

# 高职烹饪专业“预制菜”人才培养模式改革探索

## ——以广东省外语艺术职业学院为例

凌红妹<sup>1</sup> 陈基潮<sup>2</sup>

(1. 广东省外语艺术职业学院, 广东 广州 510000;

2. 广东省环保技工学校, 广东 广州 510000)

**摘要:** 预制菜是指将烹饪原料经过原料预处理、搭配调辅料, 经过食品工业化生产加工制作作为成品或半成品的方便菜品, 目前现状表明预制菜蓬勃发展, 然而预制菜专业人才缺口较大, 广东烹饪高职院校应该如何创新与改革人才培养模式, 占领预制菜人才培养高地呢? 本文从预制菜行业现状、人才培养方式等来详细探讨这些内容, 以实现预制菜专业人才培养规格的全面提高。

**关键词:** 烹饪专业; 预制菜; 人才培养; 改革

### 一、预制菜行业现状

预制菜又名方便菜、方便食品, 一般是指将烹饪原料经过原料预处理、搭配调辅料, 经过食品工业化生产加工制作作为成品或半成品, 经简易处理即可食用的便捷风味菜品。预制菜是针对居家烹饪繁杂特点, 运用现代标准化流水作业, 对菜品原料进行前期预处理工作, 对原材料进行清洗加工切配腌制等预处理, 简化居家烹饪的制作步骤, 经过卫生、科学包装, 再通过简单的加热或蒸炒等方式, 就能直接食用的便捷菜品。因为能简化烹饪过程, 打开包装经过简单加热等处理便可以食用, 并且具有较长保质期的优点, 实现人人皆可为大厨, 受到大多数年轻餐饮消费者及宅家消费者的好评, 成为宅家食品的首选。

2020年由于大环境影响, 全年餐饮收入同比下滑16.6%为39527亿元, 低于2017年餐饮收入水平。在这种形式下, 餐饮业产业结构不得不作出调整, 从“堂食经济”向“宅家经济”调整, 餐饮企业加快研发适用于宅食预制菜。除了宅家经济, 目前大部分连锁餐厅已非传统的“餐厅现制菜品”, 所有的“菜品”早已在中央厨房预制完成, 然后将“预制产品”直接搬到餐厅, 餐厅只用简单的熟处理就可以端上顾客餐桌。预制菜的消费需求迅猛增长。据艾媒咨询近日发布的《2022年中国预制菜行业发展趋势研究报告》称, 预制菜迎来黄金发展期, 预计未来中国预制菜市场将保持20%左右的高速增长率, 预制菜的发展前景良好, 然而预制菜专业人才缺口较大, 不少预制菜行业都表示, 缺专业人才, 预制菜口味调控, 产品研发是大问题。目前预制菜从业人员均主要为工程师, 缺少懂得烹饪的专业厨师。作为工业化程度较高的产业, 预制菜的研发与菜品烹制不同, 需要厨师在营养、冷藏及研发等方面具备更专业的知识, 为预制菜量产化、标准化提供理论依据。所以预制菜行业急需即会烹饪又会食品工业化生产的专业性人才。在新形势下广东烹饪高职院校应该如何创新与改革人才培养模式, 占领预制菜人才培养高地呢?

### 二、预制菜人才培养模式实践与创新

#### (一) 成立预制菜产业学院, 校行企协同育人

预制菜为工业化程度较高的产业, 预制菜的研发与菜品烹制不同, 需要厨师在冷链加工、营养配餐、食品加工技术、冷藏及研发等方面具备更专业的知识, 为预制菜量产化、标准化提供理论依据。预制菜行业对烹饪专业高素质复合型技能人才需求的变化, 需要不断探寻全新的预制菜专业人才培养模式与之相适应。目前行业出现的痛点是人才的缺失。目前从事预制菜生产一线人

员主要为从事烹调的厨师和从事食品加工技术人员, 由于两种技术特点具有明显的差异性, 在实际工作中处于分离状态, 作为一门新型产业, 广东高职院校还没有开设培养预制菜人才专业。目前高校主要培养的人才为食品加工人才, 或者烹饪技能人才, 这两种培养方式是相互独立相互脱离的, 而预制菜行业需要的是复合型的人才。要培养高层次的应用型预制菜烹饪人才, 校行企协同育人, 高职院校从企业行业人才需求出发, 开展人才需求调研, 分析预制菜人才需求, 结合校内名师, 行业名师, 整合教学资源, 共享相关资源, 成立预制菜产业学院, 校行企共同参与预制菜人才培养过程, 精准育人, 开展预制菜订单班人才培养, 提升预制菜人才培养的质量, 满足新形势下预制菜应用型人才培养要求的新模式。通过成立预制菜产业学院, 企业作为育人主体实质性参与预制菜人才培养, 创新人才培养模式, 明晰人才培养目标, 重构课程体系, 开发课程资源, 共建实践平台, 融通职业保障, 提高预制菜人才培养质量。成立广东省首家预制菜产业学院, 协同校行企精准育人, 占领预制菜人才高地具有重要的意义。

