

高职院校餐饮类专业“乐业教育”人才培养模式创新与实践

——以长沙商贸旅游职业技术学院为例

王旖, 周豫湘

(长沙商贸旅游职业技术学院, 湖南长沙, 410004)

[摘要] 针对餐饮类专业学生职业认同度低、乐业学习条件缺乏、学生能力素质无法满足企业需求等问题,长沙商贸旅游职业技术学院探索构建“一核心、二课堂、三阶段、四形式”的餐饮类专业“乐业教育”人才培养模式。通过帮助学生树立正确的职业认知、开发校企协同“线上+线下”的乐业教学资源、搭建“课内+课外”双贯通乐业学习环境,打造高水平的“双师型”教师队伍等方式,长沙商贸旅游职业技术学院取得了人才培养质量、教师专业水平、社会效益显著提高的实践成效,为高职院校餐饮类人才培养模式创新提供了有价值的参考。

[关键词] 高职院校;乐业教育;餐饮类专业;人才培养模式

[中图分类号] G712; F719.3 **[文献标识码]** A **[文章编号]** 1674-893X(2022)06-0098-05

作为我国第三产业主要组成部分之一的餐饮业,在我国经济快速发展和人民生活水平迅速提高的形势下也迎来了蓬勃发展的时期。与此同时,对餐饮管理中高端人才的需求也急剧增加。近年来,国内各高职院校针对餐饮类专业人才培养开展了理论研究和实践探索,并取得了一定的成效,但学生职业认同感低、“双师型”教师数量不足^[1]以及毕业生素质和企业用人需求存在较大差距等现象仍然大量存在^[2]。因此,创新餐饮类专业人才培养模式,进一步提升餐饮类专业人才培养质量成为当下亟待解决的问题。为了解决这个问题,长沙商贸旅游职业技术学院提出餐饮类专业“乐业教育”人才培养模式,并在餐饮智能管理专业进行了实践检验,取得了一定的成效,为其他高职院校餐饮类专业技术人才培养提供了参考。

一、“乐业教育”人才培养模式的内涵

“乐业教育”人才培养模式践行了黄炎培“使无业者有业,使有业者乐业”的职业教育思想,认为职业教育不单单是为了解决就业问题,还包含了为社会服务,促进事业发展,增长社会经济等诸多追求^[3]。在这一培养目标的要求下,学生不仅需要掌握技术和技能,还需要具备谦逊的品质和完善的人格,能在自己的岗位上全身心投入,爱岗敬业,最终达到乐业。职业教育不仅是民生教育、就业教育,更应该是“乐业教育”。“乐业教育”的理论体系构建了“一核心、二课堂、三阶段、四形式”的“乐业教育”育人模式:“一核心”是以培养学生职业素养为核心;“二课堂”是“课内+课外”两个课堂;“三阶段”指的是“入学—学中—就业”三个阶段;“四形式”指的是教学资源丰富化、学习空间立体化、师资

[收稿日期] 2022-05-19; **[修回日期]** 2022-06-29

[基金项目] 第二批国家级职教团队课题研究项目专业领域课题“高职餐饮智能管理专业人才培养方案开发与实施”(Z12021080102)

[作者简介] 王旖,女,湖南长沙人,长沙商贸旅游职业技术学院讲师,主要研究方向:职业教育,联系邮箱:cyglwy22@126.com;周豫湘,女,湖南湘乡人,长沙商贸旅游职业技术学院副教授,主要研究方向:餐饮管理,职业教育

队伍“双师”化和校企合作深度化的四种形式。长沙商贸旅游职业技术学院在餐饮类专业进行了“乐业教育”的实践,通过“乐业教育”人才培养模式,让学生勤于学习,精于技能,乐于从业,最终获得“学生乐、教师乐、社会乐”的教育效果和社会效应。

二、“乐业教育”人才培养模式解决的关键问题

(一) 解决餐饮类专业学生职业认同感低的问题

高职院校餐饮类专业主要包括餐饮智能管理、烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西式烹饪工艺、营养配餐等专业,其就业方向主要是社会连锁餐饮、星级酒店、西式餐厅和咖啡厅等。餐饮类学生对专业的认同是从事餐饮行业的基本心理准备,良好的职业认同感能够让学生提前对餐饮行业有一个正确的认识和态度,在知识和能力上为未来的职业生涯做好准备。从当前情况来看,目前餐饮类学生的职业认同感低,主要原因有以下三点:首先,受传统观念影响,学生和家长对餐饮的了解还停留在过去家庭作坊式餐馆的认知上,对餐饮类专业认同感低,对餐饮行业的工作内容相当排斥,认为其工作劳动强度大、工资低、没有发展前途^[4];其次,由于各种新媒体、大数据的广泛使用,学生能快速地接触到各种信息和舆论,在自身价值观念不成熟的情况下容易出现人生价值目标的偏离的情况,如产生个人利益至上、急于求成等心态;最后,相比于在餐厅担任服务师、厨师等工作,年轻人更向往舒适、轻松、“有尊严”的工作,在就业中可能产生“眼高手低”“有业不就”等行为。

