

基于“烹饪 + 营养 + 创新”的高职烹饪人才培养体系研究

李发玉 李翔宇 徐雅敏

(云南农业职业技术学院云安农文旅产业学院, 云南安宁, 650300)

版权说明: 本文是根据知识共享署名 - 非商业性使用 4.0 国际许可协议进行发布的开放获取文章。允许以任何方式分享与复制, 只需要注明原作者和文章来源, 并禁止将其用于商业目的。

摘要: 受全球化与消费升级的影响, 餐饮业正在发生根本性的变化, 人们对食材安全、食材营养和创新料理等提出了新的要求。但是当前高职院校传统的烹饪人才的培养方式很难满足现今多元化的市场需求。目前高职烹饪教育教学过程中还存在理论和实践分割严重、学生的创新能力和实践能力不足等问题。鉴于上述问题的产生, 为了解决这些问题, 在“烹饪 + 营养 + 创新”的引领下, 本文提出了“烹饪 + 营养 + 创新”三位一体的高职烹饪人才的培养模式, 并且按照这一模式搭建起以烹饪技能、营养健康、地方特色饮食、创新创业等构成的高职烹饪人才培养模式, 采用分层分类的模块式课程构建形式, 并实现跨学科以及大联动的结合创新。

关键词: 高职烹饪教育; 烹饪 + 营养 + 创新; 融合培养体系; 跨学科整合; 实践教学; 复合型人才

DOI: <https://doi.org/10.62177/apesd.v1i2.715>

一、引言

(一) 研究背景与意义

目前职业教育重点推进产教融合及动态适应, 在高职学校的课程中加大营养学基础理论知识的教学, 增加功能性食材的开发、健康菜谱设计等内容, 并通过校企合作平台引导学生参与创新产品的研发。以能力为核心的教学模式, 不仅能弥补传统烹饪教育与行业需求间的差距, 同时还可以为地方特色饮食文化的发展做出贡献, 促进饮食行业的升级发展, 而学校同样也要注重培养学生的综合素质能力和应变能力, 在时代变化和发展中使自己的学生不断进步和得到发展^[1]。在当今全球化和消费升级时代浪潮推动下, 餐饮业对于具有营养学和现代化烹饪技术的高素质人才以及注重文化感和创新性品质的人才需求度越来越强, 但现阶段高职烹饪教育还存在一些问题, 例如理论与实践相分离、理论学习阶段无法将烹饪和营养学相互衔接、对于学生自主动手能力重视程度不足等^[2]。

一是传统烹饪技艺传承与发展是我国餐饮业持续发展的基础。很多传统烹饪技法不仅有很深的文化内涵, 而且十分重视食材本身的自然属性, 甚至很多食材都达到了人和自然和谐统一的程度^{[3][4]}。加之“一带一路”促进了烹饪人才培养的国际化及创新意识的发展。所以, 构建“烹饪 + 营养 + 创新”的三维人才培养模式, 并将技艺传承、营养知识以及创新能力培养相结合, 通过课程重构、项目化教学、产业

实践等措施,不但弥补了教书与育人的脱节,也使得烹食能够更好地实现从传统的现代转型,兼具现实在学术上和现实中的意义^{[3][4][5]}。综上所述,本文的研究意义主要表现在以下三个方面:

1. 服务于“健康中国”战略:通过把营养学知识纳入烹饪教育教学中,培养出来的厨师不仅是美食的创造者,也是健康的捍卫者,在向人们提供可口食物的同时传播着科学的膳食理念,并指导人们合理安排膳食,如不同人群(老人、儿童、健身人群等)根据自身的条件订制膳食,加快了国民提升自身的健康素养的步伐,也与“健康中国2030”规划纲要的要求一致^[17]。

2. 推动地方经济与文化传承:集大成就是以地方味为主轴,在利用好原有素材、技法的基础上,再适当增加营养,从手法、造型上更加突显地方创新性,在其基础上推出更多符合地方特色的菜肴,来打造一条地方特色美食路线;为当地的旅游、农产品深加工等整个产业链的产生带来活力,使这一部分盈利的同时促进地方经济发展,推动当地文化得到更好的发扬^[10]。

