

基于“1+X”职业证书的《烘焙食品生产技术》课程改革创新路径分析

林君

(广西农业职业技术大学, 广西南宁 530000)

摘要:新时期,在“1+X”证书制度下,如何做好烘焙人才的培养工作,提升专业教学实效,已经成为高职院校亟待解决的问题之一。针对此,本文首先对“1+X”证书制度的概念进行阐述,之后对“1+X”证书制度意义进行说明,最后对“1+X”职业证书的《烘焙食品生产技术》课程改革创新路径进行分析,希望为广大教师朋友提供一些有价值的参考和借鉴。

关键词:“1+X”证书制度;烘焙食品生产技术课程;改革创新

众所周知,高职院校专业教育的本质教育目标就是培养与社会发展以及岗位需求相匹配的高精尖人才。为了实现这一目标,我国有关部门早在2019年时就开始正式推行“1+X”证书制度,激励学生在学好专业课的同时,积极考取相关技能证书,进而为其就业、创业等能力的发展奠基。该制度的落实,以提升职业教育育人实效为主线,强调了“学历证书”与“若干职业技能等级证书”的有效融合,不仅符合社会以及企业发展的需要,同时还符合我国的基本国策,这不管是对高职学生而言,还是对高职院校而言都是非常重要的。

一、“1+X证书”制度

(一)概念

在2019年的时候,我国教育部门提出了“1+X”证书制度,该制度的有效落实,不仅可以提升了高职院校的专业教学实效,为职业教育的发展提供了新的风向标,而且还使得市场人才需求矛盾的问题得到有效解决。

首先,该制度要求学生在学习本专业课程的基础上,还需要学习与本专业相关的专业知识,确保他们在毕业前能够获得职业技能等级证书,这类证书并非某一行业(如烘焙行业)的入门资格,而是能够获得该行业普遍认可的证书,有着极高的含金量。

其次,在该制度中,“X”属于未知数,学生在职业技能证书考取方面有着更高的选择性和灵活性,他们可以根据自己的未来规划和兴趣爱好,选择适合自己的证书进行考取。与此同时,我们能够看到,“X”的未知性也表明,学生只要有充足的精力和时间,就可以尽可能多地去考取一些有用的证书,这也是推动学生良好就业、兴趣拓展和社会继续教育等方面相融合的重要举措,能够让学生未来的就业以及发展道路更加宽广。

(二)特点分析

在“1+X证书”制度中,“1”有着全面化、普遍化以及系统化的特征,它作为学生可持续以及全面发展的重要基础凭证,是“X”的主体。“X”则有着较强的多样化、适应化以及灵活化特征,具体来说,这种特点主要体现在以下几个层面:

其一,专业课程标准和技能等级之间的衔接。作为一种延伸性的学历获取机制,1+X证书制度中的多样化等级技能标准和专业课程教学目标、育人目标等方面有着一致性的关系。

其二,专业课程育人方案和职业技能证书培训内容之间的衔接。我们都知道,包括食品专业学生在内,所有的职校生在校学习的时间都是有限的,而“X”证书的培训、考核以及获取是课程教学以及课程育人方案的有效补充。

其三,课程教学环节和“X”证书的培训环环相扣。由于课程教学和“X”证书的获取在内容以及目标方面存在一致性,所以,我们可以对教学内容、教学时间、教学资源以及师资力量等进行

统筹安排,构建二者融合形式的一体化教学体系,确保学生既能获得“1”证书,又能获得“X”证书。

其四,课程考核与技能证书考核之间是相互对接。专业课程的考核和“X”证书的考核在标准与内容方面趋于一致,这也使得两种类型的考核与考评能够实现同步对接。

(三)意义

1.学生方面。首先,在“1+X证书”制度的支持下,学生获得了更多的学习、实践以及成长契机,这可以激发他们的学习自主性和积极性,提升专业学习效率。在“1+X证书”制度下,学生能够获得更多专业性的学习资源和空间。“1+X证书”制度能够为学生提供更广的专业学习资源、路径和空间,这不但能够深化他们的专业认知,而且也能够拓展他们的职业视野,丰富他们的烘焙课程知识和专业技能储备。

其次,“1+X证书”制度的落实,能够让学生获取多种职业技能证书,提升他们的竞争力,促进高职学生就业。我们从学生视角来看的话,可以发现,在学历相同的情况下,拥有更多、更高等级证书的学生更容易找到好的工作。而“1+X证书”制度无疑是为学生提供了该方面的便利,能够使他们在就业、发展等方面的竞争力得到有序化提升,进而帮助他们解决就业等棘手问题。

