

传统师徒制在现代烹饪教学中的传承与创新

李 晗

曲靖技师学院 云南曲靖 655000

摘 要：传统师徒制作为一种古老的教学方式，有着深厚的文化底蕴与实践价值。强调师徒间的直接传授与互动，强调技术的传承与实际能力的培养。但是，随着现代教育观念的发展以及餐饮业的日新月异，传统师徒制在现代烹饪教学中的应用面临着新的机遇与挑战。现代烹饪教学既要继承传统烹饪技术，又要与现代教育技术、观念相结合，才能培养出一批具有创新能力、综合素质的烹饪人才。因此，对现代烹饪教学中传统师徒制的继承和创新进行研究，对提高我国烹饪教育质量，促进餐饮业健康发展，具有十分重要的现实意义。

关键词：传统师徒制；现代烹饪教学；传承与创新

近几年来，随着我国职业教育的蓬勃发展，传统的师徒制教学模式在烹饪专业人才培养过程中的重要作用日益突出。将传统师徒制应用于烹饪教学中，能明显提高学生的实际操作能力与职业素养。另外，将师徒制引入现代烹饪教学中，既可以继承传统烹饪技术，又可以在教师的言传身教中培养学生的职业操守和工匠精神。但是，传统的师徒制教学模式在现代烹饪教学中却面临着诸多问题。因此，如何将传统的“师徒制”与“师徒制”有机地结合起来，进行现代烹饪教学改革。

一、传统师徒制在现代烹饪教学中的应用优势

1. 技艺传承高效

师徒制是一对一或一对多的形式进行教学，教师可以利用自己高超的厨艺和丰富的经验，直接把厨艺的精髓传授给学生。从刀工到火候的精准控制，到食材的巧妙搭配，再到独特的菜式造型，无不倾囊相授。这种直接传授的方法，可以减少知识传递过程中的损耗与误解，使学生快速掌握核心技术。并且，在教学过程中，教师可以根据学生的实际情况，灵活地调整教学进度和内容，保证学生能够将所学到的技能融会贯通^[1]。这一高效率的技术传承模式，为餐饮业培养出一大批高素质的专业人才，也为我国烹饪技术的传承与发展打下坚实的基础。

2. 实践经验丰富

烹饪是一门实践性很强的技能，不能只靠理论来学习，在师徒制教学模式中，学生可以全程跟随教师进行烹饪操作。每一道菜，从原材料的采购，到加工，再到出锅，每一道工序都让学生亲自体验。这种全过程参与的实习方式，使学生在实际工作环境中获得经验，加深

对理论知识和实际操作的联系。同时，在实际操作中，教师还会根据实际情况给予指导、纠正，让学生能及时发现并改正错误，避免在实践中走错路。丰富的实践经验，既能提高学生的实践能力，又能培养学生解决实际问题的能力，让他们毕业后能快速适应社会，成为烹饪行业的实用型人才。

3. 个性化教学明显

不同的学生具有不同的天赋，不同的性格，不同的学习习惯，不同的接受能力。在教学过程中，教师会细心地观察学生的个性特征，针对学生的优缺点，量身订做个性化的教学计划。对学习能力强、悟性高的学生，教师可适当加大教学难度，引导其创新与突破；对于学得慢一点的学生，师傅会耐心地反复讲解、演示，让他们逐渐掌握^[2]。这种个性化的教学方法能最大程度地激发学生的学习潜能，让每一位学生都能找到适合自己的学习途径。同时，师徒间紧密的互动还能增强学生学习的自信心与动力，使学生在在学习过程中感受到了被重视与重视，进而更主动地投身于厨艺的学习之中。

4. 文化传承深入

烹饪不只是一门技术，也是文化的载体，承载一个地区的历史、习俗、传统和价值观念。在师徒制教学模式下，教师常常成为烹饪文化的传承者与传播者，并将其多年所学的烹饪文化知识与理念融入教学过程之中。从传统菜肴的制作工艺，到其背后的文化内涵，从当地的饮食习俗，到餐饮业的职业道德，师傅都一一向学生作了详尽的讲解。这种文化传承，不仅仅是知识的灌输，还需要教师的言传身教，让学生们在潜移默化之中，

体会到美食文化的魅力与价值。学生既能学到技艺，又能体会到美食文化的精华，成为美食文化的传承者与传播者。这种深层次的文化传承，对我国传统饮食文化的保护与发扬，推动饮食文化的创新性发展，具有十分重要的现实意义。

