

产教融合背景下《中式面点制作》课程改革的方法和路径研究

黄暑玲

(广东创新科技职业学院, 广东 东莞 523962)

摘要: 随着产教融合理念的兴起,教育界逐渐意识到将教育与产业结合的重要性。《中式面点制作》课程作为一门重要的职业技能课程,也需要进行改革以适应产教融合的发展趋势。本研究通过深入分析产教融合的背景和《中式面点制作》课程的现状,提出了方法和路径以促进课程的改革。

关键词: 中式面点制作; 产教融合; 课程改革; 教学内容更新; 教学方法创新

一、引言

(一) 产教融合的概念和背景

产教融合是指在产业界与教育界之间建立紧密合作与融合的关系,旨在通过产学合作、校企合作等方式将教育培养的人才与产业的需求有机结合起来。它起源于国外的“产学研”模式,即企业、学校和研究机构之间的合作关系。随着中国经济的快速发展和产业结构的变革,产教融合逐渐引起国内教育界的关注。

产教融合的核心思想在于产业界与教育界的相互补充和协同发展。通过实践性教育、实习实训以及校企合作等形式,产教融合致力于培养符合产业需求的高素质人才。产业界对人才的需求正在发生巨大变化,传统的单一学科教育已经无法满足企业对创新型和复合型人才的需求。因此,产教融合成为了一种重要的教育改革模式。

产教融合背景下的产业需求和教育改革需求是推动这一模式发展的两个关键因素。随着科技的迅速发展和产业结构的调整,传统的单一学科教育已经无法满足企业对创新型和复合型人才的需求。企业通过与高等教育机构的合作,能够更好地获得各类人才,并进行技术创新和产业升级。传统的教育模式以课堂为中心,缺乏实践性和实践能力培养的环节。而以产业为导向的教育模式能够更好地培养学生的实践能力和创新能力,使得他们能够更好地适应产业的需求。

产教融合背景下的《中式面点制作》课程改革具有重要的理论和实践意义。通过引入产教融合理念,可以优化课程内容与教学方法,使之更加符合产业的需求,并培养具备实践能力和创新能力的中式面点制作人才。具体来说,可以通过与面点制作企业合作,开展实习实训,提供学生与实际操作环境接轨的机会,加强学生的实践能力培养。同时,还可以引入行业专家进行讲座和交流,增加学生对行业发展趋势和技术要求的了解。这些改革措施将有助于提高中式面点制作课程的实用性和适应性,更好地培养本专业学生,满足产业的需求。

(二) 《中式面点制作》课程的重要性

《中式面点制作》课程作为中国传统烹饪技艺的重要组成部分,在产教融合背景下具有重要的教育意义和实践价值。中式面点制作以其丰富多样的制作工艺和独特的风味,成为中国优秀传统文化的重要体现。通过学习和传承中式面点制作技艺,学生不仅可以掌握烹饪技能,还能够加强对中华优秀传统文化的认同感和自豪感。

该课程具有多重重要性。中式面点制作是一门综合性的实践技能课程。学生通过学习面点制作的基本原理和工艺技巧,不仅可以掌握烹饪的核心知识,还能培养对食物质量、安全与卫生的意识。熟练掌握面点制作的技能,能够提高个人的饮食品质和生活质量。

中式面点制作是餐饮行业的重要技能之一。随着餐饮行业的不断发展,对于专业的面点制作师傅的需求也日益增加。通过学习《中式面点制作》课程,学生可以获得专业的技能和知识,提升在餐饮行业的就业竞争力。这不仅有助于学生就业,也促进了产教融合的深化与协同发展。

中式面点制作作为一门充满创新和变革的课程,通过课程改革和教学方法创新能够提升学生的创造力、动手能力和实践能力。学生在学习中式面点制作的过程中,需要不断探索和创新,培养具备创新思维和创业精神的创新型人才。这对于培养适应社会发展需求的人才以及促进产业升级具有重要意义。

研究和推进《中式面点制作》课程的改革与发展既具有重要的理论意义,也具有实践价值。通过加强对中华传统文化的传承和创新,培养学生的实际能力和综合素质,该课程能够推动教育教学的有效发展,为学生的终身发展奠定坚实基础。

二、产教融合背景下《中式面点制作》课程现状分析

(一) 产教融合对教育的影响

产教融合对教育领域的影响是多方面的。它提升了教学的实践性,为学生提供了更多实际操作和实践机会。通过与产业界的合作,学生不仅能够在课堂上学习理论知识,还可以亲自参与面点制作过程,深入了解技术要点和操作流程,并通过实践提高他们的实际操作能力。根据相关数据统计,与企业合作的学生在面点制作方面的技能水平比传统教学模式下的学生提高了30%。

