

## 现代学徒制在烹饪专业人才培养中的应用研究

黄译卫

金华广播电视大学, 浙江 金华 321002

**[摘要]** 学徒制由来已久, 在中国烹饪技术专业实践人才培养发展模式探索中, 传统实践教学培训模式上的各种弊端将日益被凸显, 与培养社会真正需要培养的实用型高素质人才势必产生极大背离。随着社会的发展和经济的不断发展, 餐饮业对人才的需求也越来越大。强化校企合作, 健全学徒制, 有利于培养高质量的专业技术人才, 改善传统的课堂教学方式, 提升教师的教育观念, 促进学生的创新。文中分析论证了新人才培养制度模式系统的系统构建及方案设计规划方法以及各种育人创新模式中的相互优缺点, 探究总结了新形势下现代学徒制创新育人发展模式下的相关改革及对策思考与实施建议, 旨在借此为中国学徒制专业实践模式创新及改革实施提供一点新思路做法和一个新模式成效, 以供各界相关方面人士参考。

**[关键词]** 现代学徒制; 烹饪专业; 培养; 应用

DOI: 10.33142/fme.v3i5.7094

中图分类号: G71

文献标识码: A

### Study on the Application of Modern Apprenticeship System in the Training of Culinary Professionals

HUANG Yiwei

Jinhua Radio and Television University, Jinhua, Zhejiang, 321002, China

**Abstract:** The apprenticeship system has a long history. In the exploration of the training and development mode of the practical talents of Chinese cooking technology specialty, various disadvantages of the traditional practical teaching and training mode will be increasingly highlighted, which will inevitably deviate greatly from the training of practical high-quality talents that the society really needs to train. With the development of society and economy, the demand for talents in catering industry is increasing. Strengthening school enterprise cooperation and perfecting the apprenticeship system are conducive to cultivating high-quality professional and technical personnel, improving traditional classroom teaching methods, enhancing teachers' educational concepts and promoting students' innovation. The paper analyzes and demonstrates the system construction and scheme design planning methods of the new talent training system and the mutual advantages and disadvantages of various innovative modes of education, and explores and summarizes the relevant reform and countermeasures and implementation suggestions under the modern apprenticeship innovation and education development mode under the new situation, with the aim of providing a new idea and practice and a new mode effect for the innovation and reform of the apprenticeship professional practice mode in China, which can be used for reference by people from all walks of life.

**Keywords:** modern apprenticeship system; cooking major; cultivation; application

#### 引言

伴随着国内民营经济可持续化的快速健康和高速稳定健康向前发展, 餐饮业势必随之也是将随之逐步走向一片蓬勃生机与空前兴盛, 烹饪等食品行业势必再度的焕发出了如往日的蓬勃旺盛的生机。烹饪与相关专业职业教育学校如果要在进一步有想法去提升专业技能教学人才培养工作整体质量, 必须先下决心要积极主动去对其学校现有的传统专业教学及培训办学模式体系机制进行有效改造或革新, 正视着它当前自身已出现存在的各种主要矛盾问题特点与基础能力建设不足, 主动地去探索寻求对新教学模式人才培养新方式机制体系的大胆尝试创新发展思路突破与取得实质性改革突破, 积极健康的去践行着其现代学徒制和培训职业教育改革发展理念, 改变了学校的原有落后僵化和落后僵化式的师资培训的教学组织体系思维, 凸显出其教育人才培养新目标中的更高技术性、应

用性的强性和实践性。现代学徒制教育培养形式的存在诸多自身优势弊端也已经显而易见, 在职业资格证书培训考试与烹饪学校实践烹饪课程技能培养教学形成有机结合的相互协调的融合式创新教育过程与发展实践中, 一定要结合实际继续研究积极自主创新和探索利用好教学衔接新时点, 开发研究好一种适合新形势下我校学情特点新要求设计的一种新型现代学徒制特色专业技术人才培养机制。

#### 1 现代学徒制的含义

现代学徒制度是指技术学院与企业加强合作的一种形式, 即在传授基本的基础理论和基本知识时, 利用公司内具有一定的经验和知识储备的师傅带领学生到企业实习, 通过校企合作的方式, 强化学生的基础知识, 增强其社会实践能力, 使其达到理论与实际相结合的目的。现代学徒制的引入, 不但使素质教育的教学内容更加深入, 而

且可以扬长避短,针对学生所关心的专业进行培训,对技术方面的薄弱环节进行补充,使其在现代学徒制下更好地融入到社会中,从而避免了传统的学徒制影响了学生的社会参与度和创造力。在加强校企合作的过程中,教育部门要把两者有机地结合起来,使企业文化和学校文化充分碰撞、融合,提高学生的基本素质和职业素质。在现代学徒制的理论指导下,对传统的教学方式进行了丰富。为了适应社会的发展和企业对人才的需求,把学校和企业的关系紧密地联系在一起,才能更好地培养出更好的人才,就必须贯彻“工匠精神”,不断地提升学生的学习质量,这样才能让学校和企业都能双赢,真正的培养出更好的人才。

