

# 高职西餐烹饪专业现代人才培养模式的研究与实践

石磊

兰州现代职业学院

**[摘要]**随着职业教育改革深入,高职西餐烹饪专业现代人才培养模式应得到进一步优化,教师要积极引入新的育人理念、授课方式,以此更好地引发学生兴趣,强化他们对所学西餐烹饪专业知识的理解 and 应用水平,提升教学效果。鉴于此,本文将针对高职西餐烹饪专业现代人才培养模式展开分析,并提出一些策略,仅供各位同仁参考。

**[关键词]**高职;西餐烹饪专业;人才培养;研究与实践

**[DOI]** 10.12252/j.issn.2096-627X.2021.09.681

## 一、高职西餐烹饪专业现代人才培养模式优化的意义

### (一) 激发学生潜能

现代人才培养模式下,教师除了要重视对理论知识的教授外,还应关注对学生实践能力的培养,这样方可促使其形成正确的学习态度、职业观念,促使其成长为综合性、创新型、职业型人才。同时,在开展高职院校西餐烹饪专业现代人才培养时,可以逐渐打造一个“学中做、做中学”的专业课堂,让学生在增强自身西餐烹饪知识储备的同时,发展自身的西餐烹饪专业应用能力,从而有效激发学生潜能,提升育人效果。

### (二) 符合时代要求

现阶段,西餐烹饪行业的发展速度日新月异,我国企业对西餐烹饪人才的要求也与日俱增。在这一背景下,西餐烹饪市场对专业人才的需求数量、质量大幅提升。同时,我们可以看到,西餐烹饪专业实训教学中,教师除了要重视对理论知识的讲解,还应关注专业技能的培养,以此更好地满足市场对人才的需求。通过将现代人才培养模式应用到西餐烹饪专业教学中,能够大幅提升人才培养质量,进而培养出更多符合时代要求的西餐烹饪人才,为西餐烹饪市场发展提供充足的人才资源。

### (三) 推动教育改革

结合当前的教学情况分析,高职院校西餐烹饪教学存在理论与实践分开的情况,两者已经各自形成了一个独立体系。在日常教学中,教师会结合教学目标、课程内容设计一些教学计划,而对学生的专业知识讲解、技能传授略显不足,这就导致学生很容易出现理论与实践“两层皮”的情况,不利于学生综合西餐烹饪水平发展。通过将现代人才培养模式应用到西餐烹饪教学中,能够对以往的教学形式、方向进行改革,为西餐烹饪专业教学注入更多活力,这也是推动教育改革进一步发展的必经之路。

## 二、高职西餐烹饪专业教学现状分析

### (一) 学习兴趣不足

兴趣能在很大程度上影响高职西餐烹饪专业学生的实际学习质量。当前,很多高职院校西餐烹饪专业的学生学习兴趣并不浓厚。教师在对他们进行授课时,经常会发现部分高职生在课堂上走神、偷偷玩手机、交头接耳等,学生的这些行为影响的不仅是他们自己的学习效率,还会在无形中对教师的授课心态产生影响。出现这种情况的原因大致可分为两个方面,其一,学生并未认识到西餐烹饪专业的重要性,他们未能树立明确的学习目标,这会对他们的课堂学习兴趣造成很大负面影响。其二,部分高职生的学前教育基础知识不扎实,在进行新课学习时他们会遇到很大障碍,这会让学生在无形中产生畏难心理,从而影响到他们进行西餐烹饪专业知识的学习兴趣。缺乏学习兴趣的高职生难以感受到西餐烹饪专业相关知识的魅力,从而在无形中加深了他们对相应课程内容的反感程度。

### (二) 授课模式陈旧

在实际授课中,很多高职西餐烹饪专业的教师仍然采用传统的“黑板+教材”模式。在此模式下,教师很难对教学内容进行充分拓展,难以帮助高职西餐烹饪专业的学生构建出一套属于自己的知识体系。此外,传统授课模式下,学生学习相应的理论知识效率非常低下,这会在无形中影响高职西餐烹饪专业教师的授课效率和质量。对于高职西餐烹饪专业的学生来说,良好的学习氛围能在很大程度上提升他们自身的实际学习效率,因此,高职西餐烹饪专业教师应转变固有授课模式,尽可能将新的方式、方法融入自己的授课过程中,这样方可将自身的教学质量提升到一个新的高度。

### (三) 课程设计不合理

很多高职教师在进行西餐烹饪专业的课程设计时,并未过多考虑到未来学生的就业问题,西餐烹饪专业的很多课程设置有并不合理。当前,很多教师在对高职西餐烹饪专业的学生授课时,会将主要精力放在传授学生理论知识上,很少会结合学生之后的工作内容对其进行针对性教学。这就导致很多学生在毕业后,难以在较短时间内容融入工作中,严重影响了学生未来的工作效率。

