中职学生烹饪劳动教育实践课程的初探

丁志祥

(江苏联合职业技术学院通州分院, 江苏南通 226300)

摘要: 劳动教育是素质教育的重要内容, 开展劳动教育符合新时代中国特色社会主义劳动价值观的要求, 对于中职学生养成正确的劳动价值取向, 形成扎实的劳动技能, 养成良好的精神面貌具有重要意义。本文从职业学校劳动教育的意义出发, 基于本校的烹饪课程, 分析在烹饪课程中实施劳动教育的有效措施, 希望为中职劳动教育体系的构建提供一些思路。

关键词: 中职学生; 烹饪劳动课程; 劳动教育

劳动教育是我国素质教育的重要组成部分, 为了规范劳动教育, 中共中央、国务院于2020年3月20日印发《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》(以下简称《意见》)。劳动教育属于全人教育, 有助于促进人才的全面发展, 劳动教育一方面增强学生的劳动技能, 让学生不只会学习, 还会生活; 另一方面, 劳动教育有助于学生完善人格, 强化吃苦耐劳、劳动最光荣的意识。在中职院校, 基于烹饪课程开展劳动教育, 在烹饪课程中强化学生的劳动意识, 促进学生全面发展, 培养能够担当民族复兴大任、德智体美全面发展的高素质人才。

一、实施烹饪劳动教育的现实意义

(一) 符合教育部门的劳动教育要求

在《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》中明确指出, 劳动教育是国民教育体系的重要组成部分, 也是学生成长的必要途径。劳动教育是文化知识教育的重要补充内容, 通过有计划、有目标地组织学生参加劳动实践活动(包括日常生活劳动、生产劳动和综合服务性劳动)让学生掌握基本的劳动技能、磨炼意志, 树立劳动最光荣的意识。烹饪课程与日常生活紧密联系, 烹饪既是一种专业性的工作, 同时也是日常生活中所离不开的劳动, 在烹饪过程中, 实施劳动教育, 让学生掌握基本的烹饪技能, 树立劳动最光荣的意识, 用烹饪技能服务于生活, 这完全符合教育部门所提出的劳动教育要求

(二) 加强中职学生烹饪劳动品质的培养

中职院校技能型人才培养的要求是培养具备爱岗敬业、脚踏实地、刻苦努力等良好的品质, 具备良好的职业道德, 掌握扎实的理论基础和熟练的操作的技能型人才。在烹饪课程中, 渗透劳动教育, 引导学生养成爱岗敬业、勤学刻苦的品质, 引导学生养成遵守纪律、慎独内省的品质, 强化学生的职业素养。例如, 在烹饪劳动教育课程中, 训练学生切土豆丝时, 将一个土豆去皮再削成火柴棒粗细的形状, 要将这个操作完成好, 学生往往需要进行成百上千次的勤奋练习才能达到行业上的标准。

(三) 加强劳动教育树立崇尚劳动的观念

在社会节奏加快、生活压力不断增加的背景下, 家长们对教育的焦虑情绪也更加明显, 不少家长关注孩子的学业成绩的发展, 忽视了孩子综合素质的发展。在家里, 家长不让孩子参与家务劳动, 致使孩子生活自理能力欠缺, 因此他们对劳动的认识不到位, 劳动观念淡薄, 很多学生的独立自主能力差, 也缺乏团队意识, 而在烹饪劳动课程中学生能够体现劳动, 掌握基本的烹饪技能, 同时认识到劳动的重要意义, 认识到劳动最光荣, 养成尊重劳动、崇尚劳动的良好品质。总之, 在烹饪课程中实施劳动教育, 能够使学生养成良好的职业道德和良好的劳动意识、使他们形成规范严谨的操作习惯。

二、中职劳动教育存在的问题

在我国的教育领域, 不少学生及教师更关注知识和技能方面的教育, 而忽视了情感态度和价值观的培养。在中职院校, 学生和教师对于专业技能更关注, 希望学生能够掌握扎实的专业技能, 进而在未来找到一份轻松、稳定、高薪的工作。这种错误的认知影响的劳动教育的受重视程度, 使的劳动教育一直发展不起来, 存在理念陈旧、内容单一、方式传统、辐射面小等问题, 同时, 劳动教育也没有与专业教育、创新创业教育有效融合起来, 通过一些劳动实践活动等单一的渠道展开, 比如学校的劳动实践课、志愿者活动等, 载体单一, 对于如何将劳动教育与学校实践活动、与课程教育有效融合缺乏思考, 没有形成完整的劳动教育课程体系。再者, 中职教育重技能、重就业也导致师生的功利性较强, 这也是导致劳动教育被透明化的重要原因。

