

技能大赛在中职烹饪学校面点教学中的运用

◆丁 剑

(宁波行知中等职业学校 浙江慈溪 315300)

摘要: 职业培训教育是社会经济的推动力,随着社会的发展,对专业型的人才要求与也愈来愈高,对中职的教育也逐步凸显出来其重要性,而技能大赛是中职烹饪教学中占有着不可或缺的重要性,通过技能大赛实现了工与学的相结合,推动并提升了教学质量水平,为学校提供了学习的平台,为学生提供了人才选拔的平台,对当代传统教育理念的模式创新、课程的优化、培训环境的布局都有很大的作用,进一步对中职烹饪教学深化改革起到了至关重要作用。

关键词: 技能大赛; 中职教育; 面点教学; 综合效益; 就业

引言: 技能大赛是职业学校与企业之间相互合作的重要途径之一,是学校向社会输送高素质人才的渠道。建立技能大赛,促进教学质量,为学生的实践提供了平台,把理论与实践相结合,全面提升教育水平,让学生意识到自身的不足,让学校认识教学的缺点并加以完善,取人之长补己之短,建立全新的教学面貌与方式。

一、实践与理论相结合

中职学校的面点教学的目的是培训高素质、高技能专业化人才,技能大赛是学校与企业之间的枢纽,建立两者之间的桥梁,提升学生的实践能力,完善学生的实际操作能力,所提升的能力越高,为以后的就业提供了保障,奠定了工作基础。由于学校的教学受到传统的教学影响深刻,以理论教学为主,从而忽视了实践的重要性,这就很难提升学生的实际动手的能力,也就导致了理论很好,落实很难的结果,每天就是单纯的授课,学生的学习兴趣就会降低,没有了学习的动力,教学也就成了枯燥乏味的灌鸭式教学,导致的后果就是学生也学了,时间也花了,但是就业仍旧难,毕竟企业招收人才不是看学生的理论知识有多强大,而是看的专业型、综合型的人才在其专业方面能够做出的成绩,所以传统的填鸭式教学就难以满足企业需要,学生也难以符合社会的需求,导致无法就业。相反的,通过技能大赛,在技能大赛中基本上是把面点方面作为题目,就是为了考察学生操作的能力。技能比赛中,靠自己动手,激发兴趣,提升实践能力。

二、教学内容做适时调整

技能大赛的比赛所出的主体基本上都是行业内专家所出,基于企业实际需要做出发点,内容方面多方面涉及,紧跟行业的风向标,代表着最新的技术领域,这就要求了学校教学的过程中让学生掌握当下社会的专业前沿,随着时代的发展,学生所学到的技能也要紧随其后,单纯的通过教材内容学习,就会导致教学质量低,使得学生掌握的技能脱离社会现实,因此教师在教学内容上要让熟悉技能大赛过程,加以延伸知识点,开拓并创新材料、工艺、技术,把教学内容做适当的调整,弥补教材中的不足之处。让学生多加实践练习,从而提升专业技能,也是适应社会要求的体现。多参加技能大赛,发现自身的缺陷以及与他人的差距,从教学质量,还有教学环境上,乃至学生的专业技能上找出问题所在,这也就更加的有利于把握教学内容,提升教学的激情,提高师生们的修养和素质,多总结经验,全方位培养有知识、有能力、有素养的人才才是中职教学的初衷。

三、注重夯实学生的基本技能

基本技能是学生参加技能大赛的重要基础,是学生进行作品创作的前提。因此,在中职面点技能教学中,教师要加强学生面点基本功的操作训练,让学生夯实面点生产的实操基础。教师要不断强化面点基本功的训练,要天天练、经常练,只有经过不断地实践操练,才能具备过硬的基本功。

例如,中式面点的基本功主要包括和面、揉面、搓条、分剂、制皮、上馅、成形等内容,每项内容中又包括许多工序,每道工序都需要学生熟练掌握。在教学时,教师可以先让学生进行单项训练,然后由浅入深逐步训练。同时,技能大赛中的选手都具有

