

基于世赛糖艺西点制作项目的西式面点专业建设研究

麦文婷 黎国雄

(广州市高新医药与食品技工学校, 广东 广州 511400)

摘要: 世界技能大赛(WorldSkills Competition, 以下简称“世赛”)作为全球技能领域的最高赛事,其职业标准、技术水平、评价体系对全球技能人才培养具有引领作用。本研究旨在探讨如何基于世赛糖艺西点制作项目优化西式面点专业的人才培养方案,重构专业课程体系,改革教学评价,借鉴世赛基地建设的经验,推动专业建设与国际接轨,以期提升我国西式面点教育的整体水平和国际竞争力。

关键词: 世赛; 成果转化; 专业建设

一、前言

在全球经济一体化背景下,职业技能教育与培训成为推动产业升级和经济转型的重要力量。职业技能竞赛中最高级的世界技能大赛代表了各领域职业技能发展的国际先进水平,具有前瞻性、引领性,世赛中的每一项技能,都是已经、正在或即将发生的工作或创新所必需的技能,反映了全球领先行业企业的水准,代表着选进和高端生产力的要求,值得高技能人才培养工作的借鉴。

黎国雄大师是世赛糖艺西点制作项目的第44、45、47届世界技能大赛中国技术指导专家组组长,历经了三届世赛的选拔与参赛,指导参赛选手获得金牌1枚、银牌1枚和优胜奖1项。为总结提炼参赛经验,培养更多的优秀人才,让世赛机制惠及所有技工院校学生,黎国雄大师在我校成立了大师工作室,开展《基于世赛项目糖艺/西点制作新专业建设研究》的课题研究,致力于世赛成果研究的转化工作。借助三届世赛的参赛经验,以糖艺西点制作项目为研究对象,在西式面点制作专业建设上着力研究世赛项目技术标准、安全规范、赛题设计、评价标准、技术发展趋势,积极推动世赛标准和要求转化到西点面点制作的专业人才培养过程,不断提升我校技能人才培养的质量,推动我校人才培养与国际接轨。

二、对接世赛理念,找准对接行业,完善人才培养目标,改革人才培养模式

世赛是依据职业的发展情况设置竞赛项目,且体现一定的前瞻性和引领性,各赛项的设置与社会发展同步,定位在最迫切需求的专业上,符合当前与未来实用性的岗位需求。通过企业调研,找准了糖艺西点制作项目对接西式面点行业,在分析了西式面点企业服务领域、岗位设置、技术要点、用人要求的基础上,再结合世赛中考察选手的职业规范、人际沟通、创新、节能与可持续发展等综合职业能力的分析,重新梳理了西式面点制作专业的定位,人才培养由知识、技能型人才向技术型、创新型综合人才转变。

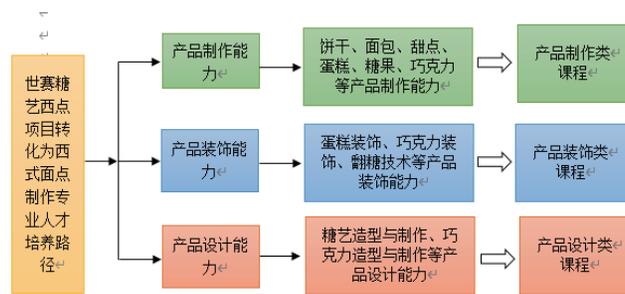
根据世赛糖艺西点制作项目和西式面点技术企业对技术人才需求的分析,西点面点制作专业的高次的培养目标是:培养面向星级酒店、品牌连锁烘焙店、焙烤食品公司等企业就业,适应焙烤食品生产部门的西点厨师长助理、面包师、裱花师、糖艺师、巧克力制造商、生产主管助理等岗位群,培养具有流畅表达、协作计划、共商规则、敢于思考、勇于创新、持续改

进、解决问题的通用能力;具有熟悉西点行业标准与法律法规,遵守西点行业的工作流程和操作规范,具有安全生产,重视环保节约;并达到国家职业技能标准西式面点师(三级)要求的高素质技能人才。

以世赛理念完善的人才培养方案,更着重培养学生的职业习惯和素质、安全和健康、操作过程的规范性,学生的分析和解决问题的综合能力,这就要求改变传统的知识与技能教学模式,通过基于工作过程的教学,融合企业真实岗位要求于教学中,以小组合作探究完成任务,运用行动导向、任务驱动等教学模式,对任务的完成效果进行过程性考核与终结性考核相结合,实现“教、学、做”一体化,有效提高了学生的综合职业能力,促进了人才培养质量提升。这与目前技工院校的开展的一体化课程体系改革不谋而合,实现使人才培养与行业需求紧密对接,促进学生的全面发展和增强就业竞争力。

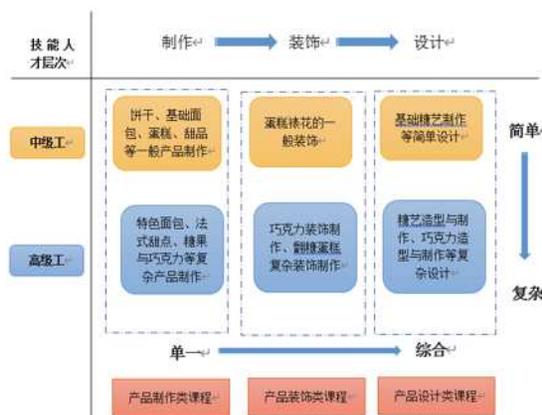
三、分析世赛项目技术文件,重构专业课程体系

世赛的项目技术标准是真实的,符合实际工作要求,其工作内容、技术要求、环境设施和评价指标均符合该项目相关工作岗位的实际要求。根据西式面点行业企业岗位能力要求,结合世赛糖艺西点制作项目的技术要求,将饼干、甜品、面包、蛋糕等西点制作能力;翻糖、巧克力、糖艺制作装饰能力;巧克力造型、糖艺造型制作等转化为三大模块的专业课程,分别是产品制作课程模块、产品装饰课程模块、产品设计课程模块。



