

烹饪专业西式面点制作课程开展教学诊断与改进研究

覃往艳 韦昌斌

(广西理工职业技术学校, 广西南宁 530033)

摘要: 烹饪专业西式面点制作课程是中职学校开设的一门基础课程, 其在教学改革的春风下, 取得了一些让人赞叹不已的成就, 但与此同时也存在着一些不可忽视的问题。笔者通过对本课程的分析, 认为加强《西式面点》课程诊断极其重要, 也极其必要, 科学的诊断, 可以为后续的改革打好根基, 使其在科学的大路上越走越顺畅。本文对烹饪专业西式面点制作课程开展教学诊断与改进进行了重点探究, 希望为本专业的发展贡献自己的微薄之力。

关键词: 烹饪专业; 西式面点制作课程; 教学诊断; 改进

一、烹饪专业西式面点制作课程开展教学诊断与改进的必要性分析

目前, 中职学校的西式面点专业教学让人存在着一些急需解决的问题。如, 教师教授的理论知识与行业发展差距较大, 更别说走在行业的前沿了, 导致学生们所学的知识可用性较低, 甚至是无法应用到实际工作中, 直接影响了学生的就业创业。此外, 烹饪西式面点专业的学生还存在着实践能力低下、职业素养不足等问题, 这就导致他们的就业率水平较低, 与企业预期和所需人才不符, 出现了人才供需不平衡的问题。此外, 学生们的职业意识跟不上企业需求, 与他人合作能力较差, 基本功尚未修炼到家等都是影响学生就业的重要因素。

二、烹饪专业西式面点制作课程开展教学诊断与改进的措施

(一) 以多媒体让学生的理论学习成为趣味学习

中职学生在学习西式面点制作课程时, 概念和理论学习必不可少。只有充分理解概念的内涵, 了解其衍生词汇, 在后续的理论 and 实践学习中, 才能融会贯通, 举一反三。在《西式面点》课程中, 衍生词汇众多, 如“吐司面包”“慕斯”等, 从而对教师的课堂讲课更为清晰, 否则则会让学生后面的学习困难重重。这一点虽然说起来容易, 但做起来具有一定的难度, 即如何让这些基础的概念化身为学生易理解且喜欢的事物便是解决问题的关键。诊断出这一问题之后, 教师可通过项目教学来加以解决, 即通过先进的多媒体技术, 来让西式面点中的概念“改头换面”, 以一种直观、形象, 可以调动人的触觉、听觉和视力的方式来加以呈现, 通过给予学生感官的强烈刺激, 使他们在学这门课程时, 保持着较高的专注度, 从而有效提升概念教学质量, 解决诊断中出现的问题。比如, 教师在讲授“泡芙”的相关知识时, 就可以另辟蹊径, 让学生们以 PPT 的方式来观看不同的泡芙图片, 对于其有一个初步的了解; 之后, 教师可以以视频的方式来展现如何制作“泡芙”, 降到难点时, 教师可辅以语言加以阐述, 或使用重播的功能, 来让学生了解其制作的要点以及注意事项。图文并茂、声像结合的方式, 可以让学生在动眼观看的同时, 也能动脑思考, 甚至能激发他们动手的欲望。

(二) 理论讲解与示范演示有机结合

中职学生在学习西式面点课程时, 急切需要教师的亲身示范, 通过其直观、详细和生动的是示范, 可以使学生的学习更具针对性, 是提高学生学习效率的重要方式。在传统教学中, 教师往往将教学的精力放在了理论讲解中, 对于亲身示范缺乏重视度, 导致理论和实践的学习存在着较大的断层, 习得的理论知识也无法运用到实践中。对此, 教师应引以为戒。

如教师在教授戚风蛋糕方面的内容时, 可将教学的重点放在蛋白方面, 通过将其打发到最佳状态, 使其在翻拌的过程中, 取消蛋白的消泡, 来加强对烘烤过程的控制。在传统的教学中, 教师一般采取三步走的方式来加以实施。第一步, 让学生自己浏览教材理论; 第二步, 让学生们观看示范过程; 第三步, 让学生进行实践操作。这样三步走的教学方式, 使学生对于蛋白打发、烘烤等具有一个详细的了解。在阶段式的项目教学中, 教师转变一直以来坚持的教学理念, 在直观演示的基础上, 让学生们了解其具体的操作细节, 从而使学生的学习更具针对性。在具体的操作中, 学生们通过教师的亲身示范和自己的动手实践, 不仅能了解到如何将蛋白打发到最佳的状态, 还能掌握避免消泡的方法, 也能对烘烤过程中的缩腰问题有一个更为正确的认知。这样的教学实践, 再加上教师自身的创新性讲解, 可以使学生的学习更高效, 是提高课堂教学质量的重要举措。

(三) 实施实训教学考核

实训考核是教学中的关键环节, 共可分为两种考核, 分别为阶段性小考核和学期总体考核。在学习类单元考核时, 教师可加强对学生教学内容的掌握情况, 此便是阶段性考核。

每个学期末, 教师还要注重对《西式面点》课程的测评。此外, 教师还可以以大赛的形式来邀请学生参与, 以考察他们对与基础操作技法的掌握情况, 培养他们的创新精神。在具体的制作比赛中, 教师可通过多种方式将学生们的创新意识和创造精神激发出来, 让他们在制作中, 不仅扎实了基础理论知识, 还能获得成就感。教师在学生们做完项目之后, 可将一些对具体知识点的考核罗列其中, 以此来增强学生们的实践能力。

每个阶段, 教师们考核的内容不尽相同。如在开始阶段, 教师可将重心放在学生们对制作流程的理解方面; 实训课结束之后, 教师可将考核的重心放在对具体流程的理解和操作方面, 通过让学生们自己担任评委的方式, 让他们起到良好的示范带头作用。

本文系: “校级课题: 烹饪专业西式面点课程开展教学诊断与改进研究”的研究成果。

参考文献:

- [1] 李旺. 高职院校教学诊断与改进工作 [J]. 职教通讯, 2019 (11).
- [2] 张明文. 关于中职数学课堂教学诊断与改进的探索 [J]. 职业, 2019 (01).