

# 中职食品教学要注重传承传统饮食文化研究

董瑞芝

云南省保山中等专业学校

**摘要：**当前阶段社会是处于快速发展当中，而职业教育是连接理论与实践的桥梁，是承担着培养高素质技能型人才的重要责任的。中职食品教学是职业教育体系当中的重要组成部分，与学生专业技能掌握有密切的联系，并且也承载着对传统文化传承与创新的重要使命。做好传统饮食文化的研究与教学是非常重要的，能够有效丰富教学内容，深化学生对中华饮食文化的理解和认同。在功能性食品行业快速发展的今天，中职食品教学在培养专业人才方面发挥着重要的作用。文章是针对中职食品教学中传承传统饮食文化的重要性进行了探讨，并且分析了当前教学的现状，提出了有效的研究策略，希望可以加强传统饮食文化教学，提升学生自身文化素养，使学生的职业自信心和自豪感等得到加强促进国食品行业的健康发展。

**关键词：**中职食品教学；传统饮食文化；文化传承；教学改革

**【DOI】** 10.12252/j.issn.2096-6288.2025.12.041

## 引言

饮食文化作为人类文化当中的重要组成部分，能够反映出当地地域特色、历史传承以及民族风情。中国传统饮食文化源远流长，是经历了数千年的积淀，并且形成了独具特色的饮食体系和烹饪技艺。中职学校食品教学专业是培养食品行业专业人才的主要阵地之一，应该注重传承和弘扬传统饮食文化的重要责任，培养出具有深厚文化底蕴和专业技能的优秀人才。

### 一、传统饮食文化的价值所在

众所周知，传统饮食文化是中华民族悠久历史以及辉煌文明的集中体现，在其中是蕴含着深厚的文化内涵以及民族智慧，这不只是简单的食物烹饪、技艺展现，更是人类生活方式的体现，能够深刻的映射出哲学思想。对于中职学生来说，深入学习和研究传统饮食文化不仅可以精准地掌握历代传承的精湛烹饪技艺，更是能够深刻的领会到食物背后所蕴含的文化寓意和社会功能，进而可以有效地增强学生个人的文化自信和民族自豪感。

### 二、中职食品教学中传承传统饮食文化的重要性

#### （一）深植文化根基，拓宽知识视野

在中职食品教学过程中，将传统饮食文化融入进去是可以为学生奠定良好的文化根基，并且在具体的学习过程中，让学生对传统饮食的历史渊源、制作工艺、食材选用以及背后的文化寓意有更深刻的学习和了解。而且学生也能够了解到食物的色香味型背后的科学原理，更是可以深刻地体会到食物所承载的文化情感和民族智慧。其实这种融合式教学是可以有效地拓宽学生的学习知识视野，并且激发学生对传统文化的兴趣与热爱，可以在潜移默化中提高学生的文化素养。

#### （二）增强职业自信心和自豪感

在进行传统饮食文化教学的过程中，是可以让学生有更多的机会进行亲手操作，体验传统菜肴的制作过程，并且也能够提高自身的技艺。这种实践锻炼能够提升学生的专业技能，更重要的是通过亲手传承与创新传统美食，学生是可以深刻地认识到自身作为食品行业发展过程中的一分子所存在的重要价值与责任，增强自身的职业自信心和自豪感。学生的每一次成功的作品展现都是对传统技艺的一次致敬，也是对自己能力的一次肯定。学生自身的身份认同感与成就感的加强，对其进步是有很好的推动作用。

#### （三）融合创新，可持续发展

传统饮食文化不只是历史的记忆，更是现代食品行业创新发展的源泉。在中职食品教学当中，通过深入挖掘传统饮食文化的精髓，鼓励学生结合现代科技进行改良和创新，是可以保留传统风味，并且又能够满足当前人们对于健康、便捷、多样化的饮食需求。这种融合创新能够丰富食品市场的产品线，也能够提高食品的品质和竞争力，为食品行业的可持续发展注入新的活力。同时，也要明白传承传统饮食文化能够构建国家特色的食品品牌，增强国际竞争力，推动行业的发展。

### 三、中职食品教学中传承传统饮食文化的现状

#### （一）教学内容与课程设置

现阶段中职食品教学在传承传统饮食文化方面是有一定的进展，很多中职学校都已经将传统饮食文化纳入了课程体系当中，并且开设了相关的课程，如中式烹饪、中国饮食文化史、地方特色菜肴制作等。这些课程开展的目的是让学生全面的了解传统饮食文化的历史特点、

制作工艺以及营养价值等方面的知识。在具体教学过程中,学生是可以接触到传统饮食文化的精髓,并且为自己后续的实践操作奠定良好的理论基础。在实际的教学过程中,是存在一定的问题的,有一些课程内容过于理论化,缺乏实践性和趣味性,这就造成学生学习兴趣不高。而且,一部分中职学校在课程设置方面也是过于注重专业技能培养,忽视了学生文化素养的提升,限制传统饮食文化在教学过程中的深入传承。

