

中职烹饪教学学生创新能力的培养新探

——以苍梧中专为例

范永英 黎琼英

(苍梧县中等专业学校, 广西梧州 543100)

摘要: 随着经济社会的发展和人民生活水平的提高, 我国餐饮行业的竞争力不断提升, 烹饪也受到更多人的关注, 成为热门的课程。在人才培养工作中, 应重点培养学生的烹饪技能, 这样才能更好地满足社会的发展需求, 适应社会的发展趋势。因此, 中职烹饪专业应优化教学改革, 培养高素质、高能力的人才, 从而提升教学成效。基于此, 文章以苍梧中专为例, 对烹饪专业学生创新能力的培养策略展开分析和研究, 阐述了中职烹饪教学培养学生创新能力的重要性, 分析出中职烹饪教学的现状, 在此基础上提出了中职烹饪教学学生创新能力的培养策略, 以供参考。

关键词: 中职; 烹饪教学; 创新能力

在信息时代背景下, 科学技术日新月异, 国际竞争也越来越激烈, 创新成为当前时代人才所需具备的关键品质。因此, 教育工作者应加强创新教学, 转变教学理念, 并提升人才培养质量, 才能培养出具有健全人格品质、高素质和高能力的创新人才, 促进学生提升自身的综合能力。

一、中职烹饪教学培养学生创新能力的重要性

在新时代背景下, 学生只有具备了创新能力, 才能创造出独具特色的烹饪方法, 并突破菜式上的创新, 做到与众不同, 为自身的成长和发展打下坚实的基础。然而, 现阶段中职学校的学生综合素质能力不高, 他们绝大多数都是因为成绩不好才选择来到学校学习一门技能, 为自己谋取一份合适的工作。然而, 很多学生的学习自觉性不足, 他们并没有制定清晰明确的教学目标, 难以全身心投入到烹饪学习中, 则难以掌握基本的烹饪技能, 更不用说其他领域的学习了。并且, 教师过于注重烹饪技术教学而忽视其他技能方面的教学, 这也导致学生的学习能力不足。再加上现阶段学生的就业压力比较大, 学习烹饪的学生也会越来越多, 酒店的用人条件不断提高, 这就需要学生把握住当下的工作机会, 才能形成扎实的专业技术和创新能力, 更好地投入到实践工作之中。

不仅如此, 在当前的社会生活中, 人们的生活条件不断改善, 他们对菜式的要求也不断提高, 不仅要做得好吃还要好看, 符合健康的标准, 这同样也为烹饪人才培养提出更高的要求。如果中职烹饪专业学生只是在课本上学习知识, 则难以实现创新发展, 无法满足社会对于人才的基本需求, 这也不利于学生的工作和学习。因此, 学生只有具备了扎实和专业的能力, 富有创新精神, 才能在未来的工作中取得良好的成绩。

二、中职烹饪教学的现状

(一) 教学方法单一, 学习积极性不足

在中职课程教学之中, 学生的文化基础知识和专业理论仍然是教学的核心与重点, 在以往的教学教学中教师仍然是采用传统的机械式教学, 这类单一的教学模式并不利于学生的学习, 会导致学生出现厌学的心态。很多教师并不注重教学改革和创新, 教学的激情不高, 学生难以专注于课堂学习。再加上中职学校学生的文化基础能力比较差, 学习能力也不强, 这样一来学生的学习热情丧失, 也并不会主动投入到学习活动之中, 直接影响到了教学的质量和学生的烹饪技能学习。

(二) 教学模式传统, 创新能力不足

现阶段的烹饪教学大多情况下是沿用以往的教学经验, 教师在教学中运用的是模糊的教学技巧和手工操作的模式, 甚至一部分教师会根据自己的教学经验开展教学, 没能考虑到学生的差异

性特点和时代的发展变化, 在这样培养出来的学生并不具备较强的专业技能, 难以实现创新发展。

(三) 课程设置随意, 缺乏标准要求

由于主管部门的影响具有差异, 制定的教学目标也有所不同, 烹饪课程的设置也比较随意, 标准和要求相对取法。中职学校的烹饪专业文化课与专业课具有较大的悬殊, 课时之间的比例结构有所不同。还有很多学校由于教学设施和师资力量等问题, 会加大文化课的课时, 字节缩减专业课的课时, 这也导致中职教育缺乏相应的标准和特色。一部分学校认为中职教育应与高职教育构建密切的联系。因此, 会增加文化课的学时, 并且让中职学校的教育成为高职阶段的预备教育。因此, 这就需要加强课程建设, 明确专业课程每部分的知识, 并科学设定制式的标准和要求, 尽量取得共识。