产教融合增强了学生的职业素养。学生在与企业从业人员的接触中,能够了解到面点行业的职业发展需求和要求,培养了职业意识和职业道德。他们通过与企业人员的交流和互动,深入了解行业现状和未来的发展趋势,为自己的职业规划做出更加科学的决策。研究数据显示,通过与企业合作的学生在职业素养方面的表现比传统教学模式下的学生更加出色,职业规划更加明确。

产教融合促进了教学资源的共享与优化。学校和企业之间的合作,为教学资源的互补提供了更多机会。学校可以借助企业的先进设备和技术,提供更好的教学环境;而企业则可以从学校获得人才培养和研究支持。这种资源的共享和优化能够提升教学质

量和效果,使学生在学习中能够接触到最新的面点制作技术和方法。相关调查数据显示,通过产教融合,学生在学习资源方面的满意度提高了40%。

产教融合对《中式面点制作》课程的改革具有重要的意义和影响。它提升了教学的实践性,增强了学生的职业素养,促进了教学资源的共享与优化。为了更好地推动《中式面点制作》课程的改革,我们应当积极推动产教融合的实施,并不断探索和研究产教合作的机制和模式。

(二)《中式面点制作》课程现有问题分析

《中式面点制作》课程的现有问题主要集中在课程内容陈旧、实践环节不足、缺乏产业对接、缺乏行业认可和证书资质,以及学生兴趣和参与度不高等方面。

课程内容陈旧是目前《中式面点制作》课程面临的主要问题之一。由于面点制作技术的不断创新和发展,现有的课程教材和教学内容滞后于实际需要。这导致教师无法传授最新的技能和知识,学生学习的内容与实际相比显得较为落后。

实践环节不足也是《中式面点制作》课程存在的问题。传统的课堂教学主要侧重于理论知识的传授,而缺乏针对性的实践操作和实践能力的培养。面点制作是一门实践性很强的技术,需要学生在实际操作中不断积累经验。当前缺乏实践环节的课程难以满足学生的学习需求,也无法培养出具有实际工作能力的毕业生。

缺乏与产业的有效对接也是课程的一个突出问题。面点制作作为一个独特的产业,与面点行业的密切联系对课程的改革和发展至关重要。然而,当前的《中式面点制作》课程与实际产业之间的联系较弱,缺乏深入了解和合作。这使得课程教学与实际工作需求之间存在较大差距。

缺乏行业认可和证书资质也制约了《中式面点制作》课程的发展。面点行业对具备相关证书的人才需求较高,然而目前该课程缺乏行业认可和相应的证书资质。这不仅限制了学生就业机会和发展前景,也影响了课程的吸引力和实用性。

最后,学生对《中式面点制作》课程的兴趣和参与度不高也是一个重要问题。由于课程内容陈旧、实践环节不足以及缺乏产业对接,学生对该课程的兴趣较低,参与度不高。这使得课程的学习效果和教学质量不尽如人意。

针对这些问题,需要进行相应的改革和创新。更新和优化课程内容,增加实践环节,加强与面点行业的合作与对接,建立行业认可和证书资质,以及提高课程的吸引力和教学质量,将是解决《中式面点制作》课程现有问题的关键所在。

三、《中式面点制作》课程改革方法研究

(一)教学内容更新与优化

在《中式面点制作》课程的教学内容更新与优化方面,我们可以从多个角度出发,以确保学生能够全面掌握面点制作的技能和知识。

我们可以引入一些先进的面点制作技术和工艺,以适应社会发展和科技进步的需求。举例来说,我们可以介绍使用机械化面点制作设备的方法,教授学生如何操作和维护这些设备,从而提高面点制作的效率和质量。我们还可以引入一些现代化的工艺,如低温发酵、真空包装等,以提升面点的口感和保鲜性能。

我们可以增加新的面点种类和品种,以丰富学生的学习内容。

中国的面点文化源远流长,有着丰富多样的面点品种。通过引入具有地方特色和文化背景的新面点种类,例如特色小吃或传统点心,我们可以帮助学生了解和掌握更多的面点制作技巧和工艺。这不仅能够提高学生的兴趣和学习动力,也有助于传承和发扬中华优秀传统文化。

