

# 3+2模式下烹饪工艺与营养专业课程教学方法 改革探索

孙 泽<sup>1</sup> 向 朗<sup>2</sup>

(1.海南职业技术学院 海口龙华 570216; 2.江西农业大学 江西南昌 330045)

**【摘要】**本文主要通过现阶段烹调工艺与营养专业课程教学中存在的问题进行分析,来探讨3+2模式下烹调工艺与营养专业课程教学改革的思路和原则,提出了有效的3+2模式下烹调工艺与营养专业课程教学方法,以创新课程教学模式,不再使用陈旧的教学手段,适应现代教育要求,开展现代化课程教学,提高教学水平,从而取得较好的教学效果,为烹调工艺与营养专业课程教学提供重要保障。

**【关键词】**3+2模式; 烹饪工艺; 营养专业; 课程教学; 有效措施

近年来,人才培育工作成为我国当前的重点发展项目,需积极响应素质教育改革号召,满足社会对专业人才的需求。基于此,提出了3+2新型教学模式,在此模式下开展烹调工艺与营养专业课程教学,需要转变传统的教学模式,坚持现代化教育理念,理清烹调工艺与营养专业课程教学改革思路,遵循一定的改革原则,改善当前烹调工艺与营养专业课程教学状况,解决其中存在的问题,以推动各烹调工艺与营养专业课程教学的发展,保障烹调工艺与营养专业课程教学质量,从而培养出更多符合社会需求的行业人才。这并不是一项简单的工作,需要从多方面着手,有效结合理论教学和实践教学。

## 1 现阶段烹饪工艺与营养专业课程教学中存在的问题

现阶段,烹饪工艺与营养专业课程教学中还存在着一一定的问题,有待于进一步解决,其问题主要有:一是部分教师并未重视实践课程教学,仅在课堂中为学生讲解教材知识,没有进行知识拓展和延伸,而且忽视了实践教学。所讲内容缺乏创新性,所采用的教学模式较为落后,未能取得较好的教学效果,无法满足于餐饮企业的人才需求;二是未明确烹调工艺与营养专业人才培养目标,在进行目标定位之前,没有做好市场调研工作,对餐饮行业人才需求标准的把握不够准确;三是理论教学和实践教学没能有效结合,中间存在脱节状况,实训内容缺乏实用性,忽视了对学生综合能力的培养<sup>[1]</sup>。

## 2 3+2模式下烹饪工艺与营养专业课程教学改革的思路和原则

### 2.1 3+2模式下烹饪工艺与营养专业课程教学改革思路

3+2模式下烹饪工艺与营养专业课程教学改革过程中,应当做到以下几点:第一,要明确烹饪工艺与营养专业课程教学目标。烹饪工艺与营养专业课程教学,属于职业教育,其应当服务于社会,培养符合社会需求的高技能

专业人才。在定位烹饪工艺与营养专业课程目标的时候,需要先做好调研工作,与饮食行业加强交流和沟通,根据人才需求来科学规划培养目标。第二,还应当重视实践课程教学活动的开展。在实际教学过程中,教师应当转变传统教学意识,既要为学生讲解教材内容,还需要有效整合当前餐饮企业中的实际工作内容,了解餐饮企业的职业岗位需求,并据此来科学设计教学内容,提高教学内容的实用性<sup>[2]</sup>。与此同时,还应当加强对学生职业能力的培养,可将课程内容进行模块化、项目化,在了解学生的兴趣点后,选择适宜的教学内容,从而激发学生的学习积极性,充分发挥学生的主观能动性,保障课程教学质量。应当有效整合课程教学内容,既要将烹饪工艺能力培养作为核心,还应当基于菜品生产开发等相应环节,来设计对应的课程内容,有效结合理论知识和实践技术,由浅入深、层层递进,实施综合性教学。除此之外,还可以将烹饪工艺与营养专业实践课程,细化为不同的教学模块,如热菜工艺实训、面点工艺实训、原料鉴别与选择等,为学生实施项目教学法。

### 2.2 3+2模式下烹饪工艺与营养专业课程教学改革原则

在3+2模式下,实施烹饪工艺与营养专业课程教学改革,应当遵循一定的原则:一是要加强能力培养工作。教师应当坚持立德树人理念,并在此基础上,于烹饪工艺与营养专业课程教学中,引导学生树立正确的价值观,增强学生的情感体验,培养学生的烹调工艺能力,掌握丰富的营养专业知识。比如说,教师在为学生讲解烹饪工艺的时候,需要帮助学生深入理解烹饪艺术概念,通过理论教学与实践教学相结合的方式,来增强学生的烹调能力,与此同时强化学生的文化修养,使之审美能力得到提升<sup>[3]</sup>。二是要遵循以人为本原则。教师应当突出学生的主体地位,加强与学生的交流和沟通,掌握学生的学习状态和心理,了解学生的学习实际情况,并据此来制定适宜的教学方案,做到因材施教,需转变传统的教学模式,创新教学方法,科学设计教学进度计划,满足学生的学习需求,与此

同时贯彻落实课程改革工作。比如说,在讲解烹饪工艺的时候,教师应当避免学生死记硬背,要让学生学会灵活运用所学的内容,增强学生实训,一般可分为三大模块。一是无实物实训,可用模型来代替实物,减缓学生的训练压力,让学生在训练过程中牢记烹饪过程,锻炼学生的烹饪技术。二是基础实训,可基于课程案例来鼓励学生进行动手实验,使之自主处理食材、注意调料配比,旨在扎实学生的理论基础;三是创新实训。在学生掌握基础知识,能够熟练应用烹饪工艺后,鼓励学生发挥自身创造力,打造创意菜品,注重菜品的美观性、美味度和营养价值<sup>[4]</sup>。

