

# 职业学校烹饪教学现状与对策探析

王郢娟

昭通市职业教育中心

**[摘要]**随着近些年来我国餐饮行业的欣欣向荣发展,社会对于专业烹饪人才的实际需求量与日俱增。职业学校身上肩负着培养和输出高质量、高技术烹饪人才的重要责任和使命。但是由于现阶段培养出来的专业烹饪人才自身存在实践技能较差、无法快速顶岗工作等诸多问题,难以满足当前餐饮行业顺应历史潮流发展的实际需要。如何培养出大量拥有较强实践能力和适应社会能力强的专业烹饪人才是目前职业院校亟待妥善解决的问题。本文主要分析职业院校当前烹饪教学的现状,探讨职业院校优化烹饪教学的有效对策,以供参考和借鉴。

**[关键词]**职业学校;烹饪教学;现状;有效对策

**[DOI]** 10.12252/j.issn.2096-627X.2021.09.451

## 引言

我国的烹饪文化历史悠久,社会迫切需要大量优秀的烹饪人才,职业学校开设与烹饪相关的专业课程,不仅可以为学生提供具有较强实践价值的技术技能培训,还可以为学生未来就业奠定坚实基础。近几年,职业化教育随着时间的推移不断完善和优化,职业学校培养专业人才的目标和方式也随之不断变革,当前社会更容易接受并认可具有较强创业能力和良好创新精神的应用型烹饪人才。基于此,职业学校烹饪教育需要紧跟时代发展潮流,从学生实际出发,改革教学方法,注重有机结合理论与实践,培养学生自身职业素养,促进学生的可持续发展。

## 一、职业学校烹饪教学现状

### (一)师资力量不足

现如今,部分职业学校在聘用烹饪专业教师时,依然存在结构不合理问题。其中一部分属于特聘教师,有着高级技师和高级厨师职称,虽然其具备丰富的实践经验和强劲的实操能力,但是教学能力以及理论指导水平却是短板,通常情况下,其只能在实际指导与课堂演示等实践方面发挥较大作用,大部分特聘教师任期较短,人员流动性相对较大。除此之外,其他烹饪教师既有刚毕业就走马上任的,又有经过培训直接上岗工作的,虽然这部分教师具有一定教学能力,但与特聘教师相比,其实践经验十分匮乏。在我国大部分职业学校中,上述师资配比情况十分普遍,从而导致教学理论与教学实践出现严重脱节现象,十分不利于学生创新以及实操能力的综合发展。

### (二)课程设置严重缺乏统一标准

职业学校在烹饪课程的设置上也存在诸多问题,课程标准缺乏统一性,不仅课程安排差异较大,而且专业课和文化课之间也没有固定比例,课程安排既不合理又随意,最重要的是并未建立起既规范又系统的考评系统。部分职业院校会因为师资力量不够充足问题,在减少相关专业课程的同时增加文化课;甚至有些职业学校未满足学生实际需求,急于让职业教育与高等教育接轨,不断调整文化课和专业课的课时比例,然而这样做会让技能培训越发淡化,从而违背职业学校最初的办学初衷。基于此,在设置与安排职业学校的烹饪课程和传授专业基础知识和培训实践技能上,职业学校应当尽可能做到标准化管

理。

### (三)教学方法不够灵活

通常来说,职业学校烹饪专业目前所应用的教学方法相对较为传统,先教授学生基础理论性的知识,然后再让学生动手实践操作,这种分段教学方法,分科结业,每一学科单独进行,最后步入社会顶岗实习。在课堂上,烹饪专业教师应用的教学方式相对较为单一,以班级为单位进行教学,教学进度统一,分层教学基本难以实现,难以发挥出学生的自主性,教师依然占据课堂主导地位,不管是考评还是科目考核,教师只看考试成绩,整个教学过程中严重缺乏阶段中评测,这十分不利于课堂教学的开展和实践技能的培训。

### (四)毕业生的社会实践效果较差,无法与企业精准对接

虽然学生在校期间接受过系统学习,但是由于操作不够熟练、实践能力较弱等诸多原因,大部分毕业生烹饪出来的产生质量十分不稳定,这难以满足当前烹饪企业的实际用工需求。刚从学校出来的应届毕业生通常只能从事一些没有任何技术含量的工作,每天都处在混日子和打杂状态,如果生意十分兴隆,不仅会加大工作量,还会无法适应过快的工作节奏,如此特殊的工作性质,劝退了许多不具备吃苦耐劳、爱岗敬业精神的应届毕业生,正因如此,特别多的毕业生对烹饪行业产生了厌烦情绪,再加上受不了巨大心理落差,有些毕业生会进入其他行业谋生,从而导致餐饮企业员工的流动性十分之大。

## 二、职业学校烹饪教学的有效解决对策

(一)加强建设双师型的专业教师队伍,优化和完善烹饪教学的师资力量

### 1. 提升烹饪教师教学水平

一般来说,烹饪专业应当更加注重技能培训,但是只了解事物表面现象,而不了解事物本质,不应该作为职业学校的教学目标,因此,教师自身必须具备较高素养,丰富的学识,只有这样,才可以为学生讲清楚烹饪原理。但是现阶段,职业学校的师资不具备较高的综合素质,基础课教师没有丰富的实践经验,专业课教师文化素质相对较低,从而导致各学科无法相互融合和渗透,进而致使教学效果受到严重影响。为大幅提升师资的教学水平,职业学校需要为教师创造出更多提升能力机会,让教师再次接受学历教育或者送入高等学校进行深造;

积极组织教师踊跃报名参加各种类型的烹饪技能比赛，与其他教育者交流经验和心得，取长补短，与其他同仁共同进步和成长；重金聘请教学水平和学历双高的优秀师资，从而全面提升师资队伍的专业化水平。

