

Practice of ideological and political construction in vocational cooking courses under the background of school enterprise collaborative education

Xu Yang

Beijing Industry and Trade Technician College, Beijing, 100075, China

Abstract

In the context of collaborative education between schools and enterprises, the construction of ideological and political education in vocational cooking courses is crucial. This article explores the principles and strategies of integrating ideological and political education into cooking courses, emphasizing the importance of gradual progress and the unity of skill teaching and ideological and political education. By enhancing the moral education awareness and ability of culinary teachers, integrating ideological and political content into talent training programs and curriculum construction, optimizing professional teaching objectives, and strengthening the integration of ideological and political education with vocational skills through enterprise practice, effectively promoting the reform of "curriculum ideological and political" teaching, and helping to cultivate high-quality skilled talents with good professional ethics and moral qualities.

Keywords

school enterprise collaborative education; Vocational education; cooking class

校企协同育人背景下中职烹饪课程思政建设的实践

杨旭

北京市工贸技师学院, 中国 · 北京 100075

摘要

在校企协同育人背景下, 中职烹饪课程的“课程思政”建设至关重要。本文探讨了将思政教育融入烹饪课程的原则与策略, 强调循序渐进、技能教学与思政教育相统一的重要性。通过提升烹饪专业教师的德育意识与育德能力, 将思政内容融入人才培养方案和课程建设中, 优化专业教学目标, 并通过企业实践强化思政教育与职业技能的融合, 有效推进“课程思政”教学改革, 助力培养具备良好职业素养与道德品质的高素质技能型人才。

关键词

校企协同育人; 中职教育; 烹饪课程

1 引言

在新时代背景下, 职业教育承担着培养高素质技术技能人才的重要任务。中职教育作为职业教育的重要组成部分, 不仅需要传授专业技能, 还需要在学生中培养正确的价值观、职业道德和社会责任感。然而, 传统的中职烹饪课程更多关注技能教学, 忽视了思政教育的融入。随着“课程思政”理念的提出和推广, 将思政教育有机融入专业课程已成为中职教育改革的重点和难点。

2 中职烹饪课程思政元素融入原则

2.1 循序渐进

在中职烹饪课程的教学过程中, 融入思政教育需要遵

循循序渐进的原则。教师应根据学生的认知水平和实际情况, 制定详细的教学计划, 合理选择与课程内容相匹配的思政教育资源, 并有目的地在教学过程中逐步引入这些资源。例如, 在讲解食品安全法规时, 可以结合实际案例, 讨论诚信经营和社会责任感的意义, 帮助学生理解诚信在职业生涯中的重要性。在技艺教学中, 可以着重培养学生的质量意识和创新精神。通过实操练习, 教师可以强调烹饪过程中细节处理的重要性, 并引导学生在掌握传统技艺的同时, 勇于创新和探索新的烹饪技法, 从而培养他们的创新意识和工匠精神。在实训教学中, 应进一步深化思政教育的内容, 引入法律意识、职业素养和团队合作等元素。例如, 在模拟餐厅运营的实训中, 可以通过团队合作的方式, 让学生体验企业管理和团队协作的实际操作, 帮助他们理解法律法规的约束, 增强法律意识, 同时树立职业素养。此外, 教师还应在教学过程中, 通过与学生探讨个人价值、职业规划和人生追求等

【作者简介】杨旭 (1975—), 男, 中国北京人, 本科, 高级实习指导教师, 从事烹饪研究。

话题,将这些思政元素自然地渗透到课程中,引导学生在掌握专业技能的同时,树立正确的人生观、价值观和职业观^[1]。

2.2 技能教学与思政教育相统一

课程思政的提出是为了将专业知识与学生的思想教育有机结合。在进行课程思政建设时,必须坚持专业技能传授与思想教育渗透的统一。在中职烹饪课程教学中,这一原则尤为重要。教师不仅要向学生传授烹饪技术,更要注重在教学过程中融入职业素养、职业道德和法律意识等与专业相关的思想品德教育。在教授烹饪技能时,可以通过实例讲解和实际操作,让学生理解专业技术背后蕴含的职业道德规范。例如,在讲授食品卫生和安全时,可以引导学生认识到食品安全不仅仅是技术问题,更是关系到消费者健康与社会责任的重大课题;在教授烹饪原料加工时,教师可以引导学生重温“庖丁解牛”等古代典故,帮助他们认识到中国传统文化的深厚底蕴和技艺的精妙之处。这不仅让学生在实践操作中感受到传统文化的魅力,还使他们领悟到专注与精益求精的职业精神。在讲授食品雕刻与冷菜拼摆时,教师可以引导学生深入思考色彩与图案的构成原理,通过实践创作提升对美的鉴赏能力与艺术修养。通过这些教学内容,教师不仅在传授专业技能的同时,潜移默化地培养学生的审美意识与创新能力,还能帮助学生树立正确的职业观念和道德意识。此外,在实训课程中,教师可以通过案例分析和讨论环节,强化学生的法律意识和职业责任感,促使他们在未来的职业生涯中严格遵守行业规范,保持职业操守。

