

不同层次烹饪专业培养目标分析

杨铭铎

(哈尔滨商业大学 中式快餐研究发展中心博士后科研基地,黑龙江 哈尔滨 150076)

摘要: 通过调查国内 60 多所不同层次院校的烹饪专业培养方案,对中职烹饪、高职烹饪及本科烹饪师范专业的培养方向定位和专业素养能力进行详尽的数据分析,进而得出结论:无论中职、高职还是本科,烹饪专业技能的习得是核心概念。中职烹饪专业属于“功能性”学习,旨在培养餐饮企业厨房岗位菜点制作的一线技能型人才;高职烹饪专业属于“方案性”学习,旨在培养餐饮企业厨房岗位菜点制作、厨房管理的高级技能型人才;本科烹饪师范专业属于“设计性”学习,要具备三性,即“技能性、学术性、师范性”,旨在培养能在中职、高职院校、社会培训机构从事烹饪教学工作,如教师岗位的教学型(应用型)人才。

关键词: 烹饪专业;培养目标;方向定位;专业素养

中图分类号: TS 972-42

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2017)01-0035-05

烹饪专业培养目标,即要培养什么人才的问题,直接关系到烹饪专业的生存和发展。在烹饪教育的发展过程中,随着烹饪教育层次的不断提升,遇到的首要问题就是人才培养目标这一焦点问题,即对受教育者身心提出的具体标准和要求,具体为培养方向定位——即受教育者将来在社会中扮演的角色,以及素质规格——即受教育者的科学文化、专业素质、思想品德、身心素质应达到的规格和水平,其中,专业素质是培养目标中的核心素质。笔者近期搜集了全国 60 多所不同院校不同层次烹饪专业培养方案,从中清晰地了解中职烹饪、高职烹饪(本文特指专科层次,下同)和本科烹饪师范培养目标中的培养方向定位和知识结构、能力结构、素质结构等方面现状,基于此对其培养目标做进一步的解析。

1 不同层次烹饪专业培养目标现状

1.1 中职烹饪专业

1.1.1 培养方向定位

通过对搜集的全国中职烹饪学校的专业培养方案整理,得知每个中职烹饪专业在培养方向定位方面不尽相同,其中培养技能型的占调查总数的 37.5%;培养应用型的占调查总数的 31.25%;

培养技术技能型和应用技能型的分别占调查总数的 12.5% 和 18.75%。中职烹饪专业根据其专业方向,主要培养具有中式烹调、中式面点、西式烹调等职业资格的人才。

1.1.2 专业素养能力

在所调查的烹饪专业中,所有中职烹饪专业在培养方案中都明确提出了对学生基本理论知识及操作能力的要求,但是对学生分析问题解决问题的能力等方面都没有明确要求,以下给出中职烹饪院校培养方案中提出的配餐能力、创新能力、企业管理能力等方面的现状。

配餐能力方面:在所调查的中职烹饪专业中,有 75% 的专业在培养方案中对学生的营养配餐能力无明确要求;仅有 25% 的专业在培养方案及课程设置中要求学生在学习后拥有营养分析及配餐的能力。**创新能力方面:**在调查的所有中职烹饪专业中,对培养学生创新能力有要求的中职烹饪专业共占调查总数的 43.75%,其中有几个专业明确表明要求学生在学习过程及以后的工作中具备菜品创新能力,其余学校对学生创新能力没有提出要求。**企业管理能力方面:**调查显示对学生的企业管理能力有要求的共占调查总数的 43.75%,其中明确提出在厨房管理方面有所能

收稿日期:2016-11-12

作者简介:杨铭铎(1956-)男,黑龙江哈尔滨人,教育部餐饮行业教学指导委员会副主任,哈尔滨商业大学快餐研发中心博士后科研基地主任,教授、博导,从事餐饮教育与餐饮科学、饮食文化与饮食美学研究。

力的占12.50%;其余对学生企业管理能力并无明确要求。

1.2 高职烹饪专业

1.2.1 培养方向定位

由调查可知,高职烹饪专业在培养方向定位方面存在显著差异,其中定位为技能型和技术技能型的各占调查总数的33%;定位为应用型的占调查总数的22%;定位为应用技能型和复合型的各占调查总数的6%。高职烹饪专业根据其专业方向,主要培养能够担任餐馆、饭店等餐饮企业厨房主管;中小型餐饮企业厨师长、行政总厨、厨政管理以及餐饮行业职业经理人等岗位的职业资格人才。

