

任务引领教学法在中式面点专业教学中的应用

张海萍

(信宜市职业技术学校, 广东 信宜 525300)

摘要: 任务引领教学法在中式面点教学中的应用, 正是对“在做中学、学中做”理念的生动诠释, 它精准对接了职业教育对实践能力与创新能力的培养需求。针对中式面点这一技艺与知识并重的专业, 该教学法通过设定一系列具体而富有挑战性的任务, 鼓励学生亲自动手操作, 同时深入理论学习, 两者相辅相成, 能够有效提升学生的学习积极性和自我驱动力。鉴于此, 文章简要概述任务教学法的基本概念, 并探讨其在中式面点教学中应用的可行性与价值, 在此基础上, 进一步论述其具体的教学引领步骤, 期望中职院校面点专业培养高素质、高技能型人才提供有益帮助。

关键词: 职业教育; 任务引领教学法; 中式面点

任务引领教学法在中式面点专业教学中, 以模拟企业真实工作任务或情境为核心, 将具体任务设定为学习驱动力, 引导学生在“做中学、学中做”的循环中不断探索与实践。这一过程中, 学生不仅主动汲取中式面点制作的新知识、新技能, 构建起系统化的知识体系, 更在解决问题的过程中锻炼自身批判性思维、创新思维等多项思维能力。更重要的是, 随着一个个任务的完成, 学生会逐渐建立起对中式面点技艺的自信与热爱, 形成积极向上的学习态度, 并在享受在面团与馅料间创造的乐趣中, 逐渐成长, 从而在不知不觉中发展职业能力, 为日后在中式面点行业的深耕细作奠定坚实的基础。

一、任务引领教学法的理论概述

任务引领教学法, 源自 20 世纪 80 年代, 其核心理念是以促进学生就业为导向, 强调能力为核心的培养目标, 紧密贴合岗位实际需求, 旨在为学生铺设一条通往职业生涯成功的坚实道路。它要求教师打破传统界限, 从满足学生长远发展的角度出发, 精心构建课程体系, 紧密围绕实际工作任务、工作流程及工作场景展开教学。在此过程中, 学生能够在真实或高度仿真的工作环境中, 通过亲手完成一项项具体任务, 掌握必要的知识与技能, 同时, 在实践中深化学生对职业的理解与认同, 为其未来的职场生涯奠定坚实的基础。

任务引领教学法的理论依据主要来源于建构主义学习理论和杜威的“做中学”理论。建构主义学习理论: 该理论强调知识不是通过教师的传授获得的, 而是学生借助他人(包括学生和教师)的帮助, 利用必要的学习资料, 通过意义的建构而获得的。任务引领教学法通过让学生在完成任务的过程中构建知识、掌握技能, 与建构主义学习理论相契合。杜威的“做中学”理论: 杜威提出了“生活即教育”“做中学”的理论, 认为教育应该与生活紧密相连, 学生在实践中学习、在操作中成长。任务引领教学法通过让学生在真实或模拟的工作环境中完成任务来学习知识和技能, 与杜威的“做中学”理论相一致。

二、任务引领教学法在中式面点专业课程中的可行性

中式面点, 作为中华饮食文化的瑰宝, 承载着丰富的历史记忆与文化情感, 其传承与发展不仅是对传统的尊重, 更是对未来文化创新的期许。面点艺术, 从广义视角审视, 涵盖了以米、麦、杂粮乃至果蔬、水产等多样食材为原料, 融合多种馅料精心制作而成的各式点心与小吃, 展现了食材的广泛运用与创意融合。狭义上, 面点则特指那些以面粉、米粉等粉料为主材, 通过特定工艺调制面团而成的面食小吃及宴会点心, 凸显了面点制作中面团

调制技艺的核心地位。

任务引领教学法, 作为一种契合中式教学精髓的教学模式, 深刻体现了建构主义学习理论的核心要义。建构主义认为, 知识的获取并非单纯由教师传授, 而是学习者在特定情境或社会文化背景下, 依托他人的协助与必要的学习资源, 通过主动的意义建构过程实现的。这一过程既涉及对新知识的理解和内化, 也包含对既有知识经验的重新组织与深化。

