

中职烹饪教学中一体化教学模式的应用

陈水霞

湛江财贸中等专业学校, 广东 湛江 524000

DOI:10.61369/ECE.2025020044

摘 要 : 在整个社会的不断发展过程中, 对于人们来说最重要的就是衣食住行, 而烹饪作为承担“食”这一重要使命的专业技能, 其教学质量在一定程度上会直接影响到人们未来的生活品质和整个行业的发展。尤其是近些年人们的生活水平正在不断上升, 对于烹饪的要求也变得越来越。在这一背景下, 中职烹饪教学也需要跟随时展过程中产生的新需求进行调整, 要更加注重将理论与实践相结合不断深化一体化的教学模式, 来为社会培养更多具有较高技能水平和专业素养的烹饪人才。本文主要从中职烹饪教学中运用一体化教学模式的重要性入手, 并深入分析了中职烹饪教学中有效运用一体化教学的有效策略, 希望能够为当前的教学体系提供一个的思路, 以期能够不断推动整体教学水平的提高。

关 键 词 : 烹饪教学; 一体化教学模式; 有效策略

Application of Integrated Teaching Mode in Secondary Vocational Cooking Teaching

Chen Shuixia

Zhanjiang Finance and Trade Secondary Specialized School, Zhanjiang, Guangdong 524000

Abstract : In the continuous development of society, food, clothing, housing, and transportation are of utmost importance to people. As a professional skill responsible for the crucial aspect of "food," the quality of cooking teaching directly impacts people's future quality of life and the development of the entire industry. Especially in recent years, with the continuous improvement of people's living standards, the requirements for cooking have become increasingly higher. Against this backdrop, secondary vocational cooking teaching also needs to be adjusted to meet the new demands arising in the process of social development. It should pay more attention to combining theory with practice and continuously deepen the integrated teaching mode, so as to cultivate more cooking talents with high skill levels and professional qualities for society. This paper starts with the importance of applying the integrated teaching mode in secondary vocational cooking teaching and deeply analyzes the effective strategies for applying integrated teaching in secondary vocational cooking teaching. It aims to provide a new perspective for the current teaching system and continuously promote the improvement of the overall teaching level.

Keywords : cooking teaching; integrated teaching mode; effective strategies

引言

随着社会经济的不断进步和发展, 人们的日常生活水平决定着他们对于食物的要求也正在不断上升, 这也对越来越多的企业和餐饮机构提出了更高的要求。因此, 中职院校的学生所面临的就业压力和职业要求也在不断增大, 尤其在职业素养备受重视的新时期教育背景下, 学生的职业素养和综合能力已经成为当前教学的中心。而烹饪专业的学生在学习过程中所需要了解的不只是理论知识, 还需要掌握更多的高级烹饪技术和实际操作经验, 通过同时发展自身的理论和实践能力来使自己形成更强的职业素养和竞争力, 为后来的专业和工作发展打下坚实的基础。

一、在中职烹饪教学中运用一体化教学模式的重要性

（一）满足对人才新需求，创新培养方法

在教育背景不断变化的过程中，时代的前行也对烹饪专业人才的需求提出了更高的要求。中职院校传统烹饪课程中培养出来的人才虽然大部分基础知识和技术都比较扎实，但是传统的技能已经很难满足当下的市场需求，而且新时代下更加多元化的技能需求对于当前人才的能力也造成了很大的冲击。因此，在中职烹饪教学中运用一体化教学模式能够进一步推动烹饪教学的改革，创新当前的人才培养方法，并且这一新模式能够有效将理论和实践整合到一起，使学生能够在进行实践操作的同时深化对理论知识的理解，形成理论与实践的良性互动。

（二）促进学生全面发展，提高综合素质

在一体化教学理念的引导下，中职院校烹饪专业也将更加注重学生的全面发展，并重点培养他们的综合素质，这不管是对于学生的学习成长来说，还是对于他们的就业发展来说，都有十分积极的作用。而且，从知识层面来看，一体化教学的融入能够拓宽学生的知识视野，并且通过各种形式的实践也能够让学生进一步明白理论知识的产生过程和应用场景，从而不断提升他们的综合素养和技能水平。同时一体化教学还能够提高他们的创新思维，使他们能够在实际操作过程中更加灵活地运用所学知识，经过反复实践，能够更加全面地发展学生的职业能力，有助于他们在未来的职场中站稳脚跟，帮助他们实现自己的职业理想。