### 3 3+2模式下烹饪工艺与营养专业课程的有效教学方法

#### 3.1 重视能力培养,采用情境教学法

3+2模式下烹饪工艺与营养专业课程教学,主要分为两部分:第一部分是校内教学。学校应当加强校企合作,在教学过程中,教师应当优化配置学校教学资源,基于企业的真实工作任务,来设计教学方案,确定烹饪工艺与营养专业课程教学目标,并且围绕此目标制定适宜的实施计划,所设计的教学任务必须符合真是业务要求。教师在为学生讲解相关的烹饪技巧,以及营养专业知识后,可带领学生进行实践训练,通过完成与实际相符的工作任务,来加深对烹饪工艺与营养专业课程知识的理解,掌握基本技能<sup>[5]</sup>。教师设计的教学方案,不仅要满足学校课程教育要求,还要着重于实践教学。比如说,在学习完烘焙工艺知识之后,教师可以为学生布置烘焙任务,让学生利用所学到的知识和技能,亲自动手完成任务,提高学生的动手操作能力。第二部分是企业教学。通过校企合作,企业可以为学生提供实训基地,加强学生的实训教育。可让学生前往合作企业进行学习,充分利用企业的场地及其相关设备,又企业指导教师于真实的工作环境中教导学生,让学生掌握基础的烹饪工艺和营养专业知识。在学期末的时候,教师为学生进行教学评价的时候,不仅要考虑学生的校内学习情况,还要综合评价学生的职业素质,并将最终的结果与学生的奖学金、助学金等相挂钩,以便于激发学生的学习积极性,发挥学生的主观能动性。

#### 3.2 实施3梯2步教学法

3梯2步法中的“3梯”指的是在教学过程中,教师应当从三个梯度来培养学生,一梯度是鼓励学生自学,二梯度是帮助学生解答疑惑,三梯度是生成;“2步”指的教学步骤,学生先对所学知识产生疑问,再由教师来进行解答,学生先掌握相关知识,再由教师来加深学生对知识的理解程度。这种教学方法不同于传统的教学模式,相较

于课堂教学流程的实施流程来说,其更重视对学生能力的培养,强调知识的传承。在3梯2步教学法的应用过程中,每一梯度教师都要指导学生先学,层层递进,为下一梯度的学习奠定扎实基础。除此之外,在实施3梯2步教学法的时候,还应当将其与情景模拟相结合,突出学生的主体地位,在以学生“学”为重点的基础上,教师要予以学生一定的指导,规范学生的操作,督促学生开展自主学习。有效的3梯2步教学法和情景模拟教学,有利于激发学生的学习兴趣,坚持以人为本原则,促进学生综合能力的提升,可引导学生在烹饪过程中注重细节,帮助学生延伸课本知识,将理论和实践相结合<sup>[6]</sup>。比如说,在学习烹调工艺和营业专业知识的时候,可以充分发挥多媒体技术的作用,用视频、PPT等形式来帮助学生理解,掌握基础的理论知识;在学习烹饪技能的时候,则可以引导学生开展模拟仿真实训,锻炼学生的实操能力。

#### 3.3 创造真实工作环境

3+2模式下烹饪工艺与营业专业课程教学中,应当为学生创造真实的工作环境,将实际工作过程转化为工作任务。在进行烹饪实践课程的时候,需将教学重点放在锻炼和培养学生的烹饪技能,可参考企业员工培训流程,来优化设计教学流程,采用任务驱动教学模式,加强自主培训活动,以工作过程为基础,行动为向导来为学生授课。在讲解核心技能的时候,可以模拟全套实际工作,如让学生扮演不同的角色,先做好彩电开放准备工作,对任务进行分析,设计菜品,并试做菜品,根据试做的菜品来进行相应的质量评价,做好任务小结,然后试用菜店岗位,接受顾客的意见反馈,进行总结和改进,然后推广菜品。在这一系列的模拟训练中,有利于提高学生的动手实践能力,让学生了解真实工作中的各项环节,帮助学生归纳总结学习内容,包括理论知识和实践两方面,与此同时还能够促使学生积累工作经验,了解行业特点,扎实学生的岗位技能,使之能够积极面对工作中的困难,提高学生的创新能力。

## 4 结语

总而言之,在实际教学中,需激发学生的学习潜能,使之能够全身心主动地投入到学习过程中,扎实学生理论基础,锻炼学生实践技能,提升学生综合素质,从而保障烹饪工艺与营养专业课程教学质量。

**作者简介:** 孙泽(1993.3—),男,湖北黄梅人,学士,助教,研究方向:餐饮管理。

**课题:**“3+2”中高职立交桥项目。

## 【参考文献】

- [1] 司连福.烹饪工艺与营养专业人才培养模式改革与创新[J].辽宁高职学报, 2014: 19-21.
- [2] 李才林.高职烹饪工艺与营养的课程教学改革与思考[J].现代食品, 2019: 24-27.
- [3] 马景球.烹饪工艺与营养专业实践课程教学改革研究[J].技术与市场, 2015: 371-373.
- [4] 贺金红.烹饪工艺与营养专业人才培养模式改革与创新[J].现代食品, 2020: 51-52.
- [5] 孔云飞.烹饪工艺与营养专业实践课程教学改革[J].食品安全导刊, 2016: 74.
- [6] 李毅.烹饪与营养教育专业课程教学模式多样化探索[J].知识经济, 2019: 170+172.