

关于技工学校烹饪专业教学改革的思考

Reflection on the Teaching Reform of Cooking Major in Technical Schools

范俊峰

Junfeng Fan

开封技师学院烹饪系 中国·河南 开封 475000

Cooking Department of Kaifeng Technician College, Kaifeng, Henan, 475000, China

摘要: 随着时代的发展变化, 现代社会对于人才需求的种类逐渐丰富, 任何一种行业都可以实现人生价值的升华。随着社会生活质量的提高, 人们对于享受生活有了更高的标准, 因而饮食成为一种改善生活的重要方式。面对市场需求的变化, 加强技术学校烹饪专业人才培养质量十分必要, 结合实际发展的需求制定更加科学合理的专业教学模式, 实现新时代下技术学校烹饪专业教学改革十分必要。论文主要针对技术学校烹饪专业教学改革相关问题进行分析探讨, 仅供参考。

Abstract: With the development and change of the Times, the modern society gradually needs talents, any kind of industry can realize the sublimation of life value. With the improvement of the quality of social life, people have higher standards for enjoying life, so diet has become an important way to improve life. In the face of the changes of market demand, it is very necessary to strengthen the training quality of cooking professionals in technical schools. It is very necessary to develop a more scientific and reasonable professional teaching mode combined with the needs of actual development, and realize the teaching reform of cooking majors in technical schools in the new era. This paper mainly discusses the teaching reform of cooking major in technical schools for reference only.

关键词: 技工学校; 烹饪专业; 现状分析; 教学改革

Keywords: technical school; cooking major; current situation analysis; teaching reform

DOI: 10.12346/sde.v3i10.4551

1 引言

技术学校作为社会人才培养的重要形式, 为社会的发展贡献了众多优秀的技术型人才。随着社会的发展, 市场对于烹饪专业人才的需求量逐渐增加, 为了更好地满足市场需求, 技工学校需要强化烹饪专业人才的培养数量和质量。传统的教学模式中, 对于学生的理论教育不够重视, 并且在烹饪专业相关知识的教学安排方面过于保守, 课程设置存在明显漏洞, 所以已经不再适合当前阶段的发展需求^[1]。因此, 结合实际的发展需求, 制定科学完善的烹饪专业教学方案, 推进相关教育内容的深化改革十分必要。在进行技工学校烹饪专业教学改革的过程中, 还有可能会面临未知的风险与挑战, 只有结合实际需求, 科学应对, 才能实现更好的处理效果, 提高烹饪专业人才培养质量。

2 技工学校烹饪专业教学现状

在现代教学发展过程中, 烹饪专业人才作为市场需求的重要类型, 只有实现教学方法的进步, 才能实现人才培养质

量的优化, 现阶段技工学校烹饪专业教学现状分析如下。

2.1 学生情况分析

学生是教育教学工作主要的落实对象, 也是影响烹饪专业人才培养质量的重要因素。但是实际的教学效果并不如意, 究其原因, 主要是由于学生的素质教育模式不够完善。在现阶段的人才培养过程中, 学生的动手能力普遍较差。一方面是由于当前烹饪专业的学生数量较多, 因此在实际操作中, 难以照顾到所有的学生, 所以可能有部分学生在实际操作过程中缺少动手的机会, 导致实际的教学效果下降; 另一方面, 是国家及相关教育部门对于烹饪专业人才培养的投资力度不够, 导致在实际教学过程中, 每个学生可以分配到的资源十分有限, 因此学生在学习过程中, 难以确立优质的学习规划, 进而影响正常教学工作的展开。

2.2 师资力量分析

教师的素质是影响教学质量的重要因素, 因此教学质量较差是影响教学质量的重要原因。在当前发展阶段, 师资力量不均衡是急需解决的问题。在技工学校进行教师招聘的过

【作者简介】范俊峰(1980-), 男, 中国河南开封人, 本科, 讲师, 从事烹饪研究。

程中,可能会存在招聘标准较低的问题,因此,导致教师素质较低的问题普遍存在。教师在进行教学的过程中,并不能有效地把握教学重点,进而会影响学生对于知识的理解和掌握情况。此外,还可能部分教师过分关注理论知识的学习的问题,在实际教学工作中,忽略实际操作能力的培养,不利于学生的综合发展^[2]。

2.3 课程模式分析

现阶段技工学校烹饪专业的人才培养模式尚未完善,因此在大部分学校的教学课程安排方面,存在明显的偏颇。由于缺乏教学经验,因此在实际教学课程模式设置的过程中,可能会存在教学模式过于固化的问题。教师在进行课程设置的过程中,过于关注课程模板,缺少结合实际情况进行了灵活调整。在实际教学过程中,教师不能结合学生的实际情况制定科学完善的培养技术,进而限制了学生的创新性发展。此外,还可能部分课程模式缺乏对于学生发展前景、岗位认知等众多方面的培养,进而不利于学生综合实力的提高,影响人才培养质量。

