

“三教”改革背景下中职烘焙技术课程教学改革实践研究

——以Q中职学校中西面点专业烘焙技术课程为例

陈昊

秦皇岛市职业技术学校

摘要：烘焙行业的迅猛发展，烘焙产业的结构升级，迫切需求大量烘焙技术强、技能广度宽、发展潜力大、综合素质高的复合型人才，而开设烘焙技术课程及相关专业的中职学校却很难培养出符合企业岗位需求的烘焙人才，为破解这个难题。在“三教”改革视域下分析当前中职学校烘焙技术课程教学中存在的问题，结合学校自身状况，构建“双平台”（即在校内以“烘焙名师工作室”为课程教学改革实践平台，校外以“企业岗前培训”为实践平台），开展烘焙技术课程“三教”改革实践研究，找到提升烘焙技术课程教学质量的策略途径，提高学生的综合职业能力。

关键词：三教改革；中职烘焙技术课程；教学质量

【DOI】10.12252/j.issn.2096-627X.2023.04.057

引言

烘焙技术课程是中职学校中西面点专业的专业核心课程，它面向烘焙企业的烘焙师和裱花师岗位，主要培养掌握烘焙产品生产工艺和制作技法的中级技能人才，是一门实践操作性较强的专业技能课程。

烘焙人才培养质量很大程度取决于烘焙技术课程教学质量。在人才培养质量管理的所有环节中，教师、教材、教法具有不可取代的作用，只有推动教师理念更新和素养提升、优化教材内容和形式、改进教学方法和手段，才能提高人才培养质量。2019年2月，国务院颁布了《国家职业教育改革实施方案》，提出了“三教”（教师、教法、教材）改革的任任务，其落脚点是培养适应行业企业需求的复合型、创新型高素质技能人才，目的是提升学生的综合就业能力。在此背景下，结合Q中职学校实际，明确问题导向，深化烘焙技术课程“三教”改革，提高人才培养质量。

一、Q中职学校中西面点专业烘焙技术课程教学中存在的问题

（一）教师队伍存在差距，能力有待提升，结构有待优化

依据Q中职学校相关数据分析得出，中职烘焙技术课程专业教师队伍存在参差不齐现象，很多专业教师缺少高级职业资格，相对而言，低职称教师成为教学主体，双师型教师所占比例更是普遍在百分之三十以下，大多数教师也都是从学校毕业直接执教，缺乏在烘焙企业实践工作经历，有的专业教师是由学科型教师转型而来，在职业素养、实践能力等方面存在差距。在烘

培技术课堂教学中，教师不能准确地把握制作关键点和技能点，不能有效的向学生传授知识技能，更不能及时地将新工艺、新技术、新标准、新规范融入课堂教学中，导致教学内容与企业岗位需求脱节，也不能对学生的作品进行正确评价，严重影响了烘焙技术课程的教学质量。极少部分教师能够参加烘焙企业活动，所以师资队伍实践能力有待提高。

（二）教材与实践脱节

目前，关于烘焙产品制作的书籍种类繁多，但符合中职教育的烘焙技术专业教材却较少，大部分学校只能被迫用高职或大学焙烤食品专业教材，其中符合中职烘焙技术课程对口的实践类教材更少，所使用的教材内容与企业岗位工作内容严重脱节，内容陈旧，普遍滞后四到五年，这些教材理论性强，实践操作难度大，不适用于中职学生实际情况，不能完全体现烘焙企业岗位的最新要求，与当下信息技术的发展需要不契合，导致学生的职业态度和目标不清晰。此外，教材内容重复、不具备典型性，缺乏严谨性。在形式上，正在使用的教材基本是传统的纸质装订教材，强调“教”的内容，缺少“学”的内容，不利于激发学生的学习兴趣。

（三）教学模式缺乏创新性，教学方法有待改进，教学组织流程有待规范

中职烘焙技术课程教学模式大多沿用传统教学方式，一般教师在授课时都采用传统讲解，操作示范，最后练习的方式进行教学，学生学习过程中对相关内容不能有效掌握，在某些内容教学中还存在“填鸭式”教学，中职学校学生专注力不强，不利于提升学生的学习

兴趣，直接影响了学生的学习效果。目前Q中职学校的烘焙技术课程教学采用理实一体化实训教学。但由于教学形式与手段单一，不能基于现有信息教学设备高效利用“互联网+”教育技术手段和现代教学方法，调动多种教学媒体、信息资源、创造性实施教学。在教学方法上没有突出对学生技术实践能力、职业能力的培养，在课堂教学质量评价过程中缺乏对教学内容、教学方法、教学效果等明晰的评价标准与机制，难以让学生习得最为准确的技能，大多数学生仍处于具备制作烘焙产品的操作能力阶段，创新设计产品的能力还比较欠缺。多数烘焙技术专业教师的课堂实训环节不完善，没有一套固定标准地实训组织流程，课堂秩序随意，学生是无法顺利完成本次项目或任务的学习目标，课堂教学质量因此也大打折扣，无法有效提高学生的职业综合能力。

