

# 高职烹调工艺与营养专业人才培养模式探索与研究

刘文保

(长沙商贸旅游职业技术学院, 湖南 长沙 410116)

**摘要:** 如今, 在社会经济水平日渐提升的背景下, 人们对于生活质量以及饮食营养的关注度持续增加, 市场对于烹调工艺与营养专业人才的需求数量和质量也在不断增加, 这也为高职烹调工艺与营养专业教学提出了更高的要求。在新时期, 广大高职院校及专业教师应当立足于时代发展形势, 在正视烹调工艺与营养专业人才培养模式既有问题的同时, 不断革新观念, 创新办法, 打造与社会需求相匹配的烹调工艺与营养专业人才培养新体系, 从而彰显专业社会服务效能的同时, 为学生更好地就业与发展保驾护航。基于此, 本文就高职烹调工艺与营养专业人才培养模式的既有问题和改革对策做了详细阐述, 以期能够为广大教师提供一些前沿性的教育借鉴。

**关键词:** 高职; 烹调工艺与营养专业; 人才培养模式; 既有问题; 改革对策

客观地说, 职业教育的本质目标是培养与社会发展和岗位要求相匹配的高精尖、技能型人才。所以, 在新时期, 依据社会餐饮业发展和人才需求, 革新专业育人模式, 是促进高职烹调工艺与营养专业现代化改革的必经之路。然而, 在教育实践中我们也能够看到, 烹调工艺与营养专业依然存在着诸多既有问题, 使得其专业育人效果不佳。对此, 高职院校及专业教师应当正视这些既有问题, 并采取有针对性的教育改进措施, 打造专业育人模式新常态, 从而在提高专业育人有效性的同时, 为学生与烹饪行业的良好发展提供有效助力。

## 一、烹调工艺与营养专业人才培养模式的既有问题

### (一) 教育观念相对滞后

在新时期, 不论是烹调工艺与营养专业生, 还是专业教师, 都应当对本专业育人目标、专业教学内容以及行业发展前景等形成正确且深刻认知。但是, 在教育实践中, 我们能够发现很多师生对本专业教育还存在很多误解指出, 他们普遍认为本专业所对接的应当是餐饮行业, 学生后期所面对的岗位工作和发展机遇也和厨师职业相关, 同时他们对厨师这一职业也有着片面的理解, 认为这项工作内容枯燥、劳动强度大、起点不高而且晋升空间不足, 没有对专业教育价值在人类健康以及社会发展方面的意义形成正确认知。由于这些错误、片面以及扭曲的理解, 也对烹调工艺与营养专业育人效果产生诸多负面影响, 不但使专业教学的有效性无法得到良好保障, 而且也直接限制了人才的培养与吸纳。

### (二) 课程体系不够科学

对于职业教育教学而言, 课程体系是否科学有效将会对专业育人效果产生直接影响。然而, 当前在烹调工艺与营养专业中, 课程体系存在的科学性不足的问题, 主要体现在以下几个层面:

其一, 素质课程设计欠缺。在新时期, 市场不但对人才的技术能力、专业知识等有着较高的要求, 而且还极为看重他们的道德素质。所以, 为了提高院校以及专业育人有效性, 在课程体系中加入更多素质教育元素是很有必要的。但当前烹调工艺与营养专业的基本素质课程设计比较欠缺, 这对于学生综合素质的发展显然是极为不利的。其二, 理实课程设计不当。在高职教育中, 不管是理论教学, 还是实践教学都要立足市场发展形势和行业需求来展开, 只有这样才能提高专业教育的适应性。但烹调工艺与营养专业的理实课程适应性较低, 特别是在实践教学方面, 社会企业很难参与进来, 这一情况也对学生专业实践能力的发展带来了诸多负面影响。