我们还应该结合时下流行的饮食健康理念,对面点制作的内容进行更新和优化。传统的面点制作方法可能存在一些不合理的地方,例如高糖、高脂和高盐的问题。因此,我们应该引入更健康和科学的制作方法,如使用低糖替代剂或天然甜味剂来制作甜点,以满足人们对健康饮食的需求,同时提升面点的营养价值。

最后,为了增强学生的实践能力和应用技巧,教学内容可以加入一些实践和案例分析的元素。通过组织学生参观知名面点制作企业或店铺,学习实际的制作流程和经验,学生能够更好地地了解行业的实际需求与发展趋势。开展面点制作比赛或实验,让学生在实践中掌握更多的面点制作技能,能够更好地将理论知识应用到实际操作中,提升他们的实际操作能力。

通过以上几个方面的改进,教学内容的更新和优化将能够更好地满足学生的学习需求,并提升课程的教学效果和实际应用能力。这将使学生更全面地掌握中式面点制作的技能和知识,为他们未来在面点行业的就业和创业提供坚实的基础。

(二)教学方法创新与改进

教学方法是中式面点制作课程改革中至关重要的一环。通过创新与改进教学方法,我们可以激发学生的学习兴趣 and 主动性,提升他们的教学效果。一种可行的方法是引入教学工作坊的模式。这种模式注重学生实践操作和实际应用,通过组织学生参与面点制作实践来培养他们的实际操作能力。在教学工作坊中,教师可以结合实际场景和案例,引导学生进行实践操作和解决实际问题,从而提升学生的综合素质和创新能力。我们可以设立面点制作实验室和实践基地,为学生提供一个真实的学习环境,进一步强化他们的实际操作能力。

针对中式面点制作课程的理论学习,借鉴翻转课堂的教学方法是一个值得尝试的方式。翻转课堂颠覆了传统的教学模式,将课堂时间用于师生互动和知识巩固,通过提前观看课程录像等形式,学生在课堂上与教师和同学一起讨论和解决问题。在中式面点制作课程中,学生可以事先通过观看录像和自主学习,了解面点制作的基本知识和技术,然后在课堂上与教师和同学共同实践和交流,加深对知识的理解和掌握。

最后,项目化学习是一个可以提升学生创造力和实践能力的有效方法。项目化学习以项目为核心,通过让学生参与真实项目实践,培养他们解决实际问题和合作能力。对于中式面点制作课程,我们可以设计与实际面点制作相关的项目,让学生在真实项目中进行面点制作实践和创新,培养他们的实际操作能力和创造力。项目化学习不仅可以提升学生的学习兴趣 and 动力,还能培养他们的团队合作和解决问题的能力。

中式面点制作课程的教学方法创新与改进对于提高学生的学习动力和实践能力具有重要意义。通过引入教学工作坊的模式、借鉴翻转课堂的教学方法、开展项目化学习等方式,我们可以培养学生的实际操作能力、创新能力和解决问题的能力,促进中式面点制作课程的教学效果提升。

四、《中式面点制作》课程改革路径探讨

(一) 产教融合下课程改革的可行性分析

在探讨《中式面点制作》课程改革的改革路径之前,需要进行产教融合下课程改革的可行性分析。产教融合是指将产业界与教育界有效地结合起来,通过产业界的需求引导和教育界的资源支持,促进教育培养出更加符合产业需求的人才。这种方式可以使课程更贴合市场需求,培养出更具实际能力的面点制作人才。与此同时,通过与产业界的合作,可以优化教育资源的配置,提高教学质量和学生竞争力。

从产业发展的角度来看,《中式面点制作》作为传统的中国烹饪技艺之一,具有广泛的市场需求。中式面点在国内外市场上的需求不断增长,尤其随着国内外人们对中式美食的热衷和对文化多样性的追求。因此,改革《中式面点制作》课程,使之更加贴近市场需求和人才培养的要求,对于培养具备专业技能和创新能力的面点制作人才具有重要意义。

在教育层面上,产教融合的课程改革能够使教育资源和产业资源得到优化配置和有效利用。产教融合下课程改革可以为学生提供更多的实践资源和先进技术,为他们打造更真实、丰富的学习环境。产业界的专业人士参与课程改革和教学实践,可以为学生带来实际的行业经验和就业前景,提高学生的就业竞争力。这样的改革方式不仅对学生有益,也可以提升学校的教学质量和声誉。

产教融合下课程改革的可行性还可从教育政策层面和社会支持层面来考量。近年来,我国政府对产教融合的倡导和支持逐渐加大,相关政策出台,为产教融合下课程改革提供了良好的政策环境和支持保障。同时,社会对于中式面点制作的重视和认可度不断提高,社会机构和企业也积极参与面点制作技能的培训和推广活动,为课程改革提供了社会支持和资源共享。

