

# 基于胡格模式的高职烹饪活力课堂实践研究

谢海玲

(江苏旅游职业学院, 江苏扬州 225127)

**【摘要】**文章在分析传统教学模式与胡格教学模式区别的基础上,针对烹饪专业教学中存在的问题,从理实一体化课堂、工作系统化教学方法、协作师生关系、透明可视评价体系等方面提出了胡格模式在构建活力课堂时的优势和特色,同时从优化教学场地、教学团队、教学内容方面阐释了胡格模式在活力课堂实施过程中的保障作用,根据学校试点调研结果,总结出课堂实践过程中胡格模式的应用成效,以为高职课堂其他专业活力课堂实践提供借鉴。

**【关键词】**高职院校;活力课堂;胡格模式;理实一体

**【doi:10.3969/j.issn.2095-7661.2020.01.016】**

**【中图分类号】**G712

**【文献标识码】**A

**【文章编号】**2095-7661(2020)01-0053-04

## Study on Dynamic Class Practice of Cooking in Higher Vocational Colleges Based on Hug Teaching Model

XIE Hai-ling

(Jiangsu College of Tourism, Yangzhou, Jiangsu, China 225127)

**Abstract:** On the basis of analyzing the difference between the traditional teaching mode and the Hug teaching mode, this paper puts forward the advantages and characteristics of Hug model in constructing dynamic classroom from the aspects of integrated classroom, systematic teaching method, cooperative relationship between teacher and students and transparent visual evaluation system, aiming at the problems existing in the teaching of cooking specialty. Meanwhile, from the aspects of optimizing teaching space, teaching team and teaching content, this paper explains the guarantee role of Hug model in the implementation process of dynamic classroom. According to the research results of the school pilot, this paper summarizes the application effect of Hug model in the course of class practice so as to provide promotion and reference for classroom teaching of other specialties.

**Keywords:** higher vocational colleges; dynamic class; Hug teaching mode; theory-practice integration

职业教育改革从人才培养到精品课程,同时不可忽略课堂实质性改革,课堂是教学的最终落脚点,也是检验教学质量和教学效果的主阵地。德国职业教育专家托马斯·胡格教授提出“能力模型+课程大纲+方法大纲”三位一体的课程和教学模式<sup>[1]</sup>,即胡格模式,传统教学模式与胡格模式对比如表 1 所示。近几年胡格模式逐渐进入中国各大职业院校,启动了汽修、机械等项目,进行了本土化探究,并取得了阶段性改革成果。实践证明,将胡格模式应用于高职烹饪技能课堂,进行理实一体化教

学,有助于提升学生学习积极性、课堂有效性,让课堂充满活力。

### 1 确立行动理念,构建高职烹饪活力课堂

当前烹饪高职课堂,由理论教学和实践教学组成,理论教学在原来的“旧三中心”的基础上有所改观,开始注重学生的自主学习,但是部分烹饪高职课堂理论教学与实践教学分开授课,衔接较少。高职烹饪专业学生更偏爱动手操作,所以对于理论教学会觉得枯燥乏味,从而失去学习的主观能动性。如果实践教学依然以“讲、演、练、品、评”的传统教

**【收稿日期】**2019-10-10

**【作者简介】**谢海玲(1986-),女,江苏扬州人,江苏旅游职业学院讲师,硕士,研究方向:英语语言文学、职业教育。

**【基金项目】**2019 年度江苏高校哲学社会科学研究课题一般项目“‘知行合一’教学模式下高职烹饪专业双语‘金课’建设探索实践”(课题编号:2019SJA1866);2018 年度江苏省教育科学“十三五”规划课题、重点自筹项目“‘一带一路’背景下三年制高职‘3I’双语教学实践研究——以江苏旅游职业学院为例”(课题编号:B-h/2018/03/33)。

学模式进行授课,老师是绝对的权威,学生菜品的完成依据教师的示范作品,缺乏对学生创新能力的培养,缺乏与行业接轨。针对高职烹饪专业课堂存在的问题,胡格模式以行动理念为导向,确立专业能力、方法能力、社会能力的三维目标,在课堂教学中实行理实一体教学,专业能力与非专业能力并驾齐驱,同时构建和谐和谐的师生关系。

