

职业教育中西点实操课程教学改革初探

苏连华

(南通市旅游中等专业学校, 江苏南通 226004)

摘要: 在职业教育中, 注重中西点实操课程的教学改革进度与深度关乎着相关人才培养质量, 同时也与学生未来就业与长远发展息息相关。以理论联系实践为切入点, 中西点实操课程教学改革应从教学目标、教学内容、教学方法、教学评价等多方面入手, 在推进教学改革有序开展的同时让世界更多人了解到中国传统美食文化的博大精深。

关键词: 职业教育; 中西点实操课程; 教学改革; 有效策略

就职业教育中西点实操课程教学而言, 对其进行优化和改进, 提升教学质量, 促进学生更好地完成学习任务, 是中西点实操课程满足社会发展, 培养相关人才的内在需求, 也是为了深化职业教育改革的必然趋势。为了让学生更好地适应社会发展, 在实际教学过程中, 不仅教学内容应具有针对性和实践性, 而且教学方法应灵活多变, 以满足不同层次学生多样化的学习与实操需求, 最终能以就业为导向为餐饮行业提供契合度更高的应用型人才。中职院校中西点实操课程的教学内容主要包括两个部分, 第一部分是理论知识, 第二部分是实践教学, 本文主要对这两个教学环节教学改革展开详细阐述与深入探究。

一、职业教育中西点实操课程教学改革的必要性

在新时代, 学生的教育生态发生了根本性变化, 与此同时, 他们的意识形态和行为规范逐渐呈现出来多样化、个性化的特征。举一个很简单的例子, 在学习过程中, 他们更关注自己的主体意识, 更倾向于学习与了解有趣的教学内容。如果教师继续以传统的方式教授理论和实践知识, 学生未来很难站在中国和西方融合的角度展开多元整合学习, 这将大大影响课程教与学的整体效果。因此, 首先, 中职院校应从学生的生态教育角度出发, 重新审视传统教育体系和实践课程的教学方法。其次, 在产业发展层面, 随着社会生态发生着天翻地覆的变化, 这一社会现实正在改变大众的审美、饮食习惯和生活理念。餐饮、酒店或者其他企业更需要的是具有创新意识的烹饪人才。然而, 基于传统教学理念的中西点实操课程并不能满足类似的人才需求, 难以提供针对性的教学内容与实践平台。基于此, 中职院校需要改革与优化传统中西点实操课程的教学体系, 努力研究新颖的教学方法, 真正为提高学生的创造力和创新能力奠定良好的基础。

二、职业教育中西点实操课程教学存在的不足之处

首先, 社会经济的快速发展带动着餐饮行业改革步伐越来越深入, 研究显示, 最近几年, 中国餐饮企业在产业结构、经营模式和发展方向上发生了重大变化, 现在市场上高素质、厚基础、能力强的复合型中西点烹饪人才处于供不应求的状态, 由此看来, 具备更多实用、创新和应用技能烹饪人才的就业与发展前景非常可观。然而, 在传统的中西点实操课程教学中, 教学各个环节内容与市场需求偏离越来越远, 导致学校培养出来的人才难以达到企业具体岗位的基本标准与要求。从毕业生的角度出发, 他们在求职的过程中面临一系列问题, 很多时候手足无措, 部分学生逐渐对就业变得心灰意冷。从职业教育层面出发, 学校教育与社会需求之间的融合和相互关系是现代教育机构应对时代变化的基本条件, 是提高人才培养质量和提高学生就业率的根本保证。如果不重视职业教育与社会需求之间的联系, 那么将严重影响学校未来的健康长远发展。其次, 传统的中西点实操课程, 无论是教学

内容、教学理念还是教学方法, 更多时候只关注操作技巧和各品种之间的联系, 而忽视了锻炼学生的烹饪技能, 夯实他们的基本功, 也没有针对性培养他们的职业道德和职业情感, 最终导致中职培养出来的人才综合竞争力不足, 导致部分学生很难在社会上立足。

