

中西面点高技能人才培训模式改革研究

钟尚金 朱明艳

(广西商业技师学院, 广西 桂林 5143000)

摘要: 随着社会经济的不断发展, 烹饪行业得以不断完善, 无论是菜品体系还是行业结构都发生了变化, 同时对行业从业人员提出了更高的要求。中西面点作为烹饪产业的重要组成部分, 大众对中西面点人才的需求不再单纯是懂得面点技术, 会进行操作层面, 而是需要全方位高技能的综合型人才。但目前多数技师学院烹饪专业的中西面点教学的变化较少, 难以结合时代发展进行及时更新, 这就导致人才培养与行业需求之间存在偏差, 使得学生在社会环境的发展后劲不足, 缺少市场竞争力。对此, 技师学院要强化人才培养模式改革, 培养出符合社会发展的高技能人才。

关键词: 中西面点; 高技能人才; 培训模式; 改革; 技师学院

中西面点课程是烹饪专业的重要内容, 此课程中涉及到的专业内容较多, 包括面点制作技巧、营养知识等, 对学生来说存在一定理解难度。在此背景下, 技师学院烹饪专业要及时对现有教学模式进行调整, 重新定位人才培养方案, 强化对先进技术与先进理念的应用, 以此提升人才培养质量。

一、中西面点课程教学中存在的不足

(一) 课程设置与市场衔接有待加强

技师学院在课程设置方面尚存在一定不足, 传统课程设置主要以理论课程为主, 在教学手段选取与考核形式选取上侧重于理论内容, 实践课程与技能课程的占比较少, 进而导致学生难以得到充足的技能训练与实践培训。随着人们生活水平的不断提升, 近年来烹饪行业得到迅速更新, 各个环节都发生了巨大变化, 从原材料选取到烹饪技法, 一系列制作过程得以更新。在此背景下, 人才培养也要得以相应的改变与创新, 但目前技师学院在此方面有待加强, 专业课程设置与专业教材难以跟上行业的变化, 导致学生所接触的课程内容与教材内容, 所学习的知识技能都已无法满足市场需求。专业教材更新速度远不及行业的更新速度。虽然部分学院为了实现与市场需求的有效衔接, 结合行业发展与本专业学生现状设置了校本课程, 并编制出了具有本校特色的校本, 但在实际应用方面此校本课程处于选修体系, 难以充分发挥校本课程的作用。

(二) 教学环境与实际生产衔接有待完善

中西面点课程的实践性较强, 注重对学生烹饪能力的培养, 需要学生在实际工作环境中进行技能训练, 让学生接触实际的生产环境, 将课程理论知识与实践训练有效结合起来。但目前技师学院在教学环境构建方面存在一定偏差, 学生所接触的实

践内容与真实工作要求之间存在差距, 即学校传授的知识技能与酒店实际情况存在差距。中式面点课程考核方式很大程度上影响了学生学习态度与课程侧重, 进而影响了人才培养效果, 但目前技师学院尚未建立合理完善的考核体系, 也未结合企业需求构建出校企合作模式下的考核评价体系。目前技师学院的考核方式大多集中在期末考试笔试、阶段课程作业成果展示等方面, 与企业生产环节的衔接不足。出现此情况的很大一部分原因在于: 校企合作缺少对共同制定考核体系内容的制定, 企业主动参与积极性不足, 企业不愿花费大量人力与财力参与到考核体系建设工作中。在实习过程中, 学校了解学生实习情况时主要以企业师傅口述为主, 以此了解学生的大致情况, 缺少系统化与标准化的评价方式; 在实习结束后, 部分企业会结合学生表现给予纸质表彰, 并标有相应的等级内容, 但大多数企业不会给予任何表彰凭证, 单纯以口述评价代替考核评价。考核评价与生产环境的衔接偏差, 导致参与企业实习的学生无法直观了解到自己的实习表现, 学校与企业无法了解参与实习学生进步情况与综合水平现状, 难以准确衡量人才培养效果, 不利于校企合作的进一步发展。

(三) 学生素质与企业需求对接有待改善

技师学院生源较为复杂, 很多学生对专业课程内容的重视度不高, 大多数学生尚未建立成熟的心理, 对专业课程的认识不明确, 对未来个人发展缺少合理明确的规划, 进而导致学习主动性不足。在校企合作模式应用过程中, 很多学生表现出的综合素质与专业技能水平无法切实满足企业的要求, 难以达到实习岗位的要求, 在实习过程中出现难以有效融入企业环境、无法准时准确完成实习任务等问题, 导致校企合作效果不理想,

