

# 高职院校烹饪教学人才培养方案与创新能力探讨

李绪彬

(广州华商职业学院, 广东 广州 510000)

**摘要:** 为了推动职业教育高质量发展、建设教育强国,提高劳动者的技能水平、促进就业和创业。随着职业教育法的修订和就业市场技能型人才的大量需求,职业教育的发展形势越来越好。作为职业教育烹饪专业的教师,如何在激烈的市场竞争中形成自己的教学特色,为社会培养高素质技能型人才,是我们重点研究的课题。社会的发展,餐饮行业的竞争越来越大,创新教学能力在烹饪中也越来越显得重要。所有教育活动都应遵循以培养目标为宗旨,以市场需求和就业为导向,以社会岗位要求为依据来设置教学课程。而烹饪专业办学的思路就应该定位为在发展祖国烹饪文化、烹饪技能、振兴社会餐饮经济上。因此,教师应该对学生的烹饪创新能力着重进行培养与教育,从而使学生的专业技能以及自身综合素质不断地提高,切实增强学生学习烹饪专业的积极主动性,从而能够顺应社会上的发展需求并在工作岗位中被认可。基于此,本文就高职院校烹饪教学人才培养方案与创新能力进行探讨。

**关键词:** 高职; 烹饪教学; 人才方案; 创新能力

烹饪是一种艺术,也是一门科学、更是哲学、用复杂而有规律地把食材转化为色香味俱全可食用食物的加工过程。通过对食材加工处理,使食物更可口、更好看、更好闻、更营养的加工方法。一道美味佳肴,必然色香味意形养俱佳,不但可以使人食用时感到心满意足,而且能让食物的营养更容易被人体吸收。烹饪作为日常生活紧密相关的一种专业技能,也随着人民生活水平的不断提高、对烹饪的技术要求越来越高、使其逐渐被更多的高职学校列入专业教学的课程。随着社会各行各业的竞争逐渐激烈,根据餐饮行业需求,结合专业办学情况,立足区域产业特色与优势,围绕人才培养目标定位、师资建设、人才培养、实训基地建设等方面,在烹饪教学中应该创新自己的教学理念和教学方式,根植岗位需求、以提高学生的动手能力为基本,培养出适应当代餐饮行业的专业性技术性人才。因此,学校应该对学生的动手能力和创新能力着重进行培养,并配套相应的教学场所,才能有效提升学生的专业动手技能,从而使其能够满足社会的发展需求和岗位要求。打造品牌特色专业,提高办学质量。课改还必须以新知识、新原料、新技术、新工艺来充实课堂,及时为企业培养适用型的技术性人才,满足社会经济建设的需要和学生可持续进展需求。

## 一、人才培养方面

改革人才培养模式的不是一时就能完成的,其中存在的问题有很多。在改革的过程中也会有新的问题涌现出来,所以坚持以能力培养需要为中心,培养动手能力和创新性能力人才为目标,由校领导,行业精英、专业老师,专业学生等多层面来共同努力,把教学体系安排得更加合理科学,从而使学生学到更多有用的文化知识和操作技能,使他们早日成为行业需要的、对社会有用的技术人才和行业精英。

### (一) 确定烹饪专业课程改革目标、任务

课程设置是学校按照培养目标和人才培养方案组织实施教育和教学活动的重要依据。因此,烹饪专业课程改革应凸显培养人才模式的专业课程新体系,适当降低文化课、专业理论课难度,多增加专业技能训练课时,提高操作能力、并注重知识、实操技能和道德品质的共同提升,开发出适应课程理念的教学大纲和教学计划,确定课程体系设置、以学生就业为导向,从劳动力市场和职业岗位分析人手,实行与能力本位有关的教学。根据市场调查和社会企业对烹饪专业人才的需求,不断完善烹饪专业人才的培养方案,体现出烹饪专业人才的基础性、技能性、专业性和综合性的知识结构体系。

### (二) 构建系统的学生专业能力培养体系

应分别对省内外兄弟高校的烹饪专业、本土餐饮企业进行详

实的专业调研,再结合当前餐饮产业发展和餐饮企业实际需求,构建烹饪专业的文化能力、操作能力和创新能力以及能力中的职业技能和职业资格体系。

### (三) 优化人才培养规格

根据人才培养模式改革的要求,完善“专业知识、操作能力、职业素养”能力的人才培养目标设计,力求人才培养实现从理论到实践、从执行到管理、从操作到运营的多维度“观察、思考、分析、解决、广就业”人才培养规格。