## 三、高职西餐烹饪专业现代人才培养模式的研究与实践策略

### (一) 结合市场需求,明确教学目标

对于高职院校的西餐烹饪教学来说,教学模式的变化并非一蹴而就,需要教师不断循序渐进改变。在这个过程中,我们要把握好现代化人才培养目标,明确育人方向,这样方可有效落实西餐烹饪专业现代人才培养的策略。另外,在此互联网时代,为提升西餐烹饪专业现代人才培养效果,教师应对信息技术加以引入,通过网络对西餐烹饪市场展开调研,明确市场对西餐烹饪专业人才的需求,以此树立一个明确的现代化人才培养目标,保证育人方向的正确性。一方面,教师要深入对接行业、企业中,结合西餐烹饪岗位的工作内容、岗位标准、工作流程等情况,与企业的相关人员、行业专业等针对现代化人才培养目标、育人内容展开探讨,以此保证西餐烹饪专业人才培养与岗位的契合性。另一方面,我们应转变之前的“重理论、轻实践”的教学理念,结合新时代背景下的育人特点,明确西餐烹饪专业现代人才培养目标,力争培养出更多专业性强、技能掌握扎实的高质量西餐烹饪人才。

### (二) 立足工作流程,优化课程体系

从客观角度分析,若想提升高职院校西餐烹饪专业现代人才培养质量,必须要重视教学理论与实践的结合。因此,我们必须要现代化人才培养理念的引导下,以西餐烹饪行业的工作流程为基准,搭建一个理实结合的西餐烹饪实训课程体系,以此增强学生的学习效果、专业能力、综合素养,为其后续发展奠定坚实基础。具体来说,我们应结合西餐烹饪行业的发展趋势和特点,打造一个包括基础知识教学、专业能力培养、前沿知识渗透的全方位一体化课程体系,积极引入西餐烹饪信息

化等前沿知识内容,突出西餐烹饪实训课程的发展动态,让学生能够从教学内容中感受到时代性、趣味性,让他们在学习这些课程后,能够更为全面地了解当前西餐烹饪市场对专业知识的应用情况,为其后续就业实践、工作创新打下坚实基础。

### (三) 丰富教学路径,激发学生兴趣

兴趣是高职院校激发学生学习西餐烹饪专业知识的基础,也是教师开展高质量西餐烹饪专业现代人才培养的关键要素。一般来说,高职生的文化基础较差,因此,在实施西餐烹饪专业现代人才培养时,教师要选择更为高效、趣味、适合的教学辅助手段,以此帮助他们更好地理解所学西餐烹饪知识内容,使其逐渐形成良好的知识探究、知识实践习惯,使其逐渐形成一套较为完善西餐烹饪专业知识体系。

鉴于此,在开展现代化人才培养时,教师可结合一些西餐烹饪实际案例制作微课教学,以此帮助学生更为针对性地理解所学知识,为其后续步入企业解决实际西餐烹饪问题打下基础。在设计微课时,我们要重点关注微课时长,一般来说,若是微课过长,学生难言将全部精力长时间集中在微课上,这样会极大影响他们对西餐烹饪专业知识的理解效率。若是微课过短,教师则难以将西餐烹饪专业现代人才培养的关键知识内容融入微课中,从而影响微课的教育价值。因此,我们最好将微课时长控制在5-10分钟左右,这样方可凸显出微课“短小精悍”的特点。

另外,我们还可借助小组合作的方式开展西餐烹饪专业现代人才培养。在以往教学中,教师可能会发现部分学生存在上课走神、玩手机等情况,这样除了会影响他们的学习效率,还会对教师的授课心态、实训效果产生一定影响。为此,我们可以将小组合作方式引入到西餐烹饪专业现代人才培养中,以此充分利用学生乐于沟通、善于交流的特点开展教学工作。在开展小组合作教学前,我们可以将学生合理分组,而后对其提出一些实际的探究问题,为他们提供一些企业经营中的实际问题,让学生结合问题在小组内讨论,以此帮助他们深化对所学知识的理解和应用能力,提升教学效果。通过丰富教学路径,能够有效激发学生学习兴趣,为学生后续学习更深层次的知识内容打下坚实基础。

### (四) 重视环境建设,培养双师团队

随着时代发展,高职院校开展西餐烹饪专业现代人才培养时,要重视对环境的重建,积极引入一些新的教学设备、软件,以此让帮助学生更好地与市场接轨,掌握新兴的技术与西餐烹饪思想。另外,高职院校还应重视对高水平师资队伍的建设,以此为学生构建一个辅助有力、基础设施完善的学习环境,从而大幅提升西餐烹饪专业现代人才培养效率。

