

产教融合背景下高职烹饪工艺与营养专业教学改革研究

黄 瑜

(广东创新科技职业学院, 广东 东莞 523000)

摘要: 近些年, 随着我国社会经济日益增长, 人们生活水平也日益提升, 对烹饪行业所提出的要求越来越高。高职院校作为培养烹饪工艺与营养专业人才的重要基地, 其教学质量和人才培养效果直接关系到行业的可持续发展。而产教融合作为当前职业教育改革的重要方向, 可以确保烹饪工艺与营养专业教学与行业发展紧密联系, 培养出行业真正所需的高素质人才。对此, 本文对产教融合背景下高职烹饪工艺与营养专业教学改革展开研究, 以供参考。

关键词: 产教融合; 高职; 烹饪工艺与营养专业; 教学改革

一、产教融合的内涵及其特征

(一) 产教融合内涵

产教融合主要指将产业和教学有机地结合起来, 突出专业教学应该向学生提供较为真实的实践教学环境, 探讨专业教学如何与产业、企业之间实现深度协作。这与常规的专业教学模式有明显不同, 其目的是要让专业教学与产业发展紧密结合, 这样可以突破传统教学模式的制约性, 从而培养出高质量烹饪人才。同时, 这也对高职院校、烹饪产业和企业提出全新的需求, 高职院校在烹饪工艺与营养专业发展规划中, 要紧密地结合烹饪产业发展特点, 并立足当地产业经济发展情况, 合理设计烹饪工艺与营养专业教学方案, 由此实现与产业和企业有效对接。

(二) 产教融合特征

第一, 交错性。要将产业与教育作为共同发展主体, 产教融合既是产业与学院两大主体之间的互动与关联, 也是专业教学与产业、企业发展的相互融合。

第二, 互惠性。在产教融合的帮助下, 可以使高职教育的教育水平得到提升, 为产业与企业输送更多具有实用价值的高素质学生, 促使校企在具有共同特点的前提下, 达到优势互补, 共同发展的目标。

第三, 不断创新。不断地创新是“产教融合”的核心。当前, 由于我国的经济和社会的持续发展, 各行各业都在进行着激烈的改革, 对人才的需求也越来越高。另一方面, 高职院校还需要产业和企业为其提供更好的实习平台。所以, 校企双方要在各个方面都必须不断地创新, 以适应时代的发展趋势。

二、产教融合背景下高职烹饪工艺与营养专业教学改革的价值意蕴

(一) 有利于提高人才培养质量

烹饪工艺与营养是一门实践性很强的专业, 要想学生成为一名优秀的厨师, 教师需要在实际工作中引导学生不断地摸索和实践。然而, 在传统的人才培养过程中, 实践教学仅限于在课程体系之内的相应的教学内容上, 导致学生难以与产业发展需要相适应, 而且其实际操作能力提高得不明显, 从而影响了人才培养的质量。而产教融合可以很好地解决这个问题, 它既重视对学生的专业技能的训练, 又通过实际操作来训练他们的创造力, 促使可以将自己所学到的知识、技能与产业发展的需要相结合, 从而达到对菜肴的创新, 进而切实提高人才培养质量。

(二) 有利于合理配置校企资源

当前, 由于烹饪工艺与营养专业的教育资源相对匮乏, 难以实现产学研合作的高效、合理配置, 从而无法保证学生的综合素质得到提高。在产教融合中, 校企双方会进行深入交流, 在获得校内资源的同时, 还能利用企业中的资源等, 为学生进行实际操作提供更好的资源支撑。而且在丰富教育资源的帮助下, 学生

会在实习过程中获得持续的创造性发展, 以满足烹饪行业的人才多元化要求。

(三) 有利于推动烹饪行业实现持续发展

当前, 在供给侧结构性改革引领下, 餐饮行业获得了蓬勃发展。餐饮业要通过信息技术实施高效管理, 在餐饮领域实现多元化、集约化以及大众化目标, 以此不断推动餐饮行业向标准化、国际化、信息化方向发展。在这种背景下, 餐饮行业必须做出积极调整, 首先要对菜品进行大规模、标准化的生产, 向品牌化、连锁化的方向靠拢, 同时以绿色、智能烹饪为其发展大方向, 要做好与传统烹饪之间的良好结合。在烹饪专业教学优化与创新过程中, 应该积极运用新装备、新技术以及新理念。

