

基于多元导师制的烹饪专业 本科人才培养机制研究

陈志炎, 孟祥忍

(扬州大学 旅游烹饪学院, 江苏 扬州 225127)

摘要: 烹饪专业本科教育以培养适应行业发展需求的应用型人才为目标, 但实际效果与目标相去较远, 暴露出我国烹饪专业本科教育的诸多问题。多元导师制在我国本科人才培养中已生根发芽并初见成效, 借鉴和运用现有本科生多元导师制的人才培养方式, 可以有效提高当前烹饪专业本科人才培养的质量。

关键词: 烹饪教育; 多元导师制; 烹饪专业; 本科人才; 培养机制

中图分类号: TS 972.36 文献标识码: A 文章编号: 2095-8730(2018)04-0060-05

《教育部关于全面提高高等教育质量的若干意见》中指出, “改革人才培养模式, 实行导师制、小班教学、激发学生学习主动性、积极性和创造性, 培养拔尖创新人才”^[1]。烹饪专业属于应用学科, 以培养烹饪专业学生的应用型技能水平为主, 达到学生毕业即就业的培养目标。但现实情况却与培养目标相去较远, 大多数烹饪专业本科生毕业后很难适应企业的劳动强度、运行节奏、岗位技能等需求, 本科学校的人才培养与企业需求相脱节。这种现状是目前我国高校烹饪专业人才培养过程中普遍存在的问题。为此, 学校需要完善和优化自身的烹饪专业本科人才培养机制。烹饪专业本科人才培养要与国家政策接轨、与国际本科人才培养制度接轨, 实行具有应用型学科的多元导师制烹饪专业本科人才培养机制。

1 多元导师制研究综述

1.1 多元导师制研究概况

导师制起源于14世纪的英国牛津大学, 形成于19世纪, 呈现了英国高等教育制度的鲜明特色。^[2-3]经过多年的发展, 传统“一对一”的导师制逐渐显现弊端, “一对一”导师制导师与部分学生的关系不协调、导师个人认识和精力的局限性,

导致学生因导师而放弃学业。^[4]传统导师制转变为多元导师制的还有德国博士生的培养制度, 德国攻读博士学位导生比很小, 基本是1:1, 导师对博士生进行单独的辅导, 不过随着社会的发展, 德国博士生培养由“单一导师负责制”转变为“多元导师制”,^[5]即1个博士生对应多个导师, 导师由相同学科、不同学科、学校内外、不同学术机构, 甚至不同国界的教授共同担任。这种培养模式, 使德国的博士培养质量更高。

我国导师制的应用由来已久, 之前主要用于研究生教育。从2002年开始, 北京大学、浙江大学等高校率先实施了导师制本科人才培养制度。当前导师制本科生培养从时间上看主要分为大一新生导师制(第一年)和大学四年导师制(第四年)。有学者通过访谈和调查总结了新生导师制的优点: 能帮助本科新生快速适应大学学习生活, 明确专业方向, 增强专业意识; 导师制对大学生的学业提升、技能提升、学校适应、专业发展等都有正向影响。^[7]从学科专业角度看, 主要集中在医学、食品科学、信息工程、心理学等。目前我国还没有学者对烹饪专业本科人才导师制进行研究, 更没有对其进行多元化导师制的研究, 这是本文研究的着力点。

收稿日期: 2018-08-14

基金项目: 江苏省社会科学基金(17GLD021); 扬州大学高层次人才项目(137011346)

作者简介: 陈志炎(1982-), 男, 江苏南通人, 扬州大学旅游烹饪学院副教授, 从事烹饪科学与烹饪教育研究;

