文章类型：论文|刊号（ISSN）：2630-5178 /（中图刊号）：380GL019

高职烹饪原料学整合教学实践与成效研究

葛亮
泰国格乐大学国际学院教育管理系
DOI:10.12238/mef.v8i14.15943

[摘　要] 在高职类院校烹饪教学体系中,烹饪原料学作为烹饪与营养教育专业的核心基础课程,对学生后续专业课程学习具有重要的奠基作用。因此,深入研究烹饪原料学的教学过程与教育管理理念,对提升该专业教学质量意义重大。本研究通过文献资料法、调查研究法等科学手段,探究烹饪原料学与烹饪课程整合教学的有效路径,分析教育管理方法对学生学习积极性及成绩的影响。研究表明,课程整合教学改变了传统烹饪课程的呈现形式,通过小组探究、自主探究及课后作业等环节设计,显著增加了学生互动机会,提升了学生参与意识；结合学生成绩、教师课堂反馈及学生自我评价等多维度数据,证实所采用的教育管理方法对提高学生学习成绩具有积极作用。
[关键词] 烹饪；烹饪原料学；教育管理；教学成效
中图分类号：G40　文献标识码：A

Research on the Practice and Effectiveness of Integrated Teaching of Cooking Ingredients in Higher Vocational Education

Liang Ge
Department of Education Management, International College, Krirk University, Thailand
[Abstract] In the cooking teaching system of vocational colleges, cooking ingredients science, as the core basic course of cooking and nutrition education, plays an important foundational role in students' subsequent professional course learning. Therefore, in-depth research on the teaching process and educational management concepts of culinary ingredients is of great significance for improving the teaching quality of this major. This study explores the effective path of integrating cooking ingredients and cooking courses through scientific methods such as literature review and survey research, and analyzes the impact of educational management methods on students' learning motivation and grades. Research has shown that curriculum integration teaching has changed the presentation format of traditional cooking courses. Through group exploration, independent exploration, and homework design, it significantly increases students' interaction opportunities and enhances their participation awareness; By combining multidimensional data such as student grades, teacher classroom feedback, and student self-evaluation, it is confirmed that the educational management methods adopted have a positive effect on improving students' academic performance.
[Key words] cooking; Cooking ingredients science; Educational management; teaching effectiveness

引言

在高职烹饪教学体系中,烹饪原料学作为烹饪与营养教育专业的核心基础课程,其教学质量直接影响学生对后续实践课程的学习吸收效果,对提升学生专业学习整体效率具有关键意义。该课程不仅涵盖烹饪原料的资源分类、生物学基础、色香味形特性等理论知识,还包含原料品质检验、保藏原理及安全营养等实用技能,是衔接烹饪理论与实践的重要纽带。随着高职教育对技能型人才培养要求的不断提高,如何通过课程整合与科学的教育管理手段,推动烹饪原料学与其他烹饪课程深度融合,帮助学生扎实掌握相关知识与技能,成为推动烹饪专业教育高质量发展的重要课题。

1 烹饪原料学与烹饪教学整合的理论基础

1.1烹饪原料学的知识体系与整合价值

烹饪原料学作为研究烹饪原料的综合性学科,知识体系兼具“理论-技能-应用”一体化特征,为课程整合提供核心支撑,涵盖四大维度：基础信息层(原料分布、分类等)可衔接《中国饮食文化概论》“地域饮食特色”；科学属性层(原料特性、烹饪适配规律等)能联动《中西餐烹饪工艺学》“火候控制”“调味技

文章类型：论文|刊号（ISSN）：2630-5178 /（中图刊号）：380GL019

术”；实用技能层(原料检验、保藏等)可融入《烹饪基本功》等实操课程；拓展应用层(原料安全、营养配伍等)与《营养与卫生》“膳食搭配”“食品安全”形成知识闭环。这种跨课程关联，使烹饪原料学成为专业课程体系的“整合枢纽”，助力打破课程壁垒，实现知识技能系统化传递。

1.2烹饪原料学教育管理的整合导向

教育管理是对教育过程进行规划、组织、领导、控制与创新的系统性活动，涵盖多层面内容。针对烹饪原料学的教育管理，需以“课程整合”为核心导向，具体包括：教学管理上，在课程大纲明确其与相关课程衔接节点，教学计划采用“理论-实操”交替模式实现知识即时应用；学生管理上，引导学生建立跨课程学习思维，通过作业结合多课程知识强化整合应用意识；教职工管理上，建立教师跨课程协作机制，共同设计教学方案、开展研讨会，保障课程整合连贯有效。

