

中职烹饪专业课教学中思政元素的有效融合策略分析

袁宏铭

(江苏省淮阴商业学校, 江苏 淮安 223001)

摘要: 中职烹饪专业承担着向社会输送重要技能型人才的重任。从教师的角度出发, 随着课程思政理念的深入推进, 教师除了向学生传授基础的烹饪理论知识与技能之外还应关注中职生思想建设与正确价值观、人生观以及世界观的形成。为此, 中职烹饪专业课教育工作者应紧紧把握时代脉搏, 抓住课程改革的契机, 通过挖掘烹饪专业课教学内容深处蕴含的丰富思政元素来实现对学生价值观、人生观、世界观、职业理想等方面的培养, 与此同时, 学校也应给予大力支持, 双管齐下, 共同助力专业课程教学改革的有序推进, 为培养更多兼具高素质、厚基础、强技能的烹饪人才贡献绵薄之力。

关键词: 中职; 烹饪专业课; 思政元素; 融合策略

“立德树人”是新时代中国特色社会主义教育的根本任务。随着教育改革的深入, 越来越多教育者和研究者深刻认识到思政教育融入中职专业教育中的重要性和必要性, 这不仅是提升教学质量的重要保障, 也是培养学生思想品德和社会责任感的内在需求。然而, 如何推进思政教育与烹饪专业教育的深度融合, 如何充分挖掘烹饪专业课程深处的宝贵思政元素, 对于很多教育工作者来讲仍然是一项极具挑战性的任务。基于此, 本文由此切入展开了深入研究与探讨, 以期提出一套实用的融合策略, 对后续烹饪专业课教学实践提供帮助和借鉴。

一、中职烹饪专业课教学中思政元素有效融合的重要性

(一) 有利于学生形成良好的职业道德素养

一直以来, “以就业为导向, 以能力为本位”的办学思想根植于很多中职院校的深处, 这也是大多时候人才培养的重要目标与方向, 正是因为如此, 职业道德教育被忽视, 导致很多毕业生虽然有才, 但是职业道德素养薄弱。烹饪作为服务消费者的重要载体, 很多时候要求从业人员不仅要掌握扎实的烹饪技能, 还应深刻理解和内化行业规范、职业操守等职业道德素养, 比如严格遵守食品安全规范, 勤奋诚实、公平竞争等。要想实现这一目标, 教育工作者需要充分挖掘烹饪专业课教学过程中的思政元素, 通过引进优秀案例、故事分享等方式强化学生对良好职业行为的理解与认知。除此之外, 教师还可将诚信、细心、合作等职业道德规范自然融入烹饪操作技能的讲解和实践过程中, 使学生通过实际操作体会遵守职业道德的必要性和重要性。举一个很简单的例子, 在讲解“食品安全和厨房卫生”时, 教师可强调诚信对待食材选择, 维护消费者利益的重要性, 这样, 有利于有效培养学生的职业责任感和认同感, 使其形成正确的职业伦理观, 为其将来步入社会打下坚实的基础。

(二) 有利于学生树立积极的人生观、价值观

培养学生形成正确的、积极的人生观和价值观是思政教育的关键任务, 这与烹饪职业道德培养不谋而合。烹饪教学涉及烹饪文化、烹饪安全等知识点。在实际操作时, 学生不仅应端正心态, 而且还应做到爱岗敬业, 坚持烹饪安全管理的各项准则, 通过各个环节的参与提高自身能力。由此看来, 在烹饪专业课教学过程中融入思政元素, 对学生了解烹饪专业本质并精准定位自身角色具有良好的辅助作用。比如, 借助对烹饪历史文化的介绍, 学生将深入认识到烹饪不仅仅是一项技术活动, 也是文化和艺术的具体表现, 它承载着人类文明的传承与创新。通过领悟烹饪与文化、社会、经济之间存在的紧密联系, 学生将进一步提升自我认知并形成自尊、自信、自强的积极情感, 继而建立向上向善的人生观

和价值观, 这对学生在今后的岗位上工作中切实将职业准则、职业使命以及岗位职责牢记心中发挥着积极作用。

(三) 有利于提升烹饪专业课教学的有效性

在大力提倡和推进课程改革的背景下, 思政元素融入烹饪专业课教学, 可使课程内容更丰富, 教学方法多样化, 继而充分调动起学生学习知识与参与活动的积极主动性。举一个很简单的例子, 教师可引进案例分析法, 将烹饪技能教学与道德典范、历史人物或者伟大创新成果结合, 由此激发学生的学习兴趣, 增强其对课程内容的认同感。同时, 教师还可为学生设计丰富多彩的极具挑战性的课程项目, 诸如模拟餐厅经营活动等, 让学生通过模拟实践进一步学习并掌握财务管理、团队合作等技能, 提高其解决现实问题的能力。当然, 烹饪专业教学还可与责任感教育、道德教育等思政要素紧密融合, 在提升学生职业素养的同时进一步强化烹饪专业课教学的整体效果和品质。

