

中职学校烹饪专业现代学徒制人才培养模式的优化策略

张晓峰

辽宁省丹东市中等职业技术专业学校 辽宁 丹东 118000

[摘要]面对社会发展脚步的加快促使行业竞争越来越激烈,人才需求不断增加给教育事业带来巨大挑战。在中职学校的教学培养目标中,要加强对学生就业的重视,通过优化教学理念和加强校企合作的方式使学生毕业后更好地融入实际工作中。学徒制度可以打造双师教学,对促进学生的能力提升有重要作用,必须加以合理运用。

[关键词]中职学校;烹饪专业;现代学徒制;人才培养模式

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.10.1661

引言

现代学徒制是将现代职业教育和传统学徒教育结合为一体的工学交替人才培养模式,由学校和企业联合进行招生或招工,并且在学校教师和企业师傅二者的共同带领下学习知识和技能。学校和企业实现双元合作,加强合作共同培养人才,共同制定和完善关于人才的培养方案,在开发课程教材、组织教育教学、建设师资队伍、管理和考核评价方面都由校企双方合作完成,一体化的协同育人模式下,培养出知识技能全面发展的高素质人才。

1 概述

1.1 现代学徒制概述

现代学徒制是中国教育部于2014年提出的,旨在深化产教融合、校企合作,进一步完善校企合作育人机制,创新技术人才培养模式。作为一种现代人才培养模式,现代学徒制通过学校、企业深度合作,教师 and 师傅联合传授,以技能培养为主,有利于促进行业、企业参与职业教育人才培养全过程,实现专业设置与产业需求对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接、职业教育与终身学习对接,深层次地提高人才培养质量和针对性。

1.2 现代学徒制的意义

现代学徒制是以校企深度合作为基础,将传统的以教师传授为主的中职教育转变为由教师和企业师傅联合教育的人才培养模式,与中职学校的传统教学方式相比,现代学徒制加重了企业在培养人才过程中的参与度,让校内设置的专业更加符合产业实际需求,课程内容更贴合行业标准,教学的实用性和针对性更强,将职业教育得到有效的延伸,全面提升人才培养的质量。

2 当前中职烹饪专业教学存在的问题

2.1 教学以课本为中心,学科为体系,老师为主体

课程体系单一,专业知识比较书本化,缺乏实践性。教学过程中老师主导课堂,以学校课堂讲授为主,这种灌输式的教学模式忽视了学生的主体地位,削弱了学生学习的主动性和积极性。把老师作为教学过程的主体,违背了职业教育的理念,不符合教育的要求。

2.2 信息化落实不足

在当前的中职烹饪教育教学中,部分教师对于信息化的认知存在差异,认为“信息化”教学就是借助多媒体课件

开展教学,于是在实际教学中,很多教师只是将教材上的内容搬到多媒体课件中,这完全无法体现出信息化教学的应用意义。同时,一些教师受到传统教学理念的影响颇深,认为以往以教材为主的教学方式足以满足学生的学习需求,而信息技术的应用只会增加教学难度,从而忽视信息技术在教学中的应用效果。此外,因为烹饪教学的特殊性,其教学重点在实践操作,于是很多教师便将关注点放在学生的动手能力上,从而弱化了对信息技术的应用。

2.3 缺乏实践资源

由于受到场地和资金等现实因素的限制,中职学校在烹饪专业的教学过程当中无法提供更加充分地实践资源,导致学生缺乏实习应用的机会,无法实现实操能力的提升。通过校企合作的方式能够有效改善这一现状,使学生在企业师傅的带领下更快地融入实际工作环境,通过消化理论知识和解决实践中的突发情况能够有效提升学生个人能力水平。在学徒制度学习中,企业必须重视对学生实践能力的培养,企业师傅要充分发挥帮、传、带的学徒制度优势挖掘学生的潜力。针对缺少实践资源的中职学校更应当重视校企合作制度,正确认识实践活动在烹饪专业学习中的重要性,实现“在做中学”的教学理念。

2.4 产业转型增大了培养智能制造专业群人才的难度

随着国家全面推进实施制造强国的战略文件的签署,我国传统制造产业正式向智能制造方向迈进,行业的变化和发展带动了新兴职业的出现和发展,使中职学校在培养智能制造专业群人才的难度逐步提升。一方面结构性供需矛盾依然突出,操作和维修机电设备人才产出过剩,但拥有高级制造技术的复合型人才稀缺;另一方面,专业课程与实际需求脱节的现象依然仍屡见不鲜,加上校企之间合作不够深入,产教融合程度不高。

3 中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式的构建路径

3.1 足行业未来发展,明确人才培养目标

烹饪行业是推动社会经济发展的重要组成部分,中职学校烹饪专业在教学过程中要结合行业发展特点与现状,明确该专业的人才培养目标。在现代学徒制教学模式下,烹饪专业教师要立足学校办学理念与专业发展趋势,制定出合理的人才培养目标,这一目标的设定不仅对中职学校,甚至对烹饪行业的发展都具有积极影响。现代学徒制教学模式注重以

学生为主体，这就要求教师要以培养学生的职业知识技能为主要目标，以培养学生的综合素养为主要内容，在提升学生烹饪技术的同时，注重对学生职业素养的锻炼。为此，烹饪专业要加大教学改革力度，通过对教学活动与课程体系的不间断调整，使学生能够成为具有高素质水平的烹饪人才。在目标制定过程中，可以组织专业任课教师、学院领导与合作企业专业技能人员召开教研会，在充分了解本院实际情况与学生真实水平的基础上，明确人才目标，并根据社会与企业对烹饪人才的具体要求，制定出具体的培养方案。

