

# 关于餐饮烹饪专业教学中现代学徒制的应用

谢林

(佛山市顺德区李伟强职业技术学校, 广东佛山 528300)

摘要: 随着职业教育改革深入, 餐饮烹饪专业教学应得到进一步优化, 教师要积极引入新的育人理念、授课方式, 以此更好地引发中职生兴趣, 强化他们对所学知识的理解 and 应用水平, 提升教学效果。现代学徒制作为当前重要的一种育人理念, 对丰富餐饮烹饪专业教学内容, 拓宽教学路径有重要促进作用。鉴于此, 本文将针对基于餐饮烹饪专业教学中现代学徒制的应用展开分析, 并提出一些策略, 仅供各位同仁参考。

关键词: 现代学徒制; 餐饮烹饪; 教学

新时期背景下, 教师在开展中职院校餐饮烹饪专业教学时, 应重视对中职生实践能力、应用水平的培养与发展, 这样方可使其更好地适应时代变化, 为他们后续步入就业岗位打下坚实基础。在此之前, 我们应对餐饮烹饪行业做到较为深入地地了解, 这样方可更好地帮助中职生树立一个更为明确、合理的学习目标, 为后续教学实践工作的开展指明方向。在教学实践中, 我们应关注对新理念、新模式、新方法的引入与应用, 通过将现代学徒制应用到餐饮烹饪专业教学中, 能够进一步完善餐饮烹饪专业教学模式, 帮助中职生形成更为全面的知识体系, 为其后续学习更深层次的餐饮烹饪专业知识打下坚实基础。通过将现代学徒制合理应用到餐饮烹饪专业教学, 能够更为高效地实现人才培养工作, 帮助中职生更好地扮演企业职工、中职生的双重身份, 助力其餐饮烹饪专业水平进一步提升。

## 一、现代学徒制概述分析

实际上, 现代学徒制模式可以看成是对校企合作的进一步深化, 它通过对校企合作机制进行进一步完善, 从而使人才培养模式得到更高水平创新。一般来说, 现代学徒制具有如下特征。其一, 双元育人特征。这里所谓的双元包括双主体、双导师、双重身份。简单来说, 主体为学校, 中职生能接受到教师的知识传授。主体为企业时, 中职生则变为了职工, 接受师傅对他们的技能培训。其二, 交互训教特征。所谓交互训教, 通常是学校教师与企业师傅对中职生交互教授, 在校教师负责教授理论知识, 在企业师傅负责传授实践技能。不同的教学重点能让中职生更为系统地掌握理论知识内容, 还能更加熟练地应用所学技能, 更好地满足岗位对人才的要求。其三, 在岗成才特征。在现代学徒制模式下, 中职生要认清自己的双重身份, 积极接受学校、企业的双重教育, 在教学结束后, 还应接受校企双方的考核, 这对促使中职生成才有重要作用。通过现代学徒制模式, 能够实现学校教学与企业实训的有效融合, 让中职生在取得毕业证书的同时, 有能力考取各类职业资格证书, 有利于全面提升职业教育人才品质, 促使中职生更为全面发展。

## 二、餐饮烹饪专业教学中现代学徒制的应用意义

### (一) 更好地满足社会发展需求

新时期背景下, 市场对于餐饮烹饪专业人才的要求变得越来越高, 以往的教学方式已经很难满足社会的发展需求, 这就需要我们积极引入新的育人方式与理念, 从而对现有的教学方式展开有力革新, 提升育人效果。通过将现代学徒制引入餐饮烹饪专业教学中, 能够实现对教学工作的进一步优化, 从而助力中职生的餐饮烹饪专业水平得到进一步发展, 更高效地实现企业需求与人才的契合, 满足社会对职业型、综合型餐饮烹饪专业人才的需求。

### (二) 有利于提升职业竞争力

通过将现代学徒制应用到中职院校的餐饮烹饪专业教学中,

能够帮助中职生更为高效地掌握所学知识和技能, 助力其更好地将理论知识转化为实践能力, 这样能够帮助他们更好地应对未来工作中可能出现的各类问题, 从而增强他们的职业核心竞争力。

### (三) 有效缓解中职生就业压力

通过将现代学徒制引入中职院校餐饮烹饪专业教学中, 能够大幅提升中职生的实践能力、职业素养和专业水平, 这会在不同程度上缓解他们的就业压力, 对我国餐饮市场的良好发展有极大促进作用。不仅如此, 在现代学徒制的引导下, 教师开展育人工作时, 能够进一步提升教学活动的针对性, 从而增强中职院校毕业生与餐饮烹饪岗位的匹配程度, 从而在一定程度上节约企业的招聘成本, 对其更好地经营、发展有极大助力作用。

