

Practical Exploration on Microcourse Optimization of Cooking Teaching in Secondary Vocational School

Haiyan Jiang

Jiangsu Rugao No.1 Secondary Professional School, Rugao, Jiangsu, 226500, China

Abstract

The teaching of micro-class is usually a video and a theme, so compared with the complex design of traditional curriculum teaching system, it is simpler, easier to spread and easier to be accepted by the majority of learners. Therefore, micro-class has been widely used in various teaching systems since it was developed. At the same time, because of the small volume, so the content quality put forward new requirements. But in terms of curriculum content, from topic selection to content design must be repeatedly polished before it can be used in teaching.

Keywords

microcourse optimization; secondary vocational cooking; practice exploration

微课优化中职烹饪专业教学的实践探索

蒋海燕

江苏省如皋第一中等专业学校, 中国·江苏 如皋 226500

摘要

微课的教学通常是一个视频或者是一个主题, 所以跟传统的课程教学体系的复杂设计相比, 更简单更易传播也更容易被广大学习者接受。因此, 微课自被开发以来, 就被各个教学系统广泛应用。同时, 也因为体积小, 所以对内容质量提出了新要求。但就课程内容来讲, 从选题到内容设计必然是经过反复打磨, 才会用于教学。

关键词

微课优化; 中职烹饪; 实践探索

1 引言

微课课程在 2011 年中国佛山市首次创办的“微课”比赛上开始被部分认识, 直到 2012 年教育部开展的“中国微课大赛”才真正开始广泛传播, 一直到今天, 微课已然成为教师教学和学生学习的好帮手。作为一种新兴的教育传播模式, 微课一直在健康、迅速的发展, 除了大家的认可之外更得益于开发者对于微课内容的严格把关。

中职烹饪教育是我们培养烹饪人才的重要的教育之一。烹饪教育跟传统文化课不一样的地方在于它更多的是需要模仿、实践继而创新。所以微课的易传播、可循环, 大大

帮助了烹饪学习者提高效率, 也让教师们能有更多的精力来指导學生进行实践练习。

2 微课的特点

微课对教学目的相对复杂的教学系统来说, 通常一个视频一个主题, 也就是说知识点相对集中。而且微课的教学时长有限, 所以视频必然要内容紧凑, 刨除一切言而无物的内容。同时短小的视频又便于传播, 所以微课更多地应用于在线教学^[1]。大体来说, 微课的主要特点有以下几点。

2.1 课程体量小

每一个微课视频内容都是经过仔细打磨, 提取知识点中最核心、最关键的内容进行录制剪切的。而且微课体积小, 对于播放设备要求低, 一般视频播放的电子设备都可以用, 大大方便了学生重复学习。

【作者简介】蒋海燕(1989-), 女, 中国江苏南通人, 助理讲师, 从事烹饪研究。

2.2 主题明确, 知识点集中

每一个微课视频一般都是讲述一个内容, 除非内容需要一般不会交叉教学。而且很多微课视频的开发主要就是针对教学难点、痛点特别开发的。如果任何内容都要去花费大量的人力物力开发微课, 那也是对资源的浪费。

2.3 情景再现, 便于实践教学

很多教学内容, 受教授场地限制, 很难直接复制实验操作过程, 大部分靠教师描述加学生想象, 这样的教学方式必然会导致教学成果大打折扣。有时候这种脱离场景的教学, 学生根本难以理解实际应用情景。而微课则可以直接在现场录制, 完全再现应用场景, 教学结果一定比单纯靠想象好很多^[2]。

2.4 教学内容更丰富, 教学方式更灵活

只要是教学环境可以录制, 微课就可以制作。很多学生觉得理解困难的地方, 就可以直接用微课重点讲解演示。尤其近年移动传媒的快速发展更让微课有了更好的传播载体, 学生可以随时随地学习, 教师录制微课也更方便。

2.5 便于创作, 易于反馈

由于微课体量小, 操作简单, 创作者没有技术难题。所有想创作的教师, 甚至是有能力的学生都可以去开发。而且现在微课制作的设备, 可以直接在线答疑, 学生的疑问可以直接提出, 教师或者其他学习者可以直接在线答疑, 更便于大家畅所欲言^[3]。

3 微课在中职烹饪专业教学中的必要性

中职烹饪教育要培养的都是实践性人才, 学生以后从事的大多数也是手动操作。所以如果单用传统的教学方式很多时候不仅浪费人力物力, 学习效果也并不一定能达到预期。例如, 教师教学生一段烹饪过程, 学生看一遍就去模仿, 但是记忆不那么完善就可能会操作失败, 教师在一旁现场指导, 最后可能教师要反复多次演示。尤其一些关键技术更需要学生反复观摩才能理解, 这时候单靠一次记忆加反复练习, 可能事倍功半。所以微课在烹饪教学中的应用就具有得天独厚的优势, 对于教学的意义不言而喻。

3.1 有可循环播放的视频, 便于学生对内容细节的学习

在烹饪教学中, 很多技艺的教授教师很难通过现场的一次性操作就讲解清楚, 学生也很难从一次学习中就掌握, 甚

至有些时候教学现场条件有限, 教师根本没有办法操作演示。

这种时候, 如果有录制的微课, 教师可以在视频播放的时候在旁边演说, 或者微课中直接就有细节关键点等的讲解。例如, 需要刀工雕刻的操作, 可以直接针对雕刻重点录制微课。课程中操作演示, 同时配音解说雕刻的角度、力度、形象等。微课教学清晰直观, 学生也可以在课后反复观摩。

