

试论技师学院烹饪专业人才培养模式创新策略

饶雪辉

(广州市白云工商技师学院, 广东 广州 510450)

摘要:随着餐饮行业的不断发展,烹饪专业得到不断完善,学习烹饪的学生越来越多。技师学院作为培养烹饪专业人才的重要场所,其不仅要注重对学生专业能力的培养,同时要强化对工匠精神等职业精神的渗透,以此增强学生的专业认知,促使学生建立对专业行业的认可,以此增强社会服务程度。传统教学中存在一定的不足,不利于学生综合能力发展,对此,教师要顺应时代发展,积极创新人才培养模式,促使学生更好地适应社会。基于此,本文针对技师学院烹饪专业人才培养模式创新策略进行了分析。

关键词:技师学院;烹饪专业;人才培养模式;创新策略

技师学院学生整体认知水平不足,教师在教学中不仅要关注教学进度,注重对学生专业知识的授课与引导,同时要强化对学生综合发展水平的关注,以提升课程教学针对性。向社会输送优质人才,为行业发展与社会进步贡献力量是技师学院的目标,对此教师要以就业为导向,强化对学生工匠精神的培养,发展学生的社会认知,让学生不仅具备丰富的烹饪理论知识与烹饪技能,同时也具备良好的工匠精神与责任感。

一、技师学院烹饪专业人才培养模式创新的必要性

(一) 产业发展对烹饪专业提出的新要求

随着社会经济的不断发展,我国各行业领域得到不断发展,尤其是食品烹饪行业,其作为我国的重要支柱型产业对我国经济发展与人民生活质量提升起到促进作用。近年来烹饪行业飞速发展,餐饮行业体系有着门类多、独立性强的特点,逐渐趋于集团化、集约化发展,对人才质量与数量的需求逐渐增加。技师学院烹饪专业主要培养从事酒店行业的生产、建设、服务等岗位的优质人才,此专业毕业生是餐饮企业人才的重要来源之一。技师学院烹饪类专业毕业生自身素质与能力很大程度上影响着酒店餐饮行业的发展。但传统教学中存在一些不足,包括课程缺乏生动性、学生对学习专业理论课程兴趣不高等,为促进毕业生的良好发展,提升毕业生的质量,开展教学改革工作,对现有人才培养模式进行创新与调整是非常有必要的。

(二) 课程改革有助于解决烹饪专业教学问题

近年来国家越来越重视技师学院教育,同时加强了对于技师学院教育的改革。但目前技师学院教育中仍存在一些不足,比如人才素质与企业要求不一致、所培养的人才无法满足企业要求、企业在校企合作中参与深度不足等。这些问题普遍存在于技师学院教学中,对技师学院烹饪专业而言,要想解决这些问题需要从多方面入手,课程改革与教学改革是提升教育质量的关键所在,研究专业课程改革有利于解决传统教育中存在的不足,提升技师学院教育质量。

(三) 课程改革有利于推动学生全面发展

技师学院烹饪专业课程设置要符合我国教育目的,有利于促进学生全面发展。一方面课程改革要注重全面性,课程内容不仅要含有知识技能训练,同时还要注重对学生高尚情操与文明素质的教育。在专业科目设置中可结合职业证书评判标准进行设置,

将证书培训内容与课程设置有效结合起来,以帮助学生获得更多的职业资格证书。专业科目内容可参考职业资格证书考试相关内容,让学生通过学校课程内容的学习掌握职业资格证书所需能力,通过自身的努力获得相应等级的证书。这样便可以将专业课、实训课与职业资格证书要求的技能相契合,进而提高人才培养灵活性与针对性,推动学生全面发展。另一方面课程改革要契合行业实际。烹饪专业的学生毕业后要从事酒店餐饮行业,这就表明专业课程设置要围绕就业展开,以就业为导向开展教学改革工作。传统教学中学生在校期间学习的内容落后于企业发展现状,进而导致学生就业竞争力不足,不利于未来发展。餐饮行业具有发展快、知识更新快的特点,技师学院要及时结合行业发展实际更新课程设置,使课程设置更符合产业发展实际。

