

# 烹饪教育服务社会的宏观价值研究

## ——基于社会结构视角

陈 健<sup>1</sup>, 杨铭铎<sup>1,2</sup>

(1. 顺德职业技术学院 烹饪学院, 广东 顺德 528333; 2. 哈尔滨商业大学 旅游烹饪学院, 黑龙江 哈尔滨 150076)

**摘 要:** 在烹饪教育人才培养、科学研究、服务社会、文化传承的四大功能中,烹饪教育通过服务社会有效地承担起自身社会责任。基于社会结构的视角,将烹饪教育服务社会的内容与社会宏观结构要素的构成紧密结合,从构建适应社会发展的烹饪人才和教育体系、提升烹饪技术发展的行业标准和水平两个维度重点对烹饪教育服务社会的宏观价值进行分析,从而实现烹饪教育服务宏观社会的功能。

**关键词:** 烹饪教育;服务社会;宏观价值

**中图分类号:** TS 972.36

**文献标志码:** A

**文章编号:** 2095-8730(2020)03-0037-05

社会是人类生活的共同体,从本质上讲,它是所有生产关系的总和,是基于共同物质生产活动且具有联系的人的有机整体。按照不同的层次,社会结构可分为宏观社会结构和微观社会结构。<sup>[1]</sup>其中,宏观社会指社会的总体结构,即整个社会的构成状况,包括社会结构、经济结构、政治结构、文化教育结构等。宏观社会结构从上层建筑层面形成了一个国家经济社会的发展制度及其规范体系。

烹饪教育的发展一方面是在国家教育体系和国家教育社会制度下发展而来的,要按照国家教育社会制度及其相关要求来推进;另一方面,烹饪教育对人才教育体制和功能的探索与发展,又有助于探索完善社会教育制度的模式和方法,从而形成烹饪教育服务社会制度的宏观责任。在烹饪教育发展的过程中,各级教育机构和学校作为教育的主体(本研究主要是从学校教育的视角研究烹饪教育如何服务于宏观社会的结构要素,因此对教育主体的界定主要是承担教育公共服务的各级学校教育机构,而不包括各级从事烹饪相关的商业培训机构),其功能有人才培养、科学研究、

服务社会、文化传承(国际交流)等,无论是烹饪本科院校,还是高职、中职烹饪院校都是如此,只是形式和内容有所差异。烹饪教育在承担好培养高素质烹饪人才基础上,还需要发挥好服务社会的重要职能。这既是烹饪教育的内在价值和使命,也是烹饪教育通过服务社会来吸取营养从而进一步完善烹饪教育的重要途径。

本文基于社会结构的视角,将烹饪教育服务社会的内容与社会宏观结构要素的构成紧密结合,通过教育学和社会学融合的视角,从构建适应社会发展的烹饪人才和教育体系、提升烹饪技术发展的行业标准和水平、促进餐饮行业与社会经济的协同发展等方面,对烹饪教育服务社会的宏观价值展开系统研究,在理论上拓展了烹饪教育的研究视阈,在实践上希冀为当前烹饪教育的发展提供指导。

### 1 构建适应社会发展的烹饪教育制度及人才培养体系

烹饪教育构建适应社会发展的烹饪教育制度体系是基于教育制度的内涵、框架和演进要求而

收稿日期:2020-03-15

基金项目:国家社会科学基金项目(06BY100)

作者简介:陈 健,男,顺德职业技术学院烹饪学院副教授,全国餐饮职业教育委员会副主席,教育部餐饮行业教学指导委员会委员,从事餐饮管理与烹饪教育研究;

杨铭铎,男,哈尔滨商业大学旅游烹饪学院教授,博士生导师,顺德职业技术学院顾问、餐饮烹饪专业学术带头人,从事餐饮教育与餐饮科学、饮食文化与饮食美学研究。

形成的。纵观我国烹饪教育的发展历程,是伴随着社会经济发展而逐步发展的。经过60多年的发展,烹饪教育形成了中职、高职、本科、硕士、博士等五个办学层次;形成了职业技术教育、职业技术师范教育、学科教育三个办学类型;形成了中等职业学校、高等职业学校、普通高等学校、高等师范学校的办学格局。<sup>[2]</sup>在我国烹饪教育和人才培养体系逐步成型的基础上,基于教育制度的内涵、特征和框架要素,目前已经形成了相对系统的烹饪教育制度,包括三个层次。

