

# 产教融合背景下烹饪专业教学的优化创新

于景林<sup>1</sup> 于景水<sup>2</sup>

(1. 深圳烹影餐饮管理有限公司, 广东 深圳 518000;

2. 深圳新东方烹饪职业培训学校, 广东 深圳 518000)

**摘要:**在产教融合背景下,烹饪专业的一切教学行为都应当以满足餐饮企业用人要求为最终目标,从而更好地服务学生和企业。然而,烹饪专业的实际教学情况并不乐观。本文分析了产教融合背景下烹饪专业教学优化创新的意义和现状,并从院校特色、创新意识、实训基地、课程长度、师资队伍建设等方面对烹饪专业教学的优化创新路径进行了初步探索。

**关键词:**产教融合;烹饪专业;教学优化创新

在现代餐饮业发展过程中,社会各界对烹饪行业的标准变得越来越高。面对餐饮市场的变化和需求,职业院校作为培养烹饪人才的摇篮,更要注重校企合作、产教融合,不断优化调整人才培养方案,从而顺势而为、顺势而起。

## 一、产教融合背景下烹饪专业教学优化创新的意义

### (一) 创新教学方式,打好学生根基

产教融合背景下优化创新烹饪专业教学模式、方法,对学生将来就业、创业打下了坚实的基础。在产教融合中,烹饪专业的学生能够零距离接触餐饮行业,了解到真实的工作环境性质、内容价值,引导学生正视厨师工作岗位,重新审视自己的学习态度和作风,树立正确的职业观、价值观和学习观。此外,产教融合模式的落实,可以打破传统烹饪专业培训模式,让学生可以“走出去”,避免出现“闭门造车”现象的出现,而且在顶岗实习、食堂实习、摆地摊等实践活动中,烹饪专业的学生还可以从老员工、食堂职工、地摊老板身上学习到许多教材、教师不会教授的经验,从而认识到自己和企业行业用人标准之间的差距,强化学生独立能力,打好就业创业根基。

### (二) 凸显学生主体,加快职教转型

实践教学是职业院校中主要的教学方式之一,也是专业院校完成向企业输送高技能人才任务的主要途径。而通过产教融合,可以让学生快速从校门走进企业大门,上岗工作。在产教融合背景下烹饪专业教学的优化创新,可以为学生创造更多形式的实践学习机会,进一步拓展和丰富学生的实操能力、职业素养,改变传统教学方式、模式,转变职业院校教学理念,让学生可以在实践中学习到真正有意义的技能和知识,贯彻落实现代化职业教育理念、思想,保障学生的就业与发展,进一步提升职业院校烹饪专业人才培养的价值和作用。

## 二、产教融合背景下烹饪专业教学的现状分析

### (一) 课程体系需要创新

创新一直以来都是烹饪专业重心所在,只有不断创新菜品样式、特点,才能够满足消费者日益变化的饮食观念。但是,目前烹饪专业中理论知识占据了课程体系很大一部分内容,留给专业实操部分很少。而学生长期在这种现实失衡的课程中学习,最终的学习成果可想而知。主要原因有三个:一是院校与教师的教学理念习惯于传统模式,缺乏尝鲜的能力;二是校企在产教融合中合作不够密切,所有产教融合活动几乎都是院校参与,企业参与积极性不高;三是职业院校知识体系更新较慢,缺乏有效的参考和借鉴,即便知识内容更新后,在融入到烹饪专业课程体系的过程中也需要经过多道手续,最终才能够被学生所学习。这种滞后性的专业知识的应用,很难培育出与岗位相匹配的专业性人才。

### (二) 课程深度有待优化

在人们越来越重视生活质量的今天,大众对食物的需求不再

是停留在果腹阶段,更多的是追求食物的功能化以及个性化,例如甜甜圈咖啡、星空酒、牛排杯等。为了紧跟大众消费需求和趋势,职业院校烹饪专业应当深挖课程内容,通过多元化的烹饪方式,从而赋予食物更多的功能,满足人们物质、精神上的双重需求。这也是当下或是未来职业院校烹饪专业发展的主要方向。通过课程深挖,能够有效解放学生的思维和想象,创新创造出更多新颖的餐品,达到餐饮行业对烹饪人才的录用要求,提升学生在餐饮行业、厨师界的竞争硬实力。然而,当下烹饪专业教学仍旧是以流于表面的“皮毛”烹饪知识为主,对餐饮文化、食疗文化的教授很少,无法满足消费者更高等级的饮食需求。

### (三) 师资水平略显不足

当前,饮食文化的交流与传播变得越来越频繁,不断有样式新颖、风格独特的菜品和饮品被消费者所追捧,这从侧面说明了餐饮行业的竞争十分激烈。然而,大部分职业院校在教师队伍建设方面,存在水平一般、实践能力一般,教学理念滞后等问题。虽然,少数院校会邀请专家、餐饮老板到校演讲,期望以此弥补师资力量薄弱的问题,但是,专家、企业老板的讲解完全是从个体角度出发,虽然一定程度上可以改善教师的教学理念。但是这些理念、思想往往又和职业院校的理念存在一定的矛盾,难以凸显学生的主体地位和烹饪专业的软硬件实情,进而使得烹饪专业教学仍旧维持现状。

