

基于世界技能大赛的面点教学改革研究与实践

——糖艺西点赛项为例

林丽华¹ 林耀旭²

(1. 广州市旅游商务职业学校, 广东 广州 511466;
2. 广东省外语艺术职业学院, 广东 广州 440114)

摘要: 世界技能大赛代表着当今世界职业技能最领先水平, 世界技能竞赛培养出来的综合型人适应新型社会企业的需求, 糖艺西点赛项的各项竞赛要求和内容对职业教育在面点教学改革实践方面指明了方向。

关键词: 糖艺西点; 世界技能大赛; 面点教学;

随着人们生活水平快速提升, 餐饮产业得到了新的发展机会, 社会各界对新的技能型人才的需求增加, 导致职业院校对技能人才的培养得到进一步的发展。这在一定程度上大大促进社会经济发展。2020年12月在广州琶洲举行第46届世界技能大赛糖艺西点项目国家选拔赛, 也是全国第一次职业技能大赛。而万人瞩目的第46届世界技能大赛糖艺西点项目将于2022年在上海举行。世界技能大赛是由世界技能组织举办, 代表着职业技能领域最高级别。其各方面都接轨当今世界职业技能最领先水平。世界技能竞赛培养出来的综合型人才, 大家有目共睹, 其工作上具有一定的计划性, 因具备较强的专业能力, 执行能力强, 工作效率高; 其在自身的专业素养上也较高, 食品卫生安全思想觉悟高, 对厨房以及食品处理等都有一定的卫生安全意识; 在分工合作上, 注重团队意识, 以及个人能力的表现; 总体上工作逻辑思维条理清晰, 动作规范安全; 工作起来, 自信十足, 具备良好的应变能力与心理素质等等。综上所述, 世界技能大赛培养出来的人才非常适应社会企业的需求, 这样一来, 世界技能大赛对职业教育在教育教学改革实践方面指明了方向。本文结合世界技能大赛“糖艺西点”赛项内容和竞赛要求, 总结了世界技能大赛糖艺西点项目对我国职业院校在面点专业教学改革方面的几点建议。

一、世界技能大赛糖艺西点项目背景以及指导意义

糖艺西点项目是食品烹饪方向的学生在世赛中的一项赛项。要求参赛选手运用丰富的面点专业知识, 依据糖艺西点操作规范

以及比赛要求, 设计作品, 并经过一段时间有序的训练, 在规定的时间内完成巧克力糖果制作、糖艺造型、巧克力造型、杏仁膏捏塑以及裱花蛋糕几大模块的比赛项目。其中作业书的撰写、比赛过程的操作规范、食品卫生处理也是人才培养的重要部分。糖艺西点项目涉及的专业水平相对较广, 持续时间较长, 长达16个小时, 这就要求选手不单单要有较好的专业水平, 还需要有较好的体能以及心理素质应对, 以达到国际化标准。世界技能大赛代表了国际的最高水平。世赛所体现的技能劳动标准、精益求精的大国工匠精神、技能创造财富的社会价值, 对我国职业教育发展都产生了或多或少的社会影响。职业院校的专业课程标准可以参考竞赛要求来制定, 再根据竞赛要求中的竞赛模块, 来修订教学课程, 竞赛内容对接教学内容, 竞赛要求对接教学目标, 竞赛评分规则对接教学评价方式等, 实现专业课程标准向技能竞赛标准看齐, 向行业领先水平看齐, 优化专业课程标准, 推动人才培养改革, 提高办学质量。

二、参考世赛技能标准规范, 优化专业教学标准

世界技能大赛中的竞赛不同模块以及不同模块的评分要求对专业教学标准的制定都具备较强的参考价值。世界技能大赛中的严谨对教学中的严谨相呼应。在知识、素养和能力等方面对人才的培养都具有重要的指导意义。以糖艺西点赛项为例, 模块所涉及课程如表1所示:

