

“Double high” construction under the background of secondary vocational school Chinese food cooking professional group service local catering industry path research —— Take Shengzhou secondary vocational school and Shengzhou snack catering as an example

Lingli Zhang

Shengzhou Secondary Vocational and Technical School, Shengzhou, Zhejiang, 312400, China

Abstract

Shengzhou is known as the “Chinese snack culture city”, is the only county and city in Zhejiang province to win this honor. Shengzhou xiaolongbao production technology has been included in the sixth batch of Zhejiang Province intangible cultural heritage list. Up to now, there are more than 100,000 people working in Shengzhou snacks, and more than 30,000 stores nationwide, with an annual output value of close to 12 billion yuan. This puts forward new requirements for the construction of Chinese food cooking professional group in Shengzhou secondary vocational and technical school. Our cooking professional for demonstration professional in Zhejiang province, provincial twin construction professional, Chinese cooking professional group from play to the characteristic advantage, enhance the service consciousness, closely related snack industry, innovative personnel training, actively carry out innovative scientific research, broaden the social service to the service of shengzhou snack catering industry construction development has carried on the path research.

Keywords

“double high” construction; Chinese food cooking professional group; small food catering industry; social service

双高建设背景下烹旅专业群服务“嵊州小吃”餐饮路径研究

张玲丽

嵊州市中等职业技术学校，中国·浙江 嵊州 312400

摘 要

嵊州被誉为“中国小吃文化名城”，是浙江省唯一获此殊荣的县市。嵊州小笼包制作技术已被列入第六批浙江省非物质文化遗产名录。截止目前，嵊州小吃从业者超过10万人，全国范围内有3万多家门店，年产值接近120亿元人民币。这对嵊州市中等职业技术学校中餐烹饪专业群的建设提出了新的要求。我校烹饪专业为浙江省示范专业，省双高建设专业，中餐烹饪专业群从发挥特色优势、增强服务意识，紧密联系小吃产业，创新人才培养，积极开展创新科学研究，拓宽社会服务等方面对服务于嵊州小吃餐饮产业的建设发展进行了路径研究。

关键词

“双高”建设；中餐烹饪专业群；小吃餐饮业；社会服务

1 引言

服务地方经济发展是地方中职学校的重要职能之一。中国特色高水平中职学校和专业建设计划（简称“双高”）是国家教育部、财政部联合发布的关于国家职业教育改革的一项重要举措，旨在引领职业教育服务国家战略、融入区域发展、促进产业升级。2023年12月，嵊州市烹饪专业群成

功入选“浙江省中职双高建设单位”名单，围绕产业链和岗位群开展烹饪专业群建设，构建了以区域优势专业为核心、相关专业为支撑的中餐烹饪专业+中西面点+高星级饭店运营与管理专业。中餐烹饪专业群主动服务我市经济发展，突出地方饮食特色，提高烹饪教学质量，增强专业实力，在服务地方经济中不断发展壮大。

我市嵊州小吃承载千年传统文化，在历代传承实践中，创制形成了以“小笼包、炒年糕、榨面”为代表的百余种小吃美食，已发展成为嵊州富民增收的重要产业和引以为傲的城市名片。但同时也面临小吃产业“品质难保、品牌难塑、

【作者简介】张玲丽（1993-），女，中国浙江嵊州人，本科，讲师，从事旅游研究。

品味难提”的困扰。烹饪专业师生在“双高”建设过程中积极响应嵊州市“做好‘餐饮为民、餐饮乐民、餐饮富民’”精神指引,以标准化小吃建设为着力点,充分发挥本专业对嵊州小吃产业高质量发展的助推和发展作用。

2 中餐烹饪专业群服务地方经济与社会发展的作用

嵊州市中等职业技术学校烹饪专业始终与党的教育方针同心同向,始终与浙江省改革开放事业同呼吸共命运。本专业以双高项目的实施为契机,在《中华人民共和国职业教育法》《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》等引领下,大力推进教育改革。烹饪专业以高质量发展为主线,以“一体两翼五重点”现代职业教育体系建设改革为重点,以建设教育强国推进中国式现代化为使命,以服务区域经济社会为目标,成为浙江省双高建设专业,承担省现代学徒制培养试点工作,倡导以教学项目为载体的“做中学”,为地方经济发展培养人才。

3 中职学校烹饪专业群服务嵊州小吃餐饮业现状分析

3.1 提供了大量高素质技能人才

协同打造融合平台 致力嵊州小吃传承创新发展,为产业发展提供高质量技能人才。学校与嵊州宾馆有限公司、柏星天悦酒店管理有限公司、绍兴开元名都大酒店、杭州星海国际大酒店等酒店管理集团签订现代学徒培养制度。校企共同制定岗位技能标准和培训制度,完成人才培养。毕业生就业率达100%,为嵊州餐饮企业输送了大量专门人才。