三、职业教育中西点实操课程教学改革的有效策略

(一) 课程教学目标

在新课改背景下, 中西点实操课程的教学目标主要包括两方面: 一是知识目标; 二是能力目标。就目前我国职业教育中西点实操课程教学而言, 其知识目标主要是为学生提供相关理论知识, 使学生能够掌握中西点制作的相关方法与技巧。但在实际教学过程中, 由于教师在教学过程中并没有根据实际情况制定科学合理的教学目标, 导致学生在学习过程中只注重理论知识的学习, 并不重视中西点的实践操作。而对于能力目标而言, 主要是通过训练使学生具备一定的中西点制作能力。由上可知, 就目前我国职业教育中西点实操课程教学现状而言, 其课程教学目标存在一定的偏差与错误。因此, 教师应根据实际情况制定科学合理的课程教学目标。如在中西点制作教学过程中, 教师应根据实际情况制定出具体的教学目标与要求: 首先, 通过讲解与示范让学生能够掌握中西点制作方法与技巧; 其次, 让学生能够进行自主学习, 从而不断提升自身学习能力; 再次, 通过练习让学生能够熟悉中西点制作工具、原料以及制作流程; 最后, 通过总结让学生能够总结出中西点制作经验。通过以上几种措施使学生在学习过程中不断提升自身学习兴趣以及学习效率。

除此之外, 从根本上来说, 中西点课程内容广泛、工艺复杂且程序艰深, 课程综合性与实操性特征比较明显, 因此, 在开展实操之前应明确社会市场对人才的具体要求与知识、能力需求。由于餐饮企业也有大小级别之分, 这时候, 中职应以培养各层次个性化专业人才为目标, 即“按需施教”。考虑到中西点餐饮业的需求和学生的实际情况, 制定个性化的课程有利于培养出更多符合市场需要的专业人才。

最后, 学生之间差异化特征明显, 具体表现为他们获取和理解知识的能力有高低之分, 由于学生生理和心理水平的发展也是教学过程中的重点, 因此, 教师应顺应时代发展, 根据学情对教学内容进行恰当调整与完善, 将因材施教的原则深入贯彻落实到教学过程中的每个环节, 使教育教学凸显个性化和科学化的特征。

(二) 课程内容设计

在职业教育中西点实操课程教学中, 教师需要对教学内容进行科学设计, 结合当前行业发展情况, 并以市场需求为导向, 构建中西点制作相关知识架构, 将学生所学的理论知识与实践操作有效结合起来, 形成完整的理论知识体系与实践操作体系。此外, 在确定教学内容时, 教师应将学生就业岗位与市场需求作为出发

点,综合考虑学生专业素质水平以及相应的职业素养等方面的要求,将职业岗位所需能力进行有效整合。其中主要包括以下几个方面:

1. 专业理论知识。教师需要根据中西点制作专业技能的相关要求,对教学内容进行合理设计。例如:在学习中西点制作基础知识时,教师可将中西点基础知识作为教学内容。教师在教学中需要对相关理论知识进行讲解,以提高学生的专业理论水平;在学习中西点制作基本技能时,教师需要将基础理论知识作为基础,引导学生将理论知识及时应用到实践中。另外,随着社会的不断发展,人们的物质生活条件有了很大程度的提升,与此同时,人们对营养的需求也发生着根本性变化。在实操课程理论教学环节,教师需要引导学生深入分析当代人民群众的营养需求,并将这些需求作为教学内容设计的重要参考,以确保教学内容的针对性与实用性,同时也让教学内容变得丰富起来。

2. 实践操作能力。在进行实践操作能力培养时,教师应将理论知识与实践操作有机结合起来。例如:在学习制作戚风蛋糕时,教师可以将蛋糕制作过程作为实践操作过程,运用理实一体化、项目驱动法等方式进行教学。如果学生在练习中出现错误,教师应耐心地鼓励并帮助他们及时改正错误,规范操作流程,严格把握每一操作环节的质量,这样对大幅度提高实操课程整体教学质量是大有裨益的。

(三) 教学方法的选择

教学方法是教师在开展中西点实操课程教学时需要重点考虑的内容,通过选择适当的教学方法,能够有效提升学生参与活动的兴趣与积极主动性,从而让他们能够更好地理解、掌握相关知识内容。在中西点实操课程教学过程中,教师应该从职业需求视角出发,强化实践性教学环节,注重学生应用能力培养。为了提高学生的综合素质和职业能力,教师应该改变传统的教学方式和教学理念,不断创新教学模式,合理地选择相应的教学方法,尤其应为学生提供更多实践操作的机会,在无形中锻炼他们的实操能力以及工具熟练程度。具体来说,教师可以采用以下几种教学方法:

第一,任务驱动法。在开展中西点实操课程教学时,教师可以将具体某一个中西点制作知识穿插到具体任务当中,让学生通过完成这个任务来达到学习目的。与此同时,教师可以将中西点制作知识与实际生活中的一些具体问题相结合,让学生在解决问题的过程中来掌握相关知识内容,如为班级内即将过生日的同学制作生日蛋糕,运用所有知识技能送上对同学最美好的祝福。

