

# 烹饪专业学生英语口语交际能力的提升策略

房伶

广西商业技师学院

**摘要:**在旅游业迅猛发展的时代下,如何提高烹饪专业学生英语口语交际能力,使其成为传递广西特色饮食文化的使者,已成为教师推动英语教学改革的重要问题。文章结合英语教学模式、教师口语精通基础、教学激励评价方式,阐述影响烹饪专业学生口语交际能力的因素,并围绕开发特色听说教程、宣传广西饮食文化、加强师资队伍建设和丰富口语教学资源、弘扬特色美食文化五个维度,探讨烹饪专业学生口语交际能力提升策略。

**关键词:**中职;烹饪专业;英语;口语交际能力;策略

**【DOI】**10.12252/j.issn.2096-627X.2023.10.066

## 引言

在旅游产业蓬勃发展背景下,广西生态旅游吸引大量海内外游客,特色餐饮业也随之发展起来,这就要求餐饮服务人员在保留广西饮食文化特色的基础上,利用跨文化交际的方式,向广大游客介绍区域传统饮食文化。同时,伴随游客数量不断增加,餐饮行业对服务人员的综合素质要求不断提高,不仅需要其具备专业基础知识、服务能力与较高的综合素养,还要求其具备跨文化交际能力。

### 一、提升烹饪专业学生英语口语交际能力的必要性

#### (一) 文旅融合发展需求

在旅游六要素中,美食占据着重要地位,不仅体现了地方特色历史文化,还丰富了旅游产品类型,给游客们留下深刻的印象。根据来自缤客网和携程调查数据显示,在选择旅游目的地时,75%的游客会考虑当地特色美食。凭借着食材优良品质食材、质朴丰富口感,桂菜在大众中获得良好口碑,近年来,广西大力发展和推广桂菜,旨在通过展现广西地区“好山好水好食材”,利用美食特色带动旅游产业发展,推出文旅发展的“广西美味”招牌。在《广西“十四五”文化和旅游发展规划》中,广西地区大力开发特色餐饮,打造广西文化的旅游品牌。一方面,广西挖掘地域性美食老字号,开发东盟美食、红色文化主题美食、健康养生美食,推出桂派小吃和桂派美食“必点菜”,推广长桌宴、簸箕宴等民族风味餐饮,打造一批有档次、有规模的特色餐饮店铺;另一方面,地方积极举办广西美食大赛、美食文化节活动。在文旅融合发展趋势下,餐饮业急需烹饪人才掌握英语交际能力,更好地向国际游客介绍地域餐饮特色,带动旅游业发展。

#### (二) 学生就业发展诉求

在“一带一路”背景下,国际入境旅游人数不断上

涨,快速发展的旅游业对旅游从业人员的素质和技能要求不断提高。旅游餐饮是对外接待工作的重要组成部分,旅游餐饮业需要一批掌握跨文化交际能力和英语表达能力的烹饪人才。英语是中职烹饪专业的公共课,教师需要突出英语教学的实用性,有必要结合新时期旅游餐饮接待要求,开发地域性口语交际资源,培养学生介绍地区特色美食文化的能力,完美地诠释地域特色餐饮,提高游客满意度,满足学生走上旅游餐饮岗位的发展诉求,提高其就业竞争力。

### 二、影响中职烹饪专业学生英语交际能力的因素

#### (一) 英语教学模式方法

英语教学模式相对传统单调,难以满足学生学习需求。一方面,教师习惯性地运用传统教学方式,强调讲授式教学,让学生被动地听与学,使整个课堂充满了教师的声音,难以为学生创造对话练习的机会。在课堂中,诸多学生只是为了达到考试标准,被动学习知识,无法充分发挥主观能动性,缺乏积极张口表达的意识,阻碍了口语交际能力的发展。同时,部分教师很难营造良好的口语交际条件,组织的英语活动缺乏合理性。另一方面,教师教学创新意识不强,尽管有教师会开展小组学习活动,但受限于学生特点、教学课时与硬件设备,教师较少组织小组合作学习与对话活动。在小组合作学习和对话时,部分学生不能积极学习和使用英语,更多地保持付态度,难以提高表达能力和交际能力。

#### (二) 教师口语精通程度

教师对饮食文化口语研究较少,口语精通水平不高。以笔者学校为例,英语教师往往拥有本科以上学历,英语水平与业务能力素质较高,口语表达能力强。但他们缺乏在餐饮行业的工作经验,对地域饮食文化研究不够深入,尽管能正常开展口语交际教学活动,然而在饮食文化口语交际上存在一定不足<sup>[1]</sup>。一方面,教师

不了解烹饪制作过程、菜品原料和调料,较少联系烹饪专业与饮食内容,拓展口语交际资源。另一方面,部分教师往往缺少在厨师岗位和饭店行业的工作经历,在行业词汇、情境练习上,很难将真实后厨和前厅场景引入英语对话环境中,不能充分引导学生锻炼烹饪口语。

