

# 现代学徒制背景下高职院校烹饪专业“职业道德”课程教学改革的探索

李爱平 林叶新

(南宁职业技术学院, 广西南宁 530008)

**摘要:** 本文以高职院校烹饪专业“职业道德”课程的教学现状及存在的问题,在现代学徒制背景下,就课程设置、课程教材、教学方法、考核评价、师资力量等方面进行教学改革与探索,为更好地制定和优化烹饪专业的人才培养方案,切实有效地培养和提高学生的职业素质。

**关键词:** 现代学徒制; 烹饪专业; 职业道德; 教学改革

“职业道德”课程属于高职教育整体过程中十分重要的部分,其主要目的是培养学生良好的职业道德素养和职业道德品质。90%以上的用人单位对高职学生的第一要求并非知识与技能,而是职业道德。诚信、敬业、责任感、合作精神等是企业招聘的首要需求,表明企业用人时把学生的职业道德品质摆在首位。

为了培养出德技兼备且符合用人单位需求的人才,高职教育必须加强对学生职业道德的正面引导和教育培养。现代学徒制作为促进高职院校职业教育发展的创新性举措,是工学结合、产教融合培养高素质技能型人才的重要渠道,给高职院校“职业道德”课程的教学带来了挑战和契机。切实有效地进行教学改革才能促使“职业道德”课程与现代学徒制高职教育背景的有机融合,才能促使“职业道德”课程实现与餐饮行业的深度接轨,才能促使“职业道德”课程培养的人才与用人单位的需求地有效衔接。

## 一、高职院校烹饪专业“职业道德”课程的教学现状

### (一) 受重视程度不够,课程设置不够合理

高职院校烹饪专业的课程设计往往十分重视学生的烹饪专业技能素质培养,烹饪专业技能课程设置较多,理论课程设置较少。职业道德课程大多以理论授课为主,受重视程度相对来说严重不足,要么仅安排在大一第一个学期,而且课时相对于技能实操课程来说较少;要么设计成章节内容融合在一两门烹饪专业技能课程里面,仅有一两个课时。显然这样的课程设置,使得学生受到职业道德方面的教育程度严重不足。同时也忽略了职业道德教育的全程性,导致职业道德教育的过程只涉及学生在校期间的一小段时间,其余时间即使有潜移默化的影响却没有实质性的考核。而学生要养成良好的职业道德不是一朝一夕那么简单,仅仅依靠一小段时间的课程教学是达不到理想的育人效果的。

### (二) 教材过于传统,呈现形态有待丰富

烹饪专业培养的人才主要面向餐饮行业企业,具有一定的特殊性。目前“职业道德”课程的教材大多是笼统性的教材,缺乏

专门针对烹饪专业的教材。仅有的少数几本针对烹饪专业的职业道德教材课本,都属于传统教材,更新速度缓慢,教材内容未能随着信息时代大数据、人工智能等新技术的变革与餐饮行业企业的发展现状而及时调整更新,也没有与之配套的课程信息化资源。此类传统教材已经无法适应“互联网+职业教育”的最新需求,难以让学生习得最新的餐饮行业企业的行业标准、行为准则和日常职业规范等。开发新形态的烹饪专业职业道德教材具有重要意义。

### (三) 教学方法相对局限,考核评价不够科学

烹饪专业“职业道德”课程的教学方法上多采用理论教学,案例教学等方式,基本还是以讲授为主,教学形式和教学方法过于单一。教学范围基本局限在校园内,缺乏实践教学,与社会接轨或与餐饮行业需求衔接不够,不利于社会实践育人功能的提升。而且在对学生职业道德课程考核评价时,基本上由平时成绩考核+期末笔试考核组成。平时成绩考核主要是由学生的到课率、互动率和任课老师的评价组成;期末考试往往是以笔试的方式进行理论考核,有时候甚至是开卷考试。这样的考核方式注重知识考核而忽视了行为考核,注重任课教师评价而忽视了各个任课教师的综合评价,注重结果性考核而忽视了过程性考核,注重教师评价而忽视了学生互评和自我评价。此类评价方式欠缺科学性,造成学生对道德理论知识的片面追求而忽视了职业道德内化于心和外现于行的本质,难以对学生真正的职业道德水平作出准确评价。

### (四) 师资力量薄弱,影响职业道德教育效果

烹饪专业“职业道德”课程的教师主要由校内专业老师或是其他专业老师担任。校内专业老师普遍缺乏对行业、企业的职业道德深入研究,上课时机械地讲解课本内容,联系实践的教学较少,导致学生上课缺乏兴趣,影响教学效果。其他专业老师授课时,由于对烹饪行业的了解,难以针对烹饪行业和烹饪岗位上的职业道德进行深入教育和引导,难以让学生对行业企业和岗位的职业道德加深理解和印象。

## 二、现代学徒制背景下烹饪专业“职业道德”课程教学改革的措施

### (一) 重视“职业道德”课程,课程设置贯穿全程

烹饪专业“职业道德”课程关系到高职院校培养的是“什么样”的烹饪专业人才,其重要性不言而喻。要在整个学习、生活和实践过程中贯穿“职业道德”课程,以加强学生的日常行为规

