

基于技能大赛的烹饪专业课程教学改革探究

陈锦容

(无锡旅游商贸高等职业技术学校, 江苏 无锡 214000)

摘要: 烹饪专业主要是为了培养具有较高综合素质, 扎实专业技能和较强实践能力的应用型人才。在实际教学过程中需要根据不同学生特点进行相应调整以适应社会对技能型人才要求。本文从职业院校人才培养目标出发, 结合烹饪专业技能大赛, 通过分析目前我国烹饪专业课程体系构建现状, 提出了校企合作教学模式下的高职学校课程改革策略, 并针对具体案例开展相关研究工作, 以期对相关院校提供一定参考意见, 希望能促进高职院校烹饪专业教学质量提升。

关键词: 技能大赛; 烹饪专业; 课程教学; 改革

技能大赛作为一种新型的比赛形式已经成为各高校及职业院校广泛采用的教学方法之一。它既能提高教师课堂教学水平又能让学生充分掌握专业知识, 从而实现真正意义上的“双师型”。但是由于受到传统教学方式的影响, 很多高职学校的烹饪专业学生都缺乏动手操作能力以及创新精神, 导致其无法将所学知识有效地应用于实际操作当中, 这也就限制了其自身发展空间的进一步扩大, 因此如何利用好技能大赛来激发学生学习兴趣、增强学生创新能力已成为一个值得思考和探讨的问题。本文首先介绍了职业院校举办烹饪技能大赛的意义, 阐述了职业院校开设技能大赛课的必要性, 其次对高职院校厨艺系在开展技能大赛课方面所遇到的困境做了较为深入的探析, 最后总结出职业院校应采取的应对措施, 希望能促进烹饪专业课程改革的, 进而达到提高学生就业竞争力的目的。

一、举办烹饪技能大赛的重要性

(一) 对烹饪专业课程目标的推进起推动作用

职业院校人才培养模式和定位与课程目标有着密切的关系。而烹饪专业作为一门应用性很强的学科, 不仅要具备良好的理论基础, 还要注重实践性较强的技术内容, 只有这样才能满足市场对于高素质复合型专业人才需求, 同时也符合国家产业转型升级方向。因此, 职业院校应当重视烹饪专业技能竞赛活动, 积极开发适合本校实际情况的实训基地, 以此培养更多具有实践操作能力的毕业生, 使其更好地为地方经济建设服务。通过举办烹饪技能大赛, 可以推动职业院校教学体系变革, 丰富课程内容; 还可调动广大教职员参与教学活动, 以带动整个职教系统整体质量的不断提升。

(二) 为学生创造了就业机会

职业教育院校的培养目标是为社会提供实用化人才, 随着国家对职业教育的高度重视, 越来越多的行业企业开始关注校企合作办学模式, 并纷纷选择与职校进行合作办学。通过举办烹饪技能大赛, 不但能为学生带来一定的就业机会, 而且可以拓宽他们的知识面, 加深学生的职业技能训练, 有利于学生全面素质的提高, 促使其综合实力得到较大程度提升。目前, 我国许多职业院校已经把烹饪技能比赛当作一项工作来抓, 如中国旅游管理学院就已成功举办过三届“全国高职高专厨师邀请赛”, 并取得较好的成绩; 还有一些学校则将烹饪技能比赛当成一种文化现象, 组织相关教师、专家或其他专业人士共同设计制作各类竞赛项目, 从而形成一个完整的赛事管理体系。在烹饪技能大赛上, 学生可以很好地展示自己的烹饪技能, 为自己争取就业机会, 这无疑会给学生的未来发展增加机会, 也有助于提升高职院校自身竞争力。

(三) 提升烹饪专业学生的积极性

技能大赛对于烹饪专业学生而言意义重大。一方面能够激发他们学习兴趣, 另一方面又能让他们了解各种知识以及应用技巧, 进而增强动手能力, 促进学生全面素质的全面提高。另外, 由于参加比赛能够锻炼学生各方面能力, 因而能够吸引众多在校学生加入参赛队伍, 从而进一步扩大影响范围, 最终达到“以赛促学”的效果, 有效实现“寓教于乐”的目的。

