

# 新时代背景下烹饪与营养专业育人实践探析

扬一焯

峨眉文旅综合高中学校, 四川 乐山 614200

DOI: 10.61369/ETR.2025510002

**摘 要 :** 随着职业教育改革深入, 烹饪与营养专业育人实践工作应得到进一步优化, 教师要积极引入新的育人理念、授课方式, 以此更好地引发学生兴趣, 强化他们对所学烹饪与营养专业知识的理解 and 应用水平, 提升教学效果。鉴于此, 本文将针对烹饪与营养专业育人实践展开分析, 并提出一些策略, 仅供各位同仁参考。

**关 键 词 :** 烹饪与营养专业; 人才培养; 研究与实践

## Exploration on the Talent Training Practice of Culinary Art and Nutrition Major in the New Era

Yang Yixuan

Emei Cultural Tourism Comprehensive High School, Leshan, Sichuan 614200

**Abstract :** With the in-depth reform of vocational education, the talent training practice of the Culinary Art and Nutrition major needs further optimization. Teachers should actively introduce new educational concepts and teaching methods to better arouse students' interest, strengthen their understanding and application of professional knowledge in culinary art and nutrition, and improve teaching effectiveness. In view of this, this paper analyzes the talent training practice of the Culinary Art and Nutrition major and puts forward relevant strategies for reference of peers.

**Keywords :** culinary art and nutrition major; talent training; research and practice

### 一、新时代背景下烹饪与营养专业育人实践的意义

#### (一) 激发学生潜能

在现代人才培养模式下, 教师不仅需重视理论知识的传授, 还应关注学生实践能力的培养, 如此方能引导学生树立正确的学习态度与职业观念, 助力其成长为综合性、创新型、职业型人才。同时, 在开展烹饪与营养专业的育人实践时, 可逐步构建“学中做、做中学”的专业课堂, 使学生在丰富烹饪与营养知识储备的同时, 提升该专业知识的应用能力, 进而有效激发学生潜能, 提高育人成效<sup>[1]</sup>。

#### (二) 符合时代要求

当前阶段, 烹饪行业呈现出迅猛的发展态势, 我国企业对于烹饪与营养专业人才的要求亦不断提高。在此背景下, 烹饪与营养市场对专业人才的需求在数量和质量方面均有显著提升<sup>[2]</sup>。与此同时, 在烹饪与营养专业的育人实践过程中, 教师不仅需重视理论知识的传授, 还应注重专业技能的培育, 从而更好地契合市场对人才的需求。将现代人才培养模式应用于烹饪与营养专业教学, 能够有效提高人才培养质量, 进而为烹饪与营养市场的发展提供充足的人才支撑, 培养出更多符合时代需求的烹饪与营养专业人才。

#### (三) 推动教育改革

结合当下教学状况分析, 烹饪与营养教学存在理论与实践分离的现象, 二者各自形成了独立体系。在日常教学过程中, 教师

会依据教学目标与课程内容制定教学计划, 但在对学生专业知识的讲解以及技能的传授方面有所欠缺, 这使得学生极易出现理论与实践脱节的状况, 不利于学生烹饪与营养综合水平的提升。将现代人才培养模式应用于烹饪与营养教学, 能够对以往的教学形式与方向加以改革, 为烹饪与营养专业教学增添更多活力, 这亦是推动教育改革深入发展的必由之路<sup>[3]</sup>。

### 二、新时代背景下烹饪与营养专业育人实践现状分析

#### (一) 学习兴趣不足

兴趣能在很大程度上影响烹饪与营养专业育人实践的整体质量与教学效果。当前, 许多烹饪与营养专业的学生学习兴趣普遍不够浓厚, 缺乏对专业知识的主动探索与热情投入。在日常教学过程中, 教师在对学生进行授课时, 常常观察到部分学生在课堂上走神、注意力不集中, 或者偷偷玩手机、私下交头接耳, 表现出对课程内容的消极态度<sup>[4]</sup>。这些行为不仅直接影响了学生自身的学习效率和知识掌握程度, 还会在无形中对教师的授课心态产生干扰, 降低其教学热情和课堂互动质量, 进而可能进一步影响整体教学氛围与育人目标的达成。

#### (二) 授课模式陈旧

在实际授课过程中, 许多烹饪与营养专业的教师仍然沿用传统的“黑板+教材”的教学模式, 这种教学方式已经逐渐落后于现代教育技术的发展趋势。由于缺乏多媒体、互动设备和信息技

