

高职烹饪专业课程与课程思政的融合模式探究

叶小文

(广东环境保护工程职业学院, 广东 佛山 528216)

摘要:在立德树人背景下,高职院校要注重挖掘专业课程教学与课程思政之间的联系,充分发挥各学科教学的思政教育功能,以此取得良好教学效果。烹饪专业的实践性与综合性教学,教师要注重挖掘课程中的思政元素,以此构建出完善的课程思政知识体系,培养学生优良思想品质,助力学生全面发展。基于此,本文针对高职烹饪专业课程思政建设问题进行分析,并提出相应的解决方案,以此助力课程思政效果提升,促进学生专业技能与品质品德的多重提升。

关键词:高职;烹饪专业;课程思政;教学改革

2020年,教育部引发的《高等学校课程思政建设指导纲要》中明确提出要依据课程分类和课程设置情况,有计划、有步骤地推进专业课程思政工作。“课程思政”是高职院校推进思政教育改革工作的有义之举,是当下教育改革的突破口,将其有效融入到烹饪专业教学是高职院校开展思政教育工作的重要抓手。对此,烹饪专业教师要注重深化课程思政理解,汲取课程思政经验,积极探索课程思政实践路径,发挥烹饪专业思政教育功能。

一、高职院校烹饪专业开展课程思政教学改革所面临的困境

课程思政是思政教育,在专业教学领域更为广泛的渗透,是推进立德树人教学改革之应然之意。但就目前而言,高职院校烹饪专业在开展课程思政教学改革中仍面临诸多困境,主要体现在以下方面:一是师资队伍建设不足。师资队伍是支撑课程思政教学改革的关键力量,但高职院校烹饪专业教师存在着对思想政治工作认识不足和自身育人水平不足等问题,使得课程思政推进困难。课程思政对教师的能力提出了较高的要求,需要其具备丰富的实践教学经验与高尚的德育水平,能够围绕学生发展渗透思政教育。但目前烹饪专业教师队伍建设不足,多数实训教师来自企业后厨,他们往往具备丰富的实践技能,缺乏相应的理论知识储备,难以有效应对课程思政建设要求,无法实现烹饪课程的价值引领作用。这就使得教师在教学过程中过于关注烹饪知识点与技能的教学,反而忽略了对教材思政元素的挖掘与应用。二是课程思政与课程建设融合不足。课程思政融入专业人才培养方案与课程建设是落实思政教学改革的关键所在,若缺少良好的课程建设,则难以切实发挥课程思政功能。课程思政是一种教育理念,需要与课程教学有效融合,但目前烹饪专业在教学工作与课程建设中缺乏对思政元素的融入,思政教师也尚未参与人才培养方案的修订,使得思政建设与课程教学处于各自为政的状态。三是课程思政教学评价不足。教学评价对提升课程思政效果具有重要作用,但在实际教学中面临着无法有效融入教学评价的窘境。比如教师缺乏对课程思政目标达成情况的有效评价,过于关注学业成绩与学业成果产出等内容的评价。在课程思政评价工作中,教师多以融入思政元素情况来判断课程思政建设效果,缺乏对课程思政改革情况的全面评估,不利于课程思政有效推进。

二、新时代环境下高职烹饪专业课程与课程思政融合的重要价值

在新时代环境下,高职烹饪专业课程教学与课程思政有效融合,能够激发课程思政活力,此过程具有重要价值,主要体现在以下方面:一是有利于完善高职思政教育体系。课程思政能够有效优化高职学校的思政教育体系,对促进课程教学创新与完善思政教育体系具有积极作用。在实际教学过程中,教师围绕课程思

政理念,深入挖掘烹饪专业的思政元素,构建出较为系统化的教学内容,引导学生在探究烹饪专业课程知识的同时,能够学习更多与专业相关的思政知识,培养学生优良品质,帮助学生树立正确的思想价值观念。课程思政元素的融入能够有效增强知识深度,提升学生的综合素养,为其未来就业与发展奠定良好基础。二是有利于推动思政教育良好发展。课程思政是高职院校落实思政教育改革的重要举措,其确保理论教育与实践教育的有效融合,发挥专业课程的育人功能,推动思政教育的特色化发展。教师通过对饮食文化、传统文化等元素的融入,帮助学生了解烹饪的发展历史,促使学生站在更加全面的角度认识烹饪,以此提升学生的文化意识与文化素养,增强学生文化自信,调动学生专业学习积极性。三是有利于促进学生全面发展。课程思政体现专业教学与思政教育的有效融合,能够让学生在学习专业技能的同时,培养学生良好品质,将学生培养为德才兼备的优质人才。例如在烹饪专业教学中,教师可融入烹饪工匠精神,引导学生以严谨认真的态度对待烹饪工作,严格按照烹饪制作标准开展实践,以此培养学生良好的职业品质与职业习惯。

