

技能大赛背景下的中职烹饪学校面点教学分析

张玉晗

扬州生活科技学校 江苏 扬州 225000

【摘要】：随着社会经济的快速，餐饮行业在社会广大群众的要求下得到了快速发展，面点作为餐饮行业最重要的食品之一，对于技艺高超的面点人才要求也不断增加，但是目前面点师的专业性以及创新性数量远远低于市场的需求，中职院校在教学目标中也与市场的需求相差甚远。而技能大赛的举办能够推动职业院校专业人才的培养，展现中职学生的专业技能，尤其是推动了面点相关专业教学。本文通过对中职院校在技能大赛背景下面点教学的分析。

【关键词】：技能大赛；中职烹饪学校；面点教学

Analysis of Pastry Teaching in Secondary Vocational Cooking Schools under the Background of Skill Competition

Yuhan Zhang

Yangzhou Life Science and Technology School Jiangsu Yangzhou 225000

Abstract: With the rapid development of social economy, the catering industry has developed rapidly under the requirements of the broad masses of the society. As one of the most important foods in the catering industry, the requirements for skilled pastry talents are also increasing. However, at present, the number of pastry professionals and innovations is far lower than the market demand, and the teaching objectives of secondary vocational colleges are far from the market demand. The holding of skills competition can promote the training of professional talents in vocational colleges, show the professional skills of secondary vocational students, and especially promote the teaching of pastry related majors. This paper analyzes the teaching of secondary vocational colleges under the background of skill competition.

Keywords: Skill competition; Secondary vocational cooking school; Pastry teaching

目前，餐饮行业快速发展下，面点师成为社会越来越受欢迎的对象，但是在传统的面点教学中，中职院校更加注重对学生的实践能力培养，在学生的创新意识与实践能力综合过程中没有具体的实施。教学中使用的设备、材料等不够先进，对烹饪教学的概念没有创新意识，课堂教学主要是教师展示，学生根据教师的讲解进行照搬，这种教学模式对于学生来说，严重影响了学生的创作能力，阻碍学生的综合能力提升。本文就对技能大赛背景下中职院校烹饪学校面点教学进行研究，探讨课堂教学中教师与学生之间的互动，对面点教学提供借鉴。

1 技能大赛的背景作用分析

1.1 历史背景

随着经济的转型发展，越来越多的职业更加依赖职业教育，但是仍有很多的学生不愿意进行入到职业院校学习，职业院校在招生工作中遇到了前所未有的困难。为了提高职业院校的招生效率，教育部定期组织全国技能大赛，不断深化职业教育的改革发展。通过组织校内大赛、市赛、省赛、国赛，充分展现职业院校学生的专业性和综合能力，对于中职院校招生也起到了重要的作用。

1.2 大赛的作用

技能大赛的举办更加强调中职院校学生的专业性，能够引

导下学生按照相关比赛规则进行参赛，对于学生日后的实习以及工作岗位等都能够有效衔接，在技能大赛中，涉及到多个学科知识以及技能，使学生能够完成文化课与实践课的有效结合，能够有效提高学生的综合能力。

2 面点工艺教学的现状

2.1 教学方式与面点人才的技能要求严重脱离

随着国民经济的不断发展，人们也在不断追求更高的生活品质，对饮食要求越来越高，这对餐饮行业的发展也提供了机会。同时在餐饮行业发展过程中，对于面点专业人才的需求也在不断增加，这对中职院校相关的面点专业教学带来了巨大的压力，在教学过程中，教师不注重培养学生的创新意识，而且面点教学的种类也只是传统的面食，很少涉及到中西结合的面点，在市场发展中满足不了社会的创新性、多元性的发展需求，教师目标与市场需求严重脱节。

2.2 教学模式陈旧

目前大多数的中职院校在课程教学过程中，教师更加注重对知识点的讲解，在对面点教学时，教师将实际操作方式展示给学生，然后学生自行进行操作就算是完成了相关的教学任务，其余的知识点由学生自行背诵记忆。在面点教学过程中，更加注重以老传新的方式^[1]，严重忽略的学生的创新能力。在

面点制作过程中,一味的追求美感和口感,却忽视了现代人群的养生观念,传统的教学模式已经不再适用于现代社会的发展需求,面点工艺虽是我国的重要食品之一,但是如果在教学阶段还停留在传统的教学方式中,不仅会制约学生的创作能力,同时还会制约面点工艺的进步。

