

产教融合背景下中职烹饪高质量人才培养的实践研究

李晓荣

(广东省中山市现代职业技术学校, 广东 中山 528463)

摘要: 本文通过建立深度校企合作、产教融合的人才培养模式, 在校行企多元参与下, 对中职烹饪专业人才培养的高质量培养进行实践与研究, 旨在构建立体化、全方位“多元融贯”的人才培养体系, 全面提高中职烹饪专业学生的升学和就业质量。

关键词: 中职烹饪; 产教融合; 多元融贯; 以赛促教; 以赛促学; 中高职衔接

近年来, 产教融合理念受到了职业院校的重点关注, 并且逐渐将其应用到职业院校高质量人才培养的过程当中, 使其发挥出独一无二的作用。以中职烹饪专业为例, 产教融合主要指的是积极促进教育过程中产业以及教育的充分融合, 职业院校与企业形成教育合力共同承担起来高质量烹饪人才培养的重任, 旨在全面提高综合人才培养的质量, 为实现我国经济的稳步快速发展提供强有力的人才支撑。本文以高质量烹饪人才培养为例, 着重研究了引入产教融合后崭新的实践模式, 以期给相关人员以及学校带去有益参考与借鉴。

一、背景与问题

背景:

1. 产教融合、校企合作是我国职业教育改革发展的必然趋势和必由之路

2014年, 教育部发布《教育部关于开展现代学徒制试点工作的意见》(教职成[2014]9号), 文件指示要把推进产教深度融合, 适应需求, 提高人才质量作为开展现代学徒制试点的目标, 把“立德树人, 促进人的全面发展”作为试点工作的根本任务。

认真贯彻落实国家、省、市等部门的文件精神, 深入开展产教融合, 构建政校行企多元融贯的机制, 提高中职烹饪专业人才培养的质量, 助力乡村振兴, 是时代赋予中等职业烹饪教育的责任。

2. 基于餐饮业发展所需人才的现实需求

餐饮业是中国社会重要的就业吸纳器和民生稳定器。国家统计局数据显示, 2019年中国餐饮业从业人数为252.8万人, 同比增长7.9%, 营业额为6557.4亿元, 同比增长16.6%。然而, 餐饮行业的人才缺口大, 断层严重, 尤其缺乏适应行业发展的素质技能型人才, 难以形成良性人才供应模式, 亟须通过“产教融合、多元融贯”的人才培养模式为餐饮业持续输送高质量人才。

通过“产教融合、多元融贯”的中职烹饪人才培养的实践研究, 力图解决三个问题: 一是转变教育观念, 变革人才培养模式, 解决中职烹饪人才培养定位不清晰的问题; 二是创新“岗位培养、在岗成才”轮训制度, 解决中职烹饪实训课程教学与企业生产实践不适配的问题; 三是打破中职烹饪传统单向示范教学对师生技艺革新能力的束缚, 解决餐饮行业对技术技能型人才的需求问题。

二、产教融合背景下中高职衔接烹饪高质量人才培养的基本特征

每一种人才培养模式都兼具优势与不足, 尤其想要促进中职与高职之间人才培养形成有效衔接, 达到1+1>2的培养效果, 相关不足之处表现更加明显, 解决相关问题有着急迫的必要性与重要性。相关人员应科学整理归纳出中高职衔接烹饪人才培养基本特征, 进而更有针对性地为相关人才培养路径优化提供有益借鉴与科学指引。

(一) 提高学生的专业技能为目标

在产教融合背景下, 中高职衔接实践教学所要达到的教学目

标也发生了根本性变化。传统实践教学的目标更侧重于完成教育计划中所规定的任务量以及教学内容, 更注重教学内容对口, 从某种程度来看, 其与理论教学相互补充、相互促进。然而, 产教融合背景下的实践教学, 目标则主要集中于通过培养与训练学生的岗位技能, 继而达到提升其综合素质的目的, 前后相比最重要的变化是将素质教育与技能教育放在了同等重要的位置上。此外, 鉴于中高职不同阶段学生年龄与生理发展情况各不相同, 因此, 基于对烹饪专业相关岗位的不同考量, 人才培养的侧重点也有一定差别。例如, 中职培养出来的人才今后从事的岗位基本都是初中级的基础操作岗位, 如菜肴制作、餐厅服务等。而高职人才则面向的是中高级迁移发展岗位, 如菜肴制作与设计、餐厅或者厨房管理等。

(二) 企业是人才培养的重要主体

基于产教融合的烹饪专业人才培养过程中企业发挥的作用不可替代。产教融合, 说到底也是产业与教育的深度融合, 或者是生产与教学的融合。唯有学校间、校企间形成有效的沟通交流, 那么人才培养的效果将更显著, 且对人才发展发挥的作用也才更强大。因此, 不管是针对中职教育还是高职教育, 企业都需主动且积极地承担起来主要职责与任务, 切实将人才培养任务纳入主要职责范围之内, 且对学校教学提出具体要求。

