

# Current Situation and Developing Strategy of Cuisine Education

Zhangzhi Peng, Zhiqiang Sun, Jingfa Wang, Bin Yang, Zixuan Wang,  
Liping Ma, Chunlei Yang, Liuming Gong

Tourism School, Kunming University, Kunming Yunnan  
Email: pengzhangzhi@126.com

Received: Jun. 7<sup>th</sup>, 2018; accepted: Jun. 21<sup>st</sup>, 2018; published: Jun. 28<sup>th</sup>, 2018

---

## Abstract

With the improvement of living standards, people require the increasingly demanding diet quality, and the catering industry is stricter about cooking talent. According to the survey, less than one third of cooking majors work on the catering industry, which results from the fact that the theoretical basis, practical skills and innovation ability of these cooking majors can't meet the demand of foodservice, and also from the fact that the talent cultivation mode urgently demand the reform. It is needed to improve teaching, to develop skills, to inspire creativity, to promote innovation and to make the cooking majors a lot more competitive. Also, it is necessary to inspire creative thinking, to increase number of start-ups, to upgrade the entrepreneurial quality and to cultivate practical and highly qualified talent accommodating to modern catering industry.

## Keywords

Cuisine, Innovation, Creation

---

# 烹饪专业教育现状分析与策略探讨

彭彰智, 孙志强, 王京法, 杨 滨, 王紫萱, 马立萍, 杨春雷, 龚刘明

昆明学院旅游学院, 云南 昆明  
Email: pengzhangzhi@126.com

收稿日期: 2018年6月7日; 录用日期: 2018年6月21日; 发布日期: 2018年6月28日

---

## 摘 要

随着生活水平的提高, 人们对饮食质量要求越来越高, 餐饮行业对烹饪人才要求也更为严格。有调查结果

表明, 烹饪专业从事餐饮行业人数不足三分之一, 其主要原因为理论基础、实践技能、创新创业能力难于满足现代餐饮业的需求, 人才培养模式亟待改革。改进教学, 提升技能, 深化双创多管齐下, 提高市场竞争力; 激发创新创业思维, 增加创业数量与质量; 切实培养能适应新时代餐饮业的高素质、实用型人才。

## 关键词

烹饪, 创新, 创业

Copyright © 2018 by authors and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

## 1. 引言

中国烹饪源远流长[1], 伴随着浓郁的文化、流淌着厚重的历史、展露着唯美的艺术, 甚至可与治国理政比肩, 不得不令人沉思。传统意义上, 厨师是烹饪工作者的代言与化身。随着时代的进步、社会的发展、分工的细化, 越来越多的院校已将烹饪专业设为特色专业[2] [3], 看似食品方向的分支学科, 实则为其源头。但烹饪专业发展受到多维因素的限制, 由于无法从根本上脱离传统的烹饪传授模式——师傅带徒弟[4], 又难以有机结合现代科技教研模式——标准化教学[5], 从而导致烹饪专业发展速度受限, 影响学生就业与发展。在创新创业大环境的引领下, 烹饪专业如何健康快速发展已成为相关工作者的重中之重, 提升教学效果[6]、增强就业竞争力、增加学生创业个体都紧紧围绕在创新与创业教育为核心的周围, 这对推动烹饪专业学生就业[7] [8]、社会与人才的对接起着重要的作用[9]。

## 2. 烹饪教育现状分析

### 2.1. 专业定位模糊

当前我国高校、职高烹饪专业等在人才培养上主要是借鉴大众化、全能化的通识教学模式, 希望把学生培养成烹饪方面的“通才”或“全才”, 导致学生所学的是“全而不精”, 出现了理论上无法与食品专业的学生比拟, 技能方面, 学校所学的在工作中不够用或用不上, 难以满足用人单位的要求, 因此人才目标与社会需求脱节。

### 2.2. 课程设置陈旧

专业定位决定课程设置, 文化基础课+专业理论课+实践(实验、实训)课程, 三段式体系, 这种模式很容易出现理论与实践的分离, 无法突显烹饪专业实践特色, 这违背了实践与理论一体化的教学改革理念。

### 2.3. 教学模式单一

教学模式是课程设置的呈现形式, 教师在烹饪专业教学改革中难于把握好理论与实践相结合的模式, 更多的是倾向于传统教学方式-理论教学, 过度追求理论的全面与完美, 因此会造成烹饪专业学生的理论全而不精, 实践只停留于浅尝辄止层面, 这要满足市场或行业需求就有点天方夜谈了。

