

“1+X”证书制度下高职烹饪专业人才培养模式探析

宋宇鸣

青岛酒店管理职业技术学院, 山东 青岛 266100

摘 要 : 随着人们生活水平的提高,对于饮食文化的追求也日益多样化。餐饮业作为服务业的重要组成部分,其人才需求也呈现出多元化、专业化的趋势。高职烹饪专业作为培养烹饪人才的重要基地,需要紧跟市场需求,明确人才培养目标,培养出具备扎实烹饪技艺、丰富餐饮知识和良好职业素养的高素质烹饪人才。^[1]在这样的背景下,我国职业教育领域提出了“1+X”证书制度,旨在通过学历证书与职业技能证书的双向结合,培养出更加符合社会需求的高素质烹饪人才。对此,本文对“1+X”证书制度下高职烹饪专业人才培养模式展开探析,以供参考。

关 键 词 : “1+X”证书制度;高职;烹饪专业;人才培养模式

Analysis on the Talent Training Model of Higher Vocational Cooking Major under the “1+X” Certificate System

Song Yuming

Qingdao Vocational and Technical College of Hotel Management, Qingdao, Shandong 266100

Abstract : With the improvement of people's living standards, the pursuit of food culture is becoming increasingly diversified. As an important part of the service industry, the catering industry's talent demand also shows a trend of diversification and specialization. As an important base for cultivating cooking talents, higher vocational cooking major must keep up with the market demand, clarify the goal of talent training, and cultivate high-quality cooking talents with solid cooking skills, rich catering knowledge and good professional quality. In this context, China's vocational education field has launched the “1 + X” certificate system, aiming to cultivate high-quality cooking talents more in line with social needs through the two-way combination of academic certificates and vocational skill certificates. In this regard, this paper explores the training mode of higher vocational cooking talents under the “1 + X” certificate system for reference.

Keywords : “1+X” certificate system; higher vocational education; culinary major; talent training model

一、“1+X”证书制度下高职烹饪专业人才培养模式价值意蕴

(一) 有利于提高学生就业创业质量

随着我国经济社会快速发展,高职烹饪专业人才培养模式在适应性、创新性和前瞻性等方面,仍与烹饪行业有较大距离。1+X证书制度恰好可以弥补这一缺陷,不仅可以巩固烹饪专业教学质量,还可以通过考取证书提高学生的就业水平,从而更好地满足了烹饪行业所提出的用人需要。因此,高职院校将1+X证书制度纳入人才培养机制中来,加速人才培养模式结构性变革,而且学生们在培训过程中能更好地与行业需要相匹配,也能增强他们综合素养,拓宽其就业和创业之路。^[2]

(二) 有利于深化人才培养模式

在高职烹饪专业中实施1+X证书制度,促进学校与企业之间实现深度融合,促使其他社会力量参与到烹饪专业教学中,主动革新与优化人才培养方式,并引导院校育训结合、内外结合,进一步落实学历教育与职业培训并举并重的职责,确保高职院校能

够更好地发挥自身育人作用。“1+X”证书制度的推行与实施,对于推进“X”制度与课程体系融合,深化师资、教材和教法等“三教”的变革,促进烹饪专业教学质量的提高。^[3]

(三) 有利于提升学生的职业素养

在高职教育领域,我国发展较晚,跟发达国家相比,处于落后状态。当然,新能源汽车技术专业的教育也不例外。“1+X”证书制度是我国从实际国情出发,根据我国对职业技术人才的需求而提出了一项教育改革制度。在烹饪专业教学中引入“1+X”证书制度,能够引导高职教育同时代接轨,推动课程改革,提高学生的职业素养,并且能够为其他专业的应用提供有价值的参考,进而全面提升高职院校的人才培养质量。^[4]

二、“1+X”证书制度下高职烹饪专业人才培养模式实施路径

(一) 主动开展“三教”改革,保障教育教学效果

在当前“1+X”证书制度的大环境下,高职院校需要强调深

化并推动“三教”改革，即对“教师”“教材”以及“教法”进行全方位的改革。首先，教师作为一线教学活动的主力军，是构建人才培养模式的基石。因此，教师需要深入企业，不断提高自身的职业技能，以便在构建人才培养模式中发挥示范引领作用。同时，教师需要了解行业的发展趋势，掌握最新的职业技能，以此来提高教学质量。^[5]其次，教材改革是连接烹饪专业理论教学和职业技能提高的重要桥梁。高职院校需要将职业技能等级标准的相关内容和要求有机地融入教材中，推动书证融通、课证融通的规划教材建设，这将是后续教材建设的重点。教材改革需要紧密结合行业需求，将实际工作中的案例和问题引入教材，使学生能够更好地理解和掌握知识。最后，高职院校需要积极推进教法改革。由于职业技能证书制度的推进，学生在教学中的主体地位更加明显。传统的教学方法已经不能满足人才培养的需求，因此，高职院校需要积极推进融合式教学方法改革。^[6]

