

# 面点教学中的创新策略

张志岗

焦作技师学院

**摘要:** 本文探讨了面点教育中的创新策略,包括教学材料创新、在线社群和合作、数字化学习资源、传统与现代结合、行业合作和实习机会、可持续性教育。针对每个创新策略,文章深入分析了其优势和局限性,以及如何有效应对相关挑战。本文强调了传统面点教学的特点和局限性,包括强调实践和经验、导师制度,但同时受到地理位置的限制和教学内容有限性的制约。为了满足现代学生的多样化需求和适应面点行业的变化,教育机构需要综合利用创新策略,提供更灵活、多样化的面点教育,以培养具备竞争力的面点专业人士。

**关键词:** 面点教育; 创新策略; 教学材料; 在线社群; 数字化学习资源

【DOI】10.12252/j.issn.2096-627X.2022.06.041

## 引言

面点教育作为一门传统的烹饪艺术,具有深厚的历史和文化传统,一直以来都是各地培养面点专业人才的重要领域之一。然而,随着食品行业的不断演变和数字化教育的兴起,面点教育也面临着新的挑战 and 机遇。本文旨在探讨如何通过创新策略来提升面点教育的质量和效果,以满足不断变化的市场需求和学生的多样化需求。我们将分析教学材料创新、在线社群和合作、数字化学习资源、传统与现代结合、行业合作和实习机会、可持续性教育等六个方面的创新策略,并讨论它们在面点教育中的应用和局限性。

### 一、传统面点教学的特点和局限性

传统面点教学的特点之一是强调实践和经验。学生通常需要亲自参与面点制作过程,从面团的制备到烘焙的每个阶段,以培养他们的技能。这种实际操作经验对于掌握面点技巧至关重要,因为它允许学生亲身体验食材的变化和面点产品的制作过程。此外,传统面点教学通常以导师制度为基础,学生可以直接向面点大师学习,获取专业知识和技能。

传统面点教学也存在一些局限性。首先,它可能受到地理位置的限制。只有在特定地点的学生才能获得传统面点教育,这可能限制了学生的学习机会。传统面点教学可能需要大量的时间和资源,包括食材、设备和教师的指导。这可能导致学费高昂,不是所有学生都能够负担得起。传统面点教学通常侧重于基本的面点技能和制作方法,但可能缺乏与现代市场需求和食品趋势相关的知识。随着食品行业的不断发展和变化,学生需要更广泛的教育来满足市场需求。传统面点教学可能忽视了食品安全和卫生标准的重要性,这在现代社会中变得越来越重要。

### 二、实施创新策略的挑战和解决方案

#### (一) 学校和教师层面的挑战

##### 1. 资源和设施的制约

在面点教学中,资源和设施的制约是一个显著的挑战。许多学校和教育机构可能受到有限的预算和设施条件的制约,这会限制他们提供现代化的面点教育环境。首先,面点制作需要特定的工具和设备,如面团搅拌机、烤箱、面点台等。然而,这些设备的购买和维护成本相对较高,对于一些学校来说可能不太负担得起。这可能导致学生无法获得必要的实际操作经验,因为他们无法在学校内获得足够的设备时间。

##### 2. 教师培训和支持的需求

教师在实施面点教育的创新策略时面临着关键的挑战,其中之一是教师培训和支持的需求。传统的面点教学方法与创新策略之间可能存在较大的差距,因此教师需要不断更新他们的教育技能,以适应新的教学方法和工具。

教师需要了解新的面点教学工具和技术,如数字化学习资源、在线社群平台和虚拟实验室。这要求他们参加定期的培训和专业发展活动,以熟悉这些工具的使用和整合到教学中的最佳方法。教师还需要了解如何有效地管理在线课堂和促进学生之间的合作和互动,这与传统面对面教学有很大不同。

#### (二) 学生层面的挑战

##### 1. 学生接受新方法的障碍

学生接受新方法的障碍在面点教学中是一个重要而复杂的问题。传统的面点教学方法可能已经根植于学生的思维和习惯中,因此引入新的教学方法和创新策略可能会遇到学生的怀疑和抵抗。这些抵抗的根本原因在于学生的舒适区被打破,他们需要适应新的学习方式和教学环境。学生可能担心新方法会增加他们的学习负担或增加学习的复杂性。他们可能认为传统教学方法更容易掌握,因为他们已经习惯了这种方式,而对于新方法感到陌生和不安。这种担忧可能会导致学生对创新策略的抵制,他们可能更倾向于坚持熟悉的学习方式。学生可能对新方法的有效性产生怀疑。他们可能担心新方法是

