

高职烹饪专业校企合作人才培养模式的探索

韩一凤 高雨 李 骁

(江苏旅游职业学院, 江苏 扬州 225000)

摘要: 各类高职院校都要在自己的教学过程中, 发现问题, 分析问题, 解决问题, 同时也要结合社会的最新发展动向, 来决定人才的培养方向, 确定教学目的。通过学校与企业的紧密协作, 根据社会需求, 制定适合社会需求的课程, 为社会提供高质量的人才。文章结合高职院校烹饪专业的教学实践与教学方式, 探讨了校企合作的人才培养方案。

关键词: 高职院校; 烹饪专业; 校企合作; 人才培养

高职烹饪专业是一门实践性很强的专业, 如何在教学中提高学生的实践能力, 为高等职业技术教育提供高素质的应用型人才, 是当前高等职业技术教育中迫切需要解决的问题, 校企合作无疑是一条行之有效的途径。但在实际操作过程中, 这种“校企结合”的教学模式却出现了诸多问题, 严重影响了人才培养的目标。文章从企业、院校等方面对高职院校开展高职院校人才培养过程中出现的问题进行了探讨, 并针对这些问题提出了相应的对策。

一、高职烹饪专业校企合作人才培养的意义

高职烹饪专业校企合作人才培养的意义在于提高学生的实践能力和就业竞争力, 促进学校与企业之间的资源共享和课程改革, 以及有利于学生的职业规划和未来发展。这种合作模式对于提高高职烹饪专业的教学质量和社会服务能力具有重要意义。具体如下: 第一, 提高学生的实践能力和就业竞争力。通过校企合作, 学生可以进入企业实习, 参与实际烹饪工作, 从而提高其实践能力和职业素养。这种实践机会有助于学生更好地理解和应用所学知识, 增强其就业竞争力; 第二, 促进学校与企业之间的资源共享。校企合作可以实现学校与企业之间的资源共享, 包括设备、技术、师资等方面。这不仅可以提高学校的教学水平, 也有助于企业提高其研发能力和市场竞争力; 第三, 推动烹饪专业的课程改革。校企合作可以促进烹饪专业的课程改革, 使课程内容更加贴近实际需求和行业发展趋势。同时, 企业也可以为学校提供行业前沿的技术和理念, 有助于学校及时更新教学内容和方式; 第四, 有利于学生的职业规划和未来发展。通过校企合作, 学生可以更深入地了解行业发展趋势和市场需求, 从而制定更合理的职业规划。同时, 企业也可以为学生提供更多的职业发展机会和资源, 有助于其实现职业目标。

二、高职烹饪专业校企合作人才培养模式存在的问题

(一) 企业方面存在的问题

高职院校烹饪专业中, 企业作为校企合作人才培养的重要主体, 直接影响着校企合作人才培养的质量。而当下校企合作人才培养中, 企业存在的问题主要可分为以下三个方面:

第一, 部分企业社会责任意识淡薄。从目前情况来看, 烹饪领域的大型企业大多都是有很强的社会责任意识, 能够从长期的视角看待学校和企业之间的关系, 正确理解校企合作的意义。而大多数中小企业从短期利益出发, 不能很好地与企业进行协作。因为烹饪专业的校企合作, 经常需要学生到后厨进行实践, 而许多中小企业的厨师职位都是“一个萝卜一个坑”, 没有太多的工作岗位可以供学生实习, 即使是在学校里进行实践, 也没有专门的教师来教。另外, 校企合作需要很久的时间, 而且他们所培训的学生未必就是企业的员工, 因此他们不愿担负起校企合作的职责, 对于学校校企合作人才培养, 他们的态度比较消极。

第二, 缺乏对企业的约束和规范。校企合作过程中, 由于缺乏对培养人才的方式和目标的统一标准, 使得企业在参与校企合

作时比较随便, 有些学校还把实习生当成了廉价劳动力, 违反了校企合作的宗旨。

第三, 企业兼职教师的水平有待提升。在实习过程中, 兼职教师对于烹饪专业的学生具有重要的影响, 而在烹饪业中, 经验与资格是最重要的, 许多厨师都拥有丰富的工作经验, 但是他们缺乏传授知识和技能的能力, 有些学生还出现了品德方面的问题, 这对实现人才培养的目标是不利的。

(二) 学校方面存在的问题

高职院校作为校企联合培养高职院校的另一个主要力量, 直接关系到人才培养目标能否达成。目前, 高职院校烹饪教学中存在两个问题: 一是教学内容与企业之间的关系不匹配。烹饪行业在快速发展, 不断改变, 需要不断更新教学内容。然而, 当前高职院校烹饪专业的教材更新缓慢, 导致其所学的课程相对于实习中的实际内容有所落后, 造成教学内容和社会实际相脱离, 学生在参加校企合作时感到困惑、吃力, 甚至不愿进行深入实践; 第二, 校企合作的评价机制还不够健全。实践教学, 对学生实习效果的评价多是以企业或院校为主, 而评价大多随意性较大, 缺少完善的体系。

