

工匠精神下的现代面点服务人才培养模式探讨

张海萍

(信宜市职业技术学校, 广东 信宜 525300)

摘要: 面点是我国传统烹饪技艺之一, 凝聚了匠心、匠品、匠艺, 是中华民族饮食文化的璀璨明珠。中职学校作为培养现代面点人才的重要摇篮, 要积极弘扬工匠精神, 引导学生制作中西式面点, 培养他们精益求精、追求卓越的工匠精神, 从而提高面点人才培养质量。本文分析了工匠精神融入中职现代面点服务人才培养的重要性, 剖析了当前面点人才培养现状, 提出了优化人才培养目标、积极开展项目化实训教学、推进现代学徒制建设和开展面点制作大赛的策略, 以期全面提高中职面点人才培养质量。

关键词: 工匠精神; 中职面点; 人才培养; 必要性; 培养策略

随着人们生活水平的提高, 对中西方面点造型、口感、原材料和卡路里等的要求也在提高, 无形中提高了对面点制作工艺的要求, 这对很多面点师来说是一个不小的挑战。这一背景下, 中职学校要优化面点人才培养模式, 把工匠精神融入面点专业教学中, 邀请专业面点师参与教学, 让他们传授学生中西面点制作工艺, 规范学生制作步骤, 培养他们精益求精、精雕细琢、开拓创新的工匠精神。同时, 中职面点专业教师要多渠道渗透工匠精神, 融入中式面点制作视频, 引导学生抓好看点色、香、味、型, 提高他们面点制作能力, 培养更多工匠型面点人才。

一、工匠精神融入现代面点服务人才培养的必要性

(一) 有利于提高学生面点制作能力

无论是中式面点, 还是西式面点, 对馅料、饼皮、色、香、味和造型等的要求比较高, 要求学生不仅要控制好面点口感, 还要设计出独特造型, 这对中职面点专业学生来说是一个严峻的挑战。工匠精神有利于引导学生严格按照食品安全、操作规范来准备制作面点的原材料, 培养他们严谨认真、一丝不苟的学习态度; 引导学生严格按照步骤来制作中式、西式面点, 并鼓励他们对面点进行装饰, 鼓励他们设计创意面点, 有利于提高学生面点制作能力。

(二) 有利于培养学生工匠精神

中式面点制作较为复杂, 要控制好面团发酵温度、馅料配比, 还要设计好看的造型, 掌握好蒸制时间, 让面点好看又好吃, 这体现了面点行业的工匠精神。工匠精神融入中职面点专业教学, 有利于加深学生对地方风味面点制作工艺、面点装饰等传统技艺的了解, 鼓励他们继承传统面点文化, 又要鼓励他们对传统面点技艺进行创新, 更好地传承和弘扬中华美食文化, 提升学生工匠精神。

(三) 有利于提升面点人才培养质量

近几年来, 酒店、饭店面点师傅招聘标准不断提高, 工匠型面点人才成为就业市场的“香饽饽”。基于此, 中职面点专业教师要积极培育学生工匠精神, 把工匠精神融入理论与实践教学中, 传授中式、西式面点制作工艺, 导入优秀面点大师作品, 规范学

生面点馅料准备、面点装饰、面点蒸制等步骤, 培养他们精益求精、一丝不苟、追求卓越的工匠精神, 有利于培养更多工匠型面点人才, 从而提高面点专业人才培养质量。

二、中职学校现代面点服务人才培养现状

(一) 实训教学和工匠精神结合有待深化

面点专业实践性比较强, 实训课占据比例比较高, 对学生动手能力、创新能力要求比较高。但是目前中职面点专业实训教学与工匠精神的结合不够深入、全面, 更注重学生手工技能训练、专业知识的培训, 虽然规范了学生面点制作步骤、提高了他们面点装饰技能, 但是却忽略了引导学生把传统面点工艺和西点工艺进行融合, 也忽略了鼓励学生制作创意面点, 不利于学生创新能力发展, 限制了学生工匠精神发展。

