

Discussion on the Application of Results-oriented Teaching Mode in the Course of “Basics of Western Cooking”

Yongfeng Jiang¹ Lei Bao²

1. Guangdong Trade Vocational Technical School, Guangzhou, Guangdong, 510507, China
2. School of Economics and Management, Yangtze University, Jingzhou, Hubei, 434023, China

Abstract

Results-oriented education is a kind of education oriented to students' learning outcomes, and believes that the goal of instructional design and teaching implementation is the learning outcomes that students finally obtain through the education process. The application of the results-oriented teaching model highlights the quality-oriented education and employment-oriented training goals, and has significant effects in giving play to the role of students, close to the actual needs of the post, and improving students' comprehensive professional ability.

Keywords

results orientation; teaching implementation; Basics of Western Cooking

浅谈成果导向教学模式在《西餐烹饪基础》课程中的应用

江永丰¹ 鲍蕾²

1. 广东省贸易职业技术学校, 中国·广东 广州 510507
2. 长江大学经管学院, 中国·湖北 荆州 434023

摘要

成果导向教育是一种以学生的学习成果为导向的教育,认为教学设计和教学实施的目标是学生通过教育过程最后所取得的学习成果。成果导向教学模式的应用,突出体现了素质教育和以就业为导向的培养目标,在发挥学生主体作用、贴近岗位实际需要、学生综合职业能力提高等方面效果显著。

关键词

成果导向; 教学实施; 西餐烹饪基础

1 问题的提出

《西餐烹饪基础》课程,是中等职业学校西餐烹饪专业学生必修专业核心课程之一,是学习西餐烹饪技术必需的基本功课,对学生掌握西餐烹饪技能有着重要的支撑作用。其功能在于让学生具备对常见烹饪原料进行加工的基本能力,能根据菜点和烹饪的要求选用合适的方法初步加工处理烹饪原料,为原料切配和烹制做准备,为西餐烹饪中其他学科的学习做好知识储备,打下坚实的基础。

《西餐烹饪基础》理论知识较多,过去课堂教学普遍存在问题,学生学习主动性较差,对理论性较强的概念不愿意去记忆。同时缺乏对知识进行重新组合、融会贯通,分析问

题和解决问题的能力差。

表1 是否主动学习理论知识调查情况

年级	主动	不知道	不主动	总计
2017级	23份	52份	63份	138份
2018级	12份	21份	60份	93份
2019级	20份	18份	57份	95份

职业学校要想培养学生解决复杂工作情境中综合问题的能力,必须帮助学生通过工作中的学习建构自身的知识体系,探索和引进工作成果导向教学模式成为西餐烹饪专业教学课程改革的重要任务^[1]。