2 高职院校烹饪原料学教学现状与整合问题分析

2.1烹饪专业课程体系构成与整合短板

高职烹饪专业课程体系以“综合素质+专业理论+实践技能”为核心框架，分为公共基础课、专业基础课(专业理论课)、专业课(专业实操课)三类，但三者缺乏有效联动，存在显著整合短板：公共基础课(如公共英语、计算机应用等)虽以提升学生通用能力为目标，却未结合烹饪原料学需求设计“原料术语英语”“原料数据库应用”等衔接内容，“服务专业”功能不足；专业基础课(如《烹饪原料学》《营养与卫生》等)侧重理论传授，却各自为政，例如《烹饪原料学》讲授的原料营养知识，未在《营养与卫生》中深化应用，导致知识碎片化；专业课(如《中式热菜制作》等)聚焦实操技能，却与理论课程脱节，仅教“怎么做”，未引导学生结合烹饪原料学分析“为何选此原料”“如何优化搭配”，难以形成“理论指导实践”的专业思维。

2.2学生学习态度、成效与整合教学适配性

通过198份有效问卷及学生整合教学表现分析，现状问题突出：48%学生被动选专业、16%受父母干预、18%以专升本为目标，仅18%因兴趣选择，被动型学生对课程整合认知不足，难主动结合烹饪原料学与实操课程；42%学生对烹饪原料学“较感兴趣”却难延伸至跨课程整合，13%视课程为负担、31%为考试而学、15%无兴趣，对“跨课程任务”抵触性强；仅27%学生对学习效果满意，68%认为“一般”，多数学生知识停留在记忆层面，难以在整合场景应用，如会背蔬菜保藏原理，却不会结合保藏时间选择实操原料，理论与实践整合应用能力薄弱。

2.3课程实施、教师教学与整合机制缺失

课程实施孤立化，烹饪原料学作为基础课未与后续课程衔接，既浪费教学时间，也因知识复杂让部分学生难以参与跨课程整合；教师授课虽获多数学生认可，但32%认为内容深奥、15%觉得节奏快，且多数教师缺乏整合教学意识，理论与实操课程教师各自为战，形成“两张皮”；教学管理灵活却无统一整合标准，教师自主开展的小规模整合因缺乏跨课程协作机制与评价体系，内容随意、进度混乱，难以形成系统模式，无法满足学生“理论-实操一体化”学习需求。

3 德勒兹生成思想与知识树在烹饪原料学教学中的实践应用

3.1德勒兹生成思想的实践应用

德勒兹生成思想在烹饪原料学教学中的实践，核心在于重新定位烹饪教育管理活动与重构组织管理系统中的人际关系模式，并以此推动教育管理创新与效果提升。在教育管理活动定位上，打破传统静态模式，赋予其生成性品格，关注教学中教师、学生、知识、环境等因素的动态交互，灵活调整策略，如讲解“烹饪原料保藏原理”时，可依学生疑问临时增加案例分析；同时加强对教学环境、资源及过程的动态监控，针对学生学习困境及时优化教学安排。在人际关系模式重构方面，建立生成性取向管理体系，依据学生差异制定差异化教学任务，发掘学生潜力；打破单向教学模式，构建师生、生生互动合作机制，通过课堂讨论、课后交流等实现教学相长。这种实践不仅突破传统教育管理局限，为解决资源分配不均等问题提供新思路，还能增强教育管理的灵活性与适应性，显著提升学生学习积极性、参与度及知识应用能力。

3.2知识树理论的实践应用

知识树理论在烹饪原料学教学中的实践，围绕优化教学资源管理、强化信息集成与共享、促进知识创新与转化展开。资源管理上，以知识树层级结构整合教学资源，将核心知识作为“树干”，细分“主枝”“分枝”“叶片”，方便师生快速定位资源，同时利用其动态更新特性维护资源时效性与安全性，明确师生操作权限。信息集成与共享方面，通过知识树将分散信息整合到统一教学平台，实现“一站式”查询，并推动师生跨层级、跨年级共享资源，形成知识传承机制。在知识创新与转化上，借助知识树的拓展与关联特性，引导学生跨领域思考创新，如结合“大豆”多模块关联提出食品开发思路；同时将抽象理论通过可视化树状结构转化为实践能力，帮助学生理解知识逻辑并规范实践操作。

4 烹饪原料学教学实践成效分析

4.1教学过程成效

4.1.1课堂活跃度显著提升

教学实践前，烹饪原料学课堂讨论参与度低，气氛沉闷，学生多处于被动听课状态；实施基于德勒兹生成思想与知识树的教学方案后，课堂气氛明显活跃，学生参与积极性大幅提高。以30人班级为例，通过分组探究、师生互动等环节设计，成立6个实习小组，小组内成员协作紧密，课堂讨论、案例分析、实践操作等环节的平均参与率达到100%。例如，在“烹饪原料鉴别”教学中，学生主动携带家庭常用原料(如大米、食用油、干货等)到课堂，结合知识树中的鉴别方法进行现场实操，并积极分享鉴别经验，课堂互动频次较之前提升3倍以上。

