

# 职业院校桂菜制作课程运用混合教学法的探索与实践

时劼

(广西商业学校, 广西壮族自治区 柳州 545005)

**[摘要]**当前, 烹饪教学模式存在一些问题, 以致教学效果不够理想, 需要运用基于超星学习通的混合教学法。在桂菜制作课程教学中, 要运用好这一教学法, 需要做好课前预习、课中导学、课后巩固及教学评价等环节的工作, 并及时对教学效果进行反思, 以提高教学质量。

**[关键词]**桂菜制作; 教学改革; 混合教学法

**[DOI]** 10.12252/j.issn.2096-627X.2021.07.1280

在“互联网+”时代, 信息技术深刻改变了人们的学习、工作和生活方式, 学校课程教学应顺应时代和社会的发展进行改革。2020年教育部等九部门印发《职业教育提质培优行动计划(2020-2023年)》中提到要推动信息技术与教育教学深度融合, 探索职业教育资源共建共享机制。这一提出不仅是掀起了职业教育在线精品课程建设的热潮, 同时唤起教育者对教学模式的重新审视, 借助于数字化技术的教学革新势在必行。

混合教学法借助于网络教学平台将学习的时间和空间无限放大, 学生在任何时间任何地点都可以进行学习, 教师更注重学生的个性化指导, 把学生的学习由浅到深地引向深度学习, 采用混合式教学法极大地提升了桂菜制作等专业课程的教学效果。

## 一、现行烹饪教学中存在的问题

### (一) 轻理论而重实训

在现行烹饪教学中, 老师在有限的上课时间只能尽量进行实训, 理论教学部分通常只是写个“菜谱”匆匆带过, 很少能把烹饪原理讲述清楚, 甚至出现这样一种现象, 在校学生会戏称烹饪专业学生为“菜刀班”, 这对学生的长期发展极其不利。理论知识的学习并不是将理论和实践完全切割开来, 简单的照本宣科, 死记硬背, 而是学习知识背后的东西, 在烹饪过程中会产生一系列物理、化学变化, 学生只有学好理论, 才能做到“知其所以然”, 烹饪理论是前人经验的总结, 是烹饪实训的基础, 必须理论与实践相结合, 才能提高学生的综合能力, 培养出具有创新能力的高素质烹饪从业者。

### (二) 菜品制作没有统一标准

随着桂菜产业的不断发展壮大, 桂菜技能型人才的需求越来越旺盛, 广西区内许多高等职业院校和中等职业学校陆续开展桂菜或者桂菜地方风味菜的教学与桂菜文化的推广。但桂菜课程建设起步晚, 课程体系不尽完善, 教学资源不配套, 教师在实际授课过程中少有对接桂菜标准, 教学依赖于老师的个体经验, 每个学校每位教师教授的菜品制作存在差异, 不利于桂菜教学的规范化, 严重影响了桂菜人才的培养质量。

### (三) 教学形式单一, 教学效果不尽人意

烹饪是传统行业, 桂菜更是地方民族风味菜系, 在教学上仍以传统的师带徒现场示范操作教学为主, 形成以教师为主的课堂, 学生被动接收, 教路单一, 且学法单一, 特别是在现行

的大班制教学中, 由于设备、场地、师资、教学资源等多因素的制约, 导致教学效果往往不能令人满意。

## 二、基于超星学习通的混合教学法的优越性

### (一) 学习的时间和空间无限拓展

超星学习通APP是超星公司推出的一款移动学习平台, 搭载丰富的知识资源, 例如电子课程、图书和期刊等, 因操作简便, 目前在中职学校中得到广泛应用, 适合于烹饪等各专业教学使用。教师进入学习通后可以使用资源库中已有的电子课程, 也可以根据需要开设一门新课, 待课程资源建设完善后, 邀请学生加入课程, 进行学习。

不管是在家中、教室里, 还是实训室内, 学生只需要使用智能手机联网就可以运用超星学习通参与到线上学习, 教师也可以通过平台时刻检测和管理学生学习情况, 不受场地等各方面因素限制。这样就使原先课堂内的有限时间, 变成了随时随地, 想学就学, 将学习的时间和空间无限拓展。

### (二) 契合教学改革趋势

2019年国务院在颁发的《国家职业教育改革实施方案》即“职教20条”中提出要进行“三教”改革, 即教师、教材和教法的改革。混合教学法形式上是线上学习和线下教学方式的混合, 但其更深层次是包括了基于不同教学理论(如建构主义、行为主义和认知主义)教学模式的混合。<sup>[1]</sup>既发挥了老师的主导作用, 又体现了学生学习的主动性, 信息技术的发展也同时推动了教育的变革, 混合教学法将现代信息技术引入桂菜教学中, 通过“线上”+“线下”教学, 满足学生个性化学习要求, 丰富桂菜教学内容, 解决现行教学模式中的痛点, 为提高教学效率和质量提供坚实保障, 这也是职业教育改革的必然趋势。

### (三) 教学资源的共建共享

教学资源建设在教学过程中最占用人力和消耗财力的, 共建共享教学资源是当代教学改革的热点问题, 我们必须认识到, 当今时代是开放的, 如果还停留在闭门造车, 封闭思想的状态, 就将面临淘汰。

相同科目的教师, 可以组建成教师团队, 共同备课, 建设和完善教学资源, 以桂菜制作课程为例, 根据人才培养方案, 利用校际共享, 将行业中的桂菜标准纳入课程教学标准中, 在超星学习通移动学习专业平台上建设课程结构, 上传和完善教

