

Research on inheritance and innovation of traditional skills in vocational cooking education

Kezhi Yao

Shenzhen Pingshan District New Oriental Cooking Vocational Training School, Shenzhen, Guangdong, 518100, China

Abstract

Culinary vocational education bears the mission of preserving Chinese culinary culture, playing an irreplaceable role in inheriting traditional culinary techniques. With the continuous evolution of modern cooking concepts and technologies, traditional skills are increasingly marginalized in teaching, making systematic reforms imperative to achieve dual goals of skill preservation and modernization. By analyzing the status, current teaching practices, and existing issues of traditional culinary techniques in vocational education, this study explores pathways to integrate inheritance with innovation. The aim is to establish a teaching system that meets modern talent development needs, revitalize traditional culinary techniques in the new era, support sustainable growth of the catering industry, and promote comprehensive quality improvement in vocational education.

Keywords

traditional cooking skills; vocational education; teaching reform; skill inheritance; integrated innovation

烹饪职业教育中的传统技艺传承与创新研究

要克志

深圳市坪山区新东方烹饪职业培训学校, 中国·广东·深圳 518100

摘要

烹饪职业教育承载着中华饮食文化的延续使命, 在传统技艺的传承过程中发挥着不可替代的作用。当前, 随着现代烹饪理念和技术的不断演进, 传统技艺在教学中的边缘化趋势愈加明显, 亟需通过系统化改革实现技艺保护与现代化发展的双重目标。通过分析传统烹饪技艺在职业教育中的地位、教学现状与存在问题, 探索传承与创新融合的路径, 以期构建适应现代人才培养需求的教学体系, 推动传统技艺在新时代焕发出新的生命力, 服务餐饮行业的可持续发展, 促进职业教育质量全面提升。

关键词

传统烹饪技艺; 职业教育; 教学改革; 技艺传承; 融合创新

1 引言

传统烹饪技艺作为中华文化的重要组成部分, 在技艺表现形式、食材处理方式和审美取向等方面凝聚了深厚的历史积淀和文化意涵。然而, 在职业教育快速发展的今天, 传统技艺面临着教学资源分布不均、课程安排不合理以及学习兴趣薄弱等问题, 传承路径亟需优化。与此同时, 现代餐饮行业对复合型技能人才的需求日益增长, 要求职业教育不仅要保存传统, 还需推动创新。传统烹饪技艺的保护与发展不能仅依赖经验式的师徒口授, 而需在教育体系中建立系统化、规范化、多元化的传承机制。本文立足烹饪职业教育视角, 从传统技艺传承的必要性与现实困境出发, 探索教学内容、教学方法与评价体系的融合创新路径, 力求为传统烹饪

文化在现代教育中的可持续发展提供理论支持与实践参考。

2 传统烹饪技艺在职业教育中的地位与价值

2.1 传统技艺的文化内涵与历史积淀

中国传统烹饪技艺承载着丰富的历史记忆和民族精神, 在长期的演化过程中形成了系统的饮食文化体系, 其表现不仅体现在刀工火候、调味方法和食材运用上, 还体现在礼仪规制、地域习俗与审美追求中。这些技艺通过代际传承, 积累了深厚的文化象征价值, 是民族身份的重要载体。职业教育中引入传统技艺的学习, 有助于学生理解中华饮食的演进脉络, 提升其文化认同感和历史责任感。在全球文化交流加速的背景下, 传统技艺不仅是餐饮操作的内容资源, 更是推动中国烹饪文化走向世界的桥梁, 具有不可替代的教育意义与文化价值。

2.2 传统技艺对学生职业素养的塑造作用

烹饪职业教育不仅培养学生掌握操作技能, 更注重其

【作者简介】要克志(1974-), 男, 中国山西晋中人, 三级实习指导教师, 从事烹饪教学研究。

职业素养的全面形成。传统烹饪技艺在教学过程中的融入,使学生在训练中强化动手能力与专注意识,培养对技艺严谨性和工匠精神的深刻理解。通过日常技艺训练,学生能够在实践中领悟秩序、耐心、精细、敬畏食材等专业精神,这种素养对于未来从事餐饮岗位具有直接影响。同时,传统技艺本身蕴含的文化礼仪与服务规范,能够促使学生在技能学习之外,形成良好的职业行为习惯和待人接物的礼仪标准,为其职业发展奠定坚实的人文基础与职业态度。

3 传统技艺在职业教育中的传承机制构建

3.1 校企协同推动传统技艺资源的系统整合

在职业教育体系中实现传统技艺的有效传承,需要建立以校企共建为核心的资源整合机制。学校具备课程开发与师资力量,企业拥有丰富的技艺场景与真实运营需求,两者的协同能够打破传统教育中技艺脱离实践的局限,形成闭环式培养结构。通过共建技艺实训基地、共同研发课程标准、联合培养教师队伍等方式,推动技艺资源从散点传授向系统输出转变。企业中具备传统手工艺背景的技师可以作为兼职教师进入课堂,提升教学的实效性针对性。同时,通过校企联合组织技艺比赛、文化展演和岗位实践,激发学生对传统技艺的学习热情,使传承路径更加稳定持久,适应多样化的餐饮行业发展趋势。

