

烹饪专业原料加工技术课程开展教学诊断与改进的研究

李家全 张敬宇

(广西理工职业技术学校, 广西 南宁 530033)

摘要: 在职业教育中开展教学诊断具有积极意义, 不仅可以大大提高职业教育教学水平, 还能丰富职业院校的办学层次, 对于构建精品课程也具有积极意义。教师通过模仿医生诊断病人的方式来探究教学中存在的问题, 提出针对性强的改进措施, 是推动职业教育发展的重要内驱动力。本文对烹饪专业原料加工技术课程开展教学诊断与改进进行了重点探究, 希望为该专业发展和人才培养贡献微薄之力。

关键词: 烹饪专业; 原料加工技术; 教学诊断; 改进

中职烹饪专业原料加工技术课程学生, 由于刚开始接触烹饪, 在学习中存在精力不足, 学习信心低下, 对所学的专业和内容不感兴趣等问题。再加上本课程设置的课时数较少, 教学内容多而杂, 理论知识和实践教学存在着结合不紧密, 甚至相互孤立的状态, 更是加剧了中职烹饪专业原料加工技术课程的枯燥与乏味。此外, 在中职学生群体中还存在着自主学习能力低下等问题, 这就导致他们在学习理论知识时对于尚未弄懂的问题, 不习惯借助图书馆或网络查阅的方式来解决, 对于所学知识也缺乏整理、归纳等习惯, 导致他们的学习效果差强人意。目前, 我校采取的是“校企合作、工学结合、顶岗实习、合作双赢”的模式, 这一培养模式虽然大大提高了学生们的实践能力, 但也带来一些“副作用”, 如学生群体出现了重专业知识学习, 轻基础知识巩固, 专业划分过细, 导致学生们的就业方向狭窄等问题。这是笔者经过长期、深入地对中职烹饪专业原料加工技术课程进行诊断的结果。对于上述问题, 相关教育工作者应引起重视, 通过对问题原因的寻找和分析, 找到相应的对策, 从而提高本专业课程的教学质量和我校的办学水平。

一、烹饪专业原料加工技术课程开展教学诊改的重要性分析

餐饮业是与人民生活水平相关的一大行业, 也是构成现代服务业的不可或缺的重要组成部分, 其质量优劣直接关系到服务业发展水平的高低。以地方餐饮业为根基, 加快其快速、稳定发展, 不仅可以优化产业结构, 还对当地餐饮文化、促进就业水平等具有积极意义。广西经济的不断发展带来了一系列的红利, 如广西酒店的服务项目和服务内容也在不断更新, 《教育部办公厅关于建立职业院校教学工作诊断与改进制度的通知》《教育部职成司关于做好中等职业学校教学诊断与改进工作的通知》等政策的颁布和实施, 为中职烹饪专业原料加工技术课程开展教学诊断与改进提供了重要的依据。新常态下, 教育行业的创新健康持续发展离不开专业技能型人才, 而人才则需要学校大力的培养和输出, 因此, 加强烹饪专业原料加工技术课程开展教学诊断与改进势在必行。烹饪技术专业课程应结合教学诊改, 在以《原料加工技术》为基础来传递新的知识、方法和技能的同时, 还应加强对相关知

识体系的构建, 通过“五个对接”, 来完成诊改, 推动本专业课程建设和人才培养工作的顺利进行。

二、烹饪专业原料加工技术课程开展教学诊改的实施方法

《原料加工技术》是烹饪专业的基础课程。教师在教授这门课程时, 应明确教学目标定位即让中职烹饪专业学生对于加工技术在了解的基础上, 能够熟练运用, 跳出菜肴营养知识局限, 通过将其与健康联系起来, 来找到平衡营养、合理膳食的目标。针对学生们的学习中, 缺乏明确、科学的学习目标, 且所学的知识较为陈旧、单一, 学习方法掌握较为死板, 不会举一反三等问题, 教师可通过将理论知识和基本技能结合的方式, 将原本教材中的知识进行一种有效的转化, 通过对模块系统的调整和优化, 来解决上述问题, 从而使培养出来的人才既符合创新发展的需求, 又能促进人才的全面、科学发展。例如, 教师在进行“情景导学”模块的教学时, 不妨借助真实的案例来创设工作情境, 引导学生带着兴趣去学习; 在“思考与练习”模块的教学中, 教师不妨将教学内容和学生将要进行的实训内容相结合, 从而使学生的技能获得大幅度的提升。

《原料加工技术》课程的设置来源于实践。因此, 在其应用时, 也要以实际工作需求为基础来培养学生的实践能力。在进行课程设置时, 可将烹饪厨师等级考试等相关内容融入其中, 从知识、技能等入手来构建更为全面和完善的知识体系, 提升学生们的实践力。在此基础上, 创建一种崭新的教学环境, 以便于师生共同进步, 在此环境中, 教、学、做和评形成了一个有机联系的整体。中职烹饪专业《原料加工技术》的教学环节中, 上述措施符合教学诊断, 适应了信息化时代需求, 并通过不断摸索和实践来丰富已有的教学内容, 使其更具针对性, 以增加师生之间的有效互动, 使教学结果具有可测性, 让教与学成为一个统一的整体, 变得更加生活化和形象化。

《原料加工技术》教学难点和重点会根据其教学进程的推进而有所不同, 对其内容进行熟悉和掌握, 使学生们具备相应的技能和能力是本专业教学的重要目标。针对《原料加工技术》课时少等问题, 可从加强重难点知识讲解, 广泛撒网的方式来引导学生们进行科学有效地学习, 从而使重点知识能得到特殊关照, 难点知识能进行有效解决。

本文系: “校级课题: 烹饪专业《原料加工技术》课程开展教学诊断与改进”的研究成果。

参考文献:

- [1] 文香艳, 董俊华. 基于《悉尼协议》高职院校教学诊断与改进研究[J]. 教育现代化, 2019(48).
- [2] 胡芳芳. 核心素养视角下职业院校课堂教学诊断能力的构建[J]. 职教发展研究, 2019(01).