

新时期中职烹饪专业教学的改革与实践

高海燕

(佛山市顺德区李伟强职业技术学校, 广东 佛山 528300)

摘要: 随着社会的快速发展和人民生活水平的提高, 中职烹饪专业的教学面临着新的机遇和挑战。通过对中职烹饪专业的教学现状进行深入分析, 发现存在一些亟待解决的问题, 如课程设置缺乏合理性、教学方法相对单一、缺乏深度校企合作。因此, 为了有效改善这些不足, 提高烹饪专业教学质量, 适应市场需求, 培养出行业真正所需的烹饪人才, 本文对新时期中职烹饪专业教学的改革与实践展开探索, 以供参考。

关键词: 中职; 烹饪专业教学; 改革; 实践

随着社会的迅猛发展和人民生活质量的显著提升, 烹饪行业正迎来前所未有的变革。这一变革不仅体现在烹饪技艺和口味的创新上, 更体现在行业结构、消费模式以及人才培养等多个方面。面对行业变革和消费者需求的变化, 中职烹饪专业需要不断更新教学内容和教学方法, 加强实践教学环节, 以此提高学生的综合素质和专业技能水平, 为行业的可持续发展提供高素质人才。

一、新时期中职烹饪专业教学改革与实践的价值意蕴

(一) 有利于提高学生的职业素质

在当今竞争激烈的社会中, 提高学生的职业素质已成为教育领域的重要任务。职业素质是指个体在职业活动中所表现出的专业能力、道德品质和综合素质的总和。具备良好职业素质的学生, 不仅能够胜任工作, 还能够为企业和社会做出更大的贡献。因此, 提高学生的职业素质对于其职业发展和社会整体进步都具有重要意义。所以, 中职学校会积极鼓励学生在校期间积极参与各种烹饪实践活动或到企业中顶岗实习, 这样, 可以不断提升学生的职业素质和综合能力, 促使他们较好地适应市场需求, 实现自我价值。

(二) 有利于切实满足企业的用人需求

目前, 多数企业在完成员工招聘后, 通常会对他们开展相关专业培训, 这无形中会增加企业的人力资源管理成本。中职学校通过改革烹饪专业教学方式, 让学生尽早接触烹饪行业, 或者进入相关企业进行岗位培训, 使他们在步入烹饪岗位前便掌握一定的技能与经验, 不需要企业开展二次培训, 这在一定程度上能够为企业节约成本。此外, 学生在学校合作企业中历经较长时间的实习, 在正式工作时, 他们会对所从事岗位需求、企业发展规划、企业文化产生深入认识, 促使其可以更快地适应企业环境, 出色完成相关工作, 这在满足企业的用人需求方面起着较为积极的作用。

(三) 有利于提高中职学校的办学声誉

在新时期背景下, 通过对中职业烹饪专业教学进行改革, 有效提升专业教学质量与效率, 提高学生的专业知识水平与技术能力, 增强他们的就业竞争力, 学校因此获得学生家长、企业的青睐, 吸引更多的学生报名中职学校, 从而提高中职学校的办学声誉, 并进一步提高职业教育在教育领域的影响力。

二、新时期中职烹饪专业教学存在的不足

(一) 课程设置缺乏合理性

当前, 中职烹饪专业主要教学目标在于培养具有一定较高水平烹饪技能与职业素养的专门人才。在实际教学过程中, 部分学校没有对这一教学目标给予足够的重视, 相对而言比较重视烹饪技能培训, 在职业素养提升方面有所欠缺。现今人们越来越关注食品质量和安全问题, 企业亦要求烹饪人员应该具备严格的食品

安全意识及相关知识, 能够依据和遵循卫生标准进行操作。所以, 中职学校与教师应该立足于行业、企业以及学生的真实需求, 合理调整课程设置, 由此提高烹饪专业教学的成效性, 确保行业、企业以及学生的需求得以满足。

(二) 教学方法相对单一

在现代教育舞台上, 教学方法多样性和创新性显得尤为重要。然而, 部分中职学校仍固守传统的“集体授课”教学方式, 班级学生的人数与普通高中一样多(50人左右), 教师往往统一进行烹饪技能的演示, 但很难保障学生都能掌握教师所教授的烹饪技能, 更无法有效激发他们的学习兴趣和积极性, 进而严重影响教学效果。烹饪技术强调的是动手能力, 需要通过反复实践才能真正掌握并逐步提高, 一些中职学校烹饪专业缺乏足够的实践场地和实践机会, 导致学生的操作技能难以得到足够的练习。另外, 实践教学基本只在学校内进行, 与真实餐饮场景存在一定的差距, 为学生真正了解并适应行业需求带来一定的困难。

