

课程思政改革背景下饮食文化育人的创新研究

温宝莉 吕泽辉 焉文秀 孙菁一

山东省城市服务技师学院 山东 烟台 264670

[摘要]在文化自信和课程思政的时代背景下,职业院校要深入贯彻落实立德树人的根本任务。将饮食文化育人融入到课程思政教育体系,分析技师学院课程思政建设现状、阐述中国饮食文化的内涵与传承以及探索课程思政视角下饮食文化育人的路径。这对营造良好的校园文化氛围、共建和谐校园,引导学生形成正确的价值取向、充实他们的精神世界,培养适应社会需求的高素质高水平高技能专业人才具有深远意义。

[关键词]课程思政; 饮食文化; 育人之道; 路径研究

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.12.1663

课程思政是人才培养的应有之义,更是必备内容。职业院校人才培养是育人和育才相协同的过程,将饮食文化融入思政教育,充分发挥课堂育人的功能。本文主要通过分析技师学院课程思政建设现状、中国饮食文化的内涵与传承,进一步提出课程思政视角下饮食文化育人的路径。

一、技师学院课程思政建设现状分析

通过对技师学院课程思政教学现状的研究发现,目前随着课程思政教学改革政策的深入,学校对课程思政协同育人的认识逐步加强,主要表现为:教师的参与意识增强、学生的认知程度加深以及对课堂的教学促进作用增强。但在技师学院的课程思政教学中还存在一些不足,这些不足不单停留在教师的教学过程中,还涉及到学生和学校层面。因此,树立问题意识、分析客观问题、制定针对策略,对提升课程思政教学质量、促进课程思政教学改革具有重要意义。

(一) 当前技师学院课程思政建设存在的主要问题

1. 对课程思政理念的认同感低

技师学院为响应国家大力发展职业教育、培养高技能高水平人才的政策,将大部分的教育资金和教学资源投入到专业技能课程体系的构建,对课程思政建设的投入甚微,导致教师心有余而力不足,无法通过自身力量进行大范围的课程思政建设。一些院校在发展教育的过程中,对课程思政和思政课程的重视度不高,尚未做到真正的内涵发展,流于形式,制约了思政课程价值的实现,限制了课程思政建设的推进。

2. 课堂协同育人效果不佳

技师学院学生群体的年龄偏小,相比大学生而言,思想尚未成熟,逆反心理较强,未具备为自己行为负责任的能力。在课程思政教学过程中积极性差、参与度低,难以进行深入交流。加之一些学生受家庭教育的影响,学习习惯较差、被动性强,且未对自己的就业发展形成长远规划,虚度光阴,制约了课程思政建设,影响思政课程教学效果。

3. 教师课程思政能力不强

在义务教育阶段,人们重视德智体美劳全面发展,德育的受重视程度较高。但义务教育阶段以后,大多数学校的教学重点转移到专业知识和专业水平的提高,专业教师在教学过程中有所侧重,忽略思政教育的渗透,且思政教育意识淡

薄,未对学生进行正确价值观的引导。即使是在学校的硬性要求下,教师仅仅是象征性地引导,且没有足够的思政理论基础作支撑,无法将思政教育与专业教学充分融合,难以达到课程思政预期的构建标准。

(二) 课程思政建设不足的主要原因

为落实《关于加强和改进新形势下高校思想政治工作的意见》提出的坚持全员全过程全方位育人(简称“三全育人”)的要求,课程思政和思政课程、校园思政应紧密结合、互相促进。目前课程思政建设存在不足的主要原因:一是课程思政与思政课程之间存在认识偏差。二是资金、人员等保障不到位。三是课程思政建设评价机制不完善。四是多元文化产生的冲击效应。

二、中国饮食文化的内涵与传承

1. 文化内涵

中华饮食文化博大精深,在中国几千年的历史发展过程中,已成为中华民族的文化瑰宝和世界饮食文化宝库的璀璨明珠。随着人们生活水平的不断提高,饮食不仅满足于生理需求,还反映人们对万物内涵的深度思考。饮食文化已超越温饱本身,还蕴含哲学思维、礼仪文化、养生文化、育人之道等。

通过对中华饮食文化内涵的剖析,可以将其主要概括为“精、美、情、礼”。“精”注重品质,渗透、贯彻到中华料理的方方面面,包括制作中选料的“精细”、烹调中方法的“精致”、饮食中追求的“精品”。“美”注重审美体验和精神享受,主要表现为菜肴的“味道美”、搭配的“色泽美”、造型的“形态美”。“情”重在情感活动,以物传情。作为人与人之间情感交流的重要媒介,主要体现为社会调节和心理舒缓功能。“礼”注重礼数,讲礼仪、守礼仪。涉及饮食活动过程中的秩序和规范,体现内在的伦理精神。饮食文化蕴含的四个方面并不是孤立地存在,而是相互依存、互为补充。唯其“精”,才有完整的“美”;唯其“美”才能激发“情”;唯有“情”,才有合乎时代风尚的“礼”。四者环环相扣、完美统一,形成中华饮食文化的最高境界。

2. 文化传承

近年来,人们对文化自信谈得越来越多,关注度也越

来越高。中国饮食文化的缔造取决于每位消费者的饮食素养,但要实现饮食文化的传承,仅靠个人修养是不足以支撑的,更需要教育层面的助推,不仅通过传授社会经验和传承社会文化来灌输知识,还能培养高素质高水平的人才。在大力推行课程思政的背景下,饮食文化源于生活、内涵丰富,因此具有教育意义和研究价值。充分发挥食育的全民性、全程性、专业性和规划性,贯彻落实“立德树人”、“文化育人”、“健康中国”的理念,将食育文化融入校园文化,弘扬中国传统饮食文化并促进其健康发展。

