烹饪专业教育传承中华优秀传统文化的路径解析

陆青 罗天春 刘慧

安顺职业技术学院, 贵州安顺 561000

[摘要] 高职院校的思想政治工作需贯穿教育教学全过程, 实现“三全育人”, 因此本文将以烹饪专业为例, 分析高职院校学生的思想现状和产生的原因, 立足于在专业课教学中融入课程思政的理念, 探讨如何在专业课教学活动中传承中国传统文化的路径。

[关键词] 烹饪; 专业教育; 传统文化

[中图分类号] G05 [文献标识码] A [文章编号] 1671-7740(2020)10-42-02

习近平总书记在全国教育大会上曾经指出: 培养什么人、为谁培养人和怎样培养人, 是当前高校教育应认真思考的三个主要问题。当代大学生是国家未来发展的栋梁, 是推动整个民族向前进步的根本, 担此重任不仅需要过硬的知识和技能, 还需要具备良好的思想素质, 因此大学生的思想教育问题不容忽视。在思政教育问题上, 习近平总书记提出: 高校必须要把整个思想政治工作贯穿教育教学的全过程, 培养正确的理想信念, 厚植爱国主义情怀, 加强品德素质修养。

如何将思想政治工作贯穿教育教学全过程? “三全育人”是一条行之有效的途径, 即全员育人、全程育人和全方位育人。“三全育人”的内涵是指大学生的思想工作不仅仅是由政治辅导员承担, 其他的专业教师也应担负起教书育人的重任, 在专业课教学中融入课程思政的理念, 积极参与到大学生们的思想政治教育工作中来。本文将烹饪专业为例, 探索在专业课程教学中如何传承中国传统文化的路径。

一 烹饪专业学生的思想现状

为探索适合高职院校烹饪专业学生的课程思政方法, 课题组针对高职一、二、三年级的学生进行了调研, 根据调研结果分析, 高职院校烹饪专业的学生在思想方面存在一些问题, 具体分类归纳后总结如下。

(一) 职业目标不明确, 缺乏有效的职业生涯规划

大部分学生选择烹饪这一专业的初衷, 是为了学习一门手艺或者是自己喜欢美食, 但对于未来的自身职业目标非常模糊, 在校内没有学习规划, 毕业之后不知道自己何去何从, 也不了解厨师的职业发展路径及相关的技能等级证书, 缺乏有效的职业生涯规划。

[基金项目] 高职院校中课程思政嵌入方式及成效研究——以烹饪专业为例(安顺院一般基金立项 D201905)。

(二) 对专业的认同感较低, 学习态度不端正, 学习目的不明确

学生报考烹饪专业时, 对该专业报有较高的期望值, 认为自己学习了专业技能后, 就能成为做出各种美食的大厨, 有一定的社会地位, 有较高的收入。但进校接触专业课后, 首先遇到的是枯燥、反复的基本功练习, 一部分学生在这一环节很难坚持下来, 导致学习态度不端正, 学习目的不明确。没有练就扎实的基本功, 没有丰富的文化知识当基础, 会使学生在接下来循序渐进的各种烹饪技法学习中感到吃力, 慢慢地丧失了对专业的认同感, 学习态度也逐渐消极。

(三) 对中国的传统美食文化缺乏文化自信

党的十八大以来, 习近平总书记在多种场合均提到了文化自信, 作为当代大学生, 对中国的传统文化、传统思想价值体系应有充分的认同和尊崇。对烹饪专业学生而言, 掌握娴熟的烹饪技能是根本, 提升对中国传统美食文化内涵的自我理解是外延。但在调研中发现, 很多学生对于中国美食文化的了解程度是一般或很少, 对菜品中所蕴含的文化元素并不知道, 甚至有学生提到做到菜品味道好吃就行, 不用去了解相关的知识文化, 一道菜单地只是“一道菜”, 失去了最重要的文化内涵。

(四) 未树立正确的就业观和择业观

目前我国高等教育中开设烹饪类专业主要集中在高职院校, 本科院校较少, 国内还开设了很多以培养技能、考取技能证书为主的民办培训学校。烹饪专业学生在面临就业时会遭遇挫败, 因为企业在选用厨师时, 更加看重技能而非学历, 一名高职毕业生进了后厨, 也需要从最基本的岗位做起。于是毕业生中就会出现先择业才就业的错误观念, 在等待择业的过程中, 一部分学生由于长时间脱离实操岗位, 导致专业技能逐渐生疏, 时间一长, 很多学生不能接受“四处碰壁”, 最终可能选择“转岗”。

