

# 新课改理念下烹饪职业教育的思考

王玉陶<sup>1</sup> 丁琳茜<sup>2</sup>

1. 浙江旅游职业学院, 中国·浙江 杭州 311231

2. 桐庐县职业技术学校, 中国·浙江 杭州 311500

**【摘要】**新时代下烹饪职业教育正如火如荼地发展, 新课改理念深入人心, 对烹饪职业教育提出了更高的要求, 本文对我国烹饪职业教育的现状进行分析, 并对新课改理念更好运用于烹饪职业教育的实践提出了思考和见解。

**【关键词】**新课改; 烹饪职业教育

## Reflections on Culinary Vocational Education under the Concept of New Curriculum Reform

Wang Yutao<sup>1</sup>, Ding Linqian<sup>2</sup>

1. Zhejiang Tourism Vocational College, Zhejiang, China, Hangzhou 311231

2. Tonglu County Vocational and Technical School, Zhejiang, China, Hangzhou 311500

**[Abstract]** In the new era, culinary vocational education is developing in full swing, and the new curriculum reform concept is deeply rooted in the hearts of the people, which puts forward higher requirements for culinary vocational education. Reflections and insights are presented on practices that are well applied to culinary vocational education.

**[Key words]** New curriculum reform; Cooking vocational education

### 引言

餐食五谷杂粮而生的人在发展的社会生存, 注定了人是发展的人, 因而烹饪职业教育的地位日渐凸显。加之新课程改革和创新的实践在全国范围内的普遍开展, 加速了烹饪职业教育的发展进程。烹饪职业教育、职业教育和传统的学科教育是层层递进的, 烹饪职业教育又是在职业教育的基础上的, 对烹饪职业教育提出了新的更高的要求。烹饪作为膳食的艺术, 在人民的生产生活中至关重要, 当代烹饪职业教育主要的教育目标是培养管理、建设、生产服务一线的专业技术技能型人才。

### 1 烹饪职业教育理论基础

职业教育理论基础深厚, 其中有以美国布鲁纳为代表的结构主义理论基础, 中国职业教育也有专门的法律保障, 还印发有《国家教育改革实施方案》等。

#### 1.1 以布鲁纳为代表的结构主义课程理论

以20世纪哈佛大学的教授布鲁纳为代表的结构主义理论课程也形成于这一时期的美国。布鲁纳认为: “不仅要教育成绩优良的学生, 而且要帮助每个学生获得最好的智力发展, 教育旨在发展智力”。<sup>[1]</sup> 布鲁纳以学生为中心、提出发现学习法、注重课程理论与教学实践, 他不仅提出了教什么、什么时候教、怎样教等教育问题, 而且在他的结构主义思想之下, 对这些问题提出了令人较为满意的回答。虽然这些观念是20世纪50年代才提出的, 但是却对当代我国的教育后来布鲁纳结构主义理论对我国新时代职业院校教育包括烹饪职业教育有一定的借鉴意义。

#### 1.2 中国的《职业教育法》规定的职业教育理论

我国将职业教育写进了法律, 我国《职业教育法》明确规定: “实施职业教育必须贯彻国家教育方针, 对受教育者进行思想政治教育和职业道德教育, 传授职业知识, 培养职业技能, 进行职业指导, 全面提高受教育者的素质”。<sup>[2]</sup> 新课改背景下中国职业教育区别于普通教育, 其教学理念的发展是建立在传统的理念与模式下的, 但是异曲同工之处就在于有着同等地位, 都坚持以学生为主体、以学生的全面发展为基础。

### 2 我国烹饪职业教育现状

我国烹饪职业教育的现状既有优势, 又有不尽如人意的地方, 以下对就业前景可观的优势和缺少人才、教学模式单一的劣势进行分别阐释。

#### 2.1 烹饪专业的就业前景可观

中国餐饮业正以闪电般的速度发展着, 作为我国的朝阳产业, 在为中国人提供饕餮盛宴的同时, 也为幅员辽阔的中国带来了巨大的经济收益, 南北方有着不同的饮食风味和习惯, 烹饪的市场潜力也越来越大, 加之旅游业的兴起为烹饪学子提供了广阔的就业天地。

