

现代学徒制在食品加工技术专业中的应用策略

张冠鹏

(阿克苏地区库车中等职业技术学校, 新疆 阿克苏 843000)

摘要:随着社会经济的不断发展,人们的生活水平明显提高,“吃得好”也因此成为了大家的普遍需求,而“吃得安全”则是实现这一需求的基本前提和重要保障。现如今,食品安全问题已然成为当前社会大众所关注的一大热点话题。在这样的社会背景下,食品行业对技术人才的要求越来越高,提高食品加工技术专业人才培养质量刻不容缓。所以,各中职院校纷纷探索新的食品加工技术专业教学模式,旨在培育出更多既符合社会发展需求又具备更高水平的技能型人才。基于此,本文分析了实现现代学徒制的基本条件,并阐述了现代学徒制在中职院校食品加工技术专业中的应用优势和策略,仅供参考。

关键词:现代学徒制;中职院校;食品加工技术专业;应用

早在2014年,我国教育部就提出了要深化校企合作、产教融合、创新技术技能的现代学徒制人才培养模式。这种人才培养模式既传承了传统学徒制的育人优势,又与当今社会对技术技能型人才的需求相贴合,有利于为社会输送更多高水平的技能型人才。所谓现代学徒制,其实就是通过校企的深度合作、教师与师傅的联合传授,来达到培养学生技术技能的一种人才培养模式。相较于传统的学徒制人才培养模式,现代学徒制更注重学生专业能力的培养,也强调学校和企业之间的深度合作,更有利于提高各专业人才培养的质量。由此可见,将现代学徒制应用于中职食品加工技术专业中极具重要性。

一、实现现代学徒制的基本条件

(一) 机制是基础

现代学徒制在中职食品加工技术专业中的应用,必须要有一个稳定、协调的教育管理机制,这是基础也是保障。其中,该机制应该由企业、学校共同制定。一方面,学校要结合实际建立食品加工现代学徒制工作领导小组,其工作内容主要包括制定食品加工技术专业人才培养方案、设置专业课程、保证整个学徒制稳定运行等。另外,学校还可以从校外聘请一些有着较强实践技能的优秀人才来到学校,让他们带动该专业课教师的实践教学。另一方面,企业也必须要确保有相关领导来负责现代学徒制的运行,并积极参与专业课程设置,以保证学生的实践能力能够得到有效锻炼。同时,企业还要选择具有较强实践能力的师傅与学生对接,让学生在师傅的带领下学习和实践,由师傅全程带着或者是指导学生去做企业所需要的工作,以达到提高学生实操技能的目的。对此,企业可以给师傅一些经济补助,以此来激励企业更多优秀员工积极落实现代学徒制。

(二) 企业是保障

现代学徒制在中职食品加工技术专业中的应用,必须要有企业作为支撑和保障,这是因为,企业是现代学徒制稳定运行的重要平台。换言之,其实就是强调校企合作的有效应用,一方面,食品加工技术专业的学生必须要在学校里学习相关的理论知识和基本技能,另一方面,学生要在企业里锻炼自己的实操技能。由此可见,若我们想要真正落实现代学徒制,就必须要以企业作为不可或缺的重要依托。因此,各中职院校必须要加强与相关企业的联合,通过校企合作来共同培养学生,让企业也能参与到学校的专业课教学当中,以此来促进学校专业人才培养模式和课程设置的创新与变革,从而为社会市场输送更多优秀的技能型人才。

(三) 协议是关键

为保证现代学徒制稳定、协调运行,学校和企业必须要签订能够同时保证学校、企业以及学生三方共同利益的相关协议。只有这样,企业才能像培养自己企业员工那样认真将学生培养成为具有高水准的专业技术后备力量,并择优选取,进而为企业的创

新和发展提供一定保障。同时,学校也能更好地保证学生在毕业以后,有合适的就业单位。如此,学校在制定人才培养方案、课程设置以及教学模式改革等方面也就更有明确的方向性,这对学校提升自身的人才培养质量将有极大助益。对于学生来说,有了学校的辅助加持,学生的学习目标会更加明确;而有了企业的辅助加持,学生会形成良好的竞争意识,有利于驱使学生更努力地学习。由此可见,协议的签订对学校、企业 and 学生都有着极为重要的现实意义,而这也将现代学徒制应用于中职食品加工技术专业教学的关键所在。

