

中职旅游专业产教融合课程体系构建及实施研究

虞燕芬

(舟山旅游商贸学校, 浙江 舟山 316111)

摘要: 本研究坚持问题导向研究, 按照职业教育产教融合校企协同育人的改革方向, 从校企协同全域育人的视角, 以技能人才成长规律为逻辑起点, 通过学校、企业(行业)合作的平台和纽带, 探索中职旅游专业基于产教融合的课程体系构建及课程实施, 这对提高学生综合职业能力, 提升其就业竞争力具有重要意义。

关键词: 产教融合; 校企合作; 课程体系; 课程实施

2020年12月浙江省政府办公厅发布了《浙江省深化产教融合推进职业教育高质量发展实施方案》,《方案》明确指出,课程设置要与行业对接,加强与职业能力标准对接,构建具有浙江特色本土特色的职业教育标准体系;加强与生产过程对接,推进人才培养模式改革,加强与行业企业对接,建设高素质“双师型”教师队伍。

从2016年始,学校旅游专业成为浙江省首批现代学徒制试点单位,我们在人才培养方案制订、校企教育教学组织、师资队伍共建等方面做出了积极探索,如何把产教融合的教育内涵更直观、更具象地转化到我们专业课程设置和评价机制中去,真正为企业输送高技能高素养的复合型人才,是我们在深化产教融合之路上值得深度思考的问题。基于产教融合的专业课程体系及对应的课程模式构建研究

一、基于课程顶层设置的企业调研分析

开展行业企业调研,对中职旅游专业人才的需求和职业素养进行精准分析完成调研报告,为专业课程体系构建的顶层设计提供依据。

(一) 以岗课融合育人模式提升岗位实践能力

据企业调研,现有旅游专业课程设置与酒店岗位应用匹配度不高,现有中职旅游专业的教学,多数采用传统的“学科体系”专业课程设置,在专业课程设置上重理论,重单一技能训练,综合职业素养培养欠缺,企业建议学校调整课程和教学内容,注重岗课融合育人,把真实的工作过程、岗位项目任务和行业标准要求渗透到日常教学,要重视实践项目课程和标准化课程开发。

(二) 注重复合型技术人才培养

根据调研发现,舟山市餐饮行业对旅游专业技术人才需求已经呈现出结构性的需求变化,不再仅仅需求单一的服务从业人员,岗位工种呈多样化,营销人员、产品质量监管等需求比例日益增加,也就是说掌握现代技术的复合型人才越来越被企业重视。在这样的大环境下,我们提出通过多元化的专业课程体系来实现人才分层培养的目标。

(三) 注重职业核心素养培养

企业比较看重学生的综合职业核心素养。除了专业技能,特别重视学生沟通协调、团队合作、问题解决等能力提升,企业为学生提供真实的工作环境,根据实际工种和岗位的不同要求解决服务中不同类型的问题,因此,在校期间实施产教融合课程培养职业岗位实践经验及良好的职业素养,可以打破学生从学校到企业的障碍,实现无缝对接。

二、专业课程体系和课程模式构建

在校企合作融通实施过程中,依托行业和名企优势,实现课程对接企业岗位基本建设目标,构建海洋旅游专业多元选择专业课程体系,即基础课程(文化素养课程+专业核心课程)+校企融通课程(职业拓展课程+校企融通课程+企业课程+创业创新项目),为专业课程设置提供依据;探索相应的“一主体三维度六课程”课程模式,即以培养“复合型人才”为主体,以“多元选择、工学交替、产教融合”三个维度为核心理念,以公共基础

课程(文化素养)、专业核心课程、“职业拓展课程”“企业课程”“校企研发课程”“创业项目课程”六个多元化进阶课程为途经,培养学生递进式能力,有效提升人才培养质量。

三、课程体系构架内在联系

遵循学生能力成长和职业成长规律,构建产教多元融合课程体系(见表1),梳理不同课程模块、课程目标和职业能力素养间的相互关系,多维度提升学生综合职业素养,拓宽就业渠道。

表1 专业课程体系构建框架

职业能力	课程模块	课程目标	对应课程
职业通识能力	职业核心课程	培养中职学生专业基础能力,着力提升专业核心技能。	旅游文化、饭店服务与管理、服务礼仪、旅游概论等
职业拓展能力	职业拓展课程 (名家大讲堂)	培养复合式技能,着力提升职业迁移和社会适应能力。	名家讲堂、营养点菜师、酒店创新菜肴制作、金钥匙服务哲学等
岗位综合实践能力	企业课程	培养学生团队合作、技能应用等能力,着力提升职业岗位应用性。	研学旅行课程、服务培训技巧、金钥匙操作实务等
产品研发能力	地方特色菜研发课程	通过参与地方菜的创新制作,培养学生创新探究和研发能力。	鱿鱼十八吃制作、带鱼三十吃制作、舟山四季菜谱等
创业能力	本土创业项目课程	培养学生创业意识、自我发展能力,着力提升生涯规划力。	海韵味创业项目、新媒体营销、小微商大生意等

