

探讨以职业能力培养为导向的中职烹饪教学模式

——如何上好每一次技能提升课

韦伟权

(桂林市第二技工学校 广西 桂林 541002)

[摘要]随着人们生活水平的提升,人们对于生活品质的追求也更高,因而社会上烹饪岗位的需求量逐渐增大。对于中职学校而言,烹饪教学就变得更加重要。老师需要依据市场的需求,优化技能提升课教学,持续培养学生的职业能力,提高其专业能力。只有学生具备强大的实践能力,具备较高的职业素养,才能在社会中获得良好发展。

[关键词]职业能力; 中职; 烹饪教学

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-627X.2021.06.036

对于中职教育而言,让学生拥有职业技能,是重要的教学目标。作为在中职老师,需要在基础教育的前提下,增加教育的深度与广度,引导学生形成优秀的职业素养,促使学生创新能力获得提升,促使其实践能力获得增长。只有这样,学生才能在社会竞争中立足,才能在行业岗位上持续发展。接下来,本文将从中职烹饪的教学分析,职业能力的培养分析,以及技能提升分析等方面,进行阐述和探讨。

一、中职烹饪教学分析

(一) 升级教学理念

在教学活动中,老师是重要的组织者,也是教育活动的参与者。老师的教学理念,以及教学方式等,将对教育质量起到关键性作用。因而,老师需要重视自己的教学水平,做好教学理念的更新与升级,以保障教学的先进性,保障教育工作的科学性。只有教学理念足够新颖,才能引导学生形成正确的专业认知,才能更好地指导学生提高技能,形成优秀的综合素质。只有与时俱进地更新教学理念,才能更好地了解市场需求,更好地优化教学活动,以便于学生更灵活地应对后期工作,更好地抓住客户的需求,提升客户的黏性。同时,老师不仅要注重专业技能的教学,而且也要做好道德素养的培养。只有树立认真负责的态度,以及保持勤恳的精神,才能促使学生全面发展。

(二) 完善教学模式

教学模式的优劣,是教学质量的关键因素。老师需要不断完善教学模式,加强对学生的实践锻炼,促使理论知识与专业技能同步提升,促使职业素养更好地发展。同时,促使教学手段更加多样化,为学生提供更加丰富的选择,提供更加优越的教育。特别是对于信息技术的运用,能够让教学工作变得更加生动灵活。借助网络视频或者图片,能够使教学形式更加丰富多彩。借助网络资源与信息技术,学生也能够更好地了解到当前的就业前景,了解到社会行业的变化与发展。另外,老师在进行教学时,还需要结合实际需求,持续拓展教育的深度,增加教育的广度,以便于更好地适应行业发展。老师需要认识到技能提升课的重要性,并且强化实践操作训练。打造适宜的模拟环境,结合模拟顾客的需求,结合食材的特点,进行烹饪训练。这样不仅能锻炼厨艺,而且也能提高实践能力,培养解决问题的能力。同时,工学结合的方式,也是重要的教育方式之

一。引导学生到餐厅进行实习,能够增加学生的工作阅历,提高学生专业的认识^[1]。

二、职业能力培养分析

(一) 职业道德与素养

烹饪,属于餐饮行业,同时也属于食品行业。食品的安全关乎人的生命健康,因而学生不仅要具备为人民负责的态度,而且也要具备高超的烹饪技能。这不仅要求学生需要具备相应的道德素质,而且也需要具备良好的专业技能。只有这样,才能够提供优秀的服务,打造更好地服务体验。学生需要在学习专业技能的同时,做好思想道德的培养,以及做好职业素质的培育。只有具备职业道德,具备优秀的品质,才能更好地接受这份工作,更好地为人们提供服务,以及满足人们多样化的需求。在每个学期,为本专业的学生提供“授服”的相关仪式,能够加强学生的重视性,提高学生的重视程度,这对于学生的个人发展而言,有着十分良好的作用。通过这样的形式,不仅能够增加学生的责任意识,而且也够提高职业的神圣感。而且,作为老师,更需要以身作则,为学生树立良好的榜样,促使学生不断向好发展。

(二) 职业生涯的规划

职业生涯的规划,是每个学生需要面对的问题。只有提前做好职业规划,才能从容地面对后续工作,才能得到良性发展。要想在职业岗位上取得理想的发展,就需要重视职业生涯的规划。学校方面需要借助理论与实践的结合方式,促使学生形成更加深刻的认知,进而提升规划的科学性。其中,老师可以运用微课的形式,丰富教学形式,为学生提供更好的学习途径。特别是在职业发展方面,借助一些网络资源,能够增加学生的了解,从而为后续工作做好准备。在确认职业规划以后,学生将有更大的动力进行学习和锻炼,也将有更明确的方向去努力。通过正视自身的不足之处,提高自己的优势,促使自己得到更全面的发展,得到更大的竞争力。

(三) 实践能力的培养

实践能力,是学生需要具备的一项能力。只有学生拥有强大的实践能力,才能够更顺畅地开展工作。通过对学生的行为进行规范,对学生的操作进行指导,促使学生更加专业化与规范化。特别是在技能提升课中,可以根据厨房的相关要求,结合学生的基础能力,还有学生的知识水平等,实施分组。通过

分组与合作学习的方式,锻炼学生的实践能力,提高学生的合作意识,从而为后续工作打好基础。在合作的过程中,在互相协作的过程中,学生不仅能锻炼合作能力,而且也能够锻炼专业技能。一边学习一边操作,也能够强化学生的记忆,增加学生的熟练程度。还有,利用互评的方式,也能够促使学生不断提高。切配以及打荷,还有炒锅等,实现一体化的流水线,实现更高的工作效率和质量。在这个过程中,学生能够在问题中培养解决能力,在交流中总结相关经验,进而提升综合实力。

