

2. 课程实践不充分

服务礼仪课程的主要内容包括理论知识, 能力培养, 职业情感的培养。理论知识的掌握能为实践中出现的问题做支撑, 能力培养除了平时的训练, 最好的锻炼就是投身于社会实践当中去, 通过实践来发现问题, 解决问题, 最终强化自身职业素养, 职业情感的培养还是建立于个人职业规划生涯之上, 有明确的目标才会努力去靠近。所以这三者之间相辅相成, 互相影响。好的教学应以理论知识为辅, 实践为主, 为学生制造更多的实践机会和场景, 通过实践才能更深刻的回归于理论, 从而才能达到好的教学效果。

3. 实践条件有限

学生必须通过实践积累经验, 才能有效的与理论知识相结合。而目前有些中职学校开展了服务礼仪的课程, 却没有为学生们提供足够的实践场所以及课程中所需要的设备, 甚至也没有为学生制造实习的机会导致学生专业技能能力薄弱, 从而加大了就业困难。

三、提升教学的有效方法

1. 实践

社会的发展对礼仪课程也提出了更高的要求。对于礼仪课程的讲解, 教师不能一味的照本宣科。需要想办法调动学生的主动性, 积极性。通过互动, 实践的方式促使学生全身心的投入到课程中来。比如教师可以为学生制造实践的机会, 将学生安排到办公室进行相关事宜的协助。再比如可以给每位学生分配课后情景任务, 以小组的形式进行练习, 等到下一次下课前来展现练习成果。

2. 强化师资质量

校方可以为教师的交际提供更多的机会和平台, 通过研讨, 交流的方式探索总

结适合本校的教学计划。让教师走出去, 同时也让专家走进来进行专业知识的指导, 加强内部力量的发展。定期的召集教师进行集体备课, 制定教学目标的过程当中, 教师之间能集思广益, 结合现实条件来计划适合本班的教学方式。等到下一次集体备课时便能将上一次教学中所出现的问题摆出来进行讨论, 从而解决问题。

3. 因材施教

服务礼仪专业的性质本就要求学生注意自身的言行举止, 比如走路的姿势, 说话的语气与音量, 穿着风格等。许多学生其实想要达到这样的程度其实是很困难的, 因为受家庭或者社会的影响, 某些习惯是需要后天去纠正的。所以教师在教学过程当中应该注意到学生之间的差异性, 针对不同的学生用不同的教学方式对待。通过一言一行的示范来营造好的礼仪氛围, 主动带入学生学习。严格要求学生从身边的小事出发去锻炼, 塑造形象。

总结

社会的发展促使着中职学生一定要具备实践能力的同时还要全面发展。比如自身素养, 专业技能, 思维能力, 创新能力等, 只有不断的去学习, 才能保证在社会的竞争中不被淘汰。教师作为学科的主导者, 一定要与时俱进, 创新教学方法, 积极引导掌握学生专业技能, 让学生有信心, 有能力做好将来的职业规划, 为社会培养出更多的优秀人才。

参考文献

- [1]王文丽. 基于提升学生职业素养的高职礼仪教学改革思考[J]. 新课程研究: 中旬, 2018, 0(8): 90-93.
- [2]李慧超. 基于职业素养养成的高职礼仪课程教学路径探究[J]. 西部素质教育, 2018, 4(1): 74-74.

职业体验式教学模式在烹饪教学中的实践

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】虽然目前在中职院校烹饪专业的教学过程中, 教师对传统的教学模式进行了一定的创新和完善。但是为了能够更好的提高教学的质量和教学的效率, 使学生从学校到企业能够做到更加精准的转变, 这时就应该选择职业体验式的教学模式, 让学生能够在学习期间就能够掌握更多的职业工作的技巧和知识, 使学生能够在学习的过程中, 最大程度上体验烹饪职业工作相关的知识和内容, 更好的提高教学的成果。

【关键词】职业体验式; 教学模式; 烹饪教学实践

学生在学的过程中可以通过体验能够对烹饪职业有着更加深刻的了解和认识, 同时也可以在这个过程中更好的提高自己的知识应用的能力。在烹饪教学中应用职业体验式的教学模式, 能够让学生更加清晰的认识职业工作的具体情况, 让学生能够在学的过程中更好地学习到烹饪职业的工作, 为他们今后的工作打下一个坚实的基础, 同时也有利于他们今后的发展, 使他们能够更好的做出角色的转变。

一、职业体验式教学模式的概述

体验就是通过相关的实践来对周围的事物进行更好的认知, 同时也是根据自己的亲身经历学习到更多的内容。职业体验式的教学模式最主要的就是要求学生进行相关的体验, 让学生最大程度上了解烹饪职业的具体情况。

体验式的教学就是指在教学的过程中, 为了更好的达到学习的目标, 将相关的知识与体验结合起来, 促进学生达到更好的水平。

因此在应用职业体验式教学模式的时候, 相关的教师就应该根据教学的具体要求和职业的工作需求出发, 引入或创设与教学内容相关的场景或者是氛围, 让学生能够更好地进入职业的体验中来, 使学生能够在学的过程中得到更深的体会, 最终达到教学的目的。

