

产教融合冷菜专项班人才培养途径优化分析

蒋云翀

(南京旅游职业学院 江苏南京 211100)

【摘要】 我国目前的专科院校中,所采取的教学模式基本都是以产教结合,校企合作为基础的。这种教育模式是做好专科教育的关键之处,能够实现与相应的产业模式相匹配,将学生所学的专业知识与实际产业相结合。而同时,随着社会经济不断发展,人们生活质量水平有了大幅度的提高,对餐饮行业方面的要求也越来越高,因此对于从事相关领域的人才提出了更高的要求。本文将简要分析冷菜制作实践教学现阶段的主要问题,在产教融合的教学模式背景下,分析和研究专科院校内部冷菜专项班人才培养的途径。促进冷菜培训实训教学模式的改革和完善,为中国餐饮事业方面提供出更加优秀的人才。

【关键词】 产教融合;冷菜专项班;人才培养;途径优化;专科学生

DOI: 10.18686/jyfyzy.v2i7.28007

伴随着我国国内经济社会发展,人们对生活水平提出了更高的要求,对餐饮行业来说,这是一个不小的挑战,需要餐饮行业内部进行调整,同时,与餐饮行业对接的专科院校内部,冷菜专项班人才培养模式也要做出改变,进行教育模式的创新改革。在现有的专科院校教育模式下,针对新时代人们对于餐饮的要求,进行合理的转变,严格把控住产教融合的要点,将传统餐饮行业内部的冷菜菜式进行变革,使得专科院校内部开设的冷菜专业班能培养出更多的符合新时代餐饮要求的专业人才,创造出更多的冷菜品种菜式,促进餐饮行业发展。教师应当加强对自身教学模式方面存在的问题加以探讨,贴近实际发展情况,确保产业结合进程开展,提高冷菜的实用性及创新性。

1 现有的专科院校内部冷菜专业班教学现状

1.1 教学模式落后

现今阶段普通专科院校所采用的教学模式依旧是比较传统的方式,教学模式比较单一,无法适用于快速变革的整个社会背景,这造成了教育与时代之间的脱节,教学模式处在比较落后的状态。专科院校冷菜专业教学管理体制不合理,在资源分配方面有很大的不足,造成了教学资源的浪费,导致教育过程中的不公平,学生的学习积极性也得不到激发。同时,专科院校内部的冷菜专业班教学模式不能很好地做到理论及实验相结合,忽略了学生的实践操作培养,课程比例设置不合理,导致人才发展不全面,不利于未来进入社会工作的开展。

1.2 教学观念不足

传统的观念导致专科院校内部对餐饮行业冷菜专业技能的培养有一个很大的局限性,不能够与时俱进,无法接受全新的理念。专科院校内部教师受到传统应试教育的影响,不能够在实际训练方面加强对学生的教育,造成了职业专业技能需求与所学的理论知识脱节,培养出的人才专业性不足。同时,越来越多的专科院校偏向于学生在职业类大赛中的表现,忽略普通类的学生,将资源及重点倾斜到精英层面,造成了学生之间的发展差距越来越大。这种精英类教育是目前高校内部所普遍存

在的问题,与大众教育有教无类的理念背道而驰,这对专科教育是极其不利的,对学生的培养也会造成不良影响。同时,教师受到专科院校内部其他专业教学模式的影响,对学生实际训练和理论知识结合的培养不重视,造成学生不能够合理发展,整体综合素质提高不合理。

1.3 考核方式不合理

在我国专科院校对烹饪方面教学的过程中,操作性的培养较少,实际应用方面有很大缺陷,这大大不利于学生综合素质全面发展。在专科院校内的烹饪冷菜工艺教学过程中,对教学成果的考核及人才所掌握的专业技能的评价,是教师判定学生能力的主要途径,也是学生总结自身发展所存在的问题的方式。但是受限于传统的思想观念,在现今阶段的产教融合背景下,冷菜专业班的培训模式未得到升级改变,因此,相对应匹配的考核方式也较为不合理。现今阶段大部分专科院校主要注重于学生能否在相关的技能比赛中取得成果或奖项,来作为学校内部对学生学习程度的考核标准,在技能比赛方面投入了大量的精力,片面的追求技能大赛的成绩,而忽略了学生其他方面的能力,极为片面的将教学考核重点放在了技能比赛上,这导致学生整体的发展方向有了很大偏差。而传统的专科类院校进行冷菜工艺教学过程,基本上是以课堂讲解为主,教师再进行实际示范,最后通过学生自我实践操作来结束教学,这种方式是较为单一落后的。而在此过程中,教师对学生的评价也较少,考核方面涉及较少,考核不全面,学生成绩的很大一部分占比是期末的理论知识成绩和所参加的相应比赛的结果。因此在技能操作方面的评价较少,整体专科院校内部关于冷菜专业班的考核模式不合理。

2 产教融合背景下进行培训方式改革的必要

2.1 培训方式改革可以促进产业发展

现今的产教融合背景不仅能够培养出适应于烹饪行业内部的专业人才,更能够通过培养的过程来促进行业内部产业发展,两者是一个互利共赢的状态。通过对现有的专科院校内部冷菜专业班培训方式进行改革,进行教学模式改革,促进学生在学习专业知识技能过程中

的, 更好的发散自身的思维。师生之间进行交流, 产生更多的创意想法。不仅能够使得学生可以取得更为优异的成绩, 在冷菜工艺方面取得职业技能的提升, 更能由这些想法来促进行业内部进行改革发展。

