

中职烹饪教学学生创新能力的培养方法

高海燕

(佛山市顺德区李伟强职业技术学校, 广东 佛山 528300)

摘要: 随着餐饮行业的快速发展, 餐饮行业对烹饪从业人员提出了较高的要求, 要求其不仅具备过硬的烹饪技术, 同时还需要具备一定的创新能力。中职学校作为培养烹饪人才的重要场所, 应注重培养学生创新能力。基于此, 本文针对中职烹饪教学学生创新能力的培养方法进行分析。首先分析了中职烹饪教学学生创新能力培养的积极作用, 接着指出了目前中职烹饪教学中存在的问题, 针对此类问题提出相应的培养方法, 通过创新教学理念、设置多元教学、强化校企合作和完善教学评价等, 有效激发学生创新意识, 提高学生的创新能力, 为其未来在烹饪行业的发展奠定坚实基础。

关键词: 中职; 烹饪; 创新能力; 培养方法

随着社会的快速发展和人们生活水平的提高, 烹饪行业对人才的需求也在不断变化。传统的烹饪技艺已经不能满足现代消费者的需求, 而创新能力的培养则成为中职烹饪教学中不可或缺的一部分。创新能力不仅有助于学生在烹饪技艺上取得突破, 更能提升其在行业中的竞争力。因此, 研究中职烹饪教学学生创新能力的培养方法具有重要的现实意义和应用价值。

一、中职烹饪教学学生创新能力培养的积极作用

中职烹饪教学中学生创新能力的培养具有深远的积极作用, 不仅体现在学生的个人成长和发展上, 也对整个烹饪行业和社会的进步产生积极影响, 主要包括以下方面: 一是有利于促进学生良好发展。对学生个人而言, 创新能力能够帮助他们突破传统思维模式, 发掘自身潜力, 形成独特的烹饪风格和技艺, 促使学生在未来的职业生涯中更具竞争力, 实现个性化发展。二是有利于促进烹饪行业良好发展。对烹饪行业而言, 创新是推动行业发展的核心动力。具备创新能力的烹饪人才能够不断研发新菜品、新技艺, 满足消费者日益多样化的需求, 推动烹饪行业的持续进步和繁荣。三是有利于提升社会饮食文化水平。从社会层面来看, 学生创新能力的培养有助于提升整个社会的饮食文化水平。随着人们生活水平的提高, 对饮食的需求不再仅仅满足于温饱, 而是追求更高层次的文化和精神享受。具备创新能力的烹饪人才能够为社会提供更多富有创意和特色的美食, 丰富人们的饮食生活, 提升社会的饮食文化品质。

二、中职烹饪教学中存在的问题

(一) 教学理念有待优化

中职烹饪专业教师是烹饪技能与烹饪知识的传承者, 应保持发展意识与科研意识, 时刻保持前沿教学理念。但在实际教学过程中, 多数烹饪专业教师缺乏对教学活动的深度研究, 在教学中过度关注知识内容的传授与技能的传授, 反而忽略了对学生创新能力的培养。在此教学理念下, 学生只能被动接受知识, 缺乏主动思考与探索的机会, 难以形成创新思维与创新能力。再加之, 教师缺乏对行业发展趋势与市场需求的敏锐洞察力, 难以有效捕捉行业新烹饪技术与新菜品等, 使得教学理念难以适应行业新变化, 课程教学无法及时跟上行业发展步伐, 给学生的创新能力发展造成限制。

(二) 教学活动存在局限性

在中职烹饪教学中, 教学活动的组织和实施直接影响着学生的学习效果和创新能力的发展。但目前中职烹饪教学活动存在明显的局限性, 制约了学生创新能力的发展。一方面, 教学活动形式单一。传统教学主要采取课堂讲授与示范演示的方式, 缺乏互动性与探索性, 难以有效激发学生创新意识与参与兴趣。教学内

容多局限于传统烹饪技术与菜品制作, 缺少对行业新烹饪技术与创新产品的引入, 学生接触行业前沿内容的机会较少。另一方面, 实践教学占比较少。烹饪专业的实践性较强, 需要学生通过大量的实践操作掌握相关技能。但目前中职学校受到时间与场地等因素限制, 为学生提供的实践机会较少, 影响着学生对烹饪技术的掌握, 限制了学生的创新思维培养。

