

非遗文化融入技师学院烹饪专业课程的研究与实践

金苗

浙江商业技师学院, 浙江 宁波 315000

DOI: 10.61369/ETR.2025480030

摘 要 : 非遗文化是我国文化遗产的重要组成部分,是优秀民族传统文化不可或缺的载体,它包含了丰富的文化知识,工艺技能,伦理道德和审美情趣,能够熏陶人的情操,培养人的能力,提高人的素质。技师学院烹饪专业作为技能型人才培养的主阵地,将非遗文化融入课程体系不仅有助于传统技艺的传承,更能丰富教学内容,提升学生的文化素养与创新实践能力。本文从课程设置、教学方法、资源建设及评价机制等方面提出具体实践路径。研究表明,通过系统化融入非遗元素,能够促进烹饪专业人才培养质量的提升,为非遗文化的活态传承提供新思路。

关 键 词 : 非遗文化; 烹饪专业; 课程融合; 技艺传承

Research and Practice on Integrating Intangible Cultural Heritage into Culinary Professional Courses in Technician Colleges

Jin Miao

Zhejiang Commercial Technical College, Ningbo, Zhejiang 315000

Abstract : Intangible cultural heritage is an important part of China's cultural heritage and an indispensable carrier of excellent traditional ethnic culture. It contains rich cultural knowledge, craftsmanship skills, ethics, and aesthetic tastes, which can cultivate people's sentiments, develop their abilities, and enhance their qualities. As the main battlefield for cultivating skilled talents, the culinary major in technical colleges can not only help preserve traditional skills by integrating intangible cultural heritage into the curriculum system but also enrich teaching content and improve students' cultural literacy and innovative practical abilities. This paper proposes specific practical paths from aspects such as curriculum design, teaching methods, resource construction, and evaluation mechanisms. Research shows that the systematic integration of intangible cultural heritage elements can promote the improvement of the quality of culinary talent cultivation and provide new ideas for the dynamic inheritance of intangible cultural heritage.

Keywords : intangible cultural heritage; culinary major; curriculum integration; skill inheritance

在全球化与现代化浪潮中,许多传统烹饪技艺因其传承方式的限制而濒临失传。技师学院烹饪专业以培养高素质技术技能人才为目标,肩负着传承中华饮食文化的重要使命。^[1]当前,烹饪专业教育比较偏重技能而不够重视文化的传承,导致学生虽掌握操作技巧,却缺乏文化底蕴与创新根基。将非遗文化系统融入专业课程,不仅能够丰富教学内容,更能使学生在掌握技艺的同时深入理解文化内涵,实现从“技”到“艺”的升华。这一探索对促进非遗文化的活态传承、推动烹饪职业教育的创新发展具有积极意义。

一、非遗文化融入烹饪课程的价值意蕴

(一) 丰富课程内涵,提升文化素养

将非遗文化引入烹饪课程,可以使课程内涵得到实质性的拓展。以宁波汤圆制作技艺为例,它独特的水磨糯米粉工艺与黑芝麻猪油馅料配方,包含了宁波地区注重原料本味、追求细腻口感的饮食哲学。学生在掌握磨米、制馅、包制等基础技能时,若同时了解汤圆在宁波春节“拜灶神”、冬至“吃圆子”等节庆习俗中的文化寓意,就能更深刻地领会点心与岁时礼仪相融合的生活智慧。^[2]而在学习宁波传统臭冬瓜制作时,可让学生了解其通过自然发酵形成特殊风味的工艺原理,以及这道菜肴所体现的沿海

地区物尽其用的饮食智慧,他们在技艺实践中自然而然地接受地域文化的熏陶。将技艺训练与文化认知相结合的教学方式,可帮助学生建立起对浙东饮食文化的立体认知,在掌握操作要领的同时,理解每道菜肴所蕴含的地域生活智慧与人文精神。

(二) 促进技艺传承,培养创新精神

非遗技艺的传承不是学生简单的复制模仿,而应在继承精髓的基础上进行创造性转化。以北京烤鸭技艺传承为例,学生在掌握传统挂炉技法与果木熏烤工艺后,可尝试将烤鸭风味元素融入新式菜品创作,如开发烤鸭风味的创意卷饼或调味酱料,实现传统风味的现代演绎。在制作浙江诸暨的黄公糕时,教师可在引导学生掌握其“三捶三揉”核心技艺,确保米团达到软糯不粘、甜

而不赋标准的基础上,鼓励他们结合现代营养健康理念,开发低糖版本的新型糕点,或借鉴黄公望山水画意境,设计融入传统画作元素的文创包装,实现非遗技艺与地域文化的融合表达。这种创新实践不仅延续了传统工艺的核心价值,更赋予其适应现代市场需求的生命力。

