

韩国应用型本科餐饮烹饪专业教育的启示

谭兴勇^{1,2}, Suk Tae Oh², Hye Yoon Jeong²

(1. 桂林旅游学院, 广西 桂林 541002; 2. 又松大学, 韩国 大田 300718)

摘要: 韩国又松大学应用本科餐饮烹饪专业的课程设置先进, 教育特点鲜明, 其专业技能实训课程比例高, 实训课程采用“Block Scheduling”授课模式, 充分利用学校既有的实训场地优势, 建设特色餐厅, 拓宽学生社会实践渠道等方面的做法更能体现应用型本科烹饪教育的特点, 适应培养行业需求的餐饮应用型人才要求。希冀对我国烹饪专业教育的学科建设与教学改革提供一定的借鉴。

关键词: 韩国; 烹饪教育; 应用型人才; 烹饪专业

中图分类号: TS 972.36

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2018)01-0060-05

韩国又松大学是一所应用型综合性大学, 从大学专科到硕士研究生教育都开设有餐饮烹饪专业。其中, 信息学院餐饮烹饪专业是二年制大专班, 酒店餐饮烹饪学院和又松国际学院餐饮烹饪专业是四年制本科班(国际学院是全英文授课), 研究生院餐饮烹饪管理专业是二年制硕士班。该校最早开设餐饮烹饪本科专业的是成立于2001年的酒店餐饮烹饪学院烹饪学部(School of Culinary Arts), 目前开设韩餐烹饪和餐饮烹饪两个本科专业。为了全面展示该校应用型教育的特点和特色, 本文以酒店餐饮烹饪学院本科餐饮烹饪专业为例进行分析论述。

1 韩国应用型本科餐饮烹饪专业课程的设置

应用型本科教育要坚持“四个突出”原则, 即突出基础、突出特色、突出应用、突出技术, 而应用技术应定“性”在行业, 定“向”在应用, 定“格”在特色。^[1] 烹饪专业是对受教育者进行烹饪所必备知识的传授和技能训练, 使之掌握菜点制作技术, 以满足从事餐饮行业烹饪加工岗位人才需求的一类应用型专业。^[2] 因此应用型本科的餐饮烹饪专业人才培养应突出菜点制作技术, 而菜点制作技术授课的重点应体现在课程特色上。以下通过韩

国又松大学餐饮烹饪专业与桂林旅游学院烹饪与营养教育专业主要课程进行比较, 以点带面地介绍韩国餐饮烹饪专业的课程特色, 详见表1。

表1 又松大学餐饮烹饪专业与桂林旅游学院烹饪与营养教育专业课程对照

学年	又松大学餐饮烹饪专业课程	桂林旅游学院烹饪与营养教育课程
第一学年	实训课6门, 理论课2门, 共8门课	实训课1门, 实验课5门, 理论课6门, 共12门课
第二学年	实训课5门, 社会调查课1门, 理论课7门, 选修相近专业两门基础理论课, 共13门课	实训课6门, 社会调查课1门, 理论课4门, 共11门课
第三学年	实训课10门, 理论课7门, 选修相近专业两门基础理论课, 共17门课	实训课3门, 理论课7门, 共10门课
第四学年	实训课4门, 理论课3门, 共7门课	实训课2门, 社会调查课1门, 理论课4门, 共7门课

注: 1. 实训课是指与烹饪技术有关的技能训练课程; 实验课是指与烹饪食品相关的自然科学试验课; 社会调查课是指采用问卷、抽样等方法对社会现象进行分析研究的课程。2. 又松大学选修相近专业基础理论课是指学生可以选择餐饮产业管理、餐饮食品营养、食品生物科学等专业中的基础理论课。3. 没有标注“实训课”“社会调查课”的均为专业理论课, 以上课程都不包含实习课程。

收稿日期: 2017-07-14

作者简介: 谭兴勇(1974-), 男, 广西兴业人, 韩国又松大学酒店餐饮烹饪学院交流访问学者, 桂林旅游学院酒店管理专业教师, 从事餐饮烹饪标准化管理和膳食养生研究;

Suk Tae Oh(1963-), Male, South Korea, Taebaekpeople, Woosong University Of Korea College of Hotel and Culinary professor, Daejeon University Business Administration Ph. D, mainly engaged in food cooking management research.

