

混合式教学法在职业院校烹饪专业教学中的运用实践

潘 杨

(江苏省大丰中等专业学校, 江苏 盐城 224000)

摘要: 混合式教学法, 是传统教学与网络教学的结合, 实践证明, 二者在结合之后, 能够切实发挥出来1+1>2的功效, 其已经成为当前职业院校烹饪专业教学改革的一种新风尚。烹饪专业具有应用性、实用性以及实践性的特征, 因此将混合式教学模式引入专业教学中, 分别从课前、课中以及课后三大环节对混合式教学法应用于职业院校烹饪专业教学过程之中展开详细讨论, 其重要性与必要性是显而易见的。

关键词: 混合式教学法; 职业院校; 烹饪专业; 运用; 有效策略

随着我国教育事业改革深入推进, 很多学者将研究重心对准职业院校烹饪专业教学方法与思路改革与创新方面。在此背景下, 混合式教学法作为“互联网+”教育的重要衍生物之一, 受到了社会各界人士的重点关注。如果能够将混合式教学法与烹饪专业教学有效的融合, 那么将对提升教学效率与质量一定能够起到明显的促进作用。

一、研究背景

(一) 混合式教学的背景

职业教育重点工作强调, 要加快职业院校教育信息化的建设, 推进职业教育接轨互联网, 在全校范围之内普及网络教学环境, 实现信息技术的常态化应用, 加快普及以信息技术手段为核心的职业院校教育教学新模式, 以便全面提升职业院校的教育质量, 为职业院校复合型人才培养奠定坚实的基础。随着教育信息化理念在职业院校中的广泛深入, 相关措施扎实落地执行, 毋庸置疑给传统的教学课堂带来了不小冲击与挑战。在此背景下, 信息化教学与传统课堂教学相互结合的教学新模式势必将成为任何一个专业教学改革的必然趋势。混合式教学, 就是在这样的背景下应运而生的。

虽然不同的学者针对混合式教学法的概念提出了不同的主张, 但是在这些观念之中, 有一个共同之处就是更加明确强调了学生在课堂教学过程中的主体地位, 教师则主要起到的是监督与引导学生作用。基于混合式教学法的专业教学, 不仅技能展示与讲解更加形象生动, 而且更为重要的是教师将以第三者的身份对学生的认知进行有效指导与引导, 学生完全由原先的被动学习转变为主动钻研与思考, 更进一步的彰显了混合式教学法的教学优势。

(二) 职业院校烹饪专业概述

烹饪专业, 其涉及的学科知识较广, 且真正与人民群众的饮食安全、饮食文化相关, 甚至还与人体医学、生物化学、烹饪工艺学等学科有着紧密的内在联系。该专业具有明显的实践性与应用性特征, 专业的教学目标不仅仅集中于传授给学生烹饪知识与技能, 促使学生全面系统掌握现代烹饪学的基础理论知识, 以便以知识为基础更有效的指导烹饪实践, 最终提升学生的操作技能与服务水平。而且还应将烹饪职业素养培养贯穿于专业教育教学的全过程之中, 最终促进学生知识、技能以及素养得到全方位的提升。

二、职业院校烹饪专业混合式教学改革的必要性与可行性

(一) 职业院校烹饪专业混合式教学改革的必要性

职业教育是我国整体教育系统中不可或缺的重要组成部分, 在时代快速发展的背景之下, 职业院校教育教学的改革获得了越来越多学者的关注。职业院校烹饪专业的学生, 今后要想在餐饮行业立足, 并且成长为一名拥有崇高职业理想的人才, 除了要掌握烹饪专业知识与技能之外, 还应在日新月异的社会中拓展视野, 增加阅历, 争取及时与先进的理论与技能接轨。然而, 如果烹饪专业仅仅依靠教材, 依赖传统课堂教学的话, 那么将为以上目标的实现带来更大的阻碍。这时候, 一方面需要教师以专业实际教

学情况为基础, 借助网上开放学习平台优化教学方法, 另一方面则有利于学生获取更契合时代发展的知识。由此看来, 将混合式教学法应用于职业院校烹饪专业的教学过程之中其重要性是格外凸显的。

(二) 职业院校烹饪专业混合式教学改革的可行性

根据实际调查数据得知, 大部分职业院校烹饪专业教学是在PPT的辅助之下完成的, 这也恰好说明了学生在课堂上的主体地位没有得到重视。大多时候, 学生的思路只是在跟着教师走, 久而久之, 学生的学习依赖性更强, 学生的自主学习能动性也无法得到充分的发挥。慢慢地, 学生失去了学习的兴趣。通过对职业院校学生的真实采访与深入交谈得知, 大部分学生还是比较厌倦这种教学方式的。相较之下, 学生更喜欢的是充满趣味性、生动性的教学课堂。

