

双需求侧视阈下 烹饪本科专业供给侧结构性改革探索

——以广东第二师范学院为例

陈 非

(广东第二师范学院 生物与食品工程学院, 广东 广州 510303)

摘 要: 高等教育是一种特殊的“准公共服务产品”供给, 要满足来自学生求学对“教育服务”和社会求才对“教育产品(人才)”两个需求侧的要求。中国的烹饪高等教育需要重新定位, 从教育理念、人才培养目标与方案、专业建设思路及体系、课程教学以及培养结果等诸多方面进行全方位的改革, 以提升对两个需求侧的供给质量。

关键词: 需求侧; 供给侧结构性改革; 烹饪教育; 本科专业

中图分类号: TS 972.35-42

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2019)01-0073-06

“供给侧”和“需求侧”是经济学概念, “供给侧结构性改革”是基于我国国情提出的解决当前供给结构与市场需求不匹配而引发的一系列经济社会发展问题的理论方法。习近平指出: 不能把供给侧结构性改革看成是西方供给学派的翻版; 推进供给侧结构性改革, 要从生产端入手, 重点是促进产能过剩有效化解, 促进产业优化重组, 降低企业成本, 发展战略性新兴产业和现代服务业, 增加公共产品和服务供给, 提高供给结构对需求变化的适应性和灵活性。^[1] 我国高等教育作为经济社会供给侧的有机组成部分, 其发展节奏与经济社会具有较高的同步性, 同样出现了“供非所需”“供需错位”等一系列结构性问题。供给侧结构性改革, 同样适用于当今的高等教育领域。

1 两个需求侧反映的高等教育供给侧问题

高等教育的主要功能之一是人才的生产和供给, 在价值链上体现为面向上游和下游两个“顾客”群体和市场, 上游是作为“教育服务”消费者的学生市场, 下游是作为“教育产品”消费者的人力资源市场。教育供给方(高校)通过对学生“输

入”一系列的“增值劳动”, 把上游的前一个求学需求(学生)“输出”为下游的后一个人才需求的供给(教育产品)。学生, 首先作为教育服务的需求侧(购买方)经过学校“加工”后成为供人力资源市场需求侧选用的教育产品(被选用成功即“就业”), 而高等教育始终都是供给侧。因此, 高等教育供给侧改革是面向两个需求侧进行的结构性调整, 而且关联性很强, 教育服务这个“因”可以影响教育产品这个“果”, 教育产品的质量和“销售(就业)”反过来也影响教育服务的市场导向, 如对学生选择专业的决策产生影响等(详见图1)。

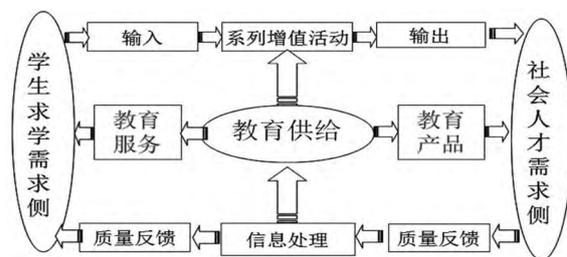


图1 教育供给与双需求侧的互动关系

1.1 “教育服务”需求侧对高校供给的反应

中国高等教育生源主要来源于国内。出国留学

收稿日期: 2018-06-29

基金项目: 全国餐饮职业教育教学指导委员会重点课题(CYHZWZD201807); 广东省社科课题项目(SL17DX08)

作者简介: 陈非(1965-), 男, 广东普宁人, 广东第二师范学院生物与食品工程学院副研究员, 从事烹饪高等教育和美食旅游研究。

学本为正常的社会现象,但是中国学生留学情况,却从一个侧面反映了高等教育满足求学需求侧存在的问题。相关调查统计显示,中国是世界第一大国际学生生源国,而美、加、英、澳等英语国家和日、韩是中国学生主要留学目的地。从1978年到2016年底,我国各类出国留学人员累计达458.66万人,2016年度高达54.45万人,其中自费留学49.82万人。2015~2016学年,仅在美的中国留学生数量就达328 547人。目前中国留学生出国攻读本科逐渐成为留学主力军,且是以自费生为主,普通工薪家庭所占比例飙升,^[2]低龄化趋势明显。^[3]

