

基于生产性实训基地的高职烹饪专业人才培养路径研究

唐成林

(广西经贸职业技术学院, 广西 南宁 530000)

摘要: 围绕生产性实训基地培养职业技能人才,是目前职业教育改革重要方向。目前我国社会对烹饪专业人才有了全新要求,其不仅需要有较强的专业技能,同时也需要明确岗位实践标准、具有一定创新意识。为了满足学生综合素养发展需求,很多高职院校在培养烹饪专业人才的过程中,开始积极与企业合作、搭建生产性实训基地,确保学生在知识、技能学习中不断树立认知,实现自我能力以及素养的发展。本文就生产性实训基地下的高职烹饪专业人才培养路径进行探究,并对此提出相应建议,希望为教育改革提供参考。

关键词: 生产性实训基地; 高职烹饪专业; 人才培养; 路径

近年来,我国教育部门出台了《高等职业教育改革》《国家长期教育改革和发展规划纲要》等教育文件,其中明确提出产教融合、理实合一等教育理念对职业教育改革的重要性以及影响,同时也指出生产性实践基地是提升人才培养质量的重要方式,也是落实校企合作的有效载体。对此,目前很多高职院校开始围绕学生综合能力发展,积极搭建生产性实训基地,并探究出全新的教育模式以及经验,对烹饪专业教学来讲,其中很多高校都开设了实训室,其可以满足中西餐烹饪、中西面点制作等实训内容,取得一定人才培养效果。但是在发展过程中,因教师教育能力、教学体系等,使得学生综合能力与餐饮企业实际用人需求不相符,对此学校在发展中应统筹教育合力,针对当前教育过程中存在的问题,进一步完善教学体系、创新教学方式、强化校企合作,从而强化顶层设计,发挥生产性实训基地的引导价值,切实推动教育教学发展。

一、生产性实训基地基本概念

结合实际进行分析,高职教育的实训教学主要有实训、实验以及实习几个环节,而按照任务、项目性质等,可以将其划为生产以及教学实训。相关的职业教育发展文件也明确提出,学校在中结合学生能力发展需求以及教学现状,有学校提供场地、管理,企业与学校建立合作关系为其提供设备、技术等,借助校企合作的方式开展实践教育活动,使学生在知识和技能学习中不断学习最新的生产标准,确保学生综合能力以及素养等与社会生产相契合。我国很多学者认为,生产性实训是“高职院校充分利用自身的优势,独自与企业合作,在校内建设具有生产功能的实训基地,通过生产产品研发技术、服务社会等生产性过程,实现经济效益,并在生产过程中培养学生的实践技能,提高学生的综合职业能力的一种实践性教学模式”,此种方式在很大程度上打破了职业教育限制,提升了人才培养质量,帮助学生获得全面发展动力,切实深化职业教育改革。

二、生产性实训基地与高职烹饪专业教学融合的必要性

(一) 提升教师整体教育能力

结合实际进行分析,学校在针对烹饪专业建设生产实训基地的过程中,能够进一步提升教师综合教育能力,使其能力可以确保后续教学活动顺利开展。具体来讲,在建设过程中,教师会结合专业生产标准、学生综合发展需求积极配合学校建设工作,其通过调研、学习考察等方式,制定建设方案、确定生产性实训基地功能设置、设计选配厨房餐饮设备、安装调试设备、建立管理体制机制,这样可使专业教师拓宽知识面和提高自己的专业实践能力。不仅如此,在这一过程中教师为了获得持续发展动力,其会在校企合作基础上,积极与企业人员进行沟通,选择利于学生综合发

展、整体能力提升的实践教学项目,而教师会掌握更多教学方式、理念等,确保后续教学活动的针对性和有效性。

(二) 是强化学生综合素养的重要举措

实际上,不论何种观点,都认为生产性实训基地集教学、生产为一体,是新时期下提升职业教育效果的重要方式。基于此种全新教学方式,学生能够在项目、全新教学方式支持下主动加入学习过程,烹饪专业学生运用所学的烹饪理论知识和专业技能,加工销售产品,通过生产销售流程运转情况和经济效益检验教学效果。不仅如此,此种教学方式将把传统的消耗性实训转化为收益实训,其在一定程度上降低了实训成本,学生在学到技能的同时有一定的经济回报,体会创业的快乐,提高了综合能力,切实实现学生多元化发展,提升其核心竞争力。

