

中西面点工艺专业学生综合技能考核研究

赵敏

(江苏食品药品职业技术学院 江苏淮安 223003)

摘要: 本文以中西面点工艺专业学生为研究对象, 对学生的综合技能考核进行全面的分析, 分析目前学生的综合技能的现状与问题, 研究综合技能考核的内容, 制定中西面点工艺专业综合技能提升的实施路径与方法, 探索中西面点工艺专业的综合技能考核新模式。

关键词: 中西面点工艺专业; 专业综合技能考核; 考核体系

一、专业综合技能考核的简介

(一) 专业综合技能考核的概念

“专业综合技能考核”是学生在顶岗实习之前的一个综合性实践技能训练的考核, 旨在全面了解学生对基础理论知识、专业基本技能的掌握情况, 综合考核学生对专业核心知识、专业技能的掌握和运用情况, 同时将学生的职业素养、职业能力、职业精神等融入到综合技能考核体系中, 综合考核学生对知识、能力、技能、素养等方面的掌握情况^[1]。

(二) 专业综合技能考核的意义

高职教育以培养技术技能型人才为目标, 注重学生的综合技能的培养。学生不仅要具有扎实的基础理论知识, 同时还要具备较强的实践动手操作能力, 学生不仅要有较高的职业素养, 同时也要具备较强的就业能力和可持续发展的能力, 这就决定了提高学生综合职业能力的重要途径需要培养学生的综合技能。“专业综合技能考核”是一个综合性实践技能考核, 强调培养学生的实践动手能力和适应社会的能力。因此采取相应的综合技能考核方法, 制定全面的综合技能考核体系, 落实有效的综合技能考核制度, 对高职教育教学活动的开展具有非常重要的作用, 具体考核的意义主要包括以下几个方面。

1. 有利于指导专业建设。专业综合技能考核可以制定相关专业配套的考核系统, 包括考核内容、考核方法、考核标准、考核题库、评价体系等, 可以发现在人才培养过程中的不足, 有利于指导本专业的人才培养方案的修订。

2. 有利于提高人才质量。专业综合技能考核可以让学生对所学的专业知识进行有效地回顾和检查, 加深学生对专业知识的理解和掌握, 使学生的综合技能得到全面地提升, 为学生能够走出校园, 更好的就业打下了坚实的基础, 对学生能适应工作岗位有着积极作用。也又有助于学生发现自己的问题, 从而分析问题、解决问题, 使学生的综合实践能力得到全面提升。

3. 有利于提高教学效果。专业综合技能考核对教学工作能起到很好地指导工作, 可以不断推动教学方式地转变和改革创新。任课老师在课堂教学中会更加关注实践教学, 重视提高学生实践技能, 对提高教学效果具有非常积极作用。

二、中西面点工艺专业学生综合技能考核现状

中西面点工艺专业培养掌握中西式面点制作为主要能力的, 面向中高端餐饮企业、中西面点生产企业的的面点制作技术技能型人才。同时要求学生能够具备一定的理论知识, 优秀的职业素养、精益求精的工匠精神、创新创业的能力以及可持续发展的能力^[2]。学校各专业目前已经开设了《专业技能综合训练》实践专项, 以提高学生岗

位技能和综合职业能力。目前各个专业在专业技能综合训练方面也开展了各种提高学生实践能力的方法, 取得了一定的成绩。但是都没有形成一个对专业综合实践技能考核的体系, 也没有具体的参考。很难全面地、综合地评价学生综合实践技能, 影响人才培养质量提高。探索构建一个引导学生加强学习、提升学生综合职业技能的考核体系、制定考核方案、内容和方法, 在中西面点工艺专业的人才培养过程中起到非常重要的作用^[3]。