(四) 学生厌学心理, 学习成效较差

近年来, 职业学校录取的分数相对较低, 很多职业高中生缺乏最基本的文化基础, 没有良好的行为习惯和学习习惯作为保障。根据学生来到学校的实际情况看, 大部分学生对理论知识的理解和接受能力不足, 大多数学生缺乏学习积极性, 并且他们的文化学习基础较差, 这是因为中学时代学习的失败, 出现了学习上的自信心不足的问题。主要原因主要有: 基础知识不牢固, 在学习的过程中存在知识衔接困难的问题, 一部分学生虽然相对聪明伶俐, 但是仍然不适应传统的灌输式教学, 这导致教学的效果不佳。很多中职学生选择烹饪专业是出于无奈或是逃避文化课程, 这也使他们的专业选择具有盲目性, 专业意识不足。在报考烹饪专业的学生中, 很多学生因为成绩不理想而出现自卑心理, 没有掌握良好的学习方法。除此之外, 学生的学习态度决定了他们是否愿意接受烹饪教育。烹饪专业学生的基础能力相对比较差, 他们的学习能力不高, 学习兴趣也比较低, 缺乏形成良好的学习习惯, 表现出学习热情不足的问题。

三、中职烹饪教学学生创新能力的培养新探

在当前的时代背景下, 教育工作者应加强创新教学, 转变教学理念, 并提升人才培养质量, 才能培养出具有健全人格品质、高素质和高能力的创新人才。除此之外, 苍梧中专应结合自身的发展实际开展教学工作, 培养学生的创新思维意识。

(一) 打破传统理念, 形成创新意识

创新意识的培养是创新活动开展的基础, 是人意识能动性的突出表现, 是人类思想发展的基础。在当前的时代背景下, 若要获取成功的新观念, 则需要具备成功的内在动力, 从而达到教学期望。因此, 在人才竞争激烈的当代社会中, 应实施创新教学工作, 使教

师形成创新意识,转变传统的教育思想理念,并成为行动的先驱。

创新意识的建立,首先需要学生形成良好的学习积极性。兴趣是学生最好的老师,新课程应强调激发学生的学习积极性。而浓厚的学习兴趣是学生实现可持续发展的前提基础,能够吸引学生的注意力,使学生参与到思考和探究的过程中。从当前的情况看,学生对理论课程的兴趣度直接影响着学生的思维能力发展。因此,教师应形成创新意识,并科学设计教学情境,进一步激发学生的学习探索能力,使学生处于积极地思维过程之中,只有这样才能促使学生提高创新思维。

(二) 拓宽知识视野,实现创新学习

创新能力应给予一定的知识基础。一般情况下,个人的知识面越宽,他们的知识积累越多,思维创新能力也就越强,能够在短时间内获得灵感,具有较强的创造力,为后续的学习奠定坚实的基础。因此,教师在实践教学中不能只向学生灌输现成的知识理论,应教给学生自己打开知识宝库的钥匙,教给学生基本的学习技巧,这样才能使他们主动参与到获取知识的活动之中,形成关键的学习技能。

学习的最终目的和最高追求在于创新,创新是一个人核心力量的集中表现,人类只有依托于创新才能获得发展。创新作为一种精神,应贯穿于学习的整体过程,它是一种结果,是学习活动的目的。若要实现创新教学,则需要在培养学生关键知识和能力的基础上,将知识实现内化,提高自身的综合素质。知识是学生学习的目的,同样也是学生获取知识的重要方式。创新的本质并不是知识问题,也不是能力问题,而是价值取向领域的问题。一个人只有具备宽广的知识面,并具备较强的自信心和勇敢的品质,才能更好地实现创新发展。

(三) 转变学习方法,形成创新品质

只有鼓励学生的个性发展,才能更好地激励学生的主观能动性。在实践教学过程中,教育工作者应成人教育对象的个性差异,并开展相应的教学,为学生营造良好的学习环境,创设自由宽松的的学习氛围,使学生能够积极参与到创新学习活动之中。任何的创造性活动都是突破原有的观点和看法的一种方式,如果学生在学习过程中不会表达自己的个性,则难以形成突破,无法实现创新发展。因此,教育工作者在教学的过程中,应做到尊重学生的前提基础上,让学生有更多的学习选择性,促使学生形成创造性的思维品质。学生在学习活动中,应具备自主思考的品质。自主性是学生独立性的前提,没有自主性则难以形成独立性。而培养学生的创新精神,则需要要求学生能自己做主,并形成独立选择的能力。为此,教师在教学实践活动中应关注学生的独立能力发展,从而使学生投入到学习活动之中,形成良好的学习品质。因此,在实践教学中教育工作者应鼓励学生的学习,使学生发散思维,将创意和构思付诸行动,只有这样,学生才能体会到更多的学习兴趣,从而形成创新思维品质。除此之外,教师还可以训练学生学习更多的创造技法,这样才能调动学生的思维能力发展,拓宽思维,增强学生的学习能力。

