

谈新时期中职烹饪教学中的创新教育实施

余铁军

(绍兴市技师学院(筹)绍兴市职教中心 浙江 绍兴 312000)

【摘要】随着社会经济的日益发展,群众的生活质量也随之获得提高,作为新时期公民,人们已无法单纯地满足于“吃饱穿暖”,开始追寻舒适生活、精致享受。正所谓“民以食为天”,食物对社会群众的重要性不言而喻,因此社会对厨师的要求也愈发得高。这就导致中职院校培育良好厨师的压力更加沉重,需要相关人员利用多年教学经验创新教育工作,做到与时俱进,以此为社会培育出更多的优秀厨师,为群众的生活质量奠定牢固基础。

【关键词】新时期;中职烹饪教学;创新教育

引言

当前,群众对物质的要求上升到了一个更高的层次,对养生也愈发注重,因此对于判断厨师的标准也有了更高的见解。而这种品质的增强也让国内中职院校的烹饪教学面临着更加艰巨的挑战,所以在新时期视角下,中职烹饪教学应当选用哪种教学模式来契合社会发展需求,是有关教育工作者必须重视的热点课题。

一、对烹饪教学进行规范化

为了可以迅速增强烹饪教学水平,应当从根源上化解问题,所以在烹饪教学阶段内,老师需要注重教学内容,加强其与现实生活的联系性,同时对专业学科展开科学部署,从而增强教学工作的规范性。譬如,老师能够单独建设一个教学管制小组,组员自身需要具有专业的技术能力,让烹饪教学在实施阶段内可以开展有效、合理的审核;老师也能够为中职生提供相应的实训场地,使中职生在现实操作中逐步察觉自我的缺点并加以改正,同时在这个阶段内完成理论与实践的有机融合,以此为中职生日后步入社会奠定牢固的基础;此外,由于有实践活动,所以必须配备相应的评定小组,同时构建一个规范、合理的评价体系,能够选用学生自评、小组互评或者老师评价等模式,该种手段可以使师生共同展开反省,填补自身弊端,推动师生之间的共同成长,以此获得双赢,同时其不仅可以帮助老师增强教学水平与效果,还在极大意义上帮助中职生提高自身社会竞争力,让其可以更好、更快地适应日后社会生活,构建美好未来。

二、打造专业的教师队伍,为中职生提供最佳的教学服务

由于烹饪专业的实际操作性非常强,因此在教学阶段内必须要有专业的教师队伍作为技术支撑,确保教学工作的高效开展。所以,中职院校在对烹饪老师的薪酬待遇以及职称等级进行评审时,应当对聘请老师展开严格的竞选,从而筛选出综合能力较高的老师,构建教师团队,以此为教学工作的更好展开奠定基础。此外,中职院校应当构建校企合作体制,其能够为中职生提供更大的就业可能,积攒实战经验,增强职业技能。

三、把校内研究与校外实践进行有机融合

为了逐步优化中职院校的烹饪教学工作,除了必须注重中职生的校外实践之外,还应当注重老师的校内教研工作,通过把二者进行有机融合,截长补短,让中职烹饪教学工作的质量上升到一个新的高度。因此老师必须搞好校内教研工作,利用本身所现有的丰富的教学经验,持续创新烹饪教学的方式与手段,让中职生对烹饪知识的理解更加透彻,同时可以把其有效运用到现实活动当中去,以此逐步增强中职生的专业技术能力。

四、培育创新素养

在烹饪教学阶段内应当强化知识与材料之间的联系性,培育中职生的想象力与创造力,为此,老师应当从培育中职生正确的观察社会、判断社会的素养切入。在烹饪教学阶段内,老师需要遵循教学内容的特质,联系日常生活里中职生所关注、熟悉的一些事例,使中职生学会应用正确的手段,以此激发中职生的灵感,培育中职生合理而又丰富的想象力。需要注重的是,老师所部署的项目任务既不可过于浅

显,太浅显的事例无法有效培育出中职生的想象力,又不可太难,过难中职生就懒于想象。部署出来的最佳的项目任务应当是可以让中职生通过一定的努力,就可获取胜利的。并且,规划项目任务应当面朝大部分学生,两头兼顾,使全班学生都可以去思考、去判断,这才是老师追寻的目标。这些项目任务可以让全班同学都可以勇于想象、主动思考,以此促使中职生的积极性予以发挥,使中职生在实践中了解知识,转化与扩展知识,检测与应用知识,同时学会判断项目任务与解决项目任务,以此培育出中职生的想象力与创造力。

