

基于信息技术的烹饪技术教学改革与实践

范国权

(广州华商职业学院, 广东 广州 511300)

摘要:随着人工智能产业的高速发展,人工智能与职业教育领域的联系更加密切。人工智能是研究模拟人类能力的跨领域学科。智能时代的职业替代是在以人工智能技术为核心的新一代信息技术背景下,它的实质是智能技术对劳动力的取代。现阶段,中国餐饮业已发展到了与人工智能、互联网技术深度融合的阶段,这就需要打造真实的烹饪实训环境,利用混合式的教学技术平台,创新烹饪职业教育实践体系。基于此,文章对信息技术应用下烹饪技术教学改革展开分析和研究,阐述了信息技术应用于高职烹饪教育改革的價值,分析出信息技术在烹饪专业理论课教学中的应用类型,并对当前信息技术在高职烹饪教学平台的应用现状进行分析,在此基础上提出了信息技术优化高职烹饪教学的路径,以供参考。

关键词:信息技术;烹饪技术;智能时代;餐饮业

职业教育的信息化建设,是我国教育现代化发展背景下的重要途径。近年来,职业教育加强了对信息化建设的重视程度,信息技术对于职业教育效能的提升具有重要作用。然而,在现阶段职业教育的信息化程度不断加强,教育信息化发展的空间也相对较大。在此背景下,高职烹饪类专业教学应加强信息化改革,从而优化教育教学水平。

一、信息技术应用于高职烹饪教育改革的價值

人工智能时代的高职教育若要实现转型升级,则需要转变教育教学理念,从而培养出复合型的技术技能人才。将信息技术应用于高职烹饪教育改革之中,有助于建立全新的智慧课堂,从而更好地开展教学工作,提升教育的整体成效。具体而言,信息技术应用于高职烹饪教学教育改革的價值如下:

(一)信息化是烹饪专业教育发展的趋势

由于传统的烹饪教育目标与现阶段的餐饮企业发展的匹配性不强,学科专业较为固定,教育信息化滞后等因素的限制,烹饪人才培养工作的成效不佳。智能机器人自动化系统是未来30年内改变世界经济发展的重要科技,它对于劳动力就业的影响较大。这就需要加强实践性教学,鼓励职业学校利用现代信息技术,推进人才培养模式的改革。

(二)烹饪专业的智能化发展深化高职教育改革

高等职业教育肩负着培养高素质技能型人才的重要责任,并且人工智能在教育领域的应用被得到充分证实。从早期的计算机辅助教学到后期的智能制导系统,这些智能设备对于教育现代化改革具有不可忽视的作用。在大数据时代背景下,高职教育改革工作深入推进,这就需要在教学模式上做好创新突破,这样才能更好地实现长远的发展。

(三)现代信息技术促进教学形式的多样化

烹饪专业是一门具有较强技术性的学科,它重点是研究现代烹饪理论、营养分析、餐饮管理等知识,进行中西餐的烹调。在教育教学中渗透现代信息技术,有助于将烹饪中具体的操作进行分解,有助于学生更好地理解和掌握知识,使学生实现直观性、可视化的学习,激发学生的学习积极性,达到提高教学质量的目的。

二、信息技术在烹饪专业理论课教学中的应用类型

信息技术的应用能够为专业理论课程的教学提供丰富的手段,更好地实现信息技术与教育教学的有效融合。因此,教师应深入学习和了解信息技术,为教学内容选择更加合适的信息技术教学方法。

(一)多媒体课件

多媒体课件是当前教学中较为常见的教学手段,教师会根据教学内容进行设计,制作出图像、文字、动画、视频、音乐于一体的教学素材,从而呈现出更加直观的教学内容,有助于应用到

理论性的知识教学中。

(二)微课

微课是指按照新课程标准和要求,并以视频为形式,记录教师在课堂教学中教学后,围绕某个知识点而进行的细致化教学。微课的时长一般在五到十分钟之内,它的主题相对突出,内容也比较凝练,更加方便快捷,有助于学生更好地学习和理解知识点,并在教学中广泛应用。

(三)网络学习平台

随着慕课时代的发展,优质的课程资源利用互联网实现了资源的有效共享。与此同时,信息技术有助于更好地实现教育教学改革,调动学生的学习热情和积极性。现阶段,目前应用较多的平台包括中国大学、学堂在线等慕课平台。

(四)线上交流互动

“互联网”时代背景下,微信、QQ等即时通讯工具成为师生互动的平台,能够更好地实现师生之间的有效交流。教师可以借助QQ网络交流平台发布相关的资料,并布置相关的练习题目,让学生展开充分的思考和探究,更好地投入到学习活动之中。

