

新形势下中职烹饪专业教学改革策略

金宁飞

(福建省叁号餐饮管理有限公司, 福建 福州 350108)

【摘要】2022年6月,商务部等多部门联合出台了《关于抓好促进餐饮业恢复发展扶持政策贯彻落实工作的通知》,其中明确提到了要落实社会保险,拓展餐饮企业的融资渠道,以此为扶持老年助餐消费。近几年,在突发事件的影响下,餐饮业面临着巨大挑战。中职教育是我国职业教育的重要一环,担负着为国家和社会培养技能型人才的重任。随着职业教育的重要性日渐凸显,国家对此也极为重视。在时代快速变化新的产业模式不断更新的形势之下,产教融合模式大为盛行,由此兴起的校企合作模式、现代学徒制模式等在中职烹饪教育实践中广为应用,这些都是专业教学可借鉴的内容。本文立足当前的新形势背景,对中职烹饪专业教学现状与教育改革的意义、对策进行了论述,旨在结合存在的问题,采取针对性措施,以促进教学改革的成效。

【关键词】新形势; 中职烹饪专业; 改革策略

引言

2021年,全国人大修订了《中华人民共和国食品安全法》,2022年农业农村部与商务部等多部门相继出台了《绿色食品标志管理办法》、《关于抓好促进餐饮业恢复发展扶持政策贯彻落实工作的通知》、《扩大内需战略规划纲要(2022-2035年)》。这些政策都将目光聚焦在了餐饮业。自改革开放政策实施后,国内经济取得了迅猛发展,国民生活水平在持续提高,消费水平也在提升,这就导致人们对饮食的要求不只是温饱,而是开始注重和追求色、香、味俱全,这对于餐饮业来说是一项巨大挑战,行业对烹饪人才的需求也出现了缺口。进入新世纪后,烹饪领域在市场化深入的背景下,很多餐饮业对烹饪人员要求也在提升,其既要有专业的烹饪技术和较高的文化素养,还要对美食潮流有一定的洞察力以及对新的烹饪技法应用有一定的前瞻性,才能满足人民对高品质餐饮质量的需求。然而,回看当前餐饮业的发展,烹饪人才短缺和能力良莠不齐的情况一直存在,对于餐饮业发展极为不利。对此,笔者以中职烹饪专业为例,对该专业教学改革进行研究,以此提高烹饪人才的需求,以期为企业注入活力。

一、新形势下中职烹饪专业教学改革的意义

(一) 有助于提升中职学校的办学质量

在过去的专业实训教学中,通常采用“教师讲,学生听”的方式,当课上活动结束后,实践活动也随之结束,这严重制约了学生实践能力的提升。在新形势下,由于对烹饪人才的专业技能要求有所提高,因此就要针对问题及时进行改革。通过专业教学改革,中职学校的办学质量也能得到提升,各方面逐渐完

善,有助于构建烹饪专业人才培养体系。

(二) 有助于提升学生的专业技能

从过去的教学来看,传统烹饪教学更多采用的还是传统模式,学生的实践技能缺乏培养的契机。烹饪专业教学改革的进行,可以有效提升学生专业技能,使学生在未来的就业中有更强的竞争力。

(三) 有助于培育学生的职业素养以及职业精神

目前,企业更加注重人力资源的开发,因为人才是企业持续发展的原动力,而员工职业素质又在很大程度上影响着企业发展。学生通过实际岗位进行实习和实践,可以以企业的实际需要为工作起点,最大限度提高自己的职业素养,以适应企业对人才的需求,更有助于他们形成良好的职业精神。

二、新形势下中职烹饪专业教学现状

(一) 课程设置与实际出现脱节

中职烹饪专业的教学中,课程设置上主要是以传统菜肴的烹饪为主,尽管其中一些菜式很受顾客喜爱,能够保存下来,但是其中一部分菜式由于原料供应变化、生产加工程序繁琐、现代人口味偏好改变、人们珍稀动植物保护意识的觉悟等等原因,已经和人们的实际生活脱节,无法真正满足社会需求。这在某种程度上也对烹饪专业的良性发展造成了障碍,这种教学方式和教育理念所培养出的烹饪人才难以满足社会对人才的要求,因此必须对其进行改进和更新。

(二) 实践教学条件滞后现象较为常见

改革开放四十多年来,我国的餐饮业一直处于快速发展时期,餐饮从业人员每年都在增加,这就使得餐饮行业对人才的需求量越来越大。尽管餐饮行业有着较为光明的前景,但中职学校却因为经费不足、

招生规模过大等诸多原因,导致烹饪实践基地建设受阻,就连学校内部实训基地资源都比较匮乏,这就造成了烹饪专业的实践教学条件落后的问题。烹饪作为一个技艺操作为主要表现形式的技能,学生在实际操作中缺少实际操作,很难掌握好的传统技能。

