

浅析多媒体技术在烹饪教学中的实践运用思路

王郢娟

昭通市职业教育中心, 中国·云南 昭通 657000

【摘要】近年来,信息技术的迅速发展在一定程度上推动了职业教育改革。在传统职业教育烹饪教学中,教师所采取的灌输式教学法较为枯燥,不利于激发学生参与烹饪课堂的积极性,导致烹饪教学质量始终不尽人意。而通过在烹饪教学课堂中应用多媒体技术,不仅能优化烹饪教学情境,培养学生良好的思维能力,也能有效提升课程教学效率。基于此,本文针对多媒体技术在烹饪教学中的实践运用意义进行探究,并提出相关策略,以期为烹饪课程教师提供借鉴。

【关键词】烹饪教学; 运用策略; 多媒体技术

A brief Analysis of the Practical Application of Multimedia Technology in Cooking Teaching

Wang Yunjuan

Zhaotong Vocational Education Center, Zhaotong, Yunnan 657000

[Abstract] In recent years, the rapid development of information technology has promoted the reform of vocational education to a certain extent. In traditional vocational education cooking teaching, the indoctrination teaching method adopted by teachers is relatively boring, which is not conducive to stimulating the enthusiasm of students to participate in cooking classes, resulting in the unsatisfactory quality of cooking teaching. The application of multimedia technology in the cooking teaching classroom can not only optimize the cooking teaching situation, cultivate students' good thinking ability, but also effectively improve the teaching efficiency of the course. Based on this, this paper explores the practical application significance of multimedia technology in cooking teaching, and puts forward relevant strategies, in order to provide reference for teachers of cooking courses.

[Key words] cooking teaching; application strategy; multimedia technology

随着社会经济的不断进步以及科学技术的迅速发展,信息技术+教育已然成为改革传统教育的主流趋势。多媒体技术通过其较高的效率及较强直观性受到了学生与教师的广泛喜爱和应用。在职业院校烹饪教学过程中合理引入多媒体技术,既能提高学生对课程学习的积极性,优化课程教学效果,也能强化学生学习能力,促使烹饪教学质量的进一步提升。

1 烹饪学科的特点

烹饪学科是职业教育教学的主要组成部分之一,是一门集社会实践性、操作技术性、知识理论性于一体的学科,能够培养学生良好的动手操作能力。烹代表煮的意思,而饪则代表熟的意思,简单而言,烹饪是指对食物原料进行合理热加工,将最初生的食物经过加工变成成熟的食物。从相对深的层次而言,烹饪是指把食物原料合理调配,随后加热调味,最后形成色香味俱全的熟食。烹饪学科通常包括烹饪西点、中点、西餐、中餐等技术。烹饪中餐、西餐是主要研究烹调原料加工、中西式刀工以及冷热菜烹调技术等基础知识与技能;烹饪中点、西点则是主要研究关于中式、西式面点的制作工艺流程、基本技能及理论知识等。

2 多媒体技术在烹饪教学中的实践运用意义

2.1 提高教学质量

在职业教育烹饪教学课堂中,合理运用多媒体技术进行教学,有助于提高烹饪教学效率。传统烹饪教学多数以教师在黑板上抄写理论知识,随后向学生进行讲解的教学模式为主,教学过程十分枯燥、乏味,且该种教学模式需要耗费一定的精力与时间,使得部分教师在教学期间时常出现无法讲完全部知识的现象。同时,烹饪教学自身便具备复杂、抽象的特点,许多知识以板书形式进行讲解,很难帮助学生真正掌握与理解。而随着信息技术的普及,在烹饪课堂教学过程中适当引入多媒体技术,不仅能将原本晦涩难懂的理论知识以更加直观、生动的形式呈现,还能借助视频、PPT等形式对烹饪课程的重难点知识进行反复讲解,促使学生深入理解教学

内容,节约烹饪教学时间的同时,也能进一步提升教学效率。

2.2 激发学习兴趣

兴趣作为学生学习知识、掌握知识最好的老师,其重要性不言而喻。只有激发学生对所学知识的学习兴趣,才能集中学生课堂学习的注意力,从而达到理想的课程教学效果。在职业院校烹饪教学中,因部分教师未明确学生课堂主体地位,使得学生学习较为被动,这并不利于挖掘学生学习潜能。同时,在传统烹饪课堂教学期间,教师讲述不同菜系与菜例的特色时,只采取乏味、枯燥的语言形式,导致烹饪教学课堂过于沉闷,长此以往,难以提高学生水平。对此,为转变该现象,烹饪课程教师可合理利用多媒体技术开展教学,结合教学内容创设新颖性的教学情境,增强学生学习积极性,促进烹饪教学质量的有效提高^[1]。

