

高校烹饪工艺与营养专业课程思政教学探索

黄炽慷 杨帅军

许昌陶瓷职业学院 河南许昌 461000

摘要:专业课程与思政教学的融合是当前国内高校的热点话题,为落实融合育人目标,文章运用文献资料法与调查法对烹饪工艺与营养专业课程(以下简称烹饪课程)展开调研。研究认为烹饪课程中蕴含工匠精神、诚信守法、文化自信与服务奉献等思政元素。在专业中融入思政教学可树立行业优良风气、传承优秀美食文化与适配职业发展需求。故此,本文从挖掘特色思政元素、打造趣味烹饪课堂、数字赋能文化传播、打造“双师型”队伍四方面详细论述教学策略,并结合实践预估成果,希望对相关人员有参考价值。

关键词:高校教育;烹饪工艺与营养;课程思政

引言

立德树人根本任务提出以来,高校构建“课程+思政”已常态化。将思政元素像盐巴一样融入水中,实现润物细无声的育人效果是各专业教师重点探究的课题。烹饪课程主要包括《烹饪工艺学》、《烹饪原料学》、《中国饮食文化》等,与思政教育结合的重点是培养精通烹饪技艺与营养科学,并具备崇高职业道德与深厚家国情怀的新时代餐饮人才。高校作为育人主阵地,烹饪专业课教师(以下简称教师)应开发课程蕴含的思政元素,构建价值引领、知识传授与能力培养的教学新格局。

一、烹饪工艺与营养专业课程中的思政元素

(一)工匠精神

工匠精神被明确纳入高校与职业院校的课程思政体系,目的是培养学生职业素养、职业道德以及社会主义核心价值观。其主要强调精益求精、追求卓越、执着专注等品质,而这些在高校烹饪课程中均有体现。以《烹饪工艺学》为例,强调调味精准到克、火候精准到秒,不仅体现了专业的烹饪技能,还蕴含着对食客的尊重。国宴大师极致的刀工体现,将普通的食材变为艺术,正

是精益求精、追求卓越的精神所致。

(二)诚信守法

诚信守法是维护食品安全的重中之重,更是适应社会的得力武器。烹饪课程中包括遵守法规、社会责任、诚实守信、敬畏生命等内容,与思政教育不谋而合。如《食品安全与卫生》《食品标准与法规》等,都在强调民生健康的问题。学习这些知识,可助力学生理解食品安全关乎身体健康,是不可逾越的道德底线^[1]。“地沟油”“瘦肉精”等反面案例,时刻都在警示生命安全不容忽视。

(三)文化自信

文化自信体现在主动传承优秀传统文化、发展社会主义先进文化的自觉与底气。烹饪课程中包括的传统美食、地方特色美食制作等方法,都可开发学生传承文化的意识。以“东坡肉”为例,讲解过程中涵盖了制作方法、苏轼的故事等,实现了美食与历史以及文学的结合,体现了中华饮食文化的博大精深。同时鼓励学生对传统菜进行低糖、低脂改良,在守正创新中传承美食文化。“八大菜系”的形成与历史、物产、地理等知识紧密关联,学习过程中可潜移默化地增强个体民族自信感与自豪感。

(四)服务奉献

公益活动作为思政教育的重要载体,核心在于培育学生的服务意识与奉献精神。烹饪课程中同样蕴含服务他人、主动分享的精神内核,课程实操过程中对他人需求的关注与付出,对学生思政素养的培育具有积极的辅助作用。如《餐饮服务与管理》中包括一些中西餐厅的服务项目,以优秀的服务案例(米其林餐厅服务标准)

作者简介:

- 1.黄炽慷(1999.09—),男,汉族,广东省汕头市,许昌陶瓷职业学院,助教,本科,学士,研究方向:烹饪与营养方向。
- 2.杨帅军(1993.01—),男,汉族,河南省许昌市,许昌陶瓷职业学院,助教,本科,学士,研究方向:烹饪营养健康方向。

为核心,可传递温暖与关怀,让学生时刻谨记“服务至上、以人为本”。同时,食品科学家(袁隆平、陈立等)的故事还可激励学生珍惜粮食,尊重他人劳动成果,形成热爱劳动、奉献社会的意识。

二、高校烹饪工艺与营养专业课程思政教学的必要性

(一) 树立行业优良风气

烹饪课程以技术、营养为核心,重点是维护民生健康。一般认为,烹饪包括食材选取、调味中和、营养与安全等,每一环节都关乎健康。思政教育包括社会责任意识、生命安全意识等,可树立学生的安全意识、责任意识,而这正是树立行业优良之风的关键所在。例如学生在思政教育的引领下,会逐步避免添加剂的运用、杜绝食材的浪费,树立勤俭节约、诚信经营的职业道德品质。在思政与专业课程的融合中,学生将会成为具有技术能力与道德素养的良心厨师。

