

此外, 我们还将部分难点程序编成朗朗上口的儿歌, 方便学生边记忆边操作。以“蒸鸡蛋糕”为例, 儿歌的具体内容如下: “准备好材料, 鸡蛋打入盆。先放白砂糖, 再放入牛奶, 再放花生油, 再放发糕粉。搅拌至均匀, 水开隔水蒸。三十分钟后, 吃到鸡蛋糕。”又如煎鸡蛋: “炒锅洗干净, 煤气炉上放, 碗盘准备好, 放在锅旁边, 鸡蛋洗干净, 敲开倒入碗。慢慢开小火, 倒进两圈油, 油冒泡后放鸡蛋, 锅铲轻轻铲四周, 闻到香味翻过来, 一分钟后铲进盘。”

2. 生活情境实践活动, 家校紧密合作训练

烹饪科是一门实践性很强的学科, 可以说, 实践教学是烹饪教学的核心。同时, 鉴于智障生抽象思维能力较差, 单纯的说教、视觉刺激很难达成较好的教学效果, 我及时转变教学模式, 以生活情境为载体, 以实践活动为导向, 规划高年级智障生的烹饪主题。

例如, 我要求寄宿学生暂停饭堂的一餐, 让他们在学校烹调室通过自己的劳动真正解决自己的一餐。当学生学习完“西红柿炒蛋”的烹饪技能后, 他们饭餐的主要菜式就是西红柿炒蛋。这样的做法能让学生在真实的生活情境中熟练掌握烹饪技能, 提高自我服务的品质。

又如我特地为学生创造劳动机会, 安排他们到饭堂帮师傅们完成洗菜、切菜、炒菜等烹饪工作, 让他们在反复实践活动中熟练了技能。

我布置给学生的家庭作业往往是“请为你的家人准备一顿早餐; 请为你的家人炒一道菜”等。对于家长, 我也会通过电话、短信、家长联系簿等形式告知学生在校的学习内容, 请他们配合, 给学生一个展现的机会。我们相信, 家校紧密

合作, 才能更好地锻炼学生的烹饪技能。

3. 遵循技能训练流程, 示范模仿操作应用

学生的操作技能形成要经历四个阶段: 操作的定向、操作的模仿、操作的整合和操作的熟练; 教师可采用“示范——模仿——操作——应用”的技能训练流程。实践证明, 只有遵循这种技能训练流程, 学生的烹饪技能才能真正形成。

正确规范的示范有利于学生建立起操作活动的定向印象, 即了解“做什么”“分几步”“如何做”。如学生在学习“蒸包子”这一技能时, 先观看录像或教师的实操, 从整体上了解蒸包子的整个过程。

在模仿阶段, 学生要仿效特定的动作方式或行为模式。如学生在练习刀工时, 先模仿练习切报纸, 待熟练后才练习切实物。模仿的量必须足够, 才能顺利进入下一流程的学习。在操作阶段, 学生要整合部分技能, 建立各技能间的动态联系。如学习西红柿炒蛋, 学生要整合洗、切、炒的技能; 而在应用阶段, 教师要尽量创造真实的生活情境, 让学生利用烹饪技能解决自己的饮食, 从而养成常规习惯。

4. 善用辅具资源支持, 坚持个体差异教学

智障生个体之间存在较大差异, 为了更好在烹饪教学中照顾不同智障生的能力, 我们要善用各种辅具资源, 支持他们掌握一定的操作技能。

替代性辅具。替代性辅具是指市场上已经出现的烹饪工具, 有助于以简单的操作替代复杂的操作。例如, 有的学生手眼协调能力较差, 不能捏紧饺子皮, 导致饺子馅露出来, 我使用市场上的饺子器来帮助他们捏紧; 还有的学生刀工较差, 不能切出均匀的土豆丝、胡萝

卜丝, 我使用刨刀来代替菜刀, 这样既保证了学生的安全, 又能帮助他们完成了学习任务; 还有的学生难以使用菜刀制作蒜末, 我使用不锈钢捣盅来代替。学生只要具备了抓握的能力, 就能顺利捣出蒜末。

提示性辅具。提示性辅具包括量杯、定时器等。例如, 量杯能提示学生掌握食材的量, 又如定时器能使学生较好掌握时间, 以免遗忘或把握不准。这在他们蒸煮食物(特别是蒸煮较长时间的食物)时显得尤为重要。

量身定做的辅具。很多时候, 我们难以在市场上买到现成的辅具, 需要为学生量身定做合适的辅具。如我班有一名学生无法运用前三指捏勺子放盐入锅, 于是, 我用矿泉水瓶制作了放盐器, 在瓶盖上用针钻孔。学生只需握住瓶并前后甩动瓶子, 就能顺利放盐入锅。还有部分学生在打鸡蛋时不能很好掌握打蛋的力度, 经常将鸡蛋捏碎才可打出鸡蛋, 既不卫生又费时费力。针对这种情况, 我将筷子削尖, 首先让学生将鸡蛋刺出孔, 然后沿着孔剥开蛋壳, 打出鸡蛋。手部能力相对较好的学生选用较轻的竹筷子打蛋; 手部能力相对较差的学生则选用较重的铁筷子打蛋。

责任编辑 黄博彦

