

论现代学徒制在技工学校烹饪专业教学中应用的思考

◆徐文正 李绪成 周一叶

(广东省华立技师学院 广东省广州市 511300)

摘要:学徒制是当下较为常见的一种教学形式,主要是教师借助言传身教的方式向学生传授自身所学的理论知识和时间技能,以此使学生自身的技能得到相应的提升。我国技工学校相比其他性质的学校来讲起步较晚,其发展速度也较为缓慢,在开设烹饪专业课程时,教学目标和教学质量缺乏统一性。基于此,本文主要就学徒制为切入点,从而对其在技工学校烹饪专业教学中的应用进行思考。

关键词:现代学徒制;技工学校;烹饪专业;应用思考

随着社会的不断进步与发展,对人才各方面要求也有了明显的提升,传统技工学校人才培养模式已不能满足当下社会要求也形势发展要起,因此,在技工院校烹饪专业中,应用现代学徒制已显得尤为重要了。它的出现,是对学徒制优势的延续,同时又以当下时代发展为基础对其进行了发展,更好契合了当下时代发展潮流,借助学校与企业合作的形式,充分提升了人才培养质量。

一、注重校企之间的合作,强调能力培养

现代学徒制是将企业学徒制与学校的教育制度进行充分的整合,从而实现由学生、学校和企业三方共同参与的合作模式^[1]。在此过程中,学生的身份可以实现学生和学徒两个身份的自由更换。同时,企业在招工过程中与学校的招生工作有着较强的一致性,学校为企业培养与提供更多的优秀人才,而企业则可以成为学生进行实践训练的重要平台,并由学校和企业针对学生的具体情况和行业情况共同制定培养目标,使学生能够在未来工作过程中更加契合企业需求。这种学校与企业共同进行人才培养和学习的过程,对技工烹饪专业教学来讲,不仅能够有效激发学生的学习兴趣和也为学生的理论知识实践提供了重要平台,是学生提高自身技能水平的有力措施。因此在现代学徒制应用时,要注重校企之间的合作,以用人单位的具体需求为参考制定明确的人才培养目标,提升学生的专业综合素质。同时,在课上教师要注重理论知识的充分讲解与渗透,在课后由企业师傅对其实践操作进行指导,通过理论与实践的相结合,带动学生专业素质能力的提升。

现代学徒制中,学生能力培养也是极为重要的各环节,学生在校进行的学习活动都是以此为核心展开的,因此在应用现代学徒制教学模式时,还需要教师及时对现有的教育方式进行转变,以就业为导向,帮助学生清晰了解岗位需求,帮助学生建构起正确的工作观念。同时,在开展学校教育的过程中还要注重有关社会方面内容的融入,将关注点与侧重点放在学生能力提升上,确保他们拥有更加专业的职业技能,成为社会所需的出色的烹饪人才。此外,学生作为学徒的身份,还需要充分借助企业师傅的严格指导,除了需要注重其烹饪能力方面的教学,还要在其全面发展方面予以重点关注,采用言传身教的方式,深化学生对烹饪知识的掌握,了解烹饪的魅力所在,并注重其创新意识和能力的培养,让学生实现做中学、学中做,使原本传统的学习过程转变为学生进行探索的过程,让学生作为知识的主动接受者,这既有利于学生专业技能的提升,又是培养具有创新精神的烹饪人才的重要措施。

二、对现有的管理模式进行创新,并实施有效评价

现代学徒制的有效应用必须以科学合理的教学管理和运行机制为支撑。然而,在传统学徒制教学过程中,采用的都是一个师傅带领多个学生进行学习的过程,因此其具有的学习内容和学习方式单一化、死板化是其最为凸显的特征,对应用型和创新型人才的培养都是不利的^[2]。而在现代学徒制应用过程中,学生教师和师傅打破了传统学徒制的弊端,采取了不同阶段、不同岗位都有相应的师傅来引导,这样不仅可以为学生创设了接触多种学习方式和技能技巧的机会,而且学生还能根据自身实际选择出适应自身的学习道路。因此,现代学徒制从根本上是一种个性化的教学模式,在具体应用时自然也就需要相应的管理模式作保障。同时,基于现代学徒制背景下,学生具有学生和学徒两种身份,

所以学校和企业还要加强之间的沟通与交流,针对现代学徒制的具体应用制定出相应的管理方案,并以此为辅助帮助学生更好地完成学习任务。此外,在对学生进行考核与评价的过程中,也要注重学生双重身份的体现。传统教学评价通常将学生的学校表现作为了主要的参考依据,然而在现代学徒制应用时,还应将学生在企业学习过程中的表现纳入到考核的范围内,并且对学校表现和企业内表现所占比例予以合理分配,以此来对学生的专业学习情况进行科学化评定,以此为学生自身能力的提升提供重要依据。

三、借助半工半读的教学方式,培养烹饪精英

传统学徒制教学中,学生主要是跟着师傅进行学习,是在自然工作状态下进行的一种学习活动,整个学习过程具有随机性特征^[3]。所以在进行人才培养时,不仅学习时间较长,而且学生的学习所学习到的内容也不够系统与全面。同时,由于缺乏丰富的理论讲述,所以在后续实践过程中就缺乏了稳固支撑,人才培养效果也差强人意。而现代学徒制采用的是半工半学的方式,学生在学校接受系统且全面的理论知识,之后由学校和企业对学生的实践活动予以安排,从而强化学生的实践技能,使人才培养质量得到充分的提升,同时也有效规避了以往理论与实践相分离、学习与日后就业相分离的情况。学生的职业技能水准既得到了提升,而且也为学生日后的毕业和就业奠定了良好的基础。

结束语

现代学徒制属于精英人才培养的核心因素,是契合技工学校教学工作发展的有力措施。现代学徒制在技工学校烹饪专业教学中的应用,可以打破传统学徒制学习与就业想脱离的弊端,既为学生提供了就业岗位,又为企业提供了充足的人才保障,是由学生、学校和企业三者共同合作的教学模式,强调学生专业技能的培养。因此,作为新时期下的技工学校,还要继续加大对现代学徒制的应用探索,从而为社会输出更优秀的烹饪人才。

参考文献:

- [1]蒋云翀.高职烹饪专业教学中现代学徒制的应用研究[J].才智,2018(17):62.
- [2]钱卫.现代学徒制在中职烹饪专业教学中应用的思考[J].考试周刊,2017(35):193.
- [3]陈平,王劲.现代学徒制在高职烹饪专业教学中应用的思考[J].知识经济,2016(05):161.

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

作者简介:

徐文正:(1982.11-),男,汉族,广东省广州市番禺人,广东省华立技师学院,本科,研究方向:现代学徒制。
李绪成:男,广东省华立技师学院的中式烹饪高级技师。
周一叶:女,广东省华立技师学院的烹饪教师。

