

岗位英语建模在中职烹饪专业教学的实践探索与成效

文/珠海市第一中等职业学校 刘 明

近年来,无论是企业用人还是技能竞赛都向我们传递一个越来越强烈的信号,那就是中职学校烹饪专业的学生如果想在职场和赛场上有所收获、发展和提升,就必须在学好专业技能的同时切实提高自己的英语水平和综合素质。这就要求我们中职烹饪专业的教师在强化学生技能的同时提高学生的英语水平,特别是想要出国留学的烹饪专业学生,更要切实提高自己在实际工作岗位中运用英语的能力。

基于珠海市第一中等职业学校与新西兰国立北方理工学院合作、烹饪专业与国际接轨的大背景下,本文以中职烹饪专业西餐国际班为教学案例,从中职学校一线英语教师的角度,从开展岗位英语建模面临的实际困难出发,具体介绍了学校开展岗位英语建模的推动和实践做法以及开展岗位英语建模取得的一系列初步成果。

一、岗位英语建模的定义及教学目标定位

岗位英语建模是指英语教师依据课程设计和烹饪专业特点及多年经验积累,收集、归纳、总结出一整套厨房岗位英语,根据厨房常用工具的摆放位置、操作流程等重新建构的一种实用模型。以西餐国际班岗位英语建模为例,英语教师依据西餐专业特点和多年经验积累,收集、归纳、总结出西餐厨房的常用岗位英语,在仿真模拟实训室中重现工作场景,将“手动、眼动”和“嘴动”结合起来,在“做中学、乐中学”的氛围下完成英语教学。中职烹饪专业岗位英语建模的目标定位应该包含两方面含义:既要牢牢把握烹饪专业实训技能的传授效果又要在实训中切实提高学生岗位英语的运用能力,

从而使学生的综合素质得到全面的提升和发展,具体可以定位为“学以致用”即学生经过英语课堂的学习回到厨房里能够用英语表达情感、说出工具、菜品名称或讲解操作流程,具体如图1所示。

二、中职烹饪专业英语课堂试行岗位英语建模教学面临的困难

中职烹饪专业试行岗位英语建模教学,主要面临以下四个方面的困难:一是很多学校没有完善的制度保证和政策倾斜,课程设置和教学方法落后,岗位英语建模的目标模糊、氛围不足,另外,学校开展岗位英语建模的硬件设施落后或不足,影响了英语专业教师的积极性,也得不到烹饪专业教师的认可和配合。二是达到开展岗位英语建模教学水平的教师不多,这些教师既要有一定的厨艺水平和实践经验,又要有扎实的英语基础知识和听说交际能力并且可以灵活地将英语国家的饮食文化、禁忌风俗、风土人情等在教学中穿插讲授。三是烹饪专业学生的生源质量特别是英语水平一直参差不齐,“从头补”还是按照教材“继续上”成为英语教师在教学实践中的两难选择。四是开展岗位英语建模的教学参考资源非常稀少,无论是电教资源还是相关教材等资料几乎都是空白。

三、中职烹饪专业英语课开展岗位英语建模的具体措施和初步实践

从2012年9月份开始,笔者所在学校正式与新西兰国立北方理工学院开展合作,开展岗位英语建模的各方面条件逐步成熟,经过两届学生四年时间的实践探索,取得了一定的成果,现将具体措施和做法分述如下:

1. 以制度和政策做保证,引导和调动教师的积极性

(1) 针对开展岗位英语建模面临的主要困难,我校出台了一系列规章制度,建立激励机制来调动教师的积极性。岗位英语建模对师生都是考验,必须循序渐进,不可操之过急,顺利开展岗位英语建模需要“超级备课”,不仅有“量”的要求还有“质”的内涵,准备岗位英语建模教案犹如撰写一篇英语短剧,除了包含预定的专业授课内容外,还要设想很多英语解释专业词汇和

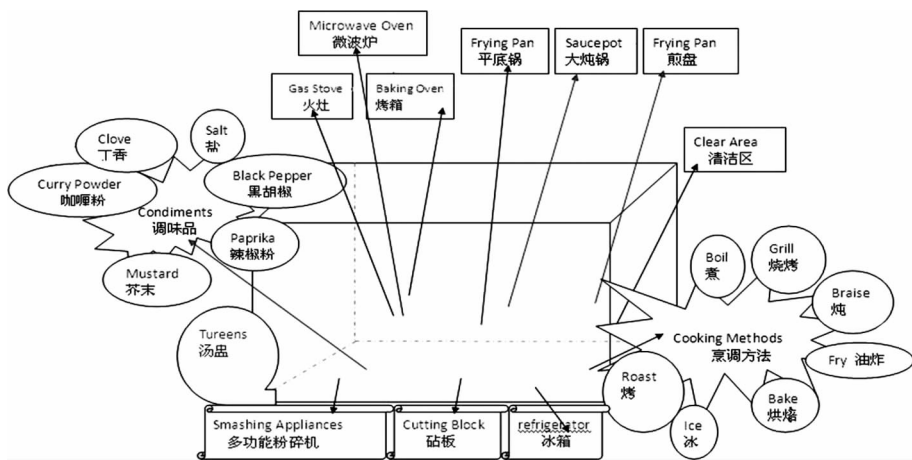


图1 岗位英语建模示意图