

## 舌尖上的艺术,让美好生活更美好

——浙江商业职业技术学院烹调工艺与营养专业群建设纪实

□何添锦

5月中下旬,一场持续8天的亚洲美食节活动极大地满足了人们的味蕾。杭州、北京、广州、成都四城联动,为中外老饕们联袂奉献了一场美食盛宴。其间,中国烹饪协会发布《2019亚洲餐饮发展报告》。报告显示在亚洲餐饮市场,中餐已成为世界主要菜系中竞争力最强的菜系之一。

浙江商业职业技术学院旅游烹饪学院教师王丰、王敏平对此深有感触。5月19日至24日,他们随浙江省侨联“亲情中华”厨艺团前往荷兰、意大利,与当地中餐馆的厨师及老板们交流切磋,并进行了现场授艺教学。“据不完全统计,目前国外共有60多万家中餐馆。”王敏平说,进入新时代,不只外国食客对于中餐的认可与追捧与日俱

增,国人对美好餐饮也有了新的更高的要求,既要绿色健康、适口美味,更追求色香味全、意涵深厚,这是当前摆在餐饮业发展面前的重要机遇,也是该校烹调工艺与营养专业群面临的发展契机之一。

始终与餐饮行业发展同频共振、同向而行,浙商职院自将烹调工艺与营养、西餐工艺、餐饮管理和酒店管理纳入烹调工艺与营养专业群统筹建设以来,便从顶层设计入手,加强内涵建设和人才培养,致力于把烹调工艺与营养专业群建设成为“引领改革、支撑发展、中国特色、世界水平”的专业群,使其成为“行业优势突出、群众满意度高、社会知名度大、专业特色鲜明”和“生活离不开、行业成标杆、国际可交流”的高水平专业群。

## 蓄力扛鼎 领衔专业发展

点击“烹饪空中学院”微信小程序,中国名菜点、中式面点师、中式烹调师、家常菜点、二十四节气菜点、八大菜系等内容赫然在列。这是“烹饪工艺与营养传承与创新”国家职业教育专业教学资源库开发的小程序,自今年1月开通以来,已拥有活跃用户12797人,用户遍布国内各地以及美国、法国、荷兰、巴西等20多个国家和地区。

浙商职院是“烹饪工艺与营养传承与创新”国家职业教育专业教学资源库建设的牵头主持单位,作为国内最早开设烹饪类专业的高职院校之一,浙商职院本就积累了丰厚的烹饪专业教学经验,集聚起一批在专业教学上卓有建树的骨干教师。自2015年正式启动该专业教学资源库建设以来,学校还获得了浙江省交通投资集团450万元专项建设资金的支持,助力浙商职院联合长沙商贸旅游职业技术学院等11所高校、中国烹饪协会等6个行业协会、洲际集团等15家餐饮企业以及50余个全国烹饪大师工作室,各展所长、共建共享,进一步推进了资源建设与平台建设的协同作业,有效促进了全国高职院校烹饪专业的整体发展。

通过组织专项课题立项、开展研讨会、举办阶段性培训会议,浙商职院发挥共建共享精神,有效整合了兄弟院校烹饪专业的教学资源,构建以八大菜系为主、地方菜系为辅,清真、家常菜等为补充的教学资源架构,着力打造了“资源+行业组织”“资源+联建院校”“资源+国际合作”三大平台。经过4年来的建设,截至目前,该专业教学资源库已

完成素材资源28917个,其中视频、动画、微课类素材资源占比60.60%,原创视频达8600多个。

在注重资源数量的同时更强调质量,浙商职院主动对接中国烹饪协会、世界中餐业联合会、中国饭店协会等全国性行业组织及省级餐饮行业协会,在各协会的支持下,争取到川菜、粤菜、闽菜代表性名师、大师们的支持。包括粤菜大师欧锦和、鲁菜大师李培雨、浙菜大师胡忠英等泰斗级人物在内,各菜系翘楚亲自掌勺,录制了一批代表性菜肴,使该专业教学资源库的原创视频享有极高品质,不但有利于专业教学,而且也能广泛惠及社会人士。

作为项目领衔者,烹调工艺与营养专业群的教师们发挥了主力军作用。在传统餐饮文化的传承与发展方面,他们认真梳理了中国烹饪古籍、烹饪流派、名菜、名点、名宴以及餐饮器皿的脉络并填补了相关素材,使中国传统餐饮文化在新时代焕发勃勃生机。不仅如此,他们还依据国家非物质文化遗产名录对传统技艺、非物质文化遗产进行了细致梳理,有针对性地挖掘、整理了中国烹饪协会认定的各流派技艺传承人的素材。“二十四节气养生菜品就是依据中华医食同源和传统养生理论研发所得,我们致力于在传承烹饪文化的基础上不断创新,让传统菜肴有新意,让创新菜肴有内涵。”王丰说。

