

中职烹饪专业教学应该凸出的几个核心思想和实施对策

◆王能文

(柳州市第一职业技术学校 广西柳州 545616)

摘要:本文结合中职烹饪专业教学应该重视的几个核心思想,就中职烹饪专业教学课程设置、师资队伍建设和实训等方面提出了一些对策建议。

关键词:中职;烹饪专业;教学;对策

一、中职烹饪专业教学应该重视的几个核心思想

一是教授一定的文化基础知识。中等职业教育阶段必需有一定的文化基础知识,如一些人文科学知识,包括饮食文化、地域文化、菜品文化等,同时还需要让学生掌握一定水平的中式烹调基础知识。

二是教授一定的职业素质必备知识。中等职业教育阶段学生是长身体和培养好的心理素质的关键时期,学生的心理素质需要良好的思想品德修养,让其具有较强的心理承受能力,需要教授相应的知识。

三是教授一定的社会交往技能。让中等职业教育阶段学生具有与人交流的能力,具有良好的团队合作精神和自学能力和较强的心理承受能力和自我管理能力,较强的语言表达能力;具有创新精神和实践能力、立业创业能力;具有较强的抗压能力,养成不怕脏、不怕累、有良好的个人卫生和公共卫生习惯;具有学习新知识,能在实践工作中不断创新菜品能力。

四是教授一定的专业技能。一方面是专业知识教授要求。让学生初步掌握中国烹饪的历史沿革及其相关的基本知识体系,了解餐饮服务的内容及方法,把握餐饮管理的内涵以及相关知识;掌握食品原料的种类、产地、鉴别方法以及食品原料的卫生及安全理论知识;掌握菜点制作中的变化机理;了解烹饪工艺过程中的基本内容和原则;掌握系统的营养搭配、营养计算的基本理论知识;掌握烹饪美学的基本理论知识和部分实践知识;掌握中式筵席设计的基本理论知识;掌握烹饪基本功、菜肴制作、中西点制作、冷拼与雕刻的基本知识;具有一定的烹饪基本功、菜点制作、菜肴创新等方面知识;具有一定的冷拼与食雕等方面的基础知识。另一方面是职业技能要求。让学生学会应用烹调工艺学的基本知识和原理解决菜肴制作中的难点和重点,以及技术上所出现的问题;学会应用原料学知识来正确选用烹饪原材料;掌握厨房管理者应具备的计划、组织、控制、激励等基本方法和技巧和能力;掌握食品原料在加热过程中化学变化的基本原理和基本运用能力;掌握分析营养、测算营养的基本能力;掌握菜点制作中的工艺程序和有关原理;掌握菜肴装饰的基本方法。

二、中职烹饪专业教学现存的问题

(1) 课程设置与社会实际人才需求稍有偏离

目前,一些中等职业学校烹饪专业教授的菜点大多是一些传统菜肴,虽然部分菜肴在市场上还比较畅销,但有些菜肴不能适应市场需求,实用性不强,满足不了烹饪发展的需要。因此,部分学校在教学菜点的选择上存在与市场需求脱节的现象,不能紧跟餐饮市场的潮流,不能很好地适应餐饮市场的需求。

(2) 实践教学条件滞后现象比较普遍

烹饪专业尽管市场需求大,但缺少专业的实习场所,条件建设滞后,中等职业学校烹饪专业由于受到招生规模、实习经费、观念认识等多方面因素的制约,在实验室、实习室的建设上相对滞后。学生很难在这样的条件下开展有效的烹饪技能实践教学。

(3) 教师的操作技能亟待加强

当前,中等职业学校“双师型”烹饪专业教师的比例还较低,有的烹饪教师就是酒店行业的师傅,虽然有一定的操作技能,但未受过教育教学方面的培训,难以运用相关的教学理论和技巧。

有的专业课教师是由其他专业改行过来教烹饪,虽经过一定培训,但对烹饪操作技能缺乏功底,难以将理论知识与实践技能相融合。专业教师的操作技能水平在很大程度上制约了烹饪实践教学质量的提高。

(4) 教学改革力度不足

中等职业学校烹饪课的教学模式较多地沿袭了传统的学科教学模式,缺乏对最新的教学理念的认识,教学改革力度不够,工作任务、工作过程缺乏项目化、综合化的教学方法,学生的职业