基于混合式教学法, 课堂将完全打破传统教学理念的制约, 能够有效弥补传统课堂教学的不足, 并且个性化满足了学生的学习需求, 在帮助学生养成良好学习习惯的基础上, 大大培养与提升了学生的团结合作意识与能力。照此看来, 基于混合式教学法的烹饪专业课程教学其可行性很高。

三、混合式教学法在职业院校烹饪专业教学中实践运用的有效策略

(一) 教学实践准备阶段

第一, 微课的开发设计。烹饪专业既涉及不同烹饪食材的讲解, 又涵盖了一系列与饮食质量、饮食文化尤其是烹饪技能相关的内容。为了帮助学生更直观与形象的了解与记忆专业知识重难点, 在开始实践教学之前, 教师便可以以微视频的方式将本节课所涉及的重点与难点知识先下发给学生手中, 以便学生先自行在微课的辅助之下高效完成课前预习任务, 构建自我的新知识框架。通常, 微课的设计与制作需要教师来完成, 主要借助多媒体工具以及软件将重难点知识形象且生动地展现在学生面前。

此外, 基于翻转课堂的混合式教学法。为了切实培养学生形成自主、自立以及自信的积极态度, 在课前预习环节, 教师还可以适当为学生留出充足的时间用来自主探究或者小组合作学习, 并且科学安排给学生教学任务, 引导学生提前进行烹饪专业知识的学习与实践。以任务为导向, 学生将通过多种途径搜索与教学任务相关的资料信息, 是有效锻炼学生形成良好预习习惯的重要途径, 同时在潜移默化之中信息技术的育人功效将完全被激发出来, 为实现混合式教学法与烹饪专业教学的有效融合奠定坚实的基础。

第二, 教学媒体选择以及教学策略设计。混合式教学法的有效运用离不开互联网的支持与辅助, 以烹饪专业实际情况为基础, 科学选择恰当的教学媒体, 设计更立体化且全面的教学策略, 将为顺利实现烹饪专业的教学目标创造有利的条件。已经选择好并且确定的信息传递通道, 将有序推进教与学活动的组织开展。以

混合式教学法为基础,当教师将任务学习单上传至网络在线平台时,学生便能够及时通过手机终端查看任务。需要特别强调的是在选择教学策略方面,应遵循以下几点要求:

其一,以教师为主导的教学过程,势必需要教师清晰明了地向学生讲清楚示范案例主要用到了哪些烹饪手法、工艺流程与主要原料分别是什么,有哪些必须的操作注意事项等,以便让学生心里有底,以便为接下来自己动手实践奠定良好的基础。

其二,迫于职业院校烹饪专业繁重教学任务的压力,教师必须将课堂更多的精力与时间放置于专业教学方面,这就导致给职业道德教育留下的时间不多,且缺乏整体的思政、德育建设体制,导致混合式教学法与烹饪专业教学二者的融合进程受到限制。当学生真正动手操作的时候,教师在巡回查看的同时,要对学生出现的问题及时指出并且进行个性化的指导。尤其是要注重习惯养成教育,简而言之,需要教师针对学生的烹饪手势、持刀方式、卫生习惯、烹饪方法等方面给予及时的指导与教育,以便促进学生职业素养与综合能力的双向提升。

(二) 教学案例实施阶段

首先,线上导学。通常来说,运用混合式教学法开展烹饪专业教学,主要由三个教学环节组成,分别为课前导学、课中突破以及课后拓展。线上导学的主要目标就是引导学生做好课前的有效预习工作。教师通过网络在线教育平台发布预习任务课件,包含的内容主要有提前制作的好的微视频、教学课件、任务导学单以及相配套的练习题目等。学生在接收到任务之后便可以依照导学任务单一步步完成相应的预习工作,更重要的是可以将不懂的知识点重点标注出来,或者在课前就咨询教师,或者拿到课堂上与同学、教师提供讨论解决。教师可以在自己的移动终端安装教师版APP,构建班级微信群,并且在群内推送与烹饪相关的教学资料,包含视频、网页、文档以及课件等,平台会自动记录学生的学习时长。教师需要督促学生自行登录学生端APP按照提示完成学习任务。以学生的学习数据为基础,教师便可以针对问题通过网络平台、班级群深入与学生开展沟通与交流,根据学生的反馈,及时调整教学内容。

其次,线下拓展。当学生通过线上预习有了一定知识基础之后,教师便可以利用线下课堂帮助学生对知识进行进一步强化,更重要的是针对重难点知识进行再次讲解,并且组织学生在课堂上讨论部分学生在课前预习过程中遗留下来的问题,切实将线下课堂作为线上课堂的巩固与延伸。在实际教学过程中,教师可以灵活运用多样化的教学手段,如小组研究法、问题导入法、情境模拟法、角色扮演法等,在增加课堂教学趣味性的同时,更重要的是能够将学生学习烹饪知识的兴趣完全激发出来。

