

“粤菜师傅”工程背景下高职院校烹饪人才培养模式的研究与实践

叶小文

(广东环境保护工程职业学院, 广东 佛山 528000)

摘要:近几年,“粤菜师傅”工程的开展,为职业院校烹饪人才的培养提出了新的培养方向和培养要求。高职院校作为社会应用人才培育的重要摇篮,在“粤菜师傅”工程背景下,也需要进一步优化烹饪专业人才培养模式,依托社会对于烹饪人才的需求,以“粤菜师傅”的培育为目标,加强人才的职业能力和专业素养培育,树立学生的创新创业精神,促进烹饪人才的高效培育。本文便立足于“粤菜师傅”工程背景,针对高职院校烹饪人才培养模式中存在的问题展开分析,并进一步提出了相应的解决措施,希望能够为学校 and 教师提供一定参考。

关键词:“粤菜师傅”工程;高职院校;烹饪;人才培养模式

伴随着广东省“粤菜师傅”工程的开展,其工程实施方案对高职院校粤菜师傅烹饪人才的培养给予了极大的支持,诸多高职院校也开始认识到粤菜烹饪人才培养的重要性。基于此,各高职院校针对“粤菜师傅”烹饪人才的培养展开了积极探索,通过不断优化人才培养模式,有效促进了烹饪人才的综合素养提升,为社会培育了更多的“粤菜师傅”,为粤菜饮食文化的传承带来了一定的积极意义。

一、“粤菜师傅”工程背景概述

“粤菜师傅”工程是基于乡村振兴战略之下,广东省提出的一项就业创业行动计划,该工程致力于打造“粤菜师傅”文化品牌,以图进一步增强岭南饮食文化的影响力,促进岭南饮食文化的发展。在《关于推进实施“粤菜师傅”工程有关事项的通知》以及《关于深入推进2020年“粤菜师傅”工程的通知》的颁布后,广东省对于“粤菜师傅”烹饪人才的培养予以了重点关注,进一步推进了省级“粤菜师傅”培训基地和省级“粤菜师傅”大师工作室项目建设工作,为高职院校烹饪人才的培养提供了优质的训练场所,为高职烹饪人才的培养模式优化提出了新的方向。基于“粤菜师傅”工程背景下,高职院校烹饪专业需要设立“粤菜师傅”培养目标,深入探究该工程背景下的烹饪人才需求,进一步增强人才的职业能力、专业能力和创新创业能力,促进人才的综合培育,满足新时期“粤菜师傅”工程发展的人才需求,促进广东省餐饮行业和旅游行业的进步发展。

二、高职烹饪人才培养融合“粤菜师傅”工程的意义

(一)促进烹饪人才的培养

“粤菜师傅”工程是广东省政府针对烹饪人才培育的一项重点工作,对于该工程,省政府予以了大量的政策支持,并提出了对应的行动计划,即在“粤菜师傅”工程的支持下,构筑完善的实训基地,进一步推进职业院校的烹饪人才培育,推动广东省职业院校烹饪专业的特色发展。“粤菜师傅”工程的提出,不仅为广东省的高职院校明确了人才培养目标,而且在政府政策的支持下,有效推进了广东省粤菜烹饪人才的培养。从近年来广东省“粤菜师傅”工程的实际开展情况来看,该工程为广东省职业院校的烹饪人才培育提供了新的发展方向,基于此,诸多高职院校针对烹饪人才的培养提出了更加明确和具有针对性的烹饪技能标准,有效推进了烹饪人才的培养。

(二)完善烹饪人才培养体系

从高职院校的角度来讲,想要真正培养烹饪技术人才,需要将学生的理论知识和实践能力共同重视起来,而不能仅仅关注在简单的“教”与“学”之上。而“粤菜师傅”工程的提出,进一步推动了现代学徒制在高职烹饪专业教学中的展开,有效促进了

高职院校烹饪专业实践教学工作的开展。在院校与企业行业的协同培育下,高职院校烹饪专业得以实现了理论和实训的交替指导模式,进一步完善了高职的烹饪人才培养体系。该工程实施以及培养模式的推行进一步深化了校企间的合作,这对于应用型烹饪人才的培养具有积极意义。

(三)满足企业的用人需求

相较于高职院校传统的烹饪人才培育,基于“粤菜工程”背景,对于烹饪人才的培养从重理论模式有效转变为理实并重模式。广东省作为我国的经济大省,在经济的不断发展形势下,对于烹饪人才的需求增大,同时对人才的要求也是越来越高。尤其是餐饮行业和旅游行业,随着近几年人们生活水平的提升,对于粤菜烹饪人才的需求量激增。而对于企业自身来说,大多数企业更加倾向于应用型人才的引入,也就是招聘的人才可以立即上岗,而不再需要花费大量的精力和经费进行人才的培养。基于“粤菜师傅”工程背景,有效推进了学校与企业的深度融合和合作,依托现代学徒制等人才培育模式,企业资源与院校的人才资源实现了高度融合,通过让企业师傅到学校进行实践指导,或是让学生到企业展开顶岗实习等方式,有助于人才在烹饪技能方面的锻炼成长,促进学生对于厨师岗位的理解,帮助学生积累更多的实践经验,有效实现知识技能学习与实际岗位需求的对接。在这一过程中,高校与企业的资源优势得以充分发挥,有助于应用型烹饪人才的高效培育。

