

技工院校烹饪专业人才培养模式探析

区溢培

(江门市技师学院, 广东 江门 529000)

摘要:随着我国社会经济的不断发展,人们对技工院校烹饪专业的教育质量提出了越来越高的要求。这是因为在当前国民经济收入不断提升的背景下,餐饮行业的发展速度不断加快,对于烹饪专业人才的需求量越来越高,而传统的烹饪专业教学模式已难以满足残影汗液的发展需求。因此,推动烹饪专业课程教育改革,创建全新烹饪专业人才培养机制是技工院校的工作重点。基于此,本文通过深入探究技工院校烹饪专业人才培养的相关策略,以期能够提升技工院校烹饪专业教育教学质量,为促进技工院校烹饪专业学生的全面发展提供一些参考。

关键词:技工院校;烹饪专业;人才培养;策略探究

根据党的十九大和全国教育工作者大会的相关会议精神,技工类院校要加快教育改革步伐,深化教育体制改革,通过建立专业的人才培养模式和专业特色课程设计,实现高质量发展,充分发挥院校培养专业人才服务地方实体经济的作用。随着我国产业专转型升级的不断加快,餐饮行业对人才的职业需求也在不断变化,技工院校烹饪专业的传统学手段和教学内容已经难以适应行业需求。因此,技工院校要坚持以生为本的教育理念,通过对专业课程模式的创新探索,培养出素质全面的烹饪专业人才,为学生的就业、择业道路奠定基础。

一、当前技工院校烹饪专业教学中存在的问题

(一) 缺乏明确的专业定位

在当前烹饪专业人才培养模式的设计上,大部分技工院校只是单纯的借鉴既定的人才培养模式,采用大众化、统一化的极爱俄学模式开展烹饪专业教学,这就导致烹饪专业课程设置出现同质化的倾向,导致在人才培养过程中专业目标模糊,专业课程设置不合理,学生所学到的烹饪知识全而不精,这种情况导致技工院校烹饪专业的学生在专业学历上拼不过竞争者,在烹饪职业技能上缺乏竞争力,难以满足用人单位的需求,最终导致学生所学知识与市场需求脱节,就业、择业困难。

(二) 课程教学手法单一

在当前的技工院校烹饪专业的教学模式设计上还存在着一些问题,技工院校烹饪专业的教学改革方向是致力与学生的烹饪专业知识与烹饪实践相结合,有许多烹饪教师已经意识到了学生的学习能力和餐饮行业需求相脱节的现状,不断对新的教学模式进行探索。但是由于缺乏行业的理论指导,在总体上还是以培养烹饪职业学生的全面性为主,教学内容设计上不能做到与行业需求有效衔接。教学手段基本坚持的时以口授理论知识和学生烹饪操作为主,这样的教学模式很难培养学生的烹饪创新能力,同时统一化的指导忽略了学生的个性化差异,学生很难在学习过程中发现自己的优势和不足,从而降低了技工院校烹饪专业的课程教学质量。

(三) 师资力量相对不足

在当前的技工院校烹饪专业教学活动中,烹饪教师不仅要具备良好的烹饪专业知识,同时还要在此基础上具备良好知识讲解能力和实训能力。但是在实际的烹饪专业教学过程中,由于烹饪专业的特殊性,许多技工院校引进的都时一些较为年轻的教师。这些教师具备高学历、教学思维活跃,但是这些教师缺乏一定的社会经验和实际操作基础,缺乏在餐饮行业的从业经历,容易导致技工院校烹饪专业教学形成重理论而轻实践的现象产生。而一些老教师虽然经

验丰富,但是往往会根据自身的既定经验开展烹饪教学活动,不易接受新事物,难以跟随行业动态变化来调整教学内容。

二、技工院校烹饪专业人才培养策略探究

(一) 深化校企合作,创新教学内容

在当前新时代教学理念不断深化的背景下,技工院校要充分发挥校企合作模式的优势结合企业的市场需求做好教学内容设计,从根本上培养烹饪专业学生的岗位实践能力。此外,技工院校烹饪专业教师在进行教学内容的设计时也要参照企业需求和行业变化进行设计,保证烹饪教学内容与餐饮行业变化紧密衔接,从而保证教学内容的时效性。

(二) 结合现代信息技术开展多元化教学

技工院校烹饪专业的学生与普通的全日制本科生相比,学习基础相对薄弱,在进行烹饪理论知识的学习过程中缺乏良好的学习方法和学习心态,容易知难而退。因此,技工院校烹饪专业的教师在进行教学设计时要充分发挥现代信息技术的优势,在进行烹饪理论知识教育的过程中,可以采用翻转课堂、微课程现代化教学模式培养学生兴趣,通过视听化的教学内容降低烹饪专业理论知识的难度,从而有效提升技工院校烹饪专业学生的学习质量。

(三) 加强烹饪专业师资队伍建设和培养

师资队伍是技工院校人才培养的关键,因此提升教师的理论水平和专业技能,对于烹饪专业人才的培养以及专业的发展具有重要的作用和意义。学校应加快对“双师”型教师的建设和培养,“双师”型教师是指既具备基础理论专业知识,又具有较强的专业实践能力和丰富的实际工作经验的教师。要培养“双师”型教师,学校应该建立完善的教师培训和进修体系,送相关的骨干教师参加最新的研讨班或者短期培训,让教师在提升专业技能的同时,了解最新的专业动态,确保教师理论知识的时效性。

三、结语

综上所述,随着我国社会经济的不断发展,餐饮行业转型升级的步伐明显加快。在这种情况下,技工院校烹饪专业的建业要与与时俱进,通过明确专业定位、科学设置烹饪教学模式、提升烹饪专业师资力量等一系列手段,结合校企合作模式优势,实现院校的高质量转型升级,为促进烹饪专业学生的全面发展奠定基础。

参考文献:

- [1] 王长冰. 关于高职烹饪与营养专业人才培养模式探讨 [A]. 教育理论研究 (第六辑) [C]. 2019.
- [2] 夏育成. 烹饪专业产教融合人才培养模式改革研究 [J]. 科学咨询 (科技·管理), 2019 (04).