### (三) 专业教学方法单一

我们都知道, 一节课是否能够取得好的教学效果往往取决于教学方法是否科学、是否有效。然而, 在以往的教学, 烹调工艺与营养专业教学大多以言语灌输形式展开, 使得课堂呈现出一种“教师台上讲, 学生被动听”的局面, 在这样的课堂中, 不但学生的学习热情会逐渐流失, 而且还会形成恶性循环, 造成学习断层等现象出现, 为后续的专业教学埋下负面隐患。与此同时, 部分专业教师缺乏对专业课程教学的深刻认知, 尤其是在实践教学, 缺乏创新化和现代化的改革意识, 依然以老套的言语引导或技能训练为主要手段, 这显然是与学生专业实践能力的发展需求相背离的。所以, 革新和丰富烹调工艺与营养专业教学方法势在必行。

### (四) 师资设备条件有限

首先, 在师资方面。教师作为烹调工艺与营养专业教学的指引者与辅助者, 其自身教育素养的高低和专业育人效果之间有着莫大关联。由于烹调工艺与营养专业有着实践性强、技术性高的特点, 故而对于教师的专业理实能力和执教素养都有着极高的要求。但烹调工艺与营养专业师资数量和质量都不够合格, 很多学校甚至没有自身专属的烹调工艺与营养教师, 常常依靠外聘酒店厨师来进行专业授课。同时, 既有教师的理实知识、教育能力普遍不足, 这也造成专业育人效果不尽人意。其次, 在硬件方面。先进化、系统化以及专业化的设备条件, 是提高烹调工艺与营养专业教学效果特别是专业实训效果的有力保障。但当前很多院校对烹调工艺与营养专业硬件设施的建设力度不足, 由于缺乏先进设备和良好实训基地的支持, 使得专业生能力发展受到限制, 直接影响了他们的良好就业与发展。

## 二、烹调工艺与营养专业人才培养模式的改革对策

### (一) 革新专业育人观念

正确的教育观念能够进一步带动烹调工艺与营养专业生的

学习积极性,使他们能够做好专业学习和职业规划,为其更好地学习与发展提供助力。对此,专业教师应当正视烹调工艺与营养专业的育人理念和育人目标,不但要重视学生专业理论知识的传授,而且也要做好实践能力、创新精神、职业道德等方面的教育工作。在专业教学实践中,要对市场或岗位的人才需求标准形成正确且全面的认知,然后以此为基点,来落实综合能力培养工作。此外,要秉承现代化与创新化的教育观念,对教学内容、教学方法等加以革新,切实提高教学有效性及趣味性,从而为社会培养出更多专业型、复合型、应用型以及创新型的烹调工艺与营养人才。

### (二) 优化专业课程设计

第一,素质课程设计。在烹饪行业流传着这样一句话“做菜就是做人,菜品就是人品”,这也为烹调工艺与营养专业课程建设与课程教学工作提供了良好的发展启示,那就是在重视专业技能与知识授课的同时,要做好素质课程的建设与设计工作,从而让毕业生不但能力强,而且人品好,为其更好发展奠定基石。而素质课程设计主要包括行为素质、人文素质以及能力素质三方面,院校及专业教师在进行素质课程设定时,应当认清该课程教学服务于专业教学的本质,加强对学生计算机、英语、传统文化、职业道德等方面的课程教育工作,同时要开设相应的选修课程,促使学生职业素养得以良好培养。

第二,理论课程设计。院校及专业教师应当立足市场发展与岗位工作任务和能力的要求,对专业理论课程进行一定程度的优化和重构,提高专业理实教学的衔接性与完整性,打造“教学做”一体化的专业理论课程体系,从而实现提升育人效果和发展学生能力的双向目标。

第三,实践课程设计。院校及专业教师应当坚守“工学结合”的教育宗旨,在分析对接岗位要求的同时,对校内实践教学和校外实训项目加以革新,以此来提高专业教学的适应性。同时,专业教师应当积极牵线企业专家,与他们进行合作执教,提高专业教学的职业性与开放性,推动学生认知的内化,使他们能够学到更多专业性强、实用性高的知识与技能。

