

# Reflection on the Application of Modern Apprenticeship System in the Teaching of Cooking Majors in Vocational Colleges

Guoqing Song

Ningxia Vocational and Technical College of Industry & Commerce, Yinchuan, Ningxia, 750021, China

## Abstract

It is one of the important responsibilities of higher vocational teachers to actively explore the efficient talent training mode. The application of modern apprenticeship in the teaching of higher vocational cooking majors is one of the important measures to improve the training effect of cooking talents in higher vocational colleges. Therefore, this teaching work should be paid enough attention to by higher vocational college teachers. In this discussion, the connotation of "modern apprenticeship" is briefly summarized, the application value of modern apprenticeship in vocational cooking teaching is further clarified, the current teaching situation is expounded, and suggestions for the application strategy of modern apprenticeship in vocational cooking teaching are put forward.

## Keywords

modern apprenticeship; higher vocational cooking major; application

## 现代学徒制在高职烹饪专业教学中应用的思考

宋国庆

宁夏工商职业技术学院, 中国·宁夏 银川 750021

## 摘要

积极探索高效人才培养模式,是高职教师的重要责任之一,现代学徒制在高职烹饪专业教学中的应用,是提升高职院校烹饪专业人才培养效果的重要举措之一,因此该项教学工作应当受到院校教师的足够重视。此次论述中,对“现代学徒制”的内涵进行了简要概述,进一步明确了现代学徒制在高职烹饪专业教学中的应用价值,阐述了教学现状,重点针对现代学徒制在高职烹饪专业教学中的应用策略提出了建议。

## 关键词

现代学徒制; 高职烹饪专业; 应用

## 1 引言

现代学徒制是在传统学徒制的基础上所建立起来的新的人才培养模式,即在校企联合的基础上进行人才的培养。高职院校在中国各类人才输送方面发挥了重要的作用,现代学徒制在高职烹饪专业教学中的应用,对于烹饪专业人才培养效果的提升及职业院校教育功能的发挥,会产生非常积极的影响,因此高职教师要对该项教育工作的推进引起足够的重视。整个教学工作的推进中会涉及多个层面的内容,高职教师要结合现代学徒制的特点,持续加强与企业间的联合,以此更好地进行烹饪专业人才的培养。

## 2 现代学徒制在高职烹饪专业教学中的应用价值

明确认识到现代学徒制的应用价值,可以使高职烹饪

专业教师形成正确教育观念,并主动在该项教育工作中投入更多的精力。首先,在现代学徒制的影响下,有助于高职烹饪专业人才培养模式的优化,并以此更好地推动高职院校宏观层面的教育改革,因为该教育模式中融合了企业的力量,使得烹饪专业实践层面的教育得到了进一步加强。通过与企业联合,能够极大地弥补学校教育的缺失,而且可以使教育工作更加贴合市场需求,因此这对于高职烹饪专业人才培养模式的优化有着重要的意义。其次,从学生层面来看,随着现代学徒制的深入应用,烹饪专业学生能够产生更为明显的学习收获,其烹饪专业技能能够得到全面提升,为学生将来在烹饪领域的发展会产生非常积极的影响,由此可见,该项教育工作的科学推进有着重要的意义。

## 3 教学现状分析

了解现状,是进行教学改进的重要前提,当前高职烹饪专业教学现状主要表现在如下方面:第一,教育重视程度有待提升。在当前的高职烹饪专业教学中,一些教师针对现代学徒制的认知比较浅显,没有充分感知到该教学模式所产

【作者简介】宋国庆(1972-),男,中国宁夏银川人,本科,讲师,高级技师,从事职业教育和食品加工研究。

生的实际影响力,因此在烹饪专业教学中并未将该模式的应用纳入正式工作范围之内。第二,教学方式有待改进。一些高职院校教师已经认识到现代学徒制的应用价值,并将其应用到了烹饪专业教学中,但是从当前的现状来看,一些高职院校烹饪专业教学中针对现代学徒制的应用表现出明显的形式化,院校虽然会与企业建立联系,但是对烹饪专业学生所带来的积极影响非常有限。比如,院校和企业建立联系后,会安排烹饪专业学生到企业进行实习,但是学校往往比较关注学生的实习时间是否达标,并不关注是否通过校企联合的方式使烹饪专业学生的专业素养得到了提升,这意味着现代学徒制在烹饪专业教学中的应用仍然处于较低水平。

