

大学生职业胜任力提升策略研究

——以烹饪与营养教育专业为例

陈霞, 顾瑞霞*, 黄玉军, 陈大卫

(扬州大学旅游烹饪学院, 江苏扬州 225127)

摘要: 采用德尔菲专家咨询法, 邀请 10 名烹饪高等教育和餐饮企业管理专家进行咨询论证, 构建了烹饪与营养教育专业大学生的职业胜任力模型。根据胜任力模型对该专业大学生的新要求, 提出将职业胜任力培养纳入培养目标、促进以职业胜任力提升为导向的实践教学模式改革、建立以职业胜任力为导向的教学评价方式、将职业胜任力培养融入大学生创新创业教育、深化校企合作等提升烹饪类大学生职业胜任力的对策。

关键词: 烹饪教育; 烹饪专业; 大学生; 职业胜任力; 提升策略

中图分类号: TS 972-40

文献标志码: A

文章编号: 2095-8730(2019)04-0029-04

我国的烹饪高等教育经过了 30 多年的发展, 在办学层次、类型和招生规模上都呈现快速发展的趋势。自 1989 年哈尔滨商业大学(原黑龙江商学院)首次试办烹饪教育本科专业以来, 目前国内已有 25 所高校开设烹饪与营养教育本科专业(以下简称烹饪专业)。^[1]扬州大学旅游烹饪学院于 1994 年开设该专业, 目前已形成烹饪工艺方向招收硕士及博士研究生的办学层次。根据当前我国加快发展职业教育及餐饮业长期迅猛发展的现实需求, 烹饪高等教育在定位于培养具有宽厚的烹饪科学理论基础、扎实的烹饪工艺实践技艺的同时, 还应当把提升大学生的职业胜任力作为培养目标。

1 职业胜任力的内涵及研究现状

1973 年美国哈佛大学教授 MCCLELLAND^[2]首次提出了“职业胜任力”的概念, 提出了包含潜在动机和隐形个人因素的职业胜任力测试方法。1993 年, SPENCER 等^[3]提出职业胜任力是指特定工作岗位中能够显著区分成就卓越者与业绩一般者的深层次的、潜在的个人特征, 包括专业技能、相关知识、个人形象、特质、动机、认知、态度或价值观等。我国学者王重鸣等^[4]提出职业胜任

力是在工作中能够获得卓越成就所需要的技能、知识、价值观、动机、个性以及能力的总和。陈小平等^[5]构建了工程硕士培养的职业胜任力模型, 王红雨等^[6]对企业工作的高校毕业生进行了职业胜任力调查和研究, 发现毕业生普遍认为大学生最需提升的职业胜任力依次为: 人际交往、沟通表达、创新应变、解决问题和持续学习等方面的能力, 同时个体的发展诉求会受到其专业背景、企业类型及岗位性质的显著影响。

综上所述, 国内外有关职业胜任力的研究成果较多, 但有关烹饪教育方面的研究还未见报道。伴随着“大学生就业难”问题的日益突出, 如何提升烹饪专业本科生的就业质量和职业发展能力, 已成为烹饪高等教育发展改革的重要课题。根据扬州大学旅游烹饪学院学工办提供的 2014 年到 2018 年烹饪与营养教育专业毕业生的就业数据, 经统计发现, 毕业生在餐饮企业从事餐饮管理工作的占 44.1%, 在职业院校及培训机构做教师的占 20.1%, 在高校及事业单位后勤担任管理岗位的占 6.9%, 继续深造读研的占 5.3%, 从事食品及与餐饮相关研发工作的占 6.7%, 从事与餐饮业无关工作的占 16.9%。参考国内外有关职业胜任力培养的相关研究成果, 构建适合烹饪专业

收稿日期: 2019-10-15 * 通信作者

作者简介: 陈霞(1976-) 女, 扬州大学旅游烹饪学院副教授, 博士, 从事益生菌功能食品及焙烤食品开发研究;

