

创新创业视角下“中国烹饪文化”构建四步教学法与行动导向教学法培养应用型人才研究

徐尤龙 李河山 谭兴勇

(桂林理工大学旅游与风景园林学院 桂林旅游学院)

摘要:烹饪文化实验应用型课程中“技术工艺”是该专业重要核心模块,其教学培养目标是过硬的专业化职业素养和扎实的操作技能应用型能力。笔者在践行经验总结该模块课程利用四步教学法与行动导向教学法剖析其教学特点及教学效果,为优化该课程培养综合应用型技术人才方面提供新的视阈与启示。

关键词:烹饪文化;烹饪技术;四步教学法;行动导向教学法

为贯彻落实《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》(国发〔2014〕19号)《引导部分地方普通本科高校向应用型转变的指导意见》(教发〔2015〕7号)文件和旅游业“515战略”要求,加快发展现代旅游职业教育,旅游烹饪专业应沿学科专业布局 and 结构合理,校企合作深入,国际化水平高,办学有保障,质量不断提升等对培养提出新的要求,本文针对桂林理工大学旅游学院酒店管理专业新增一门烹饪文化独立实验课,独立实验课明确培养目标就是针对技能应用能力的培养,旅游酒店管理课程体系中构建“烹饪文化”实验实践教学改革模式,就是打破教学环节一直以理论知识讲解,研究理论的完善性和严谨性两方面为主模式。虽然培养学生理论知识有优势,这样优势具有严谨的逻辑思考能力,能够很快的从推论中获得结论,但相应的操作能力缺乏,导致融入社会岗位较为困难,脱离了本专业应用型培养目标,所以本科院校旅游烹饪专业的学生普遍存在严重的迷茫性,没学到真本事,对理论知识则抱怨教师讲的枯燥乏味难于互动深入,教师则抱怨旅游烹饪专业在高校学生难以培养高层次技能人才目标。

人类文明发展的长河中,一日三餐饮食是贯穿全程的主线之一,中国烹饪是中国文化的经典,可以称为我国的“第一国粹”。目前,旅游烹饪新技术新工艺新设备对培养饮食烹饪应用型专业人才提出新的要求,其具备高素质、高技艺、懂管理综合应用型人才短缺凸显,旅游烹饪专业的深度与广度不足,“烹饪文化”理论与实训学时比例不合理,导致学生学而不精局面。当前“烹饪文化”人才的短缺已成为全社会普遍关注的热点问题。作为本科高等院校旅游烹饪综合型技术人才培养机构,如何培养烹饪技术应用型人才?课程如何设置?又怎样上好这门课?怎样培养动手操作技能基础比较薄弱的高等院校学子们拥有一门应用型技术?很明显,以前高校旅游烹饪那种教学模式已经不适合现代社会大众创新万众创业教学需求,因此教学模式改革势在必行。近年来,国家政策提出一系列应用型本科培养总规划与要求,针对职业教育改革热潮,涌现许多新的教学方法展现大家视野,教学方法中以能力培养为重点最受推崇,这样一来,是要对旧的方法进行改革,还是摒弃,这是施教者们要面临的抉择。目前,笔者根据本科高等院校培养实际情况,科学发展观为依据,以“烹饪文化”独立实验环节中核心技能模块应用四步教学法与行动导向教学法的互补模式,其应用能力培养作为该教学教改为研究重点。

一、四步教学法和行动导向教学法

(一) 四步教学法

传统教学模式是教学过程以教师讲解为主角,知识的传输和技能的展现,都是教师课堂组织通过教学流程实施完成的。四步教学法是依据本科高等院校培养应用型特点和教育方式,顺应依照学生们认知新事物的心理特性,在传统教学基础上优化改良新教法。该方法的教學重点是熟练掌握技能和知识为核心教学手段,由四步骤及教学环节组成,简称四步教学法:第一步教学法:引入;此阶段教师的教學主要有两项重点环节,一是对学生们已掌握具备专业知