三、高职院校烹饪人才培养模式中存在的问题

(一)培养目标不明确

目前来看,部分高职院校在烹饪专业人才培养中还存在教学目标不明确的问题。在当前的“粤菜师傅”工程背景下,部分省内高职院校仍未意识到“粤菜师傅”人才的培养意义,未结合当前广东省餐饮业和旅游业的烹饪人才需求来设置人才培养目标,缺乏“粤菜师傅”的培养针对性。此外,一些高职院校对于烹饪人才的培养仍以基础的烹饪理论知识和烹饪技能教学为主,重点放在学生基础烹饪知识和能力的培养,忽视了“粤菜师傅”工程背景下对于人才创新创业能力、职业素养等方面的培养目标设计,导致学生培养缺乏复合性。

(二)教学内容陈旧

目前,高职烹饪专业教学中存在严重的教学内容滞后问题。在“粤菜师傅”工程背景下,结合广东省的餐饮行业和旅游行业发展趋势和烹饪人才需求来看,高职院校应注重粤菜人才的复合性培养,采取新颖且有效的教学方式提升人才培育质量。但是结合实践调研可知,高职院校烹饪专业课程设置、教学内容较为陈旧,并未积极引进最新的教学理念、烹饪理念及粤菜烹饪知识,

导致课程设置无法跟进时代发展步伐。此外,更新滞缓的教材内容显然难以跟上时代发展的进程,这也导致学生学习的烹饪知识也具有一定的滞后性,无法利用所学理论应对新时代人们的口味习惯,难以满足社会的人才需求。

(三) 教学模式滞后

高职院校烹饪专业的实践教学模式普遍存在理实教学脱离的问题。部分院校虽然针对烹饪专业设置了理论课程和实践课程,但是教师通常会在课堂上完成理论知识教学任务,之后通过实训基地、校外实训或是企业实习完成实践教学任务。这样的教学模式,虽然能够在一定程度上提升学生的理论水平和实践技能,但是从专业实践教学来看,理实教学严重脱节,很难实现理论与实践教学无痕融合。此外,高职院校烹饪专业的教学方式也较为滞后。目前,很多高职院校并未结合“粤菜师傅”的培育要求以及新时代教育理念来优化烹饪专业人才培养方案,仍沿用“说教式”或“填鸭式”的教学方式来开展教学活动,并且教师往往过度重视理论教学,使得学生缺乏熟练的实践技能,很难运用所学内容解决实际问题。

(四) 缺乏“双师型”教师

一般高职院校教师的聘用标准主要是对教师的学历、资格证等方面进行考量,而大多数高职院校烹饪专业教师在步入教育领域前接受的教育也是以理论知识为主的,且大多数教师并没有真正步入过厨师行业,严重缺乏双师型教师。教师本身的实践经验不足、素质不高,直接导致其在教学中难以给到学生专业的实践指导,也不能以自身经验帮助学生避免实际问题,严重影响学生的就业能力的提升。

四、“粤菜师傅”工程背景下高职院校烹饪人才培养模式构建路径

(一) 基于市场需求,明确人才培养目标

教学目标在教学实践中起着重要的导向作用,高职院校应该立足“粤菜师傅”工程背景下的市场人才需求以及学生的就业能力需求,明确烹饪专业课程的教学目标,推进产教融合。这就要求教师对目前的“粤菜师傅”工程以及广东烹饪人才需求进行深入了解,分析学生在未来职业发展中需要具备何种就业能力。就当前市场对于烹饪人才的需求来看,其中餐饮企业、旅游行业对于这方面的人才需求更为广泛,其对人才的岗位需求多为厨师、营养规划师等工作,对其能力需求以菜肴烹饪、点心烹饪、营养规划、创新菜品等能力等为主。对此,烹饪专业教师可以设计人才培养目标为:提升学生的基础烹饪技能;培养学生的粤菜烹饪能力;增强学生的市场预测能力;提高学生的创新能力等。立足学生的就业能力确立教学目标,能够为实训教学提供正确的教学导向,有利于针对性提升学生的就业能力。

