

基于中式面点实践课程体系的创新实践能力培养模式初探

田憬若

(山东旅游职业学院 山东济南 250200)

【摘要】本文以中式面点实践课程体系中对学生创新实践能力的培养为例，通过剖析创新实践能力培养的必要性、探讨创新实践能力与中式面点技能同步培养各阶段的培养目标、探寻创新实践能力与中式面点实践技能协同培养的有效途径、论述中式面点实践课程中创新实践能力培养的具体实施策略，形成中式面点实践课程体系中创新实践能力培养的系统性培养模式，为高职各专业以专业实践课程体系为依托的学生创新实践能力培养提供思路。

【关键词】中式面点；实践课程体系；创新实践能力

创新乃民族进步之核心驱动力，是当今社会人才培养的重要目标之一。我国《高等教育法》第五条明确指出：“高等教育的任务是培养具有创新精神和实践能力的高级专门人才。”高职教育是高等教育的重要组成部分，是以就业为导向的高层次职业准备教育，应充分重视对学生的创新实践能力培养。

2020 年 9 月习近平总书记在教育文化卫生体育领域专家代表座谈会上发表讲话，指出“要培养学生的创新精神和实践能力，使之成为可担当民族复兴大任的时代新人”。2021 年 9 月，国务院办公厅颁布的《关于进一步支持大学生创新创业的指导意见》，强调“将创新创业教育贯穿人才培养全过程”。随着一系列政策文件的颁布实施，关于创新教育的研究在高等职业教育领域逐渐铺开。与此同时，习近平总书记高度重视职业教育发展。今年两会期间，习近平总书记在参加十四届全国人大二次会议江苏代表团审议时指出：“大国工匠是我们中华民族大厦的基石、栋梁。我们要实实在在地把职业教育搞好，要树立工匠精神，把第一线的大国工匠一批一批培养出来。”

实践类课程是高职学生在校期间学习技艺技能的主要形式，是培养学生实践能力和专业技能的根本途径之一，是培养高素质技术技能人才的重要阵地。将对学生创新实践能力的培养作为专业实践类课程的教学目标之一，有利于提高学生创新实践能力培养的专业指向性，让学生学会利用专业技能去做创新，从而让创新能够具有物质载体，切实提高学生的创新实践能力，为学生成长为大国工匠的职业生涯奠定良好的基础。

1 创新实践能力培养的必要性

“民以食为天”阐述的是普通百姓生活的最基本需求。随着我国经济的飞速发展，人民的生活水平得以持续提高，人民对食物的需求已经超越了仅仅满足基本的饱腹感，取而

代之的是对饮食产品丰富、美味、新颖、多样的需求。为了满足人们的这一饮食需求，各类餐厅的菜单均需要不断更新，餐饮企业在选用、提拔员工时对其菜品研发能力也越发明看中。因此，创新实践能力对于当今烹饪行业人才的职业发展而言至关重要。

高职教育是培养创新型、实用型、应用型人才的主力军，承载着培育高素质技术技能型人才的崇高职责。作为高职专业之一的烹饪专业，在如今餐饮业高速发展的背景下，对烹饪专业学生进行烹饪创新实践能力的培养是烹饪高职教育发展的必然要求。因此，培养能够适应当代社会餐饮业发展需要的高素质烹饪技术技能人才，就必须重视对其创新实践能力的培养，使其成为能够接受新理念、新技术、新发展，具有前瞻性、开拓性、创造性的“新型”烹饪技术技能人才，使学生在烹饪行业的人才竞争力中获得优势，亦可使学生具备继承和发扬中国传统烹饪技艺技能的能力，促进学生工匠精神的养成，为学生成长为工作在餐饮行业一线的大国工匠奠定扎实的基础。

创新实践能力的培养具有较强的实践性，对于中西面点工艺专业培养的餐饮从业者而言，其创新实践能力的培养与专业技能实践密不可分。一方面，在深入的面点专业技能实践中发现的问题可以转换为创新思维，确立创新目标；另一方面，面点专业技能的掌握可以保障创新思维的物化转换，获取创新成果。以中西面点专业学生的创新面点制作能力为例，若想研发一款创新面点，学生首先需要在面点技能学习中不断激发创新灵感，形成创新思维，其次，学生需要具备将头脑中形成的创新面点设计方案实际制作成面点产品的制作技术。因此，以中西面点工艺专业的中式面点实践课程为例，依托中式面点实践课程体系完成对学生创新实践能力的培养，使学生在技能学习和工匠精神养成的同时逐渐植入创新意识、拥有创新思维、获得创新设想、具备创新能力，

使创新培育的系统性、专业指向性、可操作性、有效性得以提升,可切实提升学生的创新实践能力,实现培育结果的物化转换,从而全面提高课程的“育人”、“育才”效果,提升学生的技能学习效率、工匠精神培育效果、职业素养塑造效果,为学生未来在中式面点行业中角逐,创造更大的就业、创业优势。

