

浅谈智障学生烘焙能力培养的研究

余姬凤

南昌市培智学校

[摘要]对于智障学生来说,如何保证他们这一部分群体的就业是困扰社会和家庭的问题,而烘焙能力作为一种较为简单的生存技能,适合智障学生学习。作为教师,要以智障学生能力的培养为中心、尊重学生之间的差异,进而保证智障学生能够在社会上保证自己的生存。

[关键词]智障学生;烘焙能力;教学策略

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-627X.2021.10.899

前言:

对于智障学生来说,他们的智力因素导致他们对于社会生活的适应能力较差,作为培智学校,要重视培养智障学生的一技之长,让幼儿能够在社会上有立足之地,让他们长大后能够更好地融入社会生活,同时减轻家庭和社会的负担。而烘焙能力对于智障学生来说,是一项非常好的选择,以下将对此进行培养。

一、重视实践体验,提升智障学生的自信心

(一)培养智障学生的责任感

在烘焙活动中,对于智障学生能够自己做决定并且自己可控制的事情,教师可以让智障学生自己进行安排,通过这样的方式,让智障学生能够培养自身的责任感。教师可以如下类似的安排:

其一,让一些能力强的智障学生,去照顾一些能力差的智障学生,通过这样的方式,提高能力强学生的责任感,让能力差的学生感受到其他学生的爱。但是教师需要注意的是,在开展活动的时候,提示注意的事项和征得学生双方的同意。

其二,在开展烘焙教学的时候,教师可以让智障学生来做教师的帮手,可以选择的事项有称重、揉面、筛面等等,通过这样的方式,让学生感受到自己被需要,同时选择的内容,要符合学生的专长,不需要让学生长时间地做同一件事情,可以短时间多次的要求学生对教师进行协助,通过这样的方式,让教师感受到自己被其他人所需要,从而提高学生学习烘焙的自信心。

其三,让学生协助做清洁工作,对于智障学生来说,他们最怕的就是不被需要,所以,对于一些简单的事情,可以让智障学生来做,例如,清晰操作台、烤盘、容器等等,通过这样的方式,让这些学生觉得自己是活动中一部分。

(二)对智障学生进行具体式的称赞

在对智障学生进行称赞的时候,要进行具体式的称赞,因为不具体的称赞,可能会觉得教师是在保护学生自尊心而进行的称赞,这可能会出现相反的效果。所以,教师在对学生进行称赞的时候,要掌握具体的原则,通过具体并且正向的评价,让学生感觉到自己受到了教师关注,让学生感受到自己与众不同的一面,从而激发学生的自信心。在称赞智障学生的时候,要做到以下几点:

其一:要尽量采取完整的语句,即在称赞的过程中,要包含称赞的学生、做了什么事、在什么时间、什么地点等几个要素,让学生感受到教师对学生的用心。

其二,要对学生进行实时的称赞。当学生做了一件值得称赞的事情之后,教师要及时地对学生进行称赞,不要过后再对学生进行称赞,这样将会使得称赞的效果大打折扣。

其三、要对学生使用他们喜欢的称赞方式。

其四、要善于利用其他情境,以增强赞赏,例如,在烘焙课的开展过程中“你们做的很棒”“你们很积极”等类似的评价是较为广泛的称赞,而“你水和面的比例很好”“你的称重很准”“你的蛋打得很均匀”等等,这是较为具体的称赞,学生比较喜欢具体的称赞,并且学生也能够因为这些具体的称赞而表现出正向的行为。

(三)让学生建立自我期望

对于智障的学生来说,教师要先让学会自我要求,当学生达成自己的要求后,学生的自信心将会得到很大程度的提高,对于此,烘焙教师可以做以下要求:

其一,在实际的烘焙过程中,教师可以让学生根据自己的能力限定时间与标准,让学生达到自己的要求,但是让学生自己决定操作事项和操作的先后顺序。

其二,对于能力强的学生,在学生能够保证自身安全的前提下,让学生自己操作全过程,让学生体会独立完成烘焙过程的喜悦感,有效提高学生的自信心和烘焙能力。

(四)让学生学会处理失败的经验

任何事物都会有失败的可能,对于烘焙同样如此。当学生因为没有掌握某项技能,导致烘焙失败,而学习如何处理其中的错误,避免下次再出现同样的错误是十分重要的,作为烘焙教师,要重视与学生分享学生在烘焙过程中可能出现的问题,以及为学生分享处理失败时候的经验,从而提高学生面对失败的能力。

例如,当学生初次接触新的糕点制作时,教师应当询问学生哪些操作技能可能会犯错,然后再和学生一起进行讨论,讨论学生如何避免出现错误,当出现错误的时候如何减少损失等等。然后,教师再结合自己的经验,对以前学生经常出现的错误进行探讨,让学生在烘焙的过程中,多注意一些这些问题,从而避免学生出现错误。

(五)帮助学生练习如何解决错误

错误是时长会发生的,当学生出现错误的时候,不能一味地间争吵,而是要让学生学会分析哪些情况会导致学生出现错误,在了解了学生的问题之后,及时地调整操作的方式和类型,从而提高学生的变通能力,同时提高学生对于挫折的忍耐程度。

对于“不行”“必须”“不能”等话语,要在学生的操

作可能造成危险的情况下使用,对于一般的情况,教师可以用“你的操作方法是……?”“你的解决方法是……?”等等,通过这样的方式,来询问学生如何解决这些问题,从而提高学生的综合能力。