2.3 丰富学习资源

在传统烹饪教学过程中,通常以教材知识为教学的主要资源,使得课堂教学较为片面,不利于开阔学生知识眼界。而通过合理借助多媒体技术,整理网络中关于烹饪的视频、图片等,不仅能丰富烹饪课堂的学习资源,还能引导学生根据网络资源开展自主学习,使其在教师的指导下,反复研究与学习课堂教学重难点知识,从而实现学生专业技能水平与理论修养进一步提升的目标。另外,多媒体技术的提出也在一定程度上减轻了教师教学负担。传统课堂教学需要教师在有限的教育时间内讲解大量的专业知识,使得教师有着较大的教学压力,而教师在应用多媒体技术进行教学时,能在较短的时间内讲述更多专业知识,提升教学效率的同时,也能使学生深入理解知识。

2.4 优化教学模式

在烹饪教学中合理利用多媒体技术有助于优化课堂教学模式。首先,多媒体技术的应用能将原本陌生、抽象的理论知识变得更加形象化、直观化。传统课堂单一的教学法已然无法适应当前教育改革需求,且教学方法的乏味性也难以达到理想的课

堂教学效果。为此,烹饪课程教师可运用多媒体技术反复播放教学难点内容,有效降低课程难度,帮助学生掌握与理解所学内容,促使教学质量实现最优化。其次,多媒体技术的广泛应用既能强化学生操作技能水平,也能给予学生充足的自主学习时间,这对培养学生自主学习能力,调动学生参与课堂的动力有着促进作用。

3 多媒体技术在烹饪教学中的实践运用策略

3.1 发挥技术优势

在职业院校烹饪教学中,教师应合理利用多媒体技术开展教学,充分发挥技术优势作用,适当拓展课堂教学容量,有效提高烹饪教学质量,进而为学生今后学习发展奠定基础。首先,多媒体技术具备高效、新颖等特点,将其运用在烹饪教学中,不仅能弥补传统课堂教学的缺陷,还能充分调动学生参与烹饪教学活动的积极性。因此,烹饪课程教师在教学期间可利用视频、图片等形式,将晦涩难懂且抽象复杂的理论烹饪知识,通过更加具体、形象的形式呈现在学生面前,使学生能深入理解和掌握自身所学的烹饪理论知识,以此达到理想的课堂教学效果。例如,教师可借助多媒体技术,运用特写镜头的形式为学生展现即将要讲解的面点、菜肴图片,激发学生课堂学习的动力。同时,在播放视频的整个过程,烹饪课程教师还应结合传统教学形式,对课堂重难点知识进行着重教学,使学生能完全掌握与理解相关知识,促进教学效果得以提高。其次,传统烹饪教学课堂教学内容较为单一,使得学生学习过于局限性,不利于提升学生学习和学习水平。对此,为转变该现象,烹饪课程教师应合理利用多媒体技术,结合教学内容收集网络教学资源,不断扩充课堂教学内容,改革传统课堂教学的乏味性,进而达到烹饪课堂教学效率进一步提升的目的^[2]。

3.2 培养思维能力

在烹饪课堂教学过程中,教师应注重运用多媒体技术培养学生良好的思维能力,不断优化课堂教育质量,促进学生学习能力的得以提高。目前,越来越多的职业院校开设了烹饪类专业及相关课程的教学,旨在为餐饮行业培养更多的技能型人才。然而,当前职业院校烹饪教学却普遍存在教学模式落后、教学理念陈旧等现象,这在一定程度上影响了学生学习积极性,导致烹饪教学质量难以达到预期效果。针对该种现象,职业院校烹饪教师可适当引入多媒体技术进行教学,在教学期间通过过程演示、动画模拟等形式,将原本静态、枯燥的教学内容变得生动、形象起来,使学生能从中对整体操作过程进行观察。同时,教师还可运用多媒体技术为学生播放名家现场操作的视频,充分发挥学生在课堂的主观能动性,从而培养学生良好的想象能力、综合分析能力以及观察能力,实现发展学生思维品质的目的。另外,在烹饪教学的演示课程中,时常因学生人数过多出现观看不便、无法及时掌握要点的教学问题,这对提高学生学习能力造成了一定的不良影响。对此,职业院校可根据自身实际情况,适当搭建闭路监控微格教学系统,并配备编辑器、投影机、摄像机以及字幕机等制作器材,通过多台监视器共同播放、切换教师所演示的操作过程,使每个学生都能清楚看到教师的实际操作。如此一来,既能提升烹饪教学效率,也能优化课堂教学质量。

