

优化高职烹饪专业核心课程考核评价体系的思考与建议

王 岳 李戴阳 高小芹 三峡旅游职业技术学院 湖北 宜昌 443000

作者简介：王岳（1987.7-），男，土家族，湖北宜昌人，工程师，硕士，研究方向：烹饪专业，食品营养与卫生方向。

基金项目：本文系湖北省教育科学“十三五”规划重点课题“现代学徒制校企双主体育人机制研究——以高职烹饪类专业为例”（项目编号：2017GA088）成果摘要

摘要：通过对我国高职院校现行课程考核现状和突出问题进行研究分析，借鉴国外发达国家职业教育考核评价的先进经验，提出优化我国高职烹饪专业核心课程的“四维”考核评价体系，即坚持以学生为主体，学校与企业形成培养合力，构建“理论、文化、技能和管理”四个维度的考核评价方式，以期培养社会和企业需求的德才兼备、文武双全的复合型高素质技术技能人才。

关键词：高职院校；烹饪专业；考核评价

一、引言

根据2022年教育部修订的职业教育专业简介，高职烹饪类专业可分为烹饪工艺与营养、西式烹饪工艺、中西面点工艺、营养配餐和餐饮智能管理五个专业。高职烹饪教育的定位是介于中职的注重技能和本科的注重理论之间，是既要能实践操作，又具有一定的学术能力，培养的是德才兼备、文武双全的复合型高素质技术技能人才^[1]。

在教育培养的过程中，课程的考核与评价是教育教学的重要组成部分，考核评价作为教师教学和学生过程中的教育手段和方式，具有很强的导向、诊断、反馈、调节和促进的多种作用^[2]。本文借鉴了世界发达国家职业教育考核评价先进经验，提出“四维”考核评价体系，即在校企双元育人机制下，坚持以学生为主体，学校与企业形成培养合力，建立“理论、文化、技能和管理”四个维度的课程考核评价方式，以期培养社会和企业需求的复合型高素质技术技能人才。

二、现行课程考核评价体系的缺陷

近年来，随着高等职业教育“三教”改革的不断深入和职业教育理念的不断深入，以过程考核为主的评价方式正在逐步替代传统的期末笔试为主的考核评价方

法，但高职教育现行课程考核方式仍存在不少的缺陷。

（一）考试形式单一，标准不严格

目前，许多高职院校考核模式主要采用“平时成绩+期末成绩”，平时成绩占总成绩的60%，期末成绩占40%。一般情况下，平时成绩由上课出勤、回答问题及平时作业情况组成，而期末考试课考核多采用笔试的考核方式，考查课则多以实操考试的考核方式，呆板的考核形式显然无法跟上课程改革的步伐。部分院校的实操考试用口试或者以赛代考的方式进行，但考核过程中标准不严格，随意性较大，造成了考核权威性的弱化。

（二）考核内容不全面

知识型内容的考核在现阶段通行的课程考核模式中仍占据着主要地位，偏向于教材，而脱离企业岗位技能需求。因出题容易，填空题、选择题、判断题、简答题，这些试卷中理论知识的题型仍普遍被运用，而企业需要的学生素质，例如表达能力、应变能力、创新能力、团队协作精神和专业实践技能的考核没有被重视，普遍没有纳入课程考核体系当中。课程考核的不完善，也在一定程度上让高职毕业生无法得到社会和企业的认可，从而影响就业问题。

（三）考试的反馈功能没有得到发挥

传统的期末考试一张试卷定终身，仅仅是为了考而考核，学生常抱有“60分万岁”的心态，教师也只是把成绩单上交教务部门。学生知识上不太明白的地方，和教师教学效果及过程中存在的问题也无法及时有效反馈给教师。现行的考核方式不能通过考核对学生在学习方面和教师在教学方面存在的差距和不足进行认真和系统分析，缺少考核评价总结，无改进措施^[3]。

（四）考核中学生的主体地位体现不充分

学生是教育的主体，也是评价的主体，但在现行课程考核当中却没有很好的体现学生的主体地位。例如，大多数的课程考核当中并没有纳入学生的自我评价和团队评价，这不仅束缚了学生自主学习的兴趣和积极性，也限制了学生知识和技能的协调发展^[4]。

三、国外职业教育考核评价体系的几种模式

职业教育是发达国家经济腾飞的动力源泉，与其富有特色的考核评价方式息息相关，有很多值得借鉴的经验。

（一）德国“双元制”职业教育的考核模式

德国“双元制”职业教育是指学生部分时间在学校学习理论知识，部分时间在企业接受实践技能培训的职业教育形式。为确保考试的客观性，实行严格的“教考分离”制度，即各种相关考试都由与学校或培训单位无直接关系的行业协会负责，考试内容以行业要求为准，而不以学校或培训单位的授课内容为依据。学生一门课的成绩由专业能力成绩和非专业能力成绩两部分组成，其中专业能力考试中，理论和实践考试各占一半比例，非专业能力则由自我评价和教师评价两部分组成。只有通过考核的学生才能获得毕业证书、企业培训证书和相关行业的职业资格证书^[5]。