二、职业体验式教学模式在烹饪教学中的应用

2.1 建设符合职业要求的学习工作站, 渗透企业管理的模式

在开展职业体验式教学模式的过程中, 同样也需要达到更加完善的设备以及设施。只有在学的过程中能够更好的还原酒店的具体要求, 才能够在顶岗实习的时候更好地达到工作的需要。酒店厨房的岗位有候镬、砧板、打荷、水台、烧腊等几个部分, 每一个部分是既独立又有联系的, 因此为了更好的达到职业体验的要求, 那么就应该保证每个岗位有着独立的操作空间。

2.2 职业体验式教学模式的实施

(1) 教学组织

在整个体验的过程中, 教学组织是最重要的一个部分, 教学组织的好坏直接影响到教学实施的成果。教师就可以根据学生的具体情况分成几个小组, 每个小组在六至八人, 小组与小组之间也可以进行相互的评价和学习。

(2) 菜单设计

在进行菜单设计的时候, 也应该按照由简至繁, 由易到难的原则。首先教师可以给出相关的具体任务, 然后将一些任务细节让学生进行填写, 学生就可以根据任务的要求来对菜单的细节进行完善, 比如说冷菜、汤、热菜、点心等等几个部分。然后再由小组长组织, 经过其他成员和教师的修改, 最后确定菜单的具体情况。不仅需要做好菜单的设计, 同时也应该对原材料的采购岗位的分配以及工作的流程进行更加精准的管理, 在这个过程中也应该让小组的成员充分的参与其中, 这样不仅能够推动学生的学习积极性, 同时也可以更好的加强学生的参与程度。

(3) 菜单的实施过程

采购员就可以根据采购计划将原材料采购完成, 然后需要由验收员进行质量的验收, 接下来就需要各个岗位的人员要根据菜单进行菜的加工和烹饪, 烹饪结束后也应该开点几上菜服务以及评价这几个流程。在这个过程中, 小组可以互换角色来进行扮演, 可以通过扮演工作人员和消费者的角色, 更好的体验到实际工作的要

求。

(4) 评价总结

在菜单完成之后, 可以通过小组成员之间的自评和小组之间的互评来进行相关的讨论, 最后再由实习教师总结评价。在评价的过程中也应该有侧重点, 前期评价主要以菜品的制作和工作的细节为重点, 后期的评价则以小组长的组织领导能力以及成员之间的配合情况为重点。

三、影响职业体验式教学效果的主要因素以及解决方案

在开展职业体验式教学模式的时候, 可能也会受到许多因素的影响, 也就导致了在开展教学的时候存在一些问题。

3.1 地方菜系的影响

由于不同地方的饮食习惯对于人的影响是比较大的。所以教材与教学方法就是带有一定的地方特点的, 这样也就会给不同地区的学生以及教师产生一些影响。因此在开展职业体验式教学的过程中, 就应该保留本地菜系的特点, 同时也应该学习其他地方的优秀的菜品, 这样不仅可以避免菜单单一的问题, 同时也符合实际餐饮行业发展的需要。

3.2 教师来源和素质的影响

由于不同的院校的教师的的能力也有所差别, 有的教师更加注重知识的讲解, 而有的教师更加注重对于学生实践能力的培养。正因如此, 不同的教学要求对于学生也有着不同的影响, 由于侧重点不同, 造成了最后的教学成果也有所差别。正因如此, 学校就应该制定出更加科学和完善的教师到企业轮流实习的制度, 实现实际任务和专业教学的有效连接, 同时也可以更好的增强教师的企业意识以及实践的能力。同时也可以在外面聘请一些有实践经验的专家以及人员担任兼职的老师, 完善现有的教师的结构。除此之外也可以定期让教师开展相关的学习工作, 让教师能够学习到更加先进的经验以及技术, 提高教师的整体教学的能力。

3.3 教学设备的影响

由于一部分学校的教学经费不足, 也就造成了学校在开展实践教学的过程中, 无法达到教学设备的需要, 这样也就会直接影响到实践教学的效果。因此为了更好的解决这样的问题, 首先就可以争取国家以及地方的财政资金的支持, 同时也可以积极与外面的企业进行联合合作, 争取企业对于学校设备的支持。

结束语

职业体验式的教学模式是在实践中得到更好的发展的。尤其是烹饪的学习更加需要实践, 只有实践才能更好的促进学生达到更高的水平。职业体验式的教学模式同样也是需要理论知识与实践进行融合的一项工作, 这也就给教师的水平以及设备有着更高的需要。所以相关的学校在开展职业体验式教学模式的过程中, 就应该加强教师的教学理念和教学水平, 同样也需要引进新的工艺和新的技术, 为学生提供更好的实践的环境。

参考文献

- [1]葛小琴. 职业体验在中等职业烹饪专业教学中的尝试与思考[J]. 科教文汇(下旬刊), 2011(03): 67-68.
- [2]吕长明, 仲崇光. 职业体验在中等职业烹饪专业实习中的尝试与思考[J]. 职业技术, 2014(10): 141.