

基于产教融合的高职餐饮智能管理专业实训基地建设

祖 鹏

(长沙商贸旅游职业技术学院, 湖南 长沙 410016)

摘 要: 高职餐饮智能管理专业实训基地具有实践教学的生产性、基地功能的复合性、资源要素的交互性、技术迭代的快速性等特征,长沙商贸旅游职业技术学院提出高职餐饮智能管理专业实训基地建设路径:强化落实,做到“三落地、四生根、五对接”;专企合作,开发基于工作场景的实践教学体系;两翼驱动,构建实训基地建设管理和保障机制;引培结合,构建符合实训基地需求的师资队伍;平台赋能,搭建“双元”共育平台提升实训基地效能;功能开发,提高实训基地的服务水平。

关键词: 产教融合;餐饮智能管理专业;实训基地

中图分类号: G719.2

文献标识码: A

文章编号: 1673-0496(2024)02-0029-05

DOI: 10.14079/j.cnki.cn42-1745/tv.2024.02.007

随着餐饮行业的快速发展和技术进步,餐饮智能管理成为当前高职教育中的新兴专业。加强实训基地建设对增强餐饮智能管理专业人才的社會适应性具有重要的意义。在产教融合背景下,高职餐饮智能管理专业的发展需要校企双方的大力支持,通过校企合作共建基于真实情境的餐饮智能管理实训基地,能够满足餐饮智能管理专业学生的实践需求,帮助学生认识本专业的重要价值,面向就业岗位需求提升自身的核心素养。长沙商贸旅游职业技术学院通过对餐饮智能管理专业实训基地建设的价值和特征分析,提出了一套基于产教融合的实训基地建设路径。

1 基于产教融合建设高职餐饮智能管理专业实训基地的价值

基于产教融合的高职餐饮智能管理专业实训基地建设有利于实现校企双方在餐饮人才培养方面的协同效应。共建实训基地不仅有利于促进企业参与餐饮智能管理专业建设,提升专业技能培养标准化,有效落实校企协同育人,推动学生的职业发展,提升餐饮高职教育质量,还对餐饮产业的转型升级起到积极作用。具体而言,其价值主要体现在:

1.1 推动餐饮企业支持专业发展,保障人才培养质量

餐饮企业的支持对餐饮职业教育的发展和餐饮专业人才培养质量起着至关重要的作用。高职院校加强餐饮智能管理专业的发展,需要在人才培养方面紧贴市场需求,为餐饮行业培养更多高素质复合型的技术技能人才。对此,高职院校在推进餐饮智能管理专业建设中,需要提升本地龙头餐饮企业参与本专业建设的积极性。校企共建实训基地为餐饮企业参与高职餐饮智能管理专业发展创造了机会和平台,成为紧密联系企业与餐饮智能管理专业的纽带。以产教融合为纽带,建立专业实训基地,有利于将餐饮行业的职业技能标准引入实践教学当中,促进餐饮企业深度参与餐饮智能管理专业建设,使学生在理论学习的同时掌握实践技能,最终成为具有一定数字化思维、良好的综合素养、较高的食品安全意识、绿色环保意识、服务意识和工匠精神的餐饮专业人才。此外,实训基地的建立还极大地提升了学生的就业竞争力和可持续发展能力。学生在实训中获得的经验和技能,将使他们在毕业后能够胜任服务管家、餐厅经理、门店管理人员以及客户经理等多种职位,成为能够从事食品生产、服务、经营、管理等方面工作的高素质技术技能人才。

1.2 促进技能培养的标准化,实现专业教学与技能标准相对接

高职餐饮智能管理专业作为新兴专业,目前还缺乏统一的教育教学标准,人才培养质量的考核也缺乏统一标准。基于产教融合的高职餐饮智能管理专业实训基地的建立,能够进一步明确餐饮服务行

收稿日期:2024-03-20

基金项目:第二批国家级职业教育教师教学创新团队课题研究项目
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”
(编号:Z12021080102)

