

职业院校烹饪专业现代学徒制人才培养模式的实践与思考

陈锦容

(无锡旅游商贸高等职业技术学校, 江苏 无锡 214000)

摘要: 随着我国社会主义经济建设的发展, 相关的企业以及社会对于人才质量和数量的要求也在逐渐提高。在此背景下, 如何培养高质量的、优秀的职业院校烹饪专业人才已经成为职业院校目前亟待解决的问题。学徒制人才培养模式在职业院校教学中的运用可以很好地解决这一问题, 它不仅是培养人才的高效模式, 也是新时期职业院校烹饪专业人才培养的重要趋势。基于此, 本文先对现代学徒制的概念进行分析, 之后对职业院校烹饪专业现代学徒制人才培养模式的价值进行分析, 最后就职业院校烹饪专业现代学徒制人才培养模式的实践路径进行分析, 希望为广大职业院校教师提供一些有价值的参考和帮助。

关键词: 职业院校; 烹饪专业; 现代学徒制; 人才培养模式

众所周知, 职业院校是我国专业人才培养的重要基地和大本营。在我国社会主义现代化建设如火如荼地推进下, 承担着重要的历史使命和伟大责任。在新时期, 如何强化职业院校的育人模式, 提升人才的培养效率, 是每一位职业院校烹饪教师亟待解决的问题。而现代学徒制培养模式是当下一种非常高效的人才培养模式, 不仅可以很好地帮助职业院校烹饪专业学生强化专业能力和实践能力, 同时还为我国职业院校烹饪专业的可持续发展提供巨大的助力。但是结合实际的教学情况来看, 在实际的培养过程中依然存在一些问题, 比如说管理固化、目标缺失等问题, 使得它的育人优势没有完全地发挥出来, 因此, 有必要对现代学徒制的意义以及有效途径等展开详细分析, 以此来保证其能够在职业院校烹饪专业得到有效的实施, 充分地发挥它的育人实效。

一、现代学徒制的概念

(一) 概念分析

现代学徒制, 是一种起源于西方并且由国家实施的职业教育育人模式。它将传统的学徒制人才培养方式和现代的职业教育相结合, 进而构建出一种“校企联合”形式的职业院校育人模式。在该模式下, 学校和企业都是职业院校学生的培训者。同时, 该模式重在职业院校教师和企业师傅之间的联合, 依托工学交替以及在岗育人等方式来实现专业教育目标, 从而保证职业院校的人才培养质量。

(二) 内涵分析

解读现代学徒制内涵需要从两个角度着手: 首先, 从宏观角度来看, 该模式是一种有着明显职业教育特色的育人模式, 它的主要特点是校企之间的协同育人, 同时在育人过程中主要以企业的人才需求、岗位标准为导向, 双方在这一基础上, 结合“学徒合同”的制定, 通过校园教师的理论讲解和企业师傅的实践指导一同为学生带来职业知识、职业技能的培训。与此同时, 在该模式下, 学生既是学习者, 也是学徒, 他们需要同时接受企业师傅以及学习教师的双主体教育, 以此来达到我们所强调的理实结合教育和综合人才培养的目标。其次, 从微观角度来看, 该模式主要以培养和社会发展以及企业岗位需求相匹配的人才为主要目标。在课程建设层面, 需要学校以及企业都付出行动, 通过协同合作来开发相关课程。而对于学生的学习方式来说, 主要有在岗实习、工学结合以及半读半工等等。在这一过程中, 学校以及企业都需要将自身在教育、资金、场地等方面的优势发挥出来, 一同制定目标、教育育人、完成考核等等, 以此来提高人才培养的针对性, 促进多方共赢。

(三) 本质属性

现代学徒制的本质属性主要体现在以下几个层面: 第一, 它

是一种以专业技能、实践能力为主要培养核心的教育模式, 其基础是需要拥有较为稳固的师徒关系。第二, 该模式是需要企业以及学校双方都做出努力与贡献的育人模式, 只有一方参与是没办法保证其育人效果的。第三, 在该模式下, 校企双方都有一定的育人目标, 学校方面主要是培养学生的专业技能和专业素养, 而企业方面则主要是旨在培养学生的岗位技能与素养, 同时为他们搭建好一个直通企业内部的通道, 符合相关条件者即可在后续进入企业工作。此外, 在学生毕业之后, 不但能够获得学历证书, 而且还能在该模式的推动下获得职业资格证书, 进而有效解决当前市场对于技能型、复合型专业人才的需求问题。

