

中职烹饪英语教学中广西地方民俗文化渗透的探索与实践*

刘冬琼

(广西工业技师学院 广西南宁 530000)

摘要: 本文就广西区域办学特色,以广西地方民俗文化为切入点,结合对实物直观教学法、情境教学法、分层教学法等教学方法的研究,探索中职烹饪英语教学中渗透广西地方民俗文化的教学策略,实现广西中职学校烹饪专业英语课程教学目标和育人目标两育并举的现实意义。

关键词: 广西区域办学特色 民俗文化 中职烹饪英语教学

中图分类号: G710 **文献标识码:** A

DOI: 10.12218/j.issn.2095-4743.2022.52.079

中职教育作为培养职业人才的主阵地,《新英语课程标准》提及课程理念“在以学生职业发展为本、以服务为宗旨、以就业为导向、以能力为本位的思想指导下,根据专业、职业发展的需要,突出实用性。”中职英语课程应体现培养学生运用英语知识解决实际问题的能力;在教授核心基础知识的前提下,应注重基本技能的训练,为学生能够进行日常英语交际交流,突出交流性,从而达到新英语课程标准的教学目标。

结合当下“课程思政”理念的提出,应将“立德树人”作为教育根本任务。职业教育中,“应坚持德技并修、育训结合,把德育教育融入课堂教学等各个环节中”。英语课程属于人文型学科,意味着英语课程非常适合与思政思想相融合,通过英语课程中融入广西地方民俗文化,推进英语课程的课程思政改革,培育学生家乡情怀,提升民族文化的自豪感,传承文化自信,增强学生对文化的认同,进而实现新时期下中职学校烹饪专业英语课程的育人目标。

一、现状以及可行性分析

根据课题组前期调研报告成果《浅析中职烹饪英语教学现状及探索在中职烹饪英语教学中融入广西地方民俗文化的可行性》,现将调研结果分三部分总结如下:

(一) 广西中职学校烹饪专业英语教学现状

1. 广西中职烹饪专业学生基础差,学习习惯差,学习态度不端正,意志薄弱。英语学习缺乏积极性和主动性,不注重英语学习,只注重自身烹饪专业学习。特别是英语口语表达能力极差,“哑巴英语”的情况触目皆是。

2. 广西中职烹饪专业教学的英语教师具备完善的英语专业知识储备,但欠缺对烹饪专业的了解,无法构建烹饪专业与英语技能应用相交融的知识架构,致使英语教学无法为专业服务,也难以帮助学生更好地适应未来的工作岗位。

3. 广西中职学校烹饪专业英语课程教学目标、课程设置、

教材选用不合理,教学方式单一落后,与社会行业、企业需求脱轨,跟不上时代的发展。具体体现于教学目标不切实际,课程设置专业性及针对性不强,教材与专业实际结合度较低,教学方法一成不变,课堂活动缺乏吸引力,学生课堂参与度低。英语课程中重视理论知识的传授,而忽略为重要的“听说”实际应用能力的培养,与“具有一定的英语沟通交流能力”这一行业企业对人才的需求大相径庭。

(二) 广西中职学校烹饪专业学生应具备英语能力的就业需求与导向

伴随着中国—东盟自由贸易区的建成、广西北部湾经济区的建设等,标志着广西的国际化进程不断加快。广西烹饪专业的文化与技术的中西方交流也在不断增多。外籍主厨、外籍管理人员在广西中高端酒店、饭店已属平常。同时饮食烹饪文化作为一个最受关注的外宣渠道,外籍宾客的接待更是烹饪专业的日常工作。

因此越是高端的酒店、饭店越需要具备有一定英语交流能力的员工,然而现在大部分烹饪专业学生的英语技能水平远远达不到企业的要求,英语技能水平很大程度上制约了烹饪专业学生职业生涯的发展。作为烹饪专业学生只有提高英语水平,才能更好适应行业的发展,适应市场的需求,得到更好的职业发展。

(三) 在中职烹饪英语教学中融入广西地方民俗文化的可行性分析

烹饪专业学生应是广西民俗地方饮食文化的第一传播人,对广西地方民俗文化的传承有着义不容辞的责任。根据广西地方民俗文化在学生中的传播普及现状调查显示,广西地方民俗文化,特别是饮食文化在广西中职学校烹饪专业学生中被认可度高,但普及度不高。大部分学生具有一定的家乡情怀、民族自豪感,对家乡文化感到自豪,但认识不清晰,

*基金项目:2021年度广西工业技师学院教育教学改革研究项目(课题编号:GXGYJS202111)《中职烹饪英语教学中广西地方民俗文化渗透的探索与实践》研究成果。

不知道如何介绍宣扬家乡优秀的民俗文化，学生的情感需要进一步地提炼升华。学校作为文化教育的主阵地应注重培养学生的民族、家乡文化意识，增强学生传播家乡优秀文化的能力，从而实现提高学生的思想道德修养和文化的育人目标。

