

现代学徒制人才培养的探索与实践

——以烹饪与营养教育专业为例

王诗蕊 杨智超 张亚帆 王 雪

(四川旅游学院, 四川 成都 610000)

摘要:在我国特色现代学徒制深入发展的情况下,学徒制教育正在不断创新,烹饪教育类的行业发展也受到积极推动。其中烹饪与营养教育专业教学机制的改革占据了非常重要的地位,但仍存在实践教学作用及效果不明显、学生就业方向模糊以及实践能力无法对标行业需求等诸多问题。为了更好地推动现代学徒制的发展,提升该行业前景。笔者基于加强当代大学生综合素质能力指导思想、我国产业转型升级阶段职业教育人才培养模式的改革需求和现代学徒制人才培养模式理论,对四川旅游学院烹饪与营养专业实施现代学徒制的现状进行分析,探索现代学徒制在高校发展的瓶颈并在此基础上提出建议性优化对策。

关键词:现代学徒制; 烹饪与营养教育; 四川旅游学院

中国特色社会主义进入新时代,如何建设教育强国,培养更多的高素质、高技能型人才和能工巧匠,是当前高校教育的首要任务。学生的全面发展离不开思想道德规范和社会主义核心价值观的引领,也脱离不了完善的铸魂育人长效机制。“现代学徒制”是2014年我国教育部提出的一项为深化产教融合校企合作,进一步完善校企合作的育人机制,创新技术技能型人才培养模式,并于2019年5月下发《关于全面推进现代学徒制工作的通知》。此次通知显示我国由局部试点到全面推进现代学徒制的培养时代正式到来。应用型本科高校作为推动现代职业教育高质量发展的生力军,更应在现代学徒制实施的过程中不断探索、再实践,提升现代学徒制一体化人才培养水平,为建设教育强国做出贡献。

一、现代学徒制的内涵及特点

(一) 内涵

现代学徒制在教学过程中需要学校、企业深度合作,教师和师傅联合传授知识、技能等方法,在以培养学生实践技能为主要基础上加以合理的专业知识传授的一种现代人才培养模式。四川旅游学院将这种模式运用在烹饪与营养教育专业上,意在深化产教融合、双校联育和校企合作,促进校企合作育人机制体系更加完备,创新烹饪专业技术技能人才的培养模式。其符合当前经济社会发展和创新创业教育需结合专业特征来开展的要求,有利于促进招生同招工转为一体化、推动工学结合人才培养模式改革、增强专兼结合师资力量,为烹饪营养与教育专业培养综合素质高的新型人才提供一大助力。

(二) 特点

现代学徒制是传统学徒制和学校教育体系的整合新编。以校企双重主体育人为根本,“学生”“学徒”双重身份为保障,岗位成才为路径,是一种全新的深层次应用型教育的工学结合人才培养模式。主要特点是“学生”和“学徒”身份进行互转,校企共同担责培养,各司其职、各专所长、分工合作,来共同完成对学生的培养。专兼结合的教师团队通过协作和互补,建立将发展性评价以及目标考核作为主要核心的学习评价体系,来促进学生成长、成才。课程往往由校外“基地”及“基地”兼职教师共同承担课程教学任务。在实施教学管理中,不仅要求做到工学衔接合理,教学管理的各个层面更要以学生为中心,充分体现了一切为了让学生得到更好发展的教育理念。

二、营养教育专业现状实施现代学徒制的现状

(一) 混合教学团队建设有待加强

信息化时代稳步前进,混合教学模式中在线学习方式占比显著,

但是笔者认为在烹饪与营养教育专业中未能充分运用。第一,烹饪与营养教育专业在线学习与传统教学未能充分融合,据数据分析在线学习对时间和时间的要求并不严苛,且网络平台具备海量的教学资源,而烹饪与营养教育专业并未能充分运用。第二,烹饪与营养教育专业不仅培养会烹饪的人才,更应培养会管理,懂营养的全方面人才。学生虽然拥有广泛的知识,却未精专,究其背后原因恐是学生缺乏本专业的职业发展与就业指导。第三,专业教师在专业技能与教育教学工作能力较强,但缺乏在线学习的教育教学观念。导致教师对学生在线学习的引导不够充分,且随着高校招生规模不断扩大,生源质量日益下滑。加之学生长期受“填鸭式”思维模式及老师教什么就学什么的固思维影响,降低学生的自主学习和独立思考的能力,以上仍是对混合教学模式的阻碍。

