

中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式探究

颜廷佳

江苏省阜宁中等专业学校, 中国·江苏 盐城 224400

【摘要】 中职学校培养了大量现代社会发展所急需的应用性人才, 形成了较为完善的人才培养模式和体系。以烹饪专业为例, 专业教师注重导入新型管理模式和教学模式来提高人才培养的水平, 进一步提高了烹饪专业的实践性和技能性。将现代学徒制等人才培养模式进行了融入, 取得了很好的效果。在本文中将会针对中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式发展的现状进行探讨, 并且提出相应的策略。

【关键词】 中职学校; 烹饪专业; 现代学徒制; 人才培养模式; 有效策略

Exploration on the Training Mode of Modern Apprenticeship Talents in Secondary Vocational Cooking Specialty

Yan Tingjia

Jiangsu Funing Secondary School, Yancheng 224400, Jiangsu, China

[Abstract] Secondary vocational schools have cultivated a large number of applied talents that are urgently needed for the development of modern society, and have formed a relatively complete talent training model and system. Taking the culinary profession as an example, professional teachers focus on introducing new management and teaching modes to improve the level of talent training and further improve the practicality and skills of the culinary profession. The modern apprenticeship and other talent training models have been integrated, and good results have been achieved. In this article, we will discuss the current situation of the development of the modern apprenticeship training mode for vocational cooking majors, and propose corresponding strategies.

[Key words] secondary vocational school; cooking major; modern apprenticeship; talent training model; effective strategies

烹饪专业是中职学校一个实践性和技能性都较强的专业, 因而更需要在实践活动中进行培养模式的创新。可以根据企业的实际需求以及学生的自我规划来进行有针对性的培养工作, 导入现代学徒制。学校教师和企业技能人员进行高度合作, 对于烹饪专业学生进行专业指导, 力争提高烹饪人才培养的效率。专业教师需将传统的课堂教学活动和企业的实践活动进行更好的融合, 使得烹饪专业学生的实践技能得到运用, 实用知识得到运用。以上措施很好的培养了学生的核心素养。因此, 针对现代学徒制人才培养模式进行探讨就显得尤为必要。

1 中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式应用的作用

1.1 缓解部分企业人才匮乏的问题

现阶段部分餐饮企业的人才需求量较大, 但是中职学校烹饪专业的人才培养速度相对有限。现有的教学内容和企业的实际情况不相符合, 导致企业在完成招聘以后需要开展专项培训活动, 既提高了人力资源的成本, 又难以在短时间之内缓解人才缺乏等问题。而运用了现代学徒制人才培养模式以后中职学校培养出来的学生可以更好的适应企业的需求, 不需要再进行长时间的岗前培训。可以提高人才的利用率, 以及企业运行效率, 在某种程度上缓解餐饮企业人才匮乏的问题, 为企业节省经济成本。学生在合作的餐饮企业开展长期实习活动, 对于本专业的知识以及未来的岗位需求有了更加清醒的认知, 有助于提高学生就业的稳定性。

1.2 有助于快速提升学生的职业素养

在传统的中职学校烹饪专业教学的过程中, 学生大多数时间都在学习一些理论知识, 需要到餐饮企业才能学习一些更加专业化的职业技能, 而关于职业操守和职业素质等方面的内容学生只能自学。在导入现代学徒制人才培养模式以后, 学生可以用更长的时间到企业进行实习, 从而满足企业的岗位需求, 自己也可以

掌握更多的专业知识和技能。学生需要按照企业的规章制度开展相关的探索活动和学习活动, 在完成学习任务以及实践任务的过程中自身的职业素养也会得到相应的提高, 并且还会和周围的同事进行交流沟通, 提高合作水平, 培养团队合作的精神和意识。因而对学生职业素养的培养产生了重要的影响。

1.3 有助于提高校企合作的水平

学校为了培养大量社会企业所进的应用型人才, 往往都会开展一定的效期合作活动, 进行社会调研和企业反馈。运用现代学徒制人才培养模式以后企业可以和学校进行更多的沟通活动, 提出企业的需求, 根据学校现有的师资力量以及实训环境来开展相关的教育教学探索活动。双方可以共同打造实训基地, 利用企业先进的生产环境和设备来开展人才培养活动, 同时构建双师型队伍。因而运用该模式可以提高学校的育人水平和管理效率。