否能够提供与传统方法相同或更好的教育效果。这种怀疑可能会阻碍他们积极参与新方法的学习过程，因为他们可能认为传统方法更可靠。

### 2. 适应多样化学习需求的困难

学生具有多样化的学习需求，这意味着教育机构需要为不同类型的学生提供个性化的支持和资源。然而，在实施创新策略时，适应这些多样化需求可能会成为一项挑战。不同学生可能具有不同的学习风格、节奏和需求，因此需要采用灵活的教学方法来满足他们的需求。有些学生可能需要更多的自主学习机会，他们希望能够自主管理自己的学习进度和方式。这可能需要提供更多的在线教育资源和自主学习材料，以满足这些学生的需求。同时，还需要建立在线社群和支持系统，以便学生可以在需要时寻求帮助和互动。另一方面，有些学生可能更喜欢传统的面对面教学，他们可能需要额外的支持来适应在线或混合式学习环境。在这种情况下，教育机构可以提供额外的辅导和指导，以确保这些学生能够成功地适应新的学习方式。

## 三、面点教学中的创新策略

### （一）教学材料创新

教学材料的创新在面点教学中扮演着至关重要的角色。传统的面点教材可能受限于有限的内容和教学方法，而创新的教学材料可以为学生提供更广泛、更深入的学习体验。教学材料创新可以包括开发新的教材，这些教材可以更好地反映面点行业的最新趋势和技术。这些教材可以包括书籍、教育视频、模拟软件等，它们提供了学生与传统课堂教学不同的学习途径。例如，虚拟实验室可以让学生在虚拟环境中练习面点技能，而不需要真正的面点设备。这为学生提供了更多的实际操作机会，同时降低了教育成本和安全风险。教学材料创新可以提供多样化的学习资源，以满足不同学生的需求。不同学生可能有不同的学习风格和节奏，因此需要不同类型的教材来支持他们的学习。在线教育平台可以提供个性化的学习路径，根据学生的需求和兴趣推荐适合他们的教材。这有助于提高学生的学术表现和满意度，因为他们可以根据自己的节奏学习和探索面点领域的不同方面。教学材料创新还可以促进学生的参与和互动。通过使用多媒体教材、在线互动内容和实际案例研究，教育机构可以使学生更容易理解抽象的面点概念，并将它们应用到实际情境中。这种互动性的教材有助于激发学生的兴趣和好奇心，促使他们积极参与学习过程。

### （二）在线社群和合作

在线社群和合作是面点教学中的另一个关键方面。它们可以促进学生之间的互动和知识分享，提供了更广泛的学习机会和支持系统。在线社群可以让学生之间建

立联系，无论他们身处何地。这种连接可以促进跨地理区域的合作和互动，使学生能够从不同背景和经验的同行中学习。面点行业是一个全球性的领域，因此通过在线社群，学生可以与来自不同地区的面点专业人士互动，了解不同地区的面点文化和技巧。合作学习可以促进学生之间的协作和团队合作技能的发展。在面点教学中，学生可能需要共同制作面点产品，这需要协调和合作。在线合作工具和平台可以帮助学生协同工作，共同解决问题和完成项目。这种合作经验有助于培养学生的团队合作和沟通能力，这对于他们未来的职业发展至关重要。在线社群和合作还可以提供学生与行业专家和教师的互动机会。学生可以通过在线平台提出问题、寻求建议，并与领域内的专业人士交流。这种互动有助于学生更好地理解行业趋势和最佳实践，增强他们的行业洞察力和职业前景。

### （三）数字化学习资源

数字化学习资源在面点教学中的作用日益重要，它们为学生提供了更多的学习机会和灵活性。这些资源包括虚拟实验室、在线课程、教育应用程序和电子教材等。虚拟实验室和模拟软件为学生提供了安全的实际操作机会。在传统的面点教学中，学生可能需要在真实厨房环境中练习面点技能，这可能涉及食品安全和卫生问题。虚拟实验室和模拟软件可以让学生在虚拟环境中练习，无须真正的面点设备和食材。这不仅降低了成本和安全风险，还提供了更多的实践机会。在线课程和教育应用程序可以提供灵活的学习方式。学生可以根据自己的节奏和时间表访问课程内容，无须受到传统课堂时间的限制。这对于那些有工作或其他承诺的学生来说尤为有利。此外，教育应用程序可以提供个性化的学习路径和反馈，帮助学生更好地理解和掌握面点技能。电子教材和在线资源可以更容易地更新和调整，以反映行业的最新趋势和技术。面点行业是一个不断发展和变化的领域，传统教材可能无法跟上这些变化。数字化学习资源可以随时更新，确保学生获得最新的信息和知识。

### （四）传统与现代结合

将传统面点教学与现代教育方法结合起来，可以创造出丰富多样的教育体验，满足不同学生的需求。传统面点教学强调基本技能和手工艺，而现代教育方法则侧重于数字化学习和创新。结合这两者可以带来多重好处。

传统技能的传授仍然是面点教学的核心，因为它构建了学生的基础知识和技能。然而，现代技术可以用来增强传统教学，例如使用智能手机应用程序来演示面点技巧和食谱，以便学生随时随地学习。