1.2.2 专业素养能力

在所调查的高职烹饪专业中,所有高职烹饪专业都在培养方案中明确提出了对学生基本理论知识及专业操作能力的要求,以下给出高职烹饪专业在配餐能力、创新能力、企业管理能力、分析问题解决问题能力方面的现状。

配餐能力方面:在高职烹饪专业中,75%以上专业培养方案对学生的营养配餐能力提出了明确要求,要求在学习后拥有营养分析及科学配餐的能力;其余22.22%的院校在培养方案中对学生的营养配餐能力无明确要求。创新能力方面:对学生创新能力有要求的占调查总数的33.33%,明确提出要求学生具备菜品创新能力的占调查总数的38.89%,27.78%的学校对学生创新能力没有提出要求。企业管理能力方面:调查的高职烹饪专业中,对学生的企业管理能力有要求的共占调查总数的67%,有33%的专业明确要求学生在厨房管理方面应当具有相应能力。分析问题解决问题能力方面:调查的所有高职烹饪专业中仅有20%的专业对此提出了明确的要求,其余专业均没有对学生提出分析问题解决问题能力方面的要求。

1.3 本科烹饪师范专业

1.3.1 培养方向定位

调查所得的所有本科烹饪师范专业在培养方向定位方面存在差异,其中定位为应用技能型的院校最多,占调查总数的66.67%;定位为复合型 and “双师型”的分别占调查总数的22.22%和11.11%。本科烹饪师范专业培养的人才多为餐饮企业、事业单位、学校、政府部门等从事相关生

产、管理、教学、科研等工作的人员,如餐饮企业主管、经理,中、高职院校教师,相关研究部门的工作人员等。

1.3.2 专业素养能力

在所调查的本科烹饪师范专业中,全部都在培养方案中明确提出了对学生基本理论知识、专业操作能力以及企业管理能力方面的要求。

配餐能力方面:在本科烹饪师范中,有67%的专业对学生的营养配餐能力提出了明确要求,要求在学习后拥有营养分析及科学配餐的能力;其余33%的专业对学生的营养配餐能力无明确要求。创新能力方面:对学生创新能力有要求的占调查总数的88.89%;其余对学生创新能力没有提出要求。科研能力方面:有56.66%的专业明确提出了对学生学习后科研能力有要求;44.44%的专业则没有对科研能力提出明确要求。企业管理能力方面:在调查的本科烹饪师范专业中,全部都对学生的企业管理能力有要求,其中有11%左右的院校明确强调学生在厨房管理方面应当具有相应能力。分析问题解决问题能力方面:本科烹饪师范专业中有55.56%的专业对学生分析问题解决问题的能力提出了明确的要求;其余44.44%的专业均没有对学生分析问题解决问题的能力提出要求。

2 不同层次烹饪专业培养目标解析

从上述调查数据可知,目前烹饪专业培养目标不尽相同,有些差异还较大,有些在表述上与科学化表述存在差异。现基于本人的思考,将不同层次烹饪专业培养目标中的培养方向定位和专业素质要求归纳于表1。

根据以上分析,对中职烹饪专业、高职烹饪专业、本科烹饪师范专业的培养目标可以做如下表述:中职烹饪专业的培养目标,旨在培养掌握烹饪基本理论知识,具有较强烹饪操作技能,初步的配餐能力、菜点创新能力、分析问题和解决问题的能力,能在餐馆、饭店等餐饮企业从事菜点制作一线工作的如中级烹调师、中级面点师等岗位的技能型人才;高职烹饪专业的培养目标,旨在培养具有较系统的烹饪理论知识、良好的操作技能和配餐能力,具有一定的创新能力、厨房管理能力、分析问题解决问题的能力 and 初步的应用外语能力,能在餐馆、饭店等餐饮企业从事菜点制作、厨房管理

