

技工学校烹饪专业酒店厨房岗位式教学方法探索

陈万成

广东省茂名市高级技工学校

[摘要]技工学校主要以培养学生实践能力为主,当前,传统教育方式越来越不能满足实际需求,因此,技工学校学生多存在就业难的问题。为改变这一现状,可将岗位式教学法引入其中,积极培养学生岗位能力,努力提升学生就业率,如此方能促进技工学校朝着可持续的方向不断前行。由此,文章从酒店厨房岗位教学法入手,针对其在技工学校烹饪专业教学中的应用展开详细探究,希望能全面提高烹饪专业学生技能水平。

[关键词]技工学校;烹饪专业;岗位式教学

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.09.2018

前言

传统技工学校烹饪教学多以实践为主,课堂教学工具主要为“一支粉笔、一把勺子、一把菜刀”,通过教师认真讲解,学生进行模仿开展课堂教学。这种教学形式虽然可以确保学生学习烹饪知识,但会影响学生自主与创新能力发展。特别实习期间,因学生岗位适应力较差,所以常常难以适应企业要求。为培养出实践能力较强的专业人才,烹饪专业教学期间,积极采用岗位式教学法,不仅可以激发学生学习的主动性,还能将教学重点放在提高学生能力身上,便于学生了解各岗位工作的同时,帮助学生更好的适应厨房工作。校内教学中,学生应积极创新菜肴制作技巧,对学生未来适应社会工作有重要意义。基于此,技工学校应结合社会需求,将酒店厨房岗位教学法为基础,努力提升学生创新与动手能力。

一、酒店厨房岗位教学法

技工院校烹饪专业教学期间,虽然院校存在新旧两种教学模式,但结合中职生自身特点,合理应用教学模式,实现学生从学校到社会,从学生到岗位角色的无缝对接,已成为职业教育工作面临的主要任务。酒店厨房岗位教学法,将学生作为核心,教师应结合酒店厨房岗位需要,合理设计岗位任务,然后结合设计方案,鼓励学生自主探索,积极完成岗位任务,便于达到酒店厨房岗位标准,从而有效满足学生工作需求。

酒店厨房岗位教学法特点如下:一,实效性。应用这种教学方法,学生不仅可以同时掌握烹饪基本功与理论知识,还能为学生提供岗位技能保障,促进学生未来技术应用;二,针对性。这种教学方法可以将教学内容和工作任务结合起来,如此不仅可以提升教学任务针对性,还能确保酒店厨房岗位技能实践应用;三,亲历性。这种教学方式关注实践操作,以学生为教学主体,通过学生亲身操作,可帮助学生习得酒店厨房技能;丰富学生实践经验;四,主动性。酒店厨房岗位教学法,在设置特殊情境期间,可吸引更多学生加入,提升学生学习兴趣,岗位实践当中,学生实践能力也会得到锻炼。

二、技工学校烹饪专业岗位实践教学意义

就技工学校烹饪专业而言,岗位实践教学作为其中的关键,其可以充分衡量教学质量,与此同时,教学水平也会

对学生应用烹饪技术产生影响,最终直接影响学生就业。需要认识到,自人们生活质量的提升,为与酒店厨房岗位相互适应,学生既要提高自身基本功,还要积极创新和变通,努力研制新的菜品,提升客户吸引力,如此方能促进自身更好的向前发展。但就很多烹饪专业而言,教师只要求学生了解烹饪工艺和理论,忽视各大企业对烹饪人员要求正在不断提升,故而常常导致应届烹饪专业毕业生缺少创新力,难以满足客户提出的要求,最终影响其全面发展。如果技工学校可以积极开展岗位实践教学,积极锻炼学生实践能力,同时为学生提供自由创新的空间,学生创新能力则有望提升,这对酒店自身与学生未来发展大有裨益。

三、酒店厨房岗位教学法实施步骤

(一)明确岗位职责

任课教师应合理划分学生工作岗位,同时明确各岗位人员的职责,便于学生清楚了解不同工作岗位、内容与职责。例如,水台的职责为:1)掌握不同动物如何宰杀及加工;2)掌握剪、起、斩、洗等技术;3)掌握初期精细刀工,同时辅助砧板工作。就炒锅而言其岗位职责如下:1)认真监守自身岗位,上班期间应提前准备好生产工具。例如,毛巾、铲子、锅、刷子等;2)不断创新烹饪技术,认真烹饪各大菜式,努力做到色香味俱全;3)若客人提出特殊要求,例如,加快、慢点等,应努力为客人解决,若实在不能满足客人需求,则应及时告知餐厅负责人,让其向客人解释;砧板岗位职责:1)负责搭配干活、自助餐与宴会等原料搭配;2)全面掌握原材料产地与各季节原料起货成率,及时更新菜品;3)合理保管并应用原材料,了解新旧货源使用顺序,及时与餐厅前台练习做好存货处理;4)做好砧板每日卫生,确保工作环境干净。打荷岗位:1)了解菜式的穿、上粉、卷、酿、贴等工作,熟练掌握煎、滚、炸等工作;2)准备好每日使用的汤汁与酱料;3)积极配合服务员,同时按照先好菜、快慢食、拖菜等顺序让师傅烹饪菜肴,然后按照菜单顺序依次起菜,及时配合炒锅工作;4)起菜期间需要遵照菜单标准,认真检查各项菜式,如果出现菜式搭配错误等情况,应立即暂停砧板补救,避免影响菜品出来的速度;5)合理应用杂工,让其与打荷工作相互配合;6)每日准备好各项餐具,例如锅碗盆等器具,同时认真准备不同围边雕刻与鲜花等装饰品;7)收拾完后及时关闭炉火,同时做好后厨卫生与酱料情节,

