

# 微课在中职烹饪专业实训教学中的应用

曲振飞

(丹东市中等职业技术专业学校, 辽宁 丹东 118017)

**摘要:** 基于现代化教学发展背景下, 中职学校领导及教师应承担起为社会发展和国家建设输送优质人才的教学重任, 并通过更新教学理念、创新教学思维来为学生提供更优质的教学服务。基于此, 中职烹饪专业课程教师需结合课程特点、学生需求来探寻构建微课教学模式的契机和路径, 进而能够以此为基础来制定教学方案、设计教学环节、重构课程体系, 利用视频动画等方式来呈现知识和技能, 最终能够有效调动学生的主观能动性, 使其能够沉浸到实训教学中, 以此来获取知识和技能, 增强他们的实践综合能力。如何在中职烹饪专业实训教学中应用微课是当前教师们亟待解决的重要议题, 本文将围绕这一议题展开深入探究, 以期对教师们有所裨益。

**关键词:** 中职; 烹饪工艺与营养专业; 课程教学

伴随社会经济的蓬勃发展, 人们的生活质量逐渐提高, 与此同时, 饮食的营养、健康、安全以及美味等方面提出了更高要求。基于这一背景下, 社会各界更加注重调研和分析不同人群的健康水平和营养现状, 进而能够以此为依据提供饮食意见, 促进身心健康。鉴于此, 中职学校应注重对烹饪专业的重视程度, 并从教学内容、教学方法等方面开展改革工作, 其中可以通过引入微课来活跃课堂氛围、调动学生情绪, 使其可以全神贯注地投入到视频观看和学习中, 为他们后续取得良好的培训成效奠定坚实的基础, 最终能够成为优秀的烹饪人才。鉴于此, 本文以笔者教学经验为切入点, 阐述微课特点和形式, 分析微课在烹饪专业教学中的应用价值, 并以此为基础提出具体的应用路径, 旨在为课程教师开展相关研究提供理论依据和实践经验。

## 一、微课的特点与形式

微课作为一种信息化教学手段, 是信息时代发展的必然趋势, 它的本质就是一个“微”字, 即微课的内容简洁、简洁、高度可压缩。微课程资源包含了全部的知识点, 它是对课本内容的一种概括和归纳, 并且在微课程资源中, 重点突出了知识的难点。这样有针对性的教学模式, 能够提高课堂的教学效率, 使学生能够更快地掌握教学中的重点和难点。此外, 在微课的作用下, 还可以实现对课堂教学的有效延伸, 学生的学习不再拘泥于课堂, 可以随时观看视频资源, 这样就突破了时间的限制, 帮助学生更好地巩固知识。一般情况下, 微课资源一般都是控制在 5-10 分钟之内, 涵盖了大部分课堂教学内容, 并且通过视频、音频等形式实现了知识、技能的高效传播, 能够引起学生的共鸣, 极大地提高了学生的学习兴趣, 基于以上特定, 微课在各个阶段课程教学中得到广泛应用。中职学校教育改革的目的在于为社会发展和建设培育应用型人才, 结合以往的教学经验可知, 在专业课程中构建微课教学模式对提高烹饪专业实践教学质量有着十分显著的作用。笔者对此进行分析, 并且提出了几点浅见。

## 二、微课在中职烹饪专业实训教学中应用的意义

中等职业学校的办学目标是在实际教学中引导学生在实践活动中内化知识、锻炼技能, 进而能够将其培育成应用型人才, 为他们后续适应社会生活、对接岗位工作奠定坚实的基础。其中中职学校设立的烹饪专业具有很强的实用性、操作性特征, 因此, 如何在教育过程中训练学生的烹饪技术是当前教师们教学的首要任务。在微课教学模式下, 教师可以利用视频、音频等形式为学生展示各种烹饪技术和方法, 能够给学生更多的直观、真实的学习体验, 使其可以更好地掌握烹饪知识, 并将其转化为实践技能, 最终能够取得预期的教学成效, 促进中职学校的长效发展。基于

传统中职学校烹饪专业实训教学模式中, 教师在教学中很难用依托说教式、填鸭式等方法为学生讲述水果和水果雕刻过程中的行刀技巧, 需要用现场示范的方法呈现给学生, 不仅会浪费课堂时间, 还受到教学场地限制, 最终导致教学成效不佳。若教师在烹饪专业教学中大胆应用微课, 则可以通过视频为学生清晰地展现这一过程, 并要求学生对视频内容进行反复的观摩, 进而帮助学生掌握相关的烹饪知识, 锻炼他们的实践技能, 最终能够显著提高教学质量。教师将微课运用到中职烹饪专业实训教学中, 能够帮助学生克服学习困难, 突破学习瓶颈, 并为他们提供展现烹饪技艺的机会和平台。例如, 在制作“蒜爆墨香鱼”这道菜时, 教师可以借助微课模式分解这道菜的制作过程, 以此来深化学生对菜肴制作过程的理解, 使得他们更好地掌握烹饪要点, 实现了教学与实践的有效对接。基于这种情况下, 教师有必要将微课运用到实际的教学过程中, 这种教学模式的运用, 对于提高中职学生的实践能力有着十分显著的效果。