以小组合作学习法为例,教师应将班级内的学生分为若干小组,以项目为基础,以具体的项目任务为导向,强化学生烹饪技能的实践能力。同时,为了增强学生的胜负欲,教师还可以引入良性竞争的机制,当学习某一项烹饪技能时,比一比、赛一赛,到底哪组最先掌握烹饪技巧并且达到熟练操作的目的。对于优胜组,教师可以适当给予奖励,并将成绩纳入学生最终的整体考核评价体系当中。当学生在展现的时候,需要教师做的就是进行有效的观察并且寻找恰当的时机切入,以便进行个性化的指导,提出合理的改进建议。

例如:在讲授蛋白质热变性在烹饪中的应用相关内容时候,教师便可以先引入类似的问题供学生展开讨论“为什么动物性原料焯水要选择冷水下锅”。然后让学生根据已学知识提出设想,并且设计相关的实验来验证。一方面学生对知识的理解与记忆更深刻,另一方面将烹饪实例引入到课堂之上,能够使得讲解的内容不再那么枯燥单调,有效提高课堂的整体教学效果。

(三) 教学总结反思阶段

首先,教学活动设计是否合理,是否具有完整性,是直接影响教学效果成功与否的关键。在教学结束之后,教师可以根据学生的知识掌握情况以及学生的信息反馈进行全面的教学反思与总结,并且及时根据调查结果做好教学计划的调整。在将混合式教学法引入到烹饪专业教学之后,笔者通过问卷调查的方式对烹饪专业的学生进行了调查。调查结果为92.3%的学生认可基于混合式教学法的烹饪专业教学,说明大部分的学生能够尽快适应烹饪专业的教学模式改革。其中还有89%的学生认为确实混合式教学法对学习起到了帮助性作用,帮助他们很好地实现了个性化学习,并且解决问题的效率也有了大幅度提升。84.6%的学生认为混合式教学法能够显著提升他们对烹饪专业课程的学习兴趣,他们也很满意教师提供的微课资源。但是也有部分学生建议教师在分层教学方面还应更人性化与科学化,类似的问题反馈为教师改进并且优化教学方法提供了很好的思路与借鉴。

其次,关于考核评价体系,它为学生实现可持续化学习提供了源源不断的动力,也为混合式教学法与烹饪专业教学的有效融合夯实了基础。为了使得考核评价体系更彰显公平、公正、客观的特征,教师在课后总结反思阶段,应根据实际教学情况对考核评价体系中涉及的考核评价标准、要素等进行适当的增减与优化,以便获取到更全面真实的考核评价结果。通常,需要注意以下三方面的要素:

第一,考核内容多样化。在引入混合式教学法之后,教师不应只是关注到线下学生的表现,应充分考虑到线上线下学生的综合表现,综合线上评分、课堂表现、课堂学习成果汇报等各方面的因素,从宏观角度出发衡量各项考核指标的比重。

第二,考核主体多维化。基于混合式教学的烹饪课堂,小组合作学习、探究、讨论已然成为开展教学的重要组成部分之一。由于每位学生个体之间存在的差异性,这就需要对学习展开多维评价,并且充分尊重教师、学生自己、学校、企业等考核主体的评价,考核主体要给出具体的评价依据,切实遵循有理可寻的考核原则。

第三,考核分值动态化。为了在整个专业、班级中营造出来一种比、赶、学、帮的良好学习氛围,在每一次学习活动结束之后,教师都应及时将学生的表现换算成分值记录下来并进行整理统计,定期在在线平台公布。

四、结语

本文从烹饪专业教学入手,更全面地对该专业的混合式教学应用与实践进行探索与分析,以期能够切实为提升课堂教学效果贡献绵薄之力,并且争取为其他专业的教学改革提供参与与借鉴。

参考文献:

- [1] 杭东宏.混合式教学法应用于中职烹饪专业教学的研究[J].中国食品,2022(7):37-39.
- [2] 乔兴,王鹏宇.西餐烹饪实训课的混合式教学创设分析[J].食品研究与开发,2020,41(4):前插8.
- [3] 王鸿.混合教学法在餐饮实训课中的设计与应用[J].职业技术,2020,19(12):70-74.
- [4] 黄文垒,汪晓琳,胡晓涛,等.混合式教学在烹饪技能教学中的实施应用——以“西餐工艺基础”课程为例[J].农产品加工(上半月),2020(7):97-99,104.
- [5] 周超.基于慕课视阈下的混合式教学实践与探索——以《烹饪营养》课程为例[J].科技风,2018(7):8-9.
- [6] 杨欣.混合式教学在西餐烹饪实训课中的应用与实践研究[J].课程教育研究,2019(26):55.