

# 本科层次烹饪职业教育的系统化设计

杨铭铎<sup>1,2,3</sup>, 陈健<sup>1</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;

3. 哈尔滨商业大学 中式快餐研究发展中心博士后科研基地, 黑龙江 哈尔滨 150076)

**摘要:** 国家层面对职业教育的发展类型进行定位,为本科层次烹饪教育专业设置、完善我国现代烹饪教育体系提供了发展空间。依据烹饪专业的基本属性确定本科层次烹饪职业教育的专业名称;基于知识与技能水平的高层次确定本科层次烹饪专业人才培养定位;分析本科层次烹饪专业职业能力与教学主要内容;基于本科层次职业教育烹饪专业的设置,从本科层次向下与中等层次烹饪职业教育、专科层次烹饪职业教育,向上与研究生层次烹饪职业教育进行系统化设计,希冀对本科层次烹饪教育专业设置提供参考。

**关键词:** 本科层次;烹饪教育;职业教育;系统化设计

**中图分类号:** TS 972.36-4

**文献标志码:** A

**文章编号:** 2095-8730(2021)01-0043-06

根据国家职业教育改革方案<sup>[1]</sup>(以下简称职教20条),从国家层面定位职业教育,发现职业教育的教育类型与普通教育具有明显区别。这一类型定位为烹饪职业教育乃至整个职业教育发展奠定了基础。关于本科层次职业教育,职教20条指出,一是推动具有应用型办学条件的本科院校开办应用型专业或课程;二是开展本科层次职业教育试点。本科层次职业教育的相关概念,早在2014年国务院《关于发展职业教育决定》中就有所体现,职教20条颁布以后,2019年7月,15所民办类高等职业院校陆续更名为职业类大学,特别是在高职院校“双高”建设的背景下,B类“双高”建设院校可以建立本科试点。2020年4月,教育部职教本科设置函提出了“四个坚持”的工作原则,即“坚持需求导向,坚持职业教育类型特点,坚持高层次技能人才培养定位,坚持系统设计”<sup>[2]</sup>。为贯彻落实教育部对职教本科的设置工作,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的相应工作,我们有幸作为专家委员,参与起草本科层次烹饪专业简介,并讨论了整体的申报材料。本人从事烹饪教育30

多年,在烹饪专科、本科、研究生(硕士、博士)各层次教育以及烹饪师资的培养与培训等方面耕耘探索多年,加之作为教育部职业教育专家组成员、全国餐饮职业教育教学指导委员会副主任委员,对几个层次烹饪教育的专业属性、目标定位、现代烹饪教育体系构建与发展等问题也做了系列思考<sup>[3]</sup>。基于此,我们将本科层次烹饪专业设置系统化设计“抛出砖来”与各位同行分享,以期“引出玉来”,共同推进我国本科层次职业教育烹饪专业建设。

## 1 我国现代烹饪教育体系现状

我国烹饪教育,从20世纪50年代的中等层次烹饪职业教育开始,历经60多年的发展,其发展现状归纳为图1。

由图1可知,我国烹饪教育体系,当下主要由烹饪职业教育、烹饪职业技术师范教育、烹饪学科教育所构成。对于烹饪职业教育而言,只有中等层次烹饪职业教育和专科层次烹饪职业教育,而没有本科及其以上层次的烹饪职业教育(见图1中虚线框),应该看作是一种缺失。2019年,全国

收稿日期:2020-11-10

基金项目:国家人事部留学人员科技活动择优资助项目(国人部2005A126)

作者简介:杨铭铎,男,黑龙江哈尔滨人,博士,顺德职业技术学院顾问,餐饮烹饪专业学术带头人,哈尔滨商业大学旅游烹饪学院教授、博士生导师,主要从事餐饮教育与餐饮科学、饮食文化与饮食美学研究,E-mail:yangmingduo5663@163.com;  
陈健,男,湖北荆州人,顺德职业技术学院烹饪学院院长,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,主要从事餐饮管理与烹饪教育研究。

