

基于高职院校烹调专业（面点方向） 毕业论文设计改革研究

文/孙希娟 杨文梅 詹璐

摘要：毕业论文设计改革是高职院校改革任务。毕业论文考核应体现出对学生综合素质、实践能力的考查，传统毕业论文指导设计形式并不足以完成这一目标，需要高职院校基于现实情况推动毕业论文设计改革。本文从毕业论文多样化入手，分析高职院校毕业论文现状和遇到的问题，以烹调专业（面点方向）为例探讨可行的改革策略，以期提升高职院校人才培养效果。

关键词：高职院校；毕业论文设计改革；毕业论文多样化；烹调专业

高职院校烹调专业（面点方向）教育经过近几年的发展，在专业结构设置和人才培养模式等方面有了明显进步。但是作为应用型专业，在学生毕业论文设计上还存在着一些问题，因此，在促进烹饪专业教育进一步发展和提高的同时，必须对烹调专业（面点方向）毕业论文设计进行改革。

一、毕业论文多样化概述

（一）概念简述

毕业论文多样化是2009年四川大学率先提出的改革试点意见，意在通过更能够反映学生真才实学和创新能力的方式来开展毕业论文改革，鼓励学生从单一的毕业论文走向与专业内容相关的作品设计、调研、竞赛、创新性计划成果、报刊发表文章等多样化毕业论文形式，全面检验学生的专业知识和技能，评估学生的综合实力，为高校人才培养质量提升提供助力。毕业论文多样化已经逐步从四川大学等少数高校向高等教育领域其他院校辐射，应用型高校和高职院校更需要能够体现学生综合实力的毕业论文形式^[1]。

（二）形成背景

毕业论文多样化的产生与高等院校毕业考核现状存在密切关系。按照常规人才培养规律来讲，接受高等教育的学生需要在每个学年完成一定量的学年论文，将学习到的知识、调研得到的成果以论文的形式呈现给专业教师，另一方面通过实践和修改掌握论文的正确写作方式，逐步积累论文写作经验，使学生在毕业前能够写出一篇合格的毕业论文。但实际上，很多高等院校尤其是高职院校并未重视学年论文的重要性，学生在临近毕业前才开始接触论文写作。想要让学生在临近毕业考研、面试就业、出国留学的紧张阶段耐心去学习论文写作，完成更具实操性、创新性的毕业论文，难度超过了学生的实际能力范畴。这

是导致高等教育阶段学生毕业论文趋同现象明显的主要原因，所以，高等教育阶段毕业考核应当采取具体问题具体分析、注重实操的多样化模式，修正传统毕业论文的形式，为培养多样化人才奠定基础。

二、高职院校烹调专业（面点方向）毕业论文设计现状分析

四川大学提出毕业论文多样化的试点意见后，多种形式开展毕业考核工作开始逐渐在我国高等院校内铺开，高职院校作为培养应用型和实操型人才的院校，更需要此类毕业考核形式。形式多样的论文是对传统学术毕业论文的重要补充，是实现人才培养目标的必然途径，既满足了学生个性化需求，又提高了学生的综合实践能力。但是，目前高职院校烹调专业（面点方向）毕业论文设计的整体质量不高，存在诸多问题，具体如下。

（一）毕业论文选题单一

毕业论文选题单一是影响毕业论文多样化改革成效的原因。以高职烹调专业为例，当烹调专业学生的选题仅有固定的方向时，学生能够切入选题的角度有限，自然毕业论文内容重复率高，缺乏创新，毕业课题设计不够全面，难以体现专业特色。解决学生毕业论文选题单一的问题，可以使学生从更全面的角度展示自己的专业理论知识和实践能力，并充分利用毕业考核机会推动学生创新，提升学生的综合实力^[2]。

（二）论文研究方法单一

研究方法单一主要指学生在前几个学年中并未能积累足够的论文研究经验，学生并不清楚毕业论文中的每一个板块实际代表着怎样的含义，相互之间存在着怎样的联系，只是根据论文导师提供的模板或网络上搜索得到的模板进行写作。在进入繁忙毕业考核阶段后，缺少足够论文写作经验的学生很难将专业理

论知识与市场实践相结合。学生所掌握的论文研究方式有限,能够呈现出的毕业论文成果自然趋同现象明显,毕业研究成果可实践性、创新性、成熟性都难以达到更高的水平。论文研究方法单一的问题,需要高职院校通过构建更成熟、更系统的毕业论文教学体系来解决,为学生的创新、实践奠定基础。

(三) 论文评价缺少量化

论文评价是高等教育阶段毕业考核的重要一环,高职院校通常采用本校、本专业的教师组成的评价团队来评估学生的毕业论文成果,根据学生的毕业论文内容和现场答辩为学生打分。通常情况下,一个专业学生的毕业答辩被安排在集中的几天内,参与的教师需要在短时间内听取整个专业的学生毕业答辩,整个过程消耗大量的精力,教师对学生毕业论文的评价很难不受到主观因素影响,论文评价缺少科学的量化。在缺乏量化评价的情况下,学生毕业论文的多样化落实受到影响。