等工作的如(准)高级烹调师、(准)高级面点师、厨房主管、总厨等岗位的高级技能型人才;本科烹饪师范培养目标,旨在培养能够掌握系统的烹饪理论知识、良好的操作技能,具有相应的配餐能力和创新能力、企业经营管理能力、分析问题解决问题能力、一定的科研能力、应用外语能力和较强的教育教学能力,能在中、高职烹饪院校、社会培训机构从事教学工作的如教师岗位的教学型(应用型)人才。

表1 不同层次烹饪专业培养目标一览表

	中职烹饪	高职烹饪	本科烹饪师范
培养方向定位	技能型(中级烹调师、中级面点师等岗位)	高级技能型(高级烹调师、高级面点师、厨房主管、总厨等岗位)	教学型(应用型,教师岗位)
理论知识	★	★★	★★★
操作技能	★★	★★★	★★★
配餐能力	★	★★	★★
创新能力	★	★★	★★
企业经营管理能力	-	★★	★★★
分析解决问题能力	★	★★	★★★
外语能力	-	★	★★
科研能力	-	-	★
教育教学能力	-	-	★★★

注:不具备用“-”表示;具备用“★”表示,“★”越多表示具备的程度越大

3 烹饪教育培养目标中三个需进一步探讨的问题

将不同层次烹饪教育培养目标较清晰地表述、深刻地理解,并将其落实到烹饪教育教学之中,构建符合餐饮人才市场对不同层次烹饪人才需求的现代烹饪教育体系是十分必要的。

3.1 人才培养方向定位:烹饪专业人才的类型

对人才培养目标定向定位即是培养什么类型的人才问题。一般有研究型人才、学科型人才、通才、专才、复合型人才、应用型人才、技能型人才、技术型人才等。就烹饪职业教育而言,中职烹饪专业定位于技能型、应用性、应用技能型、技术技能型;高职烹饪专业定位于技能型、技术技能型、应用型、应用技能型、复合型等;本科烹饪师范专业定位于应用性、复合型、双师型等。无论中

职、高职还是本科,烹饪专业技能的习得是核心理念,应该是专才、应用型人才,而其中最能反映烹饪专业人才本质特征的是技能型人才。这是因为,烹饪作为食品加工的手段,本质是手工食品的制作,其加工过程是操作者技能的施展,这在理论上能获得姜大源教授的理论支撑^[2]。

姜大源教授从技术形态上做了分类,即实体性技术(空间形态的技术)、规范性技术(时间形态的技术)和过程性技术(时空形态的技术)三种类型,而过程性技术是不能脱离实体而存在的,是人类目的性活动的序列或方式的技术,是根据自然科学原理和生产实践经验而发展形成的各种工艺操作方法,即人类应用专门技术的能力,这就是技能。基于手工食品加工的烹饪,从原料制作到菜点出品经过一系列工序:就菜肴加工的烹调工艺而言,一般要经过选料、初步加工(分档取料、干料泡发)、切配、初步熟处理、挂糊、上浆、制汤、加热、调味、勾芡、盛装、成菜等工艺过程;就面点加工的面点工艺而言,一般经过选料、面团调制、馅心制作、成型、熟制、盛装、成点等工艺过程。是典型的过程性技术,是以艺术创造为主,以隐性知识为主的技术^[3],依赖于个体经验,直觉洞察力和个体行为本身,附着在经验的技能之中。

从上述分析可以得出结论,烹饪职业教育培养目标定位为技能型人才较为宜。

3.2 中职与高职:烹饪专业的层次

中等烹饪职业教育是为餐饮企业厨房岗位培养菜点制作的一线技能型人才,根据不同专业方向,为中级烹调师、中级面点师等。其专业素养结构应具备掌握烹饪(烹调或面点制作)基本理论知识和较强操作技能,初步的配餐能力、菜点创新能力、分析问题和解决问题的能力。其企业经营管理能力、外语能力、科研能力、教育教学能力可以不做要求。

烹饪教育进入高等职业教育层次,老百姓会问“做饭还需要大学生吗”?培养什么人的问题曾一度乃至现在仍一定程度困扰着烹饪教育工作者。高等烹饪职业教育培养目标指向烹饪高技能人才。从理论上讲,技能在层次上,分为经验层面和策略层面,经验层面的技能是指如何在“感知过的食物,思考过的问题、体验过的情感和操作过的动作”基础上,回答怎样做的技能;而策略层面的技能是在“目标和条件与行动连接起来的规

