

基于中餐烹饪专业人才培养的优化路径研究

李 燕

(阿克苏地区沙雅中等职业技术学校, 新疆 阿克苏 842200)

摘要: 目前, 随着我国经济实力的逐渐发展, 各个行业都已经呈现繁荣趋势, 社会和相关企业对于人才数量和质量的需求与日俱增, 为了更好地满足社会和相关企业发展的需要, 必须要加大对于专业人才的培养和塑造。中职院校是我国专业人才培养的重要基地和塑造专业人才的重要大本营, 为了培养出社会和相关企业需要的、合格的、专业的人才, 因此, 必须要重视中职院校的相关专业人才的建设和制造。针对此, 本文首先就中餐烹饪专业人才培养情况现状进行说明, 之后, 就与中餐烹饪专业人才培养的优化路径进行分析, 希望为广大的中职教师朋友提供相关的借鉴和帮助。

关键词: 中餐烹饪; 人才培养; 优化

DOI: 10.12373/xdhjy.2022.06.4940

现今, 随着我国特色社会主义现代化建设的不断完善和发展, 各个领域的经济都得到了空前的发展, 各项专业技能人才数量远远无法满足现今社会和相关企业发展的需要, 为了提高和加强专业人才的建设和, 因此必须要对人才培养的方式和路径进行全面的优化。现今, 在中职院校中餐烹饪专业人才培养方面出现了一些问题和缺失, 因此, 为了提升中餐专业学生的专业素养和职业能力, 必须要对他们的培养路径和方式进行全面优化, 通过编写优质教材、革新教学模式和观念、创建课程资源体系, 注重师资队伍建设和深化校企合作等多种方式, 提升中餐烹饪专业人才的职业素养和专业能力, 培养他们成为社会和企业需要的、合格的、专业能力高超的复合型人才。

一、中餐烹饪专业人才培养现状

(一) 忽视实践操作能力

职业院校的最终任务就是培养素质高超、专业能力优秀的专业人才, 但是, 经过调查得知: 目前, 大部分的中职中餐烹饪专业实践培养方面被院校严重忽视, 导致学生的实践能力和动手操作能力相对来说都非常的薄弱, 相关的实践课程和实训安排得不合理, 无法做到科学、合理的“理实结合”。同时, 很多中职院校的专业教师教学模式和教学理念相对来说, 仍然比较陈旧, 受到传统的教学模式和教学观念影响, 导致他们现在仍然采取陈旧和落后的教学模式进行教学, 教师是整个教学过程中的绝对主体, 这样做, 不仅不会提升专业教学的效率, 同时, 还会大大降低了学生们的学习兴趣, 使得他们的学习效率下降, 实践能力和专业素养得不到显著地提升。另外部分中职院校的相关实训场地和实践基地相关的基础设施建设不完善, 存在设备老旧、缺乏资金等问题, 相关的中餐烹饪专业教材也是非常的陈旧, 培养人才的体系也不完善和健全。

(二) 缺失人才培养目标

随着我国进入 21 世纪以来, 我国的餐饮行业发展得非常地迅速, 急需大量的中餐烹饪专业人才, 虽然此专业的发展前景非常不错, 但是在层次和职业空间上面存在一些问题。在中职院校中餐烹饪专业的教学中, 主要的教学内容是技术训练, 重点培养他们的烹饪技术, 这样做会造成人才目标培养的缺失, 对于提升他们的综合能力和职业素养来说是效果不大的。教学方式也是十分的单一, 对于他们今后的可持续发展是非常不利的。

(三) 师资力量薄弱

随着我国教育现代化如火如荼地推进, 我国中职院校得到的整体性的提升, 扩大了招生面积, 导致中职院校学生的数量与日俱增, 相关的专业教师数量就显得捉襟见肘起来。有的部分院校为了聘请专业教师, 就放宽了招聘教师的条件, 导致很多专业教师缺乏教学经验, 教学水平较低, 无法及时地向学生们分享先进

的教学资源和先进的教学方法, 对于学生们专业素养的提升起到事半功半的教学效果。

(四) 缺乏针对性

针对人才培养来说, 必须要根据学生的实际情况来制定有针对性的人才培养方案。每个中职学生, 因为家庭背景、转变环境、性格特点等诸多不同, 导致每个学生都是存在差异性的, 在实际的中餐烹饪教学过程中, 需要尊重这种差异性, 相关的专业教师需要运用多层次的人才培养方案对他们进行针对性教学, 这样才能提升教学质量。但是, 通过调查发现, 在现今的大部分中职院校中, 对于人才培养的方案缺少对于差异性的重视, 无法满足多元化学生对于专业知识和职业素养的学习需求, 这个问题亟待解决。