三、高职烹饪专业校企合作人才培养对策

(一) 构建课程体系, 做好顶层设计

伴随着社会的持续发展, 我国的经济结构发生了巨大变化, 教育产业也随之发生了变化, 出现了新的发展趋势, 为此必须对高职院校进行职业教育定位与教学内容调整, 以满足社会、各行各业对烹饪职业的需求。职业院校烹饪专业教师要认清市场的要求, 根据不同企业的实际情况, 制订出新的教学计划、培养目标, 以此进行教学体系改革。在职业院校中, 教师应该具备一定的实践能力, 这就需要他们定期下企业, 对目前阶段所需要的人才专业能力进行了解, 同时也要结合学生的个人状况, 在获得的信息的基础上, 对教学计划和教学方式相应调整, 以新的教学方法推动教学过程的发展。高职院校烹饪专业的教学内容涉及面广, 在教学方法上要注重改革, 以适应企业的需求。与此同时, 教师重视对学生能力的培养, 使他们能够切实将所学知识应用于实际工作中, 在此过程中加强校企合作。在高职院校中, 教师还要不断补充自己的专业知识, 方可适应学生和企业的需要, 对教学内容进行调整, 建立新的课程体系, 同时在国家的帮助下, 转变教育观念, 主动与企业进行合作, 以提高两者的沟通效率, 及时共享信息。除此之外, 高职院校烹饪教师也应适时地调整材料与工艺等新的教学内容, 以提升教学效果。教师平时要注意学生的状况和行为, 用科学的方法提高学生的能力, 培养他们的职业素养。教师必须要按照产业对职工的实际需求, 把教学观念与教学观念相结合, 把书本上的知识与理论的应用相结合, 培养学生的动手能力。教师还应对教学要素进行整理, 丰富教学方法, 将课本知识与理论实践的比例进行合理的配, 采取更为多样的教学方法,

培养学生良好的职业素质。校企合作过程中,高职院校还应重视企业对人才的需求,有针对性地进行课程设置和调整。同时,在实习过程中,要遵守学院、企业的各项工作,为完成预期目标任务奠定基础。高职院校的烹饪专业教师在教学过程中,必须要针对学生的具体情况,对教学计划进行相应的调整,保证教学方式符合学生的要求,这也是毕业后学生工作的一个重要基础。

(二) 打造双师队伍,完善师资力量

校企结合的过程中,高职院校烹饪专业想要发挥该模式的最大功用,就急需建设一支双师队伍。在当今这个时代,由于人才需求提升,对教师的专业水平和教学能力也提出了更高要求。要想成功实现培养人才的目的,烹饪专业教师不仅要具备良好的专业素质,而且还必须具有敏锐的职业敏感性,可以在最短的时间内把握住当今的潮流。二是要明确目标,进行教学方法的改革。高职院校烹饪专业教师要针对人才的需要,适当调整教学内容,以提高教学质量。三是高职院校要加强与企业的沟通,由企业委派具有丰富经验的厨师到学校来授课,从而使学生可以学习到专业知识,提升自己的能力,还能给学校里的教师带来积极的影响。烹饪企业的经营者既可以参与到合作学校的人才培训工作中,也可以邀请专业人员到学校,在学校建立办公室,与教师共同为学生授课。学校可以让专家将自己在行业内的成功经验传授给学生,让学生一边学习,一边解答他们心中的疑问,为他们今后的工作提供方便。四是学校还可以采取这种办法,将自己学院培养出的优秀人才,提早派往企业进行实践,既可以从一定程度上解决就业问题,也能为企业提供匹配人才。

(三) 开展实践活动,培养实操能力

高职院校烹饪专业课程既要讲授理论知识,又要重视实践,因此教师在给学生传授理论知识的同时,也要着重培养他们的实践能力。实践操作对教学的效果有着直接的影响,所以教师需要将其与教材上各个章节的知识相结合,对理论知识与实践操作比例进行合理分配。在此基础上,提出以实践为导向的教学模式。为激发学生的潜能,提高教学质量,学校应主动创设实践场所,创设合理的实习环节,使学生积极参与到实习中来。正式开始实践之前,教师要给学生留出充足时间预习和调研,为实践奠定基础。与此同时,教师也可以要求学生完成事先布置的作业,让学生将理论知识与烹饪方式相结合,从而使学生获得知识的同时,在实践中也能培养自身的实践能力,这对于他们将来步入社会也有很大的帮助。在目前的教育制度下,校企合作是一种必然的趋势,校企合作既能使企业与高校实现直接对话,又能为企业培养出大批的高素质人才,推动高职院校的发展。未来,校企合作将会是学校人才培养的重要方式,为烹饪行业提供更多的人才。烹饪企业与院校的合作,也是我国高等教育发展的必然趋势,同时也是烹饪企业获取高技术人才的必由之路。从古至今,烹饪业的竞争就是从人才入手,而烹饪人才又是整个烹饪业中最为关键的一环。通过校企合作的模式,高职院校可以设置专门的课程,让学校与企业共同编撰教材,校企合作既可以让学生学习到一技之长,又可以为企业招揽到更多的人才。