五、指引中职生主动参与烹饪技能大赛

在中职院校当中,举办各种技能大赛是非常具有必要性的,其不仅可以增强中职生的竞争意识,让中职生的技能水平获得质的飞跃,还可以促使中职生在此阶段内将理论与实践进行有效结合,获得教学的最终目的。同时利用该种竞赛性质的活动,也能够极大意义上辅助那些表现优秀的中职生创建自信心,而对那些没有获奖的中职生也能够将自我的现实发展状况予以检测,全方位地认知到自我发展中的缺陷,并及时改正,为中职生未来的学习与发展打好基础。所以老师需要积极引导中职生主动参与技能大赛,扩展中职生的视野,使中职生通过对他人作品的学习,逐步熟悉更多的烹饪技巧,以此对自身的烹饪技术进行不断优化。

六、优化中职烹饪教学的评价体系

通过教学评价体系,可以让中职生在烹饪课程学习阶段内不断感受成长与进步,认知自我,创设自信,推动中职生各项能力的全方位发展。同时老师也可以通过评价中所反馈的信息,对自我的教学模式与行为展开优化,推动教学质量的提升。另外,学校也可通过其掌握课程标准的落实情况,优化教学管理,推动烹饪课程的持续完善与发展。然而,当前中职烹饪教学的评价模式依旧过度依赖于终结性评价,该种评价无法充分满足教育改革与发展的需求,更不利于培育中职生的综合应用素养。因此,相关教育工作者应当革新教学观念,构建彰显中职烹饪教育思想、推动中职生综合发展、持续优化的评价体系,彰显评价内容、主体与手段的多样化,既应注重结果,更应注重过程。

结束语

总而言之,中职院校的烹饪教学工作必须根据当代社会发展态势,持续地进行优化与创新,从而契合社会发展需求,为中职生构建更加辽阔的发展空间,老师在该阶段内需要持续提升自我的专业素养与教学水平,尽量为中职生提供最佳的教学服务,以此为中职生未来的良性发展奠定牢固基础。

参考文献

- [1] 杨柏. 谈新时期中职烹饪教学中的创新教育实施[J]. 才智, 2019(31): 70.
- [2] 武文婧. 中职烹饪教学中学生实践和创新能力的培养探析[J]. 学周刊, 2019(27): 22.
- [3] 吴毓波. 职业体验式教学模式在烹饪教学中的实践[J]. 中国培训, 2019(05): 24-25.

浅析工匠精神在中职德育教学中的渗透技巧

孟新华

(山东省宁阳职业中专 山东 泰安 271400)

【摘要】工匠精神的塑造不仅是社会经济发展的关键,而且也是时代文明传承的关键,文章在阐述工匠精神内涵和重要性的基础上,结合中职德育教育发展实际情况就工匠精神在中职德育教育教学中的具体渗透问题进行探究。

【关键词】工匠精神;中职教育;渗透

中职院校担负培养大量技能型、应用型人才的历史使命,随着教育改革的深化发展,国家对教育事业工作提出了更高的要求,相应地,对教育体系的建设要求也不断提升。在这样的社会背景下为了能够确保学生更好的接受中职教育,中职院校开始在教育的过程中引入工匠精神基本理念。德育课是中职院校教育的重要课程体系,工匠精神在德育课程中的引入能够更好的提升德育课程教学成效,全面提升中学生的综合素养。为此,文章结合实际就工匠精神在中职德育教育教学中的具体应用问题进行探究。

一、工匠精神内涵概述

从内涵上来看,工匠精神是指工匠对自己产品精细化的雕琢和打量,在整个产品加工设计的过程中对精品本身有着较高的追求。工匠精神的发展目标是打造整个行业质量最高的产品。在新时期,工匠精神一般包含爱岗敬业、精益求精、专注、创新等方面的内容。

二、工匠精神在中职德育教学中融入的重要意义分析

从当前中职德育课程发展实际情况来看,在很多方面均存在工匠精神教育和传承缺失的问题,因而怎样培养中职学生良好的道德品质,提升德育课程的时效性是有关教育人员需要思考和解决的问题。将工匠精神融入中职德育课程开展中对强化中职生思想道德建设意义重大,具体表现在以下几个方面:第一,工匠精神对中职生道德认知变化的影响。道德认知是指一个人对社会生活中道德关系、规范的一种认知。工匠精神通过亲身模范、日常训练等方式能够在潜移默化中影响中职生的道德品质。第二,工匠精神借助工匠精神中的亲情内容能够感化学生的道德认知,借助亲情来激发中职生的道德情感。第二,工匠精神通过道德行为规范习惯养成来培养学生的道德品质。工匠精神强调道德行为习惯的养成,在一定道德意识支配下所表现出来的对待他人和社会的道德行为活动会让中职生感受到更高品德的熏陶,从而在掌握专业技术、技能的同时提升自己的道德素养。

三、工匠精神在中职德育教学中融入的策略分析

(一) 将工匠精神融入德育教学任务中