

一体化教学模式的应用探究

——以中式烹饪专业《餐饮服务与技能》课程为例

陈瑞娟

(广西玉林技师学院, 广西 玉林 53700)

摘要: 伴随着教育改革的不断推进, 各种全新的教学方法出现在了师生的面前。在职业院校, 一体化教学方法是一种比较新颖的教学手段, 且教学效果比较出众, 目前已经被广泛地应用在课堂教学活动之中, 以此我们可以看得出来职业教育的发展方向开始向着理论与实践并行的方向发展。本文以职业院校《餐饮服务与技能》课程为例, 首先谈一谈一体化教学的内涵, 然后分析一体化教学法在该课程中具体的应用对策, 为广大教师提高学生实践能力提供些许的经验。

关键词: 一体化教学; 中式烹饪; 专业教学; 应用措施

职业教育的人才培养目标是培养符合社会发展形式, 动手能力强应用型、复合型人才。在《餐饮服务与技能》课程教学中, 教师借助一体化教学手段可以帮助学生们实现理论知识与实践教学的结合, 并且运用理论知识来指导实践内容, 以此来保证理论与实践教学的平衡发展, 着重强化学生的实践操作能力。从《餐饮服务与技能》课程教学的本质特征出发, 教师在应用一体化教学模式的时候, 需要从实践操作以及专业理论基础两个层面来培养学生, 强化学生的教学质量, 以此来为社会和企业培养更多的一线人才。

一、一体化教学模式的特征

一体化教学是指将理论教学内容与实践教学内容有机地结合在一起, 并且借助有效的生产场地来培养学生们的职业能力。一体化教学模式的开展能够让教师在实践中运用理论知识, 遵循着能力本位的思想, 强调学生实践操作能力的培养, 要求学生在实际的工作中可以灵活掌握并且运用专业知识, 并解决现实问题。总的来讲, 一体化教学将知识传授、能力培养以及素质教育等诸多内容融为一体, 以此来提升学生们的实际操作能力和解决现实问题的能力。

(一) 以生为本原则

之所以将一体化教学模式运用在“餐饮服务与技能”课程中, 其目的是为了体现以生为本的教学原则。一体化教学模式打破了传统的以教师为中心的设计原则, 在详细分析学生心理特征的基础上, 围绕着学生来设计教学情境, 并且引导学生们养成良好的学习习惯, 即课前可以主动去探索与课程相关的课程; 在课中, 教师让学生们将学习到的知识点运用在实际之中, 通过积极主动的实践操作, 明白自己收获了什么, 从而将学生变成学习的主体。

(二) 全程性原则

“餐饮服务与技能”课程需要遵循全程性的原则, 即在开展一体化教学模式的实践过程中, 需要采用科学的理论知识来指导教学设计的各个阶段, 包含课前、课中以及课后。在课前, 教师需要对教材有一个深入的掌握, 来了解教学的重点和难点所在, 并且思考哪些授课内容可以采用理论授课, 哪些内容适合实践教

学, 应该运用何种手段, 将理论部分与实践部分结合在一起。在课堂教学的过程中, 教师也要来了解学生们的特点, 运用科学合理的教学方法来激发学生们的学习欲望以及探究欲望, 让学生可以全面掌握理论知识以及应用能力, 从而提高学生的综合水平。在课后教学汇总, 教师需要根据学生们的反馈来进行总结和反思, 并且根据课后作业联系的方式来了解什么学生们收获了哪些知识, 从而确认课堂教学的成效。全程性原则主要是对课前的教学设计、课中的教学实施以及课后教学评价的综合把握。

(三) 动态性原则

现代化教育所构建的理想化课堂要求教师与学生可以在当前有限教学资源的基础上, 借助现代化的信息技术来为学生们丰富教学资源, 拓展教学渠道, 构建科学化、开放性的动态学习过程。学生们在动态化学习的过程中, 可以自我探索、自我发现, 从而实现对新知识的探索。现阶段, 伴随着科学技术的不断变化, 知识更新的速度也是显著提升。教师在培养技术型和应用型人才的时候, 教师的教学设计需要跟进时代发展的步伐, 而非采用一成不变的教学方案。在教学实施的过程中, 同样需要与学生的实际需求相适应。教师在《餐饮服务与技能》授课的时候, 可能会采用跨学科和跨专业教学, 而这个过程就属于一个动态式过程。

二、“餐饮服务与技能”一体化教学实施流程

为了详细介绍一体化教学模式在《餐饮服务与技能》课程中的应用方法, 特意选取了“菜肴介绍方法与技能”这一小节的知识。教学内容主要是帮助认识不同的菜肴, 并且准确的介绍各个菜肴。在讲解该课程的时候, 教师需要让学生们在周末的时间陪着家长一同到市场买菜, 了解比较常见的十种海鲜、十种青菜以及调味料, 然后通过上网查找资料的方式, 了解他们的主要成分以及用途。在思考这个环节的时候, 考虑到当前很多学生都是家里的独生子女, 他们在家里参与厨房事物的机会少之又少, 因此让他们亲自到菜市场了解与课程相关的知识。这样可以帮助学生认识不同菜肴的时候, 增加了亲子关系。

本节的重点是掌握介绍菜肴的各种方法和技能。

(一) 创设情境

在正式讲解本课程内容的时候, 教师利用多媒体为学生们播

放了经典作品《红楼梦》中的四十一章回,即“贾宝玉品茶栊翠庵,刘姥姥醉卧怡红院”。视频之中讲解了刘姥姥在进入大观园以后,品尝茄鲞的视频。在这个视频之中,着重描写了凤姐是如何向刘姥姥介绍茄鲞的制作步骤,以此来吸引学生的兴趣,同时又可以很好的引出本节课程所要讲解的内容,

