

烹饪专业融入双创教育的课程思政研究与实践

——以《中式面点工艺制作》为例

陆向华

广西交通技师学院

DOI:10.12238/mef.v7i4.7641

[摘要] 该研究在自治区重点立项课题“基于双创视角下《中式面点工艺制作》课程开发与实施”背景下,以《中式面点工艺制作》课程为载体,探索技工院校烹饪专业课程思政元素的挖掘及融入路径和方法,通过课程思政改革,实现专业课程与思政课程协同育人,培养全面发展的创新创业型技术技能人才。

[关键词] 课程思政; 目标设定; 载体; 路径方法

中图分类号: G632.3 文献标识码: A

Research and Practice on the Integration of Curriculum Ideology and Politics into Innovation and Entrepreneurship Education in Cooking Majors

——Taking "Chinese Noodle Craft Production" as an Example

Xianghua Lu

Guangxi Transportation Senior Technical School

[Abstract] Under the background of the key project of the autonomous region, "the development and implementation of the course of 'Chinese pastry craft production' from the perspective of mass entrepreneurship and innovation," this study takes the course of 'Chinese pastry craft production' as the carrier to explore the ways and methods of excavating and integrating the ideological and political elements of.

[Key words] Curriculum Ideological and Political; Goal Setting; Carrier; Path Method

引言

课程思政是人才培养的重要载体,是当下教育教学改革的重要举措,尤其是职业教育。本文在课题研究的背景下,在烹饪专业核心课程《中式面点工艺制作》中开展融入创业创新元素的课程思政研究与实施。首先是双创教学目标的挖掘和提炼,确定创业知识包含哪些知识和技能,创新能力包含哪些素养;其次通过什么教学形式或载体实现双创教学目标;最后职业学校采取哪些活动或搭建什么教学平台来开展课程思政教育活动。

本文对烹饪专业课程思政建设在研究和实践的基础上进行了阐述与分析,具有成果分享和落地转化的意义。

1 双创元素融入课程思政建设的意义

1.1 课程思政是培养高素质餐饮行业人才,发展现代服务业的需要

第十一届新华网教育论坛“2020·CIP教育创新大会”上,教育部副司长强调:“课程是人才培养的重要载体,要提高人才培养质量,必须要向课程建设,特别是课程思政要质量。”《中式面点工艺制作》是技工院校烹饪专业的核心课程,是培养现代餐

饮行业从业者素养和烹饪技术的主干课程,在专业人才培养中具有举足轻重的作用。面点专业具有创业门槛低,符合居民消费市场的刚需需求,具有鲜明的创业属性;另一方面消费市场的召唤培养更多能提供个性化餐饮需求的烹饪人才,在烹饪产品的原料管理上能做到恪守职业道德、严把职业标准,课程地位中的“标准化”与“个性化”服务技能、“传承”与“创新”等具有鲜明的行业特征和积极的价值导向。

1.2 双创元素融入烹饪专业思政教育的建设是实施国家健康中国战略之一,是培养双创型烹饪技能人力资源的需要

国务院办公厅在2017年发布的《国民营养计划(2017-2030)》中指出:营养是人类维持生命、生长发育和健康的重要物质基础,体魄强壮的劳动者也是社会经济建设的优质人力资源,将极大促进社会主义经济蓬勃发展,要以人民健康为中心,在全社会普及营养健康知识、提高国民营养健康水平。党的二十大报告将“健康中国”作为我国2035年发展总体目标的一个重要方面,并对“推进健康中国建设”作出全面部署。

面食是我国烹饪的重要组成部分,随着健康饮食观念的逐

渐深入,中式面点教育面临着研发与创新,既要在食材、烹饪方式上创新,又要掌握成本管理、营销等创业知识。在专业课程中融入双创素养,既是国家战略需要,也是人才发展需要。

2 双创元素融入课程思政的目标设定

2.1 课改前思政教学情况

《中式面点工艺制作》是烹饪专业的核心必修课程。课改前,主要以实践教学为主,以制作某种中式面点产品为任务载体,以结果性评价作为考核重点,如产品的色、香、味、形等客观评价项目。人才培养规格、目标均无法适应市场对烹饪专业人才双创能力的旺盛需求。烹饪餐饮行业创业门槛低,创业成功率高,但是食品加工技术、烹饪技术不断进步,消费者对饮食生活的个性化需求不断提高,学生需要具有较强的创新能力来应对市场需求;另外学习创业知识以便学生多元化就业和择业。

2.2 课改后教学目标的确定

2.2.1 知识目标

能了解面点领域的技术和行业发展历史;熟悉面点的分类;理解不同类型中式面点的制作原理和风味特点;掌握不同的面点的营养元素和热量计算方式;掌握产品成本计算方式以及食品生产行业法律法规;了解公司或个体经营户创办、运营的知识等。

