

健康中国背景下烹饪专业课教师教学转型的困境与路径研究——以陕西旅游烹饪职业学院为例

王富盈

陕西旅游烹饪职业学院, 陕西 西安 713702

DOI: 10.61369/RTED.2026020019

摘 要 : 在“健康中国2030”战略驱动下, 烹饪职业教育面临着从传统技艺传授向“营养健康+烹饪技能”复合型人才培养的深刻转型^[1]。本研究基于陕西旅游烹饪职业学院的专业教学实践, 采用质性研究方法, 深入探讨专业课教师在适应营养健康理念融入教学过程中面临的专业能力瓶颈、课程重构挑战、评价机制滞后等现实困境。研究通过“陕菜营养改良工作坊”“社区营养餐实践项目”等行动研究案例, 提出烹饪专业课教师实现教学转型的三重路径: 构建跨学科学习共同体促进教师专业发展、实施模块化课程重构推动教学内容革新、建立产教融合实践平台深化教学方式变革。本研究为职业教育领域专业课教师的角色转型与专业发展提供了实证参考。

关 键 词 : 健康中国; 烹饪职业教育; 教师专业发展; 教学转型; 营养健康; 产教融合

Research on the Challenges and Paths of Teaching Transformation for Teachers of Culinary Specialties in the Context of Healthy China: A Case Study of Shaanxi Tourism Cuisine Professional College

Wang Fuying

Shaanxi Tourism Cuisine Professional College, Xi'an, Shaanxi 713702

Abstract : Driven by the "Healthy China 2030" strategy, culinary vocational education faces a profound transformation from traditional skill transmission to cultivating composite talents with "nutrition and health + culinary skills" competencies^[1]. This study, grounded in the professional teaching practices of Shaanxi Tourism & Culinary Vocational College, employs qualitative research methods to explore the practical challenges faced by professional instructors in adapting to the integration of nutrition and health concepts into teaching. These challenges include professional competency bottlenecks, course restructuring difficulties, and lagging evaluation mechanisms. Through action research cases like the "Shaanxi Cuisine Nutrition Improvement Workshop" and the "Community Nutrition Meal Practice Project," the study proposes three pathways for culinary instructors to achieve teaching transformation: building interdisciplinary learning communities to foster professional development, implementing modular curriculum restructuring to drive content innovation, and establishing industry-education integration platforms to deepen pedagogical reform. This research provides empirical insights for the role transformation and professional growth of vocational education instructors.

Keywords : healthy China; culinary vocational education; teacher professional development; teaching transformation; nutritional health; industry-education integration

一、问题提出: 烹饪专业课教师面临的时代挑战

随着《“健康中国2030”规划纲要》的进一步落实, “以治病为中心”的公共卫生观念逐渐转向“以人民健康为中心”, 餐饮业作为与大众健康息息相关的产业也正由“美味导向型”转变为“营养健康导向型”^[2]。烹饪类职业教育是培养餐饮业高技能人才的主要途径, 这也就要求它的育人方向也随之转变, 由原来单一地培养学生做一名厨师向同时具备厨艺及营养卫生知识的人才方向转变。

要实现这一育人目标, 对烹饪专业课教师的综合能力提出了

前所未有的高标准。我国烹饪相关教师一直以来是以培养“双师型”为目标, 不过这里说的“双师”, 更多的是“教师+技师”的意思, 在于烹饪技术的代际传递及更新, 而对于其他如营养学等相关知识却并非都精通。一旦这种社会需求发生了改变, 对专业课教师而言, 知识体系更新、授课能力重塑以及职业身份转变均需进行相应调整。本文以陕西旅游烹饪职业学院(包含烹饪工艺与营养、西式烹饪工艺、中西面点、食品智能加工技术、餐饮智能管理等专业)的核心课程为例, 在梳理烹饪专业课教师将营养健康思维纳入授课范畴所遇到的问题及采取的措施基础上, 旨在为高职院校专业课教师的教学能力提升提供借鉴意义。

二、研究设计与方法

研究采用质性研究法中的参与式观察、访谈及个案比较等研究方法进行数据采集，笔者及助手在陕西旅游烹饪职业学院的烹饪艺术学院中，以参与式的方式对12位教师进行持续一年的研究，并结合学校近3年教学改革相关材料、教师工作坊过程材料、学生作品等文本资料开展研究。采用三角验证法保证研究信度与效度。

三、烹饪专业课教师教学转型的现实困境

通过对实证资料的分析，研究发现烹饪专业课教师在适应营养健康理念融入过程中主要面临以下三重困境：

（一）专业能力结构性缺失：从“技艺精通”到“营养匮乏”

