

难点,还要熟悉西餐厨房的工具使用特点,相应地,教师的工作量也相当大。鉴于此,在学校层面从制度上对教师工作量进行肯定,能保证教学质量和实际教学效果;另外,加大“双师型”教师培训和企业轮岗制培训,并在考核中予以肯定和激励。

(2) 学校对岗位英语建模教学使用的多媒体英语课件、微课的制作给予财力、人力、物力和制度的保证与支持。西餐厨房岗位英语课件和微课是中职烹饪英语课堂推行岗位英语建模的有利工具,但是制作起来需要设备、精通电脑的技术人员的配合和支持,学校层面的支持,解决了岗位英语建模教学的后顾之忧,极大地提高了烹饪专业英语课堂岗位英语建模相关课件、微课的“质”和“量”。

(3) 岗位英语建模上课环境得到改善。学校不断加大烹饪专业理实一体化实训室硬件设置建设和设备添置,在力所能及的范围内为师生提供了最强大的支持和最好的教育环境,这些都极大地提高了教师开展岗位英语建模的信心和积极性。

2. 发挥名师工作室引领辐射作用,培养岗位英语建模师资队伍

笔者作为邓谦烹饪名师工作室的核心学员经过4年多的学习和成长逐渐成为工作室的骨干教师。工作室是学校教师发展的平台与加速器、学校专业建设与发展的智囊团、专业课程改革的实验室、成果示范辐射的推广站,岗位英语建模主要得到烹饪名师工作室以下三个方面的帮助:

(1) 通过“走出去、请进来”战略模式,工作室不断加大交流,2012年伊始即成立了烹饪专业改革指导委员会。该委员会成员有中国烹饪大师徐丽卿、林壤明,有九位五星级酒店西餐厨房行政总厨,这些行业翘楚、技术能手成为学校开展岗位英语建模教学的智囊团,为教师及学生在观念引领、技术指导、课程设置等方面出谋划策,发挥了重大作用。

(2) 以烹饪名师工作室为平台,以主持人为核心,吸纳了一大批烹饪专业、英语专业的骨干教师及企业技术骨干来校作外聘教师和工作室成员。例如,担任香格里拉大酒店行政总厨的李伟明大师,其凭借扎实的西餐专业技术、流利的烹饪专业英语受到了学生的热烈欢迎。李老师在酒店一线岗位中自学英语成才,同时也体会到了一口流利英语带给他在职场、社交、自信心等方面的极大优势和帮助,类似这样的行业精英在压力中成长的励志故事和成功案例本身就是激励学生学好英语的最好榜样和素材。

(3) 烹饪名师工作室通过自己比较成熟的管理和评价体制,成功地提炼了“岗位英语建模”的理论,提升了岗位英语建模教师的教学能力,为岗位英语建模的开展营造了氛围,提高了岗位英语建模的教学效果。工作室以岗位英语建模为切入点,引导学员们在个人教学实践的兴趣区、课程教材的思考区发现问题、解决问题,开展岗位英语建模成为积极追求新理念、打造新课堂、践行新教育的具体表现,并且在“比、学、赶、超、帮”的氛围

中英语科组教师和烹饪专业教师互相帮助、默契配合,在各级公开课、示范课、社会实践、国际交流等活动中磨练和成长,笔者更是在总结和反思中不断完善岗位英语建模的理论,也收获了相关论文、课题、竞赛等成果。

3. 烹饪专业引领岗位英语建模教学向前发展

岗位英语建模只是一种中职专业英语教学创新模式和建构知识的方法,如果脱离了先进的专业课程设置势必无法长久开展也失去了它的意义和价值。岗位英语建模为课程设置提供了新的思路和方法,课程设置为岗位英语建模明确了育人目标和效果,两者是相辅相成的,具体表现为:

(1) 烹饪专业课程设置引领专业逐步达到了四个对接。专业课程设置与企业的岗位设置对接;教学内容与酒店岗位要求对接;教学过程与工作场景对接;技能考证与职业资格要求对接。这四个对接的逐步落实过程也是岗位英语建模逐渐推广开来和收获的过程。

(2) 岗位英语建模促使烹饪专业课程设置初步实现与国际接轨。通过加大招生宣传,我校西餐国际班学生的英语入学成绩不断提高,这也极大地提高了教师开展岗位英语建模的自信和成就感。西餐国际班率先推行与新西兰接轨的课程学分互认,将新方测试学生需考的西餐烹饪专业术语1000个词汇及日常交际用语500句引入到两年四个学期的课程中,有的放矢的教学使得烹饪专业西餐方向的2个国际班在2015、2016两年期间先后有7名同学通过新西兰国立北方理工学院举行的雅思同等级别英语考试并顺利赴新留学。

四、中职烹饪专业英语课开展岗位英语建模取得的成果

通过几年的摸索和实践,我校的烹饪专业英语课开展岗位英语建模积累了一定的经验,取得了一定的成果。

1. 打造了更自信优秀的师生团队

为推行岗位英语建模,在“专业教师英语化、英语教师专业化”的理念下,学校层面共开展35人次的“双师型”教师培训、5人次的国家级青年教师企业顶岗实习培训;在上级部门的大力关怀和支持下,2014年暑假新西兰国立北方理工学院特派外教到校对岗位英语建模22名相关教师开展针对性的教学能力提升培训,2015年暑假由校级领导带队,岗位英语建模教师团队赴广州白云工商高级技工学校参加为期一个月的教师教学专业能力提升培训;2015年4月学校烹饪专业师生与新西兰享有“头厨”荣誉的大师及其他外国厨艺人才开展厨艺切磋和交流,我校师生的大气和专业特别是烹饪专业英语水平受到了国际友人的肯定和赞赏。

2. 教学教研成绩突出,技能竞赛硕果累累

(1) 岗位英语骨干教师围绕开展岗位英语建模申报的省级课题《微课在中职烹饪粤菜的实训实践与研究》于2015年7月顺利结题,成果获得省三等奖,共拍摄了近40集微课教学视频,并在市级相关赛课中获一等奖4个、二等奖8个;省