

业学校的办学能否顺利进行的关键因素。因此教师必须认识到自己的重要位置,要积极研究课程改革的创新的方向,同时也要及时了解社会对人才的需求,把握以任务驱动为中心,加强案例和理论相结合,以培养学生的岗位实践能力为任务,创建特色教学方案,打造具有学校特色的课堂,提升学生的综合素质。所以,教师要摸清当前社会各任职岗位的需求,熟悉不同岗位对专业技能的要求,才能设计更加全面、针对性的教学方案,重视对自身素养的提升。其次,学校要设置一些奖励措施,为教师提供更多学习的机会和平台。比如可以带领教师去实际企业进行考察,了解他们对人才的需求,结合自己的教学方案进行不断调整,为学校的特殊发展明确方向。还可以组织线下的科研探讨活动,通过彼此的信息互换和思维的交换来获得更多的方式,不断明确课程改革的创新的方向和方式,开发更多案例教学的方式,在探索和实践总结中总结经验,构建具有特色的教学方案和环境,为职业学校的特色发展打下基础^[2]。

(二) 促进学校专业特色发展

要推动职业学校的特色发展,必须要对专业设计进行完善,应该从社会和经济的发展需求出发,同时根据专业教学的需求配备相应的师资力量,在专业实习的设备和基地上也要不断完善,还要根据专业岗位的特点选择合适的企业进行合作。一方面,教育管理部分应该对不同中职学校的专业设置进行规范,特别是对不具备某些专业开设的学校需要进行相应的管理。要对学校专业设置的发展情况进行定期的审查,包括本专业对口的教师、教学环境、就业率等条件进行审核和评价,严格管理专业开设情况^[3]。另一方面,要鼓励具有资质的学校设置属于学校的重点专业,发展特色专业,根据学校的历史发展、文化背景以及办学宗旨等,提升专业的特色和个性,逐渐推动学校的特色发展。

探讨中职烹饪专业中式面点实操课有效性

王学银

(襄阳技师学院 湖北 襄阳 441000)

[摘要]在中职烹饪专业所发起的教学活动中,中式面点教学扮演着极为重要的角色。在中式面点课上,学生不仅要学习面点的烹饪知识,更要结合教学理论做好中式面点的传承工作。面对这一实操性极强的教学课程,如何在教学环节落实实操教育已经成为困扰学生的重要问题。本文结合中职烹饪专业的教学活动展开论述,思考如何在教学工作中保障实操课的有效性。

[关键词] 中职烹饪课; 中式面点; 实操教学; 有效性; 提升策略

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6288.2020.06.043

大部分学生对于中式面点课程表现出了较高的学习兴趣;在参与相关教学活动的过程中,学生能够接触并品尝到各式各样的中式面点,在满足自己的饮食需求的同时掌握中国的面点文化。从当前的教学活动来看,中式面点教学对于提升学生能力、承继中华饮食文化有着不可忽视的现实意义。如何利用实操课保障有关教学活动的有效性,这是必须解决的重要教育问题。

一、面点实操课中的教学问题

文化积累水平低、实操意识差已经成为有关教学活动中最为常见的短板问题。结合现阶段的中式面点教学活动来看,文化水平偏低、活动意识不强已经成为影响实操活动顺利开展的主要因素。部分学生没有形成良好的学习意识,在实操教学活动中可以忽略文化教育的重要价值,认为只需要积极参与实践活动便能够掌握中式面点的制作技巧^[1]。在这种情况下,学生虽然能够掌握中式面点的制作手法,却无法及时完成文化传承任务。部分学生对于面点实操课的关注仅仅停留在“吃”上,严重缺乏做的兴趣,当实操能力与教学要求逐步脱轨,学生并不能在实操活动中掌握相应的实践经验。

二、提升面点实操课有效性的具体策略

(一) 宣传文化知识,提升实操兴趣

我国地域辽阔,饮食文化极为复杂,不同的面点背后一般隐藏着相应的历史故事或民间传说,如果能够将这些故事作为教学材料导入到课堂当中,在激发学生的操作性取得同时,必然能够同步提升学生的文化素养^[2]。但从当前的面点实操教学活动来看,大部分教师仅注重培训学生的相关技能,文化教育与教学工作严重脱轨,在不了解饮食文化、无法掌握饮食文化的落后环境下,面点实操课的发展并不能取得相应的成果。

在教学活动中,教师可利用民间故事、文化故事调动学生的学习兴趣,使其参与到教学活动中。以南方经典面食“猫耳朵”的教学为例,教师可围绕民间故事发起教学活动:相传乾隆下江南时天下大雨,众人在船舱之中避雨,可降雨久久不停,乾隆变向船舱中的老人讨要吃食。但只有白面,没有工具,做不成面条,老人的女儿在小猫身上获得灵感,利用手掌将白面碾成块状,形如小猫耳朵,配上虾汤一同煮熟,滑嫩可口,咸爽美味,“猫耳朵”就此得名。由于这一面点在中国土地上极为常见,学生会结合生活经验与地域特点对“猫耳朵”的特点进行分析。部分学生指出,猫耳朵不仅能够煮熟,也能够通过烘烤制备,不过是主食与点心之间的区别而已。部分学生指出,作为主食的猫耳朵可配合不同的汤料服用,在东北地区,猫耳朵配酸菜同食,而在南方地区,猫耳朵与海鲜汤同食。依靠对生活、文化故事的同步分析,学生开始了解到中式面点与社会生活之间的渊源,在赋予有关面点“烟火气”之后,学生参与实操教学的积极性也会随之提升。