作者简介:祖 鹏(1979-),男,湖南长沙人,副教授,硕士,研究方向:
休闲农业,职业教育。

业和住宿行业与高职餐饮智能管理专业之间的合作关系,餐饮住宿企业通过直接参与餐饮智能管理专业教学,促进该专业教育教学标准和餐饮住宿行业技能标准相互统一,确保专业教学与技能标准之间的对接。实训基地的建立促进高职餐饮智能管理专业进行统一规划和统一考核,确保职业技能的培养依照统一的技能目标和技能标准进行,有利于专业技能培养标准化的实施。同时,为了更加客观、高效、科学、合理地评价该专业学生的学习效果,要求专业教师与企业共同制定评价标准,设计综合化的考核评价体系,坚持过程性评价和终结性评价相结合,对学生的知识、技能、素养等方面进行全面评价。由此可见,构建基于产教融合的高职餐饮智能管理专业实训基地,能够有效促进高职餐饮智能管理专业的标准化发展。

1.3 为产教真融、真合提供核心载体,促进校企协同育人机制有效落实

以产教融合为导向,加强餐饮企业与高职院校的跨界合作,有助于搭建产教融合基地运营模式(如下图1所示),形成校企协同育人的新格局。高职餐饮智能管理专业的发展对于高职院校、餐饮企业、餐饮行业协会、政府相关管理部门等多元主体提出了更高的要求,以往那种短期的、浅层次的、低质量的校企合作已经难以满足专业发展需要,需要依托具体合作内容、实体合作项目、真实合作场所开展多元主体之间的深度合作。在此情况下,基于产教融合的高职餐饮智能管理专业实训基地为产教真融、真合提供了高效率的平台支持,为本专业形成多元主体协同育人格局提供了较大的空间。同时,实训基地也为多元主体共同开发实训项目、共建实训场地、开办实习餐厅提供了核心空间。此外,基于产教融合的高职餐饮智能管理专业实训基地建设,能够跨越学校和餐饮企业之间相互割裂的桎梏,打破专业建设与餐饮行业发展脱节的鸿沟,有利于成为集实践教学、专业培训、企业生产和社会服务等功能于一体的高水平职业教育实训基地。

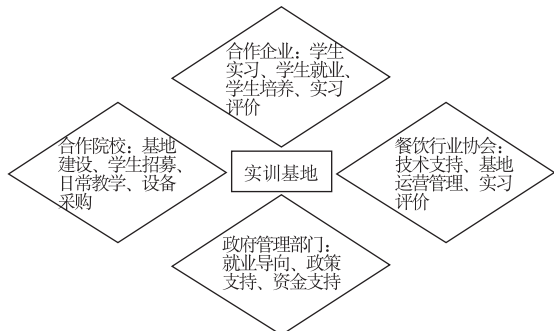


图1 产教融合基地运营模式

2 基于产教融合的高职餐饮智能管理专业实训基地的内涵特征

高职餐饮智能管理专业实训基地服务于餐饮智能管理专业的学生和教师,由学校和企业共同创办,按照建设地点不同可以分为校内实训基地和校外实训基地,是教育、生产、科技、创新等要素集聚的综合性实训基地。根据基地核心主体和支配地位不同,长沙商贸旅游职业技术学院餐饮智能管理专业实训基地可以分为企业主导型、高职院校主导型、校企合作共建型三种类型(如下图2所示)^[1]。第一类是由企业主导基地的投资建设,餐饮企业负责提供实训的场地和实训设备,并高职院校与餐饮企业共同开展项目化生产实训;第二类是高职院校主导建设的实训基地,由餐饮企业投资,集中在校内建设;第三类是校企合作共建的实训基地,除了具备开展生产性实训的功能,还有较好的理论教学功能。具体而言,基于产教融合的高职餐饮智能管理专业实训基地具有实践教学的生产性、基地功能的复合性、资源要素的交互性、技术迭代的快速性等特征。

