

烹调工艺与营养专业实践课程教学改革研究

刘海风

贵州电子商务职业技术学院

DOI:10.32629/er.v2i11.2158

[摘要] 本文结合烹调工艺与营养专业实践课程教学现状,分析了教学环节存在的各类问题,如实践课程教学意识淡薄、人才培养目标不明确、理论与实践脱节、食品安全保障力度不足等,综合论述了烹调工艺与营养专业实践课程教学体制改革目标与课程设置方向,并提出了切实可行的改革策略,旨在培养高素质的专业技能型人才。

[关键词] 烹调工艺; 营养学; 实践课程; 改革策略

1 烹调工艺与营养专业实践课程教学环节存在的问题

1.1 实践课程教学意识淡薄

在烹调工艺与营养专业实践教学过程中,教师单纯以教材内容为主。该专业教材单一,与现代主流食谱和营养学理论不相符,无法满足餐饮需要。另外,烹调工艺与营养专业教师缺乏社会实践经验,未能将实践教学与社会餐饮业相联系,进而导致教学模式单一化,教学活动单调化,教学手段薄弱化,学生的核心专业素养与社会需求不协调。

1.2 专业人才培养目标不明确

众所周知,各院校是培养高素质技能型人才的摇篮。但绝大多数高等院校对社会人才需求的了解不全面。在烹调工艺与营养专业课程设置前,未能深入市场进行调研,进而导致课程设置不完善,缺少实践课程内容。

1.3 理论指导与实践训练相脱节

在烹调工艺与营养专业实践教学过程中,教师未能将理论课程与实践课程相联系,理论指导与实践训练脱节。理论指导单纯以教材内容为主,对学生实行单向的灌输,到期末阶段,根据考核成绩衡量学生的理论知识储备情况,形成“重理论、轻实践”的不良局面。且教师只是刻板的监督学生学习,这极大的限制了学生的创新创造能力。

1.4 食品安全问题缺乏保障

当下,随着物质文化生活水平的提高,人们已不单纯满足于传统食材与加工,其更倾向于食材的丰富性与加工的多样性。烧烤是备受男女老幼

喜爱的餐饮形式,但烧烤的肉食中含有大量的多环芳香烃,长期食用,会对人体造成一定的损害。多环芳香烃就是香烟中的有机化合物,食用烧烤就相当于过量吸烟。在各种熏制与腌制的肉料中,还含有大量的苯,而苯也是主要的致癌物质。

此外,据相关调查研究资料显示,高温烹饪或油炸肉食中,含有高浓度的脂肪酸,不仅会使人过度肥胖,还会诱发一系列身体疾病。按照我国居民的饮食结构来说,油炸食品的比例相对较高,尤其是快餐食品。高温烹饪或油炸不仅会破坏食物的营养结构,还会因高温聚合反应与氧化分解反应,产生间接毒害物质,危害人们的身体健康。

2 烹调工艺与营养专业实践课程目标设置

近年来,食品安全成为社会各界关注的焦点话题。餐饮业的食品安全问题主要集中在食源性疾病与食品腐败变质两方面。其中,食源性疾病是危害消费者生理健康的主要因素。据世界卫生组织的调查报告显示,全球每年约有1.25亿人罹患食源性疾病,并有约5万人医治无效死亡。而中国是食源性疾病患病人数较高的国家。通过世界卫生组织与国际临床医学研究委员会的调查可知,食源性寄生虫的致死率较高。

2016年,我国烹饪协会进行了大规模的全国调查,经过调查数据分析可知,造成食源性疾病的原因主要包括如下几方面:原材料卫生控制不到位、食品添加剂使用不规范、餐饮从业人员卫生管理不合规。归根究底,造成这种现象的原因就是餐饮从业人员食品安全管理意识淡薄,卫生控制

3.6多渠道,培养创新意识。康德彦:人们运用惊人的能力-想象力创造出文化生物。要培养创新意识,我们首先需要满足以下条件:(1)营造轻松的教学氛围,使学生能够充分开展创意活动并提出创意要求。(2)民主,亲密,平等与和谐的师生关系是创造教学和培养儿童创造力的前提。(3)在创建教学的内容安排中,有必要建立有助于建立协会的准确指导理论,并进行有助于创造性思维的充分活动。