(三) 学生承担着企业的岗位责任

在整个产教融合人才培养的过程中, 学生的角色定位也发生了根本性改变。在传统教学模式的背景下, 学校很多时候无法为学生提供真实的岗位以供练习烹饪本领, 学生只有将所学知识应用于现实岗位中, 才能提高工作能力。然而, 基于产教融合的人才培养, 其最大的改变是即使学生在接受教育也可以以职工的身份提前进入企业历练与学习, 并且承担企业岗位规定的责任与义务。学生的角色定位发生了很大转变, 他们真正从被动学习转变成了主动探究, 如此, 更有利于全面提升学生今后的岗位适应能力以及任职能力。

(四) 内容和时间应分块分段实施

中高职衔接烹饪人才培养, 传统的理论—实践的教學模式已经无法切实满足学习所需, 也不利于人才培养目标的实现。此时, 最有效的方法是采取整体设计、分块教学以及分时段实施的形式组织教学。教师可以将课程教学内容拆分成若干个相互独立的板块, 然后再分配到具体时间段, 如此能够更好地促进理论与实践环节有效衔接, 取得更令人满意的教学效果。

三、实践路径

(一) 多措并举, 夯实中职烹饪学生职业素养

1. 内塑品质

针对中职烹饪专业学生入学时文化水平低, 行为习惯差导致学习主动性差, 自信心不足以及中职学生年龄的实际情况等问题。结合烹饪职业特点, 对学生进行开展专门的职业素养教育。

开设国防军事素养课程, 让学生养成良好的行为习惯, 培育学生家国情怀; 制定晨读晨训制度, 通过学生轮流担当小教官, 示范领读中华传统文化经典著作, 提高学生自信心, 增强学生文化底蕴; 积极开展企业研学, 让学生亲临企业现场, 感受企业文化, 提高学生对烹饪的认知度; 校内定期开展烹饪基本功技能大赛, 夯实学生的烹饪基本功, 为进入下一步学习实践打下良好的基础。

2. 外联驱动

学校通过承办烹饪技能竞赛、参加烹饪文化产业展示交流等活动,让烹饪专业师生作为工作人员参与其中,实景感受,培养学生树立谦逊学习的态度、自我管理的能力,阳光积极、努力进取的精神风貌。

与域内高职院校(广州工程技术职业学院、广东省环保工程学院等)开展中高职贯通人才培养,畅通技能人才成长发展渠道。2016年至今累计为高职院校输送人才270多人,入读高职院校的优秀学生代表院校参加省或国家级职业技能大赛,多位学生成为高职院校优秀班干部或社团管理人员。

(二)以赛促教、以赛促学,着力提高中职烹饪专业师生的技能水平

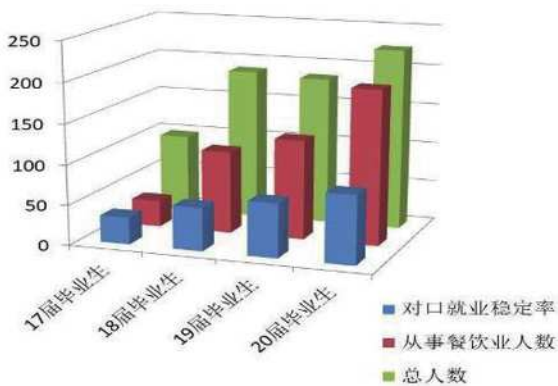
积极引导师生参加、参与各级各类烹饪技能竞赛和交流展示,师生获得国家级荣誉13项,省级14项,市级26项,大幅提高了专业教师的技术水平,开阔了视野。以竞赛技术标准引导专业课程建设,实现了专业与产业、学校与企业、课程内容与职业标准、教学过程与生产过程的有效对接,全面提高了中职烹饪人才培养的质量。

(三)建立多元融贯的中职烹饪人才培养平台,全面提升烹饪专业学生的就业与质量,

1. 构建“政策导向—行业引领—企业为纲—院校共建”多维协同的专业人才培养动态机制,人才培养质量提质扩容。深化与行业协会、职业院校的合作,整合专业资源,共建教育联盟,畅通技能人才成长的渠道。

2. 以政府政策为根本,精心挑选合作企业与高职院校为载体,政校企行协同发力,对标产业发展需要和国家政策导向,适时调整人才培养目标,牢固树立“岗位成才、在岗成才”的人才培养观,通过创建“学徒课堂”,引入行业大师和高职业院校师资,对学生进行岗前、岗中、岗后全方位教育,课程既涵盖语数英等通用科目,也有思政、心理等人文科目,还包含烹饪专业技术和传统饮食文化内容,形成立体化、多元共进的课程体系,为学生的成长提供有力的保障。