鉴于中式面点专业课程兼具知识传授与技能训练的双重特性, 且课程内容紧跟行业发展趋势, 快速更新迭代, 因此, 培养学生的自主学习能力与树立终身学习的观念显得尤为重要。在此背景下, 将建构主义学习理论应用于高职中式面点课程的教学实践, 不难发现, “任务引领”教学法成为促进该专业高效教学的理想选择。通过设定具体而富有挑战性的学习任务, 引导学生在完成任务的过程中, 不仅掌握面点制作的理论知识, 更在实践中锻炼技能, 深化理解, 从而实现知识与技能的双重提升, 为未来的职业发展奠定坚实基础。

三、任务引领教学法在中式面点专业应用的意义

任务引领教学法在烹饪教育领域面点教学中占据着举足轻重的地位, 它要求教育者将理论与实践紧密融合, 以优化教学效果, 同时点燃学生的学习热情。更为重要的是, 教学过程还需巧妙融合实践操作, 以激发学生的创造性思维, 充分挖掘学生的内在潜能, 进而构建一种集技能锤炼与自我发展能力培育为一体的教学模式。

中国传统文化, 尤其是饮食文化, 作为人类文明的瑰宝, 其生命力之旺盛, 得益于人们对美食无尽的热爱与追求, 这种追求已超越了物质层面, 升华为一种精神享受与文化遗产的使命。中式面点, 作为中华烹饪文化璀璨星河中的一颗明珠, 其深厚的历史底蕴与精湛技艺不仅是中国烹饪艺术的重要组成部分, 更是推动中国文化传播与文明交流的关键力量。随着中式面点国际影响力的日益增强, 国内对其的关注与研究达到了前所未有的高度, 中式面点课程体系的完善与教学的蓬勃发展, 正有力地促进着这一传统技艺的传承与创新。任务引领教学法在中式面点课程中的应用, 如同一股强劲的东风, 不仅加速了教学模式的现代化转型, 更激发了中式面点教学的新活力, 为烹饪文化的繁荣发展及中华民族优秀传统文化的国际传播铺设了坚实的基石。

四、任务引领教学法的步骤

(一) 任务设计原则

在“任务引领”教学法的核心中, “任务”的精心设置是决定教学质量与学生学习主动性的关键环节。一个优质的任务设计

需遵循以下原则,以确保学习过程的高效与深入:

1. 任务设计的综合性:教师设计的任务应巧妙地将学生已掌握的知识与即将探索的新知识融为一体,形成一个有机的知识体系。这样的设计不仅帮助学生在完成任务的过程中巩固旧知,还能激发他们对新知的探索欲望,同时锻炼他们跨领域、跨知识点的综合应用能力。

2. 任务实践的突出性:任务的核心在于其实践性,即任务必须能够引导学生在动手操作中完成。通过实际操作,学生能够将理论知识转化为实践能力,避免陷入空洞的理论讨论,从而加深对知识的理解和记忆。

3. 任务内容的吸引力:兴趣是学习的最佳动力。因此,任务设计需充分考虑学生的兴趣点,以新颖、有趣的形式呈现,吸引学生的注意力,激发他们的学习热情和参与度。只有当学生对任务本身产生浓厚兴趣时,他们才会更加主动地投入学习,探索未知。

4. 任务的创新空间:为了培养学生的创新思维和问题解决能力,任务设计应预留足够的创新空间。鼓励学生在完成任务的过程中,不拘泥于传统方法,勇于尝试新思路、新方法,从而激发他们的创造力和想象力。

5. 任务的认知适应性:任务的设计还需符合学生的认知发展规律,确保任务难度适中,既不过于简单以致缺乏挑战性,也不过于复杂使学生望而生畏。同时,任务应融入开放、平等的教学环境中,鼓励学生自由表达、相互交流,形成积极向上的学习氛围。

任务的实践过程则是一个动态发展的过程,它包括了从任务导入、明确任务、尝试练习、交流反馈到最终评价与总结的一系列环节。在这个过程中,学生将围绕任务展开探索、实践、反思与提升,逐步构建起自己的知识体系和能力结构。通过这一系列的实践活动,学生不仅能够掌握面点制作的基本技能,还能在解决问题的过程中培养自己的创新思维和综合能力。

(二)具体步骤

1. 兴趣导入。在中式面点教学的初始阶段,教师应充分利用课程本身的魅力,精心构建贴近生活的情境。通过展示精美的面点作品、讲述其背后的文化故事或进行现场制作演示,引导学生观察、欣赏并积极参与讨论,以此点燃他们的学习兴趣与探索欲望。随后,趁热打铁,结合实例分析,自然而然地引出本节课的核心任务,为后续学习奠定积极的心理基础。