3.2 实训教学与现场教学融合的实践路径

传统技艺的学习过程高度依赖感官体验和反复操练,理论传授远不足以支撑技艺本体的掌握。因此,将实训教学与餐饮现场教学相结合,是提升传统技艺教学成效的重要路径。学校可在常规实训室基础上,增加模拟厨房、传统食材加工场所与典型技艺传承区的设置,让学生在仿真环境中接触真实流程。通过与酒店、中餐企业合作,将学生安排到具备传统制作环节的厨房现场实训,使其在真实工艺环境中完成操作训练与问题解决。教师在现场担任督导角色,实时进行指导与纠错,提升学生对工艺细节的感知能力与应变能力,逐步建立对技艺流程的系统认知与技术还原能力,为毕业后顺利对接岗位需求打下坚实基础。

3.3 非物质文化遗产项目与烹饪教学的结合方式

国家级、省级非物质文化遗产中的传统烹饪项目,包含大量典型的技艺样本和文化表达方式,是职业教育深化传统技艺教学的优质资源。将非遗项目融入课程体系,可以提升教学内容的权威性与独特性,引导学生通过参与传承性学习活动,理解技艺背后的文化逻辑与地域特征。学校可与非遗代表性传承人建立合作机制,邀请其开展现场演示、专题讲座和技艺传授,引导学生在“看得见、学得会、传得下”的氛围中积累实践经验。同时,围绕非遗项目开展校内技能竞赛和成果展示,不仅强化学生技艺操作能力,也营造良好的传统文化学习氛围,有利于提升学生对传统烹饪文化的认同感,推动非遗项目在年轻一代中实现持续传承与创新

发展。

4 传承与创新融合背景下的教育模式优化路径

4.1 多元课程体系构建与技能递进训练机制

传统技艺教学必须依托科学合理的课程体系加以承载,在结构设计上需要覆盖不同深度和广度的内容单元,构建起层层递进的训练模式。基础课程以工艺规范、原料处理、基本技法为主,使学生打牢操作基础;中级课程拓展至地方风味、特色菜肴制作和传统节令食品训练,引导学生逐步理解风味构成逻辑和技艺特色;高级课程则涵盖创新改良、技艺重构与文化融合,推动学生形成自主创意与表达能力。通过设置衔接清晰的课程模块和配套实训环节,使学生在不同时期都能匹配到符合能力发展的学习内容。训练机制方面可通过周期性成果评估、阶段技艺展示和岗位模拟实操等方式,不断检验学生对技艺掌握的深度与熟练度,激发其在学习过程中的主动性与持续性。课程实施过程中应强调知识与技艺的互补关系,在实践中深化认知,在理论中提升理解,最终实现从技艺传承到人才成长的教育闭环。

4.2 学生个性发展与传统技艺兴趣引导协同设计

职业教育的有效实施离不开对学生个性特征的精准识别与持续引导,传统烹饪技艺教学中更需依据学生的兴趣取向和学习潜能进行多样化路径设置。在教学准备阶段应通过调研、访谈、课堂观察等方式了解学生对不同技艺类别的兴趣偏好,将其纳入教学内容规划。课程安排可根据学生发展倾向分设风味研究、工艺深化、食材雕刻、传统点心等专题模块,为其提供个性化选择机会。教学中教师应鼓励学生围绕兴趣方向构建学习目标,通过项目制研修、小组式协作、技艺挑战任务等方式增强学生在具体技艺领域的探索深度与自我表达。同时,应设计配套的成果呈现与评价机制,引导学生在展示中获得成就感与反馈感,进一步强化其持续投入的动力。在教师指导下,学生不仅能在兴趣驱动中提升技能掌握程度,也能逐步构建起符合个体特色的专业方向,使传统技艺学习与个性成长形成协同推进的良性机制。

4.3 传统技艺与现代营养、审美需求的融合教学路径

当代饮食观念发生深刻转变,传统技艺若要在教学中焕发活力,需与现代营养理念与视觉美学形成融合路径。营养层面,应将基础食材成分、烹饪过程中的营养流失控制与合理搭配原则纳入技艺教学体系,使学生在掌握传统操作时兼顾健康价值。审美层面需关注菜品色彩搭配、器皿选择、造型创新等表现形式,引导学生在摆盘训练与整体构图中提升视觉表达能力。课程内容应围绕传统菜肴的营养再设计与审美再创作开展,教师可设置系列训练任务,如同一道经典菜的减盐低油化处理、多种食材色彩的排列组合或传统糕点的形制改良。通过实践操作激发学生对传统工艺与现代价值的双重理解,使其能够在制作中找到平衡点,实现技术传承与时代诉求的同步回应。这种融合教学不仅能够增强学生对

