

# 国际烹饪人才培养模式对照下我国烹饪专业学生技能与素养提升研究

靳淑清

广州市白云工商技师学院，广东 广州 510000

**摘要：**本文旨在通过对国际烹饪人才培养模式的深入剖析，对照我国烹饪专业学生技能与素养培养现状，找出存在的问题与差距，并提出针对性的提升策略。我国烹饪专业在技能培养上存在实践环节不足、创新能力培养欠缺等问题，在素养培养方面存在文化内涵渗透不够、职业素养教育薄弱等情况。针对这些问题，提出了加强实践教学、强化创新能力培养、注重文化传承与融合、提升职业素养教育等提升我国烹饪专业学生技能与素养的具体建议，以期为我国烹饪专业教育的改革与发展提供参考。

**关键词：**国际烹饪人才培养模式；我国烹饪专业学生技能；素养提升；研究

DOI: 10.63887/jerp.2025.1.4.66

## 1 引言

烹饪作为一门古老而又充满活力的艺术，在全球范围内都有着广泛的发展和深厚的历史底蕴。随着经济全球化的深入发展，国际间的文化交流日益频繁，烹饪行业也面临着前所未有的机遇与挑战。国际烹饪人才不仅需要具备精湛的烹饪技能，还需要拥有良好的文化素养、创新能力、跨文化交流能力等综合素质。我国烹饪文化源远流长，烹饪教育也有着悠久的历史。

## 2 国际烹饪人才培养模式概述

### 2.1 欧洲烹饪人才培养模式

欧洲是烹饪文化的发源地之一，拥有众多世界知名的烹饪学校和烹饪大师。欧洲烹饪人才培养模式注重理论与实践相结合，强调学生的动手能力和创新思维的培养。在课程体系方面，欧洲烹饪学校通常设置丰富多样的课程，包括基础烹饪技能课程、食材知识课程、营养学课程、餐饮管理课程等。这些课程不仅涵盖了烹饪的各个方面，还注重与其他学科的交叉融合，使学生能够全面掌握烹饪相关的知识和技能。例如，法国蓝带厨艺学院（Le Cordon Bleu）的课程就涵盖了从基础烹饪技巧到高级法式料理制作，以及葡萄酒搭配、餐饮管理等多个领域。在实践教学模式上，欧洲烹饪学校非常重视实践教学环节。学校通常拥有

先进的厨房设备和实训场地，为学生提供充足的实践机会。学生需要在学校的餐厅或合作企业中进行实习，将所学的理论知识应用到实际工作中。例如，瑞士的洛桑酒店管理学院（EHL）与全球众多知名酒店和餐厅建立了合作关系，学生在学习期间可以进入这些企业进行实习，积累丰富的实践经验。在师资队伍建设方面，欧洲烹饪学校拥有一批高素质的教师队伍。这些教师不仅具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，还拥有较高的学历和学术水平。他们注重教学方法的创新，能够根据学生的特点和需求进行个性化教学<sup>[1]</sup>。

### 2.2 美洲烹饪人才培养模式

美洲烹饪文化融合了欧洲、非洲、亚洲等多种文化元素，形成了独特的烹饪风格。美洲烹饪人才培养模式注重培养学生的创新能力和市场适应能力。在课程设置上，美洲烹饪学校强调课程的实用性和前瞻性。除了传统的烹饪技能课程外，还开设了食品创新设计、餐饮市场营销、食品安全管理等课程，以适应市场对烹饪人才的需求。例如，美国烹饪学院（CIA）的课程涵盖了烹饪艺术、烘焙与糕点艺术、餐饮管理等多个专业方向，学生可以根据自己的兴趣和职业规划选择相应的课程。在实践教学上，美洲烹饪学校鼓励学生参与各种烹饪比赛和项目实践。通过参加比赛，学生可以锻炼自己的技能和创新能力，同时也能提高自己