(二) 传承优秀美食文化

文化的传承与创新是吾辈的职责,专业课程中融入思政教育,如中华饮食文化、节气养生智慧、“粒粒皆辛苦”与“光盘行动”理念,既能让学生了解烹饪背后的文化内涵,又能避免其盲目崇尚他国美食文化,成为一名优秀的传播者与传承者。如惊蛰节气吃梨润肺止咳,广西瑶族“吃炒虫”祈福;霜降节气北方人吃萝卜,山东“吃伏羊”温补^[2]。节气赋予了美食独特的含义,围绕这一文化烹饪,并根据现代食材改良创新,正是传承优秀文化的根本途径。

(三) 适配职业发展需求

市场的需求是教育的追求,培养适配职业发展的人才才是教育的根本。在烹饪专业中融入思政教育,可锤炼学生的担当意识、团队精神与生态保护意识等,而这些都是厨师不可缺失的素养。现阶段餐饮不仅重视从业者的烹饪技巧,还关注他们的适应能力与学习毅力、团队领导能力与突发情况应对能力,将思政教育融入专业课程教学,可助力学生快速适配行业岗位,在技术与素养的加持下顺利就业。

三、高校烹饪工艺与营养专业课程思政教学路径

(一) 挖掘特色思政元素,建立融合教育桥梁

烹饪专业课程中的思政元素奠定了二者融合的基础,教学应以课程为载体,从文化、职业、价值等方面构建完整的思政内容,打造“三维融合”育人平台。文化方面需要根据《中国烹饪工艺》中的八大菜系展开,挖掘地域文化内涵、非遗烹饪技艺的传承故事;根据“民以

食为天”的民生思想,“礼食合一”的礼仪文化以及中西方烹饪与饮食差异等相关知识,培养学生跨文化交流能力。职业方面可结合《食品安全与卫生》中的反面案例,警示学生注重食品安全,培养其诚信守法、责任为先的职业品质;结合《餐饮服务与管理》中的爱岗敬业、服务人民等行业精神,培养社会责任意识与奉献精神。价值方面可融入食品健康等相关知识,开发课程中营养均衡、合理膳食的理念;倡导节约粮食、低碳烹饪,树立生态保护意识;融入乡村振兴、公益慈善等主题设计宴席,让学生在实践操作中体现个人价值。通过“三维融合”育人,思政元素与专业课程的融合已改变传统“两张皮”的问题,形成了相互依存、相辅相成的教育局面。

(二) 打造趣味烹饪课堂,实现深度教育目标

兴趣是最好的老师,以此为原则打造课堂,可促进思政教育取得事半功倍之效。从学生的角度出发,项目式教学、情景模拟以及实践体验等,都可引起广泛关注,提高教育成效。以项目式教学为例,需要以真实的项目为驱动,如“高校光盘行动推广”“大学生营养配餐服务”“区域特色美食盛宴”等,让学生自主合作,在调研走访中提出最优方案,培养其解决问题能力、社会责任感与团队合作意识。以情景模拟法为例,是指为学生打造真实的情景体验,可根据《餐饮服务礼仪》等课程模拟顾客投诉处理、团队协作冲突、紧急食品安全事件应对等场景,让学生扮演不同的角色,在实践中学会应对一切突发情况,增强其服务精神与协调能力^[3]。实践体验是指让学生走访不同的机构,如非遗工坊、社区养老、家乡食材基地等,从事志愿服务活动,近距离接触美食文化,并在行业榜样的引领下初步形成精益求精、奉献社会的精神萌芽。通过实践体验,学生对烹饪的兴趣更浓,对美食的认知不再停留于表面,而是学会探索其背后的故事与价值。

(三) 数字赋能文化传播,拓展课程教育空间

数字技术的发展为教育领域带来了机遇与优势,将其引入烹饪课程,既能丰富学生学习空间,又能为思政教育的实施提供优渥条件。具体来讲,教师可组织学生探究家乡非遗美食,以抖音直播的形式营造“云体验家乡非遗美食烹饪”,将烹饪细节全方位展示出来,助力乡村非遗“破圈”生长^[4]。或与文旅、政府等部门合作,以短视频达人探店、线上团购、网红直播等形成传播矩阵,实现美食烹饪与文创、旅游等结合,带动当地经济发展。在日常烹饪课程中,学生可结合红色文化制作菜品,并附上二维码,讲解制作过程与蕴含文化。如组织

