

中职《岭南风味菜肴》课程内容重构中实践与应用

陈祥念

广西玉林农业学校

摘要:当前,我国正在大力发展职业教育,推动课程改革的同时,鼓励并支持职业院校开发校本教材。各地中职院校陆续开发了诸多的校本教材,但由于实用性、应用性以及实践性不足等原因,其实际教学效果并不理想,并未能响应新课改的要求——结合本校地域特色、文化优势等开发校本课程。本文从我校烹饪专业校本教材《岭南风味菜肴》入手,探讨如何在重构课程内容的过程中充分以学生为主体,以实践应用为导向,积极开展菜肴风味化学课程综合改革,做到科学设置课程、调整教学内容、优化教学方式,实现知识和技能的高度融合。

关键词:中职;《岭南风味菜肴》;内容重构;实践;应用

【DOI】10.12252/j.issn.2096-627X.2023.06.142

引言

《岭南风味菜肴》是一门中餐烹饪专业核心课程,结合地方特色菜肴为主的实训课教学,旨在培养学生地方饮食文化的了解、提高烹调技能的课程,其主要内容聚焦在介绍岭南区域地方饮食文化上,直接面向就业岗位,实践性强、应用性广。因此,在课程体系中具有运用刀工技术、烹调制作、食品雕刻、原料知识、饮食文化等知识的综合作用,还是研究岭南地域饮食文化、菜肴特点、烹调起源和发展所必备的知识储备。然而,随着OBE理念的逐步深入与普及,当前《岭南风味菜肴》授课内容、授课方式已经无法满足培养具有创新优势人才的要求,对其进行以实践、应用为导向的课程内容重构极为重要且必要。下文将从“学生为中心”“实践与应用为导向”“创新发展为机制”三个方面入手对《岭南风味菜肴》课程内容重构进行探索与实践。

一、学生为中心

学生不仅是教育的主体,还是《岭南风味菜肴》课程的授课对象。后疫情时代下,随着经济秩序的恢复,中职生的学习与生活步入正轨,经历了居家隔离、网络授课的学生们对授课内容、授课方式有了全新的认识。一方面,随着新媒体与互联网的快速发展,网络传播下学生们对各地民俗、文化、网红热点等耳熟能详,特别是美味与人文并重的各地美食,如武汉名吃“热干面”“武昌鱼”,岭南的“荔枝”“顺德双皮奶”“肠粉”等。这些美食爆红网络,也让具有发散性思维的中职生对食品风味调整、地域烹饪特点、饮食文化等相关知识有了更为深入的了解。在此背景下,作为《岭南风味菜肴》的授课教师,非常有必要在授课内容中结合烹饪专业知识,增加关于岭南名吃的相关知识,如“双皮

奶”“肠粉”的烹饪特点与操作要求,以及其独特风味和深厚文化、悠久历史和人文知识,在传授专业知识的同时,还要引领学生关切普及特产意识。

另一方面,在“利用网络平台,停课不停教,停课不停学”号召下,大部分中职生对网络授课愈加熟悉。腾讯课堂、钉钉会议等网络授课方式的兴起,也让学生们对各种新型网络授课方式更为了解,能够灵活地掌握、自由切换,并如期完成各科专业学科、掌握新型的授课方式。因此,作为《岭南风味菜肴》的授课教师,有必要尝试利用互联网、新媒体软件等,探索全新的授课方式,在融合现代网络科技的同时,迎合中职生的学习需求以及与特点,借助微课、翻转课堂等资源,建立一个高效、灵活、多元的授课模式,让学生们能够从“课程标准、教学设计、多媒体课件、实训书、微课视频、教材、网络资源”等方面,积极建构学科知识,深化对《岭南风味菜肴》课程中专业技能、知识以及课程思政资源的认识,根据职业需求,进一步开发学生的岭南菜肴创新。

例如,在《岭南风味菜肴》的“课程标准”模块开发中,教师要坚持以生为本的原则,先针对中职生烹饪专业知识、技能学习现状展开调查,再结合职业发展规划、对接岗位的标准等,明确《岭南风味菜肴》的定位、设计:该课程是在刀工技术、烹调制作、食品雕刻、原料知识、饮食文化等课程基础上的延伸;该课程以制作岭南特殊美味菜肴,迎合地方群众需求饮食为主线,采用任务驱动模式系统地阐述烹调制作中原材料的制作,让学生掌握烹调技术的“烹”与“调”,目的是让学生深入了解岭南风味菜肴的地位以及烹调起源和发展。然后,以地域文化、饮食文化与爱国主义为课程思