## 三、产教融合背景下烹饪专业教学的优化创新策略

### (一) 融合产教理念,凸显院校特色

在互联网技术快速发展的今天,我国博大精深的饮食文化已经得到越来越多外国友人的喜爱。而国内各种网红美食的兴起,也改变了人们对饮食的需求层级。烹饪专业作为和中华饮食文化息息相关的专业,烹饪专业的师生不仅要传统菜式传承下来,更要将其中的中华饮食文化、饮食美德发扬光大。同时,依据人们饮食喜欢以及行业需求,不断创新菜肴的种类、特色,让中华饮食变得更加多元。因此,职业院校在烹饪专业教学内容、方向的设计上,要具备善于发现的眼睛,敏锐捕捉饮食潮流,丰富烹饪专业课程内容,凸显职业院校办校特色。第一,精准定位当地饮食需求。随着烹饪形式、种类的不断丰富,职业院校需要及时做到与时俱进,坚持以就业、创业为导向,创新烹饪专业教学模式和方法,与当地饮食行业、当地大众饮食需求相结合,在当地现有饮食特色文化的基础上,进行特色饮食的升级换代,既可以凸显职业院校特色,又可以提高学生就业竞争实力。前段时间网上掀起的售卖自制辣条、烤肠的浪潮,职业院校可以依托此浪潮,开设烤肠学院、辣条学院等。虽然当时赶不上网络红利,但是,也会锻炼烹饪专业学生的创新创业意识,为下次网络美食福利的到来做好准备;第二,明确教育目标,贯彻产教融合意识。对职业院校烹饪专业的学生来说,创新创业意识和能力并非是职业教

育的常规内容。而优秀的创新创业意识和能力，可以为他们指明未来的职业道路，驱使学生主动学习烹饪知识、刻苦练习烹饪技术，因此，职业院校、专业教师以及外聘教师，都应该注重学生创新意识以及创业能力的培养，并尝试将其融入到教学目标当中，提升职业院校办学质量和水平，打造知名职业院校。

#### （二）立足消费需求，培育创新意识

在社会经济、物质生活不断发展的今天，人们对食品的需求也不仅仅只是停留在食物本身了，越来越多人们开始关注美食以外的元素，既要吃得好，还有吃的有美感、氛围感。对菜品不但要“色香味形”，还要注重“器意营养”，追求的是融工艺之精、器物之美、食材之鲜的匠心之作。餐厅要从品牌设计、主题色调、装修风格等方面凸显特色。虽然，这些东西从表面上来看和食物烹饪专业没有直接的联系，但是，职业教育作为和职业岗位直接挂钩的教育形式，必然要随着社会的不断发展而及时改变教授内容、方向，才能够让学生学有所成、学能就业。因此，在产教融合活动中，外聘教师在带领学生学习烹饪技术时，应当格外注重学生创新意识的培养，使学生认识到新时代的厨师，不仅要厨艺高超，更要富有创意，积极学习烹饪相关知识。例如，外聘教师可以将抖音热门创意美食视频推送给学生，带领学生一起分析创意博主的思路、设计过程，开发学生智慧，启迪创意思维；也可以定期在院校举办创意美食大赛、创业美食大赛等，这样一来，一方面能对烹饪专业课程做到很好的延伸，丰富烹饪专业学生的知识层面，另一方面也可以增强学生的创新意识，为学生的全面发展打好基础，让他们将来在创业、就业过程中，更加得心应手，更好地服务企业、社会。

#### （三）开发实训基地，巩固专业基础

实训基地是学生技能提升的主要阵地，没有经过实训基地操练过的烹饪专业学生，很难被烹饪企业行业所接受。在产教融合的背景下，中职院校应当积极配合外聘教师做好实训基地开发工作，为外聘教师才华的施展搭建好舞台。例如，及时对实训基地烹饪设施进行更新；做好实训基地的装饰装潢工作，如中式餐厅样式、西式餐厅样式、五星级酒店餐厅样式等，进而丰富实训基地的内涵，进一步发挥实训基地的实训效用，满足专职教师、外聘教师的科研、项目开发、创新创业、技能鉴定以及举办赛事的需求，更好地为烹饪专业学生和企业进行服务。通过多功能、多元化烹饪实训基地的开发，可以密切院校与企业间的关系。在建设实训基地过程中，可以根据职业院校和企业双方的实力，合理分配场地、设备以及资金的职责，从而做到企业、院校双方资源共享和互补。此外，在产教融合当中，双方应明确专业教师、外聘教师的职责，避免出现责任划分不明确，导致课时冲突问题的出现。例如，外聘负责利用实训平台带领学生熟悉实际的后厨工作流程，专业课教师可以带领学生负责菜品或是原材料的粗加工工作，辅助外聘教师研发新型传统菜式、创新菜式等。这样既能使外聘烹饪教师在研发新菜的过程中，更加省时省力，又能提升学生的烹饪技能，累积更多的烹饪经验，从而实现院校与企业之间的互利共赢。