识、专业能力有一个初步的认知与预判,了解专业内容联系相关学科知识;另一个是通过新的理论知识传授培养并提起同学们对本专业学习欲望与兴趣。第二步教学法:通过教师演示解说;这个阶段教师要做的就是通过讲述依照烹调技术要求选用料、原料性质原理、烹调方法、操作工艺流程、操作要领及重点难点、菜品标准等,逐项向学生操作示范,让同学们能够掌握新知识的运用基础,领会烹调技术操作整个过程技能环节等。第三步教学法:效仿;这个环节重点是同学们自己动手实操活动,参照教师标准示范方法,亲自模仿操作整个环节,有效的适合青少年或步入成年人模仿力强的年龄阶段特点。第四步教学法:实践总结;教师对学生实践课堂流程和內容展开反思与总结,尤其是重点、难点部分,一定要解说清楚,不掌握环节必要时再重复示范讲解,针对同学们的掌握程度情况全面了解,然后通过开放实验室管理平台放手让同学们不断强化练习提升,逐步对老师传授的知识从观到做,从做到懂,达到培养技能掌握和熟练的效果目标。该教学法和之前的教学法最大的不同是把“教师演示”和“学生模仿”这两个实际教学中的理论和常规进行了结合,有效的提高了同学们对新知识和技能的有效性。不过该方法没有摒弃传统方法中教师讲解主导地位,所以,该方法可以说是旧方法的升级版或改良版。

(二) 行动导向教学法

该方法的教学重点是学生为主导模式,主要提倡同学们自己动手学习,教学内容的安排上以职业行动分析及职业行为活动为根基,把各科知识技能有机结合,遵循教学目标分类要求,打造以培养专业综合应用技能能力为主的课程标准结构模块。首先,该教学方法以引导、启发、提高学生专业学习兴趣为主,让同学们从被动学习转为主动学习,多种教学媒体相结合,让大家在生动、有趣的教學环境中进行学习、思考及实践,最后评价阶段着重于其存在问题、解决问题能力培养。另外,在整个过程中,学生都在老师的带领下一同参与、讨论、扮演不同的角色。并在学习当中把问题彻底解决。这个过程其实就是同学们学会学习,获取经验的过程,所有步骤从收集信息、制定计划、方案选取、目标实施、结果反馈到结果评价,都亲身全程参与活动,如此一来,同学们对每一个步骤才能了解清楚,能力才会有所提高。另外,在这个过程中,老师扮演的角色也不再是之前的教授者,而是咨询、指导和主持的角色。即使如此,老师的作用并没有得到减弱,反而对其要求更高了,老师知识主导课题和过程,期间的內容和结果却不在控制范围之内。该方法最大的优势就在于知识与知识之间不是单纯的叠加关系,而是练习密切,以职业活动为引子,相互融入、相互促进,来达到提高知识技能的最终目的;“烹调技术”这门课程知识技能的培养和经验的累积、学习交往能力、职业情感、素质态度等其他方面的培养都要均衡发展;整个过程教师和同学都是参与者。教师的主导地位表现为两个方面:第一是课程的设计,引领整个课程的路线;第二是在过程中及时对学生给予推动、改正和引导;同学们永远是课程的主角,在自我发展和学习路径中亲身感受解决问题的过程,来

使自己的经验、知识、技能得到提高,得到良好的职业素养和习惯。

二、“烹饪技术”教学定位和实践教学

(一)教学定位

通过对企业展开调查研究结论,单位对烹饪工作者技能任职要求有是:第一,具备过硬的专业操作技术和较好的职业道德;第二,拥有分析、总结和解决高难度技术问题的方法和能力;第三,有较好的团队合作意识;第四,拥有热爱学习,搭建知识的能力。目前来看,高等院校规划改革的重点是怎么才能把学生的专业技能与职业关键能力有机的结合起来。这两者是技术人员最重要的核心竞争力,但二者的获得途径和培养方法是截然不同的。我们首先来看,专业技能是外在的,通过强化训练、认真体会,在短时间内是可以得到明显的提升效果的。因此它的内容是可以提前规划制定的,效果也是显而易见的。但职业关键能力不同,它是工作人员在工作期间表现出来的看不见、固定的一种习惯,每个人的习惯都不一样,个性化很明显。它是在平时学习,操作过程中慢慢形成的,受同学们自己情况和习惯的影响。在整个教学过程中,要依靠传教者综合运用教学手段、方法来搭建教与学之间的关系桥梁,互相之间慢慢的形成。所以,老师在教学中,要特别关注以下两个项目的均衡发展:第一是专业操作能力需要达到的目标和水平要清楚,不但是关注单一知识的讲解说明,还要提高整体知识水平的练习和解决问题思维的能力练习;第二是职业关键能力和技能教授要相互关联,在确定教学形式之前,要借鉴企业的工作模式,在教学设计方面,一定要把握好知识整体与部分之间的联系,通过各种各样的教学方法和手段来为教学增添光彩,让同学们通过学习和实践来不断提高自身的知识水平和工作能力。