### (三) 教学激励评价方式

英语教学激励和考核评价方式缺乏合理性。在烹饪专业英语教学评价上,教师往往设定终结性考核标准,采用简单的试卷考核方式,检验学生词汇、阅读和语法水平,将学生期末考试得分计为英语成绩,使学生更注重英语背诵和记忆任务,不注重口语学习。烹饪英语课程具有极强的实践性,单纯的笔试考核难以体现学生口语水平。同时,部分教师不注重过程性评价,难以定期检验和了解学生口语表达能力,不利于调动学生学习积极性<sup>[2]</sup>。

## 三、烹饪专业学生口语表达能力的具体提升策略

### (一) 开发特色听说教程,开展听说训练活动

基于烹饪专业特点,为提高学生服务能力与综合能力,教师重视饮食文化与英语教学的结合,并根据广西地区旅游业与餐饮业的发展需求,提炼区域特色美食文化资源,编制饮食文化校本教材,开发《用英语介绍广西民族风味美食》听说教程,设计“吃在南宁——寻味最熟悉的老味”“吃在桂林——唯美食与美景不辜”“吃在柳州——柳江之城的市井气”“吃在巴马——长寿之乡的原生态养生宴”“吃在防城港——北部湾的海天盛宴”等教学模块,让学生在学习英语基础知识的同时,运用英语表达和讲述传统饮食文化。首先,教师运用互联网技术与网络平台,开发区域饮食文化主题听说教程,录制和剪辑典型口语对话片段、视频对话场景、口语交际微课资源,为学生学习烹饪专业语言表达创造条件。借助听说教程资源,教师围绕“Nanning Laoyou Rice Noodles”主题,综合运用微课、视频和录音,模拟酒店烹饪场景,引导学生间接地体验口语对话过程,使其在聆听基础上,学会实用性英语表达词汇、句子。其次,教师科学组织听力教学活动。聆听是开展语言交际的前提,而表达是输出信息的重要方式,教师正确认识听与说之间的关系,组织学生参与听力活动,使其听清、听懂英语表达内容,为后续口语交际和交流打下基础。在“Babao Steamed Rice”听力教学中,教师运用听说教程资源,播放不同菜品、饮食文化主题的听力资源,让学生一边聆听,一边学习菜品表达方式、饮食文化,并组织大家辨认和模仿句子

发音,锻炼其听力能力与表达能力。

### (二) 宣传广西饮食文化,设计口语训练目标

在新形势下,教师积极关注旅游业与餐饮业发展需求,结合烹饪专业学生的发展特点,将广西饮食文化融入英语教学中,培养学生专业英语学习兴趣,使其了解饮食文化英语词汇,并能够将其运用在口语交流中,提高学生口语交际能力。首先,教师树立渗透区域饮食文化的理念。根据当前酒店对厨师要求,部分毕业生英语交际能力无法达到招聘标准,更无法熟练运用英语,介绍特色美食。以“Charppter Two Task One: Guilin Rice Noodles”为例,教师在开展听说读写教学活动的同时,提高口语教学的重视程度,围绕广西桂林米粉,设计口语训练目标,要求学生掌握桂林米粉原料、风味、制作步骤的英语词汇和发音;能运用简单英语句子、单词和短语,介绍桂林米粉及制作步骤;在复述桂林米粉制作流程的过程中,理解东西方文化差异,形成跨文化交际意识;培养学生跨文化交际能力,介绍和宣传广西特色饮食文化,为其职业生涯发展和就业服务打下基础<sup>[3-4]</sup>。其次,教师将特色饮食文化融入英语教学全过程,促进英语听说教学与饮食文化融合,让学生了解桂林特色美食的英文表、“桂林卤大虾米粉”特色,提高其传播饮食文化的能力。此外,教师立足广西地域美食特色,积极了解饮食文化的资料,将饮食文化融入英语教学体系中,着重设计饮食文化方面的口语交际模块,要求学生介绍桂林米粉制作原材料、熬制汤底步骤,并以录音的方式提交口语作业,锻炼其英语表达能力。

### (三) 加大师资建设力度,提高口语精通水平

基于就业导向理念,中职学校培养适岗位需求的人才,这也需要教师具备一定实践经验。基于餐饮业对厨师英语口语交际能力的要求,学校加大师资建设力度,组织英语教师研究传统饮食文化,使其掌握烹饪人才口语交际和表达方式,提高教师传统文化教育能力与口语交际水平。首先,学校重视校本培训,围绕“广西美食文化”主题,邀请地方厨师和美食文化专家开展培训活动,帮助英语教师研究广西饮食文化、开发校本教材,并组织专业教师开展公开课展示活动、教学技能大赛,以赛课和磨课的方式,提高了教师对广西饮食文化的口语精通水平。其次,学校加强与地方企业的联系,组织英语教师进入各大餐饮酒店调研,了解厨师的工作状态、服务标准、英语口语交际使用需求,并将这些转化为具有地方文化气息的英语表达方式。经过培训、赛

