

“实用型人才”理念下中职烹饪教学的创新研究

曹 阳

(福建技术师范学院附属龙华职业技术学校 福建福清 350300)

摘 要:在经济与社会迅速发展的过程中,中职教育实现了快速升级和转型,学校以知识内容的有效传授为基础针对性地培养应用型人才,提升学生的社会适应能力以及市场竞争能力。作为中职学校的重要学科,烹饪教学对学生的未来就业有重要作用,传统的中职烹饪教学内容和形式较为机械和传统,还未构建完善的教学系统。对此,学校需要关注对教学政策的深度剖析和解读,以培养实用型的烹饪人才为目标,积极探索全新的教学对策和路径,逐步强化学生的专业能力,积极实现课程理实一体化,加强与企业之间的合作。在因材施教教育理念的指导下,加强与学生的紧密交流,确保学生实现内化于心、外化于行。

关键词:实用型人才 中职烹饪教学 创新研究

中图分类号: G712 **文献标识码:** A

DOI: 10.12218/j.issn.2095-4743.2023.02.132

引言

随着我国教育体系的不断完善和升级转型,中职学校的社会地位提升越来越明显,学校的人才培养作用受到了应有的关注。在中职教育改革的过程中,中职烹饪教师以实用型人才的培养为基础,明确具体的教学目标和教学任务,了解学生在青春发育阶段的综合表现,想方设法地提升学生的注意力集中时间,关注学生的个性化发展诉求。借助科学合理的教学对策和教学手段,逐步提升学生的注意力持续时间,确保学生能够产生更多的学习热情。

一、实用型人才教学的价值

实用型人才教学符合时代发展的要求,是大势所趋,对学校的教学改革以及人才培养工作有重要作用。许多学校围绕现代学徒制组织教学实践活动,实现理论教学和实践应用的齐头并进和无缝对接,确保学生能够打下扎实的专业理论基础,积累丰富的实践经验。

首先,实用型人才教学有助于强化校企合作,实现两者的互帮互助。对于烹饪专业来说,理论知识和实践应用的技术性较强,简单理论知识讲解所发挥作用比较有限。教师需要关注学生的实践能力,组织学生开展顶岗实习活动,让学生在顶岗实习的过程中主动锤炼个人的专业技术,逐步成长为合格的烹饪专业人才。组织顶岗实习活动学校能够了解教学活动中存在的各种不足,进而调整育人思路,进一步凸显校企合作的育人优势^[1]。

其次,有助于探索全新的人才培养体系,学校会以工学结合和教学做一体化为基础,围绕现代学徒制人才培养模式组织教学实践活动。在与企业进行合作和沟通的过程中,共

同制定人才培养方案,充分凸显工学交替方式的培训作用,稳步提升学生的技能水平和理论知识涵养,有效结合学校与企业以及教师与厨房,探索全新的高技能烹饪人才培养模式。

最后,有助于培养学生良好的忠诚度。实用型人才培养的时间跨度比较长,现代学徒制人才培养模式最为常见,教学效果也可以得到保障。学生能够经历从学生到学徒的过程,逐步成为准员工和员工,积极接受师傅得意熏陶以及感染,主动适应新的生活环境以及工作环境,深入了解企业文化。在这样的现实环境下,学生对企业的忠诚度越来越高,能够更好地适应新的工作模式,对企业的认同感以及归属感较强。

二、“实用型人才”理念下中职烹饪教学的创新原则

首先,教师需要坚持多元化准则。深入了解中职烹饪教学的特殊要求,分析现代学徒制下实用型人才理念的践行环境,不再过于注重学生的专业考试。综合衡量学生的实践能力以及专业水平,客观公正地评价学生的创新能力、团队精神和职业道德,分析学生的岗位适应能力以及胜任能力,在与企业进行合作的过程中逐步优化人才培养方案。另外,学校还需要站在宏观的视角,综合评价企业专业师傅的能力以及任课教师的能力,制定科学合理的人才培养计划,实现对症下药^[2]。

其次,教师需要坚持指导性的原则,围绕以师带徒的教学模式,将其与现代学徒制融为一体,跳出传统教学模式的束缚,实现优势互补和互帮互助。教学评价的导向作用不容忽视,这一点要求教师将教学指导工作与教学评价工作相结合,真正实现有的放矢,加强对人才培养有效性的分析,找

出当前校企合作中存在的各种不足。在及时反馈的过程中，逐步修订培养方案，实现专业课程和教材的有效开发，逐步建设教师队伍。

最后，坚持发展性原则，强化学生对个人认知的理解，为学生的日后学习和就业做好铺垫。教师个人的专业技能水平会直接影响人才培养质量。学校还需要给予教师更多学习提升的机会，组织一批优质的师资队伍，为实用型人才理念的有效贯彻做好准备，提供必要的智力基础和支持^[3]。

