

烹饪专业课程思政在专业实践教学中的探索与实践 ——以中职《非遗名点制作》课程为例

杨舒宇¹, 陈玉兰², 彭健³, 陶长钺¹

1. 佛山市顺德区中等专业学校, 广东 佛山 528000

2. 佛山市顺德区梁銑琚职业技术学校, 广东 佛山 528000

3. 广州市旅游商务职业学校, 广东 广州 510000

DOI: 10.61369/VDE.2026090036

摘 要 : 中职烹饪实训课程思政当前面临表层化、碎片化与评价缺失三重困境。以《非遗名点制作》课程为载体, 提出“隐性思政元素显性转化”与“课程思政与工作过程情境融通”两大方向, 建构“三步解码法”与“三阶四融”教学模式。前者经由文化溯源、元素映射、标准融通将技艺中的内隐价值转化为教学资源; 后者从文化、职业、美育、双创四个维度将思政要素嵌入实训全过程。研究以“广式虾饺”为典型案例展示操作路径, 并探索过程性与增值性评价相结合的评估框架, 为中职烹饪实训课程思政改革提供方法论参照。

关 键 词 : 课程思政; 中职烹饪; 实践教学; 非遗名点制作; 隐性思政元素; 广式虾饺

Exploration and Practice of Ideological and Political Education in Professional Courses of Cooking in Professional Practical Teaching: A Case Study of the Course "Making Famous Intangible Heritage Pastries" in Secondary Vocational Education

Yang Shuyu¹, Chen Yulan², Peng Jian³, Tao Changyue¹

1. Foshan Shunde District Secondary Vocational School, Foshan, Guangdong 528000

2. Liang Qiuju Vocational and Technical School, Shunde District, Foshan, Guangdong 528000

3. Guangzhou Tourism and Business Vocational School, Guangzhou, Guangdong 510000

Abstract : The ideological and political education in secondary vocational culinary practical training courses currently faces a triple dilemma of superficiality, fragmentation, and a lack of. Taking the "Intangible Cultural Heritage Famous Pastry Making" course as a carrier, this study proposes two major directions: "explicit transformation of implicit ideological and political elements" "integration of ideological and political education with work process contexts," and constructs the "Three-Step Decoding Method" and the "Three-Stage Four-Integration" teaching model. The transforms the implicit values in skills into teaching resources through cultural tracing, element mapping, and standard integration; the latter embeds ideological and political elements into the entire practical training process from four: culture, profession, aesthetic education, and innovation and entrepreneurship. The study uses "Cantonese Shrimp Dumplings" as a typical case to demonstrate the operational path, and explores an framework combining formative and value-added assessment, providing a methodological reference for the reform of ideological and political education in secondary vocational culinary practical training courses.

Keywords : ideological and political education in courses; secondary vocational cooking; practical teaching; intangible cultural heritage famous dim sum making; implicit ideological and political elements; Cantonese shrimp

一、问题的提出

教育部2020年印发的《高等学校课程思政建设指导纲要》要求将价值塑造、知识传授和能力培养融为一体^[1]。中职教育直接面向生产一线, 实训课时占比过半, 其“做中学”的特性使技能训练与职业素养养成同构发生。烹饪专业中的《非遗名点制作》课

程兼具技艺传承与文化传承功能, 每一道传统名点背后都积淀着地域饮食记忆和匠人实践智慧, 天然具备课程思政的开发潜力。然而, 实地观察与文献梳理均显示, 目前中职烹饪实训课中的思政实践多停留于表面添加^[2], 与操作过程存在结构性脱节, 教师缺乏将隐性价值资源系统提取并有效融入工作流程的方法工具, 教学效果亦因评价机制缺位而难以判明。基于此, 课题组以该课程

为平台,聚焦隐性思政元素的显性转化和课程思政与工作过程情境的融通两大问题^[3],尝试建构“三步解码法”与“三阶四融”教学模式,并以“广式虾饺”教学单元加以实施,本文系上述探索的梳理与总结。

二、现实审视：三重困境及其逻辑关联

（一）表层化：思政内容与实操环节脱节

在中职烹饪实训课堂中的思政融入多停留在表层;教师多在课堂前段简单提及工匠精神,在课后强调饮食文化传承,中间真正关键的实操环节就只关注技术教学了;思政内容实际上被切成了零散的部分,没办法跟学生实际操作的过程真正联系起来。实训教学的关键应当是让学生在实践当中去体会,他们的思想认识和价值感悟都是在动手操作的过程里慢慢形成的,如果脱离了实操场景去讲价值理念,学生很难把这些东西真正消化吸收,思政育人也就容易变成走过场。^[4]

