

“3+2”模式下烹饪工艺与营养专业人才培养模式 创新分析

颜 燕

(海南职业技术学院 海南海口 570216)

【摘要】“3+2”教育模式培养烹饪工艺与营养专业人才,与传统职业教育相比更具系统性、连续性以及完整性,不仅缩短了教学时长,减轻培养对象的家庭经济负担,同时还有效规避了传统职业教育中高职衔接不足导致的教学内容重复、课时安排不合理等问题。通过3+2的教育模式,能够为社会更快更好地培养一批烹饪专业的高素质、高技能人才,同时可以提高职业院校的专业办学水平,满足学生“学精通、早就业”的专业学习目标。

【关键词】“3+2”模式;烹饪工艺与营养专业;人才培养模式

DOI: 10.18686/jyyxx.v3i6.47811

随着社会经济快速发展,人民生活水平日渐提高,我国的餐饮行业得以迅猛发展。当前社会对烹饪专业人才需求缺口明显,这就给职业院校的烹饪专业教学提出更大的机遇,带来更大挑战;同时在知识经济背景下,不仅必须重视专业知识和技能的培养,而且更应强化文化素养的养成。鉴于此,本文分析了“3+2”模式下职业院校烹饪工艺与营养专业人才培养创新模式,以期为社会培养出高素质、高技能的应用复合型人才,满足社会及行业的发展需求。

1 中高职“3+2”模式的教育教学优势

1.1 教育教学成本降低

中高职“3+2”教育的招生对象是九年基础义务的初中毕业生,学制分为中职三年和高职两年,中高职衔接起来是五年制教学。相比于高考统招的高职学生,“3+2”模式下的学生在校学习时间减少一年,学生能够更早的步入社会参加专业工作。中高职“3+2”教育模式将中职、高职两阶段教育结合起来,实现了一体化、连贯性办学,学生入校就能尽早学习专业文化知识,获得专业学习环境的熏陶,这将有利于学生更好地掌握知识技能,获得专业的综合发展。中高职“3+2”教育模式不仅有效降低学生的受教育成本,同时还提升了教育教学的实质效果,促进受教育者的投资获得提前回报,保障了国家教育资源获得最大化效益^[1]。

1.2 知识体系更为科学

中高职“3+2”教育模式下,专业课程知识体系的设计更科学合理,具备更强实用性。立足于职业教育以就业为导向的人才培养目标,整体设计教学计划、教学内容、培养方案等,统筹安排专业教学的课程体系。在“3+2”模式的教学过程中,学生不仅能够达到职业教育的文化素质培养要求,而且还能更加全面掌握专业必备的技术技能,促进学生成为专业知识足、动手能力强的技术性应用人才。

1.3 学生就业前景更好

中高职“3+2”教育模式的知识体系更为科学,其培养人才的宗旨是高知识、高技能和高层次的复合型应用人

才,而这样的人才正是社会和行业需求的三高型人才,能够受到更多企业的认可和青睐^[2]。“3+2”模式下的职业教育与普通中职教育在知识结构、专业技能方面尽管差不多,但是由于学制被减少缩短,“3+2”模式下的毕业生在年龄层面上则更具优势性,在市场就业中则更有竞争力。通过“3+2”模式的专业教学,学生能够掌握熟练的专业技能,具备更多的实践机会,能够快速胜任今后的工作岗位,且同时还具备良好的文化素养及职业规划潜力,将是大部分企业理想的全面型人才。

2 “3+2”模式下烹调工艺与营养专业人才培养的现状问题

“3+2”模式的烹调工艺与营养专业一方面对教学技术性要求较强,对师资能力、实践课程的教学条件要求更高,另一方面也更易打造成为具有专业特色的教学体系。目前,部分职业院校相继开设了烹饪工艺与营养专业并采用“3+2”模式进行人才培养,但是由于缺乏经验和研究,衍生出一些突出性问题,给专业办学造成了较大困扰。

2.1 专业办学的内涵不足

目前,大部分职业院校在实施“3+2”教学模式过程中将专业知识的理论部分集中在中职阶段,而将大部分实践教学预留在高职阶段,造成学生理论学习和实践学习相互脱节,无法将知识融合到实际应用之中,缺乏理实结合的专业应用能力,使得人才的培养质量被拉低。究其原因分析,一方面是由于职业院校管理者对该专业教学内涵缺乏深层认知能力,另一方面则是由于职业院校在专业办学条件、师资水平等方面还存在一定的差距性。

2.2 专业教师的师资水平有限

烹调工艺与营养专业的特点是技术性强、实践性高,因此其办学成本较高,这就需要职业院校配置相应的师资来保障教学质量。该专业要求烹饪专业课程教师具备丰富的专业知识、充足的教学经验、熟练的实践能力等。烹饪专业的毕业生因学历原因难以达到国家教育部门的招聘资格,所以专业教师团队通常由食品专业的毕业生为主构成。甚至于有的院校因为严重缺乏专业课程教师而不得不临时从企业中聘请厨师兼任,更有甚者将专业课程的实践

教学外包给社会培训机构、企业来完成。由于职业院校的师资力量和水平严重不足,在此情况下所培养的烹饪专业人才将很难达到预期目标。

2.3 职业院校的硬件条件欠缺

目前,部分已经开设烹调工艺与营养专业的学校出于效益影响等各种原因而不愿意投入相关的办学资金,在专业实训基地的建设、专业教学设施设备的采购方面投入较少,造成办学实训条件严重不足。有的院校直接改造简易型家庭厨房用于实践实训教学,又或是尽可能降低学生参与实训学习的频率和次数,而将实践课程改为理论教授、教师示范操作教学等,还有甚者直接替换成视频播放,让学生自行观看实践操作环节^[3]。鉴于职业院校的烹饪专业教学硬件条件过低,在很大程度上拉低了专业人才培养质量。

