

试论中餐烹饪与营养膳食专业实训教学

王振华

沈阳市外事服务学校, 中国·辽宁 沈阳 110003

【摘要】在现阶段的职业院校教学中, 实训教学在学校教学中的地位进一步的突出。学生在学习中, 各类知识与技能的掌握程度会对实际实训教学的优劣程度产生影响。如若在中餐烹饪与营养膳食专业实训教学中其教学模式合理度较低, 所应用的教学方法出现过于单一的情况, 讲解示范的规范性相对较低, 将使的整体教学工作出现形式化严重的问题, 并且无法进行更加有效的知识点总结, 由此也使得教学工作在发展中面临一定程度的瓶颈。文章对当前新时代背景下, 中餐烹饪与营养膳食专业的实训教学工作进行详细的分析, 希望能够为我国的职业院校教学工作提供参考。

【关键词】中餐烹饪与营养膳食专业; 实训教学; 职业院校教学

On the Professional Training Teaching of Chinese Cooking and Nutrition Diet

Wang Zhenhua

Shenyang Foreign Affairs Service School, Liaoning, Shenyang 110003

[Abstract] In the current stage of teaching in vocational colleges, the status of practical training in school teaching is further prominent. In the process of learning, students' mastery of various knowledge and skills will have an impact on the quality of practical training teaching. If the rationality of the teaching mode is low, the applied teaching methods are too simple, and the standardization of explanation and demonstration is relatively low, the overall teaching work will be seriously formalized. Therefore, it is impossible to carry out a more effective summary of knowledge points, which also makes the teaching work face a certain degree of bottleneck in the development. This article makes a detailed analysis of the practical training and teaching work of Chinese cuisine cooking and nutritional diet under the background of the current new era, hoping to provide a reference for the teaching work of vocational colleges in my country.

[Key words] Chinese cooking and nutrition diet major; practical training teaching; vocational college teaching

在当前社会发展中, 现代人的生活水平大幅度提升, 生活节奏持续性的加快, 使得餐饮业的营收不断增加, 呈现出持续增长的态势。餐饮行业的发展与烹饪水平有着极为密切的关联, 并且烹饪水平提升, 能够促进餐饮行业的发展。在职业院校教学过程当中, 实训教学是整体中餐烹饪与营养膳食专业教学中极为重要的构成部分, 会对整体专业的发展及建设产生影响, 并且关系着对更加高水平高素质烹饪专业人才的培育。而实训课程在实际开展过程中, 需要充分的将能力本位的思想进行应用, 并且将就业为导向的理念进行使用, 由此使实际的实训教学得到有效的改革, 使学生所具备的实践操作能力大幅度的提升。

1 对职业院校中餐烹饪与营养膳食专业实训教学出现的问题进行分析

1.1 硬件设施有待完善, 基本功训练强度有待提升

中餐烹饪与营养膳食专业在构建中, 会存在着基本功训练量相对不足的问题。就一般情况而言, 烹饪专业就一年级学生而言, 其动手的操作时间相对较少, 而中餐烹饪实训课程就其实际课时而言, 仅能够占据整体课时的1/4, 进入二年级后, 虽然实训课程的占比数量相对增加, 但其整体数量仍然不超过整体课程所具有的1/3。烹饪工艺在训练过程中, 相应的课时数量有待于提高。就实训角度进行分析, 中餐烹饪与营养膳食专业实训课程需要进一步强化其基本功的训练工作, 而相关基础设施建设数量相对较少, 由此使得学生在开展基本功训练过程当中, 无法拥有更加完善的基础设施, 致使学生各项训练的强度不足。

1.2 学基本功实训课教学功能无法充分体现

中餐烹饪与营养膳食专业在实训教学工作过程中, 传统

基本功训练内容主要以刀工、翻勺等诸多训练为主。训练的着力点认知偏差, 致使部分学生在学习过程当中会对刀工、翻锅等技术予以重视, 而对于油温控制以及干货涨发等诸多处理的训练的重视度相对不足。学生基础训练的实际标准研究有待于进一步的完善, 在基本功实训课程教学过程中, 学生会会对实际课程的目的产生误解, 由此使得实际训练中的效果存在一定程度的偏差, 使整体实验课程所具有的教学功能无法得到有效的体现, 导致基本功训练室成为练习或训练室, 在训练中, 学生只能开展简单的练习操作, 并且无法获得较为必要的实验数据, 对于油温控制以及干货涨发等诸多数据实验, 无法得到有效的开展, 由此使得学生的基础技能无法得到充分的提升。

