

# 产教融合背景下中职烹饪专业教学创新研究

何秀满 刘同亚

(湖南省商业技师学院, 湖南 株洲 412000)

摘要: 随着社会经济的发展与进步, 餐饮行业正在逐渐转型升级、扩大规模, 同时对专业技术人才的需求标准也越来越高。面对这种情况, 中职院校要实现产教融合模式的专业教学创新, 将教学内容与企业行业的需求衔接, 为餐饮行业、企业培养并输送高素质的技术人才。基于此, 本文将围绕产教融合背景下中职烹饪专业教学创新展开研究, 分析中职专业课的教学现状、讨论产教融合背景下教学创新的价值, 探究高效的教学创新策略。

关键词: 产教融合; 中职; 烹饪专业; 教学

烹饪专业的内容涵盖较多, 专业知识较为复杂, 需要学生具备较强的实践能力, 拥有扎实的基础知识。为实现学校与企业的接轨, 学生需要在校学习行业的标准、专业技能、职业素养、行业发展方向等内容, 这就需要中职院校落实产教融合, 提升学生的实际水平, 寻找合适的教学策略。

## 一、产教融合背景下中职烹饪专业教学创新的实践意义

### (一) 提升技术人才就业率

目前情况下, 多数中职院校毕业生的职业认同感不够强, 在就业与选择上会出现盲目择业、离职等情况, 对口就业的情况不多, 这主要由于专业岗位实习与实训中, 学生对职业规划与设计不够到位, 导致了其职业发展规划意识薄弱, 没有形成对自身专业的正确认识。中职院校在培育人才的过程中与实施产教融合的教育策略, 能够使人才培养面向岗位群体, 开展职业能力分析与教学目标的调整, 实现课程的内容与行业技术发展相匹配, 教学过程结合企业生产流程, 从而推进人才培养与产业发展需求对接, 提升技术人才的培养质量。在产教融合的模式下, 学生能够了解到行业的发展现状, 有机会实际进入企业了解企业的岗位设置与业务流程, 明确自身的就业方向。同时, 学生也能够进入企业实习或参观的途中提前认知到优秀企业的企业文化, 培养自身的职业认同感、提高其职业素养, 强化其对职业的认知与学习热情。通过职业培训与企业文化的培养, 能够促进学生的全面发展, 提升其职业素养与职业认知, 进而提升学生的职业竞争力, 为学生毕业后顺利就业创造有利条件。

### (二) 加深校企合作程度

职业教育以就业与岗位实践为教育导向, 在以往的中职院校培养模式下, 校企合作中企业的积极性不高, 实训教学的开展效果与教学质量难以得到保障, 校企合作不够深入。通过产教融合模式的建设, 校方与企业能够发挥各自的优势, 实现校方与企业双主体的育人模式, 让学生在产教融合中更加深入地学习生产、管理、实际操作方面的技能, 培养学生的职业能力、技能水平、实用技能。产教融合与多元主体育人工作强调了企业深度融合校方的教育建设, 校方与企业各自发挥其优势, 校方提供师资、学生、场地等条件, 企业提供资金、专家、技术、设备等资源, 优化校方的教学环境。同时政府与教育部门提供的优惠政策也能够帮助企业与校方更深度地进行合作, 提升校方与企业的联合育人效果。

### (三) 提升教师教学水平

多数教师在任教期间会逐渐出现技术操作与现行技术脱节的情况, 当今社会发展速度较快的情况下更加凸显教学要跟上时代发展的重要性。在产教融合的情况下, 教师能够重新进入一线岗位进行学习与调研, 或在企业中兼职任职, 能够将教学与实际的

工作内容相结合, 给教师更多提升自身教育水平的机会, 教师能够在提升自身专业水平的同时增长实践经验, 为学生的实践教学提供更多更加高效的指导。

## 二、中职烹饪专业教学现状分析

首先, 在增长烹饪专业教学中, 人才的培养目标还不够明确。

中职院校的培养目标是让学生成为高素质、高技术的专业人才, 需要重视专业技能教学, 但一些中职院校会在培养方式上注重理论课程的培养, 育人的方向也偏向酒店餐饮等基础行业。这种模式能够使学生的理论知识更加牢固, 但学生的实际技能与创新能力得不到高效开发与锻炼, 学生会职业规划与就业方向感到迷茫, 职业竞争力方面有所下降, 无法在学习中了解市场需求与岗位人才需要。其次, 产教融合与校企合作的效果不够理想。多数中职院校的烹饪专业与企业的合作还需要更加深入, 在合作中没有明确人才的培养目标, 学生对真实的企业要求与岗位职责不够了解, 对运营方式认知不够清晰, 无法提升自身的实际水平, 没能形成对未来的职业发展规划。再者, 教学手法与教学安排需要改进, 当前的中职烹饪专业的教材还不够完善, 与实践课程的衔接还不够紧密, 传统的教学方法一定程度上束缚了教师的教学, 教师的讲解仍以理论讲解为主, 对学生的自主能力培养还不到位, 不能有效融合行业的实际情况。同时对实训课程的安排还不到位, 实训课程的设备设施还需要进行完善。