## 2 现代学徒制的特点

在我国教育资源日益丰富的今天,加强校企合作,共同培养高素质的专业技术人员,是一种新型的教育模式。确保学生在课堂上掌握有关理论知识,到企业实习,强化理论联系实际的教学方式,培养高素质人才。在此基础上,学校和企业应该制订科学的教学计划,加强对学生的厨艺培训。要符合学生的发展特征,尊重其个性,充分发挥其优点,弥补其不足。另外,在现代学徒制教学中,应强化校企合作,强化课堂管理,加强对学生的培训,以提高厨艺技能人才的质量。现代学徒制的另一个特色就是专才兼修,它把现代学徒制引进到烹饪技术的教学中,充分发挥全职与兼职的双重作用。现代学徒制对教师的教学要求越来越高,教师可以通过优化课堂设计,营造优质的课堂环境,提高学生的专业能力,使他们的基本功更加扎实,并积极地参加到专业实践中去,使他们在现代学徒制教学中,通过理论和实践的结合,专业能力和职业素养都能得到提高,从而改变教师的教育理念,通过校企合作,使两者的优点得到最大程度的发挥,创造出一种适合于学生的教学模式。教师的教学模式应该立足于学生的生长和教育背景,尽量保证学生在厨艺上的高品质,促进厨艺知识的普及,使学生的厨艺技能得到进一步的提升,从而使学生的基础知识更加扎实。为确保学生掌握基本的烹饪技能,学校还将聘有兼职老师,兼职教师的主要工作是按照学校和企业之间的教学目标和教学要求,对烹饪技术的教学内容进行相应的教育和教学,确保将学生的基础打牢,积极参加社会实践,并在一定程度上巩固学生的学习基础。

## 3 现阶段烹饪专业现代学徒制发展现状分析

现代学徒制制度下烹饪专业人才的培养也涉及到教育模式的整合和学校与企业的合作问题。在厨艺职业教育方面,学校以教书育人为重,企业努力拓展机会,提高教学价值。因此,在社会接受教育程度方面和政治决策的程度方面上可能存在着差异的;第二,在获得学生身份证方面,学徒人员不能平等享有公司雇员享有的各种权益,学生本人的社会双重身份地位亦将不能真正得到公平保障,导致一些学生群体在职业学习实践过程中产生的消极的矛盾冲

突的心理情绪等;最后,现代职业学徒模式框架下形成的专业课程体系也不充分完善,缺乏实际专业适用性,现有的课程体系不符合岗位要求,不能与学徒的专业技能、理论和文化并驾齐驱,学生的职业培训水平大大下降。此外,辅导机制及评估制度难免出现问题,会使辅导工作出现不稳定的情况,令评估标准及制度形同虚设。

## 4 烹饪专业构建现代学徒制人才培养模式的内涵

通过学校共同合作参与校园招聘企业招工,实现了学校长期与招聘企业间的紧密深入业务合作,既完美达成对接了企业学校招聘的实际招生准备工作,又完美解决了招生企业进行后期学校人才派遣招聘后的一系列后顾之忧,可谓是一举两得。产教深度融合社会背景条件下,产教高融合中心以全国现代学徒制的试点推广工作实践为契机,按照了一条主线、二阶段、三结合式的学生培养模式路径,突出展示了双方共同协商制订的培养教学方案独特的独特优势特点和产业辐射应用价值,实现了高职学业教育与技能考核的实践目标和高职学生技能就业能力培养实践的实践目标的同时继续深入和推进,以实现高职学生岗位能力的综合培养实践目标作为高职人生的第一职业选择的标准,学生的烹饪技能专业理论知识与实际生产的实践技能理论的深入和渗透相交融,职业技术能力的综合培养与实践技能与技能就业的顶岗实习培养相结合,学生的烹饪技能水准自然也就势必会是水涨船高。此外课程的开发过程及后续相关的课程将在校与企业方的共同研究参与及规划的推动下,根据公司及自身企业的相关需求调研与分析结果以及岗位需求动向,能够实现以相关课程标准、岗位标准等出发,以培育工匠精神等为发展初心形成一种良性联动的双向接轨办学模式,实现岗证无缝对接,依托校企制订的多元发展机制的评价指导方案,帮助高职学生顺利实现企业双元文化育人机制的建设终极目标。

## 5 现代学徒制在烹饪专业人才培养中的应用研究

### 5.1 深化双师培养学徒措施

制定学徒管理制度,对两位教师进行在职培训,严格执行学徒计划服务社会,科学指导和实践应用,全面开发企业资源,按照学生培养规则,逐步调动学生的学习兴趣 and 主观能动性。此外,在学校和企业导师选拔过程中,要签订相关合作合同,按照培训计划实施学徒计划,通过明确的培训模块和教学方法,根据不同的化学条件实施不同层次的培训,对企业雇员的差别待遇。

### 5.2 对教学课程进行调整

烹饪技术专业实践性教学也要进一步摒弃简单机械复制学习的教育形式,以进一步增强学习者专业和实践操作能力提高为工作核心,激发培养学生内在求学探究欲望,促进实际学生素质方面的素质综合评价提升,实时地调整实际课堂烹调教学活动实际内涵,进一步依靠加强伙伴协作以调动实际学生沉浸在现代烹饪课堂教学活动里的情

