

# 西餐烹饪实训课的混合式教学创设分析

热比耶姆·安外尔

乌什县职业技术学校

**[摘要]**随着我国教育事业的不断发展,教育界对于教学方法和思路的探究也越来越深入,在此前提下,混合式教学法也越来越受到重视。在西餐烹饪实训课程中合理运用混合式教学法能够在教学效率上起到明显的作用,对于课程方案的优化也有很大的益处。文章对西餐烹饪实训课的混合式教学进行了研究分析,以供参考。

**[关键词]**西餐烹饪;实训课;教学

**【DOI】**10.12252/j.issn.2096-6261.2021.12.1928

## 1 前言

西餐烹饪实训课是一门操作性很强的课程,对于学生的参与度要求较高,与传统的理论教学不同,实训课更加重视实践教学的课程环节,需要学生在课上进行动手操作,从而增强学生的实际操作能力。在教学过程当中,教师除了需要进行基本的讲解之外,还要进行示范性操作,从而让学生了解食材的处理方式和烹饪技巧。在教学过程当中,教师可以采用混合式教学法让学生更为直观和准确的了解到烹饪的过程。一般的实训课通常是几个班级共同上课,学生人数众多,在示范环节不能够保证让所有的学员都能够到清楚的看到操作过程,这种情况下,教师可以采用混合式教学法进行授课,在课前录制好教学视频,在课上通过视频播放的方式让学生都能够清晰的看到教师的示范过程,期间教师再根据教学内容进行适时地讲解,从而保证学生能够全面地掌握所学内容。在《西餐烹饪工艺实训》中所讲授的基本功方面,教师可以通过混合式教学法来让学生清晰的了解到具体操作过程,并且进行实际操作,教师通过对学生的操作情况进行指导,从而使得学生更好地掌握西餐烹饪的基本功。

## 2 混合式教学在西餐烹饪实训课中的运用问题

### 2.1 过分注重技能

在教育教学中,学校基本看重学生的技能和专业水平。教师为了完成任务,盲目使用传统的灌输手段,不能积极开展教学创新,不注重学生专业素质的培养。然而,近年来,社会对西餐专业人才提出了更高的要求。如果仍沿用以往的教学模式,将极大地阻碍学生的职业发展。有鉴于此,一些学校认识到教学创新的重要性,积极推行混合式教学法。但仍存在过分强调技能,难以充分发挥混合式教学法的作用,不利于教学目标的实现。

### 2.2 教学条件与需求不匹配

混合式教学法需要软件 and 硬件的支持。但是,部分学校电脑陈旧,不仅运行缓慢,而且无法支持安装新软件,难以有效满足教学需求。教学软件通常是免费的,并且无法专门针对我们学生的需求而设计。尤其是职业学校,不同的专业有不同的要求。如果不好好考虑,就很难满足个性化需求。由于无法很好地导出相关数据,难以借助大数据技术进行分析。例如,西式烹饪培训课程不能很好地跟踪学生的时间操作。此外,一些学生在家中无法匹配所需的设备,从而无法很好地完成在线学习任务。这些问题的存在极大地影响了混

合式教学法的有效实施。

### 2.3 教学资源投入不足

就目前的情况来看,对混合式教学法的认识还不是很统一,学校管理在资金投入和评价考核方面“落后”,严重阻碍了混合式教学改革的进程。在混合式教学法的实际应用中,师生需要合理利用网络资源,掌握各种软件的应用。这个要求很难,也会给老师和学生带来很大的负担。对于家庭比较困难的学生来说,如果一味要求他们在软硬件上投入,很可能引起他们的抗拒,不利于混合式教学的发展。

### 2.4 在线教学互动不足

在线教学有很大的优势,但劣势也很明显,具体体现在以下几个方面:一是缺乏互动。在线教学在提问环节存在一些不足,使得教师很难知道学生是否在听,是否掌握好知识点。而且,学生有问题时,不能当场提出,造成问题堆积,不利于学生以后的学习;其次,他们无法提供实时指导。在技能操作的实践中,教师很难现场观察,也不了解学生的实际情况,自然不能有针对性地给出引导意见;最后,缺乏良好的监测措施。对于职业中学生来说,普遍存在学习意识薄弱、自制力弱等问题,然后在课前预习环节,如果没有老师的督促指导,很可能会随意敷衍。在线教学过程中,会出现玩游戏、分心等情况,严重影响教学质量提高。

## 3 解决问题的措施

### 3.1 改善教学条件

为了更好地推动混合式教学法的实施和发挥作用,最重要的是要有良好的设备设施作为支撑。因此,学校和家庭要共同努力,加大软硬件投入,适时升级。这样,教学才能跟上时代的发展,让学生学习到最新的知识,得到很好的锻炼,更好地满足社会的要求。

### 3.2 加大应用推广力度

作为一个新事物,混合式教学必须通过一个过程来被接受。为了加快这一认知过程,必须积极进行宣传,让老师、学生、家长等清楚认识到这种方法的优点,进而积极支持;其次,要注重对教师和学生的培养,使他们在使用各种网络平台和软件时,能够熟练操作,有效地加强和缓解教学效果;最后,把握各种发展机遇。比如在新冠疫情期间,混合式教学的作用非常突出,得到了很好的推广。

### 3.3 构建多元化评价体系

对于混合式教学在西厨培训课程中的应用,多元化评价

体系的构建非常重要。因此,学校应认清这一点,设定核心评价指标,对学生和教师进行全面综合评价,有利于指导混合式教学的更好实施和发展,保证学生的学习效果。在这个过程中,不仅要关注结果,还要关注学生的学习过程。