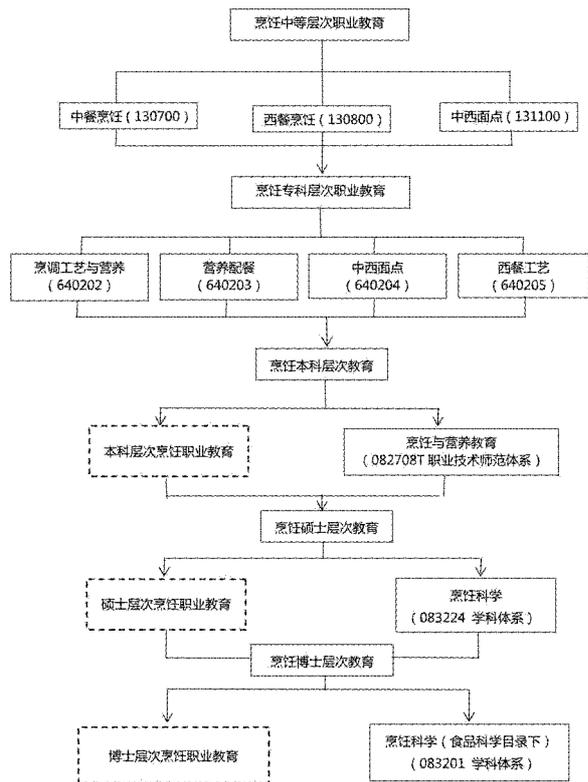


图1 我国烹饪教育体系现状

餐饮收入达到46 721亿元<sup>[4]</sup>,比改革开放初期的1978年增长700多倍。全国餐饮业的国家级行业组织——中国烹饪协会(与全国餐饮教育教学指导委员会合署办公),对全国烹饪人才的需求进行了调查,从需求侧看,随着餐饮行业的转型升级,对本科层次烹饪职业教育人才需求量不断增长已经成为趋势;从供给侧看,全国有25所普通高等院校、师范院校举办本科层次的职业技术师范教育来培养烹饪专业教师,这些院校在全国本科烹饪教育联盟会上对举办非师范类的本科层次烹饪职业教育呼声越来越高。在“双高”背景下,特别是教育部职教本科设置函下发以来,全国202所具有专科层次烹饪教育的职业院校中也有多所院校参与到申办本科层次烹饪职业教育的行列中来,如广东、广西、浙江、江苏、辽宁、海南、甘肃等省的专科层次的烹饪院校已经申办本科层次的烹饪职业教育。在这样的背景下,需要理清本科层次烹饪职业教育的高层次技术技能人才培养规律这一基础性而且是关键性的问题。

## 2 本科层次烹饪职业教育专业名称及其人才培养定位

设置本科层次烹饪职业教育专业,首先要解

决的是“专业名称”问题。全国职业教育教学指导委员会秘书对委员们关于专业名称设置等信息进行意见征求并将其整合分为以下几类:一是烹饪工艺类,如“烹饪工艺”“烹饪/调工艺与营养”;二是烹饪管理类,如“烹饪工艺管理”“烹饪与餐饮管理”“烹饪管理”“厨政管理”“餐饮管理”“烹饪工程管理”;三是烹饪艺术类,如“烹饪艺术”;四是烹饪科学类,如“烹饪科学与工艺”“烹饪学”“烹饪技艺与科学”。这些名称是委员们从不同角度提出的,宏观来看专业名称是专业内涵的表现,中观来看是对培养目标与规格的定位,微观来看是课程结构的表现<sup>[5]</sup>,专业名称要从宏观、中观和微观三个层次来考虑。

### 2.1 从烹饪专业属性看本科层次烹饪职业教育专业名称

与人类饮食生活相关的产业主要包括:农业(食品原材料)、食品工业(工业食品)、餐饮业(手工食品)、快餐业(快餐食品)。其中手工食品是烹饪加工手段完成的,也就是说烹饪的核心要义是手工食品的加工,构成烹饪专业的主干学科就应当是围绕手工食品的加工工艺。

烹饪职业技术师范教育从20世纪90年代后期在我国开办以来,专业定位为烹饪职业技术教育类(040333W),直至2012年,将专业目录纳入工学(08)食品科学与工程(0827)类别下的烹饪与营养教育(082708T)专业<sup>[6]</sup>,这是国家教育行政部门经过科学谨慎思考后对烹饪及其专业性质的定性。从这个意义上来说,上述专业名称第二类管理、第三类艺术相关的专业名称是不符合烹饪专业属性的。

