

烹饪职业体验中心赋能青少年劳动素养提升的策略研究

陈锦容

(无锡旅游商贸高等职业技术学校, 江苏 无锡 214000)

摘要: 随着社会经济的发展, 劳动教育的重要性越来越突出, 打造特色化职业体验中心成为劳动教育创新的有效措施。本文探究了烹饪职业体验中心建设工作, 系统以此为学生提供烹饪知识、烹饪实践、职业体验、职业创新教育, 为学生打造一个系统了解烹饪职业的平台。建设烹饪职业体验中心并以此开展青少年劳动素养教育可以让学生充分认识到烹饪的工作内容, 激发学生对烹饪的兴趣, 培养他们的创新意识和实践能力。

关键词: 职业体验; 烹饪实践; 职业体验中心; 劳动教育

国家发展与建设需要广大劳动者的辛勤付出, 站在新的历史发展起点, 在改革发展的新时期, 需要进一步弘扬劳模精神, 培养高素质劳动者, 弘扬正确的劳动观。职业院校面向产业发展培养技能型人才, 突出技能培养, 对劳动素养的培养要求更高。基于职业特色的职业体验中心为劳动教育提供了一种崭新的模式, 对于培养学生的劳动认知、劳动技能以及创新意识都具有积极意义。这种教育创新不仅有助于提升学生对某一行业的认知和兴趣, 也为他们未来的职业规划打下坚实的基础。

一、农业专业特色的中小学职业体验中心建设的意义

烹饪类职业体验中心建设在青少年劳动教育方面的意义重大。首先, 该中心可作为引导青少年了解烹饪职业的重要平台, 尤其是在烹饪技术、烹饪岗位要求、烹饪实践活动等方面。在提升学生对烹饪工作价值认知的同时, 还能够激发他们对烹饪相关职业的兴趣。通过亲身体验烹饪过程, 学生不仅能学习到烹饪技术、营养学, 还有助于培养他们对烹饪技术的责任感。此外, 该中心的建立有助于强化劳动教育在高职教育中的地位, 促进学生早期职业规划与发展, 特别是在烹饪类人才培养方面。因此, 职业体验中心建设不仅对学生个人成长至关重要, 对社会经济发展同样具有深远影响。

二、农业专业特色的中小学职业体验中心建设的内容

(一) 烹饪类理论知识教育

劳动理论知识教育是劳动教育的基石, 职业体验中心能够支持学生学习全面的烹饪理论知识。在理论这一部分, 学生能够接触到烹饪原理、营养学、分子学等课题。在职业体验中心的理论教育不是单纯的理论讲解, 往往是结合实践展开理论教学, 通过深入浅出的讲解和互动式教学方法让学生掌握烹饪理论, 培养对烹饪的兴趣, 为学生后续开展烹饪实践、发展烹饪技能打下坚实的理论基础。此外, 烹饪理论教育还整合当代烹饪领域的新知识, 体现烹饪发展动态, 比如整合绿色食品、转基因技术等, 开阔学生视野, 有效培养学生的劳动素养。

(二) 烹饪实践活动体验

烹饪实践环节是将烹饪理论、烹饪技术转化为实践技能的关键阶段。在烹饪环节中, 学生能够直接参与到食材处理、刀工体验、烹饪等劳动中, 亲身体验从食材准备工作到烹饪全操作的全过程。通过烹饪实践, 学生能够近距离观察食材, 了解动植物、营养学的相关知识, 学习专业的烹饪技法, 如刀工、煲汤等。这些实际操作一方面加深了学生对烹饪理论知识的理解, 另一方面培养了学生烹饪实践技能, 有助于强化学生解决实际问题的能力。此外, 烹饪实践中学生还能亲自去田间地头、养殖场采购食材, 了解更多生产生活的知识, 让学生体会现代农业的机械化和现代养殖业的自动化水平。

(三) 烹饪职业认知

通过与厨师、种植专家、营养学专业、相关企业家的交流互动, 学生可以获得烹饪相关领域发展、就业的第一手资料, 对于学生的职业生涯规划具有积极意义。在这一环节, 学生不仅能了解到烹饪相关岗位的多样性, 还能通过模拟面试、职业规划指导等方式, 增进对烹饪职场认识。体验中心可以组织讲座、工作坊或实地考察, 让学生深入了解烹饪的各个环节, 从而发现自己的兴趣所在, 并为未来可能的职业选择提供实际参考。

(四) 劳动创新教育

当前劳动教育强调培养学生的创新思维和创业能力, 希望打造创新型劳动者。在职业体验中心, 学生将接触到最前沿的农业、养殖业信息, 了解食材生产的最先进技术, 例如生物技术在种植业中的应用、智能农业的发展以及农业可持续发展模式, 培养学生的科学创新素养。通过参与烹饪实践, 学生可以将自己的奇思妙想融入烹饪中, 打造创新性的烹饪作品, 学生能够实践如何将新理念和技术应用于烹饪过程。同时, 烹饪创新教育还可以与学生创业结合起来, 鼓励学生进行创业项目设计, 如开发新型烹饪产品、构建农业服务平台等, 这不仅有助于学生积累实际项目经验, 也为他们日后成为创新创业型人才奠定基础。

