

基于微视频的翻转课堂在中职实训课程中的设计与应用

——以《中式面点制作》课程为例

许万里

上海市城市科技学校

摘要:在信息化教育的推进下,中职实训课程的教学也发生了翻天覆地的变化,微视频资源、翻转课堂教学模式被广泛运用于各门课程的教学。本文就基于微视频,以《中式面点制作》课程为例,探讨了如何将翻转课堂教学模式运用于中职实训课程的教学,提高课程教学的整体水平。

关键词:微视频;翻转课堂;中式面点;实训课程

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6288.2022.05.155

近年来,我国各个阶段教育教学在信息技术的支持下得到了转型改革,以翻转课堂这一教学模式的运用为例,其将学习权利从教师处转移到学生手中,利用课堂内外宝贵的时间,深化了学生对重点知识的理解认知,进一步提高了教学活动的灵活性、主动性。而微视频是支持翻转课堂的重要资源,这种视频的时长多是在十分钟以内,既保持了学习的效率,也能带给学生轻松自由的学习体验,提高了学生对专业课程的接受程度。在中职学校烹饪专业中,《中式面点制作》是一门主干专业的实训课程,这一课程的教学涉及面点基本制作技术、基本原理、基本操作程序等,要求学生能够熟练使用不同的技术手段,独立完成各式面点的制作。但长期以来,这一课程的开展都存在着课时设置有限、学生联系不足、与实践脱节等问题,对实训教学等相关工作的开展带来了一定的阻碍。随着“互联网+职业教育”等相关政策的推进,也为《中式面点制作》实训课程的开展带来了更多的挑战与机遇,如何高效运用微视频、构建“翻转课堂”成为有待解决的问题之一。

一、问题的提出

目前,教育的数字化、信息化转型已经成为中职教育发展的主要方向,尤其是在新冠疫情暴发之后,线上与线下教学模式的结合发展为一种必然的趋势。而翻转课堂在中职《中式面点制作》实训课程中的设计与应用满足以下背景:

(一)顺应教育信息化的要求,满足职教网络化的发展趋势

在中国教育体系中,中职教育作为职业教育的重要组成部分,扮演着培养应用型、综合型人才的关键角色。近年来,随着教育信息化的推进,中职教育也发生了翻天覆地的变化,如何在满足时代趋势的基础上,实现专业课程与信息技术的紧密结合得到了社会各界的关注。早在2017年,我国教育部等相关部门就职业教育的长远发展颁布了指导意见,认为在信息化的现实环境下,“职业教育教学模式创新研究与实践,大力推进信息技术与教育教学深度融合”。《中式面点制作》本身就是一门实训课程,这门课程可以在信息技术、网络技术的支持下,构建更为真实的仿真情境,开拓专业的网络智能平台,实现师生之间的高效互动,也为学生的实践操作提供更多的机会。因此,这种技术的注入更能驱动中职实训课程教学的创新发展。

(二)实现“互联网+实训”的有机结合,推动传统教学模式的转型发展

目前,我国教育已经步入了“互联网+教育”的状态,教育突破了传统线下教学模式的限制,积极汲取了线上模式的有利元素。在这一现实背景下,丰富的网络资源、教学内容以数字化的模式展现,全面推进了教育新常态下中职教学结构的转型、教学方法的创新。在相关政策中也做出了明确的要求:“推广翻转课堂、移动学习等信息化教学模式,最大限度地调动学习者的主观能动性,促进教与学、学与学等的全面互动”,这也为中职优秀应用型人才的培养提供更多的机遇。

结合实际情况来看,长期以来,中职在实训课程的开展上都沿用了传统的模式,以“课堂演示——模仿——反馈——评价”为基本流程,阻碍了学生的自主参与操作演练。而在翻转课堂的支持下,教师能够利用互联网平台构建协作式、开放式的教室,重新整合课前、课中、课后等不同教学环节,优化实训教学的流程,为学生的自主学习、互动探究创设良好的空间。