## 三、产教融合背景下中职烹饪专业教学创新策略分析

### (一) 明确培养目标, 优化教学内容

中职教育属于职业教育, 其目标是培养应用型技术人才, 当前中职烹饪专业的人才培养要紧跟社会发展的步伐, 建立更加完善的人才培养计划, 同时落实产教融合, 使专业人才的培养更加符合社会与企业的实际需求, 实现教学与企业的对接。首先, 企业与学校要根据市场变化、行业发展需求, 结合餐饮相关企业的发展实际, 遵循教育规律, 共同制定人才培养计划与新的教学模式, 引入新型教育方法, 实施更加优化的教学内容。同时, 校方可以根据不同企业的不同特点, 与企业开展订单式合作, 设计专门的人才培养计划, 实现学生毕业到就业的衔接, 缩短学生的就业后的适应时间。其次, 烹饪专业的教学课程体系, 可以通过对烹饪专业对应的岗位、任务、职责进行构建, 从实际岗位中选择典型工作, 如采购、初加工、炉灶、冷菜、面点等, 将典型任务整合, 构建以工作过程为主线的课程体系, 还需要考虑岗位的实际情况, 将教学与实践操作并重。再者, 要转变烹饪专业的教学理念, 为取得更好的实践教学效果, 需要转变教学理念, 引入符合时代要求、行业发展的新理念, 明确教学理念与教学实践的关系, 确保教学中理论与实践操作的地位同等重要, 理论与实践相辅相成,

保障学生的学习质量、优化教学效果。最后,教师在教学中,要在教材结构中加入体现专业的知识与技能的内容,融入烹饪与餐饮的相关职业观念、职业素养方面的内容,锻炼学生的专业素质。教师要明确职业教育人才的培育方向是面向行业与企业,在教学中要构建产教融合的知识体系,将行业与企业的岗位要求、职业道德与职业素养知识融入教学之中,实现教学内容的全过程育人,使学生得到全方位的培养。

#### (二) 合理安排教学,丰富教学手段

中职烹饪教学作为一门技术性较强的课程,融合了我国饮食文化与工艺内涵,教师要在教学中让学生对教学内容提起兴趣,通过对知识的传授以及对真实的企业人才需求进行落实培养,使学生具备较强的行业适应能力和职业素养,同时,教师还要利用多种教学手段丰富教学内容,使学生的学习过程中获得良好的体验,提升学生的学习积极性。例如,教师在讲解“烹饪原料加工技术”的课程时,可以利用任务导向式教学方法,教师提出任务如在规定时间内完成与加工并达到规定的质量,标准按照实际的餐饮企业厨房规定执行,让学生提前熟悉真实的企业要求,并按照规定进行练习,使教学更具有实效性。教师还可以将学生分为学习小组,以小组合作的形式开展自主探究式学习,让学生按照教师给出的任务自由发挥,研究原料加工时间、加工步骤与顺序、如何提高备餐效率、如何进行后厨的团队协作等在实际的岗位工作中会遇到的问题。通过小组学习的探究,让学生对餐饮行业的标准、规定进行思考,开发学生的创新思维,鼓励学生自主思考、学习,总结技巧与经验,为进入实际岗位工作打下基础。其次,教师还要发展学生的个性,烹饪专业的学生在毕业后进入行业后还需要面对具体的工作岗位的选择,所以在教学中不仅要提升学生的综合能力,还需要充分开发学生的个性,使学生的兴趣得到发展。在产教融合的教学理念下,教师要在实训或学生在企业实习过程中,让学生充分发挥自身的个性。例如,建立不同方向、不同内容的兴趣小组,如中式面点小组、西餐小组、甜点小组等,让学生在课余时间实训教室进行练习,提升自身的整体水平、发展特长技能,提前规划自身毕业后的就业方向。教师要根据中职院校的实际学习与学习进度,对教学方式探索与完善,提升烹饪专业教学的质量、丰富教学手段与教学内容。

