

数字化时代背景下中职烹饪专业学生数字素养现状及提升策略研究

陈水霞

(湛江财贸中等专业学校, 广东 湛江 524000)

摘要: 随着教育改革的深入实施, 中职烹饪专业也应与时俱进, 注重学生数字素养的培养和发展, 以提高人才培养效果和效率, 使学生毕业后能够综合运用所学专业知识来从事相关工作。为了推动改革工作的顺利实施, 需要学生在掌握基础理论知识的同时, 不断提升自身的数字素养, 以适应社会对于此类人才的需求。在此过程中, 了解学生数字素养现状至关重要, 在此基础上, 提出相应策略, 能够使学生的数字知识、技能和态度得到有效培养。本文对中职烹饪专业学生数字素养现状及提升策略进行了重点探究, 以期能够为一线教师教学提供有益参考。

关键词: 数字素养; 中职烹饪专业; 数字素养现状; 提升策略

数字素养顾名思义包含数字和素养二次, 其中, 前者和数字技术密切相关, 1991年, 以色列学者 Yoram Eshet-Alkalai 第一个提出数字素养这一概念框架, 并认为其共包含五个要素, 如图像、信息、再创造、分支和情感素养。2004年, 该学者对此概念内涵进行了深入研究, 认为面对数字时代, 数字素养是一项生存技能, 主要包括对软件、数字设备的使用能力, 复杂认知、行动、情感等系列技能。在不同时期, 面对不同主体, 专家学者提出的数字素养概念内涵也存在显著差异, 对相关内涵界定进行梳理后发现, 数字素养指的是和数字技术相关的能力集合, 包括情感、认知、应用等。在新时代背景下, 个人只有具备较高的数字素养, 才能更好地开展数字学习、工作、生活和创新。在数字化时代背景下, 对师生素养提出了新的要求, 即需要其具备较高的数字素养, 唯有此, 才能适应社会需求, 满足企业工作岗位要求。为此, 需要中职烹饪专业教师及时转变传统的教学理念, 基于新时代背景, 加强对学生数字素养的培养, 从而使他们在了解数字基础相关知识的同时, 对该理论和技术设备也能做的心中有数, 甚至能熟练操作某些技术设备。本文以烹饪专业为例, 阐述了学生数字素养提升策略, 以期在促进其数字化转型的同时, 提高人才培养质量。

一、中职烹饪专业教学现状

烹饪专业是一门综合性较强的专业, 结合了艺术、技术等多学科知识, 在数字化时代背景下, 面临着转型需求。该转型让烹饪专业迎来了新的机遇, 即有利于提高其烹饪效率、拓宽其领域、丰富烹饪形式等。与此同时, 该转型也对其提出了严峻考验, 即应加强对学生数字素养的培养, 从而不断提高其数字能力, 以适应烹饪这一市场的新需求和新变化, 解决教学中的数字化相关问题, 以及由此带来的风险等, 促进该专业的高质量发展。

目前, 职业院校烹饪专业采用的教学模式仍然为大班教学, 采用的教学方法也较为陈旧落后, 个性化、多元化教学并未落到实处, 学生的个性差异未得到充分尊重, 导致部分学生丧失了学习和探究热情。同时, 中职烹饪专业教师在教学中, 大多将精力投放在完成教学目标方面, 忽视了育人工作, 并未结合数字化时代背景培养学生的数字素养。此外, 该专业教学在人才培养方面未及时调整目标, 导致培养出来的人才创新意识不足, 数字化思维欠缺、相关技能水平较低, 无法适应数字时代需求; 同时, 部分中职烹饪专业教师未结合时代潮流, 把专业课程、产教融合等多种需求进行有效融合, 导致教学内容和学生的实际需求存在较大的鸿沟, 不利于提高其就业竞争力, 也无法满足学生的学习需求, 帮助其实现发展目标。

为了改变这一现状, 应加强对数字化转型的研究, 重视对创

新意识和双能力人才的培养, 借助数字技术来更新教学内容, 促进专业优化, 以应对挑战, 迎接机遇, 促进该专业的持续健康发展。在实际工作中, 中职烹饪专业教师可借助在线课程、数字资源等, 提高烹饪知识与技能的智能化教学水平, 以及该专业人才数字素养和相关能力。

二、中职烹饪专业学生数字素养提升策略

中职烹饪专业学生数字素养的培养, 应基于新时代背景, 对学生数字化思维、技能和创新能力等进行培养, 从而使其适应这个时代需求。为此, 可从以下几点入手:

(一) 明确培养目标

在数字时代, 想要更好地培养学生的数字素养, 应关注其数字思维发展情况, 所具备的数字技能以及相关的创新能力, 并将其作为人才培养目标, 从而适应这个时代烹饪行业发展需求。具体可设置如下目标: 数字思维。讲授数字化技术相关知识, 培养学生利用该资源的能力, 借助该思维对于烹饪行业中出现的问题进行分析, 探索在该行业中实现个人价值的途径; 数字技能。引导学生学习和掌握数字化相关技术、工具, 并提高其这项能力, 如掌握云计算、人工智能等相关技术, 以提高其学习效率和效果; 数字创新能力。引导学生借助数字化相他们的未来就业竞争力。

(二) 重视信息联动

随着经济的发展和社会的进步, 中职烹饪专业发展取得了显著成效, 但与此同时也存在着一些急需解决的问题, 如资源与专业化能力略显不足、发展速度放缓等, 基于此, 可借助人工智能、大数据等技术来进行信息互通。即该专业应与时俱进, 把专业课程和产教融合从多个角度出发来进行融合。

同时, 基于大数据这一技术, 对中职烹饪专业学生数字素养培养体系的内容框架和体系布局等进行全面深入分析, 同时, 还应分析学生的实际需求, 从而全面提升他们的数字素养。为了实现上述目标, 应积极寻找结合契合点, 引入信息技术, 并对相关利益方的动态信息和需求加以分析, 从分析结果出发来构建培养体系, 促进实践、理论知识与实践之间的联动。因此, 应深入分析学生的专业学习整体情况, 结合数字素养培养来对教学目标进行调整和优化, 从而使培养出来的人才更符合社会所需。

在实际工作中, 中职学校应全面分析企业对于该类人才的需求标准, 以便明确学生的培养和发展方向。对于学生而言, 则要积极利用网络上的优质资源, 从而更好地适应行业发展需求, 不断提高自己的市场竞争力。借助此方式, 让社、企、学等资源能够得到有效利用, 有利于实现产学研同这一目标, 同时, 对于推动该行业发展、提升学生的数字素养也具有积极意义。

（三）实施仿真教学

在新时代背景下，采用“互联网+”这一教育模式，有利于打破时空局限，促进其教学转型。中职烹饪专业可从专业特征出发，设计相应的教育系统，实施仿真教学，并借助理论和实践平台，实施远程教育。教师在网络教学平台为学生发布系列教学任务，学生在接收任务后要要进行相应的实践训练，完成课内外作业。此外，教师还可以借助虚拟模拟这一平台来进行网络教学，为学生提供新型的实践场地，有利于解决学校在这方面的不足，此外，还能节省材料制作方面的成本，丰富学生学习和实践操作相关体验。

目前，我国虚拟现实系统开发工具种类繁多，如Virtools、Unity3D等，该项技术同样在教学平台当中获得了广泛应用。实际上，平台也在追求越来越真实的景情模拟，希望以此来强化学生的实践能力。在人工智能时代，该专业的学习系统包含丰富的功能，且覆盖诸多层面，如新菜品的研发、菜品配制、制作流程、食物的营养价值等。总之，通过打造该操作系统，引导学生和他人进行互动学习，有利于培养学生的数字素养，让仿真教学真实发生。

（四）开展在线教学实践

在新时代背景下，中职烹饪专业教师想要突出学生主体地位，应改变传统的角色，即从以往的讲授者顺利转变为教学活动“设计师”“发布者”“组织者”等。教师运用先进的信息技术手段，进行烹饪实训教学。在教学中，教师除了借助多媒体辅助教学设备进行教学演示和引导学生进行任务操作之外，还应结合移动端+平板电脑+投影设备，通过三者的结合，让学生在教学中能够保持浓郁的专业学习兴趣，转变被动的学习态度，并通过引导他们发现问题和分析问题，提高其解决问题的能力，帮助学生巩固学习成果。

1. 在线课前预习

（1）做好前期准备工作。中职烹饪专业教师应首先分析学生学情，即从学生学习需求、学习内容、学习目标等出发来进行分析，借助平台的大数据来对学生的前期学习状况进行精准分析，通过对数据和资料的分析，明确是否要调整原来的教学策略。中职烹饪专业在教学前，可通过教学平台来为学生布置预习任务，让学生通过阅读电子教材、在网络平台寻找相关素材与资源开展预习，了解烹饪原料相关知识，为其后续了解和掌握原材料选择、调配和加工处理奠定基石。

