

# 新时代烹饪拔尖创新人才的 内涵、培养理念与路径

朱文政, 周晓燕\*

(扬州大学 旅游烹饪学院, 江苏 扬州 225127)

**摘要:** 全球化的时代背景下, 烹饪拔尖创新人才的培养需要遵循可持续发展与营养健康、坚守中餐本色与国际化发展、秉持传承与创新等理念。重构培养目标, 调整专业课程板块, 优化师资结构和教学模式, 建立基于拔尖创新人才培养的创新实践育人体系, 构建多维度的烹饪拔尖创新人才评价机制, 全面提升学生的创新和实践能力, 从而满足新时代中餐繁荣发展对人才的需求。

**关键词:** 烹饪教育; 拔尖创新人才; 人才培养; 路径

中图分类号: TS 972-31

文献标志码: A

文章编号: 2095-8730(2019)04-0033-04

中国烹饪高等教育的创办源于 20 世纪 80 年代, 1983 年 9 月, 江苏商业专科学校(扬州大学烹饪与营养教育专业的前身)在全国率先开办中国烹饪系。迄今为止, 中国烹饪高等教育已走过 36 年发展历程, 为提高中国餐饮从业人员的综合素质与水平, 传承中华餐饮文化, 提高我国餐饮业科技水平和餐饮从业人员的政治地位、经济地位及社会地位起到了有力的支撑作用。<sup>[1]</sup>随着经济的快速发展, 经济全球化新时代的到来, 以及健康中国战略和海外中餐海外繁荣计划的实施, 烹饪拔尖创新人才的培养面临着新的要求, 中餐烹饪迫切需要具备国际化视野的拔尖创新人才。培养拔尖创新人才, 必须深刻理解拔尖创新人才的内涵和特征, 明确拔尖创新人才的素质结构, 探索拔尖创新人才的成长规律。<sup>[2]</sup>

## 1 新时代烹饪拔尖创新人才的内涵

### 1.1 拔尖创新人才的要义简述

拔尖创新人才是创新人才中的佼佼者, 是具有超凡的创新精神和杰出的创新能力、且一定能够引领和带动产生更多优秀创新成果的人才。<sup>[2]</sup>近年来, 国务院、教育部、财政部等部门相继印发

《统筹推进世界一流大学和一流学科建设总体方案》《关于高等学校加快“双一流”建设的指导意见》等文件, 都对拔尖创新人才培养提出了明确要求, 即坚持立德树人, 突出人才培养的核心地位, 着力培养具有历史使命感和社会责任心, 富有创新精神和实践能力的创新型、高层次应用型和复合型的拔尖创新人才。以培养发现真理的拔尖创新人才为使命者谓之“研究型大学”, 以出类拔萃的创新能力和特质者谓之“拔尖创新人才”。<sup>[3]</sup>高等学校需要培养的拔尖创新人才, 应当是具有高尚的思想品德、厚实的专业基础、突出的创新能力、超强的实践能力、明确的奋斗目标、宽广的国际视野和良好的综合素质的厚博精深型人才。<sup>[4]</sup>培养拔尖创新人才需要通过专业建设、平台建设、团队建设、体系建设与一流学科建设产生结构性关联。<sup>[5]</sup>

### 1.2 烹饪拔尖创新人才的内涵解析

新时代烹饪拔尖创新人才培养, 必须始终遵循经济社会可持续发展和国民营养健康的发展战略, 以社会发展切实需求为导向, 充分依托办学主体的多学科优势和资源, 注重人才培养与学科发展之间交叉融合, 将健康中国、食品安全、文化传

收稿日期: 2019-09-19 \* 通信作者

基金项目: 江苏省高校哲学社会科学研究项目(2014SJB759)

作者简介: 朱文政(1986-), 男, 江苏宿迁人, 扬州大学旅游烹饪学院讲师, 从事烹饪与营养教育研究;

周晓燕(1964-), 男, 江苏金湖人, 扬州大学旅游烹饪学院教授, 从事烹饪高等教育研究。

承、实践创新等要义始终贯彻于烹饪拔尖创新人才培养的全过程。完善、提升培养理念、培养目标、课程建设、师资队伍、教学模式、平台建设和评价机制,培养出具有高尚的专业素养、扎实的专业基础、突出的创新能力、超强的实践能力和宽广的国际视野的人才。特别应当注重培养学生的技艺传承和研究创新能力,培养出兼具工匠型和研究型的复合型人才是烹饪拔尖创新人才的培养内涵。