三、中职烹饪教学学生创新能力的培养方法

(一) 创新教学理念, 明确学生发展方向

为有效培养学生创新能力, 教师应注重创新教学理念, 明确学生未来发展方向, 树立以学生为本的教学理念。首先, 重视学生创新能力培养。创新教学理念的核心在于将培养学生创新能力作为教学重要目标。在教学实践过程中, 教师应认识到, 烹饪不仅是一门技术, 更是一种艺术与创新的过程中, 注重鼓励学生敢于尝试、勇于创新, 在掌握基本烹饪技能基础上, 发挥个人创意, 逐渐形成自身烹饪风格与特色。其次, 关注学生个体发展。生本理念, 即以学生为本, 将学生的全面发展作为教育的核心目标。在烹饪教学中, 树立生本理念意味着教师要充分尊重学生的主体地位, 关注他们的个性差异和兴趣爱好, 激发他们的学习热情和创造力。在传统的烹饪教学中, 教师往往注重技能的传授和模仿, 而忽视了学生的创新思维和个性发展。而生本理念强调学生的主动性和创造性, 鼓励学生敢于尝试、勇于创新, 从而在烹饪实践中不断探索新的烹饪方法和技巧, 形成独特的烹饪风格。因此, 教师应落实生本教育理念, 注重结合学生兴趣特长, 制定个性化学习计划与发展方向, 引导学生参加各类创新实践活动, 比如参加烹饪比赛、创新产品研发项目等, 在创新实践中培养学生创新思维与创新能力, 为学生未来教育与发展奠定良好基础。最后, 了解行业发展。教师应加强对行业的研究, 了解烹饪行业的发展趋势与烹饪市场需求, 将此类信息融入教学, 提升教学内容的实践性与前沿性, 帮助学生更好掌握与适应行业发展, 有效激发学生的创新热情与动力。在教学改革工作中, 教师应积极探索和实践新的教学理念和方法, 为培养具有创新精神和创新能力的烹饪人才提供有力支持。

(二) 设置多元教学, 激发学生创新意识

中职烹饪教学应注重在实践教学传授学生精湛的烹饪技术与专业知识, 将教学中心放在培养学生创新能力与掌握专业烹饪技术等方面。对此, 教师应设置多元化教学模式, 为学生提供广阔的思维空间与实践平台, 有效增强学生创新能力, 主要可设置以下教学活动:

一是情境化教学法。教师结合烹饪教学内容搭建特色情境, 引导学生将所学知识应用到虚拟情境中, 激发烹饪灵感积累实践

烹饪经验。比如教师为学生构建模拟厨房,为学生设置开放项目,让学生自主选择烹饪主题或菜谱,自主研发与设计菜品,与小组成员共同完成烹饪项目。在项目实践中,小组成员分别承担不同任务,包括食材采购、菜品准备与菜品烹饪等。教师为各小组提供相应的指导,传授相关烹饪技巧,讲解不同的食材搭配方法与装饰方式等,有效锻炼学生实践能力,促使学生发挥创造力,展现个人特色。

二是探究式教学法。教师引导学生以小组方式完成学习探究,有效培养学生创新能力。例如在课程“猪肉原料烹饪”教学中,教师为各个探究小组分发猪肉,要求各小组应用猪肉原料制作菜肴,引导每一位成员参与烹饪实践,从中得出结论。在参与过程中,学生可在小组内表达自己的创新想法,与同伴分析创新想法的可行性,将其经过改良后应用到实际菜系烹饪中,促使学生有效掌握创新菜肴的制作流程。在整个探究过程中,教师应为学生留出足够的时间思考与探究,鼓励学生将所学烹饪知识与技能应用到实践中,为学生介绍行业前沿动态或成功案例,激发学生创新灵感,促使学生在不断实践中发展创新能力。

三是信息化教学法。教师应充分利用现代教育技术,如多媒体教学、网络教学等,为学生提供丰富的学习资源和互动平台。通过在线课程、视频教程、互动论坛等方式,学生可以随时随地学习新知识、交流心得,拓展视野,提升创新能力。比如教师可借助信息技术设计烹饪课程,将餐饮行业发展现状与未来发展趋势以动态课件展示出来,帮助学生明确未来发展方向。

四是跨学科教学法。烹饪是一门综合性很强的技艺,需要学生具备跨学科的知识 and 技能。对此,教师可以引导学生学习相关领域的知识,如营养学、食品科学、美学等,为他们的创新活动提供更多的思路和灵感。设置多元教学对于激发中职烹饪专业学生的创新意识具有重要意义,教师应积极探索和实践新的教学方法和内容,为学生提供更广阔的学习空间和实践平台,促进他们创新能力的不断提升。