二、目前我国烹饪专业课程教学现状

职业教育院校中开设有大量烹饪课程, 但多数都属于理论类和实践操作类课程, 而这些课程大多没有纳入专业技能培训范畴, 因此缺乏针对性, 难以满足不同层次、不同岗位要求。同时, 大多数高职学校的烹饪课主要集中在基础阶段, 即培养技术工人为主, 忽视了专业课内容的开发及创新, 导致教学质量不高, 不利于毕业生就业时的实际需求, 更谈不上发挥出最大作用。并且, 许多高职院校由于师资力量不足等原因无法满足市场需求, 也没有针对性地开发适合学生发展的实训内容, 造成部分学生毕业后仍不能成为真正的“大厨”, 甚至还出现了就业难的现象, 这些问题直接影响到中职毕业生就业率的高低。因此, 如何根据当前高职学校烹饪专业课程设置情况对烹饪专业课程进行改革是十分必要的, 只有这样才能真正解决传统教学模式弊端, 才能使得烹饪专业的学生能够更符合未来的就业方向, 才能更好地适应社会需求, 借此推动行业发展。

三、基于技能大赛对烹饪专业课程教学改革的对策

(一) 加强对技能大赛的重视

通过上述调查发现通过技能大赛对烹饪专业课程改革有着积极的作用, 通过开展职业技能鉴定考核, 可以提高了广大师生参与职业技能活动的热情与信心, 使其从被动接受转变为主动参与, 从而有利于学生掌握基本理论知识, 提高综合素养水平, 完善知识结构, 丰富生活阅历。同时通过技能大赛不仅可以检验学生实际操作能力, 而且还可将所学到的相关专业知识的运用于实践当中, 并以此来加深对该学科的认识, 促使教师不断优化教学内容, 改进教学方法, 以确保教学质量得到切实保证。最后, 通过职业技能竞赛也有助于引导广大师生树立正确的职业理念, 形成良好的职业道德观念, 努力提高自身整体素质, 促进高职学校办学质量稳步上升, 为企业输送高素质人才, 促进学校内涵建设等工作打下坚实的基础。另外, 由于职业技能比赛本身就是一种很好的交流平台, 能极大的激发学生的积极性, 增强他们的自信心, 调动学生们学习的主动性, 这对于学生全面提升自我具有重要意义, 也是未来教育教学的一大发展趋势之一。所以, 为了更好地促进烹饪专业课程教学改革, 就需要各大职业院校加强对技能大赛的

重视和组织,并且结合专业特色和培养目标,制定具体可行的实施方案,让每一个在校学生能够充分了解自己所擅长的领域,进而提升个人动手操作能力,最终达到“学以致用”的目的,使学生能够在参与技能大赛中获得一定成绩,实现学习目标。

(二) 加强师资队伍建设

作为职业教育的核心,要想充分发挥职校师资队伍的优势,必须建立一支稳定、高效的高水平师资队伍。目前,我国大部分职技校缺乏足够数量的专职教师队伍,而这些老师大多是从其他院校调派而来的,没有经过专门培训或系统培训的程度较低。因此,如何解决高职院校师资队伍存在的问题,已成为制约职技院校发展的瓶颈所在。针对这一现状,各大职业院校开始采取多种措施加强校企合作,构建多元化人才培养模式。一方面积极引进行业内专家、学者及知名企业家加盟,组建由业内资深人士担任顾问,与学院共同探讨新时期下职教改革方向;另一方面依托行业协会资源,搭建平台,鼓励更多的人加入职技队伍中来。同时还可以邀请一些有影响力的企业高管来学校任教,以提高教师业务水平,从而进一步提高教学质量,推动职业技术教育事业健康持续发展。

“双师型”教师培养模式的提出不仅有利于深化职技专业教学模式,而且将改变当前职业教育学校教师结构单一,学历层次不高,职称体系不健全,知识结构不合理,知识更新速度慢的现象。为此,各大职业学校应积极探索适应现代社会经济发展需要的新型教学方法,努力打造一支高素质专业化的“双师型教师培养团队”。通过理论学习+实践操作+现场实训等多种形式,不断强化专业技能训练,为学生提供全方位服务,帮助学生掌握相关理论知识和操作技能。同时职业教育院校也应该注重教学过程的管理,切实发挥其作用,根据实际情况制定相应的规章制度,明确各部门职责权限,确保各项工作顺利开展。只有这样才能有效保障广大师生利益,促进职业教育事业的全面发展。

