

# 课程思政在中职烹饪教学中的研究与实践

麦明隆

(广东省贸易职业技术学校, 广东 广州 510880)

**摘要:** 饮食文化是中华传统文化的重要组成部分, 随着中国饮食文化的传播, 中国美食得到了国外友人的认可, 餐饮行业逐渐成为我国服务行业的增长热点, 这给中职烹饪专业学生提供了更多的就业机会。随着消费者对菜肴口感、食材和菜品造型要求的提升, 对餐饮从业人员的要求也逐年提升, “工匠型”厨师更是餐饮行业和消费者的认可。课程思政理念为中职烹饪专业教学指明了新的改革方向, 中职学校和教师要融入“工匠精神”培养, 让学生烹饪出“色香味型”俱全的菜品, 优化现代学徒制, 提升学生菜品创新能力, 融入岗位技能, 为学生讲解营养学相关知识, 提升中职烹饪专业学生综合素养。

**关键词:** 中职学校; 烹饪专业; 课程思政; 教学策略

中职学生自身文化基础薄弱, 学习习惯不佳, 课程思政可以帮助他们改掉学习懒散、办事拖沓和学习不主动等不足, 促进学生的全面发展。中职烹饪专业教师要聚焦“工匠精神”培育, 培养学生精益求精的烹饪态度, 追求菜品的完美; 融入岗位技能培训, 例如刀工训练, 培养学生吃苦耐劳和脚踏实地的工作态度; 融入创新创业教育, 鼓励学生积极创新, 让学生开发新的菜肴, 提升学生菜品创新能力; 讲解中华饮食文化, 为学生讲解营养学、各大菜系名菜烹饪方法和名厨烹饪技巧, 激起学生对中华饮食文化的学习兴趣, 进一步提升学生岗位胜任能力。

## 一、新时期中职烹饪教学面临的困境

### (一) 教师专注于专业课讲授, 忽略了渗透思政教育

中职烹饪专业课程群比较多, 包括了中国八大菜系烹饪、西餐烹饪、营养学和刀工等课程, 很多教师都忙于专业课教学, 更看重学生能否拿到厨师资格证, 很少主动渗透思政教育。

例如教师在热菜烹饪教学中, 更注重为学生讲解配菜、烹饪流程、火候把握和配料搭配, 忽略了渗透思政教育, 没有为学生讲解精致的雕花和营养搭配知识, 也没有引导学生开发新菜品, 这也是当前教学中比较突出的问题。

### (二) 专业课和岗位需求脱轨, 学生岗位胜任力差

虽然中职烹饪专业安排了实训课程, 但是烹饪实训主要是讲解各大菜系烹饪技巧、宴席菜肴准备和西餐菜肴烹饪, 对当下餐饮行业流行的新菜式和网络热门菜品的讲解比较少, 很多学生就业后难以适应餐饮企业要求。

例如教师川菜烹饪实训教学中, 只是安排学生练习回锅肉、辣子鸡丁和水煮鱼等经典菜式, 为学生讲解麻椒和辣椒的配比, 没有结合具体的菜肴进行分析, 学生炒出的菜肴味道大同小异, 缺少个人特色, 这会一定程度上影响学生的就业。

### (三) 校企合作模式单一化, 就业情况不理想

中职学校烹饪专业主要是采用订单式培养计划, 学校负责前两年的校内教学和实训, 最后一年安排学生进入餐饮企业实习,

但是学生大都是从配菜工学起, 很多学生难以坚持到实习结束, 学生的这种行为影响了企业对学校的评价。

一些学生无法独立完成烹饪, 或缺乏开发新菜式的能力, 酒店厨师也不愿意把烹饪秘诀教授给学生, 学生无法胜任酒店烹饪任务, 学生就业质量不佳。

### (四) 没有渗透“工匠精神”培养, 学生职业素养不高

“工匠精神”是我国各行各业都在倡导的职业理念, 餐饮行业关系到食品安全, 更要重视“工匠精神”的培育, 但是中职烹饪专业没有对这一精神进行深度讲解, 学生职业理想追求、对中国饮食文化理解不够深入。