的知名度和竞争力。学校还会组织学生参与社区服务、公益活动等，培养学生的社会责任感和团队合作精神。在师资方面，美洲烹饪学校注重教师的行业经验和市场洞察力。许多教师都是来自餐饮行业的资深人士，他们能够将自己的实践经验传授给学生，并引导学生了解行业的最新动态和发展趋势<sup>[2]</sup>。

### 3 我国烹饪专业学生技能与素养培养现状

#### 3.1 技能培养现状

我国烹饪专业教育在技能培养方面取得了一定的成绩，但也存在一些问题。目前，我国烹饪专业课程设置主要包括基础烹饪技能、中式菜肴制作、面点制作等课程。在教学过程中，教师注重传授烹饪技巧和操作规范，学生能够掌握一定的烹饪技能。然而，我国烹饪专业在实践环节仍存在不足。虽然学校也安排了实习课程，但实习时间和实习质量难以保证。部分学校与企业合作不够紧密，学生实习岗位与所学专业不对口，导致学生无法将所学知识应用到实际工作中。此外，我国烹饪专业在创新能力培养方面较为欠缺。教学过程中注重传统烹饪技艺的传承，缺乏对学生创新思维和创新能力的培养，导致学生制作的菜品缺乏新意<sup>[3]</sup>。

#### 3.2 素养培养现状

在素养培养方面，我国烹饪专业也存在一些问题。首先，文化内涵渗透不够。烹饪不仅仅是一门技术，更是一种文化。然而，我国烹饪专业教育往往只注重烹饪技能的传授，忽视了烹饪文化的传承和弘扬。学生对烹饪文化的了解不够深入，无法将文化元素融入到菜品制作中。其次，职业素养教育薄弱。职业素养包括职业道德、职业态度、职业行为等方面。我国烹饪专业教育在职业素养培养方面缺乏系统的课程和教学方法，导致部分学生缺乏敬业精神、服务意识和团队合作精神。此外，学生的跨文化交流能力也有待提高。随着国际交流的日益频繁，烹饪行业需要具备跨文化交流能力的人才。然而，我国烹饪专业教育在这方面的教学内容和实践机会较少，学生难以适应国际化的工作环境。

### 4 国际烹饪人才培养模式与我国烹饪专业教

### 育的对比分析

#### 4.1 课程体系对比

国际烹饪人才培养模式的课程体系更加丰富多样，注重学科交叉融合和实际应用。除了烹饪技能课程外，还设置了食材知识、营养学、餐饮管理、市场营销等相关课程，使学生能够全面掌握烹饪相关的知识和技能。而我国烹饪专业课程体系相对单一，主要以烹饪技能课程为主，缺乏与其他学科的交叉融合，难以满足市场对复合型烹饪人才的需求<sup>[4]</sup>。

#### 4.2 实践教学模式对比

国际烹饪学校非常重视实践教学环节，为学生提供充足的实践机会和先进的实训设备。学生需要在学校的餐厅或合作企业中进行实习，将所学的理论知识应用到实际工作中。而我国烹饪专业实践教学环节相对薄弱，实习时间和实习质量难以保证，学生缺乏实际操作经验和解决实际问题的能力<sup>[5]</sup>。

#### 4.3 师资队伍对比

国际烹饪学校拥有一批高素质的教师队伍，这些教师不仅具备扎实的烹饪技能和丰富的实践经验，还拥有较高的学历和学术水平。他们注重教学方法的创新，能够根据学生的特点和需求进行个性化教学。而我国烹饪专业教师队伍整体素质有待提高，部分教师缺乏行业经验和创新能力，教学方法较为传统，难以满足学生的学习需求。

### 5 我国烹饪专业学生技能与素养提升策略

#### 5.1 加强实践教学

##### 5.1.1 增加实践课程比重

合理调整烹饪专业课程体系，增加实践课程的比重。将实践课程贯穿于整个教学过程，使学生在过程中有更多的机会进行实际操作。例如，可以增加烹饪技能实训、菜品创新实践、餐饮服务实践等课程，让学生在实践中提高自己的技能水平。