孟祥忍(1977-), 男, 江苏邳州人, 扬州大学旅游烹饪学院副教授, 博士, 从事烹饪工艺研究。

1.2 研究述评

我国大学导师制的实行是在借鉴西方国家导师培养制度的基础上加以调整 and 完善的。“家业父传”源于春秋战国时期,随着时代的变迁,由“子承父业”的艺徒制演变到收养子为徒,西周齐国姜尚《太公家教》记载“弟子事师,敬同于父。”^[8]记述了当时师徒之间的亲缘关系,这种师徒制就是我国导师制的雏形。烹饪技艺传承方式多样,传统的导师制烹饪人才培养较为注重技艺的传承,而理论的传授相对较少,这种培养方式下学徒的烹饪技艺水平高低受师傅影响很大,并且带有很大的局限性。随着社会的发展,烹饪技艺的传承由过去导师制中的“师徒关系”转变为院校培养制。我国自1959年开始就有零星的学校开设烹饪专业,真正规模化烹饪教育始于20世纪80年代。目前,我国烹饪教育发展迅速,共开设研究生、本科、大专、中专四种学历教育。^[9]从目前国内烹饪专业研究生及本科毕业生的职业选择来看,大部分毕业生优先选择到开设烹饪专业的高职或中职学校任教,而决定是否能任教除了学历要求外,专业技能要求也至关重要,之前很多院校招收应届毕业生后,往往要先送到餐饮企业培训后才能开展实践教学,这也是培养目标与实际应用相脱节的现象。

2 传统导师制亟待解决的问题

目前我国高校具备烹饪专业招生资格的大约有20多所,高校烹饪专业本科生传统导师制培养制度与毕业考核密切相关,其考核方式通常有论文答辩(理论)和宴会设计展示(实践)两种方式,学生在第四学年选择导师,导师根据自己的研究方向给学生确定合适的选题和宴席主题(菜单)。这种传统导师制培养模式,存在以下问题:导师与学生沟通的时间不够;导师的能力参差不齐;学生的技能水平提升不明显(这也是最主要的问题)。

传统烹饪专业本科生培养模式下培养的大部分学生到岗实习就业时,不能适应酒店厨房的运行节奏,学校所学技能与酒店厨房的实际运用有些差距,需要适应一段时间才能顶岗工作,适应时间的长短与学生在校期间掌握烹饪技艺的熟练精湛程度有关,技艺熟练适应时间短,反之则长。

2.1 导师与学生的规模比例不合理

保证导师制成功实施的关键因素之一是导师

与学生的构成比例,《2016年全国教育事业发展统计公报》显示,我国普通高校的师生比为1:16.78,^[10]而美国的斯坦福大学和普林斯顿大学师生比分别为1:3、1:6,^[6]相比而言国内导师的工作压力大,任务重。现阶段开设烹饪本科专业的院校,招生规模各异,规模大的高校每届招生100人以上,少的有30~50人,导师在数量上严重不足,一定程度上制约了导师制的实施成效。

2.2 导师结构不合理、来源渠道单一

我国实行导师制的师生比一般不超出1:10,^[7]也就是1个导师对应不超过10个学生,1个导师指导10个学生的学业规划、情感支持、技能提升等,即使导师责任意识强,工作积极主动,然而培养的学生在一定程度上也有同质化的趋势,对单一导师存在审美疲劳,影响学生的积极性和学习效果。同时单一导师指导在思想、技能等方面也会有一定的局限性。

2.3 导师制实施效果的考核机制不完善

很多高校虽然实行了导师制人才培养制度,但更多的是流于形式,学校没有进行高质量的顶层设计,对导师没有严格的奖惩制度,导师在职称评审、年终绩效、教学科研等方面没有任何加分项,干与不干没有本质区别,学校每年对导师的奖励也很少,使教师对导师这份工作失去了积极性,很大程度影响了学生的培养质量。^[11]

2.4 导师制的应用领域有待拓展

多元导师制在国内也有被提及,主要用于博士生培养,提出组建导师团队、导师小组、导师委员会和导师指导工作室的多元化导师指导体系,解决博士研究生的培养问题。^[12]而研究生的培养则更注重创新能力,食品科学专业应用多元导师培养模式,能全面提升研究生的创造力。^[13]不过多元导师制应用于烹饪专业本科人才培养尚没有相关研究。

3 烹饪专业本科人才培养多元导师制的构建机制

3.1 烹饪专业本科多元导师制的基本构想

烹饪专业的知识体系主要由理论和实践两个方面构成,实践则是重中之重。于此,尝试从校内和校外两个维度实行“多元导师制”,校内学科导师(教师)按照烹饪专业的特点,依据各导师的特长,组建不同专业、不同学科体系的校内导师团

队;校外餐饮企业根据自身特点,依据各行业导师(“师傅”)的特长技艺,组建不同岗位、不同风味菜系的校外导师团队,由校内外两个“导师团队”共同深度参与到烹饪专业本科生4年的学习过程中,共同指导学生的学业规划、技能提升、实习就业等,实现烹饪专业本科生“多元智能”的发展需求,提高烹饪专业本科生的创造力和毕业生综合素养。^[13]

