

# 创新思维在高职烹饪教学中的应用研究

张强

山东商业职业技术学院, 山东济南, 250002;

**摘要:** 餐饮行业迭代升级催生对创新型烹饪人才的迫切需求, 而传统高职烹饪教学存在理念固化、方法单一等问题, 难以满足这一需求。本文提出更新教学理念树立“传承与创新并重”观念, 重构“基础-核心-创新”三层课程体系, 采用多元融合教学方法, 搭建“校内-校外-竞赛”三维实践平台, 完善多元评价体系等策略。这些策略形成完整应用路径, 旨在提升学生创新能力与核心竞争力, 推动高职烹饪教学改革, 实现人才培养与行业发展的同频共振。

**关键词:** 高职烹饪; 创新思维; 教学改革; 人才培养; 应用路径

**DOI:** 10.64216/3104-9702.25.05.037

## 引言

消费升级推动餐饮行业向个性化、创意化方向转型, 从地域美食融合到健康菜品研发, 创新已成为行业发展的核心驱动力。高职烹饪专业作为培养一线烹饪人才的主阵地, 其教学质量直接决定行业人才供给的质量与结构。当前不少高职烹饪毕业生创新能力不足, 难以适配企业需求, 人才培养与行业发展间的矛盾日益凸显。将创新思维融入烹饪教学, 既是破解人才培养困境的有效手段, 也是高职烹饪教育实现内涵式发展的必然选择, 对行业与教育领域均具有重要意义。

## 1 创新思维在高职烹饪教学中的应用价值

### 1.1 提升学生核心竞争力, 适应行业发展需求

在餐饮行业竞争日趋白热化且消费需求不断向个性化、健康化迭代升级的背景下, 将创新思维融入高职烹饪教学成为提升学生核心竞争力、助力学生适应行业发展需求的关键举措。具备创新思维的烹饪人才, 能够敏锐捕捉市场动态与消费者口味偏好变化, 依托对食材特性的深刻理解与烹饪技艺的灵活运用, 打造出兼具吸引力与实用性的创意菜品。山东一所高职烹饪专业毕业生入职一家五星级酒店, 精准拿捏商务人士对菜品颜值与营养健康的双重追求, 将传统的“惠灵顿牛排”改良为“海陆空惠灵顿”, 在原来的主要食材牛排基础上增加了三文鱼肉和鸽肉, 切割后形状层次感增强, 食用营养价值提高。既留存传统风味又契合现代消费趋势, 该菜品上市后迅速成为网红产品。

### 1.2 推动教学模式改革, 提升学校人才培养质量

作为培养烹饪专业人才的主阵地, 高职院校的教学质量直接影响行业人才供给水平, 创新思维在烹饪教学中的深度应用则为推动教学模式改革、提升学校人才培

养质量注入核心动力。创新思维的融入促使教师角色从单纯的技能传授者转变为学生创新能力的引导者, 教学重心也从单一技艺灌输转向尊重学生主体地位与关注学生个性化发展。课程体系与教学方法随之革新, 多学科融合的创新课程模块逐步增设, 灵活多元的教学形式取代传统单一模式。浙江一所高职院校烹饪专业构建“问题导向-探究实践-创新展示”框架, “创意菜品研发”课程中以大学生便捷早餐开发为导向, 引导学生完成调研、分析与设计工作, 多款菜品已与本地餐饮企业达成合作意向, 教学质量与学生创新能力同步提升。

### 1.3 赋能餐饮行业发展, 实现产教融合共赢

学校以行业实际需求为导向, 将创新思维培养贯穿教学始终, 能够为餐饮企业输送具备独立研发能力与创新意识的高素质人才, 从根本上缓解企业创新人才短缺困境。江苏一所高职院校与本地多家知名餐饮企业携手共建“协同创新中心”、“菜品研发中心”, 企业提供最新食材、设备及市场数据, 学校组织学生围绕企业需求开展创新研发, 学生开发的地域融合菜、节气养生菜等多款菜品直接投入门店销售, 为企业开辟新的利润增长点, 学生也在真实场景中锤炼了创新能力, 实现校地双方同频共振。

## 2 高职烹饪教学中创新思维培养的现状与困境

### 2.1 教学理念固化, 创新培养认知偏差

在高职烹饪教学长期发展进程中, 部分教师受传统师徒传承模式深刻影响, 教学理念陷入固化状态, 对创新思维的认知存在明显偏差, 这一问题直接导致创新培养工作难以真正落地。这些教师常将“技艺传承”与“技能复刻”画上等同符号, 认定烹饪教学的核心目标就是让学生精准复刻经典菜品的制作流程, 把“味道正宗”“形态标准”作为评价学生能力的唯一标尺, 完全忽略

学生的个性化思考与创意表达。课堂上,教师通常先进行细致示范,逐步骤讲解“标准动作”,学生则被动按照要求重复练习,直至做出与示范完全一致的菜品。另有部分教师虽认可创新思维重要性,但对其内涵理解浅薄,仅将简单更换食材、调整味型视作创新,自身创新能力与实践经验的匮乏,使其无法给予学生有效指导,最终让创新培养流于表面。

