

基于工匠精神的 中式面点课程内容优化研究

方 伟

聊城职业技术学院文旅学院 山东省聊城市 252000

摘 要: 随着人们生活水平的提高和对饮食文化的不断追求,中式面点行业得到了快速发展。然而,要满足市场对高质量中式面点产品的需求,不仅需要面点制作人员具备扎实的专业技能,更需要他们拥有精益求精的工匠精神。高职院校作为培养中式面点专业人才的重要基地,其课程内容的设置和优化对于学生工匠精神的培养和专业能力的提升起着关键作用。因此,本文重点研究基于工匠精神的 中式面点课程内容优化,旨在为培养具有精湛技艺和高尚职业精神的 中式面点专业人才提供有益的参考。

关键词: 工匠精神; 中式面点课程; 具体体现; 内容优化

引言:

在当今时代,中式面点行业蓬勃发展,对专业人才的需求日益增长且要求不断提高。工匠精神作为一种追求卓越、专注执着的职业精神理念,对中式面点领域的发展至关重要。

1. 工匠精神在 中式面点领域的体现

1.1. 对面点制作工艺的精益求精

在 中式面点制作过程中,从原材料的选择、配料的精准度到制作工艺的每一个环节,都需要严格把控。例如,在制作包子时,面皮的厚度、馅料的调制比例、包制的手法等都直接影响着包子的口感和品质^[1]。具有工匠精神的 面点师会不断地尝试和调整,力求使每一个包子都达到最佳的状态。

1.2. 对传统面点技艺的传承与创新

中式面点有着悠久的历史和丰富的文化内涵,工匠精神体现在对传统面点技艺的传承和发扬上。同时,也需要不断地创新,结合现代消费者的需求和口味,开发出新颖的面点产品。比如,将传统的豆沙包进行改良,加入一些现代的食材和制作工艺,使其更符合当代人的口味偏好。

1.3. 对职业的热爱与坚守

中式面点制作是一项需要耐心和毅力的工作,长期从事这一行业需要对面点制作有着深厚的热爱。具有工匠精神的 面点师会将面点制作视为自己的终身事业,不断地学习和提升自己的技能,为消费者提供优质的面点产品。

2. 当前 中式面点课程内容存在的问题

2.1. 课程目标不够明确

2.1.1. 重技能轻素养

目前,许多 中式面点课程的教学目标主要侧重于学生面点制作技能的培养,而对学生职业素养和工匠精神的培养重视不足。这导致学生在学习过程中只注重掌握制作方法和技巧,而忽视了对产品质量的追求和对职业的热爱。例如,在教学过程中,教师更多地关注学生是否能够熟练地制作出各种面点产品,而对于学生在制作过程中的工作态度、责任心等方面的培养缺乏引导。

2.1.2. 缺乏对创新能力的培养

课程目标中对学生创新能力的培养要求不明确。中式面点行业需要不断创新以满足消费者日益多样化的需求,但现有的课程内容往往侧重于传统面点的制作教学,缺乏对学生创新思维和创新方法的培养^[2]。例如,学生在学习过程中只是按照教材上的配方和制作方法进行模仿,缺乏自主创新的意识和能力。

2.2. 教学内容设置不合理

2.2.1. 理论与实践脱节

中式面点课程中的理论教学和实践教学存在脱节现象。理论教学部分往往过于注重知识的系统性和完整性,而与实际面点制作过程结合不够紧密。例如,在讲解面点原料的特性和作用时,学生缺乏实际操作的体验,难以深刻理解这些理论知识在实际制作中的应用。实践教学部分则往往侧重于技能的训练,缺乏对理论知识的回顾和深化。

2.2.2. 传统面点教学内容占比过大

课程内容中传统面点的教学内容占据了较大的比重,而对现代面点制作技术和流行面点产品的教学相对较少。这使得学生毕业后难以适应市场的需求和行业的发展变化。例如,对于一些新型的面点制作设备和工艺,如速冻面点的生产技术、面点的工业化生产流程等,学生在学校学习期间接触较少。

2.3. 教学方法单一

2.3.1. 以教师为中心的教学模式

在教学过程中,大多数中式面点课程仍然采用以教师为中心的教学模式,教师在课堂上进行示范和讲解,学生被动地模仿和学习。这种教学模式缺乏互动性和创新性,难以激发学生的学习兴趣 and 积极性。例如,在面点制作实践教学,教师按照既定的步骤进行演示,学生按照教师的方法进行操作,缺乏自主思考和探索的机会。

2.3.2. 实践教学缺乏有效的指导

实践教学是中式面点课程的重要组成部分,但在实践教学过程中,教师往往缺乏对学生的个性化指导和反馈。由于学生的学习能力和基础不同,在实践操作中会遇到各种问题,而教师无法及时给予针对性的帮助和指导,导致学生的实践技能提升缓慢。例如,在学生进行面点制作实践时,教师只是简单地巡视,对学生的错误操作不能及时发现和纠正。

2.4. 实践教学环节薄弱

2.4.1. 实践教学时间安排不合理

实践教学时间在整个课程中所占比例较低,且时间安排不够灵活。例如,一些学校的中式面点课程主要以理论教学为主,实践教学只是在学期末集中进行一段时间,导致学生无法将理论知识及时应用到实践中,影响了学习效果。

