

新时期高职专业课程与思政教育的融合路径研究

——以烹饪工艺与营养专业为例

刘敏

(塔城职业技术学院, 新疆维吾尔自治区 塔城 834300)

【摘要】新时代背景下, 高职专业课程教学工作应得到进一步优化, 教师要积极引入新的育人理念、教学方式, 以此更好地引发学生兴趣, 强化他们对所学知识的理解 and 应用水平, 提升育人效果。课程思政作为当前时兴的一种育人理念, 能够极大丰富专业课程教学内容, 拓宽教学路径, 对学生更全面发展有极大促进作用。鉴于此, 本文将针对高职专业课程与思政教育的融合展开分析, 并以烹饪工艺与营养专业为例, 提出一些策略, 仅供各位同仁参考。

【关键词】新时代; 高职; 思政教育; 融合; 烹饪工艺与营养

一、课程思政概述分析

课程思政是当前我国当前较为流行的一种教育理念, 它能对高等教育工作进行更深层次的优化, 让学生在掌握专业知识的同时, 形成较高水平的职业素养、道德品质, 这对其未来长远发展有极大促进作用。此外, 课程思政的引入能够帮助教师对以往的教学形式展开进一步突破, 从而极大拓展教学路径, 丰富专业教学的内容, 帮助学生形成更为完善的知识体系, 这对他们之后展开更深层次的知识学习有重要促进作用。

二、新时代高职专业课程与思政教育的融合的价值

(一) 突出思政育人效果

在展开烹饪工艺与营养专业教学时, 我们应重视对其中蕴含的思政元素展开更深入分析, 这样方可更好地指导后续育人活动的开展, 为专业课程教学改革工作指明前进方向, 让教学改革的综合水平得到进一步提升。通常来说, 思政元素并不会单独存在, 我们应将其与烹饪工艺与营养专业教学融合起来, 让专业课程作为思政教育的依托, 以此进一步提升两者的融合效果, 保证教学实效。此外, 受以往烹饪工艺与营养专业教学观念影响, 很多教师在展开教学改革、优化活动时, 常会将专业理论知识作为主要教学内容, 未能重视对高职生品质、道德等层面的培养, 这样会导致一些高职生虽然能掌握专业课程知识, 但其职业素养、道德品质水平不高, 不利于他们后续长远发展。为此, 我们应重视思政教育在烹饪工艺与营养专业教学中的融合, 逐渐打造一个更优质的育人环境, 突出高职院校专业

课程教学中思政育人效果。

(二) 体现立德树人目标

在展开高职专业课程教学时, 我们应对立德树人这一教学主线提起关注, 并以此为基础, 对后续的烹饪工艺与营养专业教学改革给予更全面指导。通过将思政教育与专业课程教学融合, 能够让高职生在掌握专业知识的同时, 获得思想、道德、素养方面的提升, 使其成长为更符合时代需求的专业性人才, 这对他们之后步入就业岗位有极大助力作用。烹饪工艺与营养专业教学与思政教育的融合应从多个层面入手, 我们除了要对高职生展开专业课程知识的教育, 还应渗透一些综合素养、道德品质的教育内容。烹饪工艺与营养专业教学虽能帮助高职生在一定程度上掌握专业课程知识, 但并不能帮助他们形成正确、积极、向上的思想品质、道德素养, 这也是我们将思政教育融入烹饪工艺与营养专业课程教学的关键因素。通过将两者有机融合, 能够在无形中促使立德树人渗透到烹饪工艺与营养专业教育中的各个层面, 从而凸显出烹饪工艺与营养专业教学改革的育人价值, 更好地实现立德树人的教育目标。

(三) 助力学生全面发展

当前, 很多高职生对于烹饪工艺与营养专业知识的掌握并不扎实, 他们的学习主动性也较为不足。同时, 很少有高职生能在学习烹饪工艺与营养专业知识时形成良好探究习惯。在应试教育思想下, 很多高职生展开专业课程知识学习时, 只是为了考取一个好分数, 这对他们形成完善知识体系、养成良好学习习惯极为不利。此外, 烹饪工艺与营养专业课程知识本身存在一定的复杂性, 这就导致

一些高职生在遇到问题时,可能会出现退缩、畏难等心理,这也从侧面体现出了他们缺乏明确的学习计划,对其之后长远发展极为不利。

通过在烹饪工艺与营养专业课程教学中引入思政教育元素,能够帮助高职生逐渐形成正确的价值观、人生观、就业观,帮助其明确之后的发展方向,让高职生能得到更好发展。此外,通过将专业课程教学与思政教育融合,能够实现对育人活动的进一步完善,我们可以结合思政教育目标,设立一个更高水平的教学规划,帮助高职生更好地探索专业课程中蕴含的思政元素,帮助他们形成更为优良的品质,让高职生在掌握专业知识的同时,发展成对社会有用的高素质人才。