糖艺西点制作项目知识与技能转化

结合粤港澳大湾区西式面点行业企业的岗位能力要求、实践专家访谈提炼的典型工作任务,并依据优化后的人才培养方案,重构了西式面点制作的中级至高级层次的专业核心课程,开发了西式面点制作专业由中级至高级的专业课程体系。



西式面点制作专业的核心课程体系

四、学习世赛项目评分标准，改革课程考核标准

在学习糖艺西点制作项目的评分标准，将西式面点制作专业中的各核心课程的考核标准分为主观评价和客观评价。主观评价方式有自评、互评、教师评价、企业专家评价等方式，评价的主要内容包含有：

一是对学生的作品进行整体评价，包含作品的色素运用，味道组合以及口感协调，作品的精细化处理与美感的体现；

二是对产品成果汇报的考核，包含有小组汇报、答辩，既考核任务完成情况，也考核学生口头表达、沟通协调、团队合作等综合职业素养。

客观评价主要在教学过程中实施，采用过程性评价与终结性评价相结合的方式，按照工作过程完整性原则，分为工作前、工作中、工作后三个阶段。如下图所示：

工作过程考核标准

工作过程	考核内容	权重
工作前	1. 着装正确，按时到岗 2. 检查和准备好工具、设备 3. 对预计完成的作品，准确预定所需物品和原材料 4. 与团队、客户有效沟通 5. 合理计划好制作时间	25%
工作中	1. 正确搭配原材料达到最优结果，以及结果不如计划设想时的解决措施 2. 通过合理工艺对原材料处理 3. 有效利用原材料，以最小化的浪费 4. 对意外情况和要求专业有效地做出应对 5. 能在给定的时间内完成任务 6. 工作中，有效与小组成员进行团队合作 7. 卫生作业，符合食品储存、烹饪、和出品的规定	50%
工作后	1. 坚持浪费最小化、可持续发展最大化等原则处理剩余原材料 2. 按需求对产品进行归档，包含图像、制作与呈现方式 3. 接返反馈意见，并针对意见及时做出调整与记录，形成工作闭环 4. 按 6S 管理要求，完成学习实训室的清洁整理	25%

五、借鉴世赛基地建设经验，推动专业建设与国际接轨

在深入参观并学习了糖艺西点制作、烘焙等领域的世界技能大赛基地建设方案后，课题组深刻体会到，这些基地不仅承载着

技艺传承的重任，更是推动专业建设水平跃升的关键平台。

以下是我们课题组总结的基地建设经验，旨在为专业建设提供借鉴：

一是优化师资队伍的建设。引进具有国际视野的经验教师，以及加强对现有教师的培训和交流，提升教师的技术水平能紧跟行业最前沿。通过引入大师级人物的指导和设立工作室等平台，推动师生共同进步，构建一支技术高超且教学有方的教师队伍。

二是加强实训室建设。实训基地是技能训练的核心场所，可对照世赛标准，配备先进、齐全的烘焙与糖艺设备，模拟真实工作环境，满足从基础到高级技能训练的全方位需求。同时，注重实训基地的更新，确保其始终与行业发展同步，与国际接轨。

三是丰富学习资源建设。开发与专业课程紧密结合的虚拟仿真教学资源，包括在线课程、教学视频、专业书籍、行业报告等，方便学生自主学习，拓宽知识视野。同时，建立资源动态更新机制，及时更新资源内容，增强时代性、针对性和实效性。

四是深化校企合作。借鉴世赛基地的校企合作经验，加强与国内外知名企业、糖艺工作室建立深度合作与交流，共建实训基地、开展联合研发、举办技能竞赛等方式，推动产学研深度融合，提升人才培养质量和水平。同时，注重引入国际先进的校企合作模式和经验，推动校企合作向更高层次发展。

五是完善教学管理制度。教学管理制度应借鉴世赛基地的标准化管理经验，建立科学、规范的教学管理体系。通过制定完善的教学计划、课程标准和教学质量评估体系，确保教学质量和效果。同时，注重引入国际先进的教学管理理念和方法，推动教学管理制度的创新和升级。

六、总结与思考

世赛引领，助推专业创新与发展，是培养高技能人才的有效途径之一，世赛的理念、世赛的技术规范转化，引领更多的职业院校突破人才培养的瓶颈。通过本课题的研究，学校对西式点制作专业的人才培养方案进行优化，重构了专业课程体系，改革专业核心课程的教学评价方式，也借鉴世赛基地建设的经验，推动了专业的建设发展。

然而，专业建设发展建设也面临着诸多挑战。如何确保教学质量与市场需求相契合，如何培养学生的创新能力和职业素养，以及如何推动西式面点文化的传承与发展等。这些问题都需要我们在未来的实践中不断探索和解决。

展望未来，我校将继续推行世赛成果转化技工院校的人才培养方案，让世界技能大赛机制惠及更多的技工院校的学生；也将继续探索世赛要求与工学一体化要求进行融合，并融入到日常教学中，让学生在“做中学，学中做”，促进学生综合素质的全面提升，满足企业对技术型、创新型综合人才的需求。

参考文献：

[1] 广州市职业技术教育研究院. 世赛广州（成果转化）[M]，广东科技出版社，2023.62

项目信息：本文系 2023 年度华南地区世界技能大赛专项课题《基于世赛项目糖艺 / 西点制作新专业建设研究》（项目编号：GZHRK2023A51）的阶段性研究成果。