2 创新实践能力的内涵及构成

对于不同行业的从业者而言,其创新实践能力的内涵是不同的。对中西面点工艺专业的学生进行基于中式面点实践课程体系的创新实践能力培养,需要先确立对于中式面点从业者而言,创新实践能力的具体内涵及构成。通过对餐饮企业的调研和对餐饮行业专家的访谈,中式面点从业者的创新实践能力的具体内涵可以归纳为:具备中式面点创新意识、具备中式面点创新思维和具备中式面点创新制作能力。中式面点从业者的创新实践能力具体构成如下:

- 其一,能够在中式面点制作中发现制作中存在的问题、思考其问题产生的原因;
- 其二,能够在中式面点制作中将所学专业知识和专业技能进行迁移应用。
- 其三,能够用专业术语表述在中式面点制作中出现的问
题,通过分析问题获得解决问题的具体思路;
- 其四,能够用习得的中式面点知识和技术,创造性地解决在
中式面点制作中出现的问
题,改进制作工艺;
- 其五,能够形成成熟的创新面点设计思路,并运用习得的
中式面点知识和技术完成创新面点产品的制作,使创新面
点设计思路得以成功落地。
- 其六,能够将创新面点的创新设计思路进行抽提,形成
较为成熟的面点创新设计模式,并将此模式进行再应用。

3 创新实践能力的“登山式”培养构建

中式面点实践课程体系由多门中式面点实践课程组成,课程与课程间呈递进关系,以帮助中西面点工艺专业学生循序渐进地掌握中式面点技术,获得从事中式面点生产相关技术工作的能力。从对中式面点从业者创新实践能力内涵的剖析中不难看出,对中式面点从业者创新实践能力的要求也是分层级的、具有一定递进性的。因此,可将中式面点从业者应具备的创新实践能力要求进行“由低到高”的排列,纳入中式面点实践课程体系“打基础、练技能、谋提升、学创造”等 4 个培养阶段,结合不同阶段的中式面点技能学习目标,制定创新实践能力在每个阶段的培养目标,使中式面点技术和创新实践能力的培养同向、同步、同速,实现创新实践能力在中式面点实践课程体系中的“登山式”培养。

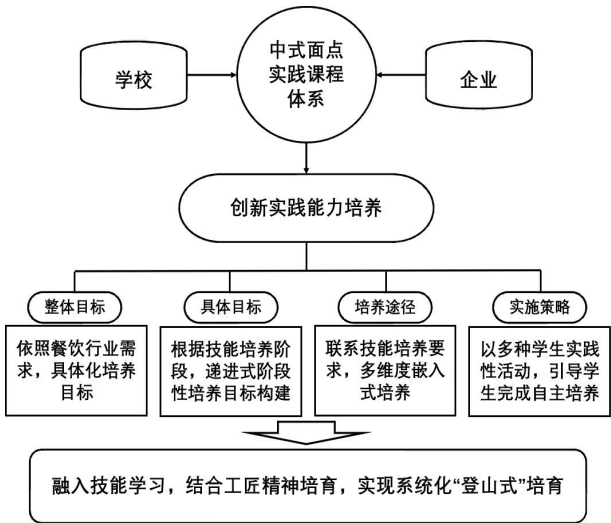


图 1 创新实践能力的“登山式”培养模式图

3.1 “系统养成”的构建原则

创新实践能力的培养是一个循序渐进的过程。将创新实践能力的培养纳入中式面点实践课程的培养目标,使创新实践能力的培养与中式面点专业技能的学习紧密结合,增强创新实践能力培养的针对性,使创新实践能力的培养具有中式面点专业技能的依托,在中式面点实践课程体系中完成系统化的养成式培养。

3.2 “四级递进”的培养目标

对于创新实践能力在中式面点实践课程体系中的系统化养成式培养,制定与中式面点实践课程体系“打基础、练技能、谋提升、学创造”同步的“四级递进”培养目标。在“打基础”阶段,主要围绕中式面点基础理论和基本功的学习,培养学生发现问题、思考问题的能力,起到创新意识激发的培养效果。在“练技能”阶段,主要围绕中式面点的技能训练,培养学生将所学知识和技能进行迁移应用的能力,起到迁移思维训练的培养效果。在“谋提升”阶段,主要围绕中式面点技能的精进,培养学生创造性的解决面点制作中遇到的问题的能力和对面点产品创新思路的梳理能力,起到创新思维养成的培养效果。在“学创造”阶段,指导学生将其创新面点的设计思路付诸生产实践,制作出较为成熟的面点创新产品,起到创新面点制作能力习得的培养效果。

3.3 “三位一体”的培养途径

中式面点专业技能的学习是学生创新实践能力的培养的基石,工匠精神的培育是学生创新实践能力的培养的动力。因此,在中式面点实践课程体系的教學过程中贯穿创新实践能力培养的同时,将工匠精神的培育也融入其中,使学生在技能学习和工匠精神养成的同时逐渐植入创新意识、拥有迁移思维、获得创新思维、具备创新实践能力,实现专业技能、