二 烹饪专业学生思想现状的原因分析

第一,高职院校的生源素质参差不齐,文化内涵和理论功底较弱,没有养成较好的学习能力和学习习惯,因而在学习专业技能和接受思想教育时主动性不强。第二,在校内接受到的思想政治教育对学生缺乏吸引力和说服力。提到思想政治教育,大多高职学生认为是“说教”、“念经”,感觉和自己的实际生活联系不大。目前在校内接受思政教育的渠道主要来源于思政课教师和政治辅导员,而且大多是通过高校思政课程或主题班会的形式进行,这样的教育方式会慢慢丧失对学生的吸引力。思政教育不是一蹴而就,不好“喊口号”,不是“学文件”,也不是填鸭式灌输,而应该是润物细无声式的感化和影响,这样学生接收到的信息才具有说服力,才能深入人心。第三,网络文化的冲击和社会现象的影响。大数据时代的到来推动了社会的进步,但也要清醒地认识到,网络是把双刃剑,在给我们带来便利的同时,也会有大量不良的、负面的文化冲击着信念不坚定、价值观不稳定的高职学生;社会上还有一些偏离正确“三观”的现象和事件,让本来思想很不稳定的学生,无法辨别对错和善恶,甚至给学生做了坏的引导,让学生对社会、对生活、对学习,没有一个正确的认识和判断。

三 专业课程教育中传承中国传统文化的路径

(一) 弘扬中华文化, 传承节日美食

民以食为天,中国的饮食文化博大精深、源远流长。美食是每个传统节日的活动载体,传统节日文化牢牢根植于中华民族的精神家园与文化情怀中,但现在很多学生对中国的传统节日习俗不够了解,更不知道习俗背后蕴含的文化内涵。因此专业课教师可组织烹饪专业的学生在元宵节、清明节、端午节、中秋节时,动手学习制作汤圆、清明粿、粽子、月饼等传统美食,还可以分组制作南北特点的节日特色食品,之后向其他同学介绍本组的美食作品及其文化内涵,并互相分享,达到寓教于乐、德技双修的目的。通过此类专业教学活动,可增强学生的民族自豪感和凝聚力,提升文化自信。

(二) 为家乡美食代言

人类学家说过,人们对于家乡的思念,莫过于那一口熟悉的食物。当学生进入二年级阶段,有一定的专业技能基础后,教师可鼓励和指导学生发掘和整理家乡的美食,组织开展线上“我是黔菜代言人”活动。学生通过挖掘地方美食,传承发扬家乡

菜的传统制作工艺,可录制烹饪视频、拍摄美食图片、介绍食材特色上传网络平台,开展线上投票,这样可激发学生对于传承乡土美食文化的热情,丰富贵州地域饮食文化。

(三) 知恩感恩, 回报社会

专业教师可充分利用好“第二课堂”,给学生布置一项课外任务,利用假期或课余时间“为家人做顿饭”,感谢父母,给予你生命,抚养你成人;“为老师做顿饭”,感谢老师,教给你知识,引领你成才;“为朋友做顿饭”,感谢朋友,让你感受到生活中的温暖。通过这样的活动,培养学生形成感恩意识,使其知、情、意、行在情理交融中实现自我完善,最终懂得回报社会,提高职业认同感,增强社会责任感。

(四) 阅读经典, 提升文化素养

当代大学生大都是“低头一族”,每天花很多时间在“玩手机”,很少去翻阅书籍,手机只是“娱乐工具”而不是“学习工具”,通过手机、电脑了解的知识可以说大部分是“快餐文化”、“碎片知识”。为提升烹饪专业学生的职业竞争力,让其展现出与短期培训班学员不一样的专业能力,就需要丰富学生的文化底蕴。而文化底蕴和内涵的积淀是需要一个过程的,因而从大一一开始,专业课教师把“发现诗词和名著中的美食”当作主题,布置教学任务,使学生带着任务去读书查找资料,不仅能提高学生的文化素养,而且丰富了饮食文化知识。

四 结语

烹饪专业学生的思想政治教育是可以融入到专业课程教学中的,将课程思政理念贯穿教学全过程,不仅能提升学生的思想素质,同时也能够激发学生学习专业技能的热情,最终达到教书育人的目的。

[参考文献]

- [1] 许磊. 烹饪专业学生德技并修现状的调查与分析——以江苏旅游职业学院为例[J]. 智库时代, 2020, (1).
- [2] 董佳. 烹饪专业学生劳动养成教育的必要性及方法[J]. 文教资料, 2019, (28).
- [3] 王琪. 浅谈高职院校烹饪专业跨文化教育的内涵、必要性及途径[J]. 黑河学院学报, 2018, (7): 118-120.
- [4] 赵宝庆. 谈厨师个人职业素养的养成与提高[J]. 科技视界, 2015, (13): 291, 292.
- [5] 彭朝阳. 艺术教育传承优秀传统文化路径探析[J]. 文史博览(理论), 2014, (7): 83-84.
- [6] 邓谦. 浅谈烹饪专业实训教学的管理与成效[J]. 广东教育: 职教, 2010, (9): 53-54.