

课程思政理念下烹饪专业工匠精神的实践与思考

王晓华 刘素萍 左瑞华 李宏斌

阳泉职业技术学院

[摘要]思想道德素养是现代人才培养体系中的重要内容。在当今职业院校的教学过程中要求构建全员、全程、全课程育人格局的形式将各类课程与思想政治理论课同向同行,形成协调效应,“课程思政”作为职业院校教学改革的新模式,提出了要在新课改的基本理念下运用新方法进行教学,以培养职业院校学生工匠精神为基础,把“立德树人”作为教育的根本任务来进一步深化学生的课堂学习目标。只有在思想政治教育充分的前提下,学生才能努力认真的学习专业技术,从而培养出高素质的技能人才,为社会输送复合型的高素质人才。本文通过从课程思政理念方面,对烹饪专业工匠精神的实践与思考进行全方位的探讨,从课程的教学内容和教学方式上进行改革探究,加强对高职学生“工匠精神”培养,提升职业素养,以期对相关教育工作者提供借鉴价值。

[关键词]课程思政; 烹饪专业; 工匠精神的实践与思考

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-627X.2021.11.468

引言

在当下社会,人们的思想道德水平体系和飞速发展的社会经济不匹配。就拿食品行业来说,各种事故的频繁发生,一度让民众对食品安全产生了怀疑,对从事该行业专业技术人才的自身素质产生了怀疑。也让大家认识到了餐饮业技术人才的思想道德素养亟须提高的现状。所以,加强课程思政理念的贯彻,是餐饮类职业技术学院践行工匠精神的大前提。

一、课程思政理念对烹饪专业的意义

1、“课程思政”的主要概念

“课程思政”看起来像是一门课程,实际上却是一种思想教育教学理念。我们所学习的所有课程中,基本上都具备思想观念教育和技术职能培养这两个主要功能。对烹饪专业老师而言,“课程思政”也是一种教学方法,将这种“教学方法”融合到烹饪专业理论课跟实践课当中,既提高了其专业知识和专业技能,又强化了德育价值。但“课程思政”并不是要取代专业课程,只需要充分利用课程的道德培育功能和思维模式,把专业课程中相关的思想和文化价值提炼出来,对学生进行潜移默化的教育,成为其职业道路甚至人生道路上的精神指引。

2、“课程思政”的主要内容

2.1提升教师的思想道德修养

教师作为培养人才的主要力量,只有教师自身拥有高尚的思想道德修养,才可以成为学生模仿和学习的对象。为此,学院安排教师深入企业进行调研深入学习企业文化。只有先把教师的思想道德水平提高到一定层次,才能够将自己的优秀之处去感染自己的学生,并引导学生越来越优秀,为学生创造一个正能量、积极向上的学习环境。作为关系民生的烹饪专业教师更是如此,去言传身教地影响学生,才能让学生的思想道德水平整体提升。

2.2树立正确的政治导向

不管是教师还是学生,都应该积极树立正确的政治导向。这是一个民族、一个国家团结一致、发展强大的内生动力。由于每个人的认知水平不同,所以重构正确的政治导向,任重而道远,需要每个人长期坚持来完成。从小到大我们接受的爱国主义教育,就是最典型的思想道德教育。作为

即将进入餐饮业工作的烹饪专业的学生更应该把国家利益、人民利益放在思想道德教育的首位,坚持树立正确的政治导向,意识到自己肩负着人民身体健康和国家富强文明的重任,才能更好地从事专业工作。

2.3遵从基本的社会道德

生而为人,要具备最基本的社会道德,也是我们在社会上立足生存的最基本要素。因为社会道德意识形态存在很大的差异性,所以我们常常会碰到触及社会道德和个人道德底线的事情。比如说,在餐饮业中靠损害其他人健康来获取利益。因此,烹饪专业人才的培养更需要“追求卓越,崇尚质量”的工匠精神的润泽和滋养。只有教育引导深刻理解并自觉实践职业精神和职业规范,增强职业责任感,培养遵纪守法,爱岗敬业,无私奉献,诚实守信,公道办事,开拓创新的职业品格和行为习惯,才能让学生走入社会之后成为一个有能力约束自己行为的人,即使不为社会发展贡献自己的力量,至少可以保证不会对社会和他人造成危害。