通过上表可知,又松大学餐饮烹饪专业课程为45门,其中实训课25门,占全部课程的55.6%;社会调查课1门,占2.2%;理论课19门,占42.2%。桂林旅游学院烹饪与营养教育专业课程为40门,其中实训课12门,占30%;实验课5门,占12.5%;社会调查课2门,占5%;理论课21门,占52.5%。两相比较可以看出国内的烹饪与营养教育专业课程是以理论课程为主,而韩国的餐饮烹饪专业课程特色是以实训课程为主。

近年来韩国又松大学餐饮烹饪专业教育在学生招生与就业方面取得了良好的业绩。统计结果显示:2016年餐饮行业就业率达54%、教育行业就业率达9%;2017年餐饮行业就业率达59.2%、教育行业就业率达13%,两年来该专业毕业生主要的就业方向是餐饮行业。学生良好的就业前景反过来促进了该校餐饮烹饪专业的招生,招收学生的成绩要求明显高于学校其他专业。韩国大学录取应届高中生的成绩有两类,一类是平时综合成绩,另一类是高考成绩,学生可自愿选择其中一类作为大学录取的成绩,每类成绩从高到低依次排序为1至9等。韩国进学社官方网站公开的数据显示,又松大学餐饮烹饪专业平时综合平均成绩录取线2016年在1.9以上,2017年在2.1以上,两年来均居全校各专业之首。^[3]又松大学由于烹饪专业办学成果突出,2009-2010年连续两年被韩国农林水产食品部评为“韩餐星级大厨指定教育机构”;2012年被韩国教育科学技术部评为“产学合作先进大学”。

2 韩国应用型餐饮烹饪专业教育的特点

2.1 课程设置以餐饮行业的需求为导向

又松大学餐饮烹饪专业的课程内容贴近行业,从多个维度设置实训技能课程,使其尽可能涵盖行业所涉及的各种技术。具体表现:一是围绕菜肴制作工艺设置课程,如“烹饪基础实训课”“韩餐烹调实训课”“中国菜实训课”“日本菜实训课”“意大利菜实训课”等;二是围绕工作岗位技能设置课程,如初加工岗位的“分割分档实训课”、打荷岗位的“围边与装饰实训课”、点心岗位的“面食实训课”、西餐冷餐岗位的“西餐冷宴实训课”、厨房管理岗位的“现场管理实训课”等;三是围绕餐厅类型设置课程,如“早餐制作实训课”“自助餐与外卖实训课”“葡萄酒与饮料实训课”

“餐饮创业实训课”等;四是围绕餐饮行业发展的趋势设置课程,如“宫廷菜实训课”“韩国时尚菜实训课”“现代亚洲时尚菜实训课”“药膳制作实训课”“河豚制作实训课”“现代法国时尚菜实训课”等。

2.2 选修课比重较大

餐饮烹饪专业共开设199学分的课程,需修满158学分才能毕业,其中教养25学分、专业必修36学分、专业选修76学分、非专业21学分,从中可看出选修课程比重很大。另外,从具体的课程上也可窥探学生选修的自主性。外语类有英文、中文、日语课程可供选修;学生的毕业设计课程可以选修菜点创新设计或毕业论文,菜点创新设计包含设计书与6道创新菜点的制作,大多数学生选择菜点创新设计项目;专业基础课可以自主选修与烹饪专业相近、理论性较强的“餐饮产业管理”“餐饮食品营养”“食品生物科学”等。此外,还开设有教育教学论,供有志于从事教育行业的学生选修。

2.3 实习课程的地点以校内为主

又松大学校内有宴会餐厅、简餐餐厅、主题餐厅、咖啡厅、面包厅等,这些餐厅都是独立运营,对社会开放。由于餐厅种类多、岗位多,大部分学生足不出校就可以完成全部实习课程的学分。宴会餐厅主要用于完成选择创新菜点设计的毕业设计课。学习该课的学生既要在后厨制作菜点,也要到前厅服务岗位进行实习,以体验顾客对服务的总体需求。简餐餐厅的目的主要是帮助学生完成创业实训课程,该实习环节中,学生小组需要全面负责餐厅的采购、验收、制作、服务、餐具洗涤、成本核算、制作报表等全部工作。以上两门课程的实习时间均为6周。学生还可根据自己的兴趣选择在主题餐厅、咖啡厅或面包厅等餐厅参与实习,以提高专业业务能力。