## 三、餐饮烹饪专业教学现状分析

### (一) 教学模式固化

现阶段, 在开展中职院校餐饮烹饪专业教学时, 很多教师并不能及时更新育人理念, 他们常用的授课方式仍是灌输式教学。此外, 很多教师在开展餐饮烹饪专业教学时, 会将主要精力放在理论知识讲解上, 很少能结合实际的餐饮烹饪案例、特色菜品等展开分析, 这会在很大程度上阻碍中职生对所学知识的应用水平提升, 从而对其后续步入就业岗位产生一定的阻碍作用。在教学内容方面, 一些中职院校的教材更新不够及时, 中职生所学的餐饮烹饪专业知识内容与岗位需求存在一定差异, 这就很容易出现“所学非所用”的情况出现, 从而导致中职生会在学习中产生一种挫败感, 不利于他们学习效果提升。

### (二) 企业合作不积极

为提升现代学徒制在餐饮烹饪专业教学中的应用效果, 必须重视对企业资源的引入。但是, 在实际教学中, 很多企业并不愿意接收中职院校的中职生, 出现这种情况的原因我们可以从如下两个层面分析: 其一, 中职生的知识应用能力有限。受传统授课方式的影响, 很多中职生对于餐饮烹饪专业的理论知识掌握较为扎实, 但是其在面对一些实际问题时, 常会出现手足无措、不知道从何入手的情况, 这就导致他们在步入企业后, 需要一定的时间适应, 从而难以快速投入到生产工作中, 不能为企业产生经济效益。其二, 职业素养不高。现阶段, 很多中职生的成长环境非常优渥, 他们从小没有吃过什么苦, 这就导致其适应能力、抗压能力较为不足, 他们在企业中遇到问题时, 常会有退缩、畏难等情绪, 这会在无形中增加企业的培养成本。

### (三) 师资力量较为薄弱

现阶段, 很多中职院校在开展教师招聘时, 通常会以应聘者的学历为主要考察内容, 很少能够关注他们对专业知识的理解水平、实践教学能力等因素。此外, 很少有应聘者能够深入了解餐饮烹饪市场, 对于企业中常用的一些软件、技术、常见问题理解不足, 这会对其后续展开教学工作产生极大阻碍作用。从这里可

以看出,薄弱的师资力量对提升餐饮烹饪专业教学效果并无益处。

#### 四、餐饮烹饪专业教学中现代学徒制的应用策略

##### (一) 借助多元手段, 激发中职生兴趣

若想提升现代学徒制背景下餐饮烹饪专业的教学效果, 我们必须重视对中职生兴趣的激发, 这也是提升育人效果的重要前提。在开展餐饮烹饪专业教学时, 我们应选择适当的辅助手段, 这样能够更为高效、深入地将现代学徒制思想引入教学工作中, 帮助中职生更好地理解所学知识, 助力其形成更好的学习习惯, 完善其餐饮烹饪专业知识体系。

在将现代学徒制引入餐饮烹饪专业教学中时, 我们应借力多元化的教学手段, 以此更好地引发中职生兴趣。例如, 我们可以借助微课开展教学工作, 以此实现对教学难点、重点的有效突破, 帮助中职生更好地理解所学知识内涵, 为其后续步入就业岗位打下坚实基础。在结合微课开展餐饮烹饪专业教学时, 我们应重视对微课时长的控制。一般来说, 若是微课过长, 中职生很难长时间将注意力集中在微课上, 这样会影响其对微课内容的理解效率。若是微课太短, 我们很难将关键知识点融入微课中, 导致微课丧失教育价值。为此, 我们最好能将微课控制在 5-10 分钟左右, 这样方可提升育人效果。

此外, 我们还可借力小组合作模式展开教学工作。在餐饮烹饪专业教学中, 我们常会发现部分中职生存在上课走神、交头接耳的情况, 这样除了会影响其学习效率, 还会在无形中教师的授课心态产生负面影响。为此, 我们可以结合中职生的这一特点, 将其分为不同小组展开教学, 并结合企业实际工作中的一些问题, 引导他们展开知识讨论与探索。通过此方式, 能够大幅增强中职生的知识理解水平, 活跃课堂氛围, 提升育人效果。

##### (二) 深化校企合作, 提升应用能力

在将现代学徒制引入餐饮烹饪专业教学中时, 我们应重视对校企合作活动的进一步深入, 这样方可帮助中职生逐渐提升自身对所学餐饮烹饪专业知识的应用能力, 提升学习效果。针对部分企业不愿接收中职生的情况, 我们在将他们送入企业前, 可以对其开展一些专项培训, 以此帮助他们更好地掌握任职对应岗位所需的能力与素养, 降低他们的适应时间。此外, 在中职生进入企业前, 我们可以引导其结合成几个互助小队, 若是他们在工作、生活中遇到问题, 可以及时互相帮助, 提升其适应能力。