第一个层次为教育法。它以宪法为核心,依托《中华人民共和国教育法》的基本要求,规定我国烹饪教育的基本性质、任务、地位、基本法律原则和基本教育制度等。第二层次为部门教育法。由《义务教育法》《职业教育法》《高等教育法》《成人教育法》《教师法》以及《教育经费法》6个部门教育法构成,分别由全国人民代表大会或全国人民代表大会常务委员会制定。其中,《职业教育法》《高等教育法》《成人教育法》《教师法》和《教育经费法》与烹饪教育具有直接联系,基于这些法律形成职业烹饪教育、高等烹饪教育、成人烹饪教育、烹饪教师与科研队伍建设以及烹饪教育科研经费等相关规定。第三层次为教育行政法规和地方性法规、自治条例、单行条例和教育行政规章等。其中,教育行政法规主要是为实施教育法和各单行法而制定的规范性文件。地方性法规、自治条例、单行条例和教育行政规章是地方就具体的教育运行制定的,不仅数量最多,而且其内容的规定也最为具体、详细。对烹饪教育而言,各个地方行政部门以及高校和烹饪教育的培养部门都制定了较为具体的教育规范、规则及相关制度。

综上所述可以看出,烹饪教育的三个制度层次的框架和内容已经基本形成。一方面烹饪教育是经济社会发展的产物,由此形成的烹饪教育制度是整个社会教育制度的重要构成内容;另一方面,烹饪教育自身的发展又不断促进经济社会的发展并对烹饪教育制度以及整体教育制度起到重要的推动和促进作用。为了更好地发挥烹饪教育构建适应社会发展的烹饪教育制度及人才培养体系的功能,当前我国烹饪教育应当努力做到以下几点。

### 1.1 进一步促进我国烹饪教育体系的优化和完善

目前,我国烹饪教育已经形成基本完整的从

中职、高职烹饪教育到本科烹饪职业技术师范教育、烹饪科学硕士研究生乃至博士研究生教育的多层次教育体系,为新时代我国烹饪教育的发展奠定了坚实的基础。之所以说“层次基本齐全”,一方面是因为目前烹饪本科层次的只有职业技术师范教育,还没有本科层次烹饪职业教育来培养烹饪专门人才。笔者曾提出了本科层次烹饪职业教育属于高级策略层面的人才培养,即培养餐饮企业的工作人员(从事餐饮企业的经营管理),<sup>[3]</sup>包括餐厅的设立、组织与管理、菜单设计、生产管理、服务管理、成本控制、人力资源管理、企业创新等,属于一种“设计性”学习。然而通过本科烹饪教育培养现代餐饮企业经营管理者,并不意味着本科烹饪教育向餐饮管理方向转变,而是针对烹饪加工的产品创新——菜点设计与制作,需要从市场需求侧获取信息,实现这点则需要本科烹饪人才熟悉餐饮企业的经营管理,从供给侧不断向市场提供创新产品。随着经济社会的发展,专业分工越来越细,食品加工领域出现了大量的集约化菜肴生产、面点的中央厨房和团餐企业,这对烹饪人才提出了新的需求。国家政策层面也为烹饪教育发展创造了发展机遇。2019年1月,《国家职业教育改革方案》指出:“鼓励有条件的普通高校开办应用型专业或课程,开办本科层次职业教育试点。”<sup>[4]</sup>2020年4月,教育部职成司发函《关于组织开展本科层次职业教育试点专业设置论证工作的通知》<sup>[5]</sup>,全国餐饮职业教育教学指导委员会论证了本科层次烹饪专业设置工作,已经有广东、广西、浙江、江苏、辽宁、海南、甘肃等省的院校积极申办本科层次的烹饪职业教育。另一方面是因为烹饪学科教育,即烹饪科学硕士、博士的培养问题。在基于烹饪科学是食品科学的一部分的认识基础上,1993年原黑龙江商学院食品科学目录下开始培养烹饪科学硕士,经过多年办学与烹饪科学研究成果的积淀,2016年教育部批准设立烹饪科学硕士点;烹饪科学博士培养是哈尔滨商业大学2006年申报博士点食品科学一级学科下的一个方向,已有多名博士生毕业。<sup>[6]</sup>

需要注意的问题是:目前我国本科烹饪教育只有职业技术师范教育——烹饪与营养教育专业;烹饪科学硕士、博士的人才培养体量不足。基于此,2018年哈尔滨商业大学开始与四川旅游学院联合培养烹饪科学硕士,二年级硕士已经在四

