

中式烹调创新体验课实施方案

王少波

(襄阳技师学院 湖北 襄阳 441000)

[摘要]为中餐烹饪专业中的重要课程,中式烹调技艺教学效果直接关系到学生未来发展。不过就当前情况来看,中式烹调技艺课程教学效果并不是很理想,这就要求教师积极进行改革创新,合理应用一些先进教学理念。基于此,文章主要针对“做学教合一”理念在中式烹调技艺课程中的运用进行了详细的分析,希望能够对相关人士有所帮助。

[关键词]中式烹调;创新体验课;实施方案

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.08.226

一、课程的性质

本课程为校本课程,是根据创新体验的教学方法,结合我院烹饪专业学生具体情况,为进一步吸引和提高学生的专业学习积极性,突破自我,勇于尝试,大胆引进和尝试的专业实操课,要求学生具有扎实的理论知识和具备一定的基本操作技能。

二、设计思路

本课程以“烹饪专业工作任务与职业能力分析”为依据设置。总体设计思路是,打破以老师教,学生做为主线的传统实操课程模式,转变为学生自主学和做,老师引导以提升能力为主线的课程模式。项目的确定以就业为导向,以企业对中餐烹调所涵盖的岗位群进行的任务与职业能力。

设计内容,包括烹调基本功,原料切配,原料初熟处理,

上浆、挂糊、拍粉及勾芡技法,常用常见冷热菜味型的调制,常见常用的烹调技法,菜肴装盘技艺七个模块。课程内容由学生小组长让学生本人结合自身能力提升的需要,推荐菜品,汇报学习委员,再由学习委员根据各小组推荐情况选择4个菜品,经多数同意后,最终确定。确定菜品以后,小组长写出菜品和耗材计划单交给任课老师。总的选取方针要紧紧围绕专业实训技能,循序渐进,由易到难,兼顾各个小组成员不同技术水平,分层实施,因材施教以满足职业能力的培养要求,同时又充分考虑学生对理论学习的需要,融合中式烹调师的职业标准对知识、技能和态度的要求。

三、课程教育目标

教学活动实施过程

教学环节	学习内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法
课前学习	1.刀工:平刀片、推切、双刀排剁;段、片、茸的规格与成型。2.油酥糊、拍粉、糊芡、流芡制作,制茸,糖醋味的调制等基础技术3.煎、汆、香炸、焦熘的技法4.菜品的照片与装饰技术	1、分组讨论确定菜品;2、学生通过教材、网络等媒介获取相关文字和视频资料,开出烹饪原料采购单;3、编写实操方案	1、组织讨论2、组织学生查阅相关资料;3、审核烹饪原料采购单;4、批阅学生实操方案,指出不足,督促改写	视频 QQ班级群 工作页	自主学习 小组讨论法 巡回指导法
前期教学组织	养成早报到后的前期准备习惯,为将来更好融入企业文化做准备	学生按教师提出的要求做好准备:严格按照教师培训的厨房设备及用具使用规则操作;注意台面、地面整洁;注意水、电、燃气的安全使用。	1、点名;2、检查工装是否穿戴整齐;3、检查是否携带实操方案;4、检查各组厨房设备是否完好。	企业例会形式 情境模拟	情境教学
教学任务的开展	1、组员配合老师和班组长领取工作任务;2、协助做好前期的安全检查;3、领会自己的工作任务在本组菜品制作中的地位和作用,选择执行任务的时机4、相互配合完成工作页任务。	1.领取工作任务;2、按采购单领取食材;3、根据任务进行切配加工;4、根据任务进行烹调加工。	1、督促各组按需领取食材;2、巡回指导切配和烹调操作;3、把控任务进度;4、记载整理实操中存在共性问题。	实习报告 相互讨论 分工合作 实操训练	示范法 讲解法 讨论法
教学评价	1、教师选出各个菜品的最佳品种;2、各组自评,分享失败和成功的经验;3、学生各组之间互评;4、教师点评操作中存在的普遍问题,指出需要改进和提高的地方。以及操作中出现的卫生、安全问题。	1、展示作品;2、认真观摩学习老师指出的最佳菜品;3、自评;4、互评;5、听老师点评,做好笔记。	1.教师选出最佳菜品。 2.组织学生自评和互评;3、就巡回指导中存在问题进行整体点评	小组竞赛 互相品尝 笔记	讲述法 比较法
教学反思	1.评价最优作品。 2.课堂学习情况反馈。 (1)目标达成 (2)学生表现 重难点掌握	1、学生根据最佳菜品人员经验介绍和老师的点评找出自身不足;2、学生对已有的实习报告做出修正;	1.教师根据学生存在的共性问题认真总结,查找教学中存在不足,引导学生设计你、类似菜品进行强化训练	实习报告	对比分析法 讨论分析法
卫生清洁	1.按照教师培训的厨房设备使用规则操作,不得自行改变,注意台面、地面卫生。 2.6S管理标准:即整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全。	按照企业6S管理标准,收档完成收尾工作。	指导协助学生按照企业6S标准进行清洁收档,完成收尾工作		
任务拓展	1.完善当日小组所有菜品操作笔记。 2.列举几个类似菜例,尝试操作。	1、完成操作笔记,记录心得体会。 2、列举几个类似菜例,尝试操作	1.实习报告的批阅。 2.引导学生学会举一反三,做好技能和知识迁移装换训练,	总结 迁移	

