

岗课赛证背景下高职烹饪专业教学改革路径研究

范国权

(广州华商职业学院, 广东 广州 511300)

摘要:随着我国社会经济高速发展, 高职学校专业教学与岗位真实需求相脱节, 难以培养出行业切实所需的高素质人才, 这对我国社会经济长远发展是不利的。对此, 在烹饪专业教学中, 高职学校应该积极革新自身的教育理念, 依托岗课赛证育人理念改革教学模式, 促使岗位需求与烹饪专业教学实现无缝对接, 全面提升学生的综合素养, 进而为推动社会发展注入不竭动力。对此, 本文对岗课赛证背景下高职烹饪专业教学改革路径展开研究, 以供参考。

关键词: 岗课赛证; 高职; 烹饪专业; 教学改革

在当前社会发展形势下, 对高职烹饪专业教学所提出的要求越来越高。构建高职烹饪专业教学岗课赛证教学模式, 有利于学历证书与职业技能等级证书实现有效衔接, 促使岗位需求与烹饪专业教学实现对接。并且在该教育模式中, 教师会以岗位需求为导向, 确保实践教学与理论教学做到高度统一, 并引导学生构建完善的知识体系, 不断提升他们的专业技能, 促使其快速适应烹饪岗位, 进而确保烹饪专业教学实现预期目标。

一、岗课赛证背景下高职烹饪专业教学改革的意义

(一) 有利于透彻理解“岗课赛证”

“岗”是高职烹饪专业毕业生的归宿, 也是决定教学内容和课程设置的關鍵, 而且在育人过程中, 烹饪专业课程的开发和实践教学的开展, 会直接影响到毕业生将来的工作。“课”是培养学生全面素质的重要载体, 也是培养将毕业生培养成为合格人才的重要环节, 它包括课程结构、课程标准和课程内容三个方面的内容。“赛”是一个很好的平台, 也是一个很好地测试学生的学习结果的手段, 因此, 教师需要根据竞赛的标准、内容等来确定烹饪专业教学目标, 并对教育计划进行改进, 从而提高人才的培养质量。“证”指的是职业技能等级证书和职业资格证书, 它是与职业技能等级标准、培训内容、人才培养目标相衔接的一种媒介和凭证。

(二) 有利于深刻阐释融合育人含义

岗课赛证的育人方向是在与岗位需要相匹配基础上, 与职业技能大赛、等级资格证书相结合, 最终达到以赛促教、以证促改的教育目的, 真正提高人才培养的质量。同时, 将课程内容和教学方法与工作岗位相结合, 也是烹饪专业教学改革的重点。教师在对学特点、岗位要求、大赛标准以及证书要求等方面进行深入研究, 并对他们进行创新型的培养。这样, 可以使学生在烹饪专业知识和技能学习中, 主体地位得到充分发挥, 全面增强他们的各项能力。此外, 教师也可以将新型育人模式中的几个要素进行有机地组合起来, 从而构建以岗位需求为导向的教育体系, 达到提高学生综合竞争力的目的。

(三) 有利于充分认识专业教学改革必要性

高职学校为实现构建“岗课赛证”教育模式的目标, 应从提高教师素质、深化烹饪专业教学改革等方面入手, 进一步完善人才培养体系。一方面, 烹饪专业教学改革和完善是一项政治工作, 依靠教师的个人努力, 很难实现预期的教育目的。在另一个层面上, 强化教学管理是培养高素质人才的一项主要举措, 它与优化教学资源、完善教学计划等有着密切的关系, 而且各项举措的有效执

行又是提高教学效果的核心因素。此外, 在“岗课赛证”新型育人模式下, 高职学校将重点关注师资队伍建设, 以达到培养人才的目的, 提高烹饪专业建设水平。同时, 还积极引进全新的竞赛项目, 为“岗课赛证”的融合开辟一条新的途径。

二、当前高职烹饪专业教学存在的不足

(一) 课程体系缺乏规范性

由于烹饪专业有着比较强的应用性, 所以理论课与实践课要合理分配, 做到理实相结合。其中, 理论课注重烹饪基础理论知识的讲解, 而实践课程则注重实际操作, 两者之间存在着相互独立、不协调的现象。烹饪专业的课程设置中, 多数学校是先进行的是理论课程, 理论课程完成之后, 再统一开展实践课程。但是, 理论课程与实践课程之间的间隔时间比较长, 因此学生们可能会出现理论课程内容遗忘的问题, 这导致他们在实际操作中, 由于缺乏理论知识, 无法准确、高效开展烹饪实际操作, 造成烹饪专业教学效果不够理想。

