

课程思政背景下高职烹饪专业课程与思政元素融合的研究

苏木庆 李玉婷

(广西生态工程职业技术学院, 广西柳州 545004)

摘要: 随着社会经济高速发展, 对于人才的需求也在不断地提高, 不仅需要其具备相应的专业知识、技能, 还需具备优质的职业素养。此时课程思政建设就显得尤为重要, 教师就能将专业课程与课程思政有机融合。对此, 本文将以烹饪专业课程为例, 探究其与课程思政有效融合的路径。

关键词: 烹饪专业; 课程思政; 融合

现阶段, 就高职院校烹饪专业课程而言, 高职学生后续所从事的行业与饮食、健康、营养等有着密切联系, 这就决定高职学生必须具备优质的职业素养。但是就目前烹饪专业教学现状而言, 专业教学与课程思政教学存在着明显的脱节, 对此, 要积极探索烹饪专业课程与课程思政的融合途径, 进而培育出高素养的烹饪人才。

一、高职烹饪专业实施课程思政的意义

(一) 能够有效落实爱国教育

课程思政是在烹饪专业中落实爱国教育的关键, 首先, 从宏观层面而言, 每位高职学生都要接受爱国教育, 这样高职学生才能为国家发展贡献出自身的力量, 并成为社会主义的建设者和接班人。从微观层面而言, 爱国教育与高职学生的职业发展有着较为密切联系, 烹饪专业高职学生所从事行业与人们的体质健康与生存问题息息相关, 通过开展爱国教育能够促使高职学生有从细微处服务人民, 保障人们的饮食健康安全。

(二) 能够强化社会道德

德育作为课程思政重要的组成部分, 也是帮助高职学生树立持续发展理念的核心内容。在现代社会中, 每个人的生活和工作都需要建立广泛的社会关系, 因此在社会中生活和工作就必须遵守社会道德, 以获取他人的信任与协作关系。但道德并非高约束性规范, 随着大量违背社会道德的现象出现, 企业对人才道德水平的关注度越来越高。因此, 在中职烹饪专业教学中实施课程思政建设是强化高职学生社会道德的重要方式, 也是让高职学生建立餐饮行业道德规范的关键环节, 有助于高职学生在将来的就业中获得更好的社会关系与发展前景。

(三) 能够增强职业道德

职业道德在职业教育中占据着核心位置, 无论身处哪个行业, 从业者都应遵循业内的普遍性规范与标准, 这样才能获得行业认可, 才能在行业内拥有长久的发展机遇。烹饪专业的高职学生毕业后大多会进入餐饮行业, 而餐饮行业涉及人们的饮食问题, 每个厨师的劳动成果都将与顾客的身体健康和生命安全建立直接联系, 这就要求高职学生必须遵循职业道德, 在从业过程中能够从原料选择、烹饪方法、餐饮服务等各个环节保障顾客的安全, 既不能使用假冒伪劣、过期损坏等存在质量问题的食品原料, 也不能使用有毒有害的化工原料, 更不能使用野生动物, 在烹饪过程中还要保持卫生清洁的操作习惯, 避免任何引发食品安全问题的因素。

(四) 能够培育工匠精神

工匠精神是思政教育的拓展内容, 也是职业精神的升级表现。无论在哪个行业, 大师都并非一蹴而就的, 而是需要长期勤学苦练的意志、坚持不懈地钻研与敢于创新的精神, 在脚踏实地中不断前进, 从而成为行业中的佼佼者与杰出代表。要想成为更高级

别的厨师, 烹饪专业的高职学生必须具备精益求精的精神和勇于创新的能力, 在行业中不断钻研进取, 这样才能拥有更加广阔的职业发展潜力和空间。

二、烹饪专业课程与课程思政的融合现状

(一) 教学内容亟须创新

对于高职烹饪专业教学来说, 教学内容占据核心位置。但是当前教学内容还存在着相应的滞后性, 多数教师由于忙于烹饪教育活动, 未能及时同相关人员进行沟通, 导致教学内容未能与行业发展实现同步, 此外除了教学内容不够新颖外, 烹饪工艺也需要及时更新, 与行业需求脱节。另外, 由于传统教育观念的制约, 多数教师所应用的教学模式, 使得烹饪专业的教学活动略显枯燥, 未能将高职学生的兴趣充分激发出来, 制约了高职学生创新思维的生成。此外, 教师在选取教学内容时, 没有充分考虑高职学生之间的差异性, 无法将因材施教的理念贯彻到烹饪教学中, 无法全面提升高职学生的综合素养。