2 成果导向教学模式的基本特点

成果导向教育是一种以学生的学习成果为导向的教育,

表 2 课程结构

序号	学习任务	职业能力	知识、技能、态度要求	教学活动设计	课时
1	刀具与刀工	01-01-07 熟悉工具的使用方法	1、了解西餐各式刀具的特点与使用范围 2、掌握与磨刀石、磨刀棒相关的正确磨刀方法 3、掌握直刀、平刀、斜刀、刮刀等刀法技能	1. 认识西餐各式刀具	8
		01-01-08 熟悉工具的保管方法		2. 使用磨刀棒磨刀	
		03-01-07 熟悉原料的起货成率 3		3. 鱿鱼改刀	
		05-01-10 熟悉半成品制作			
2	蔬果原料切割工艺	01-01-03 熟悉蔬菜原料的清洁方法 01-	1、掌握蔬果类原料清洗消毒方法 2、掌握蔬果类半成品原料的储存保管方法 3、掌握蔬果类原料的初加工方法	1. 清洗叶类蔬菜	10
		01-01-05 掌握原料的起货成率		2. 切薯丝	
		01-01-06 熟悉蔬菜半成品的保管方法		3. 切洋葱碎	
		01-01-04 熟悉蔬菜原料的初加工方法			
3	畜禽肉类原料切割	003-01-02 熟悉禽类原料的部位分卸工艺	1、掌握畜禽肉类不同部位的特点与合理烹调; 2、掌握畜禽类原料的宰杀、清理、储存、解冻方法; 3、掌握禽类原料的分档取料; 4、掌握畜禽类原料的腌制技巧	1. 解冻畜禽肉类	18
		03-02-04 熟悉畜类原料的切割工艺		2. 牛扒、羊排切割	
		03-01-05 熟悉禽类原料的整理成型工艺		3. 整鸡分档取料	
		03-02-02 熟悉畜类原料的部位分卸工艺			
4	水产类原料切割	04-01-02 熟悉海鲜水产类原料的清洁方法	1、掌握虾、蟹、贝等甲壳类原料的加工处理 2、能够根据食品卫生要求对水产鱼类进行初加工 3、能够掌握各式鱼类的去骨、去刺方法 4、能够掌握水产原料的储存、腌制等技巧 5、了解水产原料在烹调中发生变化的部分原理	1. 虾、蟹、生蚝的初加工	12
		04-01-03 熟悉各类水产品原料去鳞去鳃、去壳取肉等宰杀清理工艺		2. 整鱼分档取料	
		10-01-06 熟悉半成品制作			
		04-01-09 熟悉海鲜水产半成品的保管方法			
5	基础汤工艺	03-01-03 熟悉禽类原料的剔骨出肉工艺	1、了解基础汤的作用与种类 2、熟知各式西餐基础汤制作的选料特点 3、掌握鸡、牛、鱼基础汤的制作 4、了解部分蔬果原料的加工处理方法	1 制作鱼基础汤	18
		03-02-03 熟悉畜类原料的剔骨出肉工艺		2. 制作鸡基础汤	
		04-01-04 熟悉海鲜水产原料的整理成型工艺		3. 制作牛基础汤	
		01-01-04 熟悉蔬菜原料的初加工方法			
6	基础少司工艺	12-01-01 熟悉原料的品质鉴定方法 09-	1、能够掌握西餐传统六大基础少司特点 2、掌握西餐常用调味少司的制作方法 3、熟知少司与菜肴的合理搭配	1 制作白色少司	18
		01-08 熟悉半成品的保管方法		3 制作蛋黄酱类少司	
		10-01-08 熟悉原料的保管方法 3			
		06-01-11 熟悉西餐常用冷汁酱的调配方法			
7	西餐配菜工艺	06-01-13 熟悉汁酱与菜肴的合理搭配	1、了解认识常用西餐配菜品种 2、掌握西餐配菜的制作技巧 3、掌握配菜的搭配、拼摆技巧 4、具有一定的创新能力	1. 土豆类原料配菜制作	12
		10-01-03 做好原料采购计划		2. 其它蔬果类配菜制作	
		10-01-06 熟悉半成品制作			
		11-01-12 熟悉调味料的使用方法			
8	早餐制作	12-01-18 做好开、收档工作	1、了解西式早餐的分类与特色 2、能够制作水煮蛋、水波蛋、炒蛋、奄列和各式煎蛋等蛋类品种 3、能够制作培根、火腿、早餐肠等肉类品种 4、能够制作薯饼、焗番茄等蔬菜品种 5、能够制作几款麦片粥、薄饼等谷物及饼类品种	1. 制作早餐蛋类	12
		11-01-08 熟悉半成品的保管方法		2. 制作早餐肉类	
		13-01-08 熟练掌握各种烹调技法		3. 制作营养早餐	
		07-01-05 熟悉原料的各种加工方法			
合计					108

认为教学设计和教学实施的目标是学生通过教育过程最后所取得的学习成果。成果导向理念改变了传统“以知识为主导”的教学理念，以学生预期能力获得为导向进行反向设计和正向实施教学，将教学的重点聚焦于“学生产出”，立足于工程教育专业认证大背景，注重学生创新、实践等能力的培养。

成果导向教学模式，打破了传统的“以教师为中心”“以知识体系为导向”，是一种强调学生主体地位的教学模式，实现了教学范式由“内容为本”向“学生为本”的根本转变。相对于传统教学，模式在教学目标、教学内容、教学过程和教学评价等方面具有如下特点^[2]。

1.1 在教学目标上落实了专业认证的毕业要求

相对于传统的“以学科知识为主”的正向教学模式，成果导向教学模式注重学生综合能力的培养，将目标明确地聚

焦于学生最终有意义的学习结果上，强调学生的“知识、能力、素质”三维教学目标，突出能力本位教育。

1.2 在教学内容上更注重选择性

相对于传统的“统一”教学，成果导向教学模式在教学内容选择上具有更大的灵活性。教师根据学生的情况，选择不同的教学内容供不同能力水平的学生选择，学生则根据自己的不同情况和能力期望来选取相应的、适合自己的教学内容。

2.3 在教学过程上更注重以学生为主体

如果教学过程中关心的问题是“教师怎么教”，这是以教师为中心的教学。而成果导向教学模式下的教学关注更多的是“学生怎么学”，教师通过学习活动指导和影响学生，

使他们提高“应该学习什么”的感知,从学生的内外部需求出发,使学生能动地“创造”而不是被动地“接受”,通过主动地探究和实践过程培养多方面的能力^[1]。

2.4 在教学评价上注重多元化

成果导向教学模式,在于确保所有的学生在离开教育系统时能够拥有今后走向“成功”所需要的知识和能力,但不要求他们在同一时间、用相同的方式达成。因此,成果导向教学模式的评价体系也不同于传统模式的统一测评等方式,将其评价焦点放在学生的“能力指标”上,通过多方面的评价确保学生达成预期学习目标。