(三)获取数字资源的支持,调动人才自主性成长

翻转课堂与传统的教学模式存在着显著的差异,其在微视频等资源的支持下,更为关注学生自主性、能动性、创造性的调动。而微视频更是将各类丰富的数字化资源整合到实训课程之中,以推动学生自主学习、自主演练为目的,提供形式内容丰富的可视化资源。例如在《中式面点制作》的过程中,可以将制作的流程、标准通过详细的文字、声音、图像展现,为学生带来与众不同的体验。

因此,相对于传统的教学模式,以微视频为主要资源的翻转课堂能够突破学生在认知空间、记忆限制等方面的限制,在对接国家级、区域级教育资源的基础上,实现教学内容在深度与广度上的拓宽,进一步带动学生实现自主性、终身化的学习,为中职学校培养优秀人才注入源源不断的动能。

二、翻转课堂实训课程中微视频资源的设计开发

(一)微视频资源的类型设计与功能表达

微视频又被称为微课,这种课程资源的时间较短,多集中在10分钟以内。微视频的制作者多为教师,教师可以结合学生的实际学情对微视频的时长、难度进行调整。《中式面点制作》的微视频一般需根据课程的整体结构,对重难点内容、制作的细节加以强化,还需要注重对制作细节的创新延展。

从视频资源的功能表达来看,中职学生的类型较为多样,他们在学情、学能上各有差异,专业基础、实践操作水平也有所不同。因此,《中式面点制作》的微视

频制作需要具有以下功能：对制作步骤的分解、循环演示、细节放大，同时还需要注重对重难点内容的拆解，加强对各类案例的解析。

不同的讲解视频还需要结合不同的教学情境，引导学生开展自主操作、焦点讨论、实践反馈、户主评价等活动，满足《中式面点制作》实训教学的多元化诉求。

（二）微视频开发的整体框架与内容——以《中式面点制作》为例

中职烹饪专业本身就涵盖了多门实训课程，《中式面点制作》是最为基础的课程之一。这一课程以面点制作的基本工艺、操作技能、制作原理为教学内容，通过系统学习，使得学生能够掌握和了解面点制作的基础知识，熟练掌握实践操作的基本功。而这一课程的实训模块主要包括煮、蒸、煎、炸、烙、烤、炒以及宴席面点品种的制作技术，现有教材根据面点的品名、小序、风味特点、原料、制作工具、工艺过程、操作重点与难点的顺序进行逐一的解释。

在开发设计微视频的过程中，主要是以面点的教学内容为依托，结合翻转课堂教学模式的特点，设计制作满足不同功能需求的微视频，以此来把握学生整体感知的需要，进一步提高学生的综合技能；另外，通过分段单一技能视频、辅助支持等资源视频的制作，让学生一边观看，一边进行探究与合作。

三、基于微视频的翻转课堂教学模式的应用——以《中式面点制作》课程“菊花酥的制作”教学设计为例

（一）翻转课堂的教学模式与内容转变

翻转课堂从本质上来看是对课堂内外教学的颠覆，学生的主体地位得到了突出。在微视频等资源的支持下，学生可以在课前预先完成相关操作技能的学习，主动接受知识的传递，学习的自主性、能动性得到了提

高。尤其是在实训课程中，学生能够提前完成对相关知识的感知尝试，教师继而在课堂上开展实践操作等多类活动，深化学生对相关知识、操作的理解。在《中式面点制作》的实训教学中，教学内容发现了明显的变化。教师从过去教育者、管理者、指导者的身份转变为现在的答疑者、解惑者、启发者；而学生也从知识技能的被动接受者转变为问题的发现者、探索合作人员。除此之外，在翻转课堂的支持下，教学方法、教学内容、教学程序与评价也发生了相应的转变，具体可见表1所示。

表1 翻转课堂与传统课堂转变内容的对比分析

转变内容	传统教学模式	翻转课堂模式
教师	教育者、管理者、指导者	答疑者、解惑者、启发者
学生	被动的接受者与程序化的练习者	发现提出疑问、主动合作探究者
教学方法	灌输式、接受式	探究式、研讨式
教学内容	预设型内容	生成性内容
教学程序	课中学、课中练	课前学、课中研、课后用
教学评价	侧重于掌握的测试型检验	侧重于能力培养的多元化评估

