

Exploring the Combination of “Three-Complete Education” Curriculum System and Cooking Master-Apprentice System Teaching

Runpeng Wang Jing Wang

Dalian Commercial School, Dalian, Liaoning, 116000, China

Abstract

With the rapid development of society, the demand for cooking talents is getting higher and higher in the society at present. Every school is thinking about how to cultivate more professional talents and meet the needs of the society. At present, in vocational schools, most of the training of cooking majors is based on the teacher-apprentice teaching method, and in order to better improve the ideological and moral quality and professional moral quality of cooking talents, can consider combining the three-complete education teaching system in cooking teacher-apprentice teaching to achieve the educational effect in teaching, management and service, and to cultivate more highly ideological and professional cooking talents.

Keywords

three-complete education; curriculum system; cooking master-apprentice system; teaching

探析“三全育人”课程体系与烹饪师徒制教学相结合

王润鹏 王静

大连商业学校, 中国·辽宁 大连 116000

摘要

在社会经济的快速发展下, 现阶段社会对烹饪专业的人才需求越来越高, 各学校都在思考如何培养出更具专业能力和符合社会需求的烹饪人才。目前, 职业学校对烹饪专业的培养大多采用的是师徒制教学方法, 为了更好地提高烹饪人才的思想道德素质与职业道德品质, 可以考虑在烹饪师徒制教学中结合三全育人课程体系, 以实现教学、管理和服务三方面的教育目标, 培养出更具思想高度和专业能力的烹饪人才。

关键词

三全育人; 课程体系; 烹饪师徒制; 教学

1 引言

在经济的快速发展下, 中国人民的生活质量也在不断地提高, 而“食”作为人最重要的生活元素对于人们有着十分重要的意义, 人们对于“食”的要求也从温饱过渡到了色、香、味等全方位具备的高质量和健康饮食体系, 保证食物能够在极致的口感下还可以兼具养身保健的功效, 针对越来越多的食物需求, 中国必须要培养出更多的烹饪人才, 也需要确保烹饪人才能够更具服务能力与思想高度, 这就需要将烹饪人

才的培养制度与思想教育的课程体系结合起来, 论文针对三全育人课程体系与烹饪师徒制相结合的方法进行了深入探讨, 提出了具体的实施策略。

2 师徒制教学模式和三全育人课程体系的概述

2.1 师徒制教学模式

所谓师徒制教学模式, 实际上就是由有经验的师傅引导新人学习, 可以说是“手把手”的教学模式。对于烹饪人才的培养来说, 目前在很多的职业学院采用的方法都是师徒制, 通过学校、企业、校企联合等提供的多方面平台来全方位的培养学生, 对学生进行技术的训练与理论方面的疏通, 同时有效提高学生的职业能力, 达到更好的人才培养效果。实际上师徒制的本质就是校企合作, 是学校与企业深入合作的着

【作者简介】王润鹏(1988-), 男, 中国辽宁大连人, 本科学历, 中专讲师, 大连商业学校酒店烹饪系教师, 从事西餐烹饪和日本料理工作研究。

手点,也是中国职业教育的突破口,这对于烹饪人才的培养来说有着非常重要的意义,是实现现阶段中国烹饪人才培养目标与基本需求的有力工具之一。当然,在培养具有复合型烹饪人才的基础上,师徒制教学模式还允许学生与同行进行经验交流和学习,这更好地为学生提供了了解行业发展的通道,使得其能够更好地迈向职业道路^[1]。

2.2 三全育人课程体系

在新时代下,思想政治教育其实已经占据了非常重要的地位,其无论是在本科教育还是在职业教育中都有着非常重要的作用,可以说在应用型技术人才的培养中也有着举足轻重的地位。长期以来,在经济的快速发展下,思想政治教育也有了自己的一套教学模式,但是也存在一定的局限性。为了能够打破目前思想政治教育的局限性,各学校可以通过三全育人课程体系来引导思想政治工作发展。而所谓三全育人,就是从教学、管理和服务三个方面来达到育人效果,形成全程、全员和全方位的育人局面,建立起教育共同体,使得学生能够以更佳的职业道德与思想品质投入到专业学习和技术学习中,为后续步入职业体系铺垫^[2]。

3 三全育人课程体系与烹饪师徒制教学方法的有效结合

事实上,将思想政治教育与职业教育结合是中国职业教育发展的大趋势之一,对于烹饪人才这类技术性非常强的人才培养来说,师徒制可以为学生带来更多的就业机会,校企合作的视角下既能够提升企业的发展水平和竞争力,为企业输入源源不断的人才,也能够有效的促进职业学校的发展,为职业学校的办学水平注入社会资源,从而更好的发挥教育功效。但是师徒制教学方式过于重视技术培养,其缺陷也十分明显,那就是学生思想政治素养不高,思维僵化,在职业道德和责任感的培养上有所缺失。就这一点来看,将三全育人课程体系与师徒制教学相结合,可以有效地弥补职业教学中对于德育的缺失,通过联合教学模式也可以有效提高学生的理论知识体系,在走向职业道路后以更加扎实的基础来满足当下不断发展的社会需求^[3]。