(三) 强化校企合作, 引进烹饪前沿技术

在中职烹饪教学中,学校应强化校企合作,借助企业力量引进烹饪前沿技术,落实学生创新能力培养要求。通过校企合作,学校可以与企业共同研发创新菜品、推广新技术,为学生提供实践机会和就业平台,从而推动学生创新能力的提升。首先,建立校企合作关系,与企业共同制定人才培养方案。通过了解企业的需求和行业的发展趋势,学校可以更有针对性地调整教学内容和方法,确保教学与行业发展的紧密对接。企业也可以为学校提供实践基地和实习机会,帮助学生更好地掌握烹饪技能和创新思维。其次,注重引进烹饪前沿技术。随着科技的不断发展,烹饪技术也在不断创新和进步,学校可以邀请行业专家和企业技术人员来校授课或开设讲座,介绍最新的烹饪技术和创新理念,促进教学体系的更新。教师可与企业合作开展技术研发和成果转化,将最新的技术应用到教学中,提高学生的创新能力和综合素质。此外,开展创新实践活动。中职学校应与当地企业建立深度合作,在校内校外搭建烹饪专业实习实训基地,以此开展创新实践活动,整合创新教学资源,有效提升人才培养效果。例如,组织学生参加企业创新菜品研发项目,与企业合作举办烹饪比赛和展览等活动,为学生提供实践机会和展示平台,帮助学生深入了解行业发展趋势和市场需求。比如校企双方共同举办创新菜谱设计比赛活动,鼓励学生用新鲜食品与调味品进行创新,在比赛中发挥自身想象力与创新力,与同伴共同寻求最优的烹饪方案,培养学生创新能力。最后,提升就业指导和职业规划服务。通过了解企业的用人需求

和行业发展趋势,学校可以帮助学生更好地规划自己的职业道路和发展方向,结合企业提供的就业信息完善人才培养工作,针对企业的发展需求推荐优秀毕业生,以此促进人才的双向流动和校企互利共赢。

(四) 完善教学评价, 掌握学生发展情况

科学完善的评价机制,能够帮助教师更好掌握学生发展情况,促进创新能力培养工作的不断完善。通过科学、全面地评价,教师可以及时了解学生的学习进度、创新能力和存在的问题,从而调整教学策略,促进学生全面发展,帮助教学活动的有序开展。在推进教学评价工作中,应注重以下方面:一是强调多元化。除传统技能考核外,教师应关注学生的创新思维与实践能力等方面的发展情况,通过课堂表现评价、项目成果考核与小组讨论等方式,全面反映学生综合素质与创新能力。二是强调过程性。烹饪是一门实践性很强的技艺,学生的创新能力往往需要在实践中不断尝试和探索。因此,教学评价应关注学生在学习过程中的表现和努力,通过记录学生的学习过程、观察他们的创新实践,更准确地评估学生的创新能力。三是强调反馈与指导。评价不仅是对学生学习成果的检验,更是对学生未来发展的指导。教师应及时向学生反馈评价结果,指出他们的优点和不足,并提供具体的指导建议,帮助学生更好地认识自己的创新能力和潜力,明确未来的发展方向。比如教师可采取调查问卷方式,了解实际教学效果与学生反馈情况,切实从学生角度出发改革课程,真正实现教育教学根本目的帮助学生有效掌握烹饪技能与知识。四是强调差异性。教学评价应关注学生的个体差异。每个学生都有自己独特的学习方式和创新思路,教师应尊重学生的个性差异,采用个性化的评价方式了解每个学生的特点和需求,以此提升教学的精准性与针对性,促进学生个性化发展。

四、结语

综上所述,在中职专业烹饪教学中,教师不仅要培养学生理论知识与专业技能,更要提升学生创新能力,促使学生树立创新意识,成为具有专业技能与创新能力的全能型烹饪技术人才。在课程教学中,教师应打破传统教学理念,注重开展实践训练活动,为学生提供更多元化的学习资源与实践机会,通过校企合作方式,帮助学生更好适应烹饪行业发展,让学生在掌握丰富烹饪技艺的同时,能够具备创新思维与创新能力,为烹饪行业的繁荣与发展注入新的活力。

参考文献:

- [1] 李肇文. 基于中职学校技能大赛烹饪专业中餐热菜实践教学与总结 [C]// 中国管理科学研究院教育科学研究所. 教学质量网络论坛——创新思维研究分论坛论文集(一). 广西贺州高级技工学校. 2023.046835.
- [2] 祝海珍. 产教融合背景下高职烹饪专业学生创新创业能力培养实践研究 [J]. 教育现代化. 2020.52.016.
- [3] 许磊. 烹饪专业学生德技并修现状的调查与分析——以江苏旅游职业学院为例 [J]. 智库时代, 2020(04): 268-269.
- [4] 梁秋萍, 于杰. 饮食类非物质文化遗产融入高职烹饪专业实践教学质量管理体系的策略分析 [J]. 食品界, 2023(12): 72-75.
- [5] 许振兴, 董佳. 基于建构主义的高职中餐烹饪专业技能教学实践研究 [J]. 湖北开放职业学院学报, 2021, 34(19): 129-130.