三、生产性实训基地与高职烹饪专业融合中存在的问题

围绕生产性实训基地开展教育教学活动,成为众多高职院校培养新晋烹饪专业人才、提升人才培养质量的重要方式,很多学校在建设中也积极创新,并取得一定教育教学效果,但是其在发展中依旧存在一些问题。烹饪专业自从开始高等职业教育以来,课程体系虽然进行了一定的改革,但实质上并未有根本性的改变,课程体系的综合化程度低,课程结构中非专业课程(包括人文素质课程)的课时比重明显偏低,专业课程中反映前沿的内容明显偏少。通过分析相关的资料进行分析,高职烹饪专业的人才培养目标多数可以归纳为“懂营养、精技能、会管理”,目标定位为优秀的技能应用型人才,这反映了高职烹饪专业一贯的人才培养模式是重技能轻素养,这意味着在生产基地下的高职烹饪专业教学中,学生素养得不到提升,这与课程体系、方式等存在密切联系,导致既定教育目标难以实现。除此之外,教师教育能力以及水平也决定着教学进度,很多烹饪专业教师并未选择针对性实践教学项目,这导致学生综合能力与社会发展不符,这并不利于学生顺利就业。

四、生产性实训基地下的高职烹饪专业人才培养方法

(一) 强化校企合作,构建双师型师资队伍

在生产性实训基地下的高职烹饪专业教学中,为了进一步提升人才培养质量,确保教学活动顺利开展,笔者认为学校在中应积极与企业合作,并提升教师教育能力。首先,学校管理人员积极顺应时代发展,在中务求务实,初步明确化工专业教师教育能力提升目标。在生产性实训基地视角下,烹饪课程和专业教师教育能力关系着教育改革进度,其对教学改革也有较大影响。因此学校需要定期开展相关培训工作,让教师意识到全新教学模式与教学融合的必要性与方法,切实提升教师教育能力;学校在中积极与企业合作,组织教师挂职到企业学习,或者邀

请合作企业厨师、经理等来学校引导,使其辅助教师开展教学活动,从而发挥全新教育方式的引导价值。第二,及时转变教师教育思想。学校要引导教师转变传统教育思想,使其深刻把握教学改革目标,以便开展后续有针对性的课堂教学活动;立足课程设计观念,将烹饪创新元素贯彻到教学内容中,同时也要以课程顶层设计作为落脚点,探索多元化、针对性的教学方法。第三,针对新时期下的职业教育改革,学校组织教师定期开展调研会。一方面学校应组织教师结合学生专业,对市场人才定位、岗位对学生综合能力要求等进行分析,并将这些内容进行整合,落实到实际教学过程,确保学生所学知识和生产实际接轨。另一方面,学校组织教师应对近期教学中存在的问题进行细致分析,掌握当前教学现状,并制定全新课程思政下的育人方案,确保整体教学改革进度,发挥生产性实训基地的引导价值。

(二) 围绕生产标准,完善育人体系

在实际发展中,高职院校可以和本地餐饮单位、酒店等进行合作,双方共同建设专业实践基地,定期组织学生到基地进行实训,让学生深入了解烹饪产业结构布局,让专业技术人员带领学生学习新技术,进一步提升学生岗位胜任能力。例如,学校在选择有综合能力、生产资源丰富企业基础上,可组织与基层店面合作,这一方向主要面向专业销售方向学生,使学生在学习中模拟电子商务谈判、产品销售、产品销售服务等,并引导学生初步明确自身发展方向;学校专业教师联合企业工作人员,双方共同挖掘实践教学项目,使学生在类似真实的情境中学习、实践,不断提升自身职业素养以及能力,促使学生综合化、多元化发展;专业教师也可与农村企业人员交流,双方重新规划、完善人才培养方案,使学生在学习中不断提升自身能力,促使学生综合化、多元化发展。通过这样的方式,学校教育体系、人才培养机制等得以完善,学生也可以在实践、学习中不断树立认知,实现自我能力以及素养的综合化发展,从而进一步实现新时期下的专业教学改革目标。此外,学校在课程体系建设上,可以建立《烹饪创业实训》课程。本课程整合了《餐饮创业实务》《餐饮行业管理》等课程,针对学生综合能力发展,学校教师可引导学生定期进入岗位进行实习,而教师和企业工作人员按照企业岗位工作安排设计实训岗位,引导学生在实践过程中不断树立认知、提升能力;建立《烹饪基本素养》教育课程,教师在课程教学中为学生讲解多数单位管理、销售和服务等标准,之后将这些项目引入到教学过程,使学生在实践中成长,促使其工匠意识发展。