(二)实践教学

“烹饪”技术”是烹饪专业中的重点模块之一,同时也是本门专业技能定位的关键。以“菜肴制作工艺流程”为例,其教学设计如:第一步,了解和掌握烹调常用工具与设施,掌握抛锅、揣水、刀工等基础技能,以实际操作衔接课程主题环节;第二步,了解和掌握正式烹饪前期各项技能环节(如腌制、挂糊、上浆、及初步熟处理、调味等);第三步,了解和掌握烹调方法的概念,制作工艺流程,操作过程、操作要领及关键,烹饪方法的运用和举一反三,系统的烹饪示范解说;第四步,同学们分组进行练习,老师一次查看指导评价。这是该方法在课程中运用的真是例子。在实际操作中得出的最大的优点就是能够让同学们快速、准确的学习到烹饪过程的步骤和特点,掌握专业术语的实操方法,总体上来看,理论和实践是得到了结合,但是还是存在一个缺点:重点是烹饪流程的撰写和运用到的专业知识理论的解说,弱化了整个过程中提出、解决问题的能力 and 思维的练习,烹调技术的综合运用能力没有得到充分的练习,如此这般只注重局部,二不顾整体大局的方法直接造成了同学们解决问题的能力较弱的情况,从现实的运用情况来看,烹饪人员在实际制作菜肴的过程中要完成以下工艺步骤:原料选用——初步加工——切配——临灶烹调——成菜装盘——上席。这些工艺分析,参考烹饪技术的科学实践经验,可以对这种模式进行优化,具体工艺流程如:原料选用——初步加工(宰杀及分档取料或干货涨发)——切配(挂糊上浆或初步熟处理)——临灶烹调(熟料切配或调味勾芡)——成菜装盘(点缀美化或补充调味)——上席。细做改良的教学方案,包含以下几个优点:(1)在教学步骤的安排方面,和实际岗位的要求一致,参考实际烹饪操作流程来制定教学步骤,能够让同学们得到正确的工作理念和工作习惯,有效规避了专业、职业能力培养不切合实际的情况。(2)在教授知识的课堂上,运用四步教学法来讲解比较难的部分,能够最大限度的提高教学效率;其他方面,通过以能力培养为重点的行为导向的教学,能够使同学们的学习能力,通过考核评价、成果展示、相互交流等方法,经由科学研究来实现学生问题的分析解决和自主学习能力的养成。

三、四步教学法与行动导向教学法的互补

四步教学法与行动导向教学法在烹饪技术教学中互相补足表现为以下几点:

(一)在能力培养上的相互渗透

四步教学法的教学重点是知识、技能的提升,旨在使同学们的专业技能得到提高。行动导向教学法的重点是能力的培养,整个过程中学与教一样重要,可以激发同学们的职业关键能力和创造性思维能力,能最大程度上的弥补四步教学法的补足之处。本门课程的教学包括了专业基本功和综合职业技能两方面,专业基本功的培养这一过程可以让同学们对知识从认知到熟练有一个过渡的过程,在这个过程中,使用四步教学法来对新的知识进行教学,能够让同学们在短时间内对知识的运用能力得到提高。综合职业能力培养过程中,能够让同学们对总体知识的运用以及专业素养的养成,在这个过程中运用灵活性比较强的行动导向教学法来讲解教学知识,可以更好的规范同学们的学习行为,提高分析解决问题的能力,以此使思维得到良好的训练。两种方法结合实施运用,能够使同学们职业能力和操作技能两方面都同时得到提高。

(二)在教学模式优势上的互补

第一,我们从组织形式上来看,四步教学法的教学模式是以老师为重点,教学模式较为单一,这样容易让同学们产生倦怠和疲劳感;行动导向法则是以学生为重点的科学教学方法,一般都是利用老师编排设计的丰富多彩的教学活动来达到教学目的。两者结合的话,可以使课堂模式更加丰富,提高学习的有趣性,激发同学们对学习的欲望。第二,在内容方面,前者更适用于在教授特定的某项技能上,后者则更适合老师通过系统全面的观点开展相应教学。我们从大局来看,烹饪技术是烹饪课程的一部分,它不是独立的,把行动导向教学法和另外的内容结合起来,展开教学工作,有助于提高同学们的综合素质;从授课内容和结构来分析的话,四步教学法更适用与初始阶段某种单一技能的学习,行动导向教学法则更加适用于综合能力的训练,有助于课程目标的完成。