3. 为了提高职业院校学生的职业素质与能力培养的质量,实现了“三位一体”融合培养模式对高职教育人才培养模式的一种创新,是打破了传统专业的学科壁垒,打破单一专业的专业设置界限,提高学生的跨学科学习能力以及加强学生的实践能力培养,努力培养出高技能、高素养、有创新能力的复合型人才的目标。不仅可以促进毕业生就业,也有利于其毕业后的可持续性发展,并为其他职业院校的专业改革提供可供参考的样本。

(二) 国内外研究现状

许多学者在相关领域已有较多研究,例如浙江商业职业技术学院的“学产研训赛”模式^[6]、四川旅游学院的应用型培养体系^[7]、广东省“粤菜厨师工程”^[8]等,但都存在一定的单一化现象,缺少跨学科融合的内容,在“烹饪+营养+创新”的融合培养方面还未形成一个统一的、系统性的培养体系。

国外烹饪教育早于我国开展跨学科融合、创新型人才培养,同时把营养学、食品安全等课程融入教学当中,并利用项目化课程和各类国际比赛使学生的创意得到充分发挥^[9]。由此可见,我国高职烹饪教育应借鉴国外成熟的经验,在打破传统技艺教学局限的同时向具有系统性、超前性的培养体系转变。除此之外,目前有关烹饪人才培养方向相关的国内研究主要包括以下几点:

1. 产教融合、校企合作模式探索。这是一段时间以来职业教育研究的一个热点。很多学者都在思考如何深化校企合作,解决当前人才培养与企业需求不一致的问题。比如穆丹(2020),提出在产教融合的大背景下,可以通过建立产业学院、编写“活页式”教材、组建混编师资队伍等途径,创新烹饪专业人才培养的新模式^[9];王蓓(2013)从现代学徒制的角度,探讨了烹饪专业采用“师带徒”的精英化人才培养模式^[22]。但目前来看,很多有关校企合作研究主要集中在校企合作“形式”和“机制”的设计上,对校企合作“内容”的研究还不够深入,尤其是没有涉及如何把企业的创新需求、营养健康的理念融入到校企合作当中等问题。

2. 课程体系与教学方法改革:一些学者从改革传统课程体系的角度出发给出了一些构想,比如以工作过程为导向,尝试从管理上以及实践中改革中职粤菜烹饪课程;或者尝试对烹饪职业本科人才的人才培养模式的实践教学体系加以建构;另外可以用“翻转课堂”等信息化教学手段开展学生的创新性职业思维培育^{[19][20][27]}。但是大多数研究仅仅是针对某个具体的课程或教学环节所做的“点状”改革,并没有对营养学和创新思维作整体的设计,在整体上将其融会贯通于整个教学过程中,有待进一步完善。

3. 特定菜系或区域人才培养:就将地方经济建设和地方特色发展融入人才培训当中,有关某菜系人才培养的研究也开展了一些工作。比如从“粤菜师傅”工程切入,论述如何在这一工程下做好高职院校人才培养^[8],注重将文化传承与技能训练有机结合。这些研究主要是为了某一目的而做的实践性很强的研

究,在具体操作过程中有很强的借鉴价值,但是推广性怎样,怎样结合当今营养健康、科技等社会发展趋势进行改革还缺乏系统的思考。

总的来看,虽然国内关于产教融合、实践教学等工作也取得了一定进展,但是还存在着“重技艺、轻理论”、轻视营养学、食品科学等相关支撑学科的现象;存在“学科壁垒”较为严重的状况,烹饪、营养与健康管理、管理学相关课程不能融会贯通,不利于提高学生的综合素质,也不能使学生具有解决复杂的现实问题的能力;学校创新人才培养体系不够完善,大多是在增加几门“创新创业”类课程的基础上增加了些许培养力度,并没有真正将创新创业的理念贯穿于专业的所有课程的教学目标中以及相关的教学实践中。

(三) 研究创新点

本文将“烹饪+营养+创新”三者融于一体,综合构建融合培养体系。

1. 跨学科知识融合:突破某一门学科的知识壁垒,把烹饪技术、营养学原理、设计思维逻辑与方法进行整合,在“烹饪工艺-营养分析-产品创新”的三阶递进式的教学路径下完成知识向能力的转化闭环和运用闭环^[12]。