术的支持,教师往往难以对教学内容进行充分的延伸和拓展,导致课堂讲解局限于基础理论的灌输,而无法引导学生深入理解烹饪技法与营养科学的实际应用<sup>[5]</sup>。这种教学方式难以帮助烹饪与营养专业的学生建立起系统化、个性化的知识体系,影响了他们对专业知识的整体把握和综合运用能力。此外,在传统的授课模式下,学生往往被动接受知识,缺乏实际操作和互动讨论的机会,这使得他们在学习相关理论知识时效率十分低下,容易产生学习疲劳和兴趣减退的问题。

### (三) 课程设计不合理

很多教师在进行烹饪与营养专业育人实践的课程设计时,并未过多考虑到未来学生的就业问题,烹饪与营养专业的很多课程设置得并不合理。当前,很多教师在对烹饪与营养专业的学生授课时,会将主要精力放在传授学生理论知识上,很少会结合学生之后的工作内容对其进行针对性教学,这就导致很多学生在毕业后,难以在较短时间内容融入到工作中,严重影响了学生未来的工作效率<sup>[6]</sup>。

## 三、新时代背景下烹饪与营养专业育人实践策略

### (一) 结合市场需求,明确教学目标

为保证烹饪与营养专业育人实践效果,我们应重视对教学目标的改革与优化,教师应把握好烹饪与营养专业育人实践目标,明确育人方向,这样方可有效落实烹饪与营养专业育人实践的策略。另外,在此互联网时代,为提升烹饪与营养专业育人实践效果,我们要对信息技术加以引入,通过网络对烹饪与营养市场展开调研,可以进一步明确市场对烹饪与营养专业人才的需求,并以此树立一个明确的现代化人才培养目标,保证育人方向的正确性。此外,教师还需深入对接相关行业,结合烹饪与营养岗位的工作内容以及岗位标准等情况,与企业的相关人员、行业专业等针对现代化人才培养目标和育人内容展开探讨,以此保证烹饪与营养专业育人实践的契合性<sup>[7]</sup>。不仅如此,我们应转变之前的“重理论、轻实践”的教学理念,结合新时代背景下的育人特点,明确烹饪与营养专业育人实践目标,力争培养出更多专业性强、技能掌握扎实的高质量烹饪与营养人才。

### (二) 立足工作流程,优化课程体系

从客观角度分析,若想提升烹饪与营养专业育人实践质量,我们必须重视教学理论与实践的结合,在一个更为优质的理念引导下展开改革,以烹饪与营养行业的工作流程为基准,搭建一个理实结合的烹饪与营养实训课程体系,这样可以大幅增强学生的学习效果和专业能力,为其后续发展奠定坚实基础。具体来说,我们应结合烹饪与营养行业的发展趋势和特点,打造一个包括基础知识教学、专业能力培养、前沿知识渗透的全方位一体化课程体系,积极引入烹饪与营养信息化等前沿知识内容,突出烹饪与营养实训课程的发展动态,让学生能够从教学内容中感受到时代性、趣味性,让他们在学习这些课程后,能够更为全面地了解当前烹饪与营养市场对专业知识的应用情况,为其后续就业实践、工作创新打下坚实基础。

### (三) 丰富教学路径,激发学生兴趣

兴趣是烹饪与营养专业育人实践的基石,也是教师开展高质量烹饪与营养专业育人实践的关键因素。通常而言,学生的文化基础较为薄弱。故而,在实施烹饪与营养专业育人实践时,教师需选取更为高效、有趣且适宜的教学辅助手段,以助力学生更好地理解所学的烹饪与营养知识内容,促使他们逐步养成良好的知识探究与实践习惯,进而构建起一套相对完善的烹饪与营养专业知识体系<sup>[8]</sup>。有鉴于此,在开展现代化人才培养工作时,教师可结合一些烹饪与营养实际案例制作微课进行教学,帮助学生更具针对性地理解所学知识,为其后续进入企业解决实际烹饪与营养问题奠定基础。在设计微课时,应重点关注微课时长。一般来说,若微课时长过长,学生难以长时间将全部精力集中于微课,这会极大地影响他们对烹饪与营养专业知识理解效率。若微课时长过短,教师则难以将烹饪与营养专业育人实践的关键知识内容融入其中,从而影响微课的教育价值。因此,最好将微课时长控制在5-10分钟,如此方能凸显微课“短小精悍”的特点。

### (四) 重视环境建设,培养双师团队

伴随时代的发展,在开展烹饪与营养专业育人实践工作时,需重视对教学环境的重建,积极引入新型教学设备与软件,助力学生更好地适应市场需求,掌握新兴技术以及烹饪与营养领域的前沿思想。此外,还应着重加强高水平师资队伍的建设,为学生营造一个辅助功能强大、基础设施完备的学习环境,从而显著提高烹饪与营养专业育人实践的效率。