三、烹饪职业体验中心赋能青少年劳动素养提升的策略

(一) 做好职业体验中心建设规划

建设职业体验中心, 首先要完善职业体验中心建设规划。深入分析劳动教育要求, 确定劳动教育核心宗旨、高职院校办学理念 and 长远发展目标, 综合多种因素展开职业体验中心建设。具体而言, 职业体验中心的建设工作需要考虑的因素有: 体验中心选址、硬件设施建设、教学设施、实践活动组织、师资建设、合作伙伴引进、资金筹措、市场定位等, 要保证职业体验中心的建设工作符合国家对劳动教育的方针、政策, 符合烹饪岗位特点, 让职业体验中心具备培养学生的劳动实践能力、劳动价值观的价值, 提高学生对于烹饪的认知与兴趣。

为满足烹饪拉动实践的需要, 职业体验中心有必要引进烹饪类非遗技艺、智慧农业等。高职院校可整合资源, 要充分发挥已有教育资源, 同时吸引社会资本, 吸引烹饪业内知名企业、烹饪类非遗传承人等单位和专业人士的参与。通过与企业、科研院所结成联盟等多主体合作, 为学生提供更多元的烹饪实践机会, 打造中广阔的烹饪实践空间, 拓宽了劳动教育的空间。为提高职业体验中心的建设质量, 在建设过程中, 高职院校要注重与社会、家长等多主体的交流, 整合多方建议, 以提高职业体验中心的建设质量, 更有效地培养学生的劳动价值观, 培养学生对社会的责任感和协作意识。此外, 高职院校职业体验中心还应建立一套行之有效的评价和反馈机制。这不但有助于院校职业体验中心的建设质量、对劳动教育质量的评估, 也能够更有效地了解学生、家长、企业对劳动教育成效的满意程度, 更可适时地对教学策略进行调

整,使该中心成为劳动教育的重要阵地。

(二)培养烹饪类劳动教育队伍

高职院校要打造一支高素质的劳动教育师资队伍,该教师队伍既要有扎实的烹饪理论基础,又熟练掌握现代化的烹饪技术,还要熟知劳动教育的相关内容,要了解地域饮食文化、烹饪技法等,还要挖掘烹饪中蕴含的文化、精神,挖掘烹饪中体验的吃苦耐劳、不断创新、精益求精的精神,还要养成文化传承的自觉性和责任感,引导学生将我国烹饪类物质文化遗产弘扬光大。职业体验中心应当提供针对劳动师资队伍的培训,开展一系列全方位的教师培训活动,以提高其业务素质与教学水平。

在职业体验中心,引导教师模拟多元劳动教育方式,将线上与线下资源相结合,运用多媒体教学、个案分析、小组讨论、实地考察等方式,增强教师训练的互动与兴趣。在此基础上,提出了一种新的教学模式,即:既要使教师对相关学科的知识有一定的了解,又要对其进行教学设计,并对其进行教学设计。优先的教师能够更有效地培养学生的职业生涯规划意识和能力、动手实践与创新能力,帮助学生形成健全的人格和良好的思想道德品质,树立正确的职业观、劳动观和人生观,立志长大后艰苦奋斗、辛勤劳动、报效祖国、奉献人民。

(三)建设烹饪职业体验活动

做好烹饪类劳动教育,还要提供给学生的多样化的烹饪学习平台,使学生在“做中学,学中做”,强化职业素养和专业素养。教师要关注课程反馈,及时调整课程教学工作,不断构建具有综合性、实践性、开放性、针对性的烹饪劳动教育体系。具体而言,烹饪的技法多种多样,给学生打造实践平台,让学生亲身体验烹饪技法,厨房组织机构、管理方式、工作流程以及营养等基本知识,了解菜系菜点的形成和特点,了解烹饪文化的起源和发展,进而增强学生的职业素养,强化劳动教育效果。

只有走进烹饪职业体验中心,学生们才能够接触到活态、真实性、原生性烹饪技艺。教师可以邀请一些烹饪非遗大师等进入职业体验中心,带领学生开展一场烹饪非遗体验活动,让学生近距离观察、了解、学习非遗烹饪技艺及其文化,近距离感受烹饪非遗技艺的魅力。依托于职业体验中心,开展烹饪非遗技艺比赛、举办校园传统美食文化节等,让学生体验烹饪的乐趣。高职院校要加强烹饪实践环节中的劳动技能和劳动价值观培养,改变以往的传统教学方法,培养学生的操作能力,让学生在实践中学、在实践中养成良好的烹饪技能,引导学生形成正确的职业态度,使之热爱烹饪、潜心研究技法、弘扬烹饪文化,强化工匠精神。

