

高职烹饪专业“以赛促学”教学模式探讨

黎志君

(广东茂名农林科技职业学院, 广东 茂名 525000)

摘要: 技能竞赛的开展有利于促进学生各项能力的提升,“以赛促学”的教学模式可以培养和锻炼学生的动手能力及应用能力,同时也可以满足用人单位对技能型人才的需求,增强学生的就业竞争力,实现职业教育人才培养目标。本文根据高职烹饪专业发展现状,对“以赛促学”教学模式进行了解读,对这种教学模式的实施进行了一些探讨。

关键词: 以赛促学; 烹饪专业; 技能竞赛

随着我国经济社会的快速发展,社会和用人单位对高职烹饪专业学生的专业实操能力越来越关注并提出了更高的要求,各级教育部门和高职院校把关注的焦点聚集在学生的职业素质与专业实践能力的提升,而高职院校烹饪专业人才培养的关键是学生专业操作能力的培养。为了适应社会的需求,职业院校必须强化学生的职业能力教育,把专业技能的教学放在首位,使学生能够真正真正地掌握实用技能,毕业后能胜任其工作岗位,实现毕业就能上岗。“以赛促学”这种教学模式相对于传统的教学模式而言更有效,能够把实践和创新相结合,实现真正意义上教学模式改革,促进学生各项能力的发展。

一、高职烹饪专业的发展现状及学生存在的问题

在经济高速发展的今天,餐饮业越来越受到大众的关注,由于国家政策推动及城乡居民收入较快增长和消费观念更新等因素的影响,人们在饮食方面消费比重较以往相比明显上升,未来餐饮业依旧是一大消费热点。在这样的社会环境下,很多餐饮企业急需招收大量的基层烹饪专业人才,烹饪专业毕业生就业前景良好,很多高职学生在填报志愿的时候毅然选择报读烹饪专业。据调查显示,烹饪专业是近年来最具就业前景的专业之一,烹饪专业学生毕业进入工作岗位后,如果担任了高档餐厅主厨,月薪可达到省市中上等以上,厨师长、行政总厨年薪更加可观。

但值得注意的是,现今高职烹饪专业在教学中仍存在一些问

题:首先,职业院校的学生相对而言,他们的基础知识薄弱、学习目标模糊、积极性缺乏,对自己所学专业的认识不到位,对知识的理解与掌握能力也比较弱,没有树立自己的学习目标。有很大一部分同学只是应对考试,为了顺利毕业而被动地学习和接受知识,缺乏学习主动性,等到毕业进入工作岗位后,才发现自己的专业知识和技能严重不足,在学时浪费了太多宝贵的学习时间;其次,大部分学生都存在眼高手低的现象,对自己的预期目标过高,不愿意从基础的工作做起,从低级的岗位做起,造成供需不平衡的现状;再次,学生校内学习到的技能跟用人单位实际需求存在一定的差距,虽然在平时的教学中有开设实训课程,但是大多数的实训课程都是以教师为中心,按照老师设定好的轨迹完成任务,已经为学生铺设好了学习的内容和情景,缺乏教学的灵活性,学生的主观能动性无法体现,与真实的工作环境和用人单位的要求存在一定的差距。因此,“以赛促学”教学模式的推行,能够改善目前存在的问题,提高学生的学习积极性,激发学生学

习的兴趣。

二、“以赛促学”在高职烹饪专业教学中的重要作用

“以赛促学”教学模式是社会实际需求与职业院校相结合的产物,它能充分将行业与用人单位的需求考虑到教学中去。通过利用这种教学模式,促进学生学习的积极性和主动性的提高,转变学生学习的态度,变被动学习为主动学习。在日常教学过程中,教师通过设计不同的项目对学生展开专业技能训练,比如在课堂上,可以通过采用分组竞赛的方式,把学生分为几个小组进行竞赛,学生可以在竞赛过程中巩固自己已学过的知识和技能,帮助学生更好地掌握所学知识和锻炼学生应变能力,以达到学以致用的目的。

