

教育信息化背景下中职烹饪教学之我见

周金端

湛江市华南职业技术学校

[摘要]我们身处于一个科技协同创新产业的时代,也享受着科技带来的各种便利。与此同时,科技赋能了教育事业,在一定程度上提高了教育教学的实效性,为教育事业的革新与发展指明了前进道路。现阶段,中职烹饪教学中仍然存在多项问题尚未解决,一直困扰这一线教育者和学生,那么烹饪教师势必要引入信息技术手段创新教学模式,致力于为学生构建出良好的学习环境,助力学生的高效学习、自主实践。本文具体阐述了中职烹饪教学中存在的问题与现状,并就现状提出了几点兼具有效性与创新性的策略,希望能够为一线教育者提供更多借鉴与参考。

[关键词]教育信息化; 中职烹饪; 教学现状; 创新策略

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.11.1506

烹饪是一门相对复杂的手艺,转化为学科后就更为复杂,因为这一学科特别的考验学生的实践能力与综合素质。笔者认为,在信息迅速发展的形势下,作为职业教育的一门学科,中职烹饪教学也要顺应时代的要求,引入信息技术。这无疑为烹饪教学提供了一条捷径。因为引入信息技术能够生动、形象的解释烹饪知识,也能够在理论课上有更多直观性的表达。在实践教学模块,教育信息化背景下支持的虚拟技术、情景演练等能够为学生提供更多实践机会,还有利于提升学生的烹饪兴趣以及烹饪技术水平。毫无疑问,信息技术手段在中职烹饪教学中的融入是具有积极意义的。本人作为一线教师一直力求通过改变课堂教学方法提升烹饪教学效果,助力中职学生的专业技能和综合素质不断提升。下面结合个人的实践,谈谈笔者的理解与看法。

一、教育信息化为中职烹饪教学提供了发展基础

(一)信息技术手段能够生动、形象地解释烹饪知识

笔者认为,教育信息化为中职烹饪教学提供了发展基础、指明了前进方向。尤其在实践素质更为重要的学科中,这一教学手段的应用无疑是雪中送炭。传统教学模式下,由于烹饪工艺的复杂和烹饪教学难以做到面对面、手把手教学,使得教学效果一直难以有所突破,更在现代化背景下黯然失色了。信息技术在教育事业中的全面铺开实现了多媒体设备、电子白板等先进设备的大范围覆盖,同时有了更多教学软件、教学资源的支持,使得烹饪知识可以更直接、更形象地展示在学生面前。这是信息化教育手段取得的重大突破,也是中职烹饪教学效率和质量提升的重要基础。

(二)信息技术手段能够充实烹饪课堂、提升教学效率

传统教学模式下,中职烹饪专业学生要记背食谱,但由于流程繁杂、材料丰富,往往会由于疏漏而影响到学生最终的烹饪水平。加之大多数学生以看教师操作为主,鲜少能够全身心地投入到烹饪过程中反复实践和训练,致使烹饪教学质量相对偏低,实在难以达到理想中的教育效果。但融入信息技术手段后,烹饪课堂将变得更加丰富,不仅教师可以采用电子白板进行讲解,学生也有机会参与到烹饪过程中。与此同时,烹饪教师还可以使用海量的微课资源、动画资源进行讲解,加深学生知识印象的同时为其自主训练提供参考模板,协同多种教学方法提高学生的课堂学习效率。

(三)信息技术手段能够模拟烹饪突破教学重难点

对于大多数中职学生来说,烹饪知识中有相当一部分重点和难点,尤其是用料的多少难以控制和火候的大小难以控制,这两点往往就决定了一道菜品的风味。如果学生在理论学习阶段没有把握好,实践过程中就很难纠正了。但如果有了信息技术手段的引入,学生将能够在理论学习阶段完成模

拟训练,进而能够在反复思考和模拟操作中解决问题。这样的教学过程既节省了原料成本,也使得学生更愿意自主学习和思考了,也就是说信息技术手段的使用能够在一定程度上突破烹饪教学重难点,为学生提供多种解题和实践的渠道,促进学生在烹饪学习过程中独立思考、自主创新。

二、教育信息化背景下的中职烹饪教学创新策略

教育信息化背景下,许多中职学校配备了较为先进的多媒体设备、电子白板等,也有一部分院校与社会企业、酒店深度合作,甚至开发和建设了烹饪实训基地,并配备了更为先进的虚拟仿真技术平台。这都是科技赋能教育事业带来的便利,也为中职烹饪教学带来了诸多便利。

