

中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式漫谈

谭荣华

(深圳市宝山技工学校, 广东 深圳 518118)

摘要: 基于现代化教学改革视域下, 中职学校领导及教师应承担起为社会发展和国家建设输送优质人才的教学重任, 身为烹饪专业教师, 应与时俱进地更新教学理念、创新教学方式, 旨在为学生提供优质的教学服务。由于学校设立的烹饪专业具有较强的技术实践性和经验传承性特点, 因此, 学校可以通过构建先打学徒制来构建高效课堂、优化顶层设计, 从而能够切实提高该专业人才培养质量, 推进专业教学改革进程。如何构建中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式是当前教师们亟待解决的重要议题, 本文将围绕这一议题展开深入探究, 以期对教师们有所裨益。

关键词: 中职学校; 烹饪专业; 现代学徒制; 人才培养模式; 构建路径

中职教育在整个职业教育教学中占据重要的教学地位, 是培育技能型人才的主阵地, 能够为区域经济发展提供人才支撑。其中中职学校设立的烹饪专业具有一定的实践性和技能性, 多所学校尝试在烹饪专业教学中构建现代学徒制人才培养模式, 结合笔者的实践调研结果可知, 在日常教学中应用这一先进模式取得了显著的教学成效。为充分发挥现代学徒制教学模式的应用价值, 教师需结合行业发展趋势和企业实际需求来进一步强化校企合作深度、拓展产教融合范畴, 最终能够将理论教学与实践教学统一融合起来, 最终能够为烹饪领域输送综合性人才。在此过程中, 中职学校领导应积极与地方企业达成合作协议, 并对相关专业学生进行专业指导, 以此来夯实他们的理论基础、锻炼他们的实践技能以及丰富他们的实习经验, 最终能够为他们后续适应社会生活和对接岗位工作奠定基础, 促进学生们的全面平衡发展。鉴于此, 本文以笔者教学经验为切入点, 中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式的应用价值和构建路径, 并以此为基础提出具体的保障方式, 旨在为教师开展烹饪专业科研工作提供参考依据。

一、中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式的应用价值

(一) 扩大院校办学声誉

一些中职学校会尝试在烹饪专业教学中构建现代学徒制人才培养模式, 旨在在进一步提升烹饪专业教学质量和效率, 让学生的基础水平和实践技能能够得到稳步提升, 为他们后续发展创设有利条件。结合笔者的工作经验可知, 现代学徒制人才培养模式是以校企合作为主要形式的, 多数参与企业实习的学生会被企业提前预订, 进而能够提高中职学校烹饪专业就业率, 久而久之, 便会不断扩大中职学校的教学声誉, 为他们后续招生打下基础。

(二) 培育优质烹饪人才

现阶段, 多数企业会在招聘员工之后, 组织他们开展专业培训活动, 无形中增加了企业人力资源成本支出。若烹饪专业教师在日常教学中构建现代学徒制, 则能够鼓励学生在这一模式下完成专业培训, 这样, 能够使其掌握基础知识和实践技能, 为他们后续走出企业岗位奠定基础, 同时, 企业也能够节省岗前培训开支, 为企业节约经济成本。除此之外, 部分学生在参与合作企业实习时, 会提前熟知企业文化, 了解工作事务, 使得他们后续就业时能够尽快上手, 接受工作任务, 这样, 能够有效减少他们的跳槽频率, 同时, 还能够为企业输送优质人才。

(三) 提高学生职业素养

在中职学校传统烹饪教学模式下, 学生会通过参与学校或是相关企业开展的专业培训来获取一些实践技能, 但是学校和企业对于职业操守和职业素养方面的培训并不关注和重视, 最终导致学生普遍缺乏职业素养。若教师将现代学徒制引入课程教学中,

则可以让学生在毕业之前提前接触企业文化和实践技能, 从而能够保证他们在毕业之后能够满足岗位需求, 适应工作环境, 熟悉工作内容。教师在组织学生讲解专业课程时, 应组织学生进入合作企业进行实训实习, 在此过程中, 学生需要严格依据企业的规章制度来完成实践任务, 进而能够切实提升他们的职业素养, 培育他们的合作精神。

(四) 促进学生顺利就业

现代学徒制在中职烹饪专业教学中得到广泛应用, 这种先进的教学模式是建立在校企深入合作基础上的, 基于这一教学模式下, 教师可以为学生提供接触行业内先进研究成果和技艺的机会, 还可以切实提升他们的实践技能和综合素养, 最终能够拓宽他们的就业渠道。另外, 教师在烹饪专业教学中构建现代学徒制, 能够进一步提高人才培育质量和效率, 促进学生顺利就业, 同时, 还能够拓展他们的就业空间。

