

基于信息技术的高职《烹饪原料学》 混合式教学实施与研究

祝海珍

(南京旅游职业学院烹饪与营养学院 江苏南京 211100)

摘要:为深入考察信息技术在高职《烹饪原料学》混合式教学实践成效,本研究分别从学生学情和教学中存在的问题进行分析,对信息技术在高职《烹饪原料学》课程中混合式教学效果进行研究。结果表明,混合式教学模式能激发学习主动性;提高学生学习能力;提升学生职业能力;同时教师教学能力和课堂教学管理能力也获得了显著提升。但是,教师需要紧密契合餐饮行业新技术和岗位技能需求新动向,进一步完善课程的在线教学资源,激发学生的学习动能。

关键词:信息技术;高职《烹饪原料学》;混合式教学

21世纪是互联网飞速发展的时代,高职课堂也发生了一些巨大变革,将信息技术与课程教学深度融合,实现了“自主、合作、探究”为特征的新型教与学。混合式教学是将在线教学和传统教学的优势结合起来的一种“线上+线下”的教学模式,通过两种教学组织形式的有机结合,可以把学习者的学习由浅到深地引向深度学习^[1-2]。

《烹饪原料学》是烹饪学科体系中阐述烹饪原料的种类、性质、组织结构、营养特点等在烹饪中的应用规律的学科,是高职院校烹饪专业和酒店管理专业的一门专业核心课程。笔者将信息技术与课程教学深入融合,旨在激发学生的学习热情和专业责任,培养学生的自主学习能力和创造性学习能力,使学生能够适应新时期对高素质和高技能人才的要求。

一、《烹饪原料学》课程的特点

《烹饪原料学》是高职烹饪专业在一年级的必修专业基础课程,为学生后续学习专业课程打下宽厚的学科基础。《烹饪原料学》主要研究烹饪原料的分类、品质鉴定以及保鲜储藏方法、动物性食品原料、植物性食品原料、调味品原料以及辅助原料等内容。《烹饪原料学》授课内容虽然种类繁多,但知识的难度相对较低,并会出现与其他专业课程内容交叉重复现象,如烹饪原料的理化特性与烹饪营养学中的营养特点有部分交叉^[3]。如果按照传统的以教师讲授为主,手段单一,学生很容易失去学习兴趣,因此有必要将信息技术引入《烹饪原料学》的课程,调动学生的学习积极性,培养学生的终生学习能力。

二、学生学情分析

本研究的样本选自江苏某高职烹饪与营养专业的大一学生为教学对象,学生整体专业技能基础较好,学习氛围活跃。其普遍特点是集体意识较强,但团队合作能力有待提高;社会责任感和社会参与意识较强,但纪律意识仍需提升;具备主动劳动意识,但仍需培养吃苦耐劳的职业精神。同时互联网时代下成长的学生对网络热点问题更有兴趣,学生善于运用信息技术互动学习,喜爱项目研究、小组讨论、分工合作等学习模式;学生多次参与社会实践活动,具备了一定的市场调研能力;能够熟练使用教学平台和教学资源,有利于拓展使用多元信息化手段,符合当代大学生的学习习惯。

为了能够更好地对《烹饪原料学》课程进行教学改革,在设计翻转课堂教学模式前从学生对烹饪原料学的兴趣、现有的教学模式的看法以及学习需求等问题着手进行问卷调查。共发放问卷 225 份,回收问卷 212 份,有效问卷 212 份。调查结果如下:(1)74.06%的学生对《烹饪原料学》课程感兴趣,19.81%的学生对课程的兴趣程度一般,6.13%的学生对课程不感兴趣,说明《烹饪原料学》课

程有需要改进的地方。(2)39.62%的学生对《烹饪原料学》课程原教学模式满意,50%的学生表示满意程度一般,10.38%的学生表示不满意。(3)90.57%的学生偏向喜欢“线上+线下”学习模式结合的授课方式。从调查结果可以得出,《烹饪原料学》课程混合式教学模式改革符合学情需求。

三、《烹饪原料学》教学过程中存在问题

(一) 教学知识点繁多,缺乏实践教学环节

目前,《烹饪原料学》课程的教学内容主要为各类烹饪原料的品种特性、营养组成及其烹饪应用,知识点琐碎且繁多,传统课堂教师不能详解所有烹饪原料的全部内容,并缺乏实践教学环节,使学生对基本知识掌握不牢,难以把握重点。

