

高职院校西餐工艺专业实训双语教学的思考

◆冯吉香

(广东省华立技师学院 广东省广州市 511300)

摘要:在职业院校教学改革不断深入的环境下,传统教学模式也发生了明显的变化,西餐工艺专业实训教学也开始提倡双语教学,希望能够以此来有效的解决现今西餐工艺专业课程教学所存在的弊端,而本文也是基于此来对高职院校西餐工艺专业实训双语教学进行了思考。

关键词:高职院校;西餐工艺专业;实训双语教学

0.引言

西餐工艺专业是旅游类学科下的一个专业,在我国社会经济不断发展的过程中,各类餐厅也在不断涌现,所以社会对于人才的需求也在不断提升,高职院校也因此而开设了西餐工艺类专业。而在教育部提出教学需要创造条件,使用英语等外语来进行公共课与专业课教学之后,很多高职院校专业教学也开始实施了双语教学,其中就包含了西餐工艺专业,回顾西餐工艺专业实训双语课程教学情况来看,目前还是存在一定的问题,而为了能够更好地促进这一专业学生得以健康发展,本文也就高职院校西餐工艺专业实训双语教学进行了思考与探究。

1.高职院校西餐工艺专业实训双语教学分析

现如今,我国高职院校对于专业实训教学的重视程度还是较高,可是就具体的实践情况来看还是明显较为薄弱,对于西餐工艺这一类实用型人才培养更是存在弊端,然而有效的实训教学课程实施则能够让学生西餐理论知识得到更好大发展和提升。双语教学这一理论是由“bilingual teaching”翻译而来的,其主要指的是使用外语来进行一部分亦或者是全部非语言学科的教学,不同国家之间的语言表达本就会存在较大差异,而高职院校西餐工艺专业实训双语教学,则是指在教学过程中使用英语来作为第二语言进行教学,以此来促进专业学生形成良好的英语水平。双语教学这一模式并不是完全适用于所有的课程,但是对于西餐工艺专业课程却是十分恰当的。西餐工艺专业所教的实训课程成为西餐实训课,所谓西餐,就是指中国及其他东方国家对欧美等西方国家菜点的统称,而欧美国家在制作西餐时普遍使用的语言便是英语,借助这一手段既能够有效激发学生学习兴趣,同时让其在今后就业过程中能够服务于其它国家的客户,所以说高职院校西餐工艺专业实训双语教学活动的实施可谓是价值显著。

2.高职院校西餐工艺专业实训双语教学措施

2.1 循序渐进,发展学生听说能力

长期以来,英语教学在我国受到的重视程度都较高,可是因为应试教育环境所影响,学生大多缺少听说能力训练,而高职院校学生英语水平更为低下。为此,在这种情况下高职院校西餐工艺专业实训双语教学要想得以有效的实施下去,一定要按照循序渐进原则来对学生进行教学,以此来促进学生听说能力得以发展,从而才能更好地提高学生专业英语水平,这也是培养西餐双语人才的基础。具体而言,学校部分可以采用中英对照的方式展开教学,以此来突破原版教材之中所存在的难点,因为高职学生英语水平普遍都较低,再加上个体之间存在较大的差异性,所以学生英语水平就会十分的不均衡,这个时候教师在实训双语教学过程中,就可以使用因材施教的方式来对学生进行差异性的双语教学,同时将西餐工艺原版教材之中的关键词汇、重点店以及重要句式等内容全都翻译成中文,然后借助于中英对照的方式来让学生每日进行一次听说训练,这样学生就能在循序渐进的过程中实现双语教学,同时形成良好的说英语的能力。

2.2 整合课内外资源,提高学生读写能力

高职院校西餐工艺专业实训双语教学活动实施过程中,除了培养学生听说能力之外,教师在教学过程中还需要提高学生读写能力,对课内外教学资源进行有效整合,结合西餐工艺专业特征来进行有效双语教学。首先,教师在教学过程中可以先为学生介绍有关西餐工艺专业的专业词汇,以此来清扫学生对读的掌握。西餐工艺专业实训双语课程之中所存在的英语词汇大多是和学生在今后的酒后就业需要应用到的词汇相关,教师在教学过程中

可以将其编成一个专门的小册子,结合词源来对西餐专业词汇拼写、发音、专业含义以及不同词义之间的关系与用法等多方面进行概述,以此来更好地帮助学生奠定双语学习基础。其次,教师在双语教学过程中,还可以加强引导学生进行课前预习,以此来有效的提高学生读的能力,课前预习作为一种常用的学习方式,也是双语学习过程中较为重要的一个环节,教师可以以此来进一步提高高职院校西餐工艺专业实训双语教学质量。最后,教师还可以为学生布置作业、实行考试,以此来发展学生写的的能力,因为借由这一方式能够真正让学生学会学以致用,同时还能有效检验西餐工艺专业实训双语教学效果,促进学生对于相关内容的把握与理解。

2.3 创新高职院校西餐工艺实训双语教学方式

在信息技术不断发展的环境下,高职院校教学手段也变得越发丰富,创新高职院校西餐工艺实训双语教学方式也成为较为重要的手段,也是提高双语教学效率和质量的关键。首先,加强西餐工艺实训教师“双语教学”的师资力量,提供专业英语课程来培养西餐工艺实训教师,亦或是送西餐工艺专业实训教师出国培训,使其在国外酒店中学习英语,然后将知识带回课堂中,真正做到理论与实践相结合,做到“教中学,学中教”。其次,加强实践环境的双语交流,在教学各个环节之中加强应用英语来与学生形成交流,特别是在教师实训过程中,可以用英语来说一些西餐常用原料,每次授课都反复强调或直接用英语实物教学,让学生在学的过程中便能学到知识并很好的运用到实践工作中。同时让学生形成良好的规范与礼仪,这样就能更好地促进学生对于西餐基础知识还有技能的把握。最后,高职院校还可以聘请外来进行教学,这样能够为学生提供一个更为良好的双语教学氛围,让学生能够得到更为良好的发展与进步。或者说在有实力的条件下,给学生提供海外酒店实习的平台,让学生在实习过程中与酒店的外国同事在工作中运用外语交流,环境对语言的重要性非常关键。如果能够将这些都融合在一起,相信未来在高校的西餐实训双语教学方面我们将会得到质的飞跃。

3.结语

综上所述,双语教学本就是高职院校人才培养教学重要的模式之一,也是教育领域重大改革之一,就以目前的西餐工艺专业实训双语教学实际来看,还是处于探索阶段,所以在实践过程中还是存在一定的问题,像是专业课时量有待提升,专业教学改革深入不够等等。而要想更好地改善这一现象,还是需要院校结合自身发展实际来加强改革,这样才能真正培养出高素质、高水平的西餐工艺专业人才。

参考文献:

- [1]李祥睿.关于西餐工艺课程双语教学实践的思考[J].四川旅游学院学报,2007(2):35-37.
- [2]顿楠.高职院校中外合作国际贸易与商务专业双语教学的实践与思考[J].科技资讯,2013(2):202-202.
- [3]丁敬敏,黄一波.高职院校开展双语教学的实践与思考[J].职业教育研究,2009(4):35-35.

作者简介:冯吉香(1987.04-),女,汉族,浙江省杭州市人,广东省华立技师学院管理学部,本科,研究方向:西餐烹饪。