二、中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式的构建路径

(一) 明确人才培养目标

结合笔者的实践调研可知, 在社会经济迅速发展的背景下, 烹饪行业是经济收益的重要组成部分, 也是推动社会经济发展的强大动力, 为此, 中职学校应充分发挥自身育人主阵地租用, 在开展烹饪专业教学的过程中, 结合行业发展趋势、课程教学特点以及学生切实需求来制定明确的人才培养目标。为此, 教师可以尝试基于现代学徒制教学模式下来明确教学方向和制定教学目标, 能够在满足办学战略要求和专业发展需求的基础上提升烹饪专业人才培养质量和效率。专业教师制定的教学目标不仅会对中职学校未来发展有所促进, 还对烹饪行业发展有着积极影响。教师立足于现代学徒制视域下, 结合学生的课堂反映和课后反馈来把握他们的性格特、认知层次、兴趣爱好、基础水平, 从而能够根据他们的真实学情和切实需求来制定切实可行的教学目标, 即以锻炼学生职业技能为主要目标, 以培育学生综合素养为主要内容, 最终能够在提升学生烹饪技术的同时, 能够提升他们的职业素养。基于此, 中职学校的烹饪专业应增加改革力度, 并在目标的导向下调整教学活动和重构课程体系, 最终能够使得学生成为高素质、高技能的优质人才。除此之外, 教师在制定专业授课目标时, 还可以邀请烹饪行业技术人员、院校领导人员参与到目标制定, 这样, 不仅会考虑到学生的自身需求, 还会考虑到社会发展需求, 为后续实施教学方案奠定基础。

(二) 创新优化教学模式

烹饪专业构建的现代学徒制多是采用一对一的方式开展的, 这样, 不仅能够教授学生更多的专业技能, 还能够有效培育他们的综合素养和实践能力, 中职学校可以引导专业课程教师与企业

烹饪师傅联合起来构建烹饪课堂,在此过程中,学校需要进一步深化与餐饮、酒店等相关企业的合作力度和范围,并签订合作协议,这样,便可以邀请企业烹饪师傅到校开展专业指导,让师傅结合学生的学习进度和自身水平来选取合适的教学内容和授课方法,最终能够为学生步入一线服务行业奠定基础。除此之外,由于烹饪专业课程中涉及的知识较为繁杂,为激发学生的学习动力和参与动力,专业课程教师还应探寻新颖且有效的教学措施来开展实践教学,比如可以结合学生的兴趣爱好来开展社团活动,组织对烹饪技术感兴趣的学生参与到烹饪社团中,并在指导他们之多出各种美食之后进行售卖。在此过程中,高年级学生还可以为学生传授制作美食的技艺,这样,不仅可以营造和谐融洽的烹饪文化氛围,还能够让学生在实际练习中锻炼自己的烹饪专业技能,最终能够充分发挥社团活动的教育价值。

(三)完善课程考核方式

中职烹饪专业在构建现代学徒制教学模式时,还应进一步创新和优化课程考核方式,对这种教学模式的应用进行客观、公正地考察,从而能够为后续应用这种先进教学模式提供参考依据。在传统教学模式下,教师或是采用阶段性考试的方法来完成教学评价,但是在现代学徒制人才培养模式下,这种形式明显已经不能适用,为此,为充分发挥现代学徒制人才培养模式,需要构建科学、健全的教学评价机制。其中最为重要的一点便是创新考核方式,具体而言,可以从以下两个方面展开论述:其一,中职学校可以从校内实践和课堂教学两个角度来进行课程考核,其中可以采用传统考核方式来完成理论考核,以此来检验学生对所学专业理论知识的掌握程度;在进行校内实践检验时,则需要着重考察学生对实践内容的内化程度,并进行综合后能够完成校内课程考核;其二,合作企业则可以从实践应用这一角度来考核。企业需要对学生在实习期间的应用表现进行具体考核,进而能够形成相对全面且科学的考核。

