

中职烹饪专业课堂教学方法改革探究

陈艳

和田地区中等职业技术学校 新疆 和田 848000

[摘要]在我国中职烹饪专业课堂教学中,大多数教师习惯采用“讲授制”和“模仿式”的教学模式,使学生养成被动式的学习习惯,不利于学生的发展。本文从中职烹饪专业课堂教学中存在的问题出发,探究中职烹饪专业课堂教学方法的改革策略,以期解决我国中职烹饪专业课堂教学中存在的问题,提高烹饪专业教学水平,为学生呈现最优质的课堂。

[关键词]中职;烹饪专业;课堂教学

【DOI】10.12252/j.issn.2096-627X.2021.08.598

在新时代课程改革背景下,我国教育课程改革都在全面推进,给中职烹饪专业课堂教学带来了全新的教学思路。虽然当时我国烹饪专业教学依然存在学生课堂主动性不足、学生实践能力薄弱以及学生间互动不足等问题,但随着我国多媒体信息技术在课堂中的广泛应用,教师可以通过多种途径简化烹饪专业知识,组织学生开展烹饪的实践课程和课外的竞赛活动。同时,教师也可以加强学生之间的互动、合作,使学生熟练掌握烹饪专业知识,注重课后的复习与回顾,巩固课堂教学知识。

一、中职烹饪专业课堂教学存在的问题

当前,我国中职烹饪专业课堂教学中,教师依然采用“讲授制”教学方式,忽视了学生在课堂上的主动性。受传统教学理念的影响,大多数教师习惯自己做课堂节奏的把控者,忽视了在课堂中的主体地位。在烹饪专业的课堂教学中,大多数教师习惯给学生讲解复杂的知识点,忽视了学生学习积极性的激发。在正式上课前,教师没有对学生预习情况进行了解,忽视了学生学习的基础。在课堂教学中,教师也忽视了与学生之间的互动,没有及时了解学生对课堂知识的吸收程度,只是完成任务式的工作教学。在教学结束后,教师也没有及时询问学生对课堂教学的反馈,以此改进课堂教学状况,提高中职烹饪专业课堂教学质量。

大多数教师采用“讲授制”的课堂教学,忽视了学生实践能力的培养。首先,烹饪专业是一门实践性极强的课程,需要学生自身的实践操作和训练。在中职烹饪专业的教学过程中,教师的“讲授制”教学极易忽略学生实践能力的培养,使学生无法领悟烹饪的精髓。其次,学生只有在实践操作中才能真正发现自己学习过程中存在的问题。所谓实践出真知,学生只有自己亲身实践过,才能体会课堂知识的深刻含义和自己存在的问题。

除了师生间的互动与沟通外,学生之间也缺乏互动与合作。在学习阶段,学生是彼此学习路上最好的合作者和竞争者。学生之间的互动与合作,可以帮助彼此加深对课本知识的印象,纠正彼此在实践活动过程中出现的问题。在中职烹饪专业的课堂中,教师不应忽视学生之间的配合训练,甚至可以组织学生开展双人、多人训练,彼此沟通,纠正问题,促进学生对知识的理解和实践能力的进步。

二、中职烹饪专业课堂教学方法改革策略

多媒体信息技术与烹饪知识的结合,可以碰撞出智慧的火花,为学生简化烹饪专业知识,呈现优质、高效的课堂教学。在课堂讲解的基础上,教师必须组织学生进行课内外的实践活

动,使学生进行亲身实践。学生与学生之间的合作互动,可以激发学生积极参与课堂,培养学生烹饪技能熟练度。课后的复习与回顾,教师可以引导学生进行烹饪专业知识的复习总结,为今后的新知识学习奠定良好基础。

(一) 结合多媒体信息技术,简化烹饪专业知识

随着我国信息技术的快速发展,多媒体信息技术在教学课堂中的运用也越来越广泛。烹饪专业作为一门应用型学科,蕴含着丰富的技术知识,需要学生在理解的基础上进行运用。多媒体信息技术在烹饪课堂中的运用,可以将复杂的技术知识以生动、形象的方式展现,促进学生对课堂知识的理解,为后续的知识运用奠定基础。

