

# 探讨特教学生学习烹饪专业的教育作用

范雅萍

宁波市特殊教育中心学校

**[摘要]**特教学校学生由于身体缺陷、智力残疾导致不能像正常孩子一样接受普通教育,容易产生自卑、偏激等心理问题,因此在日常授课时,应格外注重学生的心理变化,适应水平,进行合理授课。

**[关键词]**特教学生;烹饪专业;教育

**【DOI】**10.12252/j.issn.2096-6261.2020.03.749

烹饪课程的展开涉及授课方案的设计、食材准备、课前内容讲解以及教学反思和评价等具体内容,由于其内容较多、实践操作为主的特点,在特殊学校开展时,应深挖课程背后的教育意义,从安全意识、卫生习惯、勤俭节约、礼貌谦让、团队意识的养成等方面进行重点教育,在培养生活技能的同时,注重品德意识锻炼,为这些身残志坚的孩子,自立、自强的面对生活,提供尽可能的帮助。

## 一、特教学校开展烹饪课程的策略

### (一) 制定授课方案

特教学校开展烹饪课程首先应制定相应的授课方案,包括课程内容选择、学生分组情况、烹饪材料准备、烹饪操作过程、安全注意事项、课程反思以及教学评价等内容。制定授课方案一方面能够保证整个烹饪课程能够有序进行,另一方面也留存了相关的授课资料,为将来进行教学反思、改进课程等提供相应的参考依据。总之,制定授课方案应围绕特教学生特点,分层教学,进行针对性的制定,保障方案的可行性以及有序性。

### (二) 准备烹饪材料

在授课方案制定的基础上,相关烹饪材料的准备工作则就进入了具体操作阶段,可分三个方面:首先是食材的准备及初加工,例肉类、蔬菜的营养搭配、色彩搭配等,其次,调料的准备,如油、盐、酱、醋等,最后则是烹饪工具的准备与使用,主要是电磁炉、刀具、炒勺、盘、碗、筷子、勺子、叉子等,当然程度好的学生可以尝试煤气灶,按照学生实际情况需求做好准备。

### (三) 课前内容讲授

课前内容讲授主要是针对烹饪课程进行简单的过程说明,包括安全事项、烹饪准备、分组小组情况等,使得学生能够在心理上有所准备,为更好地开展烹饪课程做好相关理论和思想准备,同时也是调动学生积极性的重要手段,建议课前内容讲授不宜过长,控制在五分钟时间即可。

### (四) 课后总结评价

在烹饪课程结束之后,应与学生一起进行心得分享,引导学生举一反三,教师做好相应的教学总结和评价,梳理教学授课各环节得失,形成相应的文字材料,为今后更好地开展烹饪课程提供参考。

## 二、烹饪课对特教学校学生的教育作用

### (一) 烹饪课有助于培养学生安全意识

通过烹饪课程授课,有助于培养学生安全意识,这具有非常关键的教育教学意义。首先,通过授课,学生能够知道厨房中哪些物品存在一定的安全隐患,如刀具、电源、电线、电磁炉、煤气灶等;其次,通过具体实践操作,学生能够亲身体会,在使用厨房用具时,会产生的一些安全因素,例如蒸锅使用过程中产生的水蒸气可能灼伤皮肤、辣椒等食材切割以后手指碰触对眼睛刺激、炒锅使用过程中油的飞溅对皮肤的烧灼伤害以及油水混合产生的飞溅危害等等。总之,烹饪课程就是通过实际的感觉、具体的操作以及亲身体会,使得学生能够具备一定的安全意识、熟悉规范操作流程及遇到危险紧急处理的能力,这一点非常重要,也是学生未来走向社会必备的生活技能。