三、高职院校烹调专业(面点方向)毕业论文设计改革策略

毕业论文的写作需要经过大致五个阶段,分别是选题、开题、中期报告、撰写和答辩。正常的毕业论文推进过程需要有至少一名导师全程指导学生的毕业论文,并在每一个环节衔接阶段由多位导师进行协同审核,确定学生可以进入下一阶段。高职院校毕业论文设计改革需要以这五个阶段为基础,帮助学生进行多样化的选题、研究等工作,提升毕业论文考核的实施效果。

(一) 鼓励学生做多样化选题

选题是毕业论文中重要的前期工作,选题选得好,学生的毕业论文质量起点高,选题选不好,学生容易陷入重复率高的困境,难以拿出一份优质的毕业成果。选题阶段不可马虎,指导导师和学生应充分围绕学生的专业、实习经验收获等方面展开研究方向的筛选,提升选题在理论方面的创新性或实践方面的可行性,避免选题流于形式。以高职院校烹调专业(面点方向)为例,前面数届学生的选题都是宴会方向,本届学生继续这一方向的选题,很难在选题上有所创新,毕业论文内容可能出现重复率高、趋同现象明显的情况。导师在指导学生选题时,应鼓励学生做多样化的选题,比如,面点配方的创新设计、传统面点配方的健康优化、面点制作工艺优化、面点制作流程调整等,具体的方向也不应拘泥于宴会,可将店面零售、批量礼盒集中售卖、旅游景区文创等方向纳入选题范围,推动学生的选题多样化,为学生提供开拓创新的空間。如果学生在顶岗实习期间有了创新性思

路,导师确定其创新性和可实践性后,可以鼓励学生尝试。学生选题并不能保证一次就能选到合适的题目,导师需要指导学生通过撰写开题报告的方式来为毕业论文的撰写做试探,如果开题报告中的文献综述、研究路线等内容都能够比较轻松地完成,且已经形成了比较符合毕业考核要求的研究思路,选题完毕即可进入毕业课题研究、数据搜集、实践方案设计等后续阶段,直至完成毕业论文撰写。如果学生在开题报告撰写时就遇到了坎坷,比如,实践应用型课题的数据获取难度大,理论创新型课题的研究内容理解困难或研究空间小,则说明学生需要放弃这一选题进行毕业论文方向的重新选择。选题是一个需要慎重对待的环节,理应引起院校导师的重视,与学生一起选择一个具有可操作空间、具有创新性的论文题目方向,为提升毕业成果的质量做保障^[3-4]。

(二) 指导学生增加论文形式

传统的毕业论文形式主要以一定字数的论文为主,但对于高职院校烹调专业(面点方向)的学生而言,真正能够体现他们专业知识和实践能力的毕业考核形式并非只有论文这一种,实践占比更高的形式更容易凸显这类专业学生的综合实力。烹调专业(面点方向)学生的毕业论文选题如果是传统面点配方的优化,通过将传统面点配料中的某些材料替换成更健康的材料提升面点的健康水平,或通过替换材料、调整材料配比来优化传统面点的口感,不仅可以通过撰写毕业论文的形式阐述配方优化的灵感来源、思路、优化方案和优化结果,还可以通过将优化后的配方申请专利,或将配方优化后的面点拿去获得相关赛事奖杯,用更具实践效果的形式和途径来为毕业论文做补充说明,充分体现学生在理论和实践两方面的综合能力。对于烹调专业(面点方向)的学生而言,多样化的论文形式比单纯的毕业论文更具可行性,学生可能较难通过文字语言描述清楚自己对配方的优化后数据、比例,较难通过文字语言来阐述优化后面点的口感较传统面点有何区别,但却能够通过申请得到的专利证书、参赛的获奖证书和奖杯来证明自己的实力。高职院校专业导师需要正视本专业学生的需求,根据学生的实际能力来指导学生选择多种形式作为毕业论文的补充说明,为学生提供展现综合实力的方式和平台。

(三) 加强论文指导体系构建

除了在正式进入毕业考核阶段为学生提供围绕毕业论文的指导,专业教师还应当重视在校期间的学年论文指导,逐步培养学生的论文研究和写作能力,积累学生前期研究、阅读大量文献、撰写论文的经验,为最终的

