

烹饪专业实践教学 SOP 研究与探索

——以四川旅游学院为例

黄继伟 李 维 唐英明 辛松林^{通讯作者}

(四川旅游学院, 四川 成都 610100)

摘要: 应用型本科高校及高职院校中的烹饪类专业为社会的经济发展和餐饮业的发展培养了专业人才。四川旅游学院烹饪学院在烹饪类专业人才培养方式上吸取以往积累的经验采取“理论+实践”相结合的教学方式。实践教学在应用型专业人才培养过程中, 不可缺少且尤为重要。但在传统的实践教学过程中暴露出诸多问题, 从而四川旅游学院烹饪学院在总结以前教学经验的基础上推出实践教学sop, 率先进行课堂教学改革, 提高人才培养质量。

关键词: 烹饪实践教学; sop; 教学管理

据中商产业研究院发布数据显示, 我国餐饮业的营业总额已超5万亿元。随着社会经济的不断发展, 国民对饮食的需求在不断地提高, 人们把焦点不仅放在菜品的色香味形, 更注重健康和营养, 近年来减盐、减油、减糖的需求逐年增加。日益多元的消费需求, 促使餐饮业不断的升级转型。为此, 社会对烹饪人才的需求, 尤其是对经过学校专业培养的烹饪人才需求变得尤为迫切。四川旅游学院紧随社会发展步伐在1985年成立四川烹饪高等专科学校开设烹饪专业, 为国内最早开办烹饪高等教育的院校之一, 2013年申报烹饪与营养教育本科专业, 2015年成立烹饪学院招收烹饪与营养教育本科专业, 为餐饮业培养了一批适应社会发展、行业及岗位需求的“高素质、高技能、适用型、复合型”餐饮人才。在30多年的烹饪教育办学过程中积累了丰富的经验, 并不断地提升办学理念, 对烹饪类专业人才培养上吸取以往积累的经验采取理论+实践教学的教学方式。实践教学是实现人才培养目标的重要手段和教学组织形式, 不仅可以调动学生的积极性, 还可以使学生学习掌握技能知识回顾理论教学中的知识点。烹饪教育在传统的实践教学中暴露出诸多问题, 这将影响实践教学效果及学生今后的职业生涯发展, 本文通过分析烹饪专业中存在的部分问题, 提出了针对性的改革建议。

一、烹饪教育在传统实践教学中的问题

虽然目前很多烹饪类本科高校及高中职业院校在人才培养体系中都设置了烹饪类实践课程, 为提高学生的专业水平和综合素质发展起到了关键作用, 但我们也发现在传统的烹饪类实践课程中暴露出了很多的问题, 尤其是随着高校的不断扩招和国家大力推行职业教育, 烹饪专业开设逐年递增, 各院校虽在不断新增烹饪专业, 但由于办学经验不足, 师资力量不够, 教学管理不合理导致烹饪类实践课程在教学管理中依然存在以下问题。

(一) 人才培养方案设置不合理

很多学校虽然开设了烹饪专业但人才培养方案设置不合理, 人才培养定位不明确, 导致在课程建设和课程体系上面存在漏洞, 比如: 实践类课程和理论类课时比例不合理, 很多院校在课程设置上没有明确把握人才定位和OBE理念(以学生为中心, 以产出为导向)按照师资结构进行人才培养方案设置, 导致理论和实践课时比例设置上存在不合理, 多数为重理论轻实践, 这样实践课程课时太少对学生掌握实践技能大打折扣。也有院校在人才培养体系中设置了大量的实践课程用以训练学生技能而忽视了理论教学的重要性, 导致了学生在毕业后缺乏理论知识支撑, 出现后劲不足的现象, 影响学生的职业生涯发展。

(二) 师资架构不合理

烹饪类专业在教学质量体系, 主要教学人员包括教学管理

人员、理论专业教师、实践专业教师、实践指导教师、实验室管理人员。很多学校在烹饪专业教学管理团队和师资架构上存在不合理, 且很多院校实践教师队伍存在高学历年轻化的趋势, 没有经过行业锻炼, 或者没有过硬的实践操作技能, 毕业后直接参加工作, 缺乏相应的行业经历, 对实践教学规律不够熟悉, 难以有效地指导学生进行实践课程学习。

(三) 实践教学实验室不完善

很多院校刚开始起步建设烹饪专业, 虽然投入了大量资金进行实践教学实验室、实践教学基地等建设, 但由于经费不足, 规划不合理、管理不到位等问题, 导致设施设备缺乏维护且陈旧、器材落后等问题出现, 这些问题也导致实践教学成效大打折扣。

