

提高高职烹饪专业教学效果的方法初探

王广旭

(江苏省南京商业学校, 江苏南京 210000)

摘要:随着生活水平的不断提升,人们对餐饮行业的要求越来越高。烹饪人才是餐饮行业能否得到认可的关键,需求量不断增加。高职烹饪专业教学是培养烹饪人才的主要途径,但当前教学情况不同乐观,很难培养出理论与实践兼具的烹饪专业人才。本文对当前高职烹饪专业教学的主要问题进行了阐述,并提出提升教学效果的有效策略。

关键词:烹饪专业;教学方法;问题

一、高职烹饪专业教学主要问题

(一) 课程内容陈旧,偏理论化

当前的高职烹饪课程内容归于偏向理论化,多以一般性的专业知识为主,强调最终的结论,缺少实际运用,缺少专业课程的职业定向性,将造成教学与就业的脱节。例如,当前饮食文化、宴席设计、饮食卫生等课程的内容与十多年前并没有多大的差别,根本没有跟随着时代的变化特点进行内容的更改,无法满足当前社会饮食的需求。

(二) 教师综合能力较差

高职烹饪课程通常会分为理论课与实践课两部分分别进行教学。主要存在两个方面的问题:一是理论与实践存在脱节的情况,理论教学并不能对实践教学起到指导作用,实践也不能回归到理论中去。二是理论课教师虽然拥有较高的理论知识水平,但专业技能操作方面存在一定缺陷。而实践课的教师虽然具有丰富的实践知识,但对整体理论知识体系了解不够深入。

(三) 课程评价体系单一

目前高职烹饪课程考试通常会分为闭卷考试和操作考试两种,看似既考虑到学生的知识能力,又考虑到了实践操作。但实际上,无论哪种考试,都仍然把学生对知识掌握的程度作为考察的重点,忽视了学生对所学内容的应用性,不利于学生创新艺术与创新能力的发展。

二、提升高职烹饪教学水平策略

(一) 完善理论教学

1. 提高教师教学水平

教师是教学的主体,也是教学能否获得成功的关键,教师的教学能力将一定程度影响到学生的学习和发展。因此,高职学校应做好严格的准入制度,提升教师整体水平,优化教师结构。对于在职教师,要定期通过培训来不断增加他们的实践经验和知识水平,建立综合型教师团队。除此之外,学校还可以每年组织教师到相关单位进行实习,以此学习和掌握烹饪行业中的最新技术,为教学效果添砖加瓦。

2. 完善课堂教学内容

为了弥补教材中的不足,学校可以根据自身的情况进行校本教材的开发,不仅要讲烹饪专业的新知识与新技术及时补充到教学中去,还要开发地方特色,重点关注本地饮食文化的教学,体现学校的专业特点,为当地培养更多的烹饪人才。

3. 改变课堂教学模式

灵活多样的教学模式是提升教学质量的重要途径。在理论教学中,教师可以利用多媒体教学让学生在有限时间内获得更多的

信息,也可以通过任务驱动法、行为导向法来调动学生的学习积极性,提升他们的创新意识与实践能力,更可以利用项目教学法来培养学生的综合素养。总之,教师可以通过各种教学方法和教学手段来提升学生学习意识与学习积极性,提高学习能力。

(二) 拓展实践教学

1. 强化基本功训练

实践教学要建立在理论教学上,根据理论教学的内容来实现学生专业基础知识和能力的训练,以此实现技能方面的提升,做到学以致用。想要达到这样的效果,教师要做到以下几个方面:首先,做好语言指导。在进行示范时,要提示学生关注的重点,为他们分析出动作的结构,以此提升学生练习的有效性。其次,要进行规范、准确示范。在进行动作讲解之前,教师要与学生共同对动作技术进行分析,然后在进行示范,并保证速度适中、动作准确,帮助他们抓住动作要领。第三,要关注学生实践情况。在学生实践操作的过程中,教师必须要随时关注学生的操作情况,纠正他们的错误动作,关注他们的操作方法,避免学生出现错上加错的情况。在实践结束之后,教师还要组织学生对自己的实践过程进行反思,以此找出操作的规律,解决存在的问题。

2. 加强校企合作

校企合作是当前高职教育的特色,也是高效体制改革的重要内容,它可以实现教学思想和教学观念上的创新,推动人才培养水平,实现教学内容和教学方法上的变革。在烹饪专业教学中,学校应该与本地的餐饮企业建立紧密的联系,根据用人单位的需求来设置教学内容,进行订单式人才的培养,即解决企业用人难的问题,又解决了学生就业问题。除此之外,校企合作也是评价学生的有效方式,教师可以通过实习的情况来了解学生的学习状况,对他们的实践能力做出有效的评价。

三、结语

随着烹饪行业的不断发展和高职学校改革的深化,烹饪教学必须要做到与时俱进。高职院校必须要围绕高职教育的培养目标,以市场为导向,勇于创新,改变传统教学模式,只有如此,才能提升教学效果,实现教学的改革,为社会培养出更多烹饪人才。

参考文献:

- [1] 刘文. 关于烹饪教育专业教学现状的几点思考 [J]. 现代食品, 2019(21): 34-36.
- [2] 王雷. 探究当前烹饪教学实践中的创新实践 [J]. 中国校外教育, 2019(26): 104, 143.
- [3] 于佳佳. 提高高职烹饪专业教学效果的方法初探 [J]. 现代食品, 2019(15): 14-15.