表1 糖艺西点赛项竞赛模块与所涉课程对应表

竞赛模块	竞赛任务及要求(不包括模块A作业书和模块B竞赛过程)	所涉课程	
模块C 模具巧克力糖果	<ul style="list-style-type: none"> 制作1款模具巧克力糖果, 制作20颗。 巧克力糖果的重量均要求在8-12克之间。 成品: 5颗模具巧克力糖果用于裁判品尝打分, 摆放在竞赛提供的白色陶瓷干盘上。 展示: 15颗模具巧克力糖果摆放在竞赛提供的白色陶瓷干盘上展示。 	<ul style="list-style-type: none"> 选手可以自行选择使用已调温的黑巧克力、牛奶巧克力或白巧克力。 不允许使用已成品的巧克力转印纸(如磨使用, 可现场制作)。 不得使用砂糖、文素糖或杏仁膏制作的作品来作为巧克力糖果的装饰。 装饰品可以是果脯、草本类、坚果、巧克力和彩色可可脂等各种可食用材料。 模具巧克力糖果必须包含至少两层质地对比明显的层次。 	<ul style="list-style-type: none"> 《蛋糕裱花装饰与应用》 《欧式糕点与巧克力制作》 《巧克力手工模具》
模块D 手工巧克力糖果	<ul style="list-style-type: none"> 制作1款手工巧克力糖果, 制作20颗, 巧克力糖果的重量均要求在8-12克之间。 不得使用砂糖、文素糖或杏仁膏制作的作品来作为巧克力糖果的装饰。 装饰品可以是果脯、草本类、坚果、巧克力和彩色可可脂等各种可食用材料。 	<ul style="list-style-type: none"> 不允许使用已成品的巧克力转印纸(如磨使用, 可现场制作)。 手工巧克力糖果必须采用挤糖或手工切割的手法, 每款巧克力糖果必须单独挤糖或手工切割(不可使用巧克力切割机), 单独裹糖壳, 必须展示挤糖或切割和裹糖技巧。 	<ul style="list-style-type: none"> 《欧式糕点与巧克力制作》 《巧克力品鉴》
模块E 糖艺造型	<ul style="list-style-type: none"> 根据主题制作糖艺造型1件, 高度50~70cm, 宽度不超过40×60cm。 糖艺造型可使用挤糖或文素糖的任何技术, 包含三种以上的技法, 如: 挤糖、吹糖等。 造型需摆正, 造型需展示在底座上, 出品时需摆放到指定的展示台上方可得分。 	<ul style="list-style-type: none"> 允许使用模具或糖模(模具的过量使用会影响技巧得分)。 主体部分用砂糖/文素糖制作而成, 可适量用食用色素, 食用级光粉可食用材料。 现场制作, 包括翻糖、灌壳、挤糖, 除各自原材料外, 禁止带入任何半成品、成品。 	<ul style="list-style-type: none"> 《精品糖艺》 《手工模具》 《西式甜点制作工艺》
模块F 巧克力造型	<ul style="list-style-type: none"> 根据主题制作巧克力造型1件, 高度110~120cm, 宽度40×60cm。 造型上需呈现装饰元素: 需4种以上装饰颜色, 以突显师傅工作专注力为主。 必须至少使用3种以上技巧(不含3种)。 	<ul style="list-style-type: none"> 仅能使用巧克力来设计和制作巧克力造型, 使用的技巧包括灌糖、成型、刷漆、抛光、雕塑、注模巧克力、雕刻、挤糖、切割和其他现代技术。 允许色素和喷枪, 必须全部使用纯巧克力(不得使用代可可脂巧克力), 以展示精湛技巧, 建议喷枪使用薄层少糖粉。 	<ul style="list-style-type: none"> 《巧克力塑形技术》 《巧克力调温技术》 《烘焙基本功》
模块G 杏仁膏造型	<ul style="list-style-type: none"> 根据主题制作杏仁膏造型作品2款, 每款2件, 共4件。 每款造型的每件成品必须在重量、外形及着色上一致。 材料选用杏仁膏或糖膏(或两者混合使用), 允许使用可食用色素。 每件作品要形成一体, 不得分开(分体), 作品能置于在展台上移动。 	<ul style="list-style-type: none"> 可以使用喷枪、染色和给表面着色技术, 每件重量在30~80g之间。 禁止在塑形成品表面喷涂可降解、巧克力和光亮的。 粘接不可以使用糖粉膏和巧克力以及食用胶水。 	<ul style="list-style-type: none"> 《西式甜点基本功》 《蛋糕裱花装饰与应用》
模块H 裱花蛋糕	<ul style="list-style-type: none"> 制作一款含有“挑战【新冠疫情】”元素的两层裱花蛋糕。 组件至少包括海绵蛋糕、黄油奶油和水果奶油。 蛋糕可以放在蛋糕内, 蛋糕作或蛋糕呈牌, 蛋糕必须是直边, 以展示手工技巧。 注: 所有装饰必须是手工制作或现场裱花 	<ul style="list-style-type: none"> 蛋糕应包含黄油奶油, 并在表面完全涂上黄油奶油(不应使用其他表面涂层)。 蛋糕必须纯手工搭建制作和涂漆(不能使用蛋糕环或模具搭建制作)。 蛋糕底面的一片必须切去用于品尝, 先留在蛋糕里, 这样当它被端上来的时候, 外观是完整的, 裁判可以对顶层进行切割, 以确定其结构与底层相同。 	<ul style="list-style-type: none"> 《蛋糕裱花装饰与应用》 《蛋糕制作工艺》

