

“四细化”模式下特向班人才培养的实践与研究

蒋云翀

(南京旅游职业学院 江苏南京 211100)

【摘要】 当前, 餐饮业的市场竞争比较激烈, 随着各类大中型餐饮企业、私人餐饮业的快速发展, 餐饮行业面临着激烈的市场竞争, 在这一背景下, 要实现自身的长效发展目标, 必须要提升餐饮服务质量, 优化餐饮服务机制, 培养更多的优质餐饮服务和技术人才。就冷菜专项班、特向班人才培养来看, 在当前餐饮业的四细化模式下, 更需要把握行业人才发展动向和需求, 积极强化四细化的人才培养目标, 转变人才培养模式, 促进更多的技术型、服务型、创新型冷菜特向班人才培养。本文以冷菜专项班为例, 研究这一专业人才培养的四细化模式背景, 结合目前专业人才培养中存在的问题, 研究四细化模式下冷菜特向班人才培养的具体实践对策。

【关键词】 四细化; 冷菜专项班; 特向班; 人才培养

DOI: 10.18686/jyfyj.v2i10.30762

冷菜专项班主要学习冷菜系的餐饮制作技术, 目前冷菜系在很多酒店、饭馆、自助餐等领域都比较受欢迎, 冷菜系相关菜肴和传统的中式菜肴的制作方法有一定的差异, 口味也更有特色。且随着中餐在世界范围内的受欢迎程度不断提升, 冷菜专项人才的需求也在增长, 要满足大众不断提升的对于餐饮品质和服务水平的追求, 需要进一步提升冷菜特向人才培养质量, 促进更多优质冷菜专项班人才培养^[1]。

1 “四细化”模式的内涵

就目前消费者对于餐饮行业的服务标准、质量要求等, 总结出, 在餐饮服务工作中, 要做到具体的四细化工作, 即细化责任分工、细化规范标准、细化创新质量、细化服务水平。这要求相关餐饮业技术人员、服务人员等在为消费者提供餐饮产品和服务的过程中, 有明确的分工, 各司其职, 负责冷菜系制作的厨师专门负责冷菜菜系, 负责前台服务的人员负责收银招待、负责服务的人员负责桌面卫生和餐桌上菜等等^[2]。基于消费者对于餐饮品质和服务品质的追求, 在细化目标中, 也要进一步细化相关的菜肴品质标准, 相关制作流程和服务的标准化、规范化, 要细化菜肴创新质量, 细化冷菜专项服务标准和质量水平等, 以四细化模式和标准为指导, 研究特向班人才培养的方向和路径, 是相关餐饮、烹饪专业人才培养中必须要把握的重要环节。

2 当前冷菜特向班人才培养现状

2.1 单一注重技能培训, 忽视人才多方面素养提升

目前相关职业院校的餐饮服务和烹饪专业中, 冷菜专项班是一个重要的分支。在相关专业的课程教学中, 可以看到, 冷菜特向班教学专业技能为主, 围绕专业学生专业技能需要, 在教学中重点强化学生的冷菜菜品烹饪和处理技巧的教学, 学生学习相关的知识, 为冷菜制作的实践做好准备。但是, 在目前的冷菜特向班人才培养中, 仅仅有专业技术是不够的, 因为菜品再好吃, 顾

客对于菜品的要求确实在一再提升的, 除了追求菜品味道的, 也越来越注重菜品的外观、颜色、搭配等, 并且也越来越关注菜品在养生、健康方面的积极作用, 这说明一成不变的长期售卖一种特色菜可能是行不通的, 还需要进行菜品创新, 无论是创新形式还是创新内容, 都应该保证菜品一定的新鲜感^[3]。而在冷菜专项人才培养中, 仅仅关注人才的烹饪技能, 忽视其他方面的素养培养, 对于专业人才的全面发展也是不利的。

2.2 缺乏服务意识, 创新能力不足

在相关的冷菜特向班人才培养中, 没有将餐饮业、服务业最重要的服务精神和创新精神传达给学生, 导致他们在岗位工作中, 只关心菜肴的质量和水平, 对于应该怎样为客户提供满意周到的服务, 如何在原有菜肴基础上进行优化创新等方面的思考严重不足, 他们的工作中更多的是只做本职工作, 加上没有餐饮服务意识, 导致他们在工作中很难有较好的发展, 有些毕业生只能做一个一般餐馆的厨师, 很难吸收新的知识和理念, 不利于他们今后的成长发展。

2.3 人才培养和市场需求不对称, 岗位适应性不强

在职业院校的餐饮以及烹饪课程中, 冷菜特向班的人才培养和实际的市场需求之间存在一定的偏差。主要表现为在具体的课程教学实际中, 相关的专业课程和市场之间的对接不密切, 一些专业课程很长时间得不到更新, 导致人才培养、课程设置等和实际的市场需求之间脱节, 不对称必然会影响专业人才的岗位适应性, 不利于人才更好的就业发展。

这一方面, 反映了相关冷菜特向班在专业课程设置和课程改革中的工作不到位, 没有做好充分的市场调研, 没有掌握冷菜特向人才的市场需要状况, 从而导致人才培养和企业需求不对称, 不利于专业人才顺利就业^[4]。

3 “四细化”模式下特向班人才培养的有效措施

四细化模式对冷菜特向班人才提出了更高的要求, 新时期, 冷菜特向班人才要具备责任意识、服务意识、

创新意识、规范化、标准化意识等,同时,也要具备相关方面的技能和素养,培养专业复合型人才才是专业人才培养的正确方向,对此,需要相关的职业技能学校引起重视,把握四细化模式的特点和要求,做好冷菜特向班人才培养的调整和改革,创新人才培养机制,促进专业人才高质量培养目标实现^[5]。