(四)创新劳动教育模式

以烹饪类专业为背景,建立具有鲜明特色的职业体验中心,劳动课程建设是劳动教育的核心。课程建设应当以学生为中心,高职院校可以深化校企合作,引进现代学徒制,从招生、入学、教学、实训、就业一系列环节融入烹饪劳动教育,让烹饪技术人员真正走进学校指导学生,传授烹饪技艺,并将丰富的烹饪实践经验、爱岗敬业的职业精神以及对烹饪岗位的热爱之情传递给学生。

可以依托于职业体验中心建设烹饪技艺大师工作室,让学生近距离接触非遗烹饪技术,给学生提供参与烹饪的机会,进而深化烹饪文化对学生的影响。以此实现思政教育的目的。教师也可以基于烹饪技艺大师工作室和非遗烹饪技艺工作室开展课程思政,让学生在烹饪大师的指导下自由体验、制作与品尝烹饪美食,进一步感受传统手工技巧烹饪的饮食礼仪、制作技艺以及文化内涵,并不断提高学生的实践动手水平,从而促使学生更加热爱我国传统烹饪文化,实现思政教育目标。学生在烹饪大师的指导下精准

地掌握菜肴烹饪的味型、烹调方法、技术标准等规范操作,并在非遗传承人的影响下逐步养成安全意识、卫生达标意识、协作意识。

(五)拓展烹饪类体验活动

高职院校可以基于烹饪职业活动,开展一些拓展性的实践活动,以提高劳动教育效果。在烹饪内容上要多元化,在课堂上进行实际操作,在课外进行扩展。通过组织“蔬菜种植活动”,让学生们在自己的菜园里进行设计和经营,不仅可以提高同学们的协作意识,还可以提高他们的动手能力。通过举办主题讲座、研讨会等形式,邀请业内知名专家到我校进行学术交流。通过定期的岗位考察和社会实践活动,使学生们走出学校,到酒店、餐厅进行实地考察、学习,开阔了学生的眼界。另外,也可以与当地的农业企业进行实践和志愿者工作,使同学们既能把课堂上的知识联系到实际工作中去,又能培养他们的社会责任感和专业素质。

邀请烹饪行业的“技术能手”“非遗传承人”“劳模”来校展开主题演讲,以分享自己的成长故事、展示自己的精湛技艺、分享自己的劳动情怀,将劳动精神融入自己的大脑和心中。在专项经费上,要增加劳动教育教学经费,保证教师的教学科研经费、学生劳动实践经费、学校硬件设施建设经费。在文化气氛的营造上,要从物质和精神两个方面入手,充分利用学校的橱窗、墙壁、长廊、广场、文化景观等传统的宣传媒介,将微信、微博、抖音、哔哩哔哩等新媒体平台作为新的校园文化阵地,将劳动教育融入到以文育人、以文化人的具体实践中去,开展以弘扬劳动精神、工匠精神为核心的劳动教育系列活动,使之“活起来”“实起来”“酷起来”,使之更具时代魅力、更具活力。

四、结束语

职业体验中心通过模拟岗位情境、提供工作岗位实习,让学生体验职业角色的,获得对职业、对劳动的真切理解,促使学生发现自己的专长,激发学习者的职业兴趣,提升其职业生涯规划能力,使之形成正确的劳动观念和人生志向。烹饪职业体验中心的建设需要高职院校明确规划建设方法、打造专业师资队伍、优化劳动教育模式、组织有效的劳动教育活动,以确保该中心能够高效运作,并最终成为连接传统农业和现代教育的重要桥梁。随着该中心建设的不断完善和推进,有望在未来对我国的劳动教育改革产生积极而深远的影响。

参考文献:

- [1] 薛丽梅,沈玥.高职院校职业体验中心在紫砂非遗传承中的作用探究——以无锡工艺职业技术学院为例[J].江苏陶瓷,2024,57(01):4-6.
- [2] 洪彬彬.新劳动教育视域下职业体验教育的价值、认识与实践[J].职业教育,2023,22(24):68-71.
- [3] 施艳青.“劳创融合”理念下新时期高职院校劳动教育基地的实践研究——以时空职业体验中心为例[J].常州信息职业技术学院学报,2023,22(04):67-70.
- [4] 马丽.劳动教育视域下中小职业体验中心建设研究[J].辽宁师专学报(社会科学版),2023(02):132-134.
- [5] 中海进,刘产明,凡杭,等.融劳动教育与中华优秀传统文化教育于一体的中医药职业体验教育研究[J].卫生职业教育,2021,39(16):78-80.

课题项目:无锡市中等职业教育创新发展专项研究一般资助课题,题目:《劳动教育背景下中小学烹饪职业体验的实践研究——以无锡旅商高职“美食工坊”项目为例》立项批准号为:CXYZ202302