为提高环境建设的质量,可引入更多的人力资源与物力资源,持续提升环境建设的水平。同时,为提升师资力量,可将教师选派至合作企业进行交流学习。教师进入合作企业后,可凭借自身掌握的专业知识,协助企业解决生产与经营过程中遇到的烹饪与营养问题<sup>[9]</sup>。在此过程中,教师能够接触到诸多新兴的烹饪与营养理念和设备,这对其后续开展更高质量的烹饪与营养专业育人实践工作具有极大的推动作用。

不仅如此,企业也可派遣烹饪与营养方面的员工到学校兼任教师,结合自身在实际工作中遇到的问题进行经验分享,以增强学生对烹饪与营养行业以及相关知识的理解。在招聘烹饪与营养实训教师时,不应仅关注应聘者的学历,而应综合考量其对烹饪与营养知识的应用能力以及对行业发展趋势的认知,从多个维度对其进行系统评价,如此方能为学生选拔出更多优秀的教师,进而打造一支实力强劲的“双师型”教学团队。

### (五) 深化校企合作,提升应用能力

若要提升烹饪与营养专业育人的实践成效,就必须深化校企合作活动,以此增强学生将所学烹饪与营养专业知识运用于实践的能力。在学生进入企业之前,可依据对应企业烹饪与营养岗位的要求,对其开展专项培训,使其掌握入职所需的必要知识与技能,从而缩短学生进入企业后的适应期。学生进入就业岗位后,教师可鼓励他们自行组成3-5人的互助小组,若在工作或生活中遇到问题,可向其他小组成员寻求帮助。

通常情况下,在校企合作活动中,企业会为学生安排一位师傅,向他们传授实际工作中的常用技巧,协助他们结合企业烹饪

与营养工作中的实际问题,逐步将实训知识内化为自身能力,这对学生的未来发展具有重要意义。通过深化校企合作,学生的实践能力会在潜移默化中提升到一个新的水平<sup>[10]</sup>。此外,深化校企合作活动,企业在一定程度上能够解决自身的人才短缺问题,同时可显著提高本校学生的就业率。在校企合作过程中,企业需定期为学生开展专业的烹饪与营养知识培训,帮助他们更好地将学

校所学知识转化为企业可用的能力。这不仅有助于学生的进一步发展,还能大幅提高其工作效率,增强学生在企业中的归属感,更有利于留住人才。长此以往,学生将逐渐构建起一套属于自己的解决问题的知识体系,更高效地处理工作中遇到的各类问题,为企业创造更多经济效益,提升自身对烹饪与营养知识的应用能力。

## 参考文献

- [1] 周育媛,顾龙建,程学勋,等.岗课赛证融通视角下烹饪工艺与营养专业三二对接人才培养增效路径[J].中国食品工业,2024,(24):165-167.
- [2] 严玉华.五年制高职烹饪工艺与营养专业校企合作路径探索[C]//中国高校校办产业协会终身学习专业委员会.第三届教育信息技术创新与发展学术研讨会论文集.常州市高级职业技术学校,2024:438-440.
- [3] 左大志.烹饪方式对食材营养成分的影响[J].中国食品工业,2024,(23):144-146.
- [4] 许文广,孙小明,刘薇.现代烹饪技术对传统食品营养价值的影响[J].食品安全导刊,2024,(33):98-100.
- [5] 魏元元.中餐烹饪方法对食物营养成分的影响研究[J].食品安全导刊,2024,(33):175-177+181.
- [6] 胡杆,林梅,秦一汇.产教融合背景下烹饪工艺与营养专业校企协同育人的研究[J].现代食品,2024,30(20):101-103.
- [7] 仲玉梅,李东文,卢钰琳.行业需求导向下“岗课赛证”综合育人培养模式研究——以烹饪工艺与营养专业为例[J].教育教学论坛,2024,(37):33-36.
- [8] 聂文静,田俊,项健.高职烹饪工艺与营养专业课程思政教学探索与实践——以昌吉职业技术学院高职烹饪营养学课程为例[J].中国食品工业,2024,(13):149-151.
- [9] 马紫薇.三全育人视域下烹饪与营养教育专业本科生专业认同度现状及提升策略研究[J].中国食品工业,2024,(09):153-155.
- [10] 李星亚,屠瑞旭.现代学徒制下课程思政育人体系构建的探索——以高职烹饪工艺与营养专业为例[J].现代食品,2024,30(05):69-73+77.