高 等 教 育

国 家 级 教 学 成 果 奖

# 教学成果报告

成 果 名 称 秉持文化传承与创新的烹饪本科人才“五融五双”培养体系的构建与实践

成果完成人姓名 周晓燕 张 清 孟祥忍 章海风 唐建华 朱文政 赵 廉

成果完成单位名称 扬 州 大 学

推 荐 序 号 32046

推荐单位名称 江苏省教育厅

2018 年 4 月 18 日

# 秉持文化传承与创新的烹饪本科人才“五融五双”培养体系的构建与实践

## 一、成果实践改革背景

中华美食扬天下，淮扬烹饪誉全球。1995年3月，原国务院副总理李岚清视察我校烹饪专业成果展时提出：烹饪本科层次在国际上也不多，要着力培养具有技艺传承和文化传播的现代烹饪人才。2016年《中国国家形象全球调查报告》显示，中餐在中国文化代表元素中位居第一。现代社会对烹饪需求已从注重品味转向注重营养和保健、从注重地域特色转向多元交融、从解决生存需求转向品质提升，从着重自己消费转向中华文化传播，这些更高质量生活的需求对烹饪本科人才培养提出了新的更高要求。

作为全国首个开设烹饪与营养教育本科专业的高校、首台中餐自动烹饪机器人的合作研发单位、承担制定中式烹饪国家职业技能标准的开发单位，扬州大学依托国家首个“海外惠侨工程中餐繁荣基地”、全国烹饪师资培训重点建设基地、江苏省首批非物质文化遗产研究基地、江苏省特色专业等优质资源，突破传统烹饪教育理念、知识结构以及教学模式，致力于培养具有文化传承与创新能力的高水平烹饪本科人才，构建起中国烹饪文化传承与技能创新兼备的“五融五双”人才培养体系，即确立“文化传承与技艺创新相融合、双推进”的培养目标；构建“传统技艺与现代创新相融合、双强化”的课程体系；建设“理论研究与技艺创新相融合、双师型”的师资队伍；创新“研究性理论教学和研究性实践教学相融合、双研性”的教学模式；形成“国际水准与行业标准相融合、双达标”的质量监控体系。

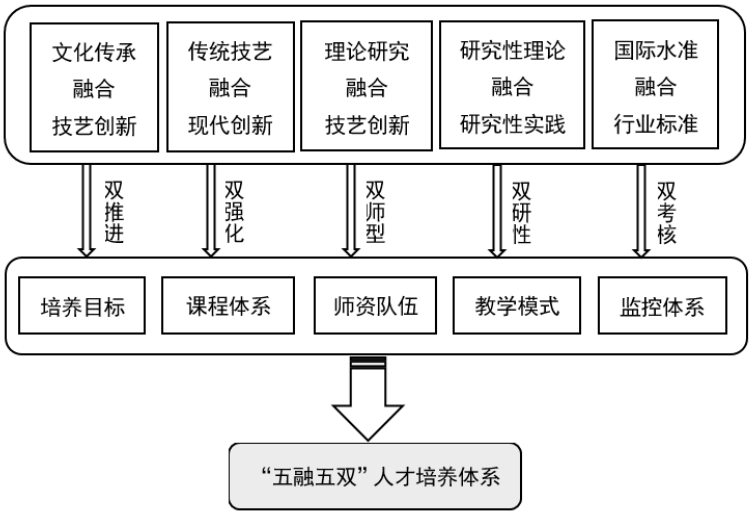
“五融五双”培养体系实施以来，取得了显著成效：在人才培养方面，连续13年毕业生一次就业率100%；超过40%的毕业生已成为全国有影响力的烹饪大师并在国际烹饪界享有盛誉；目前全国烹饪院校中烹饪专业超过60%的师资来自我校。在技能创新方面，获第八届世界中国烹饪大赛唯一总冠军；685人次学生参加奥运会、亚运会等国际赛事的餐饮服务，向世界展示传播中国烹饪技艺。在文化传承方面，

《中国菜系文化》《中国烹饪史》两门课程先后被评为国家精品视频公开课；主编《中国烹饪大辞典》《烹饪百科全书》等重要烹饪典籍及国家级规划教材、烹饪学术专著50多部，为烹饪高等教育和中国餐饮业发展作出了重大贡献。

为全面推进“五融五双”人才培养体系的教学改革，学校先后出台了《扬州大学烹饪与营养教育专业技能达标考核规定》《关于进一步提升“双师型”师资队伍建设的意见》《开展首批研究性教学试点专业的通知》《开展校企共建烹饪实践教学实验室的规划》《关于参加各级烹饪技能大赛学分替换方法的说明》等文件。