2.4树立正确的职业道德

为帮助烹饪专业学生树立职业理想,树立正确的职业道德,坚定职业信念,我院(阳泉职业技术学院)隆重举行了烹饪专业新生的授帽仪式。“厨德立人,厨艺立身,厨技立业,愿意为繁荣烹饪事业认真学习,勤学苦练,立志成为一名品学兼优,德才兼备的烹饪人才。”一句句铿锵有力的宣誓词回荡在空中,同学们迎来了从学生到预备厨师这一身份转换的庄严时刻,让同学们从思想意识中认识到,授帽仪式不止是一种仪式,更是一种职业道德工匠精神的传承与发展。对于烹饪专业的学生来说,他们从事的职业不管是哪一个环节、哪一个步骤,都必须严格按照行业规定的规定来完成,不能敷衍了事,要将食品的安全放在第一位,进而维护人民的生命健康。

2.5培养专业的工匠精神

我院郑晋宝校长谆谆教诲学子们要发扬工匠精神,精益求精,用一辈子心血做好一道菜,那样你们才可以真正成为大师傅。大师傅是什么?大师傅就是烹饪行业技术一流的老大,大师傅的尊称神圣不可轻视,他对青年说青年的价值取向决定了未来整个社会的价值取向,而青年又处在价值观形成与确立的时期,抓好这一时期的价值观的养成十分重要。

这就像穿衣服扣扣子一样，如果第一粒扣子扣错了，剩余的扣子都会错，人生的扣子从一开始就要扣好。工匠精神是从事餐饮行业所有人员必须具备的。想要成为名副其实的餐饮大师是需要日复一日地学习和磨练的，如果不能脚踏实地地去练就自己的烹饪技艺，也就没有办法很好地理解工匠精神，更别说练就真正属于自己的厨艺。与此同时，我们还邀请了我院2021年山西省第十五届职业院校技能大赛“江南杯”烹饪大赛中获奖的学长们分享了他们获奖背后的故事，故事中都体现了每一个学生获奖的辛酸跟汗水。这次分享让我们的学生深深体会到了要想真正做好一件事情，不容易，也激励了学生们想要真正学好烹饪技能的渴望。

3、“课程思政”对烹饪专业的意义

作为传统的饮食业，经过了多少年的发展和改变，才伴随着师傅学艺的传统模式，变成了如今的以烹饪专业为主的职业教育模式。但大多数烹饪专业的学生文化成绩不好，思想政治教育方面也有很大的缺失，这就是餐饮业从业人员良莠不齐的主要原因。但是有一点不得不承认，选择烹饪专业的都非常喜欢厨师这个行业。兴趣爱好激发了他们对此专业的无线热爱。该年龄段的学生正处于三观重构的重要时期，容易受外界流行文化的影响。从这个角度考虑学院安排在2021年10月22日由左瑞华老师带领烹饪专业30多名学生深入江山饭店进行餐饮企业运营与管理的实践考察与学习，让学生更深入地了解烹饪行业的职业道德要求，在日常教学中，以他们对学习烹饪专业知识的兴趣为切入点，进行思想道德教育，培养工匠精神是再合适不过的，会让学生们受益终身。

二、课程思政理念下烹饪专业工匠精神的实践与思考

1、将工匠精神融入人才培养计划

在课程思政理念下，教师可以将工匠精神与专业课知识进行充分融合。在制定教学课程的过程中，可以以工匠精神的渗透为出发点，将工匠精神融入创新就业、思想政治、专业实践等课程中，让学生探索专业知识，提高专业素质，进行积极有效的自主发展。教师还可以制定工匠精神的培养标准，并融入日常教学中。注重学生对烹饪技术的掌握，培养学生创新研究、敬业奉献、勤奋工作、思想道德、团队精神等综合素质的提高，才能使得到学生全面发展。