课和一线调研,英语教师深入了解广西南宁、桂林、巴马、防城港等地的美食文化,口语精通水平不断提高,为开发美食口语训练资源,实施口语教学打下了基础<sup>[5]</sup>。

#### (四) 丰富口语训练资源,创新口语教学模式

首先,教师通过互联网、MOOC、电子英文报等途径,搜集中西方饮食、中国饮食文化哲学、广西饮食文化等资源,将英汉双语资源转化为英语口语训练资源,并组合文本、视频和音频资源,持续更新口语对话资源,为学生学习饮食文化英语表达提供丰富资源。也以搜集饮食文化方面的纪录片和电影资源,组织学生以小组解说的方式,观看饮食文化片段,锻炼介绍饮食的英语表达能力。其次,教师通过开展解说教学活动,创新口语训练模式。在英语口语教学中,教师向学生推荐一些广西饮食文化主题的文本、报刊和短文,让学生找出其中陌生词汇,分析句子结构和长难句,使其了解饮食文化英语表达方式和主要词汇,并向大家推送与英语片段对的中文视频,让学生分析翻译技巧,将英语流畅地表达出来。此外,教师利用丰富的口语教学资源,开展口语陈述训练活动。教师依托电子网站资源与MOOC课程,推送饮食文化主题,让学生自由选择饮食交流主题,如海外人眼中的中国美食、中西方的一日三餐、广西饮食文化中的乡土气息等,并开展饮食文化词汇抢答赛、英语句子翻译赛,让学生深入了解传统饮食文化,锻炼其表达能力。最后,教师采用混合教学模式,开展口语训练教学活动。在课前,教师下发描述中西方早餐的任务,让学生运用网络,自主搜集资料;在课上,教师先组织学生展示和分享,再运用这些资源,开展搭配对话、角色扮演对话活动,让学生在结合不同类型的特色美食,开展英语对话;在课后,教师定期组织学生进入餐饮部门,使其在工作中积累常用英语表达方式,锻炼语言表达能力。

#### (五) 弘扬特色美食文化,优化英语教学评价

为提高烹饪专业学生对英语口语的重视程度,教师改变了传统的考核方式,增设过程性考核环节,将学生在每节课上的口语对话表现记录下来,给予过程性评估成绩。在过程性评价中,教师将学生口语表达情况视为考核重点,制定详细的考核标准,如能否用英语说出职业名称和工作内容表达方式、能否用口语介绍桂林卤大虾米粉、能否熟练表达米粉制作过程和方法等,并利用角色扮演、小组展示、双人对话活动,观摩和评价学生的口语表现,按照五星级评分机制,向发音标准熟练的

学生打4-5星,口语表达相对流畅的学生打3-4星,口语发音不标准且词汇掌握不熟练的学生打1-2星。在星级评分机制下,学生们主动观察高星同学的表现,相互交流,讨教经验,形成了浓郁的口语学习氛围,经过3个月的学习后,大部分学生都能获得3-4星级评价,至少完整掌握了一种广西美食的英语介绍方式。

#### 结语

综上所述,围绕中职烹饪专业特点,加大英语口语能力培养力度,关系到毕业生能否进入餐饮服务行业。因此,教师正确认识培养学生英语交际能力、饮食文化表达传播能力的重要性,重视广西特色饮食文化与英语教学内容的结合,通过渗透广西饮食文化、开发特色听说教程、丰富口语训练资源、优化英语教学评价等方式,转化大量具有区域特色的口语交际资源,将大量广西特色饮食带入口语交际课堂中,既能够增强烹饪专业英语教学实用性,又能够激发学生口语表达兴趣,增强学生调动其输出传统文化的积极性,锻炼学生英语运用能力、实践能力与表达能力,使其能够在将英语运用在今后岗位工作中,获得更强的就业竞争力,为长远发展打下基础。

#### 参考文献

- [1] 俞慧中, 闵二虎. 高校“课程思政”在烹饪英语教学改革中的探究分析[J]. 湖北开放职业学院学报, 2022, 35(16): 113-114, 117.
  - [2] 宫爱敏. 国际化背景下英语在餐饮服务中的用——评《新编餐饮英语》[J]. 食品安全质量检测学报, 2022, 13(4): 1344.
  - [3] 吕千平, 杨淋婷. 英语在传递中国饮食文化中的用[J]. 食品安全导刊, 2021(23): 175-176.
  - [4] 石文涛. 浅议跨文化交际之饮食文化差异在中学英语教学中的渗透[J]. 安徽教育科研, 2020(2): 15-16.
  - [5] 杨林, 阎丽君, 王秀春. 从英语简单句型看介词在信息传递中的介质作用[J]. 西北第二民族学院学报(哲学社会科学版), 1999(2): 37.
- 作者简介: 房伶(1989—), 女, 山东临沂人, 广西商业技师学院教师, 硕士研究生学历, 从事课程与教学论研究。
- 基金项目: 广西职业教育教学改革研究项目“基于广西民族餐饮文化的中职生英语交际能力培养的策略研究”支持(编号GXZZJG2020B120)。