

# 大师工作室引领下的“七化同心”高技能人才培养模式探究

蔺圣翠 刘苗苗 樊蕊

山东省城市服务技师学院 山东 烟台 264670

**【摘要】**《国家中长期教育改革和发展规划纲要（2010-2020年）》颁布实施以来，我国的职业教育进入到一个新的阶段，本文以山东省城市服务技师学院中餐学院为对象，研究其在大师工作室引领下的高技能人才培养模式。中餐学院作为山东省城市服务技师学院的二级学院，享有“中国烹饪学府”之美誉，始终致力于中国鲁菜文化传承、烹饪技艺创新、餐饮高技能人才培养。

**【关键词】**“七化同心”；文化传承；培养

**【DOI】**10.12252/j.issn.2096-6288.2021.12.1708

2013年9月，中餐学院技能大师劳模创新工作室成立。2018年4月被山东省人力资源和社会保障厅、山东省财政厅命名为“刘雪峰齐鲁技能大师特色工作站”。近几年来，大师工作室潜心打造“凝心聚力、创新发展，集中智慧、培育人才，带动一批、影响一片”的建功立业平台。中餐学院以大师工作室为牵引，致力于打造全新的“七化同心”高技能人才培养模式，提升学生综合素养，助力学生技能成才。

## 一、铸魂育人，思政教育网格化

横向网格化，全方位育人。认真上好“四课”，即思政课、早课、德育拓展课、团课，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观；讲好德育小故事，安排专人每天遴选出一则德育小故事，要求任课老师上课时首先给同学讲这则故事，并引导学生就小故事进行发散式讨论，随机抽取两名同学结合个人专业及成长经历，谈谈个人的感悟。从小故事中受到启发，从而悟出人生大道理的目的；举办中餐大讲堂，邀请企业大师、行业专家到校，为同学们上课。技工院校的学生普遍年龄偏小，对生硬的说教不感兴趣，但愿意参加各类活动。针对学生的这一特点，我们举办了多种文体活动，学生通过参与活动，受到启发和教育，从而达到“快乐德育”的目的。

## 二、立德强技，教师队伍大师化

中餐学院把加强师资队伍建设和作为第一要务，多管齐下，着力于打造专业化团队——“首席技师团队”、“劳模团队”、“名师团队”。一方面让教师“大师化”，专任教师“走出去”，深入企业挂职锻炼；另一方面让大师“教师化”，通过“请进来”，让行业大师在教学过程中、在与教师交流共事过程中，提高专业技能水平，让他们逐步“教师化”。为加强教师队伍建设，推出“推、育、赛、引”人才培养模式。“推”就是积极发现优秀教师，积极为优秀教师施展才能搭建平台，将优秀教师不断推向新的高度，这既鞭策了优秀教师，使他们有了荣誉感和责任担当，又为其他专业教师树立了标杆；“育”是指对教师特别是青年教师的培养不能间断，开展名师带徒活动，对在技能竞赛及生产实践脱颖而出的优秀青年人才，有针对性进行培养，形成技能人

才梯队，促使其业务水平和综合素质向更高层次发展，为职业教育和餐饮行业持续快速发展贡献力量；“赛”是鼓励老师学生积极参加各级各类技能竞赛，达到“以赛促练，以赛促学，以赛促教，以赛促提高”的目的；“引”是指积极引进省市技术能手、首席技师或在本行业具有较高声誉的高端技能人才，为学院发展注入新的血液，增加新的力量。

## 三、提效赋能，课程设置模块化

为加强课程建设，确保学生能更好的吸收专业知识，中餐学院对专业课程进行模块化设置。以中式烹调实训为例，将其分为原料的识别与选择、刀工与料形、勺功与火候、挂糊上浆与勾芡、原料初步熟处理、烹调技法与菜肴制作六大模块，六者之间既分别独立，又存在内在联系。模块化的设置包括以下几点：一是同一个课程的每个模块要保持其独立性，“有头有尾”。例如在学习了刀工与料形后，学生能够进行刀工的运用和原料料形的选择和识别，在学习了这一模块后，能够独立进行初加工，胜任墩子的岗位，也为后续的学习打下基础。二是每个模块的容量不能太小或太大。太小容易导致学生学习的过程更为烦琐，学习的知识零碎化而不成体系；太大则容易导致学生单元式学习任务过重，不能够对其深入学习，而影响学习效果。三是课程模块的开发，要多方参与和协调。利用校企合作，让学生在周末或者假期在专业岗位进行实习实训，让学生真正做到利用和实际相结合。也邀请行业专家进课堂，让学生近距离感受行业大师的专业能力和职业能力。四是模块内部要包含若干部分，如学习内容学习与教学方法、学习资料、评测材料等，教师在设置模块时要做到每一个内容详细有针对性，形成一个完整的学习资料包。这样，教师和学生在使用模块的过程中，可以有充分的资料交流和发挥，学生也可以在课余时间开展自学。

## 四、知行合一，专业教学一体化。

根据学院教学实际情况，学院单独制定教学计划与大纲，构建职业能力整体培养目标体系，通过各个教学环节的落实来保证整体目标的实现，大师工作室全体成员还采取“请进来，走出去”的策略先后邀请行业专家、教育专家60

