

# 浅谈高校烹饪实践教学改革创新策略

黄继伟 李维 唐英明 辛松林<sup>通讯作者</sup>

(四川旅游学院, 四川成都 610100)

**摘要:** 随着社会的不断发展, 餐饮烹饪行业得以更新, 促使高校烹饪专业教学不断进步与完善。在新时代环境下, 人们的生活环境不断优化, 餐饮行业发展亟须一批复合型与高素质的优质人才。在此背景下, 高校要顺应时代发展需求, 加强对现有人才培养模式的改革与创新。基于此, 本文针对高校烹饪专业实践教学中的不足进行分析, 并提出相应的改革与创新对策, 以期教育工作者提供参考。

**关键词:** 高校; 烹饪专业; 实践教学; 改革; 创新策略

烹饪作为膳食艺术, 其实践性与综合性较强, 随着行业的发展, 烹饪行业已经形成专业化、系统化的作业标准, 这就要求教师在专业学科教学中要更加注重对烹饪实践技能与烹饪技巧的教学, 培养学生更加标准的操作习惯。相较于传统理论类教学, 烹饪专业具有一定的特殊性, 教师要注重将理论传授与实践教学相结合, 引导学生进行不断实践与探索, 以此获得能力发展, 成为合格的烹饪者。因此, 在实际教学过程中, 教师要改变传统教学的局限, 加强对现代教学理念的应用, 注重将 SOP 教学理念引进至教学中, 以此培养学生的职业素养与职业技能, 推动学生综合发展。

## 一、高校烹饪实践教学改革创新的重要性

随着社会的不断发展, 餐饮行业对食品卫生的要求不断提升, 这就要求高校在烹饪专业实践教学要严格遵循食品卫生要求, 在符合要求前提下将 SOP 操作标准引进至操作实践中, 引导学生按照标准作业指导书进行操作, 以此提升烹饪成品的合格率, 培养学生卫生意识的同时, 提高教学成效。SOP 是标准作业程序, 是指在实际操作过程中严格按照统一化标准与流程步骤进行操作的过程, 其可以用于指导与规范日常工作, 有效细化工作细节。烹饪人才是行业中较为稀缺的人才, 行业对此类人才的实践经验要求较高, 在此背景下实施实践教学改革创新具有重要的价值, 主要体现在以下方面: 一是有利于学生成长成才。对餐饮行业而言, 烹饪人才不仅要了解烹饪相关理论知识, 更要具备过硬的实践技能, 以亲身参与到烹饪工作中。这就要求高校在组织实践活动中要将行业标准引进至教学中, 为学生提供可以进行实践实训的机会, 让学生亲身感受整个流程, 获得实实在在的经验。在教学改革环境下, 学生在教师的带领中完成实践任务, 不仅可以将自己所学理论知识应用于实践活动, 同时还可增强自身解决实际问题的能力。教学改革为学生提供了更加丰富的实践机会, 促使学生在实践中不断探索与不断锻炼, 将工作热情带到社会工作中, 为餐饮行业发展提供人才支持。二是有利于推动教师业务水平的提升。大多数教师离开一线岗位后, 或多或少会存在一些操作内容脱离实际岗位的问题, 在教学改革工作中, 学校为教师提供了更多外出实践的机会, 让教师可以深入到企业进行学习与实践, 将自己的教学内容与实际工作相结合, 以此不断提升教师业务水平。在此过程中, 教师在确保自身专业水平的前提下, 能够获得充足的实践经验, 为学生提供更加专业的指导。三是有利于推动学校发展。高校作为向社会输送优质人才的场所, 需要加强与行业结合了解行业发展趋势, 需要与时俱进与不断创新。教学改革工作

推动学校建立与行业的联系, 促使企业将行业标准引进至教学活动中, 以此建立育人工作与管理工作的紧密联系, 促使高校建设得以顺利发展。

## 二、高校烹饪实践教学改革创新工作中存在的问题

目前高校在烹饪专业实践教学存在一些不足, 主要体现在以下方面: 一是人才培养目标模糊。餐饮行业是目前服务产业中的重要组成部分, 为推动餐饮行业的快速发展, 行业亟须高素质、高技能优质人才, 以紧扣行业发展需求。但目前高校在人才培养目标方面过于注重对基础理论和技能的学习, 培养方向主要为基础岗位发展。此教学模式能够为学生传授较为广阔的知识面, 但缺少对实践能力与创新能力的培养, 不利于学生今后在行业长足发展。二是产教融合度低。产教融合是高校进行人才培养改革的重要举措, 能够在人才培养与企业需求之间建立联系。但目前高校在产教融合方面不够深入, 与企业的合作不够紧密不够深入, 尚未达成一致的培养目标, 使得学校无法了解行业运营方式与行业标准等, 不利于学生创新能力发展。三是师资队伍建设不足。目前学校在师资方面的缺口较大, 教师结构不完善, 无法对教学改革提供有力支撑。