(四) 强化烹饪专业有用型学科特色,增加了实习实训课程比例

设置校企合作培养人才培养方案,具体而言,是将烹饪专业学生的培养方案划分为两个学习阶段,前2年在学校进行专业理论知识类课程和实训操作项目的集中学习,后1年到合作企业进行本专业类课程的集中轮岗学习,通过采用实施这种校企人才培养方案的方法,最大力求实现“烹饪专业人才”实用型人才的培养目标。

### (五) 课程考核与评价

专业教师应对照《专业技能考核标准》里的课程,再根据课程特点采取灵活的考核方式。烹饪专业必修课应删减老化课程,突出实际操作技能能力的培养,并适当增加实践课程的学分,并可新开设潮汕卤水、地方名菜、地方小吃等有实用性的实操课程,把最贴近岗位的有用知识和技术充实于课堂中。并在教学中善于发现学生操作能力和智能优势,开发出其潜能,尽力培养出实用技术型、工艺型的烹饪大师、面点大师等人才。

## 二、教学改革方面

### (一) 改善教学计划

教学计划的改革由传统的教学计划“基础课程+专业课程”的结构向创新教学“基础课程+专业课程+校企学徒课程”转变。由此设计的教学和培训的环节,将会更好地体现出学校和企业烹饪专业人才培养方案方面的有机融合。

### (二) 优化培养模式

烹饪专业培养模式主要是通过学校、企业的深度合作与专业教师、行业师傅的联合传授,并注重人的个别差异,深入地实施工学相结合、使校企融合的烹饪专业人才培养模式对学生的操作技能达到质的飞跃。

(三) 建立以“学生→学徒→准员工→员工”四位一体的专业人才培养方式

先由教师在校培训,再由企业员工带学生、学生再带学生等多方位的培训、促进学生操作技能全面的发展。

#### （四）增加培训基地的建设，加大职业学校的烹饪人才培养力度

随着经济社会的不断发展，探索烹饪人才培养模式，并结合自身实际，增加培训基地的建设，加大职业学校的烹饪人才培养力度，以学生的个性化需求为主，高职学校烹饪学生的主体地位也将进一步提高、标准的树立、评价标准的建立提供具体可操作的专业引导，这种教学模式下，高职学校通过与企业的沟通、对学生的视野进行不断地开拓，对学生的动手能力不断训练、在实训教学方面，也应在校内建成中餐厨艺演示室、中西面点实训室、学生作品展示厅、中餐厨艺实训室、西餐厨艺实训室、库房、调酒实训区、茶艺实训室、模拟餐厅等烹调相关实训室等，环境良好，设施齐全并具有真实职业氛围的生产性餐饮烹饪设备。按照烹饪专业模块化课程体系教学中的要求，能较好地满足实践教学的需要。完善专业人才培养制度、进而有效提高培训。烹饪专业人才培养工作规范有效地开展。对企业所需的烹饪人才是非常有帮助的。

#### （五）与知名餐饮企业或本地餐饮企业合作互动

通过与本地一些星级酒店、宾馆、酒楼、餐厅、高级会所、度假村、连锁餐饮等餐厅的厨师进行互动，进行参观和交流，能较好提升了其餐饮的技术及其管理能力，能更快适应当代餐饮技术和管理工作。要大胆改革教学方法和学习方法，带领学生全面拓展知识面，掌握技能。落实了专业培养目标、岗位职业能力目标，调动了学生的学习积极性。有效整合，使校企合作能得到了进一步的拓展，相关企业应和学生及其家长明确相关的培训专业，现代学徒制的发展越来越好，有效提高了烹饪专业的宣传度。如果学生的培训事关职业院校的声誉和教学质量。假如学生成绩较好，后续企业与学生签约的方式也应当在协议上有所体现。进而使企业、学校以及学生家长三方的利益都不受到损害，使现代学徒制学生培养工作的开展可以得到充分的保障。在课程设置的过程中，烹饪专业的实践性最为突出，应缩短在校学习时间，高职学校要对教师、学生、企业、家长的意见进行充分的考虑，严格按照用人单位的需求、注重在“做中学，学中做”，特别是让教师带学生多到企业去实习、实践，在企业里“做学教”有效合一，所用食材费用无须学生承担，既可减轻家长的经济负担，又让学生有可观的经济收入，且学生操作技能提升很快，这样改革。不要认为这是随意缩短课时，节约教学成本，而完全是从实际岗位出发。至于在企业的实习，也不是放手不管，可以由企业师傅或兼职教师指导，适时衔接一些专业知识，也可以在现场直接辅导学生，在紧张地完成工作任务中尽快学到谋生的本事。因此，行业、企业专家经过研讨、论证，提出了工学结合人才培养新模式，并进行了实践探索。达到了“学”和“做”的有机结合。注重实践性，做到二者的有机结合，并根据学校学生的实际需求情况和企业的实际需求情况，进行烹饪菜品人才培养考核机制，适当的增加实践课的比例。并聘请相关行业知名人士、烹饪大师，来进行岗位讲座演示，菜品点评，传授创业经验，提高学生技能，激励学生积极成才。