3. 通过多元融贯的人才培养模式使学生具备了扎实的专业基本功、成熟的心智和良好的职业技能与素养,培养的人才成为中山乃至珠三角各大餐饮企业的首选,学生的就业对口稳定率大幅提高。在对近几届毕业生毕业一年后的就业情况所做的追踪数据显示,2017届毕业生在餐饮业的对口就业稳定率为33.7%,2018年开始对口就业稳定率逐年提高,2020届毕业生对口就业稳定率达85.3%。(详见图一)



图一：近三年学生就业对口稳定率统计

4. 本着“在岗成才”的原则,在与高职院校的积极沟通并协作下,试行了“现代学徒制中高职衔接”人才培养的实践与研究。

通过定向(高职烹调工艺与营养专业)培养、自主招生、三二分段等多种渠道,通过线上线下混合式教学,使烹饪专业的学生升学有望、就业无忧,近三年来累计输送入高职院校的学生达300余人,占比57.5%,大幅度提升了升学率,目前“中高职衔接一体化人才培养”正在新职教法实施后迎来更大的空间。

(四)优化中高职衔接人才培养流程,突出培养过程个性化、系统化以及专业化

近年来3+2五年一贯制人才培养模式已经逐步被越来越多的学生以及家长所接受,其将成为未来的流行趋势。烹饪专业应始终遵循“产教融合”的人才培养理念,从整体上优化“3+2”学制内部流程,革新课程结构布局,以有效促进理论与实践的相互融通、循环交替。

首先,在中职3年学习阶段中,学校主要承担的教学任务是传授给学生与烹饪相关的专业知识技能。在前面的1-4学期,由于学生基本薄弱,因此此阶段应强化学生对专业基本知识的掌握以及提高基础训练强度。例如,烹饪概论、基本功实训等教学内容有利于为学生丰富知识、提升技能奠定坚实的基础。与此同时,可以进行人才分流,即一部分学生继续完成中职阶段的学制培养,另一部分学生可以直接进行高职衔接课程的学习。

其次,在高职两年学习阶段中,应以岗位需求为导向,对烹饪人才实施提升性培养,全面提升人才的技术技能以及管理能力。尤其在3-4学期的时候,为了深入贯彻落实产教融合的教学理念,学校应组织学生进行顶岗实习以及分类学习,并且按照岗位分类进行针对性人才培养,可以分为中餐、西餐、餐饮服务方向。同时,学校应实施针对性教学,引入校企协同教学、现代学徒制等多元化人才培养模式,以便为社会培养更多“一专多能”的综合烹饪人才,进而全面提升人才的就业能力与职业素养。

四、总结

通过实践研究,在产教融合、校企合作背景下,本专业毕业生高职升学率近60%,就业率97%,餐饮饭店(酒店)满意率95%,毕业生毕业当月收入高达5000元以上,岗位职级由普通厨工晋级至部门基层或中层管理干部。近三年,毕业生中有50多人成长为基层管理人员,26人在在校期间获全国、粤港澳大湾区等各类比赛一等奖26项。家长满意度95%,餐饮行业和企业满意度97%。

展望未来,新的职业教育法为中等职业教育赋予了新的使命,而新的产业链和产业集群带来的是职业教育在变革中不断创新,中职烹饪教育应当紧抓机遇,对接产业链、产业集群,联合区域内职业院校、行业企业展开通力合作,形成稳固的校企共同体,提高职业教育质量,为地区经济的发展做出积极的贡献。

参考文献:

[1] 邵志明. 中高职贯通视域下“三明治”人才培养模式研究——以烹饪专业为例[J]. 职业教育(下旬), 2022, 21(1): 73-79.

[2] 董芝杰. 产教赛研融合背景下探索高职烹饪专业人才培养新模式研究[J]. 科技视界, 2021(24): 180-181.

[3] 宋中辉, 高江超. 高职烹饪专业产教结合教学模式探索与实践——以天津海运职业学院烹调工艺与营养专业为例[J]. 现代职业教育, 2017(13): 128-129.

[4] 张嵩. 新时代产教融合的意义、障碍和解决途径[J]. 中国经贸导刊(理论版), 2018(08): 65-66.

[5] 王健, 许秀清, 詹友基. 产教融合: 培养高素质应用型人才之必由之路[J]. 中国高校科技, 2016(7): 3.

基金项目: 广东省教育科研“十三五”规划2019教育科研一般项目, 课题批准号2019YQJK354