

浅谈技校烹饪专业的理论教学实践思考

陈斯颖

(湛江市商业技工学校, 广东 湛江 524000)

摘要: 随着人们生活水平的提升, 餐饮行业面临着巨大的挑战, 这对人才培养提出了更高的要求。对此, 技校要不断优化烹饪专业理论教学工作, 提升教学质量和效率, 才可以满足社会需求, 为餐饮行业培养出更多的优秀技能型人才。基于此, 本文将对技校烹饪专业理论教学进行探讨和分析, 论述了烹饪专业的相关内容, 总结了优化烹饪专业理论教学工作的意义, 并结合实际问题, 提出了相关对策, 希望可以技校的理論教学工作提供参考。

关键词: 技校; 烹饪专业; 理论教学

在教育改革背景下, 技校的地位逐渐上升, 而在这个餐饮行业飞速发展的时代, 烹饪学校也得到了进一步的发展。目前技校烹饪专业理论教学方面虽然取得了一定的成效, 但在实际教学过程中还存在一系列的问题, 如教学模式落后, 教学内容不全面, 教师能力水平有待提升, 缺乏完善的教学评价体系等, 无法确保烹饪专业理论教学的有效性。所以, 烹饪学校一定要及时解决问題, 不断优化和完善烹饪专业理论教学工作, 提升教学质量和效率, 努力为社会培养出更多复合型技术人才。

一、技校烹饪专业理论教学相关概述

人类可持续发展战略以及社会主义现代化建设要求技校要秉承“五育并举”的教育理念, 加强德育、智育、体育、美育、劳育教育工作, 促进学生的全面发展, 为社会培养出更多全能型人才, 烹饪技术学校也不例外, 要加强专业理论教学工作, 并将“五育并举”的教育思想融入到烹饪专业理论教学活动中, 让学生在掌握基本理论知识以及烹饪专业技能的同时, 具备烹饪管理、营养配餐以及教育管理的能力, 并且要有良好的职责素养, 为群众提供更好的服务^[1]。

二、优化技校烹饪专业理论教学工作的意义

(一) 可以提升理论教学成效

优化技校烹饪专业理论教学工作, 可以有效提升

学校的教学质量和效率。在教育改革背景下, 技校改革和创新烹饪专业理论教学工作方法, 并遵循个体差异性原则和主体性原则, 按照学生基础层次, 有针对地开展理论教学活动, 可以激发学生的学习动力, 培养学生自主探究学习以及独立思考能力, 有利于提升技校学生的学习效率。同时, 技校挖掘更多教学资源, 丰富教学内容, 可以增添烹饪专业课的趣味性, 有利于提升学生的学习兴趣, 进而提升理论教学工作的质量和效率。

(二) 能够提升学生的专业能力

烹饪专业的学生需要学习教育心理学、烹饪化学、烹饪营养学、烹饪工艺学以及现代酒店经营管理相关内容, 学习压力较大, 如果技校可以摒弃传统灌输式理论教学方式, 积极采用现代多元化技术手段, 提升教学方式的多样性, 并定期开展实践活动, 加强实践锻炼, 可以提升学生的实践能力, 让学生掌握更多的专业知识和技能, 有利于提升学生的专业能力, 促进烹饪专业学生的全面发展。

(三) 符合餐饮业的发展要求

餐饮行业是推动消费以及扩大内需的重要行业之一, 所以近年来, 餐饮企业的数量和规模不断发展壮大, 人才需求量逐渐增加, 而且对技能型人才的要求也越来越高。技校优化烹饪专业理论教学工作, 可以培养出更多的创新型以及全能型人才, 能够满足餐饮业的人才需求, 加速餐饮行业的规模化、标准化、品牌化、连锁化转型进程, 实现餐饮行业可持续发展战略目标以及经济利益最大化发展目标。

三、当下技校烹饪专业理论教学工作中的问题

(一) 教学模式落后

目前, 技校烹饪专业理论教学工作存在教学模式落后的问题。在传统的烹饪教学工作中, 一般采用师傅带徒弟的教学方式, 师傅会为徒弟传授烹饪知识, 而这些师傅大多都没有接受过系统化的教育, 缺乏一定的文化素养, 只能凭经验进行教学, 缺乏科学性和合理性, 而

作者简介: 陈斯颖(1990-), 女, 本科, 初级助理讲师, 研究方向: 烹饪与营养教育。

现代技校设立了专门的烹饪专业，由专业的教师为学生授课，取得了较大的进步，但是在教学方式方面，仍然采用灌输式的教学方式，比较枯燥、乏味，不利于提升烹饪专业学生的学习兴趣，教学效果不够明显。而且，教师大多都采用一刀切的教学方式，没有遵循个体差异性原则，不利于技校学生的个性化发展，无法实现学生共同进步的目标。