## 4 现代学徒制在高职烹饪专业教学中的应用策略

根据“现代学徒制”的内涵,并结合上述现状,现代学徒制在高职烹饪专业教学的应用中可以从如下几个方面予以入手。

### 4.1 加大教育重视程度

在新时代背景下的高职教育中,高职教师要能够意识到,现代学徒制的应用能够使传统教学方法得到改进和优化,并提升教学工作的实际成效,从而进一步加大对现代学徒制在高职烹饪专业教学中应用的重视程度,作为烹饪专业教师,要能够将现代学徒制的应用真正纳入自己的工作范畴之中。在引起重视的同时,烹饪专业教师要围绕该项教育工作进行科学规划,在规划过程中要紧紧围绕现代学徒制的核心内容,并结合烹饪专业的教育的要求。针对教育方案的制定,多名教师要共同商讨,还要充分吸取企业工作者的建议,在方案制定中要尽可能对每一环节的教育工作进行细化,包括每一环节教育的内容及方法。在形成初步教学方案后,烹饪专业教师还要与相关企业人员进行深入讨论,教师及企业工作者分别从不同的方向提出改进建议,对方案内容做进一步的优化,最终形成相对完善的教育方案。

### 4.2 开展“双师”教学

结合“现代学徒制”的内涵,高职院校在烹饪专业教学中可以采用“双师”制,即安排校内教师与校外相关企业工作者共同参与烹饪专业教学中,在该项教学工作的推进中,院校要诚邀企业工作者定期参与到烹饪专业的教学中。在双师教学工作的具体推进中,校内烹饪专业教师首先要按照传统教育思路对课程中的知识与技能进行系统讲解,在此基础上,企业工作者则重点对烹饪技能进行全面展示,在两名教师的相互配合下,向本专业学生系统传授烹饪知识与技能。比如,在“中式烹饪工艺”教学中,教师重点对教材中的相关知识点进行系统讲解,使学生对中式烹饪工艺产生系统认知,在此基础上,企业工作者则可以现场向学生展示拆卸、切割刀工、剞花、制帘、着色等技能,并结合教师所讲解的内容,对上述技能的使用要点进行细致分析,然后要求

学生进行现场尝试,企业工作者则进行从旁指导,使学生逐步掌握上述技能。相较于传统教学方法,在教师与企业工作者的相互联合下,能够极大地提升教学内容的全面性,尤其能够使烹饪专业学生的实践技能得到有效提升。

### 4.3 加大实践教学力度

现代学徒制应用的主要目的之一是更好地培养学生的实践能力,因此作为高职院校烹饪专业教师,在常规性教学中要进一步加大实践教学的力度,以此促进烹饪专业学生综合能力的提升。在该项教学工作的具体实施中,烹饪专业教师可以为学生安排实践调查活动,促使学生在该项实践学习活动中得到锻炼,以此促进学生实践能力的提升。比如,教师要求学生以学校附近的餐饮企业为对象,对其运用的烹饪技术进行全面调查。在调查实践中,教师要求学生结合专业所学,对调查对象烹饪技术的运用进行分析,在分析中指出调查对象烹饪技术的优势,并指出调查对象烹饪技术中的不足之处,还要结合专业所学为调查对象烹饪技术的改进提出建议。在调查过程中,教师要求学生选择自己比较印象深刻的菜品,然后对其包含的烹饪技巧进行系统分析,并以书面报告的方式予以呈现,在实践学习结束后还要与同学进行分享。比如,针对某酒店推出的“金玉满堂合家欢”菜品,在学生的报告中应该对菜品中包含的原料选择、切割刀工工艺、调味过程、雕刻工艺等进行系统介绍。通过上述实践学习活动的开展,指引学生将理论与实际进行有效融合,在实践中加大对各类烹饪技术的了解。围绕学生所开展的实践学习活动,教师需要提供适当的辅助和指导,比如,在上述实践调查活动正式开展之前,教师可以指导学生制定调查方案、设计调查问卷等,促使学生的实践学习活动能够顺利进行,并从中产生实质性收获。

### 4.4 构建实训室

在现代学徒制理念的指引下,高职院校可以为烹饪专业学生构建实训室,从而为学生的烹饪技能进行系统训练,在该项教学工作的推进中,院校需要诚邀优秀厨师或相关企业工作者为学生提供训练指导,在整个实训过程中,以企业工作者为主,以学校教师为辅,重点向学生传授各项烹饪技能。比如,在西餐菜品制作教学中,厨师可以向学生展示“虾仁芝士饼”的制作过程,具体包括前期的虾仁炒制,中期的芝士饼加热以及与虾仁的融合,后期的摆盘工艺。在每一个环节的展示中,厨师要进行详细的说明,使学生能够明确其中的要点。在学生完成学习后,教师还要安排学生进行现场制作,厨师及教师要对学生的制作过程进行密切观察,还要品尝学生的作品,然后针对每一名学生制作情况对其给出建议,指引学生进行一次次改进。通过上述一系列的实训指导,使学生逐步掌握各项烹饪技能,并在这一过程中逐步提升学生的专业素养。