(三) 缺乏深度校企合作

产学结合在烹饪专业教学中属于重要环节。在学校与企业的合作中, 学生能够更好地把所学理论知识运用到实际工作中去, 增强他们的实操能力, 提升其专业素质, 并更好地理解行业需要和企业文化, 为将来的工作与发展奠定良好的根基。然而, 在中职烹饪专业的实践教学过程中, 存在着许多问题, 制约了校企合作质量的提高。第一, 部分学校与企业间的合作还不够密切, 合作教学范围也相对有限。许多企业仅仅是给学生提供实习的机会, 而不能真正地融入实践教学中去, 无法很好地满足学生成长需要。第二, 一些学校与企业在进行合作时, 常常会出现利益冲突、交流障碍等问题。学校想要通过校企合作来培养学生的实际操作技能和专业素质, 但企业更多地关注于经济利益和短期收益, 这使得合作很难进行得更深入, 这造成相关合作问题不能得到有效的协调, 进而制约烹饪专业实践教学质量的提高。

三、新时期中职烹饪专业教学改革与实践对策

(一) 明确教学目标, 提高目标精准度

教学目标是指在实际教学过程中, 学生应当具备的基本知识和技能要求。在社会飞速发展的今天, 教师需要对烹饪专业的教学目标做出适时调整与明晰, 从而提升教学目标的精确性。目前, 中职烹饪专业不但要为餐饮业输送高素质的烹饪技师、营养搭配管理人员, 还要为一些企业输送优秀的管理人才。因此, 中职烹饪教学目标应该朝着培养中初级烹饪人才和管理人才的方向发展, 同时也要为学生今后发展奠定坚实的理论基础。结合新时期发展需要, 中职烹饪专业教学目标如下: 第一, 学生要有正确的世界观、人生观和价值观, 还要有良好的行为规范和职业道德。第二, 学

生应具备基础的文化素质,并且了解关于烹饪专业的基础文化理论知识和较为熟练的烹饪技能。第三,着重增强学生的职业能力,使其能够灵活应对实际工作所遇到的各类问题。第四,学生应该在学习制作中逐渐具备创新精神以及创业能力。这样,通过进一步明确教学目标,可以提高烹饪专业教学的方向性。

(二) 依托人才培养方案,重新定位烹饪课程

酒店、饭店是烹饪专业学生主要的就业方向,所以,中职学校应开展餐饮行业所需技能培养活动,如,菜品的研发、搭配和创新等,而这需要从时代要求、行业发展情况出发,明确专业发展的方向,促使烹饪专业的教学质量得到切实地提升。在实际教学中,如果无法将各个就业方向统一起来,造成学生无法对各个方面展开详细地把握与细分,就不利于学生掌握更多的知识与技能,也会使其专业思维更具局限性。另外,在明确专业发展方向过程中,课程设置属于重要的起步的环节,中职学校需要与教育部门、企业以及教师进行沟通、讨论,寻求更为科学的课程设置方案。例如,餐饮也属于一种传统文化,在我国源远流长,因此烹饪专业课程体系不仅要包括生物学、营养卫生等内容,还需要包括烹饪美学、历史等社会性学科,以此不断提升学生的文化素养,使他们可以在菜品、面点中融入传统文化元素。此外,学校也应该从增强学生实操能力着手,适时调整课程设置,多增加一些校外实操课程,如此,学生能够深层次理解与了解烹饪专业及其岗位需求。

(三) 建设“双师型”教师队伍,提高实训教学质量

“双师型”教师是指既具有教学能力又具有一定的专业技术水平的教师。中职教育区别于一般教育,其宗旨是为社会提供符合行业需要和职业岗位需要的技能型人才。所以,相比学科型教师,中职教师要想更好地进行烹饪专业教学,向学生传授专业技能,需要具备较高的专业实践能力。目前,中职烹饪专业师资队伍中,大部分为高学历毕业生,师资理论基础是能够得到保障,相对于一线的餐饮大厨,其实际操作能力还不够强,实际操作能力还不能与教学要求相适应。对此,中职学校应该加大双师型师资队伍建设力度,具体如下:第一,通过聘请餐饮行业中、高级厨师进入学校,以兼职教师的身份向学生传授知识与经验,由此形成一支师资力量强大的师资队伍。兼职教师既能对学生进行厨艺实践教学,又能把自己对餐饮业的认识带进教室,达到产教融合的目标。同时,也要鼓励学校的专职教师到企业挂职锻炼,让他们与行业内的知名厨师进行互动、交流。在从事餐饮企业工作的过程中,教师既能运用自己的专业知识与技能为企业提供服务,又能在实际工作中提高自己的技术水平,了解到烹饪一线程序和管理经验,这样才能更好地开展烹饪专业教学。