3 技能大赛背景下面点教学

3.1 设计课堂活动,制定教学策略

在技能大赛的要求下,中职院校面点专业在教学过程中,教师应该根据比赛的需求,合理设计课堂活动并制定相应的教学策略。进入到中职院校的学生通常都是文化课成绩不好或者是行为散漫,他们的性格比较好动,对于学习的自制能力较差,教师应该结合中职院校学生的这些特点,制定教学策略,采用正确的教学方式,向学生传达教学中的社会价值取向。

例如,在技能大赛背景下,首先教师制定教学策略应该根据学生的性格特点,在教学过程中重视中职院校学生的优缺点,培养学生积极乐观向上的人生观、价值观,培养学生的健全人格。在职业院校的学生学习过程中,虽然大部分学生的文化课成绩不好,并且没有足够的自制能力,但是在同龄学生之间,中职院校的学生也是具有争强好胜的性格特点,因此,教师在制定教学策略中,应该充分挖掘学生的这些优势,让职业院校学生自己的性格优势中充分应用到学习中。比如通过积极鼓励学生参加学校举办的技能大赛,将学生的更多时间精力放在面点技能比武以及专业竞赛过程中,这样不仅可以发挥学生的“好胜心”,同时还可以提高学生的动手实践能力。在面点技能大赛过程中,其开设的主要目的是为了培养学生的烹饪技能,中职院校在面点专业教学过程中,也应该注重学生的兴趣培养,制定合理的教学策略,以学生的角度出发,使他们能够发挥自己的兴趣,在面点技能学习中养成良好的学习习惯。在技能大赛背景下,开展面点专业教学,学校应该为学生提供更多的学习诱因,使学生能够体验到学习的兴趣,在技能比赛中感悟成功的喜悦,从而明确自己的学习目标,不断激发学生的求学意识。其次,在技能比赛背景下,中职院校还应该制定合理的课堂活动,课堂活动在面点教学过程中能够起到积极的促进作用,教师在开展课堂活动时,应该充分考虑学生的学习需求,在面点实际教学工作中,教师可以在活动开始之前,将学生分为不同的小组,鼓舞每一个学生都能够参与到活动中。在技能大赛背景下,教师应该充分结合比赛的要求,对每小组制定合理的“比赛”规则,然后教师为学生准备固定的面点材料,使各小组成员之间能够通过自己的想法以及创意进行创作。比如,教师在课堂上准备一份固定的面团,让学生通过自己的想象对该面团进行创造,可以是进行中式面点创作,也可以是中西结合的面点创作。在学生们经过自己的创作之后,还可以向学生们展示自己的创作思路以及创作展示,然后教师在对每个小组之间的创作进行点评,教师在点评过程中,根据作

品的类型不同点评方式也不同,不应该采用传统的点评方式对一些具有创意性的作品加以否认。通过教师与学生之间的互动,可以有效激发学生的学习能力,在教师的引导下学生能够对面点创作实现自己的想法,而不是被动的接受教师的传统想法。在技能大赛背景下,学校通过有针对性的设计课堂教学,制定合理的教学策略,激发学生对于面点的学习认识,并且通过“模拟”大赛的方式,小组合作,作品展示以及教师评价都能够很好的让学生认识到技能大赛的意义,为职业院校学生构建愉快的学习氛围。

3.2 以赛定教,促进教学改革

社会中存在很大一部分人对职业教育的教学质量存在怀疑态度,社会对于中职教育普遍认为是浪费学生时间,学不到任何的知识,将来在步入社会之后也找不到合适的工作。但是如果通过技能大赛的形式,促进教学改革,通过选择符合学生发展的比赛项目,严格要求学生的参赛规格,有助于学生的能力提升,为今后的工作入职也起到加分的作用,更加有利于改变社会群众对中职教育的认知偏差。通过中职教育在比赛的制度下进行教学改革,能够让学生感受到技能的魅力。

例如,中职教育在教学发展中如同外科手术一样,首先需要不断加强实践技能训练,只有在一线工作中经过实践,才可以有效提升自己的专业能力,并获得相关的资格证书。在面点教学工作中,学生想要提高自己的专业技能,面点教师就应该不断深化教学改革,加强教学有关研究,通过多种实践方式加强学生对面点创作理解。中职院校在技能大赛背景下为了保证面点技能培训与相关酒店岗位相融合,院校就应该邀请相关行业的专家和院校教师进行对比赛的内容探讨,并且在技能培训过程中,教师也应该不断采纳专家的意见,在教学工作中充分结合社会发展下的面点发展状况进行创作,得到行业领域专家的指导,教师的实践技能能够得到有效的提高,同时还可以提高技能大赛有关课程的实践教学内容和教学方法。其次,职业技能大赛背景下的教学改革不能够仅仅局限在教师的专业性提升,相关教育人员还应该在号召学生参加技能大赛的同时,让学生能够学会使用基础理论知识与动手实践相结合的方式参加比赛,很多职业院校在参加技能比赛时,往往更加注重对动手实践的能力培养,这不利于学生的综合能力养成。只有将理论基础与实践相结合,才可以有效提升学生的专业技能^[2]。在学校举办的技能大赛活动时,其比赛平台作为学生的基本功检验平台,能够加强学生对基本功的掌握程度,通过比赛机制的建立,能够促进学生的技能练习。在比赛背景下,教师还可以通过加强对学生的专业指导,提升学生的信心。最后,中职院校的相关领导人员应该亲自紧抓科研工作,在对有关的烹饪教学工作中,展开调研工作,组织全校进行相关课题研究,通过实践研究找寻提高面点教学的有关策略。在学校举办的技能大赛之后,教师应该加大面点专业的训练力度,结合比赛时间

