

高校烹饪教育实现立德树人根本任务的意义

蒋云翀

(南京旅游职业学院 江苏南京 211100)

【摘要】高校中的烹饪专业是一门很接近生活的专业，具有很高的就业率，该专业的主要任务是培养学生能够熟练掌握烹饪手艺和专业的烹饪理论，为进入餐饮行业做好基础。立德树人是高校培养学生的道德标准，也是高校学生在学习专业课之余必须的思想道德课，只有先做人，才能将事做好，这既是立德树人的基本要求，也是学生为人处世的基础。本文就如何让高校烹饪教育实现立德树人根本任务的意义进行探讨，希望通过此文可以为读者提供一些教育建议，共同促进立德树人根本任务的发展。

【关键词】高校；烹饪教育；立德树人

The significance of college cooking education to realize the fundamental task of moral education

【Abstract】The cooking major in colleges and universities is a very close to life, with a high employment rate, the main task of this major is to train students to master cooking skills and professional cooking theory, to do a good foundation for entering the catering industry. Cultivating people by virtue is the moral standard for cultivating students in colleges and universities, and also the ideological and moral course necessary for college students after learning professional courses. Only by being a man first can we do things well, which is not only the basic requirement of cultivating people by virtue, but also the basis for students to deal with others. This paper discusses the significance of how to realize the fundamental task of moral education, and hopes that this article can provide readers with some educational suggestions, and jointly promote the development of the fundamental task of moral education.

【Key words】 colleges and universities; cooking education; moral education

DOI: 10.12361/2705-0416-04-04-82922

对于专业的烹饪学习而言，提高人才培养质量既是高校办学的主要发展方向，也是高校提高自身教学水平的主要表现方式。未来随着国家文化软实力不断提高，在高校烹饪专业的要求中，立德树人这一根本任务需要不断的完善，真正促进人才的培养，提高人才的思想境界，才能让学生将自己所学到的技能发挥到极致，实现自身的价值，为社会创造更多的精神财富。

1 高校烹饪专业教育的本质要求——立德树人

1.1 在烹饪教育的基础上，准确的把握立德树人的思想内涵

民以食为天，学生在高校中选择烹饪专业，一般都是基于对美食的热爱和就业的渴望。高校之所以会开设有关于食品的课程，主要的目的是培养一批高于普通厨师的专业烹饪人才。通过高校培养的专业烹饪人才，无论是专业能力还是思想，在一定基础上都要高于普通从事烹饪的工作人员，这样也是高校开设烹饪专业的主要原因。对于如何培养出高素质、强专业的烹饪人才，在思想教育方面需要确立标准，“立德树人”是高校教育的本质要求，只有不断落实、发展立德树人的本质要求，才能更好的建设学校，提高学校的办学质量。

1.2 在烹饪教育的基础上，落实立德树人思想的教育方针

对于高校烹饪专业学生的教育，在专业方面需要有独特的教学方法和理念，帮助学生完成专业的学习；在思想教育方面需要紧跟国家思想政策方针，提高学生的思想教育。对于立德树人思想教育的培养，必须坚持以人为本，关注学生的成长成才，落实立德树人思想的教育方针，为我国的饮食行业培养出高素质人才，提高我国文化软实力的发展。

2 在高校烹饪专业教育中影响立德树人目标实现的主要因

素

2.1 不同高校评价标准偏差影响教育资源配置

不同的高校、不同的专业都有着自己对学生的评价标准，这些标准从规定到实施都会影响教育资源的分配，从而影响立德树人目标的实现。对于高校烹饪专业而言，很多学校主要抓的是教学质量，认为烹饪专业属于手艺活，在思想教育方面的投入很少，这样的思想导致了教育资源分配的严重不公平。无论是校方还是教师都不注重思想道德的教育，导致立德树人目标无法实现。

