# 我国高职院校烹饪化学教学现状及改革路径探析论文

来源：网络 作者：琴心剑胆 更新时间：2024-01-09

*>摘要：烹饪化学教学的任务不仅在于传播理论知识, 而且要培养学生创新能力和提高学生综合素质。如何有效提高教学质量已成为教学工作者关注的焦点。针对高职院校烹饪化学教学的现状和普遍存在的问题, 从教学内容、分层次教学管理、教学方法、实践教学和考...*

>摘要：烹饪化学教学的任务不仅在于传播理论知识, 而且要培养学生创新能力和提高学生综合素质。如何有效提高教学质量已成为教学工作者关注的焦点。针对高职院校烹饪化学教学的现状和普遍存在的问题, 从教学内容、分层次教学管理、教学方法、实践教学和考核方式等方面对烹饪化学课程教学进行改革探索, 旨在提高教学质量, 培养高素质技能型人才。

>关键词：高职院校; 烹饪化学; 教学改革;

随着社会经济的迅猛发展和国家对高等职业教育的高度重视, 高等职业教育在培养技能应用型人才方面发挥着积极的重要作用。高职烹饪工艺与营养专业学生不仅要具有扎实的专业知识理论基础, 还必须具备较强的综合能力、创新精神和良好的职业道德观念[1]。烹饪化学是烹饪工艺与营养专业学生必修课, 主要研究烹饪原料的组成、性质和烹饪加工过程中的发生的物理化学变化以及形成色香味的原理。它建立于无机化学、有机化学等基础知识之上, 又是学习烹饪原料学、烹饪营养学、烹饪卫生与安全学、烹饪工艺学、面点工艺学等知识的基础。烹饪化学教学水平的高低直接影响着专业课学习的好坏, 关系到学生的创新能力的培养和核心竞争力形成。对于一个从事烹饪营养与工艺专业的高职高专毕业生来说, 具有丰富烹饪化学方面的基础知识和技能, 为今后从事烹饪食品的研发、生产和管理奠定一定的基础。这就迫切要求教学工作者大胆地进行教学内容、教学方法和手段等方面的创新, 不断提高教学质量, 培养合格的人才, 真正实现学校培养的人才与企业对人才需求无缝对接具有十分重要的意义。

>1 我国高职院校烹饪化学教学现状

1.1 高职院校学生差异大, 总体基础较差

目前我国高等教育已进入大众化教育阶段, 高职院校学生生源质量不高, 学生基础较差, 严重影响学生基础素养养成和专业课程教学[2]。高职学生有经过中考入学考试的五年制高职学生, 也有经过参加高考录取的三年制大专学生。五年制高职学生由于没有接受过基础化学的系统学习他们对无机和有机方面的化学基本知识是一片空白, 而三年制大专由于烹饪专业文理兼收, 理科生相对基础知识较好, 而文科生基础知识较差。高职学生普遍学习积极性和目的性不高, 有些还存在着厌学情绪。鉴于高职学生特点, 化学基础知识水平和学习能力存在着较大差异, 教师应对学生知识水平和认知能力进行摸底排查组织有效的教学模式改革。

1.2 教材未能充分体现职业教育特色

我国职业教育发展的较晚, 在教材选编上仍然有本科教材烹饪化学和食品化学的缩影, 是本科教材简化版。教材内容存在着一些抽象、枯燥知识点, 难以理解和吸收, 且实用性不强, 趣味性差, 学生易产生畏难情绪。某些教学的内容与社会的应用发展相脱离, 未能体现培养生产一线的技能应用型人才, 因此教材编写上体现“必须, 够用”的原则, 删减与专业关系不紧密的知识点, 增加学科前沿的新知识新发现, 增加学生进行动手操作环节。

1.3 教学方法手段单一

传统的教学模式即采用教师在讲台上讲, 学生在讲台下听的教学模式是高职院校授课的主要形式, 这种教学模式颠倒了主体和客体关系, 学生跟着教师讲课节奏被动接授知识, 缺乏师生的互动性, 课堂气氛沉闷, 因而失去了对学习的兴趣性、积极性和主观能动性, 也扼杀了学生的创造性。

1.4 实验条件不完善, 实践能力相对不足

由于高职院校存在着经费不足的问题, 在实验室建设方面提供的实验条件和实验设备相对不足。在这种条件下, 很难保证每个学生有充分动手的机会。而高职院校培养人才目标是为企业和社会培养一线的技能型人才, 这就要求让学生参与更多社会实践, 培养自己动手操作能力、分析问题和解决问题能力。

>2 烹饪化学课程教学改革思路

2.1 选择教学内容

烹饪化学涉及教学的知识点较为丰富, 不可能在有限的学时内让学生掌握所有的知识点。教学内容以“必需、够用”为原则, 突出基础知识的应用和实践能力的培养[3]。因此对于教材中一些纯化学的知识点作必要的删减, 而对于食品原料的营养成分、呈味物质和色素物质的化学结构和性质作为重点对象。因此有选择性地选择教学内容不仅必要, 而且可以有效解决学时不足的矛盾。在教学过程中, 对于一些易于自学的内容可选择课后自学完成, 引导学生去钻研和发现问题并在课中进行自学效果的检查, 以提高学生探求知识的能力。而对于需要在课堂中教学内容的重点和难点要进行逐点突破, 提高学习效率和激发学生学习兴趣至关重要。在教学过程中, 围绕烹饪食品原料中营养素为主线, 对其结构、性质和烹调过程中发生的化学变化进行分层次展开, 让学生参与教学过程, 并来激发学生学习兴趣例如, 食品原料在烹饪加工过程中色、香、味的变化以及对烹调产品品质的影响。将理论联系实际, 并收集相关的烹调产品的新工艺、新技术的应用融合到教学过程中, 学生通过学习知识的同时, 拓宽了视野, 也了解烹饪化学未来的发展方向。