二、传统师徒制在现代烹饪教学中的传承与创新策略

1. 融合现代技术，强化师徒互动

在现代烹饪教学中，应充分利用网络教学平台、虚拟现实、增强现实等信息技术，为“师徒制”教学注入新的生机。通过视频直播和远程指导，师傅可以实时展示自己的厨艺，学生也能实时反馈自己的学习进度。而虚拟技术则可以让学徒们亲身体验厨艺，加深对厨艺的理解^[3]。同时，要结合数字化教学资源库，师生共同探讨传统配方与现代风味的融合问题，推动技艺传承和创新。

例如，学校可投入资金建设一套集视频直播、远程辅导、虚拟现实、增强现实等多种功能于一体的在线教学平台。视频直播平台可以让厨师们实时展示自己的厨艺，如刀工、控火、调味等，学生可以通过手机、平板、电脑等设备，实时观摩学习。同时，平台还提供远程指导功能，让学生在练习的过程中有什么不懂的地方，都可以直接问教师，教师也能及时给予反馈与指导。为加强学生实习经验，学校可引进虚拟现实技术。学生们戴上虚拟头盔，就能进入虚拟厨房，亲自“操作”各种厨具、食材，模拟出真正的烹饪流程。这种沉浸式的学习方法，不但使学生对烹饪技术有了更深的了解，同时也激发了学生对烹饪的兴趣与创意。

另外，学校还建立了一套数字化的教学资源库，里面有大量的传统菜谱，现代风味菜的制作视频，行业动态，技术信息等。在此基础上，教师们还可以共同探讨如何把传统的红烧肉和现代健康的饮食理念结合起来，创造出既美味又健康的食品。在这样的讨论与交流中，既可以促进技艺的传承，也可以促进创造性思维的培养。学校可每周安排2次直播，每次2小时；每月1次虚拟现实练习，每次1.5小时；而数字化的教学资源库，更是全天开放给学生和教师，让学生在任何时候都可以学习、查阅，可让教师与学生之间的互动更为密切，教学效果明显提高。

2. 构建系统化课程体系，融合传统与现代知识

可以把传统师徒制的口传心授和现代教育的系统课程设计有机地结合起来，构建一个以经典烹调理论和传

统技法为基础，融合现代营养学和食品安全知识为一体的综合性课程体系^[4]。系统化的教学模式，不仅可保证对传统技艺的深入理解，同时也让学生了解行业的最新动态与技术。另外，还可以开设跨学科的合作项目，把烹饪艺术和食品科学和文化研究结合起来，开阔学生的眼界，启发他们的创造性思维。

例如，在传统烹饪理论与传统烹饪技法的基础上，学校可确立中式烹调的基本框架，如对火候的掌握，刀工的掌握，调味的技巧等。同时，将食品原料的营养成分分析，食品添加剂的使用规范，食品卫生管理要求等现代营养与食品安全知识相结合。这些内容经过系统的编排，形成了一套既有传统又有现代特色的综合课程体系。除基本课程，也要提供跨领域的合作项目。如把烹饪艺术与食品科学结合起来，开设“创意菜肴开发”课程，引导学生利用食品科学知识进行菜肴的创新，改变菜肴的口味，改变其营养价值等。同时，把烹饪与文化研究结合起来，开设“地方特色菜及文化”课程，使学生了解各地特色菜的历史渊源与文化内涵。学校以学期为单位，每周安排4节课，每节课2小时，通过系统的教学模式，学生们不但可以加深对传统工艺的了解，更可以了解业界的最新动态和科技，开阔视野，激发创意思维。

3. 实施项目驱动教学，鼓励师徒共创

可通过项目学习的方式，鼓励教师和学生一起参加实践活动，如对传统菜的创新改进，对地方特色菜的国际化推广^[5]。这种实践活动既能锻炼学生的业务技能，又能培养学生的团队合作能力，更能激发学生对解决实际问题的探索与创新。通过项目的顺利开展，可加强教师和学生之间的默契和信任，为学生提供一个展示自己的舞台，积累更多的经验。

例如，可采用“项目驱动”的教学模式，使师生共同参与实践活动，应确定一系列的实践项目，如对传统菜肴进行创新改良，对地方特色菜肴进行国际推广。如“传统菜肴的创新改良”来说，教师可先从宫保鸡丁这道传统菜中挑选出来，再在此基础上进行创新尝试，指导学生们思考如何改进传统的烹调方法，调味及呈现方法，以便更好地满足现代人的口味与健康需要。师徒二人分工合作，一部分进行市场调研，了解消费者对于传统菜肴的需求；一些人负责研究新的烹调方法和调味品的搭配；有的则是负责上菜，以及布置菜品。在这一实践活动中，既可锻炼学生的专业技能，又可提高学生的团队协作能力。同时，也可以激发学生勇于探索、勇于

