

“实用型人才”理念下烹饪教学开展思路探析

王郅娟

昭通市职业教育中心, 中国·云南 昭通 657000

【摘要】近年来, 社会经济的迅速发展进步使得职业院校迎来了改革发展的新机遇。烹饪教学是职业院校教育教学的主要学科之一, 对学生今后综合发展有着一定的现实意义。但就目前烹饪课堂教学情况而言, 因部分教师在传统教育理念的影响下, 并不注重培养学生实践能力, 导致学生综合学习水平难以有效提高。而在实用型人才理念下, 教师能摒弃传统教育理念, 加强培养学生烹饪技能水平, 促进学生综合素养得以完善。基于此, 本文针对实用型人才理念下烹饪教学开展的意义进行探析, 并提出相关对策, 旨在为职业院校烹饪教师提供参考。

【关键词】烹饪教学; “实用型人才”; 开展对策

Analysis on the Thinking of Cooking Teaching Under the Concept of "Practical Talents"

Wang Yunjuan

Zhaotong Vocational Education Center · China, Zhaotong, Yunnan 657000

[Abstract] In recent years, with the rapid development and progress of social economy, vocational colleges have ushered in new opportunities for reform and development. Cooking teaching is one of the main subjects of education and teaching in vocational colleges, and it has certain practical significance for the comprehensive development of students in the future. However, as far as the current cooking classroom teaching is concerned, under the influence of traditional educational concepts, some teachers do not pay attention to cultivating students' practical ability, which makes it difficult to effectively improve students' comprehensive learning level. Under the concept of practical talents, teachers can abandon the traditional education concept, strengthen the cultivation of students' cooking skills, and promote the improvement of students' comprehensive quality. Based on this, this paper analyzes the significance of cooking teaching under the concept of practical talents, and puts forward relevant countermeasures, aiming to provide reference for cooking teachers in vocational colleges.

[Key words] cooking teaching; "practical talents"; developing countermeasures

随着教育的不断深入与发展, 职业院校作为我国培养技术型人才的主要基地, 受到了教育专家和教育学者的广泛关注与重视。在职业教育教学过程中, 烹饪教学是院校培养烹饪人才的重要组成部分, 因而烹饪教学质量对人才培养质量有着直接影响。通过以实用型人才培养理念为烹饪教学的重要目标和主要目的开展课堂教学, 不仅能改革传统轻视实践教学现状, 还能有效提高烹饪教学质量。

1 “实用型人才”理念下烹饪教学的开展意义

实用型人才是指实践操作能力较强、具备高素质的人才。烹饪教学作为职业教育的重要组成部分, 是我国近年来的新兴专业, 具有实践性、技能性较强等特点。在传统烹饪课堂教学中, 教师并不注重开展实践教学与学生课堂主体地位, 使得学生实践技能水平较为薄弱, 且长期学习的被动性也难以发散学生思维, 使得烹饪课程教学质量持续下降。对此, 为转变该现象, 职业院校烹饪教师应在实用型人才理念下, 积极开展烹饪教学, 注重强化学生课堂主体地位, 加强实践教学的训练, 不断优化教育质量, 促使学生烹饪技能水平的有效提高。另外, 实用型人才是职业院校人才培养的目标之一, 在此理念下进行烹饪教学, 既能达到理想的教育效果, 也能进一步提升院校人才培养质量。

2 职业院校烹饪教学存在的问题

2.1 校企合作不足

职业院校人才培养目标是培养高素质的技能型人才。目前, 多数职业院校烹饪课程在教学期间, 虽能帮助学生掌握大量的专业理论知识, 但学生实践能力却较为薄弱, 使得学生专业素养难以得到显著提高。针对该种现象, 部分院校实行了校企合作, 注重与企业的交流、合作, 以期为学生提供充足的实践机会与场所。然而, 由于许多职业院校受资源贫乏、地域差异等外界因素的影

响, 在校企合作方面普遍存在缺少交流、合作不紧密的问题, 这既不利于提升学生烹饪实践能力, 也在一定程度上影响了职业院校烹饪人才培养质量。

2.2 教学模式落后

在职业院校烹饪课堂教学过程中, 普遍存在教学模式落后的现象。由于部分烹饪课程教师受传统教育理念的影响下, 在实际教学中所采取的教学方法仍以灌输式的理论知识讲解为主, 未明确学生课堂主体地位, 使得学生学习十分被动, 这不仅无法调动学生参与课堂的积极性, 也导致学生缺乏扎实的理论知识基础与实践操作水平, 不利于培养高素质的实用型人才。另外, 传统教学模式中, 学生缺少自主学习的时间, 通常都是教师讲解示范学生模仿, 长此以往, 难以发散学生创新思维和创造意识^[1]。

