

“1+X”证书制度背景下烹饪专业课程体系构建的思考

杜月红¹ 葛小琴²

(1. 常州旅游商贸高等职业技术学校, 江苏 常州 213000;

2. 常州工业职业技术学院, 江苏 常州 213000)

摘要: 结合在职业教育中开展“1+X”证书制度的背景, 分析了在烹饪相关专业实施“1+X”证书制度的可行性和必要性, 介绍了DACUM职业分析法在构建烹饪专业课程体系的应用, 为烹饪相关专业实施“1+X”证书制度提供参考。

关键词: “1+X”证书制度 烹饪专业 DACUM 职业分析法

一、“1+X”证书制度体系构建的背景

在职业教育中开展类似于“1+X”制度实践的主要有德国、美国、澳大利亚和法国等国家, 其中德国“1+X”主要基于“双元制”培训体制, 实行考试证书、职业学校毕业证和培训合格证的“三证合一”。在美国, 职业教育与职业资格培训融合后学生毕业可以取得学历教育和职业教育两种文凭。

国内关于“1+X”证书的研究尚属于起步探索阶段, 但根据已有的职业教育改革方案可以看出, 学历将不再是学生的唯一证明, 职业技能等级证书将发挥同等作用, “1+X”证书制度试点工作也要全面铺开。

这是职教领域的一项重要变革和创新, 将引领下一阶段国家职教战略发展, 针对学历证书和职业技能等级证书的同等效力, 国家也出台了一系列的具体方案, 这是为职业院校人才专门制定的。“1+X”证书制度试点工作逐步启动, 社会聚焦职业学校人才培养方案, 人才培养质量提升, 书证融通模式发展等。

当前, 我国职业院校普遍存在一个问题, 重视学历教育, 忽略技能培训与专业能力养成。职业教育体系包含学历教育和职业培训两部分内容, 这两者对于职业院校对技术技能型人才的培养具有不可或缺的作用。

因此, 在实现学历教育、文化素养教育的基础上, 需要开拓获取职业资格证书的教育途径, 这不仅能有效提升学生的职业技能、专业能力, 使职业教育更加完善, 也是提升人力资源开发质量的重要手段。

我国的职业教育同发达国家相比, 还处于探索提升阶段。“1+X”证书制度是完善我国职业教育的重要举措, 它并不是简单的要求学生完成学校教育获得学历证书的同时考取相关职业资格证书, 而是通过将学历证书和职业技能等级证书重叠交叉的部分结合, 将二者体现的知识和技能结合, 并将任何教育形式和学习方法都应用起来, 解决管理体制与学习内容层面割裂的状态, 最终实现人才培养质量的提升。

二、“1+X”证书制度下烹饪专业课程体系构建的可行性分析

(一) 烹饪专业“1+X”证书课程体系研究与实践的意义

1. 为学生提供了就业保障

烹饪专业学生水平需要得到证明, 这样用人单位才会了解学

生的实际水平, 而学生获得学历证书和相关技能证书之后, 就会大大提升学生水平的含金量, 使学生在就业市场上更具竞争力, 这样职业教育也会迎来更好的发展。

在学历教育的同时融入职业技能等级水平操作, 提高学生毕业后适应岗位具体工作的能力, 避免本领恐慌。

在烹饪职业人才培养方面, 一方面经济发展为烹饪专业高技能人才提供广阔市场需求的同时也对人才的培养质量提出更高要求。另一方面职业院校丰富的教育资源需要进一步有效服务社会培训, 发挥协同作用, 探索基于“1+X”证书制度下的烹饪专业人才的培养具有重要意义。

2. 烹饪专业人才培养目标已经不能适应经济市场的需求

经济发展为烹饪专业高技能人才提供了广阔的市场需求, 也对烹饪人才提出了更高要求。当前我国开始向高质量发展转变, 对人才培养提出了更高的要求。

根据数据显示, 在依靠技术能力就业的从业者中, 具有高级技术的专业人才所占比例只有5%, 调查数据显示有近70%的企业认为“学生在学校学到的知识跟不上时代发展, 缺乏实用性”。这份调查数据也在某种程度上说明, 当前职业教育的人才培养水平与国家整体发展的需求不适应, 职业教育需要积极调整。