(二) 缺少“双师型”教师

中职面点专业教师面点制作手法比较老到, 但是他们忙于日常教学工作, 忽略了继续学习市场上的面点创新理念, 对不同消费者需求了解比较少, 很少开展创意面点教学, 影响了面点人才培养质量。此外, 中职学校也忽略了组织面点专业教师深入企业挂职锻炼, 影响了教师与一线面点师傅的交流, 导致教师难以学习目前市场上热销的面点制作手法、消费者需求, 难以及时更新面点专业教学内容, 影响了岗位技能和专业课教学的衔接, 无形中影响了面点人才培养水平。

(三) 工匠精神培育方法有待创新

随着课程思政的逐步深入, 工匠精神成为中职面点专业思政教育热点, 但是目前教师培养学生工匠精神的方法却比较单一, 多以口头理论讲解为主, 忽略了挖掘各门课程中蕴含的工匠精神, 面点专业知识和工匠精神的融合不够紧密, 影响了学生对工匠精神的理解。此外, 面点专业教师忽略了搜集面点大师作品、创意面点制作视频, 对工匠精神的解读比较肤浅, 忽略了结合优秀案例渗透工匠精神, 影响了面点专业学生工匠精神发展。

三、工匠精神下的现代面点服务人才培养模式构建策略

(一) 优化面点人才培养目标, 培养工匠型人才

中职面点专业教师要积极了解就业形势, 了解企业面点师傅

招聘标准,坚持以就业为导向,优化面点人才培养目标。首先,面点专业教师要积极了解中式面点、西式面点师傅岗位技能,参照岗位技能标准制定面点人才培养目标,明确面点专业学生要具备的专业知识、职业技能、创新能力和职业道德素养,进一步优化教学目标。例如面点专业人才培养目标为“工匠型”面点人才,要求学生熟练掌握各地特色面点制作工艺、面点装饰技能、西式面点制作工艺等,鼓励他们积极创新传统中式面点工艺、制作创意面点。其次,教师要参照人才培养目标优化教学目标,把工匠精神融入教学中,把精益求精、爱岗敬业和合作创新作为面点专业思政教育目标。例如教师可以结合《制皮技艺》教学内容,明确知识目标、能力目标和思政教育目标:1.知识目标:要求学生掌握不同制皮方法、标准和要领。2.能力目标:根据面团性质、成品要求采用按皮、擀皮、摊皮、压皮等制皮方法,制作出整齐、厚薄适宜、大小均匀、规格一致的面皮。3.思政教育目标:培育学生工匠精神,从而提高面点人才培养质量。总之,教师要促进工匠精神和面点专业知识的融合,培养精益求精、追求卓越、开拓创新、精雕细琢的工匠型面点人才,从而提高面点人才培养质量。

(二) 开展项目化实训教学,提高学生实践能力

教师要把工匠精神融入实训教学中,对接面点师傅岗位技能,精心设计项目化教学方案,让学生全程参与项目设计、小组合作实践、项目成果展示、项目评价,进一步提高他们实践能力。例如教师在《面点制作的基本技艺》教学中,可以设计玫瑰花卷项目化教学方案,鼓励学生自由结组,让他们合作制作玫瑰花卷、提交制作方案,提高他们团队协作精神和工匠精神。各个小组可以先搜集玫瑰花卷制作视频,分析玫瑰花卷的制作原料、制作步骤,制定本小组玫瑰花卷制作方案,明确划分组员职责。有的学生负责按照比例加入面粉、发酵粉;有的学生把紫薯去皮蒸熟,再把蒸好的紫薯揉入面团内,盖好纱布进行醒发;小组合力揉面团,把面团揉光滑,擀成饺子皮样,5个重叠,用刀背刻印,从最上面往前卷,用筷子按压滚动,压断,断面捏紧并捏平底部成型,盖上保鲜膜进行二次醒发,醒发15分钟左右再上锅蒸。教师要鼓励各个小组展示玫瑰花卷成品,让他们介绍本小组制作过程,促进各个小组之间的交流与点评,营造良好学习氛围,提高项目化教学质量。通过项目化教学,学生可以体验面点师傅工作,更加热爱面点工作,养成精益求精、乐于创新、追求卓越的工匠精神。