首先,教师可以结合多媒体信息技术,将烹饪知识以体系化形式呈现给学生。烹饪知识本身较为丰富,如对食材原料的初步处理、菜品搭配、煎炒烹炸、火候掌握等,总体结构纷繁复杂,需要教师进行体系化整理,引导学生进行理解。其次,教师可以结合多媒体的动画演示,给学生播放正确的烹饪过程,使学生更快地掌握烹饪流程。真人动画的展示,不仅可以加深学生对烹饪过程的印象,更可以有效激发学生的学习兴趣,提高烹饪教学质量。最后,教师可以结合多媒体信息技术,针对烹饪过程中的重难点进行技巧性讲解。复杂难懂的烹饪知识,需要教师花费更多的时间和精力,多媒体信息技术的展示,可以很好地帮助教师减轻教学压力,将复杂知识简单化。

多媒体信息技术在中职烹饪专业课堂教学中的运用,不仅可以整理烹饪专业知识的理论框架,为学生成长清晰的结构体系,也可以生动展示烹饪的实践操作流程,加深学生对烹饪知识的印象,更可以细化烹饪知识重难点,使学生清晰、明确地掌握烹饪知识和专业技巧。

(二) 结合课程讲解和实践训练,实践烹饪专业知识

烹饪专业本身是一门实践性较强的专业,需要在课程讲解的基础上对学生进行实践训练,培养学生实践操作能力。在结合多媒体信息技术对烹饪专业知识进行讲解以后,教师可以积极组织学生参加课内或课外的烹饪训练和烹饪比赛,促进学生对烹饪知识的理解。

一方面,教师可以在课堂上组织学生进行烹饪专业技能的训练,提高学生课堂参与度的同时帮助学生进行实践操作练习。如果一味地学习理论知识,不进行实践技能的训练,很容易产生“纸上谈兵”的现象,忽视学生实践能力的培养。如果只学习烹饪专业的理论知识,而不结合实际训练进行知识

的理解与运用,那么学生始终停留在知识学习的表面,无法完全掌握课本知识的精髓,实现课本知识的灵活运用。另一方面,教师可以组织学生参加课外的烹饪专业技能比赛,使学生亲身体会到烹饪专业知识的重要性和灵活运用的必要性。与教学课堂中的烹饪实践操作相比,课外的烹饪技能比赛更具有竞技性和竞争性,可以有效激发学生的学习兴趣,也可以在竞技过程中潜移默化地提高学生的烹饪水平,实现烹饪专业教学质量的有效提升。

无论是课内实践还是课外竞赛,都可以在激起学生烹饪兴趣的同时,引导学生进行烹饪专业技能的训练。激发学生潜能,实现学生烹饪专业技能的有效提升。

(三) 加强学生间合作互动,熟练掌握烹饪专业知识

学生是彼此学习旅程中最好的合作伙伴,也是学生彼此最大的竞争对手,加强学生之间的合作与互动,才能使学生更加熟练掌握烹饪专业知识,提高学生学习能力,同时营造出团结互助、和睦友好的班级氛围。

首先,教师可以采取双人合作的学习模式,促进学生之间的互动与沟通。烹饪的制作过程本身需要协作与沟通,从学生阶段开始培养学生的合作意识,可以很好地为今后烹饪制作过程奠定良好基础。双人协作模式,更可以很好地促进学生之间的了解,使学生之间的默契达到最大值,实现事半功倍的教学效果。其次,教师也可以组织学生以小组合作的方式展开烹饪教学。对于一些较为复杂的烹饪专业知识,一个人或者两个人无法快速完成时,教师可以组织学生进行小组合作式的学习,促进学生之间的沟通与协作,提高烹饪知识运用的效率。小组合作的学习模式,也可以帮助学生实现课堂参与感,使学生最大限度地参与课堂互动,提高教学效率。最后,教师可以组织全班学生进行互评活动,对彼此的烹饪成果进行点评,使学生进行最大限度地沟通与交流,促进学生对烹饪专业知识的掌握。