则”的基础上,解决“怎样做得更好”的高级技能。经验是策略的基础,策略是经验的升华^[4]。基于此,中职烹饪专业在习得烹饪技能,如菜肴制作时,是根据烹调方法依次学习,强调具体实践的“量”的接触,是“功能性”学习;而高职烹饪专业应该在此获得经验的基础上,对烹调方法从传热介质,如水传热、油传热、蒸汽传热、固体传热、电磁波传热性能角度,掌握其相互的内在联系。因而,高职烹饪专业是为餐饮企业厨房岗位培养菜点制作的一线高级技能型专门人才,具备(准)高级烹调师、(准)高级面点师的知识与技能,经过一定的岗位锻炼可成为高级烹调师、高级面点师,能够胜任厨房主管或厨师长等职位。与中职烹饪培养的人才规格相比,一是从事工作岗位的综合、全面程度及其所显现的责任、价值功能更高;二是在教育的内容上,表现为烹饪过程的深度和广度,不仅要“能做”,而且“要做得更好”,不仅要知其然,还要知其所以然,理论知识掌握程度要高于中职烹饪专业。因此,专业素质结构应具备较系统的烹饪理论知识、良好的操作技能和配餐能力,具有一定的创新能力、厨房管理能力、分析问题解决问题的能力 and 初步的应用外语能力。其创新能力以菜点创新能力为主,管理能力除体现在厨房管理外,还需一定程度的服务管理等方面。

3.3 高职与本科师范:烹饪专业提升与转型

从高职烹饪专业到本科烹饪师范专业,涉及层次的提升和类别的转型。就烹饪职业属性的提升而言,如果说高职烹饪教授学生如何利用原料的性状,不同烹调方法的内在联系进行菜点的设计与制作,以及科学配餐,是属于“方案性”的学习,属于策略层面的技能,培养以厨房为重点的生产与管理者。那么,到了本科烹饪层次,就要教授学生如何用烹饪工艺学知识以及饮食美学知识,既要在菜点设计与制作上创新,又要将菜点设计与制作与整体筵席设计结合起来,进行宴会组织与经营管理。其餐饮企业的经营管理应该包括组织与管理、餐厅的设立、菜单计划、企业的格局设计、食品原料的采购与贮存管理、生产管理、部门作业与管理、服务管理、成本控制、营销与促销管理、企业创新、人力资源管理等等,是“设计性”学习,属于高级策略层面培养现代餐饮企业经营管理者。这里,本科烹饪培养现代餐饮企业经营管理者,并不意味着本科烹饪向餐饮管理方向转移,

而是从烹饪加工的产品——菜点设计与制作的创新而言,需要从市场需求侧获得信息,这就要求本科烹饪人才懂得餐饮企业经营管理,这样才能从供给侧为市场源源不断地提供创新的产品。这实际上也给出了从职业资格角度对本科烹饪层次人才(非师范)的培养规格,从经验技能、策略技能到高级策略技能,从功能性、方案性到设计性技能,这正是职业成长规律所决定的^[5]。随着经济社会的发展和餐饮业的转型升级,社会对本科烹饪人才的需求必将更旺盛,应用型本科烹饪专业将在探索中诞生,现代烹饪教育体系从中职、高职到本科就建立起来了。

就师范(教师职业)属性的转型而言,目前烹饪本科教育,其人才培养规格定位于为中职、高职烹饪专业及社会培训机构培养师资。教师是专业化的,教师与普通人才是两种工作类型,虽然在知识内容掌握上有相通之处,但二者所需要的职业道德和职业能力存在较大差异。教育部在20世纪90年代末就对“双师型”教师提出了应具备三性,即“技能性、学术性、师范性”的要求。作为烹饪职业教育教师,意味着要具备烹饪教学能力,即传授普通师范院校培养的教师所不能传授的以烹饪工艺为核心的相关知识与技能,也就是会操作、懂理论、能教学,具备烹饪教师所应有的专业综合素质。因此,烹饪职业教育师资比学科性师资培养难度大得多。从技能性、会操作的维度看,如前述的是“设计性”学习,属于高级策略层面、具备现代餐饮企业经营知识;从学术性、懂理论的维度看,应从本科层次要求上思考,应具备运用外语能力,一定的科研能力、创新能力,系统地掌握烹饪理论知识;从师范性、能教学的维度看,应具备教育学(职业教育学)、教育心理学、烹饪教学法、现代教育技术等相关知识,能把烹饪的理论和技能用科学的教学法传授给学生。

