

# Exploration on the Practical Way of Integrating Information Means in the Teaching of Higher Vocational Western Point Cooking Course

Yao Huang

Nanchong Vocational College of Science and Technology, Nanchong, Sichuan, 637001, China

## Abstract

In today's digital age, there is also an unprecedented change in the field of education. As a part of vocational education, the cooking course of higher vocational college is embracing the moment of integrating information means into teaching. The rapid development of information technology has provided more sex for teaching, but also brought a lot of problems that need to be solved. The paper mainly studies the practical significance of integrating information technology into the teaching of vocational pastry cooking courses, analyzes the current problems of integrating information technology into vocational pastry cooking courses, and explores the practical ways of integrating information technology into vocational pastry cooking courses. By utilizing information technology to stimulate students' interest in learning, it can effectively enhance their learning experience and provide useful suggestions for the information technology education of vocational pastry cooking courses.

## Keywords

higher vocational; western point cooking course teaching; information means

# 探析高职西点烹饪课程教学中融入信息化手段的实践途径

黄瑶

南充科技职业学院, 中国·四川南充 637001

## 摘要

在当今数字化时代,教育领域也出现了一场前所未有的变革。高职西点烹饪课程作为职业教育的一个部分正在迎来信息化手段融入教学的时刻。信息技术的飞速发展,为教学提供了多样性,同时也带来了很多问题需要解决。论文主要研究将信息化手段融入高职西点烹饪课程教学中的现实意义;分析目前在高职西点烹饪课程教学中融入信息化手段的问题;探讨高职西点烹饪课程教学中融入信息化手段的实践途径。借助信息化手段来激发学生的学习兴趣,能够很好地提升学生的学习体验,为高职西点烹饪课程的信息化教育提供有益的建议。

## 关键词

高职;西点烹饪课程教学;信息化手段

## 1 引言

在现代社会,信息化技术的快速发展已经深刻影响着各行各业,特别是教育领域。高职西点烹饪课程作为培养专业厨师的重要环节也需要与时俱进,加快融入信息化手段才能适应社会的需求。通过将信息化技术与传统烹饪教学相结合才能够提高教学效率,激发学生的学习兴趣,从而培养他们适应未来职场的能力。

## 2 将信息化手段融入高职西点烹饪课程教学中的现实意义

以往的烹饪教学主要依靠师生面对面的交流和实践操

作,但显然这种方式对时间和空间的限制较大,很难满足学生的个性化学习需求,利用信息化技术如网络课程、仿真实验等就可以打破时空的限制,使学生能够随时随地进行学习,并且通过多媒体资源和互动性强的教学内容还可以提高学生的学习兴趣,激发其学习动力,如利用在线视频教程展示烹饪技巧,学生可以反复观看并在实践中模仿,从而更加透彻地理解并掌握烹饪技能<sup>[1]</sup>。

烹饪课程并不只是简单的技术传授,其中还涉及食材的选购、食品安全、营养搭配等各个方面的知识,学会利用信息化技术才能够为学生提供更加全面和系统的学习资源,尤其是关于各种数字化的教材、案例分析、专业论坛等,结合网络平台使得学生可以与老师和同学进行交流和讨论,并分享学习心得,拓宽学生的视野并提升综合素质,同时教师也能够借助信息化工具对学生的学习情况进行及时监测评

【作者简介】黄瑶(1999-),女,中国四川宁南人,本科,助教,从事烹饪与营养教育研究。

估,从而为个性化教学提供数据支持,进一步提高教学质量。

此外,将信息化手段融入高职西点烹饪课程教学中还能够促进产教融合,加强与行业的对接,因为随着餐饮业的不断发展,对厨师的要求也在不断提高,他们需要具备更多的专业知识以及实践经验,在信息化技术的帮助下就可以将教学内容与实际工作场景相结合,然后通过模拟真实的厨房环境和业务流程的方式让在学校就能够接触和熟悉行业操作,从而提前适应职业要求。

### 3 目前高职西点烹饪课程教学中融入信息化手段的问题

#### 3.1 技术设备不足

信息化教学需要大量的电脑、网络设备以及专业软件支持,但是一些学校的设备条件并不够完善,这就无法满足教学需求,如一些学校只有有限数量的电脑或者网络带宽不足,这就会让学生无法顺利地进行在线学习或者观看教学视频,这种情况下即使教师想要融入信息化手段也会受到技术条件的限制,最终就会影响教学效果<sup>[2]</sup>。