4 三全育人课程体系与烹饪师徒制教学方法的结合策略

4.1 重视理论基础

虽然在烹饪师徒制教学中,有经验的实践教师与新人的

“手把手”式教学能够使学生获得更多的实践经验,但是因为实践教师普遍缺乏思想政治理论的现状,学生并不能从中获得更多的关于思想政治理论的内容,这也就导致在整体课程上出现重技术、轻教育的问题。所以针对这种情况,学校应该加强理论基础教育,在一定思想文化的基础上加强个体对共同价值追求的认同度,也就是要通过厨师行业的个人发展与行业发展来嵌入思想道德教育体系,以三全育人共同体来加强学生们的职业道德体系与共同价值的追求,在学习技术的过程中还能够保证学生职业道德的提升,营造出更好的发展空间。当然,在理论的建设上还需要以马克思主义为基石、社会主义核心价值观为旗帜、以中国优秀的传统文化为主要的养分,为学生带来不同的学习体验^[4]。

4.2 构建起组织框架

因为烹饪师徒制是通过企业与学校合作开展的,其实际上是双方共同办学,企业提供更多的社会资源,而学校则提供更多的教育资源,实际上企业与学校的合作模式在现实中并不牢固,学校希望寻求更多的企业关于技术、人才方面的资源,而企业则希望培养的学生能够为自身所用,同时因为培养周期太长,很多企业并不愿意帮助学校培养学生。就这一层面来看,不同组织长期各自为营的办学模式无法更好地提高教学效果,所以要建立高效的组织框架,仅仅只是简单的在教学过程中实施三全育人课程体系是不够的,首先要以学校党委行政领导带头,通过顶层设计来共同追求三全育人共同体的建立,要加大学校整体思想政治工作的力度,营造学生的学习氛围。其次就是要保证思政教学队伍质量,要在学徒制的背景下为学生提供更好的思想政治教学服务,构建起思想政治教育实践共同体,以学生的专业学习与行业发展为核心,在三全育人课程体系的建立中加入更多的关于烹饪厨师行业的案例与内容,使学生能够真正理解厨师行业的发展与自己后续的规划方向,这对于应用型技术人才的培养实际非常有益。当然,学校各部门之间也需要配合完善三全育人课程体系,要建立起各部门协作的机制,落实好思想政治教育的工作^[5]。

4.3 促进资源的整合

实际上,企业带给学校的资源在于两个方面,一方面是关于技术人才、设备和先进技术的硬资源,这些资源可以有效提高教学质量和效率。而另一方面,企业实际上还能够为学校带来更多的行业信息,特别是对于烹饪人才的培养中,

由于行业波动大,丰富的行业信息对烹饪人才培养是十分重要的。学校方面要根据真实的行业信息实时调整自身的教育文化氛围,要针对实体与虚拟的双重环境进行建设。实体环境中,学校方面不仅要考虑到学生的生活舒适,更要提高学生的审美素养和视野,这能够帮助烹饪教学中对于食物“色”的感知力。然后就是做好图书馆、食堂等多方面的建设,达到更综合的育人效果。而在虚拟环境中,学校更加需要做好对网络信息的建设,通过微博、微信公众号、知乎等众多具有社交性、信息交融性的平台来发布具有思想政治教育意义的职业信息,为学生提供技术和思想上的指导与启发,达到一举多得的教学效果。学校、要设置专门的运营部门,对不同网络平台的信息进行处理,传播具有主旋律、正能量和思想政治理论教育的内容,使得学生能够在获取一线行业信息的过程中学习思想政治理论,进而更好的扩大思想政治理论的教学影响,从而丰富三全育人课程体系的内容^[6]。

4.4 深化沟通

学校方面要积极与企业合作和交流,要建立起共建和长期合作目标,这一点也是师徒制的核心所在。因为技术型人才的培养必须要经过行业内的磨炼,所以学校应该要与企业积极联系,互相提供实习生源和实习岗位。同时要加强“课程思政”的内容,加强以思政、技术两方面核心的教学改革,使学生在实践过程中学习到思政内容,在专业学习中感悟到思政元素。当然,要完成这一点还需要学校能够充分研究其

技术教学中蕴含的政治教育元素,比如说以责任、职业道德为出发点来开展技术教育,这能更好地帮助学生建立价值观。

5 结语

综上所述,论文探讨了关于三全育人课程体系与烹饪师徒制教学模式的有效结合,探讨了二者的结合优势并提出了几点结合对策。烹饪人才的需求正在一步步扩大,目前社会中更加需要具有扎实技术能力和高尚思想品格与职业道德的烹饪人才,所以学校更需要思考关于思政教育与技术教育的结合点,培养出更符合时代发展的人才。

参考文献

- [1] 裴志刚.传统师徒制在现代烹饪教学中的运用[J].食品界,2018(04):170.
- [2] 丁德龙.传统师徒制在现代烹饪教学中的运用[N].科学导报,2017-06-13(C07).
- [3] 董芝杰.职业院校烹饪专业师徒制教学模式研究[J].齐齐哈尔师范高等专科学校学报,2017(03):122-123.
- [4] 郝志阔,吴耀华.传统师徒制教学方法在现代化烹饪教学中的合理运用[J].教育教学论坛,2016(21):258-259.
- [5] 郝志阔.传统师徒制在现代烹饪教学中的运用[J].现代食品,2016(01):15-17.
- [6] 王晶星.烹饪专业“师徒制”教学模式的探讨[J].现代养生,2014(10):273.