3.7内容形式多样,学生的积极性很高。在儿童绘画的传统教学中,它们大多形成了固定的模式,从整体到局部,过于理性,不适合该年龄段的儿童。对儿童和成人的艺术概括的反面是一种非理性的思维活动。儿童表达的视觉形象更侧重于主观需求。由于特定年龄儿童的独特心理,他们注定不会持续太长时间。因此,为了获得更好的教学效果,儿童有必要选择感兴趣的物体或绘画来描述它们。当然,应该始终让孩子欣赏美术作品,例如摄影,绘画,雕塑等等,以提高他们的审美水平,这将在以后的绘画教学中发挥很好的作用。

4 结束语

水墨画不仅是中国文化艺术的瑰宝,还是现代教学的重要组成部分。它在小学教学中发挥着重要作用。作为一名小学老师,您应该知道如何将

水墨画的传统美与小学生的创造力相结合,并使用游戏为小学生创造一种轻松愉快的绘画氛围,以便孩子们可以专注于研究水墨画,扩大小学生水墨画研究的绘画天赋。并以创新的灵感促进小学生的智力,动手能力和创造力的发展。中国画中有“墨分五色”一词,主要是指五种墨深不同的颜色,如“焦点,重,浓,淡,透明”。因此,“墨是色”,墨应浓稠干燥,变化浓郁,画面生动,并产生国画的独特魅力。毛笔和墨水都融入了中国画中。更多的比较和更多的观察是提高笔和墨水欣赏能力的有效方法。笔者认为,按条件举办国画展是一种非常有效的教学方法。通过展览中的交流,教师可以结合笔墨的特点来选择代表性的作品进行展示,以提高学生对中国画的欣赏,提高学生的自信心,并建立学生的民族文化身份。

[参考文献]

- [1]甄巍.西洋油画与中国水墨[M].学林出版社,2009:06.
- [2]葛路.中国画论史[M].北京大学出版社,2009:01.
- [3]叶恋花.儿童水墨画教学,先要向儿童学习[J].小学教学研究,2018(4):88-90.
- [4]顾玲霞.儿童水墨画写生教学的四个突破点[J].教学月刊小学版(综合),2018(1):75-78.

水平不达标,且高素质的烹调工艺与营养专业人才匮乏。基于此情况,应结合社会发展需求与行业需求,优化调整课程架构,培养安全管理意识强、专业水平高超、职业素养过硬的烹调工艺与营养专业人才。

3 烹调工艺与营养专业实践课程教学体制改革

随着课程体制的深化改革,国家教育部要求各基层高等职业院校将教学工作与社会发展相联系,加大对实践课程的重视,提升实践课程比例。烹调工艺与营养专业必须以社会需求为导向,以人才就业为目的,以创新人才培养模式为核心,优化调整课程教学模式,进而促进理论与实践的有机整合,强化学生的核心专业素养,提高就业率。

4 深化烹调工艺与营养专业实践教学体制改革的具体策略

4.1 构建产学研一体化实训基地

以往的烹调工艺与营养专业实践教学场所,基本上都是学院自行建设的。但这些实践场所规模有限,设备不完善,根本无法满足专业实践教学需求。全面深化烹调工艺与营养专业实践课程体制改革,应构建产学研一体化实训基地,推行“双师”制度,增强学生的实践能力。在实训基地,学生可以预先感受到工作氛围,全面掌握烹调工艺与营养专业相关工作的基本流程,从而夯实学生的就业基础。

4.2 注重教学模式的灵活多变性

在新时期的实践教学过程中,学生是主体,而教师是引导者。在实践课程中,教师要引导学生将自身转化为烹调厨师的角色,开展菜品的个性化设计。教师可以预先进行示范性的讲解,然后要求学生充分发挥创新创造能力,在规定时间内设计个性鲜明、营养均衡且安全健康的菜品。例如,利用同样的烹调原理进行烹调鱼肉的示范讲解,详细分解烹调技巧,让学生在基础工艺的前提下,完成食材与烹饪方式的创新。