2.4.2. 实践教学与企业需求脱节

学校的实践教学内容和要求与企业的实际需求存在差距。企业更加注重学生的实际操作能力、工作效率和产品质量,而学校的实践教学往往注重技能的训练,缺乏对企业工作流程和标准的了解。例如,学生在学校学习的面点制作工艺和企业的实际生产工艺存在差异,导致学生毕业后需要较长时间的适应期。

3. 基于工匠精神的中式面点课程内容优化策略

3.1. 明确课程目标

3.1.1. 技能与素养并重

重新制定中式面点课程的教学目标,将技能培养与素养提升有机结合起来。在注重学生面点制作技能训练的同时,加强对学生的职业素养和工匠精神的培养。例如,在教学目标中明确要求学生不仅要掌握各种面点的制作方法和技巧,还要培养学生的敬业精神、责任心、团队合作精神和创新意识等^[3]。

3.1.2. 突出创新能力培养

将创新能力培养作为课程目标的重要组成部分。通过教学活动激发学生的创新思维,培养学生的创新能力。例如,在课程中设置创新实践环节,要求学生结合市场需求和个人创意,设计和制作具有创新性的面点产品。同时,鼓励学生参加各类面点创新大赛,提高学生的创新实践能力。

3.2. 优化教学内容

3.2.1. 加强理论与实践的融合

重新组织教学内容,将理论知识与实践操作紧密结合起来。在讲解面点制作原理、原料特性等理论知识时,结合实际的面点制作案例进行分析和讲解,让学生在实践理解和掌握理论知识。例如,在讲解面粉的分类和特性时,让学生通过实际制作不同种类的面点,感受不同面粉对面点品质的影响。

3.2.2. 增加现代面点制作技术和流行面点产品的教学内容

及时更新教学内容,增加现代面点制作技术和流行面点产品的教学。例如,引入速冻面点的生产技术、面点的工业化生产流程等内容,让学生了解行业的最新发展动态。同时,关注市场上流行的面点产品,将其纳入教学内容中,让学生掌握最新的面点制作潮流和趋势。

3.2.3. 挖掘和传承地方特色面点文化

加强对地方特色面点的教学,深入挖掘各地的传统面点文化和制作工艺。例如,邀请地方面点制作大师到学校进行讲座和示范,让学生了解和学习当地的特色面点制作技艺。同时,组织学生进行地方特色面点的调研和实践活动,传承和发扬地方面点文化。

3.3. 创新教学方法

3.3.1. 采用项目式教学法

以项目为导向,将教学内容设计成一个个具体的项目

任务,让学生在完成项目的过程中学习和掌握知识和技能。例如,以“设计一款适合老年人食用的营养面点”为项目任务,让学生从市场调研、产品设计、原料选择、制作工艺到产品包装等环节进行全面的实践和探索。在项目实施过程中,教师引导学生进行团队合作、自主学习和创新实践,培养学生的综合能力和工匠精神。

3.3.2. 运用案例教学法

通过引入实际的中式面点制作案例,让学生进行分析和讨论,培养学生的问题解决能力和创新思维。例如,教师可以选取一些成功的面点创新案例或企业实际生产中的问题案例,让学生分析案例中的成功经验或问题解决方案。在案例分析过程中,引导学生注重细节、追求卓越,培养学生的工匠精神。

3.3.3. 充分利用现代教学技术

借助多媒体教学资源、网络教学平台等现代教学技术,丰富教学手段和教学内容。例如,利用视频教学资源展示面点制作的过程和技巧,让学生更加直观地学习和掌握制作方法。通过网络教学平台进行在线教学、交流和作业提交,提高教学的灵活性和互动性。同时,利用虚拟现实技术让学生模拟实际的面点制作场景和 workflows,提高学生的实践能力和职业素养。

3.4. 强化实践教学

3.4.1. 合理安排实践教学时间

增加实践教学在课程中的比重,合理安排实践教学时间。例如,将实践教学贯穿于整个课程教学过程中,采用理论教学与实践教学交替进行的方式,让学生在学习理论知识的同时及时进行实践操作,提高学习效果。

3.4.2. 加强与企业的合作

建立与企业的紧密合作关系,将企业的实际需求和工
作标准引入实践教学。例如,与企业合作建立实践教学基地,让学生在企业真实的工作环境中进行实习和实践。企业的师傅可以担任学生的实践指导教师,传授实际工作经验和技能。同时,学校教师和企业师傅共同制定实践教学计划和考核标准,确保实践教学的质量和效果。

4. 结语

综上所述,基于工匠精神优化中式面点课程内容意义重大。通过明确目标、优化教学内容与方法、强化实践教学以及提升师资队伍等举措,能为学生打造更优质的学习体验。这不仅有助于培养学生精湛的面点制作技能,更能塑造他们的职业素养和创新精神。未来应持续探索与完善,不断适应行业变化,让学生在工匠精神的引领下,为中式面点行业的发展注入新活力,推动其走向更高水平,为传承和弘扬中式面点文化贡献力量。

参考文献:

- [1] 袁洋. 中式面点的继承与创新策略探讨 [J]. 现代食品, 2021,(19):55-57.
- [2] 崔帅. 浅谈当代中式面点的发展趋势 [J]. 现代食品, 2020,(09):73-74+77.
- [3] 王娜, 孙克奎, 潘雅燕. 关于中式面点的创新与发展方向探析 [J]. 现代食品, 2020(04):67-70.

课题: 2024 年度聊城职业技术学院教学改革研究项目
“工匠精神视域下非遗郎庄面塑融入高职《中式面点》
教学实践研究”(2024LZYJ33)