

基于混合式教学的课程思政融入路径探析 ——以《管理学基础》课程为例

刘捷

(陕西工商职业学院 陕西 西安 710119)

【摘要】随着新课程教学理念的提出,混合式教学的应用极大地提升课堂教学效率。混合式教学在管理学基础中的应用可以让学生以极大的热情参与到知识学习中,强化最终的教育教学效果。本文先分析混合式教学应用的必要性以及规律,接着提出混合式教学的课程思政融入路径,以此更好地发挥混合式教学作用,提升教学效果。

【关键词】混合式;课程思政;路径;管理学基础

【DOI】10.12252/j.issn.2096-627X.2020.07.060

高校教学中课程思政是创新发展的一种需求,在有关思想政治工作会议中指出,要做好课堂教学主渠道,在思政课程中加以改进,以此更好的提升思政教学的针对性,满足学生在成长发展中的需求。为此,在教育教学中要注重挖掘其中的思想政治元素,对学科内容中包含的思想政治元素进行应用,形成协同体系。协同发展的基础在于各个学科具有开放、互动的特性,只有资源、理论以及平台之间的相互共享,才能够更好地降低教育资源成本,实现教学效果的最大化。

一、《管理学基础》课程所具有的特点

《管理学基础》课程是属于管理类的课程内容,这么课程涉及的面相对比较广,具有较为广泛的影响力,育人功能也比较强。管理学基础课程不仅是对学生的综合素质进行培养,还能够极大地拓宽学生知识面,极大地提升学生管理素质。随着社会科技的不断发展,高校在发展中也更加注重自身效益的提升,这也需要通过管理的方式进行实现,管理可以说广泛存在于各类组织中,具有普遍性的要求。管理学作为各类课程的重要组成部分,在教育教学中要更加注重提升课程开展效果。同时,也要能够认识到管理学本身具有一定的理论和实践性,科学性和艺术性。通过对管理学课程的学习,要能够树立现代管理学的思想,对管理的职能和方式方法有所了解,以便为后续学习的开展奠定扎实基础。树立学生自信心,塑造正确人生观价值观,以此更好的培养满足社会发展的相关人才。

二、混合式教学应用的必要性

(一)转变教师角色

《管理学基础》课程主要是让学生先教后学转变为先学后教的模式,教学结构由原来的课堂学习和课后练习转变为课前练习以及课堂运用的方式,以此更好地促进学生从原来的浅层次学习转变为深度学习。混合式教学模式的应用能够更好地促进学生向深度学习进行转变,更好地促进学生的学习,引导学生系统学习思想政治教育相关内容。

(二)强化独立自主性

《管理学基础》教学中采用混合式教学模式,开始实现启发式、诱导等相关的教育教学,真正做学生的引导者,不仅让学生学得相关的专业知识,也塑造学生正确的人生观价值观。通过这种模式能够更好地突出学生在学习中的主体地位,还要能够引导学生通过小组合作学习方式,强化学生的沟通协作能力,将评价贯穿其中,以此更好的激励学生参与到知识学习中。

三、基于混合式教学的课程思政融入需要遵循的规律

(一)课程本身所具有的规律

课堂教育教学中,对于课程思政的融入要在适宜的时间、地点进行知识的渗透,以此更好的提升思政教学效果。管理学基础教学本身理论基础知识较为专业,要想让学生更好地适应课程教学,让学生真正成为学习的主人,除了要注重知识的传授,还要强化情感态度价值观的培养。教师要能够做到情理结合,在具体的行动中对管理理论知识进行培养,以此更好的提升课堂教学效果。

(二)基于学生认知规律

当前时代,学生都是在信息化环境中成长,本身具有极强的观念和鲜明的个

性。但是这个阶段的学生也是成熟当中带有幼稚,乐观中带有迷茫,自信中带有自卑。在物质层面具体来说需要被供给。在文化层面希望被边缘化,在价值层面,力图被指引进行学习。

四、基于混合式教学的课程思政融入路径

在当前混合式教学模式下,当前学生在学习中更需要教师以扮演者、引导者的角色带领学生进行学习,以此强化学生的自主学习能力,对资料进行筛选,培养学生具备积极学习态度,以此更好的提升课堂教学效果。

(一)更新教学观念,开发资源丰富教学内容

基于混合式的教育教学中要注重开发相应的资源,对教学内容进行扩充,对课程标准进行修订。在单元教学目标中融入素质目标,对教学内容进行修改,以此形成新的目标。此外,还要注重开发多样化的教学资源。在教育教学中结合学生的特点,结合实际,渗透其中的思政要素,将故事、案例等相关的内容应用其中,以此更好地对教学内容进行拓展。教师在教育教学中要注重对观念进行转变,以此更好地对知识进行学习。在思政大环境下,要注重对教育教学观念进行转变,教师要积极主动地参与到思政教育中,思政教育并不是事不关己,而是需要全员都要积极主动地参与其中,这对于开展思政教育工作具有极为重要的意义。

(二)发挥评价作用,做到情感共鸣

要注重发挥评价作用,以便更好的保证思政课程能够在稳定中得以推进,如果在教育教学中缺乏相应的保障,课程思政教学可能仅仅会成为一种口号,可能逐渐被抛弃。学校在评价中可以列出相应的考核指标,并适当发挥评价的作用,真正在教育教学中将课程思政落实到位。课程思政学习并不是一蹴而就的,在教育教学中要防止矫枉过正,课程思政并不是思政化,课程思政并不是思政化,在教育教学中要能够做实,注重采用多样化的课堂形式,满足学生自身的心理需求、成长规律,以此做到因势利导,加强对于专业课的关注度,强化情感、价值层面的共鸣。