#### (三) 建设师资队伍,构建“双师型”团队

烹饪专业知识与技能涉及的知识面较为宽泛,劳动工序与操作复杂,加上我国餐饮菜系繁多,学生需要学习的知识量庞大,需要教师耐心指导学生掌握知识与技能。同时,烹饪专业是需要大量实践锻炼的专业,实践课程内容较为重要,教师不仅需要深入的理论研究能力、深厚的理论知识、扎实的教育能力,在理论课程教学中帮助学生掌握系统化的理论知识,还需要具有丰富的实际操作水平与教学经验,以自身的技术水平提升学生的实际操作水平。首先,专业教师要明确烹饪专业教育是为培养具有专业理论知识与技能的人才,使其能够适应生产流程、管理、服务等工作内容。在产教融合的教学模式下,作为烹饪专业的教师,需要在教学过程中掌握行业的最新信息,如新工艺、新技术、新设备、材料等烹饪行业的新动向,传授学生最新的行业知识,使学生的实际水平符合社会与企业的发展需求。其次,教师还需要贯彻产教融合的教学模式,积极进行自我提升、时刻关注行业的发展动态,定期参与学校的培训学习与进修,或在校方的指导下进入企业进行锻炼、提升自身的专业技能,保障自身的能力保持在良好的水

准。同时,教师还需要锻炼新的技术、跟上行业的发展,使自身具备丰富的教学知识与技能,具备“双师型”教师的能力。再者,教师需要重点提升实践操作水平。烹饪专业的实践性较强,在产教融合与校企合作的课程实践教学中,学生的实践能力要与生产接轨,教师要将基础理论知识与技术实践知识有机结合,发挥职业教育的优势,在实践课程上融入岗位的职业证书考核相关的内容,提升学生的各项操作水平。例如,获得中式中级烹饪师证书、初级西点师证书等,都需要大量的实际练习,同时也要求了教师掌握相应的教学能力,使学生在获得符合企业要求的能力,适应相关产业的工作流程,保障学生未来就业的过程中获得可持续发展。

#### (四) 建设实训基地,深化校企合作

烹饪专业是实践性较强的课程,对学生而言实训条件与实际锻炼,决定了其水平的高低,没有良好的实训场地与实训设备,学生的技术与能力无法得到有效提升。为此,校方需要加强对实训基地的建设,落实产教融合为学生提供良好的实训环境。首先,校方要加大投入力度,对校内实训设施与实训器材进行完善,及时更换设备,为实训教室安装摄像头等技术设备,用于对教师的示范进行录像,供学生参考与学习。其次,将实训教室模拟酒店的后厨建设,帮助学生适应真实的工作环境,通过模拟训练帮助学生适应岗位的工作要求,诗选教学与岗位的对接,提升学生的专业水平与职业竞争力,为学生毕业后顺利就业打下良好的基础。再者,校方要加强与企业的合作,让学生进入企业进行实习,例如,与餐饮企业开展合作,让学生企业提供实践的岗位与机会,让学生体验真实的企业工作岗位与工作环境,针对烹饪专业的特点,让学生在岗位上动手实践,由专业的从业人员为学生提供指导,实现学生水平大幅提升。最后,校方要与企业进行深度合作,共同建设校外的实训基地,供学生进行实训。校外实训基地在规模方面可以扩大,在产教融合的背景下,企业可以辅助实训基地的建设,提供技术、资金、设备、人才方面的支持。中职院校还要注重实训基地的功能扩大,将实训基地建设成为具备科研、技能提升、创新创业教学等功能的综合性基地,还可以用于举办技能竞赛,提升学生的学习动力。通过对校外实训基地的建设,能够深化企业与校方的合作,落实产教融合,企业的从业人员可以进入实训基地开展教学活动,教师与学生也可以在实训基地中辅助企业开发菜品、进行原材料的挑选与初加工作业,使企业节省了成本、学生的技能得到了提升,一举两得、实现共赢。

总而言之,中职院校烹饪专业的教学实践中,要落实产教融合与校企合作等模式,培养学生的实际操作能力、提升学生整体水平,为企业培养符合从业标准的人才,教师要注重教学方式,以培育高素质、高技术的专业人才为教学目标,为社会与企业输送更多优秀人才。

#### 参考文献:

- [1] 邓静娟,谭雁,刘小云,张银玲,滕永军.基于产教融合视角下高校双师型教师队伍建设分析——以烹饪专业为例[J].现代职业教育,2021(20):70-71.
- [2] 田君,王东.职业院校烹饪专业“产教融合”人才培养模式建设构想[J].黑龙江科学,2019,10(21):30-31.
- [3] 胡建国.产教融合校企“双元”育人课程开发实证研究——以烹饪专业为例[J].江苏教育研究,2019(15):75-79.