(二) 解决餐饮类学生教学资源缺乏的问题

丰富的课程学习资源能充分调动学生学习的积极性,帮助学生更好地学习专业知识,习得就业本领。从课程体系设置来看,餐饮类专业人才培养需要学生通过一定量的实践性课程提升实践素养^[5]。但在实际教学中,由于受到学校实训场地和实训设备的限制,实践教学环节组织实施的困难颇多,难度较大,导致出现“重理论、

轻实践”的不合理的课程结构设置^[5],课程中理论教学课时偏多,实践教学环节和实训课时少,学生技能提升有限。此外,餐饮类专业课程线上资源较少,质量欠佳,课程资源的内容、学习界面都不利于调动学生线上自主学习的积极性,无法很好地帮助学生进行课前预习和基础知识的学习。在课堂内,老师大多采用传统的讲授模式,忽略了学生的课堂主体地位,教学方法单调、乏味,易使学生失去学习兴趣,也不利于学生对课堂重难点的把握。因此,教学资源的缺乏使得学生的整体学习效果大打折扣。

(三) 解决餐饮类专业“双师型”教师数量严重不足的问题

餐饮类专业的教学需要“双师型”教师,一方面要求教师具备扎实的理论知识,另一方面也要求其具备实际操作能力和企业经历。在2019年教育部等四部门联合印发的《深化新时代职业教育“双师型”教师队伍建设改革实施方案》中就明确指出,到2022年,职业院校“双师型”教师占专业课教师的比例超过一半的具体目标^[6]。但在实际情况中,高职院校新进教师大多为高校毕业生,毕业后直接到学校从事教育教学工作,自身对餐饮企业工作的相关实践经验较少,导致其对行业发展不了解不熟悉,实践教学能力差。在校教师忙于教学和科研工作,无暇去企业参加挂职锻炼,难以将企业最新的行业信息、专业技术引入课堂内。而餐饮企业经验丰富的技术人员和管理人员,也会因为学校薪资待遇不高、职业发展道路不清晰、个人精力有限等各种现实情况,不愿意到职业院校担任兼职教师,从而进一步加剧了“双师型”教师数量不足的问题。

(四) 解决餐饮类学生能力素质无法满足企业需求的问题

现代餐饮业的快速发展对餐饮业人才的培养提出了更高的要求,学校不仅要培养学生的专业技术技能,还要帮助学生成为具有国际视野与创新实践能力的高素质人才。高质量的人才培养要求企业积极、全面地参与学校的人才培养各个环节。但在实际情况中,受到政策等现实条件的

约束,企业参与办学的积极性往往不高,校企合作呈现出“学校热、企业冷”的状况。在餐饮行业各种新技术、新工艺、新设备、新材料层出不穷的新形势下,学校无论是教学内容还是教学手段都明显滞后于行业的发展,培养的学生在技术技能上落后于行业发展的需求。在企业顶岗实习环节中,学生进入企业进行实践学习,受工作地点影响,学校教师无法对其实习情况进行全程跟踪,而企业导师由于自身工作职责,也无法专门腾出时间给予学生精确指导,更多的时候学生只是在工作中边观看、边学习、边上岗,很难真正理解岗位的工作内容,能力水平提升也十分有限。这些都导致学生在毕业后能力素质无法直接对接企业岗位需求。

三、“乐业教育”人才培养模式的实施路径

(一) 关注“入学—学中—就业”三环节,帮助学生树立正确的职业认知

一是在学生的入学阶段打造“专业教育+榜样教育”的“快乐入学季”:学院院长为新生上第一堂课,带领新生“走进专业”,点燃新生的学习热情和探索欲望;专任教师介绍专业人才培养方案与专业课程体系,帮助学生正确认知行业和专业,增强专业学习自信;往届优秀毕业生受邀开展专题讲座,宣传优秀的企业文化,以自身的成长经历为新生职业发展指明方向,做好“榜样教育”。二是在学习阶段打造“企业参观+大师讲座”的“快乐成长季”:学校教师带领学生走访优秀的餐饮企业,企业导师全程陪同并进行讲解,帮助学生了解行业前沿趋势,拓宽视野;学校定期邀请餐饮行业的杰出代表进行大师讲座,例如长沙商贸旅游职业技术学院邀请全国劳模湘菜大师许菊云进行讲座,讲述了他参加工作初期艰苦奋斗、努力钻研技能的经历,鼓励学生树立餐饮文化自信和专业自信,刻苦勤奋学习,夯实专业技能。三是在就业阶段打造“就业指导+就业帮扶”的“快乐就业”:专业教师、辅导员和企业导师依据学生的专业特长、性格特点和求职意向,为学生提供个性化的就业指导,邀请校友返校交流,解答学生就业问题,帮助学生调整