三、“实用型人才”理念下中职烹饪教学的创新要求

1. 加强校企合作

实用型理念是时代的产物，是中职烹饪教学的思想导向，实质的人才培养目标比较明确和科学。教师会着眼于企业的用人需求以及市场发展导向，积极组织形式新颖的教育活动，为社会培养更多优秀的烹饪技术型人才。学校和企业需要意识到自身的重要责任和历史使命，做好本职工作，逐步优化教学氛围和学习环境，在制定教学目标时深入浅出地分析人才需求特征，结合半工半读的教学模式以及人才培养理念，全面强化学生对理论知识的理解。在课下，学生会接受师傅的引导，在实践动手的过程中，逐步强化个人在课堂中所学习的理论知识，实现自身专业素质能力的稳步提升。

2. 创新管理模式

现代学徒制中职烹饪教学符合应用型人才理念的本质要求，教师需要注重反复创新以及大胆探索，关注对传统中式烹饪教学弊端的分析及研究，想方设法地优化烹饪人才培养模式及手段，让学生能够自主接受教师以及师傅的引导，积极接触现代化的创新理念以及专业知识。现代学徒制的作用比较明显，师傅不再与学生进行一对一的教学和交流，而是围绕不同岗位的具体变化引导学生自主参与实践活动，全面提升学生的知识接触面，让学生能够选择自己比较感兴趣的学习方式，以及实习岗位^[4]。

3. 完善考核方法

首先，学校需要以师徒结对为基础，逐步健全档案，围绕立体式以及多层次式的人才培养原则，积极组织开展培训工作。师徒结对最为关键，这一点要求教师和师傅加强联系，结合基本学情针对性的发挥学生的优势，弥补学生的短板，明确后一阶段的教学目标，在有效整理教材的过程中，积极建立学生档案，根据学生的学习诉求全面落实好教学考评工作，确保学生能够同时接受企业师傅以及学校教师的引导和教育。

其次，践行多元化的考评理念，按照师徒结对的形式，

将企业评、学生评、学校评和同行评相结合，提升过程性考核的比重，积极表扬优秀学生。凸显学校评价、企业评价、社会评价和师傅评价的作用，构建动态立体评价模式。确保学生在自主学习的过程中保持一定的能动性和自信心，帮助学生重拾学科学习的热情，直面课程学习中所面临的各种困难及阻碍，不再中途而废。

四、“实用型人才”理念下中职烹饪教学的创新对策

1. 着眼需求，强化能力

在中职学校教育体制改革时，烹饪教学的社会地位和教学比重有所提升。科学高效的专业教育有助于学生主动掌握烹饪技能，进而为社会的稳步建设及发展做出必要的贡献。但是，传统的中职烹饪教学所发挥作用比较有限，教师聚焦于烹饪技术并以此为重难点，采取以单向传输的形式要求学生自主学习烹饪理论知识和技能，学生成了知识的接受者。针对这一现实矛盾，中职烹饪教师需要践行现代化的教育理念，积极更新教学模式，强化学生对烹饪技术的理解及认知，主动跳出课堂和教材的局限，不再完全照本宣科。教师结合已有的教学经验以及生活经验，全方位钻研烹饪教学知识内容，主动扮演好教学管理者和组织者的角色。学校则需要定期组织中烹饪教师接受专业系统的知识培训和教育，如可以与其他烹饪学校建立长效合作关系，邀请其他的优秀教师来学校分享经验，拉近其他优秀教师与学校专业任课教师之间的距离，全面提升教师的知识水平，确保烹饪教学的专业性和系统性。只有这样，才能够为社会培养更多优秀的烹饪实用型人才^[5]。

2. 践行课程理实一体化理念

作为人才培养的主阵地，课程教学不容忽略，中职烹饪课程的教学质量直接关乎人才培养质量，科学高效的中职烹饪课程能够强化学生的烹饪学习积极性。因此，教师需要关注对烹饪教学环节的有效分析，始终坚持课程理实一体化理念，提出相应的改进对策和意见，围绕烹饪教学方案的具体流程，在科学安排和精心设计的过程中，为学生烹饪技术的学习做好铺垫，提供必要的支持。在组织开展烹饪课程教学活动前，教师需要坚持正确的烹饪理念和教学准则，一步一个脚印地引导学生，循序渐进地组织教学实践活动，坚持市场导向，针对性地培养烹饪人才，想方设法地提升学生的综合能力，鼓励学生结合生活经验以及学习经验自主迁移和灵活应用烹饪知识。中职学生的主体参与性不容忽略，是客观存在的，因此，在制定教学方案，设定教学目标时，教师还需要合理划分教学层次，保障烹饪技术教学的针对性、人性

