

《烹饪英语》课程思政教学改革模式创新研究

李红

(山东旅游职业学院, 山东 济南 250200)

【摘要】《烹饪英语》课程不仅在传授英语知识和提升烹饪专业素养方面发挥着重要作用,而且在培养学生工匠精神、传播中华优秀传统文化、了解国际饮食文化差异等方面扮演者重要角色。因此,《烹饪英语》课程思政教学改革势在必行。在信息技术飞速发展的背景下,《烹饪英语》课程思政教学改革面临着前所未有的机遇与挑战。本文通过阐述《烹饪英语》课程思政教学改革的重要性、分析《烹饪英语》课程思政教学改革中存在的问题,从教材入手,融合现代信息技术,对该课程进行了详细的课程思政教学设计,提出了基于现代信息技术融合的《烹饪英语》课程思政教学模式。该模式旨在不仅提升学生的专业英语水平,而且通过数字化手段深入挖掘中华饮食文化的内涵,强化学生的文化自信、职业道德和社会责任感,同时培养其国际视野与跨文化交流能力。实证研究表明,这种教学模式显著提高了学生的学习兴趣、语言应用能力和文化理解力,为《烹饪英语》课程的思政教学改革提供了新思路与实践路径。

【关键词】《烹饪英语》;课程思政;重要性;问题;教学模式

一、《烹饪英语》课程思政教学改革的重要性

专业英语课程思政教学改革的重要性在于它不仅关乎语言技能的培养,更是教育立德树人根本任务的重要体现,尤其在《烹饪英语》这类具有鲜明行业特色与文化内涵的课程中,其重要性更为显著。

(一) 培养跨文化交际能力

在全球化的今天,烹饪行业从业人员需要与来自不同文化背景的人士交流合作。《烹饪英语》课程融入思政教学,能帮助在学习专业英语的同时,加深对各国饮食文化的理解与尊重,提升跨文化沟通与合作能力。

(二) 强化职业伦理与社会责任

通过课程思政,将食品安全、环保意识、职业道德等社会热点话题融入教学,培养学生的职业责任感和道德规范,引导他们成为既有专业技能又具备高度社会责任感的烹饪人才。

(三) 传承与创新中华饮食文化

《烹饪英语》课程结合思政内容,强调中华饮食文化的独特魅力及其在世界饮食文化中的地位,激发学生的文化自豪感和传承意识,同时鼓励创新,让传统美食文化在国际舞台上焕发新生。

(四) 增强国际竞争力

在全球视角下讲授烹饪英语,不仅传授语言知识,还通过比较分析不同国家的烹饪技术和饮食习惯,增强学生的国际视野,为其日后参与国际竞争打下坚实基础。

(五) 促进全面发展

思政教学强调人的全面发展,《烹饪英语》课程通过融入思政元素,不仅关注学生的专业知识与技能提升,也重视其思想品德、文化素养和身心健康等方面的均衡发展,为学生终身发展奠定良好基础。

(六) 响应国家发展战略

结合国家文化走出去、一带一路倡议等战略,《烹饪英语》课程思政教学有助于培养能够向世界传播中国饮食文化、促进中外文化交流的使者,为提升国家软实力贡献力量。

综上所述,《烹饪英语》课程思政教学改革是提升专业人才综合素质、推动文化传承与创新、增强国家文化软实力的重要途径,对于培养符合新时代要求的国际化烹饪专业人才具有不可替代的作用。

二、《烹饪英语》课程思政教学改革面临的问题

《烹饪英语》课程思政教学改革在实践中面临一系列问题,这些问题制约了教学效果的提升和改革目标的实现,具体包括:

(一) 思政内容与专业教学脱节

部分《烹饪英语》课程在融入思政元素时,未能很好地将思政内容与专业教学内容有机融合,导致思政教学显得生硬、脱离实际,学生难以体会到思政教育的内在价值。

(二) 教学资源缺乏针对性

当前市场上针对烹饪英语的思政教学资源相对稀缺,尤其是结合国际烹饪文化、食品安全法规等内容的高质量教材和教学案例不足,影响了教学的

深度和广度。

（三）教师素质与能力参差不齐

烹饪专业教师往往在烹饪技能和专业知识方面有深厚造诣，但可能在英语教学或思政教育方面有所欠缺，导致在实施思政教学时方法单一、效果打折。

（四）教学方法传统，互动性不足

传统的灌输式教学仍占主导，缺乏创新的教学手段和互动环节，难以激发学生的学习兴趣 and 主动性，不利于思政教育的内化吸收。

（五）评价体系单一，忽视全面发展

现有评价体系往往侧重于语言技能的考核，忽视了对学生文化理解、道德品质、创新思维等综合素质评价，未能全面反映思政教学的成效。

（六）信息技术利用不足

虽然现代信息技术在教育领域的应用日益广泛，但在《烹饪英语》课程思政教学中，缺乏有效的技术融合，如在线互动平台、虚拟现实技术的应用不够普及，影响了教学的现代化水平和效率。