就业心态,营造学生、校友职业成长“帮传带”的优良氛围。

(二) 开发“线上+线下”相结合的乐业教学资源

针对餐饮类专业线上教学资源较少的问题,学校和企业共同协作,将新技术、新工艺、新规范融入课程标准和教学内容,共建一系列数字化优质课程资源:将专业特色的基础课程数字化,例如“湖湘饮食文化”课程,深度挖掘了饮食背后有价值与韵味的湖湘故事、湖湘精神,将餐饮企业老字号、优秀餐饮人的奋斗史凝练转化成视频素材,转换为线上课程让同学们随时随地自主学习,帮助学生培养浓烈的学习兴趣,了解湖湘饮食文化,培养文化自信;开发专门的线上课程,教师充分利用现代信息技术,与企业共同打造个性化课程模块,以“资源库”“MOOC”“SPOC”三个平台为依托,建设一系列精品课程,学生可根据自身兴趣自主选择课余时间学习,提高学习效果。在线下教学中,充分利用学校最新的智慧教室、校内实践基地、技能大师工作室进行校内的理论与实践教学,针对不同的教学模块合理采用项目式、情境式等教学方法,促使每位教师形成各自特色的教学风格,突出“学生为主体,教师来引导”的教学理念,采取“做中学、做中教”的教学模式,帮助学生掌握知识要点和相关技能。

(三) 打造高水平的“双师型”教师队伍

“乐业教育”人才培养模式的实施需要有一支结构合理、素质过硬、爱岗敬业的“双师型”教师队伍,为了达到这个目标,学校需要坚持“内培”与“外引”相结合,不断加大教师的培养力度,取得了良好的成效。一是积极开展“走进企业”的活动:为了提高校内专任教师的实践能力,选派有意愿、有动力的优秀青年教师赴餐饮企业参加挂职锻炼,参与企业的项目研发和攻坚克难工作;企业选取工作经验丰富、技术技能水平高、具有较强的责任心的企业人员担任挂职教师的企业导师,全过程对挂职教师的工作内容和工作方法进行指导;校企双方需要对教师进行考核,保证挂职锻炼的成效。二是建立高水平兼职教师

资源库,进一步完善兼职教师聘任与管理办法,提高兼职教师待遇。针对部分企业兼职教师实践操作能力强却不了解课堂教学基本规律和方法的情形,搭建校内教师与企业兼职教师“一对一”的教学小组,定期进行教学研讨,增强企业兼职教师的归属感和责任感,鼓励其提高教学能力。

(四) 搭建基于校企合作的“课内+课外”双贯通学习空间

为了解决学生能力素养无法满足企业需求的问题,学校教师积极调研餐饮企业,了解学生就业的主要工作岗位,熟悉岗位工作流程和岗位典型任务,将传统专业课程解构,重组为匹配职业能力导向的教学内容,将岗位典型工作任务、课程教学内容、职业院校技能大赛与“1+X”职业等级证书(“岗课赛证”)融入其中,进一步提高教学水平和教育质量。在课外学习空间的建设中,学校与知名餐饮企业共同建立一系列专业认知、跟岗、顶岗实习基地,为学生技能培养提供场地和良好的课外学习环境。以企业真实项目为驱动,进一步发挥企业和学校双导师、双班主任的作用。在他们的指导下,学生能够按餐饮工作真实流程完成餐厅的菜品开发、环境提升、顾客体验设计等项目,增强解决实际问题的能力和沟通能力。

四、“乐业教育”餐饮类人才培养模式的实施成效

(一) 人才培养质量显著提高

通过实施“乐业教育”人才培养模式,餐饮类学生的职业能力和综合素养大幅提高,学校人才培养质量显著提高,获得了学生、家长和企业的认可。长沙商贸旅游职业技术学院近三年学生规模增长率均在10%以上,学生在各种技能竞赛中共获省级以上奖励70余项。在疫情的影响下,学生的就业率不降反升,甚至出现了毕业生供不应求,企业争相以优质的待遇和岗位晋升前景吸引毕业生的情况。根据第三方机构对长沙商贸旅游职业技术学院毕业生就业情况的调查结果,2021届餐饮类毕业生就业率达到95%,湖南省内

