

“双素养”导向下中职烹饪专业语文教学实践

王诗晴

西藏日喀则市第二中等职业技术学校，西藏 日喀则 857099

摘 要： 语文课程是中职院校各个专业学生的一门必修课，其承担着培养学生文化素养与职业素养的职责，具有“双素养”的属性。因此，烹饪专业语文教师需要结合语文学科核心素养以及烹饪专业素养的人才培养要求，创新语文教学内容与方式，促进学生学科素养与职业素养的双重提升。基于此，文章简要概述“双素养”背景下中职烹饪专业语文教学改革的意义，分析该专业语文课程教学现状，并在此基础上进一步提升语文教学实践策略。期望能为相关教育工作者提供有益参考，加强烹饪专业学生“双素养”的培养。

关键词： 中职烹饪专业；语文教学；职业素养

Teaching Practice of Chinese in Secondary Vocational Cooking Majors under the Guidance of "Dual Competencies"

Wang Shiqing

Xigaze No.2 Secondary Vocational and Technical School, Xigaze, Tibet 857099

Abstract: Chinese is a compulsory course for students of all majors in secondary vocational colleges. It undertakes the responsibility of cultivating students' cultural and vocational competencies, thus having the attribute of "dual competencies". Therefore, Chinese teachers in cooking majors need to innovate teaching content and methods according to the requirements of cultivating students' core competencies in Chinese and vocational competencies in cooking so as to promote the double improvement of students' subject and vocational competencies. Based on this, this paper briefly summarizes the significance of Chinese teaching reform in secondary vocational cooking majors against the background of "dual competencies", analyzes the current situation of Chinese teaching in this major, and further proposes strategies for improving Chinese teaching practice. It is expected to provide useful reference for relevant educators and strengthen the cultivation of "dual competencies" of cooking major students.

Keywords: secondary vocational cooking major; Chinese teaching; vocational competency

引言

随着教育改革的不断深化，培养学生的核心素养，落实立德树人根本任务已经成为中职院校教育教学工作的核心任务^[1]。就职业教育而言，其特殊性在于重视学生核心素养的同时也要侧重于对学生职业素养的培养，为国家培养高素质的技能型人才。在人民生活水平持续提高的背景下，社会对于烹饪专业的需求有所增加，而中职院校是输送高质量烹饪人才的主阵地^[2]。因此，探究中职烹饪专业语文教学实践策略，推进烹饪专业教学改革，对于培养兼具文化素养与职业素养的烹饪人才具有重要现实意义。

一、“双素养”导向下中职烹饪专业语文教学改革的意义

（一）契合职业教育法与语文课程标准改革要求

新修订的《中华人民共和国职业教育法》对职业教育人才培养作出明确指示，要求职业院校要培养高素养的技能应用型人才，使受教育者具备特定职业素养与行动能力^[3]。同时，《中等职业学校语文课程标准（2020年版）》中强调了通识教育与职教特色的结合。由此可见，“双素养”的培养已经成为职业院校的人才

培养目标。就中职院校烹饪专业语文教学而言，不仅要培养学生的语文学科核心素养，还要提高学生专业素养，以更好地满足烹饪专业相关职业对人才的需求，为学生的职业发展提供教育支持。

（二）提升中职烹饪专业语文教学质效

基于教学实践来看，中职烹饪专业语文教学过程中存在以下四方面的问题，即语文教学缺乏职业特色、核心素养培养力度不足、学生普遍缺乏学习兴趣以及学生缺乏职业认同感。语文课程是中职教育的公共基础课程，具体而言，首先，长期以来公共基

础课与专业课课程教学之间比较割裂,与普通高中语文教学差异不大,未凸显职业教育特色^[4]。其次,关于语文核心素养的培养,存在部分教师对语文核心素养认知不清晰的问题,未按照课程标准开展语文教学,难以将核心素养的培养落实到实践中;再者,中职烹饪专业对学生的文化基础水平要求不高,导致该专业学生文化基础普遍比较薄弱。加之,学生认为烹饪技术即可,缺乏学好语文的意识。因此,大部分学生抱着得过且过、随意散漫的态度对待语文学习,进而对自身的职业能力与终身发展造成阻碍;最后,部分烹饪专业的教师学历较低,文化素养不高,因此无形之中也影响了学生的职业观,导致学生缺乏职业认同感。而“双素养”导向下的职业语文教学改革,能够在培养学生学科素养的基础上,加强对学生的职业素养培养,并通过教学以及内容的创新,激发学生的学习热情,进而有效解决上述种种问题^[5]。

二、中职院校烹饪专业语文课程教学现状分析

(一) 教师对专业特色了解不足

语文课程教学与学生专业所学内容相脱节,是中职烹饪专业语文教学实践中一项比较突出的问题^[6]。其主要体现在,一是,语文教师缺乏渗透专业内容,培养学生职业素养的意识。语文教师受职业教育性质的影响,并非仅为某一专业实施语文教学,因此导致教师通常缺少对特定专业的了解;二是,教师未深入挖掘教学资源,难以实现语文教学与职业教育的有机融合。