及时关闭水电煤气开关。

（二）明确工作流程

任课教师需要告知学生生产程序与流程，通常酒店厨房生产程序为从原料采购、粗细加工、配菜、烹调到销售过程。厨房生产流程多由采购部、砧板、打荷一直到销售部门。

（三）岗位实践过程

任课教师应结合实践内容，对学生进行分组，各组成员需要担任不同岗位，例如水台、采购部、砧板、销售等不同岗位。下面我们就“菊花鱼制作”来说，详细阐述岗位教学法实施：

如何制作菊花鱼：

1. 学生应结合工作任务要求做好课前准备工作。具体内容包含菊花鱼、专业知识与设备。该过程中，学生应充分了解菊花鱼制作所用材料为净鱼肉，配料为五柳料，烹饪期间可用油炸方式，然后合理选择成器与工具。在此期间，学生要使用所学原料知识、烹调技术、卫生营养等。

2. 采购原料期间，其他成员应准备相关器材。学生应充分掌握“菊花鱼制作”期间，用到的鱼品种和五柳料配比，同时了解其价格与质量；剩余小组学生应详细检查炉灶情况。该环节当中，学生需要使用的技能与知识包含成本核算、原料鉴定、烹饪维修等。

3. 水台岗位成员应对所有原料进行初加工。然后做好去鳞、鳃等工作。接着用刀将鱼生坯，操作期间，岗位人员应具备如下技能与知识：原料加工、成本核算、卫生营养等。

4. 砧板岗位成员应做好原料切配加工。具体包含主料块厚薄、大小与上浆等。与该岗位成员相关的技能与知识主要包含厨房美工与原料加工技术。

5. 打荷岗位人员组配成型菜肴。

6. 后镬岗位成员烹调期间，需要学生充分掌握油温，该过程应合理掌握火候与烹调技术。

菊花鱼生坯炸成后，围边点缀学生应积极构思“菊花鱼”造型，该过程学生可充分应用“厨房美工”知识和技能修饰菜肴，确保成品造型美观大方。

7. 销售与评价。具体包含组内、自我、组间评价、消费者与教师点评等。评价菜肴期间，应从造型与色香味方面考虑。若学生将制作完的菊花鱼带到食堂进行销售，应同时附上一分意见表，便于征求消费者建议。

（四）认真总结评价

学生操作结束后，需要开展自评、互评与教师总评。就学生操作中遇到的问题，教师应及时给予指导，确保实践操作流畅、高效、规范。

四、酒店厨房岗位式教学法优势及注意事项

（一）应用优势

技工学校烹饪专业教学期间，将酒店厨房岗位教学法引入其中，将学校烹饪实训室改成酒店厨房模拟生产基地，可营造最佳厨房环境，便于学生及时融入岗位，提升自身岗

位适应力。通过对实训的模拟，学生岗位能力日渐提升，且能及时适应岗位要求，这对学生就业而言帮助较大。再者，随着新课改的实施，课堂教学逐渐以学生为主，学生地位逐渐从教学客体变成主体，学生学习主观能动性明显提升，对烹饪的兴趣也在不断提高。酒店厨房岗位教学身为一体化学法，其将理论知识与实践技能相结合，便于学生在做中学，在学中做，该过程可充分锻炼学生学习能力。模拟实验当中，学生会遇到不同问题，针对客户提出的要求，学生应积极想办法满足，该过程有助于提高学生应变与岗位胜任能力。酒店厨房岗位教学法实施后，将理论与实践练习起来，学生不仅可以提高动手操作能力，还能学会管理，该过程有助于提高学生综合素质。此外，烹饪人才的培养，还能为餐饮行业提供更多优质人才，将酒店岗位教学法应用期间，既能满足餐饮行业人才需求，还能促进餐饮行业长久发展。

（二）注意事项

应用酒店厨房岗位教学法期间，教师应做好各项准备工作，唯有准备充分、组织合理，方能确保教学秩序井然。再者，教学期间还应努力储备教学中需要用到的设备、原料、调味料等，人员安排与工具传输上，应确保其具有一定针对性。另外，学生练习期间，教师应合理指导检查，若发现学生出现问题，应及时进行示范指导，防止学生走一些弯路，确保学生在规定时间内取得一定收获。此外，课后总结过程中，除了要保证其规范合理外，教师还应及时指出学生存在的不足，特别是常见的学生问题，针对表现较好的学生，教师应及时给予表扬，努力营造最佳学习气氛，提高学生学习动力，促进实践教学顺利开展。

结语

综上所述，社会经济快速发展中，人们对物质生活水平不断提升，相应的对饮食方面要求也在不断提升。随着饮食需求的提高，酒店数量不断增加，其对厨房人才要求越来越高。这时，技工学校烹饪专业为帮助学生更好的就业，除了要更改传统教学方式外，还应积极引入岗位式教学法，力争在模拟酒店厨房环境的同时，提高校内学生岗位适应与应变能力，然后鼓励学生不断创新菜品，确保学生积极胜任岗位工作，推动学生不断向前发展。

参考文献

- [1]庄水清.技工学校烹饪专业酒店厨房岗位式教学方法探索[J].课程教育研究,2014(14):246-247.
- [2]高建民.浅谈烹饪酒店厨房岗位式教学方法[J].教育科学:引文版,2016(8):17-17.
- [3]帅飞飞.技工学校烹饪专业酒店厨房岗位式教学方法探索[J].品位经典,2020(12):155-157.
- [4]朱业春.浅谈烹饪实训中的项目式教学法[J].科技视界,2014(6):240-240.

作者简介:

陈万成(1970.7—)男,汉族,本科学历,烹饪一级实习指导教师。