四、课程建设实施

(一) 名家进校园,课程教学实战化

学校依托舟山市餐饮协会启动“名家名匠进校园”大讲堂活动,邀请舟山市名匠、名企业家到校为学徒授课,制订教学活动方案,开发课程资源,邀请舟山优质餐饮行业的20多位舟山市名家、名厨到校为学生开展15个主题共计20次活动。活动内容主要为:一是名家报告会,邀请酒店行业大师,围绕“工匠精神”这一主题,教育学生深刻理解工匠精神内涵,树立正确的人生观,职业观,组织行业大师与学生面对面访谈,分享求学求艺经历,诠释工匠精神,追求卓越的创造精神,精益求精的品质精神,用户至上的服务精神;二是名师讲座,邀请酒店HRD、合作院校名师来校讲座,为学生入职、就业、升学做准备;三是专业拓展技能教学,将企业前沿所需的知识、技能及职业素养融入到专业教学中;四是由师生和大师工作室共同研发经典菜肴,职业技能活动周学生与名厨共同完成优秀菜品展示。

通过实训讲课、讲座、访谈等形式,以他们奋斗经历、精湛技能、成功案例来影响学子们,引导学生树立正确的人生价值观,以工匠精神为初心、以提升职业素养为目标,实现双元育人,共育时代工匠。

(二) 项目任务引领,生产教学一体化

1. 构建“产学研协同、项目任务引领”教学实习实训新模式。通过调研海洋旅游经济发展对专业技能人才的类型和岗位能力需求,明确专业的工作岗位任务和职业素养,构建了“产学研协同、项目任务引领”教学实习实训新模式(图1)。

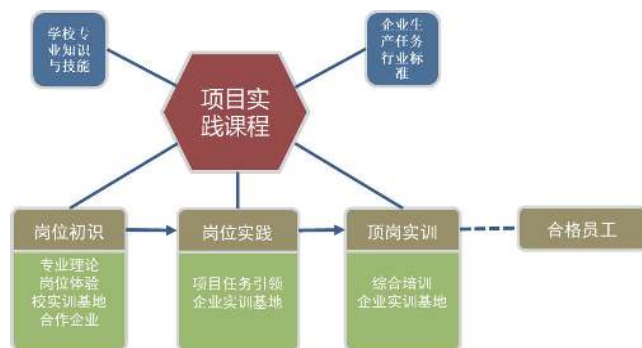


图1 “校企协同、项目任务引领” 实习实训培养模式

“产教融合、项目任务引领”模式是基于产教融合的企业全程介入的“2（周）+2（月）+1（年）”实训教学模式。本实训教学模式以职业导向为依据，将专业基础课程和企业典型生产任务相结合，依据学生职业成长规律，递进式培养学生职业素养，分三个阶段实施。一年级初步形成学生专业认知，通过2周企业岗位认知、体验和专业基础知识学习，主要培养学生专业基础能力；二年级提升专业技能水平，通过2个月教学实训，以岗前训练、项目引领和技能训练方式，使教学与生产对接，达到具备烹饪中级操作技能的水平；三年级综合职业素养形成，学生通过一年岗前培训和顶岗实训，培养具有独立操作和解决问题能力的合格技能人才。

2. 开设企业教室，实现生产教学一体化。选定冠素堂、海中洲大酒店开设两个“企业教室”，按照酒店企业“用工季节性”时间，开展“忙时实习，闲时学习”的分段式课程教学，制订课程方案，将企业的真实生产任务以理论课程和项目任务的形式嵌入到人才培养过程中，完成以生产流程为主线的《专业企业课堂教学实习课程标准》。

（三）项目进课程，课程内容任务化

1. 校企合作共研地方菜品，共建课程资源。学校与高家庄餐饮有限公司合作，签订《校外实训基地课程开发合作协会》成立菜品研发团队，开发12个品种舟山本土创新菜和改良菜推向市场获好评，并形成课程资源《舟山地方改良菜与创新菜制作》。

学校把握“跨界协同”的发展机遇期，引进有着“千岛工匠”“名厨达人”称号的技能大师郭金伟，“郭金伟技能大师”工作室成员由中国烹饪大师、浙菜顶级优秀厨师领衔，由企业技术能手7人，学校教师6人组成（见表3-5），积极探索建设集“技术攻关、技艺传承、产品研发、技术交流”四功能于一体的技能大师工作室，提升教师“双师”能力和学生学习参与度，打造专业“匠心独创空间”，大师工作室不断加强与行业企业间的互动，专业教师参与技能大师工作室的专业技能切磋、菜品创新理念交流以及菜品持续研发合作等互动活动。重点开发地方特色名菜：《舟山鲞鱼十八吃制作》《舟山带鱼三十吃制作》《舟山四季菜谱》，以课程资源形式系列化呈现舟山菜肴特色，推动舟山餐饮发展。