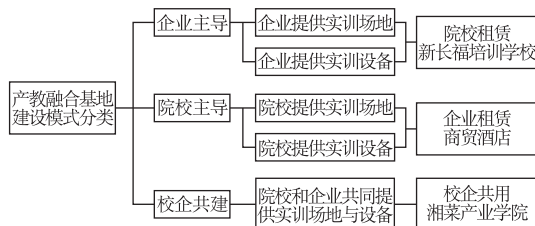


图2 产教融合基地建设模式分类

2.1 实践教学的生产性,将技能训练融入生产过程

餐饮职业教育高职餐饮智能管理专业的建设与发展,关键在于构建一个与餐饮产业紧密对接的专业教育体系。打造一个功能完备的实训基地能够为餐饮智能管理专业人才成长提供精准对接行业发展的资源、项目、环境以及教学方法等方面的支持。基于产教融合的实训基地项目实施,要依托真实的餐饮管理情境和数字化运营模式,在创造经济价值的同时实现学生餐饮服务技能、餐饮企业经营管理、餐饮数字化运营等方面能力和素养的提升。实践教学的生产性本质就是实训基地在承接餐饮产品生产、门店运营管理、餐饮服务及宴会设计等任务时,实现专业实践教学与餐饮业的全面融入和“零距离”接触。为了突出实训基地实践教学的生产性,需要建设餐饮宴会摆台、烹调、茶艺、插花、调酒、形体训练、餐饮仿真包厢、餐饮信息管理等实训室。这些实训室为学生提供了包括餐饮服务、餐饮销售、菜品制

作、营销管理等多个实训岗位,覆盖了当前餐饮行业的主流业务,并配备校企双方专业的指导教师对学生的实训活动进行指导。在实训基地真实的生产环境中,学生不仅能够进行具体岗位的实际操作,体验餐饮企业文化,还能在企业导师的引导下,将技能训练融入整个生产过程,从而获得真实的职业锻炼,全面提升自身的综合素质和实操能力。

2.2 基地功能的复合性,将多种功能集于一体

产教融合理念下的餐饮智能管理专业实训基地扮演着多维的角色,不仅是教学场所,还是职业院校向餐饮行业提供服务的资源共享平台。实训基地选址在高职院校或者餐饮企业内部,便于实现教育资源与行业需求的有效对接^[1]。实训基地功能的复合性,主要表现在其能够将餐厅生产经营、院校专业实训、企业技术培训、餐厅职业技能鉴定、菜品研发和推广等多样化的功能集于一体^[2]。开展实践教学是实训基地最基本的功能,职业技能竞赛是实践教学的延伸,实训基地可以发挥组织学生参与餐饮行业技能竞赛活动、承办餐饮行业职业技能竞赛的功能。同时,实训基地还可以承担起餐饮企业的营销项目或者新产品开发工作,并从生产经营工作当中获取一定的经济效益。除此以外,实训基地还可以承担餐饮行业的人员培训工作,辅助职业技能鉴定中心、行业协会开展职业资格鉴定工作,提供行业培训与资格鉴定服务^[1]。而且基于产教融合的实训基地汇集了院校和企业的最新研究成果,为研究成果转化为现实的生产力提供平台,助力餐饮产品研发、推广和餐饮行业的数字化转型升级。

2.3 资源要素的交互性,实现多主体资源的整合应用

基于产教融合的高职餐饮智能管理专业的实训基地建设,其核心在于深化校企合作、工学结合的教学模式。在实训基地建设过程中,需要对学校与企业现有的设备、场地进行整合,由此会涉及到校企双方共同投入及共享资源,会产生实物要素、无形资产以及人力资源的共享和交互^[1,3]。为了满足餐饮智能管理专业的教学需求,实训基地应构建包含文本、图形(图像)、音频、视频和虚拟仿真在内的内容丰富、形式多样并持续更新的餐饮智能管理专业教学资源库。餐饮智能管理教学资源库的建立,旨在为学生提供与餐饮行业发展同步的学习材料,同时也为企业员工的培训和发展提供支持。实训基地应充分发挥现代教育技术的优势,提高教学资源库内视频类、动画类、虚拟仿真类资源的占比。视频类资源用于讲解知识点或餐饮服务技能点;动画类素材用