顾瑞霞(1963-) 男, 扬州大学旅游烹饪学院教授, 博士, 从事乳品科学研究。

本科毕业生的职业胜任力模型,开发相应的培养标准,可以为国内高等院校烹饪专业本科人才培养提供参考。

2 高校烹饪专业学生岗位胜任力模型构建及应用

胜任力模型(Competency Model)是指从事某一特定工作岗位所应具备的胜任力特征的总和,涵盖了影响个体是否成功胜任该项工作的所有技能、知识、行为和个人特质等。^[7]烹饪与营养教育本科专业的培养目标是培养在餐饮企业、学校、政府和事业单位后勤等从事餐饮管理、科研、生产和教学等工作的人员,因此采用德尔菲专家咨询法,邀请10名烹饪高等教育和餐饮管理领域的专家进行咨询论证,建立了烹饪专业大学生职业胜任力初步检核表,筛选出28项胜任力特征条目,采用均值及探索性因素分析剔除不太重要的特征条目后,最终形成了烹饪专业大学生职业胜任力模型,如图1所示。模型涵盖了岗位胜任力、角色胜任力、个人发展胜任力和其他胜任力四个维度。

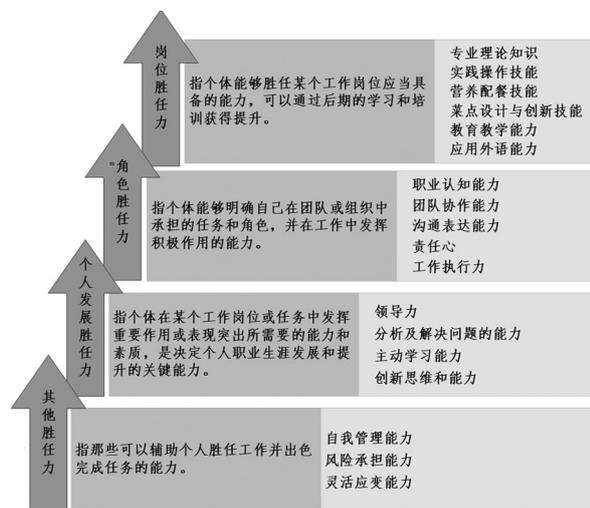


图1 烹饪与营养教育专业本科生职业胜任力维度与内涵

建立烹饪专业本科生职业胜任力模型,可以应用于培养方案的制定,课程体系的设置,以及学生职业生涯规划教育。目前烹饪专业的本科教育侧重于专业知识的学习和实践技能的培训,而忽视了对学生自我发展能力、人际交往能力和职业晋升能力的培养;而职业胜任力模型可以为学生的综合能力培养明确目标和内容,学校可以根据本校毕业生的就业方向有针对性地设计课程体

系,同时可以用模型所描述的行为表现来评估实施的效果。

3 胜任力模型对烹饪专业学生的新要求

3.1 具有较高的专业理论素养和操作技能水平

烹饪本科教育旨在培养应用型技能人才,因此理论知识的掌握和操作技能的习得是其职业胜任力的基础。姜大源教授提出烹饪作为一种食品加工的手段,其本质是手工食品的制作,其加工过程是操作者技能的施展。^[8]烹饪专业的本科生应当掌握扎实的专业理论知识,具备熟练的菜点加工、烹饪、装饰美化等实践操作技能,具有根据消费者特点和需求进行营养配餐的能力,具有根据供给侧需求和发展进行菜点产品设计与创新的能力,具备一定的教育教学能力和应用外语的能力。

3.2 具备良好的人际交往和适应能力

烹饪专业大学生无论以后从事哪一项工作,都会涉及与职业相关的人际关系和社会网络,而良好的人际关系和适应能力是获得职业发展的关键因素。STURGES等^[9]研究发现人际交往能力较强的人能够在一定程度上帮助个体获得更好的职业发展,并获得更高的工作业绩和职业满意度。烹饪专业的毕业生大多从事教学、管理、研发等工作,因此在本科教育阶段,应当注重培养学生良好的角色胜任力,包括良好的职业认知能力、团队协作能力、沟通表达能力、主动完成工作任务的责任心和高效的工作执行力。