企业合作意愿下降。

二、中西面点高技能人才培养模式的改革策略

(一) 强化校企合作, 完善合作运行机制

完善合作运行技术有利于校企合作的顺利开展, 有助于增强人才培养实施效果。建立在校企合作环境下的合作运行机制主要包括以下: 一是导向运行机制, 此机制可以为合作的推进提供方向。对校企合作来说, 其需要建立在顺应社会发展基础上, 结合社会经济与市场发展培养人才, 若缺少社会导向不仅会对毕业生的就业造成不利影响, 甚至还会影响地方经济发展, 影响产业结构的稳定。二是协商运行机制, 在实际合作过程中, 企业与学校的利益需求点不同, 所付出的努力侧重也有所不同, 构建协商运行机制能够促使学校、行业、企业提出自身需求与建议, 以提升各个合作主体的积极性。三是执行运行机制, 此机制的提出能够明确双方主体的责任, 准确划分出各主体的责任与权益, 厘清双方之间的关系, 以此促进各项合作策略的顺利推行。四是监督运行机制。此机制的设立能够有效推进双方各项政策的落实, 在充分了解双方政策实施实际情况基础上, 起到督促与监督的作用。

(二) 打通合作渠道, 合理调整双主体工作

在校企合作过程中, 学校与企业都要作出相应的努力与调整。在企业方面, 企业要增强参与合作的意识, 充分发挥行业育人作用, 尤其是中小型餐饮企业与酒店企业。企业对正确认识人才培养的重要性, 主动加强参与人才培养的信心与动力。以中式面点课程为例, 很多中小型企业可提供实习岗位的容量较少, 难以承担起整个班级的实习需求, 对此学校要建立与多个企业的合作, 结合企业生产淡季旺季调整课程安排, 合理协调学生参与实习的时间, 采取长短学习方式, 在淡季时企业为学校提供优质师傅担任兼职教师, 传授学生岗位经验, 或组织学生进入到企业进行实习, 在旺季时减少实习数量或不开展实习活动。

在学校方面, 学校要结合企业实习岗位需求编制教材, 教材的编写需要建立在行业最新发展动态信息基础上, 学校要结合中式面点行业新技能与新情况编写校本教材, 以此解决专业教材更新慢的问题, 将企业人才要求、教师专长领域、学生兴趣点集中在校本教材中, 并将其设置为学生的必修课程, 以此提升学生的教材内容的重视度。以中式面点课程为例, 学校可以邀请企业共同制定校本教材, 在结合当地特色基础上进行传统面点设计、新式面点菜式设计等。

(三) 加强师资建设, 提升教师教学水平

学校可结合“双师型”师资标准, 加强对专业任课教师、企业兼职教师、技能专家等师资队伍的建设, 以壮大烹饪专业的教师队伍。在教师培养方面, 学校可以通过与行业、企业的合作建设培训场所, 为教师能力提升提供学习平台与培训机会等, 为队伍建设提供良好途径。在教师自我提升方面, 教师的工作时间除了日常授课与处理教学问题外, 还可以借助课余时间或业务时间进行自我提升, 在线上平台学习优质教师的授课视频、了解先进教学理念、获取行业发展动态信息等, 还可以借助寒暑假进入企业进行锻炼, 以增加自身行业经验。对此, 学校可以定期组织教师进入企业进行锻炼, 但需要和学生的实习时间进行合理协调, 既要确保教师可以挂职锻炼, 提升自身业务能力, 还要做好对学生的管理工作, 在共同实习过程中实现双方共同发展。对企业来说, 学生进入企业实习期间, 企业需要投入大量人力与财力进行实习管理, 而学校教师的进入可以节省大量的管理时间, 有更多的精力放在实习培训上, 进而实现共赢局面。

(四) 培养学生素质, 提升人才培养质量

技师学院在人才培养过程中, 不仅要注重对学生中式面点技能的训练, 还要强化学生综合素质与思想观念的培养, 针对学生训练现状合理设置教学方法与教学措施, 结合学生心理特点给予一定的帮助与引导。在学生综合素质培养方面, 教师可通过实践课程培养学生优良品质, 让学生在训练中树立正确的思想观念, 建立吃苦耐劳的优良品质。例如在中式面点课程教学中, 考虑到学生对纯理论内容的学习积极性不高, 对实践操作训练的热情较高, 教师可以结合学生喜好情况设置教学内容, 为学生构建企业真实后厨的情境, 按照企业后厨结构设置实训室, 按照企业实际制作流程传授学生面点制作技巧, 让学生直观感受到岗位环境中的结构, 了解到实际岗位的制作流程。教师在演示过程中, 学生可以一边动手操作一边学习知识, 以此提升教学效果。在教学过程中, 教师为学生提供真实的材料, 为学生介绍不同面团特性与形成原理, 让学生通过和面、制皮等操作掌握面团的操作技法、调制工艺, 通过制馅、上馅等操作了解馅心的制作要点与配方设计等知识。在此过程中, 教师可以为学生介绍中式面点的发展历程, 介绍我国传统面点与经典面点, 以此培养学生的爱国情怀; 引导学生以小组形式进行制作, 可以培养学生合作精神。

