

茂名市高级技工学校 创新开展思政教育 深入推进“高凉菜系”品牌建设

习近平总书记指出:“‘大思政课’我们要善用之,一定要跟现实结合起来。”近年来,茂名市高级技工学校以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,立足立德树人,围绕市委、市政府提出的“五棵树一条鱼一桌菜”产业特色,结合茂名“山海入味,不时不食”的高凉美食特点,坚持“赛训结合、文化交融、产业对接”培养新时代高素质的“高凉菜系”技能人才。近3年来,该校培养培训和等级认定“粤菜师傅”5800多人。今年,该校紧抓省级专项资金扶持“高凉菜系”特色发展项目建设契机,在原有成效的基础上,继续深入推进“高凉菜系”品牌建设,创新性将“高凉菜”人才培养与思政教育理念相结合,建立了广东省“粤菜师傅”培训基地“高凉菜文化馆”暨茂名市高级技工学校思政教育实践基地。“高凉菜文化馆”是该校深入推进实施“粤菜师傅”工程“高凉菜系”品牌建设的一项创新性举措,也是该校贯彻落实“三全育人”要求,构建全员全过程全方位育人工作格局,打造“大思政课”的思想政治教育新体系。



文/茂名日报社全媒体记者陈珍珍 通讯员梁永海
图/茂名市高级技工学校提供

学生参观高凉菜文化馆。

今年10月,该校举办高凉菜烹饪技能大赛。

营造高凉菜香 赋予思政味道

该校始终坚持服务发展、促进就业的办学方向,切实把“三全育人”理念与“粤菜师傅”民生工程暨“高凉菜系”品牌建设紧密结合起来,充分发挥“文化育人”功能,努力把“高凉菜文化馆”建设成为高凉菜文化展示的特色窗口、学校思政育人的实践基地和党建文化的特色阵地,让其飘出浓浓的“思政味”。

前来参观的同学表示:在校园里就能参观“高凉菜文化馆”,真的太幸福了!看,这些石磨、蓑衣、簸箕、靛印等展品,之前只在书本电视看过,现在就在眼前,可看可摸,既亲切又陌生;看,墙上这些高凉菜俚语,像食得唔好咗、食得咸鱼抵得渴、睇餸食饭、咸鱼白菜各有所爱等,这就是我们的日常生活,但又富有哲理,教我们做好人做事;这张“粤菜四大家族”美食地图,道尽了“广府菜”“客家菜”“潮汕菜”“高凉菜”等粤菜四大流派及其发展史;看,茂名白切鸡、茂南簸箕盐焗鹅、化州牛杂、高州头菜蒸扣肉、信宜杨桃鸭、电白蚝炸这些茂名必点高凉菜,就是我们日常的餐桌美食……

在“高凉菜文化馆”这里,思政并不是遥不可及,而是被赋予了味道,被赋予了记忆,被赋予了乡愁,这里用美食诠释着高凉好心文化“兼容并包”“爱国专注”“以和为贵”的优秀特质,与该校培养高素质技能人才的目标不谋而合。

弘扬工匠精神 传承高凉技艺

该校高凉菜文化馆以广东省“粤菜师傅”培训基地和广东省“粤菜师傅”大师工作室为重要依托,不断深化“训赛

合一+校企合作”高凉菜人才培养模式,将技能人才培养与技能竞赛标准和产业需求无缝对接,坚持以赛促教、以赛促学,对标世赛标准,以技能竞赛为抓手促进办学模式和课程教学改革,促进教师队伍和实训基地建设,推动教学质量和就业质量双提升。同时,深化与行业协会、餐饮企业合作,融合岭南文化、粤菜文化和高凉菜系文化,实施“课证相融”的课程体系模式,建立了“训赛合一”的高凉菜人才培养体系,以精益求精诠释工匠精神,切实提高教学培训与人才培养质量。

烹饪专业学生表示:“高凉菜文化馆”作为我们了解高凉菜发展史、感悟高凉文化的重要场所,非常有教育意义。看,“粤菜的四大家族”这个版块,我们可以了解到粤菜四大流派的地理分布及其烹饪技法、菜品特色的区别;可以了解到高凉菜吸纳融合了广府菜、客家菜、潮汕菜三大菜系特色,是开放、包容、具有历史文化的菜系;可以了解到高凉菜鲜、清、香、嫩的特点。看,“高凉菜的形成”这个版块,我们可以了解到高凉菜前世今生和现状发展;可以了解到高凉菜源于高凉文化,至今已有2100多年的历史,人们因循自然,不断探索食物密码,以高凉文化和丰富的食材产地为载体,衍生了具有独特魅力的高凉菜系……