表 1 传统教学模式与胡格模式的对比表

名称	传统教学模式	胡格模式
教学目标	注重专业能力培养	专业能力与非专业能力融合,协同发展
教师角色	教师是施教者,教学主体	教师是导演,学生为主角
教学目的	解决问题的教育	授之以渔的教育
学习方法	独立学习、缺乏沟通	团队学习、共同解决问题
教学方法	教学方法不足	教学方法系统,全面
教学效果	被动、压迫式学习、后劲不足	自主学习,强调可持续发展
教学内容	教学内容力求全新、系统	教学内容做减法,典型有针对性

### 1.1 运用工作系统化行动教学,构建理实一体课堂

针对学生缺乏理论学习兴趣,更乐于动手实践,缺乏理论联系实践的基础,胡格模式以行动理念为趋向,围绕行动课程,理论与实践有机融合,设立课堂工作情境,将课程划分为具体项目任务,让学生学做一体。

在高职院校烹饪专业构建活力课堂的过程中,采用胡格模式的工作系统化的行动教学设计方法,具体步骤如下:在分析学生学情的基础上,设计每一个工作情境的教学计划、教学安排、课堂具体实施等。具体实施过程如表 2 所示,其中在具体每个工作情景设计过程中,以心理学与教育学作为基础,选用各种适合学生学习的教学方法,进行有机的筛选、组合,同时融合学生的个体学习、合作学习以及集体学习。

表 2 胡格模式工作系统化实施过程表

教学过程	实施步骤	单元具体设计阶段
企业调研阶段	调研工作岗位	教学设计的基础
	分析职业角色	
	归纳典型工作过程	
课堂设计阶段	转换学习场(典型工作环节)	资讯、计划、决策、实施、检查、评价
	设置学习情境	
	确定学习任务	

### 1.2 注重教学相长,营造协作师生关系

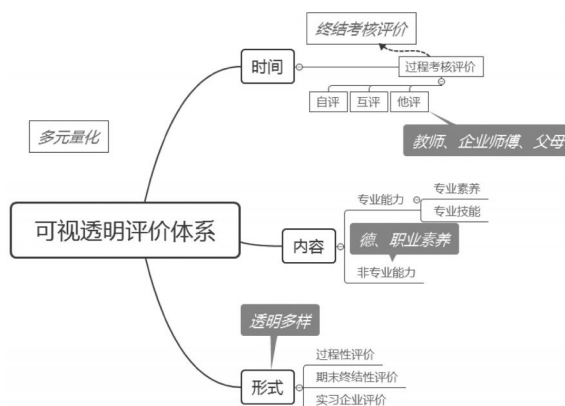
师生关系是活力课堂构建的基础。改变传统烹饪理论教学中以教师传授知识为主,学生自主学习为辅的状态,改变传统烹饪实践教学教师手把手传

授技能,学生被动学习技法的局面,胡格模式强调教师与学生平等互助,课堂以学生为主体,教师是学生知识技能建构的支持者、组织者、引导者、协助者,在分析学生学情的基础上,围绕学生未来所从事的餐饮职业活动进行教学<sup>[2]</sup>。鼓励学生进行自主学习、自主创新。

在烹饪专业教学实施过程中,教师将适合学生学习的教学方法应用于教学设计中,在课堂教学中前组织胡格教学团队,开展研讨策划,从学情出发,发现问题,研讨启发,最终形成具体案例,并落实到课堂中。在课堂中,运用教学方案,更新课堂组织形式,真正让学生做到“学做一体”<sup>[3]</sup>。学生是主体、是中心、是合作伙伴、是“演员”,教师则是“导演”、引导者、合作者,以具体工作项目作为“剧本”、合作蓝本,真正实现师生合作、教学相长。

### 1.3 重视学生的非专业能力培养,构建可视透明的评价体系

胡格模式遵循理实一体化,采取“做中学”、“做中教”的形式,这就要求评价体系也随之发生变化。检验活力课堂的标准是学生的学习效果,学生学习能力的提高以及是否能够主动参与课堂,这也是检验学生学习效果的最终目标。可视透明评价体系主要是指时间、内容、形式三方面,具体如图 1 详解。其中内容方面在专业能力评价的基础上,更为重视非专业能力的评价。目前现行高职烹饪课堂评价体系中,评价标准主要衡量学生的专业知识和专业技能,却忽视了非专业能力的考核评价,导致教学中缺乏对学生的非专业能力的培养,包括学生的专业素养、思维能力、合作态度、职业道德等,而非专业能力是进入未来岗位的必备素质,也是胡格模式教学的关注重点。所以,胡格模式评价体系在强调专业能力评价的同时,更为重视学生的德行等非专业能力的评价。