## 三、微课在中职烹饪专业实训教学中的应用原则

### (一) 坚持以生为本

“以学生为本”是我国教育领域重点实施的教学理念, 中职学校烹饪专业教师在实训教学中应用微课也应体现这一先进理念。基于此, 教师在应用微课时, 需要将教学内容与实际生活结合起来, 并充分意识到微课形式对学生实践能力形成所起的重要作用, 从而可以着重开展微课教学。教师在制作微课资源时, 需要综合考虑学生目前的认知能力和实际的学习需求, 避免盲目开展中职烹饪专业实训教学。为了充分发挥微课在烹饪专业中的应用作用, 教师需注重将理论讲解与实践教学相结合起来, 以学生烹饪技术和实践能力的形成为导向, 利用微课突破教学难点。中职教师在实际教学中, 要严格结合教学主题、学生需求来选择教学内容, 进而能够最大化地发挥微课的作用, 促进中职烹饪专业实训教学效果的提升。例如, 在学习“月季花雕刻”这一章节时, 课程中涉及到多个学习难点, 增加了学生的学习难度, 特别是雕刻月季花瓣。为此, 教师在制作雕刻环节的微课视频时, 需要结合教学的难点与重点来细化内容, 从而能够清晰、直观地展现出来。

### (二) 优化教学设计

中职学校在开展烹饪专业实训教学时, 应明确实训教学目标, 将实训内容与就业内容紧密联系起来, 进而能够围绕教学内容找出重难点教学内容, 在教授学生基础知识的基础上, 着重锻炼他们的实践技能, 充分发挥微课的辅助功能, 构建新型高效课堂。为实现这一教学目的, 教师需要在日常教学过程中, 不断总结和反思, 并结合理论知识和教学经验来灵活运用微课, 进而能够制

定切实可行的教学计划,为有效的中等职业学校烹饪专业实训教学打下坚实的基础。

### (三) 优化制作技术

教师在运用微课开展教学时需要注意灵活多变,进而能够合理运用微课程资源,提高学生烹饪水平。微课是一种信息化的教学方式,有着直观形象、短小精悍的特点,教师可以借助某些智能终端设备来收集微课资源,并对烹饪过程进行录制、保存以及上传。特别是对某些关键的环节,要进行精炼录制时,需要在后期增加相应的字幕、音频文件。中职学校还应持续提高教师的微课制作能力,通过参与专业培训来获取更多的微课应用技术,最终达到教学融合的目的,打造优质课堂。

## 四、微课在中职烹饪专业实训教学中的应用策略分析

### (一) 新课导入中应用微课

新课导入是中职烹饪专业实训教学中非常重要的一环,在传统的烹饪专业实训教学中,这个教学环节经常被教师忽略,导致烹饪专业实训教学质量不断下降。由于烹饪专业实训教学时间相对较短,很难在调整学生学习状态的基础上为他们讲解烹饪技术,使得他们在后续工作中很难顺利解决各种设计问题,最终不利于他们的未来工作和发展。基于此,烹饪专业实训教师要认识到课堂导入的重要性,积极采取有效措施开展课堂导入活动,以此来提升烹饪专业实训教学质量。结合教学经验可知,教师借助微课来优化课前导入,能够有效调动学生的主观能动性,从而能够使得他们可以保持热情、集中精力地获取课堂知识。基于此,在开展烹饪专业实训教学时,教师可以利用微课模式来进行新课导入,以视频、音频、图片等方式来丰富学生的体验与感知,进而能够激发学生的好奇心和求知欲,由此可知,与传统教学模式相比有着显著的应用优势。比如教师可以在制作微课视频时融入趣味视频,为学生后续深入开展教学活动奠定坚实的基础。