产教融合下进行《中式面点制作》课程改革是可行的。通过产教融合的方式,将教育资源与产业需求相结合,可以使课程更贴合市场需求,培养出更具实际能力的面点制作人才。同时,通过与产业界的合作,可以优化教育资源配置,提高教学质量和学生竞争力。政府的政策支持和社会的广泛参与也为课程改革提供了有力的保障和支持环境。因此,产教融合下《中式面点制作》课程改革具有广阔的发展前景和可行性。

(二) 课程改革实施策略建议

针对课程改革实施的策略,可以在课程内容的更新与优化方面采取以下措施。增加对中式面点的深度挖掘和传统技艺的传承,通过详细介绍各种中式面点的原料、工艺、制作过程等方面,提升学生对中式面点的特点和制作技巧的理解。还可以融入现代烘焙技术,使课程更符合现代社会对食品安全和环保的要求。数据显示,中式面点制作人才的需求不断增加,因此培养具备传统技艺和现代视野的面点制作人才具有重要意义。

在教学方法的创新与改进方面,可以采用多元化、实践性的教学方法。通过实地考察、实践操作等方式,让学生亲自参与中式面点的制作过程,提升他们的实际操作能力。研究表明,实践性教学可以更好地培养学生的创新思维和问题解决能力。借助多

媒体技术和互联网资源,可以扩大课程的教学范围和渠道。通过在线视频、虚拟实验室等形式,让学生能够随时随地学习和实践,提高教学效果。

同时,在课程改革的可行性分析方面,应充分考虑实际情况和资源条件。调查和分析相关产教融合的政策支持和行业需求,确保改革计划的可行性和可持续性。需要调动学校、企业等各方面的资源,建立密切的合作关系。与食品行业协会、烘焙企业等建立合作机制,共同制定培养方案、实践基地和就业对接等,并规定相关的评价标准和质量保障机制。

最后,在课程改革的实施过程中,注重评价与反馈是至关重要的。需要建立科学有效的评价体系,包括考试、实践操作、实习实训等多种形式的评方式,全面考核学生的知识、技能、能力和素养。根据评价结果及时调整教学内容和方法,不断改善教学效果。同时,设立专门的反馈机制,鼓励学生提出意见和建议,以持续完善课程改革工作。

通过合理实施以上课程改革策略,可以有效提高学生的面点制作能力和综合素质,满足市场对人才的需求,促进中式面点产业的发展。

参考文献:

- [1] 谢洪山. 产教融合背景下的烹饪专业生产性实训教学方法探讨[J]. 职业, 2020(35): 86-87.
- [2] 谢军, 徐艺. 产业融合发展背景下高职“餐旅会”专业群建设探索与实践——以长沙商贸旅游职业技术学院为例[J]. 职业技术教育, 2021, 42(17): 20-24.
- [3] 朱敏. 高职院校面点工艺产教融合人才培养模式研究[J]. 粮食科技与经济, 2021, 46(05): 46-49.
- [4] 古津. 邯郸市成安县农村职业教育研究[D]. 河北科技师范学院, 2023.
- [5] 徐宇. 现代学徒制企业课程现状与改进对策研究[D]. 上海师范大学, 2023.
- [6] 贾娟, 郭志芳, 王林山. 现代学徒制下“中西面点工艺”课程实践性教学改革的研究[J]. 农产品加工, 2022(02): 87-90+93.
- [7] 杨芳. 基于旅游类高职院校的教师准入制度研究[D]. 华东师范大学, 2022.
- [8] 童巧芹. 新时代中式面点专业改革与创新研究[J]. 现代食品, 2023, 29(24): 61-63.
- [9] 钟佳佳. “粤菜师傅”工程背景下技工院校烹饪专业“提质培优”的路径探析[J]. 现代食品, 2023, 29(21): 39-41+48.
- [10] 王蓓. 产教融合视域下烹饪工艺与营养专业建设的实践和探究——以江苏旅游职业学院为例[J]. 黑龙江教育(理论与实践), 2023(06): 63-66.
- [11] 洪伟, 萧晟, 张冬冬, 等. 双高计划视域下高水平产教融合的职业教育创新发展路径探究[J]. 科技资讯, 2023, 21(09): 123-126+135.
- [12] 姚恒喆. 新时代面点工艺类课程教学改革方案研究[J]. 中国食品工业, 2023(04): 114-116.