

# 文化育人理念下技工院校烹饪专业生态课程的开发与实践

周杰

(江苏生活高级技工学校, 江苏 扬州 225100)

**摘要:** 教育是社会稳定与国家繁荣之基, 在党的十八大提出“立德树人”根本任务以来, 职业教育发展的新方向日渐清晰。以德育人、以文化人, 从根本上提高技工院校学生的思想与文化素质, 也将奠定他们今后职业发展、全面发展的坚实基础。至此, 技工院校烹饪专业生态课程中渗透文化元素, 塑造学生优良品德与价值观念, 已经成为了一个全新的课题, 值得广大一线教育者深入思考和实践。相关院校与教师应当积极探索新路径, 打造出文化育人理念下技工院校烹饪专业生态课程的全新模式, 为现代化教育改革和发展提供良好助力, 为学生的专业成长和全面发展保驾护航。鉴于此, 本文探讨技工院校烹饪专业生态课程的主要内容与有效路径, 希望能够为一线教育者提供更多借鉴与参考。

**关键词:** 文化育人; 技工院校烹饪; 生态课程; 开发与实践

## 引言

如今, 社会经济不断进步和发展, 有越来越多企业和单位对应聘者提出了新的需求, 对于技工院校学校所出学生要求更甚, 尤其在职业素养备受重视的新时期教育背景下, 职业素养的培育和促进成为了教学重心。对于中职烹饪专业学生来说, 其所要了解的不仅仅是理论知识, 更要掌握高级的烹饪技术, 学会交流、学会合作, 才能够潜移默化中形成相对能量更强的职业素养, 才能够在今后的专业发展和工作场景中迸发出新的力量。那么在技工院校烹饪专业生态课程的细节中, 突出以文化人、以德育人, 奠定培养具有深厚文化底蕴、创新精神和综合素养的高端烹饪人才基础, 具有深远意义与教育价值。以下围绕文化育人理念下技工院校烹饪专业生态课程的实践策略具体讨论:

### 一、技工院校烹饪专业生态课程的主要内容

在文化育人理念指导下, 技工院校烹饪专业生态课程的开发与实践致力于构建一个全面、多元且富有活力的课程体系, 旨在培养学生的烹饪技艺、文化素养、创新思维和协作能力。具体来说, 除了最基本的烹饪技艺教学外, 还要融入丰富的传统文化、生态理念, 适应烹饪行业对高素质人才的需求。首先, 课程注重烹饪技艺传授, 深入食材的选择与处理、烹饪方法的掌握与应用、菜肴的制作与调味等, 夯实学生基础。另外, 相关的课程还会融入丰富的文化元素。在中华民族的长久发展中, 中式烹饪技法也已经拥有了千年的历史, 在这一前提下, 技工院校烹饪专业不仅能够传承相关的技巧, 更体现了文化的高度。中华优秀传统文化、地方特色文化和国际烹饪文化等都已经以不同的形式融入了当前的专业生态课程中, 学生能够在这一课程中学习并了解到不同文化背景下的烹饪特色和民俗风味, 以此来不断丰富自身的学习体验, 从而更加直观地感受烹饪文化的魅力, 增强他们的文化素养和审美能力。

### 二、文化育人理念下技工院校烹饪专业生态课程开发的重要性

#### (一) 提高学生文化自信, 推动教育改革

在文化育人的理念下, 开发以生态课程为主的技工院校烹饪课程具有十分重要的作用, 对于提高学生的文化自信、推动教育改革有很强的推动作用。在具体的实践过程中, 学生能够在课堂上体验各种传统菜色的制作过程, 比如传统节日中的饺子、粽子等, 这些菜肴在一定程度上富有非常浓厚的历史文化内涵, 通过自己亲手制作和实践, 学生不仅能够感受到传统文化的魅力, 还能够有效帮助学生了解传统文化的发展, 提高他们的文化自信。另外, 技工院校烹饪专业生态课程的开发也有助于推动教育改革。传统的烹饪教学通常都是以传授理论知识为主, 辅以烹饪技能的训练, 这种教学模式会忽略掉学生的技能发展, 并且对于该课程的相关文化素养的培养也会形成很大的缺漏。因此, 在文化育人的理念下, 技工院校的烹饪专业生态课程不仅会更加关注学生职业技能方面

