

烹饪专业生产性实训探究

——山东蓝海酒店集团学习与借鉴

袁乐学 经济管理系

为提高烹饪专业教学质量,进一步提升烹饪教师的专业水平和实践能力,了解餐饮行业最新发展动态,做好烹饪专业实践教学改革工作,根据教务处《关于做好2017年学院暑期教师培训和下企业实践锻炼工作的通知》的通知精神,经学院教务处和系部周密的计划与安排,我被安排到山东蓝海酒店集团进行了为期25天的实践锻炼,非常感谢系部和学院给我这次锻炼的机会,这次企业实践,使我收获颇多,尤其在构建与行业零距离对接的校内生产性实训教学模式方面有了新的认识和思考。

2017年7月17日-8月12日经济管理系旅游烹饪教研室4位青年教师赴山东蓝海酒店集团进行实践锻炼,酒店非常欢迎和支持我们的到来。并根据每位教师的专业特点做出了周密的实践锻炼计划,我先后到烹饪、餐饮管理、前厅接待等岗位进行了实践锻炼,我十分珍惜这次机会,虚心请教,不耻下问,对菜品的标准化、服务的规范化、管理的高效化有了一定的认识。期间我多次与我院烹饪专业实习学生和就业学生进行了交流,发现部分烹饪专业学生在专业能力、社会适应能力方面还存在着较多问题,同时我对烹饪专业目前的教学状况也有了新的想法,对烹饪专业能否开展集“生产、经营、实训、创新”为一体的教学模式进行了思考,对此也与餐饮管理人员进行了多次交流,得到企业方面的肯定与支持,经过不断的酝酿、调研与探究,我对烹饪专业目前的教学不足与开展生产性实训的教学模式有如下认识。

一、从山东蓝海实习学生状况分析传统实践教学的弊端

具有较高的操作技能是烹饪专业人才培养的根本,实践教学质量直接影响着整个专业的教学质量和人才培养效果。传统的烹饪实践教学主要包括实训室课堂

教学、专业见习、顶岗实习三个环节来进行，实训室课堂教学主要靠指导教师演示、学生分组实训来完成，专业见习主要是学生在校期间赴企业进行短期的观摩交流，顶岗实习环节主要靠校企合作的方式进行，受到实训经费、师资水平、校企合作深度等因素的影响，传统的实践教学往往难以深入开展。

（一）实训室课堂教学的不足

烹饪专业最大的特点就是生产服务的手工性，一是表现在劳动强度大，操作难度高，二是导致生产和服务操作标准因人而异，给餐饮质量的规范化、标准化管理带来诸多不便。而传统教学模式缺乏酒店真实的运营环境，往往无法解决实训机会少，实训内容单一、实训经费不足等一系列问题。实训室课堂教学缺乏仿真氛围是目前烹饪实践教学存在的最大问题。

（二）校外实训基地存在的不足

校外实训基地的建设，某种程度对弥补校内实训条件的不足起到重要的作用，但实习生离职率高、满意度低等问题也暴露了不少。究其原因，一是学生对自己职业缺乏自信，技能掌握不够扎实。二是实习企业的经营环境对学生而言还比较陌生，从实训室课堂教学到企业生产操作仍然有较大的差距，而且企业员工不能像学校教师一样主动地指导学生，造成部分学生实习效果并不理想。

二、山东蓝海餐饮部运营模式在烹饪专业实践课程中的启发

餐饮行业要想创造理想的经济效益，就必须做到人力资源、物质资源、财务资金资源的最佳配置，提高烹饪专业实习生和毕业生职业能力和社会能力就必须从以上三个方面着手，在教学中通过原料采购、验收、初加工、切配、烹调等环节，产出可以达到销售标准的产品，学生可以在一系列的生产流程中进行学习，这样才是一种真正意义上的仿真实训。

开展集“生产、经营、实训、创新”为一体的教学模式，学生在学习的过程中可以掌握行业发展的最新动态，接触到行业拥有的新设备、新工艺，可以了

解到行业管理方式。同时学生在真实的运营环境中承担着相应的责任，参与到产品的生产、销售等环节，懂得了自己的“职业角色”，学生的团队协作精神、沟通能力、管理能力、创新创业能力和职业能力等得到了有效的提高。

