

德育视角下烹饪实践教学产教结合模式初探

◆王振民 李春洪 周一叶

(广东省华立技师学院 广东省广州市 511300)

摘要:德育视角下烹饪实践教学产教结合模式的开展,要加强对实践操作课的管理,体现在注重对学生实践过程的超前指导,注重实践课讲解与示范的结合,注重学生实践能力和综合素质的培养。通过产教结合,探索合适的人才培养模式,整合课程内容,探索合适的教学方法,校企共同研究,探索多种教学方式。加快教学模式改革进程,加强“校中厂”的建设,为学生提供更加便捷的实践途径,从而进一步提升学生的烹饪技能和德育素质。

关键词:德育视角;烹饪实践;产教结合

《中国教育改革和发展纲要》提出,要对实践教学环节给予重点关注,并逐渐强化学生在实践方面的训练,同时加强与企业之间的合作与沟通,推动教学给与生产的结合。此外,马克思也曾指出,将生产劳动与智育、体育结合起来,不仅能够为社会生产提供重要推动力,而且对培养全面发展人才也有重要意义。在德育视角下开展烹饪实践教学产教结合,与能否培养出既具有专业技能水平高,又具有较高的德育素质人才有着直接关系。

一、加强对实践操作课的管理

实践教学是技工学校教学的重要组成部分,会直接影响到学校的办学质量,所以,技工学校要秉持培养技能型人才的原则,以社会岗位需求为导向,重视对学生专业技能水平和德育素质方面的培养,使学生的主观能动性得到充分的发挥^[1]。这就需要在教学过程中处理好以下几方面问题:

第一,注重对学生实践过程的超前指导。当每次实践课程结束的时候,教师对下次课需要进行的实践操作内容应该对提前确定,根据具体课程要求来布置一定的预习任务。以艺术冷拼“花篮”为例,教师可以引导学生深入到花卉市场等实际环境中,对花篮的具体形态作详细的观察。之后,以此为借鉴,对花篮图形进行设计,画出草图,并根据设计简图准备相应的食材原料。通过这一过程,可以将课堂学习过程向课外延伸,不仅锻炼了学生的观察能力、思考能力和动手能力,而且能够使他们更好地投入实践课堂学习,也是他们未来职业发展过程中烹饪素材的重要积累。

第二,注重实践课讲解与示范的结合。这种方式严格来讲还是属于传统教学方式的范畴,教师在此基础上借助各种信息化技术,就可以把原本枯燥的烹饪实践课程内容生动地展现给学生。例如教师可以用PPT讲解或视频资源等向学生讲述菜肴的具体制作过程,然后对学生亲身示范,从而使学生真正形成专业实践操作技能。教师在备课过程中,还要注重企业的最新烹饪工艺的传授,从而提高学生对当前行业状况的了解,为其自身发展奠定良好的基础。

第三,注重学生实践能力和综合素质的培养。德育视角下,除了需要培养学生较强的烹饪专业技能,以此更好地满足企业对烹饪人才的需求,还要注重职业道德等方面内容的培养,从而保证学生实践能力和德育素质的同步提升。

二、探索合适的人才培养模式

德育视角下烹饪专业的产教融合,强调学生烹饪操作技能和自身道德素质的提升。基于此,就需要强化烹饪理论知识和实践操作之间的联系,加大教学实训和生产实训在课堂教学中的力度,并注重有关德育方面知识的融入。具体从如下方面着手:

第一,通过产教结合,整合课程内容。学校通过将学生送到合作企业进行实习,共同制定教学内容,其中包括德育素质内容。这样能让学生提前接触到未来的工作环境,掌握清晰的工作流程,而且也学以致用,同时深化对相关职业道德方面的了解,从而为其后续的职业发展奠定良好的基础。

第二,通过产教结合,探索合适的教学方法。比如可以采取“项目教学法”,根据目前企业岗位设置和对人才技能等各方面需求为依据,以此开展有针对性的项目技能训练。

第三,通过产教结合,校企共同研究,探索多种教学方式。

比如:有针对性地提高相关专业知识的宽泛性,拓宽学生的知识面;对理论教学和实践教学的比例进行适当调整;校企加强指导,让学生将假期充分利用起来,通过对年节烹饪活动的观摩指导,不断提升自身的烹饪技能和德育素质水平;校企深度合作,使学生既能在学校学习到专业化理论知识和实践技能,又能将所学内容在实际环境中灵活应用,同时深化对职业道德等方面的了解,从而为社会培养出更多综合素质高的烹饪人才^[2]。

三、加快教学模式改革进程

面对产教结合,教师要对其进行深入全面的研究,积极地投入到产教结合中,深化与企业之间的合作,以此提高“产教研”力度,确保学生烹饪操作技能和综合素质水平的同步提升。同时,由于烹饪专业技术性、实践性较强,因此,教师除了需要具备扎实的基本理论知识,如掌握各种烹调方法、各种菜肴的制作方法,还需要具备丰富的实践操作经验,无论是食品雕刻还是面点工艺都能运用自如。通过采取走出去的战略,深入到企业中进行再学习,在企业中学习当下最先进的烹饪工艺和理念,从而保证学生掌握先进的烹饪工艺,同时,加强学生德育素质的培养。借助“产教研”,烹饪专业教师观念获得了及时更新,所具有的理论知识也更为丰富,技能也有了显著的提升,同时对现代行业技术的最新发展态势也有了更明确的把握,这样在教学过程中才能始终向学生传达“新知识、新技术、新工艺和新方法”^[3],并以此为指导,不断对现有的课程设置和教学内容进行改革,在条件成熟的前提下,加强“校中厂”的建设,为学生提供更加便捷的实践途径,从而进一步提升学生的烹饪技能和德育素质。

结束语

综上所述,德育视角下烹饪专业产教结合模式,是学校和企业实现双赢的重要途径。我们要继续加大烹饪专业产教结合模式的研究,加强对实践操作课的管理,探索合适的人才培养模式,加快教学模式改革进程,加强“校中厂”的建设,为社会培养出德育素质高、技能水平强的烹饪人才。

参考文献:

- [1]李新奎.“行校对接,工学交替,产教结合”的人才培养模式[J].中国高新区,2017(21):68-69.
- [2]朱旭军.依靠产教结合校企合作活化烹饪实训课程教学[J].好家长,2017(54):171-172.
- [3]陈伟波.建立校企合作的烹饪人才培养模式[J].科技经济导刊,2016(09):157-158.

本论文是2017年广东省技工教育和职业培训省级教学研究课题的阶段成果,课题编号KT2017039。

作者简介:

王振民,男,1974年生,广东省华立技师学院德育教师,讲师,主要研究方向:青少年教育。

李春洪,男,广东省华立技师学院烹饪专业教师。

周一叶,女,广东省华立技师学院烹饪专业教师。

