

# 烹饪工艺与营养专业中德技并修的实践与探索

王林

鞍山职业技术学院

**摘要：**本文研究了烹饪工艺与营养专业中坚持“德技并修”的重要性和实践策略，要求应该同时培养学生的技术技能和职业道德。首先强调掌握烹饪技术、食物准备和营养知识的重要性，说明它们与职业发展的联系。然后讨论职业道德的作用，重点是诚信、责任以及对食材和消费者的尊重。最后探索了德技并修的实践策略，包括道德融入课堂、实践培训和实习及研讨会。通过采取这些策略，帮助学生成长为德才兼备的人才，在专业发展上取得更大的成功。

**关键词：**烹饪工艺与营养专业；德技并修；实践策略

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6288.2024.06.175

## 引言

立德树人是教育的根本任务，德技并修是教育育人的根本要求。坚持立德树人、德技并修，是新时期对职业教育人才培养提出的目标要求，有利于为培养更多高素质技术技能人才、能工巧匠、大国工匠。近年来，餐饮业作为我国第三产业的支柱行业呈现高速增长的势头，为烹饪专业的发展创设了良好的机遇。在烹饪工艺与营养专业教育过程中，掌握技术技能和维护道德价值观同样重要。因此，文章从烹饪工艺与营养专业角度出发，概述了培养道德价值观和技术技能的关键策略，旨在更好地实现德技并修的教育目标。

### 一、烹饪工艺与营养专业中技能培养的重要性

技能培养是烹饪工艺与营养专业教育成功的基石。掌握烹饪技术、食物准备方法和营养知识，不仅可以确保制作美味和健康的膳食，而且可以支撑在餐饮领域中的专业成长和进步。

#### （一）掌握烹饪技术、食物准备和营养知识的意义

在烹饪工艺与营养领域，掌握烹饪技术就像磨练手艺，涉及将原材料转化为美味佳肴所需的基本技能，从而愉悦味蕾并滋养身体。从炒、炖到烘焙和烧烤，每种烹饪方法都需要精确、操作，以及对热量、时间和成分相互作用的深刻理解。熟练掌握食物准备技能，对于确保厨房的效率和一致性至关重要，这包括刀具技巧、分配、就位（组织原料和设备）和食品安全实践。擅长食物准备的厨师或营养专业人士，可以简化工作流程、最大限度地减少浪费，并遵守严格的卫生标准，所有这些对于成功经营烹饪业务至关重要。

此外，营养知识在当今注重健康的社会中至关重要，了解食材的营养成分、膳食指南和均衡营养的原则，使烹饪专业人士能够创造出满足不同饮食需求和偏

好的膳食。无论是适应食物过敏、遵守饮食限制，还是通过有益身体健康的成分促进健康，扎实掌握营养知识对于提供兼顾口味和健康的膳食非常重要<sup>[1]</sup>。

#### （二）烹饪领域技术技能与专业成长之间的联系

技术技能的获取和完善，是烹饪领域专业发展的催化剂。不断提高烹饪技术、食物准备和营养知识熟练程度的烹饪专业人士，能够更好地发挥自己的作用并推动职业发展。首先，技术专长可以促进厨房的创造力和创新。拥有多种烹饪技能的厨师或营养师，可以尝试口味、质地和外观，突破烹饪艺术的界限。无论是制作展示烹饪技巧的复杂菜肴，还是开发迎合新兴食品趋势的创新食谱，熟练的技术都是烹饪创造力的跳板。其次，掌握技术技能可以提高烹饪场所的运营效率和生产力。能够有效执行烹饪技术并管理厨房运营的厨师，有助于提供更顺畅的服务、及时的送餐，确保客户的满意。同样，擅长食品准备和菜单规划的营养专业人士，可以优化资源、最大限度地减少食品浪费，并最大限度地提高营养价值，从而提高餐饮服务运营的整体效率和盈利能力。最后，技术能力可以增强烹饪专业人士的信心和信誉。无论是在餐馆、餐饮服务、医疗机构还是烹饪教育领域工作，熟练掌握手艺的个人都会赢得同事、客户和同行的尊重，这一认可不仅为职业发展机会打开了大门，而且还提升了所在机构的声誉，有助于走向更大成功。

### 二、烹饪工艺与营养专业中道德培养的作用

职业道德在烹饪工艺与营养领域中发挥着重要作用，影响着烹饪专业人士在食品准备、服务和饮食指导等复杂领域中的行为和决策，所以在相关专业教育中应该对此引起高度重视。

#### （一）职业道德的理解

烹饪工艺与营养领域的道德规范，包含一套原则和价值观，指导参与食品相关实践的个人的行为和行动。道德教育的核心，是围绕食物的准备、呈现和的道德义务责任，涉及对食品选择、制作以及政策道德影响的深思熟虑，旨在促进餐饮行业的诚信、问责和社会责任<sup>[2]</sup>。

