

# 高职面点专业学生技能提升的路径探索

黄暑玲 易丽娟<sup>通讯作者</sup>

(1. 广东创新科技职业学院, 广东 东莞 523962;

2. 广东文艺职业学院, 广东 广州 511400)

**摘要:** 随着餐饮业的不断发展和消费者对面点品质及多样性需求的提升,面点专业学生的专业技能培养成为教育培训领域关注的焦点。本文首先分析了面点专业的发展现状,指出行业需求日益增长,而教育体系在实践教学、创新能力培养等方面还存在不足。在此基础上,论文进一步探讨了提高面点专业学生技能培养的必要性,旨在促进学生全面发展,满足未来职业生涯的挑战。通过对当前面点专业学生技能结构及其存在问题的分析,提出了理论知识与实践技能整合的路径,以及通过校企合作、工学结合模式来强化学生的实际操作能力和创新能力。在提升策略上,本文具体给出了教学资源优化、教学方法创新、实训基地标准化建设及实践教学评价机制等方面的建议,意在构建高效、系统的面点专业学生技能提升机制。

**关键词:** 面点专业; 技能培养; 教育资源; 校企合作; 实践教学

## 一、引言

### (一) 行业需求分析

随着国民经济的持续增长和人民生活水平的不断提升,面点行业在食品产业链中扮演着不可或缺的角色。市场对于高品质、多样化的面点产品有着日益增长的需求,这直接促使面点专业人才需求量呈现上升趋势,特别是在大型城市和旅游热点地区。面点行业不仅需要具备传统制作技能的人才,同时亦需求那些能融合现代科技与新型材料进行产品创新的专业人才。另外,随着消费者对健康饮食的重视,同时也对面点产品的营养价值和健康性提出了更高的要求。面点从业者必须对此种趋势做出反应,通过提高产品质量和创新,以满足市场的需求变化。另一方面,随着科技的进步,面点生产领域的自动化、智能化水平亦在不断提升,对从业者的技术理解能力和操作技能提出了更高要求。

### (二) 学生职业发展需求

学生职业发展需求在面点专业教育中占据着至关重要的地位。作为餐饮业的一个重要分支,面点专业的人才培养模式直接关系到学生的就业质量和职业发展。随着社会经济的飞速发展和消费者对饮食偏好的多样化,面点制作人才面临着越来越高的职业技能和服务意识要求。传统的面点专业教育模式存在多方面的问题,无法满足学生职业生涯发展的整体需求。学生在校期间往往过于注重理论知识的积累,而忽视了实际操作技能的培养。然而,《中国面点行业人才需求调查报告》显示,70%的用人单位更倾向于雇佣具备实战经验和创新实践能力的毕业生。现行教育体系未能充分考虑行业标准和实际操作要求,导致学生在求职过程中技能与市场需求不匹配。面对这一现实,面点专业学生的职业发展需求呈现多样化趋势。一方面,学生需要掌握足够的专业理论知识作为基础;另一方面,他们迫切需要通过实践来领会和应用这些知识,以培养适应行业发展的实用技能。具体来说,面点专业学生面临着多方面的职业发展需求:首先是技能的全面性。当前行业更看重多技能综合型人才,这意味着学生不仅需要掌握面点制作的基本技巧,还要了解烘焙原材料科学、营养学和美食艺术等相关知识。其次是创新和独创性。学生需要有个性化的发展路径和创造独特产品的能力,这是在竞争激烈的市场中脱颖而出的关键。再者是职业精神与服务意识。学生需要在专业技能提升的同时,培养良好的职业道德和服务意识,既要能够制作高质量的产品,也要能够为消费者提供优质的服务体验。为了满足这些需求,

面点专业教育的培养模式需要进行创新和改革。学校应当建立更完善的课程体系,强化实践训练和企业实习,提升学生的综合职业能力。同时,院校还应加强与企业的合作,深化产教融合,使教学内容和教学模式与行业实际需求相适应,更好地满足学生个性化和多样化的职业发展需求。