(三) 烹饪教师的烹饪技能亟待提升

目前,许多中职学校缺少“双师型”师资,特别是餐饮类专业。有些学校无法请到专门的老师,只好邀请在饭店工作了很多年的老技师。这些老师傅虽然有一定的动手技能,但是缺少实践教学的经验 and 技能,烹饪教师必须具备精深的烹饪理论知识、多年的一线烹饪实践、且要掌握科学的教育方法,因材施教,才能培养出烹饪理论知识扎实,动手能力强,适应餐饮行业不断变化的优秀学生。

(四) 学生职业意识有待深化

中职学生大多在学校里学习厨艺,就连为数不多的厨艺练习也是在校园内的工作场所中进行,离真正的工作环境还有很大的差距。因为学生所学知识较多,实际操作较少,所以学生对于实际的厨师工作缺乏深入的了解,同时对于自己的职业生涯也没有长期的计划和方向,这些容易导致学生在平时的学习上日渐懒散、敷衍了事。部分学生在期末考试中,也仅仅是为了达到及格的目的,这样的情况存在多年,一直未有明显的改观。因此,如何提高学生的整体素质,提高烹饪技术水平是一个难点。

三、新形势下中职烹饪专业教学的对策

如前文所述,当前的中职烹饪专业教学中存在许多弱项,想达到完美还有很长的路要走,依然有很多问题需要解决,这些问题的存在对于培养优秀的烹饪人才有很大阻碍。结合现在的新形势,笔者以自身教学经验为基础,只针对烹饪教学的改革提出了如下几点建议:

(一) 凸显院校办学特色

中华饮食文化经过了千年的洗礼,内涵意蕴深远。随着网络科技的快速发展,世界各地互联越来越紧密,人们对于食品的要求也在改变,在保持传统菜肴、,继承优秀中华美食文化的同时,根据餐饮业的需要,进行创新和发展,以此满足人们对饮食多样化的需要。这就要求中职教师有敏锐的意识,能够牢牢把握中职教育的发展趋势,突出其自身的特点。为促进教学改革,笔者认为学校要突出自身特色,可从下列几点着手:第一,明晰饮食行业需求。随着中职的多样化,中职学校也要对烹饪专业教学方式改进和创新,教学内容、教学目标等应该要根据餐饮业的需要设置,注重就业和创业。教学内容要考虑当地的饮食特点,以突出中职学校的特点,如部分院

校设立小龙虾学院、沙县小吃产业学院、辣条学院等,这些都是根据餐饮业的需要,快速做出的调整;第二,明确人才培养目标。在职业生涯中教师要做好学生的引导者,充分认识到学生的创新意识和创业能力,积极向其它学校学习和借鉴教育思想和方式,使学校教学质量得到提高,从而突出学校的特色。

(二) 培育学生创新意识

伴随着社会和经济的持续发展,人类对于饮食要求也日益多样化,不仅仅是对口味的关注,还在原有基础上有所延伸,如食品外观、食品造型、食物摆放以及盛放容器等。虽然看起来和做菜没有太大的关系,但随着社会的进步,人们的物质生活越来越好,吃的东西已经不仅仅是填饱肚子那么简单了,还要有美感。所以,在进行烹饪专业教学活动的过程中,教师就要着重培养学生的创造性思维,让他们认识到,除了对食品自身进行创新,还要把自己的思维打开,使其和食物的相关内容结合。例如,教师可以在抖音上寻找一些有创意的美食博主,然后向同学们推荐;组织美食创意比赛,比拼学生的烹饪技能,对各方面进行考核。这不仅可以使学生实现知识的“学有所用”,还可以扩大他们的视野,从而培养学生的创造力,促进其全面发展,提高他们的竞争能力。

(三) 创建专业实训基地

实训基地是学生开展技术训练和动手实践的主要场所,对提高学生的实际操作能力具有十分重要的意义。在“产教融合”的大背景下,中职学校不仅要重视实训基地的基本设施布置,更要充实其内涵,逐渐完善实训基地的功能。为了真正发挥实训基地的作用,学校可以扩大其功能,使其不只是供学生实践,还可做科研、技能鉴定、创新创业竞赛等,扩大其服务范围。通过建立多功能培训基地,使学校和企业可以更好的开展产学研项目,进而实现产教的真正融合。在该过程中,学校主要负责为人才培养提供场所,而企业主要负责提供设备、人才与资金,与学校形成资源互补。另外,中职学校还需要建立和完善相应的制度,对各主体权益进行界定,确定其经营范围。在具体的执行过程中,企业师傅可利用实训平台进行实践教学,师生则是借助实训设备和企业师傅形成配合,为其研发新菜式献计献策,同时负责部分菜品生产和教学。这种方式不仅可以节约大量的人力和物力,还可以提高学生的职业能力,积累厨艺工作的经验,达到学院和企业之间的双赢。