据中国教育在线的跟踪调查,北京、上海、广东、湖北等多个省市多年来的高考招生计划完成程度已经呈现持续下滑的现象,除了生源数量总体下降的因素,高等教育供给侧结构性问题也是重要原因。高等教育上游的“消费者”们正在“用脚投票”,高校从过去的“我选择”正在变为“被选择”,曾经的“卖方市场”逐渐转变为“买方市场”。^[4]这种现象体现在烹饪与营养教育本科专业的招生领域,则是另一种尴尬:一方面是国内烹饪高等教育得不到社会的认可,招生基本靠“调剂”,鲜有第一志愿的考生;另一方面却是喜欢烹饪专业的学生花“天价”昂贵学费到欧洲国家的烹饪学校(如蓝带厨艺学院)就读。

1.2 “教育产品”需求侧对高校供给的反应

“就业率”可以在一定程度上反映一所高校的人才培养工作与社会需求的符合程度,^[5]同时反映了两个需求侧的满意度。众所周知,高等教育在大众化后已经有了十多年的快速发展,2020年“毛入学率达到40%”的发展规划目标在2015年就已经提前实现,“大学生就业难”和“用工荒”却成为我国同时存在的特有的社会现象和热点问题。“大学毕业即失业”由“反常”现象变成一种常态,政府和社会每年都面临巨大的压力,花很大的力气去解决这两个问题,但是收效甚微。一项对在广东就业的高校本科毕业生专业与就业匹配度的调查结果显示:专业完全对口和比较对口就业的占调查总人数的54.54%;基本不对口和完全不对口就业的占21.47%;对口程度一般的占23.99%。导致所学专业与所从事工作对口率不高的主要原因是“课程不适合社会需要,就业针对性差”^[6]。地方本科院校尤为严重,其中旅游

(包括餐饮烹饪)专业是一个突出代表,各种调查报告都能显示这类专业的行业就业率一直在低位徘徊,始终存在着“低就业率、高流失率”,甚至“有业不就”的现象。^[7]烹饪本科专业的问题更严重。显然,对于社会人才需求的一侧而言,高等教育供给侧部分专业出现了“货不对板”的问题,实际上,“用工荒”和大学生就业难是社会需要与教育产品供给之间的结构性脱节。下游人力市场对专业或高校所供给人才的不满,投射到上游需求侧就是学生不选择这些专业或高校。如果按照市场规律和原则,两个需求侧都不满意的供给主体(专业或高校),其结果必然是被淘汰;另一个出路就是供给侧自身进行改革,以满足上下需求侧的需求,获得生存的理由和空间。

2 本科层次烹饪教育供给侧存在的问题

2.1 烹饪高等教育发展概况

烹饪高等教育是我国创建的餐饮领域的学历教育。上世纪50年代末,原黑龙江商学院就创办过“餐旅管理”专业,1982年,国家教委在黑龙江商学院、江苏商业专科学校、广东商学院、四川烹饪高等专科学校、武汉商业服务学院等院校创建烹饪高等专科学校。为了提供烹饪职业教育的师资,1994年扬州大学开创了烹饪与营养教育本科专业,2012年正式成为教育部专业目录内食品科学类特设专业(代码:082708T),属工科专业,颁发工学学士学位。^[8]全国现有扬州大学、哈尔滨商业大学和济南大学等20多所高校开办此专业。根据各校公布的招生计划统计估算,目前全国本科专业在校人数约4 000余人。广东第二师范学院(简称“广东二师”)于2014年开始招收烹饪与营养教育专业学生,现有在校生150多人。

2.2 烹饪高等教育的两个需求侧

先说求学需求侧。传统观念中,厨师大多出自中等职业学校和技工学校,有的甚至没有学历,所以“烹饪专业”是技能型专业,而考上高职或本科线的学生,通常不会选择这个专业,社会和家长也认为这是服务人的专业,不肯让自家小孩受委屈,即便学生本人喜欢,填报志愿时也会受到家长的阻挠。事实上,社会对本科层次的“烹饪与营养教育”专业缺乏深入了解,不理解其专业内涵和应用价值。过去餐饮类专业的第一志愿填报率极低,生源基本靠调剂,被调剂录取后的考生报到

