

晋城职业技术学院

课程思政教学改革实施报告

所在学校： 晋城职业技术学院

所属专业： 烹饪工艺与营养

微课题目： 刀尖上的艺术 一大丽花雕刻

课程名称： 食品雕刻

课程负责人： 白利芳

《食品雕刻》是烹饪工艺与营养专业的一门专业技能课程，在教学中充分挖掘“立德树人”的思政元素，将教学内容与思想政治教育的理论知识、价值理念以及精神追求相结合，寓教于学，让学生在学习专业知识和技能的同时能够传承中华传统饮食文化，树立工匠精神，提升爱岗敬业、甘于奉献、精益求精、协作创新等职业素养，为培养新时代食品雕刻人才奠定基础。

一、课程思政教学改革思路

1. 确立思政教育目标，创新教学组织策略

思政教育目标	教学组织创新策略
1. 传承弘扬中华饮食文化； 2. 提升食品雕刻作品创意设计审美能力； 3. 培养精益求精的大国工匠意识； 4. 培养团队合作、自主创新能力。	创新教学模式，以学生为中心，由学习者转变为创新者和传授者，层层递进，深化教学。
1. 强化岗位操作规范； 2. 养成良好的卫生习惯； 3. 提高食品安全、操作卫生等职业道德素养。	联合校企合作单位，建设校外实训基地，增强学生岗位体验。
1. 培养沟通和社交能力； 2. 树立服务群众、奉献社会的意识； 3. 提升职业认同感。	以技能服务大众，积极参与社区、公益等活动。

2. 加强校内校外实训，培养学生职业素养

在开展实训教学的过程中，首先需要加强校内实训室的建设，制定规范的操作要求、配备专人管理，模拟高星级酒店的后厨，营造良好的实训环境。同时需加强校企合作，建立校外实训基地，将课堂延伸至餐饮企业，为学生提供真实的岗位实践环境。

根据企业后厨岗位工作要求，做好岗前着装、卫生、原料等准备工作，操作中做到操作规范、安全使用设备工具，保障食品卫生，离开岗位时确保地面、墙壁、用具、设备无污渍，摆放整齐。在各个学习环节中，融入《食品安全法》《食品卫生法》等法律法规，提高学生的食品安全与卫生意识。

学生根据课前的创意方案分工合作，以小组为单位完成原料选择、雕刻制作、组装成型等操作，在食品雕刻作品造型方面进行创新。

企业导师对各小组的实际操作和雕刻作品进行指导和点评，通过与企业导师的交流和学学习，学生进一步了解操作存在的问题和行业发展趋势。开拓第二课堂，将实训教学场地延伸至企业厨房，在对接行业标准的过程中培养了学生精益求精的工匠精神与追求卓越的创新意识，从而提高学生的职业素养。

3. 构建多元评价体系，提升学生综合素养

围绕学校实训、企业实践、社会体验三大模块，建立“校、企、社”三元评价体系。在实训教学评价过程中，专业教师根据食品雕刻课程项目评价标准，构建多元化教学评价体系。教师采用线上线下相结合的方式，线上考核主要通过学习通教学平台完成，包括考勤、评论、回答问题、讨论、课前课后测试等，按比例设置，系统自动积分，各项目加权后 60 分以上为及格；线下考核侧重于学生食品雕刻制作相关操作技能，包括学生实训操作过程以及最终作品呈现，注重过程性评价和结果性评价相结合；按照项目评价标准积分，各项目加权后 60 分以上为及格。同时对接行业标准，由企业导师围绕岗位素养、任务情况、作品效果再次评价；面向社区居民依据学生专业水平、沟通能力、服务满意度做点评。“校、企、社”三元评价体系，不仅对学生的专业知识与技能展开评价，更突出了操作过程中的操作卫生、食品安全评价以及创新态度和创新思维等职业素养的综合评价。

二、课程思政教学改革成效

在教学过程中，以职业道德为基准，开展德育教育，学生以诚为本，注重食品卫生安全，合理精准利用原材料，逐步具备成本意识；以工匠精神为指引、以协同合作为路径，开展智育教育，学生以小组协作形式严格遵循行业标准规范完成食品雕刻作品制作任务，逐步具备精益求精的工匠精神，培养了团队合作精神；以作品呈现为载体，开展美育教育，学生在完成食品雕刻作品制作任务过程中，结合烹饪美学，按照形美、色美、器美的要求进行作品呈现，培养了审美创新意识；以劳动光荣为信仰开展劳育教育，学生通过技能训练逐步具备劳动光荣、劳动创造价值的意识。

三、课程思政教学反思

1. 深化校企合作，提高企业导师参与度

建立健全校企合作体系，聘请企业导师参与实训教学，帮助学生了解最新的食品雕刻作品制作要求，指导并点评学生的专业技能；让学生走出校园走进企业，在企业导师的引领下体验厨师食品雕刻岗位的工作要求和特点，使专业知识和技能与岗位需求相匹配，考察学生的严谨性、规范性、标准度。通过校企合作，培养学生的责任感和创新精神，养成自信、自律、敬业的优良品质；帮助学生学会竞争与合作，培养职业兴趣，并能够根据自身特点和点社会发展需要进行职业生涯的规划。

2. 提升专业教师思政意识，进一步挖掘课程思政元素

作为烹饪专业教师，不仅需要具备扎实过硬的专业知识和操作技能，更要较高的文化素养和高尚的品德。在教学过程中践行“技高一筹，德厚三分”的教育方针，除了关注学生技能掌握的情况，更要注重食品雕刻专业课程所达到的育人效果。通过挖掘各项目中的思政元素，借助网络资源，采用合作学习、创意设计等方式，巧妙融合中华传统饮食文化、食品安全法制理念、大国工匠精神等，提高学生的学习兴趣，实现理论学习、技能掌握、德育培养三点并行。