

Strategies for the Application of Informational Teaching Mode in Chinese-style Pastry Teaching in Secondary Vocational Schools——Taking the Production of Pictographic Walnut Cake as an Example

Yanhe Zhou

Shanghai Business & Tourism School, Shanghai, 200120, China

Abstract

The 19th National Congress of the Communist Party of China made a major judgment in entering a new era of socialism with Chinese characteristics, opening a new journey to accelerate education modernization and build an education power. The new era has given a new mission to education informatization, and it will inevitably lead to the informatization of education from the 1.0 era into the 2.0 era. The integration of information-based teaching and Chinese-style pastry teaching is the demand for education development and development of the times. This paper takes the typical Chinese-style pastry-like figurine walnut cake as an example to explore the integration strategy of the information-based teaching model and the Chinese-style pastry discipline.

Keywords

Chinese-style pastry; teaching; informatization

中职中式面点教学中信息化教学模式运用的策略——以象形核桃酥的制作为例

周延河

上海市商贸旅游学校, 中国·上海 200120

摘要

中国共产党的十九大作出中国特色社会主义进入新时代的重大判断, 开启了加快教育现代化、建设教育强国的新征程。新时代赋予了教育信息化新的使命, 也必然带动教育信息化从 1.0 时代进入 2.0 时代。信息化教学与中式面点教学的融合是教育发展、时代发展的需求, 本文以中式面点典型作品——象形核桃酥教学为例, 探索信息化教学模式与中式面点学科的整合策略。

关键词

中式面点; 教学; 信息化

1 中职中式面点教学现状

在信息化飞速发展的今天, 中国正以教育信息化推动职业教育改革创新, 国务院提出了“切实推进职业教育广泛、深入和有效应用信息技术”、“全面加强信息技术支撑职业教育改革发展的能力, 以先进教育技术改造传统教育教学, 以信息化促进职业教育现代化”等理念。从中式面点课程的教学发展而言, 与时代接轨、与信息接轨是专业课程发展的大势所趋, 对于中职中式面点教师而言, 如何在教育信息化背景下, 加快自身培训步伐, 将面点专业教学与信息化教学模式整合, 逐步形成了具有专业特色的信息化教育模式, 是

大家努力和前进的方向^[1]。

2 信息化教学在中式面点教学中使用的进程

笔者自 2008 年以来多次参与中国上海市组织的各类教学评优活动, 以自身在教学中使用的教学模式和辅助信息化教学手段而言, 近十几年以来, 信息化教学发展在学科中渗透的方式也从简单、单一逐步向多样和便捷进行过渡^[2], 其进程主要如下:

2.1 多媒体课件的使用

在教师授课前使用电脑制作多媒体课件, 将教学流程中

需要使用的文字资料、照片资源和视频资源整合到课件中,该形式突破了板书的抽象性,能将中式面点技能教学中需要强化的重点、难点以更具体更直观的方式呈现给学生,也能让学生更明确每个时间节点他需要完成什么内容,是至今仍然使用的较为传统而有效的信息化教学辅助工具。

2.2 电脑的使用

电脑是计算机课程、网络课程、慕课等远程线上课程必不可少的学习工具,也是中式面点教学完成线上师生答疑、师生互动的一种家用传统的学习工具,能便于教师检查学生学习成果,利用网络解决学生个性化的问题,其在使用中具有速度快,网络畅通,视觉效果好的优点。但对于中式面点技能课程课堂授课而言,存在着太多的不便捷,学生在技能学习的同时如若还运用电脑鼠标去观看知识点,一则不卫生,二则显然就变成了一场做秀课,为用而用了。

2.3 平板电脑的使用

平板电脑在近几年的技能教学中经常作为信息化教学辅助工具出现在大家的视野中,该工具体积小而灵活、在使用时具有便携性强,针对性高、如果能在教学中配合学校开发的电子教材使用,则更展现出其优势,能让学生的学习突破课堂的局限,联系课前、课后、课中,三维一体,有效综合学生的学习状态,使整个教学过程紧密的联系在一起。但这样的一种学习工具能不能保证每个学生都自备,如若学校配备是否学生都能熟练操作,其次相对手机而言,平板电脑对于网络的要求更高,因此熟练操作平板电脑,通畅的网络是保证课堂教学中应用质量的关键。