（二）构建课程思政课程，凸显价值引领作用

在“1+X”证书制度下，高职院校应该根据烹饪专业课程特征与建设需求，构建以“思政教育”为核心的思政特色课程，将家国情怀、责任担当、社会主义核心价值观等内容纳入课程教学之中，由此更好地凸显烹饪专业的育人作用。同时，高职院校也应该密切联系烹饪专业教学特征，明确烹饪专业中的思政映射和融合点，提炼课程核心价值，并根据教学目标、教学内容以及教学评价等开展思政教育。^[7]另外，高职院校也应该坚持实事求是、思维创新、突出重点，重视教育效果的思政育人原则，创造性地落实“1+X”证书制度。在烹饪专业思政教育中，教师应该注重在传递烹饪知识、技能的基础上，充分彰显烹饪专业中的价值引领作用，使知识传授、能力培养和价值引领实现真正意义上的结合。例如，在实际教学中，高职院校可以开设“绿色烹饪原料”“绿色餐饮管理”“职业素质和职业生涯规划”等课程，并紧紧围绕“绿色、环保、营养、安全”理念开展育人活动，突出社会主义建设者主人翁意识、匠人匠心、崇尚劳动光荣等要求，开展了具有鲜明特色的课程思政教育。^[8]

（三）采用产教融合模式，深化学校企业合作效果

“1+X”证书制度下，在高职烹饪专业中推行产教融合教学模式是必然选择，可以为学生提供充分的实践实习机会。为此，高职院校应与餐饮企业密切合作，通过校企联合实习和双向培训等方式，使学生在真实工作环境中进行实际操作，提高其就业竞争力。在实际操作中，高职院校应遵循就近的原则，与本地餐饮企业建立长期、稳定的合作关系，比如与一些著名的酒店、餐厅签订合作协议，定期安排学生参加实习或实施双向培养模式，让学生能够在合作企业中的厨房中烹饪菜肴，学习专业厨师的烹饪技巧和所表现出的职业素养。^[9]同时，也可邀请餐饮企业中的烹饪骨干、经理到校开展技术交流会、讲座等，为学生提供更多的学习资源。同时，高职院校还应定期组织学生到企业参观、实习，使他们对餐饮企业经营方式、市场需要有更深刻地认识，从而提高他们的就业竞争力。^[10]

（四）重构教学评价方案，有效对接1+X证书制度

教学评价体系是检验教学成果，推动学生学习成绩提高的重

要途径。在教学评价方面，教师应全面考查学生的专业知识、专业能力和职业素养等生成情况。^[11]所以，教学评价方式应该以实践操作为主、理论考核为辅、定性和定量并重、过程和结果终结并重等。另外，评价主体应当是学校、家长、学校、企业等，形成多维度、科学、高效的评价体系，使之与“1+X”证书制度考核目标保持一致。另外，高职院校还可以考虑将“X”证书制度课程教学内容纳入教学评价体系中，可以考虑以证代考，学生完成相应的认证课程后，高职院校应该鼓励学生主动报名“1+X”证书制度考试，当学生拿到“X”专业技能证书后，无需再考其他科目，便可以拿到所需的学分。^[12]在这样的背景下，“X”证书成为很好的教育载体，它既能反映出老师的教学能力与教学水平，又能反映用人单位对毕业生的重视程度。对此，高职院校可以从以下几点着手：第一，在实践中，对于“X”类或交叉类课程考核，“X”可以获得一定的分数，当学生拿到“X”类专业技能证书后，可以在不进行任何考核的情况下，拿到相应的学分。^[13]第二，针对实际工作中接近“X”课或交叉内容科目评价时，“X”证可占有一定分值。这样，高职院校通过构建与“1+X”证书考试评价模式相适应的烹饪专业教学评价，避免单一的“分数定胜负”，也可以通过日常学习情况，实训情况，作业完成情况等多种手段来充实该阶段的评价体系并采取多形式考试，以真正体现出公平公正的评价要求并贯彻“1+X”证书制度。^[14]