二、职业院校烹饪专业现代学徒制的应用价值

(一) 促进学生成长

结合现代学徒制特点来看, 在该模式下, 院校学生从入学之后就有着“双重”身份, 他们不但是专业教师学生, 而且也是企业师傅学徒, 这不但能够为其专业学习效果的提升奠基, 还能有效减少他们在未来入岗之后所需的适应时间。同时, 烹饪专业学生在学习过程中, 相关教学活动主要是为了帮助他们获得餐饮行业岗位实践和操作能力的提升, 进而使他们能够拥有较高的职业素养来面对未来的餐饮岗位工作。此外, 现代学徒制作为一种“校企合作”的深入性依托主题, 能够为推动学校育人计划的完善。学校不再是盲目地制定教育和育人目标, 而是通过和餐饮企业、企业师傅之间的联合, 一同编订育人计划, 构建一种协同化的烹饪专业育人模式, 让学生能够在步入餐饮工作岗位之前, 就能充分掌握相关技能知识和技术要领。对于职业院校烹饪专业而言, 加强该模式的渗透, 能够为学生专业能力的培养提供有效助力, 使学生既能在学校学到诸多有用的烹饪专业知识, 还能在企业师傅的实训教育带领下获得有效的技术能力提升。最后, 在该模式的推动下, 学生不再被当作准烹饪企业人员来培养, 而是能够享有一定的岗位、报酬等保障, 在他们毕业之后, 如果能够完成考核, 也无须经过漫长和复杂的试用期, 而是可以以正式员工的身份直接进入到烹饪企业之中发挥自身的价值效能。由此可见, 该模式对于烹饪专业学生专业综合能力提升以及未来就业和成长有着良好的现实意义。

(二) 助力专业改革

在以往的教育实践中, 职业院校烹饪专业与相关企业之间并没有实现高度的衔接, 这也使得本专业的教育和育人目标当与企业的实际需求向脱离, 因此, 学生在毕业之后经常会因为能力或素养不足而无法良好的择业与就业, 这显然是与新时期职业院校烹饪专业人才培养目标相悖的。而对于现代学徒制而言, 其作为一种工学结合、历史结合特定强的育人模式, 能够为烹饪专业教

学提供良好的方向指引,让本专业教育和育人目标能够与市场企业需求相契合,进一步提高校企之间的衔接性、适应性,保证本专业教育改革和发展时刻处在正确轨道之上。此外,在该模式助力下,职业院校烹饪专业的课程设计、教育模式以及师资结构等都会获得现代化改革动力,进而有效推动本专业的现代化建设与改革进程。

(三) 推动企业发展

当前,我国经济发展可谓是日新月异,在此形势下,烹饪行业对于高素质的专业人才需求数量不断提升。而职业院校烹饪专业作为培养专业性烹饪人才的主阵地,也需围绕市场供给需求形势,做好育人模式的革新工作。而现代学徒制作为一种保证校企双方共同利益的职业教育育人模式,能够进一步促进职业院校烹饪专业和市场烹饪企业之间的联合。特别是对于市场的烹饪企业来说,他们能够更好地将自身岗位工作目标、企业文化以及员工制度等渗透到烹饪专业教学中来,进而获得更好的人才储备,保障自身能够时刻拥有高质量专业人才发展动力,而这不管是对于其员工整体素质的提升来说,还是对于他们现代化转型和发展来说,都将大有裨益。

三、职业院校烹饪专业现代学徒制人才培养模式的实践路径

(一) 深化校企合作,提升教学效率

从根本上来看,现代学徒制培养模式的实施必须要建立在校企合作的基础之上,因此,为了更好地实施和开展现代学徒制培养模式,职业院校必须要与相关的餐业企业进行深度的合作,在合作过程中,包括一些最基本的问题等都需要进行深化合作,从而提升教学效率,比如说教材制定、教学内容的更改、教学目标的确立、学生的管理问题等方面。院校要和相关的企业进行积极地沟通和交流,共同制定人才培养计划,并且对培养期间的责任进行合理的划分,提升培养效率。同时,职业院校也要对烹饪专业的实训场地进行建设,针对相关的训练器材以及一些基础实训设施及时地进行完善,通过这样的方式,来确保现代学徒制的良好运行,为烹饪专业人才培养质量更上层楼。