3 中职院校烹饪专业开展“课程思政”教学改革必要性

在职业院校推进“课程思政”改革已经成为迫在眉睫的任务,各门课程都需要在教学内容中有机融入思政元素。将思政课与专业课相互融合,不仅是教育教学改革的新趋势,更是培养学生全面素质的重要路径。这要求学校在课程设计和实施中,将思想品德教育作为关键环节,贯穿于整个教学过程中。在新时代背景下,中职烹饪专业的学生面临着前所未有的思想政治教育挑战。随着互联网的迅猛发展,尤其是“抖音”“快手”等自媒体平台的广泛普及,这些平台的互动性和开放性正好迎合了中职学生对平等、自由和民主的渴望。然而,这种信息的多元化和快速传播,也使得学生们更容易受到各种不良思想的影响,进而可能对他们的价值观和职业观产生消极影响。面对这些挑战,中职院校必须强化“课程思政”改革,将思想政治教育与烹饪专业教学紧密结合。通过在课程中融入思政内容,可以帮助学生在掌握专业技能的同时,树立正确的社会价值观和职业道德。这种改革不仅有助于提高学生的职业素养,还能引导他们在未来的职业生涯中更好地承担社会责任。中职院校烹饪专业开展“课程思政”教学改革,既是适应新时代教育需求的必要举措,也是培养学生综合素质、提升其思想政治觉悟的重要手

段。在当前复杂的社会环境下,只有通过这种系统化的改革,才能真正实现对学生全面发展的教育目标^[2]。

4 校企协同育人背景下中职烹饪课程思政建设的实践策略

4.1 提升烹饪专业教师“课程思政”德育意识及育德能力

在校企协同育人的背景下,中职烹饪专业教师不仅是知识与技能的传播者,更是课堂教学的引领者和学生全面发展的指导者。烹饪专业教师必须深刻认识到,专业课程不仅承担着技能传授的责任,还具有育人的重要功能。教师需要主动承担起这一育人职责,将思想政治教育贯穿于专业课程中。为此,烹饪专业教师应积极与思政教师协同合作,共同构建一个强有力的思想政治教育体系。通过这种合作,教师可以更好地将思政元素融入烹饪课程的各个环节中,使学生在专业学习的同时,逐步形成正确的价值观和职业道德观。此外,烹饪专业教师还应不断更新和提升自身的教育观念,主动向优秀的同行学习,借鉴先进的教育理念和教学方法。通过不断的反思与总结,教师可以将“课程思政”的理念深植于心,并在教学实践中切实落实。这种内化与外化的结合,不仅能提升教师自身的德育意识,还能更好地指导学生的全面发展。要进一步提升教师的育德能力,学校应发挥主导作用,成立专门的思想政治教育工作领导小组。该小组可以为教师提供系统的培训与指导,帮助他们更好地掌握“课程思政”的教育方法和技巧。通过这种系统化的支持,教师不仅能更好地胜任教学工作,还能在职业教育中发挥更大的育人作用,助力学生在职业生涯中走得更远、更稳^[3]。

4.2 将“课程思政”建设充分融入烹饪专业人才培养方案及课程建设中

加强“思政”工作是职业教育实现“育人”目标的核心要求,而将“课程思政”全面融入烹饪专业的人才培养方案,是落实立德树人根本任务的关键举措。只有在人才培养方案中有效融入“课程思政”元素,才能真正发挥这一举措的教育效能。在制定烹饪专业的人才培养方案时,不仅需要专业教师和行业企业专家的参与,还应积极引入思政教师的意见。思政教师能够为课程设计提供宝贵的思想政治教育资源和建议,使得思政元素与专业教育有机结合。这种多方协作的方式,有助于在培养方案中准确把握思政教育的融入点,实现思政教育与专业教学的深度融合。此外,人才培养方案的制定应严格依据教育部发布的《关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》,并结合“强化课程思政”的具体要求,精心设计思政教育融入烹饪专业的框架和内容。在此过程中,思政教育不应只是简单的课程附加,而应通过系统化的设计,将思政内容自然地融入烹饪专业的各个教学环节中。例如,在专业技能课程中融入职业道德教育,并在实践教学注重强化学生的职业责任感和团队合