（二）翻转课堂教学模式的应用设计——以菊花酥的制作为例

在微视频的支持下，学生可以在课前掌握具体的操作手法、流程；教师则可以设计专项的任务目标，以此作为驱动调动全体学生参与其中，在完成基本型任务的基础上，通过实践操作找到面点制作过程中存在的问题。而在课堂上，教师则可以对学生的问题进行搜集整合，提供共同交流分享的空间，协作制作，共同突破实训的重难点。本文在研究中就以“菊花酥的制作”为例，对教学环节进行了具体的整合设计，具体可见表2所示。

表2 《中式面点制作》实训课程“菊花酥的制作”翻转课堂教学设计

课次	课时	1	执行日期	班级日期						
周次	课型	实训								
课题	菊花酥的制作									
教学目标	知识目标： 1、了解菊花酥的形态特征 2、掌握菊花酥的成型方法 能力目标： 1、能应用菊花酥的成型方法，学会制作菊花酥的造型 德育目标： 1、培养学生制作菊花酥造型的兴趣和审美情趣，提升学生综合职业素养 2、树立学生自信心，培养团队协作精神									
教学方法及策略	通过任务驱动的方式，引导学生通过合作探究的形式开展教学，在实践探究中掌握制作方法。			技术支持	1、微视频：菊花酥的整体操作演示及细节演示 2、导学单：分步讲解，引导学生根据分解任务完成学习活动					
教学要求	知识与技能			重点	难点	目标达成度				
	菊花酥的形态特征					识记	理解	应用	分析	综合
	菊花酥的成型方法			√		√	√			
	菊花酥比例的控制				√			√	√	
制作菊花酥的造型			√				√	√	√	
教学场景设计	课堂以小组为单位，每组4个人，每张桌子上摆放旋转展台、旋转台签、操作工具（雕刻刀、刮板）、盛器和操作原料（蛋液、包好馅心的油酥剂子）。教学过程师生互动、生生互动、充分创设团队合作的教学氛围。 本堂课运用翻转课堂视频或图片导入，借助传统教具白板展示要点，采用现代多媒体技术，直观展示菊花酥成型的视频和菊花酥生坯的投影，激发学生兴趣、解决课堂重、难点。									

翻转课堂教学流程的设计		作品呈现导入—合作探究—实践方案的制定—实践操作—评价延伸		
	教师活动	学生活动	设计意图	
课前任务	将提前录制好的菊花酥制作视频上传到超星学习平台上，为学生布置自主学习的任务，在时间节点前检查学生的视频观看情况，搜集整合问题。	1、观看制作菊花酥的微视频； 2、完成相应的学习任务； 3、拍摄课外制作菊花酥的视频或者是图片。	在课前，引导学生自主观看制作菊花酥微视频，尝试开展自主操作活动，了解制作的重难点，为后续教学打下基础。	
作品呈现导入	1、展示学生制作的菊花酥，引导学生观察讨论，明确菊花酥的形态特征。凸显出制作菊花酥的关键技能； 2、布置任务，出示导学单，提出学习过程和需要完成的事项。	1、对不同作品进行观察分析； 2、回答教师提出的问题； 3、预览导学单	引导学生对比观察、分析不同作品的差异，了解菊花酥制作的重、难点。	
合作探究问题	1、播放菊花酥制作的整体制作视频，深化学生的整体感知；播放分解步骤六合一操作视频（图片一），让学生找到菊花酥制作的关键点； 2、小组合作：引导小组开展互动讨论、协作制作等活动，讨论问题出现的原因与解决方法。	1、观看菊花酥微视频，深化对问题的思考； 2、小组讨论可能存在的问题，找到问题解决的方法； 3、相互交流汇报	深入讨论、小组合作，对菊花酥制作的细节进行分析思考，交流制作经验。	
实践方案的制定	1、引导学生在分组的基础上，制定解决重、难点方案； 2、组织学生交流方案，并对其完善。	1、合作制定问题解决方案； 2、共同交流分享，对方案进行调整优化。	引导学生根据前期探究出的问题，制定相应的方案，培养学生问题解答能力、探究分析能力。	
实践操作阶段	1、播放“菊花酥的成型”操作分解步骤六合一视频； 2、教师巡回指导。	1、根据修改的方案进行菊花酥的制作； 2、学生观看视频，学生尝试制作菊花酥。	通过学生的自主体验，对前期制定的制作方案进行检验，实现对技能的灵活掌握。	
评价总结延伸	1、多元评价：配合ppt、投影设备，鼓励学生对作品进行展示，师生点评、学生自评、生生互评； 2、归纳总结：由学生自主归纳制作要点。	1、小组展示作品； 2、互相评价作品； 3、品尝菊花酥； 4、说出自己的体验，倾听他人的点评。	让学生对自己的实践成果进行展示，鼓励学生自主归纳总结菊花酥的制作技巧。	
课后任务	根据学习任务单的结果，在平台布置个性化的作业，要求学生开展巩固性、拓展性的操作训练。	1、完成巩固性的练习 2、尝试自己制作微视频 3、对现有学习的内容进行延伸	通过课后作业的完成，升华教学的整体效果。	