3.3 具有积极向上的个人发展潜力

个人发展胜任力维度包括一定的影响和管理他人思想和行动的领导力、良好的分析及解决问题的能力、主动学习能力、创新思维能力4个方面,是学生职业发展和岗位晋升的内在动力。具有主动学习个性的人常常会积极采取行动,定期参加培训和学习,主动寻求发展机遇。而创新性思维能力是指具有强烈的好奇心、丰富的想像力和创造力、更能够接受新鲜事物和其多样性的能力。BANAI等^[10]研究发现具有积极个性、良好职业认知力和创新应变能力的人往往能获得更高的工作绩效水平,且具有更多的晋升机会。

3.4 具有自我管理和灵活应变的能力

良好的自我管理能力和是指个体能够控制好自己的情绪,合理安排自己的时间和精力,并支配自己行为的能力;灵活应变能力指遇到紧急状况和

突发事件时能采取积极有效的措施,积极有效地处理问题。稳定的心理素质,一定的风险承担能力,灵活应变的办事能力,都可以帮助个人在工作中获得更好的绩效。

4 烹饪与营养教育专业大学生职业胜任力提升对策

4.1 将职业胜任力培养纳入培养目标

烹饪本科教育应该将学生职业胜任力的培养纳入人才培养目标,并将其融入课堂教学中。首先要改变传统的学生被动灌输知识的教学模式,采用翻转课堂、情景教学、互动式教学、启发式教学等多种教学方法,提高学生的学习参与度和主动性,将培养学生“怎样学习”和“如何思考”作为职业胜任力培养的主要途径。其次是将职业胜任力培养与课程体系融会贯通,使学生在理论学习的过程中能思考其对生产实践的指导意义。例如烹饪化学课程中在学习蛋白质热变性原理时,可以联系肉丝滑油的温度、泡芙面糊中加鸡蛋的温度等实际问题,使得所学的知识能够活学活用,培养学生的发散性思维。三是要改进课程体系,增加烹饪教学法、创新创业概论、管理沟通、公共关系学等非技术类课程,培养学生职业能力形成和发展的综合素养。

4.2 促进以职业胜任力提升为导向的实践教学模式改革

提升烹饪专业本科生职业胜任力的关键是实践教学模式的改革。首先,烹饪专业的实践教学不能局限于课堂,应当将参加烹饪竞赛、创新创业训练、暑期社会实践、课外兼职、志愿者活动、社团活动等纳入实践教学的范畴,这些灵活多样的实践活动都可以使学生的综合能力得到锻炼和提升。例如扬州大学的塑心社团是以面塑技艺为主题的学生社团,在组织学生学习和练习面塑技艺的同时,经常举办各种公益活动,学生不仅习得了技艺,同时还锻炼了团队协作、沟通表达以及灵活应变等多方面的能力。其次,在实践教学中应当多采用研究性教学模式,有针对性地培养学生的创新思维和团队协作能力,提高学生分析问题和解决问题的能力。例如在学习戚风蛋糕制作工艺打发蛋清的环节时,蛋清的温度、pH值、加糖量等都会对打发效果产生影响,在教学过程中,可以让学生设计实验方案,研究最佳的工艺和配方,从而

培养学生的科研思维和研究能力。

4.3 建立以职业胜任力为导向的教学评价方式

教学评价是人才培养的重要环节,也是检验人才培养效果的有效形式和重要手段。将以往由平时和期末考试成绩按比例叠加的考评模式,转变为灵活多样的评价方式,注重学生课堂表现、责任心、执行力、沟通表达能力、团队协作能力的考察。例如可以采用任务驱动法方式,教师布置任务,学生查阅文献资料,设计方案,小组讨论,试验实施,总结报告等,系列活动过程中根据学生的参与程度、综合表现和各项能力进行综合考评。从考评的方式来看,可以采用随堂测验、PPT汇报、市场调研、小论文、口试、产品设计等多种形式。评价的指标侧重于考核学生的创新能力、分析推理能力、团队合作能力、执行力以及管理能力等。

4.4 将职业胜任力培养融入大学生创新创业教育

大学生创新创业教育是应用性本科专业培养大学生职业胜任力的孵化器。在大学生职业生涯规划 and 双创教育中融入职业胜任力的培养,可以使学生了解未来的职业生涯中可能会遇到的挑战和机遇,从而有的放矢地学习相关的知识和技能,提升自身的综合能力。例如在大一阶段可以多带学生到餐饮企业参观学习,聘请行业导师对学生进行职业发展指导;大二阶段对学生进行能力测评,了解学生的兴趣,定位其能力的优势和不足,并为学生提供建议和指导;大三阶段开展创新创业教育指导,培养学生的沟通、创新、管理、风险承担等能力;大四实习阶段主要训练学生的岗位适应能力和人际交往能力,同时还要关注学生求职能力和面试技巧的培训,从而使学生成长为适应行业发展需要,角色胜任力强的可雇佣性人才。

