

# 基于现代学徒制的烹饪专业学生工匠精神培养途径分析

刘海风

贵州电子商务职业技术学院

DOI:10.32629/er.v1i3.1500

**[摘要]** 在 2016 年全国两会中,李克强总理首次提出鼓励企业培养精益求精的工匠精神,实现中国从中国制造到中国智造的转变。为此,工匠精神成为社会各发展领域的标杆,意在发展以及建设过程中努力培养更行业优秀人才的工匠精神,为社会发展提供充足的智力支持与人才支持。而烹饪作为我国非物质文化遗产,其不仅关系到民生,更是文化以及精神的传承,继承我国几千年来烹饪领域的工匠精神对今天社会的和谐稳定发展都有着重要意义。为此,文章对基于现代学徒制的烹饪专业学生工匠精神培养途径进行了深入分析。

**[关键词]** 现代学徒制; 烹饪专业; 工匠精神; 培养途径

现代学徒制烹饪专业是一种校企合作模式,致力于培养高级技术技能型人才,其将理论教学与实操训练相结合,在教学过程中培养学生的能力与综合素养。而工匠精神要求人才独具匠心,高标准要求质量,对工艺技巧不断追求。因此,以工匠精神作为指导培养烹饪专业人才的敬业精神,对品牌专注坚守精神是实现烹饪行业持续发展的必然要求。但要合理的进行烹饪人才工匠精神的培养,深化校企合作模式,实现产教融合,从而在提升教育质量的同时,满足社会发展的需要,为社会发展创造更丰富的效益。

## 1 工匠精神内涵

工匠精神是从我国劳动人民几千年来工作态度、社会价值观、精神理念中提取的思想精髓。其内涵为:严谨、专注、负责、细致、认真,在工匠精神的指导下,烹饪专业学生要有身为手艺人的自觉,对产品精益求精、精雕细琢,力求做到完美;在工作中始终秉持着严谨的工作态度,不求与众不同,但必须做好每一项分内工作。其更深刻的体现是一个人的社会价值观念,从个人的内心感悟上升到国家层面,上升到众生百态层面,将普通的大众生活融入到作品中,从而实现创新发展,为人类文明文化的进步注入源源不断的新鲜血液<sup>[1]</sup>。

## 2 现代学徒制烹饪专业教学现状

学校教育在传承以及发扬工匠精神上具有不可比拟的优势,现阶段,烹饪学校在传承工匠精神过程中,有意识的为学生创造易于接受的学习环境、实践环境,但是在传承过程中仍然存在以下不足:

一是,无法真实模拟实操环境。在稳固的师生关系基础上,更好的培养学生素养,主要从实际操作上,这也是培养烹饪专业学徒工匠精神的基础。为了实现这一目标,大部分烹饪学校会在学校内部建立仿真车间,但是学生很少有实际操作的机会,大多数是观摩教师的教学,这对学生专业技能的训练十分不利,工匠精神是师傅带领徒弟,为徒弟的实践创造机会,并对整个实践过程进行精细的指导,从而在传承技艺的同时,让学生进行实践操作能力锻炼。但是当前的教学模式以及教学环境都无法实现这一目标<sup>[2]</sup>。

二是,在教学过程中缺少企业标准规范性评价。学徒技术能力以及职业素养的差异主要通过学校的评估分数体现,但是在评估体系中并未涉及到社会上相应岗位的评分标准,这部分内容的缺失虽然并不影响评估的正常运行,但无法从职业化的角度对学生的能力以及素养进行评价,学生在展开学习过程中对自我的要求以及自我的规划会因此受到局限<sup>[3]</sup>。而且这种评估方式在一定程度上缺少客观性,学校教学模式以及教学环境更重视理论教学,评估上也更侧重学生对理论知识的掌握,无法全方位、综合性评估学生的能力与素养。

三是,教学过程中无法为学生提供职业参照,这是教学过程中培养学生工匠精神的最大障碍。由于学生对职业目标以及职业前景并未清楚的认知,所以,在学习过程中过于重视专业理论知识的掌握,在步入社会后无法在工作岗位上准确进行职业定位,从而无法认知到岗位中蕴含的精神,影响学生职业认同感的形成。而且师傅在带徒弟过程中,过于重视经验的传授,导致学生的创新思维受到束缚,在工作岗位上也是对前辈的模仿,从而不利于行业的创新发展。