二、“三教”改革背景下提升中职烘焙技术课程教学质量的措施

在《国家职业教育改革实施方案》文件引导下，Q中职学校组织中西面点专业烘焙技术课程专业教师开展专题培训与学习，深入研究讨论，不断更新教师的教育理念。

（一）在校内成立烘焙名师工作室，组建“烘焙工匠班”，以此为课程教学改革实践平台

烘焙名师工作室以Q中职学校中西面点专业为依托，与多家知名烘焙企业校企合作，以中西面点专业烘焙技术课程专业教师为主体，邀请并聘任企业专家为顾问，兼职烘焙技术课教师，打造一个属于本地区的烘焙行业名片和交流平台。旨在以名师工作室为抓手，加快并完善Q中职学校中西面点专业建设和烘焙技术课程建设，提升教师的专业技术水平和教育教学能力。为此，学校采取了以下措施：

1、学校加强教学基础设施建设

校企合作共建一个具备烘焙制作功能的标准化工作室，工作室系烘焙冷热加工于一体，并附带电脑多媒体、还具备录课直播功能，加强信息化技术的投入，不仅方便专业教师的备课与教科研，还可以成为一个与烘焙行业同仁交流合作的平台，进一步拉近与企业的距离。

2、以烘焙名师工作室为平台，实行“走出去，请进来”策略

让烘焙技术课程专业教师“走出去”，与具有相关专业的职业院校多多交流互访，向社会上已经成熟的培训机构学习，比如欧米奇西点学校、王森西点学校、新东方、麦子熟了学院等。或者将企业里的专家“请进

来”，请进学校名师工作室来进行教师专业提升，将校企合作企业的技术能手聘为学校的兼职教师，可以丰富专业教师的结构组成，将更能促进师生的专业技能。

3、建设结构化名师团队

以校内名师工作室为平台，深化校企合作，建设一支结构型、创新型、“能说会做善导”的双师型烘焙技术课程专业教师团队，实现“教、研、做”一体化发展，提高教师的专业化水平，增强专业实践能力和教科研能力，解决“三教”改革中烘焙技术课“什么人”教的问题。

4、开展专业特色活动

创建“烘焙工匠班”，激发学生专业学习兴趣的同时，进一步引领专业课教师潜心钻研烘焙实践技术，实现从普通教师到专家名师的转变，为专业课教师打造一个交流展示的平台。从在校学习的中西面点专业学生中选拔优秀学生进“工匠班”，名师工作室拟定工匠班课程目录，开设“名师烘焙讲堂”板块，烘焙技术课专业教师以专业特长项目申请加入，审核通过后成为工匠班教师团队成员，参与工匠班授课交流活动，名师工作室制定学期授课计划，每位名师每学期授课2-3次，期间制作出的产品以“感师恩”和“促宣传”为原则回馈在校师生。学校每学期提供专项产品训练项目，技能实践活动将结合日常名师授课组织开展，期间制作出的产品通过学校统一分配。

（二）校外以“烘焙企业岗前培训”为实践学习平台，提高专业教师实践能力，更新教学内容，规范教学组织流程，创新教学方法

每年校企合作企业会在学生就业上岗前，定期进行为期两个月的岗前综合技能培训，使学生在原有学习基础上，进行技能提升和巩固。同时，学习企业文化和公司制度，适应岗位工作环境，感受岗位工作内容和强度，提高学生职业素养，逐渐完成由“学生”向“员工”的角色转变。这期间，企业会安排专家巧匠进行技能培训，企业文化培训，公司制度培训，还安排学生与企业优秀员工进行交流活动，在紧张的技能培训之余，还开展公司特色的娱乐活动，使学生综合职业能力提升的同时，逐渐融入企业大家庭。Q中职学校利用“企业岗前培训”平台，采取如下措施：

1、Q中职学校以烘焙企业岗前培训为契机，深化校企合作，加强产教融合，制定专业教师定期培训制度，新入职教师、青年教师可以借此实现专业实践水平的入门与提升。与此同时，感受了企业文化，熟悉了岗位工作内容，提高了职业素养，也方便了与企业沟通交流，

加强实习生管理工作。

2、以烘焙企业岗前培训为平台，专业骨干教师或专业带头人可以定期进入企业一线，与企业专家探讨交流，将企业岗位的典型工作任务，通过教学设计转化为学习任务，优化重构烘焙技术课程的教学内容，将“新工艺、新技术、新规范”及时融入课堂教学中，深挖企业文化，融入思政元素，名师工作室团队编写烘焙技术课程的活页式、工作手册式校本教材，解决“三教”改革中烘焙技术课“教什么”的问题。

