

取,具备抗菌抗病毒以及杀害害虫的多种效果。当下杀虫剂经常使用的是除虫菊以及烟碱,而一些针对害虫的绝育剂主要使用的是棉酚进行制造的,其在林业害虫防治方面的运用也取得了非常大的成效。

5、基因技术防治

基因技术进行林业病虫害的防治目前来说仍然属于一种新兴的技术,其在防治害虫的时候主要是就基因技术加以运用并且充分结合遗传学的相关原理。相比传统林业害虫防治技术来说,其最大的区别就是,这一项技术并不是对害虫实行直接的杀害或者是促使其灭绝,基因技术主要是在病害群体当中释放一些经受过基因改造的有害基因雄虫,这些雄虫不育,因此释放之后害虫群体就不能够进行进一步的扩散和传播,会持续性灭绝。由此可见,这一项技术并不会对有益的生物带来任何的危害也不会对环境造成任何的影响,并且害虫也不会产生抗药性,该项技术未来发展空间是非常大的,甚至是林业害虫防治未来的主流方向和趋势。但是从目前来说,这一项技术发展时间还比较短,尽管也存在一些较为成功的案例,但是不足仍然存在,但是从长远的角度来说,基因技术在后续林业害虫的防治方面会得到非常好的发展和应用。

三、结束语

经过本文的分析不难看出,林业资源的有效保护必须要应用生物防治技术,只有这样可持续发展才能够实现,并且维护生态环境的平衡。而生物防治技术的不断发展和完善也将大幅度提升林业害虫防治工作的效率,这对于我国林业事业的发展而言起到了非常大的促进作用。

参考文献

- [1]张天生.浅析林业病虫害的生物防治措施[J].农业技术与装备,2020(11):161-162.
- [2]王大晶,李淑仿,孙大赛,李学龙.林业病虫害生物防治技术及管理措施[J].乡村科技,2020,11(29):79-80.
- [3]王井新.浅析林业病虫害的生物防治措施[J].农家参谋,2020(13):125.
- [4]张超,王雪芬.林业病虫害生物防治技术与管理措施[J].江西农业,2020(06):72-73.

取,具备抗菌抗病毒以及杀害害虫的多种效果。当下杀虫剂经常使用的是除虫菊以及烟碱,而一些针对害虫的绝育剂主要使用的是棉酚进行制造的,其在林业害虫防治方面的运用也取得了非常大的成效。

3、微生物防治技术

微生物防治技术主要是定向杀灭害虫,这一技术主要是运用真菌、细菌以及病毒制造生物药剂。除此之外,微生物防治技术最鲜明的优势在于消灭害虫的效果非常好且持续的时间比较长,具备较强的传播能力,不会产生抗药性的特点,也不会损耗生态平衡,对我们人类也是完全没有害处的。这一项技术在未来林间害虫的防治上也会有非常可观的发展。现如今,为了有效防治林间病虫害,已经投入了一些微生物所研制得生物杀虫剂,其中效果最为显著的是苏云金芽孢杆菌。

4、生物农药防治技术

该项技术主要是提取微生物或者是植物体内的一些物质,其对于防治林业虫害有一定的效果。在进行提取之后将其进行农药的制造。其安全性较高,不会对树木、动物以及人带来安全威胁,并且也不会污染环境。从实际上来说,生物农药当中的微生物农药可以作为其技术发展的结果以及分支。而其制作方式主要是利用细菌、真菌等等一系列微生物经过发酵之后进一步产生的次级代谢产物,现如今经常应用的微生物农药包含了:灭瘟素、阿维菌素等等,这些微生物农药在林木害虫的防治方面起到了非常好的效果,也受到了人们的广泛欢迎。

植物源农药属于低毒高效的一种农药,其主要的成分主要是从植物体内进行提

新烹饪视角下烹饪与营养教育创新发展研究

王浩

(绍兴市技工学校 浙江 绍兴 312000)

[摘要]提起烹饪,我们便能够将其与营养联系起来,并且能够在大脑中过滤饮食文化当中有关于烹饪的部分。人们的生活条件变得越来越好,在饮食方面也有了更高的追求。烹饪是人们在生活当中所能够掌握的一项技能,通过烹饪,人们可以做出符合自己胃口的美食,而在实际生活当中,人们不仅仅追求美食带来的享受,在烹饪方面也越地注重食物的营养。中专能够给社会培养很多人才,在烹饪与营养教育方面也有着一定的创新,使人才的培养与社会的实际需求相适应。

[关键词]新烹饪视;烹饪与营养教育;创新发展

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-627X.2020.08.761

现代人在饮食方面有着很高的追求,不仅仅是为了饱腹,更多的是去追求美食所带来的一种享受。本文所要论述的新烹饪视角下的烹饪与营养教育的创新发展,就是为了能够使烹饪与中专教育更好地结合在一起,也是为了能够使烹饪专业的教育更加满足现代人的饮食需求。而作为中专烹饪专业的教师,是有必要在烹饪与营养教学方面进行创新的,在进行专业教学的过程当中,要能够使真正的学会食物的烹饪技巧,并且要时刻的关注着社会在本方面的实际需求。在烹饪教学过程当中,要更加注重与新型教学技术的融合。