(四) 实践教学环节过程管理不规范

从目前各院校培养的烹饪类专业人才来看, 暴露出来实践教学过程中制度不完善、过程管理不规范, 没有建立完整的实践教学过程管理控制体系, 缺乏相应的实践教学质量控制评价体系与反馈机制。没有对实践类课程进行分化、细化、量化和实践教学关键步骤进行标准化, 导致培养的学生没有良好的职业素养和烹饪技能, 这将导致学生在毕业后实践能力与企业要求差距较大, 学生对职业认同感不强。

基于以上在实践课程中暴露出来的问题, 四川旅游学院烹饪学院为落实立德树人根本任务, 坚持育人为本, 德育为先, 推进课堂教学改革, 将中国传统礼仪文化、匠人精神、思想政治教育融入到日常专业实践教学过程中。高校教育将课程思政建设落到实处, 紧扣人才培养目标, 规范实践教学过程管理, 通过课程思政育人使学生具备基本职业素养, 提高人才培养质量, 对此, 高校发布了烹饪学院烹饪类课程实践教学标准规范程序(CPSOP)。

二、Sop 的概念

Sop 是 standard operation procedure 的缩写, 即标准作业程序, 是指将某一事件的标准操作步骤和要求以统一的格式描述出来, 用来指导和规范日常工作, 其主要内涵就是将细节进行量化。简单来讲, Sop 就是将某一程序中的关键控制点进行量化和细化[3]。

烹饪专业实践教学 SOP 就是在实践类课程中进行细节量化, 对学生的着装进行严格检查以树立学生的职业认同感; 对学生列队进入实验室并进行督导, 以振奋学生精神, 让学生以饱满的精神状态进行烹饪实践; 要求学生行礼上课, 用以培养学生传承中国礼仪文化、匠人精神; 制定严格的操作规范, 培养学生的规范意识和安全意识; 规范学生对原料的领取和分发及归还剩余原料, 用以培养学生的管理、协作、创新创业精神。

三、烹饪类课程实践教学标准规范程序 (cpsop)

(一) 实践教学前

1. 着装规范。学生自查着装及个人卫生,包括:着干净的工作服、围裙、汗巾、工作帽,胸卡是否佩戴整齐,下装、鞋子、头发、指甲是否符合要求,并由班长及实训室管理员检查,未按要求着装者不得进入实验室。

2. 整队规范。正式上课前5分钟,在上课教师门口靠近教师墙壁一侧,按学号大小顺序分2列站立,单号站立左侧(靠墙壁)双号站立右侧,留出走廊通道,不得阻碍其他人同行。学生信息员清点人数拍照上传至学生信息员群,并注明班级、人数和实到人数。照片应包含除信息员外的所有到场同学,应能够清晰展现、帽、衣、裤、鞋,穿着情况、信息员如因有事请假,应由信息员制定以为同学代为其行使职责。

3. 食材领取。由班长、学习委员或值日组组长组织4名左右同学,在开课前20分钟按照任课老师要求到达数字化物流配送中心,凭实验实训中心准入卡进入数字化物流配送中心,按照教学原料清单清点原料,并在发放的配送单上签字,注明原料盛器类型及数量,并将准入卡暂留数字化物流配送中心。

(二) 实践教学

1. 入座。进入教室后前排不得留有空位,如出现空位,由信息员引导后排同学往前坐,不听从引导的,由信息员拍照上传,并注明姓名。

2. 行礼。听到老师“上课”指令后,由班长喊“起立,行礼”,全班齐声喊“老师好”并向授课老师鞠躬行礼。班长喊“礼毕,请坐”后由老师组织课堂教学。

3. 致谢。课程结束后听到老师“下课”指令后,由班长喊“起立,致谢”,全班齐声喊“谢谢老师”并向授课老师鞠躬行礼。班长如请假,应由班长指定一位同学代其行使职责。

4. 教学过程。教学过程严格按照《四川旅游学院教学工作主要教学环节质量标准(川旅院2020 54号)》执行。

5. 安全规范。人身财产安全:进入实训室前将贵重物品统一存放在储物柜中,保证学生的人身财产安全。

食品安全:在操作过程中要严格按照国家相关标准和要求,严格控制食品安全,并且让学生有深刻的食品安全意识。

消防安全:操作过程中,时刻警惕消防安全,实验结束后及时关闭水电气,并检查后离开。

操作安全:严格按照实验指导教师的要求进行安全操作,在用水、用电、用气、用刀方面应该严格按照《烹饪设施设备操作流程与标准》执行。

(三) 实践教学后

1. 卫生规范。理论、演示教学结束后,每位同学做好座位环境卫生整理,老师全程监督,课后卫生打扫结束由信息员上传至信息员群,任课老师确认合格后在照片中注明班级、任课老师姓名。

