

高职烹饪专业校企合作人才培养模式的探索

史红根

(南京旅游职业学院 江苏南京 210000)

【摘要】“校企合作”强调学校与各个企业积极联合。这种联合,既包含教学层面,也包含育人层面。在高职院校烹饪专业中,校企合作模式的应用,可以增加人才培养资源,拓宽实践学习渠道,进一步提高人才培养质量。本文主要围绕“高职烹饪专业校企合作人才培养模式的优势”“高职烹饪专业人才培养模式中存在的问题”“高职烹饪专业校企合作人才培养模式的应用”这几个方面展开论述,希望通过校企合作模式,打破烹饪专业现有的各种束缚,为高职院校人才培养工作带来新思路。

【关键词】高职院校;烹饪专业;校企合作;人才培养

目前,在高职院校烹饪专业中,比较突出的问题是:“人才培养目标落后”“实践教学成效较差”“教学团队学习精神不足”等。正是由于这些问题的存在,高职院校人才培养工作很容易受到阻碍,不知道如何取得突破。进入新时期,随着烹饪行业不断发展,不少企业面临“缺人”困境。在这种背景下,高职院校人才培养工作面临更大挑战,相关教职工要在现有的基础上,重新思考、设置人才培养模式。高职院校与烹饪行业结合后,可以共同构建校企合作人才培养模式。这是一种合作育人模式,不仅可以解决高职院校人才培养工作中的各种问题,还可以全面提升育人质量。

1 高职烹饪专业校企合作人才培养模式的优势

1.1 增加人才培养资源

在校企合作模式的带动下,高职院校烹饪专业学生可以享有更丰富的学习资源。具体来说,一方面,增加企业资源。校企合作模式可以打开新窗口,让越来越多烹饪企业走进校园,来到学生身边。烹饪企业的加入,不仅带给学生新鲜资讯,还带给学生无限乐趣,让学生“多看、多学、多积累”,不断丰富自身烹饪知识;另一方面,增加合作型资源。通过校企合作模式,学校与企业可以进行资源上的对接,比如说,“烹饪资源研讨”“烹饪资源整合”“烹饪资源创新”等,双方共同建立“烹饪专业资源库”。只要学生有需求,可以随时随地打开“烹饪专业资源库”,搜索自己需要的精准化学习资源^[1]。

1.2 拓宽实践学习渠道

搭建校企合作渠道之后,即使走出校园,学生也可以进行多种实践学习。具体来说,第一,去企业学习。在校企合作模式下,烹饪企业会提供一些实习实训机会,鼓励学生深入烹饪一线,感受烹饪工作的实际氛围。这样的实践机会,比较真实,也比较富有挑战性。更重要的是,烹饪专业的学生需要积累丰富经验,才能在烹饪技巧、菜式上有所创新。去烹饪一线实习,就是积累经验的好方法。第二,去共建基地学习。基于校企合作模式,高职院校可以联系一些烹饪企业,与烹饪企业共建“烹饪专业实践基地”。在“烹饪专业实践基地”中,有资源、有项目、有

专业老师从旁指导。学生不必担心实习平台是否稳定^[2],也不必担心“学不懂、学不会”。

1.3 提高人才培养质量

在校企合作模式中,育人主体不只是高职院校,还有烹饪企业、烹饪产业、烹饪公共组织等。这些主体结合在一起,有利于增强人才培养实力,提高人才培养质量。具体来说,一方面,新的人才培养标准。通过校企合作模式,企业信息会及时传递到学校,学校可以根据这些信息,制定新的人才培养标准。在新标准下,高职院校烹饪专业人才培养工作不会脱离社会、脱离实际,会主动适应烹饪行业,以烹饪行业的发展为参考,更新人才培养内容、方法;另一方面,新的人才考核机制。随着校企合作关系逐步加深,高职院校烹饪专业可以制定新的人才考核机制。在新的人才考核机制中,考核形式更多样化,涉及“实操考核”“笔试考核”“线上考核”等,不同的考核形式侧重于不同能力^[3],有利于检验学生综合能力。

2 高职烹饪专业人才培养模式中存在的问题

2.1 人才培养目标落后

在目标设置上,部分高职院校烹饪专业并没有引起重视。即使出现目标落后问题,也没有及时进行调整。具体来说,一方面,只设置“理论成绩目标”。开展烹饪专业育人工作时,部分高职院校只设置理论成绩目标。比如说,只要学生通过烹饪专业理论测试,取得合格分数,就可以顺利毕业,没有任何能力层面的要求。仅仅懂理论的学生,将来很难真正迈进烹饪行业,这会严重影响高职学生就业;另一方面,只设置“专业能力目标”。制定烹饪专业人才培养目标时,部分高职院校只设置专业能力目标。比如说,学校会设置实践考核,让学生充分展现自己的烹饪能力,只要能力达标,学生就可以毕业^[4]。至于学生的职业素质,高职院校并没有纳入目标体系。