### (二) 教学方法与实践操作

在教学方法上,中职食品专业教学对于理论与实践的结合是开始逐渐重视的。有一些学校已经通过组织烹饪实践,美食品鉴文化交流等活动,让学生在其中进行学习和体验。对此,要明白这些活动的开展能够有效地提高学生的实践操作能力,并且增强学生对传统文化的认同感和自豪感。但是,在实际操作的过程中,深度与广度还是需要提升。有一些学校过于重视基本技能的训练,忽视了学生的创新能力的培养。而且,由于教学资源等多方面的影响,有些学校不能够提供足够的实践机会和高质量的实践教学环境,这对于传统饮食文化在教学过程中的传承是有一定的阻碍作用。

### (三) 师资力量与教学资源

师资力量是中职食品教学中传承传统饮食文化的关键因素之一,许多中职学校已经意识到这一点,并加大了对师资力量的投入,通过引进具有丰富实践经验和深厚文化底蕴的教师、组织教师培训和交流活动等方式,不断提升教师的专业素养和教学能力。其实,现在有一些中职学校会面临师资短缺,教师年龄结构偏大以及教学水平参差不齐等多种问题,这都会影响传统饮食文化在教学过程中的传承,阻碍了教学。

## 四、传统饮食文化融入中职食品教学的实践路径

### (一) 优化课程设置,专业技能与文化素养并重

课程体系是教育教学过程中的核心载体,在进行传统饮食文化融入中职食品教学过程中,首先要做的就是对课程设置进行系统性优化。这种优化不只是简单的内容叠加,而是要保持专业技能培养的基础上实现文化素养与专业能力的有机统一。在具体教学时,构建模块化课程体系是需要将传统饮食文化融入进课程体系当中,并且进行结构性调整。中职食品专业可以构建“专业基础+文化拓展+实践创新”的模块化课程体系,这样做是可以在保留原有专业核心课程的同时,也体现出《中国饮食文化》等专门课程的教学意义。而且,要明白这一类的课程应该将饮食文化的功能、历史沿地域特色等

多项内容融入进去。比如:中职学校在进行《地方特色小吃》课程时,不仅传授小吃制作技艺,更将当地的饮食文化融入其中,通过讲述小吃背后的故事深化文化理解。专业基础模块保持原有技能培养框架,文化拓展模块侧重饮食文化理论,实践创新模块则聚焦传统与现代融合的应用能力培养。当前,要明白课程模块的设计需要遵循认知规律和教学逻辑。而且,在进行教材编写的过程中,也应该充分地考虑到中职学校学生的认知水平,结合学生的知识结构特点,对概念、定义的描述,应该是以通俗易懂为主。在初级阶段可以设置“饮食文化概论”等基础理论课程;中级阶段开设“传统食品加工技艺”等专业课程;高级阶段则推出“饮食文化创新实践”等综合应用课程,形成循序渐进的学习路径。这种分阶段、有侧重的课程设置,能够帮助学生逐步深入理解传统饮食文化的内涵和价值。

饮食行业是随着社会的发展而不断地进行变化的,中职食品教育的课程设置也是应该这样保持动态调整机制,更好地去开设具有针对性的专业方向。而且,专业细分能够体现出对行业发展趋势的敏锐把握,能够为当前传统饮食文化的深入传承提供更加专业的平台。课程内容的更新应与行业发展同步。职业学校烹饪教学的研究指出了在进行烹饪课程设置优化的过程中,要做好烹饪课程与文化课的比例安排,确保实践课程的教学时间。同时“注重反映中餐烹饪与营养膳食专业的新工艺、新技术、新知识”。在进行教学的过程中,传统饮食文化内容的融入也应该与现代食品科技的发展进行结合。比如说可以将传统发酵记忆与当前的生物技术进行融合,这样做既可以保持文化的本真性,又能够提高科学性和实用性。其实,这种古今结合的内容设计,在运用的过程中是能够有效地增强传统饮食文化的生命力和吸引力。

### (二) 创新教学方法,理论与实践的深度融合

在开展中职阶段食品教学的过程中,为了可以使学生们的学习兴趣和创新能力等得到激发。教师可以采用多种新型的教学模式,如项目式教学,翻转课堂教学以及现代技术手段等,更好地去帮助学生去学习。比如传统饮食文化教学过程中,借助于现代信息技术手段的应用是能够改善其课堂教学效果。教师在具体教学时,将多媒体技术运用到课程当中,可以生动地呈现出饮食文化的历史演变以及地域差异等,通过视频展示不同地区的饮食习俗和烹饪技艺,让学生对于复杂的传统工艺有更加详细的了解。其中的发酵、刀功等是可以借助于动画分解、演示的操作,让学生更好地去理解,并且掌握其