三、产教融合背景下高职烹饪工艺与营养专业教学现状

(一) 教学手段相对单一

受传统教育理念的影响, 在烹饪工艺与营养专业教学中, 教师普遍采用的是理论灌输。在讲授新知识时, 一般都是用直述方法把课本上的知识讲给学生听, 很少和他们进行深度的沟通, 所以专业教学效果得不到保障。尽管高职学生拥有比较完善的知识体系, 具备非常丰富的学习经验, 但这种单一的教学方式无法将学生的主动性充分地发挥出来, 而且还会让他们对自己的专业课程失去学习兴趣, 从而影响到他们职业能力的发展, 造成教学效果的低下。在产教融合的大环境中, 教师需要不断地革新自己的教学方式和方式, 提高学生们的学习兴趣, 同时也要让课本中的知识得到最好的传授, 保障学生们能够更好地学习和发展。

(二) 实训基地相对落后

目前, 部分高职院校的实训基地建设还比较滞后, 其原因是: 第一, 实训基地建设跟不上教育改革的步伐。这是因为实训基地的建设是有周期的, 在教学改革中经常会出现滞后现象, 从而影响到实训基地的利用率。第二, “软”建设还比较落后。“软”建设在培训基地建设中同样占有重要地位, “软”建设涵盖了师资队伍建设、管理制度建设、实习基地绩效评估等多个方面, 但很多高职学院更注重硬件建设, 而忽略了“软”建设, 这对促进烹饪工艺与营养专业教学实现健康发展具有很大的阻碍作用。

(三) 师资队伍有待加强

烹饪工艺与营养专业对师资的素质、教学水平有很高的要求。一方面, 由于选聘规范不够严谨, 造成所招到的教师虽具有较高的专业水平, 但教学能力不是很理想, 缺少实际工作经验, 跟不上行业发展的步伐, 从而影响了学生的学业成绩。另一方面, 教师们还没有得到充分的锻炼, 很多老师都没有接受过正规的教育培训。为此, 高职院校必须重视师资培训与发展, 不断提升他们的素质与能力。

四、产教融合背景下高职烹饪工艺与营养专业教学改革对策

(一) 转变教育观念, 发挥产教融合优势

在产教融合背景下, 高职院校要积极转变自身的转变办理理

念,明确烹饪工艺与营养专业与高职院校发展、毕业生就业之间的关系,同时要确立正确的教育观和人才观,以顺应我国高等职业教育的发展潮流,顺应高等职业教育的大众化发展趋势,树立全新的教育观和人才观。此外,高职院校要以学生的全面发展为中心,不断提升教育质量,贯彻产教融合教学理念,以“以人为本”的教育理念为核心。另外,高职院校要从学科规划、理论教学和实践教学三个方面完善与改革总体规划,将产教融合的基本思路从课程体系、学校管理机制和课程体系三个层面上全方位体现出来,使产教融合在烹饪工艺与营养专业教学中发挥积极作用。同时,学校要把握好改革要求,准确把握改革力度,以转型人才喷养模式为改革方向,以产教融合为具体途径,提高烹饪专业教育教学质量,为毕业生就业提供有力保障,为我国区域经济发展输出一流技术型人才。

(二) 加强政策引导, 构建完善知识体系

在产教融合背景下,高职院校进行烹饪工艺与营养专业教学改革,首先要明确学生的职业方向。对此,高职院校要深入贯彻落实《国家产教融合建设试点实施方案》,从政策层面充分认识到企业、产业在高职院校的定位与角色,并进一步认识到“产教融合”的重要意义。另外,高职烹饪工艺与营养专业教学要立足本地国情,到企业去调研,弄清楚社会对职业人才的需要,进而制定出适合人才培养目的。具体做法如下:第一。通过聘请企业内的专家到学校来,帮助校内教师建立完善的知识结构,制定培训计划。第二,加深学校与企业之间的合作,把企业需要的有关技术和理论知识融入烹饪工艺与营养专业教学之中,由校企联合编写教科书,制定实施方案,形成人才需求、社会发展、教育和课程改革三者合一的专业知识体系。第三,高职院校应与本地的餐饮企业进行深度交流,为学生提供走进企业进行生产实习的机会,使他们既能掌握理论知识又能动手操作,从而使其职业素质得到进一步的提升,促进职业教育与企业实习课程相互交融,更好地让企业进行专业课程的教学服务。第四,校企双方可以建立良好的合作关系,促使企业与学校、校内教师实现“零距离”交流,将政府、企业、学校三者的教育功能更好地结合起来,为企业培养出符合发展需求的烹饪人才。