二、中职烹饪教学中有效运用一体化教学的有效策略

（一）开发一体化课程，结合大概念教学

中职院校想要有效推动一体化教学模式在烹饪专业的应用，就需要深入挖掘当下课程中的基础教学知识和综合实践的结合方向，开发出专门的一体化课程，这样能够帮助一体化教学模式的顺利展开。在传统的烹饪专业教学课堂中，教师的讲课方式大多都是将基础知识和综合实践分开进行的，一般都是先为学生讲解本堂课程的理论知识，然后再安排实践教学，而且在教学实践的过程中后续的实践课程甚至有可能会在下一节课程中才进行，这就很容易导致学生所学的理论知识和实际的实践内容脱节，很难有一个完整的转化过程，学生对于知识的吸收和掌握程度也会大打折扣。因此，教师在设计一体化课程时要从教学目标和实际需求出发，合理规划相应的教学纲要、设计教案内容并安排同步的实践环节，将理论与实践相结合作为重要的参考依据。同时相关课程还需要兼顾时代的发展趋势，教师可以深入了解当前餐饮行业的新技术和市场需求，并根据这些需求来调整相关的教学内容配合相应的新技术实践课程，保证学生的整个学习过程都能够处于一个良好的动态发展过程中，从而确保学生所学知识与市场需求紧密对接，提升其就业竞争力。另外，为了保证一体化教学的综合性和时效性，教师可以结合“大概念”这一教学理念来完善相关的课程体系，将核心知识与实际操作深度融合，形成系统化的教学模块并达到统筹一体化教学资源的效果。比如在讲到关于西式面点制作过程中涉及到的面团性质调控这一方面的知识时，教师可以利用更加直观的实验视频来向学生展示在使用不同面粉的情况下水的比例变化，同时向他们讲解面筋网络形成的原理和

淀粉糊化的特性，让学生能够及时观察到不同面粉延展性和弹性之间存在的差异，从而实现将理论知识和实际现象的联动教学。然后教师可引导学生观察酥皮类点心制作中“水油面与油酥分层”的物理现象，渗透“面团调控本质是蛋白质与脂质分子间作用力的协同作用”这一大概念。这种直观的教学方式能够让学生在脑海中形成十分清晰的认知印象，从而使他们在后续的实际操作中能够更加精准地掌握相应的调节技巧，实现单一训练技能到培养综合思维的转变。

（二）完善基础建设，开展实训教学课程

在大多数教学过程中，中职烹饪课需要在专门的实训室中进行实践教学，因此相关的实训室中都需要设有专门的学生操作台和烹饪设备，并划分出学生听课区域，保证在教学过程中能够实现理论与实践的随时切换。而在新时代的发展过程中，信息技术的支持能够帮助烹饪教学实现进一步的优化升级，在一体化教学模式下能够更加高效地整合相应的资源，同时也可以提高教学的综合性和完整性。以此为基础，中职院校需要合理配置现代化教学设备，为学生引入虚拟仿真烹饪系统、物联网技术和智能厨房设备等，通过多种新技术的支持来为学生搭建更加完善的智能化校内实训基地，提升实训效果。例如，利用物联网技术能够实现实时监控学生的整个烹饪过程，同时还能够记录并分析学生的操作数据，教师通过后台系统可以及时关注到学生的操作细节和技能掌握情况，针对他们出现的问题给予相关的指导和纠正，保证每个学生的学习进度和质量。而虚拟仿真烹饪技术能够模拟出真实的烹饪环境，不仅能够让学生在安全的环境下进行反复练习，还能够通过传感器技术帮助他们及时了解空气中的温度和烟气浓度，使学生提高自身的安全意识。

（三）加强校企合作，增加学生实践机会

校企合作既是连接学校教育 with 行业需求的桥梁，同时也是实现教育资源优化配置与推动高质量人才培养的有效途径。想要加强校企合作，首先便要从建立紧密的合作关系网络入手。中职院校应当与当地的餐饮、酒店以及食品加工企业开展紧密合作，通过签订合作协议、共建实训基地、开展联合培养项目等形式，为学生提供更加真实的职业环境体验。这种合作模式不仅为学生提供了宝贵的实践机会，使他们能够在真实的工作场景中学习和成长，同时也能够为企业输送更多具备扎实技能和良好职业素养的潜在员工，从而实现院校与企业的双赢。除此之外，在校企合作中应当重点关注一体化课程的共同开发与实施。学校可以邀请相关行业专家参与到教学过程中，通过企业专家的亲自指导，学生可以接触到最前沿的烹饪技艺和行业趋势，并在实践过程中得到更加具有针对性的建议，进一步增强他们的市场适应能力和竞争力。