能力得不到很好的培养。

三、健全中职烹饪专业教学体系思想和目标

(1) 思想

一是要以国家职业标准为依据,培养合格的中级技能人才。二是要坚持理论与实践相结合,突出职业技能训练,注重对学生分析问题与解决问题能力的培养。三是要紧密结合行业、企业生产实际需求,注意学生素质的全面提高。四是要体现现代科学技术的发展,突出教学的科学性和先进性。

(2) 改进培养目标

中等职业学校烹饪专业培养德、智、体、美全面发展,具备从事餐饮或饭店管理的理论知识与职业能力,能从事厨房原料采购、加工,红案、白案、凉菜制作,营养配餐等一线的技术人员和厨房管理和餐饮企业管理的中级技能人才。具体要求是:培养学生具有良好的行为规范、职业道德和法律常识;知荣辱,爱祖国,敬业爱岗,诚实守信,遵守社会公德,具有团结合作意识和创业精神以能良好的人际沟通能力。了解中式烹饪相关的历史、地理、民俗、美学等基本知识,具有正确的使用常规厨房刀具、电器、蒸锅的能力,具有熟练的刀工和切配技能,具有基本成本预算能力并熟悉开单进货程序,掌握吊汤和蒸菜的基本技术,掌握中式面点常见品种的制作技术,通晓原理。

四、中职烹饪专业教学优化的策略

(1) 优化课程内容

本部分主要就核心的几门课程谈谈自己的想法:一是烹饪工艺美术。课程内容包括烹饪工艺造型中常用的素描、图案、色彩等工艺美术基本知识及技能。学习烹饪造型艺术过程中的美学基本原理,并懂得如何实现饮食最佳美学境界的具体途径。二是中式烹调技艺。通过讲授,使学生熟练掌握原料初熟法、火候、调味、糊浆芡、装盘专业技能;重点掌握常用烹调技法和宴席的设计知识。三是宴席菜单设计。通过宴席菜单设计基础知识和基本技能的讲授,使学生了解正规宴席的相关要求、文化和礼仪。四是餐饮成本核算。主要内容包括餐饮产品成本的核算方法、核算步骤、单件产品的成本核算、批量产品的成本核算以及餐饮产品成本的控制方法等。此外,要强化刀功技能实训课程、勺工技术实训课程、中式菜品制作实训课程、烹调火候实训课程。重点提一点的是,要对创新菜肴课程进行设置,主要讲授菜肴创新基本方法、要素等通过学习和训练,使学生具备相应的菜肴创新能力,而且能在今后的工作中为之所用。还需要让学生通晓冷菜与雕刻技艺、面点工艺与制作、配菜技术、西餐,让学生全面得到培训。

(2) 加强烹饪实训基地的建设

争取条件创建“模拟厨房”。“模拟厨房”要按酒店厨房的布局、硬件设施、工作环境来建设,使学生有一个真实的学习环境。除了加强校内实训基地建设以外,还应通过校企合作,与酒店建立广泛的合作,发展校外实训基地,通过顶岗实习、工学结合等多种形式锻炼学生的实践操作能力。

(3) 提高专业教师的烹饪操作技能

一是轮流选派专业教师到酒店一线挂职锻炼,通过在生产一线的实际操作,了解餐饮发展的潮流,了解行业内的新工艺、新口味、新原料、新设备,提高教师的实践操作能力。

二是鼓励教师利用寒暑假参加各种业务进修。在专业能力上,可通过参加行业烹调师、面点师、营养师职业资格或考评员资格的学习培训进一步提高教师的操作技能。

(4) 合理选择教学菜品

菜品要具有代表性通过具有代表性菜品的教学,使学生能举一反三,掌握相同烹调技法的菜品。

参考文献:

- [1]王圣果.餐饮业核心竞争力分析——以杭州为例[J].商业经济与管理,2008年第8期:75-80
- [2]赵老虎.试论宴席菜单的设计美食,2006年第4期:22-24

作者简介:王能文,广西柳州,男,汉族,1966年3月,本科学历,任职于广西柳州市第一职业技术学校,研究方向:酒店管理,烹饪。