

浅谈“标准引领 双师育人 人人过关 多维评价”教学模式 对中餐烹饪专业学生人才培养内涵提升的探索

——以广州市旅游商务职业学校为例

朱洪朗 周锦驰 郭婉婷

(广州市旅游商务职业学校, 广东 广州 510000)

摘要:为深入贯彻落实中共中央、国务院印发的《深化新时代教育评价改革总体方案》[1],积极探索并率先试点用一种全新的“过关考核”项目的教学模式,实现对中餐烹饪专业学生人才培养内涵的全面提升。自2022年以来,在该教学模式下,中餐烹饪专业的学生时隔10年再次获得2022-2023学年度全国中等职业技能竞赛团体一等奖;近两年来本科批次上线率高达80.52%,专科批次上线率达100%;学生的“1+X”证书考取通过率相比之前提高了近8个百分点;也提升了学生在专业对口工作就业率。

关键词:标准引领;过关考核;双师育人;多维评价

一、研究背景

为深入贯彻落实中共中央、国务院印发的《深化新时代教育评价改革总体方案》(下称《总体方案》),积极开展《对中职学校中餐烹饪专业实训教学过关项目考核标准制定与实施评价改革试点的探究》试点工作,深化学生人才培养方案的改革,提高学生成才增值赋能。以广州市旅游商务职业学校(以下简称广州旅商)中餐烹饪专业(群)为例,探索研究广东省新时代教育评价改革背景下中餐烹饪专业实训教学过关考核项目的具体做法与成效。

二、调研分析

前期对广东省15家中职学校进行调研,结果显示这15所中职学校中餐烹饪方向的学生都没有在校期间实施实训过程考核项目,大多采用期中检测、技能大比拼活动、期末考试等方式对学生进行全面评价。

通过试点项目建设,与企业行业大师一起制定过关考核标准,拟能够解决中餐烹饪方向学生过关考核目标,提高学生的技能水平,培养的学生能够达到行业标准需求目的。

三、主要做法

(一)制定标准手册

①融合多维视角,多方共建标准

在构建项目课程标准和教学资源时,充分融合了教育、行业和社会的多维视角,全面考虑了不同角度和需求。通过这种方式,形成了一个更加全面、适应性强和有效的教育评价体系。这个评价体系不仅可以衡量学生的知识水平,还能够评估学生的实践能力和综合素质。

在参与过关考核项目标准建设与实施过程中,教育专家、“双师”教学团队和学校优秀毕业生共同参与,以确保该项目的有效性和实用性。这种合作模式使得我们能够将实训教学过关考核项目打造成一个动态系统,不仅能够衡量学生的实训技能水平,还能够促进学习、教学和个人发展。

此外,这种参与性和协作性的方法还有助于提高学生的主动性和积极性。学生自身的价值和重要性在过程中得到体现和提升,从而更加积极地投入到学习中去。教师也可以通过与行业专家的合作,不断更新自己的知识和技能,提高教学质量和水平。

②融通岗课赛证,技能综合提升

“岗课赛证”融通人才培养方案核心理念是实现教育与产业的紧密衔接。据此,广州旅商中餐烹饪专业针对岗位技能的需求,对课程进行模块化设计,确保教学内容与实际工作场景高度匹配。仔细研究各岗位的技能要求,将其细分为不同的模块,每个模块都涵盖特定的技能领域。同时,重视课程材料的刷新与改进,以适应产业发展的需要,确保教学内容与实际工作场景高度匹配。

同时,我们在教学过程中整合了职业技能级别的标准,包括了最新的工艺、技术和规范等方面,确保了课程评估与职业技能等级认证、“3+X”课程证书的一致性。积极对接各类职业技能等级标准,将其核心内容融入课程教学中,从而保证学生在完成课程学习后能够达到相应的职业技能等级要求。此外,还根据产业发展的最新工艺、技术和规范等内容,及时更新课程内容,确保教学内容的前沿性和实用性。