#### 3.2 教学资源的均衡分配

有的学校投入了大量的资金和人力在信息化教育方面,他们拥有丰富的教学资源和先进的技术设备,而另一些学校则因为资金紧张或者管理不善而无法跟上步伐,这样一来就会造成教学资源的不均衡分配,致使一部分学生享受到了优质的信息化教育资源,而另一部分学生长期就处于信息化教学的边缘,让教育的不公平性大大增加。

#### 3.3 教师的信息化教学能力和水平问题

虽然信息化技术的发展为教学提供了新的手段和渠道,但是要充分发挥其作用,还需要教师具备相应的技术能力和教学理念,但是当前一些教师对信息化技术不够了解或者不愿意尝试新的教学方法,所以信息化手段的融入效果不佳,在西点烹饪课程教学中,教师需要精通烹饪技术,还需要具备一定的信息化教学能力,且能够灵活运用各种数字化工具和平台,设计出符合学生需求的教学内容和活动,这显然对教师的要求非常高。

#### 3.4 教学管理和安全问题

网络平台的使用会引发学生的网络安全问题,教师需要花费更多的精力来管理学生的在线学习行为和数据安全。另外信息化手段的使用也会带来教学管理上的混乱,如学生如何在网络平台上提交作业、老师如何给予反馈以及评价等问题都需要进行规范统一化处理。

## 4 高职西点烹饪课程教学中融入信息化手段的实践途径

#### 4.1 科学使用信息化教学资源

利用网络平台或者数字化教材,教师才能够获取到大量的教学资源,尤其是所需的课件、教学视频、图片资料,这些资源为教师提供丰富的教学内容以及教学案例,帮助他

们更好地准备课堂教学并能够设计出生动有趣的教学活动,激发学生的学习兴趣。例如,教师应该重视利用烹饪视频展示不同菜品的制作过程,让学生通过观看视频学习烹饪技巧来提前感受到实际操作的场景,从而为后续的实践操作做好准备。在网络上有许多针对烹饪教育的专业社区和论坛,所以教师要重视利用这些平台与其他同行进行交流分享,在这些社区和论坛上,教师就可以了解到最新的教学资源和教学方法,然后及时与其他教师进行经验交流,共同探讨教学中遇到的问题,大家一起相互借鉴经验,实现共同进步,这种积极参与线上教学社区的方式能够让教师不断拓宽自己的教学视野,最终提升自己的教学水平<sup>[3]</sup>。在线评测工具应该作为帮助教师及时了解学生的学习情况的东西存在,能够发现学生的学习问题,然后及时进行调整并积极改进教学方法,比如通过设计在线测验或者问卷调查来了解学生对于课堂内容的掌握程度和学习效果,然后可以根据学生的反馈情况进行有针对性的教学辅导,科学使用在线评测和反馈工具,使得教师对学生的学习情况了解更加全面,以便及时发现教学问题然后提供有效的教学帮助。此外,教师还要重视利用虚拟仿真实验平台进行实践教学,利用该平台来模拟真实的实验场景和操作过程,从而为学生提供更加丰富的学习体验,在高职西点烹饪课程教学中结合虚拟仿真实验平台模拟不同的烹饪场景和菜品制作过程,让学生通过虚拟实验进行操作练习提前感受到实际工作中的挑战和压力,以此来培养他们的实践能力和创新思维。

#### 4.2 利用多样化的信息化教学策略

在采用个性化学习平台和自适应学习系统时,要注意个性化学习平台和自适应学习系统需要根据学生的学习特点以及需求来为其量身定制个性化的学习计划,提前分析学生的学习数据和行为,让系统可以为每个学生推荐适合其发展和兴趣爱好的学习资源,帮助他们更加有效地学习知识,特别是系统会自主根据学生的学习水平和兴趣自动推荐相应的教学视频、课件或者练习题,让学生可以根据自己的实际情况选择学习内容,从容实现学习效果的提高。值得注意的一点是,协作学习和项目式学习是一种基于合作和互动的教学模式,它们能够帮助学生培养团队合作能力以及相应的沟通能力,结合信息化技术,教师就能够及时建立在线协作平台和项目管理工具,然后为学生提供一个共享资源、交流讨论的平台,以此来促进学生之间的合作交流,利用在线协作平台组织学生开展烹饪项目,让他们在团队合作的氛围中共同完成菜品的制作和呈现,从而提高他们的实践能力以及团队合作精神。因为游戏化学习在激发学生的学习兴趣和参与度方面所表现出来的作用不可忽视,所以教师也要重视设计各种有趣的学习游戏和模拟实验,让学生在游戏中的学习,利用完成任务和挑战的方式来获得奖励,提升学生的成就感,比如结合设计一个虚拟烹饪实验室,在其中模拟真实的厨房环境和操作过程,以便让学生在虚拟环境中进行烹饪实

