

高职烹饪工艺与营养专业实践课程教学研究

陆颖星

(镇江高等职业技术学校, 江苏 镇江 212016)

摘要:在新一轮课程改革的潮流下,如何培养符合社会需求的人才,彰显职业教育的实践性,成为高职学校面临的重要问题。烹饪工艺与营养专业属于特色专业,当前尚存在较大的发展空间。在高职烹饪与营养教育专业教学中,主要由理论课程和实践课程两部分组成,只有兼顾理论知识传授、实践技能培养,才能让学生真正学会运用知识,使其拥有良好的职业道德,为其今后职业发展奠定基础。本文从实践教学视角出发,阐述信息技术对教育发展的引领作用,分析烹饪工艺与营养专业实践教学现状,提出实践教学改革原则和实践路径。

关键词:烹饪与营养教育;教育理论;专业实践;人才培养

在社会经济结构转型发展的大背景下,人们对精神生活、物质生活提出了更高的要求。相应的,餐饮业也在不断发展,社会、餐饮行业纷纷提高了对餐饮人员的要求。对此,在开展烹饪工艺与营养专业实践教学时,高职必须紧紧结合社会市场要求,大力创新实践教学模式,进一步明确专业教学定位,并根据传统教学存在的不足、学生的个性化学习需求,构建实践性、吸引力强的专业教学体系,促进专业实践教学发展。目前,教育信息化、智慧化已经在教育领域掀起了一股浪潮,微视频、多媒体、慕课被广泛运用到理论和实践教学中,不仅使学生学习方式更为个性化,还提高了知识传递的直观性。基于此,本文介绍基于信息技术的教育发展历程,阐述烹饪工艺与营养专业教学现状,分析专业实践教学原则,探索专业实践教学的创新路径。

一、以信息技术为引领的教育发展概述

当前,教育现代化、信息化已成为一股不可逆的潮流。利用信息技术开展教育教学活动,教师需要坚持科学的教育理论,以了解课程教学需求、学生学习需要为前提,通过综合运用多媒体、移动终端、网络引擎等信息技术手段,合理地开展教学活动并达成教学目标。在我国,信息技术与教育的融合,主要分为以下三个阶段:第一阶段,教师利用信息技术辅助教学。这一阶段,计算机、多媒体技术开始普及,教师在开展教学活动时,可以引入信息技术辅助教学。其主要表现为:教师采用讲授式教学,传统的黑板被多媒体课件、投影所代替。第二阶段,信息技术在教学、管理中的应用。在计算机网络蓬勃发展的背景下,越来越多学校开始引入信息技术,用于实施信息化教学和教学管理,还采用信息技术开展教师培训活动。第三阶段,“微课”在国内教育领域的兴起和运用。在互联网+思维的影响下,移动终端、网络平台、

慕课等概念受到众多学校的重视,翻转课堂、慕课、微课、混合教学得到了发展。

二、高职烹饪工艺与营养专业实践教学现状

(一) 师资团队的教育技能有待提高

伴随人们生活水平的提高,科学饮食、健康饮食成为人们热议的焦点。相较于传统厨师的培养,烹饪工艺与营养专业不仅重视人才技艺的培养,更要求人才具备专业方面的理论知识和创新思维。当前,烹饪专业教师往往由高级厨师、高校毕业生组成,这些师资力量来源于生产一线或普通高校。出自高校的教师往往具备充足的理论知识,但缺乏较强的实践操作能力,也很难将实践教学与信息化教学完美融合。出自生产一线的教师熟练掌握了专业技能和知识,但存在理论知识不足的情况,信息化教学能力也有待提高。在高职烹饪专业教学中,重在培养学生制作点心、菜品、食品的技能。在这一教学目标下,教师在采用信息化开展教学活动时,直接将理论知识转化为多媒体课件,认为只要运用课件进行演示和讲解即可。实际上,这样的信息化教学,尚停留在讲授式教学层面,难以发挥信息化教学的价值。