还有一个值得注意的问题是,烹饪本科师范专业为中职、高职烹饪专业(包括社会培训机构)培养教师,这是教育行政主管部门设置这一专业的初衷,也是在这里提出的“教学型”人才的原因之一。但这种烹饪专业教师的培养供给与需求是否吻合,是要经过实践来检验的。目前,本科烹饪师范专业的培养目标方向定位多为餐饮企业、学校等事业单位、政府部门等从事相关生产、管理、教学、科研等工作的人员,如餐饮企业主管、经理,

中职、高职院校教师、相关研究机构工作人员等。培养目标方向定位宽一些,也许对烹饪本科师范专业的人才供给与社会烹饪人才的需求相吻合会带来益处,这还要在实践中不断探索。

总之,培养目标就是通过有组织、有计划、有系统的教育活动,使受教育者达到人才培养应有的规格,它既是教育活动的出发点,也是检验教育活动是否富有成效的标准。对不同层次烹饪教育培养目标进行分析,可以为做好中职、高职、本科教育的有机衔接,为基于烹饪工作过程系统化的课程开发,构建现代烹饪教育体系,培养社会需求的烹饪人才提供依据。

4 结语

通过对不同层次烹饪专业培养目标,包括对培养方向定位以及专业素质进行系统分析来看,目前烹饪专业培养目标不尽相同,有些差异还较大,有些在表述上与科学化表述存在差异,表明科学地确定不同层次烹饪专业培养目标是必要的。

无论中职、高职还是本科,烹饪专业技能的习得是核心概念。中职烹饪专业属于“功能性”学习,旨在培养餐饮企业厨房岗位菜点制作,如中级烹调师、中级面点师等岗位的一线技能型人才;高职烹饪专业属于“方案性”学习,旨在培养餐饮企

业厨房岗位菜点制作、厨房管理等工作,如(准)高级烹调师、(准)高级面点师、厨房主管、总厨等岗位的高级技能型人才;本科烹饪师范专业属于“设计性”学习,要具备三性,即“技能性、学术性、师范性”,旨在培养能在中职、高职院校、社会培训机构从事烹饪教学工作,如教师岗位的教學型(应用型)人才。

本文旨在对不同层次烹饪教育培养目标进行分析和科学确定,为构建现代烹饪教育体系,培养能够满足社会需求的不同职业资格的烹饪人才提供有力依据。

参考文献:

- [1] 杨铭铎. 基于烹饪专业属性与烹饪专业名称的认识与再认识[J]. 四川旅游学院学报, 2016(6): 1-4.
- [2] 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.
- [3] 杨铭铎. 基于显性与隐性知识特征的烹饪专业课程改革理性思考[J]. 四川旅游学院学报, 2016(4): 1-7.
- [4] 姜大源. 关于职业教育的哲学思辨[J]. 广州番禺职业技术学院学报, 2010(1): 1-3.
- [5] 姜大源. 现代职业教育体系构建的基本问题[J]. 顺德职业技术学院学报, 2014(4): 1-10.

Analysis of professional cooking training scheme at different levels

YANG Mingduo

(Post-doctoral Research Base , Center for Chinese Fast Food and Development ,
Harbin University of Commerce , Harbin Heilongjiang , 150076 China)

Abstract: A survey was made on training schemes of cooking specialty in more than 60 teaching institutions at different levels , secondary technical schools , higher vocational colleges and undergraduate teacher professional colleges in respect of direction orientation and specialty qualities. It was concluded that acquisition should be the key point no matter what level the students are at. The secondary technical schools aim at “functionality” to raise technically skilled personnel in the front-line; the higher vocational colleges target “planning” to train personnel in menu planning and kitchen management; and the undergraduate cooking teacher professional colleges should “design” the practical type of personnel with technique , academia and teaching characteristics.

Key words: cuisine specialty; training goal; orientation of type; professional quality

(责任编辑: 王芙蓉)