目前中西面点工艺专业在综合技能考核方面, 不能全面的综合评价学生的职业能力。表现在以下几个方面。首先, 从企业人才需求调研中可以看出, 中西面点制作人才需要全面的职业能力, 目前现有的考核体系不能满足岗位对人才的需要, 考核方式也缺乏实践与研究, 不利于提高学生的综合职业能力。其次, 中西面点工艺专业对“中式面点制作、西式面点制作”两大核心岗位技能进行培养, 考核中多采用实践操作考核为主, 实践考核的形比较单一, 在创新能力的培养及综合职业素养的提升方面相对不足, 不能多方面、全方位测评学生的知识、技能与素养。有的同学实践操作能力虽然很强, 但是有可能不具备团结协作的能力, 也可能在职业素养方面有待加强。最后, 随着社会经济的发展和行业的进步, 各企事业单位也会面临着日益发展的竞争压力, 用人单位对学生综合技能的需求也会不断提高。考核没有与行业结合, 不能根据企业对人才培养的需求出发, 尤其在评价体系中企业人员参与对学生综合技能的考核。

三、中西面点工艺专业学生综合技能考核研究的内容

中西面点工艺专业要紧扣培养具有较高综合素养、较强专业实践技能, 具有一定的创新意识、创业能力的技术技能型人才, 建立一个完善的综合技能考核体系, 制定相应的考核内容、方法及评价体系等, 要求参考企业对中西面点工艺专业人才的考核标准, 独立完成规范的技综合能力考核, 并体现良好的安全卫生、操作规范、职业素养等^[4]。对学生的综合技能进行全面的考核, 探索综合技能考核效果, 了解学生在专业知识、综合技能、职业素养、职业能力等方面的掌握情况, 对人才培养的环节提出改进和优化意见, 提升人才培养质量有着非常重要的作用。

(一) 学生的专业综合技能现状和问题

对学生的综合技能现状的研究, 能够有效把握学生学习基本情况, 有利于针对性地制定本专业的综合技能考核内容, 明确考核方向。

(二) 系统、科学、有效的专业综合技能考核体系

制定一个适合中西面点工艺专业综合技能考核的考核体系。在考核内容方面要设计合理, 明确考核的重点和难点。在考核评价标

准方面,要有一个标准化的评分标准,以及一个全面的评价体系。学生的综合技能考核结果反映了学生对综合技能的掌握情况,分析学生的综合技能考核结果,衡量学生的综合实践水平,给学生的综合技能提出指导性的意见。学生可以结合指导意见,发现自己在综合能力方面的不足,从而分析相关问题和解决问题,最后使自己的综合实践能力得到全面的提升。

具体包括制定综合技能考核标准、设计综合技能考核相关内容、要求和评价体系等。其中考核标准包括考核时间、进度、内容、参考资料等,考核内容是考核的关键,要根据人才培养的需要来进行设计。根据考核内容设计评价标准,具体包括各个项目的评分标准和考核结果评价、改进和提升意见及措施等。

(三) 学生的综合技能考核效果

了解学生在综合职业技能方面的掌握情况,包括专业知识、综合技能、职业素养、职业能力等方面的掌握情况^[4]。分析学生在考核中的结果,包括不足方面以和提高方面,对本专业的人才培养提出指导性的意见。

(四) 课程思政融入专业综合技能考核新模式

课程思政融入专业综合技能考核,着力提升大学综合职业能力,培育成为思想品德高尚、技术水平高超的综合性人才^[6]。

四、中西面点工艺专业学生综合技能考核的实施路径

(一) 开展综合技能调查,了解学生的专业综合技能现状

以中西面点工艺专业学生为调查对象,以调查对象的综合技能现状作为研究对象,进行综合技能现状调研与分析,通过问卷调查的形式,了解学生目前的综合技能现状,寻找对策,为下一步明确目标,制定具体实施方案打下好的基础。

(二) 制定综合技能提升实施方法

在专业课程教学中注重对学生的职业素养、工匠精神、创新创业等方面的培养,提高对职业岗位、职业道德、职业精神的认识,引导学生形成正确的职业观。夯实专业基础知识,提升操作技能,加强综合技能训练与考核,引导学生团队合作,运用所学知识对产品进行创新制作。课程教学采用过程性考核方式,将学生的职业精神、职业技能、创新创业等纳入考核体系,综合考量学生的知识能力,实践技能和素质能力的掌握效果。鼓励学生依托专业知识和技能,积极参加学校各种创新创业类项目和技能大赛。

