

# 做学教合一理念在中式烹调技艺课程中的运用

王 彬

海南科技职业大学 海南海口 571126

**摘 要:**随着近些年我国教育事业的不断发展,各式各样的教学理念也逐渐出现在大众视野,其中最具代表性的就是做学教合一教学理念。将其运用到我国中式烹调技艺课程中,能够有效的激发学生对于中式烹调技艺课程的学习积极性,并倡导教师能够在“做”的过程中对学生有效教学,进而有效的提升我国中式烹调技艺课程的教学实效性。基于此,本文就做学教合一理念在中式烹调技艺课程中的运用策略展开分析,以期能够为相关研究提供积极性参考建议。

**关键词:**中式烹调技艺课程;做学教合一;课程教学;策略研究

## 引言

做学教合一理念是我国教育事业不断发展与社会进步相互碰撞的产物,对于我国中式烹调技艺课程的实效性发展具有十分重要的价值意义,同时也能够有效的凸显“以生为本”的教学理念,提升我国高职院校学生对于中式烹调技艺课程的学习积极性,还能够使得我国高职院校学生在实际的学习过程中,有效的锻炼自身的实践能力与操作能力,为我国高职院校学生的全方位健康成长奠定坚实基础。同时在我国高职院校中式烹调技艺课程中融入做学教合一理念,也是现阶段促进我国中式烹调技艺课程质量不断提升的必经之路。

### 1 做学教合一的内涵

做学教合一理念是我国著名思想家陶行知先生提出的,属于一种先进的教育理论,它是将“做”、“学”、“教”的三个部分进行深刻论述,倡导的是将三者进行有效融合对学生进行深度教育。在做学教合一理念背景下,教学做就可以看作为一个整体,而不是三个零散的分支。要求教育工作者能够在“做”的基础上对学生进行“教”;要求学习者能够在“做”的基础上进行学。这也就意味着做学教合一理念对于我国教育工作者来说,“做”就是“教”;对于学习者来说,“做”就是学。教育工作者只有提升对于“做”的重视,才能对学习进行有效教学;学习者只有提升对于“做”的重视,才能够对相关知识点进行深度学习。如果忽视了“做”在“做学教合一”理念中的领导地位,就意味着在一定程度上失去了“教”与“学”的实际意义。通过上述理论也能够看出,在“做学教合一”理念中,“做”才是根本与主体。它提倡的是将学习者放置于实际教学过程中的主体位置,注重引导学习者能够通过实际的实践活动对相关知识点进行自主性深度学习,这样就能够一定程度上有效的激发学习者的学习积极性,进而锻炼学习者的自主探索能力。同时它要求教师能够将教学内容与实践相结合,重点引导学生在实践的过程中感悟知识的真谛,进而挖掘更深层次的知识特质,这样能够有效的帮助学生对知识进行深度学习,这也在一定程度上有效的锻炼了学生的实践动手能力。同时它还倡导对以往课堂中的师生关系进行创新,教师要注重引导学生从以往的“要我学”转变为“我要学”,同时也要对原有的灌输式教育手段进行创新,教师也要由以往的“主讲者角色”转变为“引导者角色”,这样才能够有效的实现“做学教合一”理念的作用最大化<sup>[1]</sup>。

### 2 做学教合一的特点

#### 2.1 做——职业性

做学教合一是集“做”、“学”、“教”的三个部分,同时这三部

分也具有不同的个性化特点,其中“做”的部分具有职业性的特点,这是因为“做”主要是让学生明确怎样做才是正确的、为什么要这样做。在学生进行“做”的过程中,也就潜移默化的将学生在课堂学习中的地位进行了转换,从以往的被动接受转变为演练主角,这样能够将学生带入一个较为真实的职业情境,丰富学生在中式烹调技艺课程中的课堂体验,同时学生也能够实际的实践过程中感悟中式烹调技艺课程相关知识学习的重要性,进而有效的锻炼学生对于中式烹调技艺课程的学习积极性与自主性。同时在“做”的过程中,也能够一定程度上培养学生发现、解决问题的能力。

#### 2.2 学——主体性

“学”的部分相比较其他两部分来说,具有较为明显的主体性特点,“学”指的是学生对于中式烹调技艺课程的学习情况,要求学生能够通过“做”来提升自己的学习能力、合作能力、分析能力与判断能力。“学”这个部分倡导的是将学生在中式烹调技艺课程中的课堂主角角色进行凸显,让学生能够对于中式烹调技艺课程的学习手段、活动内容等进行自主抉择,在这个过程中学生可以选用线上课程学习、观看视频学习、或是通过线上视频资源与教师的示范教学相结合,进而有效的提升自身的观察能力与操作能力,这样能够有效的提升我国中式烹调技艺课程教学工作的实效性发展,助力学生的全方位健康成长<sup>[2]</sup>。