2.高职院校方面。首先,就1+X证书制度而言,其属于学校学历教育和职业培训之间的融合。学校方面的教育主要围绕专业课程体系进行。众所周知,《烘焙食品生产技术》课程对学生的实践能力以及操作能力有着极高的要求,不但需要学生掌握专业基础知识,同时还要求他们具备强大的实践能力。而落实“1+X”证书制度,可以强化学生的实践能力,提升他们的职业素养。与此同时,《烘焙食品生产技术》课程的开展还要指向于学生就业,要抓住一切可利用资源来做好就业保障,而1+X证书制度的落实无疑是为食品专业烘焙课程教学的现代化改革提供良好助力,进而使课专业教学的实效性更上层楼。

其次,在1+X证书制度下,学校的教学能力也会得到不断地提升。如今,在新课改旗帜下,食品专业课程教学体制以及育人机制不断更迭。其中,最为关键的一环当属教师教育理念以及模式方面的改革了。在1+X证书制度下,教师能够获得更多与食品行业、实践岗位接触的契机,进而不断丰富其专业课程教育技能,拓展专业化视野,使他们能够更好地达成教育目标。

3.食品企业方面。客观地说,食品专业教育是食品企业人才的培养基地,对于食品企业的发展意义重大。而1+X证书制度的落实,企业与学校之间能够实现人才、资金、场地等方面资源的有效整合与有效利用。由此可见,在该模式的支持下,学校能够为企业培养出更多有资质、有技能和有素养的人才,这不管是对解决企业人才结构性矛盾,还是对于企业的现代化转型与变革来

说都是极为有利的。

二、“1+X”职业证书的烘焙食品生产技术课程改革创新路径

(一) 转变观念, 明确目标

落实1+X证书制度的目的与食品专业烘焙课程育人目标是相通的, 都是为了培养更多符合企业需要的复合型人才。对此, 在落实该制度的过程中, 切不可将其独立于烘焙课程教学之外, 应当将这一制度与食品专业教学进行有效融合, 只有这样才能发挥其实际效能, 助力食品专业烘焙课程育人效果的提升, 帮助学生获取相关证书。高职院校应当结合教育部门的相关指示, 在办学定位以及办学层次的基础上, 围绕“1+X”证书制度, 做好育人目标的明确工作, 要时刻坚持理实一体化的教育理念, 对课程体系加以重构, 对教学设计、教学模式以及教学内容加以革新, 构建以实践为主、以就业为导向的教学模块, 进一步推动烘焙教师在角色方面的转变, 从而保证专业育人目标的明确与落实。

(二) 优化课程, 实现课证融合的有效落实

对于1+X证书制度而言, 课证融合是其精髓所在, 指的是保证课程教学能够与学生“X”证书的获得相融合。而结合教育实践来看, 1+X证书制度的落实, 往往需要学生参加一些专业性的考核, 这些考核不但考察了学生专业课程知识的掌握程度, 而且也考察了他们专业技能和职业技能的熟练度。所以, 为了让学生更好地获取“X”证书, 高职院校有必要围绕“课证融合”来做好烘焙课程体系的优化工作, 从而为1+X证书制度的有效落实打下坚实基础。

1. 课程内容方面。为了保证课证融合效果, 高职院校应当围绕学生获取证书需求以及相关企业的对专业人才需求来对食品专业烘焙课程教学内容加以优化, 将职业资格证书考核标准融入到专业课程体系之中, 积极做好课程教学大纲的修改工作。在此基础上, 要在课程中融入一些与食品类“X”证书考核相关的教学内容。具体来说, 专业教师应当积极牵线相关的食品企业, 做好对食品行业证书需求等方面的调研工作。同时, 要围绕校企合作关系, 与企业师傅或糕点师搭线, 结合学生的工作岗位期望、烘焙岗位发展情况以及课程内容等要素来将等“X”证书培训内容引入到食品生产技术课程中来, 并做好课程内容的重新搭建工作。

2. 教学方法方面。一般来说, 教学方法是否得当, 极大地影响着专业课程教学的效果。所以, 在1+X证书制度下, 《烘焙食品生产技术》课程教学改革务必要做好教学方法方面的优化工作。具体来说:

信息辅助, 理论融合。结合教育实情来看, 由于高职院校的专业教学大多开设在第三学年, 很多学生因为没有烘焙方面的经验, 导致他们能力不足, 若采取传统的教学方式的教学, 学生不仅会很难把握课程知识的内涵精髓, 还会影响学习“X”证书内容。所以, 在教学实践中, 我们有必要立足信息化的时代形势, 引入一些信息化手段, 助力学生更好地掌握烘焙课程知识点, 强化他们对“X”证书内容的认知。