三、中职学生实施烹饪劳动教育课程路径

(一) 聚焦核心素养, 建设开放而有活力的烹饪体验课程

1. 正确把握烹饪课程劳动教育的特点

在烹饪课程中实施劳动教育, 教师让学生在烹饪操作过程中, 掌握劳动技能, 形成正确的劳动观念。新时期, 社会需要的是发展型、复合型的人才, 需要人才具备创新能力, 而烹饪是一项需要创新创意、追求精益求精的工作, 因此在烹饪课程中, 结合课程内容, 基于烹饪技能, 引导学生养成创新思维, 养成诚实劳动意识, 培养吃苦耐劳、勇于承担、坚持诚信、精益求精等优良劳动品质, 让学生能够脚踏实地完成各项工作。

强化劳动教育的质量, 必须要打造一支能力扎实的教师队伍。烹饪课程, 劳动教育不仅要求教师掌握扎实的烹饪技能, 还要求教师具备正确的劳动教育理念, 并且善于创新教学模式, 将劳动教育在烹饪课程中进行渗透, 让学生通过烹饪来形成正确的劳动价值观, 形成良好的劳动品质, 崇尚劳动、尊重劳动, 提高学生劳动素养。

2. 建设开放而有活力的烹饪体验课程

建设开放而有活力的劳动体验课程有助于强化劳动教育质量, 烹饪体验课程可以分为“烹饪职业体验课”“烹饪职业素养课”“烹饪公益实践课”等类型, 体验课程给学生提供了充足的劳动实践平台, 让学生边学边做。体验课程最重要的是要让学生获得良好的学习体验, 因此, 体验课程要具备开放、有活力等特点, 这样学生才乐于去体验, 课程质量才能得到保障。例如, 烹饪技法多种多样, 可以分为热菜制作、冷拼与食品雕刻、面点制作等, 建设多样化的课程让学生学习热菜冷拼食品雕刻、烘焙等技法, 通过多样化的烹饪实践来优化学生的学习体验, 并让学生学习烹饪的起源与发展, 了解烹饪的重要性; 又如, 在厨房组织机构、管理方式、工作流程以及营养等基本知识我也可以融入劳动教育, 让学生了解在劳动过程中要具备认真、负责、严谨的劳动态度。

除此以外,教师还可以进一步开放课程,可以聘请非遗大师、工匠艺人、劳动模范等能工巧匠兼职劳动课教师,立足学校实际、专业特色以及学生特点开设特色劳动课程引导学生追求卓越,臻于至善。

要有效开展劳动教育,烹饪课程教师还需要逐渐拓宽学生的烹饪实践途径。首先,教师需要改变以往的教学方法,将学生作为课堂主体,通过多样化教学方法的创新,帮助学生提高自身专业技能,充分展现烹饪实训课程指导的优势。烹饪教师要改变轻实践、重讲解的思想,结合烹饪的课程特点,适时改革烹饪人才培养评价方式,制定劳动标准、劳动检查、劳动考核等相关制度。

(二)融合劳动教育,培养良好的劳动意识和劳动技能

1. 劳动教育与劳动技能的提升

“技”是指学生日常生活劳动中最基础的劳动技术和能力,技能是在实践锻炼中逐渐养成的。中职院校是面向生产劳动或服务性劳动,培养具备扎实的专业知识、技术和能力的高素质技能型人才。在烹饪课程中开展劳动教育,教师要以马克思主义劳动观为指导,以培养技能为基础,重视在劳动学习和实践中融入学生的专业特长,通过烹饪实践来增强学生的烹饪技能,让学生在烹饪学习中强化劳动技能,在知行合一中体会学有所用的快乐,激发出学习兴趣,而实践锻炼也能进一步促使学生投入到烹饪知识的学习和实践中,使学生领悟劳动的真谛,劳育与智育相辅相成,实现教育的实效性。

国务院发布的《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》指出劳动教育是中国特色社会主义教育制度的重要内容,直接决定社会主义建设者和接班人的劳动精神面貌、劳动价值取向和劳动技能水平。烹饪课程要根据学生的学习需要、技能基础设计,让学生逐步掌握烹饪技能,同时在烹饪中体会劳动的成就、感知劳动的艰辛并树立正确的劳动观念。同样,劳动教育不是一蹴而就的,需要根据不同阶段学生的特点有意识、有目标地进行渗透和培养。中职阶段的劳动教育侧重于劳动能力、劳动品质、劳动创新的培养,让学生在职业体验过程中养成正确的劳动技能和劳动意识。

2. 引导学生做好职业规划与职业思考

烹饪课程开展劳动教育的目标是培养具备爱岗敬业、勤学苦练,遵守职业道德规范,有责任感,具备吃苦耐劳的精神,有一定的理论基础知识,有较熟练的操作技能型人才。因此,教师在教育教学中必须引导学生进行职业规划,对未来职业形成更多思考。

