

工学结合课程模式在技工院校中式烹调专业的教学探索

吴顺达

(温州技师学院 浙江 温州 325000)

[摘要] 工学结合是一种全新的教学思想,在技工院校教育改革发展过程中,发挥着主导的作用。因此,在开展中式烹调专业教学活动时,教师需要积极贯彻工学结合理念,重视实训实践教学,提高学生专业素养。鉴于此,本文主要围绕工学结合在技工院校中式烹调教学中的作用,以及具体的应用路径展开有效分析。

[关键词] 工学结合;技工院校;中式烹调专业;教学

前言

在全新的社会市场环境下,技工院校的人才培养要求有所转变,需要以培养基础素质型人才为目标,对课程教学方法进行创新。而工学结合作为一种全新的教学模式,在教学工作中具有重要意义。因此,在针对中式烹调专业组织教学活动时,教师需要积极贯彻和执行工学结合模式,让学生能够正确掌握专业实践能力。

一、工学结合在中职中式烹调教学中的作用分析

在中职教学领域,烹饪是一项实践性较强的专业,对学生的专业实践技能要求较高^[1]。而工学结合作为新时期背景下,一种全新的教学模式,在烹饪教学中所发挥的作用和功能十分显著。首先,能够强化学生专业意识,让学生更加自主的参与到烹饪专业实习活动当中。其次,能够提高学生实践技能,让学生在工学结合的环境下,对烹饪的技巧和方法,加深了解,也能够让学生对烹饪职业形成良好的职业素养,规范学生的职业精神。因此,中职教师需要积极贯彻工学结合思想,打造全新的烹饪教学环境。

二、工学结合在中职中式烹调教学中的应用分析

1. 树立工学结合理念,重视实践教学

在新时期社会背景下,中职教师在开展烹饪教学时,需要对教学思想和理念进行明确。树立工学结合思想,意识到实践教学的重要性^[2]。之后,合理的安排课程,确保理论和实践模块教学比例分配合理。同时,教师需要对课程内容体系进行优化和创新。作为任课教师需要对当前中式烹调市场环境下的发展动态,以及相关的烹饪理念和技术手段进行搜集,并且与课程内容进行整合,从而保证学生掌握的知识更具有专业性和即时性。此外,教师需要对烹饪专业教学方法进行更新,重视学生探究和实践意识的有效培养,从而提高学生专业技能和素养。比如说,教师积极组织小组讨论法,引导学生就现代中式烹调技术进行交流,通过项目驱动教学模式,要求学生根据自身所掌握的烹饪技术进行实践操作,从而夯实学生烹饪基础。

2. 建立校内实训基地,优化实训空间

在中式烹调教学领域,教师需要重点加强实训基地的建设^[3]。在学校内部环境当中,建立具体的实训基地,构建完善性的实践实训体系。让学生拥有良好的实训学习环境,全面提高学生的专业学习和实践质量。在实训基地中,学校需要加强资金投入,引进先进的烹饪设施和操作平台。教师根据课程内容,合理协调理论和实践之间的关系,在基础知识课程教学完成之后,教师带领学生进行实训操作,从而让学生对基础知识形成更加深刻的认知,提高学生烹饪专业水平。

3. 贯彻校企结合理念,拓展实训渠道

在中式烹调专业教学领域,教师需要积极更新教学思想,贯彻校企合作理念。与相关企业建立合作关系,为学生提供丰富的实训渠道和空间,让学生能够深入了解烹饪职业环境,并且形成端正的职业理念,全面提升学生的职业素养。首先,学校和企业之间需要在人才培养模式上达成共识,本着培养基础素质型人才的目标,对人才实践训练方案和计划进行优化和创新。之后,企业需要为学生提供良好的实训条件。建立师徒制培训机制,让学生在企业内部优秀员工的带领下,正确掌握烹饪技巧,全面提高学生烹饪能力。同时,学校需要针对企业内部人力资源管理标准,就学生实训情况,制定完善性的考核体制。针对学生的实训表现进行考核和评估,从而判断实训体系中存在哪些不足,并且在今后的校企合作实训教学体系建设中,有针对性的进行改正和完善。

4. 加强双师型队伍建设,提高实训水平

在新时期烹调教学领域,教师需要重视师资队伍的建设。本着工学结合的的教学思想,重点加强双师型队伍建设,从而提高教师专业素养,提高实训教学水平。首先,学校需要加强资金投入,积极引进高素质型教师队伍,重点考察教师在烹饪实践方面的专业能力,以便基于工学结合的各项教学工作可以顺利开展。同时,教师需要重视教师人才队伍的培训。定期组织培训活动,将当前重视烹饪市场中,比较先进的烹饪理念和技术手段,进行搜集和整理,从而丰富教师自身专业知识储备,以便可以更好的开展相应的教学工作。此外,中职院校可以在校企结合的基础上,从企业中邀请比较优秀的专业人才,进入校园开展中式烹调知识讲座,以及参与校本课程研发和完善等各项工作,全面提高中职烹调专业工学结合教学质量。

结论

综上,在技工院校中式烹调教学领域,教师需要积极贯彻工学结合思想,高度重视实践教学,建立校内实训基地,贯彻校企合作理念,加强双师型队伍建设,从而营造优质的烹饪专业实训环境,全面提高中职生专业能力。

参考文献

- [1] 潘长宏,纪花.以专业为纽带构建中职生源基地——以江海职业技术学院烹调工艺与营养专业为例[J].佳木斯职业学院学报,2018(10):1-3+5.
- [2] 李纯国.“做学教合一”理念在中式烹调技艺课程中的运用[J].成才之路,2018(27):47-48.
- [3] 薛继祥.核心素养理念指导下的中职生中式烹调技艺培养探析[J].成才之路,2018(05):50.