学资源,内容包含教案、教学视频、教学资料、随堂测试、课堂讨论、单元测验及单元作业和考试等,这些教学资源都可以实现校内共享的。待课程建设成熟后,还可以通过桂菜在线开放课程和短视频平台在校外向学校、企业和行业等推广桂菜文化,传播和弘扬广西地域饮食文化。

### 三、基于超星学习通的混合教学法在桂菜制作课程教学中的实施

#### (一) 课前预习

教师通过学习通的通知功能发布学习任务单,在学习任务单上,明确列出学习的目标、学习的线索、为检测知识掌握程度的作业题等。<sup>[2]</sup>学生依据学习任务单进行课程内容的预习,进入学习通相应课程章节观看教学视频或微课,完成章节练习题,平台通过大数据技术分析学生完成情况,教师以此决定课堂上教学时间巩固强化的时间比例。

#### (二) 课中导学

进入课堂后,教师可以使用超星学习通发布签到,为避免学生没有按时上课,可采用手势、位置或二维码的签到方式,短短几分钟教师就可以了解学生的出勤情况,节约了课堂时间。由于视频学习多是碎片化的知识,为了让学生形成系统的知识体系,教师和学生一起通过回顾的方式,对知识进行整理,构建知识脉络,帮助学生内化所学知识。平台内还设置了各种丰富的教学活动,有抢答、主题讨论等,教师可以根据需要选择使用,例如桂菜制作教学中,教师授课时会先对关键环节进行示范,但是到学生自己操作的时候,已经不记得怎么做,这时学生可以在APP中选择回看直播功能,再次观看教师示范。

#### (三) 课后巩固

课程结束后,教师充分利用超星学习通平台的数据,根据不同学生的不同学习状态,及时补充学生没有掌握的知识,帮助学生查漏补缺,满足各类学生的学习需求,实现个性化教学。<sup>[3]</sup>烹饪实训课由于课堂时间有限,可操作的烹饪菜品种类不多,为了培养学生举一反三的能力,教师可以用超星学习通布置课后作业,要求学生在课余时间练习制作类似菜肴。例如桂菜制作课程中有教授酿三宝的制作,实际上酿菜的种类很多,远不止三样,学生可以周末回家利用课中所学知识和技能,制作其他酿菜,将菜品操作过程和成品拍摄成视频或者制作成HTML5,上传到超星学习通的作业中,教师可在软件里看到学生提交上来的作品,并进行点评。

#### (四) 学习评价

采用过程性评价评定学生课程学习效果,一共分为四种形式:针对知识学懂的“网评”、针对操作学会“做评”、针对技能学好的“综评”和针对能力学透的“标评”。<sup>[4]</sup>教师评判学生知识学懂,主要是检查学生在线观看视频的时长,是否参与话题讨论,以及章节练习的完成情况,以往教师了解学生学

习情况是非常困难的事情,但超星学习通平台可以各项进行评分,并自动生成评价结果。在评价操作是否学会时,更侧重于学生操作时的参与积极性,是否能按照规范流程进行操作,关键技能是否掌握。判断技能学好的“综评”,则是通过学生在模拟生产的综合评价,包含菜品的呈现,以及在操作过程中所体现的职业素养。检测能力是否形成,则是根据课程标准,制定达标考核,对学生能力进行全面考查,并引入企业评价。

### 四、教学反思

#### (一) 滚动修改,完善教学文件及教学资源

教学资源的建设不是一蹴而就的,也不是一成不变,需要在教学实践的过程中,结合行业最新技术,不断更新和完善教学资源。以桂菜制作课程为例,在教学过程中发现市面上没有符合教学需求的教材,而教材作为改革的载体,具有十分重要的意义,这就要求校方要联合行企共同开发,以纸质材料为核心,数字化资源呈现形式多样、服务个性化和支持学习者使用移动设备进行学习等特点的桂菜新形态一体化教材。

#### (二) 教师职能的转变

赫尔巴特的“三中心”教学模式已经过时,教学革新必然伴随教师职能的改变。教育学家叶澜指出“在课堂上,教师要封住自己的嘴,让自己少说一些,留出空间给学生”<sup>[5]</sup>教师不再是教学的中心,职能也随之发生了改变,自然要闭上嘴。教师应当承担起教学引导者和组织者的角色,合理利用信息化技术,设计整体教学,根据行业标准引导学生按照正确的流程规范操作,更加注重学生的个性化指导,培养学生良好的职业素养。同时教师需要调控课前课后学生在线上学习的进度和质量,为学生答疑解惑,引导学生自主学习。

### 参考文献

- [1]李克东 赵建华.混合学习的原理与应用模式[J].电化教育研究,2004(7):1-6.
  - [2]陈玉琨 田爱丽.慕课与翻转课堂导论[M].华东师范大学出版,2014.
  - [3]尤萍.基于超星学习通平台的混合教学法建构——以“烹饪营养学”课程为例[J].新课程研究,2020(27):21-23.
  - [4]郭延峰 范春玥.烹饪实训课混合式教学中的六个融合[J].中小学信息技术教育,2018(2):158-160.
  - [5]刘道玉.教育问题探津[M].北京出版社,2019.
- 基金项目:本文系2019年柳州市职业教育课题项目“‘广西经典桂菜制作’品牌课程开发与建设”(LZZJS2019C039)的成果。

#### 作者简介:

时劼(1989.10-),灌阳,广西商业学校烹饪教师,讲师,教育学学士学位,研究方向为烹饪教学。