

岗课赛证融通背景下中职烹饪专业教学研究

余德锐

(普宁职业技术学校, 广东 普宁 515344)

摘要: 综合育人是我国职业教育领域的一种创新育人模式, 它体现了职业教育的高质量发展举措, 岗课赛证以就业岗位的职业能力和职业素养作为人才培养目标, 并通过技能大赛所体现的行业发展趋势, 促进课程教学内容、教学方式、教学评价改革。而中职烹饪专业在教育改革的驱动下, 也将培养学生实践能力、提升学生高质量发展和快速适应就业环境作为新的教育要求。本文将岗课赛证融通背景下中职烹饪专业教学作为研究课题, 探讨在岗课赛证融通背景下中职烹饪专业教学该如何构建。

关键词: 岗课赛证; 烹饪专业; 中职院校

在中职烹饪专业教学模式中, 教师更加倾向于运用讲解知识+经验传授的方式进行教学, 学生则是进行模仿, 这在很大程度上限制了学生自身能力的发挥, 对学生自身职业能力的发展产生了一定的影响。2021年4月举行的全国职业教育大会上正式提出了“岗课赛证”的概念, 这一综合育人理念强调了将岗位需求、课程内容、技能竞赛和职业资格证书相结合的重要性。当前, 培养全能性人才是国家深化教育改革的重要内容, 也是对中职院校在育人方面提出的明确要求。因此, 在《新教育法》的推动下, 中职烹饪专业教学也将迎来新的改革。

“岗课赛证”融通是指将岗位需求、课程内容、技能竞赛和职业资格证书有机结合起来, 实现教学与实践的深度融合。其中, “岗”是指岗位需求, 即根据行业企业的岗位标准和要求确定教学目标和内容; “课”是指课程体系, 即构建以岗位能力为核心的课程体系; “赛”是指技能竞赛, 通过参加各类技能竞赛, 提高学生的实践能力和创新精神; “证”是指职业资格证书, 即学生通过考取相关的职业资格证书, 提升自身的就业竞争力。

一、岗课赛证融通的意义

通过将岗位工作任务融入课程教学, 学生能够更好地了解实际工作中的需求和要求, 提高自己的职业素养和实践能力。根据岗位需求和职业技能竞赛的要求设置课程教学内容, 能够使课程教学更加贴近实际工作, 增强课程教学的针对性和实用性。

岗课赛证融通能够使职业教育更好地适应产业发展的需求, 提高职业教育的质量和效益, 为产业发展培养更多高素质的技能型人才。

通过参加职业技能竞赛, 学生能够在竞争中提高自己的技能水平和创新能力, 同时也能够激发学生的学习兴趣 and 积极性。

《新教育法》中指出: “国家大力发展职业教育, 推进职业教育改革, 提高职业教育质量, 增强职业教育适应性, 建立健全适应社会主义市场经济和社会发展需要、符合技术技能人才成长规律的职业教育制度体系, 为全面建设社会主义现代化国家提供有力人才和技能支撑。”因此, 中职烹饪专业在岗课赛证融通的背景下, 应加强对“岗课赛证”的深度分析, 并在校内积极推广, 同时通过了解行业趋势, 加强对学生专业能力和实际操作能力的培养。

二、中职烹饪专业教学现状分析

目前, 中职烹饪专业的教学内容主要以教材为依据, 缺乏对行业企业岗位需求的深入调研和分析。教学内容与实际岗位需求脱节, 导致学生毕业后难以适应工作岗位的要求。部分学校的教学内容过于陈旧, 未能及时反映行业发展的最新趋势和岗位需求的变化。传统的中职烹饪专业教学以课堂讲授和实际操作相结合的方式为主, 教学方法单一。这种教学方法难以激发学生的学习

兴趣和积极性, 影响教学效果。烹饪专业是一门实践性很强的专业, 需要大量的实践教学环节来培养学生的实际操作能力。然而, 目前中职烹饪专业的实践教学环节普遍薄弱, 实践教学设备和场地不足, 实践教学指导教师缺乏, 影响了学生的实践能力培养。传统教学模式下, 学生往往被动接受知识, 缺乏主动探索和创新意识与能力。部分学生对职业资格证书的重要性认识不足, 缺乏参与相关考试的动力和积极性。另外, 中职烹饪专业的评价体系主要以考试成绩为主, 缺乏对学生实践能力、创新精神和职业素养的综合评价。评价体系不完善, 难以全面反映学生的学习成果和综合素质。