范作为落脚点,融入“课程思政”元素,全员、全过程、全方位开展职业道德教育。现代学徒制模式下,可将“职业道德”课程设置成贯穿整个学生生涯的跨学期课程,学校的任课教师、辅导员、班主任、行政管理人员和后勤服务人员以及企业师傅、管理人员等都是学生职业道德教育的主体,负责在学生日常学习、生活和在企业实践期间即整个高职学习生涯过程中,培养他们树立正确的职业价值观和人生价值观,切切实实地提升烹饪专业学生的职业道德素质。

## (二) 校企共建课程标准,优化教材教学内容

现代学徒制模式下烹饪专业的“职业道德”课程教学,必须结合高职办学特色和餐饮行业企业的需求,科学整合课程教学内容,丰富课程信息化资源,来开发编写教材。选择本地的餐饮企业合作,共同构建课程标准,结合当地的和企业的餐饮特色,联合餐饮行业的技能大师和思政教育专家,融入课程思政元素,编写新形态的校本教材,并通过扫描二维码或登录网站等形式实时更新教学内容,建立动态的课程信息化资源,以符合最新的餐饮行业企业工作需求和岗位需求,使教材时刻保持与行业企业的紧密衔接,从而增强学生在现代餐饮企业严格规范管理下的职业能力和生存能力,同时有效地解决学校与企业之间时间和空间的限制,使学生能够在“学中做,做中学”,随时随地潜移默化地受到职业道德教育的熏陶,有助于职业道德品质的养成。

## (三) 优化教学方法,建立健全科学评价制度

“职业道德”课程教学中应注意教学对象自身身份特质的转变,即从单一的“学生”身份向具有“社会人、职业人和岗位人”的多重身份的转变。打破“职业道德”课程固有的传统的教学模式,将课堂扩展到学生的学习、生活和实践中去。在现代学徒制模式下,将“职业道德”课程设置成贯穿整个学生生涯的跨学期课程。

在校期间,以学校的专业教师、辅导员、班主任、行政管理教师和后勤管理人员等均可作为职业道德课程任课老师,通过课堂授课、日常行为规范、校内外实践活动等方式渗透职业道德教育,强化学生的职业道德思想;在企业实践期间,企业师傅和企业管理人员言传身教,让学生在岗位中通过亲眼观察、亲身体会,结合实际工作进一步感悟、理解课堂上获得的职业道德认知,践行职业道德的内容,促进学生的职业认同,培养学生职业情感。二者也可以交叉育人,学生刚进校门,企业师傅和管理人员可以到学校授课或开展相关讲座,围绕餐饮行业企业岗位和时政热点等内容,引导学生了解行业现状、行业需求和企业文化价值观等,明确学生个人学业规划和职业发展规划,帮助学生尽快实现从中学生到大学生再到企业员工的角色转化。

学生在企业实践期间,学校任课教师到企业检查或是线上了解学生思想、学习、心理状况情况,关心学生成长,解答学生内心困惑,将职业道德课程育人落到实处,引领学生提高社会责任感,

坚定职业信念。

校内任课教师于企业师傅共同参与学生“职业道德”课程考核评价,每学期进行一次期末阶段考核,保证学生学习效果考核评价的科学性、综合性和系统性。在评价学生职业道德水平时,校内考核参考日常考勤、课堂互动、理论成绩、劳动考核、校园活动和社会实践等因素由任课教师、辅导员、班主任等进行综合考评,校外考核参考学生在企业期间的考勤记录、工作纪律、奖惩情况、总体表现等因素由企业师傅和管理人员进行考评,综合校内校外各个学期的考评结果来立体还原学生的职业道德水平。

(四) 提升任课教师教学能力和遴选德技双馨的师傅,正确引导学生职业道德

校内任课教师要多去企业实践,切身体会在实际的岗位上的专业职业道德需求,在把握职业道德教材的基础上,将实践过程中的内容与教材中的内容进行有机结合,构建完整的理论-实践专业职业道德体系,给学生树立直观的榜样。学生在企业实践过程中,师傅言传身教,对学生的影响是巨大的,所以学生的带教师傅必须认真遴选。只有德技双馨的师傅,才能潜移默化地影响学生,引导学生,养成良好的职业道德。

## 三、结语

现代学徒制对于推进现代职业教育体系建设具有战略性意义,更是促进校企深度合作、共同承担人才培养的有效途径。基于现代学徒制模式对烹饪专业“职业道德”课程进行教学改革,是为了从根本上解决餐饮行业企业需求与高职院校教育人才培养脱节提供新的思路与方法,但仍在初步的探索中,需要做出进一步的教学研究和实践研究,以期制定和优化烹饪专业的人才培养方案作出贡献。

## 参考文献:

- [1] 张星.现代学徒制模式下“思想道德修养与法律基础”课程教学改革的实践与探索[J].科教导刊,2020,(13):81-82.
- [2] 黄益宏.“现代学徒制”模式下中职学校烹饪专业的职业道德教育探讨[J].西部素质教育,2018(7):41-43.
- [3] 尚峰.新时期高等职业院校学生职业道德教育问题浅析[J].职业技术,2014,(171):81-82.
- [4] 黄星君.高职院校“思想道德修养与法律基础”课程入学适应教育的案例研究[J].辽宁广播电视大学学报,2014,(130):39-40.
- [5] 丁希芬,杨力.《饭店前厅运行与管理》课程教学改革实践探析——基于高职院校酒店管理专业现代学徒制[J].现代商贸工业,2020,(21):192-193.

课题:GXGZJG2020B186,高职扩招背景下烹饪专业人才培养模式的研究,2020年度广西职业教育教学改革研究项目。