### 2.4. 师资力量薄弱

烹饪专业作为新兴的专业, 尽管特色突出, 历史悠久, 但引进的教师多数为理论型, 这就加剧了教学模式滞后性, 虽然新(年青)教师学历高, 易接受新事物, 但在实践上缺乏相关岗位的训练, 所谓术业有

专攻，一蹴而就是不现实的；技能方面，教师多为酒店、餐饮行业的大厨(外聘)，这些教师尽管经验与实践能力相对较强，由于学历较低，不容易接受新事物与教学方法，在教学过程中难以把握教学效果，甚至造成教学管理困难与麻烦，这对于烹饪专业的教学发展都是不利的。

## 2.5. 校企合作松散

烹饪专业技能要求相对其它专业要高得多，人才培养模式中，学生可学到大量的理论知识，也能有一定的实践机会，总体上的理论与实践结合不紧密，因此校企合作也是一种创新，理论上符合产学研一体化的要求。而在实际操作上，由于企业与学校之间的合作仅仅停留在用工的层面，而不是在企业中继续深化学习、加强技能与岗位的结合，这让校企合作的初衷就落空无疑。

## 2.6. 创新创业匮乏

创新创业教育是大学培养创新型人才的一种教育理念转变[10] [11]。创新是创业的基础,创业与创新之间密不可分[12] [13]。烹饪专业不仅需要突出其技能的特色，更为重要的是需要加强创新思维，打开创业的这条通道，这就对学校的引导、政府的政策、企业的帮扶提出了较高的要求[14]。

## 3. 烹饪专业创新创业教育策略

面对烹饪专业发展中出现的多种问题，笔者从教学与管理中做出相关的对策，主要有下6方面：

### 3.1. 加强专业认知，清晰专业定位

烹饪专业在人们印象中会等同于厨师，自古以来，国内教育在应用型上并未真正做到与传统基础教育同等重视，这导致学生会专业认知上不自信，对其在校期间的发展会有消极情绪的影响。从而烹饪专业学生在专业认识上需要加强引导，尤其是在入学教育时，需要划清楚与职业培训厨师的区别，无论专业自卑还是认知模糊，都需要积极引导的信号，强调帮助其树立良好的专业自信。

学校专业定位上，需要做科学改革，定位成技能型还是理论型，都需要经过严格的论证，烹饪专业不仅有技能，在理论方面也需要沉淀，因而可根据专业与学生的爱好，来侧重技能分类，如雕刻、面点、中餐、西餐等划分小方向，理论基础也需要根据小方向做切合实际的调整，术业有专攻，因材施教只有将烹饪专业其它专业的通识教育需区分开来，才能让烹饪特色突显，在专业层面大放异彩。

### 3.2. 更新课程设置，严谨课程逻辑

除了基础文化课程，在专业技能与专业理论上更好地结合，根据专业细分不同来划分课程设置的差别，在课程设置时，基础理论有烹饪化学、营养学等，但在所有的小方向，烹饪类需要与美学结合，才有更好的视觉效果(包括色彩、形状、组合)，还需要添加分析检测课程，包括营养素的检测(如基本营养素)，也需要有害物的检测(农残、兽残、三致物质)。

不仅如此，更需考虑到前置课程与后设课程的逻辑关联性，烹饪专业是一个系统的学科，若只强调技能型，会让学生更加容易将烹饪专业与职业培训厨师混为一谈，只有加强前置课程与后置课程的逻辑衔接，让学生能更系统地接受烹饪专业理论与技能教育，方可消除认知误解，同时烹饪专业在科研方面是短板，系统化地设置课程还衍生出科研的花朵，除帮助烹饪专业更精准地定位与良性发展外，还能提升专业高度与加强专业深度。

