

基于文化育人的技工院校烹饪专业生态课程体系构建

聂阳

(江苏生活高级技工学校, 江苏扬州 225100)

摘要:近些年, 随着社会对烹饪人才需求的日益多样化和个性化, 传统的烹饪专业课程体系已难以满足当前行业发展的需求。技工院校烹饪专业作为培养专业烹饪人才的重要阵地, 其课程体系的科学性与合理性直接关系到人才培养的质量。文化育人作为一种先进的教育理念, 强调在传授专业技能的同时, 融入丰富的文化内涵, 以培养学生的综合素质和创新能力。所以, 技工院校基于文化育人进行烹饪专业生态课程体系构建, 以此提升学生的专业素养和人文情怀, 为烹饪行业持续发展输出大量的优秀人才。对此, 本文首先分析技工院校烹饪专业学生的特点, 接着阐述基于文化育人技工院校烹饪专业生态课程体系构建意义, 进而提出行之有效的构建策略, 以期为相关研究者提供一定的借鉴与参考。

关键词:文化育人; 技工院校; 烹饪专业; 生态课程体系

一、技工院校烹饪专业学生的特点

(一) 学生学习动力不够强烈

在基础教育阶段, 技工院校烹饪专业学生往往未能形成良好的学习习惯, 学习基础不够扎实, 而且他们缺乏自强不息的精神状态, 未能端正自身的学习态度, 因此, 他们缺乏强烈的学习动机。另外, 由于技工院校烹饪专业学生的文化基础相对薄弱, 加之个别教师仍然运用填鸭式教学模式, 导致学生在学习过程中处于被动接受的状态, 缺乏主动探索和学习的意愿。所以, 技工院校依托“文化育人”构建烹饪专业生态课程体系的过程中, 要注重激活学生的学习动力。

(二) 学生自我控制能力需增强

在技工院校烹饪专业生态课程中, 部分学生在自我控制能力方面仍存在些许不足, 导致他们极易受到外部事物的影响与干扰。例如, 部分学生对手机的过度痴迷, 导致他们在课程教学过程中时刻想着玩手机, 无法在教学中保持长时间的注意力。这样, 不仅会影响自己的学习效率, 也会对其他学生造成干扰。另外, 在技工院校烹饪专业中, 除了极少数学生能够展现出较强的自我驱动力和明确的目标意识, 能够自觉主动地投入到学习中去, 大多数学生似乎缺乏清晰的方向感和目标, 他们往往处于一种迷茫和混沌的状态, 缺乏自我管理和自我提升的能力。

(三) 学生个体差异较大

技工院校烹饪专业的学生在兴趣、学习能力和职业规划等方面均存在显著的个体差异。部分学生可能对烹饪充满热情, 具备较好的动手能力和创新思维, 而另一部分学生则可能对烹饪兴趣平平, 学习动力较弱。此外, 由于学生的学习基础和接受能力不同, 他们在课程学习中的表现也存在较大差异。因此, 在构建基于文化育人的技工院校烹饪专业生态课程体系时, 需要充分考虑学生的个体差异, 采用多元化的教学策略和评价方式, 以满足不同学生的学习需求和发展方向。例如, 可以通过设置选修课程、开展个性化辅导等方式, 激发学生的学习兴趣和潜能, 帮助他们找到适合自己的学习路径和发展方向。

二、基于文化育人的技工院校烹饪专业生态课程体系构建意义

(一) 有利于提升烹饪专业人才培养质量

新时代下, 各行各业对职业技能人才培养提出了新的要求。在此背景下, 烹饪专业教育教学的人才培养定位也应从培养职业厨师转变为能够为高质量宴会提供服务的烹饪师。这要求在日常教学中, 教师不仅要传授学生烹饪知识与技术, 还应引导学生形成良好的工匠精神, 以及人文素养。饮食文化不仅是中华优秀传统文化的体现载体, 更是中华民族的智慧结晶之一。所以, 在教

学过程中, 教师应挖掘饮食文化背后所蕴含的艺术、哲学和礼仪等文化内涵, 并将其有机融入技工院校烹饪专业教学当中, 让学生在掌握扎实专业知识与技能的同时, 不断提升自身的文化素养和综合素质。以实现为社会输送更多兼具优秀烹饪技能和职业素养的高质量烹饪职业技术人才。

(二) 有利于保护和传承传统烹饪技艺

在实际教学过程中, 教师应将我国不同地区、不同节日的风土人情融入教学内容当中。比如, 为学生讲解学校当地所特有的特色饮食文化和美食制作记忆, 从而实现当地传统饮食文化的有效传承与弘扬。我国传统烹饪技艺有着代代相传, 同时结合时代发展不断更新完善的特点。所以, 烹饪技艺既是一种宝贵的文化财富, 又是兼具实用价值和经济价值的职业技能。然而, 在实际传承时, 严格的师徒制、家族传承制使得许多优秀烹饪技艺消失在历史长河当中。对此, 技工院校烹饪专业作为培育新时代烹饪专业人才的主阵地, 应在教学中收集并教授学生一些之前“不外传”的烹饪技艺, 以促进这些优秀烹饪技艺得以创新和延续。与此同时, 教师还应注重对学生文化素养的熏陶。在教学过程中渗透传统饮食文化, 让古老的传统烹饪技艺在新时代焕发新机, 让学生体验和感受到烹饪不仅能够满足人的口腹之欲, 更具有中国人特有的饮食意趣, 从而增强学生的文化认同和文化自信。