(二) 实践课程的教学手段有待创新

实践教学课时占比,关乎学生课堂参与和实践操作程度。若拥有大量的实践课时,学生能够进行多次练习。若缺少实践课时,容易限制学生练习次数和时间,教师无法呈现、演示更多种类的菜品。这样的情况下,学生不能认识多种菜品,无法掌握菜品的制作和烹调方法。在烹饪工艺与营养专业实践教学中,学生需要充足原材料的支持,大多原材料不能二次利用,受到这一因素影响,在日常的实践教学中,教师往往会限定练习使用的原材料,学生在课堂中练习的机会较少,更多时间用于实习理论,很难深入掌握实践操作步骤。同时,在实践教学课堂中,部分教师坚持“师傅带徒弟”的教学方式,通过真实操作、演示和讲解的方法,引导学生学习知识和技巧,而学生停留在被动学习、重复操作状态,难以真正参与到实践活动中,不仅容易导致学生养成依赖教师的心理,还会影响其研发能力、创新能力的发展。

(三) 实践课程的教学内容有待更新

在人们收入水平提高的同时,菜品营养、保健功效、菜品质量,都成为人们关注的重点,以往的菜品已经不再符合当代人的饮食需求。所以,在实践课程教学中,教师不能一味地讲授以往的菜品知识,应在教学中注重菜品的创新设计和研发。在高职担任烹饪与营养教育专业的实践课教师,由于需要开展学校内专业教学

工作，在教育教学中投入的精力较多，与当前餐饮行业的交流和联系不够密切，使得实践教学内容与现实需求衔接不足，学生学习的实践内容很难跟上社会和餐饮企业的创新和改良速度。在今后的实践课程教学内容上，若不能及时更新和改进，不能紧密结合当代人饮食需求和习惯，就会降低实践教学的应用性和创新性，无法提高学生的核心竞争力。

（四）实践教学考评机制有待改进

在烹饪工艺与营养专业实践教学中，动手操作和知识应用能力是考核的重要方面。在实践教学考核中，教师不仅要考核学生理论知识水平，更加测试和评价学生实践、实战能力。但是，当前的烹饪工艺与营养专业，尚未形成系统、完善的考核评价机制。一方面，部分学校仍采用理论考核方式，与现代烹饪教学理念和专业教学特点不符，无法客观考评教学实效。比如，面点工艺、食品雕刻、烹调工艺等实践类课程，书面的笔试考核无法体现学生的技能水平。另一方面，部分学校设置了实践考核环节，但未能形成明确的考核形式和标准，缺乏规范化、完善化的考核章程，很难从多角度、全方位考核学生实践水平，很难达到理想化考核效果。

三、加快烹饪工艺与营养专业实践教学改革的原则

（一）紧密围绕餐饮行业市场需求

在高职院校，任何专业的设置、课程教学体系的构建，必须紧密结合行业市场需求。学校是培养人才的重要场所，而人才输出需要满足市场、岗位、职业、技能等方面的标准需求。尤其是高职院校，强调应用型、技能型人才的输出，更需要坚持市场导向。对烹饪工艺与营养专业，教师需要关注时下的餐饮行业市场需求，针对性地构建实践教学体系，进一步增强学生社会适应能力，提高学校办学质量和人才培养质量。

（二）紧密贴合餐饮职业能力要求

在诸多高职院校，在构建人才培养模式和课程体系时，往往会结合职业能力和行业需求。从长远发展角度看，只有分开职业能力和行业需求，才能针对性地培养学生。在职业能力层面，多体现在对学生个人能力要求方面；而行业需求层面，多指学生适应未来工作的能力。在高职院校中，教师在开展实践教学改革时，要将培养学生职业能力放在重要地位，只有形成良好职业能力，才能在职场竞争中占据一席之地。基于这一原则，教师应打破以往的教学格局，科学地整合教学工作，促进教学创新发展。

（三）紧密联系职业教育实训要求

在加强专业实践教学改革时，教师需要坚持贴合实训要求。与普通本科院校相比，高职院校需要为学生制定科学化、系统化的实训方案。通过参与实践和实训活动，学生能够理解和领悟课程知识。所以，在实践教学改革的过程中，必须要关注实训教学