再有,本科层次烹饪职业教育专业与普通高等烹饪教育的专业属性具有本质区别,它是以类型教育作为出发点的。教育部职教本科设置函中明确提出了不设置学科导向明显的专业,上述第四类烹饪科学相关的专业名称已不在设置之列。这样只有在第一类“烹饪工艺”的几个专业名称选项里再推敲,“烹饪工艺与营养”与“烹调工艺与营养”相比,“烹调”侧重于做菜,红案,范畴小;“烹饪”既包括做菜,又包括做饭(包括面点加工),内涵宽,可以作为选择。对于“烹饪工艺与营养”专业名称中的“营养”二字,本人在《对烹饪专业属性与专业名称的认识与再认识》<sup>[3]</sup>一文中做了详细的论述,认为“营养”隶属于烹饪,与烹

饪并列是不符合逻辑的,至此本科层次的烹饪专业名称只有“烹饪工艺”了,这与本科层次烹饪教育专业名称已经具有衔接渠道,还需结合高层次烹饪技术技能人才的培养定位来确定。

## 2.2 本科层次烹饪技术技能人才的培养定位

按照教育部职教科本科设置函规定的原则,要求“遵循技术技能人才成长规律,突出知识与技术技能水平的高层次,不做专业层次职业教育的简单延伸”。就本科层次烹饪人才的培养定位而言,以教育部职教科本科设置函为指导,以专科层次职业教育——烹调工艺与营养专业、职业技术师范教育——烹饪与营养教育专业为重要参考系,结合拙文《我国现代烹饪教育体系的构建》<sup>[7]</sup>和《基于专业建设的本科职业教育发展的思考——以烹饪专业为例》<sup>[6]</sup>,提出本科层次职业教育烹饪专业人才培养目标是:培养能在大中型餐馆(饭店)等现代餐饮企业和中央厨房及团餐企业中,从事食物制作、餐饮管理等工作的高级技术管理人才。就业主要面向为:现代餐饮企业、大型中央厨房及团餐等企业内的中高级烹调师(面点师)、厨师长,餐饮门店经理,中央厨房主管、经理等岗位群,在餐饮生产、产品设计、技术管理等技术领域,从事菜点研发、管理等工作。

从本科层次职业教育烹饪专业人才培养目标和就业面向可以看出,培养目标面向的是餐饮生产管理的工作,既有传统的现代餐饮企业,又有从传统餐饮企业派生出来的,工厂化(工业化)生产菜点的中央厨房及团餐企业,需要用到烹饪工艺标准化、传统食品工业化、科学配餐等知识体系;既要求掌握熟练的烹饪技术技能,还需要具有餐饮企业管理和中央厨房及团餐企业的运营能力。提供的是中高端服务,解决的是更加复杂的菜点制作,餐饮产品生产、设计与开发,企业经营管理等问题。综上,我们从餐饮企业的传统厨房加工提取实践的知识模块为“工艺”;从餐饮企业派生出来的,集约化生产餐饮产品过程中提取实践的知识模块为“技术”。前者是意会性的隐性知识、艺术创造为主的“附身技术”;后者则是可言性的显性知识、科学创造为主的“离身技术”。基于此,最后我们拟提出本科层次烹饪职业教育专业名称,建议在专业大类为旅游(84)下设的餐饮类(8402)之下为“烹饪工艺与技术”(840201)。

## 2.3 本科层次烹饪职业教育职业能力与教学主要内容

专业职业能力涉及素质、知识、能力三个方面。这里从专业能力维度展开。本科层次烹饪职业教育的专业能力应具备以下8个条件:一是具备发现问题、分析问题和处理问题的能力;二是具备一定的语言文字组织、表述沟通能力;三是具备利用烹饪基础理论,指导技术技能提升的能力;四是具备菜点等餐饮产品的制作与生产能力;五是具备科学配餐与筵席设计的能力;六是具备餐饮企业、中央厨房经营管理能力;七是具备餐饮产品设计、研发能力,一定的创新能力和初步的烹饪科学研究能力;八是具备一定阅读、分析、应用专业外文学术资料的能力。

姜大源教授曾提出个体职业能力主要取决于专业能力、方法能力和社会能力三个方面<sup>[8]</sup>。其中专业能力主要指从事专业活动所具备的技能高低,知识强弱。上述8个专业能力要求都是与上位培养目标相对应的,其下位是与专业主要教学内容相联系,这里我们重点讨论核心课程。

