

# 课程思政元素渗透中职烹饪专业教学的实践探究

陈文慧

(肇庆市工业贸易学校, 广东 肇庆 526000)

摘要: 随着课程改革不断深入, 课程思政和“三全育人”理念成为中职烹饪专业教学中重点内容。然而, 当前课程思政元素在中职烹饪专业教学中融合效果不理想, 存在一定的不足, 不利于学生树立正确的职业道德观念。鉴于此, 本文以课程思政元素渗透中职烹饪专业教学的实践展开研究, 了解两者融合教学的作用, 分析当前课程思政元素渗透中职烹饪专业教学中存在的问题, 并结合实际情况, 提出合理的教学实践对策, 以便于提升烹饪专业学生思政政治觉悟, 培养更多高素质烹饪人才, 满足餐饮行业的多元化需求, 同时也为其他相关理论研究者提供一定的参考价值。

关键词: 课程思政元素; 渗透; 中职; 烹饪专业; 教学实践

近些年, 我国餐饮行业飞速发展, 对于烹饪人才的需求量增长, 但烹饪行业从业人员普遍综合素质较低, 这对健康中国的要求不相匹配, 影响餐饮行业的稳定发展。坚持和加强党对教育工作的全面领导, 全面贯彻党的教育方针, 落实立德树人根本任务仍然是今年教育改革的总体思路。在新的时代背景下, 面对中职生这个群体, 如何构建“大思政”教育模式, 如何将思想政治教育、立德树人的理念寓于中职烹饪专业教学中, 实现全员、全程、全方位育人, 已经成为每一位教师应该认真思考的问题。所以, 中职院校应肩负起培养高素质烹饪人才的重任, 满足新时代发展要求。

就目前而言, 中职院校已经在烹饪专业教学中融入课程思政理念, 但是教师主要侧重于培养学生的烹饪技能, 而对思政政治觉悟、道德品质等方面关注较少, 导致学生综合素质不高。同时, 课程思政与烹饪专业教学融合效果不佳, 存在一定的不足之处, 导致学生综合烹饪素养得不到全面提升, 不利于他们今后的成长与发展。因此, 中职院校应以“三全育人”理念为依托, 将课程思政元素渗透中职烹饪专业教学中, 引导学生树立正确的三观意识, 形成正确的职业观念, 有效培养更多高素质、高质量的烹饪人才。

## 一、课程思政元素渗透中职烹饪专业教学的作用

### (一) 有利于提高学生职业素养

现如今, 人们的物质生活基本已经得到满足, 对于美食的要求也在提高, 这使得餐饮成为当下热门行业。中职院校作为培养烹饪人才的主要场所, 不仅要传授给学生烹饪技术, 还要培养学生的职业道德素养, 提升他们的综合素养。对此, 中职烹饪教师将课程思政元素渗透在烹饪专业教学中非常有必要, 不仅有利于学生扎实掌握烹饪技术, 还有利于提高他们的专业素养, 帮助他们在今后工作中稳定发展, 成为烹饪精英人才。

### (二) 有利于落实立德树人的根本任务

随着教育改革不断推进, 立德树人成为教学的基本任务之一。中职院校既要关注学生的综合素养, 还要关注学生的思想品德建设情况, 这样才能够加快现代化教学改革步伐。对此, 中职院校烹饪教师应根据立德树人任务要求, 将课程思政元素渗透在烹饪教学中, 提升烹饪专业学生的道德素质, 并让学生的烹饪技术得到强化, 引导他们树立坚定的职业理想和操守, 从而更好适应新时代餐饮行业发展变化, 为餐饮行业的创新与发展提供帮助。

### (三) 有利于培养学生工匠精神

近些年, 餐饮行业飞速发展, 对于烹饪厨师的需求量不但增长。中职院校应肩负起培养烹饪人才的重任, 将精湛的烹饪技艺传授给学生, 培养他们的核心素质, 满足新时代餐饮行业的发展。对此, 中职院校应以工匠精神为指导, 将课程思政元素渗透在烹饪专业教学中, 这样不仅有助于学生扎实掌握烹饪技术, 还有助于他们

养成优秀的工匠精神, 成为高素质的烹饪精英人才, 为今后就业奠定基础。

### (四) 有利于提高烹饪教师专业素养和教学能力

中职院校是向社会输送人才的重要保障, 应根据立德树人的教育任务开展专业教学, 提升学生的道德素养。在此基础上, 教师要具备优秀的职业素养, 结合新时代发展需求, 设置符合学生发展的教学方案, 有效培养更多高素质人才。对此, 中职烹饪教师应将课程思政元素渗透在教学中, 不断学习课程思政理念, 提升自己的思想道德品质和政治觉悟, 这样不仅有利于中职院校建设良好的师德师风, 还有助于提高烹饪教师专业素养和教学能力, 为烹饪教学工作开展奠定扎实基础。

