

# 中高对接下轮训课程联合培养模式的创新研究

## ——以烹调工艺与营养专业为例

周育媛\* 程学勋 吴巨贤 陆 璃

(广东省现代岭南饮食传承创新研发中心, 广东 广州 510000)

**摘要:** 烹调行业是我省重点发展的服务性经济行业之一, 但技能人才短缺的形势一直存在。烹调技能人才的培养则存在师资短缺和实训投入大的问题。我省开设烹调专业的院校以中高职为主, 如何跨院校合作, 充分发挥已有师资和实训资源的潜力尚未有报道。本项目拟联合多家合作院校, 采取轮训形式构建烹调行业人才合作培养的师资队伍, 演练联合开课, 为促进教师队伍技能提升, 促进实训硬件资源使用率提高做预研, 为院校合作轮训实质开展的可行性进行验证, 并对管理磨合的过程进行模拟和完善, 为保障人才培养质量和探索院校合作的新模式服务。

**关键词:** 中高对接; 校际轮训; 烹饪; 联合培养

教育部发文的《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》(教职成〔2015〕6号)指出积极稳妥推进中高职人才培养衔接。要在坚持中高职各自办学定位的基础上, 形成适应发展需求、产教深度融合, 中高职优势互补、衔接贯通的培养体系。目前中高职人才培养衔接有如下职业体系架构: “对口单招”、五年制高职、中高职衔接“3+3”和中职本科衔接“3+4”。本文试图从中高职轮训角度研究课程联合培养的创新模式。

### 一、研究意义

随着我国经济的发展, 技能型人才的缺口日益增大。虽然我国高教规模不断扩大, 但人力资源市场一直都有着就业难与招工难并存的局面。造成两难局面的原因是技能型高素质人才的缺乏, 烹饪人才在质量和数量上均属稀缺。通过对星级酒店大型饭店的人力资源负责人或行政总厨进行访谈调研结果是行业专家认为, 就工作态度、协作精神、专业素养、创新能力、技能空调理论等几方面职业能力而言, 其中工作态度和职业素养最为重要。而高职教育承担着技能型人才培养的重任。

烹饪属于第三产业, 是一个技能特征非常明显的服务性行业, 行业内岗位要求偏向技能。烹调工艺与营养是与之对应的主要招生培养专业。广东省开设该专业的本科院校有2所(岭南师范学院、韩山师范学院), 其中高职19所, 招生规模50人到200人不等, 而人才缺口达20000人/年。行业培训机构与教师承担人才培养的重任。但烹饪行业包含内容广泛, 技法万千, 国内中餐就有八大菜系, 国外有西餐、日韩料理、中东伊斯兰特色等, 面点也可以分为中西面点, 另有雕刻、调酒以及综合性的宴会设计、餐厅服务等部分。作为技能型岗位而言, 教师在有一技之长的同时也代表在其他技能方向的欠缺, 在通才和专才之间难以平衡。

培训制度是通过有计划、有组织地对受培人员实施素质性的或技能性的培养和训练, 提高其整体素质和专业技能的教育体系, 多以短期、专项为特征, 与学位学历教育不同处在于其系统性有所不足。因此在科学持续、逐步渐进的学位学历教育基础上开展培训有利于培养基础扎实又具有部分突出单项或数项技能的人才。

轮训是在培训基础上进一步发展, 有计划有组织对受培人员进行轮流训练。轮训包括受培人员的轮流也可以描述实施培训人员的轮流。如果在实施和受培两方面均开着轮训, 可以最大限度地发挥师资力量作用, 也可以使得受培人员接收尽可能多技能训练, 过程中人员的流动有助于相互之间的交流, 形成的师生关系非常广泛。

我校是以烹饪工艺与营养专业为核心的广东省高水平专业群。

目前已与省内五家中职达成三二对接协议, 同时以本专业为依托, 与世界中餐联合会联合建设国际粤菜学院, 有着行业后备师资力量支持, 在师资轮流上有先天条件。在此基础上开展轮训, 为行业人才培养的质量数量和院校交流先行探索可行性。

### 二、研究现状

培训制度是通过有计划、有组织地对受培人员实施素质性的或技能性的培养和训练, 提高其整体素质和专业技能的教育体系。在高职教育领域, 各级主管部门、行业协会以及部分培训机构均有培训项目开展, 为职业教育教师的教学技能、实践技能和教学管理发挥了巨大的作用。较为常见的有教师岗前培训、以技能为主的省培、国培等在职培训, 以及临时针对性比较强的培训。本科教育领域, 则多以访问学者形式为教师提供学习提高途径, 在学生培养领域曾以政府主导, 所在地主要大学合作, 开展第二学位、辅修学位、双学位的探讨, 后在2019年7月国务院学位委员会印发的《学士学位授权与授予管理办法》予以终止。