（二）澳大利亚 TAFE 课程能力标准考核模式

TAFE (Technical And Further Education)，中文是“技术与延续教育”，是由澳大利亚政府开设的公立职业教育学校。其课程考核内容主要包括理论水平、实践能力和学习态度三部分组成，突出实践能力的考核，注重过程考核，而考核方式灵活多样，每个培训都有最低能力考核要求，要求教师在建议的观测、口试、工作物件等 12 种标准测试方法中至少选择两种进行考核^[5]。

（三）英国 BTEC 教学考核模式

BTEC (Business And Technology Education Council) 是英国商业与技术教育委员会的简称。其课程考核以课业为形式，以证据为依据，以成果为标准，考核学生解决实际问题的能力，通过课业的完成过程来全面评估学生的学习成果和能力等次。通过考核后由英国最大的考试认证机构——英国爱德思国家学历及职业资格考试委员会 (Edexcel) 颁发证书^[6]。

（四）美国、加拿大 CBE 考核模式

CBE (Competency-Based Education)，中文意思是“基于能力的教育”，流行于北美，其教学目标是让受教育者具备从事某一特定的职业的全部能力。这种模式强调学生的自我评价，教师对学生起示范作用，对学生的自学自评进行考核评定^[4]。

四、优化烹饪专业核心课程考核评价体系的建议

社会分工是职业教育课程设置的直接依据，因此职业院校的课程目标必须立足于不同生产和服务领域对人才知识、技能结构的要求，那么职业教育考核标准也应以此为准^[7]。细化到烹饪专业就是培养餐饮行业厨房岗位需要的技能人才，根据餐饮行业厨房岗位的市场需要优化烹饪专业核心课程的考核评价体系。在借鉴国外的先进经验，兼顾学生、院校和企业三方利益的基础上，本文提出优化“理论、文化、技能和管理”四大维度的课程考核评价体系。

（一）理论核心课程的考核

高职烹饪专业核心理论课程的学习是学生学习烹饪技艺的第一步，是进行烹调实践、掌握烹调技艺的基础，只有先打牢理论功底，才能为后续的技艺学习奠定基础。其专业核心课程有“中式烹调工艺”“中式面点工艺”“西点制作工艺”“烹饪原料学”等等课程^[1]。这些专业核心理论课程以学校教师讲授为主，学生自学和师生间探讨交流为辅。如表 1 所示，理论核心课程的考核以院校评价为主，学校在期末组织统一的期末考试（占 60%），过程考核占 40%，期末考试以笔试为主，过程考核包含出勤率、课堂互动情况、课堂作业、小论文等。采用的考核方式有观测、自评、第三者评价、课程论文、书面测试等。

表 1 理论核心课程考核表

学生姓名		学号		小组	
	评价项目	自我评价 (25%)	小组评价 (25%)	教师评价 (50%)	分值
过程考核 (40%)	出勤率 (10%)				
	上课互动情况 (10%)				
	作业完成情况 (10%)				
	论文等完成情况 (10%)				
期末考核 (60%)	期末成绩				
总成绩					

(二) 文化核心课程的考核

文化课程是提升烹饪专业内涵,形成专业品牌的推动力。主要课程有“中国烹饪概论”“中国饮食文化概论”“筵席设计”等等。这些课程采用的考核方式是多样化的,可以以案例研究、口头演讲、项目论文、小组讨论等形式进行,考核学生的资料收集能力、沟通表达能力、团队协作能力等。同样,文化核心课程的考核以学校评价为主,过程考核重于期末考核,分别占比 70% 和 30% (表 2),并采取自我评价、小组评价和教师评价方式,每一次项目完成后,教师都组织学生对该项目完成情况予以评价总结形成考核分数。

表 2 文化核心课程考核表

学生姓名		学号		小组	
	评价项目	自我评价 (25%)	小组评价 (25%)	教师评价 (50%)	分值
过程考核 (70%)	出勤率 (10%)				
	上课互动情况 (10%)				
	作业完成情况 (10%)				
	论文等完成情况 (10%)				
期末考核 (30%)	期末成绩				
总成绩					

(三) 技能核心课程的考核

技能核心课程是烹饪专业的核心实践操作课程,也是把烹饪的相关理论和实践操作有效结合的过程。技能核心课程的考核评价需要引入职业等级证书制度和企业评价体系,并由三部分构成。如表 3 所示,分别为过程考核 (30%)、证书考核 (30%) 和实操考核 (40%),其中过程考核主要考查学生的学习态度和基本素养,证书考核主要是鼓励学生积极参与职业等级证书的考证。实操考试是主要针对学生技能学习情况的考核,学生需要在规定时间内完成两部分的考核,一个是由学校教师或者企业师傅指定完成的项目,另一部分是学生根据自我爱好选择一个项目做作品展示,考查学生创新创意的能力。