(三) 创建校企合作平台

随着我国市场经济的飞速发展,人们对职业教育的要求越来越高,特别是对于高职生而言更是重视了他们未来就业前景以及自身素质能力的提升,所以很多高职院校都把校企合作作为一项重要内容,以此来实现双赢目标。然而由于传统教学方式在一定程度上忽视了学生动手能力,导致许多高职毕业生毕业后往往会面临着找不到理想的单位或者因为各种原因无法进入正规工作岗位,进而影响到自己今后的职场前途。而校企合作则能很好地满足这种需求。通过建立校企合作平台,能够使这些同学们更好地了解企业的用人标准并参与生产经营活动,增强自身竞争力。校企合作平台包括:校企合作项目、校内外实训基地建设、校内实训室建设、校外实训场所建设、实训课程设置、师资力量及培训条件、实训考核与认证、实训教材研发等方面的具体项目实施方案。通过校企合作平台,不但能够解决高职毕业生就业难问题,更可以让那些没有经验或缺乏实践经验的学子尽快融入企业生活中,真正做到学以致用、用有所成,从而达到提高就业率的目的。

(四) 加强基本功训练

职业教育对人才培养的核心是技能,因此,要想成为一名合格的技能型人才就必须具备良好的专业素养和扎实的职业技能,这一切都离不开基础技术课。但是,目前大部分职校普遍缺少必要的基本技能训练,尤其是对学生实际操作能力的培养相对滞后,严重制约了职业技术学院的快速成长。为了适应社会经济发展需要,国家提出了“十二五”规划,其中一个重点就是加快高等职

业技术学院建设步伐,以适应经济社会发展对应用型专门人才的迫切需求,推动高等职业学校教学改革,形成具有鲜明特色和优势的办学模式。烹饪专业作为高职专业之一,其教学不仅涉及理论层面,而且还包含着实践环节,如餐饮服务工作流程管理、中餐烹调工艺制作、食品营养知识、西式面点制作等等。只有加强学生基本功训练,才能提升学生专业技能水平,为将来步入工作岗位打下坚实的基础。所以在职业院校烹饪专业教学的过程中,教师应加强对学生的基本功训练的重视,同时注重理论知识的渗透,将传统教学模式进行改革,把传授专业知识转变为教会学生掌握实用操作技巧。这样既有利于培养出高素质的劳动者和高技能人才,又可以实现校企双方共赢局面。

(五) 重视技能的提升,强化技能操作

烹饪专业要求学生必须熟练掌握各种原料加工方法,并能熟练应用于实际生产当中;还要了解市场上不同菜系所需菜品以及菜肴制作方法,以便根据自己口味选择相应菜式搭配。另外,学生还要有较强的动手操作能力。如果学生不能很好地完成基本操作技能,将会直接影响日后从事其他行业时的发挥,而技能操作则有助于增强他们自身素质及综合素质,促进其全面发展。因此,在教学过程中应该坚持走实用性路线,从日常饮食生活入手,使学生能够养成正确的饮食习惯,进而提高学生的就业竞争力,从而达到企业和个人双赢的目的。其次在烹饪专业教师教学时,应该常态化的在课程教学中训练和提升学生的技能,在不断操作的过程中实现技能的提升,通过多种教学方法来优化教学效果。例如采用模拟真实场景教学、课堂讨论等方式让学生参与进去学习,通过案例分析等手段帮助学生加深对所学知识的理解,通过视频演示等方式辅助学生更容易理解相关知识点,通过实际操作验证教学内容。最后通过反复讲、演、练、评等技能操作环节,以确保学生在短时间内形成较强的职业技能,并且具有一定的实操经验,最终取得良好的学习效果。

四、结语

综上所述,基于技能大赛的烹饪专业课程教学改革是一种新模式,它不仅能够满足社会需求,而且还符合高职教育培养目标的定位。随着我国职业技术教育事业的蓬勃发展,高职学校也面临着严峻的挑战,如何适应时代的需要,积极创新人才培养方案就显得尤为重要了,只有与时俱进才能真正推动我国职业技术教育的步伐。所以,这就要求高职院校将不断创新教学方式,打造特色鲜明的烹饪课程体系。同时,高职院校也要注重加强实训基地建设,完善校内实验设施设备,为学生提供实践锻炼机会;同时,高职院校还应结合校企合作,建立起一个完整的校企联合培养体系,并以此作为核心优势进行教学模式研究,构建出一套行之有效的职教人才培养机制,切实做到“产教融合”,把理论教学与生产实际紧密结合起来,更好地为高职院校培养合格的技能型专业人才奠定坚实的基础。

参考文献:

- [1] 程静.基于中职院校技能大赛改革烹饪专业实践教学的方法分析[J].中国食品,2021(11):134-135.
- [2] 黄健军,邓刚,熊国林.中药传统技能大赛推动中药学专业课程教学改革的探讨[J].学园,2020,13(33):16-17.
- [3] 田超.世界技能大赛对烹饪专业实践教学改革的研究和实践——以糖艺西点项目为例[J].中国食品,2021(23):56-57.