利用烹饪理论指导技术技能提升的能力,强调的是用烹饪基本理论指导烹饪实践。为此,我们设计了“烹饪加工原理与应用”课程,从食物成分间作用的角度,变化机理上解释原料在烹饪加工中产生的变化。

关于餐饮产品制作与生产能力,我们设计了“烹饪工艺学”(“烹调工艺学”“面点工艺学”),“饮食营养学”“餐饮食品安全控制技术”等课程,“烹饪工艺学”属于过程性知识技能,而“饮食营养学”“餐饮食品安全控制技术”是与工作过程集成的知识。菜点等餐饮产品的制作能力,强调了传统厨房的菜点制作,生产能力强调的是中央厨房的菜点生产。“餐饮食品安全控制技术”将侧重介绍餐饮食品生产经营中危害分析及关键操作点等内容。

关于科学配餐与筵席设计能力,我们设计了“饮食美学与配餐筵席设计”课程,配餐与筵席都是菜点组合。饮食美学则是由本质论、形态论、范畴论、创造论构成,是配餐与筵席设计的宏观基础,饮食美学形式美论中形式美法则能有效地指导配餐与筵席设计<sup>[9]</sup>。

关于餐饮企业、中央厨房经营管理能力,我们设计了“现代餐饮企业运营与管理”课程,该课程

包括餐饮运营管理的全部内容。在“现代餐饮企业运营与管理”课程的基础上,我们还设计了“中央厨房运营”课程,该课程是针对中央厨房工业化生产与经营开设的,将厨房设施设备的硬件知识安排在课程中,无论对传统厨房还是中央厨房均是不可缺少的。

关于餐饮产品设计研发与一定的科研能力,我们设计了“餐饮产品设计与创新”课程,该课程在依据餐饮产品设计基本原则、方法,创新性思维、创新性技法的基础上,从烹饪材料、加工设备、加工工艺等方面开发出全新型餐饮产品,或对原有餐饮产品进行改造创新。

关于一定阅读、分析、应用专业外文学术资料的能力,我们设计了“烹饪专业英语”课程,既要达到本科生的基本外语要求,还要为中国烹饪、中国饮食文化国际化传播储备人才。

### 3 基于本科层次职业教育烹饪专业的系统设计

坚持系统设计是教育部职教本科设置函的重要原则,纵向需要方面,向下与中等层次烹饪职业教育、专科层次烹饪职业教育,向上与硕士层次烹饪职业教育、博士层次烹饪职业教育相贯通;横向需要方面,与本科层次烹饪职业技术师范教育,硕士层次烹饪学科教育,博士层次烹饪学科教育相联系。

#### 3.1 烹饪职业教育专业名称的系统设计

从图1的我国烹饪教育体系的框架中可知,中等层次职业教育烹饪专业新增了中西面点(131100),等于从中餐烹饪(130700)、西餐烹饪(130800)中将面点技能方向专业单独提出来,设置了中西面点专业,理论上中餐烹饪实际变为中餐烹调,西餐烹饪实际变为西餐烹调,待修订时再综合考虑。专科层次烹饪专业目前有4个,即烹调工艺与营养(640202),营养配餐(640203),中西面点工艺(640204),西餐工艺(640205)<sup>[3]</sup>。烹饪涵盖烹调和面点加工,我们拟将各层次烹饪职业教育专业名称系统设计为:中餐烹饪(中等层次)→烹饪工艺与营养(专科层次)→烹饪工艺与技术(本科层次)→烹饪技术与工程(专业硕士)→烹饪工程与科学(专业博士)。显然,这个系统是烹饪的职业活动从功能到内容上的逐渐由简单到复杂的递进关系。其中,本科层次烹饪工艺与

技术专业根据需要可细化为中餐烹调工艺与技术、西餐烹调工艺与技术、中西面点工艺与技术等专业方向。

#### 3.2 不同层次烹饪职业教育基本区分点

为了准确的把握本科层次烹饪职业教育人才培养规格的定位,借鉴我国教育名家姜大源教授的学术观点<sup>[10]</sup>,结合我国烹饪教育现状,可将中等层次烹饪职业教育、专科层次烹饪职业教育和本科层次烹饪职业教育做不同定位,具体见表1。