协同培养师资队伍 结合“走出去+请进来”新模式促进“双师型”师资队伍建设。自双高建设以来,培养了一大批优秀先进教师。目前烹饪专业教师已达12名,其中高级讲师1人,讲师2人,助理讲师7人,外聘教师2人。包含高级技师7人,技师5人,“双师型”教师比例达到100%,满足专业教学需求,形成一支规模适当、结构合理、素质优良、专兼结合、与专业发展相适应的相对稳定的高水平师资队伍。双高建设期间专业教师积极与行业、企业三方课程团队专家共同挖掘嵊州小吃,撰写教材《嵊州小吃》用于学校教学的同时向市场推广。

3.2 开拓了嵊州小吃交流通道

拓宽社会交流渠道 中餐烹饪专业依托学校校企合作平台,与嵊州市旅游行业管理部门和知名企业建立了紧密合作关系,进行了多批次的业务培训及咨询等。多次承担行业厨师培训与技术等级考核工作。以专业之优势,担社会之责任。发挥专业优势,志愿服务当地社会培训;受聘老年大学,义务承担社会养老责任;助力富乐嵊州,参与青蓝青年夜校建设;开拓校企合作,帮助提升行业技能水平;不断提高专业群服务于小吃产业的能力。

新增跨校课程服务 学校与剡溪小学、马尔康中小学合

作开设小笼包劳动和职业体验课程;烹饪专业为嵊州市马寅初级中学等五所普通高中提供了普职融通课程服务;烹饪专业教师为县域内普高学校提供选修课程服务超过20次,受益学生超过1000人。

3.3 开展了卓有成效的社会服务

积极参与美食宣传 烹饪专业积极参与政企合作,支持地方产业开展美食宣传。参与了文旅部门组织的黄泽美食节、崇仁文化节、嵊州小吃推广、百县千碗一镇一宴特色美食大比武,餐饮行业协会开展的(浙江省中翔温泉湖项目、厨师技能大赛等)专业活动。师生宣传服务成为地方产业的得力的线上和线下资源。

技术服务小微企业 专业师生高度重视小吃产业发展,积极探索“市场主导、政府引导、学校赋能、全民参与”的多跨融合的“小吃经济”新模式,持续开设嵊州小吃培训班、面点师技能考证,夯实小吃产业共富之路,精准服务地方产业。培训人数2327人,培训后获得证书的人数达2291人,获证率达98.45%。培训后,通过学员填写的培训课程反馈表得知,学员满意率达99%。

3.4 存在问题与不足

国际化项目进度缓慢。“双高”学校层面的“提升国际化水平”与两大专业群的“国际交流与合作”中一些海外交流合作计划由线下改为线上进行,项目推进进度不尽如人意。2023年疫情放开后,与东盟国家开展了交流合作,与一带一路沿线国家如乌克兰等开展了合作协商。从整体看国际化项目进度比较缓慢。

4 中餐烹饪专业群服务嵊州小吃餐饮路径研究

4.1 人才培养:德技并修,深化“学岗融通、赛创一体”

烹饪专业以培养能适应本地餐饮发展的一专多能型人才为目标,实施“岗课赛证”四位一体人才培养模式,以中式热菜、中式面点等结合小吃技术及文化传承为专业培养方向,制订中餐烹饪专业群教学培养计划。为本地小吃餐饮培养应用型人才,服务行业发展一线。

学校与天悦集团、开元集团、嵊州宾馆等企业正式合作签约培养现代学徒。校企双方共同制定明确的培养目标,确保培养方案符合企业的需求,同时满足学生的学习和发展需求。校企协同开发课程体系,将企业的实际需求和学校的理论知识相结合,提高嵊州小吃相关课程的实用性和针对性。定期召开研讨会、交流会等活动,共同探讨现代学徒制培养的经验和挑战,不断提高培养质量。校企合作不断完善了嵊州小吃人才供应链。

4.2 教学资源:聚焦课程,建设烹饪专业教学资源库

根据线上线下混合教学的要求,积极改善教学资源条件,通过拍摄烹饪教学视频如网络教程、烹饪节目等,完成线上资源建设。校企协同开发教学资源,学校积极推动企业融入学校教学体系,协同开发教材和数字化资源。在天悦集

团的工作框架下,校企双方共同投入资金,积极建设本地特色餐饮教材。

校企双方基于“岗课赛证”和“大小长短”共同研究国内外课程体系的优缺点,积极开展现有课程优化,将员工核心素养和烹饪专业的知识点进行分解,理顺教学顺序,形成了适合企业发展需要的烹饪专业人才课程体系。

4.3 三教改革:赛研共促,提升信息技术教学能力

优化专业教学质量评估方法。构建开放、实践和职业化的课程评估体系,并完善评估制度,使企业、教师、家长、学生和专家共同参与教学质量评估。将校内学习和校外工作两个时间维度融合,形成“二维五元”的教学质量评估体系,并建立专业的自我诊断和改进机制。

