

产教融合下创新和优化中职烹饪专业教学的策略

曹为杰

(阜宁县现代服务中等专业学校, 江苏 盐城 224400)

摘要: 在当前的教育环境中, 产教融合已然成为教育改革的重要方向, 它旨在打破人才培养和产业实际需求之间的鸿沟, 使人才培养更加贴合市场需求, 提高人才培养的质量和效率。在中职烹饪专业教学中, 如何有效实施产教融合, 创新和优化教学过程, 是当前中职教育改革面临的重要任务。本文将在产教融合的背景下, 探讨如何创新和优化中职烹饪专业教学过程, 提出符合产教融合需求的烹饪专业教学策略, 以期本文的研究成果能够为中职烹饪专业教学提供有价值的参考和借鉴。

关键词: 产教融合; 中职; 烹饪专业; 教学策略

烹饪作为一门实践性非常强的职业教育专业, 对于产教融合的需求尤为突出。传统的教学模式往往将理论教学和实践操作相分离, 而现代教育理念强调以学生为本, 注重学生实践能力的培养, 这就要求中职应在烹饪专业教学模式上进行创新。在新时代背景下, 中职院校应当将产教融合作为重要改革与发展方向, 以此为依据不断调整烹饪专业人才培养方案, 唯有如此, 才能真正培养出符合社会需求、符合市场需要的高素质技术技能型人才。

一、中职烹饪专业人才培养规格与目标

烹饪专业是很多中职院校自建校就开设的主要专业之一, 长期以来, 该专业将人才培养目标定位于培养掌握丰富烹饪基础理论、基本技能和管理知识, 能在餐饮企业从事食品制作、服务和管理工作的高素质技术技能人才。为了实现这一目标, 在实际教学过程中, 首先, 教师应确立正确的教育观念, 坚持“德育为先, 技能为重, 理论为基, 实践为用”的教育方针, 强调学生的主体地位, 重视其实践能力和创新精神的培养。其次, 适应社会对烹饪人才不断变化的需求与要求, 培养一批管理与操作并重, 理论与实践相结合, 有较高职业素养和人文素质的高素质技能人才。最后, 突出专业优势, 结合地方特色和行业发展趋势, 开设特色课程, 有效提升学生的就业竞争力。

二、产教融合下创新和优化中职烹饪专业教学的积极意义

首先, 为学生提供丰富的实践机会, 使他们能够在真实的工作环境中进行实际操作, 进而提高实践能力。企业是产业实践的现场, 学生在企业中实习, 不仅可以接触到最前沿的烹饪技术和方法, 还可以将理论知识与实践操作相结合, 通过实践加深对理论知识的理解。这种实践性的教学方法可以培养学生的动手能力和解决问题的能力, 使他们更好地适应职业发展。

其次, 使教学内容与社会需求紧密结合, 增强教学的针对性和实用性。通过与企业合作, 中职可以获得第一手的行业信息和技术动态, 便于教师及时调整和更新教学内容, 使之与行业发展同步。例如, 教师可以使用企业的设备和设施引导学生进行实践操作, 或者邀请企业专家进行现场讲解和指导等, 以提高教学质量, 提升学生的职业素质和综合技能。

最后, 产教融合对优化教学模式, 增强学生的就业能力亦有积极影响。随着社会对人才需求的不断变化, 企业更加关注员工是否具备实际操作能力和行业经验。采取“校企合作, 产教融合”的教学模式, 学校可以为学生提供更多实践机会并且搭建专业的职业培训平台, 使他们具备与时俱进的技能和知识, 这样做, 不仅能够让学生一边学习一边体验职场环境, 增强其实际操作能力, 使他们在竞争激烈的就业市场中脱颖而出, 还能帮助学生提前熟悉职场环境和规则, 进而增强他们的就业竞争力, 使其今后在职场上更加如鱼得水、游刃有余。

三、产教融合下中职烹饪专业教学现状

虽然在很多中职院校产教融合教学模式应用于烹饪专业教学过程中已经取得不小成效, 但是, 随着市场和时代的蓬勃发展, 仍旧有一系列问题制约着烹饪专业与产教融合的深度融合。一方面, 教师队伍有待进一步加强。在全球范围内, 饮食文化的交流与传播愈发频繁, 餐饮行业从始至终都处于激烈的竞争当中。然而, 中职院校专业课教师的综合教学能力有待进一步提升, 尤其是其实践教学能力。研究发现, 只有少部分教师具备在具体企业或者行业实践的经验, 大部分教师几乎都从师范毕业之后直接进入到了教师岗位, 无论他们的教学理念、教学形式还是教学内容也可能与市场需求脱节, 进而导致教学质量与效率不尽如人意, 学生也难以获取到真正有用的专业知识。另一方面, 教学深度不够。在21世纪, 人们对食物的烹饪要求越来越高, 除了色香味俱全之外, 食物还应具备某些特殊功能, 如养生、美白等, 这就要求教师应在教学的同时注重培养学生的创新意识。然而, 当前, 烹饪专业教学还浮于表面, 教师对饮食文化、食品功能讲解还不全面、深入, 这直接影响中职培养烹饪人才的质量。

