

“岗课赛证”融通视域下中职烹饪专业教学模式优化探析

关家红

佛山市南海区九江职业技术学校, 广东 佛山 528203

DOI: 10.61369/SDME.2025030004

摘要 : 中职教育以就业为导向设置各类专业课程, 并在内容方法上多安排自主活动, 旨在培养学生扎实的专业基础与实践能。在烹饪专业教学中, 着重训练学生刀工, 以及熟悉各类菜式、做法等等, 奠定他们今后走上职业岗位的坚实基础。创新中职烹饪专业教学模式, 引入“岗课赛证”创新理念, 划分各教学模块, 补充资源资料与信息, 将有效提高专业教学效率与质量, 并体现中职烹饪专业教学特色, 值得我们深入探索与实践。鉴于此, 本文探讨岗课赛证理念与中职烹饪专业教学特点, 进一步分析创新烹饪专业教学模式的具体策略, 希望能够为一线教育者提供更多借鉴与参考。

关键词 : 岗课赛证; 中职烹饪; 教学模式; 优化策略

Analysis on the Optimization of Teaching Mode for Secondary Vocational Cooking Majors from the Perspective of "Post-course-competition-certificate" Integration

Guan Jiahong

Jiujiang Vocational and Technical School, Nanhai District, Foshan City, Foshan, Guangdong 528203

Abstract : Secondary vocational education sets various professional courses with employment orientation and arranges more autonomous activities in content and methods, aiming to cultivate students' solid professional foundation and practical abilities. In cooking major teaching, students are focused on training knife skills and familiarizing with various dishes and cooking methods, laying a solid foundation for their future career. Innovating the teaching mode of secondary vocational cooking majors, introducing the innovative concept of "Post-Course-Competition-Certificate" integration, dividing teaching modules, and supplementing resource materials and information will effectively improve the efficiency and quality of professional teaching and reflect the teaching characteristics of secondary vocational cooking majors, which is worthy of in-depth exploration and practice. In view of this, this paper discusses the concept of "Post-Course-Competition-Certificate" integration and the teaching characteristics of secondary vocational cooking majors, and further analyzes the specific strategies for innovating the teaching mode of cooking majors, hoping to provide more references for front-line educators.

Keywords : post-course-competition-certificate integration; secondary vocational cooking; teaching mode; optimization strategy

一、“岗课赛证”融通与中职烹饪专业教学概念内涵

“岗”即工作岗位, 应当作为学校办学与课程设置的重要参考, 在内容方面多融合企业、职业经验, 以就业为导向革新专业理论课程。这也是职业教育现代化发展的必然趋势, 在中职烹饪专业中也应重视实践教学、实战演练, 发展学生的职业竞争力^[1-3]。“课”即专业课程, 应当紧跟学生需求革新与发展, 在引入新理念、新技术与新模式基础上, 与企业共建教学体系与培养模式, 或是开发新课程、微课程等, 形成现代化的职业教育体系。“赛”即技能大赛, 应当强化组织效果, 培养烹饪专业学生的专业技能与实践能、沟通能力等, 也是促进“兄弟”院校交流、社

会资源互动的重要载体。“证”即资格证书, 应当联合学业考试, 为学生预设关卡和目标, 督促学生有针对性、有目的地练习, 奠定学生未来从事餐饮、后勤等相关岗位的坚实基础^[4]。以此形成综合育人模式, 在烹饪专业中变革创新, 有利于职业教育创新发展, 也助力培育高素质的厨师、餐饮服务人才, 值得我们深入探索与实践。

中职烹饪专业具有鲜明职业特色, 本身培养人才就服务于餐饮行业, 因此在目标、活动、实训等方面设计均围绕此展开。紧密围绕餐饮企业岗位标准设定教学内容与任务, 强调学生专业技能与职业素养双重提升。并且, 内容安排烹饪原料知识、营养卫生、烹饪工艺等, 又突出刀工、热菜制作与面点加工等, 还会随

着餐饮业风潮的变换适当增删。据笔者经验,开发相应校本课程往往深度调研本地的餐饮服务行业,多采用案例分析、项目实践推进理实一体化探索,让学生走进社会生活开阔眼界、积累经验,为今后进入职业岗位奠定坚实的基础。目前,中职烹饪专业较为缺乏的就是系统教学模式设计,以及完整的教学评环节设计,有待