的培养, 加大实践课程比重, 而且还更加强调学生综合素质的发展。比如开设专门的职业素养和文化课程, 以此来进一步加深文化在学生心中的印象, 并且结合一定创新创业的课程内容, 在培养学生综合素养的同时激发他们的创新思维, 从而帮助他们在未来的职业发展中更加具有竞争力。

#### (二) 满足对人才新需求, 创新培养方法

在教育背景和时代不断变化的洪流中, 烹饪行业对于人才的需求也正在发生改变。传统的技工院校烹饪课程下所培养出来的人才虽然大部分都拥有基本烹饪技巧, 但是在新时代的背景中更加多元化的技能需求对于当前人才的能力造成了很大的冲击, 市场会更加需要具备深厚的文化底蕴、创新思维以及对烹饪行业生态具有全面认知的复合型人才, 因此, 技工院校烹饪专业生态课程的开发正是能够顺应这一发展趋势的重要改革方向。在新课程体系会融入饮食文化史、不同地域的饮食特色与民俗等更多的文化元素, 更加重视文化的育人作用, 在传授烹饪技能的同时让学生深入理解烹饪背后的文化内涵。从人才培养角度而言, 基于文化育人的生态课程构建能够推动技工院校烹饪专业教学由“传统育人”向“文化育人”方向转变, 进一步创新人才培养模式, 尤其是通过一些传统元素的融入和新模式的应用, 能够丰富学生们的烹饪文化认知, 强化他们对于烹饪生态环境的感受, 提升他们的岗位实践能力。例如, 通过组织学生当地特色烹饪文化, 能够加深他们对于食材生长环境、养殖或者是种植方式的认知, 这也有助于他们更好地了解食材的特征, 从而在烹饪过程中更好地发挥食材的特点, 合理搭配烹饪食材。同时, 基于文化育人的生态课堂构建能够引领学生感受烹饪背后的文化故事, 这也可以进一步激发其积极性、创新性, 提升他们的专业认同感, 从而促进他们的专业素养与职业素养发展。

#### (三) 促进学生全面发展, 提高综合素质

在文化育人理念指导下, 技工院校烹饪专业也将更加注重学生的全面发展和综合素质培养, 这不管是对于学生的学习成长来说, 还是对于他们的就业发展来说, 都将大有裨益。首先, 从知识层面来看, 随着文化育人理念的融入以及生态课程构建, 学生们能够学到更多关于饮食文化、地域饮食特色等方面的知识, 这也有助于拓宽他们的文化视野, 帮助他们了解更多烹饪文化故事, 使他们能够构建起立体化、系统化的烹饪认知体系。例如, 通过学习某地域传统烹饪文化, 学生们不但可以掌握特色的烹饪方法, 而且还能加深对于其饮食文化、风土人情以及地理环境的认知, 从而提升他们的整体素质能力。