## 二、当前课程思政元素渗透在中职烹饪专业教学中存在的问题

### (一) 融合理念缺乏一定的创新性

就目前而言, 中职院校烹饪教师已经认识到课程思政理念的重要性, 并将其渗透到烹饪专业教学中, 但实际上教师更侧重传授烹饪技术, 而对于课程思政元素更多是停留于表面, 没有深挖烹饪专业课与课程思政融合的价值, 导致学生烹饪职业素养提升不明显。与此同时, 虽然课程思政元素与中职烹饪专业教学已经融合, 但融合理念缺乏一定的创新性, 没有从培养学生素质方面设置课程内容, 致使烹饪专业学生思政政治觉悟不高, 不利于他们全面发展和今后就业。另外, 还有部分教师教学方法比较陈旧, 缺乏对课程思政理念的深入认识, 导致在教学中缺少对学生政治素质、思想观念、职业素养等方面的培养, 不利于实现“三全育人”的教育任务。

### (二) 缺乏完善的融合教学体系

随着思政理念不断在校园中渗透, 教师也重视到课程思政的重要性, 不仅在教学中将基础课程知识与技能传授给学生, 还更关注对学生的思想道德引导, 目的是培养他们养成正确的三观意识, 促进学生的综合素质提升。然而, 经过实际了解可以发现, 当前中职学校虽然已经将课程思政元素融入到烹饪专业教学中, 但是有一部分教师课程教学体系不够科学、完善, 学生只能被动的跟随教师的课堂内容学习, 无法提升烹饪专业融合课程思政的教学质量。究其原因, 主要是由于课程思政融入烹饪专业不仅需要建设多元化的教学体系, 还要教师结合学生实际情况进行深入研究与分析, 而很多教师在这方面并没有进行深入研究, 缺乏对思政元素的深入挖掘和整理, 从而导致两者融合渗透效果不佳, 影响学生的职业素养提升。

### (三) 两者结合方法比较单一

中职院校将课程思政元素渗透在烹饪专业教学中, 不仅可以培养学生的职业素养和道德品质, 还能让他们扎实掌握烹饪技术, 提升其综合烹饪水平。然而, 当前中职烹饪教师使用的教学方法

比较单一,更注重对学生的理论培养,导致烹饪专业课程与课程思政融合效果不理想,导致学生综合素养不高,不利于提升整体融合教学效果。与此同时,中职院校部分教师缺乏对“三全育人”理念的全面认识,使得思政“显性教育”与“隐性教育”相结合不深入,学生的烹饪职业素养得不到全面提升。究其原因,主要是由于教师忽视了学生的主体地位,缺乏对学生的职业素养、职业道德、职业精神培养。

#### (四) 缺少思政实践教学

中职院校想要构建合理的烹饪专业课程与课程思政融合模式,既要借助三全育人为教育方针,还要让学生在实践中提升烹饪综合能力。就目前而言,虽然教师已经将课程思政元素渗透在中职烹饪专业教学中,但是缺少让学生进行实践,不能更好的思政元素铭记于心,影响学生的综合素养提升。究其原因,主要是由于教师对于学生专业要求较高,希望他们掌握专业的烹饪技术,在引导学生实践方面还不够到位,导致他们的综合实践能力比较低,不利于学生今后的就业与发展。

### 三、课程思政元素渗透中职烹饪专业教学的对策

#### (一) 创新两者融合教学理念,强化学生的职业素养

伴随着“三全育人”理念的提出,各个院校都在将思政元素渗透在教学中,其目的不仅是为了提升学生综合素养,也为了培养更多高素质优秀人才,满足新时代对于人才多元化需求。因此,中职院校要想构建科学、完善的烹饪专业与课程思政融合模式,需要创新融合教学理念,尤其是要改变传统的融合教学模式,深入挖掘课程思政元素,并坚持以人为本教育方针,有效落实以学生为中心教育思想,使融合教育能够在培养学生综合素质等诸多方面实现更大突破。与此同时,中职烹饪教师应将烹饪专业课程思政纳入“大思政”中,以“三全育人”为主要建设方针,以学生的综合素质发展为基础,深入研究烹饪专业与课程思政元素融合的有效途径,帮助学生形成良好的职业素养,在今后烹饪工作中更好发展。比如,教师可以将少数民族传统文化融入教学中,让他们学习不同地区的饮食文化,培养学生道德情操以及文化内涵。

#### (二) 完善两者融合教学体系,培养学生的思政意识

中职烹饪专业教学中,包含非常丰富的课程思政元素,教师需要不断优化和完善烹饪专业课程与课程思政融合体系,为学生带来丰富的教学内容,从而实现教学改革。因此,中职院校烹饪教师应完善两者融合教学体系,进一步加强课程思政元素渗透烹饪专业教学效果,强化学生的思政意识。与此同时,教师要充分挖掘教材中的课程思政元素,并将其与烹饪教学内容融合整理与分析,带领学生感悟烹饪专业特色、文化特色,提高他们的文化素养。例如,教师可以将餐饮行业相关条例融入教学中,让学生规范自己的行为,提升他们的法治意识、法治思维,促使他们在今后工作中遵纪守法。又或者,烹饪专业教师可以与思想政治教师加大沟通合作力度,及时进行交流与互动,共同研究烹饪专业与课程思政元素融合的有效形式,从而培养更多高素质烹饪精英人才。

