

“岗课赛证”融通下高职烹饪专业《中式烹调工艺》课程教学改革探讨与实践

叶小文 钟晓霞

(广东环境保护工程职业学院, 广东 佛山 528216)

摘要: 本论文旨在探讨“岗课赛证”融通下高职烹饪专业《中式烹调工艺》课程教学改革。通过对接《中式烹调师》、1+X“粤菜制作”职业技能证书标准,以工匠精神和劳动精神为思政要素,借助一体机、移动实训设备还原真实厨房操作环境,重构任务驱动实训项目,采用“始、砺、凝、升”进阶式课程教学内容和“探、析、演、练、评、凝、升”七步教学方法,最终达成知识、技能、素养三维教学目标,培养工匠人才,传承饮食文化。

关键词: “岗课赛证”; 高职烹饪专业; 中式烹调工艺; 教学改革

随着社会经济的快速发展和人们生活水平的不断提高,对烹饪专业人才的需求日益增长。同时,职业教育也面临着新的挑战和机遇。为了适应市场需求,提高烹饪专业人才培养质量,“岗课赛证”融通成为高职烹饪专业教学改革的重要方向。

“岗课赛证”融通是指将岗位需求、课程内容、职业技能竞赛和职业资格证书有机结合起来,实现教学与岗位、竞赛、证书的无缝对接。在高职烹饪专业《中式烹调工艺》课程教学中,通过“岗课赛证”融通,可以提高学生的职业素养和实践能力,培养出符合市场需求的高素质烹饪专业人才。

一、“岗课赛证”融通的内涵与意义

(一) 内涵

“岗”即岗位需求,是指根据烹饪行业的岗位要求,确定课程教学目标和内容。“课”即课程内容,是指根据岗位需求,设计合理的课程体系和教学内容。“赛”即职业技能竞赛,是指通过参加各类职业技能竞赛,提高学生的实践能力和创新能力。“证”即职业资格证书,是指通过考取相关的职业资格证书,提高学生的就业竞争力。

(二) 意义

1. 提高人才培养质量

“岗课赛证”融通可以使课程教学更加贴近岗位需求,提高学生的职业素养和实践能力,培养出符合市场需求的高素质烹饪专业人才。

2. 促进教学改革

“岗课赛证”融通可以推动课程教学内容、教学方法和教学手段的改革,提高教学质量和教学效果。

3. 增强学生就业竞争力

通过考取相关的职业资格证书和参加职业技能竞赛,学生可以提高自己的就业竞争力,为未来的职业发展打下坚实的基础。

二、高职烹饪专业《中式烹调工艺》课程教学现状分析

(一) 课程教学内容与岗位需求脱节

目前,高职烹饪专业《中式烹调工艺》课程教学内容主要以理论知识为主,缺乏与岗位需求的紧密结合。学生在学习过程中,往往只掌握了一些理论知识,而缺乏实际操作能力和创新能力。

(二) 教学方法单一

传统的《中式烹调工艺》课程教学方法主要以教师讲授为主,学生被动接受知识。这种教学方法缺乏互动性和趣味性,难以激发学生的学习兴趣 and 积极性。

(三) 实践教学环节薄弱

实践教学是《中式烹调工艺》课程教学的重要环节,但目前

高职烹饪专业的实践教学环节普遍比较薄弱。实践教学设备和场地不足,实践教学指导教师缺乏实践经验,这些都影响了实践教学的质量和效果。

(四) 考核评价方式不科学

目前,高职烹饪专业《中式烹调工艺》课程的考核评价方式主要以期末考试为主,缺乏对学生实践能力和创新能力的考核。这种考核评价方式不科学,难以全面评价学生的学习效果。

三、“岗课赛证”融通下高职烹饪专业《中式烹调工艺》课程教学改革的策略

(一) 对接岗位需求,优化课程教学内容

深入调研烹饪行业岗位需求,确定课程教学目标和内容。根据《中式烹调师》、1+X“粤菜制作”职业技能证书标准,将岗位需求融入课程教学内容中,使课程教学更加贴近岗位实际。

优化课程体系,整合教学内容。将《中式烹调工艺》课程与其他相关课程进行整合,形成一个完整的课程体系。同时,对教学内容进行优化,删减一些陈旧的、不实用的内容,增加一些新的、实用的内容。