毕业论文撰写做铺垫。高职院校应加强论文指导体系的构建,从学生入学开始就在传授理论知识、训练实践技能的同时循序渐进完成论文相关指导。在学生入学后的第一学年到进入毕业考核阶段前一个学年,各专业课教师应联合起来制定有关论文写作指导的教学方案,分解毕业论文写作所需的的教学任务,从最简单的文献综述、论文格式规范,到设计调查问卷、细化呈现样品制作工艺流程、论文研究创新、实验数据整理分析等,最终借助平时的小论文和学年论文逐渐积累学生对毕业论文的写作经验,对学生在论文写作方面的成长进行合理规划,使学生在毕业考核阶段能够顺利写出一篇保质保量的毕业论文。在高职院校学生成长过程中,需要完成多个学科的理论知识和实践技能学习,每个学科有各自的特征,有的偏向理论,有的偏向实践,学年论文的要求侧重自然有所不同。各学科教师联合起来完成对学生的论文指导,帮助学生利用充裕的时间尝试各种不同的论文研究方式,并帮助学生提前发现可作为毕业论文选题的研究方向,节约毕业论文的准备时间,提升论文整体质量^[5-7]。

(四) 落实毕业论文量化评价

对于高职院校烹调专业(面点方向)的毕业论文,导师在评价毕业论文时,应进行多方面的量化。从论文选题的专业性、创新性,毕业论文成果的可实践性、创新效果,毕业现场答辩学生表现,毕业论文补充成果含金量等数个方面进行量化考核。比如,同样选择了对传统面点进行配方优化,设计出的新配方能够顺利申请专利,能够在不同级别赛事中获得一、二、三等奖,所代表的含金量有明显差异,教师在衡量学生毕业论文质量时应充分参考这些补充形式,调整烹调专业学生毕业考核中理论和实践的占比。当导师将学生在毕业论文撰写以外的内容作为毕业考核参考内容时,必然会导致学生开始重视实践方面的积累,为了顺利在毕业时获得学位证书而做出努力,从而反向推动学生提升专业综合能力,提升毕业论文的质量。学生尝试在现有面点材料配比上进行调整,通过一次次调整比例尝试寻找口感更好的比例,和学生对当前所掌握面点材料进行加工处理工艺优化,寻找处理效果更好的工艺,所展现出的学生创新积极性、创新能力有较大不同。前者需要学生的耐心、细心和恒心,需要学生对面点口感的敏锐程度,后者则需要学生对处理工艺的深度理解,对工艺创新有自己的想法和思路。导师在进行毕业论文量化评价时,应明辨其中的差别,对学生毕业论文进行合理量化评价。对于烹调专业(面点方向)的学生而言,完成毕业论文

设计不仅需要阅读文献、制定研究方案、撰写论文,还需要消耗大量的时间和精力在实训室中进行尝试。导师在进行毕业论文量化时,应将学生在毕业考核完成过程中的表现纳入量化考核范畴,包括但不限于:学生对实训室中面点制作所需的起酥机、烤箱、电磁炉等设备的应用熟练程度,学生对面点制作所需各种材料特性的掌握程度,学生在实训室中为了毕业考核所付出的时间等。

四、结语

综上所述,毕业论文设计是实现人才培养目标的重要实践教学环节,高职院校进行学生毕业论文的设计改革是一种必然选择,目的在于推动高职院校学生的综合发展,为高职院校学生提供展示实践能力、创新能力的平台。本文分析了高职院校烹调专业(面点方向)毕业论文设计现状,探讨了提升学生毕业论文质量的可行性策略。本次针对高职院校学生毕业论文设计的研究分析深度有限,对量化评价部分的思考还不够完整,后续还将继续进行这一方向的深入思考和研究。

参考文献:

- [1]田琨,王钰,裴秀,等.以“做中学,学中做”模式探索高职院校化工类专业毕业设计(论文)教学改革[J].现代职业教育,2020(2):170-171.
- [2]张海芳,刘杰.基于就业导向的高职食品营养与检测专业毕业论文(设计)改革与实践[J].内蒙古教育,2019(3):39-40.
- [3]李莉,段洪.高职本科院校毕业(设计)论文教学改革探析[J].现代职业教育,2018(34):80-81.
- [4]黄会明,万杰,傅丽贤.高职毕业设计(论文)质量提升策略[J].邯郸职业技术学院学报,2018,31(2):79-82.
- [5]张成霞,吴红,张衡锋.高职院校毕业论文(设计)教学实践研究改革探讨[J].教育现代化,2016,3(12):38-39.
- [6]陈孝强,汤琼,辜静静.基于BOPPPS教学模式的高职院校家政服务与管理专业课程改革研究——以营养套餐与烹调课程为例[J].湖北工业职业技术学院学报,2022,35(2):69-72.
- [7]常毓兵.高职院校烹调工艺与营养专业现代学徒制应用策略探讨[J].食品安全导刊,2019(26):27.

基金项目: 高职院校烹调专业(面点方向)毕业论文设计改革研究(JZ202116)。

作者简介: 孙希娟(1991—),女,学士学位,助教,研究方向:烹调(中西面点)。

(作者单位:新乡职业技术学院)