#### 2.2 烹饪专业缺少技术技能型人才

烹饪专业纯技术型人才(实践较强)和研究型人才(理论较强)在所有人才中所占的比例较大, 但适应现代经济发展所需要的, 具有一定科学文化素养, 具备良好职业道德及食品安全意识, 掌握膳食营养组配制作技能和现代烹调技术, 具备创新创业能力, 并且在生产服务和管理岗位工作的技术技能型人才极其稀缺。简言之, 就是技能烛火纯青且理论科研水平、综合素质较高的人才较为稀缺。

#### 2.3 烹饪专业教育教学有脱离实际的倾向

人在社会中生活, 社会是实际的社会, 烹饪教育也要符合实际, 有研究表明, 听觉掌握的内容占全部内容的20%, 视觉掌握的内容占全部内容的50%。所以, 教师的教要和学生的学并没有紧密连接, 教师在备课和授课时关注到的常常是自己教的过程, 忽视了学生的学习, 学生学到的东西常常会有运用不到实际中去的现象。

#### 2.4 烹饪职业教育社会认同感较低

烹饪这个行业由于历史和社会原因常常被人们轻视, 以为厨师就“不过是个‘烧饭的’, 难登大雅之堂”, 根深蒂固的传统思维模式没有彻底根除, 社会对烹饪职业教育的认同感还有待提高。

#### 2.5 职业院校烹饪课程体系供给单一

世界职业教育理念不断发展变化着, 中国的职业教育也正在

借鉴别国经验的基础上不断改革和创新,努力寻求着适合本国国情的课程体系。但是由于没有深刻地进行本土化研究,加之匮乏的课程政策,薄弱的理论基础,不一的烹饪专业教材,导致部分职业院校烹饪课程体系供给单一。

#### 2.6 职业院校烹饪教学模式单一,学生主体地位有待提高

传统烹饪职业教育教学仅仅是“一支粉笔了解天下菜、一把中餐刀行走天下”,受传统教学方法的影响,当今烹饪教育在教学模式方面有所欠缺,还是固守老旧的模式,没有紧随时代发展潮流,没有将现代科技运用于烹饪教育的实践,尤其是西餐烹饪在中国兴起,给烹饪职业教育提出了新的挑战。传承和模仿固然重要,但创新创造和学生的主观能动性也同样重要。

#### 2.7 学校与企业两者的合作力度还有待提高

依靠行业发展职业教育是一条正确的道路,新课改背景下,工学结合、校企合作应该要贯穿烹饪职业教育的全过程。校企合作常常会采用两年在校学习、一年在企业实习工作的“2+1”模式和与某企业签订协议的“订单班”模式等,但由于烹饪专业教师短缺、学校的在校与不在校的课程设置和教师的教学方式等方面都不能够完全满足企业的需求,学生依托学校在企业工作的周期较短,也不能完全适应企业的经营管理模式,企业缺少参与烹饪职业教育的动力。

### 3 如何将新课改理念运用于烹饪职业教育实践

#### 3.1 对烹饪课程体系建设持续深入,持续关注新课改精神内涵

课程伴随着教育的始终,学生的全面发展和学生的成长是课程设置中必要考虑的问题,职业院校要根据学生的实际情况推出适合烹饪专业学生的课程管理体系,拓宽学分完成通道;紧随21世纪大数据的时代浪潮,加强在线精品烹饪课程建设;联合各职业院校烹饪专业带头人、有经验的教育工作者、年轻的烹饪教师共商课程教学事项、共同编写烹饪专业相关教材,关注新课改的内涵。此外,在基础必修课程完成的前提下,开设创新创业选修课,选择理论和实践经验丰富的教师承担教学任务,学生根据自己的喜好自主选择,争取做到所有学生都能获得“适合的教育”。

#### 3.2 对烹饪职业教育方式加以改良,着力提升课堂教学效率

教师教学方式新颖与否、学生是否愿意接受、学生收获与否直接影响着课堂效率的高低,烹饪职业教育工作者在实践中要多使用启发式教学,例如,在教授华尔道夫沙拉的技能课时,先让学生复习制作华尔道夫沙拉的原料以及定义等知识点,在示范后让学生自主操作,作品各异,教师以此诱导,讲解制作关键及要领而后再进行实践操作以便学生改进。这样的方式为学生创造了发现和探索问题的情境,实现了学生对教授知识的全面掌握。