调查显示，学院有85%的烹饪专业课教师有行业工作经历，烹饪技术娴熟，但接受过系统营养学教育的专业教师不到40%。“我们会教学生怎么做出一道好菜，但无法科学地解释为什么要这样搭配”，执教15年的周老师在多次参加比赛后这样说。正因如此，尽管教师们技艺娴熟，这些专业素养上的短板，却在课堂上难以跨越从“技”到“理”的鸿沟，使得教师在课堂上很难将营养健康意识与烹调加工方法有机融合起来，这成为了烹饪教育现代化转型中的一个关键瓶颈。

（二）课程重构的系统性挑战：从“技能模块”到“融合课程”

传统的烹调类课程是围绕某一单项技能进行设计的，其基本思路是由易到难、由简入繁，从掌握基本功入手，逐步进入专项操作训练，并最终形成一个综合实训项目。如果要在这些课程里加入营养知识，教师有两种选择：要么在原有的基础上再增添一些营养学的内容；要么推倒重来，构建一个新的融合理论与实践于一体的课程。然而，这两种方法都存在着这样那样的不足之处。调查显示，“不知道如何有效地融入营养学的内容”的老师超过了50%。

（三）评价机制滞后性制约：从“技艺评价”到“综合素养评价”

现有的烹饪专业教学评价还是以技艺考试为主导，各个技能竞赛的评价标准也主要是围绕菜肴的“色、香、味、形、器”。有参加过省技能竞赛辅导活动的一位老师说：“我们在平时训练的时候，会要求学生注意营养配餐的问题，在竞赛打分表上并没有这个项目，师生都认为投入精力‘不划算’。”评价手段的落后，直接影响了教学改革的积极性与侧重点，导致营养健康等综合素养在教学中被系统性边缘化。

四、烹饪专业课教师教学转型的实践路径

基于上述困境，陕西旅游烹饪职业学院通过行动研究探索出烹饪专业课教师教学转型的三条实践路径：

（一）构建跨学科学习共同体，促进教师专业发展

为实现高层次复合型餐饮人才的培养目标，课程体系的设计与建构需遵循以下核心原则：目标引领、内容整合、动态演进。这一体系旨在超越传统单一技能传授，系统回应产业对人才知识、能力与素养的综合性要求。

表1 课程目标体系：以“复合型能力”为内核的层次化设计

目标层次	核心内涵	具体示例
素养性目标	奠定价值基石与职业认同	树立“厨政德艺”与“食育健康”理念，理解餐饮文化传承与创新的社会责任
知识性目标	构建跨学科融合的知识结构	掌握贯通烹饪工艺、食品营养科学、安全控制及餐饮管理的基本原理与前沿动态
能力性目标	聚焦复杂问题的解决与创新 ¹	具备菜品研发与营养设计能力、餐饮项目策划与管理能力、技术迭代学习与跨界协作能力

学院成立“烹饪营养融合教学研究小组”，定期进行跨学科教研。“烹饪－营养”融合共同体有三方面特点：第一是成员多元，既有烹饪教师又有营养学教师，并邀请行业大师、医院营养科参加；第二是活动实践化，每个月有一个主题，比如“陕菜经典菜品的营养分析与改良”。三是成果指向性，每学期产出不少于1个融合教学案例，经过为期一年的教学实践，参训教师的营养知识水平及融合教学能力得到明显提高。

（二）实施模块化课程重构，推动教学内容革新

在不降低厨艺能力培养的前提下，“基础营养知识－专项营养运用－综合营养创新”的三级课程体系被学院构建起来。比如，在《中式烹调工艺》课程中增加了“少油少盐烹调法”“针对不同体质人群的烹调”“健康菜肴的创新”等交叉课程单元。在这个交叉单元内，教师既担任着厨师的角色，是营养知识的运用指导者。授课方式以项目教学为主，“给社区老人做一周营养餐”，学生在完成真实的任务过程中，将做饭和营养学的知识有机地结合在一起。

（三）建立产教融合实践平台，深化教学方式变革

我国于2020年10月印发的《深化新时代教育评价改革总体方案》（以下简称《总体方案》），是指导新时代教育评价改革的纲领性文件。该方案明确将深化产教融合确立为改革职业教育评价、彰显职业教育类型特征的核心路径^[3]。《总体方案》关于健全职业学校评价的核心要求，均紧密围绕产教融合展开，具体体现在四个评价维度，如表2所示。

