

信息技术在中式面点实训教学中的融合应用探究

许万里

(上海市城市科技学校, 上海 201620)

摘要: 信息技术应用于烹饪专业教学中, 有助于提高教学效果和学生的学习兴趣, 有助于培养具有实践能力和创新精神的烹饪专业人才。本文旨在分析信息技术在中式面点实训教学中的应用途径, 并结合传统教学模和信息技术有效融合的合理性进行探讨。首先基于信息技术在中式面点实训教学中应用的优势进行分析, 进而通过理论知识环节、演示环节、操作练习、自学环节、教学设计等各方面提出信息技术的应用策略, 以期能够为提升烹饪专业教学质量、为烹饪专业教育的创新发展提供价值参考。

关键词: 信息技术; 中式面点; 实训教学; 融合应用

一、中式面点实训教学中信息技术应用的现状

教育部关于进一步推动信息技术的应用与实践相关政策文件出台之后, 信息化教学实践大赛在各地开展, 职业院校教学一线也纷纷投入到了研究当中, 近年来, 有一定的研究成果, 实践应用也初见成效。关于“信息技术在烹饪教学中的应用”相关的研究成果纷纷发表, 观点日趋成熟, 新思维层出不穷。这些都为信息技术与中式面点实训教学整合提供了理论依据。然而, 就实践情况而言, 效果并未达到理想状态。这主要表现在以下几个方面:

(一) 过分依赖信息技术

很多教师为了展示教学的信息化手段, 往往置教学的目的和内容于不顾, 一味地在课件上下功夫, 结果成了为“使用信息技术”而使用信息技术。在中式面点课堂中, 有不少教师过分依赖信息技术, 在上课的时候大量使用网络互动、录像视频、录音范读、图片、动画等, 忽略了传统教具, 如黑板和教学模具的使用。如果一节课的所有内容, 都由信息化手段来呈现, 那么教学中有些要点就难以产生较为持久的直观效应。特别是对基础较差的学生, 很难留下深刻的印象, 容易出现“当时清楚, 过后模糊”的现象。

(二) 对信息技术持怀疑和排斥态度

部分烹饪教师来自行业或年龄偏大, 思想观念守

旧, 主要有以下几种观点: 第一, 认为中式面点实训教学以操作为主, 信息技术只是摆摆样子, 与课程整合根本无法大面积实现; 第二, 认为信息技术永远只是一种工具, 不可能对专业学科教学构成根本影响; 第三, 认为信息技术与中式面点实训教学整合只是年轻教师的事, 已经有一定资历和一定专业技术的老师不用信息技术也能把课上好; 第四, 认为中式面点是“传统”学科, 课堂教学一般遵循“讲、演、练、评”四步走的教学策略, 教学设计科学合理, 无需改进; 第五, 认为信息技术与中式面点实训教学是公开课的产物, 用于应付课堂教学大奖赛, 与常规教学无关, 只在要求上公开课的时候才想到整合, 常规课堂完全可以不用^[1]。

二、信息技术在中式面点实训教学中应用的优势

中式面点技艺作为中国传统烹饪文化的重要组成部分, 具有悠久的历史 and 深厚的文化底蕴。在现代社会, 随着信息技术的不断发展和普及, 将其应用于中式面点实训教学之中, 可以有效提升教学效果, 让学生们更好地掌握相关技能和知识, 具体而言, 有如下几方面优势。

(一) 优化教学流程

在传统的中式面点实训教学中, 教师示范, 学生观看, 会出现看不清或忘记操作流程等问题。融入信息技术后, 使用网络平台、多媒体、仿真软件等教学工具,

作者简介: 许万里(1985-), 男, 硕士研究生, 讲师, 研究方向: 烹饪与营养教育。

解决了问题，提升了教学效率。如通过网络直播、视频教学、在线教学平台、移动 APP 等形式，让学生随时随地进行学习，更加便捷和灵活，并结合 ppt 进行讲解，学生更容易理解和记忆相关步骤和技巧。