（2）助力教学的有效推进。为了提高学生的预习效果，教师可引导他们结合自己搜集到的学习资源完成预习作业，同时，引导他们和自己、同伴进行在线互动和交流，在此基础上，借助教学平台的数据来分析学生的预习情况，并通过微信、qq等社交工具来进行交流，归纳总结学生的疑问，了解哪些是共性问题，哪些是个性问题，并进行针对性解答，为后续的线上+线下课程实施创造条件。在此过程中，教师应注重培养学生的数字态度，夯实其数字基础，提高他们的数字技能和数字素养。

2. 重视课前、课中、课后的有机衔接

（1）课前：基于数据分析学生的预习情况。借助网络教学平台了解学生在课前通过移动端学习菜品制作视频的观看数据，课后习题的完成情况，并开展数据分析。此外，借助平板电脑显示学生的预习情况，安排学生对菜品典故加以复述。

（2）课中：设计师生互动环节。

①抽查学生预习情况，培养其良好的预习习惯。教师为学生布置任务，并通过在线平台展示菜品所需的原料和设备用具，对于其中的菜品配方制作表，可通过云平台来进行随机抽取，考察他们对于该配方表的熟悉情况。

②考查学生的任务技能，激发其探究和思考兴趣。教师通过

移动端设置答题环节，组织学生进行头脑风暴，从而对该任务包含的知识点进行分析和探究。对于其中回答正确的学生，教师应及时进行肯定和表扬，以提升他们的参与积极性。

为了提高中职烹饪专业学生数字素养培养效果，应借助实践操作，即让学生独立进行操作，由教师从旁辅助和指导，在此基础上，引导学生多观察和思考，以了解菜品制作的成型标准、要求等，同时，结合职业规范、素养等相关内容，从而使学生通过实践锻炼，提高自身的专业技能，养成职业素养。

③引导学生进行观察操作，提高其观察能力。中职烹饪专业教师可通过云平台来抽取学生进行实践操作，鼓励他们从任务标准出发进行制作，培养他们的标准意识，而其他学生则可通过电脑、平板等移动端进行观看和分析，教师以手机进行拍摄投屏。在此过程中，教师应关注两方学生的反应，并在该生操作完成后，让其对自己的操作流程、方法等进行点评，从而使他们在回忆的过程中，进行反思和分析，帮助其巩固所学知识。对于该生尚未提及的问题，可引导其他学生补充，以此来分析学生观察能力的同时，提高他们的课堂学习积极性。

④借助云平台这一共享视频，提高学生的认知水平。教师为学生播放菜品相关微课视频，并对其中的关键词汇进行分析，在此基础上，复述操作当中的难点，以刷新学生认知，帮助其突破难点。

⑤推荐小组作品，培养学生工匠精神。在此环节，教师可将学生分为若干小组，由小组选拔出优秀作品，并将其上传到平台中，由教师和学生进行点评。

在评价形式方面，应追求多样性，评价对象则包含任课教师、学生、小组等，指标为过程性、结果性、学习态度、职业素养，通过综合评定，促进学生的全面发展和健康成长。最后，由任课教师对该项任务当中所涉及的作品要求、标准等进行归纳和总结。

⑥由教师为学生布置课后练习题，引导学生举一反三，提高其知识应用能力。

3. 课后：引导学生巩固所学知识

教师可结合教材为学生布置作业，让他们对知识点进行拓展，并将已经完成的作业上传至云平台，供他人学习和交流。与此同时，借助该平台来发布相关的拓展资源，开阔学生视野，丰富其知识面，从而使学生在巩固已有知识的同时，也能增强他们的创新意识，提高其知识深度，为此，任课教师可借助线上和线下结合的方式，组织学生进行交流和探讨，激发其学习自主性。对于拓展资源，学校可通过每周开展的拓展研修相关活动来引导学生进行实操，并借助学习通这一后台对学生的情况开展追踪，从而为教师调整教学策略奠定基石。针对课后环节，教师也不应忽视对学生数字素养的培养，而是通过让学生借助该平台完成课下作业的同时，提高他们的数字技能和数字素养。

三、结语

总之，中职烹饪专业学生数字素养的提升并不是一蹴而就的，也不会一帆风顺，需要相关工作者久久为功，持续努力。本文从明确培养目标、重视信息联动、实施仿真教学、开展在线教学实践等几方面进行论述，以期在提高中职烹饪专业教学质量的同时，将学生的数字素养提升到一个新的高度。

参考文献：

- [1] 刘湘玲, 王俊红. 基于大数据技术的高校心理健康教育工作提升路径研究[J]. 教育观察, 2023, 12(2): 30-32.
- [2] 王敬杰. 新时代职业教育数字化转型的内涵、困境与路径[J]. 职教论坛, 2022, 38(9): 5-12.