### (二) 烹饪演示中应用微课

教师开展厨艺专业基本知识和基本技能教学,可以提高烹饪教学的规范性、实践性,从而能够引导学生掌握烹饪技巧和方法,并且还可以拓展学生的认知视野,激发他们的学习兴趣。教师可以借助网络查找、下载相关的教学资料,比如在引导学生了解烹饪原料相关内容时,便可以借助网络平台和软件来下载与烹饪原料产地、识别方法、外观、味道相关的视频,并鼓励学生在观看的同时,能够详细记录下学习经验和所存问题,为后续开展线下教学提供参考依据。与此同时,教师可以为学生播放与烹饪原料相关的图片和文字,使得学生能够对各种烹饪材料具有一定的辨别能力。为使得学生能够结合实践操作的基础上内化知识,教师可以在完成基础知识教学之后,为学生播放烹饪操作视频,以此来增加学生对烹饪过程的了解,比如掌握烹饪技巧、了解注意事项,进而能够避免各类事故发生。比如教师在教授学生学习菜品做法时,可以利用网络资源为学生剪辑并下载教学视频,其视频剪辑应包含准备食材、腌制食材、喷人、装盘等过程,并对重点内容做好标记,要求学生反复播放和学习。教师还应在为他们演示烹饪的过程中,告诉他们每个步骤的操作重点和注意事项,其中食材应是新鲜的,营养搭配要均衡、食材腌制应遵循步骤、烹饪过程把握火候等等。另外,部分学生在观看烹饪演示时很多学生存在对食材了解不足的问题,为此,教师可以将实物带进课堂,为学生多角度演示,使得学生能够掌握烹饪步骤,获取更多知识。

### (三) 实训操作中应用微课

教师需要充分意识到教学反思和教学评价均是烹饪专业教学

中的重要环节,基于此,在实训教学过程中,教师可以将学生的烹饪过程录制下来制作成微课视频,这样,能够引导学生发现自身问题,同时,教师也可以进行教学反思,为他们后续调整教学方案、完善教学步骤提供参考依据,最终可以使得学生的个人能力和烹饪技术得到稳步提升。教师还可以将微课资源上传到教学软件或是学习群中,使得学生可以利用课余时间下载和学习,旨在巩固和预习,不断提升他们的烹饪学习能力。如今,翻转课堂在各个阶段的课程教学中得到广泛应用,并取得了显著的应用成效,为此,教师可以在烹饪专业实训教学中构建翻转课堂。其中教师需要围绕教学主题来制作微课课件,并在正式开课之前要求学生在网络平台上自行下载课件和讲义,并在观看之后完后完成客气预习。在线下课堂上,教师需要结合课件内容以引导学生展开讨论,并为他们着重详细讲述重难点内容。这种教学模式不仅可以节约课堂时间,提高课堂效率,还可以激发学生自主学习意识,最终优化烹饪专业实训教学成效。

### (四) 交流互动中应用微课

教师在为学生播放视频之后,除去为学生提供实践操作的机会和平台,还应鼓励学生子啊实训过程中相互交流、相互学习,使得他们能够子啊和谐融洽的班级氛围中学习、巩固知识,最终提高他们的学习效率。基于传统教学模式下,教师在往往只负责传授知识,并不注重师生之间和生生之间的交流和互动。基于此,教师需要遵循“以生为本”的育人理念,尊重学生的认知规律,满足他们的学习需求,在课堂结束之际运用微课来为学生创设适宜情境,使得他们能够相互提出问题、解答疑惑。比如教师在为学生讲解刀工相关知识时,便可以在视频播放结束后鼓励学生对视频内容进行互动、交流,并结合实际生活来探究不同切法的使用情境和优势。与此同时,教师还可以在实践教学之后,鼓励学生相互交流在操作过程中遇到的问题,从而能够尽量解决课堂上存在的困惑和问题,并针对无法独立解决的问题寻求教师的指导和帮助。教师鼓励学生之间相互交流,既可以构建和谐友好的班级氛围,还可以培养学生的团队合作意识,有利于他们的后续发展。

## 五、结语

总而言之,中职学校设立的烹饪专业有着较强的实践性特征,若教师仍采用传统的教学方法是很不适应现代化教育教学的,基于此,教师可以积极探寻应用微课的契机和方法,其中可以在新课导入、烹饪演示、实践操作、交流互动等过程中应用微课来推进教学改革进程,这样,使得学生在掌握基础知识的同时,掌握一定的实践能力,最终能提高烹饪专业教学效率,为社会发展和国家建设输送应用型人才。

### 参考文献:

- [1] 张建刚. 基于微课的情景式教学在中职烹饪实训教学中的应用研究[J]. 发明与创新·教育信息化, 2021(006): 92-93.
- [2] 徐娟. 试析微课在中职烹饪专业实训教学的应用[J]. 中文科技期刊数据库(全文版)教育科学, 2021(8): 2.
- [3] 唐广智. 信息化微课教学在中职烹饪教学中的应用[J]. 读书文摘(中), 2020(011): 1.
- [4] 李超群. 微课应用对于提高学校烹饪课堂教学效率的探析[J]. 中文科技期刊数据库(全文版)教育科学, 2021(7): 2.
- [5] 李伟文. 微课在中职烹饪专业技能教学中的应用探究[J]. 中国科技经济新闻数据库教育, 2021(10): 3.