

关于中高职阶段烹饪专业培养目标与教学模式的区别研究

陈欣

(广东茂名农林科技职业学院, 广东 茂名 525000)

摘要: 本文旨在以中高职烹饪专业教育为研究对象, 根据不同层次培养的要求, 在中高职阶段贯通培养烹饪专业的人才, 确立不同教育阶段人才培养方案, 按培养目标、知识和能力要求以及教学模式的区别研究探索职业教育中烹饪专业人才培养的方法, 从而针对性地开展烹饪专业职业教育, 为社会培养输送企业所需的专业人才。

关键词: 烹饪专业; 职业教育; 培养目标; 教学模式

近年来职业教育受到了高度重视, 国家对职业教育的发展给予了大力支持, 使职业教育发展不断在前进。随着第三产业的发展壮大, 烹饪职业教育越来越受到社会的青睐, 为烹饪的专业化发展提供了契机。烹饪专业是餐饮业的源头, 烹饪职业教育的专业化发展为餐饮行业提供适应社会的高素质、高技能人才, 大力推动餐饮业的发展。社会发展和人民群众餐饮需求的新变化, 必然给餐饮业带来新的机遇和挑战, 经营方式、管理理念、设备环境条件、从业人员素质和技能水平都需要有新的提升。现阶段餐饮业的服务人才由于综合素质以及知识能力不足会制约其发展, 因此, 中高职院校中烹饪专业人才培养的职业体系中关于培养目标与教学模式需要引起职业院校的思考, 从而探索建立更好地培养烹饪专业教育的教育体系。

一、中高职阶段培养目标的研究

(一) 中职阶段培养目标

首先, 职业教育中烹饪专业中职阶段职业面向主要是餐饮服务类。在中职阶段需要培养学生掌握有关烹饪专业的基础理论知识、专业知识的实际运用和熟练烹饪基本技能的日常操作。同时, 强调在日常的教学实践中培养学生良好、规范的操作习惯, 主要针对中餐烹饪以及面点制作两大方面培养具有技能型和高素质的烹饪专业化人才。

(二) 高职阶段培养目标

烹饪专业高职阶段面向餐饮行业, 职业面向主要是旅游大类和餐饮类, 可以从事住宿业和餐饮高级服务行业, 本专业主要面向一线、二线城市区域, 主要以旅游业、餐饮业和高级酒店为服务对象, 以培养具有良好的职业道德素质, 系统掌握烹饪学、营养卫生学以及餐饮现代经营管理的理论知识, 同时具有一定的菜品创新能力, 可以满足高级酒店、中高端餐饮业、旅游服务业的集菜品生产、企业运营、经营管理、餐饮现代服务等需求的高技能型、高素质型、综合型的可持续发展烹饪专业人才为目标。

(三) 培养目标的联系

烹饪专业中高职阶段的职业面向为旅游大类和餐饮类, 在培养目标上都是以餐饮行业和服务业为对象, 为餐饮企业输送专业化的综合型人才。烹饪专业是基础理论与实践操作相结合的现代专业, 首先要求培养的对象要具有良好的职业道德素养, 同时具有较强的实践能力是基础性要求, 也是不可缺少的必要条件之一。在培养烹饪专业人才时, 不管在中职阶段还是高职阶段都强调烹饪基础知识掌握的重要性, 培养学生在实践中不断深化自己的能力, 把烹饪理论知识例如酒店经营管理、烹饪卫生与营养等学科

的相关知识灵活地运用到操作实践中。

其中, 中职阶段为高职阶段奠定了烹调基本功的基础, 培养了具有烹饪基本能力的服务对象。在专业技能上, 高职要求技能精湛且具有创新能力, 对培养团队的协作能力、自我管理能力、企业管理能力要求更高。在高职阶段面向高端餐饮服务业以及旅游业, 重视基础理论知识的积累以及实际运用, 在基本烹饪能力基础上又培养了具有创新能力和管理能力的烹饪人才, 可为企业输送高质量的烹饪人才。