## 三、高校烹饪实践教学改革创新策略

### (一) 制定实践课程教学标准, 规范学生实践行为

在教学改革工作中, 教师要深入了解烹饪行业标准与食品安全要求等, 通过与任课教师的谈论分析, 制定出烹饪课程的实践教学标准 (sop), 以此规范学生的实践行为, 要求学生在加工与烹饪过程中, 要彻底有效地规避有害细菌, 确保食材不受到有害细菌物质的污染, 防止食物变质。首先要制定与行业操作标准相融合的课程标准。烹饪专业的实践性较强, 行业针对岗位技能设置了相应的操作标准, 教师可以此为依据设置课程, 促使课程与岗位内容相结合, 课程教学与生产过程相衔接。在课程标准设置中, 教师要充分了解行业操作标准, 并以行业就业为导向设置相应的课程体系, 邀请餐饮行业一线厨师与教学专家等人员共同制定课程内容, 以促使教学体系的不断完善。其次设置实践课程标准。在实践课程教学中, 教师要对实践课程关键点进行深入分析, 结合时间节点将其分为课前、课中、课后三个环节, 并对各个环节设置相应的操作规范要求。针对课前环节, 教师可制定食材领取规范、个人卫生规范、排队点名及进入实验室规范等内容, 要求学生在课前做好相应的准备工作, 进入实训室之前要洗手与清洁指甲, 并在上厕所、接触生食等情况后进行洗手, 同时在加工原料时要注重每 30 分钟洗手一次。针对课中各环节, 教师可制定行礼规范、卫生规范、安全规范 (食品安全、操作安全等)、原料加工处理规范等内容, 比如实训过程中所使用的刀具要保持锋利, 避免钝刀或受损刀引起的事故; 要求学生所加工的原料应符合餐饮烹调要求的标准; 解冻食材时, 无论是袋装还是盒装, 都应将器放在容器内进行解冻, 避免融出的液体污染其他食品等。针对课后环节, 教师可设置致谢、实验室整理规范、实验室打扫卫生规范、剩余原料归还规范等要求, 明确好每位学生的实训后收尾工作内容。各环节所制定的标准, 不仅是规范学生行为的内容,

同时也是确保食品安全与学生安全的重要举措,能够培养学生的良好操作习惯。

## (二) 引进先进教学手段,丰富课程实践活动

SOP教学理念注重在实践过程中将课程教学进行细化与量化,为各个环节设置相应的标准,以培养学生扎实的操作基本功与良好的职业素养。为确保在标准化教学的同时,提升教学质量,教师主要可从以下方面入手:一是引进先进教学技术。科学技术的应用能够使教学过程更加多样丰富,增强学生的直观理解,让学生通过动态演示、视频演示等方式了解加工技能与烹饪技能要点,以此提升自身烹饪水平。二是实施项目化教学。以“川菜鱼香肉丝”教学为例,此课程以“鱼香肉丝的制作”为主线,要求学生掌握刀工成型、上浆技巧、滑油油温等方法,同时还要求学生能够按照此烹饪技巧举一反三。主要分为以下步骤:(1)学生分组,分配成员任务;(2)安排小组任务,组内协商操作流程,协商后实施实践操作;(3)对菜肴成果,从色香味形层面进行对比分析;(4)总结实践操作经验,评价整体项目。项目教学更关注学生的参与过程,能够让学生在相互交流中掌握同样味型不同菜肴、同样烹饪方式不同原料风味菜肴的方法,以此推动学生综合实践能力提升。

## (三) 建立信息员信息反馈机制,及时反馈教学实施过程

为确保教学质量,教师可针对教学活动设置相应的反馈机制,通过组建信息员团队方式及时反馈教学效果与SOP标准实施效果。在烹饪专业教学中,教师为每一个班级设置实践教学信息员,为其划分相应的职权范围,以此成为全员信息员微信群,邀请院内相关领导与教学管理人员进入群聊,以此促使关于教学活动的信息共享。在日常教学活动中,信息员参照SOP内容检查教学情况,比如在课程之前,学生需要进行排队点到,相互检查彼此着装情况等,信息员则及时监督检查过程,将检查结果进行拍照并上传至微信群。在课程过程中,全体学生需要向老师问好,严格按照课程标准进行操作,信息员则将关键节点内容拍照记录下来。在课后环节,信息员需要检查与督促学生值日情况,并将卫生情况拍照上传。信息员能够及时反馈烹饪专业实践课程对各项标准内容的执行情况,院领导与教师要定期了解实践教学情况,及时对教学实施情况进行评价,结合实施问题及时提出调整意见,以此不断完善教学方案。