## 二、成果主要实践内容

经过20多年烹饪本科人才培养改革与建设，我校烹饪与营养教育专业围绕文化传承和创新人才培养目标，形成了“五融五双”人才培养体系。




“五融五双”人才培养体系示意图

### （一）确立“文化传承与技艺创新相融合、双推进”的培养目标

以海外中餐繁荣计划、“一带一路”东盟国家烹饪艺术培训基地建设为契机，依托20多年烹饪本科教育积淀的学科优势，适应新时代烹饪本科人才培养和中华美食走出去需要，注入烹饪文化、民俗文化、宴会文化等文化传承内涵，引领传统烹饪手工技艺向标准化、智能化烹饪技能创新转变，依托中华烹饪技艺传播中国文化，形成了传统烹饪文化传承与现代技能创新交相融合、协同并进的人才培养目标。

**（二）构建“传统技艺与现代创新相融合、双强化”的课程体系**

既注重中国传统烹饪技艺，又融入现代创新元素；既立足中华烹饪技艺传承与发展，又融合西方烹饪技艺与文化，培养学生的国际化视野，构建了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优质课程资源板块等教学资源，建设了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。

**（三）建设“理论研究与技艺创新相融合、双师型”的师资队伍**

坚持培养与引进相结合、理论与实践相结合，通过参与自动烹饪机器人、国家“863”计划等项目研发，聘任中国领军大师担任我校兼职教授和实践导师等多措并举，打造了理论与实践并重的“双师型”师资队伍。自主培养的“双师型”师资占90%；高级职称教师占72%，博士比例达68%；“中国烹饪大师”14人，占75%；国家级烹饪大赛评委11人，占59%。

**（四）创新“研究性理论教学和研究性实践教学相融合、双研性”的教学模式**

作为扬州大学首批研究性教学试点专业，本专业所有课程均已实施研究性教学。实施研究性理论教学，改变过去重灌输轻互动、重接受轻探究的教学模式。实施研究性实践教学，开设烹饪方法自主实验、主题宴会设计、季节养生餐设计、菜品艺术呈现设计等四大系列研究性实践，开展毕业综合实践设计研究性成果展示。实施全程全员性校外实习，建立五星级酒店实习实训基地35个，让学生融入行业一线实践锻炼。学生广泛参加技能大赛，参与2008年北京奥运、广东亚运会和上海世界博览会等国际重要体育赛事餐饮服务工作。

**（五）形成“国际水准与行业标准相融合、双考核”的评价体系**

在“学业考试”基础上，实行“国际实践技能达标测试+国家职业技能考核”，每学年所有学生都统一参加达标测试，测试水平与评优、实习挂钩；第二、第四学年参加中餐、西餐、茶艺等各工种国家职业技能考核，98%的本科生获得国际认可的高级职业资格证书，“双考核”评价体系保证了实践技能与行业标准的接轨。

## 三、成果主要创新点

### （一）明确了“传承创新、培养大师”的烹饪本科人才培养目标定位

作为全国率先开办烹饪本科人才培养的高校，充分依托综合性大学学科门类多、教育资源丰富、双师型师资队伍和实践教育平台等资源优势，制定了中式烹调国家职业技能鉴定标准和一批行业标准，解决了现代社会生存需求向文化需求转变的问题，发挥烹饪作为中国文化传播新载体的作用，明确以培养文化传承和技艺创新为核心的烹饪本科人才导向，成为高校烹饪本科人才培养制度改革的范例。

### （二）构建了“行业引领、服务需求”的烹饪本科人才培养课程体系

在“五融五双”人才培养体系中，新的课程体系强化了中华烹饪传统技艺的核心基础，搭建了文化传承、技艺创新和创新能力培养的课程结构，实现了中华传统手工烹饪技艺、烹饪历史文化传承和中西方烹饪饮食交融的有效衔接；突破了传统烹饪课程理论跨度不够、知识结构单一、中西融合不足的问题，很好地解决了烹饪本科人才培养课程和教学内容的定位问题，突出了传统烹饪技艺向现代智能的转变，促进了中西饮食文化交融，传播中国烹饪技艺文化。

### （三）创建了“复合考核、接轨国际”的烹饪本科人才培养质量监控体系

“五融五双”人才培养体系实行“双考核”+“综合素质测评”+“学业考试”的人才培养质量监控体系。将国家职业技能等级评价标准和烹饪本科人才考核标准相结合，保证了培养人才在知识结构、综合能力等方面与行业现实接轨。把学生参加技能竞赛、社会实践、创新项目等第二课堂学习与学分挂钩，进行综合素质测评，构成了一流烹饪本科人才培养质量综合监控体系。