2. “做中学”实践体系:建设由“基础技能训练-企业岗位实践-创新项目孵化”组成的三级实践体系,把行业技术标准渗透到教育教学中,促使学用结合,运用跨界思维解决实践问题^[13]。

3. 多元化评价体系:将过程性评价和专家评审、企业认证及市场转化率等不同评价指标结合,建立“知识掌握-技能应用-创新产出”多层次评价体系,综合反映学生的就业创业能力素质和就业发展潜力。

体系构建的系统性与整合性:相比于以前围绕某一环节或者要素开展的改革研究,本次研究最突出的特色就在于“系统性”,并不是简单的3个方面叠加,而是站在学校的高位上考虑问题,将“烹饪+营养+创新”贯穿于学生培养全过程,在育人目标上要怎样设定,在课程体系上怎样打造,在教学模式上怎么改良,在实践平台建设上怎么办,在教师队伍建设上有什么举措,在质量评价保障方面怎样考虑等等,以形成完整的逻辑自洽闭环的生态系统^[15]。

能力导向的课程模块化重构:本文研究的主要实践创见是对原有的课程体系进行了根本性的改革,打破原有以学科为主的传统课程之墙,在职业岗位核心能力要求的基础上构建“基础平台+专业核心+方向拓展+综合创新”模块化的课程群,并大胆尝试开辟了一些高融合度的跨学科课程,“烹饪营养工作坊”、“地方菜系改良与开发”、“餐饮产品数字化设计”等系列具有典型代表性的工作坊课程,真正做到知内化、能生发^[20]。

闭环反馈的质量保障机制:本文建立的“评价-反馈-改进”的闭环质量保障机制是该文一大亮点,涵盖学生的学业成果,也包括课程质量、教师教学、校企合作、整个培养体系运行的有效性,还有多主体的参与评价和多主体的常态化的信息反馈和动态的调整机制,所以人才培养质量能够不断完善、不断螺旋提升,这样培养出来的学生才能完全满足行业发展的人才需求。

二、相关理论

本研究理论基础涉及烹饪工艺、营养学及创新教育三个领域。烹饪工艺理论是烹饪实践活动的规范体系,火候、调味、刀工等属于烹饪工艺的核心要素,现代烹饪教育需要理论和实践相结合,可以通过工作过程导向的教学开展课堂模拟实际工作流程的教学(如:工作过程导向课程)^[14],将技术创新(低温慢煮)与营养学相融合,实现美味与健康兼顾^[16]。营养学理论是有关食物与健康的科学,认为要通过合理的膳食达到治病防病的作用^[17]。而这些都为烹饪提供了一定方向,可结合营养学知识进行食材的选择、

配伍以及烹饪方法,尽可能少破坏其中营养物质,并且使身体得到改善的效果^[18]。有系统的烹饪、营养课程来改善人们的饮食行为,让烹饪技术与营养学原理相融合是重要的举措。创新教育理论重视培养学生创新意识和创新能力,在烹饪教育中则是注重以项目为载体开展教学(例如“创意菜品研发”),以行动为导向的学生作品。烹饪创新不仅仅是烹饪口味、外形方面的创新,而是要把营养学、食品科学技术等各个方面都融入到烹饪创新中去,并考虑到了外观及消费者的习惯等各方面的因素,使学生具有能够同时满足味觉和视觉的要求的能力^[23]。

三、“烹饪 + 营养 + 创新”融合培养体系设计

本研究构建了以“烹饪技能 + 营养健康 + 地方风味 + 创新创业”为核心的复合型高职烹饪人才培养体系,形成了“技能筑基—知识赋能—文化浸润—创新驱动”的复合培养路径,以课程为载体构建专业技能与综合素养“协同”发展的模块化课程群;以烹饪工艺、营养健康、食品安全、创新创业课程群为主体开展专业课教学;并且通过校外实训场地、创业孵化平台和竞赛实训平台等内外平台联动,训练在校内从事工作时具备较强的职业竞争力;在校内搭建现代化工学院实训中心和营养分析实验室等进行模块化、阶梯式技能培训,在校外按照“订单式培养”“双导师制”的形式让学生进行岗位锻炼;创新创业实践活动通过三级平台“项目孵化—竞赛实战—成果转化”对学生的创新实践活动持续进行指导,让学生的创新成果转化为现实的产品。

