

中职西餐烹饪专业培智学生立德树人职业素养的培养路径

谢英

云南特殊教育职业学院

DOI:10.12238/mef.v8i8.12395

[摘要] 立德树人以“德育为先,以人为本”为理念,其涵盖个人品德、专业能力、社会责任感、团队协作精神、创新能力等维度,兼顾教师示范作用发挥,强调通过教育引导个体成为有道德、有能力、有担当的社会成员,通过正面教育促进全面发展,进而构建全员、全程、全方位德育体系。本文旨在探讨立德树人背景下中职西餐烹饪专业智障学生职业素养培养的现实意义,通过实践案例分析影响因素,提出有针对性的教育路径,以期为该领域专业教学提供实践参考。

[关键词] 立德树人; 职业素养; 智障学生; 教育路径

中图分类号: G4 文献标识码: A

The training path of Western food cooking major in secondary vocational schools to cultivate intellectual students' moral and professional quality

Ying Xie

Yunnan Vocational College of Special Education

[Abstract] The concept of "moral education first, people-oriented" is taken as the basis for cultivating people's morality. It covers dimensions such as personal character, professional ability, social responsibility, teamwork spirit, and innovation ability, while also taking into account the exemplary role of teachers. It emphasizes guiding individuals to become moral, capable, and responsible members of society through education, promoting comprehensive development through positive education, and building a comprehensive moral education system for all staff, the whole process, and all aspects. This article aims to explore the practical significance of cultivating the professional ethics of intellectually disabled students majoring in Western cuisine cooking in vocational schools under the background of moral education. Through practical case analysis of influencing factors, targeted educational paths are proposed to provide practical reference for professional teaching in this field.

[Key words] moral cultivation; Professional quality; Students with intellectual disabilities; Educational path

1 中职西餐烹饪专业智障学生立德树人职业素养培养的现实意义

1.1 促进教育公平,助力社会融入

教育公平是维护社会公平的基石。作为社会的一份子,智障学生享有同等的受教育权。加强中职西餐烹饪专业智障学生的职业素养培养,可以增强他们的就业能力和社会适应能力,促进社会对他们的接纳,帮助他们更好地融入社会,实现个人价值与社会价值的和谐统一。这既是关爱和支持智障学生的关键之举,又有益于促进社会公平与包容性发展。

1.2 响应国家政策,推动特教发展

近年来,国家对特殊教育事业高度重视,在加强特殊教育领域的职业素养教育方面出台了一系列政策文件。立德树人要求培养社会主义全面发展的建设者和接班人,积极响应国家政策,推

动特殊教育事业不断发展,加强智障学生职业素养培养,引导智障学生通过职业素养教育,认识社会规范,有利于培养其社会责任感和公民意识。

1.3 满足企业需求,提升个人竞争力

西餐行业蓬勃发展,企业对高素质、高技能的西餐烹饪人才需求迫切。中职西餐烹饪专业的智障学生通过职业素养培养,能够掌握必要技能,成为企业所需人才,缓解用工压力。同时,良好的职业素养利于其社会竞争力提高,展现出积极的工作态度、团队合作精神 and 创新能力,实现个人价值的提升。

1.4 促进学生全面发展,实现自我价值

对中职西餐烹饪专业智力障碍学生进行立德树人职业素养培养,符合“以人为本”的学生观及素质教育要求,是促进其全面发展、实现自我价值的有效途径。强化职业素养的培养既能有利

于学生在树立正确的价值观、职业观的同时增强其社会责任感及实践能力。

2 中职西餐烹饪专业智障学生立德树人职业素养培养的实践探索

以云南省T校为例，该中职学校西餐烹饪专业（培智类）除了开设西式面点基础、食品卫生与营养、面包制作、西式面点装饰等专业基础和专业核心课，还开设有实用语文、实用数学、感统训练、职业道德（与礼仪）公共必修课。不仅通过专门的职业道德课来践行职业素养的培养，还在各科教学中融入立德树人职业素养要素。具体如下：

作为一门以培养学生毕业后工作基本技能为目的的公共基础必修课，职业道德（与礼仪）的课程设置围绕强化职业能力培养、提升职业素养、构建理论与实践相结合的教学体系展开。授课内容围绕礼貌意识和交际能力的培养，立足于社交场合与人交往的基本要求，从意识形态到形象修饰，再到待人接物、礼宾次序、以及职业礼仪知识的拓展等，形成系统的教学脉络。课堂教学充分运用多媒体、幻灯片、视频等传统与现代教学手段，采用讲练结合、边讲边练的方式进行教学，理论与实践紧密结合。通过师生示范、情景剧表演、案例研讨等多种形式，有效提升学生礼仪素养和实践能力，为培养具有良好人文素养和职业操守的应用型人才奠定基础。