在烹饪课程教学中,除了讲解烹饪知识、方法和技巧,还要引导学生形成正确的职业认知,通过培养学生专业技能、提高学生的职业素质,从而实现烹饪课程劳动教育的目标。通过烹饪劳动教育,学生了解烹饪相关岗位工作的的工作环境、技能要求、素养要求,并将在其中积累的经验迁移到自己所学的专业领域,进而强化职业意识,提前锻炼本领,学习专业知识和技能,提高未来在工作岗位上的竞争力。

3. 引导学生养成良好的精神品质

“德”是劳动教育的起点,是灵魂,亦是学校教育的精神引领和价值导向,劳动教育还应该促使学生形成良好的道德品质,实现立德树人的育人总目标。除了引导学生强化职业认知,教师还应该在烹饪中渗透精神品质。例如,在摆盘、食雕、热菜制作、面点制作等实践课程中,教师就可以融入如下的教育目标:首先应该让学生理解中国传统饮食文化的精髓并将其传承与发扬,

提高学生对中华美食的认同感,同时逐步向学生渗透基本职业道德中的着装要求、礼仪要求、个人卫生要求。学生在烹饪课程中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,逐步养成安全意识、卫生达标意识、协作意识。加强实践教学的劳动教育环节,改变以往的传统教学方法,培养学生的操作能力,让学生在实践中学习、在实践中进步。

(三)渗透传统文化,传承中国传统的饮食烹饪文化

中国传统文化悠久流传,底蕴丰厚。中国饮食文化则是中国文化的典型代表,它包括了中国的节气、时令、地理、历史,甚至蕴含了中国美学和中国哲学。在烹饪类职业体验中进行中国传统文化的教育既是传统文化教育所需,也是中国烹饪文化传承所需。在传统文化的教育与渗透中,同样要考虑不同年龄段学生的学习特点,精心设计,层层推进。小学阶段侧重于了解饮食礼仪,知晓时令季节,了解传统节日;初中阶段侧重于了解饮食背后的地理知识及区域文化,思考相关历史事件及人物;高中阶段侧重于思考天人合一、和谐共生的哲学思想在中国饮食文化中的体现,从而激发其家国情怀,树立民族自信。

例如:在教学生包粽子的时候,可以介绍诗人屈原的生平及作品,带领学生品味屈原的《离骚》,了解粽子背后的历史事件及人物;在教学生做红烧肉的时候,可以向学生介绍苏轼的生平、作品;在“扬州炒饭”烹饪体验课程中,可以让学生再了解古诗《送孟浩然之广陵》的内容及创作内容,了解扬州炒饭的发展历史。在烹饪过程中将劳动教育、卫生意识渗透其中,培养学生的职业素养和劳动意识;在菜肴成品装盘的过程中提升学生艺术鉴赏能力。烹饪职业体验课程绝不是单一技能课的教授,而是融合了文化知识,在课程教学时,教师要引导学生了解中国传统饮食文化。例如,将烹饪与时令结合起来,认识“冬至日”“寒食节”“元宵节”的饮食习惯。教师可以请学生思考中国文化在中国饮食上的体现,了解满汉全席菜单对比中国菜肴和西方菜肴的不同团队为某一宴会制作菜谱,并命名每道菜。

四、结束语

劳动教育是素质教育的重要内容,是推动学生向德、智、体、美、劳全面发展的必要路径,直接决定社会主义建设者和接班人的劳动精神面貌、劳动价值取向和劳动技能水平。在中职院校开展劳动教育对于提升学生的专业技术和职业技能水平,培养学生的职业道德、价值取向、劳动态度具有重要意义。劳动教育充分体现了职业教育实践性强,通过劳动教育课程提升知识和技能训练,丰富知识体系,培养具有工匠精神和劳动品德,在学生亲身参与劳动的同时,训练学生的动手操作能力和熏陶大国工匠职业责任和劳动光荣的精神,真正落实职业教育培养符合新时代中国特色社会主义事业的建设和接班人的目标。

参考文献:

- [1] 邓冉.西方教育家劳动教育实践历史研究(6世纪-20世纪20年代)[D].天津师范大学,2022.
- [2] 马言军.核心素养导向下烹饪类职业体验教育的实践探究[J].江苏教育,2021(64):52-58.
- [3] 高伟.浅谈劳动教育在职业教育中的重要性——以中餐烹饪实践教学为例[J].山西青年,2021(13):122-123.
- [4] 朱凌毅,顾明清.中职烹饪学生劳动养成教育的必要性研究[J].就业与保障,2021(08):111-112.
- [5] 甘艳,周寒.新时代高职学前教育专业+劳动教育课程的实践研究[J].现代职业教育,2020(19):166-167.