就业率达到76%,用人单位对毕业生综合满意度达到96.4%。学生在行业留存率年年攀升,能够快速融入企业,展现出的职业能力、职业精神和人文素养得到公司领导和员工的一致好评。不少毕业生成长为企业基层管理者,甚至2年内就晋升为门店店长,成为餐饮企业发展和新市场开拓的中坚力量。

(二) 教师专业水平明显提高

“乐业教育”人才培养模式要求教师具有高尚的师德师风、精湛的专业技能和高超的教育教学水平。随着“乐业教育”人才培养模式的实施和推广,学校对教师的要求日益提高,学生也对教师有更多的期望。面对来自学生培养、专业发展和企业需求等压力,教师化压力为动力,努力学习、不断实践,促使了自身的全面成长。长沙商贸旅游职业技术学院餐饮智能管理专业团队入选国家级职业教育教师教学创新团队,《湖湘饮食文化》立项国家课程思政示范课程项目,7名授课教师入选国家课程思政教学名师、教学团队。在“乐业教育”人才培养模式实施中,教师逐渐树立“因材施教”“知行合一”的教育理念,积极开展课程思政教学活动,进行“岗课赛证”融合的课程改革实践,通过与行业企业专家共同开发和完成企业真实项目,教师的社会服务水平和实践能力显著提高。

(三) 社会效益显著提高

近几年,学校先后接待了30余所省内外高职院校来校考察学习、交流人才培养经验,尤其是“乐业教育”人才培养模式的经验。学校专业对口支援了西部地区的餐饮类专业建设,援助落后地区职业教育发展,充分发挥了专业的辐射引领作用。学校一直和政府、行业、企业紧密对接,承接了全国饭店业职业技能竞赛、中国湘菜大师名师晋级赛等众多赛事,为其提供比赛场地、竞赛裁判,并研究和推广行业技能标准,以提高行业质量水平。教师多次带领学生参加中国优秀餐饮文化宣传活动,帮助湘菜餐饮企业开拓省外市场和国际市场,为餐饮品牌出湘出海及餐饮产业的升级发展提供了有力支撑,社会效益显著提高。

五、结语

“乐业教育”人才培养模式在餐饮类专业的实践检验表明,在高职餐饮类专业人才培养过程中,学校要关注学生职业素养和技术技能的培养,从教学资源开发、校企合作深化、实训基地建设、“双师型”队伍建设等方面不断进行改革创新,提高学校人才培养质量,引导学生爱业乐业,为餐饮行业提供高素质技术技能人才,推动实现高职人才教育与餐饮行业人才需求的精准对接。

参考文献:

- [1] 谢军,徐艺.产业融合发展背景下高职“餐旅会”专业群建设探索与实践——以长沙商贸旅游职业技术学院为例[J].职业技术教育,2021,42(17):20-24.
- [2] 徐海军.双高背景下高职餐饮专业群“产教融合协同育人”模式研究[J].太原城市职业技术学院学报,2021(5):21-23.
- [3] 戴建安.“使无业者有业,使有业者乐业”——析黄炎培关于职业教育与人的发展关系认识[J].无锡商业职业技术学院学报,2009,9(6):36-39.
- [4] 许辉,钱小丽,徐茂一.基于层次分析法的旅游管理专业学生对餐饮职业认同感分析研究——以扬州大、中专学校为例[J].江西电力职业技术学院学报,2019,32(12):105-107.
- [5] 张生果,胡克静.新公共管理视角下的高职院校餐饮管理专业的困境与突破[J].肉类研究,2020,34(7):104.
- [6] 教育部网站.教育部等四部门关于印发《深化新时代职业教育“双师型”教师队伍建设改革实施方案》的通知[EB/OL].(2019-09-23)[2022-05-18].http://www.moe.gov.cn/srcsite/A10/s7034/201910/t20191016_403867.html?from=groupmessage&isappinstalled=0.

Innovation and practice of talent training mode of “happy career education” for catering majors in higher vocational colleges—A case study of Changsha Commerce and Tourism College

WANG Yi, ZHOU Yuxiang

(Changsha Commerce and Tourism College, Changsha 410004, China)

Abstract: Aiming at such problems as the low professional identity of students majoring in catering, lack of learning conditions and student's ability and literacy which cannot meet the real needs of enterprises, Changsha Commerce and Tourism College explores and constructs a talent training mode of “happy career education” for catering majors with “one core, two classrooms, three stages and four forms”. By means of helping students establish correct career cognition, developing “online + offline” teaching resources based on the cooperation between schools and enterprises, building a “in-class + after-class” double learning environment, taking measures to build a high-level double-qualification teaching team, it has achieved remarkable improvement in the quality of talent training, the level of teachers' team and the significant improvement in social benefits, which provides a reference for the innovation of catering talent training mode in higher vocational colleges.

Key Words: higher vocational colleges; happy career education; catering majors; talent training mode

[编辑:陈一奔]