(五) 设置教学活动, 提升教学针对性

传统教学主要以课程传授为主, 忽略了学生的主体地位,

难以充分考虑学生学习情况与学习水平差异,对此教师可以设置分层教学形式,以此提升教学针对性,让学生明晰个人发展目标,积极主动投入到学习中。首先进行学生分层,教师要充分了解学生的综合情况,在全面考察学生学习情况与能力水平基础上,将其分为不同层次,具体如下:A层次学生面点制作能力较强,且具有一定的制作经验;B层次学生面点制作能力一般,此前接触过课程相关内容;C层次学生无相关经验,缺少对理论知识的了解。其次是中式面点制作理论教学分层,面点制作课程并非直接上手进行操作的课程,其涉及的理论知识较多,包括烹饪营养与卫生、烹饪化学等知识,学生需要掌握这些理论知识基础上对进行面点制作。在教学中,教师可以为不同层次学生设置不同教学内容,比如针对A层次学生,可在教材知识基础上进行适当延伸,强化拓展应用与拓展教学;针对B层次学生,可在教材知识传授基础上进行知识分区,帮助其巩固;针对C层次学生,可对教材内容进行细化,帮助学生更快掌握课程内容。为强化学生的理解,教师可以引进多媒体技术、微课视频等技术,以此形式呈现知识,在提升知识趣味性的同时,还可以适当减弱理解难度。最后是面点制作实践教学分层,中式面点专业具有较强的实践性,学生需要借助不断练习来锻炼自身综合技能,强化对理论知识的理解与吸收,可以说实践教学不仅是理论学习的补充,还是增加操作经验与锻炼操作经验的重要途径。在教学中,教师可以结合学生实情设置不同实训项目,比如,针对A层次学生,可以设置筵席点心制作项目,要求学生在规定时间内完成点心的组合与美化;针对B层次学生,可以设置面团调制项目,让学生在训练中掌握各类面团的调整与运用;针对C层次学生,可以设置基础类训练项目,包括揉面、上馅等。

(六) 丰富实践方式, 锻炼学生创新能力

在教学过程中,教师可以结合学生发展需求设置校内实践活动,通过丰富开展形式吸引学生参与。比如设置校园美食节,定期在校内组织校园美食节活动,为学生提供良好的创新创业实践机会。美食节活动面向全校师生与周围居民,能够有效锻炼中西面点专业学生的综合能力,充分展示中西面点专业学生的优势。在此活动中,学生可以结合自身擅长领域习性选取食材,按照主题制作面点,围绕面点特色与主题进行宣传。此过程能够有效锻炼学生的专业操作能力、营销策划能力等。另外,为促进学生创新创业能力提升,学校还可以设置创业活动,让学生以小组形式参与,结合自身特长选择适宜岗位,有创业意

识的学生可以管理小组各项活动,动手能力强的学生可以重点参与实践操作环节,以此活动实现对学生的有效锻炼。

(七) 强化技术应用, 丰富网络教学资源

随着互联网技术的不断发展与普及,教育领域已经实现了对先进技术的应用。在中西面点专业课程教学中,教师可以强化对多媒体技术、互联网技术的应用。首先是设置多媒体课件,将中西面点相关知识制作成多媒体课件与微视频,让学生在课程前了解课程内容、面点产品信息等,提升课程内容的趣味性,以此增强学生课程兴趣。其次是开设网络平台账号。网络平台是促进师生互动的良好渠道,能够实现师生、生生之间的良好互动,教师可以在平台中发布原料信息、产品制作视频等,向学生介绍各种面包店、饼店等相关信息,强化学生对行业的了解。最后是官方账号的设置,在官方账号中发布本专业各种活动的相关信息,包括创新创业基地建设信息、美食节活动信息等。

三、结语

综上所述,经济结构的升级推动了人才培养模式的不断完善,技师学院为社会发展培养了一批批高技能人才,对促进社会经济发展、提升就业者综合素质具有重要意义。在中式面点专业教学中,技师学院要强化对行业企业发展现状的了解,以此为依据构建出有效且高水平的人才培训模式,促进学生综合素质与技能水平的提升。

参考文献:

- [1] 李丹琴.项目教学法在中西面点课程中的应用研究[J].中国多媒体与网络教学学报(中旬刊),2019(07):113-114.
- [2] 李莹,刘慧慧.中职院校中西面点专业企业新型学徒制人才培养模式探究[J].职业,2020(19):40-41.
- [3] 龙志芳.案例导入式情景教学在营养配餐教学中的思考——以中西面点专业为例[J].中外企业家,2020(08):222-223.
- [4] 穆丹.将食品安全融入到中西面点专业的有效性教学中的策略研究[J].食品安全导刊,2019(27):61.
- [5] 刘居超,崔健,王其梅.校企融合模式下现代学徒制师资队伍建设研究——以黑龙江旅游职业技术学院中西面点工艺专业为例[J].国际公关,2019(03):115-116.