通过学习,使学生具备中餐热菜烹调技艺,掌握原料切配技术、基本菜品标准、调味基本原则和方法,掌握基本菜品的烹调操作技能,了解各地方菜系传统特色菜肴的制作工艺,并具有敬业爱岗的职业道德和创业本领。

知识目标:

了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点,熟悉烹调各环节的操作原则及要求;理解干货原料的涨发和汤汁形成的原理;掌握中式烹调方法的基础知识。

能力目标:

掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键;掌握常用烹调方法和分类,运用烹调基础知识加工制作菜肴;熟练运用烹调基础知识和基本技能,设计,制作一般筵席菜肴。

素质目标:

具有良好的素质和吃苦耐劳的精神;具有较强的团队协作能力;具有良好的人际沟通能力

四、实施建议

基于课程要求和学生实情,教学时应考虑教师先示范,学生采用分层和分组教学法;分层教学:模拟厨房生产流程,刀工好的学生可安排刀工处理,灶上操作好的安排炒制和调味,其他基础差点的同学协助初加工和装盘,基础较差的学生需要教师重点辅导和关注。分组教学:采用分组教学、团队合作的方式,培养团队协作能力和团队精神的同时,充分锻炼“小组长”组织协调能力,让每名同学都动手操作,避免教学死角的出现。

五、教材编写

1、应依据本课程标准编写教材。

2、教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想。

3、教材应根据各专业学生在工作方面的知识需求,设置全面、合理、够用的课程内容,课程应加大参观实践的环节,增强学生的感性认识,以便增强学生适应工作岗位的能力。

4、教材应以学生对知识需求为本,理论知识以够用为原则,文字宜简明扼要,原理通俗易懂,易于理解,增强实践应用环节,力求模拟工作现场,增强学生的感性认识,各个章节均要有强化训练环节,利于学生巩固知识点。

5、教材中的活动设计要有可操作性,既要结合专业,又要富有新意,增强学生的参与和操作环节,以提高学生的学习兴趣 and 实践能力。

六、教学建议

1、在实际教学过程中,注意培养学生的分析、辨别能力、创新能力和逻辑思维能力,采用探究或趣味教学,提高学生的学习兴趣,激发学生的成就感和学习动机,增强自信。

2、本课程关键要注重“最基本,反复练”,训练和指导等有机结合,教者可适当补充一些紧扣教材内容实际应用题,增强学生的实际应用,使学生能掌握最基本的知识点,补习和巩固烹调知识,也使烹调知识成为帮助以后工作、生活和学习的工具。

3、在教学过程中,更要注重烹饪与各专业、生活和和工作更加贴近,有机的融合,为中职生职业生涯发展的空间提供保障。

4、根据各专业需求可选、删部分章节使用。

七、教学评价

1、评价的主要目的是为了全面了解学生,激励学生的学习和改进教师的教学;应建立评价目标多元、评价方法多样的评价体系。对学生的评价要关注学生学习的结果,更要关注他们学习的过程,要关注学生学习的水平,更要关注他们在学习活动中所表现出来的情感与态度,帮助学生认识自我,建立信心。

2、改革传统的学生评价手段和方法,采用阶段评价、过程评价、目标评价、分层次评价相结合,理论与实践一体化评价模式。

3、关注评价的多元性,将课堂提问,课堂表现,能力目标等考核作为平时成绩,占总成绩的20%,阶段考试占总成绩的40%,期末考试占总成绩的40%。

八、课程资源的开发与利用

注意开发多媒体教学课件,借助多媒体教学把复杂的烹调问题直观形象化,可以使枯燥的烹调技术在计算机的演示下有声有色的动起来,多媒体课件的直观形象化,生动有趣化,真正为教师解决课程的重点和难点提供了最佳手段。

参考文献

[1]满文.中式烹调技艺课程的创新教学模式探究[J].课程教育研究,2018(25):238-239.

[2]陈庚生.试论中式烹调技艺课程的创新教学模式[J].饮食科学,2019(02):93.

[3]石确次仁.中式烹饪专业一体化教学的应用研究[J].新课程教学(电子版),2021(16):175-176.