（五）强化师资队伍建设，提升教师专业能力

在“1+X”证书制度背景下，高职院校应当意识到师资队伍建设的的重要性，培养和建立一支既拥有扎实理论基础又具备深厚实践经验的烹饪专业教师队伍。为了实现这一目标，高职院校可以从以下几点着手：首先，高校需要制订细致而完善的教师培养计划，确保教师能够定期参与教学研讨会、专业技能工作坊以及业内交流座谈会，这样不仅有助于教师持续地更新和扩充自身的知识储备，还能够有效提升他们的育人能力。其次，高职学校应该鼓励与倡导教师深入企业挂职锻炼，通过亲身体验深入了解、掌握烹饪行业发展态势，并将所掌握的实践经验融入教学活动中，促使烹饪专业教学更具实用性及吸引力。^[15]与此同时，高职学校可以聘请具有丰富行业经验的烹饪大师，让他们以客座教授或实训指导教师加入师资队伍中，以此优化师资队伍结构，从而为学生提供更为专业和贴近实际工作的指导与帮助。除此之外，高职学校还应构建完善的激励和奖励机制，对于那些在教学、科研以及产教融合等领域表现卓越的教师，应该给予他们适当的表彰和奖励，以此激发他们的工作热情，促使其主动开展育人活动。

三、总结

总而言之，在“1+X”证书制度下，高职院校烹饪专业教学改革与创新是一个长期而复杂的过程，需要不断探索和实践。对此，高职院校可以从主动开展“三教”改革，保障教育教学效果；构建课程思政课程，凸显价值引领作用；采用产教融合模式，深化学校企业合作效果；重构教学评价方案，有效对接1+X

证书制度。这样，可以有效优化烹饪专业人才培养模式，为高职院校的烹饪专业人才培养注入了新的活力，持续提高学生的综合素养，培养出更多高素质、高技能的烹饪专业人才，进而为烹饪行业发展作出更大的贡献。

参考文献：

[1] 冯胜清, 季飞. 1+X 证书制度: 内涵、问题及推进之策——兼谈职业高中烹饪专业的 1+X 证书制度的落实 [J]. 江苏教育研究, 2021 (36): 7-10.

[2] 潘涛. “1+X” 证书制度下高职物联网专业人才培养模式探究 [J]. 物联网技术, 2021, 11 (5): 118-120.

[3] 王晓丽, 于新茹, 张胜辉, 等. “1+X” 证书制度下高职院校会计专业人才培养模式改革研究 [J]. 河南农业, 2021 (12): 10-12.

[4] 冯勇, 韩雨辰. 从教育部对高职烹饪专业更名浅谈“烹饪”与“烹调”的差异性 [J]. 读与写 (教育教学刊), 2018, 15 (2): 49-50.

[5] 任晓光. “1+X” 证书制度下高职焊接专业人才培养模式改革探索 [J]. 武汉工程职业技术学院学报, 2021, 33 (4): 80-83.

[6] 杨亮, 张杨. 顺德居民对地方美食旅游价值感知研究 [J]. 美食研究, 2020, 37 (4): 27-34.

[7] 白秀兰. “1+X” 证书制度下高职旅游管理专业人才培养模式探究 [J]. 辽宁师专学报 (社会科学版), 2021 (2): 101-103.

[8] 谢欣, 梁冠强, 秦祖新. 旅游院校烹饪专业人才培养模式的构建 [J]. 当代旅游, 2022, 20 (6): 109-112, 114.

[9] 李茂英, 曾庆军. 课岗赛融合的专业课程教学改革与实践 [J]. 职业技术教育, 2015, 36 (11): 16-19.

[10] 马长胜, 蔡蓉蓉, 王继水. “中国制造 2025” 背景下的高职院校物联网专业人才培养 [J]. 教育与职业, 2016, 11 (21): 99-101.

[11] 张冲. 高职烹饪工艺与营养专业综合实践课程策略探析 [J]. 食品安全导刊, 2021(27): 181-182.

[12] 周干, 郭其虎. 高职烹饪工艺与营养的课程教学改革探究 [J]. 中国食品, 2021(13): 112-113.

[13] 张文. 高职烹饪工艺与营养专业人才培养模式及课程体系的实践探讨 [J]. 科技资讯, 2020, 18(12): 194-195.

[14] 古婷骅, 方舟, 贺佐成. “1+X” 证书制度背景下专业群模块化课程体系的构建研究: 以电子商务专业群的实践为例. 职业技术 2022(03), 14-19.

[15] 韦章琳, 李想华, 旦扎西, 等. 烹饪与营养教育专业应用型人才培养体系的实践探索——以四川旅游学院烹饪学院为例 [J]. 四川旅游学院学报, 2020 (6): 1-4.