三、高职院校烹饪专业课程与课程思政融合的实践教学路径

(一)加强教师队伍建设,创新课程思政教学理念

理念是行为的先导,高职院校要注重积极转变烹饪专业课程教师的教学理念,强化教师队伍建设,以此夯实课程思政建设基础。首先,组建课程思政小组。为有效实施课程,思政建设学校可组建思政教育工作领导小组,充分发挥领导小组的顶层设计作用,明确各岗位人员的工作范畴,合力推进课程思政建设。在此过程中,学校要引导思政课教师与专业课教师建立深度合作,共同制定人才培养方案与课程教学目标等,促使思政教育内容与专业教学过程实现有效融合。其次,积极转变烹饪专业教师教学理念。烹饪专业教师要注重创新与优化自身教学理念,坚持以学生为本的教育原则,积极贯彻与落实学生观,有效推动烹饪课程教学与思政教育的有效融合。在此过程中,烹饪专业教师应积极探索课程思政实施路径,从教学环境与教学过程等方面入手,营造出浓郁的思政教育氛围,培养学生良好职业道德。比如教师可将爱岗敬业与吃苦耐劳等品质,有效融入课程教学,以此优化教学目标,让学生以思政教育目标为个人导向,实现可持续发展。最后强化教师思政能力培训。思政能力是影响专业教师落实课程思政建设的关键因素,学校要考虑到各专业教师的思政水平差异性情况,开展分专业思政培训活动,让教师在学习过程中能够深刻把握思政教育内涵,构建出以课程思政理念为核心的教学体系与评价体系等,凸显烹饪专业课程的教学育人功能。

（二）挖掘烹饪专业思政元素，把握思政育人方向

在烹饪专业课程思政建设中，教师要准确把握烹饪的发展与内在规律，有效挖掘专业课程中隐藏的思政元素，构建出追求卓越与服务奉献等思政元素体系，挖掘极具专业与学科特色的价值观内容，并以此为导向，准确把握思政育人方向，促进学生全面发展。通过对烹饪专业的分析，可挖掘出以下专业思政元素：一是传统文化元素。烹饪是中国传统饮食文化中的重要内容，教师要注重体现烹饪实践教学中的饮食文化元素，深化学生对饮食文化价值的理解，从实践教学中引申出饮食文化认同，并逐渐过渡到文化自信，以此激发学生的爱国情怀，增强学生政治认同。二是工匠精神元素。烹饪专业的实践性与综合性较强，属于技能服务型教育专业，教师应发挥烹饪专业的基础特征，着眼于学生未来发展，有效渗透工匠精神教育元素。工匠精神能够为学生未来就业与发展提供有效支持，主要包括职业认同、创新精神等优良品质。教师可以此组织烹饪实践活动，为学生讲解历代烹饪学者的相关事迹，让学生学习烹饪前辈的优良品质，能够用工匠精神推动烹饪行业的良好发展。三是职业素养元素。烹饪教学与岗位的衔接紧密，教师要主动衔接行业岗位人才培养需求，提升学生岗位适应性与职业素养，帮助学生更好就业。在此过程中，教师可创设岗课融合教学情境，将岗位实践项目与实践标准引进课堂，要求学生严格按照岗位工作标准开展烹饪实践，培养学生讲卫生、能节约等职业素养，帮助学生积累更多的工作经验。四是道德素养元素。高职生作为社会的一分子，应具备高尚的道德品质。对此，教师要深度挖掘专业教学功能，渗透道德素养教育，培养学生良好道德修养与环保节约意识等，帮助学生认识到个人与社会发展的重要联系，让学生能够将个人目标与社会发展目标有效结合起来，为国家建设贡献自己的力量。