#### 3.3 对烹饪专业校企合作加强重视,积极推进“双元制”教育体系

“双元制”简言之就是一种校企结合的职业教育体系,通过职业院校与用人单位的合作提高教育教学质量。将部分实训课搬到企业,企业为烹饪职业教学提供实训场地,邀请行业大师来校授课,增进学校和企业间的交流。其好处在于不仅是注重基本的从业能力和社会适应能力,而且关注学生的综合职业能力的培养,有助于学生更好的胜任行业领域的所有工作任务。而学生和企业也有了更多更有质量的交流机会,提高了学生的就业能力,能更好地满足岗位需求,达到学生深入地了解企业、企业更好地了解学生的效果,促进工学结合。

#### 3.4 对“CBE”进行深入实践,全面提升烹饪学子本人

“CBE”是以能力为基础的教育思想和教育模式。这就要求教

师在教学过程中要因材施教,深入细致的了解学生,实施针对性的教学措施,使学生的潜在能力充分发挥。譬如,在针对不同生源的学生展开同一门课的教学时,由于他们的基础和对烹饪的理解不同,应设计不同教学情景、采用不同的方式,根据学生的实际情况实施教学任务。再如,同一生源类型的学生也有差异,部分学生刀工较差,部分学生对火候的掌控较差,这就要求教师在上课时重点关注学生薄弱的一环,让学生获得全面的提升。

#### 3.5 让烹饪专业学生乐于学习,切实提高烹饪学子的主体地位

孔夫子有言“知之者不如好知者,好之者不如乐知者”,提高烹饪学子的主体地位就是要让学生喜欢上学习、乐意学习,在烹饪学习中找到快乐,兴趣始终是最好的老师。新课改下的教师理应是学生学习的引导者和促进者,要把学生的自我学习和创新创造能力作为一项重要的任务和战略,将烹饪专业课程变得轻松自由,提升学生学习积极性。所以烹饪课堂上的老师要从领导者的角色当中走出来,建立一种平等的师生关系,积极营造轻松愉悦的良好课堂教学氛围。此外,烹饪专业教师要尊重学生的思维,注重自身角色的转变,调动学习的自主性和活泼性,让学生做自主学习的主人。

3.6 让课程思政融入烹饪教学,充分发挥课堂教学重要作用  
新课改下的烹饪专业课程思政是以烹饪专业课程为载体、以烹饪专业的思政元素融入和教育为主要内容的一种综合性的教育理念。课程思政的融入要考虑到培养什么人、怎样培养人和为谁培养人的专业人才培养根本问题,课程思政元素的融入要讲究方式方法,要润物无声的对学生的思想意识和个人行为产生影响,从育人的本质要求出发,充分发挥课堂教学在育人中的重要作用,深入挖掘烹饪专业各门课程的思政教育资源,将课程思政的融入落到实处。

#### 3.7 让学习成果检验多样,切实改革学生考核内容和方式

考核是检验学生学习成果的途径,体现在考核内容和考核形式上。对学生的考核内容要打破一张考卷定乾坤的方式,丰富考试形式和内容,对学生的综合素质进行全方位的考量,杜绝高低能现象;注重学生平时表现,总评成绩中要加大平时成绩和德行成绩的比重;学生的毕业考核也不应是一篇简单的毕业论文,可借鉴性的运用“1+X”考核模式,即毕业时获得1个毕业证书加上多个技能证书。

### 4 结束语

当今的中国,职业教育的办学方式正发生着转变,尤其是总生源中退役军人、下岗失业人员、新型职业农民等非传统生源比重的增多,向烹饪职业院校以及烹饪教育工作者发出了新的挑战。教育的本质是培养人才,我国也正处于经济社会快速发展,产业结构升级转型的关键时期,烹饪职业院校作为烹饪技术技能型人才培养的练兵场,必须把握时机,迎难而上,大力弘扬“工匠精神”;同时也要加大资金投入力度,为烹饪教育工作提供良好的硬件保障,积极探索适合新课改要求的教育方式,力争为我国新课改下的职业教育和经济社会的持续有效发展做该做的事。

#### 参考文献:

- [1]布鲁纳著.邵瑞珍译.教育过程[M].北京:文化教育出版社,1982,30.
- [2]孙亚军.新课改背景下职业教育评价的思考[J].当代职业教育,2010(02):23-25.
- [3]赵丹丹,赵志群.我国职业教育课程改革综述.中国职业技术教育,2005.09.01.