##### 5.1.2 建立稳定的实习基地

加强与餐饮企业的合作，建立稳定的实习基地。学校应与企业签订合作协议，明确双方的权利和义务，确保学生实习岗位与所学专业对口。同时，学校要加强对实习过程的管理和指导，定期到实习企业了解学

生的实习情况，及时解决学生在实习过程中遇到的问题。

### 5.1.3 开展实践教学活动

除了课堂教学和实习外，学校还可以组织学生开展各种实践教学活动，如烹饪比赛、美食节、社区服务等。通过这些活动，学生可以锻炼自己的技能和创新能力，同时也能提高自己的社会责任感和团队合作精神。

## 5.2 强化创新能力培养

### 5.2.1 更新教学内容

在烹饪专业教学中，要及时更新教学内容，引入新的烹饪理念、技术和菜品。教师可以关注餐饮行业的最新动态和发展趋势，将一些具有创新性的菜品和烹饪方法引入到课堂教学中，激发学生的创新思维。

### 5.2.2 开展创新教学活动

学校可以开设创新烹饪课程，引导学生进行菜品创新设计。在课程中，教师可以教授学生创新的方法和技巧，鼓励学生发挥自己的想象力和创造力，开发出具有特色的菜品。同时，学校还可以组织学生参加各种烹饪创新比赛，为学生提供展示自己创新成果的平台。

### 5.2.3 营造创新氛围

学校要营造良好的创新氛围，鼓励学生勇于尝试和创新。可以设立创新奖励机制，对在菜品创新、教学方法创新等方面取得突出成绩的学生和教师给予表彰和奖励。同时，学校还可以举办创新讲座、研讨会等活动，邀请行业专家和学者分享创新经验和成果，激发学生的创新热情。

## 5.3 注重文化遗产与融合

### 5.3.1 加强烹饪文化课程建设

在烹饪专业课程体系中，增加烹饪文化课程的比重。开设中国烹饪文化、世界烹饪文化、饮食文化史等课程，让学生了解烹饪文化的历史渊源、发展脉络和地域特色。通过文化课程的学习，培养学生的文化内涵和审美能力。

### 5.3.2 将文化元素融入烹饪教学

在教学过程中，教师要注重将文化元素融入到菜

品制作中。例如，在讲解一道传统菜品时，可以介绍这道菜品的历史典故、文化寓意和地域特色，让学生了解菜品背后的文化内涵。同时，鼓励学生将文化元素与现代烹饪理念相结合，开发出具有文化特色的创新菜品。

### 5.3.3 开展文化交流活动

学校可以组织学生开展文化交流活动，如与国外烹饪学校进行交流合作、参加国际烹饪文化节等。通过这些活动，学生可以了解不同国家和地区的烹饪文化，拓宽自己的国际视野，提高跨文化交流能力。

## 5.4 提升职业素养教育

### 5.4.1 开设职业素养课程

在烹饪专业课程体系中，开设职业素养相关课程，如职业道德、职业礼仪、职业规划等。通过这些课程的学习，培养学生的职业道德、服务意识和团队合作精神，提高学生的职业素养。

### 5.4.2 加强实践教学中的职业素养培养

在实践教学环节中，教师要注重培养学生的职业素养。例如，在实习过程中，要求学生遵守企业的规章制度，尊重师傅和同事，培养良好的职业态度和职业行为。同时，教师还可以通过案例分析、角色扮演等方式，引导学生树立正确的职业价值观。

### 5.4.3 建立职业素养评价体系

建立科学合理的职业素养评价体系，对学生的职业素养进行全面评价。评价内容可以包括职业道德、职业态度、职业行为、团队合作等方面。通过评价，及时发现学生在职业素养方面存在的问题，并给予针对性的指导和帮助。

