

# 创新思维在中职烹饪教学中的应用分析

李鹏程 吴斌

(江苏苏州张家港第二职业高级中学 江苏 苏州 215600)

**[摘要]**随着职业教育的发展,中职烹饪受到人们的重视,行业招生规模不断扩大。中职院校需要培养学生的创新思维,满足社会对创新人才的需求,并且结合技能培训与创新教育,帮助学生更好就业。为此,教师需要根据职业教育发展方向,引导学生理论与实践相结合,坚持创新人才培养,从而培养学生创造性思维,促使学生更快适应就业发展需要。

**[关键词]**创新思维; 中职; 烹饪教学

**[DOI]** 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.04.1614

随着经济社会快速发展,人们对烹饪饮食有了新要求,传统的烹饪教学难以满足社会新发展。目前部分烹饪专业学生学习意识不强,对未来规划不清晰,难以满足社会对人才的需求。为此中职院校需要与时俱进,重视学生创新思维的培养,共同发展学生的专业水平以及创新能力,有助于学生将来面对社会就业压力。

## 一、创新教学内容,改进传统教学方法

在传统的烹饪教学中,教师通常教导学生比较基本的理论知识以及基本技能操作,但是浅显的教学内容难以满足现代企业的发展趋势,再加上不同地区的食物偏好也有不同。为此在开展中职烹饪教学中,教师需要明确告知学生不同地区的饮食需求,培养学生的创新精神,从而发展烹饪专业的潜力。另外部分教师沿用传统的理论教学方式,没有根据学生学情激发学生的创新思维。对此,教师在开展烹饪教学需要创新教学观念,及时更新教学内容,同时结合时代发展的新需求以及市场调研,增加社会流行内容,促使学生可以结合生活实际进行烹饪创新培养<sup>[1]</sup>。教师还可以结合实际情况进行创新比赛,引导学生创新烹饪方法,在规定时间内利用不同烹饪方法进行食材烹饪,获得不同的菜式。比如开展菊花鱼块的烹饪教学,教师可以引导学生研究鱼丝纹路以及刀法运用等情况开展菜式的自主探索,并且结合不同地区相似菜肴的具体做法以及食材情况进行比较,从而实现创新思维的培养。其实,传统的烹饪教学方法没能结合实际事情培养学生的知识技能,为此教师需要结合社会发展情况,创新教学方法,开展创新教学引导学生主动学习。当然,学生的学习态度与教师开展烹饪教学息息相关,教师需要引起学生的重视,根据不同教学要求设置学习场景,让学生可以更好进行思考。比如教师开展“糕点”课程内容教学,可以让学生借助网络等渠道了解相关内容,促使学生可以更好掌握课程内容,或者采用学生小组形式进行问题讨论,让学生上台分享观点,从而提高学生的创新能力。

## 二、营造教学氛围,完善考核评价体系

在烹饪课教学中,教师需要结合学生学情改进教学方法,营造更适合开展教学内容的氛围,根据学生的情绪变动情况进行课堂内容调整。比如学生注意力不集中,教师可以借助菜肴典故吸引学生的注意,让学生可以参与到课堂教学中,从而有效培养学生创新能力,实现学生的知识储备。唯有扎实的基础知识储备,才能有效激发学生的创新思维,教师需要将理论知识渗透到实践教学中,让学生更好理解理论知识进行自主学习。等到学生掌握的理论知识足够丰富,教师可以结合实际情况培养学生的创新思维,通过理论与实践相结合,进行创新教学的探索,比如针对课程设置、教学方法开展座谈会、研讨会,实现一体化的教学模式,培养学生的创新思维<sup>[2]</sup>。

## 三、建立教师队伍,开展创新实操课程

工欲善其事,必先利其器。中职院校想要提高烹饪教学的创新发展,就需要建设教师队伍,提高教师的专业素养。为此,中职学校需要结合学校的情况积极引进高素质的优秀教师,在教师的引领下开展创新课程研究。其实实践出真知,开展实践教学可以有效激发学生的学习兴趣,如组织勤工俭学的学生实践,让学生可以了解实践活动的意义,感受创业的艰辛,从而引导学生自主扩展业务知识。比如通过业余时间或假期到企业实习,将业务知识与实践结合,构建创新的基础体系,在未来发展中可以探索自身的价值,从而全面提高中等职业学校烹饪教学水平。另外开展创新技能操作课程,结合理论知识以及技能操作,解决学生的就业问题。中职院校开展技能操作,规划理论与技能课程的比重,从而有效提高学生的操作技能,满足当前行业的需求。当然教师还可以引导学生创造实践活动,鼓励学生动脑探索烹饪新做法,比如教师教导学生学习菜肴的做法时,可以引导学生加入自身想法,避免局限于教师的做法。倘若学生难以加入自身想法,那么教师需要改进教学方法,鼓励学生结合自身想法制作菜肴,然后教师结合学生的实践情况给予评价,让学生可以总结经验。比如开展烹饪比赛、烹饪教学实践活动,让学生可以将头脑中的观念转化为现实,培养学生的发散思维。或者中职院校还可以与酒店合作,让学生可以理解酒店人才的需求,从而提高学生的实践操作能力。

## 四、结语

中等职业学校更应当重视人才创新的重要性,结合社会需求进行相烹饪课程的开设,从而有效培养具有创新能力的人才。另外中职教师应当采用创新的教学内容与方法,促使学生可以理论与实践相结合,激发学生学习烹饪的兴趣,提高学生的创新能力,从而培养具有创新思维的技能型人才。

## 参考文献

- [1] 吕玉芬. 创新思维在中职烹饪教学中的应用分析[J]. 现代职业教育, 2021(18): 90-91.
- [2] 余铁军. 创新思维在中职烹饪教学中的应用分析[J]. 文渊(小学版), 2020(1): 450.
- [3] 吴海霞. 在烹饪实训教学中培养学生创新能力的研究[J]. 大众商务(下半月), 2010, (6): 221-222.
- [4] 苏爱国. 从全国职业院校烹饪技能大赛看烹饪实训教学[J]. 四川烹饪高等专科学校学报, 2012, (5): 70-72.
- [5] 董芝杰, 王珊珊. 烹饪教学中如何培养学生的创新能力[J]. 教育教学论坛, 2015, (45): 174-175.
- [6] 杨柏. 中职烹饪教学中学生实践能力和创新能力的培养[J]. 考试周刊, 2012, (65): 115-116.