

Discussion on the Ideological and Political Way of Cooking Vocational Education Course

Xueying Yan

Guangxi City Vocational University, Chongzuo, Guangxi, 532200, China

Abstract

With the continuous development of science and technology and the continuous improvement of teaching level, in the course of cooking vocational education, integrate ideological and political elements, carry out with new topics and teaching ideas, and improve the methods of students' learning. On the basis of analyzing the professional ethics of students in cooking majors, this paper introduces the teaching of ideological and political courses, comprehensively improves the strategy, strategies and suggestions of students' professional literacy cultivation, and comprehensively cultivates the teaching implementation of students' moral education.

Keywords

cooking profession; education course; ideological and political path

烹饪职业教育课程思政路径探讨

严学迎

广西城市职业大学, 中国·广西 崇左 532200

摘要

随着科技不断地发展, 教学水平的不断提升, 在烹饪职业教育的课程中, 融入思政元素, 以全新的课题和教学思路进行开展, 提升学生学习的方式方法。论文在分析烹饪专业学生的职业道德素养基础上, 引入思政课的教学, 全面提升学生职业素养培养的策略和培养的建议, 全面培养学生立德树人的教学落实。

关键词

烹饪职业; 教育课程; 思政路径

1 引言

在职业院校当中更主要是培养学生的专业技能, 而忽略了思政教育的重要性。但近年来, 为进一步推动职业学校学生素养的方针, 把立德树人的教学任务放在教学的中心环节中, 把思想政治教育贯穿在整个教学中, 实现全程育人、全方位育人, 把握好课堂教学的渠道, 运用好课堂教学的各种资源, 将各类课程中融入思政思想, 潜移默化地增强烹饪技术职业素养教育引导的方法和过程。

2 职业教育中烹饪专业教学中的问题

在烹饪教育的过程中, 受到传统教育理念的影响和熏陶, 使得各类职业院校更多地重视学生的专业课程, 很大程度上忽视了素质教育, 而且, 多数存在专业课程较多, 思想政治教育课程少之又少, 在课时上学校给予的重视较少。而且, 在职业院校教思政的教师, 只有极少数是专业学习的,

大部分都是门外汉, 一师兼多职, 对于思政的教育没有专业的背景, 也不了解专业的行内知识, 对于烹饪专业职业素养的要求没有清晰的认知, 导致在思想政治教育的引导过程中会浮于表面, 且成效甚微。

在学生的自身层面看, 他们更重视实践的内容, 而对于理论上的知识掌握不高, 意识不强, 认为在职业院校学习, 只是为了学习一门技术, 所以在思政课程教学的过程中, 完全缺少了学生的重视, 所以效果不够明显。因此, 他们学习上, 总是对专业课程充满激情, 对思政课程的学习表现出了不耐烦的学习状态。

那么烹饪职业院校作为中国目前餐饮类人才培养的重要路径, 也为中国的餐饮业作出了巨大的贡献, 培养了更多的专业性人才。但教育改革的不断推动, 餐饮业的用人需求也在不断提升, 对于专业技术人员的需求有量转变为质的变化, 进一步提升了烹饪职业就业的标准和学习的准则^[1]。

3 烹饪职业教学融入思政教育的方法

在烹饪专业学生学习的过程中, 提升职业素质的培养势在必行, 思政课程主要是依托专业课、通识课而进行的思

【作者简介】严学迎(1977-), 男, 中国广西崇左人, 本科, 助理工程师, 从事烹饪文化、烹饪职业教育与实践研究。

想教育实践活动,那么在专业课程培养的过程中,学生的职业素养教育引导问题日益显著,要从更为专业的性质、要求着手,进一步挖掘烹饪专业课程和通识课程中所蕴含的思政元素,再融入专业的课程教育,培养学生思政理念的形成。要大力加强契约精神、工匠精神和双创精神的培养,根据学生的实际需求进行培养和引导。

其一,契约精神指的是系统地为学生提出社会契约的思想,让大众在逐渐接受的过程中形成张力。契约精神指的是平等的关系和原则,以诚实守信、自由平等、民主和谐为契约精神的养成方针。那么在烹饪教育职业培养的过程中,让学生养成诚实守信的契约精神,明辨自己的责任和义务,结合烹饪专业学生学习以及就业的过程,进行改革性的教育。其烹饪专业的学生在参加工作或实习时人员的流动性较大而且离职率高也较为显著,为加强学生诚实守信的教育引导方针来弱化此类问题,从而提高教学引导的路径。对于大部分的职业院校来讲,他们通常是根据学生在就业和实习的过程中,结合切得需求,再结合学生就业实习和学徒制的方法,达成一定的利益和契约。学生在实习就业时可以很好地遵守契约,但时间越久,离职、不服从领导安排的行为就被显现出来,企业不仅存在一定的问题,主要的原因之一是学生的契约精神不够高,诚信的教育有所缺失。在解决此类问题时,学校要通过教育引导的过程贯穿到整个学习的过程中,加大职业素养教育的提升,增强烹饪专业学生学习实践课程和专业课程的分布以及比重,为学生树立典型的任务典范和楷模,学校定期开展相应的讲座,让学生可以积累更多的知识及体系内容,充分地认识契约精神的重要性,做到新时代建设的接班人。