表1 职业道德（与礼仪）课程目标

目标维度	具体描述	主要内容
素养目标	培养学生理解、宽容、诚恳的待人态度；与人为善、助人为乐的做人品行；庄重大方、热情好客、讲究礼貌的行为举止；继续学习能力、人际沟通与沟通能力、社会适应能力；具有较强的工作责任心、良好的职业道德。	1. 礼仪概述 2. 个人礼仪 3. 餐桌礼仪
知识目标	理解并掌握职业岗位工作中的待人接物、为人处事的基本礼仪要求和交往准则；熟悉工作岗位的基本交往程序和标准。掌握岗位从业人员必备的社会准则和礼仪修养知识，不断提升自己的职业形象。	4. 家庭礼仪 5. 校园礼仪 6. 交往礼仪
能力目标	能够在日常生活工作中自觉应用社交礼仪知识，具有较强的社交能力、人际沟通能力、一定的组织协调与管理能力，能打造良好的职业形象。成为具有较强社交能力、人际沟通与交流能力、组织协调与管理能力、良好职业形象的技能型应用人才。	7. 沟通礼仪 8. 公共场所礼仪 9. 职场礼仪 10. 求职礼仪 11. 宴请礼仪 12. 会客礼仪

该校《实用语文》课程除发挥语言应用能力培养的作用，还为学生人才培养目标服务，为其身心健康、职业素养培养保驾护航。

表2 西餐烹饪专业《实用语文》月教学目标一览表

目标维度 教学主题	《团圆》	《巨人和春天》	《树真好》	《春天的兔子》
情感态度价值观目标（课程思政）	1. 增强家庭观念，培养感恩之情； 2. 弘扬传统美德，培养责任感； 3. 认识到家庭团聚的重要性，培养积极情感。	1. 培养分享意识与同理心； 2. 学会及时改正错误； 3. 建立人与自然和谐相处的生态理念； 4. 认识一年有四季以及季节更替的规律。	1. 培养对自然的敬畏与爱护之情； 2. 提升审美情趣和想象力； 3. 培养感恩与珍惜的意识。	1. 学会主动关爱他人； 2. 感受生命之美，对生命充满期待； 3. 发展想象力和语言表达能力； 4. 体会家庭生活的温暖。

3 中职西餐烹饪专业智障学生立德树人职业素养的影响因素分析

中职西餐烹饪专业智障学生立德树人职业素养的影响因素分析对智障学生个人成长与发展、社会的融合与进步有着至关重要的作用。具体而言，立德树人职业素养的培养受以下因素影响：

3.1 学生自身因素

培智学校学生认知发展规律和品德发展规律是职业素养培养的基础^[1]。智力障碍学生由于学习动力和兴趣、自我认知、自我管理能力的不足，影响其学习效果，同时学生障碍程度不同则所需个别辅导和支持的力度不同。

3.2 家庭因素

家庭环境对智障学生的职业素养培养具有深远影响。和谐、积极的家庭氛围和正确的教育观念能为学生提供优质的学习氛围和支持体系，对孩子职业素养培养的重视程度、为孩子提供的学习支持程度、家校配合程度等，均对提高学生的职业素养有很大的帮助。

3.3 学校因素

教育理念和方式、教学资源与师资力量、课程体系与教学方法、校园文化与评价体系等都对学生职业素养的培养产生重要影响。科学合理的课程体系和教学方法有利于学生的职业素养和实践能力的提升。积极向上的校园文化氛围和科学合理的评价体系也能激励学生积极参与实践活动，全面提升综合能力。

3.4 社会因素

社会对智障学生的认知和接纳程度、政府政策的支持和保障、就业机会和职业发展前景等都对学生的职业素养培养产生重要影响。例如资金支持、税收优惠为学生的职业素养培养提供经济支持。广阔的教育机会、良好的就业前景也能激发学生学习的积极性，促进他们的职业素养不断提升。