(二) 培养“双师”型教师,提升教学水平

在职业院校的烹饪专业教学中,教师扮演着重要的角色,发挥着重要的育人作用。因此,中职院校想要提升烹饪专业教学质量,必须要打造一支教学水平一流的、具备高素养的专业教师团队。在校企合作的背景下,院校可以引入一些餐饮行业的大厨或者师傅来校进行专业授课,使他们能够与本专业教师之间形成一种协同化、互补化的关系,为院校学生专业理论以及实践能力的发展奠基。同时,学校也要加快打造化工专业高质量师资队伍框架,一方面可牵线相关的餐业企业,为本专业教师开辟一个在岗实践、实岗指导的通道,使他们能够在真实的企业岗位环境下,不断扩充自身化工岗位认知、行业新技能以及岗位新要求等方面认知,实现专业教育和育人能力的提升;另一方面,院校可以搭建一个交流平台,引导和启发一些烹饪专业的教师与相关的餐饮行业教师一起进行专业交流以及研讨,通过这样的形式,不仅可以拉近双方之间的关系,是关系更加融洽,同时还能使专业教师以及企业师傅提升各自的专业能力,从而最终打造一支专业能力强的、职业素养高的“双师”型教师队伍,进一步提升职业院校烹饪专业学生的专业能力。

(三) 完善考评体系,提升教学实效

在职业院校烹饪专业教学中,为了更好地提升烹饪专业的教学效果,将现代学徒制培养模式的实效充分地发挥出来,职业院

校以及专业教师务必完善考评体系,为专业人才的培养提供有力的保障。一个优化的考评体系,不仅意味着可以使专业教师得到精准的教学反馈,从而采取有针对性的教学改进措施来提升育人实效,还意味着通过这样的考评体系建设和完善,来调整学生的专业学习态度和思想,使他们能够获得良好的发展指引,进一步提高其学习收益。因此,院校以及相关的餐饮企业必须要积极进行沟通,针对原有的考评体系进行针对性的优化和升级,将考评体系的作用充分地发挥出来。首先,专业教师应协同相关的餐饮企业师傅一同制定任务单形式的考评方案,确定相关的教学任务实施计划,定期与餐饮企业师傅对这些任务单的完成情况进行分析探讨,把握学生的不足,进而共同商定和实施对策。其次,专业教师应当在以往自身评价的基础上,做好考评方式的革新,一方面可将互评、组评等教评模式引入课堂;另一方面也要与餐饮企业一同展开教育考评工作,将企业力量引入到本专业考评之中,实现双方在理论以及实践教育层面的联合考评。例如,除了在职院校进行正常考评,专业教师还要关注学生们在餐饮企业师傅的评价,学生在工作岗位上的表现以及学生在进行现代学徒制培养模式的过程中,是否存在纪律散漫、早退、迟到等问题,可以将这些问题一并归纳在考评体系之中,通过这样的方式,促进学生的成长和发展。

(四) 优化教学模式,提升教学效果

随着信息技术的不断完善和发展,它已经被运用在社会的各个领域之中,并且产生了重要的影响和作用,同时这也给烹饪专业教学带来了良好的启发。在实施学徒制培养模式之中,专业教师可以对教学模式进行优化和升级,将信息技术运用在烹饪专业的教学之中,激发职业院校学生的好奇心和积极性,通过这样的方式提升专业教学效率。例如,在烹饪专业教学中,教师可以利用多媒体技术,向学生们展示教学内容,并且可以将网络素材作为教学拓展,拓宽他们的视野,调动他们的主动性和积极性,从而提升烹饪专业教学效果。

四、结语

总之,职业院校烹饪专业有必要在认清现代学徒制的概念能内化、价值意蕴的同时,结合该模式的现实,不断运用新思路、新方法来打造一个科学化的现代学徒制育人体系,从而更好地发挥该模式的育人效能,在真正意义上实现为学生谋就业,为学校谋改革,为企业谋发展,为社会谋进步的多方共赢目标!

参考文献:

- [1] 荣波. 中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式初探 [J]. 教育科学论坛, 2020 (24): 49-52.
- [2] 全细珍, 伍耿清, 蒋海娟. 高职院校会计专业现代学徒制人才培养模式探讨——以广西电力职业技术学院为例 [J]. 广西教育, 2020 (27): 115-117.
- [3] 黄琼. 高职院校现代学徒制人才培养模式探索——以福建农业职业技术学院食品加工技术专业为例 [J]. 福建轻纺, 2020 (06): 36-39.
- [4] 孟浩. 中职教育现代学徒制的构建研究 [D]. 河北大学, 2020.
- [5] 宇庭. 中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式探析 [J]. 科技资讯, 2020, 18 (12): 183-184.