3、在企业岗前培训中，专业教师不仅可以从企业专家能手的培训中学习先进的烘焙技术技能，还可以学习到企业的培训模式，组织流程，培训方法，准备工作，技能关键点的把控，质量评价、安全卫生要求等，专业教师可以将这些选择性的融入烘焙技术课程课堂教学中，将烘焙技术课堂与企业生产岗位对接，做到“上学即上班，上课即上岗，教师即师傅，课堂即车间，学生及学徒，作品即产品”，以项目为载体，任务为驱动，工作过程为导向，专业课教师积极在课堂创设企业岗位相似的实训环境，从制作准备，工装仪表、卫生消毒，再到生产制作流程，将学生分组并自发分角色定位岗位职能，进行实训制作。这样可以使学生加强自主学习能力，同时也方便了专业教师的课堂管理。课堂实训犹如企业车间一样变得井然有序，可以有效提高课堂教学质量。这不仅创新了教学模式，同时解决了“三教”改革中烘焙技术课程“怎么教”的问题。

三、烘焙技术课程的“三教”改革实践成效

基于上述实践平台，Q中职学校在中西面点专业烘焙技术课程中，积极实践，大胆探索，在较短时间里，取得了初步效果。

（一）教师得到专业发展

首先是转变了教师的教学观念，教师能根据专业发展要求，不断调整自己的角色，提升专业技能，如烘焙技术专业教师陈老师在假期主动到企业参加岗前培训，同时还考取了西式面点师技师职业资格证书。其次，教师的专业视野更为开阔，不仅积极与本地区的烘焙行业协会、社会培训机构进行教研活动，更是第一次组队参加了本地区的首届烘焙技能大赛，取得了团体第一名的好成绩，其中两名专业教师更是荣获了市级技术能手称号。

（二）教材形式更为丰富

根据Q学校《中西面点专业人才培养方案》，名师工作室专业教学团队编写了《节假日面点DIY》《蛋糕制作工艺》《裱花装饰技术》《中点制作工艺》《面包

制作工艺》5本校本教材。

（三）教法更加创新灵活

Q中职学校在烘焙技术课程教学实践中，打破了以往“文化-理论-技能-实践”的教学模式，教师主动探索信息化教学积极性大大提高，学生在学习中更主动，更注重培养创新精神与实践能力。名师工作室团队连续3年组队参加了河北省职业学校教师教学能力大赛，作品《庆党生，工匠情——花漾甜心裱花蛋糕制作》《水果风车裱花蛋糕制作》《国潮养生裱花蛋糕制作》均荣获省级三等奖。5名学生参加的张家口第八届饭店餐饮业技能比赛，获三个铜奖。通过以赛促教，以赛促研，极大地提升了教师的教学能力水平。

“三教”改革在促进烘焙技术课程建设中有着举足轻重的作用，要实现这一目标，需要学校、教师、学生的持续实践，协同企业行业不断创新探索，这不仅是培养德技并重，高素质技能人才的需要，也是提升职业学校教育教学实力的需要。

参考文献

- [1]陈芳.“三教改革”提升中职教学质量的实施路径探索——以A中职学校“中餐烹饪与营养膳食专业”为例.教育科学论坛,2020,(18)
 - [2]李剑明.“五新”特色的西点烘焙技术课程开发与实施[J].职业技术,2014,(6).
 - [3]谈甜甜,刘倩,刘晓丹,李博.现代学徒制视角下烘焙技术课程改革探索[J].现代食品,2018.
 - [4]于志鹏等,探索面点工艺专业“筑基—专精—成匠”三段式实践教学体系[J].当代旅游,2019.
 - [5]黎海涛等,信息化教学在烘焙食品加工技术课程中的实践应用[J].食品安全导刊,2020,(12)
 - [6]张联英.项目化教学在烘焙食品加工技术课程中的应用[J].科技视界,2015,(5)
 - [7]吴芳英.基于任务驱动的“烘焙食品加工技术”翻转课堂教学模式研究[J].农产品加工,2019.
 - [8]胡方霞,郭文建,李晓辉.基于产教融合的“三教”改革探索与实践[J].科教文汇,2021,(1).
- 基金项目:本论文是秦皇岛市教育科研“十四五”规划课题《“三教”改革背景下中职烘焙技术课程教学改革实践研究》(qhd145kt2022334)、河北省职业教育科学研究“十四五”规划《中职《面包制作》制作新形态教材开发的实践研究》(JZY23145)、《职业院校《中点制作》活页式教材编写实践研究》(JZY22255)研究成果。