

# 中职烹饪英语教学中广西地方民俗文化渗透的探索与实践\*

## ——课题研究报告

刘冬琼

(广西工业技师学院 广西南宁 530000)

**摘要:** 以提高中职英语教学质量为目标,以就业为导向,以广西地方民俗文化为创新点,增强中职烹饪专业英语学习实用性、交流性从而更好落实中职英语课程教学目标以及思政育人目标。

**关键词:** 中职教学 英语教学 中职烹饪

**中图分类号:** G712 **文献标识码:** A

**DOI:** 10.12218/j.issn.2095-4743.2022.48.091

以问题为导向,本课题组成员于2021年9月—2022年2月期间,通过走访中职学校、与实习合作企业访谈、填写调查问卷等调查方法,围绕中职烹饪英语教学以及中职烹饪英语教学中广西地方民俗文化渗透所涉及的三个维度——教学实施效果与反馈、就业需求与导向、文化应用与传承展开调查。剖析广西中职学校烹饪专业英语教学现状,对中职烹饪专业学生就业需求及其行业发展进行研究,从了解中职学校师生对广西地方民俗文化接纳度为切入点,探索在中职烹饪英语教学中融入广西地方民俗文化的可能性,以便为中职烹饪英语教学融入广西地方民俗文化,提出中职烹饪英语教学新思路。

### 一、调查结果及分析

#### (一) 课题中主要概念描述

##### 1. 广西地方民俗文化

民俗文化,又称为传统文化,是指社会民间人民风俗生活文化的统称。也泛指一个民族、地区中集居的人民所创造、共享、传承的风俗生活习惯。是普通人民群众在生产生活过程中所形成的一系列非物质的产物。

广西是少数民族居住区,是全国五大自治区之一,其中壮族人口逾千万,是全国少数民族中人数最多的一个民族。作为少数民族地区,它包含着壮族、瑶族、侗族等少数民族的民俗文化。他们在自身发展和与其他民族融合的过程中,形成了鲜明独特的民族文化。

##### 2. 广西地方民俗文化内涵

广西民俗文化资源内涵丰富,形式多种多样,包括了节

庆民俗、礼仪民俗、饮食民俗、服饰民俗等多元化元素。

本调研研究对象中的广西地方民俗文化主要指的是广西民俗饮食文化元素,饮食文化是民族文化的沉淀,不同地区的民俗饮食习惯体现了不同的饮食文化和情感寄托。地方饮食文化也是文化外宣的重要手段之一。通过梳理广西特色饮食文化,挖掘将能彰显广西特色的少数民族文化资源渗透入中职烹饪专业英语教学中,提高学生民俗文化自豪感,树立正确民族观。同时能增强中职烹饪专业学生英语学习兴趣,更好地提高中职英语教学质量,提升中职烹饪专业学生英语学习的实用性、交流性。

#### (二) 广西地方民俗文化现状及发展

广西地方民俗文化的精髓在于“饮食文化”。根据“广西壮族自治区非物质文化遗产保护中心”展示的广西非物质文化遗产名录,在2021年5月24日国务院公布的第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录里,广西新增桂林米粉制作工艺、柳州螺蛳粉制作工艺等18个项目。

广西地方民俗文化在学生中的传播普及现状调查:

表1 你对广西地方民俗文化感兴趣吗? (n=295)

	感兴趣	一般	不感兴趣
比例	78%	17%	5%

表2 地方民俗文化中你最感兴趣的元素是 (n=295)

	服饰	节庆、礼仪	音乐、美术	饮食	其他
比例	19.5%	29.3%	12.2%	38.2%	0.8%

\*基金项目:2021年度广西工业技师学院教育教学改革研究项目(课题编号:GXGYJS202111)《中职烹饪英语教学中广西地方民俗文化渗透的探索与实践》研究成果。

表3 你对广西地方民俗文化的了解程度是? (n=295)

	非常了解	了解	不是很了解	完全不了解
比例	10.5%	20.3%	52.8%	16.4%

表4 你愿意学习广西地方民俗文化吗? (n=295)

	非常愿意	愿意	不愿意	抵触
比例	69.4%	25.3%	5.3%	0%

表5 你从哪里了解到广西地方民俗文化? (n=295)