于演示餐饮企业经营当中较为复杂的流程;虚拟仿真类资源帮助学生和员工体验“看不见、进不去、动不得、难再现”等不能开展现场教学的场景环境过程^[1]。以上专业教学资源库兼具教育教学、生产经营、科研服务等功能,不仅能够为学生技术训练提供实战平台,还可以为餐饮住宿企业开展经营性活动提供支持。

2.4 技术迭代的快速性,凝聚最新的科技成果

随着我国经济社会的持续进步,人民对美好生活的向往日益强烈,这为餐饮行业带来了新的发展机遇和挑战。然而,由于人工成本的持续增加,压缩了餐饮行业的利润。发展餐饮智能管理专业不仅能够帮助相关行业企业缩减用工成本,还能有效提升服务品质。例如手机点餐、扫描收银等智能化服务方式能显著节约人力资源成本,而且很多餐饮企业开始利用新兴媒体进行宣传,并利用大数据和人工智能等技术手段分析营销效果,采用系统化的管理软件优化管理流程,提升管理效率。这就要求高职餐饮智能管理专业实训基地建设过程当中考虑技术迭代的快速性,将最新的科技成果融入实训基地中,与时俱进地增加相关实训项目,真正实现以“岗”定课。基于基地的生产性,要求基地内的相关设备种类齐全、数量充足并能够适应餐饮行业智能化发展的趋势;基于实训基地的科研创新与技术服务等复合性功能的要求^[1],基地内设备与技术必须与行业发展前沿接轨。因此,基于产教融合的高职餐饮智能管理专业实训基地具有技术迭代的快速性,并且凝聚了最新的科技成果。

3 基于产教融合的高职餐饮智能管理专业实训基地建设路径

3.1 强化落实,做到“三落地、四生根、五对接”

数字化时代背景下,高职餐饮智能管理专业实训基地的建设,必须紧跟餐饮行业转型升级的步伐,实施“三落地、四生根、五对接”的策略,以确保餐饮职业教育与行业发展的紧密结合。“三落地”首先是政策落地,政府出台支持产教融合实训基地建设的优惠政策,激励餐饮行业的龙头企业积极参与实训基地建设;其次是制度落地,要制定和完善实训基地的保障制度和激励制度,使实训基地保持活力,吸引更多高职院校和企业投身于基地的共建工作;最后是资金落地,要按照实训基地的发展规划,筹集充足的建设资金,为基地的硬件设施和软件资源提供坚实的财务支持。“四生根”则是指产业生根,实训基

地所开展的实训课程内容要对接真实项目,使餐饮产业根植于基地当中;文化生根,餐饮企业文化在实训基地生根发芽,将餐饮企业核心精神融入实训过程,为基地发展提供肥沃土壤;师生生根,指的是校企共建优秀师资团队,以餐饮行业智能化为切入点,不断优化实训项目,为产业生根输送养分;科研生根,成立产教融合科研中心,研究餐饮行业最新发展动向和相关技术创新,真正服务于区域经济和产业发展。“五对接”,要强化餐饮智能管理专业对接餐饮产业、餐饮智能管理实训课程对接餐饮行业岗位、实训课堂对接真实餐饮服务情境、实训基地师资对接餐饮行业管理人员、餐饮学院院长对接餐饮企业负责人。通过有效落实“三落地、四生根、五对接”,才能打造对标高职餐饮智能管理专业发展的实训基地,促进产教融合的不断深入。

3.2 专企合作,开发基于工作场景的实践教学体系

首先,职业院校要构建一个全面覆盖职业能力的实践教学框架。高职餐饮智能管理专业实践教学体系要满足餐饮专业基础实训、专业单项实训、专业综合实训的多层次要求,涵盖当前餐饮行业发展的主流业务,有针对性地提升学生的职业能力^[1]。其次,院校应完善模块化的实践项目设计。高职院校对实践项目进行模块化和任务化的教学设计,提供包括餐饮服务模块、餐饮销售模块、厨房生产模块、基层管理模块等相关实训项目,全面融入餐饮企业的真实生产情境,实现人才培养与生产过程的全面融合,真正体现“教学实训化”和“实训生产化”。最后,创新实践教学的组织形态。高职院校要依据餐饮智能管理实训单元的不同特点,设计操作实训、专项实训、综合实训等多样化的实训组织形态^[5],并将“以赛促教”落到实处,将参与餐饮行业技能竞赛作为实践教学的重要组成部分,以此提高学生的实践能力和实践教学效率。