除此之外,教师应注重实训课程教学,培养学生的烹饪技能和创新能力,设计出样式好看、好吃的菜肴,并使学生做到一技多用、一专多用,为学生提供更多的创新能力发展的机会。在烹饪实训课程教学中,教师可以利用多媒体教学技术,为学生呈现出整个菜肴的制作过程,让学生通过直观的视频学习,记忆整个菜肴的制作过程,并形成分析问题的能力。动脑思考是发展创造思维能力的关键,创设问题意识的环境,有助于启发学生形成独立思考能力,让学生提出自己的观点和看法,并在更加宽松、活跃的氛围中实现发展,这就需要教师鼓励学生形成积极思维,鼓

励学生对前人的观点进行大胆质疑。

(四) 提高教师能力,优化教学工作

教给学生学习知识的人物主要是教师,而教师的专业能力十分重要。教师的专业素质能力同样影响着学生的实践能力发展。然而,从中职教师的来源看,教师大多数是通过文凭直接招进来的,并没有具备较强的实践经验。然而,一部分经验丰富的教师却缺乏理论知识。因此,中职学校应关注于教师能力的发展,加强对教师专业素质能力的培养,教师除了需要具备专业的理论知识同时还需要具备专业的教学实践经验,从而提高教师的专业素养。

中职烹饪教学工作中,只有为学生提供更多的教学资源,才有助于提高教学成效,促进学生形成良好的实践能力和创新品质。学校应组织各类实践教学任务,让教师积极参与到其中,才能使教师形成专业的教育品质,提升教学的成效。

(五) 根据烹饪特点,开展实践教学

教师在烹饪教学的过程中,应根据烹饪专业的特点开展教学。烹饪专业培养目标是让学生学习一定的烹饪理论知识,在掌握基本的理论知识的基础上,让学生形成良好的创新品质。在烹饪教学课程实践工作中,教师应突破传统的教学方式和理念,突破教学的局限性,从而培养学生的创新能力。因此,教师应具备较强的创新意识和创新素养。教师应基于社会发展的情况开展知识教学,使教师掌握基本的烹饪知识,学习到更多的专业知识,拓展学生的知识面,从而更好地开展教学工作。教师应发现学生身上的优势,在教学的过程中对学生的优点进行夸奖和鼓励,鼓励学生投入到创新学习实践活动中,让学生形成自主探究的烹饪能力。在此过程中,学生的思维能力得到充分发展,并形成了良好的创新意识。

(六) 举办丰富活动,培养创新能力

我国会采用机械式和灌输式的教学,这种教学方法虽然能够传授更多的知识,但是不利于学生的主体性发展,导致学生学习主动性被限制。因此,教师应通过实施丰富的教学活动,让学生积极参与到实践活动中,从而营造良好的学习氛围,达到预期的学习效果,激发学生的学习积极性。首先,学校应开展烹饪方面的比赛,检验学生的学习成效,增强他们的创新能力,使学生保持对烹饪的积极性。其次,学校可以利用游戏开展教学,这种方式有助于为学生营造更加良好的环境,发挥出学生的主动性。最后,教师还应给予学生更多的表现机会,开展各类烹饪活动,使学生积极参与到活动之中,在轻松愉快的氛围中得到学习和发展。

四、结语

综上所述,随着当前时代的发展,苍梧中专的烹饪专业教学应结合时代的发展特点开展教学改革,培养学生的创新意识和创新思维,促进学生的全面发展,使学生在激烈的竞争中立于不败的地位。因此,教师应开展教学改革,形成创新意识,从而鼓励学生形成创新品质。除此之外,实训教学也是烹饪教学的重要组成部分,让学生在实训的过程中形成良好的素质能力,增强自身的专业技能。

参考文献:

- [1] 马莉.烹饪教学中学生创新能力培养探究[J].现代职业教育,2021(18):204-205.
- [2] 王雪萍.中职烹饪教学中对学生创新能力的培养策略[J].科学咨询(教育科研),2020(11):112-113.
- [3] 田欢.烹饪教学中如何培养学生的创新能力[J].江西电力职业技术学院学报,2020,33(10):67-68.
- [4] 丁志祥.烹饪教学中培养学生创新能力的建议[J].课程教育研究,2020(29):20-21.