

中餐烹饪专业中高职衔接技能教学探究

曾玉祥

江苏省扬州旅游商贸学校 225002

摘要:当前中餐烹饪专业,中高职课程衔接体系已初步形成,通过研究中职、高职阶段的烹饪技能教学实践研究,提出中高职衔接中烹饪专业技能的实践教学范式,完善中餐烹饪专业中高职衔接课程教育体系,真正发挥中高职一体化教学应有的作用。

关键词:中餐烹饪;中高职衔接;技能教学

一、研究背景

当前中高职衔接的研究大部分都是围绕着课程和制度的衔接进行的,其中专业课程的实践教学的衔接研究涉及并不多,而中高职阶段,由于不同年龄的学生认知规律、思想状态和学习态度都有较大的区别,餐饮市场对毕业生的专业知识和专业劳动技能的需求也在发生着变化,单纯的课程体系建设和衔接制度建设已无法解决这一现象。

借助已经相对完善中餐烹饪专业中高职课程衔接课程体系,结合信息化手段,充分利用校企双方资源,进行烹饪专业中高职技能衔接教学实践的研究,初步形成符合中、高职阶段烹饪专业学生的认知特点、学习能力的教学范式来解决这个问题。

二、发现问题及思考

(一)中高职烹饪专业分段培养模式,符合餐饮人才的需求。

通过对餐饮一线管理人员调查发现,餐饮企业十分重视学生的劳动动手能力,特别是烹饪原料初加工、原料切配、打和、烹制、调味、装盘等实践操作能力,同时企业比较重视学生的职业道德、社会能力(思考能力、协调能力、独立工作能力、应变能力等)。其中经营规模较大的酒店,比较看重学生的烹饪基础知识和学生的发展后劲,规模小的社会性餐饮企业普遍看中烹饪专业毕业生的零距离上岗操作能力。

餐饮企业对员工要求最多的还是烹饪基本功要扎实,热爱本职工作,有上进心等。餐饮企业非常重视所需学生的职业道德、做事态度、人文综合素质、创新意识和实践操作能力。企业管理人员认为中职毕业生心智不够成熟、对本企业的忠诚度、认知度不是很高,毕业生上岗后离职率比较高,而高职毕业学生相对较好。实行中高职衔接培养高素质技术技能人才,符合现代餐饮企业对烹饪专业毕业生的需求。

(二)中高职培养目标不完全一样,教学的侧重点差别较大

中高职烹饪教育都是对烹饪专业学生进行职业技术能力的培养,但中高职对学生职业能力、职业素质的要求不同,体现了培养的不同层次。中职烹饪一般招收初中毕业学生,既要进行高中的文化知识教育,又要对学生实施烹饪专业理论教育和专业技能训练。高职烹饪是中职烹饪教育的提升和延伸。高职学生的应知面要更宽,理论上更深,技能上更熟练,更具有创造性、独立性等。多年来,实际上烹饪高职并没有对烹饪中职教育的运作产生根本性的影响。部分中职毕业生对烹饪高职更广、更深的理论学习、更进一步技能教学的较难适应。中职生实际上要学会“两条腿走路”(升学和就业),烹饪中职要为高职学习或就业准备好必要的文化知识

和专业技能基础。

(三)中高职专业技能教学内容有重复

笔者走进不同学校的烹饪课堂,发现目前中、高职学校缺少必要的沟通,中职和高职技能教学重复的内容较多,教学目标重叠多。比如基本功教学、中餐热菜教学等,存在训练计划相同地方较多。面对中、高职学生的身体、认知等特点,中高职技能教学的难度、深度、广度没有区分开。中高职教学需要全面系统考虑,教学内容可根据知识和能力不同,科学设计可行的教学单元,明确哪些是中职或高职学生必修或选修的内容,这样中高职教学内容能互相连贯,形成一体化。