较强的创新意识,没惹选手创造的作品都极具特色,相当的新颖,可谓是色、香、味、形、神俱全,因此,在面点技能教学中要注重创新教育,培养学生的创新能力。

四、锻炼学生的意志力,取长补短,积累经验

由于技能大赛存在竞争,所以每位参赛选手都会调动一切资源,全身心的投入比赛,这就要求参赛学生要有良好的心态去面对比赛结果,胜不骄,败不馁,要学会从比赛当中汲取知识,锻炼自身的品质,做到良性的竞争。此外,通过技能大赛的比拼,学生要学会取长补短,多总结不足的地方,多积累经验,争取在下次的比赛中或者在实际的操作中取得优异的成绩。

五、推进专业师资队伍的建设

技能大赛对每一位参赛选手的考核都是全方位的,所以,每位选手都要有最新的专业知识和技能,这就要求中职学校的教师必须有与之相匹配的知识储备量及高超的职业技能,否则,就不知道不了学生,学生在技能大赛中也就取得不了好成绩,也可以说,技能大赛促进了教师对于新技能的学习,成就了教师对于新知识的掌握。因此,技能大赛在教学中的应用,可以使教师开阔视野,学习新的知识,掌握新的技能,提升自身技能操作水平,从而推进了专业师资队伍的建设。

六、促进中等职业学校实训条件的改善

“工欲善其事,必先利其器”,在中职学校专业建设方面,最为重要的硬件基础当属实训设备了。技能大赛的重点就是对学生实际操作技能的检验,且比较注重对一些新方法、新技艺的采用,更是因为在技能大赛的比赛中会使用在现实社会生产中的新型设备,使得技能大赛具有突出的技能性等特点,所以技能大赛在中职学校教学中的应用,使得对中职学校的实训设备有了高要求。首先,要想每个学生都具有普遍的、熟练的实践操作技能,学校必须拥有足够的实训设备作为基础;其次,要想在技能大赛中取得良好的成绩,学校就应该及时增添一些能适应技能大赛中要求的新型设备,这样,参赛学生在校得到熟练的实训后,才能在大赛中脱颖而出。所以,技能大赛在教学中的应用可以促进中职学校对于学校实训设备的建设,使之更为完善。

七、完善对学生的评价机制

现代职业教育的实质是要重实践、轻理论,原来的评价方式已经与之相悖,满足不了现代职业教育的基本要求。因为技能大赛的评价体系是从企业当中而来,中职学校的各专业建设就是为给企业输送各方面的技术型人才,通过职业大赛在中职烹饪面点教学中的应用,我们可以知道,职业技能大赛对学生的评价拥有全方位的评分标准,其中,不但包括了理论知识,还囊括了实践技能和职业素养等多项评分标准。这样一来,中职学校对学生的评价机制得到了完善,从而有力地推动了职业学校中的对于专业建设的发展。

结束语: 总之,技能大赛在中职烹饪面点教学中的应用是必不可少的,它起到的作用至关重要,对学生的就业、教师的教学及对学生的评价机制、乃至学校设备建设的完善都有不可磨灭的作用。

参考文献:

- [1]仇杏梅.世界技能大赛基地背景下的中西烹饪融合教学实践[J].职业教育(中旬刊),2018,17(07):50-53.
- [2]戴青容.技能大赛背景下的中职烹饪学校面点教学探析[J].农家参谋,2017(23):107.
- [3]钱开武.中职烹饪技能大赛对促进教学水平提高的研究[J].西部素质教育,2016,2(23):140.
- [4]吴晓玲.论技能大赛背景下的中职烹饪学校面点教学[J].当代职业教育,2013(02):58-60.

作者信息: 丁剑,男,1971.01,汉族,本科,中二。