1. 新烹饪视角下烹饪与营养教育的创新发展

1.1 要对烹饪与营养教育的方法进行改善

烹饪与营养方面的教育工作,是为了能够在中职教育当中使本专业的学生更加综合性地进行烹饪学习,并且能够在烹饪技术的学习过程当中了解到更多的与营养相关的知识,真正地将所学的东西应用到现实生活当中。本文所要研究的重点是“新视角下”的烹饪与营养教育的创新发展,从这一点当中,我们要对烹饪与营养教育持一种审视的态度,要对中职教学当中的传统烹饪与营养教育进行审视,对其中一些不好的地方进行改善与创新,要真正地使中职的烹饪与营养教育有更好的发展。

我们能够从传统的烹饪与营养教育过程当中了解到的一点是,本专业的老师在对中职学生开展教学的过程当中,更多的是对学生讲述一些理论的知识,让学生开展一些实际性的烹饪操作却是极少的。我们也都知道,要真正地使烹饪与营养教学工作得到一个良好的效果,学生去进行实际性的操作练习是必不可缺的,这样学生才能够真正地学习到一些与烹饪技巧,与营养相关的东西。就中职学生主体而言,他们是不怎么喜欢进行理论知识的学习的,而且也比较讨厌理论知识学习的过程,所以基于这一点,相关的专业老师就需要去改变教育过程当中所使用的方法。

1.2 改善烹饪与营养教育方法的实际操作

中职学校的老师对学生开展的烹饪与营养教育工作,与本行业的实际工作还是相距甚远的,至少在教学所要使用的设施设备上、对菜品类型的学习方面都是没办法比的。正是因为这样,中职学校的领导与本专业的老师就更加应该去改善烹饪与营养教育的使用方法。为了能够更好地实现“新视角下”的烹饪与营养教育的创新发展,本专业的老师就可以从这些方面去进行改善。

首先,专业老师就可以让学生去看一些与学习内容相关的视频,这能够让中专学生对所学习的内容有一个动态的认识,然后可以播放一些专业人员讲述的营养知识,老师可以这样引导学生来进行专业内容的学习。

其次,老师还可以带学生去进行实训。举个例子来说,专业老师可以带学生一起去学习地区特色名菜,选取学生所感兴趣的菜色来进行教学,但所要练习、学

习的内容还是要以新烹饪视角和市场的的需求,来进行调整。而为了能够让让学生有自主学习的意识,老师可以让学生去选取自己喜欢,也适合自己的烹饪细分学科,开展特色教学。在中职学生学习过程当中,老师必须要严格地训练学生的刀工与调味等基础性烹饪技能,学习到一定的程度,老师可以让学生进行校外的实习,真正地将所学习的烹饪技术,学习到的营养知识应用到工作当中,与社会、与本行业相接轨,能够达到学有所用的目的。

2. 新烹饪视角下烹饪与营养教育创新发展所要注意的方面

中职类的学校对学生开展烹饪与营养教学,并不能够像高职院校、大学所进行的专业教育那样有那么好的教学效果,但正是因为这样,中职类学校更加应该在烹饪与营养教育方面去进行创新,使得中职学生在烹饪与营养专业方面的学习更加与社会对本方面的实际需求相接轨,不能够死守一套传统的烹饪与营养的教育方式。除了这一方面,中职学校还需要根据中职学生在学习方面的特点去设置出一套完整的教学模式,要使学生在进行学习过程当中,能够通过简单的方式对专业学习的内容有清楚的认识。而作为中职学生,也需要去对特色菜进行一定的了解,特别是对于特色菜的烹饪方法、营养价值来说,这是重中之重。而专业教师为了能够使学生的学习过程变得更加有趣,就可以去采取一些学生所能够接受的的教学方法去进行专业方面的学习,如上文当中所论述到的方法。

中职学校的专业教师,为了能够让让学生在烹饪方面学习到更多的技巧,还有与营养相关的知识,就有必要让学生在课堂上投入更多的精力,从这一方面来说,教师就可以将一些比较复杂的菜色给“简单化”,这里所说的简单化,是指通过一种简单的形式来让学生有更加深刻的认知,教师就可以在网上去搜索一些有关的资料,或者是由教师对不同的菜系进行划分。当专业老师给出一些相关的资料时,还需要考虑到的一方面,就是要通过什么样的方法才能够让学生加深记忆。当然,最主要的还是要让学生在进行理论知识学习的过程当中去进行实践操作,也就是说,老师不能够只是让学生停留在表面的学习,而是应该去准备一些相关的材料,来让学生进行实际操作,在实训过程中,教师可以从旁指导。

3. 结束语

新烹饪视角下的烹饪和营养教育要想得到发展,就必须要进行创新,但不论是要通过什么样的方法去对其进行创新,本专业的老师都应该将教学的内容与实际的需求相结合在一起,还要重视学生的学习效果。

参考文献

- [1]杭东宏.新烹饪视角下的烹饪与营养教育创新发展[J].食品安全导刊,2019(24):71+89.
- [2]杨军.新烹饪视角下烹饪与营养教育创新发展探索[J].武汉商学院学报,2018,32(06):88-91.