4.5 深化校企合作,提高大学生职业胜任力培养水平

教育部颁布的《国家中长期教育改革和发展规划纲要(2010-2020)》提出,我国要建立健全政府主导、行业指导、企业参与的办学机制,制定促进校企合作办学法规,推进校企合作制度化。^[11]校企合作教学是提升烹饪专业大学生职业胜任力的重要途径。高校可以邀请企业技术和管理人员定期走进课堂,为学生讲解行业的最新技术和动向,参与学校培养目标和教学计划的制定,使培养方案能够紧跟行业发展的步伐和要求。其次,学生和教师应经常地走进企业学习和

锻炼,更多地了解行业现状,积累实战经验。通过让学生下企业,实际参与生产经营活动,进而获得解决问题、分析推理、灵活应变等方面的综合能力,全面提升应用型人才的培养质量。

参考文献:

- [1] 杨铭铎. 我国现代烹饪教育体系的构建[J]. 中国职业技术教育, 2017(33): 65-71.
- [2] MCCLELLAND D C. Testing for competence rather than for intelligence [J]. American Psychologist, 1973, 28(1): 1-14.
- [3] SPENCER L M, SPENCER S M. Competence at work: models for superior performance[M]. New York: Wiley & Sons, 1993: 28-29.
- [4] 王重鸣, 陈民科. 管理胜任力特征分析: 结构方程模型检验[J]. 心理科学, 2002, 25(5): 513-516.
- [5] 陈小平, 孙延明. 工程硕士职业胜任力模型的研究与构建[J]. 高等工程教育研究, 2017(5): 60-65.
- [6] 王红雨, 闫广芬. 高校毕业生职业胜任力的自我评价及发展诉求研究——以企业类已就业学生的调查为中心[J]. 教育发展研究, 2017, 40(10): 74-82.
- [7] SUUTARI V, MAKELA K. The career capital of managers with global careers [J]. Journal of Managerial Psychology, 2007, 22(7): 628-648.
- [8] 姜大源. 构建现代职业教育体系的三个基本问题[J]. 试点与观察, 2011(8): 5-6.
- [9] STURGES J, CONWAY N, LIEFOOGHE A. Managing the career deal: the psychological contract as a framework for understanding career management, organizational commitment and work behavior [J]. Journal of Organizational Behavior, 2005, 26(7): 821-838.
- [10] BANAI M, HARRY W. Boundaryless global careers: the international itinerants [J]. International Studies of Management and Organization [J]. 2004, 34(3): 96-120.
- [11] 国家中长期教育改革和发展规划纲要(2010-2020) [EB/OL]. [2010-07-29] http://old.moe.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/moe/info_list/201407/xxgk_171904.html.

Study on the strategy of improving the professional competence of college students

——Taking cuisine and nutrition education as an example

CHEN Xia, GU Ruixia, HUANG Yujun, CHEN Dawei

(College of Tourism and Cuisine, Yangzhou University, Yangzhou Jiangsu 225127, China)

Abstract: The professional competency model of college students majoring in cuisine and nutrition education was constructed by using the Delphi expert consultation method. 10 experts of culinary higher education and catering enterprise management were invited for consultation and demonstration. According to the new requirements of the competency model for the college students of this major, some countermeasures to improve the professional competence of college students in catering and cuisine are put forward. These countermeasures include incorporating professional competency training into training objectives, promoting the reform of the practical teaching mode guided by the promotion of professional competency, establishing the teaching evaluation mode guided by professional competency, integrating professional competency training into the innovation and entrepreneurship education of college students, and deepening the cooperation between schools and enterprises to improve the level of professional competence training of college students, etc.

Key words: cuisine education; cuisine specialty; college students; professional competence; promotion strategy

(责任编辑: 王芙蓉)