(三) 优化教学方式, 丰富教育教学手段

在产教融合下,高职院校要与时俱进,牢记自己的职责,按照发展策略和实际情况对自己的教学计划进行调整,对学生的思想态度进行正确,并对教育方法进行持续改进,促使教学方式与烹饪工艺与营养专业专业的教学特征相结合。比如,在课堂上,教师可以采用案例教学法和导学教学法。在实施个案教学的过程中,教师要本着“以生为本”和“立德树人”的宗旨,对教学方式进行了优化,以真实、生活化的教学情境引起学生的关注,促进他们在教师的指导下,成功地完成各种学习任务,并主动发掘当前的教学中的问题,并在老师的指导和协助下,进行有效的摆脱学习困境,从而提高他们的学习积极性,使其全身心地投入到学习之中,切实提高教学的效果,凸显烹饪工艺与营养专业的实用性和实践性,促进学生的个体发展。在引导式教学中,教师可以通过新颖有效的教学方式调动学生们的热情,提高他们的学习热情与课堂参与程度,使其在一个更加和谐宽松的环境中获得知识,得到更多的烹饪技巧与营养学知识。在这种教学模式中,教师设计教学问题的时候,要注意到问题的层次性和逻辑性,要指导学生可以进行持续地探索,并且要让他们进行自主思考和分组,由此激活学生的学习思维,促使其实现个性化发展。

(四) 构建实训教学平台, 与实际岗位接轨

在产教融合背景下,高职院校要注重为学生提供实习和技能

训练的场所,积极构建多功能实训教学平台,促使实践教学与实际岗位需求相接轨,又要对其内涵进行充实,使其在实践中的重要性得以充分发挥。同时,高职院校又要充分发挥其科研、生产和创新创业的功能,为学生、学校、企业提供全方位的服务。这样,在多功能实训教学平台的帮助下,能够促进校企实现深度合作,并不断地加深产教融合效果,最后实现校企之间的资源互补。并在此基础上,制定相关的制度,对双方的教育管理内容、相关权益进行详细界定。在实际运作中,教师也可以利用这个平台引导学生进行实习,如,教师可以引导学生利用实训设备,尝试辅助企业菜品研发,研发出极具营养价值的菜品,并且还可以负责企业的部分菜品的生产,原材料的初加工。这既能为企业节约生产流程中的人力和物力投入,又能极大地提高学生的实际技能水平,让他们增长工作经验,主动根据实际岗位需求针对性调整自身的不足,从而确保校企双方实现双赢。

(五) 建立健全保障机制, 强化教师队伍建设

当前,高职院校要想确保产教融合达到预期目标,在短期内是不可能达到的,这是一个需要持续探索的过程,需要建立和完善与学校发展相适应的保障机制。具体而言,高职院校要想真正做到产教融合,要对现有的组织结构和体制进行改革,并将其与餐饮产业发展模式相结合,借鉴烹饪行业的特色与优点,为开展“产学研融合”创造良好的条件。对此,高职院校应该与餐饮企业紧密联系,全面更新自己的组织和管理结构,并争取政府的扶持,把学校教育和餐饮产业发展有机地结合起来。多方协作,通过与餐饮企业、政府主管部门的合作,为学校的产教融合发展提供强有力的机制保障,确保在产教融合进程中各项资源可以得到最大化使用与发挥。另外,要想确保产教融合贯彻到高职烹饪工艺与营养专业教学之中,需要有一支高素质的师资队伍,“双师型”师资队伍的构建,能够充分发挥国家的优惠政策,提高产教融合落实效果。为此,高职院校应该积极引入高端人才,并帮助他们解决教学、生活中所遇到的问题,从而使其能够更好地胜任教学工作,并而解决我国餐饮业师资紧缺的问题。同时,为了优化师资队伍结构,教师可以通过邀请资深烹饪大师到现场指导、聘请餐饮领域的专家、学者等,由此不断优化师资结构。政策鼓励能够对教师的教育成就给予足够的认可,从而调动其工作积极性。要从“双师型”师资队伍的特点出发,根据学校的实际情况,制定出一套符合本地区特色的教师激励体系,促使校内教师主动与企业加强交流,积极参与学术和教学交流,这样才能使烹饪工艺与营养专业产教融合模式的优势充分发挥出来,切实提高人才培养质量。

五、总结

总而言之,产教融合是当前职业教育改革的重要方向,对于高职烹饪工艺与营养专业的教学改革具有重要意义。针对当前教学中存在的问题,可以尝试从以下环节着手:转变教育观念,发挥产教融合优势;加强政策引导,构建完善知识体系;优化教学方式,丰富教育教学手段;构建实训教学平台,与实际岗位接轨;建立健全保障机制,强化教师队伍建设,进而推进高职烹饪工艺与营养专业的教学改革,提高教学质量和人才培养效果。

参考文献:

- [1] 孙迁清,史居航.烹饪工艺与营养专业现代学徒制人才培养模式的研究与实践[J].中国食品工业,2023(12):100-101+105.
- [2] 王蓓.产教融合视域下烹饪工艺与营养专业建设的实践和探究——以江苏旅游职业学院为例[J].黑龙江教育(理论与实践),2023(06):63-66.