(五) 教学资源匮乏

为了提升中餐烹饪专业学生的专业能力和职业素养, 确保他们毕业之后都能顺利地找到理想的工作, 为此, 各类实训场地和实践活动必须要满足中餐烹饪专业的教学要求。但是部分中职院校的各种实训场地和各种设备太过陈旧, 导致烹饪专业学生的实训无法顺利地完, 相关的烹饪技术以及烹饪基础知识无法得到全面的提升, 在这样的实训场地进行实训教学, 不仅会造成他们的实践能力和专业技能无法得到大幅度的提升, 同时也会影响他们的专业素养, 使他们以后无法顺利适应以后的岗位工作和企业要求因此, 必须要建立和完善中餐烹饪专业配套的实训教学设施, 同时也要对相关的教学设备进行升级和换代处理。

(六) 校企合作流于形式

中职烹饪专业人才的培养和提升离不开校企合作的形式。在实际的专业教学过程中, 很多中职院校也都积极和相关的企业进行合作, 以期提升他们的实践能力和动手操作能力。但是, 经过详细的调查发现, 大部分的校企合作浮于表面, 流于形式, 院校并未与相关的企业进行深度的合作, 更多的时候只是挂上了一个虚假的牌子, 走一下形式。很多企业并没有重视和关注校企合作的内容和深度, 很多烹饪专业学生来企业实习之后, 相关企业并没有重视对于他们的培养, 相关的住宿条件以及工作条件无法满足中职学生的需要, 导致很多中职烹饪专业学生对于到企业实习非常地抵触。此外很多的企业没有实际地参与到校企合作中来, 它们只是与中职院校进行表面上的合作, 也从来没有参与到人才培养中来, 此举严重影响学生们实践能力和动手能力的提升, 并且严重阻碍了中职烹饪专业人才的培养。这种情况之所以存在, 完全是因为缺乏专业的校企合作机制和相关的监管机制。因此, 校企合作制度必须要有关部门出台相应的政策提供保障和提供相应的资金进行支持, 中职院校也要时刻关注企业的需求, 实现双方共赢。

二、中餐烹饪专业人才培养的优化路径

(一) 编写优质专业教材

为了更好地培养学生的专业能力和职业素养，必须要从根本上进行优化和革新，针对过时的、陈旧的专业教材进行重新编写，通过编写优质的专业教材，提升教学实用性和有效性。在编写过程中，必须要针对中餐烹饪的实际情况，专业前景发展，院校的特点等进行编写，编写出符合中职院校教学特色的中餐烹饪教材。同时也要加强校企合作，与新时期餐饮行业的发展相结合，科学、合理地中餐烹饪专业教材进行修订。比如说可以添加当今比较新颖的教学内容、制定一套和教材相互配套的练习资料，充分地发挥出专业教材和相关辅助材料的导学和助学作用，创建丰富的立体化教学资源，为他们提升职业素养和专业能力提供更为优质的教学服务。

(二) 创建课程资源体系

创建中餐烹饪专业课程资源体系是人才培养的重要优化路径之一，为了更好地提升教学质量，在教学中，必须要坚持生本原则，与时俱进，将教学内容数字化和信息化，创造出多元化的高效课堂教学模式，对教学效率进行全面的提升，对他们的职业素养和专业能力进行全方位的提升。在创建多维课程教学资源的过程中，院校必须要对自身的实际情况和学生的方向等多方面进行考虑，针对教材中没有涉及的基础专业知识和专业技能，对相关的教学内容进行丰富和更新，提升实践能力，将专业课程和实践教学做好衔接，提升他们的职业素养和实践能力，为他们未来更好就业以及取得更大的成绩奠定坚实的基础。

(三) 注重师资队伍建设

教师在职业院校的实际教学过程中，它所承担的责任和扮演的角色是非常重要的。因此，高职院校必须要重视中职教师师资队伍建设和完善，提升整体专业教师队伍水平。职业院校在招聘时，要确保专业教师要有高超的实践操作能力和灵活多变的教学手段，熟悉中餐烹饪的相关专业知识，可以积极向相关单位聘请优秀的技术人员或者专业技能高超的工作人员，培养“双师型”教师。中职院校可以采取校企合作的方式，将专业教师委派到相关的企业进行实习，开展教师轮训活动。例如，积极鼓励专业教师去相关的餐饮公司或者相关的餐饮部门兼职；积极参加有关餐饮的活动或者项目，通过这种形式，将企业的工作内容、工作流程以及相关企业的实际情况了解清楚，作为日后专业教学中的教学素材。专业教师要在积极地实践过程中不断地对自身进行提升，通过不断的自我学习，提升自身的专业技能和职业素养，提升教学水平；教师也可以通过参加相关的国家考核，考取相关的专业等级证书，提升自己的专业实力；院校也可以从相关企业中挑选出优秀的人才去学校兼职，对中餐烹饪专业的学生进行专业上的指导和教学，帮助他们提升自身的实践能力和操作能力，提升学生们的岗位适应能力。