(四) 创新烹饪教学方式,优化烹饪教学环境

在新时期背景下,教师通过创新烹饪专业教学方式,可以有效优化烹饪专业教学环境,这也是提高烹饪专业教学质量的有效途径。教师可以在传统的教学模式上,可以采用小组合作、定岗位、互相练习的方式,使学生的主体性得到充分的发挥,促使其主动,创造一个积极的学习环境。老师要按照课程目标、学生的能力水平、烹饪课设计模板以及教学硬件和软件设施,为学生创设真实有效的教学情境,通过教学情境调动学生的多种感官体验,使每位学生都能够在烹饪课中主动开展相应练习,并在此过程获得快乐与成就感。比如,教师可以真实的烹饪工作场景,创设比较贴近真实工作的工艺展示情境,促使学生对烹饪工序产生更深刻的了解。教师也可以采取菜单式教学法,根据菜肴的特点,将烹饪知识与

技能传授给学生。教师可以在教学信息平台上,将各种菜肴提供给学生,由他们根据自己的喜好来选择,并由学生解释菜肴搭配的原理和概念,加强他们的理论基础和创造性思维。教师也可以根据不同的岗位实施教学,通过仿真酒店的厨房环境,让学生们对各个岗位工作内容有清晰地认识,从而提高他们的酒店管理能力。

(五) 丰富校企合作形式,深化产教融合层次

除了常见的“校企合作”“订单培养”“顶岗实习”等合作模式之外,学校还要积极探索各种形式的合作模式。例如,可以与企业合作建设校园实践基地,共同研发新产品,开展技术改造,开展烹饪比赛与技能展示,由此丰富产教融合的形式和内容。这种教学模式能够更好地满足企业对人才的需求,为学生提供了实践的机会。中职学校也可以在现有产教融合的基础上,与企业共同制定培养方案和课程标准,将更多的企业要素融入专业教学中。同时,中职学校也可以邀请企业骨干人才,参加学校的课程设计和教学计划的制定,使教学与企业的需求密切相关,通过与企业合作开展科研项目,不仅能提高中职学校教育研究水平,而且能促进企业的自主创新。中职学校还要建立完善的质量监控机制,才能确保人才培养的有效性和质量。例如,制定产教融合质量标准 and 评估指标,开展定期评估和指导,并建立校企合作的反馈机制,可以让企业及时发现合作中存在的问题和不足,并据此做出相应的改进。

(六) 建立科学评价体系,准确评价学生表现

第一,采取现场评价。教师在平时的教学中,要对学生进行适时评价,这要求教师及时地分析学生在学习中出现的问题,挖掘他们的优点。在教学中,通过问题、习题等形式,适时地对学生进行评价,并将评价的结果及时反馈到学生身上,并为他们提供有效的修正意见,使其及早改正。第二,阶段性评价。在评价过程中,教师应根据学生完成某一阶段的具体情况,采用直接或间接的方式进行评价。基于此,教师可以利用网络教学平台的“线上线下”联动评价,突破传统评价方法的局限,让评价更全面,更长期。第三,发展性评价。在新形势下,中职要构建更宽更广的终身学习体系,把发展性评估融入学生的终身教育中去。为此,教师应在评价主体、评价内容、评价方式上做进一步的改进,使学生获得更加全面、客观地评价,使其获得更好地发展。

四、总结

总而言之,在新时期教育背景下,中职烹饪专业教学模式需要不断创新和完善。中职学校通过从以下教学环节着手:明确教学目标,提高目标精准度;依托人才培养方案,重新定位烹饪课程;创新烹饪教学方式,构建优质教学环境;丰富校企合作形式,深化产教融合层次;建立科学评价体系,准确评价学生表现;建设“双师型”教师队伍,提高实训教学质量,这可以切实提高烹饪专业人才培养质量。

参考文献:

- [1] 胡良马, 桑亚琼. 浅谈中职烹饪专业实践教学改革的思考与策略 [J]. 知识库, 2020 (22): 93-94.
- [2] 王培林. 剖析中职教育教学现状, 实施有效改革策略 [J]. 华夏教师, 2021 (19): 14-15.
- [3] 郭少培. 基于现代学制的中职烹饪专业教学改革与创新 [J]. 食品界, 2021 (06): 125-126.
- [4] 李桥, 陈欢欢. 浅析烹饪专业职业教育中的现状与对策——以某校为例 [J]. 广东教育 (职教版), 2021 (10): 52-54.