时间上,从过程到终结考核评价,过程考核评

价主要通过自评、互评、他评的形式对学习系统化过程中学习过程、学习效果、学习现状等进行评价。评价内容主要涉及到专业能力,以及非专业能力的评价,比如在菜肴制作实训课程中对菜品制作、技法、创新等专业能力进行评价的同时,更为注重比如小组合作情况、安全守时、责任意识、团队领导等非专业能力的评价。每个项目都以具体分值进行呈现,可视透明。评价形式多样,以课堂过程性评价、学期结束终结性评价、实习单位企业评价相结合等,运用大数据进行评分分析,让教师学生可以看到评价结果,方便教师反思教学、学生查漏补缺,最终促进教与学的可持续发展<sup>[4]</sup>。

## 2 优化教学资源,保障活力课堂的有效实施

### 2.1 理实一体企业教室

高职烹饪专业活力课堂实施的关键在于教学场地,建立多功能理实一体企业教室,并划定相应的区域,如:理论教学区、师生讨论区、企业实操区等。每个区域配备相应的装备,如理论教学区有投影、课桌、多媒体设备等,资讯环节理论讲授研讨的地方,讨论区为圆形,学生围坐形式组成,是资讯、决策、计划、评估等环节学生进行讨论,发现问题、解决问题的场所;企业实操区域按照餐饮企业情境进行模拟布置,配备烹饪操作器具和设备,是完成工作任务、实施项目、检查菜品的场所。胡格模式专业教室各个区域,相对独立又互为一体。一切以模拟餐饮企业厨房生产为核心,做到“四遵循”,教学环境遵循厨房生产场景,教学文化遵循餐饮企业文化,教学组织模式遵循厨房生产模式,实操教室运行方式遵循厨房生产管理模式。

### 2.2 结构化教学团队

构建高职烹饪专业活力课堂的最大问题是师资问题,教师是活力课堂构建的核心人物,所以实施活力课堂的核心保障是组建结构化师资队伍。由“双师”、“双研”型教师牵头,加入一线餐饮企业教师,邀请餐饮技能大师,以及中青年教师组成结构化胡格教学团队。“双师”是指同时具备教师职称和专业技能职业资格;“双研”是指教研和科研,因为部分学校教师缺乏厨房实战经验,所以聘请产教融合实习单位行业教师,以及技能大师加入胡格教学团队,辅助教学。教学团队进入市场进行调查分析,针对具体行业进行分析,与专业结合进行集体备课、研讨,根据职业将专业进行分类调整,确立岗位群,并能够针对教学设计、教学过程中出现的问题进行反思讨论、及时改进、取长补短。

### 2.3 项目化工作任务

胡格模式课程教学内容开发流程为:调研工作岗位→分析职业角色→归纳典型工作过程→转换为学习场→设置学习情境,在此基础上,最终确定学习任务。实施活力课堂的必备基础条件就是适合学生学习的项目化工作任务。项目化工作任务是根据餐饮企业工作情境来设置,如菜品、宴席等,并将完成此项目任务的基本知识、工艺流程以及技能操作融合到具体项目中,将完成项目任务作为胡格模式的的教学内容。项目主要表现为典型工作任务,并关联与之相关的理论技能、职业要求、情感态度等。胡格模式的项目任务理实结合,将行业标准、技术服务成果、典型生产案例、国家职业技能标准、先进工艺技术、职业素养的培养融入项目内容中,让学生做中学、学中做<sup>[5]</sup>。

## 3 基于胡格模式的高职烹饪活力课堂实践成效

构建活力课堂,需要做到以生为本,贯穿立德树人教育理念,打造理实一体课堂。J学院胡格模式项目自实施以来,组建了以西餐专业为代表的胡格模式试点班,将试点班与传统教学的对比班进行比较,在学生的每个学习阶段进行相关测试,并记录数据,发现学生的知识、能力、素养较对比班都有明显的提高。经过调查访谈,随堂听课分析,总结出将胡格模式在构建高职烹饪活力课堂过程中呈现出以下成效。