传统与现代结合还包括了在线社群和合作的元素，

学生可以通过这些平台分享传统面点食谱、技巧和经验。这种知识传递方式有助于保持传统文化和技能的传承，同时与现代学习方式相结合，使学生能够更广泛地了解面点行业。

传统与现代结合还可以促进创新和可持续性。学生可以通过学习传统面点技巧，然后应用现代知识和技术，开发新颖的面点产品或方法，以满足现代市场的需求。这有助于推动面点行业的创新，并促进可持续性发展，例如减少食品浪费和提高生产效率。

#### （五）行业合作和实习机会

面点教育中的行业合作和实习机会对于学生的职业发展至关重要。与行业合作可以帮助学生获得实际工作经验，了解面点行业的内部运作，并建立与行业专业人士的联系。

实习机会为学生提供了与真实工作环境接触的机会。学生可以在面点店或餐厅进行实际的面点制作工作，学习专业技巧和流程，以及与顾客和同事互动的经验。这种实际经验有助于将课堂学习与实际应用相结合，培养学生的职业能力。

行业合作可以提供学生与行业专业人士的互动机会。学生可以与面点大师、面包师傅和餐厅经理合作，学习他们的经验和知识。这种导师制度有助于学生更好地了解行业要求和职业发展路径，同时建立职业网络。

与行业合作还可以促进创新和可持续性。学生可以参与行业合作项目，开发新的面点产品或方法，解决行业的挑战和问题。这种创新精神有助于推动面点行业的发展，并提高可持续性。

#### （六）可持续性教育

可持续性教育在面点教育中具有重要意义。随着面点行业的不断发展和变化，学生需要不断更新和发展他们的技能和知识，以适应行业的需求。可持续性教育是确保学生保持竞争力的关键因素。

可持续性教育可以帮助学生跟上面点行业的最新趋势和技术。这包括了解新的面点风格、食材和制作方法，以及了解食品安全和卫生标准的变化。持续学习有助于学生保持在行业内的领先地位，并确保他们的技能和知识始终与市场需求保持一致。

可持续性教育可以促进创新和改进。学生可以通过参加进修课程、研讨会和行业活动，了解行业的最佳实践和新的创新方法。这种知识的更新可以激发学生的创新精神，帮助他们开发新的面点产品或方法，提高竞争力。

可持续性教育还可以提供职业发展的机会。学生可以通过继续教育获得更高级别的认证和资格，例如面点大师或烘焙师的认证。这些资格可以增加他们在职业市

场上的吸引力，提供更多的职业机会。

#### （七）制定评估和反馈机制

在面点教学中，制定评估和反馈机制至关重要。这一创新策略可以帮助教育机构更好地了解学生的学习进展，并对教学方法进行改进。评估和反馈不仅有助于学生的个人成长，还可以提高整体教育质量。

评估可以采用多种方式，包括定期的考试、实际制作项目和口头演示。这些评估方法可以测量学生的面点制作技能、食品安全知识和创新能力。此外，学生的作业和项目可以结合现代技术，例如视频录制和在线提交，以便教师更好地评估和反馈学生的工作。

#### （八）推广和营销面点教育

面点教育的成功不仅仅取决于教学质量，还取决于它的推广和营销。这一创新策略涉及吸引学生、教育机构的可见性以及与合作伙伴的合作，以提高面点教育的知名度和吸引力。教育机构可以利用多种推广和营销渠道，包括社交媒体、官方网站、展会和活动等，来宣传他们的面点教育项目。这些渠道可以用来展示学校的实力、师资力量和学生的成功案例，吸引更多有兴趣的学生。

### 结论

传统面点教育具有其独特的价值，但也受到一些限制，例如地理位置的限制和教学内容的有限性。为了提高面点教育的质量和有效性，教育机构需要采用创新策略，如教学材料创新、在线社群和合作、数字化学习资源、传统与现代结合、行业合作和实习机会、可持续性教育。这些策略可以帮助学生更好地适应现代市场的需求，提高他们的竞争力，并培养未来的面点专业人士。综合来看，面点教育的未来将是多样化和多元化的，创新将推动这一领域的发展，满足不断变化的需求。

### 参考文献

- [1] 周建梅. 高效课堂教学塑造学生职业素养——中等职业教育学校烹饪专业“中式面点制作”课堂教学研究[C]// 中国管理科学研究院教育科学研究所. 教学质量研究网络论坛——文化艺术创新分论坛论文集(一). 广西贺州高级技工学校, 2023: 4.
- [2] 周玳珈, 何斯翰. “体、面、点”结合, 构建技术赋能教学教研高质量发展新模式——以广东汕头华侨中学建设省级校本研修示范校为例[J]. 中国信息技术教育, 2022, (20): 5-7.
- [3] 廖嫦雯, 杨媚. 基于毕业生职业生涯追踪的烹饪本科面点类课程创新教学改革——以广西民族大学相思湖学院为例[J]. 中国食品工业, 2022, (19): 106-109+113.