的规定,使学生能够在规定的时间内更好的完成相关技能操作。

3.3 以赛促学,苦练基本功

通过参加学校组织的技能大赛,学生能够在参赛过程中对于基本功的掌握更加熟练,对以后的职业发展更加有利。基础知识的掌握就像建筑楼房一样,只有打好基本功,才能够在这个行业深耕发展不断壮大。

例如,在技能大赛的内容选择上,可以重点考察学生的基本功,参加比赛的学生可以通过技能的展示,提高自己的技能能力以及自信,有助于形成良好的学习风气。当比赛结束之后,教师应该对获奖的菜点进行展示,便于激发学生的学习欲望,在展示过程中,教师应该引导学生查看作品中的专业基础信息,其中主要包括作品中华具有色香味形质器养等七种属性的完整性,只有通过探讨这些内容的完美型才能够保这个学生面点作品的成功。在“色”的探讨中,主要培养学生观察原材料、以及加工的工艺和盘饰记忆等,这就需要学生对原材料的知识掌握足够熟练,了解原材料的特性,并且在材料加热过程中是否会因为受热而发生颜色变化。在原材料的加热中,学生能够明白有些原材料单独加热是不会变色的,但是有些原材料在共同作用下就会发生变色。在面点制作成功之后,成熟的面点作品应该体现出原材老原有的颜色,只有这样才能够在后期的盘饰过程中,有针对性的保证色泽一致,并且具有美感。在烹饪过程中,学生必须学会关于原材料的有关知识和烹饪中涉及到的化学反应。在对“香”的探讨中,学生还应该学会观察,在不同调味材料的使用中会形成怎样的味道,或者是在不用顺序

的添加下菜品的“香味”如何,相同的原材料,使用的处理办法不同,就会形成不同的香味。在面点的相关基本技能考察中,最重要是对“型”的考察,其中主要涉及到工具成型和手工成型,在面点工艺课程中,成型技术的教学课时占据绝大部分。中餐中的面点成型要求作品中的褶子数量以及褶子的纹理走向、褶子的均匀程度和收口的美感程度等,这种成型技术对面点师的手艺至关重要。除了具有外观上的美观之外,对于成型的口感和色泽等也非常关注,对于后期的盘饰也会更胜一筹,然而成型技术的练习需要学生不断地刻苦训练。在基础知识的考察中,还应该更加注重对面点的“质”感考察。质感的形成与成型技术以及烹饪方式相关,不同的成型方式和成熟方法都会对面点本身的质感产生不同的影响。比如,面团在不同的制作方式中采用不同的成型以及成熟方式,在面团油酥和面团蒸煮之后的质感截然不同,一种是酥脆的质感,一种是劲道的质感。在成型过程中,油酥面和蒸煮的面团成型方式也不一样^[1],从而也会形成不同的质感,油酥面团更多的是注重纹理,蒸煮则更加注重平滑,纹理效果不明显。通过以上加点的专业基础知识学习,锻炼学生的基本功,是面点课程学习的重要内容。

4 总结

综上所述,随着社会经济的快速发展,社会各职业的发展对于专业技能型人才的需求也在不断提高,中职院校的教学目标主要是为社会提供专业性人才,为了满足社会的发展以及岗位需求,在烹饪教学中应该转变教学方式,通过技能大赛的开设,综合发展培养更多的面点专业人才,提高学生的专业技能水平。

参考文献:

- [1] 严江.中职学校烹饪专业油酥制作工艺的教学方法[J].食品界,2019,0(2):169-169
- [2] 王晓林.中职学校中餐烹饪专业实训课教学探究[J].试题与研究:教学论坛,2021(3):0138-0138
- [3] 罗英.中职学校烹饪专业现代学徒制的人才培养模式研究[J].进展:教学与科研,2021(9):183-184