二、现代学徒制在中职食品加工技术专业中的应用优势

(一) 有利于提升学生的就业竞争力

企业是实现现代学徒制的重要保障,学生在企业实习期间,需要通参加培训和下店实习等方式,来锻炼自己的实操能力,进而提升自己的职业能力和综合素养。久而久之,学生便可以逐渐形成能够胜任实习企业相应工作岗位的技术技能,而他们将来很有可能成为实习企业不可或缺的人才之一,有利于真正提高学生自身的就业竞争力。除此之外,现代学徒制在学校招生和企业招工方面其实是同步进行的,学生被某中职院校的院系录取了,也就意味着他们已经通过了企业的初试。当然,学生的毕业和就业同样也是同步的,这不但可以为学校树立良好的人才培养口碑,还能减少家长对于学生毕业后就业问题的担忧。

(二) 有利于学校和企业实现双赢

现代学徒制在中职食品加工技术专业中的应用,有利于学校和企业实现双赢,主要表现在以下两个方面:

一方面,基于现代学徒制下,中职院校需要以企业作为坚实的后盾,努力提升自身的专业特色,尽可能打造出属于自己的职教品牌,从而获得更多学生和家长的认可,而这便可以给学校吸引更多生源。与此同时,学校专业课教师也要积极走进企业当中去,在企业中接受更具有前沿性的专业技术技能培训,以此来提升自身的实践能力和执教能力。而对于学生来说,学生可以到企业中参加实践,在校时间有所减少,能在一定程度上降低了学校的办学成本。

另一方面,基于现代学徒制下,企业需要以中职院校作为重要的育人载体。这是因为,第一,学生通过在校期间的学习,能够掌握一定的理论基础知识和基本专业技能,这对他们在企业中的实习操作有着极为重要的指导意义。第二,学生通过在校期间的学习,能提升学生的整体素质,这与企业的培养和管理有着较高的适配度,可以让企业拥有更多高素质的专业技术人才。第三,学校可以为企业的招工提供充足的生源,可以为企业实现择优选取提供更多优秀的人才保障,从而让企业的人才储备军更加充分。

(三) 有利于提高学校的办学质量

根据现代学徒制的要求,学校和企业必须要共同协商制定人

人才培养方案,这不但能保证食品加工技术专业课程体系设置的合理性,还能让学生的专业理论学习和技能实操训练更具有针对性,有利于促使学校培养出更多与企业需求相匹配的技能型专业人才,进而达到提高学校办学质量的目的。另外,基于现代学徒制下的学生考核与评价,也应该由学校专业教师和企业师傅来共同对其进行考核评价,只有考核评价通过的学生才能成为企业的正式员工。这样,就可以促使学生在校学习期间既注重理论知识的学习,又注重自身实操技能的训练,也可以促使他们在企业实习期间认真跟着师傅学习,以进一步提升自身职业素养和专业技能。

三、现代学徒制在中职食品加工技术专业中的应用策略

(一)以双元制为依托,创新人才培养模式

如今,社会建设与市场发展对创新创业型人才的需求越来越大,在这种需求背景下,以现代学徒制为基础的食品加工技术专业人才培养模式应该采用“双元制”。一元是由学校专业课教师向学生传授相关的理论知识、专业技能以及职业知识等;另一元则是由企业师傅对学生进行职业技能的专业培训。

就以食品加工技术专业中的烘焙教学为例,在第一学年,可以让学生在在校期间学习有关烘焙食品加工原料、设备、产品生产工艺等方面的基础知识和基本操作技能。其中,这个时期的授课内容主要是由学校的专业课教师 and 企业的烘焙师傅共同负责的。等到了第二学年的上半学期,可以让学生到相关企业中实习,并于下半学期回到学校再学习一年。等到了第三学年下半学期,再让学生到公司尝试顶岗实习,通过这种方式让学生将所学知识应用于具体的生产实践当中,从而促使他们学会学以致用。这样一来,就可以形成以学校和企业为“双元”的“1+0.5+1+0.5”人才培养模式,有利于真正实现产教深度融合和工学深度结合。

(二)组织企业实训,让学生深入实践一线

俗话说“拳不离手,曲不离口”。学生若想要真正掌握某一门技术,必然离不开大量的实践,只有这样才能让自己的专业技能有所提高,而安排学生到相关企业参加实践训练,使其深入实践一线,不失为一种提高学生专业能力的有效手段。通过企业实训,学生可以将自己在学校里学到的知识融入其中,并在实训中不断深化自己的认知。另外,企业师傅作为一线工作的优秀创业人才,对行业标准、食品制作流程的熟悉程度等,都要远远比徒弟(学生)懂得多,所以,这也是让学生深入企业实践一线的一个重要目标。而且,学生参加企业实训,是带薪实训,这不但可以充分调动学生参加实训的积极性,使其综合素养和专业技能得到培养和发展,还可以为企业储备人才做好有力保障,极具重要性。

