

新形势下的 高职烹饪专业人才培养模式

王瑞贤¹,王明娟²

(1.漯河技师学院,河南 漯河 462000;2.漯河食品职业学院,河南 漯河 462000)

摘要:近些年来,饮食文化越来越被人们所重视,人们对饮食的要求也有所提高。面对现今市场的冲击,高职烹饪专业人才必须做出转变,才能更好的适应社会。新形势下社会对于人才的需求更高。我们需要重视学生的职业能力培养,以及综合素质的提升,只有这样才能提高学生的社会竞争力。而如今,高职院校对烹饪专业学生的培养方面存在一些问题,只有解决这些,才能更好的满足市场,更好的满足社会。本研究将对这类问题进行讨论,并给出一些解决方案。

关键词:新形势;高职烹饪专业人才;培养模式

[DOI]10.12231/j.issn.1000-8772.2020.30.227

1 高职烹饪专业人才培养模式构建

1.1 新形势下对于人才的需求

人才发展需要满足多方面需求,包括市场,专业,技术等。这些对于高职学生来说尤为重要,因为学生需要越来越全面的技术来面对市场的影响以及人才的需求。烹饪人才的培养和学生的培养大抵相同。在培养学生的过程中,教师就需要特别注意其职业能力的发展。因此能为了提高学生的社会竞争力,就必须培养其优秀的职业能力。在过去,餐饮公司在接受烹饪人才的实习和就业时,学生的专业素质是最大问题。现如今,餐饮公司非常重视学生的综合素质。所以,为了适应新形势下的人才需求,烹饪人才培养模式就必须更新,实现由单一素质向综合素质的转变。总体素质包括三个主要方面:基本素质,专业素质,政治素质。这三方面是互补的。为促进公司发展,为公司提供基本保证,提高学生的基本素质已迫在眉睫。学生专业素质的提高就是公司发展的原动力的提高。而一个公司是否有一个良好的企业形象,关键是学生的政治素质是否优秀。并且在高职院校建立人力资源开发模型时,还需要遵循实际培训要求。并且高职学生需要定期接受培训,这就是高职院校和常规院校在培养学生时候的区别。通过实践训练的形式将学到的知识付诸实践,以加深对课程知识的认识与理解。在探索培养模式的过程中,有必要牢记这一原则,在实际的课堂教学中选择适当的教学方法,并确保学生具有扎实的知识基础来应对培训中遇到的问题。并且在培训中增强学生的应用能力和实践能力。在建立更高级的职业人才发展模式的过程中,还必须形成专业原则。用人单位特别赞赏所谓的敬业精神。之所以这样说,是因为在当今社会,有许多现象缺乏职业道德和操守。就用人单位而言,他们自然希望学生能够与自己订立良好的道德契约,并以此实现用人单位和学生之间的长足合作。

1.2 烹饪专业人才培养出现的问题

课程体系的不科学就是一项外因。虽然近几年我国教育体系着手于课程的改革,实验课程有所增加,但相比于文化课还是相差甚远,这样很难实现理论实践一体化。另外教师水平存在着差异,这是另一项外因。和其它本科院校相比,我国的高职院校成立时间较晚,发展时间较短致使有的教师水平不够从而引发问题。而学生质量的差距是导致人才培养出现问题的内因,许多高校由于招收学生人数不足,从而降低了标准,以至于学生的素质的普遍低下,无法满足社会的需求。并且校企合作不紧密也是原因之一。对于一些即将毕业、进入社会的应届毕业生而言,校企合作是他们最后也是最好的在校实习期间。但由于许多高职院校地处偏僻,周边大型企业较少,而小型企业又不对外招收学生,以至于很难形成紧密的校企联系。

2 高职烹饪专业人才培养模式探究

2.1 新形势下人才的教育

高职院校的人力资源开发模型要求形成具有两个部分的综合培训形式,对于烹饪专业的学生也是如此。所谓“一体式两翼”,实际上意味着学生是人力资源开发过程中的主要参与者,学校和公司共同提供具体培训,以实现学生的整体成长。对于大学生,学生可以通

过接受学校的指导和培训来增强其知识的理论基础。此外,企业练习可以增强学生对整体知识的理解和认识,并有效地促进学生的成长。职业学校需要提高学生的专业素质和认知实习。关于职业素质,不仅要反映学生的知识和技能能力,而且还需要形成一定的实践能力,使学生对自己的工作有所了解。实习培训课程对职业培训学生非常重要。如果没有动手课程,学生只能是纸上谈兵。校外培训通常被称为校企合作。通过学校与公司之间的伙伴关系,正在促进学生在高级职业中的使用。形成实习周期。对于学生来说,实习需要形成一个周期,以有效地增强他们的实践技能。在专业烹饪技能和营养专业人员的培训模型中,工作与学习之间的过渡是告知学生如何在学习中成长以及如何在工作中发展。通过实习和学习的不断转换,学生的知识和技能不断得到整合和巩固,他们能力从中得到的不断提升。在专门研究高度专业的烹饪技术和营养的教师阐明了人力资源开发模型的具体策略之后,教师培训机构还需要结合这种人力资源开发模型,以形成特定的课程教育体系。

2.2 烹饪专业人才培养问题解决措施

加强认知教育。高校将加强学生的认知教育,因为父母和学生对烹饪专业的看法有偏见。此外还需改变社会对食品工业的认识,改变了公众对“小餐馆厨师”和“烟熏火”的食品工业的看法,改变学生的抵抗心理,这样才能为社会运输高质量人才。注意老师的培训。学校的质量在很大程度上取决于教师的素质。建立高水平的师资队伍在技术学院的烹饪专业建设中起着重要作用。科学地设置课程。学校开设课程时,需要理论与实践相结合,知识与实践相结合,加强实践教学,合理把握两者之间的比例。学校还可以开设特殊培训课程。学校与优秀的公司合作,与公司签订合同,并为他们培养特殊人才。毕业后,学生可以直接在公司工作,这对学生自己和公司都有好处。学校应当重视校企合作,可自行开办实践企业,既可作为学校副业进行发展,又能为学生提供锻炼的机会,可谓一举两得。

3 结束语

饮食方面现在是一个炙手可热的话题,它和我们息息相关。现阶段,我国的餐饮行业以及高职烹饪人才的培养还存在着一些问题。所以国家对高职烹饪人才的培养方面非常重视,只要对这方面进行认真的分析,就能找到相应的解决方案,使得我们饮食文化逐渐完善,逐渐满足人们需求。

参考文献

- [1]司连福.烹饪工艺与营养专业人才培养模式改革与创新[J].辽宁高职学报,2014(2):19-21.
- [2]卢亚萍,刘居超,刘训龙.高职院校烹饪工艺与营养专业人才培养模式与专业改革的调研报告[J].才智,2015(28):44-45.