

论中职烹饪专业素养教育

李海滨

拉萨市第二中等职业技术学校

摘要：众所周知，中职阶段开展的烹饪专业教育是学校针对餐饮厨师专业所开展的学科。在教学的过程中，一般会将教学重点放在学生的烹饪技术教学上，却忽视了学生的职业素养教育，这对于学生日后的发展是不利的。所以教师应该做出有效的教学改革，重视学生烹饪专业素养教育，使得该专业有较好的发展前景。

关键词：中职烹饪；专业素养教育

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6261.2022.12.112

引言

在开展中职阶段烹饪专业教学的过程中，教师要知道不只是一要注重于学生该专业技术的掌握，也应该注重其综合素质的提升，这样才能够让烹饪专业有较好的发展。所以教师在教学时应该制定科学合理的教学内容，并且将培养学生的职业素养纳入教学当中去。

一、中职烹饪专业学生职业素养提升的意义

（一）提高就业竞争力

在当今这个竞争激烈的就业市场中，对于烹饪专业的学生来说，仅仅掌握基本的烹饪技能已经无法满足市场的需求。为了能够在众多求职者中脱颖而出，他们需要不断提升自己的职业素养，以增强自己的就业竞争力。职业素养的提升不仅仅意味着技能水平的提高，更涵盖了个人品德、工作态度、团队协作等多个方面。烹饪专业的学生应该注重培养自己的创新思维、团队协作能力、沟通能力以及解决问题的能力，这些都是现代职场中不可或缺的素质。烹饪专业作为一个历史悠久且充满挑战的领域，要求学生不仅要掌握各种烹饪技艺，还要具备应对各种突发状况的能力。职业素养的提升将使学生更加从容地面对职业生涯中的各种挑战，无论是面对复杂的菜品制作、严格的卫生要求，还是与客户的沟通协调，他们都能展现出过人的专业素养。通过职业素养的提升，烹饪专业的学生将不仅拥有出色的烹饪技能，更能展现出优秀的职业态度和职业道德。

（二）适应行业需求

烹饪行业的蓬勃发展，对从业者的要求也日益提高。从传统的厨艺技能到现代的厨房管理，从单一的菜品制作到多元化的餐饮创新，这些变化都对烹饪专业人才提出了新的挑战。为了应对这些挑战，学生不仅要掌握扎实的烹饪基础，还要具备灵活应变的能力和 innovation 思维。职业素养的提升，对于烹饪专业的学生来说，是通往成功之路的关键。它不仅是对技能的简单掌握，更是一种对职业精神的深入理解和实践。这种职业素养，包括但不限于对食材的敬畏、对客户的尊重、对团队的

协作以及对工作的热情。通过系统地学习和实践，烹饪专业的学生可以逐渐培养出这种职业素养。当他们在面对行业中的各种变化和挑战时，就能够更加从容和自信地应对。这样的学生，不仅能够在烹饪行业中立足，更有可能成为行业的佼佼者，引领行业的发展。

（三）提升职业满意度

职业素养不仅仅是一种技能或知识的积累，更是一种内在的品质和态度的体现。通过不断提升职业素养，学生可以更加深入地了解职业的内涵和要求，从而更加清晰地认识到自己的职业目标和期望。职业素养的提升可以帮助学生更好地认知自己的兴趣和优势，从而选择更加适合自己的职业方向。在职业选择的过程中，学生应该充分考虑自己的兴趣、特长和价值观，选择那些能够充分发挥自己优势的职位。职业素养的提升也能够帮助学生更好地适应职业环境，应对各种职业挑战。在工作中，学生需要面对各种复杂的问题和挑战，需要具备扎实的专业知识和实践技能，还需要具备良好的沟通、协作和创新能力。通过提升职业素养，学生可以更加自信地面对这些挑战，从而在工作中获得更多的成就感。

二、中职烹饪专业教学现状

（一）烹饪技能缺乏客观性

烹饪不仅仅是一门技术，更是一种文化的传承和表达。它需要学生在实践中不断摸索、尝试，通过手感、味觉和视觉的全方位训练，逐渐掌握火候的控制、食材的搭配、口味的调试等关键技能。但是，在当前的教学模式下，学生往往只能在课堂上听讲，缺乏实际操作的机会，这限制了他们的技能发展。更为严重的是，由于缺乏客观的考核标准，学生对自己的技能水平难以进行准确地评估。他们往往只能凭借自己的感觉来判断烹饪的成果，而无法从更专业的角度进行分析和反思。这种缺乏客观性的评价方式，不仅影响了学生的学习效果，也阻碍了他们的技能提升。

（二）学校培养方式单一

在当今社会，多元化的市场需求对中职学校的烹饪

专业教育提出了更高的要求。但是,令人遗憾的是,目前许多中职学校在烹饪专业教学中仍然采用单一的培养方式,过度侧重于技能训练,而忽视了学生个性化需求和发展。这种故步自封的做法,不仅束缚了学生的发展空间,也未能有效应对市场的多元化需求。以技能训练为主的单一培养方式,使得学生的学习内容变得千篇一律,缺乏个性化和差异化。在这种模式下,学生难以接触到多元化的烹饪知识和技术,更难以培养出独特的烹饪风格和创新意识。这不仅限制了他们在烹饪领域的创新和发展,也限制了他们在其他领域的潜力和可能。

