

# 中职学校中式烹饪专业教学策略探究

刘颖

(吉林省延吉市职业高级中学 吉林 延吉 1333000)

**[摘要]**“国以民为本，民以食为天，食以安为先”，食品的卫生及安全问题直接关系到消费者身体健康和生命安全。因此，作为餐饮业、食品业等的未来从业者的烹调等食品相关专业的学生，必须具备专业技能并从根本上保障食品安全，满足现代食品工业的发展与人民日益增长的营养需求，保障烹饪过程中的食品卫生。

**[关键词]**中职学校；中式烹饪；教学策略

**[DOI]** 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.06.470

## 引言

烹饪工艺与营养专业是中职教育较为成熟的专业，把系统的理论学习与全面的技能训练充分融合，为我国餐饮业输送了大批高素质的烹饪技能型人才。随着社会的发展与人民生活水平的提高，新观念、新技术、新产品层出不穷。在“大众创业，万众创新”的新形势下，如何培养学生创新性的职业思维成为中职烹饪教育工作者必须思考的课题。

### 一、宣传饮食文化，提中职职业素养

我们国家历史悠久，饮食文化源远流长。从中医营养摄生学说到饮食审美风尚，从五味调和到餐具文化，无不显示着我国饮食文化的博大精深。可以将中国饮食文化涉及到的食源的开发与利用、食具的运用与创新、食品的生产与消费、餐饮的服务与接待、餐饮业与食品业的经营与管理，以及饮食与国泰民安、饮食与文学艺术、饮食与人生境界的关系等以微课短视频的形式引入到相关实训教学中，创造浓郁的历史和文化氛围，进行情景式教学，不仅能提高学生的学习兴趣、加深学生对相关菜肴的深层认知，更能提高学生的综合素养，激发学生的创新能力。我们国家幅员辽阔、地大物博，不同地域的气候、物产、风俗习惯差异巨大，所形成的饮食风格也多种多样。在讲解一些具有地域特色的菜肴或面点时可以将其形成的地域因素、民族信仰与饮食习俗因素、政治经济与饮食科技因素等用生动的微课展示，如“南米北面”、“南甜北咸东酸西辣”，丰富多彩的上海饮食、充满民族特色的新疆饮食、积淀北国特色的哈尔滨风味、朴实庄重大方的华北风味等。

### 二、开展培养创新性职业思维的“翻转课堂”的实践

授课教师要提前一周公布“翻转课堂”的设计食材，清晰讲解食材的性质、特点，帮助学生了解食材的性质。确定食材时，要以学生常见食材为主，再配以适当的辅材以及装饰点缀的材料。(1) 课前设计与指导。先将学生分组，一般以4-5人为一组。学生通过小组合作，查阅相关资料，广泛深入了解原料及其成菜特点，酝酿设计灵感、整理设计思路，研究探讨菜品制作的每个技术环节，并在讨论中不断修正构思的菜品，最终完成菜品设计计划书，期间教师要适时跟进指导。(2) 课中实施与跟踪。上课时，每个小组派代表宣讲菜肴的设计思路，并对小组设计的菜品进行适度推介。然后教师要按部就班分配好食材、工位，各小组按计划进行菜品制作。教师巡回于各小组间，及时提供必要的支持和帮助，掌控课堂的秩序和安全。(3) 作品展示与点评。学生将制作好的菜肴集中展示，教师要给出一定时间让学生之间相互交流学习，然后教师再对各小组设计的菜肴以及各小组操作中的综合表现进行全面点评，提出完善或改进意见，同时也可以和学生互动，解答学生

的问题。通过前期菜品的设计、菜品的制作以及教师的点评，学生于课后进行总结，扬长避短，完成实训报告。

### 三、微课在中职烹饪专业实训教学中的应用策略分析

新课导入是一个非常重要的教学环节，在传统的中职烹饪专业实训教学中，这个教学环节经常被教师忽略，造成了中职烹饪专业实训教学质量的下降。由于缺乏有效的课堂导入，学生的学习积极性不高，学习状态不佳，对各种烹饪技术领悟得不够透彻，这种情况对学生未来的工作和发展非常不利。实践证明，有效的课堂导入是提升教学质量的有效手段，可以促使学生注意力的高度集中，在课堂中保持良好的学习热情。基于此，在中职烹饪专业实训教学中，教师可以利用微课开展新课导入，以视频的方式给学生带来更佳的学习体验，使其对接下来的课堂教学内容充满期待，这种教学模式相比于传统的教学模式具有非常明显的优势。在微课视频中，教师可以加入一些趣味性视频，为后续的课堂教学打好基础。教学反思和教学评价，都是中职烹饪专业实训教学中的重要环节。学生在完成烹饪任务以后，如果没有教师的点评，许多学生就无法发现自身存在的问题，无法实现有效的教学反思，不利于学生改正各种不良习惯。基于此，在实训教学环节，教师可以把学生的实训过程拍摄下来，制作成微课视频，让学生对自己的烹饪过程进行观察，辅以教师的引导，学生可以清晰地发现自身存在的问题，在以后的烹饪实训中会注重对问题的改正，通过这样的方式，不断地促进学生个人能力和烹饪技术的提升。

### 结束语

中职学校中式烹饪教学改革，打破原有学科专业课教学的思维束缚，挖掘出“中式烹饪学”课程中思想政治教育的显性及隐性教育资源，挖掘出专业课与思政课的接合点和闪光点，形成系统的、实用的、交融的课程教学体系，实现课堂主渠道的功能最大化，实现专业知识传授与育人目标的统一，具有重要的实践意义。这些改革成果和经验既丰富了烹调等食品相关专业课程的思想教育教学内容，也为烹调及其他专业中专业课的课程思政设计提供借鉴。

### 参考文献

- [1] 郭路路. 中职学校中式烹饪专业教学策略探究[J]. 福建茶叶, 2019, 41(12): 266.
- [2] 和泉. 中职中式烹饪实训教学之探析[J]. 现代职业教育, 2019(35): 44-45.
- [3] 代建勇. 如何提高中式烹饪实训教学的有效性[J]. 职业, 2019(16): 102-103.
- [4] 武青. 中式烹饪实训教学策略探讨[J]. 现代职业教育, 2018(11): 112.