二、中高职阶段知识与能力要求研究

(一) 中职阶段知识与能力要求

中职烹饪专业属于“功能性”学习, 旨在培养餐饮企业厨房岗位菜点制作的一线技能型人才。中职阶段是学习和掌握烹饪专业的基础阶段, 要求掌握烹饪有关原材料选择、加工处理的基础知识、烹饪操作方法的运用、餐饮经营管理与运营基础知识。在中职阶段, 学生还需要在掌握烹调常见的烹饪技法的基础上, 能根据教师指导独立完成制作部分烹饪菜肴及面点制品的学习任务。最后, 中职阶段在掌握烹饪专业核心课程的基础上, 也在公共基础知识方面有一定要求, 学生需要同时掌握语文、数学、英语等基础性课程, 以达到基础性课程与专业课程的有机结合。

(二) 高职阶段知识与能力要求

烹饪专业的学生在高职阶段知识与能力要求方面面临了一个新高度, 而不是仅仅停留在掌握基础烹饪知识的层面上。在掌握中职烹调知识的基础上要求具备对各式菜品的创新能力与菜品研发能力。在高职阶段, 注重烹饪专业人才对现代餐饮的经营管理能力、对菜品的成本核算能力以及生产成本控制与企业管理能力。在课程设置上, 高职阶段注重培养学生对现代营养学、食品卫生学知识的掌握以及学生能够运用营养与卫生知识进行菜品的创新设计以及针对不同人群进行营养配餐设计与制作。高职阶段注重公共基础知识方面的积累与运用, 要求高职学生具有较强的英语沟通能力以及计算机基础应用能力。

(三) 知识与能力要求的联系

烹饪专业中高职阶段教育体系在知识与能力要求方面有着密切联系。中职阶段掌握了烹饪的一般技法和基础知识, 在能力方面尚未掌握烹饪中的创新能力, 而高职阶段对知识与能力都有了更深的要求, 例如企业管理能力与成本核算能力, 英语能力与计算能力, 这也为企业培养了更适合现代餐饮业发展的高质量服务人才。总体上看, 应建立以烹饪理论知识为核心, 专业知识和管理知识为主导, 科学文化知识为基础, 其他相关知识作保证的体

系。在烹饪专业教育中,重视培养学生的基础知识与实训操作能力的同时,要培养学生的创新思维意识,要求学生具有创新能力,从而培养复合型的烹饪专业人才。

三、教学方法的研究

(一) 中职阶段

在中职阶段教学方法主要是“教”与“学”相结合,以教师为主导,同时借助多媒体教学,激起学生的学习兴趣。一方面,中职阶段需要构建教学一体化实训教室,在学生掌握烹饪基础理论知识的基础上能正确合理地运用到操作实践中去,使教学内容理实一体化。另一方面,在烹饪学生生产实习的过程中,学校与餐饮相关企业可以共同制定关于烹饪专业人才的课程标准,注重校企合作,共同建设烹饪专业的课程体系,完善和建立科学的实习评价机制,对学生的各个方面进行评价使学生均衡发展。可以包括学生的烹饪专业实操能力评价、学生思想道德素质能力的评价以及学生的综合性素质评价,具体教学方法如下。

1. 全面推进现代学徒制教学模式,启动项目教学法

通过加强学校、企业深度合作,烹饪专业教师与烹饪专业师傅联合传授,加强师资队伍建设,共同提高学生烹饪综合技能的能力。校企合作深度融合,共同设立规范化的课程标准。同时转变以往的教学观,注重把学生和“项目”作为中心。加强餐饮相关企业与学校的联系与深度合作,把企业先进理念以及有利资源引入学校。同时,以项目为主线、坚持以教师为引导、以学生为主体,在日常教学中注重学生理论知识与烹饪实践相结合,强调学生的自主学习,引导学生主动参与,加强对学生的自学能力和创新能力的培养。通过项目教学法,使师生结合共同完成项目并取得不断进步。