3.2 微课内容可以与实际应用相结合

中职烹饪的学生, 他们毕业后大多服务于不同的餐饮机构, 而到岗位上很少再有在职学习时间。例如, 进入某酒店后厨工作, 后厨分工明确, 而且规模不同使用的设备和食材也不尽相同。这时候如果直接分配食材管理, 很多食材单靠理论学习并不能完全掌握其特性, 那工作中自然就不那么顺利。但是当微课录制的就是实际酒店后厨现场, 那学习的过程就相当于提前观摩工作过程, 教学成果自然完全不一样。把类似实际工作会遇到的内容, 分别录制微课, 学生在学习期间反复熟悉, 到工作岗位上必然能更得心应手^[4]。

3.3 学习难点逐一攻克

烹饪的学习并不是一个完全复制的过程, 不同的烹饪者做出来的菜一定是不一样的, 甚至同一个操作者两次的制作结果也可能并完全一致。如果把烹饪学习中的难点和重点制作出微课, 学生只要掌握了核心技术, 实际应用中才能好呈现成品。

3.4 提高学生的创新能力

中职教学更偏于实践教学, 可以说就是培养的专职人员, 他们中很多人并不擅长学习。因此, 微课这种全新的教学方式, 对于学生来说更能引起他们的兴趣, 而且视频教学中, 他们有足够的精力去发挥想象的空间去创新。

4 微课在中职烹饪专业教学中的实际应用

4.1 学生课前的预习

微课一般都是提前录制剪辑的, 教师把它们分享在学习平台, 学生就可以在课程之前对教学重点先学习。而且视频学习相当于直接教学, 学生更容易发现自己的问题。这样在正式学习的时候相当于温故知新, 同时课堂上再解决自己预习中的问题, 学习效果必然是事半功倍。

4.2 课程学习中帮助学生理解难点、重点

微课录制的都是烹饪操作中重点要注意学习的内容, 直接帮助学生解决学习难点。对于学习新知识的学生来说, 很

难一次性就接收这么多新知识。传统课堂口述加提问模式很难吸引到学习意愿不强的学生,而微课的视频模式,类似于看纪录片,引起学生的兴趣。中职的学生们能专注去学习微课里知识,比他们简单听过就忘效果好^[5]。

4.3 实践操作,制作微课

教师可以直接把教学中需要现场操作的,或者需要学生练习的内容提前制作微课。学生实际练习的时候可以对着视频反复学习,这对于学生掌握操作技能必然大有助益。除此之外,还可以把每个学生的实际操作的烹饪过程录制微课,一方面便于教师教学点评课后帮助学生查缺补漏,另一方面也让学生自己发现自己的问题,毕竟从自己的操作过程中总结是最快的成长之路。

5 烹饪专业教学微课制作的注意事项

微课制作技术相对来说已经成熟,也有多种方法可以使用。但是专门针对烹饪教学开发的教学微课,还没有专业专职的培训。大多数的烹饪微课都是教师自主研发,精力有限,制作技术受限,制作环境或者说资源不够充足。所以,烹饪微课制作,更应该结合实际教学,课程贵精不贵多,在有限的条件内开发尽可能多的优质的课程。

5.1 烹饪教学微课要自成体系

微课虽然是碎片式学习,但是烹饪不同于其他技艺,更重要的是掌握某一完整体系的烹饪技能,而并不是一定要全面精通,因此微课的开发就要从大局规划,按照完整体系规划,学生则需要认真学习。

5.2 微课内容简介且情景化

微课体量小,要求在有限的时间讲述有用的内容。而且中职学生大多数不擅长学习理论知识,所以微课的制作应该尽量简洁,不说“废话”,课程内容生动有趣,才能吸引学

生的学习兴趣。中职学生主动学习的意愿相对薄弱,所以高质量的、有吸引力的微课内容至关重要。

5.3 注意微课视频的质量

微课成规模和体系之后,会成为学生课堂之外学习的主要形式之一。因此,微课的拍摄和录制就需要注意,画面简洁,内容清晰。例如,录制时采用稳定器,避免画面抖动聚焦不清晰;录制设备也要尽量选择配置高一点的设备,以呈现高清画质;课程中环境安静,避免出现讲解之外的杂音;后期制作注意画面调色,拍摄的食材颜色保真;多角度拍摄同一制作过程,便于学生多视角学习等。

6 结语

烹饪教学相比于其他知识学习,更需要实践学习和练习。微课应用于烹饪教学时对于微课制作的要求更高,所以微课的开发和使用都需要教师花费心思。高质量的微课助力下,教师应充分发挥自己的教学优势,使学生掌握烹饪技能。在实际教学中,教师也不能只注重实践教学而忽视基本知识,毕竟理论与实践相结合,学生们才能更好地出师。

参考文献

- [1] 周济扬.专业群建设视域下的教师发展——以中职烹饪专业为例[J].学周刊,2020(35):13-14.
- [2] 胡良马,桑亚琼.浅谈中职烹饪专业实践教学改革的思考与策略[J].知识文库,2020(22):93-94.
- [3] 张明旺.优化中职烹饪专业教学方法探究[J].成才之路,2020(32):70-71.
- [4] 刘艳蕾.利用一体化教学培养中职烹饪专业学生职业能力[J].中国食品,2020(22):115.
- [5] 李伟.采取创新举措提高中职烹饪教学效果[J].中国食品,2020(21):114.