四、产教融合下创新和优化中职烹饪专业教学的有效策略

(一) 打造“双师型”教师队伍, 丰富实践经验

所谓“双师型”教师, 是指既具备理论知识, 又具备实践经验的教师。“双师型”教师队伍不仅能够带给学生丰富多样的理论知识, 还能帮助学生积累宝贵的实际操作经验, 使他们能够在课堂内外更扎实地掌握烹饪技能和知识, 进而真正与职业岗位要求相适应。产教融合是培养双师型教师队伍的关键渠道之一, 是全面提高他们实践教学能力水平的重要保障。

首先, 中职应该积极引进来自烹饪行业的专家和资深厨师作为兼职教师或顾问, 与正式教师形成合作关系, 一同构建烹饪教师团队。这样一来, 教师和学生均能够接触到最前沿的行业动态和技术发展资讯, 并从实践中获得宝贵的经验。其次, 中职还应积极鼓励教师定期到餐饮企业参加实践, 或者通过组织参观实际工作场所、参与实际项目等方式为教师与烹饪大师们面对面的沟通交流搭建平台, 创造机会。在此过程中, 教师可以凭借自身专业知识与能力造福社会, 与此同时, 通过实践, 不断提升个人技能水平, 积累丰富的一线工作流程与管理经验, 这些都将成为教师今后开展教学提供坚实的保障。

教师除了掌握烹饪技能和理论知识外, 还需要具备良好的沟通能力、团队合作精神以及创新思维能力, 为此, 中职可以通过组织行业交流活动、鼓励他们参加培训课程和研讨会等方式来实现, 同时, 通过丰富的案例分析和实际操作指导, 为教师提供持续的专业发展机会, 以不断更新他们的知识和技能。当然, 建立合理、科学的教师评价体系, 激励教师积极参与专业发展、产教

融合对激发其内在动力、提高专业整体教学质量也发至关重要。

（二）构建产教研一体化教学模式以及课程体系

产教研一体化教学模式是指将生产、教学和科研有机结合起来，以培养学生的实践能力和创新精神为目标的一种新型教学模式。中职通过与企业合作，能实现理论与实践紧密结合，使学生更好地掌握职业技能，与科研机构合作可以不断引入最新的技术和理论成果，提高教学质量和水平。

首先，制定基于岗位能力需求的课程标准。课程标准是教学的基础，产教研一体化教学模式要求教师根据烹饪行业的岗位能力需求，制定相应的课程标准。在制定课程标准时，教师需要深入了解行业发展趋势和市场需求，将知识点和技能点有机融合，形成以实践为主、理论为辅的课程体系，让学生在实践学习和掌握相关知识和技能。其次，以真实企业环境为依托，校企联合实施产教融合。对于中职烹饪专业的学生来讲，当他们刚刚迈入学校时，这时候教师的教学重心应放在指导学生学习专业理论课、基础文化课知识上，同时，训练他们的基本技能，之后，教师便可以开始指导学生进行工学交替学习。学校应按照餐饮业工作实际过程设计教学活动方案，同时，将烹饪基础加工技能细致划分为一个个具体工作任务，以项目指导学生扎根实践，训练他们的操作技能。上午，学生可在学校教师以及企业厨师的共同带领下前往特色餐饮餐厅开展顶岗实践工作，主要内容包括制作菜品、销售菜品等。下午，企业师傅带领学生前往烹饪实训室按照既定的教学计划开展企业文化、专业技能以及特色菜品教学。在毕业前的一年，学校可以组织学生到多家校企合作企业进行实习，帮助他们真正将所学知识应用于实际生产过程中，促进其角色转变，实现学校与企业共同培养烹饪人才的目标。

（三）立足实际岗位，搭建多功能实训教学平台

实训教学是烹饪专业教学的重要环节，通过实训可以让学生更好地理解 and 掌握相关知识和技能。在产教融合下，校企可以合作搭建多功能实训教学平台，为学生提供更加真实的实训环境。多功能实训教学平台应当包括仿真实验室、技能培训基地、企业合作实践基地等不同形式的实训场所。通过与企业合作，将实训环境模拟真实工作场景，使学生能够在实践中提高专业技能，进而培养他们创新意识和解决问题的能力。