#### (三) 采用多元化教学方法,实现两者融合教学

中职院校想要更好将课程思政元素渗透到烹饪专业教学中,不仅要运用科学的教学方式,还要根据学生的实际情况,创新教学方法,让学生能够通过途径学习烹饪技术和知识,提升学生素养。因此,中职院校烹饪教师要采用多元化的教学方法,构建具有针对性和特色化的烹饪课程,实现两者融合教学,提高学生的职业素养,也提升整体教学质量。与此同时,教师要处理文化育人与实践育人之间的关系,着重关注学生的实践能力,让他们能够更好适应餐饮行业工作要求。比如,教师在完成相关烹饪技术教学后,可以让学生进行实际操作,并布置相关任务,让学生进行主动分析任务,锻炼他们解决实际烹饪问题的能力。又或者,教师可以

采用小组合作模式开展烹饪教学,让学生带着问题进行烹饪实践,有效培养学生的团队合作精神和互帮互助精神,从而将两者融合教学效果发挥到最大。

#### (四) 大力开展实践教学,提高学生的综合烹饪能力

想要更好发挥课程思政融入烹饪专业教学效果,中职院校既要为学生创设多元化的烹饪课堂,还要将文化育人与实践育人进行有效结合,大力培养学生综合素质,促使他们在未来能够更好适应餐饮行业要求,提升其就业竞争力。因此,中职烹饪教师应大力开展实践教学,让学生通过实际动手形成良好的职业素养,掌握扎实的烹饪技术,提升学生的综合烹饪能力。与此同时,教师可以通过信息技术开展融合教学,吸引学生学习注意力,避免他们因为学习枯燥而不愿意学习烹饪技术。这样一来,不仅可以培养学生的综合素养,还有助于他们灵活应用烹饪技术做出美食,有效推进餐饮行业的发展。例如,教师可以通过互联网搜集相关课程思政知识,并将其整理成视频让学生观看和学习,给予他们充足的学习时间。又或者,教师让学生观看传统雕刻、盘饰等烹饪技术,并让他们进行实际操作,培养他们的综合能力。

#### (五) 加强师资队伍建设,提升烹饪教师的思政渗透能力

为了更好将课程思政元素渗透到烹饪专业教学中,不仅要建设完善的课程教学体系,还要让教师具备课程思政渗透意识,从而实现全员育人的任务。因此,中职院校应加强师资队伍建设,打造一直高素质教学队伍,并加强对教师的课程思政培训,提升他们的育人意识,为课程思政元素渗透烹饪专业奠定坚实基础。例如,中职院校可以让政治教师开展课程思政教学,提升烹饪专业教师的思想政治觉悟,以及课程思政水平。通过聘请课程思政专家、外出交流学习、组织课程思政教学设计比赛等形式,不断完善课程思政考核机制,提高专业教师的思政水平,从而为课程思政与烹饪专业融合教学打下坚实的基础。

#### (六) 结合实际烹饪案例,引导学生树立正确三观意识

就烹饪专业而言,每一门专业课程的思政要素皆有共同之处,这主要是由培养的人才和市场的岗位特殊性所决定。烹饪专业课程的思政要素可以提炼出安全、卫生、诚信、敬业等方面。近年来,餐饮业食品安全问题频发,从“地沟油”到“人造鱼翅”,从“化学火锅”到“毒餐盒”,一系列案件影响到社会大众对餐饮行业的认知和评价。民以食为天,食以安为先,诚实守信是餐饮从业人员的立身之本。因此,烹饪专业的课程思政教学过程要围绕诚信、敬业、敬畏生命等烹饪案例,与专业课程内容有效融合,教师要在教学中将课程思政元素渗透其中,让学生有全面的了解和认识,达到育人的目的。例如,通过案例教育学生,在烹饪加工食材过程中,不为自身利益而偷工减料、违规滥用食品添加剂。

### 四、结论

随着人们生活水平不断提升,餐饮行业也在飞速发展,这使得烹饪成为当下中职院校热门专业。在“三全育人”理念下,中职院校应将课程思政元素渗透到烹饪专业教学中,创新两者融合教学理念,强化学生的职业素养,同时教师要大力开展实践教学,提高学生的综合烹饪能力,从而引导学生树立正确的思想道德观念,提升他们的思想政治觉悟,帮助其在工作中成为精英烹饪人才,有效推动餐饮行业的长久发展。

#### 参考文献:

- [1] 范莹莹. 烹饪专业课程与课程思政的融合模式研究[J]. 食品界, 2022(03): 85-87.
- [2] 王晓燕. 课程思政视角下烹饪专业教学改革探索[J]. 中国食品, 2022(05): 82-84.
- [3] 程宝. 课程思政理念下烹饪课程的教学改革——以胸海菜为例[J]. 中国食品, 2022(05): 85-87.