化以及思想性,稳步提升整体的教育质量及水准。比如,有的学生对甜点面点的制作比较感兴趣,具有一定的天赋,而有的学生则喜欢制作海鲜,教师则可以结合学生的性别特征以及学习天赋组织针对性的烹饪学习活动,为学生量身制作烹饪学习计划,合理地安排课程教学时间,积极引导自主实践,逐步优化教学操作模式,更好地体现理实一体化的学习理念。

3. 全面深化校企合作

学校管理者需要站在宏观的视角关注对当前中职学生烹饪教学现状的有效分析,围绕实用型人才培养的特殊要求,积极加强与企业之间的合作,促进教育资源管理资源和生产资源的合理配置及优化利用。组织学生在企业实习,围绕校企合作的具体要求,全面强化学生对烹饪技术的理解,将技术学习与实践见习相结合,让学生能够更好地了解企业最新最前沿的烹饪模式。给予学生更多锻炼和学习的机会,强化学生对烹饪技术以及综合技能的理解,确保学生在自主探索的过程中积累丰富的专业经验,主动制定课程学习目标,逐步产生良好的学习自信心,进而在走向社会后在不同的工作岗位中发光发热,真正实现良性循环。学校管理者需要综合考量主客观因素,了解当前的教学环境和教学条件,分析基本学情,主动邀请企业负责人在学校开展讲座,鼓励学生畅所欲言,主动为学生答疑解惑,培养学生良好的学习自信心,让学生能够对烹饪课程学习更加上心,保持持久的学习动力。在企业负责人的指导之下,学生能够更加明确自身的未来就业方向 and 职业标准,进而变得更加主动,不再接受教师的机械性灌输,积极地向实用型人才靠拢^[6]。

4. 践行坚持因材施教的育人原则

学生所处的社会环境、生活环境、个人的兴趣爱好以及成长经历大有不同,因此,在理解能力、性格特征以及动手操作能力上学生的区别比较明显。教师需要关注学生的主体差异性,客观公正地对待学生,坚持因材施教的教育准则,加强对学生的鼓励和启发,以发展眼光看待学生,围绕因材施教、因人而异和因地制宜的教育准则优化烹饪教学方法,精心挑选教学内容和教学对策,充分凸显引导者的角色作用和价值,确保中职学生能够主动学习不同的烹饪技能,接受教师的培训和训练。比如,有的学生知识接受能力较强,学习基础较为扎实,对红案、白案、西餐和中餐都有自己独特的见解,教师则可以给予这一部分学生更多自主拓展和学习深造的机会。围绕中式热菜制作、中式面点技艺、中式烹调

技艺以及中式面点制作来引导学生学习专业知识和技能,将教学重点放在烹饪技术的创新和优化上,以此来因开拓学生的视野,提升学生的思想境界,确保学生掌握更加高超的烹饪技术。相比之下,有的学生知识接受能力不足,基础较为薄弱,教师则需要始终坚持激励教育,抓住契机鼓舞学生,培养学生良好的学习自信心,让学生能够重拾烹饪课程学习的能动性。这种因材施教的育人模式有助于践行生本理念,凸显烹饪技术教学的人性化。教学经验丰富的教师还会根据学生的个体差异性合理划分学习小组,鼓励学生互帮互助、共同进步,避免学生闭门造车和囫圇吞枣。

结语

在人类文明进程不断加快的今天,社会对实用型人才越来越关注,中职院校以培养技术性人才为目标,为社会做出了巨大贡献。在组织开展中职烹饪教学活动时,教师需要意识到烹饪技术的操作性以及技术性特征,积极理顺教学思路,关注对多个知识点的有效分析和大胆迁移,分步骤、有目的培养学生正确的价值观、人生观和世界观,鼓励学生主动应对中职烹饪技术学习中所遇到的各种困难和障碍,真正实现迎难而上。在教师的循循善诱下保持良好的学习能动性,稳步提升自身专业学科素养。

参考文献

- [1]方辉.“实用型人才”理念下中职烹饪教学策略探讨[J].长江丛刊,2020,No.497(32):126+128.
- [2]罗静.“实用型人才”理念下中职烹饪教学策略探讨[J].新课程研究:下旬,2019(4):2.
- [3]苏爱国.中职烹饪专业技能型创新人才培养方法与途径的新探究[J].教育教学论坛,2014,000(008):201-201,202.
- [4]高一萌.应用型人才培养理念下的中职语文教学创新策略研究[J].品位·经典,2022(7):3.
- [5]王永强,张盼盼.中职烹饪专业“订单式”人才培养模式的理论与实践研究[J].中国食品,2018(10):2.
- [6]路李斌.中职学校焊接专业实训创新型教学模式的探讨[J].文理导航·教育研究与实践,2015,000(007):26-26.

作者简介

曹阳(1990.11.06—),男,汉族,江苏溧阳,本科学历,职称:讲师,研究方向:中职烹饪专业学生教学研究。