率也大打折扣。随着经济社会的发展和观念的开放,越来越多的考生由于自身喜欢“烹饪”或者“营养”而选择本专业。

再说求才需求侧。餐饮业在改革开放后经历了40年的快速发展,已经成为一支活跃而重要的产业力量。2013年以来,经历了反腐运动后的暂时回落,在经济“新常态”下中国餐饮逆势飞扬,2017年创下了39 644万亿的辉煌业绩,年增长率10.7%,预计“十三五”期末将达到5万亿的规模,成为国民经济的重要组成部分。实际上,餐饮业的“逆境”反弹可以说是来自一场“表里如一”的“供给侧结构性改革”。其外因主要是:政府减免税费降低了餐饮业的制度性交易成本,“互联网+”和资本的涌入促发了餐饮业态的变革。内因主要是“中央厨房”改变了餐饮业的生产模式;连锁经营模式造就了全国性甚至世界性的巨型餐饮企业。餐饮业供给侧改革的成功导致其快速成长,同时对高素质应用型技术和管理人才的需求也越来越大,这就向高等教育提出了人才培养的要求,也给烹饪高等教育提供了一个供给侧自我变革的机会。

2.3 烹饪高等教育供给侧存在问题剖析

专业定性和定位。如前所述,烹饪专业的设置起缘于为烹饪职业教育提供师资,从收集到的各烹饪高校招生信息及人才培养方案来看,大多数院校都提出培养餐饮业技术、管理人才和烹饪职业教育人才等培养目标,部分课程方案显示培养中职烹饪教师为主的价值导向。烹饪本科专业,到底为职业教育还是为餐饮行业培养人才?若是兼而有之,那么孰轻孰重?总体上看,这个问题,还是没有得到彻底的解决,还有部分院校办学方向不够明确、定位不够精准,导致学生择业方向和学习目标不够清晰,毕业生行业就业率普遍较低。专业人才培养定位和目标与对应的社会产业需求脱节现象较为突出。

专业知识结构。各校人才培养方案的课程设置基本沿袭了创建之初的“烹饪工艺类、营养与食品卫生类、餐饮管理类和师范技能类”体系^[8],从学科建设的眼光看,这四个板块的专业跨度太大,缺乏内在的理论关联,核心价值不够聚焦,专业建设方向不明确,很难“融合”出一个有学科意义和内涵的专业,这是烹饪本科专业在本科高校里缺乏学科地位而不被认可的主要原因。

培养结果。以中职烹饪师资为培养结果(就业导向)缺乏现实依据,即便是被誉为“美食之都”的广州,开设烹饪专业的公办中职学校也只有广东省贸易职业技术学校等5所,而且并非每所学校每年都要吸纳新教师。另一方面,大量需要高学历专业人才的餐饮行业却得不到合适的人才,出现了普遍存在的“高需求低就业”的现象。据了解,除了少数自主创业者,在餐饮行业就业的烹饪本科专业毕业生数量非常有限。这种供需错位现象是典型的供给侧结构性问题。

3 烹饪本科教育供给侧结构性改革的探索与实践

3.1 确立基于产业需求的人才培养目标

烹饪本科专业是典型的应用型专业。广东二师在创办之前,首先对人才需求侧开展了调研,主动拜访了政府主管部门和省市10多家餐饮行业协会,实地调研了南海渔村集团、金成潮州酒楼集团等部分较大规模的餐饮企业,得到的反馈是:餐饮业对高素质应用型专业人才非常渴望,但是也对教育产品的适用性和学生在行业就业的意愿表达了疑虑。在征求意见的基础上,遵循本科专业建设发展的基本规律,根据当今餐饮业回归本质、走向大众化及年轻化,以及巨型餐饮企业、上市企业不断涌现的发展趋势,同时,坚持高校作为社会“灯塔”和“教育适度超前于经济发展”的指导思想,进行了系列改革探索,具体措施包括:一是调整专业属性。把原来师范和非师范兼有的模糊定性改为“非师范”,回归为产业培养人才的专业本质。二是调整专业定位和培养目标。培养餐饮工业化背景下大量“中央厨房”急需的,既懂烹饪工艺,又通晓营养学及食品科学与生产工艺等的创新性应用型人才(暂名为“烹饪工程师”)。三是进行结构性专业改造。将人才培养方案内容整理、拆分、重组为“烹饪科学与营养”和“餐饮管理”两个培养方向。四是树立“科研仰天、能力立地”的人才培养理念和模式。以上新定位和培养模式获得了行业协会及大型餐饮企业的认可和支持,更重要的是给迷茫中的学生提供了比较明确的学习方向和奋斗目标。