例如教师在菜肴烹饪教学中只是对口味、火候等进行讲解, 没有引导学生对刀工、雕刻和饮食文化等进行精细化教学, 学生缺乏精益求精的烹饪意识, 这对直接影响学生烹饪技能的提升。

## 三、课程思政对中职烹饪专业教学的影响

### (一) 有利于提升学生职业道德素养

课程思政理念督促中职烹饪专业教师把思政教育渗透在专业课教学中, 讲解厨师基本的职业道德素养, 讲解优秀厨师具备的专业素养, 展现当代“大厨”风范。

例如教师在教学中可以渗透食品安全教育, 禁止使用腐烂或变质食物进行烹饪, 禁止使用地沟油或其他“三无”配料产品。教师还可以讲解基本的营养膳食搭配, 让学生了解相克食物, 讲解基本的药膳养生知识, 提升学生综合素养, 全面提升烹饪专业学生实事求是、全心全意为食客服务等职业素养。

### (二) 有利于提升学生岗位胜任能力

中职烹饪专业教师可以联合专业厨师开展思政教育, 邀请专业厨师展示精湛的刀工和雕刻技术, 让他们为学生展示新菜式, 进一步开拓学生学习视野。

例如教师可以邀请酒店主厨现场烹饪招牌菜品, 讲解教材上没有的菜肴, 让学生在校期间就可以学习到创新菜肴, 了解消费者口味, 让学生跟随专业主厨学习, 学习烹饪创新理念, 全面提升学生独立开发新菜式的能力, 提升中职烹饪专业学生就业竞争力。

### (三) 有利于弘扬中华饮食文化

饮食文化一直是中职烹饪专业比较忽视的问题, 课程思政把中华饮食文化融入了专业课教学, 教师可以为学生讲解我国各个菜系起源与发展, 讲解经典菜式的历史传说, 介绍我国名厨的创业励志故事等。这些新颖的教学素材可以激发学生的学习热情, 让学生更为深入了解中华饮食文化, 了解我国独特的中药养生药膳, 让学生自觉肩负起弘扬中华饮食文化的重担。

## 三、课程思政在中职烹饪教学中的实践策略

### (一) 聚焦“工匠精神”培育, 提升学生职业道德素养

中职烹饪专业教师要重视“工匠精神”培育, 积极搜集优秀

厨师事迹,为学生讲解厨师基本职业道德素养,进一步规范学生专业课学习。

例如教师可以用微课展示我国每年的厨师大赛,让学生欣赏全国各大酒店厨师团队比拼,让学生了解主厨精湛的烹饪手艺、默契无间的团队配合和一丝不苟的烹饪态度,为学生呈现优秀厨师的工作场景,启发学生对餐饮行业职业道德素养的思考。

教师可以结合各位主厨烹饪菜肴进行点评,例如闽菜主厨对海鲜的处理方式,选用最新鲜的鱼虾、细心处理海鲜食材的泥沙,彻底清除鱼虾内脏,严格把控海鲜的烹饪温度和火候,既要保持海鲜的鲜美,又要杀死海鲜中的细菌,这就是一名优秀厨师的基本素养。

新菜式的研发需要经过多次实验和调整,需要厨师付出更多心血,名厨们根据消费者的口味需求,开发新的养生菜系,开发创意菜,这体现了名厨身上坚持不懈、创新精神,这也是值得中职学生学习的优秀品质。

教师培养学生认真负责的态度,让学生认真处理各种食材,并严格把握烹饪的温度和火候,培养学生一丝不苟、精益求精的烹饪态度,为培养“工匠型”厨师人才做好准备。

#### (二) 优化现代学徒制,提升学生岗位技能

中职学校要积极优化现代学徒制,不断深化校企合作内容,把岗位技能、职业素养和菜品创新等都融入校企合作中,提升学生岗位胜任能力。

例如教师可以和星级酒店和各大菜系酒楼合作,安排学生学习我国几大菜系烹饪技巧、西餐菜肴烹饪和中西面点制作等岗位技能,让学生尽快熟悉工作岗位技能,为学生顺利就业奠定坚实的基础。

刀工是每一位厨师的必备技能,学校不仅要教授基本的切片和切丝技巧,更要安排学生跟随大厨学习雕花和摆盘技能,向大厨学习最考验刀工的菜肴:文思豆腐和宝塔肉的烹饪,提升学生刀工。