二、非遗文化融入烹饪课程的实践困境

(一) 课程体系不够完善

目前,非遗课程在烹饪专业中的定位普遍较为边缘化。多数院校还是以选修课或专题讲座的形式去开展,缺乏系统的课程规划。其中,有些学校会在文化节期间邀请传承人进行一两场演示,或开设短期工作坊,但这些活动往往与主干课程脱节,难以形成持续深入的教学效果。更常见的情况是,非遗内容只是作为某个教学单元的补充材料被偶尔提及,既没有明确的教学目标,也缺乏循序渐进的培养路径。这种安排导致学生对非遗技艺的理解停留在表面,难以掌握其精髓。^[9]课程之间的衔接也存在问题,其中面点课程可能介绍了传统糕团的制作,但与之相关的饮食礼仪、节庆文化等内容却未被纳入教学体系,使得非遗传承失去了应有的文化整体性。

(二) 教学资源相对匮乏

适合课堂教学使用的规范化教材十分稀缺,现有的资料多为地方性文化读物或传承人的个人经验总结,缺乏系统的教学设计和实训标准。^[4]在师资方面,能够胜任非遗教学的教师严重不足:专业教师大多接受的是现代烹饪教育,对传统技艺了解有限;而民间传承人虽技艺精湛,却往往缺乏教学经验,难以将技艺有效传授给学生。同时,许多传统技艺需要特定的工具和设备,如老式烤炉、石磨等,这些在标准化的实训室里往往难以配备。教学中会经常出现“将就凑合”的情况,比如用现代设备替代传统工具,虽然能完成制作,但工艺精髓却在简化中流失,影响了传承的原真性。

三、非遗文化融入烹饪课程的路径探索

(一) 构建分层递进的课程体系

针对当前非遗课程的问题,需要从人才培养方案的高度进行系统性重构。可构建认知-体验-创新三阶段递进式课程体系,使非遗教育贯穿人才培养全过程。

在第一阶段,面向低年级学生开设非遗文化概论课程,重点讲授非遗的基本概念、发展脉络及其在烹饪领域的具体表现。^[5]此阶段主要通过理论讲授与文化讲座,帮助学生建立对非遗文化的整体认知框架。在第二阶段,针对中年级学生设置地方非遗专项实训课程,选取具有代表性的地方非遗项目进行深度教学。可设置为期四周的“传统面点制作技艺”实训模块,让学生系统掌握从原料选择到成品制作的全过程。第三阶段面向高年级学生,重点开展非遗创新实践项目。可设置“非遗菜品创新工作坊”,引导学生运用现代烹饪理念对传统技艺进行创造性转化,完成从技

艺传承到创新应用的跨越。这种阶梯式课程设计既保证了非遗教学的系统性,又符合学生的认知发展规律,使非遗文化从浅层了解逐步深化为创新实践能力。

(二) 创新多元融合的教学方法

需建立多元融合的教学方法体系。这一体系应包含三个相互支撑的核心方法,每种方法都针对非遗传承的特殊需求而设计。

第一,项目驱动教学法。该方法以完整的非遗项目为载体,将离散的技能点整合为系统的学习任务。以“宁波传统宴席文化与技艺复原”项目为例,学生需分组完成四个阶段的工作:一是文献研读与地方文化调研,查阅地方志、饮食文化史料,了解宁波菜“鲜咸合一、原汁原味”的风格特点及其依托的海洋文化与商贸历史;二是非遗技艺学习,在教师与非遗传承人指导下,分组掌握宁波汤团的水磨工艺与馅料配制、奉化瓦缸烘虾的装虾与火候控制,以及宁波老三鲜等传统菜肴的制作工艺;三是场景再现与文化阐释,结合宁波“商帮宴饮”文化,参考宁波菜博物馆的史料,复原传统宴席的餐具摆设、上菜流程与饮食礼仪。通过这样的完整流程,学生不仅学会了具体技艺,更理解了宁波饮食文化中“因地制宜、因时调味”的整体性智慧。^[6]

第二,情境还原教学法。这一方法着重营造非遗技艺的原生文化环境,帮助学生理解技艺背后的文化逻辑。可通过三个层面构建情境:物质层面复原传统厨具与工作环境,如布置仿古灶台、使用传统陶器;制度层面模拟老字号的运营规则,如设立掌勺师傅、帮厨等角色分工;在文化层面再现相关节庆氛围,如在清明、中秋等传统节日开展相应的非遗美食制作活动。

第三,大师工作室制。通过定期邀请非遗传承人驻校授课,实现传统师徒制与现代班级授课的优势互补。具体运作包含三个环节:传承人进行核心技艺的集中演示,重点讲解技艺诀窍;学生分组练习,传承人与专业教师共同指导;举办成果品鉴会,由传承人点评指导。为保证教学效果,每次驻校时间应不少于两周,确保学生能够完成从基础入门到熟练操作的完整学习过程。

这三种教学方法各具特色又相互支撑。项目驱动教学提供了学习框架,情境还原教学丰富了文化内涵,大师工作室制保障了技艺传承的原真性。在实际教学中,可根据具体非遗项目的特点,灵活组合运用这些方法,形成多维立体的教学体系,全面提升非遗文化的传承效果。