(三) 有利于推进烹饪技艺推陈出新

伴随着经济文化的交融, 人们不断接触到外来文化, 在日常生活中, 情人节、圣诞节、感恩节等受到年轻人的追捧, 西餐、快餐以及各式各样的酒吧影响着人们的饮食, 可见, 西餐已经在人们的生活中产生了重要影响。文化的融合也推动了我国烹调技艺、菜系的进一步发展, 在借鉴国外烹饪思路、烹饪方法、烹饪原料的基础上, 中国烹饪技术不断发展。在外来烹饪文化的影响越来越深刻的背景下, 中国烹饪不仅要接受新的技艺和文化, 还应当融合中华优秀传统文化, 在继承中发展, 依托于传统文化增加中国烹饪的文化底蕴, 不断推陈出新, 让中国饮食在现代化技术的推动下不断向前发展。

三、基于文化育人的技工院校烹饪专业生态课程体系构建策略

(一) 密切联系节气文化, 展现课程育人特色

我国地域辽阔, 各地地理环境、气候条件差异较大, 因此各地的风土人情也各不相同, 饮食文化也随之变化。中职烹饪专业教学既教师具备扎实的烹饪知识和技术, 又要求他们了解中国传统文化, 在课程教学中引导学生关注传统饮食文化, 学习烹饪背后的文化内涵。教师也可以将当地的风土人情融入到烹饪中, 鼓励学生思考文化与饮食的关系, 这有助于学生发展创新思维, 依

托于传统特色菜品开发新的菜品。例如,在中国传统节气——大暑这一天吃仙草是岭南地区的一个传统习俗,仙草具有清肺降燥的功效,可以去除湿气和热气,是岭南人民在长期的生产生活实践中总结的经验。梧州美食龟苓膏就以仙草、龟苓为原料,搭配椰奶、椰汁、炼奶等调味,甜滑爽口,深受当地老百姓的喜欢。教师可引导学生结合岭南地区的地理环境、气候条件、自然植被等分析龟苓膏这道传统美食。因为龟苓膏本身带着苦涩,加入岭南当地带有甜味的椰奶、椰汁后,调理出符合人们口味同时又清暑下火的甜品。又如,霜降时节柿子成熟,人们发明了很多柿子的吃法。比如传统柿饼甜腻馨香,富有大量糖类及丰富的维生素,是广受喜爱的特色小吃。教师可以引导学生创新柿子的吃法,比如研发一款特色点心“柿子酥”。首先把柿子榨汁,得到黏稠的汁液,将一部分汁液和入面粉、淀粉做成盒子状的酥皮,其余汁液倒入盒子中,这样一道美味可口、甜而不腻的中式创意点心就做成了。通过这样的实践活动,学生不仅能够加深对节气文化的理解,还能在实践中锻炼自己的烹饪技能。

(二) 依托传统节日美食,弘扬中华优秀传统文化

民以食为天,中国的饮食文化博大精深、源远流长。自古以来,美食不仅是人们日常生活中的重要组成部分,更是承载着丰富文化意义的符号。在每一个传统节日中,美食都扮演着不可或缺的角色,也成为节日活动的重要载体。另外,传统节日文化深深根植于中华民族的精神家园与文化情怀之中,它不仅仅是历史的传承,更是民族情感和文化认同的体现。然而,在现代社会的快速发展中,很多学生对中国的传统节日习俗了解不够深入,甚至对这些习俗背后所蕴含的深厚文化内涵知之甚少。因此,在烹饪专业教学中,教师应该充分发挥传统文化节日育人优势,组织学生在元宵节、清明节、端午节、中秋节等传统节日,学习并动手制作汤圆、清明粿、粽子、月饼等传统美食。此外,教师还可以鼓励学生以小组为单位制作带有南北地域节日特色食品。这样,学生不仅能亲身体验如何制作传统节日美食,也能向大家介绍这些节日美食背后所蕴含的文化内涵,切实提升他们的人文素养,而且通过互相分享,能够拉近学生与教师、同学之间的距离,并增强他们团结协作能力,进而实现寓教于乐、德技双修的目的。所以,教师基于传统文化节日完善烹饪专业生态课程体系,不仅可以强化学生的民族自信心与自豪感,也能增强他们传承与弘扬我国传统文化的主动性,进而推动他们实现持续发展。