三、课程思政视角下饮食文化育人的路径探究

1. 重返中国饮食文化源头

中国饮食文化源远流长,新时代传承和弘扬饮食文化要适应时代潮流,取其精华去其糟粕。在新时代背景下,人们应更新对中国饮食文化的认识,不应只停留在“吃饱”的层面,而是更加重视饮食文化带来的社会价值。在日常饮食中,不仅要掌握食材来源、烹调方法、营养均衡等食品科学知识,还应广泛了解不同地域的风土人情和饮食习惯,掌握各地饮食文化历史与发展,从而获取某一时空下饮食文化的完整内涵,对提高文化鉴赏力奠定坚实基础。

2. 重塑文化育人课程体系

在落实立德树人的过程中,政府教育部门应牵头制定饮食文化育人的规划,包括短期规划和中长期规划,使“食育”过程有条不紊地进行。学校应积极探索基于国家教育方针政策、课程标准、学校师生发展需求的饮食文化育人课程体系,梳理课程思政饮食文化要素、整合饮食文化课程资源、开设饮食文化思政课程。将饮食文化思政课程纳入职业院校烹饪专业的必修课程,不仅要培养学生高超的专业技能水平,还要引导学生对职业有坚定不移地选择,追求精益求精的工匠精神和卓越超群的创新意识。对于其他专业,应将饮食文化纳入选修课程,引入“劳动育人”,在讲授烹饪技能和餐桌礼仪的基础上,渗入珍惜粮食的观念意识、药食同源的养生文化和孝亲敬贤的人际关系等。

(1) 挖掘饮食文化思政元素

在课堂教学过程中,通过介绍不同地域的食材原料、地域特色,引起学生对地域差异、文化包罗万象的好奇心,激发学生的家国情怀,实现价值引领。利用课堂优势将专业知识、基本能力和情感价值观融为一体,培养学生的创新意识和工匠精神,引导学生树立正确的择业观,让烹饪专业的学生坚定不移地选择烹饪行业,焕发行业生命力。引导学生节制、自律,做好自我管理;并形成尊老敬老的礼仪规范和饮食习俗。

(2) 搭建新媒体网络宣传平台

充分利用新时代背景下强大的互联网平台,将微信、微博、抖音、快手等新媒体软件融入学习生活中,不定时推送菜品特色、历史典故、创新菜品、饮食习俗、杜绝浪费等,倡导学生积极参与交流,提出宝贵建议和建设性意见,不断

向学生传递饮食文化知识,开阔视野、拓展知识面。

(3) 推进非遗文化进校园

为推进传统文化传承与创新,加快专业建设步伐,提高学生文化素养,丰富课堂教学内容,培养高素质技术技能人才,积极推动非遗文化走进课堂,在课程设置中融入实践教学环节,积极营造培育工匠精神的氛围,给学生们带来别样的课堂体验,使教学形式更丰富,教学内容更生动。不仅能使学生对非遗文化产生浓厚的兴趣,还能在过程中了解民俗风情文化、非遗文化历史,推动非遗文化的传承与发展。

(4) 开展美食文化节,丰富校园文化

举办校园美食节活动,创新饮食文化新体验。邀请烹饪专业的专家、教师和优秀学生边现场展示制作过程边讲解。来自全国各地、不同学院的学生也可以展示自己的家乡特色,分享美食的同时拉近同学间的距离,形成和谐友好的校园氛围。

总之,在课程思政视角下饮食文化育人的过程中,要严格遵循饮食文化传承和发展的规律,做到灌输与渗透、抽象理论与社会实际、纵向历史与横向现实、显性教育与隐性教育相结合,丰富校园文化,推动文化发展。

四、结论

综上所述,传承中华民族优秀传统文化是新时代接班人义不容辞的责任,中国饮食文化是传统文化的重要组成部分。因此,深入挖掘其思政元素,并将课堂作为思政教育的载体,把课程思政教学目标与饮食文化课程体系、职业规划、价值观形成动态揉和,对于培养学生的文化自信、家国情怀和工匠精神具有深远意义。同时,为职业院校推进校园文化建设、落实立德树人任务、培养高水平专业人才提供依据。

参考文献

- [1]徐礼云.高职院校课程思政建设现状分析[J].时代报告,2021(10):144-145.
- [2]邵红万.高职院校外语“课程思政”建设的问题与对策——以扬州职业大学为例[J].扬州教育学院学报,2020,38(01):65-69.
- [3]姚晓辉.“课程思政”教学改革与实践研究——评《中国饮食文化》[J].食品科技,2020,45(09):328-329.
- [4]韩琳琳,王丽娜.《中国饮食文化》课程思政教学设计与实践研究[J].江苏商论,2021(10):119-121.
- [5]李彦锋,易玲玲.探析中国传统饮食文化中的育人之道[J].大观(论坛),2021(08):112-113.
- [6]孙祥临,谭家学.传播饮食文化 提升育人功能[J].教书育人,2014(06):52-53.

基金项目:本文为2021年度全国商科教育科研“十四五”规划研究课题《课程思政改革背景下饮食文化育人的创新与实践》的成果,课题编号:SKJYKT-210605。