3.3 两翼驱动,构建实训基地建设管理和保障机制

维持餐饮智能管理专业实训基地的正常运转离不开有力的管理和保障机制。高职院校和餐饮企业应围绕产教融合这个核心理念,共同构建实训管理机构,采取“集中管理”与“自主经营”相结合的双轨策略,以提高实训基地的管理效率(其架构如图3所示)。其中“集中管理”是高职院校和餐饮企业共同制定实训基地的管理经营方案和管理标准,对基地内的建设项目进行统一化的管理,包括项目筛选、项目论证、项目招标、资金管理、风险管理、过程管理等;而“自主经营”则要求根据不同项目的性质和校企双方参与情况的差别,鼓励实训基地独立承担企

业生产项目和培训项目,进行自主经营,所得利润独立核算。通过构建集中管理与自主经营的实训基地管理和保障机制,两翼齐飞发挥雁阵效应,充分发挥实训基地的综合效能,培育更多符合餐饮行业需求的优秀技能人才,为行业的发展提供坚实的人才支持。

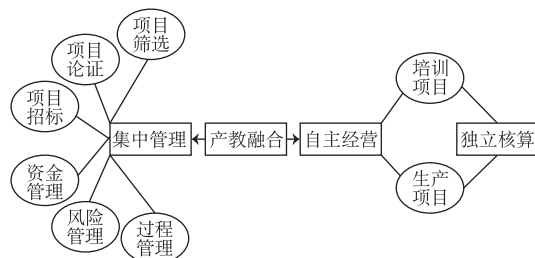


图3 实训基地管理架构

3.4 引培结合,构建符合实训基地需求的师资队伍

高水平的教师团队是高职餐饮智能管理专业实训基地高效运转的关键。在实训基地建设过程中,要以“四有”教师的标准要求实训教师,构建由企业导师和校内教师共同负责的双师团队,推动专业教师与兼职教师的深度融合,实现教师资源在校企之间的双向流动。在合作的餐饮企业中建立教师工作站、实训教师培训基地,实施“一师一企”计划,提升餐饮智能管理专业教师队伍的专业技能水平,打造一支符合实训基地发展要求、德艺双馨的高水平双师团队。在开展实训教师培育的同时,高职院校还要注重餐饮智能管理专业师资的引进工作,实行引培结合,从餐饮行业引入高水平实训教学师资。同时,推动企业教导师和校内教师相互配合,共同制定餐饮智能管理专业实训教学标准、实训计划,完成实训教学任务,不断提升实训基地的教学效果。

3.5 平台赋能,搭建“双元”共育平台提升实训基地效能

高职院校要大力推进“双创成果与学分互认”的学分绩点制改革^[6],构建餐饮智能管理专业的实践课程体系,实现与餐饮企业的深度合作,搭建校企“双元”育人平台(如图4所示),提升实训基地效能。根据高职餐饮智能管理专业学生的认知特点,实行分层模块培养机制,提升学生的职业素养和职业迁移能力。目前,长沙商贸旅游职业技术学院餐饮智能管理专业联合湖南徐记酒店管理有限公司、湖南冰火楼酒店管理有限公司、新长福餐饮管理有限公司、长沙五十七度湘餐饮管理有限公司、大董(北京)餐饮管理有限公司等餐饮行业龙头企业组建实训基地,融入交互媒体、人工智能、AR等技术要素,共同制定实训课程标准,开发实训课程与教材,助力

实训课程改革。在学生实训过程当中,将餐饮企业实战、餐饮技能竞赛和餐饮项目研发等相关内容融入其中,实施混合式实训教学,拓展多样化的实训教学方法,不断提升实训基地的综合效能。