(一)全面提升学生的实际操作能力和职业综合素养

“以赛促学”模式可以让学生结合自己所学的知识,灵活运用烹饪专业技能展开竞争,激发学生学习专业技能的积极性,这样可以快速提升学生的专业实操能力。烹饪专业高职的竞赛一般以团体赛为主,会涉及设计、筹划及实施这些环节,学生在完成这些环节的过程中可以锻炼自己的组织协调能力和学习到团队合作精神,在整个比赛过程中,我们可以设置一些特殊情况和突发事件,这样可以起到考验学生的应变能力和适应能力的作用。众所周知,高职学生是在高等教育序列里是排名靠后的学生,他们是在家长和老师的眼中“否定”成长起来的,通过参加竞赛,学生可以来证明自己,竞赛获奖可以增强学生的自信心,让他们感受到前所未有的成就感和自豪感,最终这些会转变为学生前进的动力,让学生更加肯定自己,明确自己前进的方向。

(二)“以赛促学”起到“以赛促教”的作用

学校定期举办学生技能竞赛,可以形成“以赛促教”的激励机制。技能竞赛的开展有利于提高老师的专业水平。随着社会需求的不断变化,科学技术的不断发展,各个竞赛项目的内容也在不断发生着变化。为了更好地配合各项大赛的进行,身为教师,必须努力提升自己的专业水平,积极参加各项教学技能大赛,及时拓展和更新自己的专业知识库,提升相应的技能。这样不仅可以学习到新的教学方法,还可以提升自身的教学水平。同时,教师要结合参赛学生的表现情况和竞赛结果,对自身教学的方式进行反思,努力提升教学的实用性和针对性,与学生形成良性互动。最后,学校应该多组织老师听课、评课等各类交流活动,让老师与老师之间能够有更多的机会沟通和交流,这样有利于提升教师的教学水平,也有利于打造出一支相互促进,相互学习的

教研团队,达到“以赛促教”的目的。

(三) 增强学校、学生和餐饮企业的联系,实现校企双赢

专业技能竞赛是吸引企业进入学校的契机,学校可以利用技能竞赛邀请企业共同参与学校的教学活动,校企共同协作设计出与专业工作岗位的需要相符合的竞赛内容,甚至可以将校外的实训基地作为学生的竞赛场地,一方面,可以让学生提升工作技能,熟悉餐饮企业的工作环境,了解不同岗位的工作概况。另一方面,还可以增强本专业学生的就业竞争力,使学生的个人优势在竞赛中凸显出来,为企业发掘可塑之才提供了渠道,实现校企双赢。

三、“以赛促学”教学模式实施的过程

(一) 制定合理的专业人才培养方案

高职院校烹饪专业在制订本专业人才培养方案时,应该以职业能力培养作为主线,要有针对性及合理性,还要根据行业餐饮企业的用人标准的技能要求构建课程体系,认真规划、及时调整教学课程,使相应课程开设时间与技能竞赛时间相衔接,制订出鲜明的、具体的、有导向性和针对性的人才培养方案。人才培养方案还应包含以下课程板块:专业技能证书、技能大赛证书、顶岗实习证书等。学院可以结合烹饪专业每学期所学内容适当举办至少1-2次的专业竞赛,并将参加专业技能大赛的学生所获得的证书作为课程考核的成绩之一,为保证竞赛的可持续性,学院可成立相应的教师团队,把每一次技能竞赛的选拔、初赛及决赛落实到位,更好地促进“以赛促学”的教学模式的开展。

(二) 建立全方位的实践教学基地。

拥有良好的实训教学基地是高职院校提高教学质量的关键因素之一。这几年,食品工程系不断投入资金建设烹饪实训室,包含了冷拼实训室、热菜实训室、西点实训室、中点实训室、烧卤实训室、茶艺室、一体化餐厅等17个校内实训基地,总面积达2000多平方米,共投入资金超300万元。此外,学院在构建本校实验基地的基础上搭建校外实习基地,形成校企合作的长效机制,已在广东地区建立了30多个稳定的长期校企合作的企业,为校外教学提供了实训场地,为参赛选手的训练提供了保障,也为学生的实践学习和毕业进入工作岗位提供了大力支持,这些都有利于“以赛促学”教学模式的开展。