2.4 智能手机的使用

目前智能手机已经变成了人们生活中必不可少的物件之一,在笔者利用平板和手机上课之后针对学生课后开展的调查结果中显示,85%的学生表示手机在专业技能课程的使用是他们最喜欢的一种模式,15%的学生选择平板电脑主要是因为他们觉得平板字幕更大,看的更清晰。随着信息化教学的发展,各类教学平台的开发也让手机作为学习工具成为了现实和发展趋势。手机在技能课堂上的使用为学生开展各项活动提供了便捷,它能让每个碎片化的时间都成为学习时间的可能,突破时空,实现翻转课堂的教学理念。

3 中式面点技能教学与信息化教学整合的原则

3.1 按需使用避免过度

中式面点技能教学是一门强化学生动手能力培养,要求学生掌握面点、相关面团和典型产品制作的相关知识和技能,提升学生专业素养的综合性实践课程^[4]。针对这样的培养目标,教师在课堂教学中必须结合教案明晰自己课堂教学重点、难点,寻找最合适的解决方法,如果使用的是信息教学工具则需要思考采用信息化方式解决的必要性在哪里,这样使用和传统工具对比的具体优势又在哪里,如在中式面点情景教学中我们常用实物品尝法作为教学导入,以激发学生兴趣,同时让学生明晰产品的制作标准,这是信息教学手段无法替代的,也是中点教学中我们常用的一种导入方法,我们不能摒弃传统而优秀的教学方法,而盲目使用信息化;必须两者相结合,以激发学生兴趣,避免课堂组织形式的千篇一律^[5]。

3.2 结合专业注重卫生

中式面点技能教学培养的人才针对餐饮行业中餐厨岗位实际需求的人才,在培养过程中必须注重与行业接轨。本专业的职业素养中最重要的是卫生习惯,制作的产品符合卫生标准,而操作过程中卫生习惯的培养也是教师三维教学目标之一。信息化教学工具如手机、平板电脑在操作中是否符合烹饪专业卫生要求,作为烹饪教师的我们在使用多媒体课件(电脑)中自身要在洗手后方能进行操作示范和学生指导,而师生的信息化教学工具也务必在课前进行全面的消毒处理,诸如此类的问题,需贯穿在教学的每个环节中,以严谨的态度去养成每位学生操作习惯,是我们中式面点专业教师务必重视的内容。

3.3 学生为主教师为辅

教师在中式面点课程中,需要教会学生掌握典型品种的制作方法,进而让学生举一反三,进行相关的拓展研究。中职阶段,教师的最终任务是培养学生能主动学习,自我学习,持续学习的能力,因此在面点教学中要充分发挥学生的主体地位,切忌教师一言堂,将课程内容紧凑的告知学生,不去思考学生的学情和课程教学的即时有效性,这样即使使用信息化教学工具,但是并未将课堂还给学生,可能会导致学生看了而并未学会,学了未必掌握,甚至由于在教师不断的讲

解和示范中思想开小差，达不到教学效果。较为正确的做法是去引导和激发学生尝试动手的兴趣，在教师示范后能按照要求动手的兴趣和教师点评指点后反复练习巩固的兴趣，最终能达到对于同类点心自我探究的兴趣，相信这就是中式面点成功的教学之道了。

3.4 过程指导教师督促

在中式面点信息化教学中能充分发挥学生的主体作用，但是教师在过程中对于课前——课中——课后的把控能力是非常重要的，其实也就是在教学三个环节中教师需要进一步发挥指导和督促的作用，信息化教学的使用其实对我们中职教师提出了更高的要求，教师必须充分利用网络资源去关注学生课前和课后的学习状态，及时解决学生在学习过程中的问题，处理课堂内没有顾及到的问题，更有效的全程把握教学的每个环节。放手让学生自己尝试的前提下给予明确的任务、目标和要求，让学生跟着教师的步伐去进行更为有效的学习，同时可以将学生网络学习的时长，作业提交的数量，网上测试的成绩作为学生评价和考核的依据，让学生能意识到去充分利用信息化工具、平台提升自己的学习水平和成绩。