### 三、文化育人理念下技工院校烹饪专业生态课程开发与实践的有效路径

#### (一) 强化文化元素融入, 构建特色课程体系

对于技工院校烹饪专业来说, 文化育人理念下的生态课程开发首先要注重文化元素的融入, 以此来创新课程体系, 让教学更

具文化特色,激发学生兴趣、活力与潜力。具体来说,首先,要从传统文化角度出发,积极开展相应的课程教学活动,如可以开设“中华烹饪文化”课程,以模块化的方式来介绍中国特色烹饪文化的历史渊源、制作工艺、地域特色等等,让学生能够更好地了解烹饪文化的博大精深,从中汲取智慧与动力。在此基础上,还可以基于地方特色和学生兴趣爱好来开展选修烹饪课程,如“川菜文化”“粤菜制作”等,以此来进一步激发学生的烹饪文化学习兴趣,满足其文化以及兴趣需求。此外,中职烹饪专业有其特有的实践性属性,实践教学比重相对较高,教师可以充分利用这一特性,在实践教学融入文化元素,让学生在实践中感受文化内涵,在潜移默化中实现自我提升。再具体的实践活动当中,教师可以不同国家的不同饮食文化为主线,让学生在学习不同烹饪流派和技艺的过程中,感受不同饮食文化背后的深刻内涵,让学生在文化的熏陶下,营养精神世界。以西餐制作教学为例,教师可以在示范、指导西餐教学的过程中,向学生讲解西餐文化的起源、发展以及不同国家西餐流派中的差别,全面提升学生对西餐烹饪技巧、摆盘要求等的理解,构建文化、理论和实践多元一体的生态课程。

### (二) 理论实践并重,提升教学质量

文化育人的理念为中职烹饪教学提供了新的课程建设思路,为了进一步深化文化育人和生态课程建设的有机结合,教师可以从理论与实践深度结合的角度入手,提升教学质量。传统的烹饪教学存在实践教学和理论教学不平衡的问题,为了培养应用型人才,往往过度重视实践教学而忽视理论讲解的深度和广度,学生只能浅显地了解理论知识,难以应用到实践教学当中。基于此,教师可以适当深化理论教学,让学生全面、深入地了解烹饪技巧背后的深层原理,从而实现灵活运用。在文化育人理念指导下,理论教学不应局限在烹饪工艺学、营养学等基础理论技巧方面,而是适当融入饮食文化理论等内容。例如,教师在讲解食材的过程中,可以从地域饮食文化入手,从当地气候、历史渊源、民俗传统等多方面切入,让学生从不同维度了解这些食材在特定菜系中的文化意义,激发学生对饮食与文化的思考,充分发挥文化的育人价值。此外,教师应该格外重视实践环节的理论输入。一方面,学校应从学生专业发展需求入手,为学生提供完善的硬件设施,如先进的烹饪工具、充足的练习食材、真实的厨房环境等,保障实践教学的有效性;另一方面,学校可以邀请行业内的知名厨师、餐饮管理者进入校园,为烹饪专业学生进行实地指导,向他们传授先进的餐饮文化、行业发展消息等,保障理论教学的时代性和实用性。竞赛题目大多涵盖了较为丰富的理论知识以及较强的实践技能要求。因此,学生在杯赛过程中会主动将理论知识与实践技能进行反复磨合,以此来全面提升自身的综合能力。除此之外,学校还应当定期开展实践总结与理论反思课程,以此来引导学生回顾自己学习中遇到的问题,并结合所学知识来加深对于问题的理解,从而实现专业水平的全面提升。为培养出兼具扎实理论基础和精湛实践技能的烹饪专业人才奠定坚实基础。

### (三) 加强校企合作,拓宽学生实践渠道

校企合作既是连接学校教育与行业需求的桥梁,同时也是实现教育资源优化配置与推动高质量人才培养的有效途径。想要加强校企合作,首先便要从建立紧密的合作关系网络入手。技工院校学校应当与当地的餐饮、酒店以及食品加工厂等企业开展紧密合作,通过签订合作协议、共建实训基地、开展联合培养项目等形式,能够为学生提供更加真实的职业环境体验。这种合作模式不仅为学生提供了宝贵的实践机会,使他们能够在真实的工作场景中学习和成长,同时也为企业输送了具备扎实技能和良好职业素养的潜在员工,实现了学校与企业的双赢。除此之外,在校企合作中应当重点关注课程的共同开发与实施。学校可以邀请相关行业专家参与。通过企业专家的指导,学生可以接触到最前沿的