### (二) 烹饪课有助于培养学生卫生习惯

讲卫生是健康生活的重要方面,烹饪课程的开展有助于学生的健康卫生生活习惯的养成。在烹饪课程教授过程中,首先是教会学生辨别食材的好坏,使得学生能够了解腐烂变质食物对于身体的危害,使其能够具备辨别腐烂变质的食材的基本能力;其次教会学生正确清洗各种食材,例如如何清洗叶片较大的蔬菜,对于勾缝中的污渍如何清洗、蒸米饭前应对蒸锅进行清洗擦干以及对如何淘米保障米粒的营养,面粉水可以有效清除葡萄表面的农药,再次,教给学生如何清洗餐具以及各类污渍,例如普通油污的清洗可以通过使用洗洁精、小苏打快速清洗,而油腻的碗筷可以先用面粉擦拭,可以有效地去除表面的油污又不会残留各种化学成分,日常冰箱食材的保存与保鲜,由此可见,烹饪课程由于与食物紧密关联,涉及辨别、清洗、食用以及储存等各方面的内容,这对于培养学生健康卫生的生活习惯至关重要。

### (三) 烹饪课有助于培养学生勤俭节约的美德

勤俭节约是中华民族的传统美德,品德教育也是特殊学校重要教授内容,烹饪课程有助于培养学生勤俭节约的美德。具体表现在以下几方面:首先应培养学生珍惜粮食的良好品德,使其懂得“一米一饭,皆来之不易”,知晓世界范围内还有许多国家和地区的人们挣扎在食物危机中;其次,避免食物的浪费,适量即可,一方面是食材准备阶段,做到取材适量、稍有富余,剩余的食材进行存储保存;另一方面则是试吃阶段,根据个人食量进行取食,杜绝浪费粮食的行为。当然由于个人饮食偏好,各个学生在取材、进食的时候都有所侧重,但总体烹饪课程还是应注重勤俭,努力做到取

材适量、食用均衡,从而实现对 学生道德品质的教育。

### (四) 烹饪课有助于培养学生团队协作意识

烹饪课程在特殊学校的开展还能够培养学生团队协作意识,当然这依赖于教师最初的课程设计,具体应体现在授课方案中。通常认为烹饪课程的开展应分组展开,一般可以按照初加工组、切配组、烧制组、清洁组来划分,也可以按照学生的实际情况进行划分,如根据能力大小来划分,强弱搭配,具体操作应根据实际情况由授课教师决定。按照既定分组,分配给每个人具体任务,组内成员相互帮助、相互协作,保证各组能够按照要求高质量地完成相关工作,由于烹饪教学的特殊性,除了组内工作的有序性,还应注重组间工作的衔接性。最后通过集体的力量共同完成了烹饪授课,学生既能体会劳动创造价值的意义,也培养了其团队协作的意识,为今后生活工作提供帮助。

### (五) 烹饪课有助于培养学生礼貌谦让的品德

礼貌谦让品德的培养主要体现在试吃阶段。在完成了食材的烹饪后,香甜可口的饭菜端上饭桌,学生们都可以试吃,由于人数较多,个人口味差异,每个学生都有自身食用偏好,容易发生争抢的现象,在此时教师应教授给学生谦让的道理,不 争不抢有序进餐;另外,教师还应灌输学生均衡用餐的道理,使得学生能够了解到各种食材中都有人体所需要的营养物质,做到不挑食、不 厌食,均衡进 食,对于人体成长发育有积极的作用。总之,有序、礼貌、谦让的良好品格同样应在烹饪授课时有所体现,在掌握生活技能的同时得到优良品德的塑造。

### (六) 烹饪课有助于培养学生思考解决问题能力

任何课程的开展都是具有一定的目标性,除了上述品德、意识以及技能的培养和锻炼,本文认为烹饪课程还有助于培养学生思考以及解决问题的能力。烹饪课程与传统的语训、写字以及数学等文化课程不同,更侧重学生的动手能力的培养,学生在实践过程中能够发现在文化课课堂上不曾发现的问题,教师应积极鼓励学生进行思考、并解决具体问题,对于学生未来走向社会独立生活具有积极意义。例如清洗西兰花之类的蔬菜,直接清洗存在清洗不彻底的问题,那么教师应鼓励学生对该问题进行思考,最后探究出如果进行掰瓣处理,就能够清洗得更干净,从而培养学生的生活经验,为学生今后独立生活提供帮助。由此可见,烹饪课程的开展,本质不在于课程本身,而是通过课程的展开,培养学生生活常识、解决问题的能力,这是非常关键和必要的。