4 课例设计

4.1 教学内容

核桃酥的制作是中式面点制作课程中层酥类点心的一个典型品种，笔者用了学校开发的市级精品课程《中式面点制作》电子教材，以中式面点师的岗位为场景，以完成核桃酥的制作作为教学任务开展教学活动。

本节课的教学目标：（1）知识目标：能简述核桃酥的质量标准；能归纳油酥面团制作的工艺特点。（2）能力目标：能熟练进行核桃酥的坯皮捏制；能综合运用包、捏、钳的技能完成核桃酥的成型。（3）情感目标：强化学生的卫生操作、规范操作的习惯，培养学生的职业素养；培养学生具备精益求精，不断学习，主动探究的意识。

核桃酥是象形酥松类点心，坯皮制作和成型是点心操作流程中最为关键的步骤，学生已经学习了层酥坯皮的起酥制法，但对于包捏的实际运用，尤其是运用工具完成象形点心的成型技巧实际运用的比较少，本次教学活动的重点是象形核桃酥的包捏成型；而象形核桃酥成型步骤比较多，每个成型方法都有其明确要求，不易理解，学生需要在记住其成型

流程的基础上，将其合理组合，按照具体操作要领进行反复操作练习，才能提升其作品的质量和效率，因此将综合运用包捏的成型技能作为本节课的难点。

4.2 信息化教学环境的创设

本节课以学校的易乐信息化平台为基础（同时与学习通平台对接），建立个人教学资源库，以学校建设的《中式点心制作》电子教材为资源依托，为学生创设优质的信息化教学环境，配合手机端的使用，逐步达成教学目标，完成教学重难点。

（1）电子教材：囊括了整个教学的文字内容，是学生课前预习的良好基础。（2）教学微课：象形核桃酥制作的完整流程视频讲解，包含核桃酥馅心制作、坯皮制作、包捏成型及成熟的系统微课。（3）希沃交互式一体机辅助教学：对PPT和视频进行灵活地编辑、展示和控制，保存重点板书，将教学流程展示给学生。（4）活动库：根据教师的上课需求，将需要的功能进行编辑组合，使教学流程更加顺畅，打造精致化的课堂效果。（5）课后论坛：是由教师与行业专家组建的师资队伍用于线上的提问、答疑，指导学生制作的技术要点。

4.3 教学设计思路

本节课的教学过程是以学生为中心，结合笔者学校中餐烹饪专业构建的“学评用一体化教学模式”开展，围绕“学习任务”而开展学习的教学活动结构框架和活动程序，强调以学生为中心，让学生能够有效能的“学”习未知、“评”量已知及应“用”相关技术，增进未来职场能力。

本模式在课堂教学中具体实施时包含三步十环节，如图1所示：



图1 “学评用一体化教学模式”三步十环节实施流程图

5 信息化手段运用的策略

5.1 微课片段萃取, 选用个性化

微课目前是信息化教学开展的重要辅助手段, 能更直观有效的解决课堂教学的重难点, 在本次核桃酥制作的教学中, 我将微课中的内容按照学习的流程和学生的实际学情进行分段处理, 将视频内容和操作流程相结合, 一段文字对应一个简短扼要的视频, 这样解决了以往学生只能被动的接受和观看老师统一给予的操作视频的问题, 学生在使用手机操作时能根据个性化的学习需求, 不会哪个步骤, 自我点击学习和强化哪个步骤, 大大缩短了不明确部分内容而必须去观看整段视频而浪费时间, 有效的提升了课堂教学的效率。同时除了教学内容以外我们还从历史由来、标准、品鉴、辨伪、菜谱、秘诀6个专业知识讲解, 深度挖掘中式面点的文化内涵, 进一步提升了学生学习的兴趣, 体会中式面点的文化所在。

5.2 活动层层递进, 过程趣味化

在上课时教师能充分利用易乐平台内的活动库项目进行组合设计, 活动内容可以在上课前结合课程的PPT将教学流程中的预设活动置于相应的PPT页面中, 通过丰富而环环相扣的课堂活动, 促进课堂活跃氛围的打造, 提升学生学习兴趣, 本次教学主要采用了如下的活动配合教学(图2):