2.3 忽略实践教学

在职业院校烹饪课程教学中, 普遍存在课程设置陈旧, 教师忽略实践教学的现象。烹饪教学作为一门实践性较强的课程, 需要学生动手操作和实践才能使其真正掌握相应的技巧。但当前职业院校烹饪教学中, 教师却仍以理论知识教学为主, 不重视开展实践教学, 导致理论知识与实践教学存在脱节, 教育质量难以达到理想效果。

2.4 师资力量薄弱

教师作为职业教育教学的重要组成部分, 是学生学习的引导者, 也是课堂教学的主导者。由于烹饪教学属于职业教育的新兴专业, 因而多数院校的教师都是年轻教师, 这类教师的特点多为能够及时接受新事物, 思维十分活跃且学历高, 但普遍存在缺少实践经验的缺点, 而职业院校与烹饪专业对学生的实践操作能力有着较高要求, 教师若不具备良好的实践经验, 很容易造成轻视实践的问题。同时, 部分具有丰富教学经验烹饪教学虽有着较强的实践能力和教学经验, 但通常难以接受全新的教学方法,

使得烹饪课堂教育质量始终不尽人意。

2.5 考评机制陈旧

在职业院校烹饪课堂教学中, 科学合理的考评机制是培养实用型人才的重要保障。从人才培养方面而言, 企业与职业院校有着相同的目标, 因而教学评价不应以学校理论知识评价为主, 而是要重视将理论与实践结合进行教学评价, 以此确保考评机制的合理性与科学性。然而, 就目前职业院校烹饪教学考评机制而言, 多数院校仍采取应试教育以书面成绩为主的考评机制, 不注重学生实践操作成绩, 导致学生缺少参与实践活动的动力, 这对强化学生烹饪技能水平造成了不良影响。

3 “实用型人才”理念下烹饪教学的开展对策

3.1 加强校企合作

在职业院校烹饪课程教学过程中, 为培养实用型烹饪人才, 院校应及时加强校企合作, 重视培养学生烹饪技能, 以此为学生今后就业发展奠定基础。首先, 职业院校应结合学生实际学习情况, 组织学生定期前往企业学习与见习相应的烹饪技术, 让学生能更好的了解与认知企业具体实施的烹饪模式, 给学生锻炼烹饪技术提供良好的平台, 有效加深学生对烹饪知识的理解。同时, 通过加强校企合作, 还能帮助学生积累更多的烹饪实践经验, 使其明确自身学习目标, 强化学习自信心, 促进学生烹饪技能水平的进一步提高。其次, 职业院校还可在与企业合作交流期间, 定期邀请企业专业人员来校讲座, 让学生能提出自身对烹饪知识的疑问, 激发学生对烹饪学习的兴趣, 有效提升烹饪教学效率, 进而实现培养实用型烹饪人才的目的^[2]。

3.2 优化教学模式

在职业院校烹饪课程教学中, 教师应在实用型人才理念下, 及时优化课程教学模式, 改革传统教学的枯燥性, 以多元化的教学方法调动学生参与烹饪学习的积极性, 以此达到理想的烹饪教学效果。首先, 职业院校烹饪课程教师需注重转变自身教育理念, 通过先进、现代的教学方法培养学生烹饪技能, 不断提升学生烹饪应用能力。一方面, 教师在烹饪教学中不仅需要合理运用实验法、练习法、演示法、讲授法等传统教学形式, 还应结合学生实际学习情况适当使用知识竞赛教学法、模拟教学法以及项目教学法等, 培养学生适应能力与动手能力, 强化烹饪课程教学效果的同时, 也能进一步提升学生学习动力。另一方面, 烹饪教师还可应用行业教育形式, 将院校的实操室布置成行业厨房, 促使毕业生适应能力、衔接能力、应变能力得以提高。其次, 随着信息技术在教育领域的普及, 职业院校教育教学也迎来了发展的新机遇。烹饪课程教师可以培养实用型人才为教育理念, 合理利用多媒体课件、微课视频等形式开展烹饪教学, 引导学生按照教学视频开展实践操作, 有效丰富烹饪课程教学资源, 充分激发学生参与课堂的积极性与求知欲, 拓宽学生知识层面的同时, 有效提升学生实践技能水平与操作水平, 进而为学生今后全面发展奠定坚实基础。

3.3 重视实践教学

在职业院校烹饪课堂教学中, 教师应加强重视课堂实践教学, 基于实用型人才培养理念, 改革传统教育模式, 采取理实一体的教学方法强化学生烹饪技能水平, 促进烹饪教学效率得以提高。首先, 烹饪课程是职业院校学生学习烹饪知识的主要载体, 对学生今后就业发展有着积极作用。因此, 职业院校烹饪教师应加强重视烹饪教学的各个环节, 并在实际教学过程中进行课程的具体设计和案例, 从而为全面发展学生烹饪技术提供有力保障。职业院校烹饪教师在设计课堂教学时, 需树立正确的教育理念, 合理开展烹饪教学活动, 结合市场人才需求制定针对性的实用型人才培养方案, 促使院校人才培养质量的进一步提升。其次, 实践教学作为职业院校烹饪教学的重要组成部分, 也是烹饪教学的核心内容。烹饪课程的实践教学不仅能帮助学生掌握关于烹调基本技能的技巧和操作, 还能使其深入了解与认知烹饪行业, 对培养学生创新能力, 激发其学习潜能有着现实意义。因此, 烹饪教师应在实用型人才培养理念下, 积极开展实践教学, 根据学生学