(二) 教学形式亟须创新

在以往的教学活动中, 教师侧重于向高职学生讲解理论知识, 但烹饪专业有效较强的实践性, 需要教师将相关知识讲解给高职学生, 这样高职学生就会直接学习教师的个人知识和经验, 未能通过自主探究来获取烹饪专业知识。这样不仅无法将高职学生的积极性充分调动起, 也无法促使高职学生将自身的能动性有效发挥出, 制约了高职学生创新思维的提升。另外, 烹饪专业的教学大纲略显简单, 未能合理划分实践教学的占比, 导致多数高职学生虽具备扎实的烹饪知识, 但缺乏相应的烹饪实战经验。对于烹饪专业高职学生而言, 烹饪实操尤为重要, 同时也是烹饪行业重点考察高职学生的核心内容。

三、烹饪专业课程与课程思政的融合策略

(一) 明确烹饪专业和课程思政关系

要想将课程思政与高职烹饪专业有效融合, 就需将烹饪专业和课程思政的关系明确清楚, 具体如下: 首先, 确保培育目标的相一致, 这二者都是培育高素质专业人才的有效载体。其中课程思政侧重于培育高职学生的职业精神, 以提升高职学生的职业道德为核心; 而烹饪专业课程注重培育高职学生的专业技能, 促使高职学生将后续从事烹饪行业所具备的专业技能有效掌握。此外, 烹饪专业课程与课程思政能够相互促进。将二者相互融合, 不仅能够促使高职学生树立正确的价值观, 还能有效强化高职学生的综合素养, 促使其成为烹饪行业所需的高素质人才。此外, 高职学生需要在课程思政的引领下才能有效掌握烹饪技能。并且高职学生通过课程思政能够意识到自己学习的价值、意义。除此之外, 高职学生要想快速适应烹饪行业发展, 都必然是同时具备扎实思想政治理论和专业技能的, 这就需要烹饪专业教学与课程思政有效的融合到一起, 并保障二者能够实现相互促进。这就需要教师

依据不同高职学生技能特征主动地将其与课程思政有效融合,促使高中学生实现综合发展。

(二) 创新烹饪专业教学方式

要想在烹饪专业中有效融入课程思政,教师就要结合教学实际积极创新教学方式,以此来提升课程思政与烹饪专业的融合效果,例如任务驱动教学方式、情境教学法、案例教学,这样便能促使高职学生主动探究专业知识,并且也能在潜移默化中提升高职学生的思政素养,进而强化其综合素养。具体如下:1. 案例教学法,在课程前,教师需要做好充足的准备,学习烹饪行业中的时事热点,也选取课程中的经典案例,探寻课程思政与烹饪专业课程间的契合点。接着,教师就能将班级学生划分为若干个学习小组,并引导学生以小组的形式对案例进行分析,这样不仅能确保学生能够将思政知识有效掌握,还能强化高职学生的协作意识。另外,教师在点评环节,就要再次深度发掘案例中所蕴含的思政元素,进而强化高职学生的学习效果。2. 情境教学法,在烹饪专业教学中,教师除了要向高职学生剖析烹饪专业、岗位,还要以及严苛的职业操守来要求高职学生,并且积极转变自身的角色,来凸显出高职学生的主体性。此外,教师还要创设出相对真实的烹饪教学情境,引导高职学生在相对真实的工作情境中进行对话、交流行为等,将思政教育具体化,培养学生爱岗敬业、严谨负责的职业精神。3. 任务驱动法,教师以课程内容将其划分为若干个模块,并采取分组形式完成任务。组内各成员分工明确,各司其职,相对独立又相互合作。在整个任务的实施过程中,通过教师的正确引导,学生有所领悟:在走上工作岗位后,自己工作的完成情况不仅决定了个人得失,而且会影响企业的整体利益。这无形中培养了高职学生的团队协作精神和集体主义价值观。