1.3 教学方法较为简单, 巡回指导形式化严重

在烹饪实训教学过程中, 教师会仍然以传统的方式进行教学, 会应用规范与讲授的方式进行教学, 而相应的教学实践证明, 单一的教学方式无法充分地使学生的学习兴趣得以提升, 使得学生在学习过程当中会存在严重的吃力感, 使教师的教学效果受到影响。同时, 受环境的影响, 教师会更加注重学生自行练习。由此也使得实际教学工作中无法重视巡回指导的环节, 学生在开展具体实训操作过程中, 无法拥有完整的计划, 也无法拥有实际的目的, 教师无法进行有效的巡回指导, 使得实际巡回指导环节无法得到有效的应用。部分学生所存在的问题无法及时的纠正, 使学生在实际实训操作中养成负面的习惯, 影响实际教学质量, 使得实训流程存在一定的安全隐患, 使后续学生进入到相关职业工作后, 会存在诸多不良习惯, 使其职业生涯发展受到一定程度的阻碍。

1.4 职业道德重视度有待于提升

中餐烹饪教学中,相应的课程属于专业基础类课程,而烹饪基础是极为重要的必修课,多数教师在实际教学设计工作过程中,会更加注重技能性的培训,而无法对学生职业道德的培育工作予以重视,使其职业道德培训存在表面化及形式化的特征。由此直接导致学生在后续发展中其职业道德意识相对淡薄,由于工作辛苦等诸多原因会随意放弃工作,并且在厨房中无法对明确规定的规则予以遵循,各类成品半成品以及餐具,无法依照实际的规则进行有效的摆放。同时,学生将在后续的发展中存在着积极主动性不足,贪图享受等诸多问题。由此,需要使实训教学在开展过程当中,更加重视对学生的职业道德进行培育。

2 对职业院校中餐烹饪与营养膳食专业实训课程教学优化方案进行分析

2.1 优化实训基地,引进各类先进仪器

在职业培训的过程当中,需要尽可能地争取资金,顺应当前时代发展的需求,对各类先进的教学操作设备予以引入,使中餐烹饪在实际开展过程中能够与营养搭配进行有效的结合,做到满足大众对口感的需求,并且以满足消费者对于实际营养层面的追求。由此使中餐逐步形成高端化的食品,进一步的获得国际化的发展。在开展实训基地的构建过程中,需要充分的对当前国内外诸多大型酒店的配置进行有效的参考,并且依照酒店式厨房的实际标准,对各类设备进行有效的配备,使学生在学校期间能够进一步的获得身临其境的感受,使其在后续步入工作岗位时,能够较为快速的熟悉实际的工作环境,快速的进入到实际的工作状态。

2.2 更新观念对人才定位目标予以把握

职业院校中餐烹饪与营养膳食专业在人才培育过程当中,其主要的培育重点在于使学生能够对各类烹饪技能予以掌握,并且通过实训课程对其理论知识进行有效的内化,提升各类综合技能,使学生在实训过程中逐步提升其创新能力,使学生分析与解决问题能力得以提升。通过实训课程使学生能够成为烹饪师、面点师等诸多专业性技能型人才。在实际教学过程中,需要做到立足于核心素养,除专业技术技能之外,同样需要对学生职业生涯可持续发展的需求进行综合性的考量,对于实际职业院校中餐烹饪与营养膳食专业的实训课程而言,需要对相关的课程进行重新规划,在教学过程中更加注重对学生关键能力以及职业素质、理想信念、道德品质的综合性培育,不仅需要实训课程中对中餐烹饪与营养膳食专业学生所存在的各类通用技能进行培育,同时需要通过实训课程使学生的岗位迁移能力得到大幅度的提升。通过上述的策略,使学生在实际学习过程当中能够逐步的提高其自身所存在的综合能力,使学习兴趣也得到大幅度的提升。