(二) 教学模式单一,学生学习兴趣不足

传统的《烹饪原料学》课程多采用线下教学讲解模式,教师教学方法及手段单一,这种授课方式在讲授各种烹饪原料时比较单调,欠缺师生间的互动交流,造成学生习惯性接受,学生学习状态不佳,会导致部分学生兴趣不足,或完全没兴趣学习课程内容。

(三) 教学评价形式单一,学生应用性不够

传统的评价方法主要以闭卷考试的形式开展,教学评价形式单一。《烹饪原料学》课程知识点庞大繁杂,为应付闭卷考试,学生往往容易死记硬背,不能真正将所学知识应用到实际工作中。

四、信息技术在高职《烹饪原料学》课程教学实践

(一) 教学实施方法

本研究采用案例教学、情境教学的教学方式,运用启发式、探究式、参与式等教学方法和翻转课堂的教学模式开展教学,具体方法如下:

1.混合教学法:通过线上线下混合教学、翻转课堂多种教学模式的灵活应用,把线上学习的疑惑带到线下来解决,增强思想政治理论课的课堂实效^[4]。

2.启发互动法:教师启发引导推进学生思考,激发学生主动探索问题的解决方案。如讲解理想与现实的关系时,通过层层设问,启发学生思考,引导学生认识到理想与现实之间存在矛盾。

3.小组讨论法:教师在职教云平台对学生进行分组,小组围绕具体问题展开讨论,培养学生合作学习意识和探究问题的能力。

4.案例分析法:选用社会热点实践案例,通过案例分析将理论知识进行直观有效的阐释,使学生更容易理解所学的内容^[5]。

5.情境教学法:课堂教学通过表演还原情境,创新了课堂教学形式,使学生对抽象的理论知识有了直观的认识和体会^[6]。

6.实践教学法:将学生的专业与课程内容相结合,激发了学生

对理论课的兴趣、深化了学生们对理论课程重难点的认识^[7-9]。

（二）教学实施路径

以培养具有科学的人生观和远大理想的新时代餐饮人才为目标，结合烹饪专业学生的认知水平，开展教学实施。教学环境选择在网络教室和 VR 智能教室，学生智能手机自行下载云课堂智慧职教，教学实践中，课堂从“教师主导”转变成“学生主导”，教学过程由“教师讲授”变为“学生课前预习+课中讲授、小组讨论、头脑风暴、在线测试+课后在线作业、教学评价”多环节。教师通过云课堂平台实时全方位的把控学生的学习动态，期望新型的云课堂可以解决学生学习兴趣低、师生互动不积极等问题。

1. 课前——教师设定预习任务，学生在线自主学习

上课前，教师根据课程教学内容和学情情况，在云课堂平台上上传预习材料，包括 PPT 课件、图片、在线课程视频及音频等相关资源，并推送针对预习材料的测验。教师通过云课堂查看学生学习数据，结合测验成绩评判学生的预习情况。教师根据课前预习情况针对性优化课堂教学设计，构建“以学生为中心”的课堂教学。在线自主学习充分利用了学生的碎片化时间，极大地调动了学生学习积极性，有效提高了学生的学习效率。

2. 课中——教师讲授课堂重难点，加强师生互动交流

课堂上，教师先对课前预习和测验情况进行分析总结，着重讲授本次课程的重难点，然后在云课堂中实现教师和全体学生的互动交流。学生手机端与教师手机端、电脑端三端一体，实现学生签到、小组讨论、小组 PK、头脑风暴、随堂测验、问卷调查、课堂数据记录与统计等多项功能。教学过程中，通过云课堂平台在线上发布“讨论”或“头脑风暴”活动展开交流活动，并通过问题教学法在云课堂平台推送“课堂作业”或者“随堂测验”，实时监控学生对课堂知识点的掌握程度。将信息技术与课堂教学深度融合，促进教师和学生互动交流，有效地提升学生在课堂中的学习内驱力。

3. 课后——教师总结课堂知识，调整教学方法和手段

课后，教师调查分析学生参与课堂学习和活动的各项数据，通过云课堂平台发布课堂总结，获得学生对课堂教学活动的评价和总结，教师根据学生的反馈信息并根据实际情况及时调整教学方法和手段。同时教师根据各班级学生的学习情况，布置课后作业，推送个性化学习资源和课后活动，拓展课外学习知识。通过信息技术对学生学习情况的分析总结，有助于教师及时调整课堂教学设计和课后拓展，实现学生可持续发展。