(二) 正式教学

1. 课前布置

在课前教学中,教师通过抽签的方式来为学生们分成不同的小组,每个小组负责的部分各不相同,分别需要从主料、辅料、颜色、味道以及相应的来源和历史典故入手来介绍。

2. 项目实施

学生们以小组为单位开始进行资料查找,并记录。然后将找到的资料做成 PPT 进行讲解。当资料查找以及总结完毕之后,每个小组选取一名同学上台,搭配着 PPT 进行讲解。

3. 小组互评

在小组互评阶段,教师需要对学生的不同方面评价。其一是学生们的表情、行为、动作等等,这部分占据 10 分。其二是讲解的语音、语调,这本占据 20 分。其三是表达语言的准确性和流程性,该部分是主要内容占据 30 分。其四是 PPT 制作部分,占据 25 分。其五是小组配合以及协调性,该部分占据了 15 分。总分为 100 分。教师需要给学生们分发评分表,让学生根据小组同学的实际情况来给出相应的分数。学生们想要获得较高的分数,那么就必须要努力,用事实和行动来证明自己。

4. 教师点评和总结

学生们查找了资料并进行了汇报以后,这些都是表面上的内容。教师需要对这些内容进一步深化,透过教学现象来看到本质。因为学生们已经进行了动手操作,因此教师需要为学生们总结理论部分,即菜肴讲解的理论方法。因为学生们已经通过了实践操作,所以在理解理论叙述这部分内容的时候,也不会感觉特别困难。

5. 拓展延伸

以本小节的内容为核心,让学生们去思考其他菜系有哪些代表性的菜肴呢?应该采用各种介绍方法来介绍这些菜肴呢?教师可以将这个问题设置成为学生们的课后作业,让学生们通过查找资料和调查问卷来寻找答案,以此来锻炼学生们的举一反三能力。

三、一体化教学模式在“餐饮服务与技能”教学中的实效浅析

(一) 教学水平和教学质量得到了一定程度的提升

在一体化教学模式的影响下,《餐饮服务与技能》课程的实践性和专业性特点越发显著,这对于教师备课有了更高的需求,教师在备课的过程中,不能够单纯地将教材上的内容作为主体,而是需要引导学生在社会、企业之中找到总结实践经验,花费更多的时间去思考如何将企业技能和课堂知识结合在一起。在这种模式下,教师的教学水平可以不断提升,还可以让学生们更加积极主动的参与起来。此时教学效果显著,学生的学习自信心增强,对于师生的共同成长有这样一定的帮助。

当然,教师想要进一步提升的专业水平,还需要积极参加学

校组织的培训工作或者是地区学校之间联合举办的教师研讨会议。在培训中,教师可以与其他教师或者专家分享自己的经验、困惑,从而获得他人的解答,弥补自身的不足,这对于教师专业能力提升以及课堂教学质量升华有着很大的帮助。

(二) 能够完善学生的知识体系,提升技能水平

学生学习的过程其实就是发现问题、分析问题以及解决问题的过程。在这个演变过程中,学生们逐渐构建出完整的知识体系。当学生的基础知识掌握扎实以后,学生的学习难度将会显著降低,相应地他们的厌学情绪也会明显下降。当学生们在求学的过程中碰到问题,会更加主动的与教师们交流和探讨,并在不断的实践中,掌握解决问题的方法。

教师想要完善学生的知识体系,还需要构建完善的评价反馈机制。在评价反馈机制中,教师可以了解自身教学的不足以及学生掌握的薄弱项,从而有针对性地辅导学生,让学生弥补自身的劣势。

(三) 师生角色定位改变,师生关系更加融洽

一体化教学模式的开展需要教师与学生全部参与到教学活动之中,不同的是教师需要转变传统的主导角色,学生也不再处于被动接受知识的局面。在一体化教学模式下,课堂授课的时间会出现较为明显的缩减,而在实训室以及企业中进行时间训练的时间明显怎能更加。当学生参与到实践过程中的时候,教师们才有更多的时间去关注学生和了解学生,并且给予他们足够的支持。这种一体化教学模式可以显著增加教师与学生们沟通交流的机会,对于融洽师生关系,对于激发教师教学热情和学生学习热情有着很大的帮助。

四、结语

通过上面的分析,我们可以发现一体化教学模式作为一种全新的教学手段,对于学生、教师以及课堂质量发展来讲都有着较为明显的促进作用。其中,学生们的理论知识学习与实践学习更加平衡,可以掌握更加扎实的专业技能。对于教师来讲,可以转变其传统的教学理念,创新更多以学生为主体的教学方式,来提升教学质量。对于课程安排来讲,理论课时不再占据着主导,而是与实践教学课时平分秋色,这说明课时安排越发合理。由此可见,将一体化教学模式融入《餐饮服务与技能》课程中,可以显著提高学生的餐饮技能以及服务意识,让他们与社会、企业接轨更加便利,真正地实现学生毕业即就业。

参考文献:

- [1] 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.
- [2] 张洁. 浅谈信息化与一体化教学在中职高星级酒店运营与管理专业“以赛促教”中的运用——以“餐饮服务与管理”教学为例 [J]. 发明与创新(职业教育), 2020 (08): 6-7.