习能力和学习水平进行细致、具体的帮助与指导, 并合理利用课余时间或寒暑假, 带领学生前往本地的餐饮市场进行考察与参观, 培养学生良好的职业品德与综合素质, 进而达到理想的烹饪教学效果^[3]。

3.4 建设师资队伍

在烹饪课程教学过程中, 为提高课堂教育质量, 职业院校应在实用型人才理念下, 加强师资队伍的建设力度, 不断提高教师业务水平与教学水平, 以此为学生学习与发展提供有力保障。首先, 每个学科与专业的主体都是学生, 而教学质量的关键则在于教师自身教学水平。教师专业素养与学识的完善和提高都能在一定程度上促进学生学习。因此, 职业院校应及时明确建设教师队伍的重要性, 引导教师摒弃传统教学模式, 合理运用实用型人才培养理念开展课堂教学, 调动学生参与课堂教学的动力, 促进学生烹饪操作水平得以提升。一方面, 烹饪教师需通过不同形式的培训、再教育等学习烹饪理论知识, 不断丰富自身知识体系。另一方面, 烹饪教师还应在教学期间注重转变自身角色, 加强与学生的交流互动, 构建良好的师生关系, 充分激发学生对烹饪学习的兴趣, 使学生学习不再被动, 有效提高其综合素质。其次, 职业院校需为教师提供相应的锻炼机会提高其教学水平, 如组织烹饪教师前往合作企业中学习交流, 及时了解行业企业的最新动态, 或邀请专家、行业名师来校指导教学, 进一步提升烹饪课程的实践教学质量。通过培养烹饪教师教学能力与专业素养, 构建高素质的教师队伍, 不仅能使教师更新自身教学理念, 在实用型理念下开展课程教学与人才培养, 还能有效提高烹饪课程教学质量, 促进学生烹饪技能水平得以强化。

3.5 完善考评机制

在职业院校烹饪教学过程中, 教师应在实用型人才理念下完善考评机制, 通过多元化的教学评价与考核形式, 优化烹饪教学质量, 进而为学生今后综合发展奠定基础。首先, 教学评价作为课程教学的重要环节, 对教育教学质量有着直接影响。传统烹饪教学中并不注重学生主体地位, 通常只由教师对学生进行评价, 该种评价形式较为片面, 不利于培养高素养的实用型人才。对此, 为转变该现象, 职业院校烹饪教师应注重优化教学评价形式, 通过小组互评、自我评价等形式, 帮助学生明确自身存在的问题, 使其能在自我评价和自我反思中改正自己的不足, 进而促进学生烹饪操作水平的提高。其次, 传统以书面成绩为主的考核形式过于陈旧, 难以深入了解学生学习情况。因此, 职业院校烹饪教师应以实用型人才理念为考核导向, 将实践操作成绩纳入学生总成绩中, 以理论成绩和实践操作成绩相结合的形式强化学生专业素质。理论成绩可由烹饪教师结合学生知识掌握情况给予评价, 而实践操作成绩可由学生日常实践学习情况、学习态度以及期末实践成绩决定。如此一来, 既能保障考评机制的合理性与科学性, 也能全面提高学生烹饪水平。

4 结语

综上所述, 在实用型人才理念下开展烹饪教学, 不仅能改革传统教学的乏味性, 强化学生操作能力, 也有利于提升烹饪教学质量。目前, 职业院校烹饪课程教学普遍存在校企合作不足、师资力量薄弱、教学模式落后以及考评机制陈旧等问题, 使得烹饪教学质量受到了一定的不良影响。对此, 为转变该现象, 职业院校烹饪教师应以实用型人才培养理念为教学导向, 在此背景下积极开展烹饪教学, 及时加强校企合作力度, 有效优化教学模式, 建设高质量的师资队伍, 提高学生烹饪技能水平的同时, 为培养高素质的烹饪实用型人才夯实基础。

参考文献:

- [1] 罗静. "实用型人才"理念下中职烹饪教学策略探讨[J]. 新课程研究(下旬), 2019(4): 66-67.
- [2] 陈慧英. 职业院校烹饪专业产教融合人才培养模式创新研究[J]. 现代职业教育, 2021(12): 144-145.
- [3] 刘磊. 基于应用型人才培养模式下烹饪工艺与营养专业的专业主干课程教学改革探讨[J]. 现代交际: 学术版, 2016.

作者简介: 王郭娟(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。