图2 “易乐手机学习平台”教师授课PPT页面图示

(1) 手势签到功能: 在希沃上投屏显示本节课的加入二维码, 学生扫一扫后进入课程, 能便于教师统计学生出勤情况, 同时也起到了调试学生网络, 确保课内正常运行的效果。

(2) 选人功能: 在理论知识的讲解中, 使用了摇一摇选

人的功能, 通过课堂的晃动手机, 随机选择一位学生回答教师提出的问题, 能增加教师与学生的互动性、趣味性, 同时也能促使学生更加全神贯注于课堂中。

(3) 主题讨论功能: 根据本节课的教学设计, 学生预习后在课内观看视频, 然后每位学生自主尝试制作核桃酥, 通过探究和尝试, 让学生明确自己在操作中遇到的问题, 最后提出本次的主题——“你认为核桃酥制作的难点是什么?” 学生根据问题输入内容, 平台此时会将学生的回答内容进行处理, 整合形成词云, 通过投屏显示, 教师就能明白学生对于首次尝试的感悟, 教师就能对后续的指导有了更明确的方向。

(4) 拍摄功能: 在学生进行操作时教师要充分发挥指导的作用, 用手机拍摄下巡视学生过程中发生的问题, 待总结讲解时投放在希沃上, 便于教师培养学生归纳问题, 分析和解决问题的能力。

5.3 联系课堂内外, 评价多元化

(1) 课前评价: 翻转课堂、激发动机。课前, 学生提交上节课的操作作品, 上传图片, 线上互评; 并利用在学习平台查看教师布置的核桃酥制作的预习任务, 自主学习、感悟新知, 完成测试。教师根据系统生成的学生学习数据, 分析课堂教学重难点, 设计学习任务。

(2) 课中评价: 合作学习、精准指导。学生在完成核桃酥制作后根据教师的要求将完成的作品进行拍摄并上传, 以给定的评分表为依据, 在手机上完成对作品的自评, 同时选择最佳作品进行现场投票, 完成互评, 在教师的总结点评中交流分享, 提升技能, 掌握方法。

(3) 课后评价: 融会贯通、灵活应用。课后教师会再次对学生提交的作品进行个性化评价, 让学生明确自身的不足之后和改善的方法, 结合提交的操作作业图片, 课后测试练习及时反思完善, 最终提升烹饪专业的核心素养、和中式面点制作的职业能力。

5.4 课后有效学习, 资源丰富化

教师将拓展资源包放置在网络平台的资料中, 包含同类制品的图片、制作配方、视频、微课等, 此外还有历届优秀学生的作品, 同时更是设计了独立的课程论坛用于提问、答疑, 通过多元资源的连接, 由专业教师 and 行业大师线上指导学生中式面点制作的技术要点, 让学生可以原汁原味地传习名师

技艺。通过多元资源的连接,让学生的专业学习与市场接轨,更适应社会的需求。

6 结语

在中式面点中采用信息化教学模式,为现代化课堂教学设计提供抓手与支撑,有效推动教学流程再造、教师角色再造、学生评价再造;同时利用信息化平台构建翻转课堂的概念,将信息技术与课堂教学深度融合在一起。在今后的中式面点课程教学中我们将进一步关注学习过程、学习状态、思维质量,充分利用更合适的本课程的信息化教学模式促进教学效率和教学质量的提高,实现培养目标标准化、过程精致化、

绩效优质化,提升学生关键职业能力,打造创新的、真实的、学生喜欢的、贴近学生生活和学习方式的课堂。

参考文献

- [1] 陈建红. 中职烹饪技能教学中信息化手段运用的策略——以《蛋黄酱的加工工艺》为例 [J]. 现代职业教育, 2015, 05.
- [2] 叶强. 中职淮扬菜制作课程信息化教学实践与研究 [J]. 行业综述, 2015, 15, 003.
- [3] 孙卉. 信息技术在烹饪专业课程教学中的探索与实践 [J]. 教育教学论坛, 2018, 12: 51.
- [4] 李梦. 中餐烹饪专业《中式面点》课程中项目教学法的应用 [J]. 教育现代化, 2018, 29, 153.