

构建“111N4”直播教学常态化模式，提升技能课程线上教学质量

江苏食品药品职业技术学院 尹恣强

为高质量落实教育部“停课不停教，停课不停学”任务要求，落实“立德树人”根本任务，充分发挥线上教学功能，打造“网上金课”。江苏食品药品职业技术学院《淮扬名菜制作》课程团队始终贯彻学校“线下搬线上，教学质量不下降”的教学要求，围绕该课程内容以实践操作为主的特点，着力解决技能类课程线上教学存在的困难和教学质量整体不高的现实问题，积极开展课程思政改革，在实践中构建了“111N4”线上直播教学模式，即布置1个场景，传授1项技能，要求1点创新，培养N种素养，实现4结合（线上与线下相结合、立德与尚能相结合、实践与创新相结合、课堂教学评价与家长评价相结合）。

一、教学时间碎片化，线上线下相结合，保证实践教学质量

《淮扬名菜制作》是烹调工艺与营养专业的核心课程，要求学生具备32种淮扬代表菜肴的制作能力，线下教学一般采用知识讲解和教师示范（4课时）+学生训练和点评（4课时）模式。采用线上直播教学模式后，为营造良好的教学氛围，教学团队充分利用自有条件，精心布置了实践教学场景，将厨房变课堂。针对学生训练环节，教学团队将教学时间碎片化，学生训练环节从线上搬至线下，充分利用学生午餐和晚餐时间，要求学生为家庭制作当天的教学菜品和训练环节结合。学生对制作菜品拍照用于线上学生互评和教师点评，线下家长品尝点评，保证了学生充足的训练时间和课堂实践教学质量。



二、深入挖掘思政元素，因势利导，培养学生文化素养、职业素养、传统美德

为培养学生良好的职业素质和传统美德，教学团队按照有效性、针对性、典型性的原则深入挖掘N种思政元素。一种是借用古诗词、历史典故等传统文化元素，如通过“东坡肉”菜名由来的典故来引导学生树立“感恩”和“军民鱼水情”的家国情怀。如引用苏东坡《猪肉颂》中“净洗锅，少着水，柴头罨烟焰不起。待它自熟莫催它，火候足时它自美”的诗词，来概括“东坡肉”的制作方法，从而引发学生联想宋朝的苏东坡是如何烹饪东坡肉的？一种是大师风采元素，如引用奥林匹克烹饪大赛、全国烹饪技能大赛等大赛获奖者的成功经历引导学生理解规范意识、职业标准、职业道德和“铸造匠心”的重要性；另一种是亲身现场经历性思政元素，如通过让学生承担一家三餐的制作任务，在提高技能的同时，亲身体会正确的家庭观和价值观，懂得感恩。如通过淮扬名菜“文思豆腐羹”的制作技艺，让学生亲身体会淮扬菜传统技艺的精髓和追求极致的匠人精神。



三、学生扮演教学助理，促思考和创新，确保学生线上学习积极性

与线下教学相比，由于学生注意力不集中而影响教学效果的问题在线上教学过程中更为突出。教师线上授课无法像线下授课那样把控课堂纪律，师生互动性较差，学生学习积极性不高。针对这一突出问题，除利用“智慧职教”课程网站，添加线上课中活动如“头脑风暴、投票、讨论”等活动外，充分采用直播平台“钉钉”的连麦功能，让学生扮演课堂教学助理，真正融入到课堂教学活动中去。学生完成课前预习工作，与老师连麦后，会主动向老师提出“这道菜摆盘时是否可以加入三色堇或者薄荷？”、“红曲米是否可以用南乳汁代替？”等菜品创新问题，将学习的决定权从教

师转移给学生，真正做到教学相长。



四、线上学生互评和教师点评，线下家长评价，保质量

针对学生制作的菜品，线上评价比线下评价更有优势。常规线下评价采用教师点评为主，学生互评为辅的形式。教师点评，学生改进，存在教师“一言堂”的现象。线上评价则增加了家长评价环节，家长以“父母”、“消费者”的身份评价子女课堂的学习效果、菜肴制作的水准，避免了线下点评的局限性。三方联动，三线点评，共保课堂教学效果，提高学生课堂学习质量。



五、教改探索与实践引发各方关注

自开展“111N4”直播教学以来，受到学生和家長一致好评，也受到《中国高职高专教育网》、《光明网》、《中国青年报》和《学习强国》等媒体普遍关注和报道，引发了关于技能直播可否常态化等问题和职业教育的若干思考，这既是对该教学模式的肯定，也是一种鞭策，课程团队将按照学校总体要求，一如既往，不断践行直播教学常态化，加大课程思政改革，培养德技双馨的高质量烹饪高职人才。