三、烹饪专业生产性实训运营模式

（一）教学和经营如何衔接

1. 课程进程的调整

对烹饪专业人才培养方案进行调整，细化岗位技能目标，一年级将课程整合为烹饪基本技能训练和基础课程教学两个模块。烹饪基本技能训练课程占年度总学时 50%，共分为刀工、调味、临灶训练三部分内容。安排实习计划，进行分组教学，以周为实习单位，主要安排在切配、打荷、冷菜岗位，实训指导老师根据学生技能掌握程度对岗位进行调换。二年级将课程整合为菜肴制作技术（占年度总学时 40%）、中西面点制作技术（占年度总学时 40%）和理论教学（占年度总学时 20%）两个模块。进行分组教学，以月为实习单位，主要安排在中西面点制作、菜肴制作岗位。

2. 实训教材选用

生产性实训教学运行模式不同于模块式教学和章节式教学模式，应选用实用性较强的教材，要兼顾经营、成本核算等内容。根据实际需要，组织专业教师，编写与经营相匹配的实训指导书。实训指导书内容应该包括三部分内容，即：固定部分、循环部分和创新部分，固定部分是基础实训部分，相当于固定式菜单，在经营的过程中可以长期使用，主要目的是训练学生扎实的基本功，菜点选取要具有代表新，基本囊括常用的烹调方法。循环部分是根据学生技能掌握规律和就餐者需求编写的实训模块，相当于循环式菜单，每隔一段时间实训内容会重复出现，其目的主要是对学过的技能加以巩固。创新部分是为了适应现代市场、满足用餐者需求而设计的实训模块，相当于变动式菜单，是培养学生创新能力和社会

适应能力的主要环节。

3. 运行制度建设

山东蓝海酒店集团之所以成功跻身中国餐饮业经济实力百强之列，成为餐饮业名副其实的领军者，与厨房科学化管理制度的建立是分不开的。生产性实训教学模式可以根据学生管理的特点，借鉴蓝海集团厨房管理的一些成功经验。

(1) 建立规章制度必须切合实际。

规章制度的制定最终目的在于厨房生产管理过程的执行，若制定的制度不切实际，即便再多，而员工无法执行，那也没有多大价值。

(2) 建立规章制度要便于执行和检查。

执行厨房的各项规章制度，要注意策略和厨房员工的行为规范，要使厨房员工自觉遵守规章制度，让他们知道做什么可以获得奖励、做什么获得惩罚。规章制度建立后，厨房管理者就要以身作则，严于律己，以确保制度的严肃性和可执行性。

(3) 建立规章制度内容要合理。

内容应包括原料采购与验收、库房管理、原料领取、卫生管理、菜点质量管理、岗位考核等。

4. 考核评价机制

(1) 过程性考核

山东蓝海有着一批责任心强、技术过硬的烹饪精英，归功于厨房考核机制的科学性，厨房员工的考核应该是一个过程性的，不能以某一次或短期的表现来做出评价。烹饪专业实训课程考核也应该是一个过程性管理，主要考核学生日常的工作表现、任务完成情况、团队协作能力和职业道德等方面。实训指导教师根据学生日常的工作表现，公平客观的进行评分，分值占总成绩的 40%。

(2) 实训效益考核

酒店厨房员工的考核还要和经营效益挂钩，会把菜品进行分类，根据菜品制作技术难度和厨师擅长的种类进行安排，某一菜品的销量、顾客反馈意见都会影响到个人收入，这种考核机制极大地调动了员工的工作积极性和责任性。生产性实训可以借鉴这种考核机制进行考核，分值占总成绩的 60%。

（二）生产实训过程管理

1. 管理人员配备

安排 1 名专职管理员，全面负责生产经营的有序运转，也可安排酒店管理专业学生 1-2 名，协助指导老师做好学生日常考勤、过程性考核、岗位调换、原料计划与采购、成本核算等工作。

2. 厨房管理人员

在餐饮企业聘请一名技术全面，有一定组织能力和管理能力的工作人员担任总厨。具体负责菜品质量的管理、厨房及餐厅的卫生管理、菜单内容的更换、特色菜肴的设计与推出、实训教学质量监控等。

3. 财务管理

结合餐饮业与生产性实训的特点，建立健全及完善财务管理制度，做到管理方式的高效化和规范化。系部对账簿进行核算和监督，完善成本控制体系，结合相关管理制度，重点加强对采购、保管、领料等各环节费用支出的控制。

山东蓝海酒店集团的实践锻炼经历使我开阔了眼界，增长了见识。标准化的厨房管理，情亲化的服务理念，全员化的创新方式使我感触颇多，此次经历在构建与行业零距离对接的校内生产性实训的教学模式上得到很多启发，感谢学院和系部领导能给我这次机会到行业汲取养分，为教学技能、课程改革等方面积累经验。