图片1 菊花酥分解步骤六合一操作视频

四、翻转课堂在《中式面点制作》课程中应用的建议

为了提高翻转课堂这一教学模式的应用效果，在制作微视频的过程中，教师首先需要明确教学的主体，根据微课程实际发展的诉求来对微课程进行设计制作。针对《中式面点制作》实训课程，教师应该针对课程教学的实际需求、课程所需要的标准选取合适的授课资料。

另外，微视频作为一种教学辅助手段，越来越多的教师将其运用于《中式面点制作》等实训课程之中，但教师需要把握其中的度，采用传统教学和信息技术相结合的模式，时刻关注其中存在的不足，将重点放在教师的实际演示、学生的动手操作上，这样才能避免出现喧宾夺主的情况，充分调动学生参与制作的自主性、能动性。

最后，微视频的制作与运用还需要注重个性化的推送，教师应该根据学生的实际学情、学能制作不同层次

的视频，鼓励学生根据自身的诉求来选择观看，以此来提高教学的整体效果。

参考文献

[1] 梁修书. 微课与翻转课堂在中职数学教学中的应用研究[C]//广东省教师继续教育学会. 广东省教师继续教育学会教师发展论坛学术研讨会论文集(三). 广东省教师继续教育学会教师发展论坛学术研讨会论文集(三), 2023: 724-730.

[2] 邵京. 基于微课引领的“翻转课堂”在中职数学教学中的应用[J]. 数学学习与研究, 2022(32): 29-31.

[3] 严爱丽. 中职面点专业“以赛促教、以赛促学、以赛促改”教学模式的探索[J]. 职业, 2021(17): 71-73.

[4] 罗家珮. 中职教育中式面点教学策略研究[J]. 现代职业教育, 2020(25): 98-99.

[5] 陈明儿. 浅谈微课在中职面点教学中的运用[J]. 教育信息化论坛, 2019, 3(11): 163-164.

[6] 叶茜茜. 浅谈“翻转课堂”激发中职生就业能动性的作用——以西式面点为例[C]//中国职工教育和职业培训协会秘书处. 中国职协2017年度优秀科研成果获奖论文集(一二等奖). 中国职协2017年度优秀科研成果获奖论文集(一二等奖), 2018: 1733-1737.

[7] 蔡羽. 微视频在中职护理专业翻转课堂中的应用研究[J]. 新课程(下), 2016(01): 113.

[8] 刘德秀. 微视频教学——翻转课堂, 促进有效性教学——在中职电子商务专业课教学中的应用初探[J]. 职业技术, 2015, 15(07): 96-97+86.

作者简介: 许万里(1985-), 男, 硕士研究生, 讲师, 研究方向: 烹饪工艺与营养。