

# 浅谈职业院校烹饪专业教师培养方式

李谱军

浙江商业技师学院

**[摘要]**自2006年以来,教育部、财政部已联合实施了三轮“职业院校教师素质提高计划”,从注重补知识和技能短板的生存性培训,发展现在校企等多个主体。最近教育部、财政部联合印发《关于实施职业院校素质提高计划(2021-2025)的通知》,对“十四五”期间“职业院校教师素质提高计划”进行了全面规划,目标更加明确、制度更加完善、内容更加丰富、形式更加多样。当前职业教育得到国家大力支持和发展的,但是职业院校的专业教师一直紧缺,很多学校都为很难招收一名符合学校要求的专业教师而发愁。为同类职业院校培养一大批优秀的师资力量是当务之急。以烹饪专业为例,要培养一名优秀的专业教师所花费的精力和资源是比较巨大的,也是一个较为漫长的过程。我校作为全国首批开设烹饪专业的学校之一,对烹饪专业的师资培养具有一定的经验,本文主要是对多年来烹饪师资培养的一些经验总结。

**[关键词]**烹饪专业教师;专业技能;专业理论;教学能力

**[DOI]** 10.12252/j.issn.2096-6261.2021.10.2493

职业教育是国民教育体系和人力资源开发的重要组成部分,肩负着培养多样化人才,传承技术技能,促进就业创业的重要职责。当前国家正处在全面建设社会主义现代化国家新征程中,职业教育前途广阔、大有可为。2021年10月中共中央办公厅、国务院办公厅印发了《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》,充分说明国家对职业教育的重视程度。为加快构建现代职业教育体系,弘扬工匠精神,为社会培养更多高素质技术技能人才和能工巧匠,更需要有一支优秀的师资队伍。

我校是一所有着近百年培养商贸服务类技术人才历史的学校,几经变迁,当前是以烹饪专业为主体专业的技师学院,开设烹饪专业已有50余年的历史,是全国最早开设烹饪技师培养模式的学校之一,在行业享有较高的美誉度,为餐饮服务行业培养了大批的技术骨干、管理型人才。到目前为止已有近100余位优秀毕业生到省同类专担任专业教师,2017年,我院领导根据省内急需大量烹饪专业师资的实际情况,开设了首届烹饪师资班,学生毕业后,普遍获得了用人单位的好评。所以在2021年,我院开设了第二届师资班,目前,我院在烹饪专业教师的培养上已经拥有了较为丰富的经验。我们主要从以下几个方面开展烹饪专业师资的培养:

## 一、掌握扎实的专业技能

作为一名优秀的烹饪专业技术教师必须具备扎实的技能基本功,是成为一名烹饪专业教师的基本条件。如何提升专业教师的技术技能,扎实的基本技能需要从以下方面来提升:

首先,必须掌握正确的操作规范和操作姿势,操作姿势和规范是学习好技能的第一步,能够极大的提升技术水平和操作效率,以及动作的美观程度。

其次,养成良好的卫生习惯和职业素养,作为一名专业教师具备良好的卫生习惯和优秀的职业素养是非常重要的条件,只有对自己的要求高了,才能够把这种理念和操作习惯在无形、有意之间传递给学生,培养学生的好习惯。

再是不断反复的训练刀工和炉台的基本功,俗话说“台

上一分钟,台下十年功”。烹饪专业课的教学需要在实操过程中给学生进行现场示范和技术指导,上台演示技术就是上台表演,不能出现失误,这就需要对基本技能掌握的非常娴熟。对于每一个教学菜肴的练习和钻研几十遍以上,才能够达到可以进行展示和教学演示的水平。

在经过学校的基本技能学习后进入具有代表性的社会餐饮企业进行岗位实践学习,进一步的提升学生的专业技能与行业技能要求。经过不同阶段的企业实践,不仅能够提升专业技能,还能够进一步增加对整个厨房运行模式的理解。

## 二、对专业理论的深刻理解

通常认为专业课的教师主要是技能突出,事实上对于专业理论的掌握也是同样重要。作为有上下五千年悠久历史的文明,有着广阔的领土,各个地区都形成具有当地特色的不同烹调方法,每一种烹调方法又自各地区有着不同的叫法,或者同一种叫法在不同地区的具体做法是不一致的,也有个别地区特殊烹调方法。比如宁波地区特有的烹调方法:熘,在其他地区就不常用,经常被误解为烤,但是宁波地区的烤和广东、新疆等地的烤又有很大的差别。所以烹饪专业的教师必须要求具备丰富的理论知识和对中国各地区饮食文化的理解,才能够更好的开展教学工作。

在中式烹饪专业理论课程中主要有烹调技术、原料加工技术、烹饪原料知识、中华饮食文化、食品安全营养与卫生、厨政管理等基础核心理实一体和专业理论课程,也有热菜技艺、冷菜技艺、餐饮管理、食品保健学等核心专业课程的学习。通过系统的课程学习才能够让烹饪专业师资的学生具备一定的专业理论功底,在通过对相关理论的研究,把专业理论和专业技能能够有机结合,通过理论更好地提升专业技能,通过专业技能的不断训练把专业理论在专业技能的操作中得到更好的验证。

## 三、比赛和创新能力的培养

当前从校级、省市级、国家级以及世界技能大赛的各级各类技能竞赛非常多,参加各类竞赛和指导学生参加各类竞赛是一名专业教师必须经历的,也是必须具备的能力。但是

当前竞赛的竞争非常激烈，要想在各类技能竞赛中取得好成绩，这就需要专业教师具有丰富的比赛经验、扎实的技术功底、较高的艺术修养和很强的创新能力，才能够有机会取得较好的成绩。