(四) 创新能力的培养

创新能力,是不可忽视的一种能力。学生只有具备良好的创新能力,才能得到更加长远的发展。只有拥有创新的意识和能力,才能在行业内脱颖而出,实现更好地发展。特别是对于菜肴的研发而言,创新能力能够发挥极大的作用。老师需要制定相关的方案,不断提升学生的创新能力。学生需要多加参与社会实践,多加收集和积累菜品品种,以及掌握原材料的替换规律,研发一些创意性的特色菜品等。只有这样,才能促使自己不断进步,不断成长,才能在竞争中占据立足之地。再者,学生需要加强烹饪知识的学习,加强对综合信息的处理。只有全面提升自己的创作能力,才能打下坚实的工作基础。学生在完成基本任务以后,可以参加菜肴创新的小组,通过合作与竞争,促使自己更快地进步。同时,注重经验的总结,注重相关技巧的积累,也能够在今后工作中发挥作用^[2]。

三、技能提升分析

(一) 原材料的基础加工技能

原材料,是烹饪的基础,也是重要的组成内容。对原材料进行加工以及处理,是一项基础性的工作,也是具有重要意义的工作。由于我国的食材种类非常丰富,而且食材具有多样化的特点,因而食材的处理往往具有一定的难度。学生需要根据食材的不同特性,以及菜肴的相关要求,对不同的食材进行针对性的处理。只有选择合适的处理方式,才能真正发挥食材的价值,实现更理想的烹饪结果。对于学生而言,食材处理是非常难的部分,因而很多学生产生畏难的心理。针对这种现象,老师要及时做好指导与教育,解决学生的学习难度,促使学生克服困难,不断进步。

在技能提升的相关训练中,老师可以采用任务驱动的办法,引导学生进行自主学习与锻炼。学生需要对食材的情况做好掌握,并且对相关的理论知识做好了解。在熟练运用知识的前提下,在了解食材的前提下,对原材料进行划分,并且进行相应的处理。在进行操作时,通常可以分为特色用料,以及常规原料这两种情况。学生在进行食材加工时,可以通过知识迁移的方式,通过融会贯通的方式,掌握其他相似的材料处理方法。这样不仅能促使学生独立思考,而且也能够极大节约成本。学生不仅需要形状进行分类,而且也要重视加工的质量,实现规划化操作,以及实现标准化操作。

(二) 菜肴的烹调技能

根据传热的介质特点,通常需要进行不同的处理。烹调的方式,也能够分成不同的分类。例如,在实施油烹的时候,不仅可以使清炸的方式,而且也可以使用软炸的方式,以及使用酥炸的方式。只有结合具体的需求进行选择,才能实现更好的处理结果。学生在掌握基础知识的前提下,通过小组交流与谈论,能够提升操作的可行性,以及提高菜肴的质量与美观性。需要注意的地方是,老师在进行指导的时候,需要做好记录,以便于学生进行改进与反思。老师在进行作业评价的时候,不仅要针对性指出学生的特点,而且也要给予一些发展性的评价,进而激励学生不断进步。学生在遇到困难时,可以与组员之间进行商讨,这样能够极大地提高解决能力,提升自身的综合素养。

(三) 筵席菜肴的烹制技能

筵席菜肴的烹制,是教学中十分重要的内容。针对这部分内容,老师要做好安排与设计,提高教学的有效性。例如,在编排方面,以及在原料的选取方面,还有在切配以及加工方面,在烹制方面等,都需要进行科学的指导。由于这项工作非常艰巨,通常需要数人合作才能完成,因而老师要引导学生进行合作分工,共同完成相应的目标。行业模拟或者情境训练,往往都离不开这个主题。只有掌握这方面的技能与知识,才能真正提高自身的综合技能^[3]。

老师需要结合学生的需要,结合食材的性质,对学生做好分组安排,对于工作中的核心环节,要随时做好监督,以提高工作的质量和效率。在合理的安排之下,在综合性的联系中,学生将会得到能力提升,并且为未来发展打下基础,为将来的就业提供有利条件。只有不断强化学生的烹制技能,才能促使学生跟上时代的发展,促使学生得到更理想的职业成就^[4]。

四、结束语

总而言之,中职学生的烹饪学习,具有重要的意义。这不仅关系到学生个人的成长,关系到学生个人的发展,而且也关系到食品行业的健康与安全,关系到人们的就餐体验。只有加强对学生进行职业道德培养,加强对学生的技能锻炼,才能促使学生全面发展,促使学生取得良好的人生发展。老师需要积极转变教育观念,同时不断丰富教学方式,以便于更好地应对学生的学习需求。只有这样,才能促进烹饪行业的持续性发展。

参考文献

- [1]何滨.构建以职业能力培养为导向的中职烹饪教学模式[J].中国教育技术装备,2019, No. 459 (09): 104-105.
- [2]杨果才.构建以职业能力培养为导向的中职烹饪教学模式[J].视界观,2019, 000 (006): 1-1.
- [3]邱亿.中职烹饪专业特色餐饮人才培养模式探讨——以北海市中等职业技术学校为例[J].广西教育,2019 (34).
- [4]None.“实用型人才”理念下中职烹饪教学策略探讨[J].小学语文教学,2019 (1): 72-73.