2.2.2 技能目标

根据消费者的年龄、地域、口味需求等进行中式面点产品的营养科普和产品推介;能根据不同产品的特点及客户的需求选择适宜的食材或烹饪方式,提供个性化烹饪服务;能根据行业的前沿技术不断更新中式面点产品的“新技术、新食材、新工艺”,创新产品开发。

2.2.3 素养目标

通过中式面点产品的任务载体,培养学生运用专业知识处理问题的能力;培养学生主动学习和终身学习的意识和习惯;培养烹饪专业人才契约精神、工匠精神和“双创”精神。

3 双创元素融入课程思政的载体选择

3.1 推动新时代中国特色社会主义思想进课堂进头脑

推动新时代中国特色社会主义思想进课堂进头脑,要在守正创新上下功夫,提高政治敏锐性;在铸魂育人上下功夫,构建常态长效的育人体系,突出立德树人基础性地位,构建“大思政课”工作格局,激发学生的认同感和使命感。在课程理论学习及其他环节中融入以下国家政策或文件。

(1)党的二十大报告指出“坚持把发展经济的着力点放在实体经济上”。餐饮行业坚持把科技创新作为走好餐饮服务行业高质量发展的新路子,持续提升食品安全管理能力。

(2)国家餐饮业质量安全。国务院食品安全办公室等部门于2017年发布了《关于提升餐饮行业质量安全水平的意见》中指出,通过全面落实餐饮服务食品安全主体责任,全面提升餐饮服务食品安全监督水平,大力推广名店、名厨、名菜,积极培育地方餐饮品牌,树立品牌形象,弘扬精益求精的工匠精神,提升中华饮食的知名度和美誉度。

(3)《中国居民膳食指南2022》。根据国务院《健康中国行动(2019-2030年)》、《国民营养计划(2017-2030)》的意见制定的《中国居民膳食指南2022》发布了健康膳食模式和平衡膳食的准则,指出食物多样、合理搭配和会烹会选,会看标签等健康饮食习惯,倡导传承传统饮食,享受食物天然美味。

3.2 培育和践行社会主义核心价值观

在中国居民平衡膳食结构部分,宣传光盘行动和中国饭碗。在满足吃饱吃好的前提下,满足居民平衡膳食宝塔要求,又要塑造节约光荣、浪费可耻的社会风气,坚决杜绝餐饮浪费现象。

3.3 加强广西优秀中华饮食文化教育

3.3.1 广西特色米粉文化

广西壮族人具有丰富的种植水稻农作物的经验,加之广西地处华南地区,气候非常适合稻谷的生长,所以广西人对稻谷的种植和使用最为广泛。使用大米经过加工来做出各种美食小吃,其中最出名的就是米粉,在广西每个城市都有自己特色的米粉代表,如南宁老友粉、柳州螺蛳粉、桂林米粉等。

3.3.2 广西油茶文化

恭城瑶乡油茶是广西桂北少数民族地区最受欢迎的茶饮方式。随着人们对健康的需求日益增加,油茶风俗逐渐在广西各地盛行。逐渐形成了独具特色的地方饮食文化。瑶族油茶习俗作为“中国传统制茶技艺及其相关习俗”子项目列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。

3.3.3 底蕴深厚的广西早茶文化

饮早茶是广西梧州地区独特的喝茶习俗,流行多年,后在广西各地盛行。喝早茶,其实就是去茶餐厅,不仅饮茶,而且还吃各种点心,既吃饱,又顺便传播时事新闻、叙说友情、洽谈生意,超越了单纯饮茶的范畴,成为主要的社会交往方式。

3.4 深入开展宪法法制教育

在课程教学内容中,始终贯穿宪法法制教育。例如,食品安全法、产品质量、食品生产人员健康要求、农业转基因生物安全管理条例等。

3.5 深入职业理想和职业道德教育

在课程中引导学生深刻理解并自觉践行餐饮行业的职业精神和职业规范,教导厨师对美食的追求和执着是一个厨师工匠精神的诠释,不断加强专业技艺和技能创新,增强职业责任感。

3.6 人文素养

人文素养是多方面能力的综合体,具体表现为理性的思维、宽容的心胸、健康的心态、良好的自我管理能力和足够的合作意识和社会责任意识。

3.6.1 突出“以人为本”,热爱生命,关爱健康

在学习和今后的工作中不采购和使用有毒或腐败变质的制品和原料,绝不生产和销售对健康有害的食品。

3.6.2 把美育渗透到课程教学中

烹饪是艺术,无处不渗透着美,从原来的选择、配伍、加工成型、烹调、装盘以及宴席的设计、菜单设计无不体现着美。

3.6.3 给学生以自由精神,增强创新意识

“食无定味,好吃为佳”。中国菜肴自诞生之日起一直在发展变化中,前后承接、不断更新。从横向看,中国烹饪与外国烹饪相互学习、兼容并蓄,融各民族精粹于一炉,是中国饮食文化经久不衰的法宝。所以我们在烹饪教学中要坚持给学生以自由精神,不能生搬硬套,要开拓创新,鼓励学生大胆质疑,勇于创新。