### (三) 丰富专业教学方法

第一,理论教学方面。首先,专业教师可立足信息化的时代教育形式,将信息手段与专业教学进行联系融合,运用图片、音频、影像以及微课等手段来形象化地展现专业知识,让枯燥的文字能够跃然于学生眼帘,营造一种视听一体、多姿多彩的课堂环境,从而在激起学生学习热情的同时,降低其学习难度,提高他们的学习有效性。例如,在讲授烹饪技巧的知识点时,单纯依靠言语口述是很难取得好的教学收益的,这时,教师可依据信息手段的便利,展示相应的音频与微课,为学生提供良好的学习参照,营造一种信息技术形式的教学情境,从而让教学效果得到有力提升。其次,专业教师可依据教学内容,将案例教学引入到课堂中来,如可渗透相关餐饮企业经营案例,与学生一同分析其中的成败原

因,探讨解决对策,从而让学生的思维、实践以及学以致用能力均得到有序化培养,为素质教育的落实奠基。

第二,实践教学方面。首先,教师应当重视课后训练与课程教学的结合,科学安排实训内容,并且可加强小组合作、任务导向等多种方法的渗透,如可设计期末宴会制作任务,指引学生以合作形式展开创作,并将此归入到学期考核中来,是学生能够以更加热情的姿态投身于专业实践中来,提高其学习收益。其次,教师应当重视技能大赛的引入,定期性举办烹饪大赛、营养知识竞赛等活动,为学生创设更多内化知识、思维构建以及能力提升的契机。再者,积极牵线社会企业,为学生提供更多的实训或者定岗机会,并深入于企业之中与企业师傅共同组建双师型教学团队,对学生的校内实践练习和校外顶岗实习进行全面指导,不断积累其实践经验,发展其实践能力。最后,教师可将职业资格证书考取与专业实践教学进行联系融合,以此来激起学生的学习与实践热情,进一步提高实践教学有效性。

### (四) 完善师资设备建设

第一,在师资建设方面。院校一方面要积极牵线社会企业和教育专家,定期开展烹调工艺与营养专业师资座谈会、研讨会或者教育分享会,不断丰富现有教师的专业认知和教学方法,促使其专业素养得以有力提升;另一方面也要依据校企合作,定期性地组织教师深入餐饮企业进行培训深造,加强他们对行业发展情况、岗位技能要求的认知,并且要联合餐饮企业力量,做好兼职教师引入工作,打造双师化的专业师资体系。让他们的专业授课更具系统性和适应性特征。同时,学校还应加强与兄弟学校、行业培训机构的交流,加快教师成长档案的建设速度,提高师资团队的职业性。

第二,在设备建设方面。学校应当立足校企合作,与餐饮企业形成合力,在增加学校设备、基地建设投入的同时,引入企业资金,与企业一同合建烹饪工艺与营养专业实训基地,从而为专业教学的良好开展提供良好的设备条件和场地条件支持。

## 三、结语

总之,在新时期,高职烹调工艺与营养专业教学依然存在诸多问题之处,人才培养模式也有待进一步的优化和完善。院校及专业教师应当正视专业教学的既有问题,以新思路和新方法来打造专业教育和人才培养模式新常态,从而提高专业教学效果,为学生在未来取得更高层次发展打下坚实基础。

### 参考文献:

- [1] 周占富. 高校烹饪工艺与营养专业体系改革探究——以重庆商务职业学院为例 [J]. 江苏调味副食品, 2016 (2): 41-44.
- [2] 周占富. 浅谈提高烹饪专业教学质量的途径 [J]. 读与写: 2015 (16): 303.

作者简介: 刘文保 (1991—), 男, 助教, 中式烹调技师, 长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院烹调工艺与营养专业教师, 研究方向: 烹调工艺与营养。