(四)中高职专业技能学习课时占比不一致

当前中职校中餐烹饪专业实践教学,主要关注烹饪基本功、基础菜点的学习。学生主要关注专业技能的学习,技能实训课占总课时50%左右。

高职烹饪专业的学生虽然也非常关注技能学习,但是技能课的教学时间普遍较少,每周集中一到两天天左右,平时技能训练时间较少,学生在校期间普遍感觉技能提升慢。

(五)中高职烹饪技能授课形式各有特色

中职烹饪院校技能教授的形式主要是示范、讲解、练习、评价等,专业教师普遍喜欢这种教学形式。学生学习的内容是预先设置好的,没有灵活变化。部分课改学校采用项目教学,调动了学生学习技能的主动性、积极性。学生普遍喜欢有一定工作经历的、技能实践能力较强的老师上课。高职学生喜欢主题活动式教学,如美食节、学校模拟厨房实习。中职学生喜欢技能较强的老师示范、讲些餐饮从厨经历等。高职学生强调自主学习,中职学生习惯指导性学习。

三、解决问题的措施

根据调研走访发现的问题,笔者通过召开座谈会交流,并借鉴部分学校烹饪实践教学的成功案例,在教学过程进行尝试,取得了一定的效果,现提出初步解决问题的方法。

(一)完善现有中高职课程体系,调整烹饪专业中高职技能教学不同阶段的学习任务,确保技能教学有序稳步高效开展。

深入进行专业课程改革,加强烹饪课程的开发,构建以能力为本位,以厨房工作岗位为主线,以学生为中心,以项目课程为主体的模块化、一体化烹饪专业课程体系。在中职阶段主要实施烹饪专业基础技能模块的学习,着重强调厨师基本功,如刀工、勺工、面点基本功等。高职阶段,主要是按照原料为主线的项目教学,强调的是通过实习训练,不断提升专项技能。如勾芡、挂糊、上浆等烹饪辅

助技能的学习。明确烹调实训课程,在中职教学中应讲哪些知识,掌握哪些技能,哪些要在高职阶段深化和拓展要细分。

(二)根据不同烹饪专项技能特点,灵活采取有效的教学形式

1. 中职课堂需要突出教师引导

根据烹饪专业技能实践教学调研结果,中职课堂需要突出教师引导。特别是低年级学生,在烹饪入门等基本功教学时,教师要演示规范到位,强调动作的准确规范性。比如在单项技能训练时,教师要不断巡视,指导。特别是用火、用气、用刀等存在安全隐患时,教师要理论与实践相结合,确保训练的安全,学生准确掌握操作关键点。到高职后,学生在教师监督下,能小组合作或独立完成,确保实训安全操作。

2. 专业教学可引进现代学徒制

企业名师直接走进学校课堂,在教师、企业专家师傅引领下,促进中高职的高素质、高技能,具有一定管理能力综合性人才培养目标的达成,利于学生养成职业核心素养。学生从“愿学”、“会学”、最后到“乐学”,最终达成理论自信、技能自信、心理自信、未来自信。学生通过企业的不断磨练成长,能成为未来的能工巧匠、名师大师,不再是梦想。

3. 建设适合的教学与生产相结合的校内实训基地

依据人才培养方案,保留少量传统技能课堂教学的实训室,将其他实训室打造成生产实践性实训室。在校园内,可将学生实训的“作品”转化成服务学校师生所需的“产品”。例如可将刀工练习的干丝、菜点在学校门口、校园内销售,特别是主题教学创业课程的“作品”。如在学校模拟厨房举行的炫动美食节、中秋美食节、元宵美食节、清凉的夏季美食节、新年自助餐、甜品美食节、小吃美食节、运动会美食节等主题教学活动,更能吸引学生的主动参与,提升了学生的专业素养。

(三)探索有效、活力课堂,激发学生的积极性,提升烹饪技能教学效率

笔者在烹饪专业中高职衔接核心技能课程实践教学研究中,积极探索适合的、高效的有活力课堂。例如,我校在扬州市教科所职教教研室指导下,实行“三段六步”教学。“三段”为准备阶段、探究阶段、总结阶段。“六步”为预习导航、情境导入、探索新知、巩固应用、总结评价、拓展提升。让学生成为课堂主体,培养学生的主动探索与发现能力。学生在学习过程中目标明确,参与性强,提升了专业能力。高职阶段,尝试不同主题活动式教学活动,学生参与整个活动的设计,在教师指导下,设计方案,讨论、确定方案,实施活动、反思提升。比如每年6、12月美食节活动,7月高职班毕业技能汇报会等活动。学生参与性高,专业综合能力得到大幅度提升。