4.3 将学习任务转化为工作任务

烹调工艺学和面点工艺学等实践课程教学可以引用餐饮企业或酒店的培训模式。在实践教学中,引导学生转化成酒店实习生的角色,明确阶段性学习任务,激发学生的主观能动性。在实践核心课程设计时,参照如下工作流程:菜品准备—布置任务—设计菜品—试做菜品—评价菜品—试用菜品—顾客满意度调查—市场推广。基于烹调工艺与营养专业的特殊性,在“双师制”的实践课程教学模式中,学生既是学习者,也是工作者;学生既是创造者,也是受益者,以此有效调动学生的积极性。

4.4 加强烹调常识宣传

在烹调工艺与营养专业实践课程的基础上,学院需定期开展学术交流、知识讲座与职业培训,引导学生客观认知食品安全的重要性,完善核心专业素养。同时,严格遵照食品安全法进行操作与管理。在日常学习与生活中,养成良好的个人卫生习惯,勤洗手,禁止对着菜品打喷嚏或咳嗽,做饭时戴帽子、戴口罩,以防皮屑或头发掉落,影响菜品质量。

4.5 创新专业实践课程内容

伴随现代学徒制的深化落实,烹调工艺与营养专业必须深化课程教学体制改革,不断完善教学内容,以加强教学内容的完整性、合理性与可行性。通常,烹调工艺与营养专业最核心实践课程可划分为烹饪基本功训练、

烹调工艺学、面点工艺学与宴席设计四个方面。各高等职业院校需紧跟饮食潮流与消费者需求,调整课程教学模式,满足岗位需求。

4.6 优化调整教学手段

根据烹调工艺与营养专业的理论课程与实践课程,教师需选择合理的教学方法,不断优化实践教学方法,发挥现代学徒制的优势效能。在烹调工艺与营养专业理论课程方面,可采用分层教学法、微课教学法与案例教学法;专业实践课程采用“五步教学法”。

所谓“五步教学法”,是指按照如下五个步骤开展教学工作:第一步,讲解。全面且细致的讲解菜品的起源、分属菜系、操作安全、材料、加工工艺与注意事项等。第二步,演示。在明确烹调技巧的基础上,示范技巧,让学生更加立体、直观的掌握烹调工艺;第三步,练习。在双师指导下,循序渐进的制作菜品,不断提升实践能力;第四步,品尝。让学生通过品尝菜品,了解菜品的食材的特征;第五步,评价。对学生制作菜品的过程、菜品的质量与菜品重点予以客观评价,帮助学生客观认知到自身的不足,不断改进技能。

4.7 加强师资队伍队伍建设

针对烹调工艺与营养专业,在推行现代学徒制的过程中,首要前提是构建一支规模适宜、结构合理、技巧高超、素质过硬的师资队伍。学院可邀请高水平高技能、实践经验丰富的大师名师亲临授课与指导,一方面创新专业课程教学理念,另一方面传授实践烹饪经验。

4.8 构建完善的考核评价体系

考核评价体制是推行现代学徒制的根本保障。在日常教学过程中,教师要即时评价,促进烹调工艺与营养专业考核标准与企业岗位评价标准的对接,且创新烹调工艺与营养专业实践课程考核评价模式,增大实践操作技能考核比例,兼顾考核的实践能力与创新创造能力。

5 结语

综上所述,通过分析社会和企业对餐饮服务食品卫生安全管理的要求,各院校应逐步深化烹调工艺与营养专业实践课程的体制改革,明确人才培养目标,优化课程设置体系,且全面推行课程效果评价,促进行业资源与社会资源的有机整合,杜绝专业教师“单打独斗”,从而激发学生的主观能动性,培养学生的学习兴趣,不断提升专业教学水平。通过教学体制深化改革与课程设置的转变,还可增强学生发现问题、解决问题的能力,加强专业教学的实效性,以此满足社会发展对人才的需求,为餐饮服务产业的良好发展奠定坚实的人才基础。

[参考文献]

- [1]孔云飞.烹饪工艺与营养专业实践课程教学改革[J].食品安全导刊,2016,(36):68.
- [2]鲍亦璐.服务性学习在烹调工艺与营养专业教学中的应用与实践研究[J].当代教育实践与教学研究,2017,(04):123-124+27.
- [3]马景球.烹饪工艺与营养专业实践课程教学改革研究[J].技术与市场,2015,22(06):365-367.