川旅游学院开展研究工作。总体上,随着社会的不断发展和餐饮业的升级转型,必然会给烹饪人才带来新的需求,应用型(职教型)本科烹饪教育有望在今年内试办,专业硕士将在不断摸索中诞生;烹饪科学硕士、博士的培养规模继续扩大,最终现代烹饪职业教育体系将会从中职、高职到本科,再到专业硕士、博士,与学科型烹饪科学硕士、博士一起构成较完整的烹饪教育体系。

### 1.2 进一步构建与完善适应经济社会发展的烹饪科学与技术研究支持体系

如前所述,在我国烹饪教育发展的过程中,形成了不同层次的烹饪教育。各类烹饪教育都具备人才培养、科学研究、服务社会、文化遗产的功能。但是,其功能的内涵有所差异,因此不同层次烹饪院校所承担的烹饪科学与技术支持体系的内容亦不同。对于学科型烹饪人才即培养烹饪科学硕士、博士的高等学校,要开展烹饪科学研究;对于技能型烹饪人才培养即中职、高职烹饪院校,主要侧重于烹饪技术研发,如开发新原料、应用新设备、采用新技法,最终实现产品创新;对于烹饪师资人才培养的本科烹饪师范教育的院校,既要开展烹饪科学与技术研究,又要开展烹饪教育教学研究,这是由烹饪师资的“学术性、职业性、师范性”定位决定的。<sup>[7]</sup>不仅如此,我们还要从历史、现实和未来发展的视角,构建并完善我国烹饪教育科学研究体系和对烹饪科学研究的支持体系。在研究范围上,要从狭义的烹饪学即烹饪科学拓展到广义的烹饪学,不仅要研究烹饪产品的生产过程,还要研究烹饪产品的消费过程;从自然科学研究拓展到餐饮管理学、餐饮营销学乃至饮食哲学、饮食美学、饮食文化学层面的人文社会科学的研究。伴随着改革开放 40 多年的发展,中国人实现了从解决温饱问题到小康再到富裕生活的阶段,人民对美好生活的向往成为主要追求,尤其是伴随着中产阶级的崛起,他们对餐饮的消费已经不是简单的吃饱需求,而是在吃好的基础上吃出健康、吃出文化、吃出品味乃至吃出美和哲学。因此,我国烹饪教育各学校、教育支持机构要进一步完善适应经济社会发展的烹饪科学研究支持体系,从而形成新时期完善的烹饪科学发展机制。

### 1.3 提升中国烹饪教育在世界的影响力

中华烹饪是中国传统文化的重要组成部分,在世界上享有盛誉。中华美食是世界饮食文化中

“箸文化”的代表,与“刀叉文化”的法国、“手抓文化”的土耳其共称世界三大美食王国。尽管如此,由于中国现代烹饪教育只有 60 多年的历史,中国烹饪教育的影响力与中国美食王国的名称不匹配,中餐在国外还缺少大品牌的企业,这与长期以来中国烹饪传统的教育形式、中国烹饪技艺的传承方式以及中国社会历史密切相关。因此。未来在推进我国烹饪教育服务社会并形成现代化的烹饪教育制度和人才培养体系的过程中,一方面要充分运用海外中国文化中心、孔子学院传播中华烹饪,让国外民众在学习、品尝中华美食过程中获得愉悦并感受中华文化的魅力;另一方面要通过开设在各地的中餐馆,宣传中华文化、展示新时代中国特色;同时还要开辟国际化办学渠道,用“请进来”和“走出去”的方式实现境内外联合办学。这样不仅能够提高中国烹饪在国际上的知名度,也可以弘扬中国饮食文化,使之为世界餐饮业做出贡献,提升我国烹饪教育在世界的影响力。

## 2 提升烹饪技艺发展的行业标准和水平

中国烹饪技术的发展,是伴随着中华文明的发展而不断发展的。在中国漫长的历史演进中,中国烹饪技术作为食品加工的手段经历了不断发展的过程。中国烹饪技艺作为一种文化现象,其发展有着明显的时代性、民族性和地域性的特征,这就是社会文化的时代性、民族性和地域性在饮食文化中的具体体现,其中不仅包含着不同时期、不同民族、不同地域自然状况而形成的社会习俗,还受到价值观念等精神文化的影响。而在烹饪技艺不断发展的过程中,一方面烹饪技艺的变革与生产力水平密切相关;另一方面,烹饪教育又对烹饪技艺的升级与发展起到重要的促进和推动作用。基于此,作为有效承担起服务社会宏观职能的烹饪教育,要在构建适应经济社会发展的烹饪教育制度与人才体系的基础上,不断提升烹饪技术发展的行业标准和水平,形成与以烹饪为起点的食品加工手段的沿革相适应,并不断提升烹饪技艺水平的烹饪教育服务功能。