3. 烹饪专业教学体系不健全直接影响学生后期学习及未来工作

目前, 烹饪专业教学体系大多局限于培养学生掌握烹饪专业基础技术, 教师校内教学存在着重技术轻理论以及唯“课本”至上的问题。这些问题直接影响了学生后期在专业上的纵向学习及未来踏上工作岗位后的横向发展; 更不能将烹饪专业的基础创建、内涵建设和人才培养质量落到实处。

此外, 传统的烹饪专业课程体系已经不能满足学生自身的多元化发展需求。以“二十年”不变的专业教材作为课程标准, 以教师讲授示范、学生听讲模仿为主的传统课程体系。烹饪专业课程缺乏特色和个性化, 使得烹饪课程教学不能关注学生的真实需求问题, 思考学习方式的适应性问题, 更不能为学习者提供多样化的职业选择。

4. 学生职业能力无非满足市场和企业的需要

烹饪专业教学内容较为复杂, 包括烹饪知识、营养学知识、餐饮管理知识等等, 不光需要学生掌握大量的理论知识, 还要学生具备较高的操作能力, 能够从营养、口味、造型等多个角度出发, 制作出让顾客满意的饮食, 并在工作当中承担一定的管理职责。

这对学生综合能力的要求较高, 并且很多能力都无法直接展现出来, 因此职业资格证书将会发挥巨大作用, 也是烹饪专业学生自我提升的有效路径。

但是,当前职业学校课程无法满足市场和企业的需要,教学内容与实际工作内容相脱节,学生要获取职业资格证书,必须先进行专业培训,这样学生将会承担较大的压力,学习效果也很难得到保证,从而导致学生无法实现最终的目标。

此外,单纯重复传统教学模式,也会阻碍学生发展自身的职业能力,以及学习更多的烹饪知识,从而导致学生的职业能力与实际需求不相匹配。

三、“1+X”证书制度下烹饪专业课程体系构建的思路和对策

(一) DACUM 职业分析法在构建烹饪专业课程体系的探索

通过文献查阅和校企调研,为“1+X”证书制度下烹饪专业课程体系建设,选择一种合适的分析研究方法——DACUM 职业分析法,DACUM 是“Develop A Curriculum”的缩写,广泛应用于职业教育课程开发。

DACUM 职业分析法源于国外,被引入我们餐饮行业人才培养以来,通过职业能力图表分析方式提高餐饮行业人才培养与社会需求的契合度。结合“1+X”证书制度和高职烹饪教育的特点,制定“1+X”证书制度下利用 DACUM 法进行职业分析的详细方案。

(二) 对烹饪专业对应职业岗位实施 DACUM 职业分析

通过选择五年制高职中餐烹饪专业作为分析目标,对中餐烹饪岗位进行职业分析。通过分析调研、分析研究和烹饪教育课程构建三个层面,对烹饪专业对应职业岗位实施 DACUM 职业分析。

调研阶段,首先选择中餐烹饪行业的有代表性的从业人员、职业院校相关专业在校学生和往届毕业生作为调研对象,对中餐烹饪行业职业需求进行前期调研,搭建中餐烹饪专业职业能力相关图表。

分析阶段,以上述搭建的图表为基础,编制分析问卷,选取相关的一线知名企业进行问卷调查,根据调查结果进行分析研究,以进一步分析所开发的职业能力图表能否与中餐烹饪相关岗位的工作内容和企业实际需求一致。

烹饪教育课程构建阶段,通过以上两个阶段的调查、分析与研究,根据 DACUM 职业能力分析的结果,综合“1+X”证书制度、产教融合订单培养、职业技能等级证书探索等多方面共同融合创设,完善高职烹饪教育课程的建设理念。

课程建构主要从岗位工作任务出发,运用 DACUM 职业分析明确高职烹饪学生所必须掌握的各项岗位技能。邀请企业参与烹饪教育课程构建,一方面强化了企业与职业学校的合作关系,大大缩减了企业二次培训的时间,更降低了成本;另一方面充分满足了专业学生的技能学习需求。为后续烹饪专业新课程开发、新专业创建提供有效的借鉴。

(三) 烹饪专业职业资格标准分析

烹饪专业毕业生毕业需要具备一定的技术能力,这种能力是通过取得烹饪专业三级中式烹调师以及与之相应的国家职业资格证书体现。这就要求我们对烹饪专业相关的各类国家职业标准进行研究。