在烹饪专业学生的实训指导中,还可以采用微课模式,即厨师将各种烹饪技术的运用的方式进行系统展示,并将其

录制成短视频,然后将教学短视频向学生发送。学生利用自己的自由时间对短视频中的教学内容进行仔细学习和观看,在学习过程中,学生可以对教学视频进行反复播放或者随时暂停,从而对其中包含的烹饪技能进行系统学习。之后,学生可以结合自己学到的内容在实训室进行实践操作,并将其自己完成的作品向教师或相关企业人员呈递,在获取相关建议后进行不断的改进,在这一过程中使烹饪专业学生的技能水平得到提升。

#### 4.5 合理安排企业实习

进行校企合作,并定期安排烹饪专业学生进入相关企业实习,是帮助烹饪专业学生掌握实践技能并凸显教学成效的重要举措。考虑到传统实习管理中的漏洞,在新阶段烹饪专业学生的企业实习中,要能够避免形式化问题的发生。在安排本专业学生进入相关企业烹饪岗位实习的过程中,院校要安排本专业教师参与实习生的指导和管理,院校教师与企业人员共同观察学生的各项实习表现,对不同的学生提供不同的实习指导,使学生在这一过程中能够运用所学专业知

#### 4.6 完善外部保障

从外部保障层面来看,现代学徒制在高职烹饪专业教学应用中,烹饪专业教师要能够将教学评价真正纳入自己的工作范畴之中,在阶段性教学活动结束后及时开展教学评价,从而帮助自己及时发现教学方法运用中存在的漏洞。在该项活动中,烹饪专业教师要以“校企联合方式是否合理”“学生烹饪专业素养是否提升”为核心评价指标,教师要对学生的日常学习表现进行记录并以此为评价依据。在经过一番评价后对自身在特定阶段教学工作的开展成效做出评定。在此基础上,烹饪专业教师还要求学生开展自主评

价,要求学生以自己在特定阶段的学习收获及学习中的不足之处作为主要评价依据,然后将评价信息向教师反馈。教师在多角度获取评价反馈信息后,可以使教学评价结果更加真实、客观,使评价结果在教学改进中更具参考价值。根据教学评价发现的问题,教师需要针对性做出改进,在教学改进过程中,教师需要深入学生群体之中,深入了解学生的学习特点及学习需求,将此类信息作为教学改进的参考内容之一,从而使教师制定的教学改进方案更加符合本专业学生的实际情况,教学评价结果的运用效果也会更加明显。通过上述一系列活动的开展,使评价活动真正成为整个教学工作的一部分。

## 5 结语

综上所述,现代学徒制在高职烹饪专业教学中应用有着非常深远的影响,烹饪专业教师要对现代学徒制的内涵进行系统了解,并对该项教育工作进行准确定位,然后结合现代学徒制的内涵从不同层面入手开展相应的教学工作,通过多管齐下的方式,不断提升烹饪专业人才培养效果。

## 参考文献

- [1] 邢丙寅.技工院校烹饪专业现代学徒制人才培养模式的实践与思考[J].中国食品,2022(2):101-103.
- [2] 黄晓婷.现代学徒制视域下烹饪工艺与营养专业学生工匠精神培育研究[J].现代食品,2021(22):40-42.
- [3] 石磊.高职烹饪工艺与营养专业课程教学问题与对策[J].中国食品工业,2022(18):117-120.
- [4] 王宝刚,王雪菲,李飞.烹饪工艺与营养专业教学改革探索[J].农业科技与装备,2021(5):100-101+104.
- [5] 蓝祥.高职烹饪工艺与营养专业《菜点制作》课程的教学方法创新探究[J].现代食品,2020(1):29-30+34.
- [6] 杨清,周常青.烹饪工艺与营养专业现代学徒制人才培养的探索与实践——以黄冈职业技术学院为例[J].黄冈职业技术学院学报,2021(3):25-28.
- [7] 冯智雄.烹调工艺与营养专业“现代学徒制”人才培养模式的实践与探索[J].教育现代化,2019(28):21-23.