（二）教学内容不够全面

在技校的烹饪专业实际理论教学工作中，还存在教学内容不全面的问题。对于烹饪专业课的教学，教师只注重课内知识的教授，没有进行适当的课外拓展和延伸，无法加深技校学生对烹饪专业知识的记忆和理解，再加上教学内容不够全面，导致烹饪专业理论教学工作存在很大的局限性，无法为烹饪专业学生提供更大的发展空间，不能提升技校学生的知识应用能力以及灵活变通能力。此外，单一的专业内容，无法调动技校学生的学习积极性，致使烹饪专业理论教学工作的教学效率大打折扣。

（三）教师能力水平有待提升

目前，烹饪学校还存在教师综合能力水平不达标的问题。与传统“师傅徒弟”教学模式相反的是，技校的烹饪专业理论教学工作更加注重理论知识的教授工作，大多数教师都只具备专业知识教学能力，缺乏实践经验，对烹饪的了解也只停留在了浅显的理论层面，所以，无法灵活的将知识传授给学生，也不能为学生提供更多的实践经验，不利于提升教学成效^[2]。

（四）理论教学与实际不符

技校的烹饪专业理论教学工作，一般都以教材为中心开展教学活动，所以，教材内容的选择对教学成效有着非常重要的影响，然而，目前，有部分烹饪学校没有根据市场环境的变化及时更新教材内容，导致理论教学与实际不符，出现了严重的脱节现象，增加了毕业生的就业难度。同时，技校没有充分利用信息技术手段，挖掘更多有价值的教学资源，无法拓宽学生的学习视野，不能为学生提供更多发展空间。此外，技校的烹饪专业理论教学工作没有遵循主体性原则，学生长期处于被动学习状态，容易产生依赖心理，很难适应以后的工作，容易挫伤学生的自信心，增加了学生的就业压力。

（五）教学评价体系不完善

目前，技校的烹饪专业理论教学工作还存在教学评价体系不完善的问题。大部分教师仍然保留着应试教育理念，秉承成绩至上的教育原则，进行教学评价工作，

具有一定的片面性，不仅不利于及时发现和帮助学生解决学习问题，而且很容易挫伤学生的自信心，不利于提升学生的学习动力。另外，大部分教师还喜欢采用负面评价法进行教学评价，评价方式欠妥，过度放大学生的缺点，容易让学生对专业课产生厌恶心理和抵触心理，不利于提升学习效率。

四、优化技校烹饪专业理论教学工作的对策

（一）加大改革和创新力度

在新时代背景下，优化技术烹饪专业理论教学工作，技校需要加大改革和创新力度，改变人才培养模式，利用现代多元化技术手段提升教学方式的多样性，凸显烹饪专业理论教学工作的客观性。随着时代的发展，我国烹饪学校诞生了许多新的教学方式，例如，学徒制教学模式、“1+X”证书制模式、“2+0.5+0.5”工学交替式人才培养模式以及“订单式”人才培养模式^[3]，有效提升了学生的实践应用能力，但是，环境仍然在不断的发展变化，烹饪学校应该顺应时代潮流，形成动态化的教学模式，更好的去适应社会环境的变化。同时，在进行理论教学工作时，学校要摒弃灌输式以及一刀切的教学模式，遵循个体差异性原则，以学生的个性化需求为依据，有针对性的进行教学设计，并采用层次教学法，为不同基础层次的学生提供更大的进步空间，让所有学生都能够在专业技能以及理论知识方面有所突破，注重烹饪专业学生的全面发展，提升烹饪专业理论教学工作的客观性、科学性、创新性和全面性。

（二）优化课程内容安排

课程内容对烹饪专业理论教学工作有着非常重要的影响，所以要想提升烹饪专业理论教学工作的质量和效率，技校必须要优化烹饪专业理论课程内容。首先，技校需要加大市场调研力度，了解市场需求以及环境的变化，并以此为依据，更新烹饪专业理论课程教材内容，避免出现教育滞后现象；其次，技校需要充分利用信息技术优势，在网络平台搜集更多又有价值的教学资源，丰富烹饪专业的教学内容，可以适当融入趣味性较强的知识，增添教学活动的趣味性，激发技校学生的学习兴趣，提升学习效率；接着，技校也可以对课内内容进行适当的拓展和延伸，开阔技校学生的视野，增加技校学生的烹饪知识储备，提升学生的学习成就感；最后，技校烹饪专业课教师还需要将理论知识浅显化，降低学生的学习难度，这也这就要求教师要仔细研究教材，掌握重点，合理进行教学安排，例如，在学习“饮食营养与卫生”相关内容时，教师可以将生活化元素融入其中，