对传统中餐的创新研究也从未停歇。仅中国传统年夜饭一项,王丰和他的团队就进行了大刀阔斧的改革与创新。“过去年夜饭追

求丰盛、富余,现在人们更讲究健康、新意。”王丰说,基于时代发展进步带来的人们对年夜饭品质与标准的改变,他们引入“健康膳食植物领先”的理念,用85%的植物食材制作新的年夜饭。“这也是我们参与2019年世界名校新年盛宴活动的一项命题任务,但幸不辱命,我们推出的健康年夜饭赢得了耶鲁大学2200多名师生的好评。”王丰自豪地说。

始终行走在餐饮行业发展的最前沿,浙商职院烹调工艺与营养专业群的教师们不断梳理、总结、创新、研发的过程中,教育教学改革的理论水平和实践能力都有了显著提升。他们不仅完成了“中式烹调工艺”“中式面点工艺”“营养配餐”“宴会设计”“菜点设计与创新”等11门核心课程的开发与编写,还构建起工艺与营养实训库、国家食品安全案例库、传统饮食文化传承库三大资源库。“我们还制定了烹饪专业的教学标准和课程标准,体现了我校对全国高职院校烹饪专业可持续发展的责任担当。”资源库项目主持人、浙商职院校长张宝忠说,除11门专业核心系统化课程外,该资源库还构建了其他模块和拓展系统化课程29门、技能知识点微课4050个,典型工作任务100个,建成中式烹调师和西式烹调师的职业技能模块10个、中国烹饪文化的数字博物馆1个……“这些都成为专业群教学的宝贵资源,教师们在建设过程中也极大地提高了信息化资源建设与应用的能力,促进了专业群教育教学水平的整体提高。”张宝忠自豪地说。



图为校长张宝忠看望雷迪森九班学生时的合照



图为旅游烹饪学院教师王丰的作品“蟹酿橙”于2019春节期间在美国名校进行巡展

## 沉下心来 当好现代学徒

两人位摆台,调制蓝莓物语、长岛冰茶,入住预定,VIP客人接待……在2018年12月12日举行的洲际—浙江商业职业技术学院2016级现代学徒制精英班优秀师徒汇报及表彰会上,该专业群8名优秀学徒有条不紊地展示了岗位知识与技能。“我很高兴能见证同学们在短短5个月时间里成长为酒店的骨干力量,也祝福你们未来在洲际能有更好的职业发展。”钱江新城假日酒店总经理刘李波对学徒们的专业成长颇为欣喜和满意。学生们拔节成长的背后,不只有他们自身的辛勤努力,也与师从的酒店师傅的无私教导密不可分。

浙商职院作为首批国家现代学徒制试点单位,探索现代学徒制起步很早。早在多年前就与西湖国宾馆、西子宾馆等企业联手设立“烹饪现代学徒制技能班”,共同探索创新的教育教学方式,设置了“烹饪工艺”“烹饪营养”“烹饪管理”三大知识模块,使小学徒们在工学交替的螺旋渐进式学习中,逐渐成长为“精工、懂营养、会管理”的高素质技术技能人才。自2015年该校被列为首批国家现代学徒制试点单位以来,烹调工艺与营养专业群与行业龙头企业的现代学徒制试点合作步入深水区,规格更高、程度更深、合作更紧密。

“我们成立了雷迪森酒店管理学院、洲际英才学院和麦苗学院。”浙商职院旅游烹饪学院酒店管理专业负责人陈春燕介绍说。其中,雷迪森酒店管理学院和洲际英才学院以“基层职业经理人”为培养目标,以精英进阶计划和管培生项目为载体,通过签约、拜师、轮训、见习、实习等环节,采用“1年学生+1年学徒+1年学徒”模式,架构了“4+3+N”的课程体系;而麦苗学院项目则被列为我省高等教育“十三五”第一批教学改革研究项目,采用的是校企双方互建专业、互认学分、互补课程、互派师资和互评成绩的合作机制。“得益于资源库与全国八大菜系代表人物、非物质文化遗产传承人等50余位大师签订了合作协议,这些大师也成为学生们的‘师父’,会定期或不定期地以

线上线下各种形式,参与到学徒指导当中。”旅游烹饪学院副院长李鑫说,本校专业教师也会将资源库的优质教学资源转化为课堂教学资源并运用到学生培养当中,以提高学生的专业素养与专业技能。近3年里,学生在全国职业技能大赛中获得一等奖8项、二等奖12项、三等奖3项。

企业“师父”不仅教学生专业技能,也在爱岗敬业教育、工匠精神教育、社会责任教育、法律法规教育等方面成为学生员工的领路人。多年施行“师徒德育行动计划”和“学生职业素养实践活动”,该专业群的教师们将思政育人的理念融入专业实践教学当中,围绕立德树人的根本任务,通过专题调研、专家论证等环节,明确了“培养具有过硬思想政治素质、优良道德品质和精湛烹饪技术的合格职业人”的目标定位。在讲授“中国名菜制作与创新”课程时,教师们融入诚信教育,以鲜活案例解读当前餐饮业中存在的原材料以次充好、偷工减料等问题,通过反面例子唤醒学生的诚信意识。像这样,专业群教师们发挥了思想政治教育和专业知识技能教育相辅相成的效用,推动学生全面发展,也为专业“课程思政”的实践指明方向。