#### 三、技术应用与创新方面

基于现代学徒制人才培养模式的研究、产业学院的人才培养以高校为主，企业为辅的一种模式，并在市场竞争和真实的商业环境下，教师和企业师傅联合培养人才的模式。基于产业学院开展现代学徒制的育人模式是现代学徒制在产业学院管理体制下的升级和创新。具体方法可从以下几个方面入手：

##### （一）培养学生的创新思维能力

注重对学生创新思维能力的培养，不仅能提升学生的创新能力，还能够拓展学生的思维，创建其新颖的思维模式，并且让其在今后的工作中能够拥有更多的创新灵感，进而在就业后能够在菜品烹饪这方面有自己独到的见解，更好的发挥自己的专业技能。

##### （二）激发学生兴趣

俗语说，最好的老师是兴趣，教师如想有效的提升学生对烹饪专业的学习效率，就要想办法让学生来提高对这烹饪专业的兴趣。教师在实际教学过程中，要引导学生以食用天、食物是人类赖以生存的物质基础。烹饪专业的学习当作是自己日后迈入社会赖以生存的保障，并且在一定程度上认识到自己不仅仅是学习了一门专业知识，更是为自己以后的生存提供了重要的技术保障。要不断地提升自己对烹饪专业的兴趣，使自己去热爱这一门专业，进而取得相应的成绩，那么在此过程中就要求教师在平常的教学中对学生进行相应的指导，充分调动学生的主观能动性。教师可以在传统教学的基础之上进行改革创新，利用更加有趣新颖的教学方式勾起学生们在课堂上的热情，进而促进理论知识更好地吸收，同时更好地培养学生的创新能力。

首先，教师可以通过现有的多媒体设备进行教学，提升课堂的趣味性。烹饪比赛、美食作品，美食杂志、抖音、小红书、下厨房、超星平台、智慧职教、腾讯课堂等平台，通过现代化多媒体设备使美食作品跃入学生的眼帘，高度吸引学生的注意力，有效地提升了学生对烹饪课程学习的兴趣。其次，教师还要注意多与学生进行交流，根据学生的实际情况、个体差异、文化程度、理解能力、操作能力来考虑为主体进行辅导教学，适当的开展菜品讨论会，让学生们自行的交流自己的做菜心得，并总结他人好的方面进行借鉴，拓宽自己的知识层面和操作能力，并提出自己的疑问，帮助学生更好的形成属于自己的思维能力。

##### （三）转变传统的课堂教学场所

通过校企合作建立开放型“模拟厨房”“教学餐厅”，并引入企业实际岗位项目，把教学过程与生产过程互相融合，营造职场真实岗位工作环境、即由学校或校企合作单位提供真实环境给学生进行自主创业，

1. 由学生分组扮演厨房和餐厅各个岗位员工，
2. 把分组学生对餐厅实战经营中进行创业pk比赛，
3. 并让学生进行对外实际经营来考核最终结果、从而达到教学效果和让学生掌握了更多的实际操作经验。

##### （四）建立学校的烹饪协会机制

由专业教师进行指导、学生自己运营主导的学习专业平台，吸引校内更多烹饪爱好者的加入和学习，从而达到推广烹饪专业的效果。

#### 四、结语

综上所述，一名优秀的烹饪专业学生必须具备良好的动手能力和创新能力。烹饪教育的特殊性，在发展的过程中还面临着就业的难题，而烹饪作为当下就业的热门行业，对人才的需求量十分之大。学校可根据当代社会的真实需求与学生们的基本情况，设计出更好更加合理的人才培养方案，不断加强对学生动手能力和创新能力的培养，积极组织学生参加校内外实践活动和烹饪比赛并引导学生对烹饪专业产生浓厚的兴趣，使其在今后的就业过程中，能够创作出符合现代人口味的食物，从而被社会所认可。学生顶岗就业也是家长的企盼，学生能快速成长更是教师的心愿！

#### 参考文献：

- [1] 黄克孝，严雪怡. 职教课程改革研究 [M]. 科学普及出版社，1997.
- [2] 徐海军. 基于双导师制下的高职烹饪毕业设计改革 [J]. 南宁职业技术学院报，2015（2）：55-57.
- [3] 陈焕盛. 中技烹饪教学中学生创新能力的培养方案分析 [J]. 食品界，2021.