表1 不同层次烹饪职业教育基本区分点

项目	中等层次	专科层次	本科层次
教育功能层次	厨房菜点制作	厨房复杂菜点制作 厨房管理为主	厨房复杂菜点制作 中央厨房产品生产 餐饮企业管理 中央厨房运营
人才培养定位	技能型	高级技能型	高级复合技能型
教育内容层次	经验层面技能 怎么做 量的接触 功能性学习	策略层面技能 怎么做+做得 更好 量与质的接触 方案性学习	高级策略层面技能 怎么做+做得 更好+做得更 全面 量的扩充、质 的提升、综合 性、设计性学 习
职业活动	点~线	线~面	面~体
职业岗位	初中级(5~4级)烹调师(面点师)	中高级(4~3级)烹调师(面点师) 厨房主管	中高级(4~3级)烹调师(面点师) 厨师长、餐厅经理、 中央厨房主管、经理

关于表1的相关结论,拙文《不同层次烹饪专业培养目标分析》<sup>[11]</sup>中已经做过探讨,这里着重探讨技能等级方面的内容。对于烹饪职业教育,不论哪个层次烹饪技能的习得始终是一条主线。而是否随着办学层次的提升,烹饪职业技能就随之提升呢?有人曾提出中等层次烹饪职业教育人才技能,达到中级(四级工)标准,专科层次烹饪职业教育人才技能达到高级(三级工)标准,本科层次烹饪教育人才技能则达到技师(二级工)标准,这是值得商榷的。我们知道技能包括烹饪技能的习得,是需要情境与时间中逐渐积累的。此前,受中国烹饪协会委托,我牵头修订了人社部《中式烹调师职业技能标准》《中式面点师职业技能标准》两项内容。以中式烹调师为例,

取得中级烹调师证书,专科层次烹饪等相关专业毕业证书,连续在本岗位工作年限达到两年以上者,可以申请高级烹调师职业资格及相应证书;连续在本岗位工作年限达四年以上者可以申请烹调技师职业资格。从时间上看,一位专科层次或本科层次的烹饪专业学生,学习时间只有三到四年,即使没有其他课程的学习,也很难达到高级烹调师或烹调技师的标准。本人在《不同层次烹饪教育课程结构现状分析》<sup>[12]</sup>一文中,针对问卷及实地调研的关于中等层次烹饪专业、专科层次烹饪专业和本科层次烹饪专业课程计划做了分析,现将有关烹饪技能课程理论和实践(实训)学时数列入表2。

表2 不同层次烹饪专业技能课程理论和实践(实训)学时数

中等层次中餐烹饪专业	专科层次烹调工艺与营养专业	本科层次烹饪与营养教育专业	
中餐烹调工艺	理论 32 实践 96	烹调工艺 理论 64 实践 0	
	菜肴制作	理论 0 实践 256	
西餐工艺	理论 12 实践 36	西餐制作 理论 14 实践 50	
食品雕刻与冷拼工艺	理论 16 实践 32	食品雕刻与冷拼工艺 理论 6 实践 50	
中西面点工艺	理论 8 实践 24	面点制作 理论 10 实践 12	
西点制作	理论 8 实践 24	西点制作 理论 20 实践 12	
营养配餐	理论 16 实践 16	营养配餐 理论 20 实践 12	
顶岗实习	一年按40周计	顶岗实习 16周	
		饮食美学与筵席设计 认识实习 2周 专业实习 10周 毕业实习 4周 专业社会实践 2周	
总计	92(理) + 228(实) + 40周(顶岗实习)	124(理) + 380(实) + 16周(顶岗实习)	110(理) + 328(实) + 18周(综合实习)

从表2可以看出,烹饪技能课程理论、实践以及实习的学时,专科层次烹调工艺与营养专业与本科层次烹饪与营养教育专业的大体相当,而中

等层次中餐烹饪专业则远高于他们,特别是顶岗实习一年有40周,毕业时烹饪技能等级确定为中级(四级),考虑到全国的整体情况(还有欠发达地区),确定烹饪技能等级为初中级(五级—四级),这样确定来自目前中职烹饪学校实际的培养规格。中等层次与专科层次乃至本科层次烹饪专业学生相比,所不同的是生源的年龄、综合素质有差异,导致学习时的接受能力不同,尽管如此最终获得烹饪职业资格也不能相差太大。我们认为就专业素质、专业知识而言,专科层次和本科层次烹饪专业的学生能达到较高的标准,我们在设计专科层次烹饪专业职业资格证书等级时将其设计为中高级(四级—三级),在拙著《烹饪教育研究新论》<sup>[13]</sup>中提出“准高级烹调师或准高级面点师”,之所以加个“准”字,其含义是专业素质、知识储备量达到高级技术的标准,但技能经过一定时间的锤炼可以达到标准,同样考虑全国地区差异和同一地区的个体差异,我们设计本科层次烹饪教育职业资格达到中高级烹调师或中级面点师即四级为基本要求,三级为优秀学生的要求,这与专科层次烹饪教育是一致的。