### 3.1 以生为本,培养学生的自主学习能力

传统高职烹饪课堂以解决某一职业实际问题为主要目的,教师教授正确方法,学生依葫芦画瓢,缺乏主体精神和主体意识。胡格模式强调学生课堂的主体地位,教师是课堂活动的组织者、引导者,结合项目任务,选择适合学生的教学方法组织教学,学生不是被动的接受知识,而是课堂学习的主人,需要自主开展集体、个体学习、团队合作,共同发现问题、解决问题。充分发挥学生的主观能动性,比如用学生喜闻乐见的游戏、情景模拟等学习方法调动学生的学习积极性。自胡格模式实施以来,真正做到了学生是课堂的主人,试点班的课堂缺勤、玩手机、睡觉等现象得到了彻底改变,学生教学活动参与度有了明显的提升。

### 3.2 立德树人,贯穿学生的非专业能力

传统高职烹饪课堂教学中,教师局限于关注学生的专业知识与专业技能,缺乏对学生的职业道德和非专业能力的培养。而根据餐饮企业调研发现:多数的餐饮企业最为重视的是学生非专业能力,特别是思维能力、安全意识、遵纪敬业、诚信守时、刻

苦钻研等能力,其次是学生的学习能力,最后才是学生的专业技能。高职烹饪专业学生走向餐饮企业后,如果在专业方面的知识、技能有所欠缺,则在企业环境中再加强学习锻炼,同样可以迅速成长,补足功课,而如果走向企业后缺乏“德”,那不仅仅是菜品质量问题,而是整个餐饮厨房生产,甚至是国家经济建设、社会和谐发展的危害<sup>⑥</sup>。胡格模式强调学生非专业能力的培养,并将立德树人贯穿整个课堂,课前优化课程资源,将课程项目化处理,挖掘课程的育人功能;在课堂中贯穿正确的人生价值观,采用理实一体化企业教室开展课堂活动,教学依照厨房生产标准,将职业道德、非专业能力渗透到专业教学中,要求对产品检验、生产过程中的是非观念有明确的分辨率,让道德规范、职业习惯、非专业能力成为学生成长的必备素质。

### 3.3 学做一体,培养学生解决实际问题的职业能力

胡格模式提倡行动教学理念,注重学做一体,让学生“做中学、学中做”,教师“做上学、做中教”。同时采取企业任务的模式开展授课,企业教室、操作流程步骤以及安全必备要求均执行厨房生产标准,菜品质量要求执行餐饮企业菜品质量标准。在课时安排上,教学时间执行厨房标准,生产过程执行餐饮企业准则。在课堂教学中,教师作为餐饮企业后厨的负责人、厨房师傅,指导学生进行实操。同时,周末、假期让学生进入校企合作单位进行现场操作,全方位促成学生良好职业习惯的养成,让学

生从市场中来,真正意义上回归到市场中去。

## 4 结语

综上,将胡格教学模式应用于高职烹饪课堂,有助于高职活力课堂的构建。在教学实践中,以行动理念为导向,以理实一体化教室为教学场所,以项目任务为教学内容,运用工作系统化教学方法,落实行动教学,施行透明可视评价体系,从而打造高职烹饪活力课堂,培养学生的专业能力以及自身综合素质,让学生德技并修,以更好地适应餐饮企业发展。当然,在实施过程中还有待进一步深入研究,根据国情、校情,促进胡格模式本土化。

## 【参考文献】

- [1]刘莉.“胡格模式”下推进高职物流专业英语教学[J].无线互联科技,2015(18):86-87.
- [2]卞国楨.高职教育“行动导向”教学体系研究[D].上海:华东师范大学,2007.
- [3]高淑红.“胡格模式”:高职课堂教学生态的重构[J].职业技术教育,2017(2):39-42.
- [4]史琼艳.基于能力本位的高职学生评价方法实践与研究——以常州机电职业技术学院机械制造专业中德“胡格模式”教改班为例[J].价值工程,2016(16):163-165.
- [5]邱葭菲.“活力”课堂:基于“学做一体”的高职理实一体化教学实践[J].中国职业技术教育,2019(2):15-18.
- [6]杨智勇.立德树人视角下创新课堂研究——思想道德修养与法律基础课程教学的探索实践[J].湖南邮电职业技术学院学报,2018(3):101-103.