（三）教学多元评价

《烹饪原料学》课程教学多元评价依托云课堂智慧职教，设置了诊断性、过程性和终结性评价，突出过程与模块评价，结合课下学习、课堂参与、汇报分享、角色扮演、相互评价和模块作业综合评价。评价主体由教师评价、企业评价、自我评价、组内评价、组间互评等多元构成。师生查看评价结果，并进行针对性的教学调整，生成学生学习数据并自动发送至学生成长档案袋，促进学生全面了解自身情况，改进问题，持续进步。实行的考核方式为期末考试（60%）+ 平时成绩（40%）。期末为职教云题库组卷在线考试与评分，平时成绩从课件学习（10%）、课堂出勤（5%）、课堂活动（10%）、课堂测试（5%）、作业（10%）5 个方面进行考核。综合课程成绩可以通过职教云平台下载，节省教师大量工作量。

五、信息技术在高职《烹饪原料学》课程中的实施效果

（一）盘活教学资源，学习能力普遍提高

基于职教云平台，整合各类在线教学资源，实现线上线下的混合式教学。一方面，以平台为依托，采用信息化教学手段引导学生课前进行知识建构、课后完成拓展任务，培养学生的自主学习能力，

提升信息化素养。另一方面，将真实性工作案例、企业标准化服务视频、学生优秀演示案例融入课堂教学，贯穿学生课前、课后的探究式学习，延续课程能力培养的一贯性，让学生养成自主学习、探究学习的习惯，从而较好地破解课堂教学难点，激发学生学习的主动性和成就感，从而实现学习内驱力的全面提升。

（二）激发学习主动性，学生学业成绩优良

积极将信息技术融入课堂教学，大大激发了学生的学习兴趣、积极性和主动性。学生课堂参与度大大提高，团队合作精神、主动探究意识、自我学习能力、实践创新能力和沟通表达能力均显著提升，高阶能力得到有效提升，家国情怀和社会责任感明显增强。学生课程综合成绩优异，对课程的满意度超过 98%，对任课教师的评价高。

（三）理实虚一体，学生职业能力提升

通过运用理实虚一体化教学模式，学生的职业认同感得到提高，团队协作、卫生安全意识、劳动意识、创新意识等职业素养逐步养成，专业知识与专业技能显著提高，主动学习，自主创新能力明显提升，学生在实习、就业岗位表现突出，部分同学已在星级酒店餐饮部门担任总监。利用大赛平台，本专业学生多次获得全国、省职业院校技能大赛烹饪赛项奖项。

（四）共享教学资源，教师教学能力显著提升

信息技术环境下的教学资源丰富，教师已经养成能够检索、获取、评估、组织和有效地利用信息进行教学和科研的综合能力。同时教学团队成员学历高，探索和研究创新能力均很强，并始终贯彻“产教深度融合”的职教理念，深入行业、企业实践和学习。在该课程实施过程中，课程建设和教学团队建设凸显成果，教师在江苏省微课和教学能力大赛等各类教学赛事中多次获奖，并以老带新，青年教师的实践能力、创新能力和教学科研能力显著提升。

六、教学反思与改进

（一）进一步完善在线教学资源

随着信息技术在餐饮业的广泛应用，无论是为更好地实施本课程的教学，课程团队将紧密对接岗位工作任务，进一步完善课程的在线教学资源，紧密契合餐饮行业新技术和岗位技能需求新动向，并将新技术、新工艺、新规范有效融入教学资源，不断更新和改善教学案例，持续开发更多情景案例，使教学资源更贴近企业岗位实际，更好地为课堂教学服务。

（二）进一步激发学生学习的内驱力

学生学习需要教师的主导，更需要燃起自身的学习内驱力和动机。教师激发兴趣，教材资源激发是一部分，教学实践中用“最优小组示范”，“参与式讨论”以及“我也来做小老师”“生活事件课堂”等教学技巧，班级学习气氛效果极佳，小组组内和小组之间的你追我赶、相互打气、过程分享是教学效果持久的强心针。因此课程要思考如何快速搭建永不散场的学生学习共同体及其发展机制。

参考文献：

- [1] 车延, 张小山. 慕课的发展现状分析[J]. 成都工业学院学报, 2017, 20 (4): 59-63.
- [2] 周艳梅. 促进大学生深度学习的混合式教学设计与应用研究[D]. 长沙: 湖南大学, 2018.
- [3] 彭珩, 杨婉妮, 陈蔚辉, 黄俊生. 基于学习通的烹饪原料学课程混合式教学设计及实施[J]. 高教学刊, 2021, 7 (35): 91-95.

基金项目：2021 年度“科创融教”职业教育改革创新课题（HBKC216028）：信息技术在专业教学中的应用与探索——以烹饪专业为例

作者简介：祝海珍（1979-），女，汉，副教授，博士研究生，主要从事食品营养与卫生、烹饪教育教学。