(三) 构建系统、科学、有效的专业综合技能考核体系

中西面点工艺专业应结合自己的专业方向,以餐饮行业市场需求为导向,以提高人才培养质量为目标,构建系统、科学、有效的综合技能考核体系,将学生的职业精神、团队合作、创新创业等纳入考核体系,同时制定对应的综合技能考核方案、考核评分标准、相应的考核题库、企业的考核评价体系等内容^[7]。在考核方式方面,以采取多样化的考核方式进行综合技能考核,更加全面考核学生的综合实践能力。可以将企业所提倡的职业精神、职业素养、创新创业等纳入考核体系,综合考量学生的知识能力,实践技能和素质能力的掌握效果。按照行业上职业技能大赛评分标准,中西式面点师职业资格证书考试标准,行业企业岗位考核标准,制定本专业综合技能考核标准。建立学生自评、学生互评以及教师(企业专家)评价相结合的多种形式的评价。考核评价既注重考核学生学习的过程,又考核学生学习的结果,全面考核学生的职业素质、技能与能力的现状与发展。

(四) “大思政、工匠心”课程思政融入专业课程教学

从中西面点工艺专业人才调研报告中可以看出,企业在招聘员工时越来越看重员工的执行力、团队合作精神,其次还有吃苦耐劳的品德。在专业综合技能考核方面,我们也更加注重对学生的职业素养、创新意识,职业精神等方面的考核。因此,课程思政在专业综合技能考核方面起到非常重要的作用。课程思政融入专业综合技能考核,着力提升大学综合职业能力,培育成为思想品德高尚、技术水平高超的综合性人才。在专业技能综合考核方案中加入课程思政元素,在展台设计、实践产品制作等环节,引导学生将爱国、社会主义核心价值观、职业精神、中国传统文化、劳动育人等作为产品设计主题融入产品设计和制作。分析学生综合技能掌握情况,衡量学生的综合实践水平。学生作为未来面点师要做到爱国、敬业、诚信、友善。不怕吃苦,要勤奋钻研课程内容,能够在小组合作过程中诚信、友善的对待同学。要热爱我们的行业,在以后的工作中能够为我们的国家在行业的发展方面做出自己的努力。

(五) 分析学生综合技能掌握情况,衡量学生的综合实践水平

通过访谈的形式,分别对不用成绩段的学生进行访谈。了解学生的学习收获情况,包括团队的沟通、技能的提升、考核的收获、意见和建议等等。了解学生在专业知识、综合技能、职业素养、职业能力等方面的掌握情况,改进和优化人才培养的各个环节,从而提升人才培养质量。

(六) “以证代考”的新方式,激励学生

通过的激励,选拔优秀的学生参加学校和行业的各种技能大赛,提高学生学习的积极性,学生操作技能不断提升。大赛内容设置和技能要求能够很好地体现出行业发展所需要的专业理论相关的知识以及职业技能的掌握情况^[8]。鼓励学生依托所学习的专业知识和操作技能,积极参加各种大学生创新创业类项目和各种行业上的技能大赛。

参考文献:

- [1]史志贵.高职金融专业学生综合技能考核体系研究—基于职业资格证书缩减背景[J].太原城市职业技术学院学报.2018(5).
 - [2]诸晓毅,诸秋南.高职教学技能考核的现状及其完善对策[J].科技展望.2016(11).
 - [3]蔡智军.高职教学技能考核改革的思考与实践[J].辽宁农业职业技术学院学报,2014(6),20~21.
 - [4]严美娟.浅析高职院校职业资格证书质量保障的策略[J].湖北函授大学学报,2016,29(16):19-20.
 - [5]王文.《专业综合实训指导》课程的教学探讨[J].贵州商业高等专科学校学报.2009,22(6).
 - [6]曾明.高职电子商务专业技能考核模式改革探索[J].智能城市,2017(4):143.
 - [7]何兵.高职实践教学考核评价体系建设[J].泸州职业技术学院学报,2010(3):1-4.
 - [8]严美娟.浅析高职院校职业资格证书质量保障的策略[J].湖北函授大学学报,2016,29(16):19-20.
- 作者简介:赵敏,1984.09,女,江苏南京,江苏食品药品职业技术学院教师,讲师、硕士,研究方向食品加工、西式面点。
- 课题来源:本文系江苏食品药品职业技术学院2021年校级教育教学与管理研究课题:“大思政,工匠心”中西面点工艺专业综合技能考核体系探索与实践。(项目负责人:赵敏,课题编号:2021JXB019)