政的切入点,将该模块的教学目标进一步细分为培养学生的学习能力、实践能力和创造能力;根据职业需求,进一步开发学生的岭南菜肴创新;结合学生特点实施多种教学方法;提升学生职业素养。最后,从学生学习需求入手,开发相应的课程资源,如微课视频、多媒体课件等,辅助学生学习该模块内容,充分突出学生的主体地位。

二、实践与应用为导向

大纲的制订和实施,是保证《岭南风味菜肴》课程教学效果与质量的关键。根据我校教学大纲指出,《岭南风味菜肴》课程的具体目标,是要使学生了解、认识岭南地域饮食文化、烹饪特点与具体操作,通过任务驱动、练习等方式,引导学生意识创新能力在烹调技术制作中的重要作用,让学生养成良好的操作习惯,注意食品卫生以及提高职业素养。同时,通过烹调基础知识、烹调设备及基本功、火候及其运用、味感的生理基础及调味、荤汤的制作、无浆芡、菜肴的制作技法、热菜盛装、宴席基础知识、岭南区域主要地方菜系这十个模块,以菜肴作为讲解演示,以课堂菜肴拓展分析、帮助学生掌握岭南风味菜肴的创新和发展,使之学会运用所学原理到较简单的实践中去,培养学生发现、分析和解决问题的初步能力。

OBE理念下,职业教育在遵循人才链、创新链、教育链、产业链之间互相衔接规律的同时,还要顺应产业发展、满足就业需求,并要将学生个体教育认知与工作生涯需求对接。这也就要求中职院校必须要打破以往以理论教学为主的教育根据,将理论课堂、实习操作结合起来。特别是中职烹饪专业课程教学,要以实践、应用为导向,聚焦课程内容、学生职业发展需求,开发对应的项目,并且每个项目都应以菜肴为载体,以真实案例作引导,通过项目目标、思维导读、项目引例、项目分析、课堂讨论、知识准备、实例分析、项目综合训练等方式形式,帮助学生重点内容进行理解与掌握。所以,作为《岭南风味菜肴》的授课教师,必须要迎合学生学习与发展需求,在OBE理念下,以实践、应用为导向,对课程内容与授课方式做出适当调整。

首先,要重构课程内容。《岭南风味菜肴》课程在涉及刀工技术、烹调制作、食品雕刻、原料知识、饮食文化的同时,还要将课程内容范畴进一步延伸,如增加

食品安全、课程思政的相关内容。实践、应用为导向的课程,与传统的学科导向模式相比,更侧重于引导学生参与到相应的项目、课题、任务之中,获取理论知识、锻炼专业技能、发展实践能力,并针对各个层次的学生,寻找更为合适的课程模式。因此,在重构课程内容的过程中,想要解决当前《岭南风味菜肴》课程内容存在理论与实践相脱节的相关问题,教师应借助实践导向课程体系理论,在课程开发和实施的过程中注重实用性,及时对出现的问题进行调整,以更有效地课程模式进行教学,充分发挥学生的主观能动性。一方面,要深入具有岭南地方特殊餐饮及酒店企业进行调研,依据企业岗位的实际需求,系统地、积极地深入研究课程基本内容,科学界定课程理论知识与基本实践的关系,收集经典教学案例,制作微课视频、教学设计和多媒体课件。另一方面,应当围绕学生职业发展需求以及课程对应岗位的标准,以企业和社会团体的运营或需求为导向,开拓岭南风味菜肴实训实习项目,并设计课程配套习题库,如以工作过程为导向,将菜肴制作流程以及方法、课程思政以及定岗实习等融为一体,按照“项目集——模块——任务”重构课程内容,建立模拟厨房,增设仿真环境,最后以宴会形式综合性考核学生知识、技能掌握情况。由此,实现理论与知识并重、确保学科的系统性与完整性、突出课程的实用性。

其次,要灵活运用各种授课方式。教师应在保证学生授课基本安全的前提下,以菜肴为载体,灵活运用项目式学习、任务驱动、练习等诸多教学方法,通过课堂、互联网、新媒体等多个途径,引导学生主动、积极学习课程内容,顺利完成教学大纲要求的同时,进一步增强学生学习意识、职业意识。第一,任务驱动。除了理论知识的传授,还需配合实际操作,每个任务通过菜肴作为实操载体引入,让学生能够在真实的案例中明确技能目标;每个“任务分解”为一系列的活动;任务完成后进行“小组合作实训”,学生合作完成,培养团队合作精神。第二,练习法。教师讲解和示范,使学生获得有关练习的方法和实际动作的清晰表象,然后学生进行练习,先求正确,后求熟练。第三,案例分析,通过对具体菜肴的案例分析,让学生了解菜肴的起源、发展及特色,加深对岭南菜的理解。第四,实景模拟,模拟餐厅环境,让学生在实践中掌握点菜、配菜、服务等方