第二,情境教学法。在开展中西点实操课程教学时,教师可以让学生通过观看一些中西点制作视频、图片等方式来了解中西点制作的过程,并运用翻转课堂教学方法来加深学生印象。与此同时,教师可以让学生自己动手进行一些实际操作练习,通过动手实践来强化学习效果。

第三,虚拟现实法。学校可以自主研发与建设中西式面点实训模拟餐厅,主要目的是改进中西点实操教学方法,提高课程教学的实用性、有效性与针对性,提高学生今后面对具体工作岗位的适应性。实训模拟餐厅建成并投入使用之后,当学生在课堂上了解理论知识并进行了简单的实践训练后,教师可以带领学生来到学校模拟实训餐厅进行轮岗实习,结合学生的面点制作水平以及个人优势,为每位学生分配一个厨房角色。经过1-2周的熟悉与实践之后,学生再到下一个岗位学习。在模拟实训餐厅中,还配有先进的仿真虚拟技术,学生可以通过平台真实地与全世界各

地的学生针对中西点制作流程、技巧、注意事项等展开沟通与交流,让整个实习过程不显得枯燥与单调,可以说,以一种寓教于乐的方式达到教学目标。对于学生而言,他们必须精准定位自己在厨房中的角色,清晰明确对应的岗位与工作要求,了解自己的工作流程以及想要达到怎样的实训目标。教师可以扮演点餐的顾客,而学生,即厨师,要操作订单并将完成的面点交由教师品鉴,教师给予客观、综合评价。

(四) 考核方式的改革

考核方式对课程教学效果有着直接影响。在当前职业教育中西点实操课程教学改革的过程中,应改变原有单一的考核方式,积极引入行业标准,以构建公平公正且极具时代特征的评价体系。具体来说,可以采取以下几种考核方式:

第一,设计开放性题目。教师在给学生授课过程中,可以适当增加一些开放性题目,让学生通过自己的思考与探索,对课程知识进行归纳和总结,从而实现了对知识掌握程度的有效检验。

第二,合理增加操作题比例。由于学生在操作过程中需要运用到一定材料以及器具等工具,因此教师在授课过程中应当适当增加操作题比例。

第三,加强过程性考核。在考试过程中,教师可将学生的作业以及平时表现作为考核内容之一。一方面可以激发学生对课程知识的学习兴趣,另一方面也可以帮助教师全面了解学生对知识的掌握程度。

第四,纳入多元化评价指标。通过引入行业标准,加强对烹饪技能的针对性训练与提升。具体说来,教师应将评价重心放在学生能力与学习过程层面,不应只关注考试成绩,唯有如此,通过学习的逐渐深入,相信学生更能满足餐饮行业对中西点师傅的具体要求。针对部分中职院校只注重操作要领与品种练习,忽视职业精神、职业道德、技术应用和创新、技术基本功等问题,教师应在实操课程评价体系中纳入与学生思想品德、职业道德、基本功等相关的评价要素,从而构建科学合理的评价体系。

四、结语

综上所述,中西点实操课是职业学校烹饪专业的重要课程之一,其教学质量和教学效果直接影响学生的就业与未来发展。为了提高中西点实操课程的教学质量,本文从课程教学目标、课程内容设计、教学方法的选择、考核方式的改革几方面进行了深入探讨与研究。希望通过以上研究,可以使学生学到专业知识和技能的同时显著提高他们的实践能力和创新能力,同时为其他专业相关课程的改革提供有益参考与借鉴。

参考文献:

- [1] 殷福浩. 中西点实操课程教学革新分析 [J]. 食品界, 2021(10): 97.
- [2] 陈媛媛. 中西点专业人才培养模式研究 [J]. 黑龙江科学, 2019, 10(9): 42-43.
- [3] 陈水霞. 中等职业学校“中西点工艺”课程实践教学探究 [J]. 现代职业教育, 2018(6): 后插 63.
- [4] 韩冬梅, 黄高林. 对中等职业学校“西点工艺”课程实践教学改革的探究 [J]. 文渊(小学版), 2019(11): 20.
- [5] 韩冬梅, 黄高林. 对中等职业学校“西点工艺”课程实践教学改革的探究 [J]. 文渊(小学版), 2018(11): 20.
- [6] 贾娟. 基于工作岗位情景的西点制作技术课程教学模块设计研究 [J]. 延边教育学院学报, 2020, 34(5): 59-61.