（七）国际视野与本土文化融合不足

在介绍国际烹饪文化时，有时过于强调外来文

化的新奇，而忽视了与本土饮食文化的深度对话和融合，影响了学生对自身文化的深入理解和认同。

解决上述问题，需要教育管理者、教师和学生共同努力，通过优化课程设计、丰富教学资源、提升教师能力、创新教学方法、完善评价体系、加强技术应用和深化文化融合等措施，推动《烹饪英语》课程思政教学改革深入发展。

三、《烹饪英语》课程思政教学设计

本文以复旦大学出版社的教材《烹饪英语》为例，对这门课程进行课程思政教学改革设计。该教材一共10个单元，教学内容较为丰富，并设置了多个教学环节，既注重专业英语知识的传授，又重视烹饪技能的培养。

四、基于现代信息技术融合的《烹饪英语》课程思政教学模式

（一）教学模式构建及其主要特点

模式构建：充分利用现代信息技术手段，整合线上线下资源，形成“理论学习—实践操作—文化沉浸—国际交流”的四位一体教学模式。该教学模式的主要特点是：

1. 思政元素融入：在课程设计中穿插中国优秀

章节内容	教学目标	思政融入	信息技术应用
烹饪英语简介	掌握烹饪英语的基础词汇与表达，了解烹饪行业的国际交流背景。	结合美食纪录片《舌尖上的中国》介绍烹饪作为文化桥梁的角色，强调在全球化视野下保持文化自信，传承和弘扬中华饮食文化。	使用在线词云工具展示烹饪词汇，通过教育 APP 进行词汇闯关游戏，增强学习趣味性。观看国际烹饪比赛视频，讨论文化差异与融合。
运输、存储与原料加工	学习烹饪原料处理与食品安全标准，理解物流在烹饪行业中的作用。	结合“绿色供应链”理念，讨论环保与可持续发展，培养学生的环保意识和社会责任感。	利用 AR 技术展示冷链物流过程，通过虚拟实验室模拟食品检测，增强实践操作体验。
中餐冷菜	掌握中餐冷菜的制作技巧与文化寓意。	分析冷菜在传统节日和宴会中的文化意义，强调饮食文化的传承与创新，促进文化认同。	制作 3D 动画展现传统冷盘的制作过程，利用在线平台进行冷盘设计竞赛，促进创意表达。
中餐热菜	学习中餐热菜烹饪技巧，了解营养搭配原则。	结合“健康中国”战略，讲解健康饮食理念，培养科学膳食习惯，提升生活质量。	通过直播平台邀请名厨演示经典热菜制作，学生在线同步尝试，增强互动性与实践性。
面点与汤	掌握面点制作与汤品烹饪，了解其在中国饮食文化中的地位	探讨面点与汤品的地域特色，强调食物与情感的联系，增进对家乡和民族的热爱	使用 VR 技术体验各地特色面点工作坊，开展云端“家的味道”主题活动，增进文化情感交流
开胃菜与饮品	了解开胃菜与饮品的国际多样性，学会搭配技巧。	介绍不同文化中开胃菜与饮品的意义，增进国际理解与尊重。	创建跨文化饮食交流社群，学生录制介绍自己家乡的开胃菜与饮品的短视频，增进交流和理解。
肉类	学习肉类烹饪技巧及食品安全。	讨论动物福利与可持续消费，培养负责任的消费观。	使用虚拟实验室进行肉类切割与处理的模拟训练。
西餐、蔬菜与海鲜	掌握西餐烹饪基础及蔬菜、海鲜处理。	强调全球饮食文化的多样性，促进文化包容性。	参与国际烹饪大师在线工作坊，实践西餐制作。
东南亚与日韩美食	掌握东南亚与日韩代表性美食的英文表达与制作方法。	分析这些地区饮食文化的独特性，促进文化多样性认识，培养国际视野。	通过 VR 体验东南亚和日韩市场，了解当地食材。
甜品与汤	学习甜品与汤的制作，理解它们在不同文化中的象征意义。	结合甜品与汤在庆祝活动中所扮演的角色，强调食物与情感、社交的关系，培养人文关怀。	创建在线甜品汤品创新比赛，鼓励文化融合创意。