3.2 调整优化人才培养方案

多元导师制烹饪本科人才培养方案是在原有学校烹饪专业人才培养方案基础上建立起来的,是对原有人才培养方案的补充,两种方案相互依存。多元导师制烹饪本科人才培养方案由学校、导师、企业三方共同制订。学校层面主要负责本科人才培养方案的运行体制、奖惩制度、评价机制等顶层设计。导师主要负责学生在校期间的具体学习计划和内容,增强与学生之间的情感沟通,对学生四年的学业计划作出合理规划。企业主要负责制订学生在企业实习时烹饪技能等知识拓展和训练的计划和实施。学校主机保障、导师和企业主学业规划、技能水平提升等。学习计划遵循由浅入深、循序渐进的原则。

3.3 调整完善课程设置

3.3.1 课程选择

在多元导师制烹饪专业本科人才培养的机制下,学生在校期间能从不同的校内导师和行业导师那里学习不同课程(冷拼与雕刻、江苏菜系制作、外菜系制作、中西点制作等)和不同导师的技能特点,从而能够培养学生的综合技能和素养,详见图1。

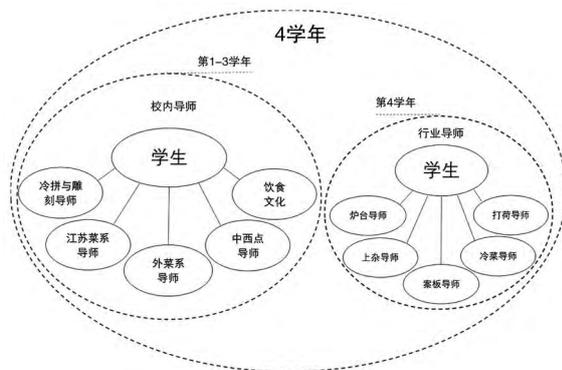


图1 校内导师与行业导师构成图

3.3.2 兴趣导向

在多元导师制的教学体系下,课堂教学以外

的时间烹饪专业本科学生可以根据自己的兴趣爱好选择合适的导师,教师和学生之间有共同的兴趣爱好,能够增加情感互动,利于学习、利于探讨,更能提高学生的学习效果。

3.3.3 时间场所安排

多元导师制下的学生利用课后时间,选择合适导师,由所选导师针对学生个体的实际情况制订学业计划、技能拓展计划等,并严格遵照计划的规定开展工作。学习场所多样,主要按照不同导师的职责进行划分,学业导师可以选择教室、道路、办公室、咖啡馆、实训室等;技能导师主要利用学校实训室和教师工作室,通过反复练习烹饪基本功,将各项烹饪技能努力提升到更高水平;而学生实习期间的企业就是行业导师指导训练的地点。

3.3.4 课程内容安排

多元导师制烹饪专业本科人才培养学习内容主要根据导师的个人特长、擅长领域和学生的个体差异,以学期为时间节点,进行详细的教学计划制订,并按照教学计划分步骤实施。就课程技艺训练而言,导师根据自身的特长和学生技艺水平的高低,在选择教学内容时,因材施教、由浅入深、循序渐进,最终以达到提高烹饪专业学生烹饪基本技能为目标。

3.4 优化导师选聘机制和标准

3.4.1 组建多元导师团队

烹饪专业本科人才的导师团队建设必须突出多元性,导师的指导必须贯穿学生四年的学习生涯。导师团队对导师的总体要求是:良好的个人修为和道德品质;扎实的烹饪基本功;良好的沟通能力和较强的责任意识。按照学生四年的学习阶段可分为:学业导师、技能导师、行业导师。

3.4.2 合理规划多元导师团队分工

三种类型导师在学生不同的学习阶段进行单独的分类指导,学业导师的指导贯穿学生四年的学习生活,包括在学业规划、阶段学习计划、目标要求、情感归属、人生观、价值观等方面进行全面指导;技能导师主要在大二和大三两个学年,导师依据学生的兴趣特点对学生的烹饪综合技能进行单独的指导;在大四实习阶段,行业导师根据学生的特点选择合适的岗位,对学生的技能水平进行更专业的培训与提升,详见下页图2。

