

“双高计划”背景下关于餐饮类专业实训室升级改造的思考

董英杰

天津职业大学 天津市 300000

摘要: 餐饮类专业是旅游大类学科下的专业,包括酒店管理、烹饪工艺与营养和西式烹饪工艺等关联专业。餐饮类专业课的授课过程,理论部分学习可以使用传统形式的教室,同时也可以使用具备理论教学条件的实训室来进行授课。餐饮类实训室要遵循行业的特点,运行模式要与企业接轨,可以实际操作的专业不需要模拟,以实战的形式进行学习,可以印象深刻的完成教学任务,总结一手的经验教训。实训室管理制度是升级后实训室平稳运行的保障,实训室平稳高效运行,切实可行的管理制度是保障,关联的管理人员培训应常抓不懈。

关键词: 双高计划;实训室;升级;传统与创新;餐饮专业群

引言:“双高计划”背景下,建设中国特色高水平高等职业学校和专业(群)建设计划是根本要求。要进一步提升实训室的功能,不仅可以作为实训场地,更可以作为理论课的授课场所,更进一步可以成为实习、考核、竞赛和社会培训的场地。在将实训室的功能多样化设计过程中,更要突出升级后实训室的专业性,特别是运行方式,要与行业接轨,餐饮类专业的工作可以低成本实现,不需要模拟,从工作模式和劳动强度上跟企业看齐就是收获。提升实训室管理的适配度,是升级后实训室可以正常运行的重要保障。

一、为“双高计划”餐饮类专业群建设做好基础建设工作。

(一)实训室升级改造是基础和保障。

“双高计划”背景下,建设中国特色高水平高等职业学校和专业群,实训室升级改造是基础建设,属于前期的铺垫工作,是基础和保障。实训室升级改造不仅是授课的需要,更是培养技术技能人才的根据地,是提升教师专业技术水平的摇篮[1]。加强职业院校实训室建设,改善办学条件,能有力地促进职业院校的专业建设水平提升、课程改革、教师素质提升、校企合作和学生实践能力培养,提高教育质量,实现人才培养目标[2]。虽然成绩不会像精品课程那样突出,但是从基础教学场地完善和升级改造的角度看,已经迫在眉睫;完成实训室升级改造的同时,还可以同时申请成为世界技能大赛的集训基地,可以吸引政府主管单位和行业的重视,让升级改造后的实训室为技能竞赛服务,打破天津市世界技能大赛烹饪项目集训基地的空白,让烹饪专业群在我市占据领头羊位置。

(二)建设教师队伍,让有识之士可以施展拳脚。

具备理论知识和实践经验的任课教师,在符合高水平企业标准的实训室进行授课任务。授课环境和一线企业的工作环境对接,企业里面是师傅带徒弟,实训室里面是老师带学生,也完成了专业知识的积累过程。

升级改造后的餐饮实训室对任课教师的管理水平也提出了相应的要求,对于规范管理起着重要作用,可以套用世界技能大赛的要求,如实训室的布局,耗材的配置,原料暂存,干货仓库的管理等。作为专业教师,关联的技能水平也是有必要持续提升的,不仅仅是专业技能水平,为了未来的发展,更要强化综合管理水平的提升。

二、满足餐饮专业群授课需求的同时,其他课程亦可使用。

(一)餐饮类实训室的授课要求得到满足。

马克思主义原理揭示了理论与实践之间的关系,两者相辅相成,是我们马克思主义者重要的方法论基础。餐饮类教学比较重视实际操作,往往会忽视理论教学的重要性,升级改造后的餐饮实训室,具备了进行理论教学的条件,可以通过信息化设备,结合传统课堂的形式完成专业知识的理论教学及资料查阅工作,保证在完成实践操作的同时也掌握了必备的理论知识。烹饪专业的知识点比较分散,理论教学的目的在于补齐短板,更重要的是将理论知识部分的知识点进行汇总,将各个技能点梳理成知识网络,完成一个完整的烹饪理论知识体系的架构。

(二)缓解教学场地紧张的问题,提升实训室的使用率。

在满足餐饮类专业群授课的前提下,因升级改造后的实训室具备理论教学功能,所以其他专业的理论课程,关联专业的实践课程,甚至在教室紧张的情况下,基础课都可以安排在实训室完成授课任务,提升了实训室的使用率,缓解了教室紧张带来的一系列问题。这样可以提升实训室的使用率,杜绝了个别实训室排课率低甚至是“零”排课的情况。实训室的建设,专业性非常重要,但是在满足专业性的同时,通用性也是需要考虑的重要指标之一。