大多数的中职学生,文化基础理论知识不扎实,反而实践动手能力较为突出。所以我们可以以世界赛的技能标准为指导方向,引导学生树立目标,制定学生生涯的学习策略。世界赛中,作品是通过不同的主题,让选手自由发挥设计作品,这就培养学生的创新能力,发挥创新精神,在大赛中不断磨炼发展,提高学生的能力和信心,让学生从内心懂得自己主动学习,主动创新,在学习比赛中寻找工作方向。

三、对照竞赛项目,改革专业教学项目内容

糖艺西点赛项中涉及作业书、竞赛过程、巧克力糖果、巧克力造型、糖艺造型、杏仁膏捏塑和裱花蛋糕五大类竞赛模块,每个竞赛模块都有相对应的专业课程对接。作业书是文化基础的学习,竞赛过程涉及对食品卫生安全的要求等等,根据世赛糖艺西点赛项竞赛模块和竞赛项目,将其所涉及课程划分为食品卫生安全类、厨房设备管理类、巧克力糖果、巧克力造型、糖艺造型、杏仁膏捏塑和裱花蛋糕五大类课程群(见表2)。

表2 来源世界技能大赛技术文件和面点专业人才培养方案

竞赛模块	竞赛内容	竞赛时间	测量分	评价分	合计	所涉及课程群
A	作业书	——	6	——	6	食品卫生安全类
B	竞赛过程	——	10	——	10	
C	模具巧克力糖果	竞赛时间 8 小时(模具巧克力糖果在竞赛开始后 5 小时出岛)	2	7	9	厨房设备类
D	手工巧克力糖果	竞赛时间 8 小时(手工巧克力糖果在竞赛开始后 6 小时出岛)	2	7	9	西点类
E	糖艺造型	竞赛时间 8 小时(糖艺造型在竞赛开始后 7 小时出岛)	2	16	18	糖艺类
F	巧克力造型	竞赛时间 8 小时(巧克力造型在竞赛开始后 8 小时出岛)	4	20	24	巧克力造型类
G	杏仁膏捏塑	竞赛时间 4 小时(杏仁膏捏塑在竞赛开始后 3 小时出岛)(第二天)	2	10	12	面塑类
H	裱花蛋糕	竞赛时间 4 小时(裱花蛋糕在竞赛开始后 4 小时出岛)(第二天)	2	10	12	裱花蛋糕类
合计			30	70	100	

每一个世赛竞赛选手都应重视食品卫生安全,每一个厨房设备又是世赛竞赛选手必须掌握的基本技能,涉及竞赛中的每一个模块。专业课程可以把竞赛模块比拟成课程群,把模块中的项目作为行动方向,量身定制项目目标,再将目标继续划分为各式各样的具体任务。以裱花蛋糕类模块为例,完成一个裱花蛋糕,需要完成哪几个任务,包括裱花类、蛋糕类、慕斯类和西点类。裱花类又可划分为花卉、花边、蛋糕胚制作和转印技术等若干任务。教师可根据课程群中自己课程方向的项目,分类解决问题,提升学生的就业核心竞争力。

