

“3+2”工学交替下烹饪工艺与营养专业人才培养措施研究

郭利芳 沈振国

(海南职业技术学院 海南海口 570216)

【摘要】在“3+2”工学交替模式下,烹饪工艺与营养专业人才培养工作取得新进展。一方面,通过“3+2”工学交替模式,学生实践能力明显提升,知识储备更加丰富;另一方面,基于“3+2”工学交替模式,学生在职业素质方面,表现出较大进步。本文主要围绕“3+2”工学交替内涵概述、“3+2”工学交替对烹饪工艺与营养专业人才培养的意义、“3+2”工学交替下烹饪工艺与营养专业人才培养措施,这几个方面展开论述,重点分析在“3+2”工学交替背景下,烹调工艺与营养专业如何优化人才培养工作。

【关键词】工学交替;烹饪工艺;人才培养;措施分析

相比传统育人模式,“3+2”工学交替模式更加突显“职业性”,具体表现在:“教育内容更加职业化”“教育形式更加职业化”“考核标准更加职业化”。现阶段,在烹饪工艺与营养专业人才培养工作中,相关教师面临的困境主要有:“人才培养目标不清晰”“校内、校外学习进度不协调”“评估机制过于片面化”等。引入“3+2”工学交替模式之后,烹饪工艺与营养专业可以调整目标、方法与评估,减轻相关教师教学压力,帮助相关教师早日走出教学困境,进一步提升该专业人才培养质量。

1 “3+2”工学交替内涵概述

1.1 “3+2”内涵分析

在教育领域,“3+2”指的是一种“专本衔接”的特殊教育体制。具体来说:学生在专科阶段学习3年之后,可以通过专业考核,继续进行本科阶段的学习。学习2年的本科知识之后,学生就可以获得相对应的本科证书。在教育日益普及的现代社会,求学者面临的竞争越来越大。“3+2”教育体制的出现,给许多求学者带来新希望,让那些渴望继续学习的求学者,能够有一个正规途径,继续接受更高一级的教育。尤其是一些高考失利的学生,他们可以通过“3+2”教育体制,弥补自己在学习生涯中留下的各种遗憾。而且,从社会层面来分析,“3+2”教育体制相当于高等教育下面的一个分支,可以普遍提高人们的受教育水平,帮助一批批年轻人实现高质量就业,促进社会经济蓬勃发展。

1.2 工学交替内涵分析

“工学交替”主要指的是一种“工作”与“学习”相结合,带有明显职业性质的教育模式。这种模式的特点主要表现在:①资源共享。在工学交替模式下,学校与企业是一种合作关系,双方要主动推送自己的优质资源,进行资源整合。在丰富的学习资源下,学生的学习体验会更好;②方法兼容。在育人方面,学校有自己成熟的方法,企业有自己独特的经验。通过工学交替模式,学校可以与企业达成共识,将有效的育人方法汇总在一起,带给学生差异

化的学习方案;③职业属性鲜明。基于工学交替学习模式,学生的身份开始发生重要转变。学生不仅仅是学校里的学习者,也是职场上的工作者。这种身份转变,让学生提前适应复杂的职场环境,并经历各种职场考验。

1.3 “3+2”工学交替内涵分析

“3+2”工学交替的主体是渴望进行专升本的一批学生,指的是专升本的学生一边接受系统化的学校教育,一边接受企业性质的职场教育,进行综合性学习。将“3+2”工学交替模式引入烹调工艺与营养专业之后,学校需要妥善处理这几种关系:①理论学习与实践学习之间的同步关系;②校园学习与企业学习之间的合作关系;③课本内学习与课本外学习之间的促进关系。

2 “3+2”工学交替对烹调工艺与营养专业人才培养的意义

2.1 锻炼学生实践能力

推进“3+2”工学交替模式,可以从实践层面,提高烹饪工艺与营养专业育人质量。具体来说,一方面,锻炼学生实践思维。在“3+2”工学交替学习期间,学生的学习环境比较开放,可以接触大量实践活动。尤其在企业环境中,每一项工作任务都相当于一种实践,可以循序渐进培养学生实践思维。另一方面,锻炼学生执行力。有些学生对待烹饪工艺与营养专业时,乐于进行理论学习,不愿意接受实践训练。即使教师安排一些比较简单、没有任何门槛的实践任务,学生执行力也非常差。通过“3+2”工学交替模式,学生可以充分表达自己的思想,展示自己的能力。这种“被重视”的感觉,让学生发自内心地活跃起来,表现出更强的执行力。

2.2 丰富学生知识储备

“3+2”工学交替模式带来更多课外知识,让烹饪工艺与营养专业学生“看得多”“懂得多”。具体来说,第一,丰富课本知识。在“3+2”工学交替模式中,学生可以结合工作任务,更深入地理解课本内知识,将课本内知识分解成不同知识体系,有针对性地进行补充和拓展;第二,

丰富课本外知识。基于“3+2”工学交替模式的特点,学生不仅可以深化课本内知识,还可以通过企业平台,了解大量课本外知识,如:“烹调工艺对餐饮行业的影响”“烹调营养对健康行业的影响”“烹调工艺与冷藏技术的发展”“烹调营养与减肥行业的关联”等。总体来说,无论是“丰富的课本内知识”,还是“丰富的课本外知识”,都可以加强学生知识储备。