表2 产教融合作为改革核心的政策内涵

评价维度	核心内容与改革导向
办学模式	重点评价德技并修、校企合作的实施情况，引导学校与企业构建命运共同体 ^[3-4]
育人成效	将学生获取职业资格或职业技能等级证书、毕业生就业质量作为关键指标，增强人才培养与产业需求的吻合度 ^[3-4]
师资建设	重点考察“双师型”教师队伍建设，强调教师的实践技能与专业教学能力 ^[3-4]
社会服务	加大职业培训、服务区域和行业的评价权重，推动职业院校成为技能社会建设的主力军 ^[3-4]

陕西旅游烹饪职业学院的校训为“崇劳创新，德技同修”，注重学生多元发展。学院联合不老帮集团、社区等建立“校－企－社”协同实践平台，专业课教师带领学生在平台上做真实项目：在西安饭庄研发“营养型经典陕菜”系列，在社区开展“老年人营养餐科普与制作”^[5-7]。这种真实情境下的教学也帮助教师提升了自己的实践指导能力，更深入地认识到营养健康的内涵在真实的服务场景下的意义。一位参加社区项目实践的教师说：“看到学生用所学的营养知识真真切切帮助到了老人，更加坚定了我们教改是走对路子。”

五、研究结论与讨论

本研究通过深入剖析陕西旅游烹饪职业学院烹饪专业课教师的教学转型实践，得出以下结论：

第一，烹饪专业课教师在健康中国战略下不再是单纯意义上的“厨师”，而应该成为“健康饮食文化传承人”、“人才培养方案设计师”。这就要求教师既要有过硬的烹饪技能，又要掌握营养卫生、公共管理等方面的知识，并具备一定的课程建设、项目研发等教学技能。陕西旅游烹饪职业学院在烹饪相关专业里增添烹饪营养教程、营养配餐与设计、食品营养与健康理实一体化课程。其中，“营养配餐个性化培养课程”的开设与实施，便是这一

转型过程中具有代表性的成果缩影，具体体现了教师角色、教学内容与方法转变的现实路径及其初步成效^[8]。

第二，烹饪专业课教师的教学转型是个系统工程，需要个人学习、组织支持和制度保障三位一体共同发力。个人方面，需要教师不断进行学习来更新自己的知识储备库。组织方面，学校应提供跨学科的学习平台以及实践平台。在制度上，应当对原有的评价机制加以改变，从而给予教学创新一个正向的动力。陕西旅游烹饪职业学院实施的“青蓝工程”，以促进新老教师协同发展与代际传承为核心，通过结构化的结对互助机制，推动教学经验传递与教学方法创新，为学院整体教学转型与高质量发展提供了持续动力^[9]。

第三，烹饪专业课教师的教学改革应该立足于中国饮食文化，服务于区域健康。陕西旅游烹饪职业学院的经验是将营养健康理念与中国饮食文化（如陕菜）相结合，与区域健康问题（如老龄化）相结合，这样会使得教学改革更有生命力和实践价值。本文的研究不足之处在于仅基于一所学校的实践经验，在今后的研究中可增加调查对象的数量，并对不同区域、不同类型学校中的烹饪专业课教师的教学转型路径进行对比分析；也可进一步探讨数字化转型背景下的烹饪专业课教师如何借助数字技术实现其营养健康教学的有效开展^[10]。

参考文献

- [1] 曾钊, 刘娟. 中共中央 国务院印发《“健康中国2030”规划纲要》[J]. 中华人民共和国国务院公报, 2016(32):5-20.
- [2] 中国共产党中央委员会, 中华人民共和国国务院. “健康中国2030”规划纲要 [J]. 中国实用乡村医生杂志, 2017, 024(007):1-12.
- [3] 《中国高教研究》编辑部. 中国职业教育研究进展与热点评析 (2024) [J]. 中国高教研究, 2025(7).
- [4] 张浩, 等. 教育强国建设背景下职业教育产教融合模式创新研究 [J]. 2025.
- [5] 佚名. 打造一流烹饪高等学府 培养餐饮行业精英 开创营养健康新理念 共筑美好健康中国梦 [J]. 西北职教, 2017(6):2.
- [6] 曹建军, 徐晓艺, 陈凯华. 健康中国视域下“体+医+养”养老服务模式的运行困境与优化路径研究 [J]. 通化师范学院学报, 2024, 45(8):71-78.
- [7] 苗靖坤, 张秀云. “健康中国”背景下教师体质健康状况与干预路径研究 [J]. 拳击与格斗, 2022(2).
- [8] 宋福杰. 健康中国背景下高校体育产教融合实施路径研究 [J]. 湖北函授大学学报, 2019, 032(010):62-64.
- [9] 吴荣华. “健康中国”背景下体育教学改革路径探究 [J]. 当代体育, 2020.
- [10] 何袁. 健康中国视域下大学生体育生活化培养困境与路径研究 [J]. 当代体育科技, 2024(30).