三、低成本可以实现的操作不需要模拟,与行业对接即可。

(一)授课方式的改革方向不是一味地创新,可以考

虑回归传统。

烹饪类专业，自古以来就是口耳相传的技艺传承，是专业知识和技能在师傅与徒弟之间传承的过程，师徒的关系不适合高校的运行和管理，可以略微调整，遵循现代师徒制的方法，在符合高校教育教学规范的前提下，尽可能的还原到数百年来烹饪原有的传承方式，传统的技艺应该传承，创新的基础就是了解传统，在了解传统的基础上，才能有创新。

(二) 无需模拟，相反要“真刀真枪”。

运行方式上，升级改造后的实训室具备社会餐饮厨房的基础功能，可以全天候运行，为了提升专业教学与一线企业的契合度，可以考虑按照社会餐饮的形式来运行，由任课教师指导，学生来完成现实中的餐饮服务，用餐客人就是自己的老师们和同学们，会在第一时间获得客观而真实的评价，老师和学生可以吸收经验教训，从而及时调整教育的方式方法，使用市场的杠杆来平衡老师和同学们的主观认知。

在提升教育教学水平的同时，还可以兼顾学校基础服务的提升。实训餐厅的食品安全有专业的教师作保障，不以盈利为目的，场地、煤水电气和人工成本可以忽略不计，饭菜成本低廉，可以考虑给指导教师核算相应的课时，计入工作量统计中。预想结果是强化了学生的实践体验，丰富了学校教职工和同学们的用餐体选择，与此同时，还解决了部分实习生岗位的问题，可谓是一举多得。

四、管理水平的提升是实训室升级改造后正常运行的保障。

专业群建设初期各专业之间缺少有效地沟通与交流，实训课程体系和实训设备等相关资源不能共享，实训室管理制度过于教条，甚至管理者通过各种方式在规避责任，严重抑制了专业群的整体良性发展[3]。管理水平的提升十分迫切，升级改造后的硬件设施需要相应高水平管理与之呼应，才能发挥预想作用。

(一) 耗材管理方面要守好底线，更要灵活运用。

前期耗材管理是提前一年由任课教师提供授课计划及原材料采购单，完成招标后周别送料。任课教师为避免出现意外情况，需要加大采购量，来保障授课的正常运行，造成成本提升。建议仍然按照有关规定，提前完成原材料采购招标工作，对专业教师的考核指标定在原料费用总金额上，而不是采购明细，这样任课教师可以根据实训室的库存情况，灵活的调整周别采购单，避免原料浪费的情况出现，节约成

本的同时也能提升课程的灵活性，保障教学任务完成的同时，可以追加拓展知识的学习。

(二) 实训室管理方面要积极协调，相互配合。

首先，为了便于管理，教学时间往往是和实训室开放时间相同的。实训室以餐厅的形式运营，要求灵活掌握实训室的开放时间，以便满足餐厅运营的需要。其次，工具设备的管理要落实到人，千斤重担万人挑，人人头上有指标。再次，仓储管理方面，要按照行业要求，做到最基础的整理整顿，先进先出。最后，赏罚分明，可以以分数的形式体现。

(三) 收入与支出的平衡要做明白账，立德树人是根本任务。

餐厅的经营会涉及账务问题，经济实惠的价格，精致周到的服务，安全美味的食物是需要成本的。制定合理的价格，现实可行的服务方式，才能得到顾客的认可。相关的收入应该投入到原材料及耗材的采购中，专款专用，有监管，有执行，账目接受广大人民群众监督。

结论：

“双高计划”背景下，餐饮实训室功能的提升改造，是基础建设，是保障性工作，是完成授课任务的基本要求。在完成教学工作的前提下，提升了实训室的通用性和服务功能，增加了可以授课的教室，丰富了老师和同学们的餐桌，与此同时，课堂更进一步的与企业接轨，不是仿真模拟，而是实际操作，会给同学们积累第一手的经验，加之实训室关联的综合管理水平得到了提升，从安全、教育教学、后勤服务等方面，作为标杆，以点带面，带动整体管理水平的提升，从而更好的为“双高计划”服务。

参考文献：

[1] 涂三广.“双高计划”的价值与关键.《中国教育报》2019年04月16日04版.

[2] 郝会军等.大力加强实训中心建设,推动专业进步和发展.《卫生职业教育》2021,39(12),18-20.

[3] 蔡东方等.“双高计划”背景下专业群校内实训基地的建设与探究——以广东环境保护工程职业学院工业节能技术专业群为例.《科学咨询》(教育科研).2021,(07).

作者简介：

董英杰、男、1984年10月21日 工作单位：天津职业大学 学历：大学本科 研究方向：西餐工艺双语教学，双高建设，后续会向经营情报学转移 邮箱：27612636@qq.com