

# 浅谈核心价值观指导下烹饪教学中师徒制教学法的合理运用

梁燕

(兰州现代职业学院 甘肃 兰州 730300)

**[摘要]** 烹饪作为技工院校的重要专业之一,当前面临着较大的挑战。在职业教育中不断提高烹饪教学质量,提高学生的专业技能和职业素养,培养高素质的烹饪人才已经成为技工院校烹饪专业发展的一重要课题。烹饪教育属于职业教育的一个重要分支,但是烹饪教学与其他职业技能的教学存在着较大的差别,它注重技巧上的教学,更注重理念上的传授,只有真正做到细致、用心、技巧精炼,才能成为一名真正合格的烹饪者,也正因如此,在烹饪教学中,现代化的班级授课方式不能彻底的代替传统的师徒制教学。

**[关键词]** 核心价值观;烹饪;教学

## 一、传统的师徒制教学法内涵分析

师徒制作为一种教学授课的形式,在我国的传承和发展已经有几千年之久。其主要教学形式就是由教师带领学生进行学习、工作和生活,在这个过程中,教师的技能和理念可以循序渐进地传授给学生。学生也能够更好、更快地学会相应的技能,并顺利地开展工作。经过不断的发展,师徒制在我国已经逐渐演变成一种文化理念,师徒之间的关系亦师亦友,比寻常的师生更加亲密。

师徒制能够传承千年主要是因为这项制度有着其他教学模式难以取代的优点,这具体表现在以下方面。

1、约定俗成并近乎完美的操作技术标准。这些标准和技能来自于产业第一线长久的实践总结,经过代代相传和无数次的改进,并始终紧贴行业及岗位的技能发展步伐。除了发生技术革命,基本上不存在脱节的现象。

2、生产现场就是教学现场,教育者和被教育者同时也是生产者。这种生产和教学合二为一,寓教学于生产的模式,从根本上避免了教学和生产脱节的可能,使教学更具高效性和实用性。

3、因人施教。每个“师傅”都会根据每个“徒弟”的具体情况,采取不同的传授方式。这些方式有的是从上而下继承的,有的是在实践中摸索创新的,但是其目标完全一致,就是尽快地让“徒弟”掌握职业的技术技能,成为符合行业要求的从业者。同时“师傅”对“徒弟”的实践结果负有长期的职业名誉的责任。

但是从辩证的角度分析,师徒制度虽然传承的时间比较长,但是在不断发展的过程中,该制度也存在着一定的弊端,尤其在现代化教学制度以及教学理论不断发展的过程中,这些问题被不断的放大和突出。

首先,烹饪专业教学有着自身的特殊性,技能训练始终是烹饪教学的核心,实践教学在烹饪专业中占有较高的比重,所以培养学生的动手能力,并将所学的理论知识转化成实践能力也是教学的重点内容。只有合理划分理论与实践课程所占比例,真正的把理论和实践有机的统一起来,才能切实促进教学质量的提高,实现烹饪专业的教学目标。

其次,在传统师徒制的教育方式下,徒弟通常需要绝对的服从师傅的理念,这虽然可以在较短时间内掌握烹饪技巧的精髓,但是这种服从的观念会让学生很难进行自身独特的创造和创新,烹饪技艺也就很难在不断创新的过程中实现发展。可见,传统师徒制本身是一种利弊共存的教学方法,想要实现师徒制的长远发展,不断提高烹饪教学的水平,就一定要扬长避短,对传统师徒制进行合理的扬弃。

## 二、烹饪教学中有效应用传统师徒制的具体措施

首先,传统师徒制在现代化烹饪教学制度中的延续应用首先要突出解决高职技术学校存在的名师力量不足、学生之间竞争激烈的问题。为此学校方面应该积极创新授课形式,尽量为每一个同学都提供相应的从师学习的机会。在传统的师徒教学过程中,师徒制大多为一对一的模式。而目前的实际状况是:老师的数量过少,通常一个专业只有7~8位的师傅,而每个专业的学生大约有50~60人左右,所以,每个老师基本要同时带领至少五名以上的学生。目前,很多高职学校都已经在这个方面做出了尝试性的努力。比较常用的方式包括三种类型,一种由校方牵头,与各大酒店进行合作,安排学生进行实习。在这个过程中,学生可以

根据自己的特长和偏好自主地选定一名师傅,在这个过程中,学生不仅可以与师傅共同学习,也可以通过自己在酒店中的劳动获得一定的报酬,虽然薪资不高,但是在这个过程中学生可以实打实的学习到实际的烹饪技巧,这也可以为他们将来的就业提供打下良好的基础。另外一种是由学生自发跟随师傅进行实践学习,这通常会耗费学生大量的休息时间,这种模式的师徒学习比较辛苦,但是学习效果良好,目前,已经有学校意识到了这种方式的优越性,因此会给予学生一定的资金补贴。还有一种目前比较普遍的方式,就是首先利用班级授课的方式进行授课,然后组织学生烹饪技术考核与竞赛,从中选择优秀的学生跟从名师进行考核。但是这种方式存在的弊端较大,为了避免恶性竞争的问题,考核过程一定要确保公开、公正、透明。