随着素质教育的普及,部分语文教师对于语文教学与职业素养培育的结合呈现积极态度,但是由于教师自身能力有限,导致出现有心无力的现象^[6]。即便,教师对于教学有所创新,但是也存在教学内容与烹饪专业知识脱节,教学活动设计难以唤起学生的参与兴趣等问题。

(二) 中职学生专业文化涵养缺失

中职院校比较侧重于学生专业知识的掌握以及实践技能的教学,教育者对于人文素养的重视程度不高^[7]。很多中职学生对于专业的学习往往具有明确的学习目标与浓厚的学习兴趣,但是在专业文化涵养方面比较欠缺。职业院校是培养技能型、应用型人才的主要阵地,但是随着教育改革的不断深化以及素质教育的深入推进,强化职业技能培养的同时,加强对学生文化素养的提升,已经成为职业院校教育改革的必然趋势。

三、“双素养”导向下中职烹饪专业语文教学实践策略

(一) 融入职业元素,提高学生文学素养

长久以来,中职语文学科的教学中心在于对学生文化基础的培养上,虽然这有利于奠定学生的文化基础,但是却限制了学生综合素质的提高^[8]。因此,烹饪专业语文课堂教学过程中,教师可结合职业教育特色,融入烹饪专业职业元素,进一步提升学生的文化素养,满足学生的未来职业发展需要。

大部分中职学生对于语文学习缺乏自信心,识字能力较

差^[9]。因此,教师可以设计“职业错别字纠错活动”,在提高学生语言文字使用能力的同时,培养学生的职业意识。具体而言,教师要结合餐饮行业涉及的内容,设计错别字纠错活动。例如,教师可以为学生出示“油才香姑”“五香鸭珍”“干扁豇豆”等带有错别字的菜名,要求学生自行通过阅读书刊、网络搜索等方式,找出错别字并纠正。在此基础上,引导学生进行探讨基础性的职业错误带来的消极影响,如可能会降低顾客满意度、违反公序良俗等。在此过程中能够培养学生的语言理解与运用能力,培养学生的职业意识,提高学生的文化素养与职业素养。

除此,教师可以在教学过程中,开展“烹饪成语故事大会”。教师可以组织学生以小组为单位,找出与烹饪专业有关的成语,并讲述其背后的故事^[10]。例如,学生通过讲解“庖丁解牛”不仅知道了庄子,还体会到了庄子笔下的人生哲理,加深了对我国优秀文化的了解。

(二) 拓展专业知识内容,开阔学生视野

语文教学应当以教材为基础,但又不局限于教材。教师在教学过程中应当进行适当的知识拓展,开拓学生的眼界,并将语文与实际生活更紧密地连接起来^[11]。就烹饪专业语文课教学而言,教师可以在讲授李白《将进酒》时,让学生通过网络资源或是查阅书籍等各种渠道,收集关于酒文化的知识,并在课堂上进行交流分享;讲授苏轼的《猪肉颂》时可以引导学生树立严谨的工作态度以及正确的人生观;在每开启新一课的教学内容时,教师可以着重介绍作者所在城市的特色小吃、经典名菜。或是拓展至古人时代,介绍古代的一些美食特色,以及与现代食物的联系;《劝菜》这一课的教学过程中,教师可以引导思考中西方文化的差异,分析不同国家的处世态度。现在网络日益发达,学生能够接触到各种各样的搜索渠道,上述教学内容均可在书籍、网站、搜索引擎等多元渠道收集。语文教师并非烹饪课专业教师,因此利用语文课堂,拓展与烹饪专业有关的知识,能够强化学生的职业意识,并激发学生的学习兴趣,为学生的职业长远发展奠定基础^[12]。

(三) 依托教材德育元素,注重职业道德培养

随着社会的发展进步,市场对于人才的要求不仅仅是专业技术水平,同时也看重学生的个人素质以及职业精神。职业道德是其中的重要组成部分,也是企业录用人才的重要考察内容。因此,中职院校烹饪专业应当注重对学生职业道德的培养。语文教材中蕴含着丰富的德育资源,教师应当积极寻找教材内容中与烹饪专业相关工作的内在契合点,引导学生在课文学的过程中建立正确的职业道德^[13]。例如,在《〈论语〉五则》的教学过程中,教师可以引导学生树立诚实守信意识,通过“人而无信,不知其可也”让学生从中得到启发,自觉形成良好的品质;在讲授老舍《我的母亲》时,可以学生建立恪尽职守、重情重义、勤劳自律的职业道德,帮助学生在未来的职业道路上获得更加长远的发展;在学习《赤壁赋》后,可以引导学生探索苏轼的人生轨迹以及东坡肉的历史故事,并启发学生学习苏轼乐观豁达,风雅潇洒、热爱生活的人生态度。教科书是知识的载体,也是道德的载体,是教师落实德育教育的重要依据。语文教材中所蕴含的德育

