基于现代学徒制的中职烹饪专业优化策略探究

葛金星　陈艳辉

（长春市旅游职业学校，吉林 长春 130028）

摘　要：随着社会经济的发展和人们对饮食文化的日益重视，烹饪行业成为了备受关注的职业之一。而现代学徒制能够将理论教育与实践操作相结合，让学生在真实的工作环境中学习烹饪技能，并与专业厨师进行紧密合作。基于这种教学模式优化中职烹饪专业教学，不仅可以提高学生的专业技能，还可以让他们更好地适应烹饪行业的工作要求，培养出更加符合市场需求的烹饪从业人员。因而研究基于现代学徒制的中职烹饪专业优化策略有重要的意义。对此，通过阐述现代学徒制的定义与特点，进而分析中职烹饪专业现状，在此基础上探究基于现代学徒制优化中职烹饪专业的策略，以期提升学生的就业竞争力。

关键词：现代学徒制；中职；烹饪专业

中图分类号：TS971　　**文献标识码：**A　　**文章编号：**3005-5504（2024）02-0087-04

DOI：10.62022/LTR.issn3005-5504.2024.02.023

Exploration of Optimization Strategies for Vocational Cooking Majors Based on Modern Apprenticeship System

Jinxing Ge, Yanhui Chen

(Changchun Tourism Vocational School, Changchun, Jilin 130028)

Abstract: With the development of social economy and people's increasing attention to culinary culture, the cooking industry has become one of the professions that receive much attention. The modern apprenticeship system can combine theoretical education with practical operation, allowing students to learn cooking skills in a real work environment and work closely with professional chefs. Based on this teaching model, optimizing the teaching of cooking in vocational schools can not only improve students' professional skills, but also enable them to better adapt to the work requirements of the cooking industry and cultivate cooking professionals who are more in line with market demand. Therefore, studying optimization strategies for vocational cooking majors based on modern apprenticeship system is of great significance. In this regard, by elaborating on the definition and characteristics of modern apprenticeship system, and analyzing the current situation of vocational cooking majors, this paper explores strategies for optimizing vocational cooking majors based on modern apprenticeship system, in order to enhance students' employment competitiveness.

Keywords: modern apprenticeship system; secondary vocational school; culinary major

一、现代学徒制的定义与特点

现代学徒制是一种结合了理论学习与工作实践的教育与培训模式，它起源于传统的手工艺学徒制，但与之相比，现代学徒制在内容、形式和目标上都有了显著的发展和变化。这种模式主要是为了更好地适应快速变化的工作环境和技术进步，通过为学员提供实际工作场所的学习机会，来培养他们的专业技能和工作能力。

现代学徒制强调了理论与实践的结合，学员在接受专业理论教育的同时，也会在企业或机构内进行实际工作，通过这种“学以致用”的模式，达到学习和应用知识的目的。这种教育模式通常由教育机构和企业共同参与，旨在培养学员的职业技能和专业素养，以满足行业和市场的需求，其特点可以从以下几个方面进行阐述：

收稿日期：2024年01月06日

作者简介：葛金星，本科，讲师，研究方向为中职烹饪专业教学；陈艳辉，本科，讲师，研究方向为中职烹饪专业教学。

1.双元制教育模式。现代学徒制采取的是一种双元制教育模式,即学习和工作相结合。学员在专业机构接受理论教育,同时在企业中进行实际工作,两者互相补充,促进学员全面发展。

2.强调实践能力的培养。与传统教育相比,现代学徒制更加注重实践能力的培养。学员通过实际工作经验的积累,能够更好地理解理论知识,并将其应用于实际工作之中。

3.个性化学习路径。现代学徒制为学员提供了个性化的学习路径。根据学员的兴趣、能力和职业规划,教育机构和企业会共同制定适合学员的学习计划和工作安排,使学员能够更有效地学习和成长。

4.紧密的产教融合。现代学徒制强调产教融合,教育内容和培训计划都紧密结合行业需求和发展趋势。这种紧密的联系确保了学员学到的知识和技能能够满足市场的实际需求。

5.获得认证和资格。参与现代学徒制培训的学员,在完成规定的学习和工作任务后,通常能够获得相应的职业资格证书。这些证书在就业市场上具有一定的认可度,有助于学员的职业发展。

综上所述,现代学徒制通过将理论教育和实践工作相结合,不仅为学员提供了丰富的学习资源和实践机会,也为企业培养了符合需求的专业人才,实现了教育与经济发展的双赢。

二、中职烹饪专业现状

中职烹饪专业在培养烹饪技能人才方面发挥着重要作用,但在实际的教育与培训过程中,仍然存在一些问题。以下是该专业面临的三大主要问题,这些问题基于对当前教育现状的观察和分析,旨在提供一个真实且详尽的视角。

(一)教学资源有待丰富

中职烹饪专业的学习不仅需要理论知识的积累,更加强调实操能力的培养。然而,目前一些中职学校在实践教学资源上存在较大的不足。具体表现在:

1.实训设施老旧部分学校的烹饪实训室设备老旧,无法满足现代烹饪技术的教学需求。例如,一些新型烹饪设备和工具由于成本问题而无法引进,导致学生无法接触和学习到行业前沿的烹饪技术。

2.实训材料短缺。由于经费限制,一些学校在提供实训材料时存在短缺,影响了学生的实践学习。比如,高质量的食材供应不足,限制了学生烹饪实践的广度和深度。

(二)师资力量有待扩充

优秀的教师是提高教学质量的关键。中职烹饪专业在师资队伍建设方面存在以下问题:

1.专业技能与教学能力并重的教师不足。虽然一些教师可能具备丰富的烹饪实践经验,但他们可能缺乏有效的教学方法和技巧。相反,一些具有教育背景的教师可能缺乏实际的烹饪经验,这影响了教学的质量和实效。

2.更新知识的意识不强。鉴于烹饪领域技术和流行趋势的快速变化,部分教师没有定期更新自己的专业知识和技能,导致教学内容落后于行业发展。

(三)课程设置有待优化

中职烹饪专业的课程设置在某些情况下未能紧密跟随市场需求和行业发展趋势,具体问题包括:

1.课程内容更新滞后。一些课程的内容还停留在传统的烹饪技术上,忽视了新兴的烹饪技术、健康饮食趋势以及国际烹饪文化的教学。

2.实用技能教学不足。部分课程过于注重理论知识的传授,忽略了实用技能的培养,如食品安全管理、餐饮服务管理等,这些技能对于学生毕业后适应工作环境至关重要。

三、基于现代学徒制优化中职烹饪专业的策略

为了更好地培养符合市场需求的烹饪专业技术人才,须将现代学徒制作为一个重要的教学模式引入中职烹饪专业教育中。这种模式强调工学结合,理论

与实践并重,能够更好地帮助学生掌握烹饪技能,同时了解行业动态,提升就业竞争力。

(一)优化课程设置,加强与行业需求的对接

1.深入调研市场需求,调整课程结构。首先,教育机构需要与烹饪行业的企业进行深入合作,通过市场调研来了解当前烹饪行业的发展趋势、技术更新、岗位技能要求等,以此为基础调整和优化中职烹饪专业的课程设置。调研可以采用多种形式,如企业访谈、行业调查问卷、参加专业烹饪展会等,确保收集到的信息全面且具有时效性。通过这些信息,教育机构可以了解到哪些烹饪技术和菜品正在流行,哪些旧有技能正在被淘汰,以及未来可能会出现的新需求。根据调研结果,中职烹饪专业可以调整课程结构,增加那些与行业需求紧密相关的课程内容,比如新式烹饪技术、营养健康知识、食品安全法规、餐饮服务管理等。同时,减少或整合那些过时的技能教学,确保课程内容紧跟市场步伐。

2.引入行业标准,强化实践教学环节。学校需要与烹饪行业协会、知名餐饮企业等建立紧密的合作关系,以获取行业标准、最新工艺、技术规范等资料。通过与行业专家合作,学校可以定期进行实地考察和实习,让学生真实接触和参与到行业中,了解行业标准和实际操作,从而更好地提升他们的实践能力和专业素养。同时,学校还可以建立行业实训基地,模拟真实的餐饮环境和流程,让学生在实践中学习和应用烹饪技能。这种实践教学模式可以有效地提高学生的实际操作能力,培养他们适应行业的能力,让他们在毕业后能够更快地融入工作岗位,提高就业竞争力。

3.引入企业导师,共建教学资源库。学校可以与知名餐饮企业合作,邀请业内资深厨师或餐饮管理者作为企业导师,共同参与教学过程。企业导师可以带领学生了解实际工作环境,传授实战经验和行业技巧,帮助学生更好地理解职业要求和就业前景。通过企业导师的参与,学校可以建立起丰富的教学资源库,收集整合各类行业案例、最佳实践、最新趋势等,为学生提供更加丰富和实用的教学内容。同时,企业导师还可以帮助学校及时调整课程内容,确保教学内容与行业需求保持同步。在这一过程中,学校和企业可以共同探讨烹饪专业教育的发展方向,共建人才培养计划,使教育与就业需求更加贴合。这种合作模式有利于学生更好地了解行业内部运作,提升就业竞争力,同时也有助于企业更好地了解学生的实际水平和潜力,为企业选拔人才提供更多渠道和机会。