(三) 发掘烹饪专业思政元素

课程思政要依托烹饪专业课程,将思政元素通过课程情境、案例或学习任务等载体呈现给高职学生,以此将课程内容与思政元素有机融合,既能使烹饪专业教学更具趣味性,还能提升专业教学的实效性。因此,教师就要将发掘思政元素作为首要的工作内容,而且高职烹饪专业课程与思政元素之间的联系较为特殊,教师要结合餐饮行业、市场岗位等实际情况进行挖掘。具体如下:首先,根据餐饮行业的发展需求,教师应挖掘“安全、卫生、诚信、敬业”四大思政元素。安全是餐饮行业发展的前提,而卫生是达到安全水平的条件,教师应在实际教学过程中不断规范高职学生的烹饪流程,比如菜品原料的清洗方法、灶台的卫生保障、佐料的储备与存放方式、材料过期或腐烂的识别技巧等,通过这些环节的教学落实,提高高职学生保持烹饪环境卫生清洁、保证饮食安全的意识。诚信是餐饮行业中最为核心的品牌建设依据,教师应全面强化高职学生的诚信意识,尤其在用料选择方面应保证避免偷工减料、使用违规材料或替代材料等行为,由此提高高职学生的敬业意识,并将“安全、卫生、诚信、敬业”作为高职学生的立业之本。将上述四要素进行融合,则可以升华为“敬畏生命”的根本素养,让高职学生能够做到尊重并敬畏每一个顾客,并让每一个顾客体验到美食的幸福感和收获成就感。

(四) 提升教师的思政水平

教师是将课程思政与烹饪专业有效融合的主要实施者,因此在高职烹饪专业课程思政建设中,院校要着力提升教师的思政水平。首先,教师必须要具备良好的道德水准、思政素养与专业基础,这样既能完成高质量、高水平的烹饪教学活动,还能够作为高职学生的榜样,将良好的师德师风有效展现给学生。对此,高职院校就要从多个角度来提升教师的思政水平,具体如下:首先,

高职院校要着力优化招聘机制,在教师招聘过程中,不仅要重点考察教师的专业水平如何,还要考察其道德素养表现。其次,院校要积极推进师德师风建设,可以组织师德师风建设活动,通过师德师风论文大赛、优秀道德标兵教师评选等形式,促使教师主动去提升自身的师德师风;此外,院校还要优化或创新教师考核与评价机制,将师德师风纳入教师评价体系,对于具备良好师德师风的教师,学校应予以合理奖励,对于师德表现存在问题的教师,要对其进教育、培训,以此加强教师的正确认知,最后,教师还需具备良好的思政融合能力。便能从以下几点着手:一是可以通过专题培训课程、专家讲座、教学观摩活动等形式,来提升教师的课程思政教学设计能力;二是可以组建专业教师课程思政研究小组,以烹饪专业教师为中心,每周或每月进行会议商讨,提出并解决课程思政实践过程中的问题;三是可以建立线上培训平台,通过优秀教师的课程实录、专家教授的线上讲座等方式,为教师提供更多的学习途径,进而提升教师的各项能力。

(五) 构建多元课程思政平台

对于高职烹饪专业课程思政建设,教师不仅可以将思政元素渗透在烹饪专业教学中,还能够积极搭建多元化的思政教育平台,进而构建出“全员、全程、全方位”的课程思政体系。具体如下:首先,有效融合课程思政的重要平台之一便是班会课。在高职烹饪专业,每个班级要定期组织班会课(通常一周一次),这是教师与高职学生交流互动的有效途径,这也为有效融合课程思政打好基础。比如教师就能组织专题班会课,能够以烹饪艺术、爱岗、诚信等等为主题,引导高职学生发表自身的见解,同时学生也能并结合烹饪专业、餐饮行业的发展态势来阐述自身的观点,便能从高职学生的角度落实思政教育。或者,教师要深化班会课的指导与纠错功能,教师根据高职学生集中错误,开展针对性引导与纠错活动。例如,高职学生之间产生矛盾等影响高职学生道德素养生成的行为,教师应说明其不良后果与危害,帮助高职学生认识到自身的问题,并从意识层面落实改正。其次,高职院校要积极落实校园文化建设,这也是有效融合课程思政的有效路径。如,院校在校园宣传栏中张贴与课程思政相关的内容,通过潜移默化的环境影响,促使高职学生能够树立起正确的价值观。此外,高职院校可以组织高职学生开展校园文化节,以思政元素与美食文化融合为主题,通过歌曲、话剧、美术、小说等不同的艺术形式,引导高职学生参与到思政教育建设中,进而提升课程思政在烹饪专业中的融合效果。

四、总结

总而言之,高职院校作为培养应用型人才的主要基地,必须要把课程思政与专业课程有效融合,这样才能培育出符合新时代需要的应用型人才。对此,便能从明确烹饪专业和课程思政关系、创新烹饪专业教学方式、发掘烹饪专业思政元素、提升教师的思政水平、构建多元课程思政平台等开展探索,促使课程思政与专业课程实现有机融合。

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, 2021(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, 2021(05): 82-84.
- [3] 计婧瑶. 烹饪专业课程与课程思政的融合模式探究[J]. 中国食品, 2021(23): 64-65.