3 成果导向教学模式在《西餐烹饪基础》课程中的应用

3.1 课程教学目标

通过本课程的学习,重点培养学生对西餐原材料的初步加工能力,并初步具备在西餐中具体运用的实践能力,使学生掌握基本的西餐烹饪基础技能知识。

3.2 课程结构

详情如表2所示。

3.3 蔬果原料切割工艺的教学内容设计

课程以西餐厨房加工房为训练载体,依据企业实际工作岗位需求而归纳出具有普遍适用性的学习情景,学生在学习过程中能够体验西餐厨房加工房的蔬果原料切割,具有较强的知识递进性,利于学生的学习和掌握。

学习情景1:切洋葱碎		参考学时:4
学习目标		
专业能力目标: 1、掌握洋葱碎在菜肴中所起的作用。 2、熟悉洋葱碎的大小切割标准。 3、常用洋葱碎的菜肴举例。 方法能力目标: 1、按照操作规程正确切割洋葱碎的能力。 2、正确选择刀具的能力。 3、具有将知识与技术综合运用与转换的能力。 4、具有获取、分析、归纳、交流、使用信息和新技术的能力。 社会能力目标: 1、具有良好的职业道德和敬业精神。 2、具有团队意识及妥善处理人际关系的能力。 3、具有一定的计划组织能力和团队协作能力。 4、具有一定的语言表达能力。		
学习单元		教学方法和建议
单元名称	任务载体	
1.切洋葱碎	常用西餐刀具、砧板、毛巾、码斗、洋葱	案例分析、演示、学练结合

3.4 实施建议

3.4.1 教学组织建议

按照“模仿生产需要”教学,实行理实一体化教学模式。以“切洋葱碎”为学习成果导向,采用“理论集中讲、实训分组做、问题个别指导”的组织形式,开展教学活动。教学方法上采用企业导师示范→师生协同→学生模拟→课堂指导→巩固强化的“五步教学法”。

3.4.2 教学评价建议

为全面考核学生的学习情况,本课程主要以学习成果考核为主,考核涵盖项目任务全部,从项目操作实施等来进行考核。

(1) 期末考核评价及方式

在考核方法上,注重全面考察学生的学习状况,启发学生的学习兴趣,激励学生学习热情,促进学生的可持续发展。对学生学习的评价,既关注学生知识与技能的理解和掌握,更要关注他们情感与态度的形成和发展;既关注学生学习的结果,更要关注他们在学习过程中的变化和发展。评价的手段和形式应多样化,要将过程评价与结果评价相结合,定性定量相结合,充分关注学生的个性差异,发挥评价的启发激励作用,增强学徒的自信心,提高学徒的实际应用技能。学校导师要善于利用评价所提供的大量信息,适时调整和改善教学过程。

(2) 教学过程评价

①对学生学习过程的评价,包括参与讨论的积极态度、自信心、实际操作技能、合作交流意识,以及独立思考的能力、创新思维能力等方面。

②恰当评价学生的实际操作技能

本课程强调对学徒实际操作能力的考察。综合学徒在操作、演示、排因等方面的表现,来评定学生的应用能力。

③重视对学生的启发

对学生进行启发式教学。对每模块知识点的学习时,通过设置的工作任务内容和学习过程,提出问题,启发学徒思考、分析、判断,最后学校导师加以归纳、总结。在学生思考和分析时,学校导师要注重引导和提示。最终达到学徒“独立(或换位)思考——分析、推理、选择——归纳整理、深刻理解——吸收创新”逐层递进的能力目标。

(3) 课程成绩形成方式

本门课程成绩的形成主要包括两大块：平时成绩 50%+ 期末考核成绩 50%。

(4) 集中实训评价

4 应用成果导向教学模式的效果

通过成果导向教学模式在《西餐烹饪基础》课程中的实践后，成果案例教学法将教学过程与实践过程结合起来，提高了教育教学活动、学生的学习效率，激发学生的学习兴趣。成果案例教学法把抽象的原理、概念、方法等具体化、形象化、

系统化，更有利于激发学生的主观自主学习能力^[4]。

参考文献

- [1] 顾佩华,胡文龙,等.基于“学习产出”(OBE)的工程教育模式——汕头大学的实践与探索[J].高等工程教育研究,2014(1):27-37.
- [2] 李志义,成果导向的教学设计[J].中国大学教学,2015(3):32-39.
- [3] 李志义,解析工程教育专业认证的学生中心理念[J].中国高等教育,2014(21):19-22.
- [4] 王金旭,朱正伟,李茂国,成果导向:从认证理念到教学模式[J].中国大学教学,2017(6):78-79.