2 中职学校烹饪专业现代学徒制人才培养模式的应用策略

2.1 合理选择合作企业, 提高人才培养模式应用水平

中职学校烹饪专业教师在依托现代学徒制人才培养模式进行教学工作的过程中, 需要和社会企业进行合作, 首先需要挑选实力较强并且资源较为丰富的餐饮企业。这样既能够为学生提供相应的知识与技能实践场所, 又能够为学校的各项建设提供一定的支持。在开展学徒制运用时可以考虑采用餐饮企业的用人标准以及培养流程、面试形式, 进一步提高学生的职业素养。使其掌握更多的专业知识和技能。这时学生不仅仅是中职学校的在校生, 更是餐饮企业的后备力量以及主力军。中职学校应当加强和企业沟通交流的频率, 和企业就学徒合同签订标准进行更好的磋商, 为更深层次的合作和互动活动奠定坚实的基础。在此基础上开展顶岗实习, 长期实习, 毕业实习等合作活动, 同时还可以采用校企轮换学习模式, 实现学校和企业高度

合作, 教室与厨房深度融合。

2.2 建立健全人才培养保障机制, 打造双师型教师队伍

中职学校烹饪专业在运用现代学徒制以及相关的人才培养模式的过程中, 需要有一支过硬的教师队伍, 需要建立健全人才培养保障机制。从各个方向都开展建设工作。中职学校可以和企业开展协商, 共同制定人才培养经费保障机制, 建立经费监督与管理小组, 由学校的部门领导以及企业的管理者共同组成。同时还要建立技术手段和设备使用保障小组, 对于人才培养过程中所遇到的一系列技术设备和生产环境要进行更好的考察和监督。学校的教师可以和烹饪企业的管理者共同组成人才培养小组, 制定人才培养目标、培养课程以及师资力量运用方法。涉及到烹饪师傅的选择工作时要慎之又慎, 校企双方都要共同承担企业烹饪师傅选择以后的一系列责任, 同时还要负责烹饪师傅和学生的实际补贴费用。应当建立完善的保障机制, 为烹饪师傅以及烹饪专业学生解决后顾之忧。可以由企业的管理者以及烹饪师学校教师来组成双师型队伍, 双方可以进行一些岗位轮换活动, 让企业师傅认识到学校完善的理论课程教学体系, 让学校教师认识到企业强大的物质基础, 从而更好的提高双方互信的水平。学校和企业开展的合作活动有助于建立健全完善的人才培养保障机制, 解决学生的就业问题, 以及企业的用工荒难题。双方应加强合作, 对于人才保障机制的运行情况进行监督, 对现代学徒制人才培养模式的运用情况进行反馈, 最大限度的提高人才的培养效率。

2.3 注重培养学生对企业的忠诚度, 提高学徒制应用水平

中职学校烹饪专业在运用现代学徒制开展教学活动的过程中应当注重满足企业的需求, 按照学生、学徒、准员工、员工的培养路径来培养等专业的学生, 逐渐的提高学生对于餐饮企业的认知水平, 提高其重视程度。适当的按照企业的人才培养流程来对于现有的培养路径进行优化, 让学生完成角色的转变, 对于自身的专业知识和技能可以有更加深刻的认知, 了解到个人职业生涯规划的重要性, 逐渐的和烹饪师傅建立信任关系, 受到企业良好文化的熏陶, 提高对于企业的忠诚度, 培养对企业真挚的感情。这有助于增强学生的核心竞争力, 帮助学生提高自身的核心素养。教师和企业的管理者都应当为学生营造良好的生活环境和实习实训环境, 让学生意识到加入餐饮企业是实现人生价值的重要路径。在无形当中就能够提高学校的依存度和认可度, 进而为学徒制应用工作奠定基础。