中的技术要点。数字化是保存和传承传统饮食文化的有效方式之一,运用科技的力量展开传统饮食文化的保护与研究工作是非常有必要的,能够为教学提供更加丰富的资源。所以学校可以建设传统饮食文化数字博物馆,借助于VR技术的运用,将历史饮食场景进行重现,使学生有身临其境的感觉,体验饮食文化的演变过程。这种方法对于现阶段的学生来说是能够有一定的吸引力,使其主动地参与到课堂活动当中。除此之外,翻转课堂、项目式学习等多种教学方式的运用也是比较有效的,能够培养学生的自主学习能力、团队协作精神等,将学生看作是教学主体的教学模式运用,是能够更好地培养学生的创新思维和批判性思维能力。

### (三) 加强师资队伍建设,专业与文化的双重提升

教师是教学的灵魂,教师的队伍建设是与教学质量有着密切的联系。所以中职学校应该对师资力量的投入加大力度,更好地去引进具有实践经验和深厚文化底蕴的教师,这样才能够做好专业技能的教学,并且引导学生进行深入的探索。在中职食品专业教学过程中,做好传统饮食文化的教学也是非常重要的。这个时候就需要复合型教师,不只是一要精通专业技能,也应该具备深厚的文化底蕴。中职学校应该调整教师的引进标准,在考察教师专业能力的同时,也要做好文化素养和传统技艺水平的评估。除此之外,也要注重教师的培训,要将饮食文化理论、传统技艺研修等多项内容组融入进去,让教师参与到各种专题研究当中,系统学习传统饮食文化的精髓。而且,组织教师参与到传统文化工作研讨会等多种活动,也是能够提高教师的专业素养和教学能力的,从而能够促进优秀教师队伍的构建。建立教师文化传承激励机制是保障队伍持续发展的关键,学校可设立“传统饮食文化教学创新奖”等荣誉,鼓励教师投入文化教学研究与实践;支持教师申报非遗传承人、工艺美术师等专业资格,提升职业认同感;为教师参与行业交流、文化展示活动提供资源和平台,拓宽专业视野。这种多元激励机制能够激发教师的内生动力,促进专业成长。

传统饮食文化教学不只是一需要教师自身具备创新意识,而且教学方法能力的具备也是非常重要的。在进行教师培训的过程中,要做好教育理念的更新以及教学方法内容的创新,让教师能够从知识的教学者转变为学习的引导者。比如在开展中式面点课程教学时,可以通过合作探究的方式将思政元素融入进去,这样是能够有效地实现知识教学与价值引导的统一。教师运用情境教学

的方法,帮助学生去运用日常认知情感唤醒生活中的已有经验。而且,教学研究也是教师创新能力提升的有效方式,要积极地鼓励教师开展饮食传统文化教学改革研究工作,更好地去实现课程育人目标,提高教学质量。教师交流平台建设有助于经验共享和协同创新,建立区域性或全国性的中职食品教育传统文化教学联盟,定期举办教学研讨会、示范课观摩、技艺展示等活动,通过分享成功案例和面临的挑战,教师可以相互启发,共同解决教学中的难题。这种协作网络能够促进优秀教学经验的传播,加速教师整体水平的提升。

### 结语

总而言之,在开展中职阶段食品教学的过程中要了解到传承传统饮食文化是非常重要的,并且具有一定的意义。教师在日常教学时,可以通过课程设置,创新教学方法等多种措施,有效地去提升中职食品教学过程中传统饮食文化的传承效果。而且,教师这样做对于培养学生的文化素养以及专业技能是很有帮助,也可以为的食品行业健康发展做出有效的努力。除此之外,在中职食品教学过程中做好传统饮食文化的传承,也是能够将中华优秀传统文化进行弘扬,增强学生的民族自信心和自豪感。

### 参考文献

- [1] 刘晓燕. 中职食品教学要注重传承传统饮食文化研究[J]. 现代职业教育, 2021, (37): 94-95.
- [2] 次赤白姆. 中职食品教学要注重传承传统饮食文化研究[J]. 电脑爱好者(电子刊), 2021(12): 1283-1284.
- [3] 朱美婷. 中职食品教学要注重传承传统饮食文化[J]. 中国食品, 2020(14): 107.
- [4] 卜留娟. 中职食品教学中如何提高学生的专业技能[J]. 新校园(中旬刊), 2016(10): 35.
- [5] 次赤白姆. 提高中职食品教学中如何提高学生的专业技能[J]. 互动软件, 2022(6): 1313-1314.
- [6] 白亦欣. 关于中职食品工艺学课程实践教学思考与创新[J]. 教师, 2023(31): 114-116.
- [7] 高淑兰. 中职食品专业产教融合教学模式探索与实践[J]. 食品界, 2021(11): 87.
- [8] 陈遂, 朱楚雯. 产教结合提升中职食品工艺学教学质量的研究[J]. 现代职业教育, 2021(26): 156-157.
- [9] 阮育芳. 信息技术在中职食品检测实训教学中的应用策略研究[J]. 教师, 2023(3): 126-128.