2.2 进行分层次教学

鉴于高职学生学习水平和学习能力存在着较大的差异, 分层次教学变得尤为重要, 以达到学生共同发展的目的。如果采用同一教学目标的教学方式和教学内容, 基础好、学习能力强的学生认为学习内容过于简单, 缺乏学习激情, 而基础差、学习能力弱的学生认为学习内容偏难, 难以消化和吸收, 失去学习兴趣。分层次教学是尊重学生主观性差异, 对不同水平层次的学生制定不同教学目标和教学内容, 兼顾全体, 因材施教, 从而使每个学生能在学习中有所收获[4]。通过分层次教学既能激发学习热情和兴趣, 又能使每个学生的在学习过程中知识和能力获得不同程度的提高。

2.3 实行多种教学方法

传统教学方法不适应现代职业的理念, 从根本上忽视了学生的主体作用, 压抑了学生参与课堂的积极性, 不利于培养学生分析问题和解决问题能力。要从根本上改变这种局面, 必须去除过去重知识, 轻能力的传统观念, 实施以能力为本位, 以就业为宗旨的教学模式。采取“启发式教学”、“任务驱动式教学”、“主题式教学”和“研讨式教学”等多种形式教学的教学方法。这些教学方法的特点充分体现了以学生为主体, 教师只是引导作用。课堂上采取分组讨论的方法, 最大限度调动学生的参与课堂的积极性, 既培养了学生的表达能力、思考问题和解决问题能力, 又培养了学生的小组协作能力和沟通能力, 学生的创造性得到了施展, 符合教学的认知发展规律, 获得预期的教学效果。

2.4 强化实践教学

实践教学包含社会生产实践教学和科学实验两部分, 是高等职业院校培养高素质技能应用型人才的最有效的手段和方法。烹饪化学实践教学工作加深巩固和理解烹饪化学理论知识, 培养学生发现问题、分析问题和解决问题能力的有效途径, 也是提升职业岗位竞争能力的根本保证。实验教学是烹饪化学实践教学的最基本、最重要的基本环节, 但现行的实验教学的课时存在着不足。因此, 在实验教学上适当增加教学课时, 在实验教学内容应着力提升学生的动手、分析和解决问题能力上。根据实验目的来分, 烹饪实验类型可分为三类。第一类是验证性实验。它是验证烹饪化学中相关知识点, 加深对知识点理解和实验的基本操作训练, 学生按照教师吩咐完成的实验。如淀粉的水解试验、蛋白质起泡和沉淀变性试验、褐变反应等。第二类是探索性实验, 建立于一定烹饪化学理论基础知识之上, 运用化学原理和方法进行实验方案的设计, 培养学生的设计能力和独立进行操作的能力, 如“油炸时间对油脂品质的影响”, “金属离子对酶活性的影响”。综合性实验要求学生进行归纳、分析和推理能力, 具有一定的前胆性和创新性, 教师只是为学生提供实验条件, 学生可以从图书馆或网上查阅相关实验资料, 从方案的设计到实验操作和实验结果的分析和讨论都由学生独立完成。如“果蔬贮存期间防止酶促褐变因素分析”, “维生素C在食品加工过程中保存率影响因素的研究”。在实验教学中, 我们应适当增加设计性实验和综合性实验的比例, 培养学生解决问题能力。生产实践教学关键是加强校内实训基地和校外实训基地的建设。校内实训教学基地能够方便地将烹饪化学、面制品工艺学、烹饪工艺学等理论教学内容与生产应用有机结合起来, 使学生与社会生产实际情况面对面距离接触, 更有利于理论知识和生产实践的有机融合, 提升学生综合素质能力和职业岗位竞争能力。校外实训基地能够有效解决学校资金不足的情况, 利用社会资金办学力量培养社会所需的人才达到互惠双赢的目的。

>3 结语

高职烹饪化学教学改革中, 教师应根据高职学生的水平差异和认知规律, 从实际情况出发, 因材施教, 整合教材内容, 强化实践教学环节, 采用多种灵活的教学方法, 建立科学合理评价机制, 调动学生的学习积极性, 激发学习兴趣, 培养学生能力为宗旨, 促进学生综合素质和职业岗位竞争能力的提升。今后的教学过程中教师应不断进行教学反思, 总结成功和不足之处, 培养社会所需的应用型人才。

>参考文献

[1]张可心.烹饪工艺与营养专业人才培养的创新分析[J].食品安全导刊, 202\_ (3) :85-86.

[2]任亚敏, 王宏慧, 张彩芳.高职院校基础化学教学改革与探索[J].农产品加工 (学刊下) , 202\_ (8) :75-76.

[3]刘红梅, 邹建, 刘聚胜.高职高专《烹饪化学》的教学探讨[J].学术论丛, 202\_ (18) :120-121.

[4]张机敏.分层教学法在高校化学教学中的运用探微[J].青年时代, 202\_ (27) :149-149.

[5]叶剑芯, 彭华林.高职院校汇编语言课程教学改革的探讨[J].科技资讯, 202\_ (3) :211-211.

[6]孙军涛.应用型本科食品化学教学改革研究[J].广州化工, 202\_, 42 (5) :182-183.

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！