2. 构建一体化实训教室,结合线上与线下混合式教学

教师授课过程可以借助多媒体教学,激起学生的学习兴趣。课前线上微课预习、课中理实一体化,课后线上视频图片复习,线下实训技能练习。

3. 完善评价机制,加强教学实施的保障

学校与企业需要深入融合,由学校与企业共同制定对应的课程标准、完善校企合作课程的设置,建立科学的评价机制,对学生的各个方面进行评价使学生得到均衡的发展、提高学生的多方面能力。

(二) 高职阶段

烹饪工艺与营养专业以提高教育教学质量为目标,发挥教师在实践教学中的主体地位,强化学生自主学习的主体地位。注重以学生为中心的指导教学法,在课堂上以学生为中心,创新教学模式,在教学过程中培养学生良好的学习动机并开展师生互动活动,把课堂交给学生,发挥教师在课程教学中的积极作用,充分调动学生的学习积极性和教学互动的参与度。

四、中高职阶段的教学质量管理

(一) 中职阶段

烹饪专业学生在中职阶段的教学管理应从学生的实际出发,以人为本,转变传统的教学管理模式,使教学更加灵活以提高学生参与课堂的程度、调动学生参与课堂的积极性。同时,加强烹饪实训场地的管理和建设,使教学资源配置更加合理化。

1. 优化学校对教师的制度管理

学校可对专业教师制定评教制度,由专业学生对教师进行综合性的、合理化的教学评价。教务处、实训处对教师的教学进行督导,对教学活动进行安排布置,对评价结果进行分析调查,提出处理意见和工作建议。

2. 保证学生的优秀学习习惯

教师在传授基础知识的同时,不可忽视对学生的思想素质教育引导。同时,引导学生注重把基础理论运用到实际操作中,可对学生的专业知识技能进行定期考核,如通过举办学生技能大赛弘扬工匠精神,培养高素质的技术性人才。

(二) 高职阶段

高职阶段对培养专业化的烹饪人才提出了更高的要求,在日常教学管理中更注重教学的质量以及学生对教学的评价。企业和学校的联系密不可分,企业为学校提供就业经验,学校为企业培养人才。因此,强调加强校企合作,形成特定的教学质量评价体系非常重要。

1. 建立校企合作的的教学质量评价体系

在日常教学中注重建立完善的校企合作体系,企业可对教学质量进行综合评价。在生产实习阶段,实习指导教师可与企业管理人才共同制定实习管理标准并严格执行,从而加强对烹饪专业化人才培养过程的管理。此外,为保证实习的质量,可制定实习管理制度、考核体系、兼职教师管理制度,完善校企双方质量保障制度。

2. 建立校企双方相适应共同参与管理的制度

在教学管理的过程中,以教学为主线,以企业为重点,企业可以参与学校的人才市场需求调研、烹饪实训课程的教学等方面。建立校企双方共同参与管理的制度,体现校企双方深度合作的性质,形成规范化的学生管理办法。

五、结语

本文通过对烹饪专业中高职阶段的培养目标、知识和能力要求以及教学模式与方法的区别研究,总结出烹饪专业在不同阶段的职业教育阶段要求。针对中高职阶段不同的具体要求贯彻实施,研究烹饪专业不同阶段的发展内在要求。在贯穿烹饪专业职业教育的进程中,强调注重培养学生基础知识、创新能力与管理能力以及教法中教学结合的方式,同时强调在教育教学中以学生为本的重要原则,充分认识创新教学思维方式的必要性以及在中高职阶段有针对性地加快教育教学质量管理的重要意义,其不仅促进烹饪专业职业教育的教学改革创新,对培养企业和社会所需要的高技能、高素质综合型烹饪人才也在一定程度上提供了方向与指导。

参考文献:

- [1] 吴耀南. 浅议烹饪专业技能人才培养[J]. 职业, 2018(13): 3.
- [2] 成希祥. 关于烹饪专业高等教育实践教学的探讨[J]. 教育教学论坛, 2014(41): 3.
- [3] 杨铭铎. 不同层次烹饪专业培养目标分析[J]. 美食研究, 2017, 34(1): 35-39.
- [4] 张振霞. 论烹饪专业人才培养目标的人才培养体系[J]. 管理学家, 2013(13).