(三) 重视技能训练,忽略综合素质培养

在当前的教育环境中,我们不难发现,许多中职学校在烹饪专业的教学中过于偏重于技能训练,虽然能够让学生在短时间内掌握一些基本的烹饪技巧,但无法帮助他们建立起一个完整、全面的职业人格。在现代餐饮业中,一个优秀的厨师不仅需要高超的技艺,更需要良好的团队合作、沟通协调和创新能力。这些能力能够帮助他们在工作中更好地与同事协作,理解客户的需求,以及不断创新,推出更多美味的菜品。一些学校为了追求高就业率,往往忽视了对学生职业道德、职业素养的培养。这样的教育方式虽然短期内看似有效,但长期来看,却可能导致学生缺乏对社会、对职业的敬畏之心,难以真正融入社会,满足社会的期望。

(四) 教学内容陈旧——以技能教学替代了专业理论、文化的综合教学

在当下中职教育的体系中,烹饪专业的教学内容却显得陈旧不堪,这与现代社会对于餐饮业人才的全面需求形成了鲜明的对比。当前,许多中职学校仍坚守着传统的烹饪技能教学模式,将大量的时间和精力投入到对学生技能的训练中,而忽视了专业理论和文化知识的教授。这种片面化的教学方式,使学生们对烹饪学科的理解仅仅停留在表面,无法深入到其内部的文化内涵和理论体系中。这种教学内容的不全面,使得学生们在面对现代餐饮业复杂多变的市场环境时,显得力不从心。

三、中职烹饪专业素养教育

(一) 注重培养中职烹饪专业学生技能的同时提升他们的文化素质

在烹饪教学中,专业技能的培养是不可或缺的,这是每位中职烹饪专业学生必须掌握的核心能力。烹饪,这门历史悠久的技艺,不仅是一门制作美食的技术,更是一种文化的传承和表达。每一道菜肴背后,都蕴藏着深厚的历史文化底蕴。因此,在磨炼学生烹饪技艺的同时,我们也应引导他们深入阅读烹饪书籍,从中汲取知

识的养分,拓宽视野,加深对烹饪文化的理解和认识。通过了解烹饪历史,学生可以更加深入地理解各种烹饪方法和技巧的起源和发展,从而更好地掌握它们。同时,欣赏烹饪艺术也是提升学生文化素质的重要途径。烹饪不仅是一门技术,更是一种艺术,通过欣赏各种精美的菜品,学生可以培养自己的审美能力和创造力,为自己的烹饪之路增添更多的灵感和动力。注重培养中职烹饪专业学生的技能和文化素质,是烹饪教育的重要任务。

(二) 培养中职烹饪专业学生全面素质时重视开发学生的创新思维

烹饪,这门充满艺术和创造性的技艺,自古以来便与创新和想象力紧密相连。因此,在中职烹饪专业教育中,我们应该始终秉持鼓励创新、倡导自由的教育理念,让学生在烹饪的世界里自由翱翔,大胆尝试,勇于挑战。为了充分开发学生的创新思维,我们应该采取多种教育手段。可以通过开设专门的创新课程,教授学生创新思维的方法和技巧,帮助他们建立正确的创新观念。同时,举办各类烹饪比赛活动,让学生在比赛中锻炼创新思维和实际操作能力,感受创新的魅力。我们还应积极引导学生参与科研项目,让他们在科研实践中学会独立思考,发现问题,解决问题。在教育过程中,我们还应注重培养学生的自信心和勇气。创新往往伴随着挑战和风险,只有具备足够的自信心和勇气,学生才敢于尝试、敢于突破。因此,我们应该时刻关注学生的心理状态,给予他们充分的支持和鼓励,让他们在创新的道路上勇往直前。

(三) 培养中职烹饪专业学生稳定的心理素质

为了培养出中职烹饪专业学生稳定的心理素质,我们深知烹饪工作往往伴随着高强度的压力和挑战。在这样的背景下,学生的心理韧性和应对能力显得尤为重要。因此,我们必须将心理素质的培养融入日常的教学之中,帮助他们建立起坚不可摧的心态。在教学的过程中,我们可以巧妙地引入心理辅导课程,这些课程不仅关注学生的烹饪技能提升,更重视他们的心灵成长。我们引导学生学习如何自我调节,让他们在繁忙和压力重重的厨房环境中,依然能够保持冷静,发挥出自己的最佳水平。

此外,我们还注重教授学生自我减压的方法,让他们在面对困境时,能够迅速调整心态,化解压力。这些方法既实用又有效,能够帮助学生更好地应对日常工作中可能出现的各种挑战。更重要的是,我们致力于增强学生的自信心。通过一系列的实践活动和案例分析,