对职业资格标准进行深入的分析是构建“1+X 证书”制度背景下职业能力标准的基础。高职中餐烹饪专业任课教师和烹饪行业专家作为长期以接触和从事烹饪行业的专业人员,是进行职业资格标准分析与解读的最佳人选。

因此,组织高职中餐烹饪专业任课教师和烹饪行业专家,在充分考虑高职中餐烹饪专业的校内外软硬件配套设施的基础上,利用 DACUM 职业分析法制定的烹饪专业职业能力图表,结合对中餐烹饪三级国家职业资格标准解读,进一步挖掘专业职业技能图表与国家职业资格标准两种之间的关联度,制定出 1+X 背景下高职中餐烹饪专业的职业能力标准。经整理和分析后,总结出以下 3 点:

1. 烹饪专业职业资格证书的标准体现了中餐烹饪相关岗位的基础要求

烹饪从业人员大都属于服务业,需要为顾客提供优质的服务。在我国经济快速发展的背景下,第三产业的比重将会不断上升,这也会对烹饪从业人员提出更高的要求。

如今各行各业的工作人员都会拥有一些相关证书,这是个人能力的证明方式。目前企事业单位和中餐烹饪主要岗位必须具备相应的职业资格证书。

不过,职业资格证书只是最基本能力的体现,工作经验和烹饪绝技是无法通过证书来体现的,因此拥有证书并不代表与岗位完全匹配,这就需要教师加大烹饪专业学生的培养力度,让学生掌握更多的实用知识和技能。执业证书作用有限,但具有较大考取难度,学生有决心考取相关专业证书,说明了学生对烹饪行业的热爱和坚守。

中餐烹饪三级职业资格标准不仅要掌握的专业理论知识及技能,还要具备一定的创新精神、研发能力和职业道德。

在技能方面,学生需要掌握食材的基本处理方式,刀工水平要高,能够将食材处理成漂亮的形状或造型,还要具备较高的烹饪水平,掌握各种烹调方法,以及了解各大中餐菜系的特点,并要在长期工作的过程中形成自己独特的风味。

在理论知识方面,了解包括环境卫生、餐饮制作流程、食品生产等方面的法律法规,同时也要学习劳动保护方面的知识,让学生在工作当中能够保证所有行为的合法合规,确保所有的烹饪流程都能够达到卫生标准,并在遇到纠纷时能够利用法律维护自己的合法权利。

2. 从业者也需要具备一定的营养知识

中餐烹饪并没有固定标准,对中餐的评价往往根据个人口味和喜好,但学生也应掌握受到大众广泛欢迎的味道,在此基础上进行创新,形成独具一格的餐饮风格。

随着生活水平的提高,大众对饮食营养越来越注重,不光要求菜肴具备优良的口味,还要具有丰富的营养配比,从而保证膳食的均衡。因此中餐烹饪从业者也需要具备一定的营养知识,了解营养配餐、保健餐的制作方法,以及各种食材的营养元素占比,对不同人群的营养需求形成系统认知。

3. 职业道德也是学生所应具备的

在当今时代,没有工作道德的员工将很快被淘汰,只有注重培养学生的职业道德意识,才能让学生具备较高的职业素养。在传承中华饮食文化及传统技艺的同时,要遵守国家法律法规和岗位工作规范,并将所学技艺与时代特色结合,创造出更多新颖且具有较强文化内涵的菜肴,为中餐发展注入生命活力。

(四) “1+X”证书制度下烹饪专业课程开发

在“1+X”证书制度背景下,可充分运用DACUM职业分析法,通过获取烹饪专业职业能力图分析烹饪专业相关的各类职业资格标准,并研究“1+X”背景下高职中餐烹饪专业的职业能力标准;根据职业能力标准编写与之相匹配的人才培养方案、制定实施性教学计划、设置烹饪专业课程体系基本框架、开发烹饪专业课程。

剖析“1+X”证书制度其核心为如何优化学校教学课程,如何既能保证职业教育的教育功能,同时也能保证职业学校的职业功能。简而言之就是必须处理好学历证书“1”与职业技能证书“X”的关系。

二者必须做好有机融合、无缝衔接,这其中最关键的一步是对专业课程的构建,既要保证学历证书的教育功能教学任务,又要保证职业技能等级证书的职业特性要求的技能培养。可从以下3个方面入手:

1. 把职业技能标准融入专业课程标准

在专业课程开发和人才培养方案制定过程中,可将职业技能标准融入专业课程标准。尤其是对于烹饪专业的学生,未来是餐饮服务行业的主力军,根据当下新时代对人才的需求及行业里与时俱进的职业标准,开设既能培养学生职业操作规范,能将课程思政、职业素养“润物无声”式的渗透,又能第一时间传送给学生行业里的新工艺、新要求、新标准、新技术,例如筵席设计与制作、技能大赛项目课程等。

2. 抓好课证融通,有效利用专业选修课

可通过增加专业选修课的比例与种类,例如开设日料、韩料、咖啡、调酒、西式烹调、茶饮等课程,在进行第二考证任务的培训时,将专业考证与专业课实训项目紧密结合在一起,有利于学生利用短时间集中进行技能强化,高效完成考证各项指标,深化“1+X”制度的同时,也能激发学生的潜力,拓展学生的专业视野和专业技能,做到技能多样化、人才多元化。进而进一步提升人才的含金量,为行业的发展、社会的进步输送更全面的技术型人才。

3. 课程体系安排遵循统筹“1+X”中的“1”和“X”需求规律

在“1+X”证书的实施,在课程构建及专业课程开发上,既要考虑到教育功能还要凸显技能特色。因此,如何合理安排主次、先后顺序及学习方式尤为重要。既要按照教育规律来安排,还要满足技能项目要求,考虑从学生长远发展来看有哪些课程需要学习。在开设专业必修与选修课的同时,可以培养学生创新精神、创业意识和创新创业能力为目标,开设一些专业素质拓展课,构建出一个新的在“1+X”证书制度思想指导下的专业课程体系。

四、结语

近年来,国家和各大专院校为了提高学生毕业后的就业能力和就业质量,都在提倡和推动职业学校学生考取职业资格证书。本文以当下职业教育领域面临的课程制度改革为背景,将DACUM职业分析法等应用于构建烹饪专业“1+X证书”制度下课程体系的构建,探索烹饪专业学生在“1+X证书”制度下职业能力标准的建设,思考更符合当下课程改革背景下烹饪专业实施的创新性教育路径,以期将构建出来的课程体系在烹饪专业“1+X证书”制度实践的课程开发、教材编制和人才培养中作为理论依据。

“1+X证书”制度是从国家层面上对这一要求进行的制度保障,加之社会市场和学生个体发展需求等方面因素,将烹饪专业学生培养成适应时代发展的复合型高级应用型人才,必须改革原有的烹饪专业课程体系。而以职业能力为中心的课程体系变革已经逐渐成为职业教育烹饪专业教学中的必然发展趋势。

参考文献:

- [1] 苏霄飞,徐兴振,韩学芹,储亚婷.“新四化”背景下汽车类专业人才培养改革探析——基于五年一贯制人才培养方案制订的研究[J].江苏教育,2020(92):42-46.
- [2] 王立辉,孙善帅,赵振铎,李涛.1+X证书制度与中职工业机器人技术应用专业人才培养模式的融合性研究与实践[J].电子世界,2020(11):17-18.
- [3] 杨廷树.职业教育实施1+X证书制度分析与思考[J].农村青年,2020(04):28-31.
- [4] 林健.新工科专业课程体系改革和课程建设[J].高等工程教育研究,2020(01):1-13+24.
- [5] 曾晓彤.新能源汽车技术专业课证融合机理研究[J].汽车实用技术,2019(22):215-217.
- [6] 蒋代波.职业教育1+X证书制度:时代背景、制度功能与落地策略[J].职业技术教育,2019,40(12):13-17.
- [7] 李政.职业教育1+X证书制度:背景、定位与试点策略——《国家职业教育改革实施方案》解读[J].职教通讯,2019(03):30-35.
- [8] 张爽.“课证融通”背景下的中职学生职业能力标准开发研究[D].浙江工业大学,2019.
- [9] 杜伟川.基于DACUM职业分析的中职西餐烹饪课程建构的实践研究[D].天津职业技术师范大学,2017.
- [10] 李亚莉.职业院校实施“1+X”证书制度的思路与举措[J].农机使用与维修,2021(02):100-104.
- [11] 李兵兵.实施职业资格证书推进“1+X证书制度”的研究——英国职业资格证书及其启示[D].苏州大学,2020.