(二)强化实践教学,提升学生的实际操作水平

1.建立校内实训基地,模拟真实工作环境。在基于现代学徒制的教学模式中,强化实践教学是提升中职烹饪专业学生技能水平的关键环节。为此,首先需要建立完善的校内实训基地,这些基地应当模拟真实的餐饮业工作环境,包括厨房操作区、食材准备区、清洁区等,以便学生能够在与实际工作环境相仿的条件下进行学习和练习。实训基地的建立应遵循以下几个原则:其一,设施完备。实训基地应配备与现代餐饮业相符合的各类烹饪设备,如商用炉灶、烹饪工具、冷藏设备等,确保学生能够接触和操作行业内的标准设备;其二,环境模拟。基地的设计应尽可能地还原真实的餐厅厨房环境,包括工作流程、食品安全标准、卫生规定等,以便学生能够适应未来的工作环境;其三,教学一体化。实训基地不仅是学生实践操作的场所,同时也应成为教学的一部分。教师可以在此基地中直接进行教学演示,让学生近距离观察专业技能的运用,并即时纠正学生的操作方法;其四,实践与考核相结合。在实训基地中学习的学生应定期接受技能考核,考核内容应涵盖烹饪技巧、食材处理、菜品制作、卫生管理等多个方面,以确保学生能够全面掌握所学技能;其五,持续更新。随着餐饮业的不断发展和技术的更新换代,实训基地也应不断引入新的设备和教学资源,保持与行业标准的同步,为学生提供最前沿的学习体验。通过这样的实训基地,学生不仅能够学习到烹饪理论知识,更重要的是能够在实践中精炼技艺,增强自身的职业技能,为将来的就业打下坚

实的基础。同时,这种接近实际工作环境的训练也有助于学生更快地适应未来的职场,减少工作初期的适应期,提高其职业竞争力。

2.加强校企合作,拓展校外实训基地。校企合作可以为学生提供更广阔的实践机会,让他们在真实的餐饮企业中接受专业技能的培训和实践,从而更好地适应未来的就业环境。首先,加强校企合作需要学校与餐饮企业之间建立起稳固的合作关系。学校可以与知名餐饮企业签订合作协议,共同制定实习计划、培训方案等,确保学生能够在实践中获得有效的指导和培训。其次,拓展校外实训基地需要学校积极寻找合适的餐饮企业合作伙伴,建立校外实习基地。这些基地应当能够模拟真实的餐饮工作环境,让学生有机会在不同类型的餐厅、酒店等场所进行实践,丰富学生的实际操作经验。最后,学校还可以与餐饮企业合作开展双向师资培训,餐饮企业的专业厨师可以来校内进行技能培训和讲座,而学校的教师也可以到企业进行教学实践交流,以便更好地了解行业需求和发展趋势。通过加强校企合作、拓展校外实训基地,学生不仅可以在学校内外获得更丰富的实践机会,也能够更好地了解和适应餐饮行业的工作要求,从而提升其职业技能水平和竞争力。同时,这种校企合作也有助于学校更好地与行业接轨,为学生提供更贴近实际工作需求的教学内容和资源,促进学生顺利就业和职业发展。

3.开展技能竞赛,激发学生创新精神。通过技能竞赛,可以激励学生在烹饪技能方面不断提升,增强他们的自信心和竞争意识,进而提高整体的专业水平。首先,开展技能竞赛可以为学生提供展示自我、比拼技艺的舞台。学生们可以通过比赛展示自己在烹饪技能上的独特才华,从而激发他们对于专业技能的热情和自信心,促使他们在学习中更加努力。其次,技能竞赛也可以促进学生之间的交流和学习。参与竞赛的学生可以通过观摩其他同学的比赛过程和成果,学习到不同的烹饪技巧和创新理念,从而丰富自己的技能储备。最后,技能竞赛还可以促进学校与企业的合作。学校可以邀请餐饮业界的专业人士担任评委或者提供比赛指导,这样一来,学生可以从专业人士的评价和指导中获得更加贴近实际需求的指导,促进学校与企业的深度合作。最重要的是,技能竞赛有助于激发学生的创新精神。在竞赛过程中,学生们需要不断地尝试和创新,提出新颖的菜品或烹饪方法,从而锻炼他们的创造力和创新意识,为日后的职业发展奠定基础。

四、结束语

通过引入现代学徒制教学模式来优化中职烹饪专业,可以更好地满足市场需求,培养适应行业发展的烹饪专业人才。为此,学校管理者可以从优化课程设置和加强实践教学等方面入手,以有效提升学生的专业技能水平,增强其就业竞争力,为学生的职业发展打下坚实的基础。同时,这也有利于学校与企业的深度合作,促进教育与行业的良性互动,为烹饪专业教育的发展提供更多有益的探索和实践。

参考文献:

[1]薛继祥. 中职学校烹饪专业水平测试技能及理论复习考试探讨——以南通市旅游中等专业学校烹饪专业为例[J]. 食品界,2023(10):93-95.

[2]沈勤峰. 德艺融合:中职烹饪专业"冷菜冷拼制作技艺"课程思政探析[J]. 中国培训,2023(06):86-88.

[3]朱旭军. 浅析中职学校烹饪教学现状及优化策略[J]. 现代食品,2023,29(20):49-51.