	家庭	学校	社会网络	其他
比例	48.6%	14.6%	29.4%	7.4%

经过调查梳理,78%的学生对广西地方民俗文化感兴趣,其中,38.2%的学生对广西地方民俗文化中的饮食文化元素感兴趣,29.3%的学生对节庆文化元素感兴趣,但仅有30.5%的学生表示对广西地方民俗文化很了解,52.8%的学生对于自己家乡的民俗文化不是很了解,但95%的学生表示愿意接纳并进一步学习广西地方民俗文化。然而学生获取、学习广西地方民俗文化的途径比较单一,更多的是在家庭中父辈的教导中了解到广西地方民俗文化,学校作为教育的主阵地,仅有28.6%的学生表示在学校了解学习到广西地方民俗文化。

### (三) 广西中职学校烹饪专业英语教学现状

#### 1. 学生现状——学生英语基础差,重技能,轻视英语学习

(1) 鉴于中职学校生源的特点,学生的英语水平普遍较差,特别是烹饪专业的学生,很多学生发音不准确,词汇量匮乏和语法能力不强,缺乏学习英语的积极性和主动性,抗拒学习英语。

(2) 由于英语基础薄弱,学生的英语口语交流能力较弱,缺乏信心,羞于开口,课堂参与度低,在老师的不断鼓励下,也只能简单地表达单词,老师在课堂上说得多,而学生说得少,学生的口语表达能力极其差,未来在工作中会更多地使用英语口语,因此烹饪专业学生的英语水平与企业的要求存在较大差距。

(3) 烹饪专业的学生普遍重视自身专业技能学习,忽略英语学习。大多数烹饪专业的学生都有一个误区:烹饪专业只需要学习专业技能,不需要学习文化课程,学习英语根本没有用。相当多的学生因为英语成绩不佳或逃避英语学习而选择了烹饪专业。因此,常有同学辩解,“我们来这里是学烹饪技能的,初中没学英语,不想再学了”。这些想法直接

影响英语学习的质量和效率。

#### 2. 师资现状——教师英语知识结构体系比较完善,但缺少厨房、烹饪专业英语知识

中职英语教师大多具有本科以上学历,经过大学听、说、读、写的系统训练和学习,具有较为完整的英语知识体系。以某中职学校的情况为例:12名教师中,100%具有英语专业本科以上学历,高级讲师3名、讲师6名、助理讲师3名,师资力量充足。但是,职业教育不同于普通教育。职业教育要求作为烹饪专业英语教师,除了具备基本的英语基础知识外,还应具备相关专业的知识和教学技能。但大多数英语教师没有在企业工作和学习的经验,因此,突出专业特色,将基础英语与烹饪英语相结合,才能实现最佳的教学目标。

#### 3. 教学实施现状——教学内容脱离实际,教学理念、教学方法和评价方式相对落后

很多中职英语教师在教学的某些方面还是没有转变自己的教育理念,仍然将教学的主体放在教师的“教”,而不是学生的“学”上。在上课的时候与学生的互动交流不够,很难让学生融入课堂氛围。

中职学校英语课程属于公共基础课,所选用教材是全校各个专业通用教材,对于烹饪专业而言没有针对性,教学内容不能满足学生需求,加之单一的教学方法已经不能达到课堂的要求,大部分英语教师的课堂教学都是按部就班地讲述课文、单词等,让学生在课堂上很难感受到英语学习的趣味。

评价方式落后,激励作用不明显。当下很多中职学校还沿用简单的考核方式为主,考试成绩主要以学期中期和期末成绩为主,导致学生平时不注意学习积累,考前临时抱佛脚以通过考试,造成口语、听力等更重要的综合素质考核的缺失。这种简单的考核方式,不仅没有能激发学生的主动性,反而也抑制了英语学习的积极性。

#### 4. 教学实施效果

调查显示,56.6%的烹饪专业学生表示对英语课程不感兴趣,66.6%的学生认为现开设的英语课程对自己以及将来的实习工作没有帮助。

中职学校大部分英语课仍以教师授课为主,教师仍是课堂教学的主体,学生一味被动接受,缺乏实践和互动。课堂迟到早退、打瞌睡现象较为严重,因此,对于英语基础薄弱并且对学习没有兴趣的学生来说,学习英语既不切实际又枯燥无味,很大程度地影响了英语课的教学质量和效果。