（二）碎片化：思政元素缺乏系统整合

烹饪实训课程涵盖文化自信、工匠精神、食品安全、团队协作、创新意识等多元思政元素。但实际教学中,各类思政主题零散随机,缺乏贯穿课程全程的核心育人主线。现有课程标准的思政目标表述较为笼统,未细化至各单元、各课时,无递进式育人逻辑。教师多凭经验零散挖掘思政素材,使得课程思政呈现点状、偶发状态,缺乏系统性与整体性。

（三）评价缺失：效果评估机制缺位

烹饪实训的技能考核具备清晰直观的评价指标,如广式虾饺的褶皱均匀度、成品通透度等;但学生的职业认知、价值观念、综合素养等软性维度,缺少可行的评估手段。现有研究表明,课程思政评价普遍存在主体单一、重结果轻发展、评价方式与育人目标脱节等问题^{[5][6]}。评价机制的缺失,切断了教学反馈链路,让课程思政无法形成“设计—实施—评价—改进”的完整闭环,长期陷入形式化困境。

上述三重困境并非孤立存在,而是相互叠加强化,形成恶性循环;思政系统设计的缺失造成育人表层化,表层化教学进一步加剧了思政元素碎片化,与此同时,评价机制缺位则让各类问题无法被及时整改。因此,破解烹饪实训课程思政的现存难题,需要同步推进思政元素系统挖掘与教学模式整体重构,通过双向协同完善课程思政育人体系。

三、突破方向与基本思路

（一）隐性思政元素的显性转化

非遗烹饪技艺里面其实包含了不少可以用来做思政教育的资源,比如说醒面这个过程体现的是对时间的遵守,捏褶则代表着一种规范和准则。不过这类隐性的价值大多还停留在一种比较模糊的感觉层面上,很难直接拿来用到课程教学当中去。借助隐性课程理论还有知识管理方面的一些研究,可以一步一步地去梳理和提炼技艺的内涵,把隐性的育人价值转化成具体的教学目标、

教学内容以及评价标准。

（二）课程思政与工作过程情境的深度融合

烹饪实训的教学过程本身就是一条完整的工作链,从领料、备料、加工到成品呈现,每一环节都对应真实的职业行为^[7]。如果思政教育能紧密附着于这条工作链,在操作节点上自然延伸,则“两张皮”问题有望得到缓解。布迪厄的场域理论为此提供了理论视角:实训课堂可视为由师生关系、职业规范和文化资本构成的场域,学生的价值取向是在持续实践互动中逐步建构的,而非通过外在灌输一次性完成。

上述两条路径构成前后衔接的转化链条。“三步解码法”回应思政元素从何而来的问题,“三阶四融”回应思政元素如何融入的问题。前者为后者提供内容基础,后者使前者的成果落实到课堂情境之中。

四、策略建构：“三步解码法”与“三阶四融”

（一）“三步解码法”：系统提取与转化

该方法通过文化溯源、元素映射、标准融通三个递进环节,实现实训课程隐性思政元素的显性转化;本文以广式虾饺制作为案例,具体阐释该方法的实践路径。

第一步,文化溯源。通过梳理地方史料、饮食文献与非遗资料,可明晰广式虾饺的发展脉络;该技艺起源于20世纪20年代广州五凤村家庭茶楼,经工艺改良形成澄面制皮、皮薄透亮、十二道褶纹的典型特征,于2015年入选区级非物质文化遗产。其百年发展历程,集中体现了岭南饮食的取材智慧、从业者的工艺创新以及本土饮食文化的传播底气。

第二步,元素映射。虾饺制作中的几道核心工艺被逐一拆开,每个节点都对应着可以提炼的思政内涵。例如:烫面时澄面与生粉的配比、沸水冲烫的时机和手法,都有严格的操作要求,这映射出的是一种严谨求实的专业态度;拍皮工序要求薄到几近透明却又不能破损,这里面沉淀着的就是精益求精的工匠精神。捏褶的环节有它固有的形制标准,褶纹的数目、间距和弧度都含糊不得,学生对这些规范的遵守,本身就在传递对传统技艺的敬畏与坚守。再看馅心的调制,几种食材要分开处理再合并上劲,这一过程会自然地引导出分工协作的团队意识;蒸制阶段对温度 and 时间的精准把控,因为直接关系到成品的食用安全和品质,也就能有效强化学生的食品安全责任感。从工艺节点到思政要素便一一对应起来,形成了一个覆盖全流程的映射体系。