创新实践能力、工匠精神的“三位一体”培养，达到更好地培养培育效果。

3.4 “潜力激发”的培养策略

根据中式面点实训课程的特点，基于教学流程和不同学习阶段，筛选出不同的创新实践能力培养方法，运用思维训练、探究学习、小组讨论、主题创新等学生为主体的实践性教学活动，引导学生在实践中逐渐萌发创新意识、形成创新思维、寻求创新突破、习得创新能力，实现教师引导下的、学生创新实践能力的自主培养，不断激发学生中式面点产品研发的潜力。

4 创新实践能力培养的关键控制点

创新实践能力在中式面点实践课程体系中的“登山式”培育，离不开完善的培养机制。

4.1 学生主体性的发挥

遵循“以学生为中心”的教学原则，通过开展多种形式的、以学生为中心的课堂实践活动，充分调动学生学习的主观能动性，使学生通过课堂实践活动，能够同时获得创新实践能力和中式面点技术的提升，实现创新实践能力与专业技术的同时、同步、同速培养。这样，学生通过其学习实践，使其创新实践能力的培养拥有了中式面点技术的加持，使创新不再只是空洞的想法，而是变成了可以落地成中式面点创新产品的能力，切实提升学生的创新实践能力。与此同时，创新实践能力的培养能够反作用于中式面点技术的培养，形成活跃学生思维、启发学生探寻中式面点技术学习新方法的推动力，从而提高学生的技能学习效率。

4.2 项目导向的教学组织

为保障创新实践能力在中式面点实践课程体系中的有效培养，中式面点实践课程体系中的课程，均采用项目化教学的模式，以完成具体面点生产任务为教学目标。学生在老师的指导下，在课堂中以小组为单位完成中式面点制作的项目化教学任务，通过前期学习信息的收集、学习方案的修订、面点产品的制作及最终评价，把握整个项目学习过程中每一个教学环节的关键点。

4.3 校企合作的助力

校企合作是学生创新实践能力培养的助力源。通过深化校企合作，可以及时获知餐饮行业的用人需求变化和餐饮行业的发展动向，以便将餐饮行业中的新技术、新工艺、新理念等融入中式面点实践课程体系的教学之中，不断更新教学内容，提高对学生创新实践能力培养的行业适应性和前瞻性，做到对学生创新实践能力培养的有效性和高效性。

4.4 多元评价体系的建立

建立多元评价体系，对中式面点实践课程体系中中学生创新实践能力的培养效果进行有效检测。在评价中，教师、企业导师、学生等均作为评价主体对学生创新实践能力的培养效果进行多元化评价，使评价结果更为客观的同时，实现激发学生主动性的教学成效。

5 小结

创新实践能力是大学生在实践活动中提出问题、分析问题和解决问题的能力，是创新型人才的核心能力。对高职层次学生进行创新实践能力的培养，能够切实增强高职学生的专业竞争力，凸显高职层次技术型人才培养的优势，这对于培养新时代“勇于创新、敢为人先”的大国工匠而言至关重要。本文以中西面点工艺专业的中式面点实践课程体系为例，提出的依托中式面点技能培养，将中式面点技能培养、创新实践能力培养、工匠精神培养三者有机结合的“三位一体”系统化登山式培养模式，能够使中西面点工艺专业的学生具备将创新思维转化成进行创新面点品种制作的能力，使创新理论与创新实践相结合、创新思维与实践能力相匹配，颠覆了传统的“理论导向”创新教育模式，提升了创新实践能力培养的靶向性、有效性。

在这种创新实践能力培养模式中，专业技术的培养可在创新实践能力培养中发挥基石作用，使学生在技能学习中获取创新素材、创新观点、创新设计的同时，具备将其物化成为具体创新产品的实践操作能力，使创新实践能力可以真正做到提升学生专业综合素养、促进学生工匠精神的培育，使创新实践能力的培育效果切实有效。与此同时，创新实践能力的培养能够反作用于专业技术的培养，活跃学生思维、探寻专业技术学习的新方法，从而提高学生的技能学习效率和技能学习效果。

参考文献：

- [1] 郑春龙；邵红艳. 以创新实践能力培养为目标的高校实践教学体系的构建与实施[J]. 中国高教研究, 2007 (04): 85-86.
 - [2] 王宏伟. 德育与学生创新能力培养的关系研究[J]. 河南教育, 2024 (10): 76-77.
 - [3] 张媛媛. 基于创新实践能力培养的“高等生物催化工程”教学案例库建设[J]. 食品与发酵科技, 2024, 60 (05): 152-157.
- 基金项目：山东省教育科学规划创新素养专项课题：基于中式面点实践课程体系创新实践能力的培养途径研究（2022CYB386）