“岗课赛证”融通串联教与学环节,真正提高广大烹饪中学生的理论水平、实践能力、沟通与团队合作意识、职业适应力与竞争力、临场发挥与应变能力等,为就业筑牢根基。

二、“岗课赛证”融通视域下中职烹饪专业教学模式优化策略

(一) 校企联动,形成“岗课赛证”融通标准

中职教育是我国教育建设与发展的重要目标,以其专业标准建设打好坚实基础,规范教学、保证质量。对此,中职学校应当结合本地餐饮企业、行业协会与各大认证机构,基于餐饮行业面向社会广泛用人标准,梳理相应的岗位核心技能点与职业素养需求,反向计划烹饪专业课程体系。也就是说,通过反向推导的方式建设中职烹饪专业课程体系,形成系列精品课程,真正成就“按岗设课”。例如,针对“中式烹调师”一职,除了基础的公共课程之外,额外进行《中式烹饪技艺》《中餐宴会服务》等线上精品课作为补充,同步要求学生备考中式烹调师资格证书,确保课程教学与职业认证同步^[5-7]。同时,参照烹饪类职业技能竞赛,尤其是受到国内外重视的大型赛事,或是本地餐饮企业联合举办的技能比赛等,都安排给中职学生更多机会。提炼竞赛中强调的创新意识、临场应变能力等重要考核点,也作为以上课程中、日常训练中的重要考核内容,形成“以岗定课、以赛促学、以证考学”的融通标准。并且,相应课程体系、课程标准由校企双方共同组建团队进行开发与设定,必须定期调研行业发展动态,动态调整融通标准,确保教学内容始终贴合行业前沿需求,最终形成覆盖岗位能力培养、课程体系构建、竞赛能力提升与职业资格证书获取的一体化标准体系,为烹饪专业教学模式的优化升级提供科学依据。

(二) 实践育人,创新烹饪专业教育教学模式

实践育人是中职烹饪专业教学的“主旋律”,必将发挥特色与优势,对广大中职生进行熏陶感染、兴趣培养、实践带动,才能够保证他们在毕业后即刻上岗,托起我国的餐饮、营养与健康系统。依据笔者多年教学经验,教学中鲜有学生听后即练、积极参与比赛并备考职业资格证书的,大多对于烹饪专业不感兴趣,是无奈原因才选择了这样的职业生涯道路。因此,着重烹饪专业实践、实训进行趣味设计,做到既链接后续的技能比赛项目,又帮助学生备考核心操作^[8]。比如说,根据当前进度,开展一节专业展示课,请学生家长、代表、评审团等来校参观,品尝学生制作的菜肴,品鉴相应刀工、火候、味道等等。以此对于学生作品进行评价,也让更多学生有信心、有兴趣在职业道路上长远发展^[9]。再比如,组织校内烹饪技能大赛,模拟真实餐饮服务

场景,设置冷拼雕刻、宴席主题设计等竞赛项目,选拔优秀學生参加省级、国家级烹饪赛事,在竞赛中提升专业技能。推行“1+X”证书制度,将中式烹调师、西式面点师职业资格证书内容分解到其中,也给广大学生一个磨炼和展示自我的机会,奠定其今后求职就业、全面发展的坚实基础^[10]。仅在去年一年时间内,笔者所在的学校就实现了同级多名学生参赛获奖、毕业证书获取率98%、对口就业率95%的好成绩,正是创新教育理念、岗课赛证融通的支持帮助,需要我们继续优化与探索。

(三) 打造专兼结合的高素质、高水平双师资队伍

中职烹饪专业岗课赛证融通人才培养要求专业教师具备更高水平的职业技能与素养,通常民间的做法还有老师傅带教的情况,显然是基于长久的经验提炼出的有效方法,可适当在学校教育中推广。但目前,任职于中职烹饪专业的教师大多从高校直接毕业,也有的是兼职教师。对于前者来说,理论扎实但实践经验不足,后者则经验有余而理论不足。不过两方都共有的是在专业研究中有所长,但是对于课程思政、心理健康、创新教育、信息探索等十分有限,都是中职烹饪专业岗课赛证融通与深度改革的当下所必须得能力素质^[11]。基于岗课赛证,我们内部的教师首先要统一认识,提高思想站位。学校号召全体师生适应全新的发展趋势,提高对“岗课赛证”综合育人的重视程度,并在教与学中积极实践,努力落实到位。进一步的,专门针对内容与方法两个层面提高教学水平。部分教师要强化信息素养能力,专门设计适合本校、本班学生的微课、音视频、资料等,整合后展开混合式、项目式教学。部分教师要进入本地餐饮企业或一线岗位进行训练、部分尝试对外交流增长理论经验等,实现找准薄弱之处优化改进,共同为建设现代化、全面化的烹饪专业教育打下坚实基础^[12-13]。当然,所有教师都要积极去技能大赛中担任评委、指导教师等,也要去积极考取更高层次的职业岗位资格证书,做好学生的榜样,带动更多学生考取有关专业的证书,提前适应职业岗位做好能力素质准备。以其真正形成实力过硬的双师资队伍,带领烹饪专业特色化、品牌化发展。