## 2. 始终坚持“引进来和走出去”

由于种种原因，大部分职业学校烹饪专业在教学方面存在师资短缺和实操能力差的问题。第一，有计划的统一安排学校烹饪专业任课教师进入当地具有较高烹饪水平的饭店进行实践锻炼，亲自走进一线岗位，进行实际操作，可以让实践与理论更好的结合，同时与饭店内部烹饪工作者相互友好交流和切磋烹饪技术。第二，开放办学，从社会花重金聘请具有较高烹饪水平和拥有扎实理论基础的烹饪大师，让其担任学校的客座教授，一边动手操作一边讲授烹饪知识，可以获取更好效果<sup>[1]</sup>。

### (二) 加大教育实践的力度，不断优化实践教学的质量

#### 1. 实践教学加强投入，进一步改善教学条件

烹饪是一门综合性比较强的学科，其集理论与技能为一体。职业学校往往更加注重实践教学，其不仅拥有既先进高效又完善的教学设备和基础设施，还是训练学生实践技能与教师开展直观教学的重要教育基地。但是，从烹饪教学基础设施方面来看，职业学校需要建立起诸多实验室，其不仅需要投入大量财力物力人力，而且要求也相对较高，烹饪专业的实训教学，会耗费大量原材料，这使得烹饪专业的办学成本格外高。但是职业学校却不能减少投入，只有建立起一个配套设施齐全的实训场所，才可以保证烹饪专业实践教学的顺利开展。

#### 2. 加强校企合作，不断提升实践教学水平

职业学校不仅要有专门的实训场地，还要积极开展校企合作。企业是教育导向，而教育则是推动企业发展的重要基础，职业学校和企业是精心培养优质人才的第一和课堂。职业学校与社会企业进行密切合作，是对社会资源进行充分利用的重要表现，不仅可以弥补职业学校教学资源和实践资源不够充分的缺陷，而且通过外聘教师的指导和普及，学生可以清楚了解到未来就业趋势和社会企业对于员工的工作要求，便于提前做好就业准备，从而快速适应社会实际需求。

### (三) 加强教育研究，通过创新提升教学质量

#### 1. 勇于创新烹饪教学

若是以烹饪专业职业特点与课程体系作为根据，那么可以将烹饪专业的课程分为加工制作冷热菜、销售和管理、原料质量鉴别和采购保管、加工制作面点以及设计宴席菜单和成本核算这五大模块。在任意一个模块的教学中，烹饪专业教师应当以学生实际情况作为根据，对理论课时和时间课时进行合理分配，控制好教学进度，并从中选择出一个最佳结合点进行理论和实践融合教学。这种实践教学模式，不仅可以大幅提升学生的实践能力，还可以让学生理论知识基础掌握的更加牢固，从而获取十分显著的教学效果<sup>[2]</sup>。

## 2. 重视因材施教

中国烹饪技术精湛，源远流长，有着“烹饪王国”的美称。博大精深的中国烹饪，所用材料十分广泛，而且烹调技法极为繁多，世人常用技法有煎、炒、烹、炸等，由于操作程序存在明显差异，所以菜肴既丰富多彩又独具特色。与其他专业相比较而言，烹饪专业更具创造性、技能性和经验性，在大多数时候，人们烹饪会完全凭借主观感觉进行判断，烹饪过程不仅千变万化，而且妙不可言。学生有着自己专属特长和爱好，同时都某一方面存在特殊悟性，有的学生十分喜欢制作西式点心，有的学生则更喜欢钻研地方特色风味美食。基于此，职业院校所开展的烹饪教学必须注重因材施教，充分尊重学生个性化发展，不管是应用的教学方法还是制定的教案内容，必须结合学生实际，更为灵活多变。职业院校需要为学生提供各种各样的机会，这样不仅可以让学生综合素质得到有效培养，还可以让学生拥有一技之长，以便学生更好的立足社会<sup>[3]</sup>。

### (四) 转变思想观念，明确目标定位

职业学校设置烹饪专业相对较晚，甚至部分职业学校最近几年才开办烹饪专业，在烹饪专业，教材选用粮莠不齐，各学科课程之间严重缺乏有效衔接，最重要的是实训设备过于落后，职业学校需要不断优化完善。如果烹饪教育脱离于实训教学，无异于“纸上谈兵”。因此，不管是学校管理者还是烹饪专业教师，必须对餐饮市场走向进行认真研究，这样才可以正确把握当前餐饮行业的发展特点，从而找对改革方向，与时俱进，跟上社会发展步伐，明确烹饪专业未来办学方向和理念，加强开展理论与实践相结合的工作，重视培养学生自身动手能力，构建出一个适应烹饪专业人才培养目标的新型教学模式<sup>[4]</sup>。

## 结语

综上所述，职业学校烹饪专业应不断提升教学质量，这不仅是当前餐饮行长远发展的需要，还是烹饪教育肩负的重大责任。因此，应当有机结合理论素养和技能培训，加强校企合作、建设专业师资队伍，为社会培养和输送大量专业烹饪人才。

## 参考文献

- [1]田超.世界技能大赛对烹饪专业实践教学改革的研究和实践——以糖艺西点项目为例[J].中国食品, 2021(23): 56-57.
- [2]王新星.试析中职烹饪教学中的学生创新能力培养策略[J].中国食品, 2021(09): 73-74.
- [3]胡良马, 桑亚琼.浅谈中职烹饪专业实践教学改革的思考与策略[J].知识文库, 2020(22): 93-94.
- [4]贾尚英, 张志强.探讨中职烹饪专业教学模式改革具体策略——以沙雅县职业技术学校为例[J].现代职业教育, 2020(03): 1-3.