

技工学校烹饪专业教学中现代学徒制的应用探究

李绪成 李春景 徐文正

(广东省华立技师学院 广东 广州 511300)

[摘要] 学徒制简而言之就是在参与实际工作的实践过程中,师傅通过言传身教的方式来向学习者传授技能和知识的一种职业教育形式,“做中学”是此种模式的最为突出的特点,而现代学徒制更是精英人才培养过程中的重要路径。我国技工学校中的烹饪专业相比其他专业来讲起步较晚,无论是培养目标还是教学质量标准等方面普遍存在内容不一致、培养目标缺乏明确性、教学质量参差不齐等特征。基于此,本文主要就技工学校烹饪专业教学中现代学徒制的应用展开研究,以期对技工学校烹饪专业教学质量的提升提供借鉴与参考。

[关键词] 技工学校; 烹饪专业; 现代学徒制; 应用

现代学徒制模式是基于适应社会发展需求的背景下产生的,无论是在人才培养方面还是专业技能塑造方面都显示了其独特的特点。在技工学校烹饪专业应用现代学徒制,一方面可以使学生跟着企业师傅在实践中学习相关专业技能,有助于学生创新能力的培养,另一方面能够清晰企业对烹饪专业人才的具体需求,对其自身职业发展也有着重要意义。

一、现代学徒制的特点阐述

(一) 校企合作, 共同管理

现代学徒制是将学校的教育制度与企业的学徒制充分融合起来,由学生、学校和企业三者共同参与、合作开展的,在此过程中,技工学校的学生扮演着学生和学徒的双重身份。其中招工、招生过程中的一致性、学校和企业合作共同实施人才培养、相互合作制定人才培养方案等都是现代学徒制特点的主要体现。此外,现代学徒制强调模式创新,要求以学生的个性发展为依据进行教学方式选择,同时学校的教学管理、课程管理、评价课程效果等也均由学校和企业共同完成,从而为现代学徒制培养高技能人才提供了重要支撑。

(二) 专兼结合, 评价合格

现代学徒制对教师提出了较高的要求,不仅要求技工学校教师具有扎实且丰富的专业知识基础,熟知职业工作过程中所涉及的专业知识,而且还要求其具备较强的专业实践能力。兼职教师较多是现代学徒制应用过程中较为明显的一个现象,针对此类教师来讲,要求他们能够制定科学合理的教学环节,并以此为导向开展职业教育教学,同时还需掌握多样化的教学方法,并不断提升自身的执教能力。此外,发展性的学习评价也是现代学徒制的重要方面,因此在现代学徒制实施时,想要更好地推动学生自身发展,还需要建立起完善的学习评价机制^[1]。

二、技工学校烹饪专业现代学徒制应用的主要措施

(一) 加大校企合作, 对课程实施改革

烹饪专业对目标人才的需求较为明确,即能够根据企业自身发展不断对现有技能进行拓宽,以此提升其适应性,更好地应对社会需求与竞争、不断适应与迎向更新与要求渐高的严峻挑战。基于此,我们要及时改变传统学徒制中的“一对一”的学徒制度,将现代学徒制应用到技工学校烹饪专业教学中。具体来讲,学校要对现有课程进行改革,除了需要注重学生专业理论知识讲述外,还要将实践教学作为教学过程中的重要内容来对待,真正做到理论与实践两手抓。教师在课上陈述的具体操作步骤,需要学生在实践过程中能够灵活应用,以此提升学生理论联系实际的能力,做到双方可有效地输出和接收知识与技能、提高教学质量与教学效率。要加大企业与学校之间的合作,借助企业这一实际环境为学生提供较为广泛的实践操作平台,借助烹饪课程和实际操作之间的联系,帮助学生提前进入职业环境。同时,在人才培养方案制定时,也需要学校和企业的共同参与,采取分块联系的方式开展烹饪专业教学活动,提高技工学校烹饪专业的岗位实践意义,确保学生在“学生”和“学徒”这两个身份间的自由转换,这样不仅可以大大提高学生的社会适应能力、在学习过程中感受到社会工作的氛围、提升学习动力,而且对提升学生所学专业知识的实践应用能力,更好地完成高素质人才培养目标也有重要意义。

(二) 因材施教, 激发学生的学习兴趣

传统学徒制“一对一”的模式是限制学生个性发展的重要因

素^[2],这是因为,一个师傅只带领一个班学生学习的方式会使学生受到师傅教学方面的影响与制约,在后续过程中只会遵循师傅的操作模式来进行模仿式操作,此种方式是不能激发学生的创造性的,因此,我们要注重现代学徒制的应用,开展因材施教,摒弃以往一锅端的教学模式。学生由于自身成长环境等各因素的不同,因此每个学生都有自己的个性特点。在应用现代学徒制后,学生通常是由多个师傅带领来进行学习的,这样既可以增加教学活动中学生的新鲜感,提高学生的学习兴趣,而且通过多个师傅授课的方式,学生还可以根据自身实际情况选择出适应自身的学习模式,有助于专业学习效果的提升。此外,学生在遇到问题时,还可以与学校和企业直接沟通,共同探讨问题的解决方式,这也为学生更好地走向社会、提高综合素质奠定了重要基础。

(三) 建立烹饪专业学徒制运行机制

推动学生与学校、学校与企业、企业与政府对接机制的形成,从而使学生能够充分借助政府的主导作用,接收到烹饪理论教育和企业上岗操作的双重教育,以此建立起企业招工等同于学校招生、企业要求上岗等同于学校培训上课、企业工作等同于专业实习的新型教学模式^[3]。与此同时,针对现代学徒制,政府还要具备发展的眼光,不断对其进行完善与创新,提升校企合作关系的正常化与透明化。此外,无论是在学习或是实习过程中,都要保持对现行的学生评价制度不断予以完善的态度,使学生在过程中不断对自身的专业知识和技能进行完善。与学校进行合作的企业还要建立起赏罚制度,对于表现较好的学生,可以采取物质或精神奖励,从而激发学生的学习动力,并以积极和饱满的热情投入到企业工作当中。而对于一些成绩稍差的学生,也要给予一定的关注,适当增加其教育课时,帮助其知识体系的重新建构。这样既可以使不同水平的学生专业能力得到同步的提升,而且学校和合作企业也能获得一定的发展契机。

结束语

综上所述,现代学徒制的人才培养模式是技工学校教学上的一大创新。为了保证其更好的应用,就需要加大学校、企业和政府间的合作,其中学校和企业之间的合作尤为重要,这也是校企双方实现共赢的重要基础。此外,在实施此种人才培养模式时,还要注重经验的运用,避免出现盲目改革的情况,从而使现代学徒制的重要作用得到充分发挥,为社会输出更多优秀的烹饪人才。

参考文献

- [1] 孙伟民. 探究当前烹饪教学实践中的创新实践[J]. 现代食品, 2018(15): 37-39.
- [2] 吴利利. 中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式探究[J]. 现代食品, 2018(01): 27-29.
- [3] 郭雪飞. 现代学徒制下中职数学在中餐烹饪教学中的运用探究[J]. 当代教育实践与教学研究, 2017(03): 21.

作者简介:

李绪成(1963.12-),男,汉族,广东省普宁市人,广东省华立技师学院烹饪专业教师,研究方向:现代学徒制。

李春景,男,广东省华立技师学院的烹饪专业负责人。

徐文正,男,广东省华立技师学院的烹饪专业教师。

本论文是2017年广东省技工教育和职业培训省级教学研究课题的阶段成果,课题编号KT2017039