## 2 新时代烹饪拔尖创新人才的培养理念

### 2.1 遵循可持续发展与营养健康理念

2019年,世界医学期刊《柳叶刀》报告指出:人类健康正受到严重的威胁,不健康和不可持续生产的食物对人类和地球构成全球风险,有超过8.2亿人的食物不足,还有更多人消耗不健康的饮食,导致过早死亡和发病。<sup>[6]</sup>国民营养计划(2017—2030年)中明确要求加强对传统烹饪方式的营养化改造,研发健康烹饪模式,提高国民营养健康水平,促进食物资源的可持续发展。烹饪高等教育学府,在烹饪拔尖创新人才培养进程中,需要直面社会关切的问题,更要敢于担当时代重任。解决人类共同面临的全球性问题必须以国际化视野引领拔尖创新人才的培养。<sup>[7]</sup>全力培养具有可持续发展和营养健康理念的新时代烹饪拔尖创新人才,为可持续发展、营养健康、绿色低碳食物消费模式提供中国方案。

### 2.2 坚守中餐本色和国际化发展理念

中餐烹饪应当植根于中华大地,越是本土的、民族的越发彰显中餐国际化的灵魂和本色。《中国餐饮产业发展报告(2019)》数据显示,改革开放40年以来,中国餐饮业从50亿元规模的传统服务业跨越式发展成为超过4万亿元规模的产业,走出了一条中国特色的餐饮业发展之路。相关数据显示,目前海外中餐厅已达70余万家,市场规模已超过2500亿美元,中餐已经具备足够的国际市场竞争能力。<sup>[8]</sup>随着海外中餐繁荣计划的持续推进,国际性烹饪竞赛、烹饪技艺交流等日益频繁,强化烹饪拔尖创新人才培养及弘扬中华传统烹饪技艺与文化具有非常重要的现实意义。

烹饪高等教育人才培养应当坚守中餐的民族特色,提升中餐烹饪的国际化传播和交流能力,为传承和弘扬中华传统烹饪技艺和饮食文化,提高中餐烹饪国际化发展水平,为海外中餐繁荣提供

智力支持。

### 2.3 秉持烹饪技艺传承与创新理念

中国烹饪是中华优秀传统文化的重要载体之一。中餐传承了中国劳动人民几千年来的农业生产、生活习俗、烹饪技艺和饮食文化,是中华民族5000年悠久历史文化的凝练和典型代表。<sup>[8]</sup>国家《关于实施中华优秀传统文化发展工程的意见》中明确提出,将中华烹饪等优秀传统文化传承发展贯穿国民教育始终。大学是文化传承和创新的关键所在,高校要把文化传承创新与创新人才培养结合起来,必须要在知识和学问中创新大学的文化特征,为创新型人才的培养提供文化保障和思想指导。<sup>[9]</sup>烹饪高等教育要进一步强化烹饪非物质文化遗产的挖掘、传承和保护工作,注重文化传承与创新;弘扬工匠精神,推动烹饪研究型拔尖创新人才培养力度,注入“工匠型+研究型”的烹饪科技创新动力。

## 3 新时代烹饪拔尖创新人才培养的实现路径

本文结合中国烹饪高等教育发展的实际,从六个方面重点论述新时代烹饪拔尖创新人才培养的实现路径(见图1)。



图1 新时代烹饪拔尖创新人才培养路径

### 3.1 确立文化传承与技艺创新相融合的培养目标

明确烹饪高等教育的培养目标是制定烹饪高等教育改革举措和人才培养方案的重要前提。国际化高端技能型烹饪人才<sup>[10]</sup>、多学科交叉融合的烹饪高等教育人才<sup>[11]</sup>是当前烹饪高等教育人才培养的主要方向。进入新时代,以健康中国战略、“一带一路”东盟国家烹饪艺术培训基地建设、海外中餐繁荣计划等重要战略发展为契机,面向新时代经济社会发展对烹饪人才的需求,坚持以可持续

发展与营养健康、国际化融合发展和技艺、文化传承与创新的发展理念,引领中华传统烹饪技艺向标准化、智能化的科技创新转变,构建以文化传承和现代科技创新、工匠型和研究型为协同并进的新时代烹饪拔尖创新人才的培养目标。以中餐为媒介,传播中华传统文化,提升中华文化软实力。