2.3 优化课程对专业关键能力进行有效的培育

在实际教学过程中,需要对中餐烹饪与营养膳食专业的实训课程体系予以重构,更加科学的对实际课程设置进行调整,对课程教学的相关内容优化,在实训教学中,需要将立德树人作为实际的根本,对学生的人文素养进行培育,使学生的专业素质大幅度的提升。在一定程度上使学生通过实训课程培育其创新能力,优化其创业能力,使学生能够拥有更为坚定的理想信念与更为优秀的职业素养,使学生的专业素质过硬,成为更为优质的技能性人才。由此,在教学过程当中,需要对教学模式进行转变,对实际的教学方法进行优化,在实训教学中同样需要对信息化教学模式予以应用,在教学中需要融入整体行业内的最新标准,对岗

位要求进行有效的渗透,使得各类新技术以及新知识能够与实训课程进行有效的结合,从诸多角度使课程得到不断的优化。在实际课程设置角度,需要将项目教学在实际专业实训基地的建设过程当中进行融合。

2.4 强化烹饪专业文化构建

在当前职业院校中餐烹饪与营养膳食专业的发展过程中,教师需要充分地将专业内的文化内涵进行有效的建设。一方面而言,需要充分对中餐所具有的文化内涵进行挖掘,积极开展当地饮食风俗以及制作技艺的深入研究,并且在学校内形成相关的体系,使专业文化建设效果得到提升。另一方面而言,需要充分的巩固申遗成果,进一步强化非物质文化遗产的申报。在实际教学工作中,同样需要进一步的研发各类非遗项目。在教学中将产、教、研一体化的教学模式进行应用,使得专业得到内涵性的发展。由此,通过文化的构建,使得整体职业院校院校在实训课程开展过程中所具有的创新完善度得以大幅度的提升。

2.5 强化学生技能创新能力

中餐烹饪在一定程度上会追求对传统进行传承,但传统在构建过程中,并不属于静止与凝固的事物,会在传承中进行不断的创新。创新是整体传承传统过程当中最为优异的方式,烹饪若想与时代的发展相适应,同样需要进行有效的创新。由此,在开展中餐烹饪与营养膳食专业的实训教学过程中,教师需要对学生的创新思维进行培育,进一步使学生在实训过程中获得更加有效的创新发展。举例说明,在实际实训环节过程中,基于事前各项准备工作,教师需要为学生创建与之适应的环境,对厨房工作环境进行模拟,设置各类岗位,鼓励学生应用所学习的知识对新的菜肴进行制作。学生可以自由进行分组,并且各组以组长作为组内的行政总厨,由行政总厨对成员进行组织,并且对菜肴进行设计开展实际的讨论,同时负责各项原料的分发以及各类任务的分配,使学生在菜肴制作的过程中进行有效的创新,而教师在现场教学过程中,需要进行及时的巡回指导,鼓励学生拓宽眼界,大胆进行创新。在学生创新中,教师需要向学生指出当前人们生活方式与饮食需求会产生一定程度的改变,而在进行创新过程当中也需要对该种变化予以适应,对人们创新的实际需求予以关注,进一步注重营养成分的需求,以更加科学的食品创新设计,使人们能够获得更为突出的新鲜感。

3 结语

中餐烹饪与营养膳食专业在实训课程开展中,需要与当前饮食业的发展需求相适应。需要在教学中进行不断的创新,对实际课程进行更加细致的规划,对学生的核心素养及职业道德能力进行培育,对于学生的专业技能进行培训,并且促进学生提升其创新能力。从诸多角度使实训课程发挥其功能性,使得学生的综合能力得到大幅度提升。帮助学生成为更为优异的技能型人才。

参考文献:

- [1] 史红根. 中餐烹饪与营养膳食专业现代学徒制培养路径探究[J]. 现代食品, 2021, 29(17): 50-52.
- [2] 扎西央宗. 浅谈中餐烹饪与营养膳食专业课程标准解读[J]. 百科论坛电子杂志, 2020(4): 321-322.
- [3] 梁文娇. 职业院校中餐烹饪与营养膳食专业实践教学管理问题分析[J]. 南北桥, 2020(19): 125.
- [4] 梁冠强, 谢欣, 胡标. 中餐烹饪与营养膳食专业教学资源库建设研究与实践[J]. 中外交流, 2020, 27(3): 64-65.