3.4.3 发挥助理导师的作用

自从教育部举办职业院校技能大赛以来,成

就了许多优秀的教学团队和学生。获奖的优秀学生中许多可以作为特长生进入烹饪高等院校学习,这些学生在综合技能和单项技能方面都优于班级的普招学生。在多元导师制的人才培养模式下,可以充分利用特招生的优势,将他们作为技能导师的助理,与技能导师共同向普通学生传授技艺,这样同学之间可以相互切磋,相互沟通,进而取长补短,共同提高,共同进步。

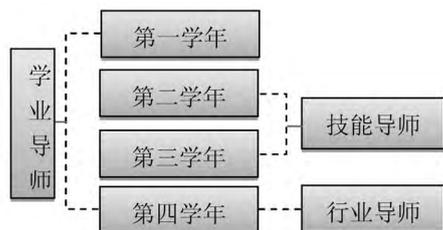


图2 多元导师制指导模式

3.5 行业导师制人才培养

学生实习是在校学生正式步入社会的重要节点,是学生培养的重要环节。烹饪本科院校可以充分利用当前实习酒店多,学生不够分配的优势,建立校企合作多元导师制人才培养方案,把多元导师制的人才培养模式纳入到整个实习体系中,要求行业导师对学生的行业技能指导贯穿学生实习的全过程,并在实习结束后对相关的行业导师进行考核评估。

3.5.1 校外企业的选择

我们在选择校外企业时,应该注意将不同区域、不同档次、不同管理集团的实习单位相结合,将师徒制学生培养方案纳入到实习协议里,进行具体的指标量化,如岗位选择、师徒比、学习内容、学习时间、考核指标等。学生进入酒店实习后,严格按照校企双方签订的协议执行,并把学生的技能提升作为重要的考核指标,在实习结束后进行评比,从而对合作企业进行优胜劣汰。

3.5.2 校外行业导师的选择

确定校外的实习企业后,在不同的企业中,根据学校和企业之间的协议,选择各企业优秀的“行业导师”作为学生实习中的领路人。行业导师的要求要类比如校内导师,必须具备良好的个人修为和道德品质、精湛的烹饪技艺、良好的沟通能力和较强的责任意识。根据行业导师的不同特点、不同的实习岗位、实习时间、学习效果等几个方面制订实习计划,选择合适的行业导师。另外,由企业的管理层和学校指导教师为学生的酒店实

习阶段效果进行考核,促使行业导师能够更好地将技能传授给学校学生,以便更加有效地提升学生的综合技能。

4 烹饪专业本科人才培养多元导师制的评价

4.1 校内评价

从学生角度评价,大多数高校烹饪专业的学生在特定的时间节点会设置技能达标考核,以检查这段时间学生的学习情况。以扬州大学旅游烹饪学院为例,前两个学年每学期都有技能达标考试,根据学生的入学时间确定达标考试内容,目前的达标内容着重考核学生的基本功。根据行业对烹饪专业人才的需求,技艺创新将是推动行业发展的基石,在传统的技能达标考核基础上加上技艺创新评价指标,并量化各细分指标,对比普通培养方式和多元导师制培养方式两类学生的技能水平,对多元导师制学生培养方案进行系统总结。将学生的考核指标纳入学生教学评价体系中,学生评奖评优的过程中,优先考虑技能优秀的学生。或者与企业合作,单独设立技能方面的奖学金,把技能和文化成绩放在同等重要的位置。

从导师角度评价,很多大学都实行绩效考核,比如扬州大学教师年终考核指标体系中,教学工作量由理论教学、实验教学、指导毕业设计、指导实习、课程设计等构成。可以把多元导师制教学工作量纳入教师年终教学工作量考核指标体系中,和指导硕士生并列列项。根据学生的最终考核成绩,给出不同的得分。这样可以提高教师的积极性,有利于培养出高质量的学生(详见图3)。

