

试谈现代学徒制在技工学校烹饪与营养专业中的应用路径

方贵宽

(茂名技师学院, 广东 茂名 525200)

摘要: 随着当代素质教育的深化发展以及全球个区域之间的文化教育信息交流, 不同思路以及不同想法的教育思想和有效教育模式开始被科学运用到各个阶段的教学, 比较于传统教学模式, 这些模式更加科学有效, 同时也更加接近教育的实质。现代学徒制是当前各阶段教育教学最常用的一种教学方法, 教师在职业教育烹饪与营养专业教学中, 科学使用这样的方法, 不仅有助于学生对于相关知识的学习和运用, 更能提升他们的自主学习能力, 提升他们自身的职业素养, 促进其能力的全面发展与提升。

关键词: 现代学徒制; 烹饪与营养专业; 教学方法

现代学徒制是指在具体技能与知识教学中, 职业学校基于学科的实践性特点, 采取“校企合作“现代学徒制教学”等手段, 科学构建现代的学徒制教学模式, 从而有效保证学生的理论实践能力, 提升其职业素养, 增强其综合水平。

一、现代学徒制在技工学校烹饪与营养专业中的应用重要性

(一) 引入现代学徒制教学有利于职业教育教学现代化整体水平的提高

创新学生学习与培养模式是我国当代职业教育建设现代化以及规范化发展的重要一环, 是国家以及学生科学培养有效发展的重要组成部分, 因此在当前形势下, 国家以及相关部门应通过对现有的学生教育以及具体培养情况以及其构成方式与方法, 布局 and 措施进行科学的研究和有效的论证, 进而在一定程度上提高相关工作人员的认识和水平, 有效推动和发展我国教育科学化的升级与发展, 在有效提升其效益的基础上, 科学推动当代学生教育现代化发展工作的进步与提升, 保证其培养效益和生态效益的有效性。而现代学徒制作为当代职业教育的最先进思路和方法, 也应科学验证, 有效引入, 进而提高烹饪与营养教学学生培养的有效性, 提升其职业素养。

(二) 引入现代学徒制教学有利于学生素养培养新模式新生态科学构建

在职业教育阶段, 科学结合素质教育内容思想, 用科学的思路和方法培养学生的综合能力和职业素养, 增强学生的专业水平, 其核心就是利用新思想下的新教育手段和教育模式来促进学生科学培养的现代化的发展, 有效构建新思维意识下的烹饪与营养专业课程教学中思维和素养培养新生态结构与模式, 其核心思想就是推动我国职业教育阶段学生科学培养的可持续化、健康化的发展, 推动我国当代职业教育的不断革新, 科学构建新思想新理念

新教育下的职业教育学生科学培养生态环境。基于此, 在当前新思想支持以及人才需求发展需求下, 教师应加强自身的发展进步意识, 加深自己对于新时代职业教育视域下现代学徒制发展战略的深刻认知, 增强现代学徒制教学的使用有效性, 进而不断地通过实践研究以及新模式改革的手段, 有效推进职业教育学生科学培养脚步的不断落实与进步, 完成职业教育阶段学生综合素养科学培养现代化建设新生态新模式的全新构建与发展。

二、现代学徒制在技工学校烹饪与营养专业中的应用路径

(一) 注重实践能力培养, 构建学徒制视域下的课程培养体系

1. 强化专业职业能力素养培养

在教学课程体系建设中, 学校应以烹饪与营养专业的工作具体过程导向为实际操作案例, 对其定位目标、评价体系以及内容要求等都应落实在其职业能力培养上。在科学制定教学培养方案以及具体教学过程中, 学校还应把利用现代学徒制培养学生职业能力作为其重要核心方法内容。在具体培养过程中, 学校还要不断强调工作过程导向下的职业能力培养, 进而让学生通过计划实施、科学发展以及核心检验等三个阶段来科学掌握其具体工作过程, 有效强化学生的职业能力与职业素养, 增强学生的综合水平。

2. 围绕实践构建人才培养体系

在以工作过程为基础导向的烹饪与营养专业教学课程过程中, 学生的基础工作任务是通过各种学习手段完成烹饪与营养专业知识与技能的学习和掌握。学校在学生培养过程中, 应通过教学目标设立、实施学徒制等手段科学引导学生, 让学生在具体学习以及实践过程中, 先进行科学的学习、工作任务计划, 系统地对即将设计掌握的构成因素、实施步骤等整体分析, 进而在实际过程中, 理论联系实际, 有效强化自己的认识, 提高自己的实际能力。

3. 贯穿技能知识全面培养思想

烹饪与营养专业人才培养, 不是以单纯传授烹饪与营养专业技能与知识学习为最终的目的, 而是应该以向学生传授对应的科研观念和学习方法为核心的。课程体系以及教学都应以具体工作过程为导向, 通过不同的工作情境以及工作需求情境设计, 让学生实操过程中, 不断强化与了解自身所学到的、掌握到的实践知识和理论知识。行动导向并不是一种具体的可教授的教学方法, 而是以某个需求和动作为基础核心或者达成目标的一种指导思想或者策略, 其可以以一种或者几种不同的教学思想或者教学方法来具体体现。如案例教学法、项目教学法以及情境教学法等。在

以具体行动为导向的教学模式中,学徒制中的师徒关系将不再是一种技能与知识的传授者,或者是接受者,而更应该是一个接受询问者,一个组织者,一个提供指导的旁观者。通过这样的模式或者方式,学生的学变成了探讨,学生的实操变成了实际创作,在这样的过程中,学生的技能与知识就会在实践中,变得更加稳固,更加具备多样性。此外,在教学具体过程中,学校在对于人才培养方面,还应积极注重对学生的科学评价,积极引入“名师”的评价,进而通过科学评价来对学生进行更加细致的引导,增强学生的自我需求探究意识和学习,提升他们的综合素养。