2. 整理规范。实训技术教学结束后,各组进入本组卫生收拾阶段,加强收拾卫生质量要求,老师全程监督,具体卫生质量要求和检查监督标准达到实训中心要求。值日组同学收尾,将餐厨垃圾送往指定的餐厨垃圾堆放点等。

3. 送还剩余原料。实验实训结束20min内,由班长、学习委员或值日组长将领料时盛装原料的盛器清洗干净后归还到物流配送中心,并领取暂留的准入卡。

四、基于烹饪类课程实践教学标准规范程序实施的思考

烹饪类实践课程是烹饪专业实现人才培养目标的重要手段和教学组织形式,不仅可以调动学生的积极性,还可以使学生学习掌握技能知识,回顾理论教学中的知识点。这就需要在人才培养

方案设置上面要把握人才培养定位,深入办学经验丰富的院校及行业进行考察,组织专家进行人才培养方案论证,并严格执行人才培养方案,建立健全的课程评价体系,保障实践教学评价的合理性与科学性,对学生的考核和评价要采取全方位、全过程、多形式的考核,从出勤率、课堂表现、实操技能成绩、实训报告反馈、理论成绩等进行学生能力评价。

烹饪类实践课程对授课教师不仅要求有过硬的专业知识理论基础,还要有丰富的行业实践经验。而后者就需要授课老师利用课余时间或者假期,走进行业、走向一线进行实践锻炼,将行业中优秀的管理经验和新的理念带入课堂。同时也将一些前沿的科研成果带入行业进行转化,在行业中进行专业实践学习以补充课堂教学内容,在行业中进行科研成果转化以提高科研水平和巩固科研成果。

四川旅游学院烹饪学院在实施烹饪类课程实践教学标准规范程序(cpsop)一年以来,对每班设立实践教学信息员,并成立全院信息员微信群,群内有院领导及所有教学管理人员。信息员负责在实践教学课程开课前召集本班同学列队点到、着装规范检查并拍照上传微信群;课程中负责喊起立并带领班级同学向老师问好,下课时带领班级同学向老师致谢并拍照上传微信群;课程后负责督促和检查值日组卫生打扫情况并拍照上传微信群。从中国传统礼仪文化、工匠精神、思想政治教育等方面强化学生的职业素养和精神品德,对学生树立正确的人生观、价值观、职业观起到了良好的作用。让学生在实习和毕业就业方面更加切合行业需求,为行业提供了大量优质的人才,积极推动行业发展及社会发展。

实践教学环节是烹饪类专业人才培养的重要组成部分,对实践教学过程进行分化、量化、细化,对各个步骤进行逐一标准化,对实践教学目标设置和教学过程管理,应当与各院校的人才培养定位相匹配[5]。高校肩负着为我国培养适应现代化社会需求的高技能复合人才的重任,高校烹饪专业的蓬勃发展对于推广我国的烹饪饮食文化、提高我国餐饮行业的国际竞争力具有重要作用。

参考文献:

[1] 黄莉.地方新建本科院校烹饪应用型本科人才定位与培养研究——以桂林旅游学院为例[J].南开教育学报,2019(1):105-106

[2] 韦章琳,辛松林,黄继伟,徐培.基于过程管理的食品类本科专业实践教学改革初探[J].科技创新导报,2020.

[3] 裘钧.标准作业指导书(sop)在数控机床实训中的作用分析[J].吉林工程技术师范学院学报,2018(6):105

[4] 田正佳.高职院校实训课堂教学质量评价体系研究[J].教育现代化,2017.

[5] 王伟芳,景永平.高素质应用型人才培养下实践教学问题与对策研究——以本科经管类专业为例[J].国家教育行政学院学报,2018(3):5

本文系“高校人才培养质量和教改校级立项项目”成果,课题名称为:烹饪专业实践教学sop研究与探索,立项编号:JG2019019。

作者简介:

第一作者:黄继伟(1988-),男,硕士研究生,助教,研究方向:烹饪工艺研究。

通讯作者:辛松林,男,博士,四川旅游学院烹饪学院副院长、研究员,研究方向:川菜产业化。