3.2 打造基于协同创新的“校内外双系统”专业建设体系

传统地方师范院校多为“教学型”高校,专业

建设的内容以师资队伍和实验实践教学条件两大板块为主。而面向产业的烹饪本科供给侧结构性改革需要打破常规,根据产业及社会需求,积极推进体制创新,开门办学,打通、整合、开发校内外一切可以利用的教学教育资源,创新性探索建设校内外两套教学资源平台系统(详见表1)。

表1 烹饪专业建设“校内外双系统”
资源平台与传统模式的对比

	校 内	校 外
创新模式	学校: 师资队伍 + 教学硬件 学生: 烹饪科学学会 + 微信公众号	烹饪专业(学历) 协同育人平台 餐饮管理(学术) 协同创新联盟
传统模式	教学条件: 师资队伍 + 教学硬件	校企合作: 学校 + 企业

一是校内“双系统”平台。校内专业建设的创新,是在传统的师资队伍和实验教学条件系统建设的基础上,将关注点和重心下移到学生层面,着力推动再建设一个开放创新的研究性学习平台,形成学生主导的自主学习和成长机制。主要内容包:首先成立以科研课题孵化培育为主要目标的学生科研社团,如广东第二师范学院烹饪科学学会,通过举办科研辅导、学术报告、外出学术考察等系列活动,拓展学生视野,培养研究的兴趣。聘请校内外科研导师,带领学生做课题,学习和掌握科研的技术方法,对学生提出的课题设计进行评审和指导,培育大学生积极参与创新创业、“挑战杯”、攀登计划等学生课题,培养学生的创新意识和能力,培育本科烹饪专业的科研精神和应用型学术内涵。其次设立创新创业训练平台,如广东二师的“烹饪科学”微信公众号,以“微信号学术化,理论学习生活化、卡通化和微信化”为理念指引,在短短两年多时间共推送各类原创微信稿件163篇,阅读量超71396人次,读者遍布全国30个省市及欧美、港澳台等地区,影响广泛,甚至获得商家关注和合作意向。微信号的创建和运营实践,是自主研究性学习方式的改变,大大提高了学生自主创新和创业的能力。同时,宣传了烹饪本科专业,营造了餐饮业学术氛围。

二是校外“双系统”平台。校外资源的利用主要是通过协同育人和创新平台。首先建立以烹饪专业学历教育为纽带的“协同育人平台”,广东

二师发起的“烹饪与营养专业协同育人平台”首批成员包括具有食品科学硕士点的仲凯农业工程学院轻工食品学院、两家烹饪专科院校、一家历史悠久且实力雄厚的中职烹饪学校、一家餐饮技师协会、一家行业协会和一家著名大型餐饮企业,开展学术交流、技能竞赛、教学资源共享以及育人学历链的打造等共建活动。其次是建立以餐饮管理学术研究为核心的“协同创新联盟”,广东二师积极主动争取得到广东省本科高校旅游管理教指委以及中山大学、广州大学等旅游院校及相关学者的支持,开展餐饮行业考察、调研活动,促进课题提炼和团队凝练,促进理论研究的开展,酝酿举办“餐饮管理学术研讨会”,为创建“餐饮管理”本科专业积累理论成果。

