

浅谈学徒制教育在高职烹饪教学中的应用

崔志权

辽宁现代服务职业技术学院 烹饪学院, 中国·辽宁 沈阳 110164

【摘要】学徒制教育是驱动职业教育改革, 增强教学真实性和实践性, 确定人才培养目标的重要渠道。在社会经济高质量发展过程中, 高职院校肩负着不断完善教育教学的新担当和新使命。但是, 当前学徒制教育在高职烹饪教学中的应用面临着大学生就业问题依然严峻、教学与实践存在偏差性、缺少与企业集团的订单型培育模式、缺乏科学合理评价机制问题。鉴于此, 应从增强烹饪专业学生学习能动性、调整烹饪教学课程和设立现代化学徒制制度方面采取应用措施, 促使烹饪教育高效发展。

【关键词】学徒制教育; 烹饪教学; 应用; 产教融合

On the Application of Apprenticeship Education in Higher Vocational Cooking Teaching

Cui Zhiqian

College of Cooking, Liaoning Vocational and Technical College of Modern Service Shenyang, Liaoning, 110164

[Abstract] Apprenticeship education is an important channel to drive the reform of vocational education, enhance the authenticity and practicality of teaching, and determine the goal of talent cultivation. In the process of high-quality development of social economy, higher vocational colleges shoulder the new responsibility and mission of constantly improving education and teaching. However, at present, the application of apprenticeship education in higher vocational cooking teaching is faced with the following problems: the employment problem of college students is still severe, there is a deviation between teaching and practice, the lack of order based cultivation mode with enterprise groups, and the lack of scientific and reasonable evaluation mechanism. In view of this, some practical measures should be taken to enhance the learning initiative of students majoring in cooking, adjust cooking teaching courses and set up a modern system of learning apprenticeship to promote the efficient development of cooking education.

[Key words] Apprenticeship education; Cooking teaching; Application; Integration of industry and education

近年来, 伴随国家职业教育改革的持续深入, 愈多的人群日渐对学徒制教育在高职院校烹饪专业教学过程中的运用高度关注。由于高职院校更为重视学生专业技术和能力的培育, 以此满足社会经济发展对多重技能人才的不同需要。但传统高职院校烹饪专业的实际教学效果不佳, 且难以保证学生未来的高质量就业。而通过学徒制教育在高职院校烹饪专业教学的有效运用, 可以极大改善以上状况。故此, 关于学徒制教育在高职院校烹饪专业教学过程中的运用深入剖析变得至关重要。

1 学徒制教育在高职烹饪教学中的应用意蕴

1.1 学徒制教育有助于推动产教融合

学徒制教育是深化产教融合的重要方法, 其人才培养目标相对清晰, 不仅满足学校发展需求, 还可以满足企业用人需要。据人力资源社会保障部数据显示, 2019年-2020年, 我国总共累计培育企业新型学徒高达80万人。一方面, 通过全面推动企业新型学徒制, 可调动更多企业参与积极性, 让众多企业转变成“学习工厂”。这可以让高职教育变得尤为务实, 有助于解决“校企”脱离问题, 促使在产教融合过程中培育更多应用型人才, 为国家输送优质人才, 推动社会经济高质量发展。另一方面, 学徒制教育是对企业集团和学生的双向型激励。对于企业集团来讲, 获取职业培训补贴, 可有效降低用工成本, 激励企业积极实施学徒制教育; 对于学员来讲, 以往在企业集团实习, 难以获得工资和报酬, 但当前学徒制期间可以获取工资, 维护学员合法权益, 可鼓励更多

学员和人才进入企业集团当学徒, 继而有助于培育众多优质技能人才, 填补技能型人才短缺短板。

1.2 学徒制教育有助于建立烹饪人才培养机制

边读书边工作有机衔接的教学方法是现代学徒制培育模式的明显特征, 校企之间通过协同规定烹饪人才培养方案, 不仅满足企业集团的专业性人才需求, 还可以学生综合能力获得显著提高。第一, 按照高职院校和企业集团的需要规定教学计划, 学员在入学阶段与企业集团签约实习合同, 并由学校方面和企业集团方面协同负责人才培养, 对构建烹饪专业人才培养机制具有重要价值。第二, 现代学徒制教育有助于推动“1+X”证书, 优化高职教育学籍管理机制, 并益于健全现代企业集团用工评估制度和审核机制, 可解决企业招聘工人难题。

1.3 学徒制教育有助于提高学员的工作责任心

传统高职院校烹饪教学单纯将专业知识传递给学员。让学生掌握烹饪相关技能是高职院校唯一目标。因此这一传统烹饪专业教学具有较大局限性, 而学徒制教育人才培养方式可更好克服此类问题。学徒制教育可让学生短时间接触到有关企业集团提供的实践类教学, 校企的协作能够让学生获取更多成才渠道。不仅如此, 在学徒制教育下, 学员的职业责任心具体表现于学员对产教融合的热爱与认同。学员的工作责任性直接关乎学生毕业之后是否留在协作企业集团, 对院校和企业的重要程度不言而喻。

1.4 学徒制教育有助于提升职业技能

学徒制教育注重从职业视角培育技能型人才,坚持教育和企业之间有机融合,遵循学员成长规律和职业能力提升规律,增强知行合一,培育烹饪专业学员职业技能,将职业和人文素养教育植入于人才培育环节。并且,学徒制教育可有效发挥企业和校园文化,推动优秀产业文化进入高职教育、企业文化进入校园、职业文化进入烹饪课堂,更多有助于职业技术和职业精神的有效结合。