五、结语

当前实施的思政课程属于公共理论课,影响相对有限,只有在其中渗透思政课程,才能够更好地实现教育合力,更好的提升教育教学效果。在管理学基础教学中还要不断探索混合式课程思政融入策略,以此发挥混合式教学作用,提升教学效率。

参考文献

- [1] 马义琳,许雅莹.公共关系学课程思政教学探索[J].公关世界,2020(16):108-109.
 - [2] 王东海.新时代创新创业精神融入高校思政课的路径与方法研究[J].创新创业理论与实践,2020,3(15):179-180.
 - [3] 郑淑伟,孔繁利.思想政治教育与经济类专业培养创新研究[J].民族高等教育研究,2020,8(04):88-92.
 - [4] 朱钧陶,郭梓亮,汪玥.思想政治教育与融入高校职业生课程探索——以华南农业大学为例[J].中国成人教育,2020(07):63-66.
- 课题编号:GJ1927 校级课题《基于混合式教学的课程思政融入路径探究——以〈管理学基础〉课程为例》。

文体艺术

注重色彩和造型搭配 有效提高中餐烹饪的艺术表现

于宏建

(天津市经济贸易学校(南开校区) 天津 300193)

【摘要】中国饮食文化是一门艺术,不仅在于其烹饪手法,还在于其色彩搭配。在中餐烹饪过程中,并不是只是根据相关的菜谱进行翻炒即可,还需要厨师们将对生活的领悟融入菜肴当中,为菜肴赋予中国文化艺术特色,体现其中国艺术。

【关键词】色彩;造型搭配;中餐;艺术表现

【DOI】10.12252/j.issn.2096-627X.2020.07.061

美学是从人对现实的审美要求出发的,以艺术工作作为主要的对象,研究美的措施,是采用崇高的审美规范和审美观念,以美学创造和发展规律为一体的学科。在目前的中餐烹饪中,结合美学形成一套具有系统性、实用性和科学性的特点。烹饪又是一项技术性很强的技术活,从本质而言,其在工作中的审美观念为基础,为人们的审美需求服务的。而在目前的中餐文化中,烹饪是以五味调和的美观、养生和营养观为主要基础,不仅要在工作中深化中餐科学文化内涵,达到养生和食用的目的,而且要在长期的工作中形成一套完善的审美机制,体现餐饮文化所具有的富有中国特色的烹饪技术要求。

1 烹饪造型视觉艺术

1.1 视觉

在烹饪过程当中,在确保菜肴味道过关的前提下,还需要保证菜肴的美观性,其原因在于当代社会的绝大多数人都已经实现了“吃得饱”的目标,而拥有了更高层次的追求目标——“吃得好”。这一目标的实现,就不仅仅是吃饱,而是在饮食的过程当中还有一种享受。在中餐烹饪中,很多菜肴看起来色彩鲜明,给人一种独特的视觉享受,从而激起消费者的食欲。人体对于实物的整体感觉大多是来自视觉感受,嗅觉、味觉等发挥辅助作用。

1.2 烹饪工艺的艺术观

在中餐烹饪过程中,要实现其审美价值额提升,厨师还需要将色彩与光线结合起来,在菜肴的制作过程中可以采用造型艺术来提升中餐烹饪的艺术效果,这可以将中餐的内在美与外在美完整地呈现出来,进而达到美与艺术效果与整体效果的统一。近些年来,烹饪工艺也受到了越来越多的重视,这并不意味着需要淡化烹饪的实用性,而去追求一些表面的东西,如果真的这样,只会导致烹饪工艺难以再取得

较好的发展,从而使其沦落为一种快餐文化,这也是一种舍本逐末的表现。中国饮食文化渊源流传,其不仅是为了让人吃饱,更重要的是其中还蕴含着中国文化,这也是烹饪工艺艺术的艺术观。烹饪的最高境界,不在于仅仅使食用者的味蕾受到刺激,享受短时间的快感,而在于能够使食用者通过食用这些菜肴,而思考到其中蕴含的文化内涵,这也是中国饮食文化的独特魅力。

2 中餐烹饪色彩与造型艺术表现

2.1 色彩艺术

餐饮业在时代发展过程中的地位越来越重要,而中餐也因自身的特色逐渐被国际所熟知。在中餐烹饪的过程中,厨师一般会采用多种烹饪手法来使菜肴的色香味满足大众的要求,在当前的烹饪手法中,厨师一般是将美学运用在烹饪中,使菜肴具有系统性、实用性、美观性的特点。在实际的烹饪过程中,要使人们在享用美食过程中可以达到美的视觉感与养生效果,就需要厨师在具备较高技术性的同时,了解多样的烹饪手法,同时还要了解美学学科,在进行菜肴制作过程中可以通过色彩艺术的运用来提高中餐烹饪的审美价值,提高人们的满意度。在中餐烹饪色彩艺术的运用过程中,厨师一般是通过不同色彩的搭配来使菜肴达到一种令人赏心悦目的目的,使中国餐饮文化更加具有中国特色,这可以使中餐烹饪在国际上具有竞争优势。现阶段,在一些大型酒店中,中餐烹饪仅仅只重视表面形式,这导致菜肴缺乏较好的口感,仅仅只有一些雕刻艺术的表现,这还达不到人们的审美要求,还会在一定程度上损害中餐烹饪的声誉。对此,厨师在中餐烹饪的过程中,不仅要重视色彩艺术的运用,还需要注重烹饪技术的提升,以此将菜肴的色彩艺术与食用价值有机结合起来,使中餐烹饪达到和谐统一发展的要求。

2.2 造型艺术