(二) 构建校企现代学徒制烹饪与营养专业艺术教师队伍

在当前社会发展形势下,很多职业教育学校基于人才培养方向以及市场发展需求,往往都是采取的现代学徒制学生培养模式,这种现代学徒制结构的教师培养队伍,不但能够有效增强学生的职业能力和专业素养,更重要的是还能加强校企学生三方的创新能力发展,有效推动整个行业进行革命式进步。在实际的烹饪与营养专业学生培养过程中,校企双方通过长期的紧密合作,让青年优秀教师到烹饪与营养专业公司接受实践锻炼,担任具体职位,参与具体工作,能够极大地提高教师的职业目光和实践操作能力,提高其实践水平。而学校则可以聘请企业一线人员来对学生进行多方面指导,从而以实践以及工作的角度来对学生的学习内容、技法等进行评价以及引导,则能在很大程度上激发学生的思维,提高学生的实际操作能力。而反过来,企业通过对学校一些优秀教师的聘请,能够科学地了解到当今烹饪与营养专业先进发展情况和发展思维,有效弥补自身的局限和不足。企业将学生临时招聘到学校中,成为职业师傅的学生,除了可以帮助学生有效体验烹饪与营养专业工作环境以及直面找工作需求以外,还能引导学生主动朝着自身企业需求方向进行科学发展,提前做好储备人才的科学培养。

(三) 师徒合作共同搭建产学研创业发展平台

实训基地建设是关系到学生未来发展的重要组成部分,校企合作视域下共同组建完成烹饪与营养专业产学研实训基地,有效地制定现代学徒制视域下的实训实习基地管理制度和运行机制,不仅能够在很大程度以及意义上提升学生的实际能力,扩大企业的影响范围,还能集中优化各类资源,有效发展各种全新思想,有力推动整个烹饪与营养专业的科学化发展。

1. 利用产学研科学平台,提高学生的职业素养

学生创业以及就业不仅是学校的责任,而且关系到整个国家经济建设的转型和社会的发展。这需要各级学校、家庭和学生自身的合作。各级职业院校应科学积极的把握时代脉搏,通过针对性的现代学徒制培养方式来帮助学生科学具备优质的职业素养和职业精神。烹饪与营养专业相关职业学校应积极发挥产业园内的实习实训工作室的资源与人才优势,在紧密结合企业以及未来行

业发展方向的基础上,积极开展不同类型、不同形式的产学研实训实践教学,进而通过对市场发展需求的了解和把握,有效构建科学有效的、符合企业发展的实训项目,进而让产业园实训基地内的“师傅”级人才与学生共同进行探讨以及研究发展,在具体过程中,学校学生在校学习期间,可以积极引导他们在职业师傅带领下进行理论与实践相结合。也就是由专任教师与企业主管人员带领,熟悉工作环境,通过走岗实习等手段,熟悉烹饪与营养专业工作的生产环境,了解其具体流程,提高工艺认识,为专业实践奠定基础。在具体实习期间,学生可以在专兼师傅教师和烹饪与营养专业人员的悉心指导下对其工艺操作方式进行学习,掌握专业的工作过程,进而以此为基础依据分析制作过程中蕴含的基本原理以及技巧,进一步将理论与实践进行深度结合,进而为自身实际操作以及创作打好基础。

2. 利用产学研平台,推动烹饪与营养专业专业科学发展

校企合作视域下现代学徒制是科学构建烹饪与营养专业产学研发展平台的便利途径。校企合作一方面可以有效性利用职业学校的优质教学资源 and 学术优势,提高学生技术实践能力,增强学生创业的技术资本;另一方面,其还能在校企合作中,利用校企双方的品牌影响力以及资本优势,帮助学生更好地进行烹饪与营养专业工艺发展研究,进而将创业理念付诸实践,有效推动我国烹饪与营养行业的科学化发展。当代职业学校应积极探索和实施烹饪与营养专业现代学徒制人才科学发展以及培养模式,并在此基础上,有力提高学生的专业素质和实践能力,从而实现人才共建、市场共融合、技术共享的良好发展氛围,进而有效促进市场的繁荣以及技术的革新。人才是第一发展要素,人才的能力直接影响着行业的未来发展。烹饪与营养行业作为一个发展悠久的行业,其在现有的市场环境下,必须不断通过对人才的培养进而推动整个行业的发展。因此,企业学校应该积极通过构建各类产业园以及实施现代学徒制的方式来吸引各方面的人才,从而在科学引导下,不断通过对新材料、新技术的了解、研究以及发展运用,突破原有的桎梏,科学地完成本行业的革命性变化与发展,真正达到最初的核心发展目标。

总而言之,烹饪与营养专业一定要积极引入现代学徒制,进而在不断革新与发展中,通过工学结合、校企合作等手段不断增强自身的竞争力,进而科学完成人才培养模式创新、全新课程体系构建以及实训基地建设等各种任务,从而增强自身人才培养的科学性,推动我国烹饪与营养专业技术的不断创新与发展。

参考文献:

- [1] 黄晓婷. 科学运用现代学徒制 提高烹调工艺与营养专业学生能力 [J]. 中国食品, 2020 (20): 92-93.
- [2] 李红英, 赵银红, 许珊, 吴成坤. 烹调工艺与营养专业教学中对于现代学徒制的运用 [J]. 饮食科学, 2019 (02): 232.