3.2 重视校企合作

为了更好地发挥学徒制度对中职人才教育的重要影响，学校必须要重视校企合作工作的开展，通过维护好学校与企业的关联性为学生的就业打下良好基础。在学徒制度开展的过程当中学校要根据教学需求和市场变动选择行业当中发展规模较大、学习就业有保障的企业予以合作，双方通过共同培养和就业输送的方式达成良好合作，最大程度上实现教学资源的共享和人才的全面发展的培养。在进行学生招收时可以发挥学校与企业两方面的效力，通过协商规定学生录取标准和人才培养模式。在达成合作后双方也可以与学生共同签订培养与就业的三方协议，切实维护好各方主体的实际权益与责任，提升校企共同培养人才的质量与水平，向企业不断输送烹饪专业人才。

3.3 教学方法的创新

中餐烹饪专业课程主要由专业理论课和专业实践课构成，专业理论课实施真实项目化教学、模块化教学、案例分析相结合的教学方法。而专业实践课实行“讲、演、练、品、评、理”六步实训教学法。“讲”即教师讲解菜肴结构、食材特点和营养，并对操作安全规范、制作流程、出品质量等进行系统讲授。“演”是指教师进行操作示范，使学生直观地感受菜肴的烹调方法、制作步骤和质量标准；“做”是指在学校老师或企业导师的指导下，学生自己动手进行菜肴制作练习；“品”是指品尝菜肴，让学生明确菜肴质量，了解所做菜肴的出品特点；“评”是教师对学生菜品完成质量、操作标准和工位责任进行点评和评价；“理”即整理、清扫、清洁，就是对实训设备、工量用具、物品材料的归位摆置，对实训场所进行清扫、清洁，断电、断水、关燃气和关门窗。实践证明，烹饪六步教学法的实施规范了实训教学流程，为学生提供了一个整洁安全高效的实训环境，提高了实训教学的效果和质量。

3.4 综合运用互联网技术，优化实践教学

互联网技术具有资源共享、即时对话的功能，能够支持校内教师、企业专家、行业人员共同授课，将更多新颖的烹饪技巧、食品案例引入到教学实践中，推动校企、产教融合的发展。因此，学校、企业和行业要发挥好信息化平台的优势，定期开展资源分享、联合授课等活动，也可以组织线

上教学研讨会，将最新的行业标准、职业要求引入课堂教学中，促进学生将理论知识转化为实践技能。例如，在烹饪专业实训教学中，教师可以引入实际的菜品制作项目，通过制定微课项目实践任务，让学生观看视频了解新菜品的操作流程和技巧，加深其对烹饪流程和相关技巧的印象。同时，根据视频中的各个操作演示步骤，专业厨师可以对其中的关键操作要点进行深度解读，为学生提供更加专业的经验指导，强调各个操作模块必备的职业素养和态度，促进学生专业知识水平、职业素养的全面提高。此外，利用远程教学平台，企业厨师和专业教师可以开展连线授课活动，打破时间和空间的距离，让学生们在课堂也能观察、了解真实的工作场景、工作内容。对于菜品研发、食品制作等实践性内容，企业导师可以进行远程演示，引导学生提出、总结操作思路和步骤，以校企协同形式提升学生的实践能力。

3.5 强化烹饪专业学生岗位能力的评价

培养烹饪专业学生的职业素质，使其在实际的工作岗位上，形成较强的专业知识能力和岗位工作能力，是现代学徒制下烹饪专业教学的重要目标，因此强化烹饪专业学生岗位能力的评价，是烹饪专业教学评价体系建设中不可缺少的重要内容，借助烹饪专业学生岗位能力的评价，帮助学生养成良好的职业习惯，提高岗位能力。以打荷岗位轮训的考核评价为例，主要的评价指标中包括多项实训内容，例如小料的加工、菜品装饰、常用酱味料的识别和放置保管、常用餐具的识别放置和保管、菜肴装盘后的处理出菜环节，以及关于用具器皿等环境的卫生清洁工作等。

3.6 选择合适的培养方式

烹饪是一门非常注重实践操作的专业课程，必须让学生多进行实操。中职烹饪现代学徒制应该形成一套标准的教学工作流程，结合学生今后工作的具体内容进行设计。以中餐的烹饪流程为例，包括选择烹饪原料、食物原料初步加工、切配工艺、烹饪工艺、装盘上桌，学校应该投入人力、物力支持学生学习，比如建设模拟厨房，严格按照烹饪顺序进行烹饪训练，邀请师傅品尝菜品并进行烹饪评价，开展精细化管理教学，帮助学生实现规范操作，为他们今后上岗工作打下坚实的基础。

结语

综上所述，通过对现代学徒制人才培养模式的探析总结，校企双方应结合实际情况，大胆创新，积极推动教学改革，实现教学质量的稳步提升，促进我国中职教育获得更好的发展。

参考文献

- [1] 陈小翠. 中取烹饪专业现代学徒制人才培养模式探析[J]. 天工, 2019(06): 54.
- [2] 王伟华. 烹饪专业现代学徒制人才培养模式的构建与运用[J]. 创新教育, 2017(11): 184.