3.1 注重教学创新,促进人才综合素养培养

新时期冷菜特向班人才培养要以更高的目标和追求为指导,结合目前的四细化餐饮要求,积极转变教学观念和方式方法,注重冷菜特向班人才培养创新,促进特向班人才培养的质量和效率双提升。

在冷菜特向班的具体专业课程教学中,教师不仅要关注学生专业技能的学习,更要注重学生的综合素养的培养,将素质教育融入专业课程教学中,让专业学生树立明确的理想,有远见,能够更好地掌握专业岗位需要的专业技能和素养,为冷菜制作领域培养更多的优质人才^[6]。

3.2 注重培养学生的创新意识和服务意识

在餐饮和烹饪专业中,学生的创新意识和服务意识对于他们今后的就业发展具有重要影响,在专业人才培养中,要认识到学生创新意识和服务意识培养的必要性,从而在具体的冷菜特向班教学中,能够把握这两点教学培养目标,深化课程教学改革,创新课程教学模式,实现教学渗透和融合。在教学形式上,可以尝试开展竞赛教学,让学生在参与中提炼技能。为了更有效地实践餐饮服务的工作过程,让学生在在工作过程中学习技能,锻炼能力,在实际的冷菜特向班课程教学改革中,可以采取竞赛教学模式,组织开展相关的行业服务竞赛,例如“高端宴会冷菜处理大赛”“酒店冷菜创新技能大赛”等,让学生在参与竞赛的过程中不断提炼技能,实现进步。在相关竞赛组织设计中,需要明确目标,创新形式,确保趣味性和竞技性,吸引学生参与。通过相关场景设定和创新教学活动开展,让专业学生也尽早体验真实的岗位工作场景,做好心理和技能准备,知道自身的欠缺,从而不断完善自我,提升自我。

3.3 深化校企合作,提升人才培养市场适应性

目前,在冷菜特向班人才培养中,校企合作是一种有效人才实践教学模式,校企之间的合作交流能够有效促进校方、企业、学子三方共赢,学校要继续巩固加

强与各合作企业之间的良好关系,为企业输送更多优秀的人才,也为学子们提供更多的就业机会和更好的就业平台。相关学校要积极探索“学徒制、订单式”人才培养模式,优化烹饪专业的人才培养方案,校企双方也可以就冷菜烹饪专业的培养方向、订单培养模式、核心课程设置,企业能承担的实践课程,实训岗位数量,学生的专业技能、专业素养、就业岗位、工作环境等问题进行沟通与洽谈。通过考察、调研,双方在烹饪专业开展“校企合作、订单培养”方面已基本达成合作意向,为烹饪专业搭建更高、更宽的实践平台,有针对性地培养合格人才。

通过开展校企合作,强化和市场对接,及时做好充分的市场调研,使冷菜特向人才培养更具有针对性,这时贯彻落实职业教育“校企合作、互惠互赢、融合发展”的教育理念,积极探索以就业为导向的“订单式”人才培养模式的重要实践,借助校企合作的机会,学校可以利用企业优质实践教育资源为教学服务,搭建两次烹饪专业新的实习基地平台,加强专业实习基地的建设,企业也可以利用学院办学特色有针对性地培养符合要求的人才,拓宽“订单式”人才培养合作企业的渠道。此外,要实现实践教学环节资源整合与共享,校企双方可以共建人才订单班,以秘书学现有专业为依托组建精英班级,双方共同制定人才培养计划,在理论培养的同时结合企业实习实践,实现双方优势资源整合与共享。

4 结语

四细化模式下,冷菜特向班人才培养要以实际的市场需求为导向,要结合四细化模式提出的新要求和人才培养新标准,认识到自身冷菜特向班人才培养中存在的问题和不足,从而及时采取办法来应对,做好课程教学改革,注重教学创新,促进人才综合素养培养,注重培养学生的创新意识和服务意识,同时还要深化校企合作,提升人才培养市场适应性。通过多样化人才培养措施应用,促进专业人才培养质量的显著提升,促进冷菜特向班人才培养取得理想成效。

作者简介: 蒋云翀(1975.5—),男,江苏南京人,助教,研究方向:烹饪教学与研究。

【参考文献】

- [1] 黄骏. 中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式探究——以厦门工商旅游学校为例[J]. 科技视界, 2020(18): 187-188.
- [2] 陈瑜. 大师工作室在烹饪(粤菜方向)专业人才培养中的实践探索——以广州市白云工商技师学院林壤明大师工作室为例[J]. 当代教育实践与教学研究, 2020(12): 194-195.
- [3] 黄俊生. 新工科视域下烹饪与营养教育专业人才培养模式探索——以韩山师范学院为例[J]. 韩山师范学院学报, 2020(3): 91-97.
- [4] 许磊. 现代学徒制在烹饪专业人才培养中的应用分析——以江苏旅游职业学院烹饪专业为例[J]. 智库时代, 2020(12): 163-164.
- [5] 张献领, 刘颜, 杜传来. 专家评议、论证报告和行业调研与营养专业人才培养方案修订的路径融合探讨——以安徽科技学院营养类专业为例[J]. 现代食品, 2019(22): 49-51.
- [6] 刘瑞. 中职学校现代学徒制人才培养模式探索——以江苏省淮阴商业学校中餐烹饪专业为例[J]. 现代食品, 2019(19): 45-46+53.