轮训是采取轮流形式开展培训, 多用于政府部门对某单项工作开展培训工作、行业培训机构对社会人员开展的培训工作以及社会短期培训的应用。经资料查阅, 目前尚无在职业教育领域开着轮训的研究或者案例。

### 三、中高职轮训的必要性

#### (一) 餐饮人才缺口大

2016年, 国家十三五规划发布并指出: 大力发展现代农业, 积极支持餐饮、食品安全、文化、旅游等社会领域专业发展, 推进标准化、规范化、品牌化建设。2018年, 广东省人社厅开展粤菜师傅工程, 全力推进实施全省乡村振兴战略, 采取职业培训与学制教育相结合模式, 大规模开展粤菜师傅职业技能教育培训, 提升粤菜烹饪技能人才培养能力和质量。

粤菜在世界上享有盛誉, 被称为中餐代表。广东省餐饮行业产值规模位列全国三甲, 珠三角地区有11个超过百亿的城市。但餐饮行业主要面临人力资源、持续扩张、成本、供应链、科技应用五大痛点, 其中90%的企业认为人力资源问题最为突出, 餐饮业企业招聘量和餐饮业人才求职量两项指标中广深均在前五。

目前餐饮人员结构, 厨房管理人员及厨师占47.34%, 餐厅服务及管理人员占总比例的52.66%。餐饮行业中, 本科及以上学历的从业者仅占总人数的0.34%, 大专及以上学历的从业者仅占总人数的4.66%, 而高学历者约占总人数的71%, 初中及以下学历大约占总人数的24%。根据社会相关人事资料显示, 餐饮从业人员的学历比平均水平要低6.2个百分点。

## （二）餐饮师资建设及实训场所建设压力大

餐饮行业包含食材、菜系、烹饪技法、经营模式百花齐放，岗位众多，技能要求各不相同。行业人才大多是在通才培养基础上发展专项技能，少有全才。餐饮行业主要认证的技能工种为中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师。其认证级别依次为初级、中级、高级、技师、高级技师。各认证级别之间不能跨级鉴定，必须依照从业年限和技能水平逐级鉴定。因此技师和高级技师的培养需要较长时间。

伴随市场经济和餐饮行业巨大的人才缺口，具有实践技能的高级人才在企业大多实行年薪制，待遇较为丰厚。以广州为例，一般持有高级技师的行政大厨或者厨师长年薪税后在 50 万人民币以上（不包括其他项福利待遇与奖励）。相对高职院校而言，企业工作更具有吸引力，间接造成高职院校的烹饪师资缺乏。

烹饪实训室的实操设备不与其他行业通用，并且因为行业特殊性，在防火、漏电保护、燃气安全、食品安全等方面往往要求更高，实训项目开展时以单人操作为主。同时烹饪人才的培养中技能性项目比例超出一般的技能人才要求。中职中实训开设比例达 70%，高职达 55% 以上。因此烹饪实训室的建设对工位数量的要求更高。一个符合粤菜师傅工程的 50 工位中餐烹饪实训室在设备和基建的投入高达 400 万。

师资和实训建设软硬件建设两方面的压力，造成开设烹饪专业的高职院校比较少。也因该专业以实训为主，在更重视技能项目的中职中烹饪专业开设较多，设备和基建较为齐全。

我校目前举全校力量建设清远校区，新校区规划建设烹饪技能实践教学中心，与世界中餐联合作建设国际粤菜学院。未来该中心将承担校内教学以及行业培训、国际培训等，中心任务预计较为繁重，在师资和实训资源拓展上有较强的需求。

我专业目前已与省内 5 家中职开展三二对接工作，兄弟院校拥有成熟的技能培训团队和实训场所。建立以我校为中心，中高职合作制度，有利于发挥不同师资产长处，促进师资队伍的交流互动，有利于实训资源的高效利用。

## 四、研究过程

通过对合作中职的调研，行业专家的走访，中高职轮训具有一定可行性。

1. 各校实训条件各有不同，可达到互补作用。各学校的实训条件各有所长，中餐基本功实训室、中餐热菜实训室、中餐雕刻实训室和西式面点实训室所占比例比较大，部分学校还有裱花室、西点室、调酒室、咖啡室、糖艺室等，说明了各学校的中餐基础比较好，轮训的工位可容纳最低 40 人，最高 80 人，每周各实训室有空余的时间来进行轮训，虽然各学校的烹饪实训室不齐全，但可以利用各自学校的技能优势，达到优势互补，互相轮训的作用。