### 3.3. 改革教学模式，提升教学方法

将传统模式——“教师中心、知识中心、课堂中心”[15]，转变为新的模式——“学生中心、能力中

心、活动教学中心”[16]。在理论课程上,侧重教师中心、知识中心、课堂中心,这是传统教育的优势所在,把握好教学方法,理论课程会朝着好的方面前进。但在实践技能方面教学的着眼点应放在良好的教学环境氛围、活跃的学生创新思维、可行的创业能力等方面,首先模仿是最基础的创新,教师的教,是让学生能在视觉范围内感受到实践的魔力,在此基础上,可引导学生自主学习,动手操作,实现以学生为中心来完成课程;其次在模仿的情况下,学生需要激发创新能力,加强专业实践能力,这在能力中心这块显得尤为重要,只有主观因素占主导能力才可成为内生动力,才会被突显;第三是活动教学中心,被动教学是实践技能课上的禁忌,学生中心与能力中心得以实现,那么活动教学中心就会顺势而为,这是一个综合能力的表现,以学生为主导,完善课程内容,活跃课堂氛围,激活团队合作。这些新的教学模式不仅可激发学生的学习兴趣,更能树立专业自信,强化专业认知,能在学习中更能找到归属与认同感。

### 3.4. 内培教师能力, 升华教师队伍

教学模式的改革对教师能力就有了更为苛刻的要求,因而培养教师能力,打造“双师型”成了一条势在必行的途径[17] [18]。把理论型、学历型、年轻型教师打造成实践型、经验型、老练型的多面能手。将青年教师送往知名餐饮、酒店公司完成轮岗、培训,参与餐饮、酒店一线管理、研发、检验等工作,并制定严格的考核标准,考核通过才能安排教学岗位与课程。青年教师本身理论丰富,可接受新事物的能力较强,在经过学校与战略合作的企业的双方培训、考核后,再加强教学与行业交流,会让此类教师迅速成长,也会增强专业师资的基础。同时避免外聘教师的流动大,教学过程不稳定的现象和风险,利于管理,并且在烹饪专业未来发展中,能培养中坚力量夯实基础。

### 3.5. 加强校企合作, 明晰校企目标

校企合作是专业发展的扩展平台[19] [20],在此平台上,要规范校企合作的具体内容,明确各自的责任与共同的目标。校方的人才培养计划与企业合作的目标是一致的,校方首先要明确校企合作的内容,学生在企业实习的内容是否有利于学生自身的发展,企业能否提供校方所规定的要求,学分如何兑换等方面,校方需要把要点确定,细节落实。而企业,需要根据企业发展的需要,对人才的要求,制定相关管理条例,考核标准,不能完全以“普工”的心态与做法敷衍学生与校方。只有校企双方真正做到从学生角度出发,为了学生发展提供服务与帮助,才能让烹饪专业的学生学以致用,再反馈到教学效果与方法上,不断改进,摸索出良性循环的有效方法。

### 3.6. 激发创新思维, 强化创业意识

创新教育是素质教育的灵魂[21] [22],创新是智力活动[23],求异是创新的核心[24]。那么在激发创新思维方面,教师的本身就能适应新知识、新事物、新方法,改进教学方法,学会因势利导,才能在创新思维上给予学生开关触碰点,引领学生进入思维讨论与活的状态,从而为下一步创业教育提供良好的土壤。创业与创新关联紧密,但需要勇气与综合能力,烹饪专业是实践性很突出,然而与烹饪相关的创业者寥寥无几,而且失败率很高。这与智力无关,而是在所受教育过程中,没有受过相对系统性的专业训练,这与专业定位、课程设置、教学模式、教师能力均息息相关,因而创业教育过程中,就多位一体来实行,学校-政府-企业三者联动[25] [26],发挥不同的作用,才能把烹饪专业创业教育提升一个台阶。

## 4. 结束语

烹饪专业作为新兴专业,在发展过程中会遇到众多的问题,无论是学校教学、社会认可、政府政策都缺少可借鉴的模板。本科院校、高职院校、中职院校和其它职业教育,都未能形成一条有机生态的专业圈与产业链。经济发展日新月异,生活水平提高,餐饮业被普遍认为是明星行业,而烹饪专业却是在

起步阶段,远不能满足市场人才的需求,烹饪专业的崛起,相关工作者需要付出诸多心血,还有漫长的路要走,任重而道远。

## 致 谢

感谢昆明学院校级纵向课题项目,云南省科技厅省应用基础研究计划青年项目为本文提供经费支撑。

## 基金项目

本文为 2015 年昆明学院校级纵向课题“探索烹饪专业创新创业型人才培养机制”,(项目编号: XJW1503); 2017 年云南省科技厅省应用基础研究计划青年项目“合理膳食与运动共同调控肥胖机制的研究”(项目编号: 2017FD090)研究成果之一。