(二) 教学模式相对单一

烹饪专业并非非常规性的专业, 所以每位学生对于烹饪的认识和看法是不相同, 因此, 教师要重视培养学生的想象力和综合运用能力。在这一过程中, 教师仍沿用“我教你学”的传统教学方式, 即要求学生模仿教师的动作, 按照食谱来操作, 教学方式单一、固定, 这对学生的想象力和创造性产生很大的制约。同时, 教师在进行教学时, 大多只靠口头讲解, 对视频、声音等高科技设备的利用率较低, 教学内容枯燥死板, 不利于激发学生的学习兴趣。

(三) 人才培养目标不够明晰

由于烹饪专业属于技能型专业, 造成部分学校对烹饪专业的认识存在误区, 认为烹饪专业主要是培养学生专业技能; 从而忽视对他们的基本文化知识素质进行培养。文化基础知识对学生来说是必不可少的, 它可以拓宽他们的知识面, 促进其创造力和综合素质的提高。当前, 由于大多数烹饪专业教学没有注重对学生的文化基础知识的培养, 使得他们在就业时表现出综合能力和创新能力欠缺的不足, 这对其就业与发展造成了不利影响。

三、岗课赛证背景下高职烹饪专业教学改革路径

(一) 科学制定课程标准, 完善人才培养方案

首先, 科学制定课程标准。根据烹饪岗位的培养目的、职业资格与技能大赛相关要求, 制定岗课赛证课程标准, 使烹饪专业教学与职业岗位相适应, 内容与工作任务相适应, 教学过程与生产过程相适应, 教学评价与岗位评价之间实现有效联系。为此, 在制定具体课程标准时, 高职学校除了要站在行业、企业的角度之外, 并引导他们与学校共同制定人才培养计划, 以专业和岗位能力为核心, 突出岗课赛证的育人成效性。其次, 完善人才培养方案。在岗课赛证背景下, 高职学校要以培养具有较强专业知识和专业技能的烹饪人才为目标。这需要教师以烹调行业、企业所提出人才要求为依据, 以相关的岗位知识和技能的变化为依据, 并结合职业资格证书的要求, 对烹调人才的培养方案进行细致地设计, 并将课程设置的比重确定好, 做到理论与实践相结合, 并根据需要对实习、实践等教学方式优化。在此基础上, 还应确定人才培养的目标、规格和职业范围等内容, 进而培养出一大批高素质烹饪人才。

（二）加速岗课赛证融合，优化教材建设

在高职烹饪专业课程设置中，除了要做好必要的市场调研工作之外，还要主动与烹饪类相关职业资格、职业技术技能考试进行对接，对证书考核的具体要求进行明确，进而确定专业教学的具体方案、内容和方向，对烹饪专业教材进行合理的设计，保证教材可以对学生的职业资格考核起到一定的辅助作用，让他们在学习烹饪课程知识的过程中，不断提高自己的职业技能。在实际教学过程中，教师要按照产业发展形势、课程目标要求，推动烹饪专业课程体系的整体优化，实现“1”“X”等相关内容的更新与融合。此外，要注重高职烹饪专业的实践性，对影响课程构建的各种因素展开分析，包括：学校自身的发展情况、企业招聘的需求以及社会环境的改变等，根据行业、企业对人才培养的差异化需求，在现实的生产环境中开展课程设置，使高职毕业生能够在工作过程中遇到的实际问题得到解决。同时，要保证高职院校的课程设置具有一定的动态性，相关课程设置要与市场环境保持一致，加快多学科间的整合与融通，这对高职学校烹饪专业毕业生实现终身学习与职业发展具有重要意义。

（三）围绕“1+X”证书，明确教学目标

在“岗课赛证”育人模式不断推行的背景下，教师要以“证书”为核心，依托新时代烹饪行业发展需求，更好地把握烹饪专业培养目标。为充分发挥“岗课赛证”相结合的导向作用，高职学校的管理者和教师可以通过比较“X”类证书中各级别证书对学生的综合能力和素养的要求，结合烹饪专业的教学内容、课程体系和教学目标，改进教育教学模式，保证育人活动可以顺利进行。第一，针对目前我国“1+X”职教体系的特点，提出全新的烹饪专业课程模块化教学化的思路。一般来说，教师可以把初级课程中的职业技能要求定位在烹饪基础上，把中级课程中的职业技能要求定位在技能教学上，同时要确保课程的难度和教学目标的分级。在确定教学内容和目标后，可根据需要，适当地扩大烹饪专业教学范围，延长课时。其次，在充实课程内容、明确课时的前提下，高职学校要与国际先进产业标准相结合，全面分析高职教育的发展趋势，通过校企合作，完善烹饪专业课程设置，优化课程体系，使专业教学与企业实际需要相适应，并与“X证书”中的职业资格认证内容相匹配，从而提高人才培养的质量。