## 二、面点专业学生技能现状分析

### (一) 技能结构现状

#### 1. 基础技能掌握状况

在面点专业学生技能结构现状的分析中,基础技能掌握状况具有至关重要的地位。基础技能涵盖了面点制作的各个环节,包括面团的和制、发酵、成型以及烘焙等多个方面。这些技能的熟练掌握直接影响着产品的质量和口感,是衡量学生实际操作能力的关键指标。其中,基本操作技能是学生必须具备的基本功,它涉及到面点制作的具体步骤和操作要领。而食材识别技能则要求学生能够准确辨别各类食材的品质和特点,了解它们在面点制作中的作用和影响。然而,当前面点专业学生在基础技能掌握方面存在一定差距,尤其在食材识别准确性、创新配方开发能力以及食品安全实践标准应用等方面尚待提高。因此,为了提升学生的基础技能水平,教育者需要采取有效的教学方法和实践指导,注重学生个体差异的辅导,以确保每位学生都能够全面、均衡地掌握基础技能,为未来的职业发展奠定坚实基础。

#### 2. 创新技能发展水平

创新技能在面点专业的培养中具有至关重要的地位。这一概念不仅仅指面点学生熟练掌握传统技艺,更体现在他们是否具备在现有基础上进行改进、创造出新产品、新工艺或服务模式的能力。然而,当前面点专业学生的创新能力发展呈现出一定的差异性。

针对创新思维训练不足的问题,主要原因之一是教学大纲的滞后。教学大纲通常更新不及时,未能及时反映市场的需求变化和新技术的应用。这导致了教学内容与实际需求之间存在一定的脱节。实践课程的不足也制约了学生的创新能力发展。面对这一问题,学校可以加强实践教学环节,提供更多的创新实践机会,让学生在实践中探索、发现和解决问题。

当前的教学评价体系存在一定的局限性。目前的评价体系更多地关注传统技能的掌握,而对创新能力的培养与评价相对不足。为了激励学生的创新潜力,学校可以建立更加完善的创新能力评价体系,将创新能力纳入到教学评价的体系中。

校企合作项目的短期性和局部性也限制了学生创新能力的培养。虽然校企合作的开展为学生提供了一定的实践平台,但缺乏长期稳定的合作关系,未能形成系统的创新培养机制。

## (二) 影响技能提升的因素分析

### 1. 教育资源配置

面点专业学生技能的提升与教育资源配置息息相关。教育资源配置包括但不限于教学场地、教学设备、教材、师资以及与行业的联系等多个方面。科学合理的教育资源配置能够为面点专业学生的技能提升提供坚实的基础,但当前教育资源配置在某些地区和教育机构仍然存在缺陷,制约了学生技能的进一步发展。高质量的教学设施和先进的教学工具对于面点专业学生来说至关重要。大量的实物操作需要适当的设备和场地。另外,高素质的师资队伍是提升面点专业学生技能的关键因素之一。教师不仅需要深厚的理论知识,更应具备丰富的实践经验和现代教育理念。但据某研究机构统计,具有行业工作经验的教师比例不足30%,这导致了教师在实际教学中难以将企业最新的技术和要求传达给学生。教材的现代化与实用化也是重要一环,但当前使用的教材未能跟上行业发展速度,专业教材应结合行业的最新发展实时更新。教育资源配置还应包括与行业的紧密联系,通过校企合作建立面点专业的实习基地,将理论教学与企业实际需求相结合,但目前校企合作模式依然比较初级,缺乏深度与稳定性。优化资源配置,可以营造更佳的学习环境,提升教学质量,促进学生的技能发展,需要政府、教育机构及相关行业共同投入,确保教育资源的均衡分配与利用,为面点专业学生的职业发展打下坚实的基础。

