

附件 4-2

2021 年省中职质量工程 课程思政教育案例项目推荐表

一、案例基本信息

案例名称	从中国名菜感受家国情怀		
案例负责人	陈旻旋	职称	讲师
所在学校	佛山市南海区九江职业技术学校		
案例团队 主要成员	马友坤 房林波 赵凌玲		
适用专业	中餐烹饪	所属课程	中国名菜
课程类别	<input type="checkbox"/> 公共基础课程 <input checked="" type="checkbox"/> 专业（技能）课程		
课程类型	<input type="checkbox"/> 理论课 <input checked="" type="checkbox"/> 理实一体化课 <input type="checkbox"/> 纯实训课		

二、案例内容

<p>课程简介 (300 字左右)</p>	<p>《中国名菜》是中餐烹饪专业实训核心课程，开设于第四学期，授课时间共 72 学时。</p> <p>本课程依据中餐烹饪专业人才培养方案及课程标准，在教学内容和学情分析基础上，落实立德树人的根本任务，分四大模块：八大菜系猪肉、鱼类、鸡类、鸭鹅代表菜的烹调实训任务。本课程要使学生掌握中国名菜烹饪的理论知识 and 实践能力，通过各类名菜制作训练，熟悉风味菜烹调技艺，掌握基本菜品的烹调操作技能，了解各地方菜系传统特色菜肴的制作工艺。同时在烹饪及享受美食过程中感受传统文化魅力，弘扬优秀传统文化，体味家国深情，增强爱国情怀。</p> <p>通过本课程的学习，培养社会主义现代化建设需要德智体美全面发展具有中级烹饪技能的人员，具有科学的世界观，人生观和爱国主义，集体主义，以及良好的职业道德和行为规范，具备基本的科学文化素养，掌握专业知识和比较熟练的职业技能。具有继续学习的能力和适应职业变化的能力，逐步形成创新精神和实践能力。</p>
<p>摘要 (200 字左右)</p>	<p>本课程主要要达到坚定文化自信、增强家国情怀、传承文化经典等思政教育。在“课前自主学习、课中探究内化、课后巩固延伸”三个教学环节中层层渗入思政元素。</p> <p>课前学生自主查找资料，了解名菜所在的主要地区、历史渊源典故，交流各地饮食、人文文化，分享名厨工匠事迹，坚定文化自信，培养家乡情怀，学习名厨工匠精神；课中通过项目化训练，在原料切中配融入精益求精精神、掌握菜品标准中融入职业精神，在菜品的烹调操作中培养爱岗敬业的劳动态度。课后布置学生回家复原菜品与家人分享，融入家庭亲子之爱、家国情怀。三个阶段的学习中都融入了思政元素教育，效果良好。</p>

<p>背景与问题的提出 (200 字左右)</p>	<p>十八大以来，习近平总书记提出“坚定文化自信”、“弘扬家国情怀”。我们要在全社会大力弘扬家国情怀，培育和践行社会主义核心价值观，提倡爱家爱国相统一，让每个人、每个家庭都为中华民族大家庭作出贡献。而中国人常说“一方水土养一方人”，不同地区的人吃什么，有历史，有人文，有食物所承载的情感与文化。中国各地名菜美食背后的人与事，更讲究中国情味。本单元《粤菜-糖醋咕噜肉》先通过了解糖醋咕噜肉所在广东地区的人文知识、做好糖醋咕噜肉每一道工序、宣传糖醋咕噜肉延伸的地区情怀等方式，在烹饪专业技能课中润物无声地进行思政教育。</p>
<p>结合点分析 (300 字左右)</p>	<p>坚定文化自信与增强家国情怀：通过查找资料等途径，了解糖醋咕噜肉这道广东名菜的悠久历史，在广州市的许多外国人都非常喜欢食用的中国菜、在国内外享有较高声誉，从而宣传广东饮食文化、珠江三角洲的人文精神，促进地区间的文化了解，坚定文化自信，增强家国情怀。</p> <p>精益求精的职业精神：通过任务项目化训练，烹饪过程中在原料切配技术、掌握基本菜品标准中培养精益求精的职业精神。</p> <p>培养爱岗敬业的劳动态度：在调味基本原则和方法、菜品的烹调操作技能中培养。</p> <p>培养创新意识、团结合作、锲而不舍的工匠精神：小组合作培养了学生的团队沟通、协作能力，着工艺流程图设计与制作、实验解惑、熟能生巧中培养工匠精神。</p> <p>增强爱家的亲子感情：布置学生回家复原所学名菜，与父母家人共同分享学习成果。</p>

案例描述

(800 字左右)

1、**课程思政目标的确定和达成**：依据中餐烹饪专业人才培养方案及本门课程的课程标准，在教学内容和学情分析基础上，确定落实立德树人的根本任务、实现“三全育人”，把培育和践行社会主义核心价值观融入到每节课的教学过程中。通过学生掌握中国名菜烹饪的理论知识，在了解名菜的历史渊源、名厨**工匠事迹**等培养学生的文化自信、**家国情怀、工匠精神**；通过任务项目化训练，熟悉风味菜肴烹调技艺，掌握原料切配技术、基本菜品标准、调味基本原则和方法，掌握基本菜品的烹调操作技能，培养具有**精益求精、吃苦耐劳、爱岗敬业**的职业道德；课后延伸与家长等分享烹饪学习成果时培养**亲子爱家顾家恋家的感情**。