### 2.1 提升烹饪技艺的标准化

中华饮食文化博大精深,中国烹饪具有选料广泛、技法多样、口味多变、品种众多、品评多元的特征。烹饪加工手段属于艺术创造,以隐性知识为主,因而,烹饪技艺的掌握与传承,是靠师傅带

徒弟或老师带学生在“情境”中实现的。这与西方烹饪技艺的标准化、流程化有显著的差异。如此一方面带来了中国烹饪技艺的多元化、多样化,但另一方面也在某种程度上制约了中国烹饪技艺的发展,尤其是在拓展市场过程中由于标准化不足而导致市场扩展中的复制性问题,这也制约了我国餐饮行业的市场化和规模化发展。而西方的餐饮行业,基于其标准化、流程化的操作模式,形成了在全球扩展和复制的商业模式,再基于品牌化的运作最后形成了全球化的发展网络。肯德基、麦当劳就是基于烹饪技艺标准化后的全球化发展和品牌化扩张的典型。因此,未来要提升我国烹饪技艺的影响力,促进我国餐饮行业的规模化发展和市场扩展,在烹饪院校培养出大批烹饪专业人才的基础上,还需通过技术研发及支持体系,系统梳理烹饪工艺各个操作环节,形成工艺标准,由隐性知识转变为显性知识,最终形成行业标准。这样才能促进提升烹饪技艺发展的行业标准和水平,提升烹饪技艺的标准化、流程化,从而形成我国烹饪技艺和餐饮市场的可复制性。这对烹饪教育走出去乃至中国餐饮走出去都能起到积极地促进作用,最终促进我国烹饪技艺与市场发展有机结合,通过市场发展的反作用再促进我国烹饪技艺的先进性和适应性。

## 2.2 建立适应技术变革的烹饪技术智能升级体系

工业4.0的到来引起了全社会、各领域、各行业智能整合时代的到来,既改变了传统的商业模式,也改变了人们的生活方式。餐饮业作为传统服务行业在智能化发展中迎来了“餐饮4.0”智能整合时代,烹饪教育要充分发挥其社会服务功能,直面餐饮企业智能升级的挑战。一方面,在餐饮企业领域呈现了从餐饮经营模式由O2O向O2M转化、餐饮营销由粗略向精准转化、餐饮产品质量由差向优的转化、餐饮服务由低效率向高效率的转化、餐饮文化传播由传统化向网络化转化、餐饮管理由固定化向移动化转化的趋势。<sup>[8]</sup>烹饪教育要适应这一趋势开展研发,提供智力支撑。另一方面,“餐饮4.0”智能整合时代大数据、云计算平台、人工智能、物联网对餐饮产品烹饪加工及其科学研究也产生了重要影响。通过烹饪教育的发展来提升烹饪加工手段的技术适应性和先进性,提升烹饪加工手段的现代化与智能化,从而形成与烹饪加工手段不断吻合和相互促进的格局,最

终提升烹饪技术发展的行业标准和水平,更好地服务于人民对美好生活的需要。

## 2.3 促进餐饮行业与社会经济的协同发展

作为中国第三产业中的传统服务行业,餐饮业在经历了改革开放之后,保持着快速发展的势头,取得了相当优异的成绩,形成繁荣兴旺的新局面。餐饮业已经成为了备受瞩目的消费热点之一,其销售总额在短短的60年里,实现了万亿的历史性跨越。2019年全国餐饮收入实现46721亿元,同比增长9.4%,限额以上单位餐饮收入9445亿元,同比增长7.1%,比上年同期大幅上升了0.7个百分点,<sup>[9]</sup>餐饮市场继续呈现稳中向好态势,对促进中国经济的发展发挥了重要作用,创下了惊人的历史奇迹,成为中国拉动经济增长的重要力量之一。