二、中职烹饪专业课教学中思政元素融入存在的问题分析

中职院校的学生大多基础薄弱, 部分没有养成良好的学习习惯, 致使他们在学习过程中面临的困难与阻碍重重。加之教师对专业课思政元素挖掘不充分、不到位以及思政元素融入方式单一等, 导致思政教育与烹饪专业知识割裂。在教学过程中, 思政教育往往作为一个独立的板块, 与烹饪教学内容结合不紧密, 导致学生难以将思政教育理念与烹饪实践相结合。除此之外, 部分教师有时候找不到思政元素融入的有效载体, 比如, 第二课堂活动、网络课堂、实践环节、创新创业等, 反而只是将目光聚焦于思想政治理论课程。在实际访谈过程中, 部分教师表示自己在讲解专业课程知识的时候也会偶尔通过网络的形式穿插一些当前社会热点引导学生思考, 从而起到教育学生的作用, 但是类似的教师毕竟不多, 从学生反馈也可以得出现如今思政元素向烹饪专业课教学过程中融入真正缺乏的是有效载体, 同时, 教师需要及时改革与创新教学方法, 这样才能进一步提升学生的思想政治认同感和获得感。

三、中职烹饪专业课教学中思政元素有效融合的策略

(一) 教师层面

1. 更新观念, 充分认识课程思政的重要性

中职烹饪专业旨在为社会培养大批烹饪从业人才, 随着人们对健康饮食越来越重视, 社会对烹饪从业者的要求与需求也逐渐提升, 一方面, 他们应具备过硬的专业技能, 另一方面, 还应拥有良好的职业道德。作为一名合格称职的专业课教师, 我们需要深刻认识到, 在传授专业知识与技能的同时还应加强对学生职业道德的塑造, 切实发挥出烹饪专业独一无二的育人作用。除此之

外,教师应逐步意识到思政元素融入专业课程教学的重要性,尤其要妥善处理思政元素与烹饪专业课程教学内容之间存在的关系。唯有合理、灵活地融入思政元素,才能有效避免“生拉硬扯”的现象发生,适时地将职业道德、工匠精神、行业准则等与烹饪相关的思政元素与教学过程紧密结合起来,充分发挥课程思政的育人作用。具体做法为:首先,教师乃至学校应加大对课程思政的宣传力度。通过结合现实生活中的正反面案例以及未来从事烹饪工作的职业道德要求,提升专业课程教师对课程思政的认知并使其充分认识到思政元素融入专业课教学过程中的重要性。其次,采用个别谈话的方式,通过耐心引导帮助教师真正理解课程思政的内涵,打破固有认知,让教师积极主动地将思政元素融入专业课日常教学过程中,继而提高教育教学的有效性。

2. 提升烹饪专业课程教师的思政理论水平

教师是实施课程思政的重要主体,也是学生成长路上的重要引领者。教师的思政理论水平直接关系着思政元素融入烹饪专业课程教学的成效。当前,提升烹饪专业课程教师的思政理论水平的关键在于加强马克思主义理论学习,掌握马克思主义理论并提升马克思主义理论修养,将思政理论与实际生活紧密联系起来,以达到系统性的学习目标。首先,教师应主动加强形势与政策方面的研究。教师作为社会主义事业的建设者和传承者,必须密切关注国家的发展变化,时刻保持政治敏锐性,增强个人政治认同,通过阅读、网络学习、科研等多种途径提高政治认识,关注国内外重大的政治事件。其次,教师应加强四史学习与研究,精准把握中国特色,在认清中国特色社会主义优越性的基础上努力将积极向上的思想融入烹饪专业教学的恰当环节,这样,不仅能增强课程的亲和力和针对性,而且还能进一步提升专业课程的育人效果。当然,除此之外,为了不断丰富自身知识体系,教师还应广泛涉猎教育学、心理学等方面的知识,以便给予学生科学恰当的指导,切实解决他们每个人的具体问题。