(四)探索基于建构主义的中高职衔接核心技能教学的实施的基础条件,形成中高职技能实践教学衔接的范例

1. 要做好中高职技能衔接需要做到:

(1)教学思想:注重学生课堂主体性建设,培养学生探索与发现能力。

如采用项目教学改变了以往以教师为中心的教学方式。课前布置任务,分组合作,市场调研,查询资料,制定计划,讨论方案,课上发言汇报。充分调动学生主观能动性,教师由手把手教变为学生做、创为先,课堂上学生是主体,老师为主导。

(2)教学目标:以工作岗位需求为引导,一体化设计教学目标。

职业教育走出困境的一个方面,就是要培养出真正能满足行业、职业、岗位需要的员工,毕业生能与未来就业岗位无缝对接。学生不仅能高比例就业,还要争取高位就业,更要保持职业的高稳定率、高发展率。一体化教学目标要从我国酒店的发展现状和趋势出发,培养与我国酒店行业需求相适应,具有良好的思想道德、职业道德和身心素质,掌握必需的文化知识,有一定的组织、协调、控制能力,能适应餐饮业厨房一线岗位需要,具有烹饪专业职业生涯发展能力的高素质、高技能型餐饮人才。

(3)教学过程:课堂中实现做中学、学中做。

坚持“教学做合一”,教与学都以做为中心。职业学校课堂,尤其是技能教学,学生做到边学边做,边做边学,做到做中学,学中做,及时巩固技能。技能学习首先做到学会,在接下来实践过程中,反复训练,边练边提升,最终技能可达到熟练程度。

2. 学生在不同阶段,做到因地制宜,关注不同阶段,学生学习情况,及时调整教学策略,形成适合的、活力的、有效的中高职技能教学实践范式。

在技能教学过程中,笔者学校通过研究和反复实践,初步形成“一体”“双边”“三做”“四验”的实践要求。“一体”,即企业、中职校、高职校三位一体,引入教学任务。“双边”,即教师与企业师傅配对学生,教授学生知识和技能。“三做”,即课前师傅指导尝试制作、课上小组协作改进制作、课后能模拟生产。“四验”即中职校、高校、餐饮企业、家长共同验证产品质量与学习成果。在教学过程中,形成“三段六步”课堂教学范式。中职阶段,强调情境导入,小组合作、交流体验、反思总结、拓展提升,注重教师引导,学生参与,反复训练。到高职阶段,推行综合性任务的学习,学生通过小组合作学习、探究分析问题、基本解决问题,完成任务,反思总结,实习提升。

通过多次调研实践研究,笔者分析了烹饪专业技能课程在实践教学衔接中存在的问题及原因,破解实践教学衔接中出现学习不适应、学习目标不一样等问题,将烹饪专业中高职衔接课程体系和制度体系的结合作用最大化,指导烹饪专业课程的实践教学衔接,为旅游服务类专业的中高职专业技能课程的实践教学衔接提供明确的思路。

参考文献:

- [1]郝杰,杨旺盛.基于建构主义学习理论的智慧课堂产品开发思路探讨,教育与装备研究,[J]201902
- [2]曾玉祥.浅析中职烹饪专业校内生产性实训教学,科技资讯,[J]201809
- [3]王艳玲,颜忠.中高职烹饪专业“3+3”一体化衔接课程体系构建研究,当代教育实践与教学研究[J]201507
- [4]邵万宽.烹饪专业中高职衔接中职阶段实践课程体系的构建与实践,江苏教育研究[J]201601
- [5]吴子逸.“三二分段”烹饪专业中职阶段课程体系构建的探索研究,现代食品[J]202012
- [6]张仲柏,闫学春,杨小平.中高职一体化办学背景下烹饪专业教学有效衔接探析,职业技术[J]202105

注:基金项目:本文系江苏省职业教育教学改革研究课题“基于建构主义中高职衔接中餐烹饪专业技能教学实践研究”(项目编号:ZLT18)。