

文化育人视域下技工院校烹饪专业生态课程的评价机制

陈华金

(江苏生活高级技工学校, 江苏扬州 225100)

摘要: 2020年, 中共中央、国务院印发了《深化新时代教育评价改革总体方案》, 强调要落实国家重要领导人指示与精神, 发挥教育评价的指挥棒作用, 健全职业学校教育评价体系。对于烹饪专业也是如此, 在文化元素、思政元素渗透烹饪专业生态课程的同时, 有必要优化完善评价体系, 以相应的指标权重考核质量效果, 带给师生更多反思。鉴于此, 本文探讨文化育人视域下技工院校烹饪专业生态课程的评价内涵、问题与路径, 希望能够为一线教育者提供更多借鉴与参考。

关键词: 文化育人; 技工院校; 烹饪专业; 生态课程; 评价机制

随着职业教育改革与创新提上日程, 对学生职业素养、思想与文化素质的培育也成为当今教育的重要目标。尤其烹饪专业学生需要具备精益求精的精神、从业道德底线与优良品德, 因此要在日常基础课程教学乃至生态课程教学中强调, 通过细化考核评价的方式, 进一步提高学生综合素质。对于文化育人视域下技工院校烹饪专业生态课程评价的研究, 有利于全面落实阶段性、过程性教学评价, 反馈和监督整个教学环节, 提高教学质量与效果。因此, 以下围绕文化育人视域下技工院校烹饪专业生态课程的评价机制具体讨论:

一、文化育人视域下技工院校烹饪专业生态课程的评价内涵

文化育人视域下, 技工院校烹饪专业生态课程的评价内涵丰富多元、广泛深刻。其不仅关注学生对烹饪知识、技能的掌握, 考量在刀工、火候、调味等等方面的实际表现, 还注重考察学生对于中西餐所蕴含的文化的理解程度。考察学生是否了解地方特色饮食并积极传承当地饮食文化、是否在菜品设计中挖掘文化元素进行发扬光大等等。同时, 我们也强调不仅仅是单一的理论教学, 还在各类课程、活动中增加文化元素, 着重培养学生的思想与文化素质、职业素养与伦理道德等等。诸如食品安全意识、团队协作精神、工匠精神等的培养, 也都是技工院校学生所缺乏且必须不足的, 也以此奠定学生今后职业生涯长远、稳定发展的坚实基础。此外, 生态课程评价还需要落实到行业需求、社会文化发展方面, 评估课程是否能够成为学生从校园到职场过渡的桥梁, 使得学生毕业之后能够迅速适应不断变化且充满挑战的环境, 在创新饮食文化方面贡献一份积极力量。

二、文化育人视域下技工院校烹饪专业生态课程的评价问题

(一) 评价主体单一

技工院校学生在专业课程创新模式与活动中的表现十分重要, 往往体现出改革创新真实效果。但面向学生的单一评价不可取, 更是单一评价主体造成的局限。具体来说, 这是从教师角度评价学生和教学效果, 但缺乏对于教师工作、教学资源与条件配合、教学模式发展等等的评价。甚至没有企业资深管理人员、烹饪老师傅等等参与评价。这样单一的评价主体视角, 难以反映出技工院校烹饪专业生态课程在文化育人引领下的真实发展情况。因此, 在今后必须凝聚多元主体优势, 既是从文化角度评价多个参与主体, 也是评价视角的多元选取, 提高评价的有效性 with 实效性。

(二) 评价标准笼统

目前, 对烹饪专业生态课程的评价标准往往趋于笼统, 很多都缺乏针对性与可操作性。许多学校和教师也都采用一套通用的评价体系, 并没有专业、特色的细致评价标准, 导致评价结果无法准确反映学生的实际情况和能力素质发展情况, 评价达不到预期。为了提高评价标准的科学性和实用性, 具体应当根据不同的专业特点和岗位要求, 制定具体的评价指标体系。落实到学生的

职业素养、专业技能、工作态度、团队合作能力等各个方面, 既要有定量的考核指标, 也要有定性的评价内容。此外, 评价标准应当具有一定的灵活性, 以适应不断变化的行业需求和技术进步。

(三) 评价结果主观

除了以上缺乏评价主体与指标体系的情况, 还有烹饪专业生态课程教学评价缺乏客观工具与方法, 使得评价结果收到个人因素影响。具体来说, 教师可能受到当下教学效果的反馈, 而忽视学生、教学环境、教学工具等深层次的问题, 也由于对于学生真实需求、改革的真实需求了解不足, 而产生错误结论。那么主观评价的出现, 不利于学生改进反思与进步提高, 自然影响到实际能力素质的发展。为了减少评价结果的主观性, 我们必须创新工具与技术的实用, 如过程评价、案例分析、项目评估等。对于整个过程的评价可以收集来自同事、上级、下属以及其他相关人员的反馈, 提供全面的评价视角; 案例分析和项目评估则可以通过实际工作成果来评判学生的能力和表现。