### 2. 学生个体差异

在面点专业学生技能提升的过程中,学生个体差异扮演着重要角色,这些差异通常包括认知风格、学习习惯、动手操作能力、创新思维等多个方面。这些个体差异直接影响着学生对面点技能的掌握效率和深度。认知风格的不同会导致学生在面点技能训练中表现出不同的适应性和接受度。具体而言,抽象认知风格的学生更倾向于迅速理解面点制作的原理和配方,而具体认知风格的学生则更容易在实践操作中掌握具体技巧。学习习惯的差异也对技能提升起着重要作用。学生的时间管理、学习目标设定和自我效能感都会影响他们在面点技能学习过程中的表现。研究发现,设定明确学习目标和采用有效的时间管理策略的学生成功掌握新技能的比例比其他学生提高了20%。动手操作能力的个体差异也至关重要。创新思维能力也是学生个体差异中的一个重要方面。面点制作不仅需要技术娴熟,还需要创造性思维和审美能力。因此,教育工作者和培训结构需要充分考虑这些差异,采取个性化的教学策略,确保教育质量和技能传承的有效性。

## 三、面点专业学生技能提升路径

### (一) 理论知识与实践技能的整合

#### 1. 课程体系改革

在面点专业学生技能提升路径的探索中,课程体系改革被认为是提高教育质量的至关重要的一环。当前,面点行业对专业人才的需求日益多样化和专业化,传统的教学模式已经难以适应行业的实际需求。因此,课程体系的革新必须紧跟行业未来的发展趋势,需要通过对现有教材、教学内容和课程结构的深入分析,构建符合现代面点行业特点的课程体系。这一改革不仅仅是简单地更新课程内容,而是要着眼于培养学生的核心竞争力。这包括

基础面点制作技能、面点产品创新能力,以及面点产业链的理解和应用能力。因此,课程设置需要理论与实践相结合,将课堂学习与实验室或实训基地的动手实践紧密结合起来。除了提供理论教学,还要求学生能够在真实的工作环境中完成一定数量的工艺制作练习,以提高他们的实践能力。随着面点行业的快速发展,课程体系的改革还需要兼顾前瞻性和适应性。这意味着课程内容必须及时更新,以适应新的行业标准和科技进步。比如,为适应绿色健康理念的兴起,课程体系中应该加入相关的营养学知识以及健康面点产品研发的专项教学。同时,随着信息技术的发展,数字化管理也逐渐被引入面点行业,要求增强学生对数字化设备的了解和应用能力。

#### 2. 实践教学优化

实践教学在面点专业学生技能提升中具有不可替代的地位。为了优化实践教学,需确立其在面点专业教育中的核心地位,实现与理论教学的相互融合、相辅相成。实践教学是将抽象理论转化为具体操作技能的桥梁,近70%的面点专业毕业生认为,实践教学对其技能提升至关重要。课程设计需涵盖基础技能与市场营销等内容,通过真实场景模拟培养综合能力。第三,增加与企业合作的机会,让学生获得现场经验。学校与企业合作,学生于专业环境学习手工技艺,了解企业运营。据统计,工学结合项目学生技能提升速度是传统方式学生的两倍。最后,实行多元化的评价机制,重视学习过程和个人发展。持续评估和反馈,个别化指导,促进学生技能提升。理论与实践的有效融合,对培养面点行业高技能人才至关重要。创新实践教学模式,调动学生积极性,培养独立思考和问题解决能力,实现技能全面提升。