#### 2.3 教——主导性

“教”针对的是教师,同时也是教师的基本职责,它具有较为强烈的主导性特点,要求中式烹调技艺课程教育工作者能够在自身岗位的基础上,对本专业的活动导向进行分析,将提升学生的职业能力作为“教”的中心基础目标,在实际的教学过程中可以加入任务型驱动导向,对原有的中式烹调技艺课程内容进行项目化、任务化优化处理,在这个过程中,教师扮演着多种角色,不仅是中式烹调技艺课程理论知识的传输者,同时也是引导学生进行有效动手操作的引导者、保证中式烹调技艺课程实效性进步的指挥者、帮助学生有效解决中式烹调技艺课程疑难问题的导师,这些都在一定程度上凸显了“教”的主导性特点。

### 3 当前,中式烹调技艺课程的教学现状

就现阶段我国中式烹调技艺课程的教学现状能够看出,仍然存在着一系列阻碍教学质量不断提升的因素,本文列举了两个方面的代表性问题:

首先,中式烹调技艺课程属于中餐烹饪专业的重要基础部分,想要对学生进行有效的教学,就需要耗费大量的实践资源,同时就现阶段我国中式烹调技艺课程的教材来看,教材内容过于趋向于理

论化,这些枯燥乏味的理论专业知识会使得学生产生厌倦、逆反的学习心理,久而久之学生就会丧失对于中式烹调技艺课程学习积极性,这对我国中式烹调技艺课程教学质量的提升就造成了十分严重的负面影响<sup>[3]</sup>。

其次,中式烹调技艺课程具有强烈的实践性特点,为了保证学生的有效学习,教师就必须积极带领学生开展大量的实践活动,让学生能够在实践操作过程中掌握相关的烹调技巧,为其日后的就业奠定坚实基础。但是就现阶段我国中式烹调技艺课程教学过程能够看出,部分教师仍然受到以往教学理念的长期影响,一味的将实践技巧转化为理论知识对学生进行教育,学生没有足够的机会进行烹调技艺练习,这就会直接导致学生的中式烹调水平止步不前,这也是现阶段我国相关教育工作者最值得重视的问题。

#### 4 做学教合一理念在中式烹调技艺课程中的运用措施

##### 4.1 创设教学情境,问题引发学生探究

想要保证我国中式烹调技艺课程的长期有效健康发展,相关教育工作者就要对现阶段课程教学过程中存在的一系列问题进行分析,利用我国各式各样先进的教学技术,积极为学生创设中式烹调技艺课程学习情境,重点丰富学生的课程体验,引导学生能够自主的进行深度学习,才能帮助学生牢记关于中式烹调技艺的相关知识,使其能够将杂乱无章的理论知识进行内化处理,为学生的理解与接受提供积极便利条件,实现引导学生在“做”中“学”的教学目标<sup>[4]</sup>。

例如,中式烹调教育工作者在带领学生学习“宴席菜”的学习过程中,为了有效的加深学生对于“宴席菜”的记忆力,中式烹调教育工作者就可以利用先进的信息技术手段,在教学辅助设备中为学生播放关于“宴席菜”的相关材料资源,并在学生观看的过程中为学生进行提问式引导教学,教师可以对学生说“宴席菜中有哪些?”、“宴席菜具有什么样的特点?”、“准备这些宴席菜需要哪些材料?”、“这些菜应该怎么搭配最好?”等一系列问题,这样一来,学生就能够带着教师所提出的问题对视频进行认真观看,这时学生的好奇心也会被充分激发,在观看视频的过程中逐步获取教师所提出问题的答案,这样就能够有效的锻炼学生的观察能力与总结能力,使得中式烹调技艺课程的教学工作逐渐过渡于学习工作发展趋势,实现中式烹调技艺课程情境创设的作用最大化。

##### 4.2 强化实训演练,提升学生操作技能

为了促进我国高职院校学生的全方位发展,仅仅对学生进行中式烹调技艺课程理论教学是远远不够的,还需要提升对于“做”的重视,在引导学生进行“做”的过程中,教师要注意必须让学生明确“怎样做”和“为什么”,这样才能够有效的达到通过“做”进行有效“学”的教学目标,进而使得高职院校学生能够通过中式烹调技艺课程实训的方式提升自身的专业技能,强化理论知识,进而能够在中式烹调教师的带领下,逐步成为全面型的中式烹调实践人才。