#### 4 中职专业人才培养的融合

##### 4.1 职业技能标准与专业技能标准的融合

在中职学校的教学过程当中,学校需要对课程教学目标进行比较与分析,将中职学校的课程教学目标与学生参与的职业技能等级考核标准进行融合,并且在教学过程当中转变教学方式与教学目标,加强对学生的实践能力的培养与岗位技能的培训。在此过程当中,中职学校需要结合当前市场的职业需求,改变专业人才的培养目标,同时设立相应的预期发展模型,对学生的学习与发展进行一定程度的评估,从而使学生在学习过程当中的可持续发展得到相应的保证。以我校西餐烹饪专业为例,结合了当前市场对西餐烹饪人才的需求来转变教学目标,如:将西式面点课程的教学目标从“能够熟练掌握西点烹饪技术”转变为“符合西式面点师这一岗位的需求”,并且为学生进行发展预期目标的量身定制,为学生在中职学校期间的学习与发展提供正确的导向。

##### 4.2 职业技能导向的教学计划优化

1. 重构技能化教学模块在中职学校的教学优化过程当中,学校应以学生将来的就业规划当中的职业技能为导向,对学生的课程框架体系进行优化。以我校西餐烹饪专业为例,构建以包含西餐基础知识、西餐原料知识、西餐原料加工技术、西餐常用烹调方法等专业基础课程为基础,结合西餐烹饪专业的方向课程与拓展课程等内容的课程体系,实现教学模块的技能化,从而帮助学生更好的进行西餐烹饪专业相关的课程学习。在我校西餐烹饪教学计划的基础上,结合职业资格证书考核标准,重构技能化教学模块,将职业资格证书考核标准按照难易程度融入到一二三年级的教学计划中,已达到职业能力与职业资格标准同步进行。2. 设计技能化教学课程计划在在中职学校的教学优化过程当中,学校应当将教学相关的课程计划向着技能化的方向进行设计,将理论知识与实践课程进行结合,并以此实现课程项目的划分,帮助学生在此过程当中加强对知识的掌握。只有在教学过程当中提升实践课程与技能训练部分的比重,才能使学生加强对职业技能知识的掌握,同时促进学生的综合素质的提升。以我校西餐烹饪专业为例,在日常教学过程当中对学生的理论课程与实践课程的教学比例进行调整,在一定程度上增加学生实践课程教学的比例,并且在实践课程的教学过程当中注重对学生西餐烹饪技能的培育,促进学生加强对西餐烹饪技能的掌握与运用,帮助学生在实践学习过程当中实现自身综合素质的提升。3. 必修技能课与选修技能的融合随着当前社会形势的发展,在市场范围中的工作岗位发展方向已经不再像从前一般固定,二者也使得中职学校传统的“必修课+选修课”的课程结构已经难以满足学生的职业发展需求。因此,

学校就需要针对学生的专业、学习能力与职业规划进行教学方案的调整与重新分配,将学生的必修技能课程与选修技能课程进行一定程度的融合,从而拓宽学生的职业技能架构,帮助学生在就业过程当中得到更好的发展。以我校西餐烹饪专业为例,在课程教学的过程当中结合学生的学习能力与职业规划,将西餐烹饪专业的方向课程如西餐热菜制作、西餐冷菜、西餐烘焙技术、西餐甜点制作等内容与其他选修内容进行结合,以此使学生在在学习过程当中扩充其职业技能架构,使学生在就业过程当中不必局限于西餐的餐点制作或餐饮管理等方面,而是使学生拥有更多的选择,从而使学生能够更好地发展。

##### 4.3 优化职业技能导向课程教学方案

在我校课程教学过程当中,结合1+X证书制度来进行课程教学方案的优化,以学生的职业技能考试为课程教学过程当中的核心,对学生考试相关的职业技能进行培养,从而使学生能够在课程学习过程当中加强自身对职业技能的掌握,从而使学生能够更好地适应社会发展形势,进而借助1+X证书完成自身的就业规划。

##### 4.4 完善职业技能教学资源

在我校实现1+X证书制度与人才培养的融合过程当中,加强对职业技能相关的教学资源的完善。对于中职学校的学生而言,学校的课程资源、师资力量与实训条件等多种因素都会对学生的学学习造成严重的影响,只有完善职业技能相关的教学资源,才能使学生在学校更好的参与到职业技能等级考试当中,从而使1+X证书制度在的中职学校能够得到更好的发展。

#### 5 结语

综上所述,在大数据时代背景下,互联网已经十分普及,而各种先进教学手段也不断涌现,并被广泛应用至教育领域中,获得了显著的成效。如混合式教学模式便是这一时代的重要产物,将其合理应用在西餐烹饪实训课程教学中,能够很好丰富教学手段与内容,有效吸引学生的注意力,提升他们对知识技能的理解与掌握。所以,教师应该积极转变传统教学观念,应用超前的眼光进行审视,只有这样才能使教学更好满足时代发展需要,为学生今后的学习进步奠定扎实的基础。

#### 参考文献

- [1] 罗熙. 西餐烹饪英语在餐饮服务与运营中的应用研究——《西餐烹饪英语》评述[J]. 食品与机械, 2021, 37(08): 246.
- [2] 韦磊广. 西餐烹饪对中式菜系烹调的影响[J]. 食品安全导刊, 2021(22): 173+175.
- [3] 金翠洁. 西餐烹饪英语翻译策略研究——评《西餐烹饪英语》[J]. 中国酿造, 2021, 40(07): 241.
- [4] 姜冬雪, 邓军. 中职西餐专业学生岗位综合职业素养需求分析[J]. 知识窗(教师版), 2021(04): 125.