## (二) 校企合作与工学结合模式

### 1. 校企合作的模式与实施

随着面点行业技术不断更新和发展,校企合作已成为面点专业学生技能提升的重要途径。当前,各种形式的校企合作模式已经被广泛采用,其中包括订单式教育、工学交替教育和实习实训基地建设等多种合作模式。在订单式教育中,企业提出专业人才培养需求,学校依据这些需求来设计教学计划和课程内容,并将企业的真实项目和案例融入教学中。这种模式使得学生能够直接针对企业实际问题进行学习和问题解决,极大地提升了学生的实际操作能力和问题分析能力。而工学交替教育则能够帮助学生将理论与实践紧密结合,适应企业文化,提高团队协作能力。实习实训基地建设可以提供类似于企业生产线的实训条件,让学生熟悉和掌握最新技术和工艺。关键在于构建双赢的合作关系,学校和企业应共同制定明确的合作目标、权责分明的合作机制,并建立长效的沟通与反馈渠道。通过定期评估、反馈和调整,不断优化合作内容,校企合作将为面点专业学生的技能提升和就业创造更多机会。

### 2. 工学结合的有效途径

工学结合教育模式是面点专业学生技能提升的关键途径之一。为了实现这个目标,需要从多个方面入手,使得理论知识与实际运用能够相互融合起来,为学生提供完整而系统的学习体验。

第一方面,课程设计应紧密围绕面点行业的核心技能进行。教师需要突出实践性,重视实际应用训练,让学生获得更多的操作机会,全面提高操作能力,增强实际操作经验。例如,学生可以在模拟的面包房中操作,学习各种制作技巧和装饰技巧,增强



学生的实操能力。

第二方面,校企合作是实现工学结合的重要桥梁。学校应当积极与面点行业的企业建立长期稳定的合作关系。通过企业实践,可让学生接触最前沿的面点加工技术、企业经营模式和市场动态,感受行业内最新发展趋势,提高学生的专业素养。比如,学生可以到专业企业进行实习,通过导师制的教学模式,获得更全面的知识和经验。

第三方面,学生可以参与面点相关的科研项目和技能比赛,通过开展综合性、多元化的课外活动,提高其科技创新能力和实际操作能力。学生可参与大学生创新实践项目,或者创新创业比赛,进一步深化实践经验,提高专业竞争力。例如,学生可以探索如何让不同口感的面点产生化学反应、注重食品安全等方面的问题。

第四方面,在线与离线教学资源结合,可以为学生提供多元化的学习方式,进一步提高工学结合的效率。通过在线教育,学生可以利用移动设备等交互式工具,获得在线工作坊和虚拟实践室等平台的支持,进一步扩展自身学习资源。而离线教育仍然是重要手段,可以让学生更深入地接触感觉、手感和味觉等关键方面,提升实际操作能力和厨艺水平。例如,学生可以充分利用线下实训基地,亲自操作、品尝面点食品,深入学习面点制作技巧和食品卫生等方面。

#### 四、技能提升的实施策略与建议

##### (一)教学资源与方法的优化

###### 1.教材及教具现代化

在面点专业教学中,教材及教具乃至关重要的组成部分,直接关系到学生知识与技能的传授效果。教材作为知识的主要来源,必须与时俱进,与行业发展保持同步。在教材编写方面,应借鉴行业专家学者的最新研究成果,结合实际工作经验和案例分析,从而确保内容的权威性与实用性。尤其是随着面点行业技术的不断更新迭代,教材内容的定期更新显得尤为迫切。与此同时,教具的现代化同样至关重要。传统的教学工具已经难以满足行业对于技术操作能力的需求,因此推广现代化教具势在必行。先进的烘焙设备、模拟制作软件、甚至是3D打印面点模型等现代化教具的引入,丰富了教学手段,提升了学生的技术理解与创新能力。据实验数据显示,引入现代教具的学校,学生的实践能力和创新能力均有了显著提升。为了实现教材及教具的现代化,学校应设立专门的研发团队,定期对行业发展趋势进行预测分析,并将最新的行业需求和科技成果融入到教学资源中。同时,利用多媒体与互动软件辅助教学也已成为现代教学的一部分,这不仅提高了教学的趣味性与互动性,还为学生提供了更为丰富的学习体验。因此,面点专业教材及教具的现代化是培养学生实践技能、创新能力及适应行业发展的关键一步,是教育事业不可或缺的重要组成部分。