（三）丰富课堂教学方法，增强课程思政教学效果

在课程思政教学过程中，教师要运用科学的教学方法，使得课程思政获得事半功倍的效果。对此教师要深入分析高职生的喜好情况，立足于教学内容，构建出多元化的教学活动，有效激发学生学习热情，主要可选择以下教学方法：一是社会化实践教学。社会化实践能够帮助学生积累丰富实践经验，获得良好的学习体验。例如在课程“餐饮企业管理”教学中，教师可组织学生参与社会实践，强化对餐饮行业发展情况的探索。教师可利用课余或假期时间组织学生参与餐饮企业的实习，在实习过程中了解企业的经营方式与管理模式等，感受餐饮行业的发展现状。实习结束后，学生结合自身体验撰写相应的调研报告，将自身实习收获与调研情况等有效记录下来，以此培养学生的分析问题与观察问题能力。二是模拟情境教学。为深化学生对课程思政的认知，教师可构建模拟情境，比如引进社会案例或餐饮企业案例等方式，引导学生分析案例企业的管理方式，及时发现管理方式中存在的问题，并尝试用所学知识解决这一问题。在此基础上，教师进行情境构建，让全班学生参与案例处理方式的讨论，在讨论中获得更为完善的解决方案，通过集思广益方式完成学习任务。在此教学过程中，教师能够带领学生实现对知识的深度探究，有利于培养学生团队协作能力，发展学生职业素养，让学生养成严谨认真的职业态度。三是信息化教学。教师可应用信息化手段实施教学，为学生提供丰富的教学资源。烹饪教学技能与教学工具凝聚着丰富的文化元素，教师可应用信息技术为学生设置专题教学活动，带领学生感受烹饪背后的中华优秀传统文化。比如烹饪中的雕刻、刀工等具有浓郁的文化属性，教师可为学生讲解饮食文化与古人匠心技能等，

应用微课视频为学生展示我国传统饮食审美风尚与饮食文化成就等，让学生从历史变迁视角，感受饮食文化在不同时代的价值，有效增强学生的文化自信，实现深刻感悟。四是创客空间教学。为有效激发学生的创新意识，教师可创建烹饪创客空间，引导学生对烹饪技术与烹饪知识进行积极创新，在创客空间中实现与他人的有效互动，彼此分享烹饪心得与烹饪技巧等，有效提升学生的学习效果，促进饮食文化的传播。

（四）完善课程教学评价，评估课程思政建设效果

教师要将课程思政贯穿于教学全过程，应用系统化思维设置完善教学评价体系，以此评估课程思政的实施效果，为后续教学改革提供有效指引。课程思政教学以润物无声方式推进其教学成果大多是隐性的，学校要注重制定科学的评价方法，开展有效评价工作。首先，注重过程性评价。过程性评价强调对学生学习过程的关注，包括学生学习态度转变、学科成绩进步、烹饪专业思政元素关注程度等，教师要全面审视学生学习过程，体现课程思政建设的真正内涵。在评价过程中，教师可引导学生、企业导师等共同参与评价，比如通过学生自我评价、相互评价等方式，获得学生评价结果，让学生能够对他人的优点与不足进行客观点评。邀请企业导师对学生的实践实习情况进行评价，包括实践学习态度、技能掌握情况等，关注学生的成长成才情况与个体差异，充分体现教学评价的人文性与综合性。最后，引进结果性评价。结果性评价强调对学生学习成果的考核，主要体现在期末考核等活动中。在阶段性考试结束后，教师要注重总结过程性评价结果与结果性评价，结果按照不同比例构成最后的总成绩，以此全面评估学生发展情况与课程思政建设效果。

四、结语

综上所述，在高职烹饪专业课程教学中，教师应体现课程思政教学原则，将思政元素有效融入到课程教学中。一方面教师要正确认识到推进课程思政教学改革的重要价值，积极转变教学理念，促进烹饪专业课程与思政元素的有效融合，另一方面要积极探索有效教学路径，有效增强课程教学效果。在此过程中，教师要注重从挖掘烹饪专业课程思政元素、挖掘烹饪专业文化内涵、丰富课堂教学方法与探寻课程思政多元载体等方面入手，重新构建烹饪专业课程思政教学体系，将专业技能教学与品德培养有效融合起来，促进学生可持续发展。

参考文献：

- [1] 郑晓洁，蔡宗平，郝志阔等. 课程思政背景下高职烹饪专业课程教学改革的研究——以“中华茶艺”课程为例[J]. 广东职业技术教育与研究，2023（03）：013.
- [2] 王全云，吕新河. 工匠精神培养与高职烹饪专业课程思政教育的有效融合策略研究[J]. 中国多媒体与网络教学学报（中旬刊），2022（02）：130-133.
- [3] 韩琳琳. 课程思政视域下烹饪专业基础课思政内涵元素挖掘——以中国饮食文化课程为例[J]. 现代职业教育，2022（01）：169-171.
- [4] 周广旭. 高职烹饪专业教学中对课程思政融入的探索——以专业课程《中式烹调基本功训练（2）》为例[J]. 食品界，2021（09）：118-120.
- [5] 温艳霞. 高职烹调工艺与营养专业人才培养过程中思政育人的重要意义与融入路径——以食品卫生与安全课程为例[J]. 职业教育（中旬刊），2021，20（09）：58-60.