(三) 建设虚实结合的教学资源

教学资源建设应坚持虚实结合、相辅相成的原则,构建全方位的资源支持体系。在实体资源方面,应联合非遗传承人、行业专家与专业教师,共同编写既保持技艺原真性又符合教学规律的实训手册。教材内容需明确技艺标准与操作规范,同时配有详尽的工艺流程图示。^[7]同时,系统录制非遗技艺演示视频,重点捕捉关键工序的细节动作,形成可视化的技术档案。

在虚拟资源建设方面,可依托现代信息技术开发非遗实训数字化平台。该平台应包含三大核心模块:一是技艺展示模块,通过多角度高清视频呈现完整工艺流程;二是虚拟实训模块,利用3D建模技术模拟复杂工艺操作;^[8]三是考核评价模块,通过动作捕捉系统对学生的操作进行标准化评估。这种虚实结合的资源体

系既能保证传统技艺的原真传承，又能提高教学效率。特别是在预习复习环节，学生可通过移动端随时观摩技艺细节，有效延伸了学习时空。

四、保障非遗文化融入效果的支撑体系

（一）加强师资队伍建设

当前需重点打造一支既精通烹饪技艺又熟悉非遗文化的师资队伍。对内建立常态化的教师研修机制，定期选派专业教师赴非遗项目所在地进行实地考察与学习。这种研修不应停留在简单的观摩层面，而应安排教师参与完整的技艺传承过程，用不少于两周的时间跟随传承人系统学习某项传统技艺，确保教师能够准确把握技艺的精髓与细节。

同时，建立灵活的非遗传人特聘制度。通过设立兼职教师岗位，聘请具有代表性的非遗传人定期来校授课。为保障教学效果，应为每位传承人配备一名专业教师作为助教，共同完成课程设计与教学实施。这种合作不仅让学生接触到原汁原味的传统技艺，还能促进校内教师与传承人之间的技艺交流与经验共享。

（二）完善教学评价机制

现有的技能考核方式往往偏重技术操作的熟练度，难以全面

反映学生对非遗文化的理解与内化程度。在评价内容上，应当确立技艺掌握与文化理解并重的双维标准。在技艺评价方面，除了关注成品质量等传统指标，还应引入对工艺流程规范性、关键技术把握准确度等细化的考核点。^[9] 文化理解评价则可通过学生撰写技艺文化阐释报告、进行非遗项目口头阐释等方式，考查学生对技艺历史渊源、文化内涵的理解深度。

在评价方式上，建议采用过程记录+成果展示的复合型评价。过程记录重点考察学生在学习过程中的态度投入、技艺进步情况；^[10] 成果展示则可通过举办非遗创新作品展评、传统宴席复原展示等活动，由专业教师与行业专家共同评议。这种多维度的评价体系不仅能够更全面地反映学生的学习成效，还能通过明确的评价导向，引导学生建立正确的非遗传承与创新观念。

五、结语

将非遗文化融入技师学院烹饪专业课程，是传承中华优秀传统文化与创新职业教育模式的双赢之举。通过系统化的课程设计、多元化的教学方法与完善的保障机制，能够促进非遗文化的活态传承，培养出既精通现代烹饪技艺又深谙传统文化内涵的新型技能人才。这一探索不仅丰富了烹饪专业教育的内涵，也为其他专业领域的非遗传承提供了可资借鉴的实践范式。

参考文献

- [1] 梁秋萍, 庞楚耀. 基于饮食类非物质文化遗产的烹饪专业课程教学资源开发策略 [J]. 中国食品, 2023(24): 14-17.
- [2] 刘卫红, 太川. 非物质文化遗产饮食烹饪技法的融合对中国传统饮食业的作用分析 [J]. 食品界, 2020(11): 100.
- [3] 梁秋萍, 严学迎. 饮食类非物质文化遗产与烹饪职业教育课程体系融合研究 [J]. 食品界, 2024(2): 52-54.
- [4] 罗真. 饮食类非物质文化遗产的传承与保护 [J]. 中国食品, 2024(24): 71-73.
- [5] 丁晓. 非物质文化遗产与中职学校专业融合育人模式探索——以聊城高级财经职业学校为例 [J]. 海外文摘, 2022(15): 106-108.
- [6] 毛甜甜. 论传统烹饪原料的地域特色与文化传承 [J]. 食品安全导刊, 2024(36): 166-168.
- [7] 戴梦洁. 面塑技艺非遗在烹饪教学中的传承与应用 [J]. 教育教学论坛, 2020(15): 345-346.
- [8] 宋愉. 地域饮食象征符号及其传承研究——以徽州臭鳃鱼为例 [D]. 湖北: 武汉大学, 2022.
- [9] 梁大确. 基于广西非遗背景下中职烹饪“传承、创新、传播”三维育人模式的探索与实践 [J]. 中外食品工业, 2023(20): 31-33.
- [10] 沈晓敏. 德技并修 沉浸体验 非遗传承——指向素养本位的中职烹饪中点教学模式设计与实施 [J]. 时代人物, 2023(16): 234-237.