3.3 强化认知能力

近年来,多媒体课件已被普遍应用在课堂教学的实践中,在提升教学效率与教学质量等方面有着积极影响。在职业院校烹饪教学中合理应用多媒体教学,不仅能充分发挥学生课堂的主体作用,还能强化学生认知能力,促进其综合能力的有效提高。例如,在教学“船点”“雕刻”相关内容时,若仅凭教师示范,学生跟着学习、模仿,那么很难达到理想的学习效果。为此,烹饪课程教师可适当运用多媒体技术,结合教学内容做好教学课件,在实际教学中先为学生播放优秀的船点作品和雕刻作品,集中学生学习注意力,随后将象形图案应注重的难点与要点利用多媒体进行反复呈现,使学生通过自身理解,加之影音、图像的辅助效果,掌握教学内容,进而有效提升学生学习

能力与认知能力。另外,在进行烹饪教学的操作课程前,教师需要学生将操作过程及原材料熟记,为顺利开展实践操作教学提供有力保障。但由于部分学生记忆力相对较差,时常出现记不住操作过程的现象,对此,烹饪教师可通过多媒体技术,在辅助教学课件上打出对应字幕,让学生根据步骤进行实践操作,这既能节约课堂教学质量,也能巩固学生知识体系,使其将理论知识正确应用到实践活动中,提高学生在学习水平的同时,为其今后综合发展夯实基础。

3.4 激发求知欲望

在烹饪课堂教学过程中,教师应合理运用多媒体技术激发学生求知欲,创设新颖、趣味的教学情境,优化课堂教学质量的同时,促进学生学习能力得以提升。烹饪既是一门艺术与文化,也是一门科学。在传统烹饪课堂教学中,教师教学不同菜系特色往往只通过乏味、枯燥的语言进行讲解,学生常常听得不知所云,且该种教学形式也导致烹饪教学氛围过于沉闷,这并不利于激发学生参与课堂的积极性。对此,为转变该现象,职业院校应积极购入关于我国各地区的经典代表性菜例、餐厅服务、面点、烹调以及食品雕刻等方面的光盘、录像带音像资料,并在此基础上,结合教材要求与教学计划,有计划、有组织地拍摄不同面食制作过程、烹调方法及经典菜肴,并配以相应的示范讲解,使学生能深入了解我国烹饪制作的精湛技术与悠久历史。在烹饪教学前,教师可适当播放与该课程内容有关的资料纪录片,如此一来,不仅能提升学生对烹饪学习的积极性和兴趣,充分激发其求知欲望,还能集中学生课堂注意力,促进课堂教学质量达到理想效果。

3.5 提升教学效率

在职业院校烹饪课程教学过程中,教师可合理利用多媒体技术进行教学,培养学生良好的实践能力与动手能力,促进烹饪课程教学效率得以提升。首先,烹饪教学作为一门实践性较强的课程,需要学生具备一定的操作能力。但传统教学期间,部分教师只注重讲解理论知识,忽略开展实践教学,导致学生时常出现无法真正掌握和理解知识的现象。对此,为转变该现象,烹饪课程教师需及时运用多媒体技术,配合教学内容讲解理论重难点知识,并组织学生根据教学视频尝试动手操作,提高教师质量的同时,也有助于强化学生综合学习水平。其次,随着社会经济的迅速发展,烹饪品种也在不断更迭,为紧跟时代趋势,让学生符合社会人才需求,职业院校可定期邀请本地名厨来校传授技能、讲学示范等,并借助闭路电视系统的形式,向各个班级直播,以特写、全景、近景等多个镜头的转变,让学生全方位看到名师的操作技法,有效拓展其知识面,进而达到事半功倍的教学效果。通过在烹饪教学中积极引入多媒体技术进行教学,既能充分激发学生对烹饪学习的兴趣,也能提升学生烹饪操作技能水平,这对教学效率的进一步提高有着积极作用。

4 结语

综上所述,在烹饪教学过程中合理运用多媒体技术开展教学,不仅能优化烹饪教学质量,调动学生参与实践活动的积极性,也有助于提升学生自主学习能力。因此,烹饪课程教育教师应结合教学内容,利用多媒体技术拓展教学容量,培养学生良好思维能力,充分激发其对学习内容的求知欲,有效强化学生认知能力与实践能力,提升烹饪教学效率的同时,促进学生综合学习水平的进一步提高。

参考文献:

[1] 欧阳俊伟. 多媒体技术在烹饪教学中的应用[J]. 粮食流通技术, 2018.

[2] 亢庄庄. 浅析多媒体综合教育方法在烹饪课程教学中的应用[J]. 科学与财富, 2019, 000(002): 260.

作者简介: 王鄂娟(1981.10—),女,汉,籍贯:云南盐津,职称:高级讲师,本科学历,研究方向:烹饪(烘焙)专业。