在中职烹饪专业英语课程中融入广西地方民俗文化，建构英语学习与烹饪专业的知识桥梁，充实教学内容，丰富教学方法，提高学生对英语学习的吸引力，增强烹饪英语的实用性，培养学生的家乡情怀，民族文化意识，从而达到实现英语课程教学目标和育人目标的重要意义。

二、中职烹饪英语教学中渗透广西地方民俗文化的教学策略

（一）更新教学理念，明确教学目标，实现育人目标

1.更新教学理念

随着中职教育不断改革，中职英语教师应及时更新教学理念，树立以学生的综合职业素质全面发展为导向，结合就业需求，为专业服务、促专业发展的教学理念。

2.明确教学目标

根据 ESP (English for Specific Purposes, 专门用途英语) 教学理念，英语课程教学目标应结合学科及专业进行融合、实用性的教育。在中职烹饪专业英语教学中，英语教师必须明确烹饪专业学生特点和就业需求，并将这些特点和需求结合起来，设计出相应的英语能力的教学目标，将教学的重点放在学习基础知识、提高职业技能和培养职业精神上，最终培养出社会行业、企业所需的专业烹饪技术人才。

例如，以广西地方民俗文化为背景，教授英语基础知识时，教师还要将学生的专业类型和岗位结合起来，即让学生了解广西地方民俗文化背景知识，掌握基础性的烹饪专业英语词汇，具备日常英语交流与接待能力，能够自行阅读与设计英语菜单，并能用英语熟练解说各种食物的烹饪制作过程等，使学生能够有效地将英语知识和专业岗位相匹配，以实现英语教学、岗位要求以及思想育人的统一。

（二）更新教学内容，创新教学方法，丰富教学活动，以正向激励为导向的考核评价方式，以激发学生的学习积极性

中职烹饪学生对英语学习比较抵触，学习积极性较差，面对这样的学生情况、陈旧的教学内容、单一的教学方法、枯燥的教学课堂会严重影响学生英语学习的效果。为了提高烹饪专业学生的英语学习兴趣，教师要积极收集学生感兴趣的英语教学素材，努力创新英语教学方法，尽可能地让课堂活跃起来。

1.更新教学内容

烹饪专业英语教材的选择应结合烹饪行业的特点与实际需求，尽量选择英语基础适用版本，教材应突出基础性、实

用性，具备针对性，注重英语交流技能的特点。

同时，烹饪专业英语教师应考虑学生学情，对所选择烹饪专业英语教材的教学内容进行筛选、设计、整合。将广西地方民俗文化渗透到教学内容中，教授家乡民俗文化知识，提升民族家乡自豪感，增加学生学习英语的兴趣。

例如，在中等职业教育烹饪专业教材《烹饪厨房英语》中 Unit2 水果这一单元的学习中，广西作为亚热带地区，盛产许多知名的水果，可由此为切入点，重点介绍广西的特色水果龙眼 (longan)、芒果 (mango)、荔枝 (litchi) 等英文单词的学习，如何描述这些水果的形状、味道等，丰富原有的教材内容，增强教学内容的趣味性和实际应用性，从而提高学生的英语学习兴趣。

2.创新教学方法

下面将以较为常用的实物直观教学法、情境教学法在中职烹饪英语教学中广西地方民俗文化渗透如何进行教学展开举例介绍。

（1）实物巧用，高效教学方法——实物直观教学法

通过实物直观形象的特点，打造生动有趣的学习氛围，激发学生表达和运用的内驱力，帮助学生提高英语学习积极性。

教师通过创设厨房式课堂，即将在烹饪专业学习中常用的器具、食材搬到英语课堂中，借助烹饪器具、食材等实物进行直观教学，能够很好地吸引学生的注意力，而且有利于建立学生英语思维的能力。

例如，在英语课堂中，准备常用的厨具，食材单词卡，教师一边展示实物 Wok (炒锅)，一手出示单词卡，看到单词卡，学生就马上明白这个新单词的意思，随后再利用实物反复练习单词的音、形、义。当学生再次看到这个实物，学生就能识记对应的单词，从义—音—形，再从形—音—义，通过实物教学，提高学生学习效率，让烹饪专业学生在英语学习的同时也能与专业学习进行联系。学生将在往后专业学习中学会主动思考这个器具、食材用英文如何表达，从而调动学生学习英语的主动性。

（2）如临其境，生动教学方法——情境教学法

情境教学法，就是“根据学生的特点和心理特征，让学生置身于真实语境中来学习语言”。这种情境教学，它把抽象化为直观，把刻板化为生动，能激发学生学习的积极性，培养他们的学习兴趣，使他们会探索、会学习、会运用英语。

在传统英语对话的学习，一般先由教师讲解、教读，然后学生跟读、结对练习，这样的教学方法更多是关注单词、句子读音发音是否标准、流畅，而对于所学对话的应用情境，或情境改编对话并不了解。在情境教学中，通过创设具体的烹饪工作情境中展开对话学习，然后让学生根据这一情境自