面的技能。第五,利用多媒体,通过视频、图片等形式展示菜肴制作过程,方便学生随时学习。

以“岭南风味菜肴的特点及制作技巧”课题为例,该课题理论部分以介绍岭南风味菜肴的起源、发展及特点为主,采用PPT展示相关图片和视频的方式导入内容,帮助学生更好地理解。该课题实践部分:先是带领学生到烹饪实验室,现场演示一道典型的岭南菜肴的制作过程,并让学生亲自动手操作,体验制作过程。然后,让学生分享自己在家制作的岭南菜肴经验,讨论制作技巧和注意事项,提高学生的学习参与度;接着,选取一道经典的岭南菜肴,分析其食材搭配、烹饪技巧及风味特点,让学生深入了解岭南菜肴的魅力。课后作业,以对本节课内容进行总结为主,布置检索“岭南风味菜肴的特点及制作技巧”资料,以及创新一道菜肴的任务,让学生进一步巩固所学知识。

三、创新发展为机制

《岭南风味菜肴》课程遵循“重视基础、紧跟前沿、实践为主、综合交叉”的原则,按基础理论、实践应用以及存在问题,坚持理论联系实际,深化教学研究,整合新媒体运营课程的教学资源库,深入研究进行讲授,不断优化完善课程体系,更新重组教学内容,探讨改革教学方法。在《岭南风味菜肴》课程内容重构的过程中,应以创新发展为基础,随着时代、科技以及行业的发展,不断地将前沿知识、生活实际、行业规范等融入课程之中,不断地充实课件内容建设、加强和调整课程的实践教学。通过以下一系列有计划、有目的探索和改革,有力促进了《岭南风味菜肴》课程教学质量的提高,更好地培养出适应现代餐饮业需求的中职学生:

第一,深入理解岭南菜系特色。重构课程内容首先要对岭南菜系的特色有深入的理解。这包括对岭南地区食材的特性、烹饪技巧、风味特点等方面的研究。

第二,结合现代餐饮趋势。随着时代的发展,餐饮业也在不断变化。在重构课程内容时,需要关注现代餐饮的流行趋势,如健康饮食、素食主义、分子料理等,使课程内容更具前瞻性和实用性。

第三,融入创新创业教育理念。在教学过程中,可以引导学生研究新的烹饪技术,开发新的菜品,或者对传统菜品进行创新,培养学生的创新思维和创业精神。

第四,课程思政融入。将岭南文化、历史背景等思

政元素融入教学中,引导学生了解岭南文化的内涵和价值,培养学生的文化自信和民族自豪感。同时,通过案例分析、讨论等方式,引导学生树立正确的价值观和道德观。

第五,实践性和理论性相结合。课程内容应既有实践性的操作技能训练,也有理论性的知识传授。学生可以通过实践掌握烹饪技巧,同时也能在理论学习中加深对岭南菜系的理解。

第六,使用多元化的教学手段。利用多媒体、网络等现代化教学手段,提高教学效果。例如,可以通过视频展示烹饪过程,或者使用虚拟现实技术让学生亲身体验厨房工作环境。

第七,反馈与调整。在实施新的课程内容后,需要收集学生的反馈意见,根据反馈结果对课程内容进行调整和优化。

结语

本文以中职《岭南风味菜肴》课程内容为例,瞄准烹饪行业需求、学生职业发展需要,及时更新教学标准,积极对接《刀工技术》《原料知识》,横向与《中国名菜之粤菜》《食品雕刻》等相关课程,基于OBE理念,在实践、应用导向下探究知识与技能为一体的育人模式,将对应的工作任务、行业内容等融入教材、教学过程之中,促使学生能从中强化烹调技能训练,实现实践能力和理论知识一体化,进而帮助学生实现更高质量的就业。

参考文献

- [1]王荣飞.中职学校烹饪专业《巴马养生菜肴制作》校本教材开发策略——以河池巴马国际养生旅游学校为例[J].中国食品工业,2023,(03):107-110.
- [2]王东营,孙尚德,马宇翔.工程认证背景下“食品风味化学”课程教学改革再探索——以河南工业大学为例[J].农产品加工,2021,(16):112-113+117.
- [3]王琼.浅析烹饪化学在烹饪中的实践应用[J].课程教育研究,2017,(13):188.
- [4]吴传钰.烹饪专业课程改革与重构的探析[J].黑河教育,2015,(09):84.
- [5]王玉光.《菜肴风味化学》课程教学改革与探索[J].内蒙古财经大学学报,2013,11(05):47-50.
- [6]邵万宽.烹饪专业课程改革与重构的探索[J].四川烹饪高等专科学校学报,2010,(01):40-43.