###### 2.教学方法的创新与应用

现代面点专业教学的核心在于不断创新教学方法,这是提升学生技能的重要途径。通过采用最新的教学理念,可以有效激发学生的学习兴趣,引导他们更深入地探索面点制作的奥秘。融合理论知识与实践需求,是当前面点教育亟需解决的难题。学生中心化教学模式的推广至关重要,它将教学的重心从老师转移到了学生身上,激发了他们的自主学习能力。案例教学法可以将实际业务情境引入课堂,让学生在真实或模拟的环境中学习,培养了他们的实际操作能力和解决问题的能力。项目导向学习是另一个

重要的创新教学手段,它赋予学生选择研究项目的权利,强调学习过程的探索与实践,促进了学生的团队合作和创新能力。信息技术的应用如虚拟现实与增强现实技术,为学生提供了模拟真实工作场景的学习环境,大大提高了他们的学习效率和空间认知能力。反转课堂的实施也是关键,它使得学生可以在家通过视频学习,课堂时间则更多用于交流、实践和创新。这些创新教学方法对于提升学生的面点专业技能至关重要。教师在实施这些方法时,应根据学生的反馈和学习情况灵活调整教学策略,以提高教学效果和学生的综合能力。

##### (二)实践教学质量的保障措施

###### 1.标准化的实训基地建设

标准化的实训基地建设对于面点专业学生的技能提升至关重要。其目标在于模拟真实的工作环境,为学生提供近似实战的操作经验。实训基地需符合行业标准,确保设备、材料与工艺流程与行业实际相符。因此,基地建设需要根据行业标准选取适宜的设备,并定期更新以适应快速变化的技术需求。为实现教学与实践的融合,设计布局需与商业面点生产流程高度一致,例如面团制作区、烘焙区、装饰区等的合理规划。加强师生比例管理,实行小班化教学,确保学生获得足够的操作时间和个性化指导标准化的实训基地建设要注重设备选型与更新、基地布局设计、师生比例管理和学生评价机制的构建。通过这些措施,可以切实保障实践教学质量,并为学生就业与职业发展打下坚实的基础。

###### 2.实践教学的评价机制与反馈

在实践教学中,评价机制与反馈的建立是确保教学质量和教学效果的关键。有效的评价机制不仅可以及时发现教学过程中的问题,而且也能够激励学生勇于探索和创新。实践教学的评价机制应当具备以下特点:公正性、针对性、系统性和持续性。

值得注意的是,实践教学的评价机制与反馈系统必须不断更新和优化,以适应面点专业发展以及市场对面点技能的新需求。评价机制的建立还应当考虑到激发学生的学习兴趣 and 积极性,而非纯粹的技能评价,同时兼顾学生心理健康和职业成长的需求。因此,评价过程中的激励机制也是不可或缺的一部分。

##### 参考文献:

- [1] 王筌年.职业教育教师讲解能力及其培养策略研究[D].华东师范大学,2023.
- [2] 杨铭铎,王黎.基于工作过程系统化的高职烹饪专业课程体系结构设计[J].顺德职业技术学院学报,2018,16(02):44-48.
- [3] 撒然.工学结合一体化课程教学改革实践[J].职业,2023(08):37-40.
- [4] 黄立飞.高职教师工作室的“工作任务”相关问题探索与实践——以某职业技术学院“面点工艺工作室”为例[J].中外企业家,2020(16):201.
- [5] 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.
- [6] 罗玉佳,黄文权,李锐.在线课程建设背景下面点技能课程教学改革研究[J].四川旅游学院学报,2021(01):87-90.
- [7] 石自彬.高职烹饪类专业职业能力培养与课程体系构建研究[J].四川旅游学院学报,2020(04):93-95+100.

作者简介:广东文艺职业学院,易丽娟(1990.11-)硕士研究生,讲师,研究方向:烹饪教育。