### 3.2 构建传统技艺与现代创新相融合的课程体系

课程体系是实施教育理念和实现人才培养目标的主要途径。构建烹饪拔尖创新人才培养的课程体系,需要紧密把握新时代发展要求,既注重传统烹饪技艺,又融入现代创新元素;既立足中餐本色传承与发展,又融合西式烹饪技艺与文化,拓宽学生的国际化视野,构建烹饪技艺传承课程板块、文化传承教育课程板块、创新素质与创新能力训练课程板块以及西式烹饪课程资源板块等教学资源。注重新时代烹饪拔尖创新人才的素质和能力培养,构建文化传承与烹饪技艺融通、营养健康与现代科技并重、中餐文化与西餐文化交融、职业素养与社会需求结合的课程体系。

### 3.3 建设理论研究与实践技艺相融合的师资队伍

师资队伍是培养烹饪拔尖创新人才的主体和保障。烹饪专业教师队伍建设的核心目标是“双师型”教师队伍建设。<sup>[12]</sup>“双师型”师资要求理论研究和实践技艺并重,既是行业的烹饪大师又是学者型的专家教授。学校可以通过聘任餐饮烹饪行业领军大师担任兼职教授或实践导师的形式,创新校企融合的协同育人的“双导师”模式。注重科研与教学合一,因材施教,通过“双师型”师资建设,为实现产、学、研一体化的烹饪拔尖创新人才培养提供保障。

### 3.4 创新研究性理论教学和研究性实践教学相融合的教学模式

坚持以问题为导向的研究性教学,实施“理实一体化”研究性教学模式。逐渐引入启发式、探究式、互动式教学方法,弱化传统的灌输式专业培养模式,通过多维的育人环境,激发学生学习的自主性、实践性和创新性<sup>[13]</sup>。学校开展主题多样的研究性实践教学,例如自主创新设计、烹饪技法探索、主题筵席设计、二十四节气菜品设计、菜品艺术呈现等多种形式,激发学生学习的积极主动性。教师通过启发、引导学生内在的学习动力,增强主体意识,使学生变被动学习为主动参与。此外,还可以打造“互联网+教育”线上教学模式,

充分利用信息化教学方式,加大网络课程建设,建立中国大学视频公开课、烹饪数字化资源以及中餐繁荣网上课堂等多种形式渠道的在线课堂,推进MOOC、SPOC在线课程的建设,实现自主学习、在线测试、答疑解惑、考核评价等全流程的信息化教学过程。

### 3.5 创建学历教育和实践平台相融合的育人平台

伴随着中国烹饪高等教育快速的改革和发展步伐,中国烹饪专业先后经历了专科(1983年)到本科(1994年)、再到硕士研究生教育(2001年)的发展过程。<sup>[11]</sup>2019年,扬州大学食品科学与工程获批国家一级学科博士点并设置烹饪科学技术与营养研究方向,正式对外招生,开启了真正意义上的烹饪博士研究生教育。

烹饪拔尖创新人才的培养,除了具备不同层次的学历平台,还需要构筑烹饪实践技艺的提升平台。可以充分依托目前经济全球化合作发展的态势,借助中国-东盟烹饪艺术培训基地、海外中餐繁荣计划等优势平台,推进烹饪拔尖创新人才的国际联合培养,搭建与全球知名的食品、餐饮品牌企业联合共建国际烹饪研究院等实践创新平台,创建本、硕、博士一体的学历提升平台和国际化的实践创新“双平台”的育人模式,为烹饪拔尖创新人才的培养提供有力支撑。

### 3.6 建立国际水准与行业标准相融合的评价体系

新时代烹饪拔尖创新人才培养,需要紧跟国际餐饮和烹饪发展方向,参照国际烹饪重大赛事的考核评价标准,建立“综合素质测评”“双考核”“学业考试”一体化的烹饪拔尖创新人才培养质量评价体系。学校鼓励学生参加不同层次的烹饪技能竞赛、社会实践和创新创业项目等“第二课堂”项目,积极探索实行校际学分互认机制,推行协同创新育人的综合素质测评办法。同时,将国家职业技能等级评价标准与烹饪基础技能达标考核相结合,实行“双考核”评价机制。以生为本,强化分类考核,针对不同招收形式的生源情况,采取分类考核形式。将传统学业考试改变为毕业综合实践成果设计,激发烹饪人才的创新动力和实践创新能力。学校可以通过建立烹饪拔尖创新人才服务档案,形成拔尖创新人才成长数据库,不断优化人才培养措施,通过持续不懈的努力,促进拔尖创新人才脱颖而出<sup>[14]</sup>。将“综合素质测评”“双考核”与“综合实践成果设计”评价举措有机