2.4 实训课程采用“Block Scheduling”授课模式

“Block Scheduling”授课模式起源于美国,是指通过对课程表进行重新排序,将相同的课程集中在一段时间内完成教学的授课方式,^[4]国内称之为“长班教学”授课模式^[5]。又松大学餐饮烹饪专业“Block Scheduling”授课模式只针对实训课程。采用此模式的实训课一般安排3周时间,每周安排4-6天,每天安排5个小时。“Block Scheduling”授课模式可以实现菜点制作的连续性

和促进师生交流,能提高注意力和教学效果。^[6]课程有充足的评价与交流时间,通过师生和同学之间对菜点的品鉴与交流有效提高教学效果。一天中实习课与理论课也可以搭配安排,加上实训课程通常安排在下午授课,不但可以充分利用时间,还可以提高学习的注意力。“Block Scheduling”授课模式有以下优点:一是便于实训室的设备管理;二是便于原材料的采购管理;三是保证材料的新鲜;四是能提高技能学习效率;五是便于实训室的清洁卫生;六是能让学生适应工作岗位的时间安排。总之,学生通过3周时间集中学习一门技能课,优势是在短期内能受到系统的技术和理论的训练,不足之处是要提高教师的饱和率和操作室的保有率,会额外增加教育费用。^[6]

2.5 教学方法多样

韩国不同课程的教学方法各有不同,同一门课程的教学方法也因教师而异。课程的教学法有的在开设时就已经作了要求,有的是由任课教师自由选择。在教养课、专业理论课中通常采用演示法、讲授法、小组讨论法、任务导向法、头脑风暴法等教学方法。实训课程通常采用练习教学法授课,将实训教学环节分解成多个步骤,教师做一步,学生跟着做一步,这种练习教学法简单实用,学生易于接受。创业实训课程、毕业设计课程采用实习教学法,学生根据教师指导要求开展实训、实习。世界菜点发展讨论课程、餐厅运营课程等采用研讨式启发教学法授课。

3 对我国应用型本科餐饮烹饪专业教育的启示

他山之石可以攻玉,又松大学餐饮烹饪专业课程设置的特色以及教育特点,对我国建设应用型本科餐饮烹饪专业具有一定的启示意义。

3.1 健全多层次烹饪教育体系,加快发展应用型本科烹饪专业

我国由于烹饪专业的特殊性加上烹饪本科高等教育发展起步较晚,没有形成独立学科门类,在全国专业目录12类506个专业中唯一与“餐饮、烹饪”相关的是“烹饪与营养教育”专业(代号为:082708 T),学科门类为工学(08),归类食品科学与工程,^[7]该专业将烹饪、营养和教育融为一体,既培养了大批中高职烹饪师资人才,又培养了餐饮烹饪高级人才,为社会作出了极大的贡献。但

由于本科段“烹饪与营养教育”专业特色不明显,专业性不强,从而导致了餐饮行业方面高层次应用型人才培养现象。近年来,许多业内专家对此进行了探索和争鸣,有的专家建议教育部将“烹饪与营养教育”确定为国家控制布点专业,^[8]有的认为应在对烹饪专业的自然属性与技术属性再认识的基础上,科学分类烹饪专业,在各专业名称下设置相关专业方向。^[2]有的认为“烹饪与营养教育”本科专业,将烹饪与营养融为一体,人才培养目标不明确,提出将烹饪与营养分开设置为两个不同方向的专业。餐饮烹饪专业的人才属于应用型人才,社会需求量大,大力发展应用型本科烹饪专业,不但可以服务地方经济,还可以向世界推广中华美食文化,更可以打通对接高职烹饪专业毕业生学历教育的渠道,以满足社会对高层次应用型烹饪人才的需求。

3.2 针对不同课程,采用相应的教育方法

又松大学教育方法既多样,又具有针对性。教育方法多样化主要体现在教学模式与教学方法的不同方式上。教学模式方面,不同课程采用有针对性的教学模式效果更佳,例如专业实训课程采用“Block Scheduling”模式,餐饮创业实训课采用一体化模式^[9],理论课采用传统的课堂模式。理由是餐饮创业实训课程与企业生产对接合一,一体化模式的教学模式对于学习企业管理具有针对性;专业技术与工作岗位对接合一,“Block Scheduling”模式对岗位技术的教育更具有针对性。又松大学的教学方法根据教学目标、教学内容、学生特点、教师特长等差异灵活多变、形式多样。我国目前的“烹饪与营养教育”专业既要培养应用型技能人才,又要培养学术型理论人才的双重目标,是影响教学效果的主要因素。