(一)利用信息技术引导学生课前预习

利用信息技术引导学生进行课前预习相对不陌生了,传统教学模式下就有布置课前预习任务的重要环节,它们的本质作用都是让学生大致了解课堂教学内容,让学生准备好进行多维度的、深层次的烹饪知识学习。但与传统模式不同,信息技术支持学生使用移动设备、智能设备等进行课前预习,甚至教师还可以提前发放教学资源、教学课件,为学生在课前更好地预习创设条件,以此增强学生的课前预习效果。

例如,在教学《刀工刀法与勺工技术》这一部分内容时,笔者尝试糅合自身所学为学生录制了微课视频,并提前一节课发放给学生,供学生在预习过程中使用和参考。在课堂教学中,笔者用该视频导入教学,让学生说一说自己看完视频之后的收获与感悟,以此考察学生的预习成果。当然,烹饪教师还可以在微视频中穿插小问题、问题链等,供学生在学完本章节内容后思考和解决问题,以此来加强师生间的互动,丰富学生的课前预习体验。在学生学完所有内容后,也可以应用这些微视频来巩固和复习,从而使学生的烹饪学习真正意义上打破时间和空间的限制,切实提高学生烹饪学习的效率。

(二)利用信息化手段解释烹饪知识

利用信息技术引导学生进行知识理解、知识巩固是十分必要的,这是信息技术手段在烹饪教学中发挥作用的最重要环节,也有可能是最有效环节。传统教学模式下,烹饪课堂更多的是教师操作、学生理解,这样的方式难以引起学生共鸣,往往较难达到预期中的教育效果,加之很多操作会受环境和设备的影响,学生难以理解,有的学生甚至不会操作。因此笔者认为,中职烹饪教师可以通过信息技术这一教学手段来优化课堂,例如微课教学、翻转教学、混合式教学等。其中,微课教学是对教学重难点知识的形象解释,能够切实提高学生课堂学习的效率;翻转教学是围绕学生主体的教

学,也就能切实拓展学生的认知和视野;混合式教学是一种糅合了线上和线下的教学模式,能够实现师生的多元互动,进而能够增强学生在烹饪学习中的情感体验。选择其中的任意一种都能够为烹饪课堂提质提效,关键还在于教师如何运用与优化。

例如,在教学《出肉及整料去骨》这一部分内容时,笔者提前设计教学方案和教学资料,保证基于相关教学资料的互动能够增强学生课堂学习效率。首先是微课视频,需要教师自己录制或从海量互联网资源中进行筛选,关键要与本班学生的理解能力、专业基础相契合。其次是翻转教学,烹饪专业教师甚至可以将课堂交给学生,让学生自由组合和选择话题进行实践与探索。在这一过程中,教师甚至可以用无线摄像头、手机录制、实时录播等手段记录学生的实践探究情况,方便之后做出更加客观、合理地教学评价。最后是混合式教学,烹饪专业教师可以应用雨课堂、蓝墨云班课等教育产品进行同步教学,直接给出学生需要参考的资料,或与学生进行随堂互动、随堂测验等。以上三种教学方式都基于信息技术延伸和发展,也都能够通过各种各样的形式将知识展现到学生眼前,不仅大大降低了学生理解和熟练烹饪知识的难度,还在一定程度上提高了学生专业学习的质量和效果。

(三) 利用线上教学平台督促学生复习

信息技术支持的线上教学平台能够动态监测学生的课内外学习情况,进而能够为中职学生课后复习烹饪知识提供一定指导和帮助。尤其在教师上传了可供复习参考的资料后,更是能够大大提升学生复习效率。烹饪教学过程中,如果我们教师能够引入信息技术来辅助教学,也就能将抽象的知识具体化、将零散的知识系统化、将乏味的知识趣味化。那么在引导学生复习过程中,教师更是能够通过信息技术手段的活动指导学生复习,借助网络通道培养学生复习知识的习惯,促进学生对理论或实践内容的巩固,锻炼和提高学生的烹饪技艺。

例如,在教完油酥原理这一部分内容后,笔者加给学生提供了一个复习使用的视频,总结教学过程中应用了的微课视频、多媒体课件等知识内容,让学生能够更完整、更系统化的巩固油酥的制作原理、油酥的特点和应用方法等。与此同时,烹饪专业教师还可以开放线上答疑窗口,方便学生在复习过程中遇到问题及时解决或及时寻找方法化解。除了以上能够直接看到效果的功能外,线上教学平台还善于用数据说话,也就是可以统计学生的在线时长、作业情况等,进而能够为教师组织复习提供更多参考。这也是线上教学平台能够动态监测学生自主复习情况的主要原因,对于相关功能的进一步使用还有待于我们教师做进一步的持续性使用和深层次探索。