2、**内容选取**：本案例选取了《粤菜-糖醋咕嚕肉》内容，是本门课程《中国名菜》在八大菜系中本地学生最为熟悉的广东名菜开始，由近及远，再通过八个中国名菜的学习，可以制作其他相类似的菜肴，同时增进对祖国其他地区的文化、风情了解，进而**弘扬家国情怀**。

3、**教学策略**：首先以“做中学、做中教、教学做合一”、结合以劳育美为教学理念，采用任务驱动、示范教学、问题导学等教学方法，结合小组合作学习、自主探究等学习方式开展教学。按岗位需求能力完成主线任务，在解决问题的过程中感受劳动美，养成**吃苦耐劳、精益求精的工匠精神**。其次采用（一）课前发布项目任务：探究性学习，师生线上讨论。（二）课中任务驱动、合作学习、问题导学及解决问题，提升学生自主探究、团队合作的能力，培养学生**精益求精的工匠精神**。（三）课后拓展延伸，通过平台和信息技术拓展学习，教师、学生、企业（家长），完成三方多元评价。

4、教学实施过程

(1) 课前发布任务、了解新知

教师在学习通教学平台发布课前任务单，学生通过学习通平台进行预习，完成课前学习任务：查找视频、查找本菜式的**历史故事、名厨工匠事迹**，查找本菜式烹调所需原材料及调料、制定本菜式操作方案，并把查找结果上传学习通平台，完成感知新知识的过程。

(2) 课中整体推进、分层实施

本单元为“八大菜系猪肉代表菜”的第一次课，以学生为中心，进行知识整体推进，学习任务分层实施。课中分为“发布任务、岗前交流、实验解惑、熟能生巧、多元评价、拓展提升”六个环节；学生在互联网等平台分析收集和小组讨论的菜肴技术指标数据的基础上来实施，完成备料、原料初加工、实操等环节，熟能生巧环节分组实训，培养学生**团队沟通、协作精神、工匠精神**，增强学生职业能力，实际操作能力，突破教学难点。

(3) 课后拓展分享、延伸知识

课后学生对项目任务进行整理并上传到学习通平台，企业导师对学生的最终作品给予反馈，教师及时评价；学生周末在家复原本道菜品与家长分享，达到课后延伸和提升。

5、评价或考核

(1) 学生完成列举出糖醋咕嚕肉的历史故事、当地的饮食文化、名厨**工匠事迹**等；(2) 学生相互发掘、抓拍课中体现**思政元素**的图片、家庭分享菜品的图片上传到云空间，并进行相互点赞、评比；

(3) 每个单元学习完成后，由家长评价菜品的水平、在家完成分享的情况，是否有达到亲子沟通等效果评价。

<p>案例反思 (300 字左右)</p>	<p>本次课中以“做中学、做中教、教学做合一”为教学理念，健全德技并修、工学结合的育人机制，在教学中运用德育的思维，提炼中国名菜制作及中国名菜故事中蕴含的历史典故、职业道德和职业思想，增强文化自信，深化家国情怀。通过学习与制作糖醋咕噜肉，将以劳育美思想和工匠精神贯穿课堂，真正做到立德树人，体现“三全育人”教育理念，做到润物无声的良好效果。</p> <p>教学标准与工作岗位无缝对接，思政教育培养工匠精神，产教融合，以企业导师制作为教学亮点，学生在学习中学会了专业技术，通过项目学习提升了职业能力，教学过程融入思政教育，培养了吃苦耐劳、精益求精的工匠精神。</p> <p>学生是课程思政最直接的学习者、感受者、获益者，评价课程思政更应该在需求侧考查。如何立足于学生、以第一视角充分检验人才培养的效果，在“三全育人”的总体工作格局中直接反馈课程思政建设的有效性为今后的努力方向。</p>
---------------------------	---

三、相关电子材料（请逐项罗列）

序号	材料名称
1	《粤菜-糖醋咕嚕肉》教案
2	完成课程思政的图片佐证
3	课堂评价的图表、数据

注：请将佐证材料上传到质量工程专栏，并提供网址和登录的用户名、密码，供专家评审时参考。

四、各级意见

<p>案例负责人承诺</p>	<p>1.负责人保证所提供各项材料不存在思想性、科学性和规范性问题； 2.负责人保证所使用的教学资源知识产权清晰，无侵权使用的情况； 3.负责人保证所提供各项材料不涉及国家安全和保密的相关规定，可以公开传播与使用。</p> <p>负责人（签字）：</p> <p>2021年10月11日</p>
<p>学校政治审查意见</p>	<p>该案例内容及上传的申报材料无危害国家安全、涉密及其他不适宜公开传播的内容，思想导向正确，不存在思想性问题。</p> <p>该案例负责人政治立场坚定，遵纪守法，无违法违纪行为，不存在师德师风问题、学术不端等问题，五年内未出现过重大教学事故。</p> <p>学校党委（党总支）盖章</p> <p>2021年10月11日</p>
<p>所在学校推荐意见</p>	<p>授课教师不存在师德师风问题；学校进行择优申报推荐，并对案例有关信息及案例负责人填报的内容进行了认真核实，保证真实性。课堂所使用资源内容不存在思想性、科学性和规范性问题。</p> <p>同意推荐。</p> <p>校长（签字）： 单位名称  盖章</p> <p>2021年10月11日</p>
<p>地市教育局意见</p>	<p></p> <p>单位名称  盖章</p> <p>2021年10月15日</p>