(五)移动教学

智能手机的功能较多,它不只是通讯工具,同时还具有多种功能,它是生活的必需品。开发和使用适宜的APP有助于使教师利用软件进行授课、考试,同时还能监控学生的整体学习进度,并做好相应的管理教学,更好地实现因材施教。

三、信息技术在高职烹饪教学平台的应用现状

烹饪专业是一个应用型的專業,随着信息技术的发展,各类信息技术的应用更加广泛,并发挥着重要的作用。然而,现阶段信息技术应用于高职烹饪教学平台之中,仍然存在诸多的问题:

(一)教师教学现状

高校教师能够参与到信息化培训课程的学习之中,具备一定的信息化教育能力,有助于更好地开展教学。然而,在信息化教学的实践中,仍然存在更大的提升空间。在信息技术的利用上,普遍停留在简单的PPT和投影技术上,课堂授课还是采用讲授式,“互联网+”可利用的微课、慕课与网络公开课资源并没有得到有效应用。教师的教学模式并没有在信息化教学的影响下出现变化。除此之外,高校教师的微课制作水平并不高,很多教师并没有掌握微课的基本制作方法,掌握和使用微课的教师,大多数是因为参加相关比赛才能够接触微课,在日常课程中,学生运用这些资源的比例相对较低。

(二)学生学习现状

烹饪是一门具有较强专业性的专业,它在信息化的进程中迎来了全新的发展契机。首先,随着职业教育的扩招,职业院校迎

来更多缺乏烹饪基础的高中生,他们对于烹饪操作的感知能力较强,利用信息技术有助于更好地解决当前出现的职业教育工作中出现的问题;其次,高职生初入学校对于自己的专业前景具有一定的期待,他们希望自己能够接触到更多与本专业相关的理论信息,而传统的教育资源难以满足学生的学习发展需求,这就需要利用信息技术展开教学改革。

(三) 职业教育现状

当前职业教育现代化仍然存在不均衡的情况,各地的烹饪学校都在不同程度地积累了本地区特有的教育资源平台,并实现了资源之间的有效共享,能够全面提升职业教育的整体水平。随着教育信息化进程的推进,信息技术将在烹饪教学中发挥更加重要的作用,这就需要加强现代信息技术与高职教育的有效融合,创新教育教学模式,引入更加丰富的课堂活动,使教师增强自身的素质能力。

四、利用信息技术优化高职烹饪教学的路径

人工智能时代的高职教育若要实现转型升级,则需要明确全新的教育理念,培养出适应时代发展的人才。因此,若要有效利用好人工智能技术,并将其与教育更好地融合,则需要强化人工智能技术在高职课堂教学中的应用,构建智慧型的课堂教学模式。在教育转型的背景下,高职烹饪教学应从以下几方面出发进行改革:

(一) 利用信息技术优化高职烹饪专业视听平台

在高职烹饪课堂教学实践活动中,只有利用现代信息技术,包括智慧云、教育云等平台,能够实现烹饪专业知识的具体化呈现。学生利用软件模拟实训的过程,能够更好地提高学生的参与性。利用多媒体技术将烹饪原理转变为动画效果,能够呈现出良好的工作环境,并使学生形成良好的职业素养,便于学生更加深入地理解烹饪知识。在烹饪实践教学,教师可以突出局部的细节,将技术难点直观地呈现给学生,让学生能够更加透彻、仔细地学习和理解。与此同时,学生能在复盘学习中,观察得更加仔细,深层次理解知识点,并使原来烦琐的实践练习以更加简单的方式呈现,提高学生的学习成效。

提升实训教学成效的关键在于学生能否熟练掌握关键的技能,并将技能应用于实践之中。而利用自适应的教育平台,并提取学生的学习数据,有助于学生更好地实现个性化的学习。在传统的教学实训活动中,学生对于自己的操作情况、操作能力缺乏认识,在烹饪教学环节,现代信息技术能够起到重要的辅导价值。在烹饪实践中,可以配备多功能的录播系统,设置录音机和摄影机等设备,将学生的操作全过程记录下来,并通过操作中心网络联通学校和企业参与到共同评价之中,并在试训后选择录像片段进行观看,有助于学生对自己的操作规范建立一个更加清晰的了解,并做好针对性的训练,使学生理解知识。