2. 各校师资力量悬殊，技能水准各有所长，轮训可以提高教师综合能力素质。各学校人均周课时量相差不大，兼职教师数量相差较大，说明了各校师资力量相差较大，通过轮训，可以加强教师的技能水准，同时增加其他技能，从而达到缓解师资欠缺的压力，在突出技能和可开展培训方面，其中中餐热菜、中餐雕刻、中餐冷拼、中餐基本功、中式面点烹饪课程所有学校均可开展培训，可以达到技术交流，互相进步，提升整体的中餐烹饪技能水平，其他的面塑、糖艺、蛋糕裱花等西餐西点以及餐饮服务安全等方面的烹饪课程部分学校可开展，那么可以在轮训时开设部分学校的专长课程，为没单项薄弱的院校教师提供学习机会。

3. 各校人培方向固化，落后社会需求。在人培设计的主要培

养方向上，中职的中式烹调师、中式面点师、西式烹调师和西式面点师技能操作岗为主，而营养配餐员、公共营养师、餐饮企业管理人员所占比重很低，随着人们饮食观念的变化，怎么吃的营养和健康已经变成了人们日常生活的一部分了，所以营养配餐员、公共营养师、餐饮企业管理人员社会上的需求越来越多，而本校人培方向除了技能操作岗以外，具备营养配餐员、公共营养师、餐饮企业管理人员，学校也具有相关人才，在人培衔接上可提供给合作学校共享共用。

4. 课酬内容存在差异，各校具体协商。各学校课酬结算形式校内校外相同所占比例是 55.56%，不同的是 44.44%，课酬结算形式校内校外不同的学校中，44.44% 按照课次结算课酬，44.44% 按照学期课酬总额摊分到月结算 66.67% 的学校课酬级别层次是初中副高高四级，所以轮训教师课酬结算可参考初中副高高四级层次结算，由此可见，课酬结算、结算形式、课酬级别各校都各有不同，需要各个学校一起协商探讨出一套课酬的方案，大部分学校的兼职教师课酬标准大致在一个水准，那么在轮训教师课酬建议可取其中平均值作为兼职教师的课酬标准。

5. 教学管理设置基础相同，学分转换、互认有例可援。所有学校的课程学分设置是由教务科/处负责，所以在推行校际轮训时，学生的学分设置可以更加方便协商和沟通。77.78% 的学校无学分转换和学分互认的管理办法，本校具有学分转换和学分互认的管理办法，可由本校提供借鉴，辅助其他学校推行，学生轮训可行性大。所有被调查学校的学分认可形式均为以学时数折算，所以学生在其他学校轮训，可以畅通无阻开展。

6. 后勤保障有余地，学生轮训可行性大。各个学校宿舍空余数目不定，可根据每个学校的招生情况略有空余。各校宿舍人数范围为 4-12 人不等，各校所处位置经济水平住宿收费接近，学生轮训经济压力无明显增长。

## 五、结语

院校通过这种“校际轮训”的人才联合培养模式，能够有效解决烹饪专业就业困难的问题。既可以培养一大批符合社会需求的高素质人才，又能解决餐饮师资建设及实训场所建设压力大的问题。这种培养模式真正做到了“按需培训”，中高职合作，有利于发挥不同师资产长处，促进师资队伍的交流互动，有利于实训资源的高效利用，促进人才联合培养模式的创新。

## 参考文献：

- [1] 刘敏, 吴芳宁. 中餐烹饪专业人才培养现状与对策研究 [J]. 陕西广播电视大学学报, 2021, 23 (1): 3.
- [2] 张丽丽. 中高职贯通培养课程体系设计思路与思考——以烹调工艺与营养专业为例 [J]. 才智, 2020 (2): 1.
- [3] 方法林, 吕新河. 高职院校创新拔尖人才培养的课程体系研究——以烹调工艺与营养专业为例 [J]. 教育现代化, 2018, v.5 (27): 10-13+16.
- [4] 谢强, 李晶. 技能竞赛引领高职技术技能型人才培养的研究与实践——以无锡商业职业技术学院烹饪工艺与营养专业为例 [J]. 科教导刊, 2015 (05Z): 3.

第一作者简介：周育媛（1995-），女，广东省惠州市人，烹饪工艺与营养专业带头人，高级中西式面点师，研究方向：烹饪工艺与营养、职业教育。