

Research on the Application of Real Scene Teaching Mode in Cooking Specialty Course

Min Xu

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

Abstract

In the course of classroom teaching of cooking specialty in higher vocational colleges, with the reform of new curriculum, it is necessary not only to continuously promote various teaching modes and teaching methods, but also to continuously improve and innovate, so as to adapt to the current higher requirements of the cooking professional training goals. Real scene teaching mode is a popular teaching mode in the current cooking teaching process, which can be paid by simulation, it is the practical operation of students in the real environment of simulation, improve their own level of practical operation and theoretical knowledge understanding. Therefore, this paper discusses the application of real-view teaching mode in cooking teaching courses, and interpret the practical application ways.

Keywords

real scene teaching mode; cooking course; application

实景教学模式在烹饪专业课中的应用研究

徐敏

江苏省如皋第一中等专业学校, 中国·江苏如皋 226500

摘要

高职院校在进行烹饪专业课堂教学工作过程中,随着新课程改革工作,既要不断推进各项教学模式以及教学方法,也要不断进行改进与创新,以适应当前更高要求的烹饪专业培养目标。实景教学模式就是在当前烹饪教学工作过程中一种比较流行的教学模式,能通过仿真实验,是学生在仿真真实环境内进行实践操作,提高自身的实践操作水平以及理论知识理解程度。因此,论文针对实景教学模式在烹饪教学专业课程中的应用进行论述,并对实际应用途径进行解读。

关键词

实景教学模式; 烹饪专业课程; 应用

1 引言

在新课程改革工作背景下,教育教学工作的开展要紧紧围绕学生的未来发展,以学生的实践出发,在教学过程中让学生懂得将所学在日常生活中进行,实际应用教学方式,也由过去的被动接受转变为现如今的研究以及主动学习。因此,在实际教学过程中,需要对学生的学习需求以及学习欲望去进行激发,在课堂教学时最好的方法就是增设与教学内容有关的情境,让学生能自主进行教学内容的发现以及探索。论文所论述的实景教学模式,就是在教学过程中,根据实际工作岗位的工作流程来进行课程教学组织安排以及创设模拟情

境,充分调动学生学习积极性以及主动性,使学生的创新意识以及实践能力得到全方位的培养。

2 实景教学模式的概述

2.1 概念

对于实景烹饪教学模式来讲,就是在烹饪专业课程教学过程中开展实践教学时,充分尊重学生主体地位,然后创设与烹饪专业课程有关的操作情境,以此来开展教学工作,让学生能始终处于真实的工作状态,能亲身实践的操作场景中,通过情境使学生的学习兴趣得到激发,学习欲望得到增长^[1]。同时,在情境教学过程中,由教师设置教学任务,然后引导学生进行团队合作,以此促使教学任务的完成,激发学生的情感共鸣。在教学过程中获得最佳的教学效果,同时也使学生的操作技能水平得到全方位的提高。

【作者简介】徐敏(1991-),女,中国江苏如皋人,助理讲师,从事烹饪研究。

2.2 实景教学模式的界定

对于实景教学模式来讲,是指在烹饪实训教学过程中,将实训教学与理论学习进行全面的结合,教师在实训过程中通过实践操作面向学生进行讲解,学生在实践操作过程中对所了解以及所接收到的理论知识进行深化学习以及掌握。因为在实践操作过程中进行理论知识的学习,所以学生能直接感知到实际的操作环境,将过去枯燥以及烦琐的理论教学课堂变成现今更加有趣以及生动形象的实践课堂,让学生在观察中进行深入学习,在实践体验过程中对理论知识进行深度理解,大大提升学生的学习兴趣,使学生自主参与到整个教学过程中。

3 实景教学模式组织以及特征

3.1 实景烹饪教学模式组织内容

首先,是通过人工演示教学作为教学手段。在传统的烹饪教学过程中对于实景的创设也比较重视,但是教师大多数时候都是通过理论然后演示,然后练习的单一教学模式来进行烹饪教学工作的开展,在整个训练过程中训练环境,不能做到虚拟以及仿真,所以学生在进行实训的过程中所获得体验也完全不能和真实环境相比。同时,在实训过程中,一些传统师徒传授法也仍然在被使用这些传授法存在着严重的缺陷,对学生灵活以及变通和创新培养造成严重阻碍。而实景教学模式就是以未来的就业岗位为教学,强调就业需求为导向来进行实训基地平台的建设,通过有限的教学资源使师生的教学效率得到了提升,真正做到了学以致用,对学生综合能力进行全方位的培养^[2]。

其次,以技法作为主线,以菜品作为重要载体构建了实景教学模式下的课程学习内容。对于烹饪专业来讲,理论与实践一体化的教学工作,使学生在学习过程中基础知识以及单项基本技能培养所存在的限制都得以消除,通过理论与实践全面结合,大大提升了学生真实的烹饪操作经验,而且也使学生逐渐养成了岗位意识,综合职业能力得到了全方位的培养。

最后,则是实景教学模式,主要是依据课程要求以及专业课型和学生未来的发展,需要对学生的学习兴趣进行激发,提高学生的学习效率。在实景教学模式落实过程中,主要内容包括实景教学、情境设计、教学内容设计和实践教学实施流程设计以及最终的课程评价。通过这样的方式,使学生在