我们还把各类国家职业技能大赛、创新创业大赛的相关内容融入过关项目的考核内容中,推动课程与竞赛的相互渗透,实现课赛融通。将各类职业技能大赛和创新创业大赛的题目和要求融入过关项目的考核中,激发学生参与竞赛的热情,锻炼实操能力。课程教学融入竞赛的优秀作品和案例,作为教学案例进行分析和讲解,帮助学生更好地理解和掌握课程内容。

期望通过这种融通式的人才培养方案,帮助学生获得岗位技能、课程知识和竞赛实践的多重收获,实现“岗课赛证”的全面融通。通过这种融通式的人才培养方案,学生可以获得全面的知识和技能提升,更好地适应产业发展的需要。同时,学生还可以通过参与竞赛和实践项目,积累实际工作经验,提高自身的综合素质和实践能力。最终实现学生个人发展与产业发展的双赢。

(二)实施考核过程

①企业大师进课堂,实现双师育人教学模式

引进企业大师进课堂,不仅为学校带来了新颖且富有实践经验的课程内容,还搭建起校企合作的桥梁,进一步增强了双方在育人方面的合作。通过这种方式,学生能够直接接触到实际的工作环境和最新的行业动态,从而更好地理解并掌握所学知识,强化职业技能。

通过引进企业大师进课堂,学校得以丰富教育内容与资源,推动创新教育模式。活页式教材的编写就是其中的一个重要环节。

这些教材由校企合作共同开发,既包含了理论知识,又注重实践应用,能够更好地帮助学生掌握行业前沿知识,提升实际操作能力。

为了实现更好的教学效果,学校组建了由企业教师和学校专业教师组成的“双师”结构教学团队。这种组合方式使得教学更加贴合实际,同时也为学生提供了更广阔的视野和更多的实践机会。通过开展项目课程教学与实践,学生能够更好地将所学知识应用到实际工作中,提高解决实际问题的能力。

为了让学生更深入地了解行业大师的成长经历和经验,学校还邀请了行业大师到校进行教学或经验分享。这些大师在课堂上分享了自己的从业经历和心得体会,为学生提供了宝贵的经验和启示。通过这种方式,学生不仅能够学到专业知识,还能够学习到大师们的职业道德和职业素养,从而更好地规划自己的职业生涯。

校企合作开设了二十多期行业大师课堂,每期课堂都邀请了不同的行业大师进行授课。这些大师有着丰富的实践经验和专业知识。他们的授课内容涵盖了行业的最新动态、发展趋势、技术创新等多个方面,让学生们受益匪浅。同时,大师们的授课方式也各具特色,有的注重实践操作,有的注重理论分析,有的则注重培养学生创新思维和问题解决能力。这些大师的授课风格和人格魅力也深深地感染着学生,激发学生学习兴趣和热情。

②考核项目导学促教,实现“月月技能节,人人必过关”

基于实训教学过关考核项目标准,广州旅商中餐烹饪全体专业教师精心策划并设计了25个各具特色的考核品种,以确保每学期的学生都能够全面掌握相应的专业技能。这些考核品种不仅涵盖了广泛的学习领域,包括理论知识和实践操作,还充分考虑了学生的学习需求和能力提升路径。

这些考核品种不仅具有高度的实用性,还注重学生的技能提升。每个月的技能节中,学生可以展示他们在考核中获得的成果,这不仅让学生更加自信地展示自己的技能,还有助于他们在实践中不断提升技能水平。

每个学生都必须过关相应的考核品种,这不仅保证了他们的学习进度,还激发了他们的学习热情和动力。通过不断地挑战自我和突破自我,学生们的技能水平得到了显著提升,为未来的职业发展夯实基础。

③制定考核评价体系,实现多元化评价

在考核过程中,我们采用了多样化的评价手段来指导和改进学生的学习过程。不同背景和专业知识的参与者共同参与评价,形成了一个综合性的评价体系。这个评价体系不仅考虑了各方面的因素,还充分考虑了不同学科之间的差异,使得评价更加客观、全面和准确。