## (四) 完善课程评价体系,全面体现教学改革效果

以“川菜制作工艺”为例,教师要以实践能力为考核目标设置评价体系。在评价内容方面,教师可根据烹饪工艺SOP,将学生在烹饪过程中表现的能力与方法进行罗列,不仅要考核学生对基本理论掌握与理论方法实践应用等内容,同时还要检查学生的综合能力与专业技能等。在评价形式方面,教师要注重实施量化评价、过程评价等,将烹调技术评价内容氛围若干模块,制定出对应的量化评价标准,结合学生在不同板块的表现进行评价;注重对信息员反馈信息的整合,以此形成教学质量评价报告;组织学生与教师共同评价,让学生以小组方式评价菜肴成果与操作标准等,让学生从更加专业的视角审视他人与自己的行为。在条件允许的情况下,学校还可邀请行业专家进行点评,以此提升学生的实践积极性,拉近学生与行业的距离。

## (五) 结合区域经济,深化校企合作

烹饪专业与行业的联系较为紧密,为帮助学生未来就业,学校要结合区域经济,加强与地方企业的合作,建立学校与企业的

互动交流,以此满足企业人才需求,提供学生直接进入市场的机会。首先,让企业走进校园。学校可聘任企业厨师进入学校兼任教师,将市场动态信息传播给学生,学校教师与企业人才进行教学研究,以此共同制定教学方案,为教学改革提供明确的方向。其次,教师要走出校园,学校单位可以组织教师多与行业进行合作交流,学习更多的前沿知识;鼓励学生多参与烹饪相关技能竞赛,促使学生的综合能力得以发展;与美食广场等建立合作,引导学生以美食档口方式参与市场活动,以此丰富学生的实践活动。最后校企共建实践基地。学校与企业建立合作,共同建设实训基地,为学生提供更加丰富的教学资源,推动学生良好发展。

## (六) 增强师资力量,为教学改革提供有效保障

为确保SOP的有效实施,学校要注重增强师资力量,要求教师不仅要符合学历相关标准,同时还要具备娴熟的操作技能与一线工作经验。但部分年轻教师在实践经验方面较为欠缺,由于就业时间等原因,缺少在一线岗位的丰富经验。首先从人才招聘方面入手,学校应积极聘用行业内优质烹饪人才,聘用具备丰富行业经验的优质人才开展教学,结合市场发展趋势不断优化评聘体系,以加强对教师的管理与监督,提高教学质量。其次学校要加强对教师的培训与提升。在此过程中,学校可与企业建立双向交流,邀请企业人才进入学校进行宣传讲解与教学任务制定,学校组织教师就进入到企业进行参观学习,学习更加先进的烹饪技能与行业技术,将先进岗位经验带到教学中,以此推动教学改革。

## 四、结语

综上所述,高校烹饪专业要注重通过实践教学培养学生综合素质,将企业sop与课程教学sop有机结合起来,帮助学生熟练掌握烹饪相关技能,带领学生了解餐饮服务相关流程与食品安全管理内容,以此培养学生坚持职业操守的习惯,在夯实学生烹饪基本功的同时,有效提升学生的工匠精神与服务意识,帮助学生快速适应行业发展。与此同时,教师要注重将sop引进至实践教学活动中,以此规范与提升学生实践操作技能,培养出合格且优秀的应用型人才。

## 参考文献:

- [1] 李圣峰. 高校餐饮标准化菜谱的实践与思考——以常州纺织服装职业技术学院为例[J]. 黑龙江粮食, 2021(06): 105-106.
- [2] 邓静娟, 谭雁, 刘小云, 张银玲, 滕永军. 基于产教融合视角下高校双师型教师队伍建设分析——以烹饪专业为例[J]. 现代职业教育, 2021(20): 70-71.
- [3] 朱基富. 地方应用型高校品牌、特色专业建设实践研究——以吉林工商学院烹饪与营养教育专业为例[J]. 吉林工商学院学报, 2020(05): 024.
- [4] 丁辉. 基于卫生要求的SOP在烹饪与营养教育专业西餐加工模块化课程教学中的应用[J]. 食品安全导刊, 2019(34): 026.

\* 本文系高校人才培养质量和教改校级立项项目“烹饪专业实践教学sop研究与探索”研究成果,项目编号为:JG2019019。

## 作者简介:

第一作者:黄继伟(1988-),男,硕士研究生,助教,研究方向:烹饪工艺研究。

通讯作者:辛松林,男,博士,四川旅游学院烹饪学院副院长、研究员,研究方向:川菜产业化。