其次,在现代师徒制中,师傅的言行举止会对学生造成较大的影响,所以,在师徒制中,重要的不仅是师傅所掌握的烹饪技巧,更重要的师傅的品格和言行,只有品德高尚的老师才能培养出优秀的学生。因此,学校在聘请烹饪教师的过程中,不能仅仅将名气、技艺作为招聘标准,只有兼具优秀的道德和高超的烹饪技巧,才能成为一名合格的师傅。现在从事学校教育老师,和“师傅”的差距还很大。还有更多的老师基本上没有行业和岗位的实践经验,更谈不上成为行业的佼佼者了。教师应该成为真正意义上的“师傅”,即掌握本行业和相应岗位的技能标准,具有高超的操作水平,否则很难培养出未来合格的职业人在现代化的师徒模式之下,烹饪教师应该逐渐转变这种观念,意识到师徒制教学对于传承中华饮食文明的重要意义,注重强化对学生的引导,而不是生硬技术的传授。此外,很多烹饪师傅虽然技艺高超,但是不擅长于言语表达,害怕耽误学生的学习,因此会出现“不愿带”的心理,学生也因此产生“不愿跟”的心理,容易失去良好的学习机会。在现代化的师徒管理制度下,师傅应该转变自己的这种思想,多带领学生参加烹饪实践,让学生在实践的过程中不断提高自身的烹饪技能水平。在实践的过程中为学生提供烹饪技能上的帮助与指导,在这个过程中,师傅的行为与语言也会向土地传达出烹饪技艺的价值观和基本理念,学生在这个过程中不仅可以学会技能,更能学生一种精神,了解到文明的传承。因此为了提高学习效率,不仅需要教师提高自身的能力转变自身的思想。徒弟也要做到多问、多学、多做。对师傅一定要做到以礼相待,不了解的问题也要仔细的询问,切不可得过且过,只有对每一种技术进行反复的钻研才能体现出对师傅教学的尊重,对烹饪技艺的尊重。

此外,“师徒制”的教学方法是实践-理论-实践,始终坚持实践第一的原则,从实践中来,再到实践中去。单从学生学习的兴趣而言,实践要比理论更具有吸引力。理论是灰色的,而实践则五彩缤纷。

现存的学校教学方法则是理论-实践-理论,似乎学生学习,不是为了社会和企业的生产实践,而是为了理论的发展和研究。当然,理论的发展非常重要,问题是如果没有丰富的实践做支撑,理论又从何而来,理论的最终价值又从何体现。这种本末倒置的现象才是目前学校教学的根本所在。

最后,新的时代要求新的教学理念和方法,应该建立全新的教学模式,实现全方位的突破。除了上述的师资整合和学校工厂

(下转第485页)

# 初中英语阅读教学中学生发散性思维的培养策略

李瑞霞

(新绛县希望学校 山西 运城 043100)

**[摘要]** 英语教学所要达成的目标并不只是掌握相关的英语知识,更为重要的是要确保学生的英语核心素养有切实的提升,也就是要使得学生的英语语言能力、文化品格、学习能力等均能够大幅提高。在对学生的英语核心素养进行培养时,思维品质的培养是重点所在,其对学生个性发展也能够起到一定的促进作用。因此说,广大英语教师在组织日常教学时,必须要将思维能力培养纳入到教学中,通过适当的引导,使得学生能够大胆质疑,并主动进行思考。本文主要从当前初中英语教学的现状出发,寻找到培养学生发散性思维的可行之策。

**[关键词]** 初中英语阅读教学; 发散性思维; 培养策略

对于学生来说,发散思维能力是必须要具有的能力,而对此种能力进行培养是需要花费大量时间的。发散性思维能力并非与生俱来的,后天的培养、训练是确保学生此方面能力形成的关键,所以说,教师必须要对此有清晰的认知,在日常教学中提供合适的机会,使得学生的发散思维得到有效训练,进而提高其发散思维能力。在初中阶段,英语学科的教学受到了大家的普遍关注,若想使得教学质量切实提升,教师一定要通过阅读教学来对学生的发散思维予以培养,尤其是要寻找到切实可行的培养策略。