烹饪技艺和行业趋势,增强他们的市场适应能力和竞争力。同时,学校也可以利用企业的实际案例作为教学资源,丰富课程内容,提升教学的实用性和针对性。

### (四) 完善评价体系,促进学生全面发展

传统烹饪课程评价体系往往侧重于学生的技能操作成绩,并以最终的菜品成果作为主要评判标准,这就导致学生的综合能力得不到关注。完善的评价体系应当注重内容的多样性,以学生的烹饪技能水平为基础,并将理论知识进行有效结合,确保考核内容能够涵盖烹饪工艺学、营养学、饮食文化等多层面。在文化育人理念下,传统技工院校烹饪专业评价体系已经无法满足学生发展的需要。对此,有必要对其进行改革和完善,通过这样的方式,以更为科学、全面的方式去评估学生的能力和素养,从而为他们实现全面发展奠定坚实基础。对此,技工院校院校首先应拓宽评价维度。除了对学生的基础理论知识以及技能操作进行考核外,还应对学生的团队协作能力、沟通交流能力以及创新能力等方面进行关注,并将其纳入评价范畴之中。例如,在具体实践中,可以设立文化知识考核环节,通过书面考试、口头汇报等方式,检查和评估学生对优秀传统文化的理解和掌握程度,从而有效提升他们在烹饪实践中运用传统文化元素的能力。同时,还应积极引导和鼓励参与创新项目,并将其创新成果作为评价的重要标准,以此有效培养他们的创新能力和解决问题能力。其次,应采用“过程+结果”的评价方式进行评价。在以往,技工院校院校往往更加关注学生的学习结果,忽视了对他们学习过程中的表现进行评价,从而导致评价结果缺乏准确性。在文化育人视域下,应采用过程性评价与结果性评价相结合的评价方式,不仅要关注学生的最终学习成果,比如说菜品制作的质量、文化元素的融入程度等,还对他们在学习过程中的表现进行评价,如课堂参与度、学习态度等,通过这样的方式,从多个维度对学生进行评价,以此提升评价结果的准确性,更为全面地反映出学生的学习情况和成长轨迹。除此之外,还可以采用学生自评、同伴互评等评价方式,以此培养他们自我反思能力,促进他们批判思维的发展,使他们更加清晰地认识到自身存在的问题,明确未来发展方向,从而为他们未来实现全面发展奠定基础。总之,在文化育人视域下,完善评价体系是技工院校院校开发和实施烹饪专业生态课程的关键环节,可以通过拓宽评价维度、采用“过程+结果”的评价方式以及采用学生自评、互评等方式,以此更加全面地对学生进行评价,从而为烹饪行业发展输送更多高质量人才。

### 结语

总之,在文化育人理念下,技工院校院校积极开发和实践烹饪专业生态课程具有重要的现实意义。对此,可以通过构建特色课程体系、注重实践操作与理论结合、加强校企合作、完善评价体系等多种举措,以此提升教学质量,更为有效地培养学生素养和能力,从而为他们未来发展奠定坚实基础。

### 参考文献:

- [1] 温雪秋,王婉军.中职烹饪专业课程思政建设的问题与对策[J].中国食品工业,2023,(24):95-97.
- [2] 马冉冉.中职烹饪专业课教学中思政元素的有效融合[J].食品界,2023,(08):82-84.
- [3] 蔡鲁峰.核心素养引领下技工院校从“课程思政”到“专业思政”路径探究——以烹饪专业为例[J].职业,2023,(14):91-93.
- [4] 范莹莹.烹饪专业课程与课程思政的融合模式研究[J].食品界,2022,(03):85-87.
- [5] 余科,万俊,许文洋.培育工匠精神的“三品”育人策略探究——以泸州市职业技术学校中餐烹饪专业为例[J].教育科学论坛,2022,(06):51-53.

2024 江苏省技工教科课题+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