技艺应用的现实适应力，也有助于提升传统技艺的当代传播力与文化感召力。

5 烹饪职业教育中的传统技艺传承教学创新策略

5.1 强化实训教学环节提升操作技艺传授成效

传统烹饪技艺的学习依赖于手脑并用的长期实践，强化实训教学是提升学生技艺水平的关键途径。实训教学不仅要体现在课堂教学时间的增加，还应在教学内容、教学方式和操作场景上进行深度优化。教学过程中应构建贴近行业一线的训练流程，涵盖食材初加工、火候控制、调味精准度和装盘规范等多个环节，确保学生能够在标准化指导下完成反复训练。在操作指导中应强调技艺细节的还原，如炒制过程中对火力变化的掌控、蒸煮时间对质地口感的影响、刀工变化对菜品视觉效果与入味程度的影响等具体要素。教师需在实训中通过示范教学、逐步引导和过程点评的方式提升学生对技艺本质的感知能力和还原能力。训练场地应配备传统器具与现代辅助设备相结合的设施，既不脱离传统操作习惯，又能满足教学安全与效率的需求。通过设定分阶段考核与实训成果展示的教学机制，督促学生对各个技艺模块形成稳定认知与熟练掌握。

5.2 构建模块化课程体系实现技艺教学层次递进

传统烹饪技艺的内容庞杂而精细，需要在教学设计上进行系统化分解，模块化课程体系能够实现教学内容的逻辑划分与逐步递进，帮助学生从感性认知走向技能精通。课程设计应从基础操作模块入手，将刀工训练、原材料识别、调味基础作为入门训练重点，使学生建立技艺的感知基础。在中级阶段引导学生进入菜系风格、风味构建、区域食材应用等层面，训练不同传统菜肴的制作流程与配伍技巧。高阶模块可围绕代表性技艺展开，如“糖醋鲤鱼”“宫保鸡丁”“佛跳墙”等典型传统菜品的还原训练，使学生在复杂工序中掌握技艺协调性与流程把控能力。课程结构不应拘泥于单一菜式训练，而应整合出多个技艺交叉点进行复合训练，例如通过“八宝鸭”实现包裹、蒸制与火候协调的综合训练。每个模块均应设置成果考核与创意延展内容，引导学生将传统工艺转化为适应现代审美与消费需求的实践能力。教学节奏上应体现螺旋式上升逻辑，既保留反复训练的稳定性，又融入探究学习的挑战性，使学生在结构清晰的训练路径中不断提升。

5.3 引入名师工作坊机制推动传承方式多元化

名师工作坊作为传统技艺教学的重要补充形式，为职业院校引入高水平技艺资源提供了现实路径。通过邀请具有深厚传统技艺背景的非遗传承人、行业大师及地方名厨进入校园设立工作坊，能够将课堂教学无法覆盖的经验型知识通过实地指导予以传授。工作坊采用沉浸式学习模式，让学生在真实技艺场景中参与实践，从而强化对手工操作细节、原料处理逻辑与风味层次构建的感知与再现能力。名师在教学中不仅传授技艺本身，更注重对工匠精神、职业操守与审美理念的启发性讲解，帮助学生形成技艺背后的文化认知与价值判断。以“松鼠鳜鱼”“叫花鸡”“一品豆腐”这类高复杂度、代表性强的传统菜品为依托，设计阶段性主题课程，使学生在名师引导下从食材处理、配料选型到造型装饰的全过程中反复操练。名师工作坊不局限于讲授，更强调互动与共创，教师与学生共同完成技艺复原与现代创新结合的实训任务，从而使传统工艺在现代教学体系中焕发新活力。通过工作坊的引入，打破传统教学中经验缺失与资源受限的问题，丰富传承路径，提升学习体验，为职业教育在传承传统技艺中建立可持续、可复制的教学机制提供现实支撑。

6 结语

传统烹饪技艺是中华文化的重要组成部分，其传承与发展关系到职业教育的时代担当与文化自信。在职业教育体系中融入多样化教学机制、科学化课程设计与实践性训练安排，有助于推动传统技艺的系统保护与创新转化。通过校企合作、名师引领、课程优化等路径，不仅提升了学生的专业能力，也拓展了传统技艺的应用边界。今后的烹饪教育应持续探索融合机制，使传统文化在技能培养中内化于心、外化于行，推动技艺薪火相传、生生不息。

参考文献

- [1] 阮莹映,孙越,米博翰,罗兴总.基于1+X证书的烹饪工艺与营养专业课程体系优化策略[J].现代食品,2025,(12):76-78.
- [2] 曹健.烹饪职业教育中五年一贯制高职与三年制高职的对比研究[J].现代食品,2025,(12):14-16.
- [3] 杨雅婷.中职烹饪专业“工匠精神”培养路径优化与多维评价体系研究[J].中外食品工业,2025,(10):114-116.
- [4] 许磊,沈小雨.课程思政视域下江苏省高等职业教育高水平专业群建设路径探析——以江苏旅游职业学院“烹饪工艺与营养”专业群为例[J].中国食品工业,2025,(09):170-176.