在对烹饪专业教师的培养过程中，首先需要教师本人多观摩各类比赛、参加各类大赛积累比赛经验。通过竞赛的参加能够极大提升专业能力和创新能力，通过竞赛的交流和學習能够提升眼界和创新的思路，不断提升自己参加比赛和指导比赛的能力和水平。

#### 四、参与企业实践锻炼

专业教师除了在学校学会常规教学菜以外，还需要参与到企业中进行实践锻炼，提升对行业的了解和企业的需求。我们培养的学生是给企业提供的专业技术人才，必须符合企业的需求。所以我校对专业师资学生的培养会选取优秀的餐饮企业作为实践单位，进行为期1年以上的企业实习锻炼。一般企业的选择为当地知名餐饮企业、知名五星级酒店、北上广一线城市知名品牌餐饮企业等单位作为实习单位。通过企业实践，能够极大提升专业教师的企业实践能力，加深对供应菜品制作、厨房管理流程、餐饮企业职业素养等多方面的熟悉和理解。能够在今后教学过程中更好地培养学生的各方面能力，为企业提供符合企业需求的优秀技能人才，更好地实现校企融合，共同培养。

#### 五、教育教学能力的培养

烹饪专业的教师一直存在难招聘，很多行业专家在技术上会做，但是不擅于讲解，一些专业学校的高校毕业生讲的好但却不擅于实践操作。总体来说，一名好的烹饪专业教师需具备动手能力强，语言表达能力好，又能够写，同时有着较好的个人综合素养。所以我们在培养过程中，也比较重视教师素质素养的提升。在对烹饪专业师资的培养过程中，从学生开始加强书法、写作能力、演讲能力的培养和锻炼。在教学中开设教育知识与能力、教学语言艺术与写作、教学设计、课件制作等课程。在校期间通过学生干部岗位的锻炼，提升沟通能力和问题解决能力。同时安排经验丰富的专业教师进行教学指导。

#### 六、培养专业教师承担班主任的能力

一名优秀的专业教师必定是一名优秀的班主任，承担班主任工作作为教师的基本条件之一。职业院校的学生和其他高校学生又很大的差别，在很多方面会出现各类问题，是和其他高职院校和中小学有很大差别的，这就需要班主任来加强教育和引导。一个班级的班风是否良好直接关系到班级学习氛围的好坏，班级良好班风的形成主要在于班主任工作的能力强弱。

职业院校的学生对班主任的认可程度直接关系到班主任工作开展难易程度。要培养一名优秀的班主任也是专业教师培养过程中非常重要的一项内容。首先班主任需要具备高

超的专业技能或扎实的学识，能够让学生感到钦佩。其次是必须能够掌握学生的心理，能够和学生拉近距离，保持良好的沟通，掌握学生的动态。再是对学生问题的处理能力和与家长的沟通能力。对于学生出现问题的处理是否恰当会很大程度上影响班主任的威信。所以说一名优秀的专业教师必须是一名优秀的班主任。

在专业教师的培养过程中让学生多参与班干部工作、团总支、学生会工作，通过学生干部的工作锻炼能够很大程度的提升个人能力。在校期间安排优秀班主任作为导师开展“传帮带”活动，也是提升专业教师的一个重要途径。

#### 七、具有良好的品德修养

总书记在同北京大学师生座谈时强调，“道德之于个人、之于社会，都具有基础性意义，做人做事第一位的是崇德修身”，总书记在全国教育大会上明确要求“要在加强品德修养上下功夫，教育引导广大培育和践行社会主义核心价值观，踏踏实实修好品德，成为有大爱大德大情怀的人”。作为职业院校的专业教师更加要注重对学生思想品德的培养和教育，按照有理想信念、有道德情操、有扎实知识、有仁爱之心，“四有”好老师的标准来做好自身修养，具有良好的师德师风，才能担任起教书育人、立德树人的重任。在提升教师师德师风的同时，着力推进思想政治和的素养，增强教师课程思政意识和能力，寓价值观和传统文化于知识传授和能力培养中。

对专业教师的培养任重道远，要培养一名优秀的专业教师所花费的精力和资源是比较巨大的，也是一个较为漫长的过程，需要多方的努力，只有拥有了大量的优秀专业教师，一个专业才会强大，才能为国家和社会培养出更多“德技双修”的优秀技术人才。

#### 参考文献

- [1] 改革开放以来职业院校参与教师培养政策的变迁与未来政策空间吕武; 祝成林教育与职业2021-03-15期刊
- [2] 职业院校“工匠型”教师的内涵、特征与能力模型[J]. 曾全胜, 刘琼. 中国职业技术教育. 2021(06)
- [3] 高职“双师型”教师分层分类培训的生成逻辑与实施进路[J]. 钟斌. 职教论坛. 2021(08)
- [4] 职业教育“双师型”教师协同培养的调查分析[J]. 江军, 黄小宇. 职业技术教育. 2016(09)
- [5] 职业教育系统培育工匠精神研究[M]. 电子工业出版社, 朱厚望等, 2020育. 2014(13)
- [6] 卢亚萍, 屈守方, 刘训龙. 如何评定职业院校烹饪专业教师的专业能力[J]. 世界华商经济年鉴·高校教育研究, 2009(6).
- [7] 陈启兵. 职业院校烹饪专业存在的问题及优势发展研究[J]. 文化创新比较研究, 2018, 2(32): 133-134.