

综合能力为育人导向的教学评价

——以《西餐综合实训》课程为例

李锋

上海市曹杨职业技术学校, 上海 200333

摘 要 : 本课程以学生学习为中心、职业能力为本位、工作任务为载体, 对学生个人的职业道德、职业素养都有较高的要求, 这与“课程思政”中有关“立德树人”的大方针极其吻合。和其他西餐烹饪专业课程一样, 本专业主要面向各级各类具有西式餐饮行业国际水平的企业, 培养具备相关职业领域国际文化理解与沟通能力, 掌握国际通用技术与工作方法能力, 能胜任在这些企业西餐烹调、西式面点制作、餐饮服务与管理等一线工作, 具有发展能力的知识型, 发展型技能复合型人才。

关 键 词 : 复合型人才; 本土化移植; 套餐式综合课程

Teaching Evaluation Guided by Comprehensive Ability for Cultivating Talents: Taking the Course of "Comprehensive Training in Western Cuisine" as an Example

Li Feng

Shanghai Caoyang Vocational and Technical School, Shanghai 200333

Abstract : This course takes students' learning as the center, professional ability as the foundation, and work tasks as the carrier, and has high requirements for students' professional ethics and qualities, which is extremely consistent with the general principle of "fostering virtue through education" in "ideological and political education in courses". Similar to other courses in the Western cuisine cooking major, this major mainly targets enterprises at all levels with international-level Western-style catering industries. It aims to cultivate knowledge-based and development-oriented skilled compound talents with the ability to understand and communicate international cultures in relevant professional fields, master international-general technical and working methods, and be competent for front-line work such as Western-style cooking, Western-style pastry making, catering service, and management in these enterprises.

Keywords : compound talents; local transplantation; package-type comprehensive courses

一、研究背景

(一) 提升职业教育可持续发展, 培养适合岗位要求的复合型人才

国家大力发展职业教育, 推进职业教育改革, 提高职业教育质量, 增强职业教育适应性, 建立健全适应社会主义市场经济和社会发展需要、符合技术技能人才成长规律的职业教育制度体系, 为全面建设社会主义现代化国家提供有力人才和技能支撑。西餐教研组利用现有的企业特聘教师团队的力量, 专业教师深入企业进行走访, 同时通过走访和行业专业进行多次的研讨和学习后, 总结得出现代西餐工作岗位需要全面复合型的从业人员, 能胜任不同岗位的要求和能力^[1], 根据西餐厨房的岗位职业能力和素养要求, 因此在《西餐综合实训》课程的设计中按岗位能力要求设置各模块, 结合典型法式西餐上菜流程进行设计和编排。

(二) 研读职业教育政策, 适应时代发展变化

为了贯彻上海职业教育高质量发展行动计划, 坚持把思想

政治工作贯穿教育教学全过程, 实现全程育人、全方位育人。同时, 教育部印发《职业教育提质培优行动计划(2020—2023年)》对推进职业教育协调发展、聚焦关键改革^[2], 实施职业教育治理能力提升行动、“三教”改革攻坚行动、信息化2.0建设行动等相关政策。《国家职业教育改革实施方案》提出了“三教”(教师、教材、教法)改革的任务^[3]。“三教”改革中, 教师是根本, 教材是基础, 教法是途径, 使其形成了一个闭环的整体, 解决教学系统中“谁来教、教什么、如何教”的问题。其落脚点是培养适应行业企业需求的复合型、创新型高素质技术技能人才, 目的是提升学生的综合职业能力。

(三) 构建专业课程评价模式, 通过“岗课赛证”形成多视角评价体系

课程建设主要以体现酒店实际工作任务以及真实的工作环境来引入课程, 符合科学性、先进性和教育教学普遍规律, 以立德树人为根本任务, 在信息化教学背景下以“任务引领”为导向, 以学生为中心, 力求具有职教特色, 通过上海市在线开放课程实

