

《西式烹调》（西餐、西点）教学内容相融合意义的探讨

李春芳

（襄阳技师学院 湖北 襄阳 441021）

[摘要]《西式烹调》课程实践教学过程中，很多中职类学校将西餐和西点分为两个专业，个人认为这是个误区，西点在西餐中的地位就像我们中餐中面点的地位一样，西点是西餐中的一道菜肴，西餐专业中应该包含西餐工艺、西点工艺等。提高教学质量的关键在于抓住学生学习西餐、西点制作的兴趣和心理特点。依据西餐行业发展趋势、发展环境。创新多样化教学方式，丰富教学内容，培养中职学生学习兴趣，提高中职学生实践操作能力和自身综合素质。

[关键词]西餐工艺；实践教学；教学质量；教学内容相融合

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6261.2021.03.1860

近年来随着人们生活水平的提高，西式菜肴也逐步从高端生活圈进入到寻常百姓家，这便促进了西餐行业迅速发展，人们对于西餐的热爱程度也日益增加。中职学校作为培养技术性人才为主的学校，开始开设《西餐工艺》《西点工艺》课程，以满足社会对烘焙人才的需求。但是中职《西餐工艺》《西点工艺》课程实践待进一步提高完善。本文就提高中职《西餐工艺》《西点工艺》课程教学质量、教学内容相融合进行探究，发现教学过程中存在的问题，提出相应解决策略。

1、西餐、西点教学内容相融合的必要性

随着人们生活水平的提高，人们对西方菜肴的品质要求也逐渐提高。这就要求西方菜肴品种越来越全、菜系越来越多、精细度越来越高，这对于我们西式烹调师和酒店企业来说都是一种技术上的挑战。一个酒店如何吸引更多的顾客？更多方面取决于西式烹调师烹调出的美味菜肴。对于酒店来说，在招聘西式烹调师的时候也就更倾向于技艺精湛、本领全能的高技术人才，这就更需要我们中职类烹饪学校的培养。所以，我们专业教师必须改变以往西餐、西点单独授课教学模式，要将西餐、西点相融合教学。目前教学模式为一次课程以同一类品种为主，导致课程之间联系性不强；专业类课程之间的联系性不紧密；对于西餐没有较系统的认识，不利于学生掌握系统全面的专业知识与技能。现在我们急需将西餐课程的授课形式由单一转变为系统，便于专业类课程的融合，使专业类课程更具有相关性，使专业知识更加紧密，让学生更加系统、更加全面的掌握西餐、西点专业技能。并且能让学生在有限的时间内更全面的了解西餐，并将西餐专业相关课程进行很好的融合，拓宽学生的就业面，更有利于学生的职业生涯发展。

2、提高《西餐工艺》课程教学质量的必要性

西式菜肴和点心和我们的中餐美食一样，对于人们的饮食习惯都有着重大影响。近年来西方食品行业开始进入我们生活中。经过对于西餐和西点行业发展现状作出分析，为满足社会需求，培养烘焙专业人才，很多中职学校都开设有《西餐工艺》《西点工艺》等相关西方饮食类课程。西餐、西点工艺也成了烹饪专业课程学习中不可缺少的部分，作为新兴的专业学科，能较好的吸引学生学习兴趣；作为美食中的重要组成部分，是不可忽视的存在。让学生认识西方原料，制作设备、器具，目的是让学生能够熟练掌握西式菜肴的制作方法。对学生理论知识、实践能力、综合素质的提高有极大帮助。

3、当前中职学校《西餐工艺》课程实践教学中的问题

3.1教学方法单调，学生动手机会少

在中职学校中西餐工艺课程实践教学过程中，老师大多采用传统的教与学的教学方法。老师在讲解制作过程，学生只是单纯的以听、记、看为主，老师学生之间缺少互动。本来实践性很强的课程被当作理论性知识教学，学生无法实际操作练习，学习兴趣下降，学生对于西点工艺学习积极性会逐渐降

低。对教学方式进行多样化创新，组织学生进行实践活动。

3.2教师专业知识不足，教学内容落后

学校缺少专业西餐教学人才，多数任职老师对于西餐工艺的认识了解不足，大多老师也都是兼任西餐教学课程。仅仅通过讲述课本知识，来传授西餐制作方法，对已有的西餐工艺进行讲解，缺乏实践性、缺乏对教学内容的创新。对于社会上西餐行业发展新动向缺少了解，无法及时了解西餐行业新品种、新样式的出现，导致教学内容落后，无法达到提高对教学质量的要求。

4、当前中职学校《西餐工艺》课程实践教学中的问题解决策略

4.1改变传统教学方法，提高实践教学质量

要想提高中职《西餐工艺》课程教学质量，就要改变传统教学方式，教学内容不能过于单一、不能脱离实践操作。在西点制作过程中为学生反复讲解制作工艺原理。中职学校中学生大多是中考失利、成绩不佳的，他们自我控制能力弱，在课堂中注意力不集中，对于理论知识学习兴趣低。作为老师要清楚学生学习心理，根据实际学情来创新教学方法，根据教学内容设计合理教学方法，将理论知识和实践操作相结合，让学生能够时刻保持对学习内容的的好奇心，防止学生学习兴趣下降。

4.2提高教师专业知识培训，及时更新教学内容

首先是要解决教师专业能力问题，对于学校来说，开设西餐教学课程，工艺的的目的是为了满足社会需求，为社会培养更多的技术性人才。定期对教师进行职业技能培训，督促教师不断学习和熟练西餐专业技能，并且让老师多下企业锻炼，看看企业的经营模式，然而也是对我们教学模式的创新与充实。近年来西餐行业发展迅猛，产品样式更新速度快，落后样式产品不断淘汰，所以在实践教学过程中，一定要清楚西餐行业发展近况，结合市场需求，对教学内容进行及时更新，使得西餐样式具有时代性。

5、结语

总之，随着西餐行业在我国迅速发展，各种西餐厅也是快速增多，社会对西餐工艺人才的需求也在增加。中职学校对于《西餐工艺》课程教学质量的提高已经成为必然趋势，中职学校必须对此给予重视和支持。在实践和理论相结合的过程中，不仅重视理论知识，更要结合实践活动，使得学生能够深层次、全面性理解掌握西餐工艺制作方法以及制作原理。对于教学过程中存在的问题要及时改正，注重改变教学方法，提高教师专业知识能力，提升教学质量；不断丰富教学内容，吸引学生兴趣，增强学生专业技能，为培养西餐工艺专业人才作出贡献，适应西餐行业社会需求。

参考文献

[1]陆理民, 胡国勤. 基于工作任务的《西点工艺与实训》课堂教学设计[J]. 江苏教育研究. 2017, 006. (11-16)