### (七) 烹饪课有助于培养学生守时与坚持能力

所谓的守时和坚持,都是两个比较抽象的词语,按照我们正常人来说,准时上下班可以称为守时;每日完成所布置的任务可以称为坚持。但是对于特教学生来说,我们怎么能够通过一句话就让其理解其中的含义呢?于是,在烹饪实践教学 中,我通过以下几个环节来从学生的习惯当中渗透职业素养:第一,课前准备习惯的培养。在每次正式上课之间,都需要做好学生的动员工作,让学生明确知晓接下来需要学

习的内容,方便制定学习目标,之后在进入到烹饪实训场地当中进行实践操作。这样的课前准备模式与当下餐饮行业员工的上班前准备工作大致相同,通过这一环节能够使 学生形成良好的守时行为习惯,为以后的工作奠定基础。第二,行为习惯的培养。良好的行为习惯的培养需要从日常的点滴抓起,首先最基础的就是具备一个正确的站姿。作为厨房工作人员,是要时刻保持站立的姿势,这也是一项持续的工作,这就需要工作人员具备良好的体力,能够坚持下去。教师在烹饪实践教学当中对学生的该项行为习惯进行培养,也是为了以后更快适应后厨的工作。

### (八) 烹饪课有助于培养学生专注与服从能力

并不是任何一个学生刚来就会按部就班的按要求去做,每个学生都有自己的个性,需要老师去了解每一个学生,学生也需要了解老师,这是一个互相磨合的过程。比如:在日常的实践课程当中,学生可以有自己的创新但是需要说明;教师发出的指令希望可以立即执行;遇到困难可以提出来师生一同解决。烹饪专业人员工作环境比较嘈杂,尤其有很多机器的运作导致环境也会相对比较恶劣。所以在课前个人卫生自查的过程中,先向学生讲解课程内容,这不仅能够有效的锻炼学生聆听的习惯,并且还可以使学生确定任务之后认真执行。另外,在实践过程中,需要为学生设定制度框架,比如操作时不能聊天打闹等,这样很容易分散注意力,实操过程的危险系数也会增加,最终的工作效果就会差强人意。反之,规范的操作井然有序的课堂秩序,学生专注与服从的职业素养也就逐渐形成了。

## 三、结语

烹饪课程较之传统文化课程更侧重操作性,对于培养特教学生生活技能有着积极的意义,本文从烹饪课程授课策略以及教育作用两个方面对该课程进行简要的论述,发现在特教学校授课的同时既要关注课程的本身,更要重视其对学生道德品质、安全意识、操作技能以及思考分析和解决能力的培养,为特殊学校学生走向社会,培养其积极乐观、健康向上的价值观以及自力更生、坚强生活顽强意志奠定基础,这是开展实践型课程的重要意义,今后的特殊教育更应注重发展方向。

## 参考文献

- [1]董奇,国卉男.多元智能视角下智障学生中 职融合教育新途径[J].教育理论与实践.2018(18)
- [2]刘小龙,覃佳利.智障学生转衔教育体系探索与实践[J].现代特殊教育.2019(11)
- [3]刘敏,吴芳宁.中餐烹饪专业人才培养现状与对策研究[J].陕西广播电视大学学报.2019(01)
- [4]陈丽敏.试论大学生就业心理问题的表现与调适[J].今日科苑,2009,(9),164.
- [5]藏蓉,罗文.试论烹饪专业的教学改革[J].四川烹饪高等专科学校学报,2009,(1),65~67.