创新的精神，以解决实际问题。可每学期安排2-3次实践活动，每次活动时间为4到6周，项目结束后，需要举办成果展示，教师、学生将展示其创新菜品，并邀请业内专家及高级厨师点评。这种以项目为导向的教学方法，可加强教师与学生之间的理解与信任，同时学生们也能从中获得更多的经验。

4. 建立评价体系，促进师徒共同成长

建立多元的综合评价体系，既要对学生徒的烹饪技能掌握情况进行评估，也要考察学徒的创新能力、团队协作能力和职业道德。师傅要定期对学徒进行全面的考核，制定个性化的指导计划；同时，鼓励学生反馈教师的教学方法，形成双向评价机制。这种互动式的评价方式，使教师和学生之间有了有效的交流，共同提高了教学过程中的技术和观念。

例如，烹饪学校可构建一套多元的综合评价体系，不仅评价学生的烹饪技能掌握情况，还考察了学生的创新能力、团队合作能力及职业道德。学校应对学生的厨艺水平、菜肴的口味及外观、创新能力的表现、团队合作能力的表现、职业道德的遵守等进行了详细的评判。之后，师傅会根据这些标准，对学生进行综合评定，每月考核一次，学期考核一次。在考核过程中，教师需要针对学生的表现，给予具体的反馈与建议，并且针对学生的不足，进行针对性的指导。同时，鼓励学生对教师的教学方法进行反馈，形成双向评价体系。学生可通过问卷调查、座谈会等方式来评估师傅的教学态度、教学水平及教学成效，并提出自己的看法与建议。在这种互动式评估模式下，教师与学生可以进行有效的沟通，共同提高教学技巧与理念。师傅对学生的学习和期待更多的了解，能更好地指导学生；同时，学生们在教学过程中的参与度也更高，对课程的满意度也更高。

5. 搭建交流平台，扩大师徒社群影响力

通过社会化媒体、行业论坛、专业展会等平台，搭建师徒制烹饪社群，为师徒双方提供交流展示的平台。应定期组织线上线下研讨会、工作坊及技艺展示等活动，邀请业内专家及资深大厨进行经验分享，促进不同流派及背景的师徒间的交流与合作^[6]。这样既可以提高师徒制在社会上的认同度，又可以激发更多年轻人对传统烹饪技艺的兴趣，拓宽传统师徒制传承和创新的途径。

例如，可与某餐饮行业协会合作，建立“师徒制烹饪社群”，为师徒间的交流与展示提供了平台。设立社交媒体帐号，设立行业论坛，发布师徒制餐饮相关资讯、活动通告及成果展示。同时，还要定期举办线上线下研讨会，工作坊和技术演示。如每月一次的网络讲座，邀请行业内的专家和经验丰富的名厨为大家做分享；每季举行一次离线工作坊，让教师和学生亲自动手操作，交流经验，每年都可以举行一次技艺展示，展示师傅、学生的厨艺水平及创新成果。这样既可以促进不同学校、不同背景的学生之间的交流和合作，又可以提高学生的社会认同度。这样师徒制烹饪可受到越来越多人的关注，越来越多的年轻人对传统烹饪产生浓厚的兴趣，同时，还能拓宽传统师徒制传承与创新的渠道，使师徒双方有更多的学习与发展机会。

结束语

综上所述，传承和创新传统师徒制对现代烹饪教学的启示意义重大，既能有效地提高学生的动手能力，又能在师生互动中培养学生的综合素质。未来，随着现代教育技术与理念的不断引进，传统师徒制在烹饪教学中的地位将越来越重要。通过优化教师队伍，创新教学模式，为餐饮业培养出更多的高素质复合型人才，促进我国烹饪教育的可持续发展。

参考文献

- [1] 刘海燕. 信息化教学在中职烹饪教学中的应用与实践[J]. 中国食品工业, 2023, (03): 111-113.
- [2] 邝晴, 梁宇锋. 现代学徒制应用于技工院校烹饪教学的优势和路径[J]. 中国食品工业, 2022, (18): 125-128.
- [3] 王燕. 中职学校烹饪教学数字化发展现状及对策[J]. 中国食品工业, 2022, (07): 104-107.
- [4] 韩敏娜. 浅谈信息化在中职烹饪教育教学中的应用[J]. 现代职业教育, 2021, (34): 166-167.
- [5] 陈凤桂. 论现代信息技术在优化烹饪教学中的应用[J]. 现代食品, 2019, (17): 37-38.
- [6] 刘红燕. 基于多媒体组合教学在烹饪教学中最优化尝试[J]. 教育现代化, 2019, 6(58): 286-287.