作者简介: 李锋(1982—), 男, 汉族, 上海市人, 本科, 讲师, 研究方向: 西餐烹饪。

践教学和建设开发，取得明显的教学效果，旨在让西餐专业学生毕业即上岗，上岗即独立。

二、概念界定

(一) 国际化课程的本土化移植

2013年3月，我校开发了对接法国职业教育 CAP 标准的《国际水平西餐烹饪专业教学标准》^[4]，同年4月被纳入上海市开发的52 门国际水平的教学标准系列中。2014年9月，市教委启动第二轮8门国际化教学标准的试点，我校成为“国际水平西餐烹饪专业教学标准”的试点单位。围绕着证书对接等八个对接的试点，我校根据法国职业教育的特点进行了课程架构。同时为了进一步整合学科，引入校企合作元素，引入法国职业教育应用实践性课程，结合国内现状、学校实际，开发具有上海中职校特色的综合课程“生产性实训”课程。

(二) “套餐式”专业综合课程

《西餐综合实训》是西餐国际化试点专业一门专业（技能）方向的课程，也是西餐国际化试点专业一门限定选修课程；课程功能：以典型法式西餐制作为主线，由易到难，共分为五个项目。以法式西餐用餐顺序进行设计，依次为法式经典开胃菜制作、法式经典汤菜制作、法式经典主菜制作、法式经典甜品制作、综合实训等5个模块，通过本课程的学习，学生系统化掌握西餐五个项目的制作原理与工艺，具有熟练制作开胃菜、汤品、主菜和甜品以及综合实训的基本技能，借鉴法国 CAP 职业能力资格职业标准的相关要求，具备从事西餐烹饪行业综合能力的技术人才^[5]。

三、主要举措

(一) 借助平台大数据功能，呈现模块化精准评价

在课程正式实施之前，利用平台进行签到，实时了解学生的出勤情况，同时出勤率自动计为学生学习态度的，由系统自动统计并按照项目权重进行分值计算。其次，在职业素养方面，由教师在教学中主观察学生团队协作、吃苦耐劳的职业精神的情况。^[6]

1. 课前：由学生自主学习课前阶段云教材及其资源，并在平台完成对应测试，由系统自动统计并按照项目权重进行分值计算。

2. 课中：专业课程“以突显学生为主体”的原则，采用理论和实践一体化的考核模式，实现评价主体和内容的多元化，既关注学生专业知识以及词汇的积累量，又关注学生的专业操作技能，在加强学习效果考核的同时，加强对课程学习过程的指导，最大限度的激发学生学习的积极性和主动性，促进教学过程的不断提升和优化^[7]。课中的评价主要用于考核学生学习过程中对专业知识的综合运用容为例的评价方式。

3. 课后：每次课结束后，布置课后作业以巩固学习效果，作业完成方式可包含题库作业（客观题由系统自动评分）、附件评分作业（学生通过上传附件完成作业，由教师进行评价）等多种方式。^[8]

(二) 借鉴与融合综合实训课程，构建以指向能力培养的评价方案

我校自建烹饪专业之处，就与法国马赛旅馆学校建立了国

际交流合作，已历时三十多年。在历次的互访过程，不断加深对法国职业教育的理解，给人印象最深的是马赛旅馆学校内面向社区的校内酒店餐厅，它是一种融合基础烹饪教学实训课程、真实的西餐实训课程。

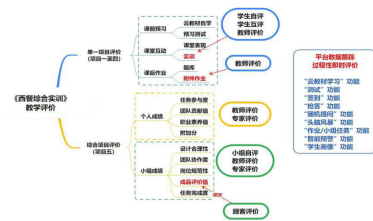
2019年4月，马赛学校烹饪教师来我校进行授课和交流活动，同时也开展了一种综合实训活动，为课程的实施提供了相关的指导意见和方法。同年7月至9月，项目组组长与成员带领国际试点班8位学生赴法进行校际交流，亲身体验并参与了法国学校西餐实训课程，深入了解课程实施措施及相关评价，这也为后期课程文件的开发产生了巨大的影响。