融合、互为一体 构建烹饪拔尖创新人才培养质量综合评价体系,为新时代烹饪拔尖创新人才的培养提供质量保障。

烹饪高等院校作为中国餐饮业人才培养的主阵地,肩负着新时代烹饪拔尖创新人才培养的重要责任和时代使命。在经济全球化发展的新时代,烹饪拔尖创新人才在推动国民营养健康水平,促进可持续健康发展,推进中餐国际化进程等方面,发挥着极其重要的作用。烹饪高等院校如何结合自身优势和特色,培养新时代需要的拔尖创新人才,是当前的重要课题。本文探讨了新时代烹饪拔尖创新人才的内涵、培养理念和人才培养路径等问题,以期对国内烹饪拔尖创新人才的培养提供参考和借鉴。

#### 参考文献:

- [1] 路新国. 中国烹饪高等教育30年回顾与思考——基于扬州大学烹饪与营养教育专业创办30年[J]. 美食研究, 2014, 31(1): 2-7.
- [2] 陈权, 温亚, 施国洪. 拔尖创新人才内涵、特征及其测度: 一个理论模型[J]. 科学管理研究, 2015, 33(4): 106-109.
- [3] 郑军, 杨玉洁. 日本研究型大学拔尖创新人才培养的经验及启示[J]. 集美大学学报, 2018, 19(6): 40-48.
- [4] 杨钰婷, 甄浩. 高校拔尖创新人才培养路径探析——基于大成智慧教育思想[J]. 大学教育, 2019(8): 150-153.
- [5] 马廷奇. 一流学科建设与拔尖创新人才培养[J]. 国家教育行政学院学报, 2019(3): 3-10.
- [6] WALTER W, JOHAN R, BRENT L, et al. Food in the Anthropocene: the EAT—Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems [J]. The Lancet, 2019, 393(10170): 447-492.
- [7] 周绪红, 李百战. 国际化引领新时代高校拔尖创新人才培养[J]. 中国高等教育, 2018(2): 28-30.
- [8] 邢颖, 黎素梅. 全球中餐发展形势报告(2019) [M]. 北京: 社会科学文献出版社, 2019: 1-2.
- [9] 袁川. 大学文化传承创新与创新型人才培养[J]. 国家教育行政学院学报, 2012(12): 63-67.
- [10] 李想, 刘思奇, 周世中. 国际化高端技能型烹饪人才培养改革与实践[J]. 成都航空职业技术学院学报, 2017, 33(3): 39-42.
- [11] 蔡丽娅. 以就业为导向的烹饪高等教育人才培养[J]. 扬州大学烹饪学报, 2011(4): 45-48.
- [12] 杨铭铎. 烹饪专业教师队伍建设研究——目标、路径与对策[J]. 四川旅游学院学报, 2019(1): 1-7.
- [13] 占艺. 科教协同驱动的拔尖人才培养体系建设研究[J]. 中国大学教育, 2017(10): 55-58.
- [14] 杜玉波. 探索拔尖创新人才培养新机制[J]. 中国高等教育, 2014(2): 4-6.

## The connotation, training idea and path of top-notch innovative talents in culinary specialty in the new era

ZHU Wenzheng, ZHOU Xiaoyan

(Yangzhou University Institute of Tourism and Culinary Science, Yangzhou, Jiangsu 225127, China)

**Abstract:** Aiming at the demand of top-notch innovative talents in the new era of economic globalization, after analysis of the connotation, it is proposed that top-notch innovative culinary talents of the new era must follow the cultivational concept of sustainable development and nutritional health, the nature of Chinese cuisine sticking and international development, and inheritance upholding and innovation. By reconstruction of the training objectives, curriculum will be adjusted and the faculty structure and teaching model optimized. Based on the innovative cultivation system, it is necessary to establish a multi-dimensional evaluation mechanism to promote students' innovative and practical abilities to meet the demand for talents in the new era of Chinese cuisine prosperity.

**Key words:** culinary education; top-notch innovative talent; talent cultivation; training path

(责任编辑:王芙蓉)