4.1.2学生自主学习积极性增强

教学实践前，学生对网络教学平台的利用率低，自主完成作业的主动性不足，作业质量参差不齐；实践后，学生自主学习意

识明显提升,网络平台教学资源访问量增长200%以上,全体学生能自主在平台上完成教学资源搜集、实习作品制作与自我评价。例如,在“烹饪原料文化探究”任务中,学生主动通过平台查阅地方志、饮食文化文献,结合实地走访当地老字号餐馆,形成图文并茂的探究报告,且能根据知识树中的评价标准进行自我修正与完善,作业优秀率从实践前的25%提升至60%。

4.2教学目标实现成效

4.2.1学生基础知识掌握更扎实

教学实践前,学生对烹饪原料学基础分类架构、核心知识点的掌握不牢固,理论与实践结合能力弱,存在菜品制作创新不足、实训操作不规范、中西式烹调概念混淆等问题；实践后,通过知识树对知识的系统梳理及动态教学管理的引导,学生对知识点的掌握程度显著提升。课程中期测评结果显示,学生平均成绩从实践前的62.5分提升至83.4分,对原料分类、特性、应用等核心知识的掌握率达到90%以上,在实操课中能准确运用原料知识设计菜品,如根据“原料营养互补”原理,自主搭配“杂粮饭+清蒸鱼+凉拌西兰花”的营养套餐。

4.2.2学生学习能力全面提升

教学实践前,学生课前自学参与度不足30%,课后反馈不及时,学习过程中缺乏自我完善意识；实践后,课前自学参与度提升至100%,学生能通过知识树提前梳理课程重点难点,带着问题听课;课后能及时通过教学平台反馈学习困惑,教师针对性解答后,学生可结合反馈意见完善学习成果。例如,在“原料保藏技术”学习后,学生根据教师反馈,主动优化“家庭原料保藏方案”,补充不同季节、不同原料的保藏技巧,学习的主动性与反思能力明显增强。

4.2.3学生实践能力在竞赛中凸显

在2024年安徽工商职业学院组织的大学生职业生涯规划大赛、烹饪技能大赛中,实验班级学生积极组队参赛。竞赛要求学生具备较强的语言表达、现场实操及应急处变能力,而通过教学实践培养的自主学习能力、实践创新能力与团队协作能力,让学生在竞赛中表现优异:在烹饪技能大赛中,学生凭借对原料特性的精准把握与创新应用,设计出“茶香脆皮鸡”“菌菇养生汤”等特色菜品,获得2项特等奖、3项一等奖；在职业生涯规划大赛中,学生结合烹饪原料学知识与行业发展趋势,制定“营养配餐师”“烹饪原料研发专员”等职业规划方案,展现出扎实的专业素养,获得1项特等奖、2项一等奖,充分验证了教学实践对学生实践能力的提升效果。

5 结论与展望

当前高职烹饪原料学教学存在核心问题,学生因被动选专业、对课程认知模糊而学习积极性不足,高度依赖教师；教师教学方法单一,以传统讲授为主,学生实操与参与机会少,制约教学质量。而烹饪原料学与烹饪课程整合具备必要性与可行性：前者能打破理论与实践壁垒、优化课程体系,适配高职“理论够用、实践为重”的培养目标；后者可通过现代信息技术直观呈现内容,借助知识树帮助学生梳理脉络、提升自主学习能力。从实践效果看,结合德勒兹生成思想与知识树理论的整合教学,有效提升了学生学习积极性与成绩,增强其参与意识,全面提升学生基础知识掌握程度、学习能力及实践能力,显著提升教学质量。

[参考文献]

[1]王向阳.烹饪原料学[M].北京:高等教育出版社,2025.

[2]陈永国.游牧思想——吉尔·德勒兹、费利克斯·瓜塔里读本[M].长春:吉林人民出版社,2011.

[3]金常政.知识树[M].北京:北京图书馆出版社,2004.

[4]许文广.基于主题教学模式视阈下中餐烹饪教学设计研究——以肉类菜肴制作为例[J].湖南邮电职业技术学院学报,2017,16(01):135-138.

[5]张金龙.职业院校烹饪教学中存在的问题及对策研究[J].现代食品,2018,(07):26-28.

[6]李莹,邱赛兰,岑文,等.基于网络信息技术的华文教学中协作学习研究[J].教育教学论坛,2017,(24):257-258.

作者简介：

葛亮(1995--),男,汉族,安徽人,硕士,研究方向：教育管理。