## 四、成果实践成效与反响

### （一）人才培养质量成效显著，助力烹饪技艺传承创新

全国烹饪院校中烹饪专业的师资60%来自我校，15%的毕业生已担任五星级酒店总厨、总经理。在中俄大学生烹饪技能大赛、国际青

年大学生邀请赛中获得金奖。获全国餐旅类大学生创业计划大赛特等奖 6项，获奖总数位居全国院校前列。培养了一大批高端烹饪人才和行业精英，如中国首批十佳烹饪大师卢永良、中国烹饪协会副会长乔杰、中国饭店协会名厨委副主席余明社、吉林省烹饪协会会长唐文、北京　人民大会堂行政总厨谢伟、香格里拉酒店苏浙沪区域行政总厨侯新庆、日本青森中餐连锁企业总经理马雲志、世界青年名厨协会主席艾伦·奥瑞尔、美国中餐业协会主席朱天活……，他们在国际舞台为中餐业的发展做出了突出贡献，产生了强烈的社会反响。

**（二）成果得到国内同行广泛认可和运用**

培训国家级烹饪骨干师资累计1 560人次。在中国餐旅类人才培养国际论坛、全国烹饪高等人才培养研讨会上作经验介绍。美国、英国、爱尔兰、法国等多个国家的烹饪院校，多次来我校学习借鉴办学成果。

扬州大学烹饪与营养教育专业教材建设一直走在全国同行的前列，专业教师先后完成烹饪本科系列教材和工具书的编辑和出版工作。2000年以来，我校先后牵头组织编写3套烹饪本科规划教材，先后主编30余部，其中“十一五”国家规划教材9本、“十一五”部委级规划教材9本。主编《中国面点史》《中国菜肴史》《中国烹饪大辞典》《烹饪百科全书》等烹饪典籍、专著50多部，填补了我国烹饪文化研究的空白，享誉海内外。烹饪系列教材累计发行120万册，教材质量受到同行们的充分肯定，成为国内烹饪高等教育专业首选教材，全国22所烹饪本院校当中有18所高校使用我们的教材，为传承烹饪文化和培养特色烹饪人才奠定了坚实的基础。

**（三）国际影响显著提升，吸引海外合作培训**

培养了来自10多个国家的短期研修生5 000多人次、海外本科学历教育720人。2015年承办国家第29期华人华侨社团负责人培训项目；承办“一带一路”东盟使节淮扬美食培训项目；受邀在10多个国家开展美食文化交流与培训。2015年专业教师作为中国烹饪代表团副团长走进联合国教科文组织总部，开展“中国非遗美食体验活动”，让中华美食“走出去”。

### （四）成果得到社会高度评价，广受媒体关注

多年来，扬州大学烹饪专业办学成果受到了《光明日报》《人民日报》《中国教育报》《中国青年报》《新华日报》、中央电视台、中国教育电视台、《中国侨声》《扬州日报》等国家级、省级以及市级媒体的宣传和报道，引起了较好的社会反响。

1983年4月9日《光明日报》报道了江苏商专（扬州大学前身之一）招收烹饪大学生。这也是全国首次关于烹饪专业大学生的报道。2006年，中央电视台报道烹饪专业专任教师担任《满汉全席》电视大赛评委；2007年，中央电视台报道了我校教师参与研发全球首台自动烹饪机器人的研发历程。2008年，中央电视台、《中国教育报》《中国青年报》《扬州日报》、扬州电视台等相继报道了扬州大学烹饪师生服务烹饪奥运会的优秀事迹。近年来，烹饪专业教师在中央电视台《舌尖上的中国》（第二季）《心传》中展示的厨艺与文化和谐美，也极大地提升了我校烹饪专业的影响力和美誉度。此外，《人民日报》、中央电视台、《中国教育报》等主流媒体也纷纷以《扬大：烹小鲜中治大学》《海外烹饪舞台上飘出“中国好味道”》《扬大学子厨艺大赛绽光芒 别样演绎舌尖上的淮扬味道》为题，跟踪报道该成果，社会反响良好。我校还参与扬州炒饭标准制定，促进扬州炒饭及扬州文化在全球的传播。

全国政协创新人才培养模式改革调研组（2015年）、江苏省高等教育综合改革专家组（2012年）来学校调研时，均对我校烹饪与营养教育专业的人才培养做法和成效给予高度评价。2015年，国务院侨办裘援平主任来扬州大学烹饪专业考察，表示扬州大学的烹饪专业是全国水平最高的，在国际上有很高的知名度，中国第一个海外中餐繁荣基地放在扬州大学是必然的选择。2014年，原教育部党组副书记、副部长杜玉波来学校视察时表示，扬州大学烹饪专业在全国有很大的影响，勉励同学们要珍惜在校学习的机会。世界中国烹饪联合会会长杨柳也认为“扬大模式”为中国烹饪高等教育提供了有力的示范和支撑效应，是中国烹饪高等教育成长的缩影，引领了中国烹饪高等教育的发展方向。