例如,中式烹饪教师在带领学生进行“材料加工”相关内容的学习时,首先要带领学生学习关于材料加工的理论知识,例如海鲜应该怎样处理、蔬果应该怎样处理、肉蛋应该怎样处理等等,在学生牢记这些理论知识内容以后,教师可以带领班级内部的学生进行对应的实训演练,让学生动手对海鲜、蔬果、肉蛋等资源进行加工处理,这样不仅能够有效的加深学生对于这部分理论知识的记忆力,同时也能够有效的帮助高职院校学生积累关于“材料加工处理”的经验,为学生专业技能的提升奠定坚实基础<sup>[5]</sup>。

##### 4.3 运用小组合作,促进学生自我发展

对于我国高职院校的学生来说,想要保证其能够在日后的社会就业过程中提升竞争实力,中式烹饪教师就必须运用“做学教合一”的理念去培育高职院校学生的小组合作能力,并积极运用合作的教学手段进行中式烹调技艺课程教学,进而引导学生能够在小组合作的过程中提升自身的综合能力,与小组同学进行沟通交流的过程中形成优质的思想碰撞,进而促进我国高职院校学生的自我发展。

例如,教师在带领学生进行中式烹饪技巧的教学时,可以将班级内部学生的专业能力进行分析,并将其分化为不同的小组,要求学生在小组内部与其他同学进行沟通交流,将自己的问题提出并与其他同学一起找寻合理的解决策略,同时在小组内部其他同学阐述自己观点的过程中,也能够学习他人身上的优点,完善自身存在的不足之处,这样就能够保证自身专业技能的不断进步,进而有效的实现促进高职院校学生自我发展的实际目标。

#### 5 结语

综上所述,在我国高职院校中式烹调技艺课程中运用做学教合一的教学理念,能够有效的助力我国高职院校学生的全方位健康发展。因此,作为高职院校中式烹调技艺课程教师,就必须提升对于陶行知先生的做学教合一理念的重视,并对原有的中式烹调技艺课程教学策略进行反思整改,为高职院校学生营造一个良好的做学教合一学习氛围,以此推动我国高职院校教学工作的不断进步。

#### 参考文献:

- [1]李纯国.“做学教合一”理念在中式烹调技艺课程中的运用[J].成才之路, 2018 (27): 47-48.
- [2]徐杰.浅谈“做学教合一”教学模式下的合作交流[J].决策探索(中), 2021 (02): 66-67.
- [3]翟银霞.职业学校实施“做学教合一”教学模式存在的问题与对策[J].南方农机, 2020, 51 (20): 111-112.
- [4]陈燕平.基于现代学徒制的烹饪专业“双导师”创新教学探索——以中式面点制作技艺课程为例[J].当代教育实践与教学研究, 2019 (16): 124-125.
- [5]奚加贵.项目教学在中式烹调技艺课程中的应用——以“海鲜宴的制作”为例[J].职业, 2015 (29): 82-83.
- [6]刘俊,廖华文.职业教育应该倡导“做学教合一”[J].成人教育, 2013, 33 (09): 105-106.

作者简介:王彬(1983.2-),男,上海人,人社部高级考评员, FIPA 澳大利亚注册资深公共会计师, FFA 英国注册资深财务会计师, CISA 国际注册信息系统审计师, PMP 美国注册项目管理专业人士资格认证, 建筑防护设计高级工程师, ChFP 高级理财规划师一级, 高级人力资源管理师, CIWM 国际财富管理师, CICFP 注册理财规划师, 中级给排水工程师, 心理咨询师二级, 国家二级教师, 助理药师, 计算机维修工三级, 计算机操作员三级, 电子商务师三级, 二手车评估师三级, 助理 IFM, 毕业于华东师范大学电子商务本科、北京大学医学院药学本科、中国地质大学艺术设计本科、海口经济学院财务管理本科, NYIT (美国纽约理工学院) MBA, 国家机关事务局与清华大学联合举办的全国公共机构节能管理项目结业。中国科学技术协会中国未来研究会理事会理事。中国建筑业协会会员。中国建筑学会会员。上海市建筑学会生态建设专业委员会会员。四川城乡人才服务中心会员。中博智库特聘专家。任防建筑设计事务所(上海)有限公司、上海任蕴教育科技有限公司人防防护工程研究员。海南科技职业大学教授。主要研究方向为人防工程。