2 学徒制教育在高职烹饪教学中的应用面临的困境

2.1 大学生就业问题依然严峻

尽管学徒制教育为学员提供了诸多帮助,特别是在毕业之后的就业岗位层面,但若对此问题缺乏高度重视,就极有可能造成学员就业难的问题。在部分运用学徒制教育的高职烹饪专业内部,学员毕业之后就被高职院校和对应的餐饮集团进行连接。但此时学员身份并未发生完全转化,依旧扮演着学生身份,高职院校对此部分学员缺乏重视,造成其在相对应的工作岗位中难以获得应有报酬和福利,浪费学员很多时间。

2.2 教学与实践存在偏差性

学徒制教育优势较为显著,对于学生群体来讲,能够了解理论知识和实践技能,继而在持续学习与工作中增强自身技能,促使获取更大能力提高。然而,在现实运用过程中,大部分教师过度注重这一点,忽视自身职责。原本高职烹饪院校是需要为学生传授实践技能和相关理论知识。但随着学徒制教育的全面实施,部分教师将全部实践任务均调配至后期的师傅,自身只负责理论化教育。在学员实践操作过程中存在教师持有得过且过的职业态度,忽视学员实践操作技术能力的培育。

2.3 缺少与企业集团的订单型培育模式

现阶段,校企合作不畅通、缺少与企业集团之间的订单型培育模式是制约学徒制教育在高职烹饪教学中的应用。高职院校烹饪专业的培育目标和餐饮企业的需要之间存在密切关系,餐饮企业是学生实现就业的重要场所。高职院校是所有学生的第一课堂,让企业集团成为学生的第二课堂。然而,在当前高职教育中,一般忽略与企业集团发展的关系,并未按照企业集团实际发展需要,实施订单型培育模式。在现有高职教育过程中,学生进入校园之后根据教育教学计划开展烹饪教学,但实际进入企业集团之后,诸多烹饪院校学生无法适应企业集团的需要。

2.4 缺乏科学合理评价机制

学徒制教育是高职教育的重要形式,也是对产教融合的深入,更是订单培育和定岗实习的递进。学徒制教育广泛推行,对于传统高职教育教学监管机制、教学评估机制提出更高新型要求。学生学徒在企业岗位方面的综合学分如何测算、学习质量和标准如何规定、教学质量审核如何实施方面均缺乏完善化评估机制,导致高职院校烹饪教学融合学徒制教育困难重重。不仅如此,在具备指导职位院校教师和企业集团师傅的业绩、能力、职称等方面严重缺乏健全化考核和评估机制。

3 推动学徒制教育在高职烹饪教学中应用的策略

3.1 增强烹饪专业学生学习能动性

学徒制教育环境下,高职院校烹饪专业应满足学生学习需求,调动学生学习技能的能动性和积极性,促使教师教化转变成学生学习。高职院校应根据烹饪教学特点做出相关调整,消除机械式复制的烹饪教学模式,融合现代学徒制教育,助推学生个性化特点全面释放。在按照不同师傅指引下,高职院校应采取不同风格的烹饪教学内容,激发学生学习烹饪技能的能动性,确保自身学习的热情不断提升。需要注意的是,立足不同师傅教学条件下,高职院校应让烹饪专业学生保持持续进步的动力,不断鞭策学生积极学习新内容。这一过程中,若学员产生对师傅情况,可以公开透明的缩短跟随学习时间,将主要注意力放置于跟随其他师傅学习烹饪技术方面,以此探寻到适合自身学习内容,增强学历动力。

3.2 调整烹饪教学课程

高职院校烹饪教学的主要目的在于技能型人才的培育。首先,高职院校应合理调整烹饪专业课程,让学生学习到烹饪技术相关理论知识,促使学生将有机融合理论知识和实践操作,促使学徒制教育发挥作用。在课程教学环节中,指导教师应将烹饪知识高质量传授给学生,在具体实践操作环节中注重发挥学生的动手能力。并且,在实践操作过程中,指导教师应及时发现问题,并解决问题,提升学生掌握烹饪技术的效率。其次,指导教师应将烹饪相关课程和餐饮机构的用人实际有机联系,为学生提供专业化实践操作平台,继而满足学生学习烹饪技能的各项需要。高职院校烹饪教学的目标是促使学生习惯学生和学徒身份,在学徒岗位实践操作过程中成为餐饮机构迫切需求的人才。

3.3 设立现代学徒制衔接制度

现代学徒制衔接制度是指学员和企业集团、学员和高职院校、高职院校和政府部门、企业集团和政府部门之间的有机衔接制度,争取形成政府部门为主导、高职院校占据关键位置,推动学生接纳理论知识和实践操作方面的教育教学培训,促使高职院校学生实习和企业集团业务的有机衔接。与此同时,高职院校应将现代学徒制教育制度持续完善,驱动彼此之间更好深入与密切协作,达成家长省心、学员放心和企业集团满意的多元共赢效果,为学生提供更优烹饪学习环境。

参考文献:

- [1] 宇庭. 中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式探析[J]. 科技资讯, 2020, 18(12): 183-184.
- [2] 辜静静. 现代学徒制在高职烹饪专业教学中的应用[J]. 智库时代, 2019(43): 272-273.
- [3] 边振明. 浅谈制约烹饪专业建立现代学徒制教学模式的因素及对策[J]. 教育教学论坛, 2018(40): 255-256.

作者简介:

崔志权(1980.01—),男,汉,辽宁阜新县人,大学本科,辽宁现代服务职业技术学院烹饪学院讲师,研究方向:烹饪工艺与营养。