表 3 技能核心课程考核表

学生姓名		学号		小组		
	评价项目	自评 (10%)	小组 (10%)	教师 (30%)	师傅 (50%)	分值
过程考核 (30%)	出勤率 (10%)					
	实习表现 (10%)					
	实习日志 (10%)					
证书考核 (30%)	拥有职业等级证书情况					
实操考核 (40%)	规定内容 (20%)					
	自选内容 (20%)					
总成绩						

备注:证书考核中每取得一个证书可获得 10 分,每参与一次考证可获得 5 分。

(四) 管理核心课程的考核

管理课程是高职烹饪专业教学能力提升课程,目的是培养学生既有一线生产岗位工作技能又能向更高级的岗位角色转换的管理能力,增强学生职场竞争力,培养多层次的复合型人才。如表 4 所示,管理核心课程的考核主要由四部分组成,分别是自我管理、团队管理、卫生管理和成本管理,各占 25%。自我管理主要包括出勤率,自我学习态度等;团队管理主要考察团队协作的能力;卫生管理主要包含是学生个人卫生的管理和实践工作场所的卫生管理;成本管理是考查学生原

四、结语

中职学校烹饪专业《巴马养生菜肴制作》校本教材开发是结合办现代民族精美职业学校、学生专业发展, 大力发挥当地长寿文化特色, 结合地方大健康产业, 选择突出地方特色长寿食品、健康食品烹调的内容编写的, 反映巴马当地的长寿文化, 激起学生对家乡美食文化的热爱, 激发学生对巴马长寿美食文化做贡献, 在一定程度上满足巴马长寿美食人才的需要。巴马长寿文化的康养旅游与该校学生的生活联系密切, 对学生的真实生活非常实用, 所以学生对制作长寿养生菜肴美食非常感兴趣。《巴马养生菜肴制作》的开发体现了职业教育立足当地经济与文化发展, 有助于培养出当地所需要的适用性技能型人才, 满足地方发展对人才的需求^[5], 促进当地餐饮企业的发展, 服务区域经济, 助力乡村振兴。■

(接 103 页) 料采购与成本核算的能力。管理核心课程的考核主体除了自评、小组评议、学校教师和企业师傅的评议外, 还增加了企业人事财务部门的综合评议, 使整个评价过程更客观公正。

学生姓名		学号		小组		
评价项目	自评 (10%)	小组 (15%)	教师 (25%)	师傅 (25%)	企业 (25%)	分值
自我管理 (25%)						
团队管理 (25%)						
卫生管理 (25%)						
成本管理 (25%)						
总成绩						

表 4 管理核心课程考核表

五、结语

职业教育就是就业教育, 必须以就业为导向。这需要学生、学校、企业和社会多方共同参与, 不断进行考核方式的创新, 将学生的考核评价重点由原先的知识型向理论、文化、技能和管理四个维度转变, 这不仅可以创新教学方式, 提升教学质量, 也能形成持续发展的

参考文献

- [1] 国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定 [J]. 职业技术教育, 2002, 23(24): 3-6.
- [2] 马俊玲, 黄蕊, 林三秀等. “三全育人”模式下中职护生工匠精神培育的探索 —— 校本教材《天使修炼手册》的开发及应用 [J]. 卫生职业教育, 2021, 39(9): 43-45.
- [3] 陈婷婷. 基于学生需要的学校课程建设的困境与思考 [J]. 现代基础教育研究, 2019, 35(03): 69-73.
- [4] 郭乐静. 基于特色学校建设的校本课程开发 [J]. 教育理论与实践, 2018, 38(35): 41-42.
- [5] 曹鹏鹏. 中等职业学校校本教材的开发与应用研究 [D]. 信阳师范学院, 2018.
- [6] 刘京. 中等职业学校《药用手工皂的制作》校本课程开发研究 —— 以天水市 L 学校为例 [D]. 西北师范大学, 2020.

动力, 培养更多社会和企业需求的烹饪专业复合型高素质技术技能人才。■

参考文献

- [1] 石自彬. 高职烹饪类专业职业能力培养与课程体系构建探究 [J]. 四川旅游学院学报, 2020(04): 93-95+100.
- [2] 王贤. 德国职业教育模式对我国高等职业教育考核体系构建的启示 [J]. 牡丹江大学学报, 2011(09): 132-134.
- [3] 巩航军. 高等职业教育考核模式创新 [J]. 汽车维修与修理, 2017(18): 67-69.
- [4] 杨学坤, 王琳静, 诸刚, 蒋晓, 姚长永. 高职院校课程考核改革的现状分析与对策研究 [J]. 北京农业职业学院学报, 2015, 29(03): 100-103.
- [5] 郑卫东. TAFE 课程能力标准考核方式的学习与借鉴 —— 以宁波职业技术学院为例 [J]. 职业技术教育, 2011, 32(17): 89-92.
- [6] 王珑. 借鉴英国 BTEC 教学模式 改革高职考核评价方法的浅析 [J]. 中国职业技术教育, 2003(01): 40-41+43.
- [7] 张继明. 英国 NVQS 制度以及对我国职业教育考核的启示 [J]. 河北大学成人教育学院学报, 2009, 11(03): 41-43.