(三) 推广现代学徒制,提高学生实践能力

中职学校要积极聘请面点师傅担任兼职教师,让他们参与面点专业教学,促进面点师傅岗位技能和专业课教学的衔接,让学生跟随面点师傅学习,提高他们面点制作技能、工匠精神,为他们未来就业奠定良好基础。第一,中职学校建立面点专业实训室,配置烤箱、搅拌机、和面机、醒发箱、油炸锅、擀面杖、面刮板等常用设备,便于面点师傅开展中式面点、西式面点实训教学,

让他们为学生传授不同类型面点制作技艺、创意面点制作技艺,让学生掌握更多面点制作方法,让学生养成良好工匠精神。例如面点师傅可以开展泡芙教学,详细讲解泡芙外壳和填充物制作方法,演示各种原料配比,指导学生制作奶油泡芙、巧克力泡芙,帮助学生掌握好火候、蛋液加入比例等技巧,进一步提高他们西式面点制作技艺。第二,学校可以定期组织面点专业学生深入面包房、中式餐厅学习,让他们跟随面点师傅制作中西式面点,让他们了解消费者需求、创意面点制作方法,丰富学生工作经验,让他们养成精雕细琢、严谨认真、爱岗敬业、乐于钻研的工匠精神,进一步提高中职面点专业人才培养质量。

(四) 组织面点竞赛活动,提高面点人才培养质量

竞赛活动有利于促进中职面点专业教学和工匠精神的融合,为学生搭建切磋面点制作技艺的舞台,让他们更加专注于面点制作,将工匠精神发扬光大。中职学校可以参照职业技能大赛项目来组织竞赛活动,设计中式面点、西式面点个人与团队竞赛项目,邀请当地面点大师、优秀面点师傅担任评委,让他们对参赛选手表现进行点评,为优秀选手推荐实习岗位,从而激发学生参赛积极性。首先,面点竞赛可以设置必选项目和自选项目,让参赛学生制作花卷、包子、面包、泡芙等常见面点,对他们和面、揉面、装馅、捏造型、上笼蒸、摆盘等各道工序进行评价;从面点色泽、观感、味道、营养等方面进行打分,评选出最佳面点。其次,大赛可以设计创意面点项目,鼓励学生自主设计创意面点,设计出低脂健康、造型独特、口感独特的新式面点,激发他们创新思维,让他们专心致志投入面点制作中,让学生更加热爱面点专业,培养工匠型面点人才。最后,行业专家、面点师傅对参赛选手进行点评,评选出最佳创意面点、面点小能手和优秀小组等奖项,为这些优秀学生提供实习岗位,弘扬工匠精神,进一步提高现代面点服务人才培养质量。

四、结语

总之,工匠精神背景下中职学校要转变现代面点服务人才培养模式,以培养工匠型面点人才为目标,深化产教融合与校企合作,弘扬工匠精神,推广现代学徒制,提高学生面点制作技能和工匠精神;组织面点竞赛活动,提高面点人才培养质量。中职面点专业教师要优化面点人才培养目标,培养工匠型人才;开展项目化实训教学,提高学生实践能力,引导他们严格遵守食品卫生标准、面点制作比例,培养他们精益求精、一丝不苟、追求卓越、开拓创新的工匠精神,为企业输送更多德才兼备的工匠型面点人才,促进职业教育高质量发展。

参考文献:

[1] 徐瑞兰. 中式面点专业实训教学与工匠精神的有机结合[J]. 现代职业教育, 2023(03): 149-152.