2、注重对工匠教师的关心和培养

教学课堂是教师发挥作用的主战场，老师的专业素养、日常的工作态度以及职业道德，哪一个方面都会对学生产生巨大的影响，进而影响到他们的学习。学院应当重视对教师特别是专业工匠教师的关心和培养。要尽量争取一些交流培训的学习机会，让老师不断地提升自己的实践能力，积累更加丰富的工作经验，从而更好地开展烹饪教学活动。

3、改善教学条件，提高学生技能

培养学生的工匠精神不是一蹴而就的，它需要学生在学习和操作中努力学习，日复一日地发展。因此，我院教师应重视工匠精神的培养，重视学生的有效探索与实践。建立与当下餐饮业发展所匹配的培训基地和生产基地，为学生提供实践的“模拟环境”，只有在不断地研究和探索过程中，进行有效的烹饪技术学习活动，才能将工匠精神始终

贯穿到学习的起始，教师在教学实践的开展过程中，才可以根据学生的兴趣爱好、实际操作水平等多方面因素，对学生进行不同的分组，让其在实践中寻找自身的不足与他人的差距，方便教师因材施教，让学生对自己的真实水平有所了解，明确学习目标，有针对性地进行提高训练，提高自己的专业水平，在日常训练中锻炼工匠精神。

4、提供各种实践机会，增强综合实力

学校是学生成长的重要场所，为了学生的更好发展，我院为学生开展了校内多项烹饪专业技能展示比赛，并且给表现突出的学生予以奖励。通过比赛让学生感受餐饮业的行业魅力和文化内涵，深刻感受工匠精神，努力地锻炼自己的实际操作能力，提升自己的综合实力。与此同时，学院也可积极推荐学生参观我市大型餐饮业，比如泉美国际大酒店、豪远国际酒店、北冰洋大酒店、东悦海鲜品质店等，并且积极给学生创造参与餐饮行业的各项专业比赛机会，实际比赛促进教学水平，通过层层选拔，推荐优秀学生和优秀团队出赛，让学生在更为广阔的舞台上磨练意志、钻研技艺，为学院赢得荣誉，从而促进烹饪专业的良性发展。

5、建立现代学徒制，融合双创教育

为了能够追随烹饪行业发展步伐更好的与时代接轨，最典型的烹饪教学模式就是学徒制。要融合创业教育与创新教育，不断地探索全新的烹饪教学模式，不断在实践教学活动中提高学生的专业水平和工匠精神，就需要在开展烹饪专业教学活动时，教师以培养学生的工匠精神为指导，结合实际构建新形势下的现代学徒制教学模式。学院也可以聘请专业的就业指导老师，为学生指导专业学习，让学生掌握最专业的职业技能不断提升自己的职业道德素养，提高学生的职业竞争力，为自己将来的、就业、生活进行合理规划。

现阶段，餐饮业从业人员不仅需要具备工匠精神，还要终身学习思想政治素养和职业道德素养知识。在课程思政理念下实践工匠精神，便成了烹饪专业教师和学生急需解决的重要课题。希望可以在正确的课程思政理念下，培养出更多专业素质过硬又具有工匠精神的烹饪大师，把“民饮食为天，食以安为先”这句至理名言真正的落实到位。

参考文献

[1] 鞠新美. 课程思政——工匠精神对烹饪专业建设的影响[J]. 智库时代, 2020(13): 107-108.

[2] 仲崇光. 现代学徒制下烹饪专业学生工匠精神培养路径研究[J]. 现代食品, 2018(02): 13-16.

作者简介:

1. 王晓华, 女, 汉族, 山西省阳泉人, 阳泉职业技术学院+讲师/本科, 研究方向: 烹饪原料

2. 刘素萍, 女, 汉族, 山西省阳泉人, 阳泉职业技术学院+高级讲师/本科, 研究方向: 烹饪营养

3. 左瑞华, 女, 汉族, 山西省阳泉人, 阳泉职业技术学院+高级讲师/本科, 研究方向: 烹饪管理

4. 李宏斌, 男, 汉族, 山西省阳泉人, 阳泉职业技术学院+高级讲师/本科, 研究方向: 烹饪饮食文化

本文内容为阳泉职业技术学院市级课题[Gh2021032]的研究成果。