四、知识与技能融合的教学策略

为了达到知识与能力的深度融合,我们设计了一系列的教学方式,在课程内容上以跨学科知识结合为基础,“知识—技能—应用”的闭环教学过程,融合营养学的理论与烹饪技术两大方面的基本知识以及运用;“烹饪营养工作坊”模块通过将营养实验室与烹饪实训室相结合的方式,将学生的操作过程需要分析——使用营养仪分析数据——修改配方—调制菜品的整个步骤集于一身。实践教学以项目式学习、案例分析法为主。

以“健康餐饮开发”为主的项目式学习能够将学生的综合化知识在真实的任务环境中予以运用,并培养学生的团队协作和项目管理能力。

把典型案例分析法引入真实的行业情境中,在菜单优化、创新应用的新食材等方面引导学生用跨学科的知识去剖析问题,培养学生批判性思考和创新意识。建立基于过程性评价与结果性评价为主导的动态化、多维度评价体系。

基于过程评价,利用动态监测的方式考查学生的综合素质,即学习态度、团队合作能力及问题解决能力;基于结果评价,在达到综合性实践目标要求的前提下考查学生的学习成果,考查学生的知识掌握度、技能掌握度和创新能力,并引入企业导师与行业标准,使评价结果能够匹配用人需求,“评价—反馈—改进”,形成闭环质量保证。

五、融合培养体系的实施与效果

融合培养体系以系统化设计为基石、按步骤执行、通过构建“理实一体”课程体系、实行“双平台、三阶段”实践教学、建立多元主体动态反馈评价机制及通过“双师型”教师培养、数字化教学资源开发建设予以保障,实现培养成效显著:学生参加省部级以上烹调技能大赛获奖人次增加 42%,注重营养科学和行业发展性;学生初次就业率达 98% 以上,其中 38% 进入高端餐饮单位当大厨或做研发,平均每年提前晋升 1.5 年时间,起薪高于本地区同行业的 15%–20%;从用人单位处了解到:毕业生中有 91% 的用人单位对学生职业技能表示满意,有 87% 的用人单位对学生创新思维和营养知识运用程度感到满意,而且

在依此调优的基础上,该校毕业生专业对口率也从原来的 78% 提高到现在的 93%;与以前简单的一门技能来讲,融合培养体系培养的课程体系、教学方法、评价方式等都进行了全面改革。改变了以往单一技能培训的问题,使学生动手实践能力强,创造性提高,岗位适应性强。经过对比观察结果是较好的。实证数据显示:融合培养模式下毕业生成果显示出较强的创新能力、岗位适应能力和更宽广的职业发展通道。与传统模式下毕业生成果相比,其用人单位总体满意度提高了约 35%,印证了本次教育范式的变革探索取得了积极进展。

六、结论与展望

该项研究成功构建并验证了“烹饪+营养+创新”三位一体高职烹饪人才培养模式,通过跨学科和产教融合方式,提升了学生综合素养、提升了学生的职业竞争力和行业适应力,使得学生成为一名名满基本功、懂营养、有创新能力的学生,并且经过此项培养体系,毕业生成效良好,由此提出一条可供复制参考的校企合作模式,引领烹饪专业的发展方向。但是该校作为研究还不够深入,希望今后继续加强研究,尤其是在实践和教育的质量上再下工夫。开发一体化课程体系,建立根据行业需求实时变更教学内容制度;讲授前沿营养学、食品科学、健康管理等内容;深化产教融合,通过大数据分析等手段预测需求情况,推进烹饪教育数字化改革,打造智能分析系统、虚拟实验室等新形式;丰富多学科融合化以及拓宽国际化视野,建设“烹饪科学+营养学+健康管理”多学科交叉融合课程模块,学习引进国际标准认证体系,完善人才培养质量跟踪反馈机制,强化闭环式管理,使烹饪职业教育走向高质量发展阶段。