(三) 创新教育方式,提升人才培养质量

在当前教育背景下,为了进一步提升人才培养质量,高职院校在建设生产性实训基地的过程中,也需要引导教师创办教学方式,使学生在全新教学方式引导下主动加入学习过程,切实提升教学效果。在这一需求下,信息技术、混合教学等成为众多教师使用方法,例如,在“红酒鹅肝”项目教学中,笔者借助混合教学法开展了教学活动。此种教学方法分为两个阶段,即线上平台教学和线下实训基地教学,首先,在线上教学阶段。这一阶段主要是学生大体把握学习内容、自主预习知识,结合教学内容,笔者在课前将学习案例、冷盘鹅肝、香煎鹅肝等内容,随后将这些内容上传到校内学习平台,并在其中融入案例分析、工匠精神教育等内容,实现深层教育的目的,引导学生树立正确价值理念,并掌握重点知识。不仅如此,在这一过程中学生也可以将自身在学习过程中存在的疑惑进行整理,或在评论区留言。在线下教学阶段,笔者协同餐厅单位特级厨师在生产性实训基地开展了实践

教学活动。首先,在实训教学开展之前,笔者与厨师共同分析了多数用人单位对人才能力要求,其需要具备烹饪基础能力,同时也需要有观察能力、创新意识等,且香煎对火候要求较高,在整合这些内容之后,笔者整理了这些用人单位的工作标准。其次,在实践教学,学校在企业人员示范下,学生逐渐了解到鹅肝处理技巧。之后笔者要求学生3人一组制作“红酒鹅肝”一菜,笔者与企业工作人员则在其实训中巡视,及时指出学生操作中存在的错误,并帮助其解决问题。在类似真实的工作环境中,学生的能力以及素养得以提升,新时期下的教育目标进一步实现。此外,为了体现实训基地的生产价值,笔者也鼓励学生将作品进行销售,笔者则整合学生学情,将其作为后期评价的标准。

(四) 丰富评价主体,创新教育评价

基于全新人才培养视角,教师在教学中应融合多元主体对学生评价。相对而言,传统的教学评价主要是教师结合学生的考勤、课堂表现、期末考试成绩等对学生打分,教师在其中较少的评价内容难以充分体现学生在学习中的不足,由此来看,烹饪专业教师在生产性实训基地教育模式下,要完善评价机制,借助更为全面、综合的评价体系,提升学生的学习主动性,帮助学生能够更为全面地发现自身存在的不足。第一,围绕学生的线上学习情况,如学习任务实情、学习时长等进行评价,督促学生加入学习过程。第二,线下学习情况。在线下教学中,教师为了切实提升教学效果,则会重视有效教学方式的引入,围绕这一内容,教师针对学生的合作情况、参与积极性、调研成果等进行评价,将这些内容记录。第三,实训过程中学生综合素养评价。对学生应用能力、基础能力、职业素养等进行评价,让学生及时发现自身在学习中的不足,并做到及时改正。而针对学生的学习情况,教师需要及时调整教学方向,从而确保之后教学活动的顺利开展。

五、结语

综上所述,高职院校在发展中积极建设并完善生产性实训基地,利于构建全新教育格局,进一步提升人才培养质量。因此在全新教育视角下,高职院校和烹饪专业教师应结合实际统筹规划,深入分析当前生产性实训基地教学中存在的问题,并针对问题提升教师教育能力、完善教学体系、创新教学方式,切实强化顶层设计,促使烹饪专业学生综合化发展。

参考文献:

- [1] 马英.职业教育校内生产(服务)型实训基地的探索与实践[J].中国职业技术教育,2021(23):32-35.
- [2] 雷小丹,高小芹.基于岗位适应能力的高职烹饪专业核心课程标准研究——以烹饪工艺与营养专业为例[J].中国食品工业,2021(17):123-125.
- [3] 杨铭铎,王黎,陈健.基于工作过程系统化的高职烹饪专业课程开发情境内教学设计[J].顺德职业技术学院学报,2021,19(04):34-39.
- [4] 邵志明.中高职贯通视域下“三明治”人才培养模式研究——以烹饪专业为例[J].职业教育(下列),2022,21(01):73-79.
- [5] 刘淑婷.高职烹饪专业学生思想政治教育研究——评《新中国大学生思想政治教育研究》[J].食品工业,2020,41(12):361.