在过关项目方面,我们邀请了行业大师、教师、专家等多方参与评价过程。这些专业人士在各自领域有着丰富的经验和深厚的专业知识,他们的参与不仅使得评价更加专业和权威,还能够为学生提供更加实用的建议和指导。

除此之外,我们还结合了学生自我评价和同伴评价,从多个维度全面反映学生的学习效果。这种评价方式不仅关注学生的成绩和表现,还全面关注学生的个性特质、情感体感、态度等多维度素质的成长,使得评价更加全面和深入。

此外,我们不断地使用学生的表现数据来调整和优化教学策略。这些数据不仅可以帮助我们了解学生的学习情况,还可以帮

助我们评估教学效果并做出相应的调整。通过不断地调整和优化教学策略,设计多样化的考核品种和采用多种评价手段,对学生学习过程进行及时监控、指导,帮助学生实现技能提升。同时,通过使用学生的表现数据来调整和优化教学策略,有效地迎合学生的教育需求,提高学习效果。

四、成果成效

(一)技能水平高

这一创新的教学方式与竞赛标准内容紧密融合,点燃学生对职业生涯的热情和归属感,实现了对学生专业技能的全面提升。如中餐烹饪专业的学生获2022-2023学年度全国中等职业技能竞赛团体一等奖的优异成绩,广州旅商中餐烹饪专业时隔10年再次获得国一!

(二)升本人数高

近两年来烹饪与健康系学生本科批次上线率高达80.52%,专科批次上线率达100%。学生考上本科人数高达28人,领跑全省。在各种复杂的情况下,广州旅商烹饪专业仍能取得新的突破。

(三)考证通过高

学生实训过关考核项目内容融合了“1+X”职业等级考核内容,平时学生加强了品种的练习,能够熟练地掌握考证的实操品种。学生的“1+X”证书考取通过率也有了显著提高。根据统计结果显示,相比之前提高了近8个百分点。

(四)企业评价高

这种教学方式紧扣行业需求以及职业标准,使得学生在专业对口工作就业率方面有了很大的提升,对于企业而言,这种教学方式也让他们对学校的实习生调查满意度有了显著提高。如在2023年的广州春交会、秋交会中,我校中餐专业学生依靠扎实的基本功,与“过关考核项目”中的校企项目扎实技能,获得了交流会中各大酒店的肯定,如:白天鹅宾馆的行政总厨说:“这届的学生,比上届的实习生们基本功更加扎实了,能更快地适应到厨房岗位的要求”。

“过关考核”项目的建设历经将近两年时间,如今已见成效。它不仅有效促进了我校中餐烹饪专业的内涵建设,更进一步推进了学校的整体发展,是学校在打造具有中国特色的职业教育发展模式上的创新与探索。广州旅商中餐烹饪专业在教育改革中积极探索并率先试点推广和应用一种全新的“岗课赛证融通”教学方式以及“过关考核”项目,取得了显著的成果。

五、应用推广

广州旅商1973年开办中餐烹饪专业,是广东省开办烹饪最早的学校,积累了丰富的教学经验,并拥有一支实力雄厚的师资队伍,培养了上万名粤菜师傅,打造“粤菜师傅的黄埔军校”招牌。为了深化中餐烹饪技术实训课程的教学效果,全体专业教师制定了中餐烹饪实训教学过关项目考核品种及标准。目前,过关项目标准手册已升级到2.0版,广东省已有多所院校尝试应用。这种教学模式将有助于提高教学质量,帮助学生更好地掌握实际操作技能,提升学生在专业对口工作适应性与就业率。我们坚信,这种教学方式和考核方式将成为未来职业教育发展的趋势之一。

参考文献:

[1] 中共中央国务院印发深化新时代教育评价改革总体方案[N]. 人民日报,2020-10-14.