主编写英语对话,教师对学生的成果进行修改与指导,最后让学生练习所编写的这些英语对话,并在全班同学面前进行展示。

情境教学法在中职烹饪英语教学中广西地方民俗文化渗透教学,由教师根据教学目标、教学内容,设计广西地方民俗文化的情境,让学生在广西地方民俗文化的情境中在学习。

例如:广西人民爱吃糯米(sticky rice)类食物,特别是节庆仪式更少不了由糯米制作而成的糍粑(glutinous rice cake)、粽子(zongzi)等食物。以广西传统食品糍粑制作工艺为知识文化学习背景,创设制作糍粑的工作场景,教师通过展示制作糍粑的石磨盘(millstone)、簸箕(dustpan)、蒸笼(Steamer)等器具以及粽叶(reedleaves)、绿豆(mung bean)等食材,然后通过简单的英文对话对制作流程进行描述,让学生模拟制作糍粑的过程,同时进行英语学习。学习了解糍粑制作流程工艺的同时,提升了英语能力,为将来工作中传播广西地方民俗饮食文化打下基础。

3.丰富教学活动,以学生为主体开展课堂教学活动

在中职英语课堂中“老师问,学生答”的传统教学活动已不能满足学生的需要,特别是烹饪专业英语教学中,教师的上课情绪必须时刻保持饱满,通过生动有趣、方式多样的教学方法推进教学,激发学习兴趣,提高学习的主动性,使学生能积极地投入到学习中去并能真切地感到学习英语的快乐。

例如,通过翻转课堂模式,以教师为主导、学生为主体的课堂,采用小组竞赛、个人积分争夺、抢分游戏、抽奖等丰富有趣的教学活动使学生有更多机会参与到课堂中,鼓励更多的学生加入对话和小组学习活动中。活跃课堂的氛围,不断挖掘学生学习英语的内驱力,帮助学生培养学习毅力,逐步养成自觉学习的习惯。

4.以正向激励为导向的考核评价方式

中职生内心自卑,对学习缺乏信心,整体英语水平偏低。因此,考核评价应以正向激励为导向,以鼓励性评价为主。结合科学的评价方式,将过程性评价与结果性评价相结合,突出过程性评价,在考核评价中更多地关注学生的学习态度、学习习惯、实际应用能力、职业综合能力等方面。

例如,考核评价以学生的英语日常学习表现为主要评价部分,调高平时成绩在最终成绩中所占比例,取消纸质试卷期末考试形式,以突出英语沟通交流能力的口语为主、职业应用能力测试等方式作为期末考核的形式,从而调动学生学习英语的积极性。

三、促进双师型教师发展,增强烹饪专业师资力量

教育部在《中等职业学校教师专业标准(试行)》(2013)中提出建立“双师型”中等职业学校高素质教师队伍建设标

准体系。“双师型”教师是指具有所教学科的基本理论知识,以及实践经验或专业技能,能够开展教学和科研工作的教师。

在职业教育中,提倡“双师型”教师培训目的是使教师有能力结合企业的人才需求有针对性地开展教学实践,加强对学生综合能力和素质的培养,让他们真正能适应社会的需求。

中职烹饪专业英语更注重实用性,这就要求从事烹饪专业英语教学的英语教师不仅要具备良好的英语知识和教学水平,还要具备一定的烹饪专业、岗位、职业知识,充分了解学生专业,挖掘学生学习英语的动机和兴趣,在教学过程中把学生烹饪专业和英语课程学习相互融合,鼓励学生运用英语为自己专业服务,促进专业发展。

例如,中职烹饪专业英语教师通过参加烹饪专业教研会议学习,虚心向烹饪专业教师交流学习,与烹饪专业教师同堂开展协同教学,深入企业了解学生工作流程、岗位要求等方式途径不断学习提高英语教师的烹饪专业实践能力,并将其运用到英语教学当中,从而促进学生专业实践能力得以发展。

结语

综上所述,在中职学校烹饪专业英语教学中渗透广西地方民俗文化的教学策略,为实现提高中职烹饪专业英语教学质量、提升烹饪专业学生英语学习的实用性、交流性,并同时实现中职烹饪专业英语课程思政育人目标、培养学生的家乡情怀、树立民族文化自信意识、提高学生的思想道德修养和文化提供了教学新思路。

参考文献

- [1]郭风伟.基于就业导向下的中等职业学校英语教学研究[J].海外英语,2019(15):78-79.
- [2]张李.基于就业导向下的中职烹饪专业英语教学研究[J].校园英语,2020(07):63.
- [3]邵明珠.基于就业导向下的中职英语教学改革——以烹饪学为例[J].考试周刊,2017(97):130.
- [4]贾颖丽.浅谈如何提高职业学校英语教学的实用性[J].才智,2016(11):142.
- [5]郭少珍.中职烹饪专业英语教学有效性的探究[J].现代职业教育,2016(32):138.
- [6]韩杰.中职烹饪专业英语教学实践与探究[J].职教通讯,2012(36):49-51.
- [7]孟冬梅.中职英语教学与专业课教学之整合[J].职业教育研究,2011(01):77.
- [8]车霞.如何提高学生的英语交际能力——以中职学校烹饪专业为例[J].英语教师,2015,15(15):72-74.