内容,体现着国家所倡导的道德观念与价值,探寻其中与烹饪专业教育的共同之处,能够使得教材由“知识教学”转向“价值引领”,真正发挥语文教育的德育价值,落实立德树人根本任务。

(四) 丰富实践活动形式,增强教学质效

烹饪专业语文教学应当开展多元化的实践活动,激发学生的学习兴趣,寓教于乐^[14]。教师可以结合教学内容开展阅读交流会、情景剧表演、专业知识竞赛以及主题演讲等内容。上述各种活动形式各有特色,各具优势,教师需要结合教学内容与学生学情,灵活选择教学形式。例如,烹饪专业学生口语表达能力欠缺,为此,教师可以开展“我是菜肴解说员”的教学活动。具体,教师可以为学生播放《味道中国》《舌尖上的中国》等纪录片,让学生探讨其中菜品的制作,并选择自己习惯的一道菜肴进行解说。在此过程中不仅能够丰富学生见闻,还能提升学生的表达能力,培养学生的职业素养。

(五) 加强应用文写作,仿写制作流程

每一道菜肴的制作都需要经过一套完整的制度流程^[15]。因此,烹饪专业的学生不仅要掌握菜品的制作流程,还要掌握其中的原理与技术要领。因此,在语文教学实践中,教师可将应用文

写作教学与学生的专业知识联系在一起。例如,教师可以组织学生以小组为单位编写此菜谱,并写下相应菜品的制作流程。同时,要求学生的写作内容要按照菜品生产顺序展开,制作工序描述要详略等到。更进一步,教师可以为各小组布置任务,完成美食博主的讲解任务。其中,小组内推选一人当博主,其他同学负责点评、小组内要分工合作,共同完成。在此过程中,能够充分锻炼学生的写作能力,逻辑思维能力,同时还能强化学生的职业素养。

四、结束语

总而言之,职业教育具有其特殊性,在全面推进素质教育大背景下,中职烹饪专业语文教学需要肩负起培养学生文化素养与职业素养的重要使命。在语文教学实践中,教师从融入职业元素,提高学生文学素养、挖掘教材德育元素,培养学生职业道德、丰富实践活动形式、加强应用文写作等维度综合施策,使语文教学具有鲜明职业特色。

参考文献

- [1] 刘悦. “语文+烹饪”融合教学探究[J]. 知识窗(教师版), 2023, (08): 96-98.
- [2] 陈立慧. 中职烹饪专业语文阅读教学对策探析[J]. 中国多媒体与网络教学学报(中旬刊), 2023, (02): 79-82.
- [3] 钟丽斌. 文火慢炖烹出精彩——新时代中职烹饪专业语文实践探析[J]. 吕梁教育学院学报, 2022, 39(03): 147-149.
- [4] 丁玲苹. 教学无界化, 学科互融通——以语文“+烹饪”为例浅谈中职语文学科融合教学实践[J]. 职业, 2019, (36): 102-103.
- [5] 朱维娟. 以学科跨界融合助力核心素养提升——以中职烹饪专业语文教学为例[J]. 职业, 2019, (21): 109-110.
- [6] 肖红莲. 产教融合下烹饪专业学生的语文实践活动探究[J]. 现代职业教育, 2020, (11): 216-217.
- [7] 张艳荣. 浅谈中职烹饪专业语文阅读教学[J]. 科教导刊(下旬), 2020, (12): 124-125.
- [8] 钟清云. 课程思政视域下东江地方文化融入高职语文教学实施研究——以烹饪专业为例[J]. 模型世界, 2022(1): 178-180.
- [9] 郭珊. 汉语文化在食品文化中的融合应用[J]. 食品安全导刊, 2022, (17): 142-144.
- [10] 林秋凤. 浅谈中职语文教学中职业素养教育——以中等职业学校烹饪专业为例[J]. 当代教育实践与教学研究(电子刊), 2018(3): 340.
- [11] 范春玥. 《烹饪语文》“主题—活动整合式”教材开发与实施[J]. 中小学信息技术教育, 2019, (22): 158-160.
- [12] 卢元胜. 浅谈中职烹饪专业的语文教学与专业对接[J]. 职业, 2018, (22): 84-85.
- [13] 陈治凤. 中职学校烹饪专业语文课业设计研究[D]. 广东技术师范大学, 2019.
- [14] 邱卫. 中职学校烹饪专业语文校本教材开发构想[J]. 语文课内外, 2019.
- [15] 江涛. 渗透客家文化 激活中职烹饪专业语文教学[J]. 精品, 2021(25): 96-97.