#### (二) 校行企协同共建预制菜研发基地

3月25日, 广东省人民政府办公厅印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》中提出把预制菜产业人才培养纳入“粤菜师傅”工程, 鼓励职业院校(含技工学校)和普通高校增设相关专业课程, 推进预制菜“产学研”基地建设。将粤菜师傅引入预制菜产业, 创新预制菜风味, 解决预制菜菜品研发中口味和调味等方面的问题, 将菜品从技艺转换到工业生产, 需要专业粤菜厨师参与, 在味道、调味等方面制定标准, 将“技术”与“食品工艺”结合, 保证预制菜产品的稳定性。预制菜产业要长远发展离不开高职烹饪院校的科研力量作为坚强后盾。高职院校应该和预制菜行业企业一同建设预制菜的研发基地, 发挥行企校三方优势, 构建预制菜营养科学、风味科学、品质形成机理和调控等食品科学理论, 建立预制菜原料和菜谱数据库, 研发预制菜原料半成品加工与贮存技术, 研发预制菜生产、加工、仓储、冷链、物流等装备, 开发预制菜新厨具、新餐具、新包装, 加强预制菜知识产权保护。共同研发具备广东特色的预制菜产品, 擦亮“粤菜师傅”金字招牌, 弘扬粤菜美食文化。

#### (三) 校行企协同共建预制菜课程体系

校行企三方共同成立预制菜专业指导委员会, 根据预制菜行业人才需求, 指定预制菜产业人才培养方案, 在学校原有烹饪专业课程体系基础上, 加入原料初加工、原料清洗技术、解冻技术、

加工技术、贮藏技术、灭菌技术等相关食品加工课程。联合预制菜企业、行业 and 高职院校一起从预制菜课程开发、课程实施、课程管理、课程评价一整套项目管理与监控评价体系。首先,需要将原本比较单一的培养模式转变为复合型人才培养模式,更侧重将粤菜师傅培养成兼具冷链加工、研发技能的食物加工技术型人才。校企共同制定课程标准,编排特色教材,聘请行业大师,粤菜大师进校授课,高职烹饪教师负责核心理论知识,预制菜企业教师负责食品工业化应用实践课程,预制菜行业共享预制菜行业标准,将预制菜相关工艺重新排列组合,形成一个个单一又相互联系的项目,来进行预制菜产业教学,使整个预制菜专业教学内容趋于综合、合理、科学和系统。在教学组织和管理上,实行预制菜专业班和企业“双轨制”管理,在教学实践过程中,实行“教学——见岗实习——教学——预制菜专业教学——顶岗实习”的“滚动式教学”订单培养的课程体系作为整个培养体系的纽带。突破原有人才培养的束缚,以预制菜行业人才需求为核心,重建人才培养模式,重置预制菜课程体系,将预制菜真实工作与课程融为一体,让高职学生在仿真预制菜实训环境中完成相关课程体系,以便与将来预制菜研发、预制菜产业工作完美接轨。

#### (四) 行企驻校,精准定位预制菜人才培养标准

为了更好打造预制菜校企合作平台,学校邀请预制菜行业协会、预制菜企业、广东省餐饮技师协会等行企进驻校园。预制菜行企进驻校园能加快融合预制菜产业专业,行业企业能及时将预制菜最前沿的发展信息及趋势传达给学校,更有助于准确定位预制菜人才培养标准,实现了预制菜行业资源共享和谐发展。校企三方借助产学研共同制定预制菜专业人才培养方案、共编校企合作预制菜教材、共培预制菜师资队伍。行业大师、企业名师与高职学生的零距离接触,不但让学生领略了外聘教师的风采,学习到最新的工艺和技术,大师独特的人格魅力也给学生带来了学习的动力,提升学习的氛围,仿真实训环境,实现高质量人才培养。打造智能仿真综合实训平台,全面提升预制菜人才培养规格。建成的校内产学研一体化实践基地,创新了烹饪人才培养模式。通过校企深度合作,借助现代信息化手段,为学生实现冷链加工、营养配餐、食品加工、贮藏技术、灭菌技术等预制菜加工实训等关键环节提供坚实的技术支持。通过信息化手段及预制菜前沿技术,为师生提供更高效的“教”与“学”方式。围绕学校自身的专业优势,建立优势突出的校企合作基地,助力符合社会发展与企业需求的专业人才培养模式探索。高职烹饪学校通过与行企合作积极试点,探索适应预制菜专业人才培养模式改革路径,形成了具有广东预制菜专业特色的人才培养模式。高职烹饪学校培养的预制菜人才储备量的整体提升,对预制菜企业整体发展有重要作用。