（四）改变教学方式，提高学生专业能力

第一，在岗课赛证背景下，教师应当改变单一的教学方式，并对烹饪专业进行相应的改革。比如，教师可以采用“项目”的教学方式，把“项目”作为教学的载体，以任务为导向，以能力为中心，通过小组协作的形式，激发学生的学习热情，激活专业思维的活力，培养合作沟通技巧。在项目化教学过程中，教师既要展现自己，又要对学生进行有效指导，营造出良好的学习气氛，让学生能够更好地了解自己所掌握的知识技能框架，循序渐进地指导他们独立地掌握教学技巧和各种专业技术。第二，针对不同的学生和教学内容，教师应采用不同的教学方式。在学生入学伊始，教师可以考虑按生源水平分班，并针对学生水平的差异，采用相应的教学方式。比如，对于专业基础知识不理想的学生，教师可以使用问题导向的教学法，小组学习法，协作学习法，向学生提出恰当合理的问题，使他们在小组中进行协作学习。对于专业基础比较理想的学生，教师可以采用模拟教学法、角色扮演法等方式，让学生们在特定的教学情境中，灵活运用已掌握的专业知识解决实际问题，从而提高他们的综合能力。

（五）创新评价体系，优化考核内容

提高学生在烹饪专业教学中的参与热情。专业考核包括两个

部分：知识与技能考核。技能考核是对学生的技能水平和专业素质进行评价。技能考核可以采用过程性评估和结果性评估的方法。其中，技能考核侧重于对学生的基础技能及综合素质进行考核，以竞赛内容及企业工作岗位任务为考核项目，学生通过参加相关活动可以获得相应的成绩，这些可以转化为相应的学分。这样的话，学生不仅获得了荣誉，还拥有了一定的学分，这种考核方式能够更好地激发学生的学习积极性。第二，在考核内容中，课证岗赛融合烹饪专业教学中，应以取得烹饪专业相关职业资格证书为主要目的，把平时的课程内容与烹饪考核内容相结合。根据工作需要，再把工作中需要掌握的工作技能贯穿于评价内容。而且在评价过程中，应坚持“以人为本”的原则，并将“课程体系与内容—职业资格考证能力要求—岗位能力—专业技能大赛能力要求”这三者之间的相互联系起来，确保烹饪专业考核内容与相关岗位的职业能力需求相匹配，从而培养出一大批高素质烹饪人才。

（六）建设双师型师资队伍，增强育人效果

高职学校要建立“岗课赛证”的烹饪专业教学模式，必须建立一支具有较强专业水平与实践能力强的师资队伍。针对校内教师缺少在餐饮业工作的实践经验，学校可以采取“校企合作”的方式，引进具有餐饮行业工作经验的大厨来校任教，并与校内教师组成“双师型”的师资队伍。通过这种方式，学生既能从校内教师那里得到丰富的理论知识，又能从企业师傅那里得到技术上的指导。在此基础上，既可加强学生的实际操作能力，又可以让他们对烹饪行业发展有更多的认识，从而有效地提高学员的厨艺技能。另外，学校要积极进行培训，引导教师主动参与学校组织的各种培训，使他们意识到“岗课赛证”结合这种新型的教育方式，对于提高学生的综合素质具有非常重要的意义，同时，要逐步引导教师理解这种教育方式的含义，以及如何将这种教育方式融入烹饪专业教学中去，从而使教育系统更加完善。此外，要利用“互联网+”技术，建立“名师工作室”，邀请各院校的烹饪专业教师进行教学交流，达到教学资源共享的目的，从而推动高职烹饪专业教学改革进程。

四、总结

总而言之，高职学校若想“岗课赛证”背景下优化烹饪专业教学模式，可以尝试从以下环节着手：科学制定课程标准，完善人才培养方案；加速岗课赛证融合，优化教材建设；围绕“1+X”证书，明确教学目标；改变教学方式，提高学生专业能力；创新评价体系，优化考核内容；建设双师型师资队伍，增强育人效果。这样，不断优化烹饪专业教学氛围，切实增强学生的综合能力，进而培养出行业切实所需的高素质人才

参考文献：

- [1] 张成. 中职烹饪专业校企合作人才培养模式探讨[J]. 食品界, 2023(07): 94-96.
- [2] 吴雄昌, 刘燕. “1+X”证书制度下高职烹饪专业人才培养模式探析[J]. 粮食加工, 2023, 48(01): 84-87.
- [3] 张艳. 中职学校烹饪专业“课证融通”课程体系构建和实施探究[J]. 湖南教育(C版), 2021(04): 42-44.
- [4] 王旭华, 张胜来. “课岗融通”“双师双导”视角下烹饪专业英语教学模式建构[J]. 湖北开放职业学院学报, 2018, 31(21): 157-158.
- [5] 周武杰. 中职学校烹饪专业“课证融通”课程体系构建与实施研究[J]. 中国职业技术教育, 2018(33): 72-75.