2.2 不同专业的教师评价教育偏差教师教学精力投入

在高校中，学生是学习的主体，教师是教学的主体。不同高校烹饪专业的教师，对于烹饪的认识并不深刻，在很大程度上存在着一定的误差，认为对于烹饪专业的学生而言，技术要比思想重要，所以在教学过程中，主要以学生的专业为主要教学目标，认为只要专业过硬就代表着学习的成功，而忽视了道德教育。但不论是任何专业，思想的高度决定着技术的水平。立德树人做为教育的根本要求，就是因为无论什么人、什么专业，都应该先建设思想，也就是学会做人，才能建设专业，学会做事。但是这样的思想在当今教育的大环境下，并没有得到很好的发展，这样的现状并不有利于学生的全面发展，所以做为一名高校的教师，只有不断的学习，提高自身的修养境界，才能让莘莘学子具有一个美好未来。

2.3 不同的专业的学生评价偏差影响学生全面发展

学生经过高考填报志愿进入大学，而我国的大学相对于高中而言，无论是学科还是思想都比较丰富多彩，学生们可以根据自己的喜欢选择专业，为了将来的就业奠定基础。高校中烹饪专业虽然就业率不错，但是烹饪专业与其他专业相比较，不够引人注目，这就导致很多教师会对学生的评价产生偏差。这样的现象在高校内并不

少见,很多高校部门、单位工作对烹饪专业学生的评价往往就事论事,单纯从技术层面评价学生的学习成果,从而忽略其背后“育人”的真正含义。无意间形成学风的偏差,学生也根据学校的教学要求发展自己,从而导致教育的偏差,立德树人的教育思想无法贯彻落实。

3 高校立德树人的主要路径

3.1 立德树人实现的基本前提是课程

高校中烹饪专业的学生,主要的课程与饮食有关,饮食是人类生存的必要条件,作为吃穿住行之首的“吃”,烹饪专业的主要课程都与饮食的相关,通过不同的课程学习相关的理论知识,这些都是高校学生的必修课程,所以想要贯彻落实立德树人的教育思想,不能仅靠开设思想课程而实现这一教学目标,需要通过“课程育人”将该思想贯彻到每一门课程当中,让学生通过学习专业课程,耳濡目染,渗透到学生的生活当中,才能为真正实现立德树人而奠定基础。

3.2 立德树人实现的基本途径是实践

实践是检验真理的唯一标准,任何理论只有通过实践的检验、时间的沉淀、事件的过渡方可成立。对于立德树人的教育思想,最主要的就是教师如何“育人”,学生如何“做人”。教师掌握育人的真理,并通过组织实践,在实践中纠正学生的不足,完善学生的理论体系,才能真正的到达教育的标准。学生通过学习立德树人的教育思想,建立健全的道德观念,并将其应用到实践当中,通过正确的三观实现自身的价值,才算是真正领略立德树人的教育思想,学会了最基本的为人处世之道。作为一名烹饪专业的教师,只有思想到达一定的高度,才能不断教出优秀的学生;作为一名烹饪专业的学生,只有学会做人才能将事做好。

4 围绕立德树人根本任务建立科学的工作机制

4.1 规范高校的评价标准有利于立德树人目标的实现

作为在社会中就业较高的烹饪专业,高校在办学过程中对于学生的就业问题并不犯愁,那就需要学校高度关注办学质量,通过不断提升学校的办学质量,从而提高学生的素质,不断地向社会输送高质量人才。立德树人做为育人的道德标准,主要的实现途径就是提高学校的办学质量,如何提高学校的办学质量,需要从不同的方面入手。第一,从学校自身做起,制定严格的教学规定,注重思想教育的建设,建立完善的办学质量标准 and 评价体系;第二,有了明确的教学方向,就需要制定相关标准,科学有效的标准体系方便教师、学生的遵循,从而提高办学质量,特色发展实现立德树人的教育目标,提高学校办学质量,为社会的发展做出卓越的贡献。