4 中职西餐烹饪专业智障学生立德树人职业素养的教育路径

4.1 营造积极氛围

积极营造良好教学环境，加强师资队伍和校园文化建设，有利于促进中职西餐烹饪专业智障学生立德树人职业素养教育水平的提高^[2]。在师资队伍建设上，教师作为学生职业素养教育的直接实施者，对学生成长的作用举足轻重。加强师德师风建设，要求教师在正确的价值观、职业观引领下树立正确的职业道德模范形象。一方面教师应积极参与业务培训、座谈会、交流等活动，提高教学科研能力和其它业务水平，另一方面，学校要建立激励机制，鼓励教师积极参加职业素养教育的研究、深入企业实践锻炼，为学生树立职业素养榜样。在校园文化建设方面，一方面积极举办形式多样讲座、展览等文化活动，帮助学生拓宽视野、增长见识、提高素养，营造积极向上的校园文化氛围。另一方面，为深化学生对职业素养重要性的认识，激发其学习热情，鼓励学生积极参加学校、社团活动，并利用校园媒体平台加强职业素养教育的宣传和引导，提高学生实践能力和团队协作能力，为今后的职业发展打下坚实的基础。

4.2 强化教育管理

为全面提升中职西餐烹饪专业智障学生的职业素养,建议构建完善的职业素养教育体系。首先,应明确职业素养培养目标,针对智障学生特点,制定涵盖职业道德、职业技能、团队合作、创新思维、自我管理等方面的具体要求,把课程分为启智、启康、启德三大课程模块,突出启德课程的重要性^[3]。构建高度耦合的德育课程体系,通过学科渗透,班级管理和综合实践来营造德育环境,全面落实立德树人根本任务,促进自“适应生活”到“完满生活”的内生性发展^[4]。课程体系和教学内容要以企业需求、学生特点为导向进行优化,注重实践操作、案例分析,充分利用实训场所,组织学生开展实习实训,以此培养学生烹饪技能和职业素养。引入行业标准和职业资格认证制度,对教材内容进行更新和完善,确保科学性、实用性,并结合智障学生的特点以及不同智力障碍学生学习能力,采取差异化教学策略,以图文并茂的教学资源及启发式问答互动进行个性化的设计,使烹饪知识的陈列形式符合学生认知特点。此外,建议建立科学合理的多元化评价体系,邀请企业专家及技术能手担任评价者,基于学生实际操作、团队协作、创新能力等维度,侧重实践考核、项目考核,善用同伴考核并重视评价结果的反馈和运用,帮助学生在制定合理的学习计划的同时,了解自己的长处和不足,从而进一步激发学生学习兴趣和热情。

4.3 深化联系与融合

积极构建家校社共育机制,有利于促进中职西餐烹饪专业智障学生职业素养培养。为营造良好家校共育氛围,可通过家长会、家长沙龙、家校联系手册等多种互动交流的平台,促进家长与教师以及家长之间的经验交流。同时,组织社区志愿者参加学校的实践活动与管理,鼓励社区利用社区资源为各类职业技能

竞赛和展演提供支持,在此基础上,进一步整合社会资源为教育服务。为学生建立进行模拟真实工作环境的模拟课堂平台及安全可控的实践平台,让学生在练习中提升西餐烹饪技能和应对突发事件的能力。同时,组织西餐烹饪作品展或组织学生参加各级各类的技能竞赛,使学生的动手能力、团队意识以及竞争意识得以锻炼。为进一步深化校企合作,一方面,学校应注重实践教学环节的设计与实施,通过官网等宣传途径,展示学生作品让外界了解学生能力水平,吸纳相关用人单位为学生提供实习机会,扩充实习实训基地,使学生能在现实的工作环境中掌握本领。另一方面,与能够接纳学生就业的西餐企业共同制定人才培养方案和教学计划,邀请企业专家通过讲座、实训指导等方式参与到学生培养工作中,做到资源共享、优势互补。

云南省教育厅科学研究基金项目: 绘本教学在中职智障学生语文教学中的应用研究,项目编号: 2023J2012。

[参考文献]

[1]朱丽玲,姚秋社. 立德树人背景下培智学校德育校本课程建设的理论与实践思考[J]. 现代特殊教育, 2023(5): 52-54.

[2]闻汶. 立德树人在培智学校班级德育实践分析[J]. 智力, 2023(10): 127-130.

[3]徐敏. 培智学校德育课程建设实践探索——以扬中市特殊教育中心学校为例[J]. 现代特殊教育, 2017(23): 79-80.

[4]傅王倩,莫琳琳,肖非. 从“知识学习”走向“完满生活”——我国培智学校课程改革价值取向的变迁[J]. 中国特殊教育, 2016(06): 32-37.

作者简介:

谢英,研究生,讲师,研究方向: 职业教育、学前教育、融合教育、课程评价。