(二) 控制学生情感,管理操作细节

开展中式面点实操课的最终目的在于培养学生制作中式面点的良好能力,依靠实操课程激发学生的面点烹饪意识。但部分学生仅希望满足自身的口腹之欲,在参与实操的过程中,依靠自身的爱好控制烹饪时间/添加面点配料,在这种情况下,学生的专业技能很难得到提升^[3]。

(三) 明确具有特色的培养目标

中职学校是培养技术技能型人才的重要教育机构,同时也要与当下社会发展以及经济建设的目标方向相适应,关注学生综合能力的发展。因此中职学校的特色发展必须要从培养目标上着手,除了要提高学生的专业能力和岗位就业技能之外,更要利用学校的优势,为不同的学生打造个性化的发展方案,让每一个学生都能够找到适合自己的岗位和行业,促进他们实现人生的价值。可以通过不同的测试对学生在不同专业和领域上的潜能和兴趣进行评价,有的学生在语言类具有天赋,可以学习外语专业,而有的学生更适合技工类专业,可以选择机械、电工等专业,真正以学生的长远发展为中心,制定特色的培养目标,以提高学校的办学效率和水平。

结语

综上所述,在中等职业学校的特色发展中,学校需要从自身的办学理念、目标、专业设置以及师资队伍等各方面进行完善。在人才培养上,需要时刻以职业导向为中心,加强实践教学和引导,树立全新的教学理念,关注学生的差异性,重视学生的个性化发展。在专业上也要找到属于本校特色的重点专业,构建完善的教学环境和条件,以此来提升办学水平。

参考文献

- [1] 陈国庆. 中等职业学校特色发展存在的问题及其对策[J]. 西部素质教育, 2018, 004(007): 179-180, 188.
- [2] 刘亚飞. 浅谈中等职业学校学生管理存在的问题及对策[J]. 中国新通信, 2018, 020(013): 199.
- [3] 张晗. 中等职业学校信息化教学存在的问题、原因及对策[J]. 进展, 2018, 000(006): P. 114-115.

教师应帮助学生控制自身的情感,围绕专业的教学知识开展实操技能训练活动,控制食材用量,保障教学工作的科学价值。以提褶包的相关教学为例,作为中式面点中的“热门角色”,提褶包口感丰富,用料考究,但制作难度较大,针对该类高难度的教学内容,教师更应引导学生做好细节处理工作。一方面,对面点的制作用料进行严格控制,利用泡打粉、添加剂、酵母粉等材料制作面皮,在学生熟练掌握提褶包的制作技巧之前,严格禁止学生在和面、制皮等环节“异想天开”。另一方面,对包子馅进行严格管理,除添加营养素、调料之外,应避免加入过量的糖、食盐等调味品,保障饮食健康。在制作提褶包的过程中,教师应对用水量、调料用料、食材用量进行严格控制,并对学生的制皮手法、包馅手法进行指导,确保学生在实操课程中掌握专业的实操技能,依靠严格的管理制度提升实操教学的有效性。

(三) 活用现代技术,延长教学时间

当教师利用专业的面点制作手法发起教学活动时,学生并不能对有关教学工作作出一个积极的回应。由于教师的展示速度过快,专业能力过强,面点实操教学很难得到保障。针对这一问题,教师可尝试利用微课延长教学时间,依靠课上、课下两大教育理论的相互配合,重新优化教学活动。

以芝麻饼的制作教学为例,在课堂教学环节,受限于教学时间与教学范围,并非所有的学生都能够掌握芝麻酥的制作方法。在完成教学任务之后,教师可将有关面点的制作技巧分解为教学视频,依靠对制作步骤的逐步讲解,帮助学生掌握制作芝麻酥的基本要领。首先利用微课展出的面饼的制作技巧,对和面、发面、制作面饼等技能进行讲解。在学生掌握有关技能之后,对芝麻的炒制技巧进行讲解,并将先前所讲述的面饼制作技巧重新纳入到教学活动当中,对面饼的烤制技巧进行讲解。在学生掌握基础技能之后,教师利用微课导入新的教学内容:如何向面饼中添加辅料,除制作芝麻饼外,该类型的烹饪技能还能应用在哪些面点的制作活动中。依靠类比,在加深学生对于面点实操课的记忆的同时,帮助学生在全新的环境中掌握面点制作知识。

结语

要提升面点实操课的教学有效性,除保障理论知识的正常传输之外,教师还应尝试在文化理论、现代技术与实操教育之间建立对接,依靠多元化的教学机制帮助学生掌握实操技能。实操是基于实践发展而来的重要能力,在引导学生参与实操活动的过程中,教师应将学、用、记等板块结合起来,创造多元化的教学体系,为学生实操能力的发展提供必要的教学环境。

参考文献

- [1] 魏元元. 面点实践课有效教学方法探究[J]. 考试周刊, 2016, 000(048): 174-174.
- [2] 黄志伟. 如何提高面点烹饪实训教学的有效性[J]. 中小企业管理与科技, 2016.
- [3] 王惠忠. 如何提高面点烹饪实训教学的有效性[J]. 中国培训, 2017, 000(010): 224-224.