践,能够体验不同菜品的制作过程并锻炼他们的操作技能和创新能力。最后还要注意结合在线讨论的方式帮助学生更好地与教师和同学进行交流互动,在该平台上分享学习心得和经验,并结合远程教学来让学生跨越时空的限制,实现随时随地想学就学,在在线讨论平台上积极组织学生进行讨论互动,以此来促进学生之间的交流合作,同时教师还要注意利用远程教学技术进行远程直播以及视频课程,从而为学生提供更加灵活的学习方式<sup>[4]</sup>。

#### 4.3 拓宽信息化教学的融入途径

利用社交媒体和移动应用程序进行教学时,要认识到社交媒体和移动应用程序已经成为人们日常生活中不可或缺的一部分,所以教师需要利用这些平台和工具进行教学,结合社交媒体让教师能够创建专业的学习群组或者页面,然后积极与学生开展交流,在此过程中也要注意分享教学资源和学习资料,从而提高学生的学习参与度和学习效果。教师还要注重利用移动应用程序开展在线课程和学习活动让学生进行学习,从而提高学生学习的便捷性,比如教师及时利用社交媒体平台来组织学生进行烹饪比赛或者分享自己的烹饪作品,然后统计每位学生作品的点赞次数,利用点赞次数来评选出最优秀的作品,以此方式激发学生的学习兴趣。同时,利用在线课程和开放式教育资源为学生提供丰富多样的学习资源,在利用在线课程和开放式教育资源时,教师要注意设计各种形式的学习活动和课程内容,然后为学生提供更加丰富的学习体验,结合在线烹饪课程和教学视频让学生可以在网络上学习烹饪知识和技能,使得教学更加随意。

#### 4.4 借助信息化技术来开展教学评价

首先,利用在线测验和作业平台进行形成性评价,因为形成性评价是一种用来评价学生学习过程中所获得知识和技能的评价方法,通过及时反馈指导帮助学生不断改进并提高学习效果。利用在线测验和作业平台设计各种形式的测验和作业,主要有选择题、填空题、简答题对学生的进行学习进行定期测评,然后结合信息化技术让教师实现自动评分并完成实时反馈,以此来快速了解学生的学习情况,及时发现学生的学习问题,这样一来才能及时提供针对性的教学帮助,特别是在利用在线测验平台设置定期的课堂测验后,教师就

能够对学生的进行学习情况进行及时检测,然后发现学生的学习差距,做到及时补充。其次,可以使用学习管理系统来完成综合评价,在学习管理系统中记录学生的学习活动和成绩情况,要注意必须将学生的参与课堂讨论、完成作业和测验、提交项目报告这些内容全部记录下来,形成学生的学习档案,教师需要按照学生的学习档案进行综合评价,将学生的学习态度、学习进度以及学习成绩进行综合评定,然后为学生提供个性化的教学辅导,特别是教师需要利用学习管理系统记录学生的学习行为,然后定期进行学业评估,及时发现学生的学习困难,以便制定个性化的学习计划。最后,要注意的是,教师需要学会利用在线反馈以及评估工具来进行教学评估,结合评估结果来帮助教师了解学生对教学内容和教学方式的意见,帮助教师及时调整教学方案,同时改进教学方法,在课堂上或者学习管理系统中设置在线反馈和评估问卷,及时收集学生对教学内容的评价建议,然后教师才会根据学生的反馈意见来完成调整<sup>[5]</sup>。

## 5 结语

综上所述,信息化手段的融入为高职西点烹饪课程教学工作的开展带来了全新的思路。在信息化时代,教育教学需要与时俱进,尤其是需要重视创新,这样才能适应社会的发展需求,所以需要结合实际情况来灵活运用各种信息化手段,重视提升教学质量,以便促进学生全面发展。希望讨论的内容能够为高职西点烹饪课程教学的信息化改革提供思路,为教育事业的发展贡献一份力量。

## 参考文献

- [1] 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.
- [2] 龙芳.虚拟仿真技术在高职烹饪专业课程实践教学中的应用研究[J].教育观察,2022,11(34):79-82.
- [3] 石磊.高职烹饪工艺与营养专业课程教学问题与对策[J].中国食品工业,2022(18):117-120.
- [4] 董芝杰.信息技术优化高职烹饪教学的实现途径[J].江苏教育研究,2020(Z3):47-49.
- [5] 韦永考,徐晓驰.“互联网+”背景下高职烹饪冷拼“一体化项目式”教学的构建探讨[J].现代职业教育,2019(8):156-157.