(二) 立足“粤菜师傅”工程背景,完善教学内容

针对高职院校烹饪专业教学内容滞后这一问题,教师必须要重视起来,借助产教融合优势,立足“粤菜师傅”工程背景,进一步拓展教学内容,增强粤菜烹饪知识学习和烹饪技能锻炼,培养符合广东省餐饮、旅游业发展的高质量烹饪人才。首先,学校可以在教学中进一步增加《粤菜师傅通用能力读本》《广式点心》《广东烧腊制作工艺》等烹饪教材,将广式粤菜烹饪工艺和技巧融入到学生的知识技能学习中,促进粤菜师傅培养。并根据一些经典粤菜开展实践训练,进一步完善烹饪实训教学内容,丰富学生的认知,促进学生烹饪知识和技巧的丰富。教师可以通过丰富的企业资源丰富教学内容,邀请餐厅企业的一线厨师以及真正的粤菜师傅给予学生实训指导,借助一线厨师师傅的实践经验,进一步拓展实训项目,提升学生的烹饪技能技巧。

(三) 发挥产教融合优势,丰富教学模式

要想切实提高职业教育人才培养质量,加快“粤菜师傅”的培养进程,教师要重新审视产教融合教学模式的重要性,积极开发多种人才培养模式,拓宽学生专业能力的同时,使其进一步满足社会人才需求。首先,校企订单模式作为常见的一种校企合作方式,是高职院校根据企业对人才的需求,结合学生能力、意愿,将其定期、分批次地送到企业进行实训,使其在真实的工作环境下,实现对烹饪专业知识和技能把控与运用。相比于传统的实习方式,校企订单模式更为灵活,教师可根据烹饪专业课程内容的难易度,制定不同形式的校内、校外订单模式,并依托互联网等多种现代教学手段的优势,拓宽学生专业视野,为日后学习、发展奠定扎实基础。根据学生能力发展的不同,院校、企业还可开展长期订单、中短期订单、近期订单等模式,并设置不同层次的专业内容,给予学生更多选择机会,促进其能力、素养的均衡发展。其次,可以开展“粤菜师傅”定向培养模式。在“粤菜师傅”工程背景下,烹饪专业学生除了要掌握烹饪概论、食品营养卫生、烹饪技术、烹饪原理等基础内容外,还需要学生了解粤菜师傅通用能力、广式点心、广东烧腊制作工艺等粤菜师傅需要掌握的烹饪内容。为此,院校还要根据粤菜师傅的特点,开展定向培养模式,帮助学生明确自身发展方向,从而实现能力、岗位职责的有效对接。

(四) 重视师资素养培育,打造双师队伍

在“粤菜师傅”工程背景下,为了确保烹饪专业学生就业竞争力的有效提升,除了注重人才培养模式的改革,高职院校还要将重点放在专业教师队伍建设上,根据烹饪专业课程特点,结合当下社会对“粤菜师傅”烹饪人才的能力需求,制定以立德树人、素质教育为导向,校内、校外双向驱动为总抓手的培训体系,提高教师专业能力,同时,开创师生共进步、同发展的新局面,打造双师队伍。首先,高职院校要转变传统的培训思路,发挥多种现代化教学手段的优势,开展多种形式的培训活动,如:线上联片教研、线下“双师双能”教师培训、烹饪专业知识大会等,拓宽教师专业视野的同时,使其明确现阶段烹饪行业规范和新的烹饪理念,从而对现有的教学内容进行优化、完善,使学生专业能力符合“粤菜师傅”岗位能力需求。此外,高职院校与对口餐饮、旅游企业还要搭建教师培训平台,线下将专业教师定期、分批次送到专业餐饮企业或是旅游企业进行厨师岗位的顶岗学习。在此过程中,企业要充分发挥自身优势,扮演教师能力提升的“引导者”,针对行业特点以及“粤菜师傅”能力需求,建立教师能力提升初期报告,结合职业教育内容、校内实训基地现状,分析其与当今社会人才需求的差异,从而制定开展相应的专业技能培训活动,提高教师专业能力,加快“双师型”教师队伍构建。

五、结语

总而言之,“粤菜师傅”工程背景下,高职烹饪专业教师要立足于行业发展背景,以“粤菜师傅”培育为核心理念,联合合作企业明确课程目标,完善教学内容,丰富教学模式,打造双师队伍,多措并举,全面提升高职烹饪专业人才培养质量,加快“粤菜师傅”培育,为广东省餐饮和旅游业发展提供高质量烹饪人才。

参考文献:

[1] 谢志海. “粤菜师傅”工程背景下风味菜制作教学存在的问题和解决措施 [J]. 职业, 2021(21): 52-54.

课题项目: 本文系广东省高等职业院校旅游类专业教学指导委员会教育教学改革项目, 编号 2021ly33, 项目名称《“粤菜师傅”工程背景下高职院校烹饪人才培养模式的研究与实践》的研究成果。