“升级”教材,提升教材质量。开发活页式、工作手册式的“1+X”教材,根据小吃经济影响力提升、小吃文化深度挖掘、小吃种类持续提升等方面对教材持续更新,联合餐饮企业将行业新知识、新技术、新工艺、新方法融入新型活页式、工作手册式等新形态教材的开发。

4.4 师资队伍:匠师协同,重构双师队伍培育路径

“赋能”教师,拓展教师教学能力提升途径。通过开展教学能力比赛、研修培训、项目申报、标准编制、企业实践等多种途径,提升团队教师教学、资源开发、标准制定等能力。结合“走出去+请进来”新模式促进“双师型”师资队伍建设。鼓励教师积极参与校外实践活动,同时邀请行业专家来校授课,以提升教师的实践能力和专业素养。通过这种方式,教师可以更好地了解行业动态,并将新技术、新方法及时运用到教学工作中,从而提高教学质量和学生的实践能力。促进教师之间的交流与合作,共同提升整个师资队伍的水平。

4.5 实训基地:智能升级,建成烹饪智慧实训教室

烹饪校内实训基地为绍兴市烹饪示范性实训基地,拥有按“高起点、高标准”要求建成的中式烹饪演示室、热菜实训室、西式烹饪实训室、西点实训室等多个实训场地。2023年投资50万元新建了热菜示范室,丰富了专业建设的内涵。2023年刀工和面点实训室完成施工现已投入使用。烹饪实训室的更新和丰富,为我校烹饪专业教学提供了良好的条件,有效促进学生的烹饪技能和教师的教学水平。

4.6 社会服务:通力协作,促进全域经济社会发展

服务国家战略:积极服务东西部协作:中餐烹饪专业尹扬波老师承担了阿瓦提县的援疆任务,安吉老师承担了四川省马尔康地区的茶艺人才培养任务。开展校际结对,培育高素质烹饪技能人才,推动国家餐饮业的发展,成效明显。积极开展国际交流:支援嵊州小吃参加云栖大会,开设“嵊州

小吃云栖味道馆”,参与了“绍兴国际马拉松”,为14000名参赛选手提供点心服务,成为赛事亮点之一;参加马来西亚“一带一路”小吃交流活动,扩大小吃品牌知名度。

助力共同富裕:开展“学历+技能”双提升,积极主动服务乡镇发展,助推乡村振兴。中餐烹饪专业裘侃、孙佳园等教师在双高建设期间下乡镇开展技能培训35次,服务村民达1500余人,帮助200余人拿到中餐烹饪技能证书。极大地带动了烹饪专业人才的需求,推动就业。

深化社会培训:烹饪专业依托学校校企合作平台,与绍兴各地(市)县(区)旅游行业管理部门和知名企业建立了紧密合作关系,进行了多批次的业务培训及咨询等。多次承担行业厨师培训与技术等级考核工作。烹饪教研组长裘侃被嵊州市小吃行业协会聘为专家评审,受邀担任烹饪技能大师工作室、菜肴文化研究室美食顾问。

5 结语

“双高”建设背景下,中职学校要在激烈的市场竞争中谋求发展和进步,要立足地方,充分服务地方经济发展,同时在为区域经济做贡献的过程中实现自身的内涵式发展。嵊州市中等职业技术学校的烹饪专业群服务于嵊州市小吃产业及餐饮业发展能力的实地调研和实证研究发现,随着新消费、新场景、新需求的新业态对小吃产业的发展带来了新要求。在充分调查研究、校企深度合作的基础上不断优化调整人才培养模式和课程体系、教育教学方式,提升嵊州小吃专门人才培养的实效,以满足小吃经济发展的需要。开展职业技能培训,专业利用自身的教育资源,为当地企业提供职业技能培训,提高员工的技能水平,从而提升企业的竞争力。促进产学研合作,当地企业合作,共同开展技术研发、产品开发等项目,将学校的科研成果转化为实际的生产力,推动地方经济发展。提供技术支持,组建专家团队为当地餐饮企业提供技术咨询、技术改造等服务,帮助企业解决生产中的技术难题。开展创业培训,为有小吃餐饮创业意愿的学生提供创业培训,培养他们的创业精神和创业能力,为地方经济注入新的活力。

参考文献

- [1] 杨海峰,黄陈,陈毓,等.高职药品生产技术专业群“三教”改革的探索与实践[J].泰州职业技术学院学报,2022,22(02):8-11.
- [2] 彭康华.现代学徒制下“三位一体五融合”的“教、学、做、创”一体化人才培养模式研究[J].工程技术研究,2020(24).
- [3] 覃京翎.产教融合背景下校企协同共建共享实训基地策略研究[J].职教论坛,2022,11(07):58-61.
- [4] 夏晓青.从“十一五”到“十四五”:高等职业教育发展主题变迁与高质量发展展望[J].职业技术教育,2022,43(27):53-60.