由于专业技能精湛、礼仪素养过硬,专业群的学生不仅深受用人单位欢迎,也获得了各大国际性赛事、会议和高峰论坛主办方的青睐。从派遣65名学生服务2008年北京奥运会和残奥会,到组织118名学生服务2010年上海世博会,再到遴选109名学生服务2016年在家门口举行的G20杭州峰会……专业群的学生们频频现身高规格的国际活动。从他们参与服务的不少国际活动的统计数据来看,浙商职院是省内选派服务人员最多的高职院校。“平时学生们就在行业顶尖的酒店、餐馆接受现代学徒制的实习、实训,他们不仅具备扎实的展业基本功,而且经受过乌镇世界互联网大会、世界浙商大会、杭州国际动漫节等活动的洗礼,早已具备了接待外宾的能力。”李鑫自豪地说。

## 走向世界 讲好中餐故事

“一道简单的红烧肉,一旦拥有了文化的底蕴,马上就拥有了不一样的味道。”陈建斌是浙江省第一期海外中餐烹饪技能培训班班长,他在法国巴黎拥有自己的中餐馆,还曾斩获北京鸟巢奥林匹克国际烹饪大赛个人金奖,但来参加中餐烹饪技能培训班,他比任何人都认真。“通过培训班我能学到很多中餐文化,把学到的知识与当地菜品相结合,不仅能提高利润,还能推广中国文化。”陈建斌的话道出了不少参训中餐从业者的心声,只有不断推陈出新,才能传承并发展好中华饮食文化,才能推动中餐更好地走向世界。

有人说“有海水的地方就有浙江华侨”。在省侨联党组书记、主席连小敏看来,中餐已经不仅仅是一种食物或简单的经济载体,而是化为了世界了解中国以及中国传统文化的一扇窗。作为全国新侨资源大省,浙江共有202万海外新侨侨胞,其中32.6%的人选择以开中餐馆为生或就职于中餐馆,“要用好海外中餐馆这个窗口,通过中餐馆搭建平台,推动中华文化更顺畅地走向世界,把中国的朋友圈做得大大的”。连小敏说,尤其是随着“一带一路”倡议不断获得世界各国的认可与加入,“一带一路,美食先行”让越来越多国际友人体验到舌尖上的美味的同时,也使他们对中

博大精深的传统文化和日新月异的改革进程有了更为深切的体验。

也正因为如此,想要接受系统中餐烹饪培训、提高中餐菜品创新研发能力的海外中餐从业者越来越多。得知这一情况,2017年,浙商职院联手省归国华侨联合会和省餐饮行业协会,借势而动,推出海外中餐烹饪技能培训班。浙菜理论、烹饪实操、参观考察……浙商职院给每位海外学员安排了充实而紧凑的培训日程。随着近日第八期培训班学员拿到结业证书,3年来已有50多个国家和地区的600余名海外中餐从业者接受了专业培训。依托日益完善的国家教学资源库,除了邀请海外中餐从业者回国接受培训外,浙商职院还积极搭建线上平台,将资源库里集聚的海量数字资源向他们开放。一方面,支持海外中餐从业者注册使用烹饪专业教学资源库;另一方面,针对他们特别设计、制作的“海外烹饪空中学院”微信小程序已成功投入运营。

其实早在2016年年初,省侨联就制定了“万家海外中餐馆·同讲中国好故事”行动方案,推动开展“万家海外中餐馆行动计划”,致力于精准惠侨,扩大中餐的影响力。作为该项活动的主要承担者,浙商职院烹调工艺与营养专业群屡次派遣骨干教师加入中国烹饪大师代表团,随团分赴欧

美的16个国家和地区开展“海外中餐馆”活动宣讲和工作指导。仅近两年时间里,专业群就先后派出10位教师在不同国家展示烹饪技艺,并与法国杜卡斯餐饮学院、荷兰戴尔逊学院、美国烹饪学院、澳大利亚烹饪学院、法国蓝带学院等一流国际知名专业院校展开交流合作,合作中不乏“法国美食教父”米其林九星大厨阿兰·杜卡斯(Alain Ducasse)这样的国际顶级大师。因为在该项活动中表现出色,专业群还获得了政府部门的肯定性批示。

随着“一带一路”倡议影响力的不断扩大,为了把更系统专业的中餐技能教学与培训送到海外中餐从业者身边,烹调工艺与营养专业群沿着“一带一路”的印记,把优质教学资源输出海外,先后成立了“中尼商学院”“西班牙中餐学院”“加拿大中餐烹饪学院”等海外学院。不仅如此,依托国务院新闻办“丝路书香工程”项目,专业群的教师们还出版了《美食中国》的西班牙语版、罗马尼亚语版、英语版,以及《味道中国》马来西亚语版等系列著作,为海外学院开展中餐培训、专业授课奠定了基础。近3年来,学校还招收了1000余名来自荷兰、意大利、尼泊尔等50多个国家和地区的留学生来校进行烹饪工艺、酒店管理等专业的长短期进修和培训。



获奖作品“古韵山家宴” 图为旅游烹饪学院教师团队开发的国赛



江侨联“亲情中华”厨艺团出访欧洲时的合照