三、岗课赛证融通背景下中职烹饪专业教学策略

(一) 促进产教深度融合, 提高学生职业素养

由于社会发展和专业技能的联系日趋紧密, 职业教育和产业发展之间出现了可融合的局面, 继而职业教育人才培养出现联合现象。产教融合水平是衡量职业教育办学质量的试金石, 是培养高素质技能人才的压舱石。2024年全国教育工作会议指出, 稳步推进省域现代职业教育体系建设改革, 推动市域产教联合体、行业产教融合共同体建设尽快取得突破。

深化产教融合是党的十九大报告明确的改革任务, 当前中餐烹饪人才培养质量不高, 与市场需求有一定差距。产教融合是中职中餐烹饪“岗课赛证”融通育人模式成功的关键, 也是国家教育改革的重要内容。该模式实行校企融合, 让学生在现实工作环境中接受实际岗位技能培训, 更好地促进理论与实践的结合, 增强学生的职业教育体验和就业竞争力。具体说来, 产教融合能促进校企合作, 实现资源共享, 形成完整的人才培养体系。该模式通过培训来提升学生整体素质, 强化课堂理论与实际操作的关系, 让学生尽早接触职业生涯, 激发职业热情和创新潜能。同时, 产教融合模式有利于行业内员工与学生间的技能交流、经验分享, 提高行业整体水准。

新教育改革是推动职业教育技能和职业发展的必然要求。因此中职烹饪专业要坚持以教促产、以产助教、产教融合, 跟相关企业不断加强合作, 有利于推动市场发展和提高市场需求, 同时在“岗课赛证”育人背景下, 学生能不断锻炼自己的技能和提高自身的职业素养。

(二) 培养学生实践能力, 提升就业竞争力

在如今日趋严峻的就业环境下, 学生实践能力的培养显得尤为重要。通过实践, 学生能够将所学知识应用到实际的问题中, 并积累丰富的实践经验。学生的实践能力对于其未来的就业发展具有重要意义, 一方面, 学生可以增强解决问题的能力, 另一方面, 可以提高学生的综合素质。教师可以通过组织实践教学活来培养学生的实践能力, 例如在学习《餐饮管理与实务》时, 可以带

领学生在酒店进行为期3日的实践练习,在“实习”前教师团队应该就学生的学习目的和要求召开专题会议,明确具体的实习任务。要求学生从食材的挑选、菜品的烹饪到食物的摆盘等环节都要严格按照酒店的标准执行,在“实习”的过程中,学生需要按照酒店的工作计划参加各种活动,并与酒店工作人员展开合作,结束后教师可以根据“实习”效果让每一个学生写下当日出现的问题和解决的方法。酒店的实践活动不仅让学生学到更多的烹饪技巧,还学会了如何应对突发事件。由此可见,教师组织实践活动在培养学生实践能力的同时还能提高就业竞争力。

(三) 对接行业标准, 创新人才培养方式

按照专业设置与产业需求对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接的要求,在开展充分调查与分析的基础上,重新定位中餐烹饪专业就业岗位群,对岗位活动进行深入研究,借鉴烹调人才相关技能标准,明确中职中餐烹饪人才培养目标以及知识、能力、综合素质要求,改革中餐烹饪专业人才培养方案。校企共同研制专业教学标准、课程标准,严格按照国家有关规定开齐开足公共基础课程,合理安排学时,强化实践环节,在专业教学中探索实现课岗融通、课证融通、课赛融通,以形成“岗课赛证”融通的课程体系、人才培养方案,突出应用性和实践性,注重学生职业能力和职业精神的培养,以适应中餐烹饪专业人才培养模式的改革,为实施“学历证书+若干职业技能等级证书”奠定基础。可以将职业资格证书的考核标准融入课程教学内容中,确保学生所学知识与职业标准相衔接。在课程教学中直接融入职业资格证书的考试内容和要求,实现教学与考证的无缝对接。并为学生提供专业的考证辅导服务,帮助学生顺利通过职业资格证书考试。

1. 校企联合培养模式

学校要积极与企业签订合作协议,让学生在企业实践中学习并获得相应的证书。中职院校大力拓展校企合作,尤其是要紧密携手“头部企业”,推动形成校企深度合作、良性互动的发展格局。在专业技能与职业发展之间建立紧密的关系,可以增强人才培养的灵活性、提升就业质量和改善就业环境。要深入调研行业企业岗位需求,结合职业资格证书标准和技能竞赛要求,构建以岗位能力为核心的课程体系。课程体系应包括基础课程、专业课程、实践课程和拓展课程等模块,涵盖烹饪基础知识、烹饪技能、营养与卫生、餐饮管理等方面的内容。加强课程内容与岗位需求的对接,及时更新教学内容,将行业企业的新技术、新工艺、新规范引入教学中。同时,注重课程内容的实用性和针对性,提高学生的学习兴趣 and 积极性。