四、借鉴世赛评分方式,细化专业教学考核标准

教学考核是教学质量的反馈。借鉴世赛评分方式,对教学考核进行主观分和客观分两类进行评价。在糖艺西点的评分标准是分为两方面,一个客观分(测量),一个主观分(主观评价)。本次竞赛评分表按照第一届全国技能大赛系统的格式,并使用大赛专用评分系统自动计算和汇总分值。每个模块的评价评分必须先于测量评分进行。评价评分准则则样列表(第45届世界技能大赛上糖艺/西点制作项目评价评分标准-部分):

表3 权重表如下:

权重分值	要求描述
0分	各方面均低于行业标准,包括“未做尝试”
1分	作品符合行业标准
2分	作品符合行业标准,且在某些方面高于行业标准
3分	作品全方位超过行业标准,接近完美

表4 测量评分准则样列表:

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分	捏塑的重量	1	1 或者 0	0.5
从满分中扣除	--	--	--	--
从零分开始加	--	--	--	--

表5 评分项设置:

竞赛模块	出品时间	测量分	评价分	小计
模块A 作业书	—	6	—	6
模块B 竞赛过程	—	10	—	10
模块C 模具巧克力糖	第一天 5 小时内	2	7	9
模块D 手工巧克力糖	第一天 6 小时内	2	7	9
模块E 糖艺造型	第一天 7 小时内	2	16	18
模块F 巧克力造型	第一天 8 小时内	4	20	24
模块G 杏仁膏捏塑	第二天 3 小时内	2	10	12
模块H 裱花蛋糕	第二天 4 小时内	2	10	12
总分				100

其他及违规操作扣分:

未在各模块规定时间内完成产品的,将按照每超时1分钟扣0.5分的计分方法,以此类推。从超时模块评比分中扣除相应分数。

对照竞赛中不同模块的评分标准,将评价分和测量分结合起来,即主观分和客观分两种评分方法结合起来评价课程实训考核评价,从多个方面构建教学考核机制,优化人才培养评价考核体系,提高专业人才培养质量。

五、参考世赛基础设施列表,提升实训基地建设水平

目前,我国面点专业水平参差不齐,专业规模大小不一,职业院校建成的实训基地水平也各有千秋,部分职校实训基地条件较为简陋,甚至只有一间实训室,教学设备寥寥无几,整个班共用一套教学设备。甚至完整的教学设备都没有,很难有效实现教学目标。对此,我们参考世赛基础设施,建设实训基地。糖艺西点世界技能大赛涉及的方方面面都是依照世赛标准来的,代表了行业的最高水平。在赛事的技术文件中更是都有明细表列明了设施设备等的尺寸比例等。不同院校,其建设实训基地的实训目的、经费、场地等也各有不同。职业院校可以根据自己的实际情况,参考赛事技术文件设施设备明细表建设实训基地。

六、结语

面点教学中还是比较重视面点基本功训练,我们要将世界赛的评分标准和同学们平时的锻炼和考察融会贯通,把世赛大赛精神融入平时的教学过程中,不断总结和不断创新,提高教学质量水平,培养新一代综合型人才,从而促进社会经济发展。

世界技能大赛代表了专业最高水平,以世界技能大赛水平为标准,实现教学与专业大赛的融会贯通。自从世界赛糖艺西点成功举办以来,无数背景一片空白的平平学子通过技能大赛让世人认识了他们,以世界赛的比赛标准促进教学改革的效果也越来越明显,以赛促教,以教促赛的趋势也越来越得到职业院校各层的认可。不断在比赛中创新,丰富教学内容,提高人才培养的质量,让职业院校培养的人经得起企业和社会的考验,走向世界,走向国际。

参考文献:

- [1] 曹艳芬. 探讨世界技能大赛引领高职酒店管理专业国际化人才培养改革研究[J]. 知识经济, 2019(15): 140-141
- [2] 李杰, 张瑞, 陈晓曦. 以世界技能大赛推动职业院校专业教学改革的路径探析——基于世界技能大赛技术文件的分析[J]. 职业技术教育 2018(28): 22-27.