在烹饪工艺与营养专业教育的背景下，道德不仅仅是要求学生遵守规则和条例，还包含深入理解食品相关决策的道德困境和道德框架，烹饪专业人士必须以敏感性、同理心，以及对道德行为的承诺，有效应对道德复杂性，认识到他们的选择对个人、社会和环境的深远影响。此外，烹饪工艺与营养专业的道德教育还包括工作场所的专业行为和道德标准，这包括在同事之间培养诚实、透明和尊重的文化，在与客户和顾客的互动中坚持道德准则，以及构建一个安全、包容的工作环境。

### （二）强调诚信、责任和对食材与消费者的尊重

诚信是烹饪工艺与营养行业道德行为的核心，涉及在食品准备、服务和沟通的各个方面保持诚实、真实和透明。烹饪专业人士必须坚持最高的诚信标准，确保准确地反映所提供食品的质量、来源和营养成分，并避免采取错误标签、食品欺诈或误导性广告等欺骗性做法。另外，责任是烹饪工艺与营养行业道德行为的一个基石。烹饪专业人士有道德义务关注顾客、社会和环境的利益，这需要对原料采购做出明智的决定，促进可持续食品实践，烹饪专业人员有责任维护食品安全标准，最大限度地减少食品浪费，并减轻食品生产和消费对环境的影响<sup>[3]</sup>。

尊重食材和消费者，是烹饪工艺与营养行业的基本道德原则。烹饪专业人士必须以尊重和欣赏的态度对待食材，尊重它们赋予菜肴的天然风味、质地和营养价值，这包括以合乎道德和可持续的方式采购原料，最大限度地减少食物浪费，并使用烹饪技术来保持原料的完整性，并提高其内在品质。此外，还必须尊重消费者，满足他们的饮食偏好，关注食物过敏和限制，并传达所提供食物的准确透明信息。

## 三、烹饪工艺与营养专业教育中“德技并修”的实践策略

在烹饪工艺与营养专业教育中，同时培养职业道德和技术技能至关重要，必须坚持“德技并修”的指导思想，从而确保学生不仅在专业技能上表现出色，而且在工作中也能坚持道德原则。

### （一）将道德内容纳入烹饪和营养课程

将道德内容纳入烹饪和营养课程，是培养学生道德价值观和技术技能的关键一步。通过纳入专门的道德课程，烹饪和营养教育项目就可以让学生全面了解其职业的道德层面，并为他们提供必要工具来应对职业生涯中复杂的道德困境。（1）烹饪和营养课程中的道德方面应该涵盖广泛的主题，包括食品可持续性、动物生命、文化敏感性和企业社会责任等，这为学生提供了探索各种有关食品道德影响的机会，并参与有关餐饮行业道德决策的批判性讨论。（2）将道德内容纳入烹饪和营养课程的主要目标之一，是培养未来餐饮从业人员的道德意识和责任感。通过研究案例研究、道德框架和现实生活中的例子，学生可以增强社会和环境意识，并对职业道德层面产生更深刻的认识。此外，道德教育为学生提供了培养批判性思维技能和道德推理能力的机会，这对于解决职业生涯中的道德复杂性至关重要。通过参与讨论、辩论和反思练习，学生学会从多个角度分析道德困境，评估其行为的后果，并做出明智的道德决策。

（3）除了理论课程外，道德教育还要包含体验式学习机会，有助于提高学生的参与度，以及对道德原则的实际应用。例如，学生可以参加实地考察、服务学习项目或实习，使他们能够观察专业环境中的道德实践，同时与行业专业人士互动，获得道德决策的第一手经验。将道德内容纳入烹饪和营养课程，有助于促进餐饮行业内形成良好道德文化，通过强调诚信、责任和对利益相关者尊重的重要性，向学生传输餐饮行业建立信任、维护信誉和维护道德标准的价值观<sup>[4]</sup>。

### （二）结合实践培训提高技术熟练程度并强调道德考虑

将实践培训纳入烹饪和营养教育，是提高学生技术熟练程度同时强调道德考虑的有效方法。通过为学生提供烹饪实验室、厨房模拟和烹饪演示的实践经验，教育工作者可以将职业道德价值观直接融入学生的技能发展过程中。（1）实践培训为学生提供了在现实环境中应用理论知识的机会，通过实践经验培养他们的技术技能。无论是学习刀法、掌握烹饪方法，还是尝试食材组合，实践培训都可以让学生在经验丰富导师的指导下提高烹饪技能。将道德内容纳入实践培训，涉及整合讨论、反思和活动，突出食品准备、服务和消费的道德层面。例如，教师可以提示学生在参与烹饪活动时考虑原料采购、减少食物浪费和可持续烹饪实践等方面。