二、重视实践操作,提高学生精细动作水平

手是我们人类非常重要的工具,同时也是使用和创造工具的重要部位,是进行精细运动的重要组成部分,对于我们的生活和发展有着非常重要的意义。但是对于大多数的智障学生来说,他们在处理精细事物的时候,有明显的缺陷,这也是导致智障学生和正常学生存在差别的重要原因。因此,教师应当针对智障学生的现状,引导学生提高自身的精细动作水平,让学生充分的去抓、握、拍、挖、画等方式,提高自身的精细动作水平。

在西点的制作基础课程中,包含了精细动作的是哪个基础内容,既抓放能力、作业能力以及工具的使用能力。例如,如何打全蛋,将蛋白分离;对食材进行过筛,发面团、揉面团、包馅料、将面团均匀地装在烤盘中、使用裱花做简单的花样等等,这些都是精细动作中需要讲解的内容,在实际的教学中,教师可以根据学生的自身的条件,将精细动作的培养渗透到烘焙教学中,训练学生的手部精读,提高学生的协调能力和实际操作的水平,进而逐渐地提高学生的精细动作水平。由于智障学生在精细动作方面存在缺陷,所以教师在对学生进行教学的时候,要有耐心,帮助学生一点点地纠正问题,从而提高学生们的自信心。

三、重视结合生活,提高学生的沟通交往能力

沟通交往能力是作为人类最基本的能力。在烘焙教学的过程中,教师也要重视培养智障学生的沟通交往能力,为智障学生更好的在社会上立足打下基础。在烘焙教学的过程中教师可以给学生设置生活化的教学过程,让学生能够从生活中的不同角度出发,以不同的角度帮助智障学生感受生活、理解生活,进而培养学生适应社会的能力。

(一)认识材料,积累词汇

在烘焙过程中,教师要明确制作点所需要的种类和比例,在点心制作的过程中,要让学生记住并会表达相关材料的种类和相应的配比,从而为学生创造口语表达的能力,让学生在学会更好地表达相关的语言。

例如,在制作巧克力饼干的时候,教师可以让学生说出制作巧克力病案需要的五种材料(低筋面粉、糖粉、巧克力粉、奶油、鸡蛋),接着让语言能力较好的学生,说出材料的名称和以及其中的比例,再教给学生相关的技巧(3粉、1蛋、1奶),最后让学生进行表达,并让学生之间相互检测,通过这样的方式,让学生巩固材料的掌握,这样在烘焙中,才能够更加的游刃有余。

(二)重视操作活动,引导学生进行交往

在日常的操作中,烘焙教师要为学生提供活动素材,通过这样的方式,让学生之间能够通过合作的方式去共同进行烘焙,提高学生之间的团结合作能力。

例如,在学习制作凤梨酥这个点心的时候,教师可以将制作点心的步骤进行分解,包括清洗容器、准备材料、搅

拌、揉团、包馅料等等,让学生之间通过合作的方式去完成这些活动。在开展活动的过程中国,教师要重视观察学生的表现,对学生进行引导,进而提高学生的交往能力。当学生在活动的过程中出现问题的时候,教师要引导学生共同解决问题,而不是对学生进行直接的干涉,只给学生提供一些建议,进而提高学生解决常见问题的能力,提高学生的自主能力,减少学生对教师的依赖。

(三)引导学生体验生活,练习交往

对于智障学生来说,只有具有交往的能力,后续才能真正地融入到社会中,作为学校方面,在学校的时候就要让学生逐步适应社会上的环境,这样才能让学生在走进社会后,真正地融入到社会中。例如,在点心做好之后,教师可以将教师当成实践的场所,让学生去“售卖”自己的点心,在买卖的过程中,让智障学生试着去介绍自己的点心,并让购买的学生说出自己的口味,并让售卖的学生去给学生推荐合适的口味。通过这样的方式,不仅能够强化学生对于知识的掌握,同时还可以提高学生语言交流能力和货币的使用能力。并且学生售卖的是自己制作的糕点,在成功地卖出自己的糕点后,智障学生的自信心也得到了有效地提高。

(四)重视社会活动,提高学生的交往能力

在社会活动中,人们不可能依靠他人来生存,不可避免地会和其他学生进行交流,交往能力是每个人都应该必备的能力,对于智障学生来说,他们不善于和其他人交往,也是他们经常遭遇失败和挫折的原因。针对这一点,教师可以结合实际生活,让学生开展实践社会活动。教师可以以糕点义卖的方式,带领学生走出学校,走向社会,同时能够让学生能够运用他们在学校中所学习的经验和知识,并通过实际的生活体验,来提高学生的沟通能力,让学生感受到交往的乐趣,提高学生的自信心,进而让学生能够更好地生存于社会、适应社会。

总结:

总之,对于智障学生来说,培养他们的一技之长对于他们在社会中更好的生活有着非常重要的意义。作为他们的教师,不仅要重视他们基本烘焙技能的提高,同时也要重视他们沟通和交流能力的提高,让他们能够掌握技能的同时可以正常地和别人进行沟通,进而帮助他们更好地融入社会,为他们后续自食其力奠定坚实的基础。

参考文献:

- [1]何建霞.如何在职业教育烘焙课中提高智障学生的实践能力[J]. 20189.
- [2]王素琴.在烘焙课堂中发展职业段智障学生的能力[J]. 现代特殊教育, 2020(7):2.
- [3]蒋爱芳.智障学生劳动能力培养的研究报告[J]. 绥化学院学报, 2019(1):4.
- [4]陈惠峰.智障学生生活适应能力培养研究[J]. 当代家庭教育, 2019(3).
- [5]程传珠.浅谈轻度智障学生劳动能力的培养和训练[J]. 中外交流, 2020, 000(030):47.