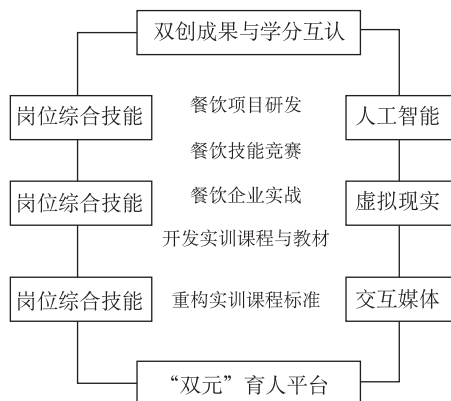


图 4 校企“双元”育人平台结构

3.6 功能开发,提高实训基地的服务水平

随着餐饮行业发展模式从传统规模扩张型向内涵提升型转变,高职餐饮智能管理专业实训基地的服务对象、服务标准、服务功能等方面也发生了一定的变化。这一转变要求我们深入挖掘实训基地的多功能性,并强化其在社会服务方面的作用。一方面,强化实训基地对餐饮技能竞赛的引导和开发,助力实训教学改革。通过举办或参与餐饮职业技能竞赛,鞭策师生主动了解餐饮行业发展动态,深化校企合作之间的合作交流。高职院校强化实训基地的技能竞

赛功能开发,有助于实现“以赛促教”,将竞赛标准引入实训教学考核标准、竞赛精神引入实训教学,形成“教学引导竞赛、竞赛反哺教学”的良性互动。另一方面,强化实训基地对社会生产、社会培训等方面的服务功能挖掘,服务于区域经济社会发展。在能力范围内,实训基地可以承担企业的生产任务,方便学生接触更多相关业务,服务于餐饮企业的发展。同时,不断拓展实训基地业务范围,面向社会成员提供教育培训服务,提高劳动群体整体技能水平,促进就业率的提升。

参考文献:

- [1] 张晓湘,周劲松.高职院校产教融合实训基地功能实现与绩效评价[J].职教发展研究,2023(04):9-15.
- [2] 黄关山.“1+X”证书制度背景下高职产教融合实训基地建设实践[J].职教论坛,2021,37(09):134-138.
- [3] 杨璐,史明艳,田静.高职院校产教融合实训基地建设的困境与对策[J].中国高校科技,2021(Z1):103-106.
- [4] 杨楚欣.产业转型升级背景下高职高水平产教融合实训基地建设与评价研究[J].江苏经贸职业技术学院学报,2022(03):38-42.
- [5] 陈超,刘瑰洁,李宏.“双高”背景下校企共建高水平产教融合实训基地的实践研究[J].南方职业教育学刊,2021,11(06):88-94+100.
- [6] 陈海思,侯佳.职业教育产教融合实训基地建设的要义、格局与路径[J].南宁职业技术学院学报,2022,30(04):65-70.

Construction of a Professional Training Base for Catering Intelligent Management in Higher Vocational Colleges Based on the Integration of Industry and Education

ZU Peng

(Changsha Vocational and Technical College of Commerce and Tourism, Changsha 410016, Hunan)

Abstract: The characteristics of the professional training base for catering intelligent management in higher vocational colleges are specifically reflected in: the productivity of practical teaching, the complexity of base functions, the interactivity of resource elements, the rapidity of technology iteration, etc. Based on these characteristics, Changsha Vocational and Technical College of Commerce and Tourism proposed a path for the construction of a professional training base for catering intelligent management in higher vocational colleges: strengthening implementation to achieve “three landings, four roots, and five dockings”; cooperation with specialized enterprises to develop a practical teaching system based on work scenarios; two-wing drive, Build a management and guarantee mechanism for the construction of the training base; combine introduction and training to build a teaching team that meets the needs of the training base; platform empowerment, build a “dual” co-education platform to improve the effectiveness of the training base; develop functions to improve the effectiveness of the training base Service Level.

Keywords: integration of industry and education; catering intelligent management major; training base