通过引入学生的日常生活中的案例，来分析理论知识，让学生掌握营养价值、卫生要求、合理营养相关知识，在提升学生的烹饪技艺的同时，让学生具备灵活应用卫生知识以及营养知识的能力，为学生以后的学习、生活以及工作奠定基础。

（三）建设“双师型”教师队伍

专业课教师是推进技校烹饪专业理论教学工作的核心力量，其综合能力水平的高低直接决定着教学成效的好坏，所以，技校应该加强师资队伍建设，加大培训力度，努力打造一支“双师型”教师队伍^[4]。第一，技校要转变思想观念，明确自身教育工作的特殊性，与普通学校区分开来，确定教师的培养方向。第二，技校要根据实际情况制定严格的培训计划，并按照“引进来、走出去”的方向，开展培训工作，一方面，技校要邀请高素质的餐饮大师为教师传授经验，拓宽教师的视野，提升教师的教学能力；另一方面，技校要鼓励教师积极参加餐饮企业的实践活动，增加教师的阅历和经验，在实践中潜移默化的提升教师的技能水平，从而更好的开展烹饪专业理论教学工作。同时，教师也要秉承终身学习的理念，博览群书，增加自身的知识储备，掌握更多的专业知识，在学生面前树立知识渊博的教师形象，起好带头榜样作用。此外，技校还要培养教师的创新意识，为烹饪专业理论教学工作模式的改变奠定基础，而且，技校还需要设置监督制度和责任制度，提升教师的责任意识，并加大监督力度，不断优化教师的教学工作，提升烹饪专业理论教学工作的时效性。

（四）加强实践锻炼

实践是检验真理的标准，技校要想提升烹饪专业理论教学工作成效，那么就必须要多开展实践活动，加强实践锻炼，提升学生的实践应用能力，帮助毕业生解决就业问题。首先，技校需要结合市场环境的变化，选择合适的教学内容，避免出现教学理论与实际相脱离的问题；其次，学校要积极与餐饮企业取得联系，为烹饪专业学生打造实训教学平台，为学生提供技能培训以及实际操作的场地，提升学生的实践应用能力，而且也可

以借此机会拓宽学生的就业渠道，解决毕业生的就业难题；接着，技校需要设立科研、生产、创业、创新以及就业指导相关课程，一方面鼓励学生研发新菜品，提升学生的烹饪技能，另一方面，为学生传授就业经验，为毕业生提供更多就业机会，实现学生、企业以及学校的共同进步；最后，技校还需要与餐饮企业建立起相关机制，明确二者的管理范围，加强学校企业的资源互补，在提升技校烹饪专业理论教学工作质量的同时，帮助企业节省人力、物力资源，达到共赢的效果。

（五）完善教学评价体系

教学评价工作是一切教学活动的重要组成部分，所以，技校要想优化烹饪专业理论教学工作，那么就一定要完善教学评价体系。烹饪专业教师要改变传统的终结式评价方式，采用诊断性评价、形成性评价以及结果性评价相结合的评价方式，提升烹饪专业理论教学评价工作的全面性，同时，烹饪专业教师要尽量开展正面评价，选择合适的语言沟通方式，保护好学生的自尊心和自信心，让学生认识到自己的短板和不足之处，并积极改进，提升学生的学习效率。此外，对于不同的学生，教师要选择不同的评价方式，善于发现学生的闪光点，并放大学生的闪光点，积极鼓励学生参与实践活动，提升学生的专业技能，促进学生的全面发展和健康发展，努力为社会培养出更多优秀的技能型人才，推动我国餐饮企业的可持续发展。

五、结语

综上所述，在新时代背景下，优化技术烹饪专业理论教学工作，具有一定的重要性和必要性，技术学校一定要加大改革力度，创新理论教学工作方式方法，优化课程内容安排，避免出现脱节现象，提升毕业生的就业率，并建设“双师型”教师队伍，为烹饪专业理论教学工作打下坚实的人才基础。此外，教师在实际教学过程中，还需要开展实践活动，提升学生的实践应用能力，而且要不断完善教学评价体系，提升理论教学工作的科学性和合理性，努力为餐饮行业培养出更多的优秀人才，促进我国餐饮行业的可持续发展。

参考文献

- [1] 冯亮. 关于中职技校烹饪专业培优班组建开展培优教学的经验及探索 [J]. 现代职业教育, 2018(09):187.
- [2] 殷晓白, 王东. 信息化背景下五年制高职烹饪专业双语教学探析——以常州旅游商贸高职技校为例 [J]. 黑龙江科学, 2017, 8(23):166-167.
- [3] 张侃. 产教融合下创新和优化中职烹饪专业教学的策略 [J]. 中国食品工业, 2022(20):110-112.
- [4] 董婕妤. 烹饪专业校企合作人才培养模式的实践研究 [J]. 职业, 2022(22):64-66.