(三) 校企合作深入课程实施过程，形成标准化多视角评价方式

通过调研与学习，我们得出如下分析：首先，照搬法国职业教育此类模式不适合我校情况，因此根据实际情况设置成每周一次4课时的综合实训课程，客人会随机安排学校的老师扮演宾客的角色，是工作场景更具有真实感。其次，根据我校学生现有的西餐基础情况以及前期课程架构，西餐综合实训这一内容符合目前专业教学实际。再次，以课程项目二至项目五的学习内容为积淀，在电子教材原有套餐制作情况下，根据学期周数增加 1-2 次综合实训课程。依据每个小组分工要求，让学生自主查找合适制作的菜品资料，通过网络教学平台形式反馈，老师及时通过平台了解学生对于综合课程的学习情况，同时在“腾讯会议”和三组学生进行研讨，最后确定实施的套餐菜单和具体分工和制作任务。^[9]这样的形式有利于激发西餐专业的兴趣，同时通过分工合作的形式，培养了团队凝聚力，合作精神等。既能达到之前的知识点积累的延伸，又能起到举一反三的巩固和提升的作用。

根据该课程前期的“可行性实验”“试点实验”所取得的数据以及国内外类似课程的教科研成果，对该课程设置了相关的评价体系。利用学校现有的西餐专业特聘教师团队“请进来，走出去”的方式，定期对我校实施的综合实训课程进行指导，并给予学生及时且准确的评价，为我校的课程实施提供了有利的保障和基础。

“西餐综合实训”课程评价：1.课程的项目分小组进行，因此学生每一项目成绩为小组成绩、个人成绩的累加。2.项目的小组成绩，分为五个方面，分别为设计合理性、团队协作度、岗位规范性、成品评价价值、任务完成度。并由小组自评、教师评价、专家评价的第 3、4 周评价构成，侧重于不同的维度。三者权重值依次为 30%，40%，30%，计入成绩。4.项目个人成绩，分任务参与度、团队贡献值、职业素养值三个内容，采用加分与减分制，教师或行业专家评价记录并备注。（如图1所示）



> 图1《西餐综合实训》教学评价

四、主要成效

(一) 围绕课程建设及评价，形成相关的专业教学科研

围绕《西餐综合实训》课程建设，数字教材开发，专业教师

团队开展了一系列的教学科研实践和研究,收获颇丰。本课程思政案例和教学设计荣获长三角优秀课程思政案例二等奖,并被北京旅游教育出版社收录出版。同时,本课程一系列课例研究成果材料作为2022年上海市优秀教学研究成果奖一等奖《以点为岗构建人才培养方圆——基于岗位能力的中职烹饪专业课程群研究与实践》主要核心成果材料。教材开发方面,与实施课程匹配的《西餐综合实训》A1版数字教材荣获上海市职业教育第二批“十四五”规划教材。课程建设方面,先后获评市级精品在线开放课程和市级课程思政示范课程。

(二) 以赛代练促成长,不断完善课程评价体系

课程作为上海市中等职业学校在线开放课程,始终坚持将专业知识和文化的育人元素结合在一起,实现双重育人功效,使得社会核心价值观、文化自信等“思政要点”有机化合到专业课程中,充分体现出“课程思政”与专业课程融合教学方式的效果。^[10]以行业一线从业人员的工匠精神、劳模行为等作为“思政元素”,融入课堂教学,树立学生更加强大的理想信念、工匠精神等,落实立德树人的根本任务,培育、践行社会主义核心价值观。结合《西餐综合实训》课程的实践,以赛代练,收获成果,这批国际水平试点专业学生参加了各类市级西餐个人以及团体比赛,也取得了不俗的佳绩。通过比赛拓宽了学生的专业学习视野,与此同时,专业教师通过比赛及时进行总结和反思,对课程的内容、评价和教学策略进行合理化的调整和完善,不断把匠人精神和企业文化真正的融会贯通,才能培养德技并修的专业人才。^[11]

(三) 专业双语教学过程,提升学生专业口语能力

以符合中职学生西餐烹饪专业的实践教学为导向,培养学生专业烹饪词汇的阅读和口语能力,教材及教学视频以中英文呈现,并穿插专业烹饪词汇双语读音,生动的视听效果使学习更贴近西餐教学需求。^[12]中西方餐饮文化的融合,注重企业餐饮文化和职业素养的融合,体现三维培养目标的需求,通过线上和线下相结合的形式,从不同的维度是学生加深专业词汇的积累和提升,为他们未来的岗位需求提供保驾护航^[13]。