2.2 培训方式改革可以加强学生综合素质培养

随着社会经济不断发展, 产业模式不断升级改革, 行业内部对人才的需求也越来越高。如今产业内部想要发展, 所需要的并不仅仅是只在某一专业领域有所建树的普通人才, 更是需要全方位发展的综合素质能力强全新人才。因此专科院校内部冷菜专业班在培训过程中应当注重学生的全面发展, 而不仅仅只是看重于在理论知识或实际操作一方面的能力, 应当进行培训模式的改革, 加强学生的综合素质能力, 推动理论和实际操作能力共同发展, 互相结合。培养出新时代的, 知识储备充足, 实践能力强的多功能复合型人才。通过对现有的培训模式进行改革, 可以促进学生综合素质全面发展, 使得学生能够更好地适应新时代的需求, 为未来就业道路打下坚实的基础, 培养出更好的烹饪领域冷菜工艺的专业人才。

3 冷菜工艺教学的改革路线规划

3.1 校内校外结合行业特点, 共同实训

产教融合要求专科院校内部应当及时把控住产业内部发展风向, 注重所学知识与实际生产之间的联系, 做到教学内容与实际产品直接对接, 两者要有深厚的关联性。依据现有的产教融合的大背景, 促进校企合作, 校内校外共同发展, 一同培养人才。院校内部应当积极主动与产业领域相关的企业进行合作, 针对冷菜工艺方面进行强化教学, 不仅加强高校内部学生冷菜制作工艺, 也可以对企业内部人才进行进一步培养, 实现企业内部人才与专科院校内部学生老师之间共同发展的目标。老师应当联系相关企业, 促使专科院校内部冷菜专业班与相关餐饮行业企业进行合作, 两者共同进行人才的培养。一方面, 利用专科院校内部丰厚的资源, 传输给学生丰富的理论知识; 另一方面, 在企业内部开展出实习岗位, 确保学生能够进入到行业领域范围中进行实际操作能力的培养。

3.2 优化整体的教学模式, 进行全面改革

传统的教学模式具有很大的片面性, 涵盖范围小, 专业性不强, 培养出来的人才发展能力不够。应当对整体冷菜专业班的教学模式进行改革, 采用更科学合理的教学体系, 全面修改原有的教学模式, 进行换代升级。不仅要加强理论知识培养, 更要推动实践操作与理论知识融合的进程, 使得学生能够快速掌握住未来行业内部发展所需要的技能。合理利用现有的互联网等高新技术产业成果, 将教学资源进行重新规划分配, 采用全新的

线上线下共同发展, 双重教育的模式, 通过线下教学强化学生实践操作能力, 线上教学扩充学生的视野, 灌输专业理论知识, 培养产业内部思维能力, 实现学生全方位多层次的发展。教师应当改变原有的教学模式, 将课堂的主动权移交给学生, 教师由原有的主导者地位转变为辅助引导的角色, 将课堂教学的任务通过学生实际操作的方式, 让学生能够更好地理解冷菜工艺制作的要点, 增强学生的动手能力。同时应当加大实际操作教学时间占比, 将学生的职业技能能力进行强化培养, 确保学生能够全方位发展。

3.3 建立科学完备的考核评价体系, 全方位培养学生能力

为了贴合产教融合的模式, 专科院校内部冷菜专业班的考核应当进行全面的升级改革, 将考核重点从原有的对学生技能大赛的成绩和学生理论知识测验的结果上, 转变为针对学生实践操作能力和学生理论知识与实践能力融合程度上, 将学生考核标准的主体放在理论知识学习及实践操作能力培养两个方面。教师应当转变对职业技能培训的理念, 把原有传统的教学评价体系改为对学生职业能力和综合素养双方面的考核。采用双证认可的制度, 分别对学生的学业知识水平和职业技能水平进行考核评价。针对在冷菜工艺技能大赛上取得优异成绩的学生, 专科院校内部应当加以奖励, 鼓励学生参与相关内容的比赛, 调动学生学习的积极性。对原有的教学评价方法进行改革, 采用多方面, 多层次的教学评价方式, 注重学生在实践操作过程中的评价, 尽量将考核重点转移到学生综合能力发展方面, 不应当只受限于学生在某一领域上的发展状况, 确保学生再新的评价考核体系中可以全面发展, 提高整体综合素质能力, 构建出全新的冷菜工艺教学评价体系。

4 结语

在冷菜工艺教学的活动中, 实际操作能力与理论知识相配合的程度, 直接体现了高校专业教学的质量以及有效性, 也决定着学生未来进入行业内部发展的适应能力。在现今的产教融合背景下, 专科学校更应当通过对自身教育培养方式进行改革, 促进冷菜专业班学生全方位发展, 使得学生综合素质能力有大幅度提升。坚持校内校外实训相合作, 职业技能与知识储备共同双达标的标准, 为社会培养出全新的高质量高水平人才。

作者简介: 蒋云翀 (1975.5—), 男, 江苏南京人, 助教, 研究方向: 烹饪教学与研究。

基金项目: 产教深度融合下的“四细化”人才培养模式研究与实践——以冷菜专项班为例 (项目编号: 2017YKT16)。

【参考文献】

- [1] 段辉煌. 冷菜工艺学实训教学模式的构建 [J]. 现代食品, 2018 (17): 42-45. DOI: 10.16736/j.cnki.cn41-1434/ts.2018.17.013.
- [2] 任亚蕊. 民办高校产教融合人才培养探索 [J]. 现代交际, 2020 (10): 126-127.
- [3] 刘永记, 杨守国, 李惠民. 高职院校产教融合创新人才培养的思考 [J]. 各界, 2020 (10): 137-138.