(二) 利用信息网络优化烹饪共享平台

现阶段,我国高校配备信息网络资源平台,但并没有搭建烹饪专业的教育平台。为此,高校应加强烹饪资源平台建设,更好地实现专业教育资源的有效共享,让学生利用个人的空余时间参与到学习活动中,极大程度地缓解当前教育教学管理中的压力,提升学生的学习成效。信息网络平台建设应注重资源搭建、交流机制建设和学习互动板块,更好地实现教育资源的整合,实现课前与课后的资源共享。不仅如此,高校可以利用线上聊天,建立相关的交流机制,使学生在学习交流的过程中实现知识的巩固,提高学生的学习积极性,增强学生的学习能力,使学生将所学的知识内化,并使学生形成良好的信息素养。

(三) 利用信息网络优化高职烹饪教学协作平台

烹饪行业的协作性比较强,它需要更多人参与到其中。因此,在高职烹饪专业教学中,应注重对学生团队协作能力的培养,以高职烹饪教育专业出发,将学生划分为几个小组,并从多种教学资源中搜集所需的理论知识,并研究食谱面向的人群基本特性。在实践活动中,学生应将方案上传到有关的学习平台,并由专家与教师做好设计方案的改进,结合实践进行反复的验证,更好地调整方案的内容,最终搭建一体化的学习机制,提升整体的成效。

(四) 利用VR虚拟技术实现烹饪学习中心的开发

与其他的教育形式作对比,现代信息技术与课程整合具有较大的优势,有助于促使教学改革,为高效课堂的创设奠定坚实的基础。虚拟现实教学中心的烹饪课堂,有助于让学生更好地参与到烹饪活动中,选定原材料,选择工具,并根据标准流程展开实践,室内制作流程开展教学。在传统的教学实践活动中,烹饪专业会受到食材的类别、成本和时间等方面的限制。然而,在虚拟现实情境之中,此类问题能够更好地解决。只有利用信息技术的力量,构建校企合作共享的实训课堂,结合虚拟现实技术开展教学,才能促进学生的发展,真正以学生为主体,开展课程实践教学。依托虚拟现实、多媒体技术构建方针的虚拟实验环境,才能使学生更好地沉浸于现实的情境之中,并有效利用智能化的设备资源,模拟不同虚拟环境下烹饪工艺的实训活动,达到预期的教学目标,更好地实现教学功能和价值。

(五) 利用“3D+AR”技术开发经营管理模拟平台

在传统的教学实训中,餐厅经营模拟停留在教材教学层面,无法展现出各流程的知识点。而“3D+AR”餐饮门店创业及经营管理模拟实训平台,则会采用虚拟+现实的有效结合,让学生使用移动设备在虚拟餐厅模拟经营,教室的一角则是真实的咖啡厅经营环境。学生可以利用机器人+人工智能技术,提供出触摸模式的点菜流程。模拟经营最重要的是如何将经营的数据与实体数据结合在一起,并更好地实现VR+3D的有效结合,能够在成本、时间和空间上解决问题。

实训平台在全国范围内率先利用产教融合、双师互动、虚拟现实技术培养国际化的人才,打造具有示范性的创新创业平台,并通过模拟经营的方式,更好地将创业知识和营业知识渗透到教学中。教师可以在大三阶段开设餐饮运营等课程,提升学生的创新品质和能力。随着经营管理人才综合能力的提升,有助于推动餐饮行业的发展。AR虚拟技术与3D技术的有效结合,能够更好地进行服务,提高工作的整体成效。

五、结语

综上所述,高职烹饪专业育人工作应基于教师的信息化能力提升,加强学校和行业的协同发展,从生产、学习、研发、培训等方面,发挥出自身的优势性,构建“产学研培创”一体化的育人机制,更好地实现产业与教育的有效融合。只有运用现代化的智能设备开展教学,才能更好地适应岗位发展的需求特点,实现教育工作的转型升级,形成全新的育人模式,更好地实现教育创新。学校应加强智慧教学和智慧学习生态系统的建设,才能更好地推动教育工作的开展。

参考文献:

- [1] 吕慧.智能时代信息技术在烹饪教育实践教学中的应用研究[J].中国食品工业,2022(24):108-110.
- [2] 徐向波,尤香玲,钟志惠等.基于烹饪类专业本科生实践能力提升的实验课程教学改革——以《烘焙食品加工技术》课程为例[J].创新创业理论与实践,2022,5(04):23-25+54.
- [3] 孙卉,何志贵,杜密英等.信息技术在烹饪专业课程教学中的探索与实践[J].教育教学论坛,2018(51):130-132.