(四) 革新教学模式和观念

在专业教学过程中，教学模式和教学观念对于一堂合格的中餐烹饪教学来说是非常重要的，不仅可以提升教师的教学质量，构建高效专业课堂，同时还能提升学生的学习效率，激发他们的积极性，帮助他们显著地提升专业素养和职业能力。因此，教师在实际的中餐烹饪专业教学中，要积极对教学模式和观念进行革新。根据具体情况和中餐烹饪专业课程特点，采取先进的教学模式和教学理念，提升教学质量。可以采取小组合作教学、情境创设教学、仿真模拟教学等教学方式方法。充分地调动他们的积极性和主动性，提升他们的专业能力。教师要让学生清楚自己的未来工作定位，帮助他们适应中餐烹饪的相关学习内容，提升他们

的自我认知能力。在教学评价过程中，对于他们过程和结果两方面进行评价，提升他们的自信心，促使他们将理论专业知识有效地转化为实践能力。另外在教学过程中，教师要重视学生在专业教学中的体验，遵守生本原则，要积极主动地适应新的教育关系，通过多种途径和方式，提升自身的专业素养，并且在教学过程中，通过针对性的启发和指导，帮助他们在这个过程中发现问题、解决问题，强化他们对于专业知识的了解和掌握，为他们以后学习和发展奠基。

(五) 深化校企合作

中餐烹饪专业是一门对实践能力和专业素养要求非常高的学科，必须要对学生的实践能力和动手能力进行强化，只有他们掌握高超的专业技能和强大的实践能力，才能满足社会和相关企业的需要。对此，中职院校需要重视校企合作，通过灵活多变的校企合作方式，积极地为学生搭建一个实践教学平台，提升学生们的专业素养和实践能力。由相关的专业教师带头，积极地和相关的企业进行合作，创建“双主体”人才培养模式，详细地制定了学校和企业的人才培养计划。

例如，可以采取顶岗实习的方式去企业进行实习，通过这种方式，可以很好地帮助学生熟悉和适应专业工作，对于相关的专业内容、工作流程以及相关的企业情况进行了解，通过他们积极实习和努力工作，若是对相关的实习单位比较满意，也可以直接和企业签署用工合作，这样做不仅可以解决企业招聘专业人才难得问题，同时也可以提升院校的就业率，可谓是一举多得。此外，为了更好地深化校企合作，中职院校、相关企业以及政府部门必须要制定和构建一个健全的校企合作机制和监管机制，在校企合作期间，要对企业进行不定期的检查和访问，对学生在企业的实习情况要及时地跟进，若相关企业的实习内容和培养方式并不符合中职学生发展的需求，中职院校必须要及时叫停合作，并且向有关部门及时汇报，取消校企合作。

另外，中职院校也要建设实训场地和实训场所，将相关的实训设备进行更新换代，这样做可以更好地提升中职烹饪专业学生的实践能力，促进他们综合能力的全面发展和进步。

三、结语

总之，就中餐烹饪专业教学来说，培养出符合社会和企业需要的、专业技能高超的、复合型专业人才是非常重要的。为了更好地实现对专业人才培养路径的优化，中职院校、专业教师以及相关企业都必须对自身进行改革和创新。通过编写优秀的专业教材、创建课程资源体系、重视专业师资队伍建设和革新教学模式和理念以及深化校企合作等方式，优化人才培养路径，为他们日后取得优秀的成绩奠基。

参考文献：

- [1] 左怀霞：中职中餐烹饪专业人才培养模式探索[J]. 中学课程辅导(教师教育)，2020(21)：7.
- [2] 茅建民，许磊，李增：中餐烹饪专业人才培养调研报告[J]. 江苏教育，2013(Z3)：79-81.
- [3] 茅建民，李增，许磊：中餐烹饪专业指导性人才培养方案[J]. 江苏教育，2013(Z3)：81-84.
- [4] 王蓓：职业院校中餐烹饪人才培养模式改革探讨[J]. 四川烹饪高等专科学校学报，2012(04)：64-67.
- [5] 蔡顺林：中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式的实践探索[J]. 职业技术教育，2018，39(29)：29-32.