## 2.2 课程体系滞后,创新内容融入不足

作为人才培养的核心载体,当前高职烹饪专业课程体系仍以传统“技能导向”为核心架构,未能跟上餐饮行业创新发展步伐,创新相关内容的融入严重不足,难以支撑学生创新思维的系统培养。专业课程多划分为基础技能与专项技能两类,“烹饪原料学”等基础课程理论陈旧且脱离实践,学生难以将食材特性等知识与菜品创新结合;“中餐热菜制作”等专项课程则围绕经典菜系与名菜展开,对现代餐饮流行趋势、创新技法等内容鲜有涉及。实践课程也多为“验证性”任务,学生需在固定食材、技法与标准下操作,缺乏探究与创新空间。

## 2.3 教学方法单一,创新引导缺乏实效

教学方法作为实现教学目标的关键手段,在当前高职烹饪教学中却呈现出明显的单一化问题,以“教师示范—学生模仿”为核心的模式占据主导地位,极少存在能够有效激发学生创新思维的教学手段。理论课堂上,教师多依赖“PPT讲授搭配视频播放”的方式单向传递知识,学生全程处于被动接受状态,师生间缺乏有效互动与思维碰撞的契机,对食材特性的理解仅停留在文字层面,难以延伸至创新应用场景。实践教学中,该模式表现更为突出,教师会明确规定食材处理、火候控制等每一个环节的操作标准,巡回指导时也仅聚焦学生的“不标准”操作,对学生的创意尝试常以“不符合经典”为由否定,长期如此,学生逐渐丧失独立思考意愿,形成按部就班的思维定式。

# 3 创新思维在高职烹饪教学中的应用路径

## 3.1 更新教学理念,树立“传承与创新并重”的教育观念

在餐饮行业对创新型人才需求日益迫切的当下,高职烹饪教学若想突破传统瓶颈就必须从理念革新入手,将“技艺传承与创新培养并重”的教育观念深度植入教学全过程,让创新思维真正成为人才培养的核心导向。学校需牵头搭建教师能力提升体系,每学期邀请3-5位餐饮行业顶尖研发师开展专题讲座,内容聚焦食材创新应用与消费趋势解读;定期组织教师进驻合作企业参与菜品研发项目,每年安排教师到创新教学成效显著的院校进行为期两周的沉浸式交流。这些举措能帮助教师清

晰认知传承与创新的辩证关系,既扎实掌握经典技艺的精髓传授方法,又精准把握创新引导的切入点。教师要主动完成从课堂主导者到创新赋能者的角色转变,在“经典菜品教学”单元,先系统讲解菜品的历史渊源与技法要点,再结合本地食材资源抛出“如何用野山菌重构经典佛跳墙口感层次”这类问题。课堂上教师要耐心倾听学生的创意构想,即便方案存在疏漏,也应先肯定其思维亮点,再从食材特性、烹饪逻辑等角度提出优化建议,让包容开放的教学氛围成为学生创新勇气的“保护盾”。

## 3.2 重构课程体系,构建“基础-核心-创新”三层课程模块

为让创新思维培养有坚实载体支撑,高职烹饪专业需以行业创新需求为锚点,打破传统课程壁垒,构建“基础-核心-创新”三层递进式课程模块,实现理论知识、实操技能与创新能力的无缝衔接。基础层课程聚焦创新素养积淀,“烹饪原料学”课程摒弃单纯知识点罗列,教师会带领学生拆解分子料理中“液氮处理改变食材肌理”的案例,现场演示冷门食材竹荪与不同调味的适配实验;“中国饮食文化”则结合非遗美食“龙舟糕”的现代化改造案例,引导学生挖掘地域文化符号并转化为菜品创意元素。核心层课程主打创新技能锤炼,“中式烹饪与菜品创新研发”“西餐工艺与创意制作”等课程会引入低温慢煮和分子料理等现代技法,采用项目驱动模式开展教学。以“健康轻食研发”项目为例,学生需先走访高校食堂与周边轻食店收集需求数据,再结合“营养与配餐”知识设计菜品配方,过程中教师会针对食材搭配比例、烹饪温度控制等细节提供指导。创新层课程侧重综合能力提升,“创意菜品研发”课程融合烹饪技艺与营销知识,“跨界融合烹饪”课程则引导学生尝试中餐技法与西餐食材的碰撞;课程设计阶段邀请企业研发总监参与论证,确保项目设置贴合市场需求,学生完成的优秀作品可直接进入企业试销流程。

## 3.3 创新教学方法,采用“多元融合”的教学手段

打破“示范-模仿”的固化模式是激发学生创新潜能的关键,高职烹饪教师需立足学生认知特点,将案例分析、情境创设、小组协作与数字化技术有机融合,打造立体化创新教学场景。案例教学环节教师会精选两类素材,一类是故宫“朕知道了”糕点等成功案例,引导学生从文化赋能、颜值设计等维度拆解创新逻辑;另一类是“网红暗黑料理”的失败案例,组织学生讨论创意与口感失衡的问题根源。情境教学则注重场景真实性,在“高端宴会菜品设计”情境中,学生需模拟对接宴会主题、了解宾客饮食禁忌、搭配餐品色彩与造型的完整流程;切换到“快餐研发”情境时,又要围绕出餐效率、