三、新时代高职专业课程与思政教育的融合现状分析

(一) 思政目标不明

一些教师在展开高职烹饪工艺与营养专业课程与思政教育融合的工作时,未能制定一个较为明确、定位清晰的育人目标,这样会对之后工作的开展产生极大不利影响。由于缺乏明确目标指引,一些教师在展开烹饪工艺与营养专业课程与思政教育融合的工作时,会不自觉地教育重点放在烹饪工艺与营养理论知识、概念上,忽视了思政教育元素的渗透,这对高职生优良品质的形成与发展极为不利。另外,由于缺乏明确育人目标的引导,教师很难对烹饪工艺与营养专业教学与思政教育融合的结果进行验证,不利于他们更及时地发现高职生身上存在的思想问题,难以用量化的方式对教学结果展开判断。这种融合方向上的不明确会在很大程度上影响烹饪工艺与营养专业课程与思政教育的融合效果提升,对高职生未来发展影响巨大。

(二) 教学模式单一

新时代下,部分教师在展开烹饪工艺与营养专业课程与思政教育融合的工作时,很少能主动优化教学模式,在教学过程中引入的辅助手段也较为不足,这样会对之后教学内容的拓展产生极大不利影响,降低了高职生参与到烹饪工艺与营养专业课程与思政教育融合的兴趣,阻碍了两者的融合效果提升。不仅如此,单一的教学模式很容易导致高职生出现厌倦心理,从而降低他们参与到烹饪工艺与营养专业课程知识学习中的主动性,不利于思政教育在烹饪工艺与营养专业课程中的渗透。

(三) 评价体系不全

在对烹饪工艺与营养专业课程与思政教育融合效果展开评价时,很多教师会将分数作为评价依

据,忽视了对高职生思想品质、道德素养等因素的判断,这样的评价体系并不完善,难以对高职生的综合能力、素养展开全面考察。另外,单一化的评价模式并不符合课程思政这一育人理念,不利于烹饪工艺与营养专业课程中思政教育的进一步渗透,会在无形中对烹饪工艺与营养专业课程教学产生一定负面影响。不仅如此,不健全的评价体系还会影响高职生对自身知识掌握情况的判断,不利于他们找到自身不足,这对其之后学习更深层次的烹饪工艺与营养专业知识有极大阻碍作用。

四、新时代高职专业课程与思政教育的融合路径研究——以烹饪工艺与营养为例

(一) 转变教师思想,推进课程思政

若想提升烹饪工艺与营养专业教学效果,提升专业课程与思政教育的融合水平,我们应重视对教师思想的转变,使其更好地理解思政教育和专业课程之间的关系,帮助教师明确思政教育在专业课程教学中的渗透价值。通过转变教师思想,能够让教师更为主动地将思政教育融合到专业课程教学中,使其在展开育人工作时,设立更为明确的思政育人目标,推进课程思政落实。在教学中,我们还可结合专业课程教学的实际内容,设计相应的知识目标、能力目标,而后在这些目标的引导下,发掘烹饪工艺与营养专业知识中的思政元素,推进课程思政建设。

此外,教师还可针对烹饪工艺与营养专业知识展开深入发掘,将思政教育更好地渗透到专业课程教学中,保证专业课程教学与思政教育更高效融合,避免两者出现脱节的情况。通过此方式,在展开专业课程教学时,能对高职生的品质、素养产生更深远影响,让思政教育内容与烹饪工艺与营养专业知识更紧密融合。

(二) 构建生动情境,优化教学过程

烹饪工艺与营养专业课程知识是教师展开思政教育的重要载体,我们应对此提起格外重视,积极优化烹饪工艺与营养专业教学的方法和路径,以此大幅提升育人效果,保证课程思政育人目标实现。随着我国互联网技术、大数据技术、新媒体技术不断发展,我们已经逐渐进入一个互联网时代,多样的信息化教学手段也在无形中逐渐普及开来,这也为烹饪工艺与营养专业教学改革工作注入了新的活力。在信息技术的帮助下,我们在烹饪工艺与营养专业课堂教学中的教学手段、教学方式变得愈发多样,通过引入视频、音频、动画、图片等形式,能够实现烹饪工艺与营养专业课程与思政教育融合的进一步优化与革新。

同时,借助多元化的信息技术手段,我们能高职生创设一个更为多样、趣味、生动的教学情境,提升烹饪工艺与营养专业课程与思政教育融合的生动性、趣味性,这也为思政教育融入专业教学课堂提供了新的思考方向。在教学实践中,我们可以结合信息技术手段,对烹饪工艺与营养专业课程与思政教育融合的情境进行进一步优化,以此大幅增强高职生的学习体验感、参与感,更好地引发其情感共鸣,让他们在更深层次上理解课程思政的内容与价值,提升育人效果。