三、中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式的保障条件

(一)现代学徒制平台建设

为保障烹饪专业现代学徒制人才工作能够顺利开展,学校应为构建现代学徒制平台的构建来创造良好环境和有效条件,最终能够充分发挥平台优势,激发学生潜能。中职学校为推行现代学徒制,还应积极与地方企业展开合作,坚定合作协议,进而能够为学生构建先进学习平台。在此过程中,第一,教师应选择合适的企业展开合作,中职学校应从紧密合作的企业中选择实力突出、资源丰富、服务性强的企业展开合作。另外,学校可以通过学生自主报名、校企联合招生、双方共同选择的原则来选取本校品学兼优、态度积极的学生进入到企业中参与实验班学习,以上这些学生相当于企业的人力资源储备人员,不仅是学生,还是学徒。第二,中职学校还应与企业签订合作协议,其中烹饪专业在构建现代学徒制过程中,一般会涉及到企业、学生以及学生三方,为此,需要签订规范的合作协议,并明确以上三方的基本职责和各自权利。在校企签订协议之后,需要学校与企业联合制定教学计划和教学方案,并定期展开讨论会,进而能够共同完善培养管理机制。中职学校需要负责教师和师傅的聘请和管理;企业主要负责师傅选聘、带徒传艺以及学徒聘用等;而学生和家则需要积极配合学校和企业,进而能够保证学生能够在遵守企业、学校的规章制度的基础上顺利完成实习任务。

(二)现代学徒制机制建设

为保证现代学徒制能够顺利运行,需要为此构建完善且科学的保障机制,其一,应专门成立组织部门,负责运行各项机制,

学校与企业应协同成立学徒制工作小组,负责运行和管理烹饪专业人才机制、专业课程建设机制、教学方式创新、教学评价机制,并让烹饪行业协会负责人和企业管理人员共同参与到中职烹饪专业教学中,最终能够构建“招生即招工、上课即上岗、毕业即就业”的教学模式,同时,还能够构建过程管理和终端评价机制,最终可以充分调动企业参与到中职烹饪专业人才培养的自主性和积极性。其二,校企还应及时对接、实现工学交替和机制创新,中职学校在与企业展开紧密合作交流时,应协同商议人才培养计划和方案,并在职业岗位标准开发、专业教学标准、课程标准、师傅聘请标准上达成统一观念。中职学校在设置课程体系时,还应尝试让课程与烹饪岗位进行有效对接,进而能够建立岗位教学模块化课程,从而能够以岗位工作的流程为依据来组织教学,进而能够着重强调学生的职业性,从而能够贯彻落实培育烹饪人才为教学目标;中职学校在联合企业创新教学机制、构建工学交替模式时,应为学生提供课程授课和企业技术传授,最终能够在师傅的指导下将所学的理论知识应用到实践锻炼中;中职学校还应不断革新管理机制,已经建立了与现代学徒制相适配的教学管理制度、创新考核评价制度和与督查管理制度,并通过定期检查、反馈、评比等形式监控学生学习质量,综合来讲,通过机制革新,能够切实提升学生的基础水品个、职业技能以及职业素养,为他们后续就业奠定基础。

(三)挖掘和传承工匠精神

中职学校在构建现代学徒制过程中,不仅要注重平台和机制的建设,还应着重挖掘和传承工匠精神,进而能够感染学生,使其形成正确的工作态度和职业素养。第一,中职学校可以与企业联合开展拜师仪式,在此过程中包含有拜师、授牌授服、呈帖敬茶等环节,充满了中华民族传统文化元素,使得学生能够在感知中国传统文化魅力的同时,形成敬畏之心和传承之心。第二,中职学校还应设立专项基金来激发学生参与企业实习的动力和热情,其中应对在企业表现突出的学生给予高额奖学金,激励学生时刻铭记师傅们精益求精的工匠精神,从而能够有效传承师傅的精湛技艺和优良品质。第三,中职学校与企业双方都应做好记录工作,并保持紧密联系。基于此,中职学校需要设计专门的学习手册,要求教师、师傅来详细记录学生的学习内容和所存问题。另外,学生还应结合自己的学习情况做好记录,从而能够及时反思、弥补不足,在双向记录中增强师生、师徒之间的沟通和交流。

四、结语

综上所述,基于现代化教学背景下,中职烹饪专业教师应积极探索构建现代学徒制的有效途径,其中可以通过明确人才培养目标、创新优化教学模式、完善课程考核方式来切实保证现代学徒制人才培养模式的应用效果,最终能够为烹饪领域输送高素质、高技能人才。

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] 刘瑞. 中职学校现代学徒制人才培养模式探索——以江苏省淮阴商业学校中餐烹饪专业为例 [J]. 现代食品, 2019(19): 45-46+53.
- [3] 刘莉. 中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式的实践探索 [J]. 现代职业教育, 2022(04): 172-174.
- [4] 赵莉. 中职学校烹饪专业现代学徒制人才培养模式的问题与对策 [J]. 中国食品工业, 2022(09): 125-128.