要求，教师需要联系先进教育改革理念，选取恰当的教学方法，重视学生实训、实操能力的培养，使其成为具备实践操作和知识应用能力的人才。

（四）紧密结合行业职业素养

在改进专业实践教学模式的过程中，要紧密结合行业职业素养的培养需要。在餐饮行业中，职业素养是除了职业技能外，用人单位看重的重要方面。在新媒体、多元思想发展的环境下，往往存在一些职业道德和职业素养缺失的现象。餐饮行业要想实现持续发展，必须要重视职业道德问题，其自然希望能够吸纳具备良好道德品质、职业素养的人才。

四、烹饪工艺与营养专业实践课程的教学改革策略

（一）加强信息化建设，增强教师信息教学技能

高职烹饪工艺与营养专业教学改革，要从建设信息化环境、提高教师信息化教学技能入手。首先，要加强信息化教学环境建设。高职院校应将资金、资源向信息化教学建设方面倾斜，采用学校自筹、上级统配方式，大力建设信息化硬件环境，要更为先进的信息化设备引入教室和实训室，专门建设多媒体教室、虚拟实验室。在此基础上，教师和相关管理人员应制定和完善信息化教学制度，建立明确的信息化教学设备使用规范，以惩处使用不当的行为，要求实训类课程必须引入信息化设备，有效发挥设备使用价值。其次，学校应加强校园网络建设，组织相关教师和人员整合信息化资源，开发网络公开课、精品课，为广大教师和学生提供优质资源。学校应建立基于计算机网络的信息沟通平台，建设网络实验室、网上课堂，组织教师开展信息化教学竞赛，制定教师激励和奖励机制，鼓励教师参与网络交流和教学活动。再者，提高教师信息化教学能力。在教师自身方面，要积极参与社会培训活动，向专家、同行学习，提升个人信息素养。在学校培训层面，要建立起教学奖惩、激励机制，通过制定信息化教学应用奖励制度、信息化管理处罚条例，引导专业教师积极学习线上教学理念，采用信息化教学方法。对于主动尝试翻转课堂、混合教学的教师，可以给予物质层面的奖励，对于缺乏进取意识、教学思想落后的教师，要采取正确的方法督促，激发其持续学习的热情。最后，通过开展信息化教学竞赛，学校可以树立教学典型，传递信息化教育理念，以先进带后进的方式，提高整体的信息化教学能力。比如，学校可以专门围绕烹饪专业教师，开展信息化观摩课、教学示范活动，引导教师学习先进教师的经验，主动更新和转变教学思想，提高教师的课件制作、信息化教学设计和组织能力。

（二）采用信息化教学手段，构建个性化实践模式

在网络信息、大数据时代下，网络信息技术为各个行业发展注入了活力，成为支持人们学习、生活和工作的重要手段。因此，在烹饪专业实践教学中，教师应运用信息化手段，改良传统教学

模式,让学生在自主学习的基础上,开展信息化教学活动。首先,在课堂教学前,教师可以利用云平台、微信群、QQ下发学习任务,组织学生在线讨论和沟通学习内容,以互动形式开展自学活动。凭借云平台,教师可以上传微视频、学习资料等资源,学生可以登录平台下载资源,自由地完成课前学习、课后复习活动,通过反复观看琢磨技术技巧。其后,在转入课堂教学后,教师可以利用信息化的“随机抽号”功能,随机挑选同学提问,检验学生的课前预习情况,了解其理论知识掌握程度。在食品雕刻教学中,教师可以在现场演示五瓣梅花的雕刻步骤,并利用微视频播放雕刻过程,让学生们了解雕刻细节。根据微课视频和教师提示,学生可以在课上动手练习,反复对比自身作品和视频作品的差异,在分析不足、总结经验的基础上,开展二次雕刻活动,再对比前后两次雕刻的不同,锻炼个人雕刻技能和手法。在布置课后作业时,教师可以围绕实训教学内容,引导学生拓展所学知识和技巧,采用五瓣梅花的雕刻方法创新作品,再将作品拍照上传至网络平台,教师统一进行点评。同时,教师也可以组织学生们将作品照片分享到公共学习群,由学生们共同参与评价,检验学生的课外练习成果,培养学生的创新能力、审美能力。通过采用信息化、网络化教学手段,将有限的课堂教学空间拓展到课外,延伸了教学时间、延续了教学内容,学生的学习和实践不再受时间、空间限制。面对遇到的问题,学生可以通过云班课、微信群、QQ群向教师提问,或向同学求助,迅速解决问题,提高学生学习动力和积极性。