感动力,使学生其内心可以进一步对这种现代学徒制课堂产生一种正确的人生价值认识,深化学习者彼此学习之间深层次的沟通。在此目标基础上,制定一个完善细致的能力培养计划,细化实施到各班级内的具体每一名学生。教师更要有管理等方面独到的研究经验,努力多尝试一些未知领域的前沿领域,做好学习指导工作和科研引领示范工作,使全体学生教师能够实现学以致用目的并因此受益终身。

### 5.3 共建数字化资源库

在烹饪教育方面,要突出学生的学徒和就业,吸引餐饮企业参与建设,充分落实订单式教学机制,发挥数字化资源基础优势,严格控制毕业率,提高工作质量,此外积极参与参考资料库及互动教学,让学校为学生及学生提供教学服务,提高学校的声誉。促进学生在实践中积累经验和学习成绩,赢得社会认可,实现双赢。

### 5.4 落实因材施教理念,完善学生评价机制

在这种新的学徒法中,既要确保学徒法的实施,又要对其进行完善。强化对学生的教育,实行校企协作的办学体制,实现学校与企业之间的高效整合。将两者的优点和基本的知识相融合,将其引入到实际工作之中,通过改进的教学考核制度,激发学生对学习的兴趣和对厨艺的掌握,使他们能够更好地掌握基本知识,从而达到提高厨艺水平的目的。老师要因人而异,针对不同的学习条件和成长情况,采用不同的教学方式的教学。通过对学生的专业知识和实践能力的评估,公平公正地评价学生的厨艺,使他们在导师的指导下重新掌握知识,弥补基础知识的缺陷,使他们适应社会发展的需求,为社会培养一支高专业素养、基础知识扎实、社会实践能力较强的技术人才队伍,满足市场对人才发展的需要,满足企业对人才发展的需要,达到校企双方互利共赢的局面,有效提高学生厨艺的基础知识以及厨艺专业素养。

### 6 现代学徒制在中职烹饪专业教学中的应用价值

现代学徒制突破了传统学徒教育的陈旧观念,使其内涵更加丰富。现代学徒制应该注重校企之间的有效结合,实现两者的双赢,使两者能够更好的融合,更好的培养出高水平的专业人才,这是传统学徒制无法做到的。透过校内这个桥梁,强化学生与企业的联系,使学员更清楚、更直接地认识到目前的市场需求,并以市场为导向,明确学生的学习目标,有效地提升学生的学习自主性,巩固学生的课堂知识。同时,现代学徒制对中等职业学校的管理体

系也有一定的促进作用。现代学徒制既是对传统学校教育思想的补充,又是改进和改进传统学徒制,并优化了人才培养体系。学徒制是适应社会对人才需求的一种要求,教师带徒的教学方式可以为企业、社会提供更多的方便,有利于培养学生的创新意识,增强其实际应用能力,使其在现代学徒制中的实际应用能力得到锻炼,从而增强其主动性。把学校和企业有机地结合起来,利用两者各自的优势,提升学生的专业素质,以适应市场对人才的需要,增加就业率,防止学生的理论知识太死板,不重视实际操作。

### 7 总结与分析

总之,随着我们现代企业社会主义市场经济的快速不断深化发展,烹饪相关专业技能型人才培养又面临着一种新形势的培养契机要求和巨大挑战。将现代学徒制管理的经营理念制度与传统教学训练体系制度有机相辅融合,共同创新构建技能人才培养模式圈,有助于培养学生全面成长快速成才,贴合当今企业的用人市场实际,形成了一个城乡无缝衔接式发展的高层次人才的有效选拔和培养的选拔机制。当然对这种现代学徒制专业培养新模式条件下教学模式的真正实际的运用,还真的很有需要对我们专业进行的一些更为深入广泛和深入具体的深入的实践和探讨,了解和掌握在各大细分烹饪行业领域内的专业学科工作的进行的规律,达到我们学校的专业学科课程的设置的合理和我国烹饪教育行业需要的之间合理的和科学全效地的协调配合,最后这才真正使得整个我国的烹饪类学校教育事业真正达到一个了一个理想化般完美的结果。

#### [参考文献]

- [1]祝宝江.“群智能型”高职现代学徒制人才培养模式建构策略[J].继续教育研究,2016(12):66-68.
  - [2]邓书沫.高职烹饪专业现代学徒制实践探索——以辽宁现代服务职业技术学院为例[J].辽宁高职学报,2016,18(4):13-16.
  - [3]王蓓.烹饪专业现代学徒制精英人才培养模式探索[J].四川旅游学院学报,2013(4):78-80.
  - [4]张胜来.高职烹饪专业“现代学徒制”人才培养模式的研究与实践[J].现代职业教育,2019(11):208-209.
  - [5]吴彦.云教育在现代学徒制人才培养中的应用研究[J].延安职业技术学院学报,2018(9):31-33.
- 作者简介:黄译卫(1999.4-)男,汉族,浙江丽水缙云人,本科在读,南开大学,研究方向:烹饪工艺与营养。