高年级智力障碍学生的烹饪教学

文/广州市番禺区培智学校　张　艳

对残疾儿童少年进行特殊教育的目的之一就是培养他们独立生活、适应社会的能力，而培养“食”的能力是他们独立生活、适应社会的重要基础。当前国内培智学校正由九年义务教育逐渐向两头延伸，即向前延伸到幼儿教育，向后延伸到职业教育。而在智障生的职业教育中，烹饪教学是重头戏。因此，在培智学校义务教育阶段的后三年（高年级），对智障生开展烹饪教学，实现从基础的职前教育到职业教育的过渡尤为重要。

近三年来，笔者对任教班级的15名高年级智障生开展烹饪教学，总结出高年级智障生烹饪教学的功能、内容和策略。

一、高年级智障生烹饪教学的功能

1. 有助于学生掌握基本的生存技能

当前，培智教育的基本导向是促使智障生有品质地生活，而基本的生存能力是有品质生活的前提。智障生基本的生存能力包含衣、食、住、行等能力。因此，对高年级智障生进行烹饪教学，有助于他们掌握“食”这个最基本的生存技能，从而保障他们的生活品质。

2. 为中等职业教育的烹饪技能训练做好准备

《中国残疾人事业“十五”计划纲要》明确指出，特殊教育学校要“适应劳动力市场需求，大力开展残疾人职业教育”。教育部关于“十五”期间《进一步推进特殊教育改革和发展的意见》中也提出，要充分利用教育资源，发展残疾人高中阶段教育，坚持以职业教育为主，通过教育使学生具备良好的职业道德和比较熟练的职业技能，提高他们平等参与社会生活的能力。近年来，智障生的职业教育得到了长足的发展。因此，对高年级智障生进行烹饪教学，有助于实现特殊教育与中等职业教育的有效衔接。

二、高年级智障生烹饪教学的内容

1. 从学生的兴趣中来

兴趣是最好的老师。去年，本班拟开展一个单元主题，进行“我的休闲我做主——点心篇”主题规划时，我先对全班学生进行测验，询问他们：“如果大家要为自己准备点心，你最喜欢吃的点心是什么呢？”本班学生大部分是广州本地人，选择的基本是本地风味小吃，如鸡蛋糕、红豆糕、马蹄糕等。于是，根据学生的兴趣，我选择了“蒸糕”作为具体的教学内容。

2. 从学生的实际生活需要中来

在本班近三年的教学实践中，我们陆续收到家长们的反馈意见，大部分家长都希望，学生在家长外出时能独立解决一顿饭的问题；对于部分程度较好的学生，家长甚至希望他们能为全家人准备一餐的饭菜。为满足学生的实际生活需要，同时结合他们的实际能力，我以“鸡蛋的常见做法”为主题，由易到难依次确定了“煮鸡蛋”“蒸水蛋”“炒鸡蛋”“西红柿炒蛋”等一系列的教学活动，让学生能完成简单的煮食事务。

三、高年级智障生烹饪教学的策略

1. 分析教学内容，借助儿歌熟记步骤

任务分析法，也叫工作分析法，是对特定的、复杂的学习行为或技能进行分析、评定的一种方法，以帮助学生逐步、有效地掌握该行为或技能。对智障生进行烹饪技能教学，首先要对教学内容进行任务分析，依此确定哪项程序是教学起点，哪些程序是教学重难点。

如教学“西红柿炒蛋”这一技能，我用任务分析法把其划分为6项大程序、19项小程序，如下表所示。

表1　西红柿炒蛋的程序

大程序	小程序
1. 操作前准备	（1）穿戴围裙、卫生帽
	（2）洗手
	（3）拿取所需食材
	（4）选取烹饪用具
2. 清洗原材料	（1）洗西红柿
	（2）洗鸡蛋
3. 切原材料	（1）切西红柿
	（2）打鸡蛋
4. 炒前准备	（1）调料准备
	（2）烹饪用具准备
	（3）原材料准备
5. 炒制	（1）放油
	（2）放盐
	（3）炒鸡蛋
	（4）炒西红柿
	（5）合炒
6. 清洗整理	（1）用具清洗
	（2）操作台整理
	（3）调料归位