(二) 专业教学与社会实践缺乏内生联系

专业教学知识并未与时俱进,大部分停留在传统教学知识当中,老师与行业逐步脱轨。校企合作不够充分,双师制度未能完善,行业有经验人员缺乏与老师的交流与合作,致使企业未能充分走进校园,学生无法接触最前沿的行业知识,致使停留在传统教学知识中,学生缺乏对企业的认识,同时也未能发挥校企合作的学习资源,导致学生社会实践能力没能充分得到锻炼,专业知识不够夯实,当学生进入企业中时不能快速进入角色。

(三) 现代学徒制的教育评价体系缺位

现代学徒制的教学评价体系是培养学生的根本标准。笔者认为通过这套体系可以充分反映学校、企业、学生在人才培养过程中所出现的问题,但是经笔者探究,烹饪与营养教育专业未能建立起一套完善的教学评价体系。第一,从人才培养到培养过程乃至最终的人才培养标准都要有监督评定方案,保证培养人才的质量。现阶段缺乏现代学徒制人才培养标准,合作企业三方合作评估机构企业导师的准入标准,以及现代学徒制的出师标准。第二,教学评价体系的缺失致使学校无法根据行业前沿动态,及时更新教学目标。致使学徒制在营养教育专业运用中缺乏时效性。第三,企业未能充分参与学校课程制定未设定学习者综合水平评定标准,且专业课程的考核体系大部分以笔试方式进行,着重考核学习者理论基础。对于烹饪这一门理论基础与实践能力并重的学科来说,笔试占比较重难以全面反应学生的学习成果。

三、营养教育专业现状实施现代学徒制的优化对策

(一) 优化混合教学团队

针对前文所提到的培养现代学徒制人才的现状,我们的教学

团队更需要从目标定位、课程设置、教学方式等多层次、多方面、多角度来进行混合教学的创新发展,构建出一套与之前在教学过程中运用过于单一的教学体系不同的在线教育与传统教育互惠的混合教学模式,并以此来优化本专业的混合教学团队。

第一,教学团队需了解清楚所培养的学徒制人才的目标定位。对学生进行专业的职业发展与就业指导,引导学生正确择业观、明确就业方向、制定职业规划,并且扩大烹饪专业人才的就业方向,让“有的选”能够作为学生就业动力之一。

第二,发展知识技能相辅相成的教学模式。烹饪与营养教育专业培养的是中高职教育型人才,要突出教育的本质,故在课程设置上不能只侧重于学生的技能发展,深拓专业知识也尤为重要。

第三,教学团队要逐渐熟练运用“线上+线下”的混合教学模式。利用线上资源共享等优点加以线下的辅助教学、自主实践等方法来培养人才。线上教学的兴起,如今更注重的是将新的信息技术融入其中,使之更加完善。两种教学模式的混合可以加强资源的融合,提高教学的质量。

(二) 创新科学的校企协同管理机制

第一,重视校企合作模式,理论与实践切实结合。应用型本科与普通高校的本质区别即应用,前文已指出营养教育专业实施学徒制的现状,无论是从课程教学资源广度看还是知识“落地”情况深度看都有待加强。所以笔者认为我校应从实际出发深入了解当代时下趋势,适当迎合当下对营养教育专业的需求。例如运用企业相关资源创新目前课程设置,与实际工作相联系按照半年度更新网络课程学习、按照年度更新实体教材,将课本与社会实践联系,增进高校学生对社会适应能力。