传统文化、饮食文化、食品安全理论、环保意识等内容,培养学生的文化自信、职业道德和社会责任感。

2. 信息技术支持:整合云教室、在线协作平台、虚拟现实和增强现实技术,提供沉浸式学习环境,支持远程协作与实践操作。

3. 评价体系:采用多元化评价方式,包括在线测试、小组项目、实践操作视频提交、跨文化沟通能力展示等,全面评价学生的学习成效。

4. 可持续发展:定期组织教师参加信息化教学技术培训,鼓励教师与国际同行交流,不断更新教学资源与方法,促进课程的持续优化与升级。

通过上述设计,《烹饪英语》课程不仅教授语言技能,更通过思政教学素材的融入和现代信息技术的运用,培养学生的跨文化交际能力、职业素养、创新思维以及国际视野,为烹饪行业培养具有高度责任感和国际竞争力的专业人才。

(二) 该模式的具体内容、教学资源和操作方法

1. 在线直播授课:采用直播形式进行理论知识讲解,结合高清视频展示烹饪技巧,同时开启弹幕互动,即时解答学生疑问,增强课堂参与感。

2. 虚拟实操室:通过VR技术,学生可“亲临”厨房,模拟完成从食材准备到成品摆盘的全过程,系统自动识别操作规范性和语言表达准确性,即时反馈指导。

3. 微课与慕课资源:开发系列微课视频,每节聚焦一个具体技能点或文化知识点,便于碎片化学习。同时,整合国内外优质烹饪英语慕课资源,拓宽学习视野。

4. 项目式学习:组织学生分组进行主题项目研究,如“探索中国八大菜系的英文表达与文化背景”,要求学生收集资料、制作英文介绍视频,并在平台上分享交流。

5. 智能化作业与考试:利用AI技术设计互动式作业和测试题,如语音识别对话练习、情境模拟对话等,自动评分并提供改进建议,减轻教师负担,提高学习效率。

(三) 教学效果

通过将该教学模式投入到教学中,在具体教学过程中反复论证、更改、完善优化,不断反馈教学效果,证明该教学模式能够实现以下教学效果:

1. 提升语言技能:通过情境化的学习和频繁的语言实践,学生能够熟练掌握烹饪英语的专业术语和日常交流表达,有效提升听说读写能力。

2. 增强跨文化交际能力:国际化的学习环境和实践机会,使学生能更好地理解和尊重多元文化,

提高跨文化沟通和协作能力。

3. 培养职业素养:将思政元素融入课程,不仅增长专业知识,也树立正确的价值观,如食品安全意识、环保责任、职业道德等,为学生职业生涯打下坚实基础。

4. 激发创新思维:项目式学习和在线竞赛激发学生创新意识,鼓励他们结合传统与现代、东方与西方的烹饪理念,创作出新颖的菜品和呈现方式。

5. 促进终身学习:利用现代信息技术构建的学习生态系统,培养学生自主学习的能力,为他们的终身学习奠定良好基础,适应快速变化的职业需求。

五、总结

《烹饪英语》课程思政教学模式设计以培养具有国际视野、专业技能与文化素养的烹饪行业人才为目标,通过深度融合现代信息技术与思政教育,构建了一个多元化、互动性强、实效显著的教学模式。《烹饪英语》课程思政教学模式设计实现了专业技能与人文素养的双重提升,利用现代信息技术手段,使学生在掌握烹饪英语知识的同时,弘扬与发展中华优秀传统文化,并形成全球视野,理解和尊重多元文化,成为具有国际影响力的烹饪专业人才奠定坚实基础。

参考文献:

- [1]车霞.课程思政融入中职烹饪专业英语教学的探索与实践[J].魅力中国,2021(13):194-195.
- [2]韩宁,李龙龙.高职烹饪英语教师课程思政素养提升的探讨[J].俏丽,2024(8):188-190.
- [3]俞慧中,闵二虎.高校“课程思政”在烹饪英语教学改革中的探究分析[J].湖北开放职业学院学报,2022,35(16):113-114,117.
- [4]张方.行业英语“课程思政”教学改革路径探究——以《烹饪英语》为例[J].农村青年,2022(8):77-79.
- [5]张慧.“三教”改革背景下专业英语课程思政立体化建设路径研究——以烹饪英语课程为例[J].中国食品,2023(8):47-49.

基金项目:2022年教育部外语教指委课程思政建设研究课题“基于现代信息技术融合的职业英语课程思政教学模式改革与研究——以《烹饪英语》为例”(项目编号:WYJZW-2022-20-0315)。

作者简介:

李红(1981—),女,汉族,山东潍坊人,硕士研究生,2009年毕业于山东师范大学,研究方向为英语教学改革。