五、收获与启示

(一) 情景教学,缩短和企业的距离,助力学生顺利进入工作状态

情景教学,采取模拟仿真的教学方法,目的在于强化学生的职业意识,缩短和企业的距离,这样使西餐专业教学能更贴近社会、贴近市场、贴近岗位,使学生在愉悦轻松的教学环境中达到教学目的,在平时的教育教学中除教会学生专业技能之外,还应培养学生团结、协作的意识,只有这样到企业之后才能更好的和同事合作,才能更好的适应社会、适应企业。

(二) 坚持“校企共育”的教学模式探索,实现课程资源交流、共享与辐射

推进产教融合改革实践,开展西餐综合实训教学,探索与企业共建共享生产性实训基地,将工学结合、产教融合等优势进一步扩大和发展。^[14]在学校西餐烹饪等专业进一步推广应用,和相关兄弟学校定期进行深度交流,整合优秀西餐教学资源进行共享和辐射,同时把企业的岗前培训、入职培训前移至学校教学阶段,将企业的元素渗透到专业教学课程体系内。同时希望能结合校企合作新模式,把教学实训场所向校外拓展,把仿真的生产性实训课程向真正的产生效益的生产性实训过度,最终促进学生的学习与工作的无缝链接。

(三) 落实岗位新业态变化,优化和完善后续教材和课程的开发

积极开展围绕“三教”改革以及“岗课赛证”等文件的学习和研讨,促进教师更新观念,强化教师对现代课程理念、现代教育技术的学习和应用^[15]。“西餐烹饪生产性综合实训”这一类生产性实训课程,要求专业教师要不断深入企业一线岗位,结合“四新”以及最新的需求,并汲取国际优秀的教育理念,在教学改革中运用。同时,根据现有的《西餐综合实训》课程,开发出西餐配套的相关教材、资源和课程,为我校的十四五专业发展打开一个新的美好篇章。

参考文献

- [1]姚磊.基于国际化文旅人才培养的高职西餐专业教学模式研究[J].文教资料,2022(5):187-190.
- [2]教育部等九部门.关于印发《职业教育提质培优行动计划(2020—2023年)》的通知[Z].教职成〔2020〕7号.
- [3]国务院.国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知[EB/OL].https://www.gov.cn/zhengce/content/2019-02/13/content_5365341.htm,2019-02-13.
- [4]上海市教育委员会.职业教育国际水平专业教学标准开发的研究与实践[M].华东师范大学出版社,2014.
- [5]周亚梅,黄中,张满丹.基于模块化的岗位能力导向教学改革与实践[J].化工管理,2023(25):36-39.
- [6]学科教学英语.课程思政视域下中职英语教学中社会主义核心价值观的融入现状调查研究[D].2024.
- [7]付永庆,赵娜,肖易寒.以学生为主体的实践课程考核方式的创新探索[J].实验科学与技术,2018,16(3):4.
- [8]竺鸿道.智能题库系统的设计与实践——以一元二次方程式教学为例[D].华东师范大学,2020.
- [9]余肖勇,余湛.基于大学城合作实践的校企网络课程互选互认教学模式研究[J].当代教育实践与教学研究(电子刊),2021(21):87-90.
- [10]姜褚婧一,张静,钱晓东.“设计文化”课程思政教学分析与规划——以嘉兴职业技术学院为例[J].科教文汇,2020.
- [11]李佳佳,曹瑞竹.专业课教学过程中课程思政对学生的影响[J].魅力中国,2021(7):436-437. DOI:10.12294/j.issn.1673-0992.2021.07.767.
- [12]贺坚.中职烹饪专业群“双师型”教师培养方法探索[J].中国食品,2023(20):49-51.
- [13]李小红.基于“职业人”培养的校企文化融合模式——以高职酒店管理专业为例[J].广西教育,2019(47):3.
- [14]刘金玉.中职西餐烹饪专业现代学徒制试点的探索实践[J].魅力中国,2020,(23):238-239.
- [15]杨浩,付艳芳,杨慧玲,等.“三教”改革背景下高职小学教育专业“小学现代教育技术”课程的改革与实践[J].江苏高职教育,2023,23(2):87-95.