#### （四）延伸课程长度，强化实践素养

实践是检验真理的唯一标准，这句话用来形容烹饪专业再好不过。烹饪专业作为一个实操大于理论的专业，职业院校必须积极开展各种烹饪实践教学，才能够让学生的厨艺水平得到突飞猛进的发展。外聘教师在设计烹饪专业教学活动中，除了带领学生在实训基地练好基本功，初步检验学生的理论实操成果外，还要不断尝试延长烹饪专业课程的长度，充分利用院校教学资源，让学生可以拥有更多的锻炼机会。例如，食堂。一般来说

院校为了保证学生的饮食营养和平衡，通常会开设许多窗口，各个窗口的菜系、菜品也不相同。因此，食堂可以当作小型校内实训基地，组织学生定期到食堂进行帮工，锻炼刀工、颠勺、装盘等基本功。同时，食堂也是学生将来职场的浓缩，通过长期在食堂历练，可以帮助学生理清就业思路、学习方向，促使学生的动作变得更加矫健、思维更加灵活，能够在食堂中做到独当一面。在这种教中有学、学中有练以及融合职业场景的模式中，不仅可以做到课堂和实践教学统一，还可以做到职场和课堂的统一，有效调动学生参与烹饪实践活动的热情和积极性。此外，外聘教师还可以创新实践与理论相结合的形式，如组织学生在校内或是周边街道摆摊，并鼓励学生模仿网红小摊，增加小摊文化氛围，从而以此提升职业能力、专业能力，实现职业人才全面发展总目标。

#### （五）加强队伍建设，提升专业水准

建设职业院校“双师型”教师队伍，主要途径有三种。第一种是在产教融合中，院校和企业进行协商，直接外聘具备专业教学能力与高等职称的烹饪人才到校担任实践活动教师。进而形成本校烹饪专业教师负责理论知识讲解、外聘教师负责学生职业技能培训和训练的“双师型”教师队伍。第二种同样是在产教融合前提下，由职业院校定期派遣本校专业教师到合作企业进行学习和锻炼，以职业院校为核心强化本校师资队伍实力。这种模式相较于第一种模式周期性较长，主要原因在于专业教师先“学”，当教师学会后，才是学生“学”。第三种是企业派遣优秀烹饪人才到校兼职实训教师，这种模式和第一种模式可以说是一种模式，同属外聘教师，但是，学校直接外聘的实训教师往往所有时间都在院校中，换言之外聘教师的工作就是教学，而兼职教师则需要以工作为主，兼职教学为辅，因此，在训练时长方面难以形成有效的保障。不过，为了达到预期育人目的，职业院校可以尝试采用直接外聘为主，专业下放、聘请企业兼职人才为辅的方式健全教师队伍。一方面可以快速提高中职院校烹饪培训的实践水平，满足学生实践需求，另一方面也可以让院校有更多的时间组建自己高水平的教师队伍，为院校将来的发展奠定基础。

#### 四、结束语

总而言之，在产教融合背景下烹饪专业教学的优化创新，对提高烹饪专业育人质量和水平具有深远的意义。现阶段，烹饪行业对学生的烹饪能力、创新能力、职业能力的要求越来越高，高职院校应结合本校实际情况，积极联络餐饮企业，不断深化产教合作层次，协同构建完整的烹饪专业课程体系，积极开展多元化的烹饪活动，切实提升烹饪专业人才的综合素质和能力，最大化满足社会和行业的用人需求。

#### 参考文献：

- [1] 李戴阳, 王岳, 高小芹. 烹饪专业产教融合人才培养模式改革研究[J]. 中国食品工业, 2023(6): 124-125.
- [2] 李海艳, 蔡嘉斌. 产教融合背景下烹饪专业学生创新创业能力培养的路径[J]. 中国食品工业, 2023(17): 113-115.
- [3] 黄涛. 烹饪工艺与营养重点专业群虚拟教研室建设路径探究[J]. 中国食品工业, 2023(15): 93-95.
- [4] 张侃. 产教融合下创新和优化中职烹饪专业教学的策略[J]. 中国食品工业, 2022(20): 110-112.
- [5] 刘成春. 产教融合背景下中职烹饪专业教学的优化创新[J]. 中国食品, 2022(1): 70-72.
- [6] 蒋庆聪, 巴吐新, 宋艳. 产教融合背景下中职烹饪类专业学院的发展和讨论[J]. 现代食品, 2023, 29(6): 17-19.