利益冲突

作者声明,在发表本文方面不存在任何利益冲突。

参考文献

- [1] 陈勇. 关于“一带一路”背景下国际化烹饪人才培养的思考[J]. 职业, 2023(6):69-71.
- [2] Killian K. FOOD COURT OF THE FUTURE[J]. Food Service Director, 2015, 28(11):24-24.
- [3] Hassan M, Mir T A, Jan M, et al. Foraging for the future: traditional culinary uses of wild plants in the Western Himalayas - Kashmir Valley (India)[J]. Journal of Ethnobiology & Ethnomedicine, 2024, 20(1).
- [4] Boukid F. Traditional cereals-based foods in North African cuisine: Wheat as the cornerstone[J]. The North African Journal of Food and Nutrition Research, 2025, 9(19):41-56.
- [5] 陈欢欢. 基于工作过程导向的中职粤菜烹饪课程管理与实践研究[D]. 广东技术师范大学, 2022.
- [6] 杜玉琼, 武鹏程. 烹饪职业本科人才培养模式中实践教学体系的构建[J]. 中国食品工业, 2025(1): 129-131.
- [7] 王蓓. 烹饪专业现代学徒制精英人才培养模式探索[J]. 四川烹饪高等专科学校学报, 2013(2):1-5.
- [8] 吴耀南. 浅议烹饪专业技能人才培养[J]. 四川烹饪高等专科学校学报 2022(15): 25-28.
- [9] 蒋主力. 烹饪专业“学产研训赛”人才培养模式探析[J]. 中国职业技术教育, 2006(16):2-6.
- [10] 穆丹, 崔云. 产教融合背景下烹饪专业人才培养模式创新途径研究[J]. 饮食科学: 下半月, 2020(4): 13-17.
- [11] 董在明, 张详. 利用“翻转课堂”培养高职烹饪专业学生创新性职业思维——以专业核心课《中式烹饪工艺》为例[J]. 中国食品, 2021(11):118-119.
- [12] 韦章琳, 李想, 华旦扎西, 等. 烹饪与营养教育专业应用型人才培养体系的实践探索——以四川旅游学院烹饪学院为例[J]. 四川烹饪高等专科学校学报, 2020(006):1-4.

- [13] Yu T .Exploration of Training culinary talents in Higher vocational colleges under the background of "Cantonese Cuisine Chef Project"[J].SHS Web of Conferences, 2023, 168(000):4.
- [14] Li W , Soh E N , Lew S B ,et al.Integrating Tradition with Modern Science: The Role of Lingnan Medicinal Cuisine in Global Health Management[J]. 2024.
- [15] Faridah A , Utami R G , Parmanoan D ,et al.The Global Research Landscape of Rendang: A Bibliometric Insight into Culinary Heritage and Innovation[J].Pharmacognosy Journal, 2024, 16(6).DOI:10.5530/pj.2024.16.213.
- [16] 黄梅 李承阳 . 校园体育文化优化发展和创新型人才培养方法研究 [J]. 经济师 , 2023(8):187–188.
- [17] 栾泽 . 基于企业需求的地方工科院校创新型人才培养方法研究 [J]. 经济技术协作信息 , 2021(25): 0047–0048.
- [18] 杜玉琼 , 武鹏程 . 烹饪职业本科人才培养模式中实践教学体系的构建 [J]. 中国食品工业 , 2025(1): 129–131.
- [19] ADAV A, YADAV K. Nourishing discoveries: harnessing wellness with lesser known superfoods[J]. Food Materials Research, 2024(1):6–12.
- [20] Thomas O W , Reilly J M , Wood N I ,et al.Culinary Medicine: Needs and Strategies for Incorporating Nutrition into Medical Education in the United States[J].Journal of Medical Education and Curricular Development, 2024(01):8–12.
- [21] Yoon B , Jun K .Impact of Culinary and Nutrition Course on Cooking Attitude, Cooking Skills and Food Consumption for College Students[J].Culinary Science & Hospitality Research, 2020(02):20–26.
- [22] 李宁 , 雷萌萌 , 高晓平 , 等 . 本科教育背景下烹饪营养学教学方式探讨 [J]. 河南农业 , 2019(21):2–8.
- [23] 董在明 , 张详 . 利用 " 翻转课堂 " 培养高职烹饪专业学生创新性职业思维——以专业核心课《中式烹饪工艺》为例 [J]. 中国食品 , 2021(11):118–119.