2. 提出任务。当学生被充分调动起积极性,渴望亲手尝试时,便是提出具体任务的最好时机。根据教学大纲和学生实际情况,教师可将总教学目标细化为一系列由浅入深、循序渐进的小任务。通过实例演示与师生共同分析,让学生清晰理解每个小任务的要求,确保任务中既包含已学知识的应用,又融入新知识的探索,使学生在完成任务的过程中逐步掌握新技能。

3. 尝试练习。任务发布后,鼓励学生根据个人能力和兴趣选择独立完成或小组合作的方式进行尝试练习。提供多样化的学习资源,如教材步骤、视频教程等,供学生参考。在练习过程中,鼓励学生发现问题、解决问题,体验学习的乐趣与挑战。

4. 交流分享与提升。在尝试练习中,学生因个体差异会面临不同挑战,此时教师应鼓励他们围绕任务核心,勇于分享或是自我反思练习中的不足,或是展示完成任务的创新方法,促进知识共享与经验交流。教师则需灵活采用演示、讲解等手段,精准对接学生需求,聚焦新知识与操作技能的传授,特别是操作中的重

难点及易错点,辅以细致入微的技巧点拨,让学生在实践中深化理解,掌握要领。这一过程,旨在通过互动学习,让每位学生都能在尝试与反思中不断成长,提升自我。

5. 课堂练习。通过反复练习,学生得以对新学的知识和技能进行深化实践,从而加深理解,提升运用能力,并有效巩固学习成果。在此过程中,我们鼓励学习进度较快、掌握较好的学生主动担当起小导师的角色,为操作尚不熟练的同学提供指导与帮助,促进同学间的积极互动与合作。同时,教师也会全程参与,提供个性化的辅导与支持,精心组织多样化的练习活动,确保每位学生都能在练习中不断进步,共同成长。

6. 评价小结。依据教学规划,课堂可巧妙划分为两个阶段。首先,预留时段专用于学生优秀作品的展示,无论是通过投影仪面向全班,还是在学生间、小组内互相交流,这样的环节旨在表彰与激励学生,让每位参与者都能感受到成功的喜悦,共同沉浸在创造的乐趣中,尤其是当这些作品与计算机技术的运用相结合时,更添一份探索的喜悦。展示之后,教师需要给予每位学生正面且鼓励性的评价,将课堂中的点滴不足转化为未来进步的希望,为本节课画上温馨而鼓舞人心的句号。

此外,教学过程中,教师或课程设计者还需要与学生进行深入讨论,确保所设定的任务不仅贴近企业实际需求,而且切实可行,符合学生的能力范围。通过这些讨论,进一步明确任务的具体规范与操作规则,强调任务书作为指导蓝图的重要性。若学生在某个知识点上存在疑惑,教师会迅速提供相关的参考文献、网络资源链接等,确保学生能够迅速填补知识空白,激发更多创意与思考。

在面点教学实践中,采用任务引领教学法,通过教师精心设计一系列贴近职业实际的真实任务,为学生营造一个目标明确的学习环境。这种教学方法鼓励学生围绕具体问题展开深入思考,将学习要点自然融入解决任务的过程中。其核心目标不仅在于传授面点制作技能,更在于引导学生深刻理解职业岗位的精髓与责任,深入体验岗位工人的角色定位与内涵。通过这一过程,学生能够更快地融入职业角色,掌握岗位所需的综合能力,从而在未来的工作中能够游刃有余地完成各项任务,实现个人职业发展的圆满与成功。

五、结束语

综上所述,中式面点专业作为实践性较强的专业,其教学核心在于充分激发并引导学生的内在学习动力,培养他们独立分析、创造性解决问题的能力。为实现这一目标,教师必须紧跟时代步伐,采纳先进的面点教学方法,确保教学内容与技术革新同步,满足日益发展的行业需求。任务引领教学法,作为一种高效的教学模式,其精髓在于贯穿理论与实践、技能与岗位的紧密联系,为学生营造一个以问题为导向的学习环境。通过引导学生带着疑问踏入课堂,激发学生的好奇心和探索欲,不仅能提高他们自主学习的能力,更促使他们在实践中不断尝试、深化理解,从而加速专业技能的飞跃式提升。

参考文献:

- [1] 廖如莹. 浅谈中式面点课程的教学改革与实践[J]. 中国食品, 2022(24): 49-51.
- [2] 申传许. 尝试性教学在中式面点制作课程中的应用[J]. 山海经:教育前沿, 2020(25): 0158.