第三步,标准融通。将思政内容系统地纳入课程标准与实训指导文件中。具体而言,在课程目标这一层,增设饮食文化讲解和食品卫生规范遵守等素养维度的要求,让学生既能讲清楚点心背后的文化脉络,也能具备标准化作业的能力;同时,在实训评价量表里设置一些切实可观测的指标,比如褶纹的完整程度、卫生操作习惯等等。通过这样的转化,那些原本隐性的育人价值,就被纳入了可以教学、可以评价的标准化内容框架。

（二）“三阶四融”：情境化深度融通

该教学模式将教学过程划分为课前、课中、课后三个阶段,

并在课中实训中落实文化、职业、美育、双创四维思政融合，实现育人与技能训练深度融合。

课前依托线上平台发布技艺预习与文化学习任务，引导学生带着问题参与课堂学习；课中以酒店早茶订单为真实实训情境，让学生以点心师身份完成虾饺制作，并利用实训间隙设置短时文化学习环节，讲解虾饺发展历史、工艺改良与褶皱文化内涵，实现文化育人的自然融入。

职业素养教育贯穿实训全程，依托规范的食品管理标准，在食材处理、储存、蒸制等各环节规范学生操作，强化食品安全与职业责任；实训后落实场地清理规范，并纳入考核体系。通过作品展示评比，从造型、通透度、创意等维度开展美育教学，培养学生的审美能力。并借助校园创业平台开展工坊模拟实训，让学生分组完成成本核算、定价与模拟销售工作，在实践中树立质量意识与诚信经营理念。

课后通过茶楼实地调研、撰写反思日志的方式，巩固课堂实训与思政学习成果。该模式摒弃了脱离实操的思政说教，将价值培育、行为规范融入完整实训流程；学生在反复揉面、拍皮、捏褶的实操练习中，熟练掌握专业技艺，同时深刻体悟传统工艺的严谨准则，逐步养成精益求精的职业匠心。

五、课程思政教学效果评估

在整个评估工作中，比较棘手的地方在于素养维度的测量，因为它不像知识和技能那样可以直观地把握。对此，课题组尝试

搭建了一个“知识—技能—素养”的三层评价框架。知识层面，主要是检验学生对非遗文化、食品安全等事实性知识的掌握情况。技能层面，则把工匠精神这类比较抽象的要求转化成一些可以观测的技术指标，比如褶皱的数量和均匀度、成品的透明度，还有操作过程的规范程度等等。到了素养层面，采用的方法是过程性评价与增值性评价相结合。过程性评价会依据实训过程中收集到的多维数据进行考查，例如4D卫生习惯的记录、文化时刻的参与表现，以及产品在文化创新融合方面的完成度；增值性评价则通过课前和课后的问卷对比，加上学生的自评与互评，来看他们在职业认同、文化自信这些维度上发生了什么样的纵向变化。

六、结语

本研究诊断了中职烹饪实训课程思政的表层化、碎片化与评价缺失三重困境，揭示了其间的内在逻辑关联，进而提出“隐性思政元素显性转化”与“课程思政与工作过程情境融通”两大突破方向，建构了“三步解码法”与“三阶四融”教学模式。以广式虾饺为案例的实践表明，非遗名点凭借其技艺、文化、生活三重属性，为课程思政从表面添加走向深度内化提供了结构性条件。该方法论为中职烹饪专业及相关实训类课程的思政改革提供了系统化、可迁移的实践参照。后续研究将进一步扩大样本范围，完善思政元素分类编码体系与评估工具的信效度检验，探索该模式向更广泛专业迁移的可行路径。

参考文献

- [1] 丁月. 课程思政理念下中职《餐饮服务与管理》课程教学设计研究 [D]. 长春师范大学, 2023.
- [2] 花健. 课程思政视域下烹饪专业实践教学中的价值观塑造 [C]//2025年高等教育教学研讨会论文集(上册). 2025.
- [3] 王东, 石荣锦. 职业学校烹饪专业课程思政的实施路径探索 [J]. 中国食品工业, 2024(8): 168-170.
- [4] 李洋. 烹饪类专业思政元素挖掘方法与实践路径研究 [J]. 中国食品工业, 2023(16): 103-105.
- [5] 荣波. 课程思政理念下的中职烹饪专业教学改革探索 [J]. 成才之路, 2023(15): 53-56. DOI: 10.3969/j.issn.1008-3561.2023.15.014.
- [6] 夏育成, 洪梦凡. 以味传情, 以心铸匠——中职烹饪实训课程思政育人模式创新研究 [J]. 现代食品, 2025, 31(18): 32-34.
- [7] 徐敏. 课程思政融入中职烹饪专业课教学的策略研究 [J]. 现代食品, 2024, 30(18): 39-41.
- [8] 朱海刚, 刘东升, 练勋慧. 课程思政理念下中式烹调技术教学设计与实践研究 [J]. 中国食品工业, 2024(7): 162-164.