2.2 实践教学成效较差

导致高职烹饪专业实践教学成效差的原因有哪些?具体来说,第一,实践教学资源不足。关于烹饪专业实践教学,部分高职院校缺乏成熟的实践资源。比如,在“菜肴烹饪”实践教学中,有些高职院校只能提供一些简单的

蔬菜、调料,学生可发挥空间非常有限,难以真正锻炼自己的烹饪技能。第二,实践教学形式单一。设计烹饪专业实践教学形式时,部分高职院校以“教师示范、学生模仿”为主,既不关注学生需求,也不注重形式创新,很难激发学生的实践兴趣。当前,涉及烹饪的企业非常多,高职院校并不缺乏实践教学路径^[5],只是需要革新的勇气,在实践教学形式上多一点创新。

2.3 教学团队学习精神不足

当前,部分高职院校烹饪专业教学团队缺乏学习精神,主要表现在:一方面,不主动学习新理念。对于烹饪专业人才培养工作,教师个人理念非常重要,直接影响后续的人才培养方案。目前,部分高职院校教师缺乏学习精神,从不主动接触烹饪行业新理念。如果教学团队不注重理念更新,很容易导致教学落后,影响人才培养进度。另一方面,不主动学习新方法。虽然信息化教学方法已经进入高职院校,但在实际情况中,有些教师比较保守,不愿意尝试信息化教学,适应不了信息化带来的各种挑战。在信息化背景下,如何创新高职烹饪专业教学方法,应该是广大教师认真思考的问题。与其回避新兴教学方法,不如主动学习^[6],汲取新兴教学方法中的优势。

3 高职烹饪专业校企合作人才培养模式的应用

3.1 更新人才培养目标

一方面,设置“理论成绩目标+实操能力目标”。为了更好地开展烹饪专业育人工作,高职院校既要设置以理论成绩为导向的育人目标,也要提出实操能力目标。比如说,在校企合作背景下,将烹饪专业测试分为“理论测试”“实操测试”。“理论测试”主要由学校负责,而“实操测试”则安排在企业,通过两项测试的总分,评估学生是否可以毕业。另一方面,设置“专业能力目标+职业素质目标”。为了突出学生职业素质,高职院校要主动与烹饪企业沟通,了解职业素质相关内涵,共同制定烹饪专业职业素质目标。比如说,组织“烹饪专业人才培养目标交流会”,落实职业素质考核工作、评估工作^[7],呼吁学生保持良好的职业素质。

3.2 提高实践教学成效

如何提高烹饪专业实践教学成效?具体来说,第一,拓宽实践教学资源。在校企合作模式的支持下,高职院校可以引进丰富的企业资源,让学生不再因为资源而苦恼,拥有更多可发挥空间。比如说,烹饪企业可以提供多品种

蔬菜、粗粮、调料品等,便于学生进行不同类别的烹饪练习,提高自己的综合实践能力。第二,创新实践教学形式。关于烹饪专业实践教学形式创新,高职院校不能盲目行动,要理性听取企业建议,在企业环境中进行一些实践尝试。比如说,将烹饪实训安排在定点合作的酒店厨房,让学生在真实的厨房情境中,锻炼自己的烹饪技能。而且,酒店每天都有大批顾客,学生可以尽情展示自己的菜肴,通过顾客口碑来判断烹饪水平。

3.3 激发教学团队学习热情

一方面,主动学习新理念。通过校企合作渠道,高职烹饪专业教学团队可以走出去,亲身感受一线烹饪工作。教师接触一线烹饪工作之后,可以获取许多新理念,并将这些新理念融入育人计划,提高育人工作质量。而且,烹饪企业与顾客有更直接的互动,可以深入了解顾客需求。将顾客需求统计起来后,高职院校可以优化烹饪专业教学内容,以“顾客需求”为导向,保持教学先进性;另一方面,主动学习新方法。为了让烹饪专业教学团队掌握更多教学方法,高职院校要加强培训工作。比如说,联合学校、企业人力资源优势,举行“烹饪专业信息化教学工具培训”“烹饪专业信息化教学方法培训”“烹饪专业信息化教学场景培训”等,重点围绕信息化,分享成熟的教学经验。

4 结语

综上所述,为了进一步提升烹饪专业人才培养质量,高职院校要正视问题,抓住工作中的主要矛盾,从这些方面去积极调整:①更新人才培养目标;②提高实践教学成效;③激发教学团队学习热情。在这个过程中,相关教职工还要关注“学生需求”,比如说,学生对企业有什么期望?学生乐于接受什么样的实训方案?学生将来的职业规划是什么?学生进入企业实习后有什么不适……这些都是教师要认真了解的问题。对学生加深了解后,教师才能精准育人,制定更科学的烹饪专业人才培养计划。

作者简介:史红根(1966.1—),男,江苏溧水人,副教授,研究方向:烹饪与营养。

基金项目:2017年江苏省高等教育教改研究立项重点课题(产教深度融合背景下高职烹饪专业实践教学体系构建与实施)(2017JSJG080)。

【参考文献】

- [1] 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.
- [2] 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.
- [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] 林高翔.中职学校中餐烹饪专业实训课教学探究[J].成才之路,2018(25):45-46.