其二,在烹饪职业素质的教育引导过程中,提升工匠精神融入,传承并发扬中国优良的传统美德。工匠精神指的是各个行业的专业通过对产品的精细钻研,让所制造出的产品有接近完美的理念,在新时期、新时代、新发展中,融入工匠精神,不断提升烹饪专业的专业水平,也更为严谨的工作态度和执着、爱岗敬业的精神,培养高素质的技术专业人才。根据烹饪行业的发展,提升专业度和特色性,从国家、社会、专业全面提升工匠精神,增强职业技术的专业素养,将烹饪专业的特色与工匠精神进行融合,以更为严谨的工作态度和行业需求,切实提高烹饪专业知识和烹饪行业的职业操守^[1]。

其三,融入双创精神,形成烹饪专业教育的创业创新精神,以高级的思维模式,提高学生综合性的能力。那么在烹饪专业教育引导中,融入思政思想,增强双创精神,强化爱岗敬业的方针。人们在生活水平提高的当今,对于饮食的需求也有所提高,对于食物的加工、烹饪的过程所影响的菜品味道,提升了对美食的标准判定,以较强的创新能力来提高思政教育的准则。且烹饪技术的创业门槛相对较低,且成功率高,以更多元化的方式促进学生择业。所以,将双创精

神融入到烹饪专业学生思政教育中,开设专门的双创课程,将全面的创业创新能力作为教育培养的重点,为学生创造更多的机会和更好的条件,加强创新创业的体验,从而依托于学校的社团、餐厅、创业基地等,让学生在不断尝试的过程中,强化创新精神,加强创业能力和思想。

4 思政教育融入烹饪技术的体现

正所谓,中国职业的教育梦,是中国梦组成的重要部分,不仅要加强技术教育,还要加强学生的全面性发展能力,在职业教育引导的过程中,凸显经济社会的实践,紧密地融入教育当中,从而推动中国梦的发展。在烹饪教育教学引导的过程中,加强中国梦教育是职业院校思政教育中的重点教学引导方向,有着重要的教学意义。那么对于烹饪职业院校的管理者来说,要为学生树立远大的理想和更高的职业追求以及职业发展,为学生打造专业化、多元化、多样化的职业舞台,从中提升学生的职业道德感和获得感。定期在校内组织学生进行比赛,通过层层选拔,定期评比出校园明星等,增强学生的积极性和自主学习的能力。并且引导学生多参加关于烹饪技术的比赛、竞赛,为他们提升展现自我的舞台,给予他们圆梦的机会和动力,从中增强学生在学习中的动力、执行力、实力和担当^[1]。

以更为专业的教育方式和引导方法,加强烹饪专业的专业教师思政育人的能力,扩大学校思政教育专业人员的引入,加大思政教育的重视程度,培养更多德才兼备的烹饪大师,以更专业的教学、更专业的教师、更专业的团队,打造更具有执行力、创新力的教学团队。让学生在专业课程的过程中,可以受到专业课教师潜移默化地渗透引导,和言谈举止的学习熏陶,提升自我素养教育,在言传身教、发挥榜样精神的同时,全面提升思政课程教育的重要性体现。

5 结语

因此,在烹饪职业技术的教育引导过程中,充分地融入思政教育的教学方法和教学力量,根据目前现状所存在的问题,加强契约精神的培养,加大工匠精神的熏陶,强化双创精神的运用,以多方面的教学理念、方式和路径,顺应时代的发展,强化中国梦教育的展现,凸显思政教育的育人能力和方式。

参考文献

- [1] 曹阳.工匠精神在职业教育中的培育和传承[J].产业与科技论坛,2019(23):161-162.
- [2] 王魁.基于“职业素养”培养的高职餐饮职业人才发展研究[J].黑龙江粮食,2021(5):65-66.
- [3] 王红梅.墨子“工匠精神”与高职烹饪职业教育的融合发展[J].发明与创新:职业教育,2020(12):52-53.