二、技师学院烹饪专业人才培养模式创新策略

(一) 加强地方企业调研,获取行业前沿信息

课程改革工作要建立在对外行业的了解基础上,对此学院要强化对烹饪相关企业的调研,把握地方烹饪行业发展现状以及烹饪企业对人才素质、类型的要求,在此基础上加强与地方优质企业的合作,带动学校方与企业方的双向互动,让学校加强对专业领域的了解与学习。在烹饪专业课程设置前要建立对地方行业发展的深入了解与分析,了解酒店餐饮企业设置的工作岗位以及不同岗位对人才的技能、能力、职业资格证书等方面的具体要求。将对不同企业的调研结果进行整合分析,以此数据为依据进行课程改革,将岗位具体内容与岗位流程引进专业教学过程中。烹饪专业教师要深入企业进行学习,对企业先进技艺与知识进行考察与调研,掌握地方企业对烹饪人才的技能要求,以此为导向更新自己教学方法,建立课程内容与企业实际标准、生产需求的契合点。目前多数技师学院烹饪专业面临着招生困难等问题,出现此问题的主要是因为学生对此专业的认可度不高,认为未来就业存在困难。对技师学院而言,招生情况的好坏很大程度上决定了烹饪专业学生毕业后的就业与发展,毕业生选择就业待遇的水平等。在此背景下,学校要强化与企业的深度合作,吸引更多优质企业与学校合作,以此建立人才培养基地,推动人才质量提升。通过订单式、定向式等合作途径,丰富人才培养途径,拓展学生未来发展平台,让烹饪专业课程设置体现产教融合理念。校企合作模式下,学生不仅可以参与到校内高度接近生产过程的模拟训练,同时还可以接触到行业真实环境,进入到企业生产中进行锻炼,助力行业发展。

(二) 立足人才培养目标,合理设置课程内容

在课程设置中,学校要结合当地企业发展情况与需求情况设置详细的培养目标,但需要注意的是目标定位不宜过于宽泛,要围绕学生的个体发展需求与书证通融要求开展。技师学院烹饪专业的培养目标为培养出更多烹饪技能人才与酒店餐饮管理人才,此培养目标的设定要符合职业能力要求,综合国家对技师学院教育要求与烹饪行业特点,烹饪专业教学目标应为培养全面发展,具有良好职业素质,掌握烹饪技术与烹饪相关知识、原理,具备食品加工、烹饪生产、加工、新产品开发等技术技能的劳动者与

技能型人才。确立培养目标后,教师要结合目标对课程内容进行设置,以此为依据对原有教学内容进行优化与调整,针对公共技术课程,此类课程是学生需要全面接触的课程,需要注重体现德育内容与心理教育内容,将心理健康教育作为独立课程设置,设置出符合学生发展需求与促进健康发展的课程内容。同时要注重德育教育,顺应时代变化及时更新对于课程科目设置,立足学生发展需求调整课程内容,进而打造出符合技师学院学生特征、符合新政策要求的德育课程,比如传统文化对学生思想教育具有积极作用,可将其作为重要内容引进教学活动中,引导学生开展学习。对学生来说,他们可以从实习中实现对已学知识的巩固,将所学理论内容落实于实践环节,同时可以近距离接触行业实际岗位,了解行业对人才的需求标准,锻炼与岗位内容相关的技能,促进学生所学知识的融会贯通,提升学生综合能力。针对实训课程,学校要根据培养目标开设与烹饪加工等方向相关的单独实训课程,提升实训课程的针对性。针对顶岗实习环节,顶岗实习是学校教学工作的重要组成部分,学校应结合地方企业实际需要选择岗位任务,为学生设置与专业课内容具有联系的任务。针对考核内容,烹饪专业的考核与其他专业存在一定差异,其注重一项内容考核通过后才可进行下一个项目的学习,以确保学生在阶段性学习中充分掌握课程技能。比如烹饪专业中的中式餐,此课程注重对学生制作菜肴、雕刻刀工等方面的考察,其中刀工涉及范围较广,主要围绕五种刀工进行培训,学生需要掌握五种刀工标准才能进行雕刻环节的学习。此考核模式的设置能够促使学生各项技能的充分掌握。针对此类技能的考核,学校要将课程考核标准与行业标准形成有效衔接,这样促使学生有效适应岗位环境。随着烹饪行业的发展,大众不仅追求食品的味道与造型,同时也加强了对菜肴创新元素的关注。为推动学生就业竞争力的提升,在考核过程中还可加入相应的创新能力与创新意识考核,引导学生在原本课程学习基础上加强对各类技能的创新,比如雕刻课程考核中,教师可引导学生引进相应的创新元素,促使最终成品更具有创新性。