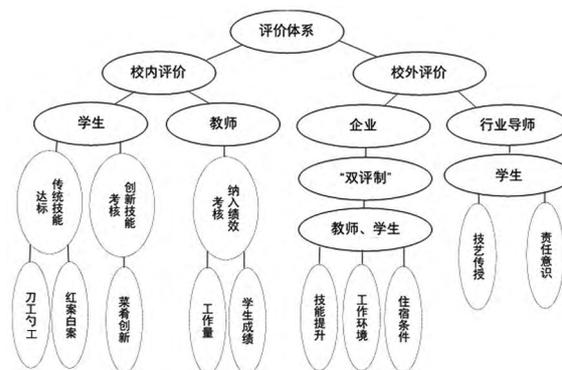


图3 多元导师制评价体系

4.2 校外评价

校外评价主要从企业、行业导师和学生这几

个方面入手。在实习企业中,实行末位淘汰制,采用“双评制”,即实习指导教师考评实习企业,学生考评实习企业和行业导师两个方面的评价。另外,必须把行业导师培养效果作为重要的评价指标,利用学生实习返校时间,考核实习内容,并根据考核成绩给行业导师打分。综合这两项最终给企业打分,确定得分合格指标,达标与否作为能否和企业继续合作的依据,不达标的予以淘汰。促使企业能更好地配合学校实行多元导师制烹饪专业本科人才的培养模式,使学生和企业真正达到双赢的局面,更重要的是使烹饪专业毕业生能更好地适应社会,服务社会。

5 结语

本文从人才培养方案的调整与优化、课程设置的调整与完善、导师选聘标准和机制的优化、行业导师制人才培养以及评价体系5个方面阐述了多元导师制的烹饪专业本科人才培养机制的实施方案,这是烹饪专业本科人才培养的全新尝试。近期,扬州大学旅游烹饪学院烹饪与营养教育专业准备实施多元导师制烹饪专业本科人才培养计划,最终的培养效果需要在具体的实践中进行检验并继续完善。

参考文献:

- [1] 刘济良. 本科生导师制: 症结与超越[J]. 教育研究, 2013(11): 53-56.
- [2] 崔学勤. 高等职业院校“多元导师制”教育模式的探索——以青岛酒店管理职业技术学院酒店管理专业为例[J]. 中国职业技术教育, 2015(6): 92-96.
- [3] TAPPER T, PALFREYMAN D. Oxford and the Decline of the Collegiate Tradition [M]. London: Woburn Press, 2000: 101.
- [4] TAPPER T, SALTER B. Oxford, Cambridge and the changing idea of the university: the challenge to donnish domination [J]. British Journal of Educational Studies, 1993, 41(3): 322-326.
- [5] 朱佳妮, 朱军文, 刘莉. 德国博士生培养模式的变革——“师徒制”与“结构化”的比较[J]. 学位与研究生教育, 2013(11): 64-69.
- [6] 吴立爽. 地方本科院校多元化本科生导师制探析[J]. 中国高教研究, 2014(5): 74-76.
- [7] 王颖, 王笑宇. 本科新生导师制对大学生的影响路径及实施效果研究[J]. 教育研究, 2016(1): 26-34.
- [8] 于建福. “中庸”者: 吾师[J]. 中国教师, 2010(14): 9-10.
- [9] 王茂山. 济南大学烹饪与营养教育专业本科实践教学现状研究[D]. 济南: 山东师范大学, 2009.
- [10] 教育部. 2016年全国教育事业统计公报[EB/OL]. [2017-07-10]. http://www.moe.gov.cn/jyb_sjzl/sjzl_fztjgb/201707/t20170710_309042.html.
- [11] HU Y H. On the tutorial system of undergraduates [J]. Journal of Chengdu University, 2008(8): 48-49+73.
- [12] 徐巍华. 实施多元化导师指导提高博士学位完成率[J]. 研究生教育研究, 2011(2): 29-32.
- [13] 饶瑜, 唐洁, 钱珊, 等. 基于多元高校导师团队的食品科学研究生创新能力培养模式研究[J]. 高教探索, 2017(S1): 131-132.

A study on the training mechanism of undergraduates in cooking specialty based on multi-tutorship system

CHEN Zhiyan, MENG Xiangren

(School of Tourism and Culinary Science, Yangzhou University, Yangzhou, Jiangsu 225127, China)

Abstract: Applied industrial talents cultivation is the target for the cooking undergraduate education, however, so many unexpected issues exist in the current undergraduate education in respect of practice. The multi-tutorship system in the undergraduate education is achieved and could be an efficient resolution to cultivate the talents in cooking science at the level of undergraduate education.

Key words: education of culinary science; multi-tutorship system; culinary specialty; undergraduate talents; training mechanism

(责任编辑: 王芙蓉)