近年来,市委、市政府致力打造高凉菜品牌,以“食在广东、鲜在茂名,山海入味、不时不食”为标识的高凉美食文化正在深入人心,在传承中持续创新,新式烹饪技巧与茂名优质传统食材源源不断擦出火花,精美的高凉菜式接二连三地呈现,有滋味、有文化、有故事的“茂名好菜”承载着茂名人民对美好生活的向往。高凉菜文化馆让同学们

深切感受到,当初选择这个专业是正确的,既可以学好高凉菜技艺,弘扬工匠精神,又可以传承高凉菜文化,讲好未来的高凉菜故事。

坚持立德树人 助力乡村振兴

该校在培养学生形成精湛技艺技能的同时,高度重视培育学生的责任担当意识。“高凉菜文化馆”展示出来的浓厚岭南风格、高凉文化氛围、高凉农耕印象、高凉味品牌以及开展一系列的高凉菜技能人才培养及所获得的国家、省、市荣誉,尽显学校不忘立德树人初心,用心用情助推乡村振兴和“百千万工程”的社会担当,引领学生德技兼修、志存高远、脚踏实地、技能报国。

其他专业的学生参观时表示:原来只知道学校有烹饪专业可报读,却不了解“粤菜师傅”工程和“高凉菜系”品牌建设的背后承载着省、市民生工程的重任。

近年来,该校将粤菜师傅与精准扶贫工程结合起来,通过送教下乡,组织了8期共260多名建档立卡精准扶贫对象参加“高凉菜”技能培训,全部实现就业,达到了精准帮扶、脱贫致富的目标;将粤菜师傅与平等参与共享工程结合起来,加强与市残联合作,组织了3期共60多名残疾学员开展“高凉菜系”+电子商务实用技能扶贫助残组合培训,50名学员实现就业;将粤菜师傅与粤桂扶贫协作工程结合起,与广西来宾技工学校结对帮扶,在广西来宾技校设立粤菜师傅招生工作站和技师工作站,组织了4期共120人参加粤菜师傅之高凉技艺技能培训,省际展示了高凉菜的魅力,较好地完成了省、市下达的省际粤菜师傅技能扶贫任务,为学生树立了一个有責

任、勇担当、敢作为的正面形象,激发了学生技能成才、技能报国的志向决心。

“思政育人”润物无声 师生致知成长成才

该校充分发挥“高凉菜文化馆”的思政教育功能,收到了良好的教育成效。依托高凉菜文化馆、省级“粤菜师傅”培训基地和“粤菜师傅”大师工作室,该校烹饪专业构建了“党建引领、校企合作、课证相融、训赛一体”的技能人才培养体系。近3年来,烹饪专业师生参加省、市技能竞赛获得奖项26项。去年8月,6名教师参加“广东省第二届职业技能大赛”获得1金、2银、1铜的好成绩;在技能大赛中获奖的优秀学生毕业时均成为众多企业争相“抢夺”的对象,实现了高质量就业,并能够在一线岗位成长为优秀的“粤菜师傅”,如:17烹饪3班毕业生苏龙健,在珠海市“香洲工匠”粤菜师傅职业技能大赛中获得第一名,受到珠海市香洲区政府的嘉奖。同时,该校通过建设“高凉菜文化馆”暨学校思政教育实践基地,把专业特色、高凉菜发展史与技能实操要求有机结合起来,使之成为烹饪专业学生的必修课、其他专业学生的思政实践课。

自“高凉菜文化馆”暨学校思政教育实践基地建成以来,该校已安排各专业学生参观学习人数达1500多人,组织各党支部参观学习、开展主题党日主题团日活动12次,接待省、市有关部门领导及有关专家参观11次,兄弟院校交流学习8次。同时,该校高凉菜特色发展项目参加2023年茂名市直机关第二届“先锋杯”工作创新大赛荣获“发展提质”类作品优秀奖,并且是各级各类学校参赛作品唯一获奖的学校单位。