余人，召开专题座谈会20多次，不断探索创新。（一）营造实施一体化教学的良好氛围。教师层面，通过一体化教学研讨座谈会，让教师充分认识到职校一体化教学是方向，使全体教师统一思想，深化认识，从根本上转变教育理念，为一体化教学的实施奠定基础；学生层面，在思想上引起学生的高度重视，通过就业形式教育，企业信息反馈，历届毕业生的具体实例，使学生明白职业技能和职业素质的重要性。

（二）采取措施，大力推进一体化教学。为了培养高素质、高技能人才，学院积极调整办学思路，加大投入，不断完善综合实训场所，修缮中式面点、中式烹调、营养一体化实训室。培养适应一体化教学的具有综合职业能力，解决生产中实际问题的“双师型”教师。他们是教学行家，也是生产好手，能将各种知识、技能、技术相互渗透、融合和转化。

（三）编写适合一体化教学的校本教材。中餐学院组织专业教师编写了《中式烹调实训教程》、《中西式面点实训教材》以及中式烹调、中式面点、营养配餐授课计划等适合烹饪专业一体化教学要求的教材，让学生在实训过程中有章可循、有据可查。一体化教学采用的是模块化的教学方式，现行的教学大纲、教学计划、教材已不适用，中餐学院为从根本上扭转理论与实习脱节的现象，开展一体化教学，自己制定教学大纲和教学计划，自己编写教材。根据学生的知识层次，教育形式的人才培养定位，编写适合的校本教材模式。

### 五、内涵发展，教学管理精细化

2019年3月，中餐学院在全校率先提出“向精细化管理要质量”的口号，要求一个完整的工作链必须有布置、有落实、有检查、有反馈，严格执行相关教学文件的规定，精心组织教学的每个环节，做到管理细化、精益求精。同时，明确分工、细化职责，从而保证高质量地完成教学管理工作。

### 六、会熟精通，技能考核过关化

职业教育的培养目标是培养适应生产、建设、管理、服务第一线需要的具有全面综合素质的技术应用性专门人才。为了实现这一目标，我们在教学实际中大力推行学生专业阶段性考核模式。阶段性考核的优势，既能及时检验学生专业技能阶段学习情况，达到“以赛促学、以赛促练、以赛促教、以赛促提高”的目的，又能为教师因材施教、改进教学方法提供第一手依据。每学期初，中餐学院各教研室根据专业教学标准，在广泛研讨的基础上制定学生统一的分阶段分项目专业学习计划和技能考核标准。在学期中，再根据学期初的计划并结合各班级教学实际情况，制定出具体的阶段考核方案，将完整的课程分阶段进行考核。阶段考核在很大程度上能增加学生的危机意识，倘若本次考核不能通关，那么将暂停接下来的学习，直至考核通关才能进入下一阶段的学习。从另一方面，也提高了学生的学习积极性。阶段性考核是中餐学院一项教学改革的重要举措，将贯穿于每位中餐学

子在校学习的全过程。通过阶段专业技能考核，学生可以清楚地了解到自己在专业技能训练中的优缺点，有利于下一阶段有的放矢地进行改进、学习，一步一个脚印地在职业道路上扎实前行。

### 七、融通中外，办学格局开放化

2018年，学校投资1.2亿元，建立烹饪餐旅服务综合实训中心，做到学校育人和企业用人目标、课程设置与企业岗位标准、学校教学与企业生产过程、专业教师与技术人员、实训基地与生产车间的五个“零距离”对接。此外，在与企业的合作中，学院还探索出了校企“共同制定专业人才培养方案、共同进行专业资源建设、共同实施实践教学管理、共同开展职业技能考核、共同完成顶岗实习就业”的“五同”人才培养模式。目前，中餐学院所有专业均成立了由行业企业技术专家参与的专业教学指导委员会，负责专业方向调整、教学内容选择和教学过程管理等重大教学事项的决策。学院在坚持走“产教融合、校企合作”之路的同时还不断开拓国际化办学的领域。目前，在国内拥有较为固定的优质教学实习基地500多家，其中五星级酒店100多家。有5家长期合作的海外项目管理公司，共有国际邮轮、新加坡、阿联酋、卡塔尔、澳大利亚、赴美国带薪实习等6个海外实习就业项目。与韩国、日本、新加坡、德国、美国等国家和地区的大学开展学术交流，有力的促进教育教学改革和学生就业。今后，还将进一步扩大国际合作范围，力求在校际合作、师资培养、科学研究和人才培养等方面实现更大突破。

### 八、结论

“七化”汇聚，凝结“同心”，在“七化同心”引领下，中餐学院全体师生将不忘初心、坚守匠心，继续深化教育教学改革，加快研究型、技能型、社会服务型学院建设，为鲁菜发展储备坚实的后备力量，为推动中国烹饪事业发展做出新的更大的贡献。

### 参考文献

- [1]史海生.关于技校学生思想政治教育研究[J].新教育时代电子杂志(教师版),2017,(27)
  - [2]杨玉荣.新媒体环境下高职思政教育之思考[J].卫生职业教育2016(16):22-23
  - [3]舒伟.职业教育现代学徒制“模块化”课程体系研究[J].教育与职业,2018(9):101-105
  - [4]郭建富.坚持一体化课程的开发与运用促进一体化教学的示范辐射[J].教育教学论坛,2014(7):34-37
- 基金项目:本文为2021年度全国商科教育科研“十四五”规划研究课题《大师工作室引领下的“七化同心”高技能人才培养模式探究》的成果,课题编号:SKJYKT-210588。