2. 创业项目引领，跨专业融合助推学生创业成长。依托舟山市全域旅游发展资源，专业创业课程中引入海榆味、村游宝创业项目，在专业跨界融合背景影响下，注重复合型人才培养，将烹饪专业的知识和技能与旅游专业与电商专业融合，在海洋旅游大背景下，校内打造“海榆味”创新创业实训中心。努力从整合跨界融合的视角出发，以烹饪专业为基础，做好海味美的创造者，让人品尝不一样的美味；以旅游服务专业为载体，做好海洋旅游的推荐者，悦己愉人，争做海洋旅游代言人，成为愉味的领路者；以电商专业平台，做好海洋旅游的销售，让人前来享受碧海蓝天，争做愉味的销售者。在此基础上海洋旅游创新创业的实践形成了《跨专业融合，助推学生创新创业教育——海榆味创新创业建设实践案例》和《开发村游宝平台，助推学生创新创业教育》项目推广案例。

（四）岗位实践课程项目化

探索岗位实践课程“四定”模式，学校和合作企业开展深度对接，按照专业技能熟练与职业能力增长相辅相成的规律，将实训项目固化细化，即企业工种定岗位、立足岗位定项目、多岗训练定轮作、能力为本定考核，形成具体课程实施方案和实训考核办法。

1. 企业工种定岗位。为了保证学生能够尽可能地全面接触企业本专业岗位各规范流程，根据专业知识学习、职业岗位需求和学生实习内容的容量，合作企业根据各自实际情况从每类岗位群中推出不少于3个岗位提供给学生进行实习，避免实习期学生一直从事单一工种。

2. 立足岗位定项目。学校根据岗位的典型工作任务，对于校内实训教学无法实现的部分项目，企业根据自身实际情况选择可承担的项目，校企最终协商确定学生岗位实训项目。通过项目的指向性，引导学生在实习过程中，按照项目的提示和要求，有针对性地进行完成特定工作岗位上的实习实训操作，提升学生技能操作的熟练度。

3. 多岗训练定轮作。根据学生教学实习期限及企业提供的岗位，校企共同制定轮作时间表。依据学生的认知规律，轮作的时间具体安排既要根据企业的真实需求而定，又要满足学生熟悉岗位流程的时间要求，学生熟悉岗位的时间不能低于1个月。在制定轮作的同时还需考虑企业经营特色及实际用工等具体情况。

4. 能力为本定考核。注重学生综合职业能力培养，把职业素养、专业知识和技能等内容作为考核评价指标。学校与企业双方达成共识，实习实训考核分为过程性和终结性两部分，即在实习实训过程中，由学生、校内实习指导教师和企业师傅对每个岗位实习进行过程性评价；在实习实训结束后，由校内指导教师和企业师傅共同确定综合性任务对学生进行终结性评价。

五、问题与思考

通过项目研究，我们探索形成产教融合下人才模式和课程体系构建，进一步推进信息化实训课程教学资源，形成网络课程，实现线上线下混合式教学；更多的职教教师从理论教学走向了实践生产应用，提升了服务企业生产研发能力，实现校企深度融合。

在今后产教融合建设过程中，仍存在许多值得研究探索的地方。主要体现在：

（一）健全更灵活的教师激励机制

产教融合的推进，教师的积极性、主动性与能动性是关键、是亮点，但同时也是难点，在实际工作中，企业的积极性不高是制约校企合作深入开展的关键性因素。因此，学校在继续提高自身服务能力的同时，需要更健全更灵活的教师激励机制。

（二）校企合作信息化平台建设有待深化

校企双方还应就构建“互联网+现代学徒制”移动平台，尝试与合作企业、行会的智慧化数据平台对接，及时反馈专业教育教学信息，对于校企实时在线、资源共享共建等问题深入思考。

六、结语

综上所述，在产教融合背景下，中职学校旅游专业要注重对学生职业能力的培养，在确保教学质量与职业教育特色的同时，促使学生综合能力提升。对此，学校可通过与企业合作的方式深化教学改革，这样不仅可以顺利推进教学活动的开展，同时还可以推动学生职业能力提升，为他们的未来发展奠定良好基础。

参考文献：

- [1] 陆建洪等. 职业院校产学研用校企协同人才培养的苏南实践[M]. 南昌：江西人民出版社，2017.
- [2] 罗国莲，杨思东. 高职院校基于校企合作的课程体系构建[J]. 合作经济与科技，2013（8）：108-110.
- [3] 贾晓东，富国亮. 职业能力视阈下校企合作课程开发研究[J]. 教育与职业，2013（33）.