井冈山红色主题菜烹饪活动，让学生以井冈山的历史为灵感，推出各种各样的菜品，如竹筒红米饭、野菜汤、冻土豆等。将革命时期的历史与美食制作等相关信息以二维码的形式展示，任何人可扫码观看，了解这一时期的历史。关于学生的作品，教师可建立思政资源库，并推送至各大平台，在宣传特色美食的同时弘扬革命精神与传统文化，让教育不再局限于课堂，遍布于生活与社会之中。

（四）打造“双师型”队伍，奠定课程育人根基

打造“思政+烹饪”双师型教师队伍，是烹饪课程与思政教育融合发展的核心引擎。高校以培养应用型人才为主，师资队伍的建设必须遵循“通晓技艺、善育德行”的原则。一方面是双向赋能，即对专业教师的思政赋能、对思政教师的专业感知。专业教师需参加理论研修，以马克思主义哲学、中华优秀传统文化等为专题为主。在教学中共同备课，寻找专业课程与思政教育的契合点，在“品尝”出课程中的思政元素之后巧妙“调味”。思政教师应多进厨房，了解烹饪流程、餐饮文化以及行业规范，感知其中的诚信守法、工匠精神与服务奉献。同时参与市场调研，了解食品安全、职业发展等问题，让思政教育与学生成长充分结合。另一方面是协同创新，即成立课程思政教学创新点，以此为平台完成案例研讨、教学观摩以及日常备课等工作。具体需要建立案例库，开发“烹饪与思政案例集”课程，如“菜品里的诚信故事”“餐桌上的奉献意识”等。还可反向设计课程，从一道经典菜品、或一个营养学原理出发，反向设计其蕴含的思政元素与育人目标，形成个性化教学方案。通过“双师型”队伍的打造，可实现教学质量提升、专业品牌树立与产教深度融合等目标，这对课程教育有深远意义。

四、高校烹饪工艺与营养专业课程思政教学成果预估

通过不同的教学策略，烹饪课程与思政教育已经全面融合，在长期实践中，或能取得以下几方面的成果：

一是专业课程建设实现了从普通到特色的跨越。品牌的影响力会增加高校的招生率与就业率。即烹饪专业对新生的吸引力有所提升，报考人数越来越多；毕业的学生应德才兼备受到餐饮业青睐，职业发展更加理想。在双师型队伍打造中，本校成为部分专业学习与借鉴的

典范，外来参观交流频率显著提高。

二是教育育人从技能培养转向价值塑造。烹饪课程与思政教育一体化育人成果显著，学生综合素养得以培育。体现在职业认同感与工匠精神、社会责任与创新意识等方面。即学生对餐饮行业的敬畏之心有所增强，在技能训练中表现出来的是执着专注、追求卓越；厨房食材浪费现象有所缓解，卫生条件更好；大部分学生能主动参与公益服务项目，并形成有价值的成果报告，个人的社会责任感与创新实践力取得突破。

三是社会服务与文化传承延伸到社会舞台。社会服务能力的增强体现在技术服务方面，师生团队为餐饮业提供技术咨询，在菜品研发中渗透企业文化、品牌故事与健康理念等，增加了服务属性。文化传承体现在美食文化传播与读物创编方面，学生创作的非遗美食短视频引起了广泛关注，编写的教育资料为专业课程提供了理论依据与实践经验。

结束语

综上所述，思政教学融入烹饪课程是一种双赢的局面，既能提高学生烹饪技能，又能培养职业素养。挖掘课程中的思政元素，明确二者融合的必要性，再设计不同的教学方案，能让学生深度理解他们手中握着的餐具承载着文化、健康、营养与责任的使命。在行业中守正创新，传承优秀美食文化，将其以“色香味”为载体呈现出来，方可赋予美食意义。而这正是新时代烹饪教育所推崇的内容，更是行业发展蒸蒸日上的本质所在。

参考文献

- [1] 陈耀亮, 李树旺. 公共关系视角下课程思政融入课堂教学全过程的方法路径探索与实践——以长垣烹饪职业技术学院为例[J]. 公关世界, 2025, (17): 100-102.
- [2] 张钰和, 邢云霞, 谭秀山, 等. 烹饪化学课程中课程思政的融合与实践研究[J]. 现代商贸工业, 2025, (17): 259-262.
- [3] 朱艳萍. 《舌尖上的中国》与烹饪营养与安全课程思政融合路径探析[J]. 中国食品工业, 2025, (12): 152-154.
- [4] 陈晶. 数字叙事: 烹饪思政课“色香味”的创新之举[J]. 中学政治教学参考, 2025, (17): 53-55.