这个多维互动的“校内外双系统”专业建设平台的建构,为专业建设、教师成长和学生培养提供了广阔的资源空间。同时,为烹饪专业与上下游两个需求侧的沟通提供了渠道和平台。

3.3 开展基于“产教融合”的课程和教学改革

教学执行是高等教育供给侧(生产端)改革的重要领域。为此,一是创新“项目式”教学,改革技能教学模式。传统的烹饪专业课程以“模块化”课程为主。基于本科专业生源的素质水平较高,接受能力较强,为了提高教学效率,把节约下来的学分资源和教学资源投放到基础理论和创新创业教育方面。在人才培养方案设计时,将部分课程进行了集中安排,通过教师集体备课,实现信息的共享和资源的整合,打通了“宴会宴席设计”“烹饪工艺学”“烹饪基本功”“营养配餐原理”“餐饮管理(餐饮服务技能)”等课程的边界,减少重复,增加互补。在此基础上,将传统的“模块化”教学改革为“项目式”教学。从零开始,学生就可以在第三学期完成5套不同主题的宴会宴席设计,并制作为成菜品,而且自主独立完成从摆台到上菜(含讲解)及酒水服务等整个餐饮服务流程的所有工作。课程改革不仅提高了教学效果,更重要的是,提高了学生的学习兴趣,改变了专业观念,从“要我学”转变到“我要学”,学生对专业的认同和学习态度的转变也是对供给侧改革效果的检验和肯定。

二是深度“产教融合”,在实战中训练学生。为了巩固前期教学成果和改革成效,第四学期的烹饪技能教学引进竞赛机制,广东二师的课程设

计为学期末时与实践教学单位(广州金成潮州酒楼)的厨师开展厨艺争霸赛。步骤是先在校内举行选拔赛,第二段给参赛队邀请了另一个餐饮企业的厨师分别与学生组队,开展混合对抗赛。学生与厨师合作的过程中,增长了见识,提升了技能,提振了信心,在真实的争霸赛决赛中,学生们交出了令业界专家“震撼”的成果。业界评委们对学生作品的评价是:营养设计有科学性,工艺设计有创新,风味有改良,表现形式富有文化含量,成本效益分析合理,可以“进入市场销售”。

3.4 来自上下两个需求侧的初步反馈

上游需求侧。上述一系列改革理念及措施的实施,取得了明显效果。首先是在校生的专业认同感不断增强,从只有1位第一志愿考生,到大部分学生接受认可、甚至“爱上”烹饪专业。从迷茫厌学到积极开展课题研究,参与各种社会实践,体现了供给侧改革的成效。其次是传播、吸引了新考生的报考,通过学生的口碑相传以及“烹饪科学”微信号的广泛传播,2015年和2016年的考生志愿率出现大跨度的提升(详见表2),这也部分说明了供给侧改革在上游需求侧(学生客户)取得了满意和认可。

表2 广东第二师范学院烹饪专业历年考生志愿一览

年级	第一志愿	前六志愿	招生计划	志愿率	人数比增
2014	1人	9人	60人	15%	
2015	9人	35人	70人	50%	388%
2016	11人	39人	60人	65%	111%

数据来源:根据广东第二师范学院招生记录统计整理

下游需求侧。对于上游需求侧的客户而言,消费教育服务的直接目标是就业,而充分的就业机会,说明下游需求侧对教育产品的满意。2017年6月23日,课题研究小组与广东省餐饮服务行业协会联合对首次评选诞生的“广东餐饮百强企业”进行了问卷调查,结果显示:84.13%的餐饮企业选择需要高素质创新性应用型烹饪人才;80.95%的餐饮企业认为高素质创新性应用型烹饪人才应当具有“创新能力”;90.48%的企业愿意积极参与,与高校共同培养高素质创新性应用型烹饪人才,详见图2。表明了餐饮企业对学校人才培养工作价值的认可和尊重。餐饮企业对“创新性课题研究训练”“企业实践”“产教融合”

“充足的实验实训”等几种人才培养方式最为重视。这个调查结果,证明了专业定位和人才培养目标是符合企业需求的,也就是供给侧的改革,可以响应“下游”需求侧的要求,而且做到了适度的引领,为实现“上游”需求侧的“就业”目标提供了基础和可能性,甚至有机会实现由“人求职”向“职求人”的转变。



