

聚力同行 研思共进

——淮安市职业教育餐饮教科研中心组教学研讨活动在我校举行

近日，淮安市职业教育餐饮教科研中心组教学研讨活动在我校举行。市餐饮教科研中心组全体成员及骨干教师、我校教科室负责人、烹饪专业骨干教师代表参加研讨。活动由校党委委员、教务处主任徐茂春主持。



活动伊始，中心教研组副组长、涟水中专党委委员、副校长林海明开设题为《名师引领，促进学校中餐烹饪学科建设》专题讲座。他凭借深厚的专业知识，深入剖析了当前中餐烹饪学科建设中面临的机遇与挑战。他强调，在职业教育快速发展的今天，中餐烹饪学科建设要紧密结合市场需求，

注重培养学生的实践能力和创新精神。他分享了许多所在中餐烹饪学科建设方面取得显著成效的院校经验，从课程体系优化、师资队伍建设、实训基地打造等多个维度提出了切实可行的建议。



随后，我校高庆昌老师开设了一堂生动有趣的公开课《平桥豆腐》。高老师以精湛的厨艺和生动的教学语言，生动展示这道经典淮扬菜的制作过程。他从食材的挑选与处理，到调料的精准搭配，再到火候的巧妙掌握，每一个步骤都讲解得细致入微。在实践操作环节，教师亲自示范，学生们积极参与，课堂气氛热烈而活跃。通过这堂公开课，学生们不仅学到了平桥豆腐的制作技巧，更深刻体会到了中餐烹饪文化的博大精深。评课环节中，教师们也纷纷表示，这种理论

与实践相结合的教学方式值得借鉴和学习。



最后，中心教研组组长、淮阴商校孙传虎组长对本次活动进行了总结，并对下阶段中心教研组的主要工作进行了详细布置。他指出，本次活动内容丰富、形式多样，达到了预期的效果，为全市职业学校之间的交流与合作搭建了良好的平台。下阶段，中心教研组将围绕中餐烹饪专业教学资源库建设、教师教学能力提升、学生技能竞赛组织等方面开展一系列工作。



此次教学研讨活动的成功举办，为餐饮专业教师提供了一个学习交流的机会，更加有力地促进了我校中餐烹饪学科的建设与发展。

（供稿：教科室 王婷）