(三) 丰富育人内容,优化教学方法

在展开烹饪工艺与营养专业课程与思政教育融合工作时,我们可以结合教材内容,将更多优质网络资源引入课堂,这样能让高职生结合实际案例、项目展开讨论、分析,以此拓宽他们的视野,深化他们对于烹饪工艺与营养专业知识的理解。例如,为培养高职生形成正确价值观,我们可以在网上结合烹饪工艺与营养专业有关的案例展开教学,这样能更好地让思政元素在专业课程中渗透,鼓励高职生对所学知识产生更深入思考,让他们在学习中实现思维的碰撞。不仅如此,我们还应鼓励高职生善于观察,针对烹饪工艺与营养专业知识学习中的问题展开深入思考,并将思考结果分享给其他同学。

教学方法的丰富度会在很大程度上影响烹饪工艺与营养专业课程与思政教育的融合效果。为此,我们在展开烹饪工艺与营养专业教学时,应重视对各类教学方法的研究与应用,结合新时代下的教育特点,丰富育人路径。例如,在将烹饪工艺与营养专业课程与思政教育融合时,我们可以借助微课、多媒体技术等手段,对高职生的视听感官等展开刺激,使其更为主动地参与到知识探究中,丰富教学路径。另外,我们可以结合高职生在日常生活中的表现,融合烹饪工艺与营养专业知识,设计一些含有思政元素的宣传片,以此实现对高职生更全面的思政教育。在课后、假期,我们可以利用在线直播平台、抖音、微信公众号等与高职生展开互动,帮助他们答疑解惑,保证其专业知识、思想品质能得到持续发展。

(四) 发展辨识能力,完善师资队伍

新时代背景下,我国互联网技术得到了进一步发展,为此,我们在将烹饪工艺与营养专业课程与思政教育融合时,应重视对高职生思想品质、价值观念等素养的发展,以此不断增强他们的网络信息辨识能力,使其逐渐成为一个奉公守法的好公民、好学生。另外,为创设一个更为优质的烹饪工艺与营养专业教学环境,我们可以选拔一些烹饪工艺与

营养专业知识扎实、政治素养高的学生作为榜样,以此为其他同学指明努力方向,让他们能够更为主动、高效地筛选学习、生活过程中接触到的不良信息,树立一个更为正确的价值观、网络观,为烹饪工艺与营养专业教学水平提升打下坚实基础。

另外,为保证烹饪工艺与营养专业课程与思政教育融合效果,高职院校应重视对专业课程师资队伍的建设,不断强化他们对信息技术手段的掌握水平,增强其烹饪工艺与营养知识储备、思政素养,为他们之后展开更高水平的教学活动打下坚实基础。在烹饪工艺与营养专业教学中,我们要学会因势利导,积极引入合适的互联网设备、软件,并结合本校的实际情况,创设一个互联网学习平台,为之后的烹饪工艺与营养专业教学工作提供新的助力。针对烹饪工艺与营养教师,学校可以展开更为多元化的培训活动,从而逐渐打造一个信息化教育团队,让他们能够更为高效地利用互联网上的优质育人资源,实现对烹饪工艺与营养内容、育人路径的进一步拓展。

总结:

综上所述,若想提升烹饪工艺与营养专业课程与思政教育的融合效果,我们可以从转变教师思想,推进课程思政;构建生动情境,优化教学过程;丰富育人内容,优化教学方法;发展辨识能力,完善师资队伍等层面入手分析,以此在无形中促使烹饪工艺与营养专业课程与思政教育的融合质量提升到一个新的高度。

参考文献:

- [1]马艳梅.高职烹饪营养与卫生课程 融入课程思政的实践与研究[J].中国食品,2022(24):52-54.
- [2]张仲柏,曹雄刚.课程思政视域下论中国饮食文化概论课程的建设价值[J].轻工科技,2022,38(05):123-125.
- [3]鞠美玲.高职烹饪工艺与营养专业课程思政教学策略[J].中国食品工业,2022(14):125-128.
- [4]张冲.高职烹饪工艺与营养专业综合实践课程策略探析[J].食品安全导刊,2021(27):181-182.
- [5]邓静娟.烹饪工艺与营养专业人才的培养与创新研究[J].玉林师范学院学报,2016,37(02):144-146.

项目基金:自治区职业院校“学习贯彻党的二十大精神,推进‘大思政课’建设”专项任务课题 高职院校构建“大思政课”育人格局的探索与实践,立项编号2023GZYB19.