引入行业标准和企业规范,提高课程教学的针对性和实用性。将行业标准和规范引入课程教学中,使学生在过程中了解行业标准和规范,提高学生的职业素养和实践能力。

(二) 以赛促教,创新教学方法

组织学生参加各类职业技能竞赛,提高学生的实践能力和创新能力。通过参加职业技能竞赛,学生可以将所学的理论知识与实际操作相结合,提高自己的实践能力和创新能力。同时,职业技能竞赛也可以激发学生的学习兴趣 and 积极性,促进教学质量的提高。

采用项目教学法、任务驱动教学法等教学方法,提高教学效果。项目教学法和任务驱动教学法是以学生为中心的教学方法,通过让学生完成一个个具体的项目或任务,提高学生的实践能力和创新能力。在《中式烹调工艺》课程教学中,可以采用项目教学法和任务驱动教学法,让学生在完成项目或任务的过程中掌握中式烹调工艺的知识和技能。

(三) 加强实践教学,提高学生的实践能力

加强实践教学指导教师队伍建设,提高实践教学指导水平。实践教学指导教师是实践教学的关键,学校应加强实践教学指导教师队伍建设,提高实践教学指导水平。可以通过选派教师参加企业实践、聘请企业技术人员担任兼职教师等方式,提高实践教学指导教师的实践经验和教学水平。

建立完善的实践教学考核评价体系,提高实践教学质量。实

实践教学考核评价体系是实践教学的重要保障,学校应建立完善的实践教学考核评价体系,提高实践教学质量。可以通过制定实践教学考核标准、建立实践教学档案等方式,对学生的实践能力进行全面考核评价。

(四) 对接职业资格证书,完善考核评价方式

将职业资格证书考试内容融入课程教学内容中,实现课程教学与职业资格证书考试的无缝对接。在《中式烹调工艺》课程教学中,可以将职业资格证书考试内容融入课程教学内容中,让学生在学习过程中了解职业资格证书考试的要求和内容,为学生考取职业资格证书打下坚实的基础。

建立多元化的考核评价方式,全面评价学生的学习效果。多元化的考核评价方式可以更加全面地评价学生的学习效果,学校应建立多元化的考核评价方式,包括期末考试、平时作业、实践操作、职业资格证书考试等。同时,考核评价方式应注重对学生实践能力和创新能力的考核,提高学生的职业素养和实践能力。

四、“岗课赛证”融通下高职烹饪专业《中式烹调工艺》课程教学改革的实践探索

(一) 重构课程教学内容

以岗位需求为导向,确定课程教学目标和内容。根据《中式烹调师》、1+X“粤菜制作”职业技能证书标准,确定了《中式烹调工艺》课程的教学目标和内容。课程教学目标包括知识目标、技能目标和素养目标三个方面。知识目标是让学生掌握中式烹调工艺的基本理论知识和操作技能;技能目标是让学生能够熟练掌握中式烹调工艺的操作技能,制作出符合标准的中式菜肴;素养目标是培养学生的工匠精神和劳动精神,提高学生的职业素养和综合素质。

重构任务驱动实训项目,采用“始、砺、凝、升”进阶式课程教学内容。根据课程教学目标和内容,重构了任务驱动实训项目,采用“始、砺、凝、升”进阶式课程教学内容。“始”即入门阶段,主要让学生了解中式烹调工艺的基本知识和操作技能;“砺”即磨炼阶段,主要让学生通过实际操作,掌握中式烹调工艺的基本操作技能;“凝”即巩固阶段,主要让学生通过反复练习,巩固中式烹调工艺的操作技能;“升”即提升阶段,主要让学生通过创新实践,提高中式烹调工艺的操作技能 and 创新能力。

(二) 创新教学方法

采用“探、析、演、练、评、凝、升”七步教学方法。“探”即探究阶段,主要让学生通过自主探究,了解中式烹调工艺的基本知识和操作技能;“析”即分析阶段,主要让学生通过分析案例,掌握中式烹调工艺的操作要点和技巧;“演”即演示阶段,主要让教师通过演示操作,让学生更加直观地了解中式烹调工艺的操作过程;“练”即练习阶段,主要让学生通过实际操作,掌握中式烹调工艺的操作技能;“评”即评价阶段,主要让学生通过自我评价和教师评价,了解自己的学习效果和不足之处;“凝”即巩固阶段,主要让学生通过反复练习,巩固中式烹调工艺的操作技能;“升”即提升阶段,主要让学生通过创新实践,提高中式烹调工艺的操作技能 and 创新能力。