## 参考文献

- [1] 姜俊贤. 2014 年度中国餐饮市场分析和 2015 年前景预测报告[J]. 食品工业科技, 2015, 36(7): 14-16.
- [2] 李祥睿. 烹饪专业双语教学初探[J]. 美食研究, 2004, 21(1): 48-51.
- [3] 王芙蓉. 烹饪专业期刊的特色之路[J]. 编辑学报, 2010, 22(6): 533-534.
- [4] 仇杏梅. 基于现代学徒制的烹饪专业“双导师”创新教学探索——以中式面点制作技艺课程为例[J]. 职业技术教育, 2017, 38(17): 43-46.
- [5] 杨铭铎. 不同层次烹饪专业培养目标分析[J]. 美食研究, 2017, 34(1): 35-39.
- [6] 冯刚. 烹饪工艺教学中螺旋式评价作用分析[J]. 中国职业技术教育, 2016(14): 31-34.
- [7] 毕亮. 谈烹饪专业大学生核心竞争力的构建[J]. 扬州大学烹饪学报, 2012, 29(3): 62-64.
- [8] 蔡丽娅. 以就业为导向的烹饪高等教育人才的培养[J]. 美食研究, 2011, 28(4): 45-48.
- [9] 蔡丽娅. 提升烹饪专业毕业生就业质量可行性分析及对策——以扬州大学旅游烹饪学院为例[J]. 中国职业技术教育, 2010(24): 59-61.
- [10] 张显悦, 郝婷婷. 应用型人才培养高校创新创业教育的实践路径[J]. 黑龙江高教研究, 2015(1): 147-149.
- [11] 张旭刚. 转变与融合: 高职院校创新创业教育转型与超越策略[J]. 教育与职业, 2018(2): 71-76.
- [12] 李家华, 卢旭东. 把创新创业教育融入高校人才培养体系[J]. 中国高等教育, 2010(12): 9-11.
- [13] 李涛, 盛文斌, 孙霞. 基于创新的研究生技术创业教育研究[J]. 中国成人教育, 2012(13): 75-78.
- [14] 卜卫东, 朱能武. 高职院校产学研发展模式的探索[J]. 教育与职业, 2008(35): 44-45.
- [15] 马陆亭. 大学应明确以教师为中心——对一种流行观念的反思[J]. 探索与争鸣, 2017(8): 53-55.
- [16] 杨潘升. 论高职课程范式的转型[J]. 职业技术教育, 2017, 38(22): 32-36.
- [17] 高峰, 卢立涛. 职业教育信息化背景下“双师型”教师专业发展策略研究[J]. 职教论坛, 2015(23): 14-16.
- [18] 李敏. 高职院校“双师型”教师队伍建设的分析[J]. 职教论坛, 2012(31): 65-67.
- [19] 施忠贤. 烹饪专业校企合作的现状及改进措施[J]. 管理学家, 2013(4): 208.
- [20] 侯青毅, 张斌, 申永奇, 等. 烹饪专业校企合作模式间的比较[J]. 文教资料, 2014(24): 95-96.
- [21] 王玉明. 创新——素质教育的灵魂[J]. 教育探索, 2004(3): 20-22.
- [22] 赵常德, 姚开胜. 创新教育是素质教育的灵魂[J]. 教育探索, 2001(3): 21-22.
- [23] 唐裕莲. 浅谈学生的创新能力培养[J]. 教育探索, 2001(3): 27.
- [24] 周世华. 论求异思维的艺术创造品格[J]. 学术论坛, 2003(4): 100-103.
- [25] 齐艳苓. 政府、企业、学校三方联动的产学研合作机制研究[J]. 教育探索, 2009(5): 46-48.
- [26] 赵雄辉. 职业教育: 政府、企业、学校的责任分担[J]. 教育与职业, 2010(22): 21.

**知网检索的两种方式：**

1. 打开知网页面 <http://kns.cnki.net/kns/brief/result.aspx?dbPrefix=WWJD>  
下拉列表框选择：[ISSN]，输入期刊 ISSN：2331-799X，即可查询
2. 打开知网首页 <http://cnki.net/>  
左侧“国际文献总库”进入，输入文章标题，即可查询

投稿请点击：<http://www.hanspub.org/Submission.aspx>

期刊邮箱：[ces@hanspub.org](mailto:ces@hanspub.org)