(四) 引入产教融合,提供实践场所

为提高学生的实践能力,高职院校要将资源进行整合,采用定期或不定期的方式开展学生实践活动,使学生在实践中巩固理论知识,培养出较好的厨艺技巧。高职院校通过校企合作的方式,充分理解企业需求,按照企业的需求对教学计划进行相应调整,让企业为学生提供实习场所,通过与企业的优势互补,来培养专业人才。在校企合作的过程中,高职院校也要对新的教学方法和协作模式进行调整,这样才能让学生在学中做,做中学,真正掌握技术,

同时也能让企业真正受益,只有这样学校和企业之间的合作才能发挥出最大效果。学校充分考虑学生将来就业状况的基础上,将烹饪行业对人才的要求与新的教育方式相结合,利用企业资源,进行校企合作,培养学生的实践技能,提升他们的职业素质。这几年来,很多高职院校和企业之间的合作就是最好的例证,不仅可以让学生在实践中学厨艺,还可以为社会培养出更多人才。

(五) 筹办校办企业,创新合作模式

校内创办的企业,既要进行生产性劳动教育,又要培养学生的就业能力。近几年,校办企业迅速发展,为国家的经济和社会发展起到了巨大的推动作用,同时也推动了高等职业教育的发展,加速科技成果转化,拓宽办学资金来源,提高办学效益。许多高职院校借鉴其办学成果,创建了“绿色食品加工厂”,以期实现校企合作,共同推动其发展。“绿色食品加工厂”的研发队伍由职业教师、优秀的学生、烹饪专家等组成,主要从事食品加工和研发等工作,协助企业生产出健康、绿色、美味、创意为一体的食物。学校还可以举办关于烹饪教育的学术论坛,以及邀请一些国内著名的公司进行展示。这样,校就能掌握社会、企业对烹饪人才的需求,适时地调整教学方法和教学模式,培养出适应社会发展需要的人才。同时,还能将自己学校的优秀毕业生,推荐给社会和企业,帮助他们解决就业问题。另一方面,也可以让学生更早的走入社会,体验一下社会对职业的要求,真正做到将理论与实践相结合。

四、结束语

综上所述,高职院校开展校企合作人才培养,是一种行之有效的教学方式,既能增强学生的动手能力,又能增强其就业竞争力,还能实现校企之间的资源共享,实现互惠互利,促进了饮食业不断发展与革新。在今后的工作中,要进一步加强校企合作,积极探索适合我国高等职业教育的新路子,为高职院校的烹饪教育注入新的生机与活力。本文结合当前烹饪行业人才培养的不足,提出了构建课程体系,做好顶层设计;打造双师队伍,完善师资力量;开展实践活动,培养实操能力;引入产教融合,提供实践场所;筹办校办企业,创新合作模式的建议,希望借此深化校企合作模式,同时也培养更多的高素质实践性人才。

参考文献:

- [1] 葛永芳,陆峰.高职烹饪专业行业、企业、学校协同育人机制研究[J].西部素质教育,2019,5(15):6-7,16.
- [2] 杨铭铎,陈健,李贵华等.高职专科层次预制菜人才培养方案设计——兼论烹饪院校烹饪类专业的衔接[J].四川旅游学院学报,2024(01):1-4.
- [3] 徐晓驰,韦永考.对基于现代学徒制视域下高职院校烹饪专业学生“工匠精神”的培育研究[J].现代职业教育,2019(8):206-207.
- [4] 肖青.产教融合“岗课赛证”融通育人模式研究实践——以高职烹饪英语为例[J].湖北开放职业学院学报,2023,36(24):65-67.
- [5] 王玉陶,王玉宝,周法剑.基于“三层次、三结合”的高职烹饪类实验教学研究——以浙江旅游职业学院厨艺学院为例[C]//中国智慧工程研究会.2023中西部地区教育创新与发展论坛论文集(二)=[出版者不详],2023:2.

注:项目编号:SC202301227;题目:高职院校高质量烹饪特色人才培养的实践研究