(三) 加强实践教学

加强实践教学指导教师队伍建设,提高实践教学指导水平。学校加强了实践教学指导教师队伍建设,选派了一批教师参加企业实践,提高了教师的实践经验和教学水平。同时,学校还聘请了一些企业技术人员担任兼职教师,为学生提供更加专业的实践教学指导。

建立完善的实践教学考核评价体系,提高实践教学质量。学校建立了完善的实践教学考核评价体系,制定了实践教学考核标准,建立了实践教学档案。同时,学校还采用多元化的考核评价

方式,对学生的实践能力进行全面考核评价。

(四) 对接职业资格证书

将职业资格证书考试内容融入课程教学内容中,实现课程教学与职业资格证书考试的无缝对接。学校将职业资格证书考试内容融入课程教学内容中,让学生在学习过程中了解职业资格证书考试的要求和内容。同时,学校还组织学生参加职业资格证书考试培训,提高学生的考试通过率。

建立多元化的考核评价方式,全面评价学生的学习效果。学校建立了多元化的考核评价方式,包括期末考试、平时作业、实践操作、职业资格证书考试等。同时,考核评价方式应注重对学生实践能力和创新能力的考核,提高学生的职业素养和实践能力。

五、“岗课赛证”融通下高职烹饪专业《中式烹调工艺》课程教学改革的成效

(一) 提高了学生的职业素养和实践能力

通过“岗课赛证”融通下的课程教学改革,学生的职业素养和实践能力得到了显著提高。学生在学习过程中,不仅掌握了中式烹调工艺的基本理论知识和操作技能,还培养了工匠精神和劳动精神,提高了自己的职业素养和综合素质。同时,学生通过参加职业技能竞赛和考取职业资格证书,提高了自己的实践能力和创新能力,为未来的职业发展打下了坚实的基础。

(二) 促进了教学改革和课程建设

“岗课赛证”融通下的课程教学改革,推动了教学改革和课程建设。学校通过对接岗位需求,优化课程教学内容,创新教学方法,加强实践教学,对接职业资格证书等措施,提高了教学质量和教学效果。同时,学校还通过课程教学改革,推动了课程建设,形成了一批具有特色的课程资源和教学成果。

(三) 增强了学生的就业竞争力

通过“岗课赛证”融通下的课程教学改革,学生的就业竞争力得到了显著增强。学生在学习过程中,掌握了中式烹调工艺的基本理论知识和操作技能,培养了工匠精神和劳动精神,提高了自己的职业素养和综合素质。同时,学生通过参加职业技能竞赛和考取职业资格证书,提高了自己的实践能力和创新能力,为未来的职业发展打下了坚实的基础。这些都使得学生在就业市场上具有更强的竞争力,更容易找到满意的工作。

六、结论

“岗课赛证”融通是高职烹饪专业教学改革的重要方向。在《中式烹调工艺》课程教学中,通过对接岗位需求,优化课程教学内容,以赛促教,创新教学方法,加强实践教学,对接职业资格证书等措施,可以实现“岗课赛证”融通,提高学生的职业素养和实践能力,培养出符合市场需求的高素质烹饪专业人才。同时,“岗课赛证”融通下的课程教学改革也可以促进教学改革和课程建设,增强学生的就业竞争力,为高职烹饪专业的发展提供有力的支持。

参考文献:

- [1] 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.
- [2] 周干,郭其虎. 高职烹饪工艺与营养的课程教学改革探究[J]. 中国食品, 2021,(13):112-113.
- [3] 陈红,刘波. “岗课赛证”融通模式下高职数字营销“工匠型”人才培养路径探究[J]. 模具制造, 2024,24(08)
- [4] 王晨昊. 综合育人视域下高职院校“岗课赛证”高技能人才培养模式的研究[J]. 科教文汇, 2024,(15)

基金项目: 本文系中国轻工业联合会教育工作分会全国轻工职业教育教学指导委员会课题: 数字赋能背景下中华饮食文化与中式面点工艺课程融合育人实践研究(编号: QGJY2024035)的成果。