为提升环境建设质量,高职院校要引入更多人力资源、物力资源,以此不断提升环境建设水平。另外,为提升师资力量水平,高职院校可以将教师送到合作企业进行交流。教师在步入合作企业后,可以结合自身所掌握的专业知识,帮助企业解决一些生产、经营中的西餐烹饪问题。在这个过程中,教师能接触到很多新兴的西餐烹饪理念、设备,这对他们后续开展更高层次西餐烹饪专业现代人才培养有极大促进作用。不仅如此,企业也可派遣一些西餐烹饪员工到学校兼任教师,并结合自己在实际工作中遇到的问题开展分享,以此增强学生对西餐烹饪行业、西餐烹饪知识的理解水平。在招聘西餐烹饪实训教师时,高职院校不能只是关注应聘者的学历,而应结合他们对西餐烹饪知识的应用水平、对西餐烹饪行业发展趋势的理解,从多维度对其展开系统化评价,这样方可为学生找到更多优质的教师,进而构建一支战斗力强悍的“双师型”教学团队。

### (五) 深化校企合作,提升应用能力

若想提升高职院校西餐烹饪专业现代人才培养效果,我们必须深化校企合作活动,以此增强学生对所学西餐烹饪专业知识的实践能力。在学生步入企业前,我们可以结合对应企业的西餐烹饪岗位要求,对他们开展专项培训,使其掌握入岗所需的必备知识与技能,以此减少学生步入企业后的适应实践。在学生步入就业岗位后,教师可鼓励他们自行组合成3-5人的互助小组,若是其在工作、生活中遇到问题,可以寻求其他小队成员的帮助。一般来说,在校企合作活动中,企业会给学生配备一个师傅,教授他们一些实际工作中的常用技巧,帮助其结合企业西餐烹饪工作中的实际问题,逐渐将实训知识转化为自身能力,这对学生未来发展有重要意义。通过深化校企合作,学生的实践能力会在无形中提升到一个新的高度。

另外,通过深化校企合作活动,企业能在一定程度上解决自身的人才缺失问题,高职院校则可大幅提升本校学生的就业率。在校企合作过程中,企业方面需要定期为学生开展专业的西餐烹饪知识培训,以此帮助他们更好地将学校所学知识转化为企业所用能力,这样除了能帮助学生进一步发展,还能大幅提升其工作效率,增强学生在企业中的归属感,更好地留住人才。长此以往,学生会逐渐形成一套属于自己的解决问题知识体系,更为高效地处理工作中遇到的各类问题,为企业创造更多经济效益,提升自身对西餐烹饪知识的应用能力。

### (六) 完善评价机制,增强育人实效

若想提升职业教育西餐烹饪教学效果,必须要重视对评价机制的完善,这样方可保证育人实效。为此,在开展西餐烹饪专业现代人才培养时,我们给予学生积极、正确、有效地鼓励和认可,善于发现学生身上的亮点,能够对他们在西餐烹饪实训过程中的微小进步给予充分肯定,提升他们的学习积极性。另外,教师在课堂上的表扬要比私下表扬效果更好,他们能让学生在内心深入产生自豪感、自信心,这对营造良好教学氛围十分重要。

通过教学实践不难发现,鼓励性的评价能帮助学生提升自身学习能力,结合学生的反应,我们还可对自身的授课过程实施优化,从而实现一种正向循环。学生在教师肯定后,能逐步提升自己的学习信心,感受到自身的微小进步,这对个人发展很有必要。评价机制除了包含教师对学生的评价,学生与学生之间的互评也非常重要,他们通过互相评价能够更好地了解到自身不足,从而有针对性地查漏补缺,完善自己的知识体系。

### 总结

综上所述,若想提升高职西餐烹饪专业人才培养效果,我们可以从结合市场需求,明确教学目标;立足工作流程,优化课程体系;丰富教学路径,激发学生兴趣;重视环境建设,培养双师团队;深化校企合作,提升应用能力;完善评价机制,增强育人实效等层面入手分析,以此在无形中促使高职西餐烹饪专业人才培养质量提升到一个新的高度。

### 参考文献:

- [1] 窦力. 西餐烹饪专业“工学结合”人才培养模式初探[J]. 就业与保障, 2020(08): 117-118.
- [2] 熊尚辉, 孙美琴. “校企双制, 工学一体”理念下西餐烹饪人才培养初探——以广州市白云工商技师学院西餐专业为例[J]. 现代职业教育, 2017(27): 178-179.
- [3] 余松筠. 西餐烹饪专业学生职业素质培养方法的研究[J]. 新课程研究(中旬刊), 2017(04): 47-48.