譬如,在制作面包时,徒弟所制作的产品品质和普通产品的差别相对较大,其所制作的面包内部存在不均匀的现象,而且在面包横面气孔方面也存在一定区别。这个时候,就需要师傅能够通过合理地引导,让徒弟(学生)分别从烘焙、发酵、和面、用量等方面寻找原因,并提出针对性的问题解决办法。这样一来,学生的专业技能就可以在一次又一次的实践训练中逐步得到提升,并且还能提高自身的问题分析与解决问题的能力。

(三)完善人才培养方式,实现一体化教学

在实施现代学徒制过程中,我们应以实现一体化教学为目标,不断完善人才培养方式。

首先,要保证工学结合。具体来讲,其实就是指将学校教育和企业实践有机地结合到一起,由学校和企业共同制定详细的教学计划,并尽可能让学生有更多的实践参与到企业的实践实训活动当中。而在这个过程中,学校、企业和学生应该签订相应的劳动合同,确保三方的共同利益。

其次,要保证教学做一体化,将专业技能教学与顶岗实习有

机的结合起来。在具体教学中,教师必须要将学校的专业课与相应工作岗位中的实践技能训练结合到一起,促使学生理论能力和从业技能的协同发展,从而实现校企深度融合。

最后,要保证双向选择合作。现代学徒制是一种具有较强灵活性的人才培养手段,对引导人(即师傅)的要求很高,因此,学校应该选择当地一些比较有力的企业合作。而企业师傅们在选择徒弟的时候,则应该将主动权交给师傅,而不是由学校和企业代替他们选择。当然,学生也有权利选择自己想要跟随的师傅。只有师徒通过考核并且获得双方的认可,便可以签订相关合同,然后就可以正式开始小班式的专业技能教学与培训。当师徒关系正式确立以后,学校还要适当放权给企业的师傅们,让他们加强对徒弟们的监管与考核评价。

(四)基于校企合作,落实双向性教学管理

现代学徒制有很多“双向性”的特点,如双重身份、双主体育人、双向考核、双重管理等,所以,为了更好地保证学徒权益,我们必须要以校企合作为基础,最大限度地落实“双向性”的教学组织管理。譬如,学校可以制定《学分制和弹性学制管理办法》《学徒企业实践考核标准》等教学管理制度,使其与现代学徒制的运行管理相适应。比如,在探索《学分制和弹性学制管理办法》的过程中,学校可以鼓励学生考取相关的职业资格证书等方式,置换学分,等到学生得到规定的学分以后就可以毕业。再譬如,校企双方还可以通过组织学生对专业课教师和企业师傅进行评价,包括教学态度、教学水平等,进一步了解学生对现代学徒制的反馈,从而为及时调整校企合作方案提供一定参考。

四、结束语

总之,现代学徒制在中职食品加工技术专业中的应用,能大大增加学校和企业之间的联系,学校和企业可以充分发挥出各自的育人优势,从而通过校企合作来培养出更多高水平、高素质的技术型专业人才。然而从目前来看,以现代学徒制为核心的食品加工技术专业人才培养方案、评价体系等仍有待进一步完善,教学实践过程中出现的问题还需及时解决。但即便是这样,现代学徒制在中职院校的技能型人才培养中仍占据着重要的教育地位,且极具可行性,而它必然也会逐渐成为中职食品加工技术专业教学改革的一大重要方向。

参考文献:

- [1] 吴艳秋.现代学徒制视角下食品加工技术专业校企双主体育人质量提升路径研究[J].农业科技与装备,2021(03):90-92.
- [2] 徐莉莉,杜铁军,郭奇慧.基于校企深度合作的现代学徒制研究与实践——以食品加工技术专业为例[J].现代农业,2021(02):102-103.
- [3] 徐龙,梁蕊芳,魏小雁,高宇萍,张邦建.现代学徒制食品加工技术专业校企联合招生招工机制研究[J].产业与科技论坛,2021,20(04):246-247.
- [4] 李翔,聂青玉,崔俊林,许彦,幸荔芸,谢丽娜.现代学徒制培养模式下食品加工技术专业西点生产技术课程建设与实施[J].现代职业教育,2020(50):86-87.
- [5] 赵洪双.食品加工技术专业(乳品工艺方向)现代学徒制人才培养模式探讨[J].现代食品,2019(16):38-41.
- [6] 张静,刘玉兵,贾健辉,张金利,王延斌.食品加工技术专业现代学徒制人才培养模式的探索与实践[J].现代职业教育,2019(01):114-115.