4.2 优化配置教育资源以学生为中心

学生是学习立德树人教育思想的主体,也是促进祖国未来发展的重要人才,所以在促进立德树人教育思想发展的过程中,需要以

学生为中心来分配教育资源,才能真正意义上实现立德树人教育思想的发展。对于设置烹饪专业的高校而言,在配置资源的时候需要充分考虑烹饪专业的特点。在此基础上,以立德树人为主要的思想教学目标,烹饪技术为主要的实践教学目标,将两种目标有机结合,合理配置教育资源,从而促进学生全面的发展。

5 实现高校烹饪教育立德树人根本任务的意义

5.1 通过实现立德树人的根本任务,促进学生全面发展

无论是什么专业,教育最终的目标就是不断的培养高素质人才,为人类的进步、社会的发展做出贡献。立德树人作为我国教育的根本任务,主要作用就是培养学生,让学生将道德作为发展的前提,学会做人,然后做事,才能真正的实现自己的理想,实现自身的价值,促进全面发展。对于烹饪专业的学生而言,通过加强思想教育的发展,提高学生的思想意识,有助于他们自烹饪学习过程中,勇于突破自我,实现原本传统技艺上的突破,创造奇迹,为烹饪界创造出更多的新品,也为自己未来的发展提供更好的空间。

5.2 通过实现立德树人的根本任务,提高学校办学质量

对于高校而言,立德树人根本任务的实现有赖于受教育者主体作用的发挥、内在活力的激发。高校办学的目的是教育烹饪专业的学生、发展烹饪专业的学生,那么在高校办学过程中,就要尊重学生、关心学生,以学生为学习的主体。要建立和完善学生参与学校民主管理的规章制度,让学生在行使民主权力的同时,接受民主与法制精神的熏陶,承担学校发展的共同责任。要充分利用学生社团、学生社区、学生班集体等学生活动平台,创造条件,提供机会,让学生挥洒激情、张扬个性、发挥特长、展示才艺。让学生在自我教育、自我管理、自我服务中锤炼思想、提升素质、增长才干,这既是烹饪人才培养规律的必然要求,也是高校立德树人的目的所在。

6 结语

在开设烹饪专业的高校中,对于烹饪人才的培养是高校的根本职能,高校的社会职能固然很多,包括人才培养、科学研究、社会服务、文化传承等方面,但其最核心、最首要的职能在于烹饪人才培养,对于人才素质的培养,对于立德树人教育思想的培养,这在教育界、学术界早有共识,只有实现对烹饪人才的培养,才能在此基础上继续发扬光大。鉴于此,高校的教育教学、科学研究、学科建设本身也是人才培养的方式和路径,是手段而不是目的。文化传承是人才培养、科学研究、社会服务诸多因素影响力的辐射与拓展,与学生的成长活动息息相关,只有以立德树人为根本教育目标才能帮助更多的学生实现自身的梦想,才能提高高校的办学质量和水平,才能不断培养出有利于社会发展的高素质人才。

作者简介:蒋云翀(1975.5—),男,江苏南京人,讲师,研究方向:烹饪教学与研究。

【参考文献】

- [1] 梁捍东,牟文谦.高校立德树人根本任务的实现机制[J].河北大学学报(哲学社会科学版),2019,44(1):70-75.
- [2] 谭秀森.论高校立德树人根本任务的实现机制[J].思想教育研究,2013(11):4.
- [3] 张天文.高校立德树人根本任务的实现路径和工作机制[J].高校后勤研究,2018(11):3.
- [4] 李卫红.抓住根本立德树人切实把高校辅导员队伍建设提高到一个新的水平[J].思想教育研究,2007(10).
- [5] 邬大光.对高教质量的新年期[N].中国教育报,2012-01-02.
- [6] 蔡清.高等教育大众化背景下地方教学型高校教育质量标准的探究[J].教育与职业,2007(2).
- [7] 常晓宁.高等教育资源配置的现状及其实现优化配置的途径[J].中山大学学报,2004(6).