

# 以教学诊断和改进为抓点，提升烹饪专业课程教学质量

## ——以广西理工职业技术学校为例

黄隽

(广西理工职业技术学校, 广西南宁 530033)

**摘要:** 烹饪专业作为中职学校教育的重要组成部分, 其本身具备显著的实践性特征, 对于教师的教学有着较高的要求。然而当前中职学校在开展烹饪专业教学时由于受到诸多因素的影响, 依然存在一定的问题亟待解决, 例如师资力量不足、课程内容设置不合理以及教学方法落后等。基于此, 本文主要以广西理工职业技术学校为例, 深入探究烹饪专业教学诊断与改进的具体策略, 以期能够为促进中职学校烹饪教学质量地提升以及学生综合素质能力的全面发展提供必要地帮助。

**关键词:** 烹饪专业; 教学诊断与改进; 策略探究

我国烹饪饮食有着非常悠久的历史, 随着当前我国社会经济的高速发展, 人们生活水平的不断提升, 导致社会对于烹饪专业人才有着较大的需求。因此中职学校通过开设烹饪专业课程, 能够很好地满足社会的需求, 同时也能够为学生提供具备实践价值的技能培训, 为学生未来的发展奠定坚实的基础。现阶段我国职业教育事业在不断进步与发展的大背景下, 中职烹饪专业在人才培养目标以及方式上也实现了不断调整与优化, 希望能够为社会及企业培养出更多具备专业化、创新能力的烹饪技能型人才。因此, 广西理工职业技术学校烹饪专业需要加强对自身教学的诊断与改进, 有效提升课程教学质量, 进而在帮助学生掌握实践操作技能的同时, 养成良好的职业道德素养。

### 一、转变教师教学观念

部分中职烹饪专业教师对于教学诊改工作的重要性认知不清, 认识教学诊改工作就是单纯地应付上级检查。教学诊改本质上就是为了提升教学质量, 尤其是对于中职烹饪专业教学而言需要以提升课程质量为核心。质量是中职办学的价值所在, 同时也对其未来的发展方向起到了决定性作用。因此中职烹饪教学需要注重提升自身的教学质量, 进而为社会及企业培养出优质的专业化实用型技能人才。当前我国社会经济、政治、文化等多方面正处在全面发展的关键时期, 对于相关人才的需求程度也日益提升, 需要大量的投入到满足人民群众物质文化生活需求的工作当中去。中职学校责无旁贷, 必须重视教学诊改的重要价值, 并且将学生进行自我诊断以及自我改进的主体作用加以充分发挥。对于广西理工职业技术学校烹饪专业而言, 在开展教学诊改工作时, 首先需要进行需求调研, 了解社会、企业、家长以及学生的实际需求情况, 从而有针对性地制定教学目标、课程内容以及组织实施、诊断改进, 从而做到如有的放矢。总之, 中职烹饪专业需要以服务对象作为教学核心, 以问题作为教学导向, 建立起科学有效的运行机制, 为教学诊改工作的顺利开展提供保障。

### 二、明确教学诊改工作的载体

广西理工职业技术学校烹饪专业在开展教学诊改工作时, 需要坚“55821”的方法, 这是教学诊改工作得以顺利实施的关键。

首先是“五纵五横”知识结构。横向五个层面主要包括: 学校、专业、课程、教师和学生, 这是提升教学质量的主要对象, 需要制定切实可行的标准来加以实施; 纵向五个层面主要包括: 决策指挥系统、质量生成系统、资源建设系统、支持服务系统和监督控制系统内容, 这是教学质量得以提升的重要工作机制。“8字形”运行单元主要指的是教学诊改工作的具体实施过程, 要求全体成员都参与到其中; “双引擎”是教学常态化机制的重要保证, 能够为提升教学质量注入新的活; “一平台”主要指的是技术支撑层面, 能够为烹饪专业教学诊改工作提供具体的可量化的数据, 从而便于及时发现存在的问题, 并且予以精准地改进。

### 三、打造完善的目标链条与标准链

中职烹饪专业开展教学诊改工作的起点就是依照实际需求打造出完整的目标链与标准链。目标就好比是靶心, 只有在相同目标的指引下才能够产生出非常强大的向心力与凝聚力。另外目标也是约束个人以及组织具体行为的手段, 要想实现目标的完成, 必须借助严格规范与高效协调工作。中职烹饪专业的教学目标对于人才培养的方向起到了关键的决定作用, 同时也为人才培养方案的制定提供了依据。目标的支撑是标准, 标准是目标的具体体现, 是本质特征的体现, 也是衡量目标的标尺。因此, 针对中职烹饪专业教学诊改作用的目标或者是标准设定上需要具备个性化与层次化的特征, 针对不同的教学内容以及学生差异情况, 设定最佳的诊改标准, 以此来促进教学诊改工作的顺利开展, 为提升中职烹饪专业教学质量地提升发挥出重要的作用。

### 四、结语

综上所述, 随着中职教育在我国教育领域所占比重的逐年增加, 国家对于中职学校所开展的教学诊改工作也愈加重视, 经常会组织开展大型的培训活动。邀请业内的专业与学者深入到中职院校对教学诊改工作进行指导, 同时还开展了实地参观、专题研讨等形式多样的活动, 以此来促进培训效果的增强。对于广西理工职业技术学校而言, 其所开设的烹饪专业需要积极主动地参与到培训活动中, 以此来促进专业教学质量的提升。另外, 广西理工职业技术学校还需要从诊改培训、专业建设、课程建设、师资队伍建设和教学设备等多方面出发, 对人才培养方案进行实时优化, 进而为诊改提供翔实、可靠的数据。

本文系: “校级课题: 以教学诊断和改进为抓点, 提升烹饪专业课程教学质量——以广西理工职业技术学校为例”的研究成果。

### 参考文献:

- [1] 张妍. 教学诊改视角下中职院校实践课堂教学现状分析[J]. 新课程研究, 2018(7): 126-127.
- [2] 孙文英. 中等职业学校教学工作诊断与改进的区域研培探析[J]. 黑龙江教育学院学报, 2016(10): 66-68.