3.7 传递保护野生动物理念

在食品营养部分的教学中,以活吃猴脑的案例引导学生保护野生动物的理念。在有些地方餐饮习惯中,有些人把猴子控制起来活生生地打开脑壳,在猴子的颅腔内淋入热油,活吃猴脑。这些行为违反了野生动物保护条例,教育学生在烹饪国家允许的动物性原料时也本着珍爱动物的理念,减少因极端烹饪方式对动物造成的痛苦。

3.8 培养网络技术科普能力

让学生在互联网平台发布中式面点的制作和营养科普短视频,一方面锻炼学生的科普宣传能力,另一方面,传递中式面点传统技艺和餐饮知识,改善居民饮食理念,促进传统面点的消费。

3.9 普及心理学知识

在营养学基础知识部分,融入健康管理理念和心理学知识。例如如果对食物异常苛求,通常情况下是压力过大,而非饥饿。除了吃甜食,运动也能促进多巴胺的分泌。因此在体重管理期,减少面点产品这一类糖油混合物的摄入,可多运动或选择高蛋白低脂肪的鱼肉、鸡肉、鸭肉等“白肉”作为食物。

4 双创元素融入思政教育的方法和路径

4.1 融合双创教学内容进教材

传统的烹饪教材存在重实操轻理论、强调工艺流程忽视理念素养的问题。亟待开发新型教材,将双创教育融入专业教育,赋予其更多的双创素养、知识和技能的功能。活页式教材更反应以学生为中心的课堂模式,强化学生在任务学习过程中理论知识、制度法规在具体工作场景、工作项目中的运用与落实;突出安全卫生、成本管理等职业素养在学习中的融合,体现课程思政的元素。

4.2 丰富课程教学资源的内容,提高双创教育功能和效果

除了活页式教材,电子教案、习题库、微课、视频等教学资源也是资源库的重要构成。

4.3 教师宣讲或学生自主检索创业知识

创业知识是创业素质的基础,良好的创业素质离不开底蕴深厚的知识。教师可讲授创业理念、原理、规则性的基础知识,或者让学生自主信息检索,这种短时间内较大信息量的获得可

以学生直接、清晰地获得创业知识。

4.4 开展案例教学

教师紧密结合当下热门实事或餐饮行业行情,选取切合实际的案例进行更深入的讲解,引导学生对于案例从专业知识角度切入分析、总结,包括创业认知、机会、过程、管理、风险等要素,以便加深学生对创业理论知识的理解。教师应鼓励学生要夯实烹饪专业基础知识,培养自身的综合素质,做有尊严、有担当、有竞争力的创新型创业人才。

4.5 开展线上营销活动

学生选择“抖音”作为学习短视频发布平台,使其作为学生营销技能的培养渠道。在课程考核中增加“视频制作和推广”项,将各小组制作的中式面点制作的小视频投放到抖音账号,对其创新创业能力的培养起到推波助澜的作用。

4.6 开展线下创业体验活动

线下创业体验平台的建设依托学校内合法经营的餐饮企业,定期举办学生创业体验活动,全程以中式面点产品经营者的身份参与,旨在将创业知识和专业知识应用于创业体验活动中,激发学生的创新创业热情,是对课堂教学的延伸。

5 结语

双创素养融入烹饪课程思政教育是一个关乎素质素养教学渗透的内容,教育效果并非一蹴而就,除课程建设内容,任课教师还要有高度的政治敏锐性和时事关注习惯、深厚的文化素养和良好的道德情操。教师应有“化作春泥更护花”的教育情怀,将每一次三尺讲台的教學都化作思政教育的途径和措施,全方位多角度做好《中式面点工艺制作》课程思政设计,才能为现代餐饮行业培养更多具有良好创业创新素质的技术技能人才。

[基金]

广西壮族自治区教育厅2022年度广西职业教育改革教研项目“基于双创视角下《中式面点工艺制作》课程开发与实施”(课题编号:2022GXZZJG2022A018)的阶段性研究成果,主持人:陆向华。

[参考文献]

[1]刘畅.《水产品营养与烹饪》课程思政建设的探索与实践[J].黑龙江水产,2021,(6):38-41.

[2]赵明均,孙慧武.基于居民营养需求的中长期供给与消费研究[J].中国渔业经济,2019,6(37):1-14.

作者简介:

陆向华(1978--),女,汉族,广西南宁市人,大学本科,副高级讲师,研究方向:中等职业学校餐饮、旅游管理专业教育教学改革、课程思政实施。