3.3 拓展课程的深度与广度,提升知识层次

应用型本科的课程选择“不仅有‘理论’和‘实践’两难问题,还有一个‘深度’与‘广度’的两难问题”^[10]。餐饮烹饪专业是集理论、技能与艺术为一体的综合学科。应用型本科餐饮烹饪专业理论的深度应该向烹饪化学、微生物学、餐饮食品检验试验、餐饮安全(HACCP)、营养配餐、食疗理论等方面拓展。技能的广度上一是向国际化拓展,学生至少应该选修国际上流行的某一种菜系,例如意大利菜、法国菜、韩日料理、东南亚菜等;二是向特色菜肴的深度拓展,凭一碗桂林米粉或武

汉热干面或川菜火锅创出一番事业在当下已是事实。技艺的高度上向实用艺术方向拓展,如菜点设计制作、菜单设计与应用、菜点的造型艺术、味型成因流派、厨具设备改进与创新等课程。语言上从单一英语向多种外语转变,学生可以选择英语、日语、法语、德语等外语课程,以推动中餐全球化发展。

3.4 突出餐饮行业应用技术,合理设置技能课程

应用型本科烹饪专业毕业生定向在餐饮行业,学习的知识与技能应适应不同餐饮企业的不同岗位要求,菜点制作技艺、企业的岗位技能存在差异,不同层次的厨房对厨师的技艺要求也存在差异,这就需要学生有宽厚的技术基础,才能适应餐饮行业对技能人才的需求。经调查,当理论课和技术课的占比达 40:60 或 50:50 时,毕业学生会更受到餐饮企业的欢迎。^[11]因此,烹饪专业应多维度合理设置课程,既要围绕餐饮工作的岗位,开设不同岗位的技能课程,也要围绕不同就餐形式,开设自助餐、早餐、宴会、套餐的制作课程,还要围绕菜肴的特色,开设传统菜、时尚菜、宫廷菜、地方菜的技能课程,这样才能既突出专业特色,又突出应用技术特色。

3.5 拓宽企业实习渠道,提升业务能力

我国“烹饪与营养教育”专业的烹饪岗位实践课程一般是安排到校外实习,时间普遍是 3-6 个月。通过企业顶岗实习,学生既可以掌握烹饪技能,也可以了解企业管理知识,还会得到企业支付的生活补贴。顶岗实习虽然解决了部分企业用工困难的问题,但是随着用工成本的增加,企业因为需要熟练岗位技能的学生顶岗工作,再加上还需要支付一定的生活补贴,通常不轻易让学生轮换岗位,有的学生甚至被安排到技能简单的岗位实习,导致顶岗实习的目的与企业用工的矛盾越来越突出。相比只在一个岗位上连续实习 6 个月,轮换岗位实习更能让学生全面学习专业知识。再有,国内院校的实训室越建越大,档次越建越高,但是实际使用效率较低。解决方法是增加校内供学生实习的餐厅数量,例如利用一部分实训室对外经营,供学生实习,这样既能自主合理地安排岗位轮转时间,又能拓宽实习渠道。

自 2015 年教育部、国家发改委和财政部三部委下发《引导部分地方普通本科高校向应用型转

变的指导意见》(教发〔2015〕7 号)文件以来,各省相继建立了一批应用型本科试点高校。应用型本科教育是顺应社会发展需要而建立的,学校应根据社会对人才的需求开设对口专业。应用型本科教育处在职业技能教育的金字塔尖,课程既要有宽厚的基础技能,也要有深度的理论知识。通过对韩国又松大学应用本科餐饮烹饪专业的分析可得知:应用型餐饮烹饪专业,实训课程占 50% 为宜;专业技能实训课程采用“Block Scheduling”模式授课更能体现专业的教育特点;充分利用学校现有实训场地的优势,建设一批特色餐厅,以拓宽社会实践渠道,让学生能在多个餐厅“工作”与学习。以上体会希冀能对我国烹饪专业教育的学科建设与教学改革提供一定的借鉴。

参考文献:

- [1] 邢兆远,李建斌. 应用型本科教育应坚持“四个突出”[N]. 光明日报, 2015-11-10(06).
- [2] 杨铭铎. 对烹饪专业的属性与专业名称的认识与再认识[J]. 四川旅游学院学报, 2016, 27(06): 1-4.
- [3] Woosong University entrance examination result [DB/OL]. [2017-12-08]. <http://www.jinhak.com/university-admission-information/university-information>.
- [4] Kim T H. A study on the semester and block system in education and training of culinary school [J]. Culinary Science and Hospitality Research, 2002, 8(2): 59-76.
- [5] 马慧. 美国中等教育中的长班教学[J]. 比较教育研究, 2001(10): 38-42.
- [6] Oh S T. A Study on choice, gender, and student satisfaction with a block education system and its influence on their job will [J]. Culinary Science and Hospitality Research, 2012, 18(3): 51-63.
- [7] 中华人民共和国教育部高等教育司. 普通高等学校本科专业目录和专业介绍(2012 年) [M]. 北京: 高等教育出版社, 2012: 13-15.
- [8] 冯玉珠, 刘鑫峰, 王莉, 等. 烹饪与营养教育本科专业亟待研究的问题[J]. 职业, 2012, 14(8): 173.
- [9] 谭兴勇. 烹饪专业一体化课堂管理研究[J]. 广西教育, 2016, 39(10): 118-119.
- [10] 严丽萍. 应用型本科教育课程设计中的两难问题[J]. 江苏高教, 2013, 32(3): 85-87.
- [11] Na K H. A study on satisfaction of curriculums in food-service and culinary management [M]. Seoul: Kyonggi-University, 2005: 67.

Characteristics and enlightenment of South Korean specialty catering culinary education

TAN Xingyong^{1 2}, Suk Tae OH², Hye Yoon JEONG²

(1. Guilin Tourism University, Guilin, Guangxi, 541002 China; 2. Woosong University, Daejeon, 300718 Korea)

Abstract: The applied undergraduate culinary program in Woosong University of South Korea is of advanced course design, high proportion in professional skill training. The mode of Block Scheduling is adopted in training courses. Making full use of available training venue, specialty restaurants were built up to widen the social practice channels for students, which presents the distinction fitting well the applied education for undergraduates majoring in culinary science and meets the demand of catering industry for applied talents, and could be a good reference for culinary education in China.

Key words: South Korea; culinary education; applied talents; food and beverage professional

(责任编辑:王芙蓉)

(上接第59页)

- [4] Xu X, Liu Y. Customer satisfaction of the third-party logistics enterprise based on AHP: A case study [J]. International Journal of Information Systems and Supply Chain Management 2017(10): 68-81.
- [5] 蒋丽芹, 张丹丹. 基于模糊综合评价的民营快递业顾客满意度测评 [J]. 沈阳大学学报, 2015(2): 172-176.
- [6] 吉根宝, 高恺, 蒋云峰, 等. 基于顾客感知的农家乐餐饮满意度评价与提升对策 [J]. 美食研究, 2016(2):

43-47.

- [7] 陈飞扬, 赵岩. 航空公司顾客满意度研究 [J]. 价值工程 2017(2): 6-8.
- [8] 徐秀美, 李洁. 美食主题街区顾客餐饮满意度评价模型研究——以昆明祥云美食街为例 [J]. 旅游研究, 2013(1): 79-83.
- [9] 严梦娇, 张旗. 餐饮老字号顾客满意度的 IPA 分析——以扬州富春茶社为例 [J]. 美食研究, 2017(1): 45-50.

Research on customer satisfaction evaluation of dining block by using fuzzy-AHP

ZHANG Yan, WANG Xiqing

(1. Xi'an Eurasia University, Xi'an, Shanxi 710065; 2. China Cuisine Association, Beijing 100055, China)

Abstract: Elevating customer satisfaction is important to the transformation and upgrading of dining block. Based on the researches of customer satisfaction home and abroad, the evaluation index of customer satisfaction was established. Taking a dining block in Xi'an as an example, fuzzy analytic hierarchy process was adopted to empirically investigate the customer satisfaction. The results showed that customer satisfaction evaluation of dining block is ordinary, specifically in quality. Countermeasures were suggested to improve customer satisfactions.

Key words: catering management; customer satisfaction; fuzzy-AHP; evaluation system

(责任编辑:王芙蓉)