参与实践教学的过程中,能真正对自身的综合职业能力进行提升,并且促进学生终身发展理念的形成。

3.2 实景教学模式的特征

3.2.1 寓情于景

在烹饪专业课程教学中采用实景教学模式,充分继承了中职情境教学模式的特点,在教学过程中发挥职业情感的作用,以情感为核心,在所创设的仿真实景工作场所当中,对未来工作的流程,以及企业管理工作氛围进行全方位的体验,学生能真正感受到未来工作场所,然后对自身的职业以及专业发展进行重新规划。

3.2.2 以情促思

在职业化的情境之下,学生所体会到的并不是在认识中去进行学习,而是在今后就业之后所从事的职业本质,所以在这种虚拟以及仿真教学情境下,学生本身的职业情感会变得更加浓厚,对于学生未来的发展来讲,职业情感的形成将会使学生积极、主动地进行职业发展的思考,而思考的内容对于学生在学习过程中的定位以及学习态度和学习习惯将会产生非常良好的推动作用。

3.2.3 通过思考推动学生行动

在实景教学模式下,学生对于未来所从事的职业会就有一个清晰地了解,所以对于职业活动中的职业习惯以及职业行为会有更加深刻的理解,也会在实际实践过程中进行有目的的养成。这种职业行为以及职业习惯的良好养成,对于学生而言是其终身学习以及终身发展所必需的能力,这也是烹饪专业应用实景教学模式的最主要目的^[3]。

4 实景教学模式在烹饪专业课程教学中的应用实施流程

4.1 实景教学情境引入

对于烹饪专业课程教学工作来讲,在引入实景的过程中,既可以不完全将实际工作场景作为实景教学所需的仿真场景,也可以通过多媒体来引入形象生动的工作岗位视角,使学生能从视觉角度上进入实景。学生在视觉角度上进入实景教学模式中,带着问题去进行实践学习,能通过主动学习与思考,让教学工作真正融为一体,做到学与思相结合,提高学生的学习欲望以及学习兴趣。

4.2 分组学习与演示

对于实景教学模式来讲,在实际应用过程中,最主要的

就是让学生的实践操作水平得到提升,所以教师可以分设不同的学习小组,让学生在实践操作过程中,对自身所掌握的实践技能以及实操水平,在小组内成员面前进行展示。同时,在实践教学模式中,教师也可以布置教学任务,小组内成员也可以进行团结协作,对教师所布置的教学任务进行集中完成,然后选出优秀代表进行上台展示^[4]。

4.3 仿真训练

在实景教学模式中,最主要的环节就是要进行仿真训练,在仿真训练的过程中要拥有明确的训练工作内容,该工作内容是由教师所布置,然后由教师下发到各小组,可以是相同的教学任务也可以是不同的教学任务。在仿真训练过程中,教师虽然并不是仿真训练的主体,但是也要在整个训练过程中进行巡回指导,对参与到实景训练中的学生进行全方位的指导,包括烹饪姿势以及烹饪方法,对所发现的问题要及时的指正。同时,小组内各成员之间也可以进行相互指导以及经验借鉴,然后由教师进行点评,通过这样的方式使学生之间的互动以及沟通能力得到增强,还培养了学生的情感交际能力。

4.4 作品点评

作品点评可以分为多种形式,包括小组内的点评以及组间点评和教师点评,因为在仿真环境下,学生本身的思维活跃性大大增加,而且学习兴趣也得到了提高,所以进行点评时学生能更加大胆并且更加真实的发表自己的意见。因此,在点评的过程中,教师以及学生可以从不同角度对实景训练成果进行点评,真正做到各抒己见,让学生在借鉴以及经验

总结过程中,对自身所存在的问题进行改正^[5]。

5 结语

综上所述,在烹饪专业课程教学工作过程中,传统教学模式虽然在当前教学工作中仍然可以发挥作用,但是已经不能适应当前快速变革的社会形势以及更高的职业发展需要,因此需要针对教学模式进行改革与创新。实景教学模式就是在当前烹饪专业教学过程中所提出的创新模式,能在极大程度上使烹饪专业课程教学的实训效果大大提升,并且激发学生的学习兴趣与学习欲望,为学生今后的职业发展奠定坚实的基础。

参考文献

- [1] 石凤连. 一体化教学模式的应用探究——以烹饪专业《中式面点工艺》课程为例 [C]. 中国职协 2017 年度优秀科研成果获奖论文集 (一二等奖), 2017.
- [2] 谭燕. 基于“实景——合作型”烹饪教学模式的操作流程的研究 [J]. 现代职业教育, 2019(03):32-33.
- [3] 徐俊辉, 汪龙玥. 实景教学模式在艺术设计专业课中的应用研究——以建筑专业课为例 [J]. 艺术教育, 2014(10):169-171.
- [4] 董昕, 李娜, 吕狄亚, 等. 以科研训练为导向的实景教学模式在药学本科生质谱课程中的探索与应用 [J]. 医药卫生 (文摘版), 2016(05):00218-00218.
- [5] 耿雷, 赵林. 模型实景教学法在工业工程专业课教学中的应用研究 [J]. 黑龙江教育: 综合版, 2014(03):32-33.