

中餐烹饪专业人才培养现状与对策研究

董庆杰¹ 葛瑞²

(1. 山东旅游职业学院 山东 济南 250301;

2. 大连市烹饪中等职业专业技术学校 辽宁 大连 116600)

[摘要]人们的日常生活水平也不断提高,对食品的要求也不断提高。纵观我国目前的餐饮业发展前景良好,对烹饪专业人才的_{市场需求也在不断增加,这也推动了餐饮业的不}断增长和快速发展。对于业内人士来说,这是一个自我发展的好机会,也是新时代发展背景下的必然趋势。然而,传统的烹饪科学也在社会的飞速发展中经受了多次考验,人才的匮乏与师资队伍的不断削弱,都对我国烹饪专业人才的培养产生了影响。俗话说,人以食为先,现在人们的生活水平在提高,食物不仅要养好胃,还要有更均衡的营养,促进健康。也正因为如此,才需要针对烹饪专业人才培养模式的瓶颈进行各种创新和突破。只有培养创新型烹饪人才,才能逐步满足社会需求和人们日常生活的需要。

[关键词]人才;培养;研究

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.03.1745

一、引言

随着时代的飞速发展和社会的创新,我国对烹饪专业人才提出了更高的要求,面对大环境的困难和威胁,这也使烹饪人才面临诸多挑战。什么样的人才培养模式可以改进和弥补这一缺陷,是目前需要考虑的主要问题。社会市场对人才的需求是决定烹饪人才能力的主要要求,比如烹饪与营养的结合,以及与健康科学的结合,对中国烹饪专业人士提出了更高的要求。同时,目前的发展趋势是人才匮乏,这对烹饪专业人士来说是一个机会,但也是对个人能力的更高要求。本文将结合发展现状和社会需求,探讨烹饪专业人才培养模式与创新。

二、当下烹饪发展现状

1. 烹饪行业市场环境

我国的职业教育与世界领先接轨,近年来发生了巨大的变化。我国烹饪的发展一直处于稳定状态,但近年来,人们生活质量的不断提高打破了这一现状。也正因为如此,烹饪专业人才的发展也受到了冲击和影响,我国是一个人口大国,目前的要求是食物的营养均衡和健康,这使得大量人才无法适应新的餐饮市场,从而放弃了这个行业。剩下的烹饪专业人士则选择提高个人能力,通过学习西餐或各种西餐来弥补这一不足。但值得反思的是,我国原有的餐饮业无法突破瓶颈,同时师资力量的大量不足导致餐饮业发展停滞,也造成了影响了烹饪专业人士的发展。

烹饪专业的教育模式是影响人才发展的重要因素。目前,教育模式还处于停滞状态,大大降低了人才培养的质量和能_{力。在时间上,烹饪专业人士学习时间短,见效快,但能学到的知识有限。在空间方面,烹饪专业人士没有良好的学习环境,因此在实践中存在不足。在师资方面,烹饪专业师资力量相对薄弱,严重影响了人才培养,同时也降低了我国餐饮业目前的水平。另一点是缺乏实践创新,他们在思想上拒绝创新的同时,也长期承袭了传统的模式和观念,与飞速发展的社会格格不入。}

2. 烹饪人才现状

随着我国新课程改革的深入开展,教育模式和教学理念不断创新。营养的渗透也是影响烹饪人才培养的重要因素。面对社会的需求和人们的希望,营养学和烹饪科学必须相互渗透,才能最大限度地创新。不过,学厨艺无非是一招,营养的介入,其实是对一些天赋的考验。就师资而言,即使营养搭配的饮食很容易制作,但效果可能远不如传统饮食,越来越紧凑的生活节奏和越来越不健康的作息,都需要从食物中摄取最大的能量,但现在的烹饪人才无法满足这一点,做到营养均衡和口味适宜。培养高水平的烹饪专业人才,首先要有强大的师资力量,其次是个人能力的不断提升,以及营养饮食的多方位干预,最后是培养模式的创新,这一系列的动作都是紧密相连的,链条中实现目标的每一个环节都缺一不可。由此可见,我国现行的烹饪人才培养模式还存在诸多不足。

我国烹饪专业人才的培养模式长期处于传统阶段,不能适应当今的要求,也不能顺应时代潮流。但是,就前景而言,餐饮业的发展在我国当前的社会_{中是非常重要的。它必须是转型和变革的重要组成部分。我们的烹饪人才要坚持适应时代才能生存的原则,适应当前环境,发展和创新自己,突破瓶颈,向更高层次迈进。通过不断的学习和理解,我们将优质的饮食文化与我国的餐饮业相结合,使其在色、香、味齐全的同时,具有很高的营养价值。这是对营养与当下餐饮结合的最好诠释,不断征求意见和学习,也是逐步提高我国烹饪人才和师资的有效途径。}

三、改进措施

1. 课程体系建设

烹饪类专业培养的学生是餐饮行业的高素质人才,课程体系应以能力与应用相结合为主。加强学生文化基础、基本原理和基本技能的学习和训练,同时,加强外语和计算机的应用;增加专业技术实习和实践培训的比例,提高学生的实践能力;并将文化素质教育和职业素质教育贯穿于整个培养计划。可根据申请安排基础课程;可以设计技能课程来模拟特定职位。主要目的是让学生获得从事烹饪行业所需的实用技能和知识,使学生具备未来进入实习企业所需的实用技能和知识。烹饪理论基础课程实行简化和重组的原则,技能型课程将以往的“理论学习、教师示范、学生实践”分为两步,直接在实训室讲解和实践。

2. 教学方法创新

无论老师的烹饪知识多么丰富,无论对课本的理解多么贴切,也需要通过不同的教学方式_{来教授学生,达到学以致用的目的。课堂实践证明:教学方法越先进,效果越好;相反,如果强迫学生接受和理解教学内容,就会使学生难以接受和理解教学内容,导致教学效果差,学生不愿意听,教学任务没有实际效果。在教学中,可以采用多种电子教学方式:以图片的形式向学生展示西餐的例子;向学生展示一些有关教学的视频或视听产品;制作将菜肴制作成幻灯片的过程。这样,教学内容具体、生动、形象地调动了学生的感官,使学生见形听声,犹如身临其境,有效地激发了学生的学习兴趣,加快了学习进度。}

四、结束语

总之,随着餐饮企业的快速发展,对烹饪人才的需求肯定会很大。这要求烹饪教育者重视自身课堂教学,加强教学质量;注重实训室建设发展,夯实专业技能基础;注重校企合作办学方式,加强烹饪学生综合能力的提升,最终实现烹饪学生从零距离开始。

参考文献

[1] 王晓燕. 中餐烹饪专业教学策略探究[J]. 成才之路, 2019, (4): 48.