作意识。通过这种全面的教育模式,烹饪专业的学生不仅能够掌握必备的职业技能,还能在学习过程中形成正确的价值观和职业道德意识。这种教育方法不仅提升了学生的专业素养,也帮助他们在未来的职业生涯中,不仅能胜任各项工作任务,还能以良好的职业道德和团队精神赢得同行和社会的尊重。因此,将“课程思政”理念深入融入烹饪专业的人才培养方案,是确保职业教育质量的重要途径。

4.3 优化专业教学目标,强化思政教育内容

在校企协同育人的背景下,优化中职烹饪课程的教学目标,并强化思政教育内容,是实现教育目标和培养全面素质人才的关键策略。例如,在《烹饪原料加工》课程中,我们应根据优秀烹调师的综合素质,设定符合实际的教学目标,如“能做”“会做”“乐做”。这些目标不仅关注技能的掌握,更注重培养学生的思想政治素养和职业道德。在制定课程目标时,首先要明确技能培训的方向。例如,在“水产类原料加工”这一学习任务的教学过程中,我们可以设置目标,使学生掌握常见水产品的基本加工过程和成品标准。通过系统的教学,学生不仅能够掌握常见水产品的基本加工技法,还能了解其在烹饪中的实际应用,从而提升实践能力和专业水平。此外,在课程内容的设计中,应强化安全意识、环保意识、规范意识和服务意识。例如,教师应结合校企合作单位或餐饮业行业要求引导学生养成良好的安全卫生操作习惯,增强对食品安全的重视。同时,环保意识的培养能够帮助学生认识到减少厨房废料和资源节约的重要性,规范意识则要求学生严格遵循操作规范,确保食品质量和安全。服务意识的强化则帮助学生在实际操作中注重客户体验,提升服务质量。通过这些教学目标的设定和内容的强化,学生不仅能在技能上获得提升,还能在思想政治素养上得到全面培养。文化自信和职业自信的树立,可以帮助学生形成正确的职业观和人生观。工匠精神的培养则促使学生追求卓越,精益求精,从而成为真正优秀的中式烹调师。优化教学目标,强化思政教育内容,是实现中职烹饪课程全面发展的有效策略^[4]。

4.4 引入企业实践,强化课程思政与职业技能的融合

在校企协同育人的背景下,引入企业实践以强化课程思政与职业技能的融合,是提升中职烹饪课程教育质量的关键策略。企业实践不仅为学生提供了真实的工作环境,还能够将思想政治教育有效地融入职业技能培训中,从而实现技

能与素养的双重提升。首先,引入企业实践可以使学生在实际工作中感受到行业标准和职业要求,进而增强对职业道德和责任感的理解。例如,在合作企业的厨房中,学生可以直接参与到食品的制作与服务中,从中体会到食品安全、卫生管理和客户服务的重要性。这种实际的操作体验不仅能够提升学生的专业技能,还能使他们在日常工作中自觉遵循职业规范,培养良好的工作习惯。其次,企业实践为学生提供了一个将思政教育融入职业技能训练的良好平台。此外,通过企业实践,学生能够接触到先进的行业技术和企业文化,这对他们的职业发展具有重要意义。企业的实践经历不仅能够提升学生的技术能力,还能让他们了解行业的发展动态和企业的文化氛围。这种全面的接触,有助于学生建立对职业的全面认识,增强对自己职业发展的信心和规划能力。另外,学校与企业的紧密合作还可以促进教学内容的不断更新和优化。企业的实际需求和标准可以为学校提供宝贵的反馈信息,帮助学校调整课程设置和教学方法,使课程内容更加贴近实际。通过这种校企合作,课程思政的实施不仅能够紧密结合行业实际,还能有效提升学生的综合素质和就业竞争力。

5 结论

综上所述,校企协同育人背景下的中职烹饪课程思政建设,是实现职业教育全面发展的关键。通过优化教学目标、强化思政教育内容和引入企业实践,课程思政与职业技能的融合不仅提升了学生的专业能力,也深化了他们的思想政治素养。这种综合培养模式,不仅满足了行业对高素质技能人才的需求,还促进了学生的全面成长。因此,进一步深化校企合作,持续创新教学方法,将为职业教育注入新的活力,培养出更多符合时代要求的优秀人才。

参考文献

- [1] 温雪秋,王婉军.中职烹饪专业课程思政建设的问题与对策[J].中国食品工业,2023,(24):95-97.
- [2] 李双燕,曾文.思政视域下中职烹饪专业教学改革探析[J].新教育,2023,(16):63-65.
- [3] 荣波.课程思政理念下的中职烹饪专业教学改革探索[J].成才之路,2023,(15):53-56.
- [4] 马艳梅.高职烹饪营养与卫生课程融入课程思政的实践与研究[J].中国食品,2022,(24):52-54.