(四) 利用信息化教学软件进行客观评价

到目前为止,信息化教学软件已经成为相对重要的评价平台,甚至能够通过在线评选、筛选出更优秀的烹饪作品,这样的评价模式也能够一定程度上提高中职学生的专业审美。如果要采用信息化教学软件对学生的作品进行客观评价,实际上教师也要积极参与其中,不仅要充分考量本班学生的实际水平布置任务,也要对教学软件的评价结果进行校正和总结。尤其在作业布置方面,笔者认为教师有必要进行分层教学和分层管理,也就是针对学生实际情况划分等级,并为学生设置与之实际条件匹配的实践任务。这样由教学软件给出的评价才能够更加客观和具体,进而能够指引学生在

今后的烹饪实践中加以改正。

例如,在教完《热菜的装饰》这一部分内容后,笔者让学生结合实际水平制作一道热菜,而学生完成作品后也要及时共享至公共平台,供系统的测算和其他学生的查看与点评。这样的任务本身给了每一位学生展示和实践的机会,也就从根本上提高了学生参与互动的积极性。当学生细细品味不同的作品时,自然能够结合自己的作品给出客观评价。而当学生的意见汇总起来时,也就相对更加客观和公正,大数据测算也正是这样的原理,能够结合普适情况给出合理的评价与建议。在此基础上,中职烹饪专业教师也要站在自己的角度给出评价,要尽可能照顾到更多优秀或典型的作品,激励学生再接再厉、自主创新。利用信息化教学软件对学生作品进行评价,大大提高了评价过程的效率和质量,同时能够给予学生展现自我的机会,锻炼和提高学生烹饪技艺的同时深化他们的评价水平,进而能够为更多学生带来丰富的烹饪学习体验。

(五) 积极建设合作互补的烹饪教学平台

素质教育背景下,死记硬背、题海训练等学习方法已经不适用了,同样不适用的还有死板的课堂教学、落后的教学方法,那么中职烹饪教师势必要融入信息技术手段优化课堂,建设更好的课堂学习氛围,督促学生勤奋学习、独立思考。笔者认为,中职烹饪教师可以借助信息技术在课堂环境下建设一个合作互补的烹饪教学平台,要实现学生之间的相互促进、相互影响,要基于信息技术增强小组合作学习效率,锻炼和提高组内每位学生的烹饪技艺、综合素质。此外,该教学平台还必须发挥出每位学生的优势,实现对个人的专业素质培养,激励学生的专业化成长与职业化发展。

例如,在针对自主宴席的设计课程中,笔者对学生进行分组管理,既可以是学生自由结组,也可以是半自主的拟定小组名单。宴席设计实践探究过程中,每一小组的组长要承担起领导责任,组织学生探讨设计元素、设计主题、设计方案等,还要与其他小组长进行友好的互动和交流,争取创建出令自己和小组成员满意的宴席作品。在此基础上,组长还要善于分配任务,也就是要将已经确定的方案进行分工,保证每一位学生都能够参与到擅长或想要学习的细分板块。学生各自将自主宴席设计进行汇报,然后教师就组织其他参赛小组共同点评,在班级范围内构建出一个良性竞争关系,让学生在汇报作品的过程中反思,让学生在评价的过程中再学习。这样才能够充分利用好信息技术支持的各类平台,将学生的想法落到实处,考察中职学生的个人素养和团队协作能力、真实烹饪水平等。

总而言之,将信息技术教学手段引入中职烹饪教学中势在必行,中职烹饪教师应当利用好课内外时间锻炼信息素养能力,争取通过对教材内容的生动解释、通过对互联网教学资源的应用、通过对先进教学设备的运用,切实增强烹饪教学效率和质量,助力学生的专业化成长与全面化发展。在此基础上,中职烹饪专业学生也应当熟练各种教学设备、学习软件的使用,配合生动化的知识内容巩固训练,配合烹饪技巧的讲解自主实践,以提高自身的专业能力与综合素质。

参考文献:

[1]赵君.信息化背景下中职院校数学教学契合点创新性研究——以烹饪类专业为例[J].科普童话·新课堂(中),2021(5):163.