第二,强化师资力量建设,培养科学型社会人才。首先教师是推动行业前进的齿轮是现代高校学生的指路明灯,所以如何优化自身学识水平、提高思维学习能力是每个担任高校教育的老师应思考的问题。其次为了使现代学徒制培养方式与校园教师培养模式贴合,有效培养适应未来挑战的现代科学型人才,笔者认为强化师资力量,提高教育建设水平尤为重要。在《烹饪专业校企合作长效机制研究》一文中作者提出教师应如何强化自身力量的解决办法,高校应如何培养教师人才的攻略。例如:教师联合开发课程资源、积极参与课程实训项目研发、“走出去,迎进来”培养方法以及紧跟时代步伐改革创新教育理念等。

(三) 革新现代学徒制的教学评价体系

随着时代发展,原有的教学评价体系难免固化,不能及时获取准确有效的反馈继而导致营养教育行业发展速度有所减缓。因此对现代学徒制的教学评价体系进行科学有效的革新刻不容缓,笔者针对营养教育专业现情况对校方和企业分别提出了建议。

一方面,对校方而言应增强对学生自主学习能力的培养,所以应坚持终结性评价和形成性评价的考核原则。校方不仅应了解学生临就业时对专业知识掌握程度,更应研究对高校学生的形成性评价,并结合终结性评价客观事实地对学生的成长评价,牢记应用型本科重点培养的是学生可持续发展能力和终身学习能力。同时利用形成性评价的必要性鼓励学生自主参评以调动学生学习积极性。

另一方面,赵志群教授指出,现代学徒制是培养学生建立职业认同感的有效方法。对企业而言有较高归属感的就业人员更有可塑性,说明了若需培养一定专业能力的从业人员需要一套科学有效的评价体系。根据教育部办公厅发布《关于全面推进现代学

徒制工作的通知》等系列文件指出,应全面推广政府引导、行业参与、社会支持、企业和学校双主体育人的中国特色现代学徒制。以营养教育专业为例探索了适合该行业的教学评价体系,见表1

表1 烹饪行业教学评价体系

考核对象	考核内容	考核作用
学生	专业知识	评价基础知识掌握程度
	实践能力	判断实践水平与理论知识的黏度
	就业前景分析	从学生角度推测新一代思想从而公司自省
	自我评价	凭借学生评价跟进双发合作密度
企业	内部制度	深度了解企业管理及工作确保学徒制得以顺利推进
	企业文化	从软文化入手与公司建立良好关系加强合作
	与校企合作关系	跟进落实每年每季进程确保学生与企业稳定发展
学校	课程设置	学生发展是否全面有效
	师资力量	推进人才强校
	课余活动	学生综合素质

四、结语

2014年2月26日,国务院常务会议提出了“开展校企联合招生、联合培养的现代学徒制试点”以及《国务院关于加强发展现代职业教育的决定》,标志着建设中国特色现代学徒制已经成为国家人力资源发展的重要战略之一。探索与实践现代学徒制对我国高校教育事业有着极大的价值和作用,此次对烹饪与营养教育专业融入现代学徒制现状的分析及提出的优化对策希望为其他专业现代学徒制的人才培养提供参考。目前在现代学徒制在高校实施中,虽取得进步,推动了对中国特色现代学徒制的研究,但仍旧存在一些问题,未来还需更进一步的深掘。

参考文献:

- [1] 赵鹏飞,陈秀虎. “现代学徒制”的实践与思考[J]. 中国职业技术教育, 2013(12): 38-44.
- [2] 王秀荣,刘照军. 现代学徒制模式下高职物流管理专业双创教育体系构建和实践[J]. 物流科技, 2018, 41(11): 149-151+158.
- [3] 朱基富. 地方应用型高校品牌、特色专业建设实践研究——以吉林工商学院烹饪与营养教育专业为例[J]. 吉林工商学院学报, 2020, 36(05): 120-123.
- [4] 黄水雯,杨媚,黄傲等. 应用型本科烹饪与营养教育专业化学教学改革研究——以广西民族大学相思湖学院为例[J]. 广东化工, 2020, 47(20): 164-165.
- [5] 黄海燕,续智丹,杨福源,等. 基于校企深度合作的学生工程实践教育模式研究[J]. 实验技术与管理, 2019, 36(4): 188-192, 199.