中职院校需要精准把握社会对人才培养的要求,与企业达成深度合作,培养符合新时代要求下高素质复合型技能人才,深化职业教育与社会企业协同育人、共同发展的思想。同时中职院校需要严格对接行业标准,加大对创新性技能人才的培养。

2. 项目驱动模式

采用项目教学法、任务驱动法、案例教学法等多种教学方法,以学生为主体,教师为主导,引导学生积极参与教学活动。通过项目实施、任务完成和案例分析,培养学生的实践能力和创新精神。项目驱动教育法是以学生为主体,师生联合讨论并实施完成一个项目的教育方法。教师在项目研究过程中通常采用小组合作的教学形式,组织学生进行讨论和开展实践性活动。以“浮油鸡片”为例,教师将其设置为一个项目,引导学生在基础原料的基础上,尽可能多地捕捉到一些相似特征的食材和烹饪方法,继而延伸出一道创新的菜肴;项目驱动方式需要学生在原有技能的基础上,

积极寻找资料,随时与成员交流不同的烹饪方法,这对学生发挥自己的想象力和创造力有积极的作用。

利用现代信息技术,如多媒体教学、网络教学、虚拟仿真教学等,丰富教学手段,提高教学效果。同时,鼓励学生利用网络资源进行自主学习和探究学习,拓宽学生的知识面和视野。

3. 创新创业教育模式

传统的职业院校只满足于培养学生的专业技能。近年来,新修订的《职业教育》中强调了职业创新教育的重要性。因此烹饪专业在教学方面需要极大地加强创新教育。创新创业教育对于培养学生的创新意识和创业能力具有重要的意义。例如教师可以“还课”于学生,在学习《食材处理》这一课时,学生可以充分发挥创新想法去创作菜品,如在处理鸡、鸭、鱼、虾等食材上可以运用“铁扒炉”制作;然后采用“酥皮制”的方法与川菜酥炸烹法结合,完成一道中西方结合的菜肴。一堂课下来,学生烹饪技能将得到充分的发挥,同时也能满足客户的个性化需求。

4. 强化实践教学, 以赛促教

加大实践教学投入,改善实践教学条件,建设高标准的烹饪实训基地。实训基地应配备先进的烹饪设备和工具,为学生提供良好的实践教学环境。加强实践教学指导教师队伍建设,提高实践教学指导教师的业务水平和实践能力。可以通过选派教师到企业挂职锻炼、参加培训等方式,提高教师的实践教学能力。建立健全实践教学管理制度,规范实践教学环节,加强对学生实践教学的考核和评价。实践教学考核应注重学生的实际操作能力和职业素养,采用过程性评价和终结性评价相结合的方式进行。定期举办校内技能竞赛活动,激发学生的学习兴趣 and 竞争意识。鼓励学生参加省级、国家级乃至国际性的技能竞赛活动,提升学生的专业技能水平和综合素质。对在技能竞赛中表现优秀的学生给予奖励和表彰,激发学生的积极性和创造力。

5. 以职业证书为引领, 推进书证融通

了解烹饪行业相关职业证书的考核标准和要求,将其融入课程教学内容中,使学生在学习过程中能够为考取职业证书做好准备。组织学生参加职业技能培训,提高学生的职业技能水平和应试能力。同时,加强与职业技能鉴定机构的合作,为学生提供便捷的考证服务。将职业证书的考核内容与课程教学内容进行有机融合,实现课程教学与职业证书考核的对接。学生在完成课程学习后,能够顺利通过职业证书考核,获得相应的职业资格证书。

四、结语

总而言之,高质量的技能人才已经成为国家职业发展的重要资源。在岗课赛证融通背景下,中职烹饪专业将重新建构课程体系和课程内容,从职业技能、职业素养和职业发展上入手,加大对学生实践能力的锻炼和创新意识的培养;促进校企合作,以产助教,为我国社会发展提供人才。

参考文献:

- [1] 邓小华,李心仪.“岗课赛证融通”背景下职业院校教学管理改革路径探析[J].江苏教育,2021(72):45-49+59.
- [2] 吴鸣凤.1+X证书制度背景下中职物流服务与管理专业“岗课赛证”融合教学改革策略探究[J].教师,2023(32):126-128.
- [3] 袁德华.一体化育人理念下中职烹饪专业“课岗赛证”教学模式的构建[J].学园,2024,17(17):18-20.
- [4] 肖冰.技工院校烹饪专业“岗课赛证”融合育人模式的内涵与实施路径探索[J].职业,2022(19):64-66.