现代学徒制背景下, 企业通常会在中职生步入工作岗位后, 为其分配一个师傅, 以此教授他们一些实际的工作技巧和知识, 助力其更好地解决工作中遇到的各类问题。在此过程中, 中职生的实践能力、职业素养会得到有效发展, 这对其后续成长为更全面的人才有极大促进作用。此外, 通过进一步深化校企合作, 能够在一定程度上解决企业的人才缺失问题, 还可提升中职院校中职生的就业率, 可谓一举两得。

##### (三) 增强师资建设, 构建“双师型”团队

为提升餐饮烹饪专业教学效果, 我们在将现代学徒制应用到教学工作中时, 应充分提起对师资队伍建设的重视程度, 通过创设一个“双师型”团队, 助力餐饮烹饪专业教学质量得到进一步发展。在以往的教学工作中, 很少有教师能主动更新自身的餐饮烹饪专业知识, 将理论转化为实践教学的能力也略微不足。此外, 中职生在餐馆中的师傅虽然实践能力较强, 但他们对于餐饮烹饪专业理论知识的掌握系统性不足, 这就导致其很难开展深层次的教学活动。为此, 我们可以尝试定期将教师送到餐饮企业开展交流学习, 以此进一步完善他们的专业知识体系, 强化其理论与实践的转化能力, 帮助他们积累丰富的教学案例, 这对其后续开展理

实结合的教学工作有重要促进作用。

在教学工作中, 合作企业也应积极参与到育人工作中来。在餐饮烹饪专业教学中, 企业可以派遣一些骨干员工到校兼任实践课教师, 他们可以将自己在工作中遇到的问题、解决问题的方法等分享给中职生, 以此增强中职生的实践能力、理解能力、解决问题能力。通过此方式, 校企间的沟通会变得更加高效, 这对中职生后续长远发展有重要促进作用。另外, 在开展招聘工作时, 我们不能只是单纯关注应聘者的学历, 还应从餐饮行业知识的应用能力、他们对餐饮行业发展趋势的了解情况等层面展开分析, 这样方可保证其综合教学水平, 进而构建起一支战斗力强、职业素养高的双师型队伍。不仅如此, 中职院校可以结合自身情况, 聘请一些行业专家到校讲座, 以此增强教师对餐饮行业的了解深度, 助力其开展更具针对性的教学活动, 全面提升育人质量。

##### (四) 校企共建课程, 增强育人针对性

中职院校在与餐饮企业展开现代学徒制合作时, 应重视对课程体系的开发, 通过共建课程的方式提升学校课程与企业岗位的适应性。在此之前, 学校应对现阶段市场上餐饮烹饪企业展开更为深入调查, 明确不同岗位的工作内容、所需技能, 并对典型的专业性问题展开深入分析, 从而探究出不同岗位的核心素养及用人需求。而后, 学校可以此为基准, 对现有课程内容展开针对性开发, 增强课程与岗位的紧密度。而后, 校企可共同编制课程内容、课程标准, 并结合企业的实际经营需求, 持续更新课程设置的内容和组织构成, 确保课程与企业需求的契合性, 最终实现中职生与岗位的高水平对接, 增强育人针对性。

##### (五) 校企资源共享, 丰富育人内容

在现代学徒制实践中, 学校应充分借助企业的现有资源, 对课程内容、实训内容进行优化。在教学内容设计方面, 学校可结合企业的实际案例, 设置更具针对性的知识体系, 并利用企业的现有项目、平台, 对教学内容进行深度整合, 从而充分提升职业院校教学内容的针对性。此外, 学校应以一种变化的眼光看待问题, 对于一些过时的课程要及时剔除, 结合企业需求及时引入新的课程种类, 以此实现教学结构的合理性, 确保中职生所学与企业需求统一。为提升现代学徒制育人效率, 增强企业参与到育人工作的积极性, 学校可以将企业的现有问题引入校内教学, 培养出更具针对性的餐饮烹饪人才, 使其在步入企业后能结合所学内容对实际问题展开分析、解决。通过此方式, 中职生的实践能力、理论知识水平将得到大幅提升, 凸显出校企资源共享的效果。

#### 五、总结

综上所述, 若想提升餐饮烹饪专业教学中现代学徒制的应用效果, 我们可以从借助多元手段, 激发中职生兴趣; 深化校企合作, 提升应用能力; 增强师资建设, 构建“双师型”团队等层面积极探索, 不断创新, 促使餐饮烹饪专业教学中现代学徒制的应用质量提升到一个新的高度。

#### 参考文献:

- [1] 刘莉. 中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式的实践探索 [J]. 现代职业教育, 2022 (04): 172-174.
- [2] 蔡顺林. 中职烹饪专业现代学徒制人才培养模式的实践探索 [J]. 职业技术教育, 2018, 39 (29): 29-32.
- [3] 周武杰. 现代学徒制背景下中职学校烹饪专业教学评价的实践与思考 [J]. 职教通讯, 2017 (36): 76-80.