图2 高素质创新性应用型烹饪人才应具备的素质和能力

实习是检验教育(学生学习)成效以及接受下游需求侧“实战”性检验的关键环节。广东二师首届烹饪专业学生在实习期间,学校已经收到了诸多企事业单位对以上教育教学模式改革下培养的学生的赞誉反馈,部分学生已经被企业视为“珍贵人才”,极力挽留,生怕流失。许多优秀学生在实习两个月时就被委以重要岗位和职务,在某职业技术学校实习的两名学生享受了骨干教师的全部福利待遇,并按照专业负责人赋予资源和工作权限,在学校实习的学生全部收到录用邀请,另有约10%的学生考取了研究生。

4 结论与启示

本质上讲,供给侧结构性改革是我国经济社会发展中结构调整和产业升级的内在诉求,是在创新驱动和产业升级基础上的一场改革,通过供给质量不断优化,使供给体系适应甚至引领需求结构的变化,转换经济增长动力,促进产业结构调整 and 增长方式的转型升级,实现高水平的供需平衡。广东二师在烹饪高等教育供给侧改革的探索和实践过程,自觉遵循了这样的精神和原则,这是取得初步成效的理论前提。

高等教育供给侧改革要从两个需求侧开始思考和行动。尽管高等教育以满足社会需求为己任,但是其“准公共服务产品”性质又排斥或者压抑了其市场属性,加上体制等多方面因素,很难主动去开发或者改革需求侧,更难以主动检讨、推翻

和变革自己,改革的内在动力总是有所不足。社会需求仍然是高等教育供给侧改革的外在动因,需求既是动力也是压力,通过对高质量和高效率供给的要求,促使高等教育“市场”供需达到更高水平的平衡。

供给侧改革不能仅仅为需求而改革,还要坚持适度引领的原则。高校的文化传承功能决定了其对社会的引领,就像“科技创造生活”一样,如果高校对需求侧的核心价值缺乏把握,对自身定位缺乏认识,就很容易迷失于“社会需求之海”。因此,高等教育首先应该回归理性,坚持文化自信,坚守大学精神,担当“社会灯塔”的责任,挖掘供给侧改革的内部价值动力,实现党的十九大提出的“高等教育内涵式发展”,引领两个需求侧,为实现伟大工程和伟大梦想作出贡献。

参考文献:

[1] 马晓河,郭丽岩,付保宗,等.推进供给侧结构性改革

的基本理论与政策框架[J].宏观经济研究,2017(3):3-15+157.

[2] 杨桂青.2016中国出国留学发展趋势报告发布[N],中国教育报,2016-11-04(6).

[3] 咎琦.高中生出国留学现状与教育规划研究[J].文学教育(下),2016(3):116-117.

[4] 阙明坤.生源危机倒逼高教改革[J].教育,2012(8):10.

[5] 许祥云,胡林燕,张凡永.高等教育满意度:来自家庭的评价及启示[J].高教探索,2016(9):35-43.

[6] 冯成志.从象牙塔到人才市场:高校本科专业设置与毕业生就业匹配度实证研究——基于在广东就业的高校本科毕业生的调查分析[J].高教探索,2013(6):111-116.

[7] 黄宝平,刘惠贞.旅游管理专业本科生行业内就业问题研究[J].知识经济,2017(4):177-178.

[8] 季鸿崑.争论和发展——中国烹饪高等教育的实践和思考[J].扬州大学烹饪学报,2014,31(2):39-43.

Discussion on structural reform of supply side of culinary education from perspective of dual demand side

——Taking Guangdong University of Education as an example

CHEN Fei

(Guangdong University of Education, Guangzhou, Guangdong 510303, China)

Abstract: Higher education is a special kind of “quasi-public service product” supply, which must meet the requirements of “education service” and social demand for “education products (talent)”. China’s culinary higher education needs to be repositioned, and comprehensive reforms carried out in terms of educational concepts, talent training objectives and programs, professional construction ideas and systems, curriculum teaching, and training results to improve the quality of supply on both demand sides.

Key words: dual demand side; structural reform of supply side; culinary education; undergraduate education
(责任编辑:王芙蓉)