1. 建设模拟厨房

模拟厨房可以模拟实际厨房的工作环境和流程，帮助学生在实际操作中掌握相关技能和操作规范。在模拟厨房中，教师可以设置不同的岗位和场景，引导学生围绕某一个具体工作任务进行角色扮演，开展团队协作，进而提高学生的团队协作能力和沟通能力。

2. 建设在线实训平台

在线实训平台指的是通过虚拟现实技术、互联网技术等手段，为学生提供逼真的在线实训环境。学生可以通过在线实训平台进行远程实训和在线学习，并且在安全环境下进行各种复杂操作的练习。同时，利用互联网资源和在线学习平台，教师可以为学生提供丰富多样的教学资源和学习支持，这对提高学习效率和实训效果大有裨益。

在具体经营过程中，教师可以自由选择实训平台开展烹饪教学，当然，教师与同学们一起也可以依托实训平台、实训设备等承担为企业研发、制作新菜品以及原材料初加工的任务。这样做，一方面有利于节省企业的人力、物力投入，另一方面还能促使学生的实践技能水平获得大幅度提升，帮助他们积累丰富的工作经验，最终达到学校与企业互利共赢的目的。

（四）深化校企合作，坚持贯穿共建共管共享机制

校企合作是产教融合的重要途径，它可以让学生更全面、细致地了解行业发展和市场需求，进而提高实践能力和综合素质。校企应联合建立共建共管共享机制并将其贯穿于烹饪专业日常教学的每一个环节当中，以便促进学生、教师以及专业等多方面长远发展。

首先，在共建方面，中职与企业应加强合作关系的建立和发展。中职可以与相关行业内的知名企业签订战略合作协议，共同规划烹饪专业的培养目标、课程设置和实践环节。通过与企业紧密合作，中职可以及时了解行业需求和趋势，并及时调整教学内容，确保培养出符合市场需求的高素质人才。以共同建设实践教学基地为例，中职可以提供人力，而企业可以提供财力，在双方的共同努力下，为学生提供更加真实的实践环境和操作场景。

其次，在共管方面，中职和企业应形成良好的管理机制。双方可以设立联席会议或工作组，定期进行沟通交流，并就教学计划、实习安排、师资培养等问题进行协商和决策。通过共同参与管理，能够确保烹饪专业教育的质量和效果，增强教师和企业员工之间的相互理解和信任。

最后，在共享方面，中职和企业应建立共享资源的机制。中职可以向企业提供实践教学场所和设备，同时，企业也应向学校提供行业内最新的技术、经验和案例。通过资源共享，中职能够进一步提高烹饪专业实践教学的质量和深度，而企业则能够借助学校这一有利平台培养更多符合现代化烹饪市场需求的优秀人才。中职可以联合企业为学生、教师定期开展职业培训，根据企业的实际需求和员工的实际情况，制定相应的培训计划和内容，同时，还可以邀请企业专家担任培训师，以提高职业培训的全面性和实用性。

五、结语

综上所述，产教融合是我国职业教育改革的重要趋势，也是实现中职烹饪专业创新和优化教学的重要途径，有助于打破学校和企业理论和实践教学上的疏离，使学生在真实的工作环境中接受培训，从而提高其实践能力和创新能力。在产教融合的过程中，学校和企业应建立密切的合作关系，形成一个良好的互动环境，通过打造“双师型”教师队伍；构建产教研一体化教学模式以及课程体系；搭建多功能实训教学平台；坚持贯穿共建共管共享机制等方式提升烹饪专业教育教学水平，为相关人才培养开辟一片广阔的天地。

参考文献：

- [1] 王纹纹. 产教融合下创新和优化中职烹饪专业教学的策略[J]. 数码精品世界, 2021(5): 243-244.
- [2] 刘成春. 产教融合背景下中职烹饪专业教学的优化创新[J]. 中国食品, 2022(1): 70-72.
- [3] 蒋庆聪, 巴吐新, 宋艳. 产教融合背景下中职烹饪类特色产业学院的发展和讨论[J]. 现代食品, 2023, 29(6): 17-19.
- [4] 阮芳芳, 张晓雪, 何海洋. 产教融合背景下校本课程实施与评价的困惑及对策分析——以中职中餐烹饪专业为例[J]. 中国食品, 2022(3): 56-58.
- [5] 张洁媛. 现代学徒制在中职中餐烹饪与营养膳食专业教学中的探索与实践[J]. 中国食品, 2022(11): 36-38.
- [6] 肖冰. 技工院校烹饪专业“岗课赛证”融合育人模式的内涵与实施路径探索[J]. 职业, 2022(19): 64-66.