(2) 将道德考虑纳入实践培训的一种方法是选择和采购原料。通过优先考虑本地采购、有机和可持续生产的原料,可以展示道德采购实践和环境管理在烹饪操作中的重要性。此外,教师可以鼓励学生探索有助于促进可持续发展,同时减少对环境影响的替代原料和烹饪方法。实践培训为讨论和促进食品安全、卫生及原料的道德处理提供了良好平台,通过强调卫生、适当的食品处理技术和道德采购实践的重要性,教师可以引导学生树立诚信、责任和尊重食材的价值观。(3) 此外,实践培训为学生提供了参与体验式学习活动的机会,这些活动强调菜单规划和食物准备中的道德考虑。例如,学生的任务可能是创建适应不同饮食需求和偏好的菜单,促进健康和保健,并尽量减少对环境的影响。通过将道德考虑纳入菜单开发中,学生学会了平衡烹饪创造力与道德责任。除了技术技能发展之外,实践培训还为学生提供了宝贵的机会来培养团队合作、沟通和解决问题的技能,这些品质对于专业烹饪环境中的道德决策至关重要。通过与同伴合作,学生学会如何解决道德困境冲突,并实时做出道德决策,坚守职业道德<sup>[5]</sup>。

(三) 通过实习和研讨会将道德与技能应用于实践

为了积累现实社会中的经验,实习和研讨会是一项有价值的策略,可以让烹饪工艺和营养专业的学生在实践中应用道德价值观和技术技能。这些机会为学生提供了第一手经验,使他们能够观察道德做法,与行业专业人士接触,并将他们的技能和知识应用于实践。(1) 实习在弥合课堂学习和专业实践之间的差距方面发挥着至关重要的作用。通过参加烹饪机构、食品服务运营和其他相关场所的实习,学生可以获得宝贵的实践经验,并深入了解烹饪和营养行业的日常实际情况。在实习期间,学生有机会观察实际的道德决策,并向经验丰富的专业人士学习,他们优先考虑诚信、责任以及对成分和消费者的尊重。无论是在餐厅厨房、餐饮服务、自助餐厅还是食品生产设施工作,学生都可以亲眼目睹可持续采购、减少食物浪费和遵守食品安全标准等道德实践。实习为学生提供了在实际环境中应用技术技能和知识的机会,在行业导师的指导下磨炼他们的烹饪和营养专业知识。无论是准备膳食、进行营养评估还是协助菜单规划,学生都可以获得宝贵的实践经验,从而提高他们的技术熟练程度并为未来的职业机会做好准备。(2) 除了实习之外,讲习班和研讨会还为学生提供通过互动学

习体验参与研究道德问题和技能挑战的机会。特邀演讲者、行业小组和体验式研讨会,可以让学生深入了解食品行业的新兴趋势、最佳实践和道德困境,从而丰富他们的教育经验,拓宽视野。例如,研讨会可能侧重于食品可持续性、动物道德、文化敏感性等主题,让学生深入探讨道德考虑因素,并制定实用策略来应对未来职业中的道德挑战。通过参加研讨会,学生可以获得宝贵的知识和技能,补充他们的技能培训,并帮助做好应对烹饪和营养专业道德复杂性的准备。(3) 还要鼓励学生参与社会外展和服务学习项目,使他们能够运用烹饪和营养专业知识来应对当地的社会和环境方面挑战。通过与社会组织、倡导团体和基层倡议合作,学生可以利用他们的技能和知识,探索食物获取、营养教育和粮食可持续发展。

### 结语

总之,通过整合道德内容、实践培训和现实经验,烹饪和营养教育可以有效培养餐饮专业人才,这种整体方法确保从业者不仅拥有必要的技术技能,而且在实践中体现诚信、责任和尊重,为更加可持续和道德的餐饮业发展做出贡献。

### 参考文献

- [1] 张冲. 高职烹饪工艺与营养专业综合实践课程策略探析[J]. 食品安全导刊, 2020(07): 50-51.
  - [2] 陈刚. 中餐烹饪与营养膳食专业实训教学渗透职业道德教育的思考: 以烹饪基础课程为例[J]. 现代职业教育, 2020(06): 74-75.
  - [3] 王彩霞, 章国平. 工匠精神融入烹饪工艺与营养专业新生专业教育的探索[J]. 科教导刊, 2021(05): 22-23.
  - [4] 王红兰, 唐美玉. “德技并修、工学结合”育人机制下酒店管理专业课程体系建设[J]. 济南职业学院学报, 2021(01): 22-25.
  - [5] 池琼琼. “德技并修, 工学结合”机制下构建“三课堂、四联动、五协同”育人模式[J]. 现代职业教育, 2021(09): 58-59.
- 作者简介: 王林, 女, 1988.11, 汉, 辽宁海城, 研究生, 硕士, 主要研究方向: 烹饪工艺与营养/食品科学。
- 基金项目: 德技并修、工学结合的育人机制研究——以烹饪工艺与营养专业为例(作为参与者)