（二）突破课堂局限性

传统的中式面点实训教学受到场地、设备等因素的限制，学生之间的交流互动有限，从而影响了教学效果。利用信息技术，可以通过网络平台、线上答题等形式，让学生完成课前测试，检验自学效果。老师根据测试成绩，不仅可以了解学生对新课的预习情况，还可以按层次和个体差异进行分组，为课中学习做好准备。同时，还可以通过网络教学平台、社交媒体等形式，促进学生之间的交流和合作，共同解决制作过程中出现的问题和难点。这样一来，不仅可以增强学生之间的互动和合作精神，还可以提高学生的学习热情。

（三）提升实践能力

中式面点的学习需要学生具备较高的实践能力。传统的教学方式往往存在着实践机会少、创新空间有限等问题，无法全面培养学生的实践能力。利用信息技术可以为学生提供更加丰富的学习资源和交流平台，可以为学生提供更广阔的实践和创新空间。教师可以通过网络学习平台，让学生在家完成实践操作，提高学生的实践能力和技能水平。同时，学生还可通过网络教学平台和社交媒体分享自己的点心作品和创新思路，甚至可以同各地的烹饪大师进行交流和互动，了解不同地区的烹饪文化和技巧，从而拓宽视野和交流圈^[2]。

（四）培养创新精神

中式面点的创新教育是有规律可循的，在不改变形状的前提下，基本上可以通过“改变面皮、改变馅心、改变点缀物”来进行创新。在实践中，学生在创新制作前，先用我校开发的“点心仿真模拟配色软件”进行配色搭配，预览创新的作品，讨论该创新设计的合理性，然后进行制作，这样就解决了创新点心时原料浪费这一问题，不但提升了学生的学习兴趣，也促进了学生创新能力的培养。

三、信息技术在中式面点实训教学中的融合应用策略

（一）信息技术在理论环节中的融合

理论知识是中式面点制作的基础，也是学生们掌握制作技能的关键。在教学过程中，教师需要为学生们传授面点制作的理论知识，包括面粉的种类、配方和特点，酵母的使用方法，以及面团的揉捏和发酵等方面的

知识。首先，在形成理论知识的阶段，教师可以利用多媒体技术为学生准备 PPT 课件、短视频等资料，让学生可以更加直观地感受到面点制作的原理和过程。其次，在巩固理论知识的阶段，教师可以利用互动式学习平台为学生准备在线测试、问答等形式的评估。通过这种方式，可以让学生在巩固知识的同时进行自我评估，及时发现自身存在的问题和不足，并且能够及时得到教师的指导和帮助。

（二）信息技术在操作环节中的融合

操作环节是中式面点实训教学中非常重要的一个环节，通过操作演示，学生可以更加直观地感受到面点制作的过程和技巧，提高学习效果。传统的教学方式通常是通过教师的操作演示来进行学习，但这种方式存在时间限制和空间限制，而且不方便回放和复习，也会出现学生看不见、看不清等问题。现代信息技术的应用可以大大提高演示环节的学习效果。为了让演示效果更加生动、直观，教师运用实物投影仪，让学生们清楚观察面点制作的全过程。同时，教师也可以借助多媒体设备，播放相关特写视频和图片，让学生们更好地了解面点制作的细节和关键步骤。在演示环节中，教师还可以进行互动交流，引导学生们思考问题，提高学生思维能力和创造力。实物投影仪和操作视频可以清晰展现操作技巧和细节，让学生们在细微之处奠定坚实基础。

（三）信息技术在自学环节中的融合

在利用现代信息技术进行教学时，教师可以通过各种途径为学生提供自学资料，具体有以下几种方法：第一，为学生提供相关的电子书籍和文献资料，让学生通过自主阅读来深入了解中式面点的制作技巧、原料配比以及口感调整等方面的知识。第二，为学生提供相关的视频教程，让学生通过观看视频来学习中式面点的制作过程。这些视频教程可以包括不同难度和口感的面点制作，让学生可以根据自己的兴趣和需求进行选择。第三，为学生提供在线学习平台，让学生可以通过网络学习中式面点的制作技巧和知识。这些在线学习平台可以包括文字、图片、视频、音频等多种形式的学习资源，让学生可以根据自己的学习习惯进行选择。第四，为学生播放中国名点课件以及优秀毕业生作品，让学生进行观摩，扩充学生的视野。通过以上的自学环节，学生可以更加深入地了解中式面点的制作技术和知识，提高自己的专业素养和技能水平。同时，这种自主学习的方式也有助于培养学生的自我管理和自我学习的能力，为未来的职业发展打下坚实的基础^[3]。