综上所述,在烹饪职业教育的体系中,增设本科层次烹饪职业教育能够满足餐饮业转型升级对人才的需求,也能够填补烹饪职业教育体系所面临的缺失。抓准本科层次烹饪职业教育类型及其特征,梳理人才培养目标、规格及就业方向,是本科层次烹饪职业教育生存的基础。从当下举办烹饪职业技术师范教育的25所本科院校可以看出,从师资培养过渡到人才培养,既有职业教育基因,又处于同一办学层次,能够实现办学经验的迁移,推动本科层次烹饪职业教育的人才培养。以烹饪专业为主线,对中等烹饪教育、专科烹饪教育、本科烹饪教育乃至研究生(硕士、博士)烹饪教育进行一体化系统设计,是本科烹饪职业教育与时俱进的动力。本人作为多年的烹饪教育工作者很兴奋地期待烹饪教育的春天又一次到来!

#### 参考文献:

[1] 国务院. 关于印发国家职业教育改革实施方案的通知[EB/OL]. (2019-01-24)[2019-02-13]. [http://www.gov.cn/zhengce/content/2019-02/13/content\\_5365341.htm?trs=1](http://www.gov.cn/zhengce/content/2019-02/13/content_5365341.htm?trs=1).

[2] 中华人民共和国教育部. 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]. [2020-06-23]. [http://www.moe.gov.cn/s78/A08/tongzhi/202006/t20200629\\_469017.html](http://www.moe.gov.cn/s78/A08/tongzhi/202006/t20200629_469017.html).
- [3] 杨铭铎. 对烹饪专业属性与专业名称的认识与再认识[J]. 四川旅游学院学报, 2016(6):1-4.
- [4] 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>.
- [5] 姜大源. 职业教育学研究新论[M]. 北京:教育科学出版社,2007:63-65.
- [6] 杨铭铎. 基于专业建设的本科职业教育发展思考——以烹饪专业为例[J]. 中国职业技术教育, 2019(26):21-25.
- [7] 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.
- [8] 姜大源. 职业教育要义[M]. 北京:北京师范大学出版社,2017:10-12.
- [9] 杨铭铎. 饮食美学及其餐饮产品创新[M]. 北京:科学出版社,2007:53-63.
- [10] 姜大源. 职业教育:类型与层次辨[J]. 中国职业技术教育,2008(1):1+34.
- [11] 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.
- [12] 杨铭铎. 对不同层次烹饪专业课程结构的分析[J]. 四川旅游学院学报,2017(2):1-8.
- [13] 杨铭铎. 烹饪教育研究新论[M]. 武汉:华中科技大学出版社,2020:31-34.

## Systematic design of vocational education of culinary arts undergraduate level

YANG Mingduo<sup>1,2,3</sup>, CHEN Jian<sup>1</sup>

(1. Cuisine institute, Shunde Polytechnic, Shunde, Guangdong 528333; 2. School of Tourism and Cuisine, Harbin University of Commerce, Harbin, Heilongjiang 150076; 3. Postdoctoral Programme Chinese Fast Food Research and Development Center, Harbin University of Commerce, Harbin, Heilongjiang 150076)

**Abstract:** The orientation of vocational education at the national level provides a space for setting undergraduate culinary education majors and improving China's modern culinary education system. According to the basic attributes of the culinary specialty, the specialty name of undergraduate level cooking vocational education is determined. Based on the knowledge and skill level of high-level determine the undergraduate level of cooking personnel training positioning, analysis of undergraduate level cooking professional ability and teaching content was conducted. Based on the setting of culinary specialty of undergraduate level vocational education, systematic design was carried out from the undergraduate level downward to the technical secondary level and upward to the level of master of cooking vocational education. The purpose of this paper is to provide reference for the specialty setting of undergraduate level culinary education.

**Key words:** undergraduate level; vocational education in cooking; systematic design

(责任编辑:王芙蓉)