（四）完善评价体系，保证最终教学质量

传统烹饪课程评价体系往往侧重于学生的技能操作成绩，并以最终的菜品成果作为主要评判标准，这就导致学生的综合能力发展情况得不到应有的关注。完善的评价体系应当注重内容的多样性，以学生的烹饪技能水平为基础，结合相应的理论知识掌握情况，确保考核内容能够涵盖烹饪工艺学、营养学、烹饪技能等多层面。除了对学生的基础理论知识以及技能操作进行考核外，还应对学生的团队协作能力、理论实践结合技能以及创新能力等方面进行重点评价，保证一体化教学的最终效果。同时，还应积

极引导和鼓励学生参与创新项目，并将其创新成果作为评价的重要标准，以此有效培养他们的创新能力和解决问题能力。另外以往中职院校往往更加关注学生的学习结果，忽视了对他们学习过程中的表现进行评价，从而导致评价结果缺乏准确性。因此，在最终的评价环节应当采用过程性评价与结果性评价相结合的评价方式，不仅要关注学生的最终学习成果，比如说菜品制作的质量、技能的掌握程度等，还需要对他们在学习过程中的表现进行评价，如课堂参与度、学习态度等，通过这样的方式，从多个维度对学生进行评价，以此提升评价结果的准确性，更为全面地反

映出学生的学习情况和成长轨迹。

三、结论

总之在中职烹饪专业教学过程中运用一体化教学模式能够有效提高整体的教学质量，同时也能够为教学的改革和创新提供有力支撑，为社会培养出更多具有优秀理论与实践相结合的专业人才。

参考文献

- [1] 袁德华. 一体化育人理念下中职烹饪专业“课岗证赛”教学模式的构建[J]. 学园, 2024, 17(17): 18-20.
- [2] 万峰, 李轻舟, 郭振江, 等. 多维融合视域下对烹饪实践教学模式的探索研究[J]. 食品工业, 2024, 45(05): 219-222.
- [3] 何晓柏. 西餐烹饪理实一体化教学的问题与优化策略[J]. 中国食品工业, 2024, (07): 171-173.
- [4] 古丽巴旦·图尔孙. 一体化教学在中职中餐烹饪专业课中的运用[C]//广东省教师继续教育学会. 广东省教师继续教育学会第二届全国教学研讨会论文集(八). 新疆维吾尔自治区阿克苏地区乌什县职业技术学校, 2023: 142-146. DOI: 10.26914/c.cnkihy.2023.097000.
- [5] 秦卫星, 周蓓. 中职烹饪教学中一体化教学模式的应用[J]. 亚太教育, 2023, (12): 185-188.
- [6] 吕慧. 智能时代信息技术在烹饪教育实践教学中的应用研究[J]. 中国食品工业, 2022, (24): 108-110.
- [7] 张雷雷. 中职中餐烹饪专业中一体化教学分析[J]. 食品界, 2022, (12): 100-102.
- [8] 王燕. 中职学校烹饪教学数字化发展现状及对策[J]. 中国食品工业, 2022, (07): 104-107.
- [9] 温雪秋. 西餐烹饪“理实一体化教学”优化建议[J]. 食品界, 2021, (11): 112-113.
- [10] 杨文凯. “互联网+”背景下高职烹饪冷拼一体化项目式教学构建[C]//四川省科教创客研究会. 2021年科教创新学术研讨会论文集(第五期). 仙桃职业学院, 2021: 691-694. DOI: 10.26914/c.cnkihy.2021.041192.
- [11] 吕玉芬. 创新思维在中职烹饪教学中的应用分析[J]. 现代职业教育, 2021, (18): 90-91.
- [12] 张仲柏, 闫学春, 杨小平. 中高职一体化办学背景下烹饪专业教学有效衔接探析——以兰州现代职业学院烹调工艺与营养专业为例[J]. 职业技术, 2021, 20(05): 89-93. DOI: 10.19552/j.cnki.issn1672-0601.2021.05.017.
- [13] 张雷雷. 对烹饪“一体化项目式”教学的构建探讨[J]. 知识库, 2020, (23): 80-81.
- [14] 李帆, 陈智理. 关于西餐烹饪课程中教学实践的思考[J]. 轻工科技, 2020, 36(11): 131-132.
- [15] 刘慧慧, 李莹. 一体化教学模式在中职院校烹饪教学中的应用[J]. 职业, 2020, (17): 78-79.