三、文化育人视域下技工院校烹饪专业生态课程的评价机制

(一) 明确烹饪专业人才培养的评价目标

1. 技能与知识目标

扎实的烹饪技能, 对于食材恰当处理、制作各类菜品游刃有余, 还能够适当讲出中国文化故事, 势必是当代烹饪人才脱瘾而出的最关键指标。那么, 技工院校对于该方面的教育评价就要突出这一点, 明确学生在刀工、火候、调味中的“真功夫”, 提醒不断修炼和提高。这是知识与技能基础的评价, 也需要学校、师生引起重视。此外, 在此方面的评价还应当准确了解学生对各类食材的认识, 对其储存方法和营养价值的了解等等。只有学生明确专业学习兴趣与目标方向, 才能够与食材技法碰撞出火花, 也为今后文化传承与创新奠定坚实的基础, 值得我们深入探索与实践。

2. 文化素养目标

烹饪专业看似是学一门技术, 实则面向新时代的专业以及课程革新中蕴含着丰富的文化资源。这就需要学校、教师去专门挖掘, 也聚焦学生的文化素养、思想素质进行培养, 相信能够取得更好地教育成果。就比如, 川菜讲究的是麻辣鲜香, 与当地沿革的文化习俗、地理环境等密切相关。我们不防挖掘其背后的真实原因、历史事件, 让学生了解四川以及周边地区的饮食文化形成。聚焦一个“辣”字, 我们也可以拓展到全国各地, 列出爱吃辣、能吃辣的地域文化, 带领学生感知体验更多。此外, 不同地区的饮食风俗与礼仪文化密切相接, 各大传统节日更是有独特的饮食风尚, 都是我们在教学中可以应用, 且作为开放性练习的。文化育人理念下的烹饪专业生态课程, 更是可以围绕此拓展思路, 相信能够对广大技工院校学生形成较大启发。

3. 职业素养目标

评价目标要关注学生的职业道德、职业态度和职业行为习惯。

职业道德方面,要求学生诚实守信、尊重食材、注重食品安全与卫生,不使用劣质食材,严格遵守行业规范。职业态度上,培养学生对烹饪事业的热爱和敬业精神,积极主动学习,勇于创新。职业行为习惯则包括团队协作能力、沟通能力和问题解决能力。技工院校要求学生能在厨房团队中明确自己的职责,与同事密切配合,共同完成菜品制作任务。沟通能力要求学生能够与厨师长、服务员、顾客等进行有效的沟通交流,问题解决能力体现在面对烹饪过程中的突发状况……

(二) 制定适合学院、学情的评价标准

教学评价中往往要有多元的评价指标、方法等作为支持,只有在统一制度和流程基础上,适应各学院、专业和年级去调整,才能够达到预期的评价反馈效果,并反馈到教学体系之中。对于教师的评价也是相同,要引入更多视角进行更多方向和维度的评价。比如说,对于高级职称教师的考核评价,应当与之职称相对应,引入科研指标、学院对老师的期望等,将教学评价过程作为一个发现优秀教师的过程,评价他们的同时给出客观存在的问题、学生和学校的期望、改进的方向等,让更多优秀教师被发现和推进高等教育改革创新。只有合适的标准、指标去判定教学过程,抑或是多元的评价主体,才能够达到理想教育效果。

不只有对于教师的评价如此,对于专业课程设置、特定课程效果等的亦是如此。单纯从文化角度来看,要求学生阐述对某一烹饪文化现象的看法,显然是可行的。还可以要求个人或小组设计一道特定的烹饪作品,并讲出自己的故事。聚焦生态课程,考查学生对生态食材的认知,是否能在烹饪过程中合理利用食材,减少浪费,是否掌握绿色环保的烹饪方法。具体来说,能否选择本地当季的食材,以减少运输过程中的碳排放;是否懂得利用食材边角料制作创意菜品……评价的标准可以细化,分为优秀、良好、合格、不合格四个等级,每个等级对应明确的操作规范和质量标准。当然,评价也充分考虑学院资源与学习情况,对基础较弱的学生降低难度,重点关注是否端正态度。而对于进阶的学生来说,提出创意文化菜品、文化推广等新的挑战。以此形成切实可行的评价标准,确保评价能真实反映教与学效果,又能够在文化育人的引领下展现出全新的生命活力。