(三) 立足职业资格证书要求, 设置实训课程内容

烹饪专业实训课程方法一般在学习初制定,为强化学生与行业的联系,学校可以围绕职业资格证书相关要求设置专业核心课程内容,结合证书标准制定实训课程要求。这样设置方式有不仅能够促进学生强化对专业核心课程知识的掌握,同时还利于学生考取职业综合能力相关证书,为学生未来职业发展奠定基础。实训课程改革要体现出专业的整体性,结合学生发展需求与职业证书标准调整实训内容,配置学校硬件设备等。传统教学中技师学院存在实训教学重视程度不足、实训条件建设不足等问题,对此学校应结合实际需求添置相应的实训设备,为学生实训发展提供良好平台。教师参考烹饪行业对应的等级证书内容安排实训活动,让学生在实训参与过程中便能获得职业技能,以此提升学生职业资格证书通过率。以中式烹调师证书与中式面点师证书为例,可增加相应的实训课程综合实训课程,针对中式烹调师证书的实训课程内容主要包括菜肴制作、膳食营养、烹调技法、烹饪原料加工处理等。针对中式面点师证书的课程主要内容包括中式面点的原料知识、中式面点常用设备及工具的使用与保养、中式面点的基本制作手法、常用的面点装饰手法。在此过程中,学校可以结合证书考取实践设置各门专业课程的结课时间与考核实践,让学生在考试之前掌握证书所要求的知识技能,实训课程结束后组织

学生统一报名并参加考核。这样学生在毕业之前便可以获得不同种类的职业资格证书,为学生的简历增添光彩,为学生后续职业发展奠定基础,促进学生就业竞争力的提升。

(四) 探索竞赛团队方式, 丰富人才培养途径

真实项目的实践训练能够切实提升学生的创新能力,竞赛活动是培养学生综合能力的良好途径。对此,技师学院要注重探索多样化人才培养途径,主要可从以下方面入手:一是利用双创项目丰富实践训练机会。教师要注重对创新创业项目的申报与实施,为学生提供更加丰富的实践机会,促使学生在项目实践中学习与掌握烹饪技能。烹饪相关项目实践能够有效锻炼学生的创新能力,促使学生在项目执行中发现自身问题,进而可以针对性提升自我。除了教师引导外,学生可以结合自身未来发展,主动申请参与到教师开展的研究项目中,以此加强对项目内容的深入了解与探索。对技师学院学生而言,通过与导师的合作能够更加深入了解项目方法,促使学生建立对前沿信息的掌握。二是组织学生参与相关竞赛活动。相较于校内实训,竞赛活动不仅能够为学生提供更加前沿的行业信息,还可以以行业最新标准要求学生,促使学生综合能力得到发展。对此,教师要多鼓励学生参与到相关烹饪大赛中,以此实现创新能力发展。例如组织学生参加市级、省级的美食大赛,在大赛中了解比赛项目内容与大赛选取标准等信息。其中前两个环节往往注重对参赛选手综合烹饪技能的考察,通过不同选题选出烹饪技能较强的选手,后一环节则强调参赛选手的创新能力,让选手结合自身经验进行创新,以最终成品进行评价。此比赛活动的设置,不仅能够促使学生综合烹饪技能的提升,同时还有利于学生创新能力发展,对后续职业发展具有积极作用。对此,学校要加强对学生的指导,引导学生通过竞赛团队方式参与到各类烹饪大赛中,最终实现各项能力发展。

三、结语

综上所述,随着社会经济的不断发展,餐饮市场得到迅速拓展。新时代背景下餐饮市场对中式烹饪人才提出了更高的要求。对此,技师学院要顺应时代发展,结合行业要求积极调整教学方案,按照职业资格证书标准优化实训课程,加强对学生综合能力的培养,以此提升学生行业竞争力,促进学生的全面发展。这不仅实现我国餐饮行业转型升级的必然需求,同时也是促进我国企业生存与发展的必经之路,更是促进技师学院与学生自身发展的重要措施。

参考文献:

- [1] 韩琳琳. 课程思政视域下烹饪专业基础课思政内涵元素挖掘——以中国饮食文化课程为例 [J]. 现代职业教育, 2022 (01): 169-171.
- [2] 周明月, 李姝妍, 刘慧, 朱莉. 基于“学研教”协同的中职烹饪专业教学案例研究 [J]. 汉江师范学院学报, 2021, 41 (06): 129-133.
- [3] 徐维志, 王俊光, 陈玉兰. 基于岗位职业能力分析的中餐烹饪专业课程体系重构与实践——以顺德梁録璐职业技术学校中餐烹饪专业为例 [J]. 中国食品, 2021 (23): 54-55.
- [4] 田超. 世界技能大赛对烹饪专业实践教学改革的研究和实践——以糖艺西点项目为例 [J]. 中国食品, 2021 (23): 56-57.