成本控制等核心要素展开构思。小组协作学习以3-4人为一组,在“地域融合菜研发”项目中,成员会分工负责市场调研、食材筛选、技法试验与成品优化,教师会定期组织小组汇报,推动组间经验交流与思维碰撞。数字化技术为创新实践提供助力,学校搭建的VR烹饪实训平台可模拟不同火候下食材的变化状态,学生能在虚拟环境中大胆尝试新技法;AI数据分析工具则会为学生目标客群的口味偏好数据,让创新构想更具针对性,线上教学平台还会同步更新行业前沿案例与技术教程,延伸学习维度。

### 3.4 搭建实践平台,构建“校内-校外-竞赛”三维实践体系

创新思维的落地离不开实践场景的滋养,高职烹饪专业需整合校内外资源,打造“校内研发+校外实践+竞赛驱动”的三维实践平台,为学生提供全链条创新锻炼机会。校内层面升级实训硬件,“烹饪创意研发中心”划分食材分析、技法创新、感官评价等功能区,配备食材成分检测仪、真空低温烹饪机等专业设备;“模拟餐饮门店”则完全复刻真实运营流程,学生需负责菜品研发、菜单设计、客户反馈收集等工作,“餐饮门店”定期举办“创意菜品试吃会”邀请师生参与评价。校外层面深化产教融合,学校与连锁餐饮企业共建稳定实践基地,学生顶岗实习期间会编入企业研发团队,参与季节性菜品更新等实际工作;企业专家每月进校园开展专题指导,结合自身经验讲解“如何平衡创新与市场接受度”等实操问题。校企还会联合开展定向研发项目,如与本地火锅品牌合作的“夏季养生火锅”项目,学生团队需结合夏季消费特点,研发出菌汤养生锅底、低脂蔬菜拼盘等系列产品,企业会提供原料支持并对接市场渠道。竞赛驱动环节学校会组织学生参与各级烹饪技能大赛,赛前组建专项指导团队,针对菜品创意提炼、现场操作规范等进行系统培训;赛后召开总结会,梳理竞赛中的经验与不足,将优秀创意转化为课程教学案例,形成“实践-竞赛-教学”的良性循环。

### 3.5 完善评价机制,建立“过程-结果-创新”多元评价体系

科学的评价体系能精准引导学习方向,高职烹饪专业需摒弃单一结果导向,构建涵盖过程表现、技能水平与创新成果的多元评价体系,充分发挥评价的激励与导向功能。评价内容上实行“技能指标+创新指标”双轨考核,实践课程中技能指标占比50%,细化为食材处理

规范性、火候把控精准度、成品口感稳定性等具体评分点;创新指标同样占比50%,从创意构思独特性、食材搭配创新性、文化元素融入度、市场适应性四个维度进行评估,每个维度都有明确的评分标准,如“市场适应性”会参考模拟销售中的好评率数据。评价方式上实现过程与结果的有机结合,过程评价占比60%,教师通过课堂观察记录学生的创意发言质量,依据实践日志核查菜品研发的每一步进展,结合小组互评了解成员协作贡献度;结果评价占比40%,重点考核创新菜品成品质量与研发报告完整性,研发报告需包含需求分析、方案设计、试验过程与优化思路等内容。评价主体引入多方参与,教师从专业视角进行综合评分,学生通过自评反思创新过程中的问题,互评聚焦创意亮点与改进建议;企业评价人员则从市场推广潜力、成本控制等行业视角给出评价意见,多方评价结果汇总后形成最终成绩并进行针对性反馈。

## 4 结束语

创新思维在高职烹饪教学中的应用,是破解传统教学瓶颈、提升人才培养质量的关键举措,前述多元路径为实践落地提供了清晰指引。这些举措的推进能够有效提升学生创新能力,让人才培养更贴合行业需求,同时推动产教融合走向深度共赢。未来,高职烹饪教育需持续关注行业技术革新与消费趋势变化,不断优化创新培养模式,强化数字化教学手段的应用,培养更多技艺精湛且富有创意的烹饪人才,为餐饮行业高质量发展注入源源不断的动力。

### 参考文献

- [1] 吴琼. 中华饮食文化融入高职烹饪教育的实践路径研究[J]. 中国食品工业, 2025, (11): 165-167.
- [2] 姜世幸, 梁万华. 新质生产力赋能高职烹饪教育高质量发展的机理与路径[J]. 中外食品工业, 2025, (01): 84-86.
- [3] 邹银. 高职烹饪专业“岗课赛证”融合育人模式探究[J]. 中国食品, 2024, (16): 30-32.
- [4] 董芝杰. 依托双创教育探索高职烹饪专业人才培养新模式[J]. 食品安全导刊, 2022, (01): 189-192.
- [5] 刘梦奇. 在高职烹饪教学中培养学生创新思维的探索[J]. 职业, 2019, (17): 87-88.

作者简介: 张强, 1978年, 男, 汉, 山东济南, 硕士研究生, 研究方向: 工商管理(企业战略与创新管理)。