(三) 加大产教协同力度,创新实践教学内容

在餐饮行业,菜品制作技艺变化速度较快,菜肴种类更新频率也加快。所以,在专业实践教学中,教师应加强与市场、行业的联系,密切关注餐饮行业菜肴、菜品发展现状,了解消费者对菜品的需求,避免出现学生所学知识与行业发展脱节的现象。烹饪工艺与营养专业具有明显的实践性、应用性,高职院校应加强与地方企业的联系,共同建设服务区域经济的实习合作基地,将理论教学、实践操作和见习训练进行有机结合。只有这样,学生才能灵活转变自身在理论环境、实践环境中的角色,主动提升个人烹饪水平和职业素养。首先,在地方政府政策引导和行业的支持下,学校可以建设校内实验室、操作室,对于有条件的学校,可以建设视频安全检测室、工艺实验室,满足烹饪实训和实践教学需求。其次,政、校、企三方要共同推进烹饪技能实训基地建设进度,围绕当下餐饮企业人才需求标准、类型,开展调研调查工作,与餐饮企业达成人才培养、输出协议,为更多专业学生搭建实习、见习和就业网络平台。校企双方也可以共同打造烹饪名师工作室,建立工作室网站,吸引地方烹饪技术大师加入。名师工作室可以定期推出烹饪精品课程,由教师上传至网络学习平台。这样,专业学生和教师都可以下载网络资源,不断提升知识视野,

提高自身技术操作水平。此外,学校可以采取现代学徒模式,引导学生在课外时间参与餐饮见习、实习工作,也可以推荐学生向企业、行业大师拜师学艺,构建校内教学、校外实践教学机制,提升学生专业、职业素养。

(四) 运用网络电子平台,打造即时考评机制

在人工智能、大数据双重技术的支持下,网络教学平台不断走向成熟,为烹饪专业教学评价提供了有利条件。首先,教师可以采取“电子化”教学评价方式。通过布置实践任务,要求学生根据相关要求和规则,利用电子文档上传和提交电子实践报告。相较于传统的实验报告类型,电子资料支持教师和学生共享,便于教师或学生查阅。其次,采用“媒体化”教学评价方式。在线上或线下布置实践任务后,学生可以通过拍照、录制视频的方式,简单快捷地呈现制作过程和步骤。对于关键制作环节,学生可以拍摄特写照片,并搭配文字说明。在这样的评价方式下,学生可以运用智能手机记录实验操作过程和结果,调动其自主学习和实践的主动性。此外,实践课程评价还可以引入行业专家、企业人员,教师可以联合专业人员,根据不同实践课程的特点,改进现有考评机制。在实践考试中,教师可以企业人员可以灵活出题,考验学生某方面的实践技能,避免单纯开展纸质化考核。在考核过程中,教师引导学生建立多个小组,让各个小组成员进行相互评价,再由教师和企业人员给出考核分数,保证实践考核的竞争性和公平性。

五、结语

综上所述,伴随社会经济发展和人民生活水平提高,生活质量成为人们广泛关注的话题,加快了烹饪工艺与营养专业的发展。因此,高职院校、专业教师、行业和企业人员应重视应用性、实践性、专业性人才的培养,通过加大信息化建设、采用信息化教学手段、加大产教协同力度、打造即时考评机制,提升学生专业操作能力、实践技艺,促使其成为符合餐饮行业、社会大众需求的技能型人才。

参考文献:

- [1] 常毓兵.改革培养模式打造烹饪工艺与营养专业高技能人才[J].中国食品,2019(16):121.
- [2] 祝海珍.营养配餐软件等信息技术在高职“宴席菜单设计”课程中的教学设计[J].现代食品,2019(2):40-42.
- [3] 宋中辉,高江超.高职烹饪专业产教结合教学模式探索与实践——以天津海运职业学院烹调工艺与营养专业为例[J].现代职业教育,2017(13):128-129.