3 技工学校烹饪专业教学改革的主要方法

烹饪专业是当前发展阶段,市场重点需求的专业类型,对于提高人们的生活质量,优化国民的饮食结构等众多方面有十分重要的影响。针对技工学校烹饪专业教学改革的优化措施分析如下。

3.1 优化师资队伍,提高育人能力

师资力量是影响人才培养质量的重要因素,因此,为有效改善技工学校烹饪专业教学培养质量,就需要重点关注教师队伍建设。首先,在学校进行教师招聘的过程中,可以适当提高教师招聘标准,注重专业型教师的引进。同时需要重点关注教师的教学能力,优化教师的教学理念,避免其受到传统教学观念的限制,打破人才培养的限制。其次,需要加强现有教师的能力培养。现有教师拥有较为丰富的教学经验,配合教学手段的提高,可以实现人才培养质量的有效提高。在组建师资队伍时,教师不仅要关注专业技能的培训,同时还需要注重师德的培养。最后,在进行教师培训的过程中,还要关注教师道德感、责任心、事业心的培养,通过相应的条例规定,提高教师工作积极性,进而带动学生积极学习的动力。

3.2 加强专业建设,优化课程设置

在进行技工学校烹饪专业教学课程设置的过程中,需要重点关注学生的能力培养的可行性。教学改革的质量受到课程设置合理性的直接影响。烹饪专业属于营养健康教育中的重点环节,因此在进行相关人才培养的课程设置过程中,除了要关注学生烹饪理论和技能的培养外,还需要进行营养学教育、膳食搭配等众多内容的教学,注重理论教学的全面性,进而为提高烹饪专业人才培养质量提供更加坚实的基础。此外,技工学校在专业课程设置的过程中,还需要考虑专

业课程与公共课程之间的比例配合,加强技能课与理论教学中的配合,进而实现学生理论学习与专业技能学习的同步提高。同时,配合科学严谨的考核制度,提高学生学习的主动性。

3.3 加强专业思想教育,优化学生专业意识

思想教育在学生培养过程中的重要性逐渐提高,只有学生接受严谨的思想教育,才能为其建立更加完善的世界观、价值观提供坚实的基础。因此在进行技工学校烹饪专业教学改革的过程中,需要重点关注学生的思想教育,优化学生的专业意识。在加强学生思想教育培养的过程中,教师需要率先进行思想素质的提高,顺应学生的发展规律,尊重学生个性,进而在建立良好师生关系的基础上,提高学生能力培养。烹饪专业的学生在完成学业后,可以直接进入社会,所以加强学生的思想教育,也是为其更好适应社会,为社会发展作出更加优质贡献的重要基础。学校可以通过安排专题讲座,加强学生心理辅导等众多方式,促进学生心理素质的提高,进而为其更好使用市场需求提供良好的心理基础。

3.4 优化教学手段,提高教学质量

现代社会对于烹饪专业人才培养质量的要求逐渐提高,因此传统的教学手段已经不再适合现阶段的发展需求,为提高人才培养质量,优化教学手段十分必要。教学方式的优化改进是基于实际发展的需求,因此需要教师及相关教育工作者结合实际的市场需求,进行教学手段的完善和升级,进而实现提高教学质量的目标。加强技能课与理论课程之间的配合,促进理论知识向操作技能方向的转化,提高烹饪专业人才在市场的适应能力,进而促进社会更加优质的发展^[3]。

4 结语

综上所述,技工学校烹饪专业人才培养是为了更好地提高国民生活质量,优化国民膳食结构的重要手段。现阶段技工学校烹饪专业的教学模式存在一些制约人才培养质量的问题,只有实现问题的针对性解决,才能达到预期的人才培养质量。立足于实际发展情况、制定更加科学完善的教学体系、加强教师队伍建设、优化教学手段等都是提高烹饪专业人才培养质量的重要手段,也是促进国民身体健康进一步优化的重要手段。

参考文献

- [1] 吴红进.现代学徒制下“工匠精神”与烹饪技能人才培养的模式探索[J].现代职业教育,2021(39):120-121.
- [2] 张明.中职烹饪专业分层教学模式探索——以我校烹饪专业为例[J].现代职业教育,2021(38):190-191.
- [3] 雷小丹,高小芹.基于岗位适应能力的高职烹饪专业核心课程标准研究——以烹饪工艺与营养专业为例[J].中国食品工业,2021(17):123-125.