2.4 建立科学系统的双轨制课程教学体系, 提高人才培养模式完善度

在运用现代学徒制完善人才培养模式的过程中, 学校教师会有针对性的优化现有的课程结构, 提高理论教学的效率以及实习实训活动的效能, 最大限度地培养学生的核心素养, 提高学校人才培养模式的完善程度。建立双轨制课程教学体系就显得尤为重要。企业的实践类课程的比例应当进一步增大, 力争做到占课程总数的2/1左右, 保证学生有足够的时间进行实践活动。学校的理论课程的课时可以进行适当的调整, 在完成理论教学以后就需要开展一定的实习实训活动, 可以直接到企业中进行相应的课程实习以及学期实习。对于企业实践类课程以及学校理论教学类课程, 以及学校的实践课程之间的关系要进行更好的平衡。学校教师、餐饮企业管理者、课程开发专家应发挥积极的作

用, 对于课程体系进行进一步的细化。对于食品材料的初加工、厨房管理、面点制作、热菜制作、冷菜制作以及菜品包装等课程都要进行内容上的调整, 使其适合双轨制课程教学体系的相关要求, 进一步提高学校课程和企业工作内容的衔接度, 真正的达到工学一体的目标。完善的课程体系会为学徒制人才培养模式的探索工作奠定基础, 提高现代学徒制模式的完善程度。

2.5 积极开展现代学徒制评价活动, 提高学校及企业育人水平

在进行烹饪专业现代学徒制模式实践运用的过程中应当多次开展质量评价和监督活动, 这样可以提高学校的育人水平以及企业的运行效率, 同时对于现有的模式的有效性可以有更加清醒的认知, 也可以考量烹饪专业学生的实际情况。针对接受了现代学徒制培养的学生应当进行双重考核, 由学校教师 and 餐饮企业师傅开展双重评价考核探索工作, 学校评价企业评价和社会评价相结合, 围绕着培养学生的能力, 拓展学生的视野, 提高人才培养水平的核心目标来开展质量评测活动。以职业资格认证考试、毕业宴席设计和制作, 以及烹饪技能大赛等活动为契机对学生进行更加多元化的评价, 凡是考核合格或者获得相关证书的学生可以获得企业的奖励, 优先聘为正式员工。建立完善的评价和考核体系可以对于学生的学习活动产生更大的推动作用, 实现可持续发展。还可以书写实习日志或者课程日志, 由专业教师以及企业师傅各自对同一学生的表现情况进行评价, 对于学生的餐饮知识的掌握情况以及技能的实践运用情况进行考核。可以导入相应的评分机制, 对于自觉遵守学校和餐饮企业规章制度的学生要进行相应的表扬, 在实习期间遵守法律法规以及公序良俗的学生可以获得额外奖励。总之, 积极开展现代学徒评价活动, 可以提高育人水平, 为学生的成长奠定基础。

结束语:

总而言之, 中职学校烹饪专业运用现代学徒制人才培养模式可以最大限度的挖掘教学资源, 提高整体的育人水平, 提高校企合作效能。在接下来中职学校专业教师需要进一步优化现代学徒制的相关内容, 打造双师型教师队伍, 为学生提供更加专业化的指导, 构建更加完善的专业评价体系, 以及激励机制, 从而最大限度的提高学生的烹饪技能, 使其掌握更多的专业知识, 提高自身的核心素养。同时还要注意培养学生的现代工匠精神, 以现代学徒制取代旧有的师傅带徒弟式的教学模式, 实现中职学校烹饪专业教学活动的专业化、系统化、科学化, 为职业教育体制改革提供更多的保障。这也会进一步提高烹饪专业职业教育的效率。

参考文献:

- [1] 黄博. 基于现代学徒制的中职学校烹饪专业人才培养模式的构建[J]. 文化创新比较研究, 2021, 5(24): 36-39.
- [2] 唐靖淞. 中职学校烹饪专业现代学徒制人才培养模式的优化策略[J]. 文化创新比较研究, 2021, 5(22): 66-69.
- [3] 罗顺明. 基于现代学徒制的中职智能制造专业群人才培养模式研究与实践[J]. 现代职业教育, 2021(26): 68-69.
- [4] 侍朋. 围绕“三教”改革 探析烹饪专业现代学徒制人才培养模式[J]. 中国食品, 2021(02): 106-107.
- [5] 荣波. 中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式初探[J]. 教育科学论坛, 2020(24): 49-52.