刀工训练比较枯燥,学生需要不断重复性练习,很多中职学生难以坚持,教师要让学生跟随名厨学习,学习主厨日复一日的训练,对自己严苛的要求,鼓励学生学习主厨吃苦耐劳、坚持梦想和孜孜不倦的职业追求,督促学生安心跟随名厨学习,尽快提升学生烹饪水平。

中职学校要安排学生到各个酒店进行轮岗实习,让学生学习各个菜系、餐厅招牌菜的烹饪技巧,让学生跟随不同的厨师学习,让学生尽快掌握不同菜肴烹饪技巧,全面提升烹饪专业学生综合素养。

#### (三) 开展“双创”教育,提升学生菜品创新能力

随着我国餐饮市场竞争愈发激烈,一成不变的菜单很难满足消费者需求,菜品创新能力也是餐饮企业招聘时比较看重的能力,中职烹饪专业要积极融入“双创”教育,提升学生菜品创新能力和自主就业能力。

教师在教学中可以融入网络美食达人李子柒的故事,李子柒用视频记录了食材种植、食材收获和烹饪的完整过程,展示了中

华美食文化,展示了从普通食材到精品菜肴的华丽转变,为学生展现烹饪和互联网技术的融合,从而激发出学生的创新创业意识。

教师可以带领学生学习李子柒视频中讲解民族传统美食,例如腊肉的制作,让学生自主选取食材,精心制作四川腊肉和广式腊肉,并运用两种腊肉来开发新的菜肴。

学生可以在互联网上搜集和腊肉相关的菜肴,再结合学生的创意进行完善,开发属于学生的创意菜。教师可以组织学生创意菜肴进行点评,评选出最佳创意、最佳操作和口味最佳等奖项,激励学生积极设计新菜品,让学生借助互联网学习新菜式和新的烹饪方式,进一步提升学生的烹饪创新能力,鼓励学生开展美食直播和小吃创业,落实“双创”教育理念。

#### (四) 弘扬中华饮食文化,提升学生人文素养

中华饮食文化博大精深,囊括了煎烤烹炸等技艺,巧妙运用各种食材,体现了浓郁的地域特色,展现了烹饪和文化的完美融合。

例如教师可以讲解我国传统八大菜式的发展历史,讲解川菜、鲁菜、闽菜、粤菜和湘菜等特定和经典菜肴烹饪技巧,讲解名菜历史传说和演变历史。

例如教师在讲解徽菜烹饪时,可以渗透徽州饮食文化讲解,徽州菜品形态精巧,讲究保留食材的本色和真味。口味上注重清脆鲜嫩,鲜美滑嫩,这会徽州当地文化息息相关。

例如教师可以讲解徽菜名菜“问政山笋”,一般选用腊肉、竹笋、香肠和香菇等进行烹饪,相传这道菜发明于宋代,徽商行走四方,却难忘家乡的传统美食,家人常托人送去春笋,让离家在外的徽州商人也可以品尝到家乡美味,这道菜逐渐成为了寄托徽商思乡情的美食。

教师通过讲解名菜背后的故事,讲解先辈们在烹饪中寄托的美好情感,美食不仅仅一道菜肴,更是寄托了游子对家乡、对祖国、对传统文化的热爱,激起学生对中华饮食文化的热爱,提升烹饪专业教学效果。

#### 四、结语

课程思政的核心在于全专业、全课程渗透思政教育,把立德树人教育理念渗透到各门课程教学中,渗透“工匠精神”和创新精神培育,为学生讲解传承千年的饮食文化,让学生学习菜肴背后蕴含的文化价值,让学生接受美好品德的洗礼,全面提升中职烹饪专业育人效果。

#### 参考文献:

- [1] 边若男,陈为.浅谈在培养中职烹饪专业学生的现代工匠精神中教师的作用发挥[J].轻纺工业与技术,2020,49(05):129-130.
- [2] 王庆.课程思政视域下技工院校烹饪专业学生职业素养培育问题研究[J].教育教学论坛,2020(41):81-82.
- [3] 周啸,成青,易铮.中国传统饮食文化中的大学生思政教育元素探究——评《中国饮食文化》[J].食品科技,2020,45(04):351-352.