(三) 组建高素质的“双师型”教学团队

技能竞赛指导教师水平的高低会对参赛选手的水平有一定的影响,一个专业技能突出、理论知识丰富的教师更善于纠正参赛选手存在的不足。针对这个问题,一方面,学校可以引进餐饮企业行政总厨、经验丰富的老师傅等人员来优化教师队伍结构,全方位指导学生的实践操作;另一方面,学院要多创造机会让教师进修和交流学习,安排教师去企业挂职锻炼,以此来提升师资队伍的综合水平。在教师团队组建的过程中,还需要充分发挥“老带新”的作用,把资深的教师和年轻的教师组合起来,使丰富经验和创新精神相互碰撞、相互弥补,制定相应的奖励机制,激发教师教学的热情和积极性。

(四) 构建技能大赛平台,全面提高学生职业技能

职业技能的培养要从新生抓起,在一大一新生的课程教学中,需要结合教学内容开展校内课程竞赛,把技能竞赛项目作为专业

课程教学的重要内容,制定结合岗位要求和企业规范设计阶段性竞赛方案,将它贯穿到课堂小组赛、班级竞赛、全校竞赛、市级竞赛、省级竞赛乃至全国竞赛,鼓励学生人人参与比赛,个个能在比赛中发挥创新精神,这样能充分调动学生学习及参加竞赛的积极性,将“雕刻竞赛”“面点竞赛”“中餐竞赛”“团体竞赛”融入到课程教学、实训教学环节,分阶段进行竞赛,以达到“以赛促学”的目的。

四、“以赛促学”保障机制

(一) 教学过程保障机制

1. 竞赛的内容要与实际工作技能挂钩,依据烹饪专业人才培养目标和用人单位的需求,确定每个学年段安排竞赛的项目。

2. 竞赛的内容还要与课程的内容相对应,形成教学与竞赛同步。

3. 邀请行内的专家和校内优秀教师团队,共同组建成技能竞赛指导小组,根据竞赛主旨、内容、难度和要求,制定出相应的比赛方案,使竞赛内容与教学内容相匹配,提高学生的专业操作技能和职业素养。

(二) 奖励保障机制

1. 结合烹饪专业的人才培养目标,完善学生奖励办法,实现“以赛促学”,将学生的竞赛成绩折算成相对应的综合测评学分,在奖学金、助学金、三好学生等评优活动中给予优先考量。

2. 健全教师奖励制度,认定带队参加技能竞赛并获得优异成绩的参赛队伍指导老师的工作量,在给予一定的奖励的同时优先考虑评先评优。

五、结语

将技能竞赛作为平台,不但提升了学生的专业技能水平、学习专业知识的积极性和综合素养。同时,还促进了教师各项能力的提升,为学生提供更优质的教学。“以赛促学”教学模式可以体现出高职院校竞争实力,学校的教学管理部门应该优化实行“以赛促学”教学模式的烹饪专业的课程体系结构,鼓励改革和创新,还要为“以赛促学”教学模式在烹饪专业的实施提供大力的支持和保障。总之,将教学与竞赛两者相结合深化教学改革,形成“以赛促学”的教学模式,对高职院校进一步形成良好的学风,优良的教风有很大的促进作用,这也是推动本院校教学模式和人才培养模式改进的积极尝试。

参考文献:

- [1] 王大为. 双创背景下高职院校“以赛促学、以赛促教”教学模式研讨[J]. 艺术科技, 2019(07).
- [2] 曾宪春.“以赛促学,以学促赛,以赛促训”提高技能教学质量[J]. 广西轻工业, 2009(06).
- [3] 金宗安, 项莉萍, 李棚.“以赛促学、以赛促教”教学模式实践与研究[J]. 铜陵职业技术学院学报, 2016(03).
- [4] 李浩泉. 论“产教融合、以赛促学”的职业院校技能大赛[J]. 教育与职业, 2019(18).