(四) 传承传统烹饪技巧

我国有着五千年的历史积淀,在千年的传承中,饮食文化也成为了中华文化不可分割的一部分。回

望我国的饮食文化,特色菜系可追溯到久远的古代。由于地理环境或是气候条件影响,我国不同地区人民的饮食出现了明显不同,如川菜重麻辣味道,擅用各种调味品,这与当地气候湿润不无关系,因而形成了当地人偏重于“吃辣”的习惯。粤菜主要以鲜美清淡为主,这与当地盛产海鲜有很大关系,更注重对事物本身味道的保留和挖掘。中职烹饪教学中,教师可将这些独有的中华文化融合到教学中,增加学生对不同菜系的了解,同时也将自己视为东方菜系的传承人。上述提到了学校可创建实训基地,教师可利用实训基地,开展“中式烹饪大赛”。各班级均可参与,学生不仅要在比赛中展示自身所学,还要有所创新。届时往往可以看到不同菜系齐上阵。参与过程中,学生对于中式烹饪了解更加深入,继而掌握古老的东方烹饪技法,学会如何科学搭配食材。创新性较强的学生,还可充分发挥自己的创新能力,将东方烹饪技法与现代烹饪技法相融合,实现“中西结合”。

(五) 加强教师队伍建设

中职教育应注重“双师型”师资的培养,即既有理论知识又有实践经验的师资队伍。中职学校有别于一般教育,其办学目标是培养符合行业需要、符合岗位需要的专门人才。因此,中职教师需要有一定的实际操作技能,以便培养学生的实践能力,以此对学生的职业技能实践进行指导。笔者不仅仅是一名一线教师,而且在实践中也参与过多种活动。2016年,参与了省级卫视美食录制节目,主要展示了“佛跳墙”;2022年8月,有幸参与了央视美食类节目的录制。节目中,我负责为大家展示八大菜系——闽菜……日常教学中,我会将这些宝贵经验和同事分享,大家共同交流心得。我深知想要培养优秀的烹饪人才,教师队伍专业性的重要性。除了我会与广大教师分享心得之外,学校也会定期安排教师亲赴一线,学习更多的烹饪实践技巧,避免专业知识只是停留于口头上。通过理论与实践的双重努力,为烹饪专业提供更多的教师,就此构建更加专业的教师队伍。

(六) 深化校企合作关系

校企双方互惠互利是校企合作的先决条件,但是,在体制上、观念上存在着不同的问题,使得校企合作培养高职人才的热情还不够高。因此,中职教育可以采取如下措施:第一,加强校企合作,扩大学生实习的途径;第二,从高职教育与职业教育融合的具体目标、内容和时机进行分析;要科学地制订校企合作计划,保证产学研结合的深度和强度;第三,把烹饪教育的实践和行业的需要紧密地联系起来,使餐饮行业的观念、文化和过程真正融合,加深学生对

餐饮行业的执行和操作过程的认识,适应接下来的实习工作;第四,邀请优秀企业参与课程设计,明确人才培养目标,帮助学员更好地规划自己的生涯,达到校企双方真正的双赢。

(七) 应用现代信息技术

在科技进步的今天,多媒体的应用越来越广泛,但是老师们也要知道,多媒体的应用也是有讲究的。当老师向学生展示一些与烹饪有关的图片、视频等内容的时候,要让学生们的注意力更加集中,提高他们对厨艺的学习的兴趣,提高课堂的教学效率。但是,教师必须认识到,如果使用不当,不仅不利于学生学习,而且还会使学生分心。所以,老师要根据课堂的具体状况,对学生的学习状况和课堂教学内容进行把握,适时地运用多媒体来进行教学。比如,在“刀工”课中,教师可以用照片来引起学生的兴趣,但是不能光给学生看刀工的录像,还必须要老师亲自示范,学生自己动手做,这样才能使多媒体的教学效果更好。

结束语

综上所述,职业教育的发展已经迎来了“春天”,而各中职学校如何进行改革,这是应对挑战的重中之重。身为在一线工作的烹饪教师,在实际教学中需要不断提升个人水平,尝试以更加独特的思维思考问题,致力于打造烹饪“金课”。一般来说,中职学校的烹饪专业归属为旅游服务类,日常教学实践中教师除了要培养学生的理论知识,还需要把技能岗位需求和教育教学相结合,让学生实现内化于心。同时在符合教育规律的基础之上,追求学生的个性化发展。本文结合中职学校烹饪专业教学的意义和现状,特别提出了凸显院校办学特色、培育学生创新意识、创建专业实训基地、拓宽烹饪课程体系、加强教师队伍建设等,共七方面建议,希望能够扭转烹饪教学的现状,真正提升学生的实践能力,使其在职业教育中打下坚实基础。

参考文献:

- [1] 周明月,李姝妍,刘慧等.基于“学研教”协同的中职烹饪专业教学案例研究[J].汉江师范学院学报,2021,41(06):129-133.
- [2] 胡玉娟.高效课堂应以塑造学生职业灵魂为终极目标中职烹饪专业“中式面点制作”课堂教学探究[J].上海教育,2021(27):70-71.
- [3] 张仲柏,闫学春,杨小平.中高职一体化办学背景下烹饪专业教学有效衔接探析——以兰州现代职业学院烹调工艺与营养专业为例[J].职业技术,2021,20(05):89-93.