2.4 专业建设及人才培养认知不清

目前,一些职业院校从上级领导到专业教师层面对烹饪专业的教学课程建设、人才培养目标、人才培养方案等方面存在认知不清的情况,未能充分体现出“3+2”职业教育的特征,不能正确认识职业院校的烹饪专业教学不能仅以培养学生的知识技能为主,还要教授学生文化知识、职业素养,提高学生的综合能力,最终帮助学生获得全面性的职业发展。

3 “3+2”模式下烹调工艺与营养专业人才培养模式的创新策略

3.1 提高专业教学的顶层设计

职业院校要培养出切实符合社会需求的专业复合型人才,必须要提前做好专业教学的顶层设计,要在人才培养与专业发展中具备相应的前瞻性、长远性,顶层设计将决定专业教学及人才培养的质量。因此,职业院校应在遵循市场及行业规律的基础上对人才培养模式进行创新,这将有利于烹饪专业的毕业生能够尽早适应现代烹饪行业的服务发展需求,在餐饮产业链中得到多元化的就业发展,具备更多选择就业岗位、就业方向的优势和条件^[4]。职业院校的校领导人及专业带头人应具备顶层设计的目光,站在烹饪教学的发展前沿和行业产业的发展高度上,对烹饪工艺与营养专业的人才培养模式进行必要创新。

3.2 要积极深化教学内涵建设

职业教育的内涵建设应囊括办学理念的创新、专业教学建设及人才培养模式的创新、专业师资团队的建设等相关内容。职业院校应积极深化专业教学改革,通过“学术立校、德技树人”,在不断的实践教学积累并总结经验,提升教学内涵。职业院校要积极主动向优质的办学单位学习和借鉴,汲取他们良好的教学经验和成果,从中探究出符合自身学情的校本化专业教学体系,培养出能够切实满足社会和企业需求的应用复合型人才。经教学总结,笔者

认为培养烹饪专业的复合型人才应从德艺修养、重技创新能力、卫生营养、饮食文化、核心素养以及创新创业六大要素出发,培养学生的专业系统理论以及实践操作技能,这才符合“3+2”模式的烹调专业人才培养理念^[5]。

3.3 完善职业教育教学体系

职业院校要切实推动烹调工艺与营养专业教学的发展,建设科学的教育教学标准体系是重点,只有探索出一套特色化、品牌性、集群式的专业教学发展之路,才能让烹饪专业教学获得可持续的有效发展。“3+2”模式下,职业院校烹饪专业的人才培养方案的制定以及课程体系的设置要尤为重视专业知识层次的中高职衔接、教学内容的无缝接轨,所有的专业课程都要进一步规范化、标准化、一体化,体现出实用性和技术性,这是职业院校教育教学标准体系的重要内容。

3.4 深化校企合作开展教学

当前校企合作、产教融合的育人模式是职业教育实现改革发展的必然举措。通过多层次、多维度的深化校企合作、产教融合,开展现代特色的订单式、学徒制人才培养方案,借助校企双方在专业教学上软硬件的优势,强化师资能力、教学经验,通过校企联合攻关,促进烹饪工艺与营养专业的人才培养模式更为优化完善。

3.5 注重培养师资力量及完善教学设施设备

职业院校要积极主动为专业教师提供良好的学习培养平台,让专业教师与烹饪单位、优秀院校、行业领域进行密切接触和沟通,强化专业师资培训力度,建立教师培养档案,激励教师不断提升自我教学能力,获得专业教学领域的进一步发展。职业院校要注重师资培养的短期和长期规划,构建形成一支由骨干带头的高素质、高技能专业师资队伍,提高烹饪专业教学的整体师资力量。其次,要加强专业教学的理实并重,为师生提供良好的实践教学平台,采购必备实训设施设备,为烹饪专业的实践教学提供充足的硬件支持,从而确保专业实践教学的前沿性,保障实训教学的高效开展。

4 结语

“3+2”模式下的烹调工艺与营养专业是职业院校的重要专业之一,优化创新人才培养模式是职业院校教学改革的重要举措,具备较强的科学性、探索性以及实践性。通过积极完善人才培养模式,促使“3+2”模式下的烹饪专业毕业生在文化素养、职业技能、专业知识、职业发展等方面具有更大的就业优势,促进职业院校烹调工艺与营养专业获得长足的教学发展。

作者简介: 颜燕(1979.7—),女,海南海口人,硕士,副教授,研究方向:餐饮管理。

基金项目:“3+2”中高职立交桥项目。

【参考文献】

- [1] 李才林.烹饪工艺与营养专业人才培养的创新分析[J].科技资讯, 2018, 16(10): 155-156.
- [2] 陈群群.烹调工艺与营养专业中高职衔接课程的体系策略[J].中华志愿者, 2020(7): 12.
- [3] 刘海风.烹调工艺与营养专业实践教学体系构建探讨[J].速读(下旬), 2020(12): 245.
- [4] 杨子健.烹调工艺与营养专业人才培养模式改革与创新[J].消费导刊, 2020(14): 7.
- [5] 史云娇, 顾红卫, 史剑锋.烹调工艺与营养专业人才培养方案改革与反思[J].江苏教育, 2020(92): 78-80.