## 1 读前利用文章标题激起学生的阅读兴趣

对初中英语教材予以分析可知,其中的一些文本标题对学生就很有吸引力,所以教师要将标题具有的作用充分发挥出来,使得学生的兴趣能够进一步提高,整个课堂教学也会变得更为活跃。比方说,在对《Teenager Problems》进行教学时,教师就可围绕标题进行导入,提出“What problems do you have in your daily life?”这个问题,此时学生就会对自己的成长经历进行回忆,其参与积极性会大幅提升,思维也会变得更为深入,回答也会更加踊跃,此时,学生在课堂中的主体地位能够突显出来,学习的兴趣变得更为浓厚。在此基础上,教师进一步展开引导,提出“What do you think is the biggest problem in your life?”这个问题,此时,学生就能够在问题的带领下进入到文本中,展开更为深入的阅读。正式引导学生进行阅读前,通过适当的铺垫可以将其阅读兴趣激发出来,而且能够将词汇障碍予以消除。当然,教师在这个环节中也可选择思维导图、头脑风暴等方式来组织教学,这样可以使得学生的思维空间得到拓展。比方说,在对《Reading Two cities in China》进行教学时,可以通过思维导图来引导学生对北京的相关内容梳理,因为文中提出的问题本身就具有开放性,此时学生就能够展开深入思考,进而联想到Beijing Opera, Beijing Duck, the Great Wall等,在此之后,引导学生对文本中的重点内容进行阅读,这样的

教学是更具实效性的。在展开教学时,对文本标题进行剖析,可以使得学生的注意力量能够真正集中起来,而且思考会更加深入,久而久之,学生的思维能力会得到提升,思考习惯也能够逐渐养成。

## 2 开发非常规问题

所谓非常规问题,简单来说就是没有现成的方法予以解决,先要对解答方法进行探索。在对非常规问题予以解答时,应该要对问题进行重新构建,并运用新的观念,这样一来,思维的创新也就能够得到促进。在展开阅读教学时,教师要对非常规问题予以重视,通过其来提高学生的认知能力,帮助学生构建起良好的思维模式,更为重要的是,可以对学生发散性思维予以有效培养。当然,问题的难易度必须适中,过难的话,学生思维就会被束缚起来,如果课前准备不到位,无法提供所需信息的话,问题的价值也就不存在了。问题和阅读内容是想贴近的,能够引导学生对内容进行深入理解,然而从发散思维培养方面来说,能够起到的作用并不大。因而要将问题和学生的生活切实结合起来,引导学生思考之类问题。此类问题和文本有着紧密的关联性,和学生的生活是切实相关的,而且答案更加开放、多元。

## 3 结论

培养学生的思维能力是英语课堂教学中不可忽略的一项任务,有助于发散性思维的教学活动则更值得教师去研究、实践、思考。作为教师,应该改变传统的教学理念,不囿于课本内容,培养、锻炼开发课外资源的能力,创造性地完成教学。教师只有在有了教学理念的改变之后,才能有积极的教学行为,才能为学生的思维培养提供有利条件。

## 参考文献

- [1] 王丽新. 思维品质在初中英语阅读教学中的培养[J]. 华夏教师, 2019(24): 37.
- [2] 顾海明. 初中英语阅读教学中学生发散思维的培养[J]. 英语教师, 2015, 15(06): 147-150.

(上接第759页)

化外,教学方案也应相继配套。现行的教学方案存在着严重的脱离实际的倾向,应该由整合后的师资,围绕生产现场的实际,制定全新的方案。新的方案必须突出实践性、操作性、实用性和可考性,并相应建立考评体系和淘汰机制。全新的教学模式是职业教育重新走向繁荣的必然趋势。在全新的教学模式中,理论教学的方法应该吸收“自考”的可取之处,采取自学加辅导的快速通过法,把理论学习融入大量的实践性训练之中。同时把理论学习的课时压缩到最小,而腾出更多的时间实施职业训练,通过训练掌握理论。

综上所述,烹饪专业是新时代的朝阳行业,前景乐观,发展空间很大。学院及教师要克服困难,积极提升自身能力素质,投身烹饪专业人才培养及教学研究探索当中,通过不断探讨教学方法,提升学生理论水平,强化技能训练,加强与企业联系等途径,为社会培养大量的德才兼备的高技能烹饪技术人才。烹饪教学要不断体现创新精神,要勇立餐饮业发展的潮头,开发新工艺,创造新成果。要注意培养学生创新能力,要让学生学会学习、学会创造,为学生创造一个良好的发展空间,进行知识创新

和技术创新。在这种授课体系下,师傅的技艺和品德都通过行动传授给了徒弟,可见这种教育模式与国家所倡导的职业教育改革理念十分符合。为此,相关教学工作人员一定要做出不断的尝试和努力,改良传统师徒制中存在的缺点和不足,以不断提高我国的烹饪教学水平。

## 参考文献

- [1] 李军. 烹饪技术中刀工技能的训练方法分析[J]. 现代食品. 2019(22): 11-15.
- [2] 黄田清. 西餐烹饪技术和饮食方式对中餐烹饪的影响分析[J]. 食品安全导刊. 2018(15): 25-27.
- [3] 张卫民. 职业教育呼唤师徒制[J]. 河南职业技术学院学报(职业教育版). 2008(02)
- [4] 万希. 浅论“师徒制”人才培养模式[J]. 职业时空. 2005(02): 10-12.

作者简介:

梁燕,女,兰州现代职业学院教师,研究方向:烹饪实训,技能人才培养。