

浅谈在烹饪教学中对学生厨德的培养

葛 瑞

(大连市烹饪中等职业技术学校 辽宁 大连 116000)

[摘要] 在实际的烹饪教学过程中,厨师的道德大部分都体现在顾客上。厨师除了进行烹饪,顾客也在考虑之中。培养厨师的厨德是培养优秀厨师的基础,高贵的厨房伦理是非常重要的,在学校中学习烹饪,应该从学习厨德开始。

[关键词] 烹饪;厨德;培养

简而言之,在新的课程标准下,教师应该更加注意指导学生成长为一个“人”,从而更好地实现人生的价值。如果你想成为一名真正的厨师,仅仅依靠高超的烹饪技巧是不够的,他们必须具有高尚的烹饪道德。那么什么是厨房伦理,我们如何才能拥有高尚的厨房伦理呢?美德只是厨师的道德品质。广义的厨房道德是指厨师从事厨师的工作。

1. 烹饪教学中对学生厨德培养的重要性

随着社会的不断进步,烹饪技术也在不断进行着创新,这就对厨师提出了更高的要求,在相关的烹饪学校的教学中一定要对学生进行综合培养。不仅要培养学生的技术能力,还要培养学生的厨师道德。厨师道德是一个人主动对自己和社会发挥积极有益作用的一种精神。厨师的道德可以分为四个方面,其中最基本的就是对自己有责任感,然后就是对他人的责任感。在烹饪教学的过程中,一定要对学生进行厨师道德教育,在烹饪专业的教学中,我们不仅要培养学生的相关专业技能,负责他们的学习和成长,同时也应该对他们的厨师道德以及专业精神进行培养,培养学生的探索精神和实践能力。在烹饪教学中渗透德育的途径,只有科学探索烹饪教学中渗透德育的途径,才能对学生的厨德进行培养,并且能取得良好的效果。

2. 烹饪教学中对学生厨德培养的方法

2.1 增加教材中的厨德的内容。

在教学内容上增加厨德材料是最直接的最有效的一种方法。比如说,在相关的烹饪教材中,可以增加古老的烹饪训练,突出传承,发扬我国悠久的烹饪文化,让学生了解“做菜如治大国”的原则,树立厨师的自豪感和使命感。在职业道德教材中,以行业需求为主线,增加学生的服务伦理和厨房伦理知识,这样也有利于培养学生的厨德。

2.2 探究教材中的厨德因素

在不同的教材中,除了有明显的德育教材外,还存在着不同程度的德育因素。教师应该对其它教材中的相关德育知识进行充分挖掘,将其融入到厨德教学的过程中来。在专业理论的学习过程中,我们可以从清代大诗人袁枚的《园中食单》中选取一些注意事项。这本书全面地叙述了一个厨师要想做出美味的食物,必须遵守烹饪伦理,这就是烹饪的原则。所有这些,只要每一位教师都应该注重研究,努力挖掘,就能使厨德渗透工作具有巨大的潜力。

2.3 在教学过程中要注意厨德与实际的联系

在教学过程中,有些内容本身没有提到,比如说厨德的因素,但如果将其与现实相联系,就会产生明显的教育意义。例如,在热菜的教学过程中,要注意一些时尚的风味和营养搭配的教学,创新和发展菜肴的方法,以及中国烹饪在世界上的地位和影响。这些都可以与学科知识有机地联系起来,成为令人信服的厨德内容。

2.4 把握过程中的随机教育。

在教学过程中,可能会有一些思想教育的机会。热盘过程中,针对学生的浪费,节能的重要性和严重性解释光的能量情况下,资源情况和中国的餐饮企业利润的积累,这样学生可以不断加强节能意识,培养他们的专业素质。我们必须善于及时掌握,才能产生良好的教育效果。

2.5 通过实践掌握方法

文化课程的基本练习和专业技能课程的实际操作都是培养学生

科学态度和方法的重要途径。在技能课上,学生必须根据操作要求,认真观察现象。实事求是自我分析、认真写作的学习方法、经验、反复刻苦练习有助于技能的形成。这不仅能使学生的思维得到锻炼,也能对学生的厨德有一定的培养作用。严格规范的专业素质、科学的态度和理论联系实际的科学方法。只有通过“实践-认识-实践-认识”的过程。学科教科书中没有德育教材,很难与思想政治教育直接、积极地联系起来。但是每个科学所揭示的真理都有一些相通的地方。例如,在烹饪理论的过程中,世界贯穿始终。只有在各门课程的教学中反复的启蒙和灌输,才能使生自然地树立起唯物主义的世界观。

2.6 严格要求锻炼意志

在实际的教学中,一定要宣传烹饪传说在这方面为我们做出的榜样,介绍他们不屈不挠的意志和不断进取的精神以及专业的素养,相关教师也应该对学生严格要求。让他们认识到,他们掌握的每一项知识,突破困难,提高能力,完成一项困难的技能都需要努力。只有经过长期严格的要求和不断的引导,学生才会逐渐形成坚强的意志,培养出高尚的厨德。

2.7 不断改正,养成良好的习惯

良好的习惯是形成优秀品德的基础,所以说,任何时候都可以通过教学过程培养学生的好习惯,但必须指出,教师有责任及时、持续地纠正课堂教学中的坏习惯,引导学生逐步克服,教师应教导学生注意卫生,因为这是厨师的最低的要求也是厨师的责任。教师也应该以身作则,以身作则。只有这样,学生才能养成良好的习惯,提高他们的厨德。

2.8 注意学生人格特质的形成、发展和完善

在实际教学的过程中应该对学生实事求是,团结友爱的良好品质进行培养,注重从现实出发,用生活中的现象引出问题,在分析的过程中认识到烹饪在我们的日常生活中有着广泛的应用。因此,在教学过程中,应该对学生的生活密切关注,从生活实际出发进行教学,这样才能让学生们对日常生活中有价值的知识有一个好的了解,从而引导学生逐步形成一个属于自己的厨德。例如,以生命现象为切入点,对人体所需要的六大营养要素以及它们的主要作用进行有效的分析,对危害人体健康以及危害社会的地沟油有一个深刻的认识,从心里就认识到这种做法是不正确的。通过这种方式,学生们被训练去探索自然现象,生活现象,在实际学习的过程中,不仅要学习专业的烹饪知识,还应该有意地培养自己的厨德,有意识地建立一种责任感,提高烹饪专业知识能力。如果教师只强调厨德的重要性,当他们遇到具体的事情时,他们会容忍、代理、解决和分担责任,因此厨德教育只能是形式化和无效的。所以我们应该让学生在教学的每一个阶段都承担起责任,有意识地去培养厨师道德。

结束语

在实际教学过程中,相关教师应该仔细探索道德教育和学科教学的最佳组合,并注意两者的集成在准备课程,这样就可以使学生获得微妙的教育效果,培养出高尚的厨师道德。

参考文献

[1] 佟新章.浅谈在烹饪教学中对学生厨德的培养[J].中国校外教育,2019(04):19.

[2] 赵静.“引导—发展”教学模式在烹饪实践活动中的应用[J].学周刊,2018(25):122-123.