(三) 强化师资, 提升育人实效

对于高职专业教育而言, 师资素养的高低是其育人效果的决定性因素, 他们在高职烘焙食品生产技术课程教学中扮演着重要的角色, 发挥着重要的作用, 因此, 为了更好地落实“1+X”证书制度, 做好师资的培养工作是很有必要的。

对此, 高职院校可以着手打造“双师型”专业教师, 定期安排相关的食品专业教师去食品企业进行历练, 提升自身的专业能力, 同时了解相关企业对于学生烘焙技术的能力要求, 方便院校调整教学方向; 为了更好地落实“1+X”证书制度, 高职院校教师

可以对教师进行针对性的培训, 比如说院校定期安排食品生产技术课程方面的教研活动, 确保专业教师的专业能力以及教学水平获得提升, 确保他们对“X”证书教学水平的提升; 教师可依托同事交流、网络学习等多元化的渠道来汲取一些关于烘焙课程其他方面的知识, 比如说西点制作、西点原料学、美术与色彩搭配等方面的知识技能, 确保食品专业教师的教学能力以及在“X”证书方面, 获得全面的教学能力的提升。

(四) 学分互换, 优化评价体系

为了进一步落实“1+X”证书制度, 高职食品专业烘焙课程有必要对专业考评模式加以革新。具体来说, 首先, 要围绕育人目标、社会需求, 提高过程性评价的占比, 构建“知识考核+技能考核+素质考核”为一体的创新型评价体系。其次, 对学分制评价方式加以创新, 推动专业学习成果与技能证书学习之间的学分互换。例如, 可依据校企合作关系, 构建起一个“学分银行”, 学生可结合自身的需求在专业学习、技能培训中进行修学, 所取得的学分都能够以“货币”的方式存入“学分银行”, 而学分货币在专业教育和证书教育之间能够实现互相转换与互相认同, 通过此举来进一步激起学生的专业学习和证书考核热情, 不断提升其职业技能, 强化其就业能力。再者, 要对专业评价主体加以扩充, 在保证师评的基础上, 积极将企业人员或者证书培训人员引入到专业考评主体中来, 以此来校正学生的学习态度、学习方向, 保证其在专业学习和证书学习中的有效性, 为他们专业能力的提升以及职业证书的获取进行有效引领。

(五) 完善实训基地, 促进校企合作

实训场所和专业的实训设备是高职院校食品专业教学的必备元素, 为了更好地落实“1+X”证书”制度, 首先要做的就是完善实训基地的相关建设, 根据等级证书的技能要求, 院校要在原有的条件下, 增添相关的配套实训基地和实训设施。例如, 烘焙实训中心, 在确保学生安全的情况下, 让他们全部达到熟练操作的水平。同时与对接1+X证书制度试点, 对本校的相关教学内容进行导向性改革。同时, 也要做好和食品企业进行深入合作的工作, 让专业学生进厂实习, 采取“顶岗”方式进行实习, 有效提升专业能力和动手能力, 学生实习后可以自愿留在工厂进行工作, 不仅有效提升他们的职业技能, 同时也帮助企业解决招聘的难题。让院校和企业实现互利共赢的新局面。

三、结语

总之, 在“1+X”证书制度下, 为了推进课证融通, 提升专业教学实效, 高职院校可以通过转变观念、优化课程、完善评价体系、资强化师资队伍以及完善实训基地建设等方式, 提升学生的职业素养和综合能力, 帮助他们获取更多有用证书, 为他们未来发展奠基。

参考文献:

- [1] 方绪军. 职业教育1+X证书制度实施的现实阻隔与应然选择[J]. 江苏教育, 2021(64): 45-47+58.
- [2] 刘娜. 基于“1+X”职业证书的粮农食品专业课程[J]. 农业科技与装备, 2021(04): 86-87.
- [3] 张超. 基于“1+X”证书制度的城市轨道交通运营管理专业人才培养模式探讨与实践[J]. 教师, 2021(13): 113-114.

项目基金: 教育教学研究项目—院级教育科学研究课题《高职“1+X”证书视域下〈烘焙食品生产技术〉课程建设研究与实践》(编号 YJJ2022)

作者简介: 林君(1985-), 女, 广西博白, 本科, 讲师, 研究方向: 食品加工技术。