(四) 完善“岗课赛证”融通的人才培养质量考核环节

教育的最后环节必然是评价,有评价才有改进,才有增长,才有烹饪专业教育高质量发展机会。依托烹饪专业推进岗课赛证融合,有必要完善相应的质量考核环节,形成多元的评价主体、评价内容指标与评价方法协同,提出更多科学、有效的岗课赛证实践意见。具体来说,中职学校携手外部专业、企业人员组成的评委团,一起规划岗课赛证育人重要化解,构建一套集专业教学评定、质量监控与持续改进为一体的综合系统。考虑到评价岗位适应性、学校评估教学质量、社会反馈赛事情况、行业颁发权威证书,全方位衡量中职烹饪专业学生的综合素质。当然,内容层面也应当遵循多元、多层次原则,涵盖理论知识、学习态度、实操技能、职业素养等维度,推进指标细化、丰富多元。特别是将“1+X”职业技能证书标准与思政教育深度融合于课程体系,提升学生的岗位适应力与综合素养^[14-15]。这一系列举措旨在引导学生明确个人职业发展方向,合理规划能力进阶路径,最终实现职业能力的全面、可持续发展。

三、结束语

总的来说,中职烹饪专业为社会提供了大量优秀人才,是社会经济发展的重要力量,但在教育教学中仍然存在诸多问题尚未解决。面向“岗课赛证”进行融通改革与实践,首要问题就是融通力度不足,带给学生的便利和收获较少,还有企业参与低、相

关工作评价不完善等,都需要在未来继续优化改进。对此,吸引企业、社会组织参与,支持校企合作、产教融合协同育人;引入信息资源,构建智慧平台,提升烹饪专业课教学水平;全员参与技能比赛,有条件的情况下组织承办,提供多元实践平台;同步专业课程与职业技能考核内容,提升人才培养实效。

参考文献

- [1]姚振刚.农业数字化转型背景下“岗课赛证”融通教学团队建设——以苏州农业职业技术学院为例[J].智慧农业导刊,2024,4(19):138-141.
- [2]刘兴,陈永利,加鹏飞.职业本科“岗课赛证创研”融合育人的内在逻辑、模式构建和实施路径[J].教育与职业,2024,(18):65-70.
- [3]周汉.基于“岗课赛证创”五维融合的职业本科机械类专业教学改革与实践[J].造纸装备及材料,2024,53(09):168-170.
- [4]王亚浩,闫中慧,高丽明,等.岗课赛证融通的中职烹饪专业人才培养模式研究[J].现代食品,2024,30(14):54-57.
- [5]沈勤峰.德艺融合:中职烹饪专业“冷菜冷拼制作技艺”课程思政探析[J].中国培训,2023,(06):86-88.
- [6]蒋庆聪,巴吐新,宋艳.产教融合背景下中职烹饪类特色产业学院的发展和讨论[J].现代食品,2023,29(06):17-19.
- [7]王荣飞.中职学校烹饪专业《巴马养生菜肴制作》校本教材开发策略——以河池巴马国际养生旅游学校为例[J].中国食品工业,2023,(03):107-110.
- [8]肖冰.技工院校烹饪专业“岗课赛证”融合育人模式的内涵与实施路径探索[J].职业,2022,(19):64-66.
- [9]钟丽斌.文火慢炖烹出精彩——新时代中职烹饪专业语文实践探析[J].吕梁教育学院学报,2022,39(03):147-149.
- [10]董群超.校企合作模式下的中职烹饪专业学生就业创业创新研究[J].齐齐哈尔师范高等专科学校学报,2022,(05):98-100.
- [11]杨喜.共享私厨:中职烹饪专业人才培养模式的创新——以广西桂林商贸旅游技工学校为例[J].中国食品工业,2022,(15):125-128.
- [12]陈曙东,仇杏梅.“四师共导三阶段”“烹饪星厨”人才培养实践探索[J].职业教育,2022,21(03):44-46.
- [13]钱福鸿,王达勤.学科核心素养视域下中职篮球教学的“四融合”策略研究——以中餐烹饪专业“篮球基础技术与传切配合”模块为例[J].青少年体育,2022,(01):121-123.
- [14]温丽琴,焦松.中职院校烹饪专业学生综合职业能力培养探究——以龙岩技师学院烹饪专业为例[J].就业与保障,2021,(17):22-23.
- [15]黄博.基于现代学徒制的中职学校烹饪专业人才培养模式的构建[J].文化创新比较研究,2021,5(24):36-39.