(三) 采用多样化评价方式

1. 形成性评价

形成性评价贯穿于整个教学过程中,注重对学生学习过程的监控和反馈。例如,讲解烹饪技法参考学生问答情况、作业情况;实际项目实践中参考学生操作步骤乃至小组安排等等。形成性评价还可以通过学生的学习日志、成长档案等方式进行,学生记录自己在学习过程中的收获、困惑和反思,教师定期查阅并给予评价和反馈,帮助调整学习策略。

2. 终结性评价

终结性评价是文化视域下技工院校烹饪专业生态课程中不过分提倡的,但也是必不可缺的。以过程性评价与终结性评价设置好权重比例,共同构成评价模型中的重要部分。通常来说,对于理论都是卷面评价,闭卷最常见。而关于项目、实践的评价相对开放,需根据课程标准设置综合性的菜品制作任务,要求学生在规定时间内完成,由专业教师组成的考核小组根据预先制定的评价标准,从技能水平、菜品质量、卫生规范等方面进行打分。综合参考两项,得出结论。

3. 自我评价与互评

鼓励学生自我评价,也就是鼓励自律大于他律,培养学生的自我反思与管理监督能力。烹饪专业生态课程中也有大大小小的

项目,如果学生能够做好分内工作,并且配合他人共同完成任务。而后就可以组织自我评价,也可以增加部分对他人的评价。也就是说,我们鼓励学生在完成一项任务之后,就比如做出一道新菜品之后,相互品尝,相互给予意见。学生从食材选择、烹饪过程、菜品呈现等方面对自己的表现进行自我评价,思考哪些地方做得好,哪些地方还需要改进。同时,开展学生互评活动,让学生在相互评价中学习他人的优点,发现自己的差距。这帮助实现了自我管理和对比激励,使得人人聚焦专业素质进行反思改进,将达到事半功倍的育人效果。

(四) 建立评价反馈与改进机制

光有完整的评价机制是远远不够的,还要对其长期性、合理性做出规划和监督。那么就需要建立评价反馈与改进机制,真正帮助解决实际教学过程乃至评价过程中存在的问题,充分发挥监督引导作用,使得技工院校烹饪专业教育向好发展。这也要求我们提高教学体系的反馈水平,不断找出潜藏的矛盾和形成的问题,保证教学按照预期落实。因此,烹饪学院与教师应当深入信息整合、分析与推广之中,定期举办院内的座谈会,积极进行个人交流,将评价结果反馈到相关负责人,激发后进,共同推动职业教育改革与创新发展。对于烹饪专业生态课程教师来说,也要反思自身能力水平,精进技艺,以评促建,以评促改。还是通过内部的交流会议,共同发现问题并制定合理方案,促进专业各类课程协调发展。有条件的情况下,还要从文化角度进行解析,进一步融入网络平台,定期发布班级、专题的评价结果,同时搜集广大学生对目标任务的建议,了解真实发现需求,调整教学行为。总之,技工院校关于烹饪专业生态课程的评价改革势在必行,不论学校发起号召,还是教师自发引领,都是为了评价机制更好地运行,对于职业教育现代化、专业化发展产生强有力的推动作用。

四、结束语

综上所述,文化育人视域下技工院校烹饪专业生态课程的评价机制构建不是一蹴而就的,学校管理者、教育者应当明确评价过程中存在的问题,诸如评价主体单一、内容片面性、方法缺乏创新和结果功利化等,对症下药、综合施策。这不仅有助于培养出具有精湛厨艺、创新能力以及良好文化素养的烹饪专业人才,还能进一步推动技工院校教育在文化育人道路上不断前行,为职业教育发展注入新的活力。以此鞭策技工院校烹饪专业发展进步,在现代化、全面化的道路上持续进步。

参考文献:

- [1] 周育媛,顾龙建,程学勤,等.岗课赛证融通视角下烹饪工艺与营养专业三二对接人才培养增效路径[J].中国食品工业,2024(24):165-167.
 - [2] 黄灵亮.以精品在线开放课程建设助推中职烹饪专业“三教”改革探究[J].国家通用语言文字教学与研究,2024(12):95-97.
 - [3] 罗威,杜玉杰,李亚楠.思政元素融入烹饪相关专业课程的实践策略——以转基因食品课堂教学设计为例[J].现代农村科技,2024(12):124-126.
 - [4] 钟宝,赵珈瑶,李应华,等.中等职业教育与职业本科教育一体化的升学模式构建研究——以烹饪与营养教育专业为例[J].粮食加工,2024,49(06):110-113.
 - [5] 毛小萍.新时代技能大赛背景下中职烹饪专业面点教学策略[J].科学咨询(教育科研),2024(11):196-199.
- 2024 江苏省技工教研课题+一般课题+“文化育人”视域下技工院校的生态课堂建构研究+课题编号 24YB551