#### （四）中职学校烹饪专业学生实习中英语能力需求与导向

通过对广西区内 12 所校企合作酒店、饭店实习单位实习负责人、实习生进行座谈访问、调查后发现，中职学校烹饪专业实习生在职业态度、工作能力、专业技术以及抵御挫折等方面做得较好，但对未来的工作环境、岗位要求不了解，他们认为只要掌握了烹饪技能，就能成功实习，找到工作。事实上，我校每年都会安排将近 90% 的学生到北上广等一线城市的五星级酒店实习，英语口语能力就是面试中不可或缺的一部分。无论是在中式厨房还是西式厨房工作，都需要站在展台前与客人进行交流，其中不乏外国朋友的身影，厨师需要根据客人的口味、要求，提供相应的菜品。比如在西式自助餐厅，经常需要和食客交流食材的做法。例如：“What do you need for your steak?” 如果不能为客人提供流畅的交流沟通，那么将会降低服务的质量。此外，西式化管理的五星级酒店行政主厨、主管等都是外籍人士，不仅在工作的交接中，生活中的会面问候也是不可避免的。但烹饪专业实习生的英语素养普遍较差，英语交流能力有限，实习生面对外籍人士会表现出害怕、躲避、嘲笑等行为，在需要使用到英语交流的工作场景无法开展工作，无法与外籍主厨进行正常的交流，无法为外籍宾客提供周到的服务。因此，顺畅的英语口语交流沟通能力不仅有助于完成工作，还能营造和谐愉快的工作生活环境。因此越是高端的酒店、饭店更倾向于选择有英语交流能力的实习生，中职学校烹饪专业实习生英语技能水平确实有待于加强和提高。

中职学校烹饪专业实习生在实习工作场景中有 44.6% 会经常使用到英语，然而，58.2% 的实习生认为目前的英语水平较差，难以适应酒店厨房的工作；14.4% 的实习生表示英语水平非常差，无法正常工作。86% 的实习生认识到英语技能是制约职业发展的一个重要因素。

大部分企业认为员工的英语能力相对于技术能力更为重要。因为大部分的专业技能可以通过在实习过程中传授与努力勤奋获得，但英语语言技能并不能在短时间内得到提升。这一切充分说明，提高学生的英语水平，提高学生的口语交际能力，是提高就业竞争力急需解决的问题。

#### 二、思考总结

通过这段时间的调查研究，现将遇到的问题以及思考总结如下：

#### （一）广西中职学校烹饪专业英语教学现状

1. 烹饪专业学生英语基础差，缺乏学习英语的主动性和积极性，学习习惯较差，口语交流能力极其薄弱。就业实习后，学生的英语水平远远达不到企业对烹饪专业人才英语交流能力的标准要求。

2. 烹饪专业英语教师具备完善的英语专业知识储备，但欠缺烹饪专业知识。不能将烹饪知识合理融入英语教学中，英语教学无法为专业而服务，以致英语教学的效率不高。

3. 烹饪专业英语课程教学目标、课程设置、教材选用不合理，教学方式单一落后，与社会行业、企业需求脱轨，跟不上时代的发展。

#### （二）中职烹饪英语教学中融入广西地方民俗文化的可行性分析

根据广西地方民俗文化在学生中的传播普及现状的调查显示，广西地方民俗文化在广西中职学校烹饪专业学生中被认可度高，但普及度不高。

结合前期调查，课题组成员计划在下一步探索中职烹饪英语教学中渗透广西地方民俗文化的教学策略，通过重塑教学理念、梳理教学目标、设计教学内容、创新教学方法、丰富教学活动，以构建正向激励型考核评价机制为主，打造双师型教学团队，提升烹饪专业水平，为中职学校烹饪专业英语教学高质量发展提供新教学策略。

#### 参考文献

- [1] 车霞. 中职烹饪英语课堂教学评价研究[J]. 中国多媒体与网络教学学报(中旬刊), 2020(02): 28-29.
- [2] 邵明珠. 基于就业导向下的中职英语教学改革——以烹饪学为例[J]. 考试周刊, 2017(97): 130.
- [3] 俞绩伟. 中职英语教学与烹饪专业相结合的探索和实践[J]. 职业, 2020(28): 100-102.
- [4] 王芳芳. 广西非物质文化遗产外宣英译现状探析[J]. 现代英语, 2021(15): 72-74.
- [5] 冯静. 提升中职烹饪专业学生英语学习的兴趣探究[J]. 才智, 2019(26): 162-163.
- [6] 张李. 基于就业导向下的中职烹饪专业英语教学研究[J]. 校园英语, 2020(07): 63.
- [7] 郭少珍. 中职烹饪专业英语教学有效性的探究[J]. 现代职业教育, 2016(32): 138.
- [8] 李婧. 情景式教学法在中职烹饪专业双语教学中的应用[J]. 新课程(中旬), 2012(10): 121.