## 3 基于现代学徒制的烹饪专业学生工匠精神培养途径

### 3.1 完善现代学徒制教学模式,强化工匠精神的培育

现代学徒制教学模式突出的是校企合作,理论与实操相结合,但是从当前教学模式的实践来看,学生的实践操作机会较少,未充分发挥出该模式的优势。因此,完善教学模式建设,深化产教融合与校企合作,创新与改革其中与时代发展相脱节的内容,并转变教师的教学理念,抓住为学生创造实践机会的契机,让学生能够正确的应用理论知识。同时,借鉴国外先进的办学经验,创新人才培养模式,解决当前师徒培养模式中存在的矛盾,并从职业化考虑对学生能力以及综合素养的培养,重新进行课程体系研究、在课程体系中增加实操教学的比重,并在组织考核评价中增加企业规范化考核评估标准<sup>[4]</sup>。此外,根据人才培养需要,完善学校实操场地建设,尽量在实操过程中渗透理论知识,并让在学校内部接触岗位课程,掌握岗位工作的技能,从而才能提升职工的职业素养。

### 3.2 提升师资队伍素质与能力

对学生工匠精神的培养关键在于教师对工匠精神的认知,在整个学习过程中,教师与学生长时间接触,不仅传授知识,教师的一举一动也都对学生的价值观念产生影响,从教师的工作行为中学生可以深刻感受到工匠精神的具体体现。因此,要重视提升师资队伍素质与能力,首先教师要正确认识工匠精神,理解其深刻内涵,并做到言传身教,严格遵守工匠精神的要求以及标准展开教学,让学生在学习过程中看到优秀思想与实际工作的结合,从而才能影响学生的思想意识,主动的继承工匠精神,在日后的工作中以严格的标准要求自己。其次学校可以聘请名师到学校进行参观与指导,并利用公共课向教师展现当代名师的教学风采,从中感受其工匠精神的体现,能够自觉与自身存在的不足相结合,自觉弥补不足,提升教学能力<sup>[5]</sup>。最后学校应定期组织教师技能比赛,不仅考查教师对专业能力的掌握,也要考察教师在教学过程中道德素质的体现,从而实现教师综合素养的提升。

### 3.3 坚持工匠精神,不断提升学生道德素质

工匠精神的卓越体现在行为以及价值取向上,学校在培养学生工匠精神时,要先确定其职业道德品质是否端正,再通过道德素质教育调整学生的个人素养以便满足培养学生工匠精神的要求,这是实现教学创新发展的切实需要。学校应结合学生的实际情况调整教学内容,适当的融入职业道德教育,让学生对职业产生强烈的认同感,从而奠定学生在个人职业发展中获得成功的基础。一方面,学校要培养学生坚定工匠精神,始终保持着高度认同感,并将工匠素养作为职业道德素养的基础,通过长时间的熏陶以及培养,让学生产生坚定的意志与信念,以积极的态度面对个人职业,并在日后的工作岗位上,以行动深刻阐释职业道德的内涵<sup>[6]</sup>。另一方面,学校内部要全方位了解当前烹饪专业的教学现状,明确自身所处的环境,整合学校与企业的优质资源,从教学环境做出改变,利用环境的熏陶作用让学生产生强烈的责任感。厨德立人、厨艺立身,学生的道德素质培养必须贯彻到

整个教学过程中,并从职业化的角度让学生提前接触工作岗位,从工作岗位上对工匠精神一个职业道德素养有更深刻的体会,这不仅能够强化学生的认知,也能利用优秀的思想与精神帮助学生走出困境,解决学生在学习中的困惑,从而树立稳定的职业价值观<sup>[7]</sup>。

### 4 结束语

综上所述,工匠精神是我国社会发展中的优秀思想精神,其指导着我国人民追求精益求精、追求品质,让每一位社会建设与发展的参与者能够秉持着严禁的态度展开工作,促进国家的转型升级,提升国家的发展品质。因此,烹饪作为我国重要的非物质文化遗产以及民生的基础,在未来的发展中,应坚定的以工匠精神为核心,实现对人才的培养,从而保障烹饪技艺的持续发展,保障我国烹饪行业专业精神以及优秀思想的不断传承,以便为国家以致社会的进步注入优秀的思想与先进的力量,实现祖国的繁荣富强。

### 【参考文献】

- [1]王玉宝.现代学徒制视域下烹饪专业学生"工匠精神"的培育研究[J].现代食品,2018,30(3):27-29.
- [2]仲崇光.现代学徒制下烹饪专业学生工匠精神培养路径研究[J].现代食品,2018,24(2):13-16.
- [3]端尧生.现代学徒制下烹饪专业学生"工匠精神"培养路径的探索[J].太原城市职业技术学院学报,2017,19(11):154-156.
- [4]杨旭.基于创新工匠“定制”的烹饪专业现代学徒培养探索[J].中小企业管理与科技(下旬刊),2018,(10):88-89.
- [5]张文清."四维课堂·多学期制·授帽授星·成人成匠"的现代学徒制探索——以宁波古林职高烹饪专业为例[J].职业技术教育,2017,23(5):24-27.
- [6]王红梅.高职烹饪专业“匠人精神”职业素养培育探讨[J].广东职业技术教育与研究,2018,(03):45-47.
- [7]张春,李竞赛.现代学徒制烹饪类专业"双导师"队伍建设的探索与实践[J].职业技术教育,2018,20(11):64-66.