2.3 培养学生职业素质

“3+2”工学交替模式可以营造真实的职场环境,修正学生在职场中的各种表现。具体来说,一方面,培养学生职场礼仪。在“3+2”工学交替期间,学生需要融入职场,与一线职员交流、共处。在这个过程中,如何礼貌说话、礼貌做事、礼貌行动,这些都需要学习。经过这种职场历练,学生会逐渐成熟起来,具备良好的职场礼仪。另一方面,培养学生职场道德。学生在职场环境中,不仅要具备扎实的工作能力,还要有坚定不移的职场道德,懂得拒绝,懂得公正。借助“3+2”工学交替学习模式,学生可以完成一些真实的工作任务,处理一些复杂的人际关系。在这个过程中,学生会面临诱惑,会经过激烈的思想斗争。这是一个启发学生、培养学生职场道德的过程。

3 “3+2”工学交替下烹饪工艺与营养专业人才培养措施

3.1 重新设置人才培养目标

一方面,突出实践能力目标。“3+2”工学交替模式强调理论、实践同步。尤其在实践能力方面,相关教师要专门设置“烹饪工艺与营养实践能力目标”。比如说,将学生的实践能力划分为不同层级,A级(烹饪工艺与营养高难度实践全能)、B级(烹饪工艺与营养基础实践全能)、C级(烹饪工艺与营养实践达标)、D级(烹饪工艺与营养实践不达标),激励学生谦虚谨慎,不断挑战自我,追求更高的层级。另一方面,突出职业素质目标。通过“3+2”工学交替模式的历练,学生可以积累一些职场经验,提高自身职业素质。这个时候,学校要重新设置人才培养目标,突出职业素质目标,让学生意识到职业素质的重要性,继续加强职业素质方面的学习。

3.2 协调校内、校外学习进度

如何协调烹饪工艺与营养专业校内、校外学习进度?具体来说:第一,校内要跟上校外。实施“3+2”工学交

替模式时,校外企业的学习节奏可能会更快一些。作为学校方,要与企业保持紧密互动,定期组织“3+2工学交替工作研讨会”,或者开通“3+2工学交替线上对接平台”,了解企业学习进度,保证校内学习与校外学习协调进行。第二,校外要关联校内。开展“3+2”工学交替相关工作时,企业的育人方法不必与学校完全一样,但企业涉及的学习内容,不能完全脱离学校。比如说,企业布置“烹调工艺创新展示任务”时,任务内容应该与校内知识体系相关联,要让学生在一定基础上进行合理创新。否则,校外学习可能会脱离校内知识点,难以达到巩固、延伸的目的。

3.3 合理评估学生综合表现

一方面,评估学生学习过程。关于“3+2”工学交替期间的学习评估,无论是相关教师,还是企业代表,都要关注学生在过程中的具体表现,不能以某一次考核成绩衡量学生整体表现。比如说,学校可以建立“3+2工学交替过程积分制”,以积分的形式,量化学生在学习过程中的各种表现。另一方面,评估学生学习状态。在“3+2”工学交替期间,有些学生成绩并不是很突出,但学习状态非常好。比如说,面对有难度、比较辛苦的工作任务时,有些学生迎难而上,精神可嘉。学校可以从学习状态出发,专门设置“烹饪工艺与营养专业激励机制”,为认真学习的学生点赞。

4 结语

综上所述,在烹饪工艺与营养专业人才培养工作中,相关院校要高度重视:①重新设置人才培养目标;②校内、校外学习进度;③合理评估学生综合表现。除此之外,相关院校还要积极搜集学生建议,比如说,学生需要什么样的学习资源?学生可以适应什么样的学习节奏?学生对什么样的学习方法感兴趣……通过学生群体反馈的各种建议,相关院校可以开拓创新,不断优化“3+2”工学交替模式。需要注意的是,在“3+2”工学交替模式中,教师不能放松对自己的要求,要主动参与工学交替各项活动,以学习者的心态,与学生一起拓展知识体系。

作者简介:郭利芳(1981.7—),女,山西朔州人,硕士,副教授,研究方向:食品加工。

课题:“3+2”中高职衔接立交桥项目。

【参考文献】

- [1] 戴国伟.基于现代学徒制的高校旅游类专业轮岗实习满意度研究[J].教书育人:高教论坛,2019(18):26-27.
- [2] 陈洁瑾.现代学徒制:兼顾人的职业生存与人格生成[J].常州信息职业技术学院学报,2019,18(3):8-10.
- [3] 周逢旭.基于产教融合的高职教学质量管理体系构建[J].宿州教育学院学报,2017(8):57-58.
- [4] 潘强.大数据分析在高职院校教学质量评价中的应用探究[J].文化创新比较研究,2018(29):64-65.
- [5] 支松柏.现代学徒制的“校企合作、工学结合、顶岗实习”人才培养模式研究[J].科技风,2020(34):167-168.
- [6] 杨扬,周德廉.应用型本科院校校企合作人才培养模式研究——以“宿迁学院·阿尔法学院”为例[J].产业创新研究,2020(22):182-184.
- [7] 詹华山.新时期职业教育产教融合共同体的构建[J].教育与职业,2020(5):5-12.
- [8] 许芳奎,李平.产教融合视域下高职院校教学质量保障体系构建的研究[J].天津职业院校联合学报,2019(6):13-16+27.