(三) 组织民族美食竞赛,增强学生实践能力

在技工院校烹饪专业生态课程体系构建中,美食竞赛可以最大限度地调动学生的创造性,促使他们在短时间内快速提升自身的烹饪水平,同时,也能有效内化其已掌握的烹饪专业知识与技能。与此同时,在美食竞赛过程中,学生能够与教师进行沟通与交流,在相互沟通中分享各自的烹饪经验,实现共同发展与进步。具体如下:第一,教师应该围绕“文化育人”开展“中华传统民族美食竞赛”。在该竞赛中,学生不仅要对中国传统民族美食足够熟悉,还应体现出一定的文化创新性与民族特色,以此有效培养学生的创新意识。第二,在竞赛开始前,应该对本次参赛的传统民族美食进行推广与宣传。另外,由于烹饪专业相关的民族饮食文化博大精深,不可能每一次竞赛都能包含所有的民族饮食文化,每次比赛不一定要囊括各个民族美食。所以,在正式比赛前,需要确定好参赛主题,并利用各种渠道对竞赛中华传统民族美食文化进行推广,使参赛学生在比赛开始前做好充分的心理准备。第三,设置相应的奖励和荣誉证书等,由此增强参与学生的自我成就感。对此,美食竞赛应该设置相应的应该奖励,以此激活学生参加美

食竞赛的积极性和动力,让他们在比赛中了解到中华传统民族美食文化,并为在竞赛中获得名次的学生,颁发获奖证书,从而增加学生的荣誉感,为技工院校烹饪专业人才培养质量提升奠定坚实基础。

(二) 开发“技能+文化”教材,贯彻落实文化育人

在技工院校烹饪专业生态课程体系构建中,开发“技能+文化”教材是贯彻落实文化育人的重要一环。传统烹饪教材往往侧重于烹饪技能的传授,而忽视了文化内涵的融入。“技能+文化”教材的开发,应紧密结合烹饪专业的特点,将中华优秀传统文化、地方特色饮食文化以及现代烹饪理念有机融合。在教材中,不仅要详细介绍各种烹饪技能的操作方法和技巧,还要深入挖掘每种技能背后的文化内涵,如食材的来源、烹饪的历史渊源、地方饮食习俗等。同时,教材还应注重培养学生的创新思维和实践能力,鼓励他们结合所学知识和技能,开发具有创意和文化特色的新菜品。另外,为了确保“技能+文化”教材的有效实施,技工院校烹饪专业教师应不断提升自身的文化素养和教育教学能力。他们应深入了解中华优秀传统文化的精髓,掌握现代烹饪技术和理念,能够将这些知识有机地融入到课堂教学中。此外,教师还应注重与学生的互动和交流,引导他们积极参与课堂讨论和实践操作,从而加深对所学知识的理解和掌握。此外,在实施“技能+文化”教材的过程中,技工院校烹饪专业还应加强与其他相关专业的合作与交流。例如,可以与历史、文化、艺术等专业开展跨学科合作,共同开发具有特色的课程和活动,为学生提供更广阔的学习视野和实践机会。同时,还可以与企业、行业协会等建立紧密的合作关系,为学生提供实习实训基地和就业渠道,促进其全面发展。

四、总结

总而言之,在文化育人视域下,开展技工院校烹饪专业育人活动,是未来烹饪专业人才培养的新方向,也是推动烹饪行业发展的契机。同时,技工院校烹饪专业生态课程体系的构建是系统工程,需要多方面的努力和协作,并从密切联系节气文化,展现课程育人特色;依托传统节日美食,弘扬中华优秀传统文化;组织民族美食竞赛,增强学生实践能力;开发“技能+文化”教材,贯彻落实文化育人等策略着手。这样,不仅能够提升学生的专业技能,还能够培养他们的文化素养和创新能力,为他们未来的职业发展奠定坚实的基础,并推动烹饪行业实现蓬勃发展。

参考文献:

- [1] 周济扬. 民族饮食文化传承视角下中餐烹饪专业育人模式探究[J]. 中国食品工业, 2024(20): 141-143.
- [2] 谭秀山, 张金龙, 万玉炜, 等. 文化自信视域下高职课程思政构建与实践探索——以烹饪专业“烹饪营养学”课程为例[J]. 现代食品, 2024, 30(15): 148-150.
- [3] 王静, 胡渝, 夏冬雪, 等. 烹饪专业文化赋能高职烹饪专业教学的路径探索[J]. 食品界, 2024(05): 51-53.
- [4] 陈智敏. 少数民族地区特色文化融入中职中餐烹饪专业的思考——以广西商业技师学院为例[J]. 公关世界, 2024(06): 62-64.
- [5] 黄琼. 技工院校文化引领烹饪专业“三教”改革的实践[J]. 中国培训, 2024(03): 87-89.
- [6] 黄琼. 节气文化融入中职学校烹饪专业“三教”改革的探究——以广西商业技师学院为例[J]. 广西教育, 2023(17): 52-55.

2024 江苏省技工教科研课题+一般课题+“文化育人”视域下技工院校的生态课堂建构研究+课题编号 24YB551