四、信息技术在中式面点实训教学中的融合应用实践——以《青蛙酥的成型》一课教学设计为例。

信息技术与中式面点实训课程的融合应用贵在“合理”，不能完全摒弃传统教学模式，也不能完全采用信息化教学手段，二者要有机结合，优势互补。将信息技术有效融合的中式面点实训教学改变了传统教学的局限，教学过程已经不再是传统意义上的四十分钟课堂，利用信息化手段，将教学过程延伸至课前和课后，具体实践如下：

（一）课前预习

学生在家中通过网络学习平台领取任务单，明确《青蛙酥的成型》学习目标、重难点，观看分解步骤微视频，自主学习相关内容。之后，学生完成课前测试，检验自学效果。老师根据测试成绩，不仅可以了解学生对新课的预习情况，还可以按层次和个体差异进行分组，为课中学习做好准备。在线课程教学平台上直接提供交流空间，便于师生互动交流，分享成果，为老师的教、学生的学提供了广阔而实用的空间。

（二）课中学习

将课中学习设计为“引入任务→解决任务→总结任务→拓展任务→巩固任务”五个环节。

引入任务环节：老师打开网络学习平台，展示课前布置的作业，复习小鸡酥，从而引出课题《青蛙酥的成型》。

解决任务环节：采用层层递进的教学模式。（见表1）

总结任务环节：总结任务环节是回忆制作口诀的过程，制作口诀通过黑板呈现出来，传统教具与信息技术相结合，有助于学生记忆，也达到了理论和操作相互融合的目的。

拓展任务环节：小组作品以完整看盘的形式呈现，体现了餐饮美学，培养了学生的审美情趣，再以网络平台点赞的形式选出最有创意的一组，老师引导学生讲解色彩搭配的合理性。点赞的评价模式融入了餐饮行业喜好性评价的理念，创新出来的作品要满足大部分人群的喜悦。

表1 信息技术融合任务驱动教学过程(解决任务环节)

解决任务环节	过程(信息技术手段)
实物观察	观察活的青蛙，并通过平板电脑完成拖拽小游戏，明确青蛙身体、嘴巴和眼睛的比例
老师示范	教师通过实物投影仪示范青蛙酥的成型方法
初次制作	学生观看分解步骤视频，完成制作
初次点评	通过实物投影仪完成学生自评、生生互评、教师点评
再次制作	屏幕播放8合1视频，学生选择性的进行观看制作(见图1)
再次点评	通过实物投影仪采用纵向对比的方法，对比点评同学两次制作的作品



图1 青蛙酥8合1制作视频

（三）课后练习

课后练习也是巩固任务环节：让学生在下一堂课利用一节课的时间制作6个青蛙酥，课堂的大屏幕上滚动播放制作视频并展示操作关键词和制作口诀，有助于学生巩固青蛙酥的操作要点。

五、结语

在现代社会背景下，随着信息技术的不断发展，各行各业都在积极探索信息技术的融合应用，在中式面点实训课教学中，信息技术的应用也逐渐成为一种必然趋势，对于提高学生的学习效果和实践能力具有重要意义。信息技术在中式面点实训教学中的融合应用贵在“合理”二字，传统教学模式和信息技术要有机结合，才能相得益彰。因此，我们需要不断探索和创新，以满足学生全面发展的需求和现代职业教育发展的要求，为烹饪专业教育的现代化和创新发展做出积极贡献。

参考文献

- [1] 侯芳, 李一厚, 张萌君. 现代信息技术在优化烹饪教学中的应用探究[J]. 中国食品, 2021(15):101-103.
- [2] 孙卉, 何志贵, 杜密英, 赵冬. 信息技术在烹饪专业课程教学中的探索与实践[J]. 教育教学论坛, 2018(51):130-132.
- [3] 朱翠华. 指向法治意识素养培育的高中思想政治教学设计研究[J]. 求知导刊, 2021(02):20-21.