让学生深刻认识到自己的潜力和价值，从而在面对困难时，能够充满信心地迎接挑战。

（四）营造技能型人才成长的良好社会环境

烹饪行业，不仅仅是一种生存技能，更是一种对美好生活的追求和表达。在这个行业中，每一道菜肴都承载着厨师的心血与智慧，每一个动作都体现了他们对技艺的执着与追求。因此，营造一个有利于技能型人才成长的良好社会环境显得尤为重要。政府作为社会的管理者和服务者，应当发挥其引导和推动作用。通过制定相关政策，鼓励和支持烹饪技能型人才的培养，为行业提供坚实的后盾。同时，加强行业规范，确保技能型人才的权益得到充分保障，让他们的劳动成果得到应有的尊重和认可。学校作为技能型人才培养的摇篮，应当承担起更多的责任。通过优化课程设置，加强实践教学，提高学生的技能水平和实践能力。同时，建立激励机制，让优秀技能型人才得到应有的待遇和尊重，激发他们的创新精神和创造力。在这样的环境下，烹饪行业的技能型人才才能充分发挥自己的才能和潜力，为行业的发展和进步贡献自己的力量。

（五）明确中职烹饪专业教学标准，提升教学科学性

为了明确中职烹饪专业的教学标准，并进一步提升其教学的科学性，我们需要对现有的教学体制进行全面的审视和优化。教学标准作为保障教学质量的重要基石，其制定必须基于深入的市场调研和行业标准分析。这样，我们才能确保教学目标与行业需求紧密相连，教学内容与实际操作无缝对接。具体而言，学校应当组建由行业专家、教育学者和一线教师共同组成的教学标准制定团队。该团队需深入调研市场需求，了解行业发展的最新动态和趋势，从而确保教学标准的前瞻性和实用性。同时，他们还需参考国内外先进的烹饪教育理念和实践经验，结合本校的教学资源和特色，制定出既符合国际标准又具有本土特色的教学标准。在制定教学标准的过程中，我们还应注重教学评价和反馈机制的建立。这包括对教师的教学质量、学生的学习效果以及课程设置的合理性等方面进行全面而客观地评价。通过收集和分析这些反馈信息，我们可以及时发现教学中存在的问题和不足，进而采取针对性的措施进行优化和改进。

（六）激发中职烹饪专业学生学习热情，培养学生烹饪兴趣

在中职烹饪专业的教学中，我们应采取多种策略来点燃学生的学习热情。实践教学是激发学生兴趣的有效途径之一。通过组织丰富多样的烹饪实践活动，让学生在亲自动手中感受烹饪的魅力，这不仅能提高他们的技能水平，更能培养他们的创造力和团队合作精神。当学生在实践中品尝到自己亲手制作的美食时，那种满足感和自豪感将极大地激发他们的学习热情。

此外，我们还可以在教学内容中融入趣味性元素，比如通过讲述烹饪背后的历史文化故事，或者引入一些有趣的烹饪挑战和竞赛，让学生在轻松愉快的氛围中学习。这样的教学方式不仅能吸引学生的注意力，还能让他们在轻松愉快的氛围中提升技能。同时，学校应积极与企业合作，为学生提供实习机会。通过在实际工作环境中接触烹饪，学生将更深刻地理解烹饪的价值和乐趣，从而进一步增强他们的学习兴趣和动力。

结束语

根据对上文叙述的内容进行分析可知，在开展中职阶段烹饪专业教学的过程中，教师要明白，该学科并不是简单地教给学生烹饪技术，要培养学生的职业素养，这样教学才能够发挥真正的作用，让学生在日后的工作过程中有较好的发展前景。

参考文献

[1] 冯玉珠. 20年中国烹饪高等职业教育之研究[J]. 中国烹饪研究, 2005, 1.

[2] 朱东辉. 烹饪专业食品营养与卫生课程教学改革[J]. 现代食品, 2021, 27(4): 93-94, 102.

[3] 张丽丽. 中职《烹饪营养与安全》教学设计的实践探索[J]. 现代职业教育, 2021(46): 214-215.

[4] 吴严章. 浅谈在当前教育背景下如何开展中职烹饪实训教学[J]. 中国食品, 2021(13): 106-107.

[5] 张婷, 庞超. 校企“双元”模式下线上翻转课堂在中职烹饪专业的应用实践[J]. 基础教育论坛, 2022(14): 90-92.

[6] 廖玉美, 吴传钰, 周游. 基于双创背景下中职烹饪专业财经素养教育路径研究[J]. 赢未来, 2022(11): 46-48.

[7] 林秋凤. 浅谈中职语文教学中职业素养教育——以中等职业学校烹饪专业为例[J]. 当代教育实践与教学研究(电子刊), 2018(3): 340.

[8] 蒋彦, 吴雅斯. 高职烹饪专业中如何进行职业素养教育——以长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院湘点制作工艺课程改革为例[J]. 当代教育实践与教学研究(电子版), 2016, 0(0): 143.

[9] 冯新广. 中餐烹饪专业线上线下教学资源建设路径探索[J]. 中国食品, 2022(15): 104-106.