## 6 基于非遗传承与文化自信的我国烹饪专业学生技能与素养提升策略

### 6.1 技能提升策略

#### 加强非遗技艺传承教育

烹饪院校应将非遗技艺纳入课程体系，邀请非遗传承人走进课堂，亲自传授传统烹饪技艺。

建立非遗技艺传承工作室，为学生提供实践操作的平台，让学生在实践中深入学习和掌握非遗技艺。

开展非遗技艺传承活动，如烹饪技艺比赛、非遗

美食文化节等，激发学生学习非遗技艺的兴趣和积极性。

#### 培养创新能力

在教学中引入创新理念和方法，鼓励学生打破传统思维定式，尝试新的烹饪方法和食材搭配。

开展创新菜品研发课程，让学生分组进行菜品研发，培养学生的团队协作能力和创新能力。

组织学生参加国内外烹饪创新大赛，拓宽学生的视野，学习借鉴先进的烹饪理念和技术。

#### 提高实践操作能力

加强实践教学基地建设，增加实践教学设备的投入，为学生提供充足的实践操作机会。

推行“工学结合”的人才培养模式，与餐饮企业建立长期合作关系，安排学生到企业进行实习，让学生在真实的工作环境中提高实践操作能力。

建立实践教学评价体系，对学生的实践操作能力进行全面、客观的评价，及时反馈评价结果，帮助学生改进和提高。

## 6.2 素养提升策略

#### 提升文化素养

开设中华饮食文化课程，系统讲解中华饮食文化的历史、发展、特点和内涵，让学生深入了解中华饮食文化的博大精深。

组织学生参观饮食文化博物馆、传统餐馆等，让学生亲身感受中华饮食文化的魅力。

开展饮食文化研究活动，鼓励学生撰写饮食文化论文，培养学生的研究能力和文化素养。

#### 加强职业素养培养

在教学中注重培养学生的服务意识、沟通能力和

团队协作能力，通过案例分析、角色扮演等方式，让学生了解餐饮行业的工作要求和职业素养标准。

开展职业素养培训课程，邀请餐饮行业专家进行讲座和培训，传授学生职业礼仪、职业道德等方面的知识和技能。

建立职业素养考核机制，将职业素养纳入学生考核体系，激励学生注重自身职业素养的提升。

#### 增强文化自信

加强中华饮食文化的宣传和推广，让学生了解中华饮食文化在世界饮食文化中的重要地位和影响力。

开展文化自信教育活动，如主题班会、演讲比赛等，引导学生树立正确的文化价值观，增强对中华饮食文化的认同感和自豪感。

鼓励学生将中华饮食文化与现代烹饪理念相结合，创造出具有中国特色的烹饪作品，向世界展示中华饮食文化的魅力。

## 结语

通过对国际烹饪人才培养模式的深入剖析和与我国烹饪专业教育的对比分析，我们发现我国烹饪专业在技能与素养培养方面与国际先进水平仍存在一定的差距。为了提升我国烹饪专业学生的技能与素养，我们需要借鉴国际先进经验，加强实践教学，强化创新能力培养，注重文化传承与融合，提升职业素养教育，加强师资队伍建设。在未来的发展中，我国烹饪专业教育应紧跟时代步伐，不断改革创新，培养出更多具有精湛技能、良好素养和国际视野的烹饪人才，为我国烹饪行业的发展和国际交流做出更大的贡献。同时，政府、学校、企业和社会各界应共同努力，为烹饪专业教育的发展创造良好的环境和条件。

## 参考文献

- [1] 张旭. 湖北开放职业学院学报, 现代学徒制促进专业核心素养养成的现实意义——以烹饪专业为例[J]. 2023(22)
- [2] 吴昊. 中国教育技术装备, 烹饪专业现代学徒制人才培养模式研究[J]. 2021(21)
- [3] 朱月华. 食品界, 中职烹饪专业学生职业素养提升路径研究[J]. 2022(11)
- [4] 徐谦. 食品界. 中职学校烹饪专业现代学徒制教育模式下创新创业教育探析[J], 2022(08)
- [5] 高丹丹. 双高背景下烹饪专业教学中培育学生工匠精神的策略[J]. 中国食品工业, 2025, (10): 174-176.