#### (五) 校行企协同共培预制菜师资队伍

为了让预制菜人才储备量得到持续性的提升,必须有一流的教师团队支撑。没有高水平的教师,就没有高质量的职业教育,也就没有高素质的学生。校企三方要充分发挥自身优势,为预制菜产业学院构建一支数量充足,结构合理的师资队伍。高职烹饪院校通过外引和内培双模式下,构建广外艺优质高学历高职称高技能教师队伍,提升教师理论水平及科研水平。再通过选拔预制菜行业优秀企业导师、行业高水平工程师担任学院兼职教师,共享校行企教学资源,名师名企协同整合师资队伍。鼓励专业教

师进入预制菜企业学习实践,提升食品工业化生产实践知识,将理论和实践一体化,要求专业教师既能上课,又能生产,具有比较扎实的系统的专业理论知识和与本专业相关学科的基础知识,又要有较高水平的实践动手能力,即能熟练的指导实习,也能高标准的生产流程,教学、生产“双轨”并进,培养预制菜双师双能型教师队伍,打造广东一流预制菜师资力量。

#### (六) 校企协同共拓社会服务项目,反哺了学校可持续发展

学校利用广东首家预制菜专业、预制菜企业导师、预制菜产业研发基地、预制菜双师双能型教师队伍,预制菜实践基地等相关优势,可积极开展预制菜中小企业员工职业培训和职业技能鉴定,为企业员工提供预制菜职业资格与考证培训,为企业提供预制菜多样化选修课程,扩大烹饪高职院校的社会影响力,提供社会服务。高职院校应紧紧围绕社会需要培养预制菜高技能人才,开展职业技能培训,使预制菜产业在广东经济发展方面受益。开展预制菜产业职业技能鉴定,高职院校预制菜产业学院能够为有就业要求和培训愿望的城乡劳动者分担就业之忧,为预制菜企业分担招工之忧,赢得社会的赞誉,高职教育办学的特色也就会凸现。

另外积极与广东各大主流媒体合作,组织兴趣大课堂、媒体美食推广等活动,利用新媒体的推广作用,推广预制菜产业学院的特色专业,可以开展形式多样的烹饪预制菜体验课程,为高职预制菜人才提供广大的展示舞台和就业机会。通过开展一系列的培训、职业技能鉴定、美食课堂等反哺了学校可持续发展。

综上,高等职业院校烹饪专业应改革人才培养模式,成立预制菜产业学院,校企协同育人,有利于开展深层次、立体化、全方位的预制菜人才培养。通过共建预制菜研发基地,共培预制菜师资队伍,共建预制菜课程体系,行企驻校,精准定位预制菜人才培养标准,校企协同共拓社会服务项目,反哺了学校可持续发展。通过不断的探索与实践,实现预制菜专业人才培养规格的全面提升,这对预制菜行业的发展具有重要意义。

#### 参考文献:

- [1] 叶娜.“粤菜师傅”工程背景下高职院校烹饪人才培养模式改革研究[J].发明与创新:职业教育,2021(8):2.
- [2] 徐海祥,王正云,施帅,等.1+X证书背景下高职院校食品类专业人才技能培养“三教”改革模式探索[J].安徽农业科学,2021,49(10):4.
- [3] 杨洪.2022年预制菜赛道趋势分析[J].四川烹饪,2022(2):5.
- [4] 谢宝田.校企协同育人模式下烹饪人才培养改革探索——以福建商学院聚春园烹饪学院为例[J].福建商业高等专科学校学报,2019(002):90-94.
- [5] 高志刚,张金英,唐林达,等.行企驻校·名店订单·企业教室·项目管理——中职烹饪专业人才培养模式的探索与实践[J].中国职业技术教育,2015(31):6.
- [6] 董芝杰.依托双创教育探索高职烹饪专业人才培养新模式[J].食品安全导刊,2022(1):4.
- [7] 张文.高职烹饪工艺与营养专业人才培养模式及课程体系的实践探讨[J].科技资讯,2020,18(12):2.