(三)在教学效果上的互补

如果不考虑长远,从效果上来说,四步教学法的效果是快速显著的,老师课堂讲解后,同学们就能快速的掌握教学重点,能够获得学习的成就感;行动导向教学法效果没有前者快,要经过时间的沉淀和积累后才能看出来。

凭借本人多年的烹饪课程教学经验来看,四步教学法可以让同学们在最短的时间内了解掌握老师教授的内容,能够提高教学效率,其不足的地方就是,对老师的讲解过分依赖,没有主动去理解知识,对待问题缺少深入的思考和了解,不能促进同学们自主学习的想法,而且在获取知识的过程中,二者的地位不是平等的,这就可能造成同学们对老师信任的夸大,缺乏创造、挑战的意识想法。行动导向教学法的重点是注重能力的培养,希望能够让同学们的学习行为变得更科学,合理,整个知识的传授过程是在老师的“导”和学生的“学”中完成的。不过,在烹饪课程里,还有一些难以讲解的,经验型的技能知识,这些知识在短时间内同学们是没有办法掌握的,如果仅仅是依靠这种方法来学习,既不能达到想要的教学目的,还会耗费同学们的学习积极性,浪费时间,这也是该教学法的一大弱势。不过四步教学法恰好能够很好的弥补这一弱势,两者互补相结合,得到的教学效果显著。

四、结束语

烹饪文化实验应用型运用四步教学法与行动导向教学法的实施,其教学取得明显成效。一是,激发了学生积极性,培养了专业操作能力与兴趣,教学环节中扭转了学生主人翁态度;二是,通过教学法不断探索及完善深入,教学培养目标高度吻合社会职业需求,提升了该专业培养高层次应用型人才的质量,为学生将来创业就业打下坚实基础。总之,产学研教育模式下“烹饪文化”核心技术模块应用四步教学法与行动导向教学法的互补教学,为优化该课程培养综合应用能力方面提供新的视阈与教改启示提供参考。

(下转第 188 页)

(上接第 64 页)

参考文献

[1] hS T. A Study on choice, gender, and student satisfaction with a block education system and its influence on their job will [J]. Culinary Science and Hospitality Research, 2012, 18(3): 51 - 63.

[2] 邢兆远, 李建斌. 应用型本科教育应坚持“四个突出” [N]. 光明日报, 2015 - 11 - 10(06).

[3] 李河山, 方文华. 构建高校示范性烹饪专业课程实践教学体系模式培养与研究 [J]. 教育教学论坛, 2018 (10): 147 - 148.

[4] Xu X, Liu Y. Customer satisfaction of the third - party logistics enterprise based on AHP: A case study [J]. International Journal of Information Systems and Supply Chain Management, 2017(10): 68 - 81.

[5] Woosong University entrance examination result [DB/OL]. [2017 - 12 - 08]. <http://www.jinhak.com/university-admission-information/university-information>.

[6] 严梦娇, 张旗. 餐饮老字号顾客满意度的 IPA 分析——以扬州富春茶社为例 [J]. 美食研究, 2017(1): 45 - 50.

[7] 谭兴勇, Suk Tae Oh, Hye Yoon Jeong. 韩国应用型本科餐饮烹饪专业教育的启示 [J]. 美食研究, 2018 (1): 60 - 64.

[8] 克琴. 应用型本科院校“双创”实践基地建设研究 [J]. 教育与职业, 2018(21): 75 - 78.

[9] 黎栩, 郑遐. 高职院校开展现代学徒制的困囿与应对策略 [J]. 教育与职业, 2018(22): 42 - 44.

[通讯作者简介] 李河山(1979-), 男, 广西桂林人, 桂林理工大学旅游与风景园林学院, 讲师, 硕士研究生;

作者简介: 徐尤龙(1985-), 男, 湖北阳新人, 桂林理工大学旅游与风景园林学院, 博士, 讲师。(广西 桂林 541001);

谭兴勇(1974-), 男, 广西玉林人, 桂林旅游学院休闲与健康学院, 本科, 高级实验师。(广西 桂林 541001)

[基金项目] 广西中青年骨干教师基础能力提升项目(原广西高校科研项目)。(项目编号: KB2016YB178)