3. 积极创新,改变思政元素融入方式方法

经典案例,润物无声。以《烹饪原料知识》课程为例,作为烹饪专业的一门非常重要的专业基础理论课程,《烹饪原料知识》涉及众多原料种类,既复杂又细致,仅仅依靠课上短短的40分钟讲解难以达到理想的目标。基于此,教师应有所侧重,在细致讲解某些代表性种类的基础上结合优秀案例引导学生分析与讨论,在潜移默化中帮助学生形成正确的价值观、人生观和世界观。比如,在讲解“禽类原料”的相关内容时,学生可能对禽类原料的概念以及可食用范围等内容理解不深刻或者认知不全面,这时候,为了深化学生理解,教师可以引进“大学生抓捕燕隼被判10年”这一真实案例,从而引发同学们对触犯法律后果的深刻认识,一方面,有助于学生逐步树立知法守法的先进意识,另一方面,增强他们保护野生动物的意识。再比如,针对“原料安全性”这块儿内容,为了帮助学生深刻认识到原料安全的重要性,教师可以列举“福寿螺”“红心鸭蛋”“毒海参”“多宝鱼”等相关案例。通过这些触目惊心的案例,加强同学们食品安全意识。

理实结合,知行合一。课堂内的理论知识学习固然重要,但往往显得枯燥无味,有时候还会与实际生活相脱节。“读万卷书不如行千里路”,这句话告诉我们理论无论何时都应该紧密联系实际,即教师应重视引导学生加强对原料实物的观察与分析。如果学校条件允许,教师每周或者每月应定期组织学生前往各类专业市场、大型酒店厨房等地考察原料,让他们真实的通过摸一摸、看一看等方式鉴别原料品质并了解行情。通过实地考察,学生们

将更直观地感受原料的差异和质量,从而有利于培养他们对原料的认识和理解能力,增强课程思政的育人实效。

(二) 学校层面

1. 打造课程思政示范课,构筑育人新生态

思政元素融入烹饪专业课程的本质的沟通心灵、启迪心智以及激扬斗志。中职院校恰好可以以打造课程思政示范课为目标,充分挖掘烹饪专业课程当中的宝贵思政要素并做到理论上钻研,实践上创新,切实从学生实际出发,提高学习积极主动性。首先,教师应细致分析烹饪专业课程特点和学生的需求,同时,根据国家的核心价值观,如富强、民主、文明、和谐等,结合烹饪专业的特点,制定与课程内容相符合的核心价值观教育内容。其次,思政课教师、专业课教师等组成课程思政教研团队,集体备课,深挖教学内容,做好课前准备,精心设计符合中职学生的多彩教学活动,比如案例分析、小组讨论、角色扮演等,充分调动起学生学习的积极主动性。最后,结合实践环节,引导学生走出课堂,参与社会实践活动,加深他们对思政教育内容的理解和应用能力,增强育人实际效果。

2. 学校教务部门做好后勤服务保障工作

首先,通过实地调查或者个人访谈等方法,了解教师们融入思政元素过程中所遇到的具体问题与瓶颈。从问题与瓶颈出发,为教师定期组织内容、形式不尽相同的培训会并邀请专家针对性地解决教师的困惑。其次,搭建课程思政交流平台,为教师举办课程思政研讨会与培训班,通过搭建平台,鼓励教师们畅所欲言,确保思政元素融入烹饪专业课程的有效性。在此基础上,学校应广泛宣传优秀的课程思政案例,通过线上线下、课内课外的广泛辐射,积极构建全方位、立体化的校园课程思政环境,增强教师践行立德树人任务的使命感与责任感,继而确保思政元素的高效融入,同时,不断提高烹饪专业课程教师课程思政的能力。除此之外,学校应积极发挥课程思政骨干教师的带头作用,一方面,鼓励他们积极分享经验,推动全校教师共同发展和进步;另一方面,通过选拔、培养一批具有高度政治素质和扎实专业素养的教师,切实发挥示范引领作用,提升全校课程思政的整体水平。

四、结语

综上所述,思政元素融入烹饪专业课程,有利于学生形成良好的职业道德素养、树立积极的人生观、价值观同时还能提升烹饪专业课教学的有效性。教师应格外重视思政元素的融入,从基本道德考察入手,指引学生在学习并掌握专业知识的同时形成良好品质,塑造健全人格,同时,学校也应积极加入课程思政的行列,从不同方面给予大力支撑,争取多管齐下,推动职业教育内涵式发展。

参考文献:

- [1] 李机. 烹饪专业课教学与思政教育相融合的研究[J]. 新教育时代电子杂志(学生版), 2021(16): 244, 275.
- [2] 李机. 烹饪专业课教学与思政课教学相融合的研究[C]. //2020年中小学教育与科技创新论坛论文集. 2020: 1076-1078.
- [3] 刘晨, 王洪贞. 基于课程思政理念的烹饪专业课教学改革实践——以烹饪专业核心课程“中餐工艺”为例[J]. 职业, 2022(7): 40-42.
- [4] 蔡俊. 乡村振兴背景下课程思政融入专业课的实践探索——以烹饪专业餐饮管理学为例[J]. 南北桥, 2022(8): 133-135.