无论是双人合作、小组协作还是班级互评活动的教学模式,都可以促进学生间的合作与互动,帮助学生熟练掌握烹饪专业知识,有效提高中职烹饪专业课堂教学效率。

(四) 开展课后复习回顾,回顾烹饪专业知识

任何科目的教学质量的提升,都离不开教师课后的复习与回顾。通过对教学课堂的总结,教师可以快速抓取学生对课堂的关注点和学生尚未吸取的知识点,并在下节课堂中解决现存问题,引导学生回顾烹饪专业知识。

首先,教师可以进行课后的自我总结,回顾课堂讲解中自己存在的问题。在教学课堂结束后,教师可以自己静下心来回顾整节课堂中的细节,发现自己讲解时的薄弱部分,并做好笔记标注。其次,教师可以收集班级成员的课后反馈意见。针对教学课堂中存在的不足,教师可以使采用匿名形式反馈课堂意见,了解学生对课堂的建议和看法。学生对课堂内容、形式的建议,是教师改进课堂,提高课堂教学效率的最好方法。最后,教师可以在下节课程正式开始之前,进行上节课程内容的复习与考察,检测学生学习状况。对上节课程内容的复习,

可以帮助学生复习旧知识,在回顾中学习;对上节课程内容的考察,可以督促学生课后自行复习课堂知识,促进学生主动学习、积极学习烹饪知识。

总之,课堂教学结束后的复习与回顾,在烹饪专业知识教学中起着至关重要的运用。教师课后的自我总结,是改进烹饪课堂教学的前提,可以使教师发现自己教学过程中存在的问题。学生对课堂教学的反馈和意见,是教师必须收集的教材材料,可以帮助教师了解学生内心想法,从而呈现学生需要的教学课堂。开展课堂教学内容的考察,则可以督促学生在课程教学结束后进行自我复习与回顾,帮助学生养成良好的学习习惯。

(五) 提高教师技能水平,呈现专业烹饪教学课堂

中职烹饪专业课堂教学的改革,离不开教师技能的高水平和高技术。提高教师在烹饪专业方面的水平,也是改进烹饪专业教学课堂的一项必然要求。

在提高烹饪专业教师技能水平的过程中,可以对教师进行专门知识的教学与培训,保障教师在烹饪专业知识方面的教学水平,努力为学生提供最优质的教学资源。此外,学校也可以组织教师参加烹饪知识方面的研讨和交流,促进教师之间互相交流与沟通,取长补短,进而提高教师自身的专业教学技能,为学生学习烹饪知识奠定良好基础。

三、结语

中职烹饪专业课堂教学方法的改革,需要教师在教学过程中不断探索,不断完善。在发现中职烹饪专业课堂存在的教学问题的基础上,教师可以借助多媒体信息技术带来的便捷性,简化烹饪专业知识,使学生进行知识的体系化学习。同时,烹饪专业是一门应用性极强的学科,教师必须注重学生实践能力的培养,鼓励学生进行烹饪实践操作。在实践操作的基础上,教师必须鼓励学生进行互动合作,学会互相帮助、互相进步,积极参与烹饪课堂。课后及时复习,可以巩固课堂知识,实现知识的循环记忆。最后,教师烹饪专业知识和技能的专业性,在保障中职烹饪专业课堂教学方法实现变革也起着重要作用。专业的烹饪知识和创新的教学方法,可以为学生呈现优质的教学课堂。

参考文献

- [1]中餐烹饪专业人才培养现状与对策研究[J].刘敏,吴芳宁.陕西广播电视大学学报.2021(01)
- [2]高职烹饪专业校企合作人才培养模式的探索[J].刘文宁.科学咨询(科技·管理).2021(09)
- [3]产教赛研融合背景下探索高职烹饪专业人才培养新模式研究[J].董芝杰.科技视界.2021(24)
- [4]烹饪专业学生顶岗实习管理的实践研究[J].许鑫.当代农机.2021(10)
- [5]基于项目任务的大学生职业设计与就业问题研究——评《烹饪专业职业素养与职业生涯规划》[J].贾翠平.食品科技.2019(11)