



实景实岗教学一体化 学技能提素养双丰收

上海市第二轻工业学校创新模式培育西餐烹饪人才

文/焦可温

适应企业需求 教学实景实岗一体化

二轻校于1996年设立食品专业(西点制作工艺专门化方向),多年来坚持理实一体化教学,为解决学生毕业与岗位对接匹配度低、适岗周期长、技能单一等问题,对西餐烹饪专业的教学观念、教学内容、教学方法和实训环境等多方面教学资源进行整合和规划,推出实景实岗一体化的教学新模式。

学校借鉴法国民族习俗和欧洲古典风格,结合现代空间建筑特点建设西餐实景体验沙龙,集西餐文化展览、西餐烹饪专业成果展示、西餐制作实训等功能为一体,设有备餐厨房、冷菜厨房、热菜厨房和饼房四个操作室及吧台、仓储等辅助岗位,配备万能烤箱、炉灶、意粉炉、保温炉、面火炉、炸炉、烤箱、醒发箱、浆板机、巧克力融化炉、急速冷冻冰箱等设施,面积180平方,安置17张餐桌,模拟西餐厅运营管理,安排30名学生通过吧台服务、备餐、冷菜厨房、热菜厨房、饼房、餐厅服务、采购、仓储管理等岗位的轮转,在每个岗位中得到实践操作训练。

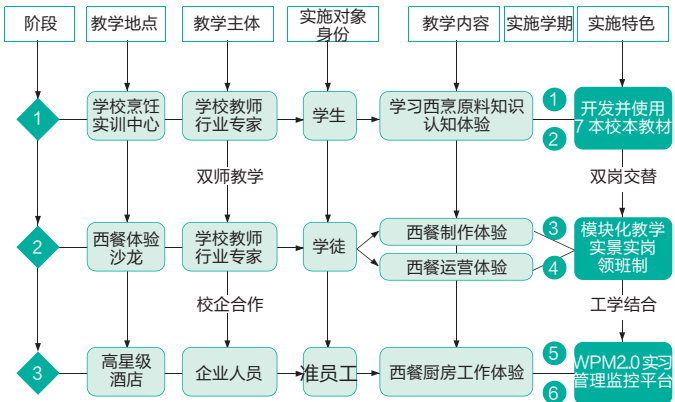
结合沙龙运营 创新模块课程

沙龙的教案由烹饪专业教学部、行业专家组成的管理委员会共同制定。课程开发方面,在原有课程结构基础上,与沙龙的运营紧密结合,将《西餐综合实训》课程分为七个模块开展:冷房、热房、饼房、吧台服务、餐饮服务、厨房工作管理守则。教材开发方面,



美丽宁静的二轻校校园里,藏着一所别致的西餐厅——“西餐实景体验沙龙”。这所集教学、实训、研发和术业交流为一体的西餐厅,是学校主动适应企业、面向市场大胆进行教学创新的产物。主要通过校内运营体验,使学生零距离地体验西餐厅各岗位,全面培养西餐烹饪职业能力,也满足烹饪专业教师社会实践、技能实训、菜点研发制作的需求。

实景实岗一体化教学模式实施



通过与企业合作、行业合作,研发校本教材8本:《西餐文化与礼仪》、《西式烹调技术》、《烹饪原料鉴别与选用》、《食品安全与良好

操作规范》、《西餐基础厨房》、《西餐冷菜厨房》、《西餐热菜厨房》、《西餐面点厨房》。教材注重任务引领、学做结合,适应“实景实岗

一体化”教学实施。其中《食品安全与规范操作》、《西餐原料鉴别与选用》被重庆大学出版社正式出版,为国家教育部门中等职业教育“十二五”国家规划立项教材。

分阶段教学实施 传授扎实技能

具体的教学实施分为三个阶段。第一阶段为学校烹饪实训中心的基础学习与训练,学生要了解西餐厅厨房的工作环境,培养学生清洁卫生的工作能力。通过认知体验,掌握厨房各类原料预处理的能力及西餐烹饪原料的知识学习与初步加工。

第二阶段为西餐实景体验沙龙的“实景实岗一体化”教学训练,包含西餐制作实践、厨房运营实践两大过程。西餐制作体验过程中,西餐烹饪专业二年级学生在不同学期进行不同深度的西餐制作实践,学会不同厨房中原料的准备工作、原料初步制作,熟悉厨房的工作流程,培养学生具有较强的工作责任心、较高的职业素养。厨房运营实践过程为提高西餐烹饪专业学生对专业知识的综合掌握,熟悉整个厨房的运营管理,提升西餐烹饪专业的培养能级,第四学期进行西餐厅厨房运营实践。

到了第三阶段,三年级学生进行为期一年的高星级酒店顶岗实习,完成西餐厨房工作体验。

与行业名厨携手 开发创新菜品

沙龙的教学实训都是实打实的内容,这个“实”进一步体现在教室与厨房、学校与企业的融合

上。通过建立“大师工作室”,引进行业专业业共同制订教学计划;加强校企合作,校企双方按照“学生→学徒→准员工→员工”的路径培养技能型人才;按照“教、学、做”为一体,实现专业教学与顶岗实习紧密结合,缩短学生实习适岗周期。

聘请行业名厨赖声强、朱一帆、全权等人指导师生烹饪操作,与上海市红房子西菜馆合作共同研发创新菜品,两年来共开发“主厨色拉”等20道创新菜品,红房子西菜馆上架推广收到了良好反馈,其中7道菜点西餐专业书籍收录并出版。

育才质量大幅提高 就业稳定率高

通过“实景实岗一体化”教学实施,二轻校西餐烹饪专业学生适岗能力有明显提高。通过项目的实施,学校与法国博古斯餐饮学院开展了合作,先后有14名学生参加培训,获得国际认证的等级证书。2014级学生西餐烹饪职业资格证书四级合格率达70%。学生实习后就业稳定率高、就业质量好,威斯汀大饭店、香格里拉大酒店、喜来登由由酒店、马勒别墅等多家沪上知名高星级酒店来校招聘学生。

2014年以来,教师及学生获得FHC中国国际烹饪艺术比赛一银四铜;国际青年学生烹饪邀请赛团体三等奖;2016年明日之星厨师大赛华东区亚军。

通过培训进修、赴企业实践及校企深度合作,西餐烹饪专业教师队伍力量得到显著增强。一名教师为行指委委员,拥有西餐一级证书,教师参编国规教材3本,参与上海市《西餐烹饪专业教学标准》制订。