从上述我国餐饮行业的发展现状及增长趋势可以看出,我国餐饮行业与我国经济社会的发展一脉相承,都保持了较高的协同化的高速增长,管理水平、产业结构、经营理念已有了全面提升,并且肩负起了服务民生、展示文化、繁荣经济的历史使命;但同时也应看到,在当前中国经济进入“新常态”的背景下,我国餐饮行业也进入了一个新的常态化发展机制。一方面餐饮行业要适应我国经济社会发展的脉络,另一方面,伴随着中国经济的“新常态”和八项规定等新措施的执行,我国餐饮行业的结构也在发生变化,国内餐饮业还面临许多问题,比如物价成本上涨、从业人员稀缺、食品安全频频发生等问题。<sup>[10]</sup>特别是2019年末开始的新冠肺炎疫情对餐饮消费的影响持续加大,需要餐饮业的产业结构更加合理优化。要实现上述目标,就必须充分发挥烹饪教育的积极作用,通过烹饪教育的教育服务、科学研究、校企合作等功能来促进餐饮行业与社会经济的协同发展,并在此过程中促进餐饮行业的现代化、信息化、智能化升级,包括针对这次“新冠”疫情的进一步提升餐饮行业的组织化程度,进一步促进餐饮行业产业链的优化,加大中央厨房新产品的研发,保障餐饮市场对标准化食材和复合菜品的供给,提高加快餐饮物流配送水平等措施和要求。

综上所述,在未来的餐饮市场发展,受市场经济大环境以及国内外诸多方面因素影响,餐饮业注定要面对更加激烈的行业竞争,从而引发大规模变革。随着时间的推移,餐饮业逐渐与5G

时代接轨,形成独具特色的智能化、信息化的现代化餐饮模式是必然趋势。在此过程中,烹饪教育通过发挥其自身服务社会的宏观功能,助推中国餐饮业在继承民族优秀传统文化的基础上,与经济社会保持协同发展,展示出更加迷人的饮食文化风采,在世界上取得越来越高的地位。

### 3 结语

在全球信息技术驱动国家治理体系创新、经济社会快速发展、商业模式不断迭代和人民对美好生活向往带来的消费不断升级和生活水平不断提升的历史背景下,烹饪教育更要通过构建适应社会发展的制度及人才培养体系,提升烹饪技艺发展的行业标准和水平来更好地发挥服务社会的宏观价值,为社会发展、技术迭代、人民美好生活满足培养兼具前瞻思维、前沿技术和社会责任感的烹饪人才,从而为中国经济社会的持续发展、烹饪技术和饮食文化的传承、满足人民美好生活的向往与追求做出积极贡献。

#### 参考文献:

- [1] 包智明. 论社会结构及其构成要素[J]. 社会科学辑刊,1995(5):31-36.
- [2] 范国睿. 教育制度变革的当下史:1978—2018——基于国家视野的教育政策与法律文本分析[J]. 华东师范大学学报(教育科学版),2018(6):6-24.
- [3] 杨铭铎. 我国现代烹饪教育体系的构建[J]. 中国职业技术教育,2017(33):65-71.
- [4] 国务院. 关于印发国家职业教育改革实施方案的通知[EB/OL]. [2019-02-13] [http://www.gov.cn/zhengce/content/2019-02/13/content\\_5365341.htm](http://www.gov.cn/zhengce/content/2019-02/13/content_5365341.htm).
- [5] 教育部职业教育与成人教育司. 关于组织开展本科层次职业教育试点专业设置论证工作的通知[EB/OL]. [2020-04-15] <http://www.iskill.org.cn/index.php?c=article&id=682>.
- [6] 杨铭铎. 基于烹饪教育办学层次提升的烹饪学科建设的思考[J]. 哈尔滨商业大学学报(自然科学版),2016,32(4):503-507.
- [7] 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.
- [8] 杨铭铎. “工业4.0”智能时代餐饮企业发展思考[J]. 美食研究,2017,34(4):1-4.
- [9] 中国烹饪协会. 中国烹饪协会发布2019年餐饮市场分析和前景预测[EB/OL]. [2020-01-21] <http://www.ccas.com.cn/site/content/204227.html>.
- [10] 杨铭铎. 中国餐饮业理性回归的内涵界定及转型升级对策[J]. 商业时代,2014(12):12-15.

## Research on macro value of culinary education serving society-from the perspective of social structure

CHEN Jian<sup>1</sup>, YANG Mingduo<sup>1,2</sup>

(1. Cuisine Institute, Shunde Polytechnic University, Shunde, Guangdong 528333, China;

2. School of Tourism and Cuisine, Harbin University of Commerce, Harbin, Heilongjiang 150076, China)

**Abstract:** Among the four functions of culinary education, talent training, scientific research, service to the society, and cultural inheritance, culinary education effectively assumes its own social responsibility by serving the society. Based on the perspective of social structure, the content of culinary education serving the society is closely combined with the composition of social macro-structural elements. From the two dimensions of constructing culinary talents and education systems that adapt to social development, and improving the industry standards and levels of culinary technology development, the macro value of education services has been analyzed to realize the function of culinary education serving the macro society.

**Key words:** culinary education; serving society; macro value

(责任编辑:王芙蓉)