

# 新时代背景下中式面点工艺教学策略

阿达来提·艾力尤甫

皮山县技工学校 新疆 皮山 845150

**[摘要]**在新时代的背景下，中式面点工艺是技工学校的专业基础课，更是以后综合性面点学习的基础，其包含着许多需要重要学习的内容，是具备专业性和基础性的特点。这应该受到技工学校的支持。但是目前出现了很多的问题，需要根据这些问题找出解决的办法并提出中肯的策略。本文就技工学校而言，将针对新时代背景下中式面点工艺教学所存在的问题以及教学策略。希望本文所提出的教学策略能够有用处，当然也只是参考的作用。

**[关键词]**新时代背景下；中式面点工艺；教学策略

**【DOI】**10.12252/j.issn.2096-6261.2020.02.577

在技工学校中，互联网的背景下，中式面点工艺的教学受到越来越多的人重视，但是在教学过程中也出现了很多的问题。这就需要老师们对问题正确的看待并找到相应的措施进行应对。而本文将从这两方面对中式面点工艺的教学展开探析，将一些元素正确地融入中式面点的教学中从而解决在教学中所面临的问题，也可以大大提高教学效率。

## 一、新时代背景下中式面点工艺教学所存在的问题

### （一）学生们对中式面点的学习没有足够的耐心和兴趣

众所周知，兴趣是人类的第二任老师，但是在技工学校中，教师们可能过多重视理论课的教学，并不能引起学生们对中式面点学习的兴趣以及耐心。学生们认为中式面点的学习是枯燥乏味的，那么自然而然学习的兴趣并不会高涨，多表现出不耐烦的态度，这就是老师们在教学中所面临的最大的问题。如何有效提高学生们对中式面点学习的兴趣以及耐心是第一要务。这就需要老师们不断地去探索出最佳方案来提高学生们上课的热情，当学生们的兴趣和耐心得到提高，学生们学习起来也就更加快速以及轻松。中式面点不同于西式面点有着强烈的色彩刺激，不能够引起学生们对中式面点的兴趣，不能够做到持之以恒的学习，导致毕业后学生们大多选择西式面点，而极少数的学生们会选择中式面点，如何使得中式面点有着自己独特的特点，引起学生们学习的积极性是每位老师需要思考的问题。

### （二）教学方式单一导致教学效果不理想

课堂教学一般都是分为讲授教学以及演示教学，老师在讲台上进行演示，而学生们在下面进行观看，但是有时老师演示地过于投入而忽略课堂的约束就会导致课堂一片混乱，学生们有些自制力差的多表现出玩手机的状态，不观看老师的演示操作，课堂的秩序混乱自然也就导致老师的教学效果低下。那么在教学方式上就需要进行创新，可以采取直播的方式，让学生们在线上观看老师的演示操作，时不时还可以发弹幕与老师们进行互动，这样老师也不需要管制课堂上的秩序，学生们自行观看，才采取创新型的教学方式或许更能引起学生们的上课兴趣，还能有效提高老师与学生们之间的互动性、趣味性。学生们也能更加直观地观看老师们的操

作，可以选择性地跟着老师后面进行操作，相信所得到的教学效果会大大提升。

### （三）课堂上没有讲解中式面点背后的文化

中式面点的教学在技工学校中多为时间类的学科，通常都是学生们学习老师制作面点的步骤，但是老师若是频繁地介绍中式面点的制作步骤以及注意事项，而忽略中式面点背后的文化，例如面点的起源以及发展历程等等。老师们通常会将这部分的内容忽略掉，过多的注重后面的实践过程，那么就会导致学生们上课时只知道如何做中式面点，而不知道他们的发展历程，这也会影响到中国古典文化的传承和发展。虽说是技术性的课程但也需要与理论知识相结合进行学习，对课堂内容不断进行充实和完善，最终才能够有效提高学习效率。

## 二、新时代背景下中式面点工艺教学策略

### （一）注重中式面点文化知识的讲解

在上述的中式面点教学中所存在的问题中就有课堂上并未讲解中式面点背后的文化，那么所提出的第一个教学策略就是在课堂上注重中式面点文化的讲解。如果条件允许的话，建议单独开设一门课就是关于中式面点文化知识的课程，仅供学生们当成选修课来进行学习，这也方便学生们对于该相关知识的学习，不仅如此，技工学校也可以开设网络上的课程，让学生们自行去下载观看，这类网课着重讲解中式面点文化的起源以及发展历程等等，当然可以讲授一些历史经典故事，从而引起学生们对于中式面点的兴趣。学生们也能感觉到自己的技工学校与平常的学校也是一样的，也是会有理论知识的讲解与学习。在课下，老师可以给学生们推荐中式面点相关的节目以及纪录片，如舌尖上的中国等等。让学生们能够更加深入地了解中式面点文化，感受到中式面点所独特的魅力。学生们在观看的同时也能够了解到不同地区的中式面点的差异以及特点，了解到各地区、各民族中式面点的差异对之后制作中式面点也是很有帮助的。学生们在了解完中式面点的文化之后相信在学习制作的过程更是热情高涨，在制作过程中感觉到有趣，在有所了解之后制作也会更加有条理性，并不会出现以往的手忙脚乱的情况。

例如：老师在演示中式面点的制作过程前，先利用多媒体设备让学生们观看有关的视频，介绍中式面点的文化或者历史经典故事等等，在学生们对中式面点有所了解之后再行演示，相当于告诉学生们本堂课所需要讲解的内容，不仅如此，在制作不同民族或者区域的中式面点时，就需要提前利用多媒体设备介绍当地的人文环境，或者之前人们在该地区所食用的中式面点。在观看完毕后，让学生们先自行制作，在学生们制作完毕后老师进行演示。学生们之后跟着老师的步伐进行制作，这样相信学生们对中式面点有了更加深入的了解，而且学习起来也会更加轻松愉快。

### （二）教学需要做到标准化

教学的标准化、工业化是现代面点制作的必然趋势，当然也是推进中式面点发展的必然趋势。对中式面点的标准化教学不仅仅包括口感、馅料等等保持一致性、标准化，同时还需要保持食品的卫生与安全。在中式面点的教学过程中通常会出现这种情况，就是凭自己的感觉进行制作，加盐也是说加适量的盐，对于很多人而言，并不知道适量的真正含义，往往就会出现出现操作不容易掌控，导致最后的成品质量差异很大。对于此类成品就不能够做到批量地进行生产。因此，在课堂的教学中需要严格规定调料的用量，将用量进行量化，避免出现“适量”等等词汇导致学生们操作不易掌控，最终的成品并不尽如人意。老师在进行演示制作时就需要告诉学生们各类调料的用量，让学生们严格控制调料的用量，等到学生们做到熟练的时候才可以不按照这标准化的用量。这样也能降低成品的失败率。使得最终的成品能够和老师所制作的做到几乎一致，那么课堂的教学效率也会得到大大地提升。

### （三）课堂教学实施小组教学

对于任何一个厨师而言，有时制作出美味的中式面点是需要多人参与的，往往都是一个厨师团队，那么为了在技校中培养这种团队意识，因此在教学中需要多多安排小组作业，让学生们能够有团队意识。将班级上学生平均分成若干组，让他们对最开始材料的购买到最终的中式面点地制作这个过程，都是小组共同完成，这就需要他们意识到小组内成员各个的有时，并且将他们的优势充分利用能够更好地完成小组内的任务。当然在小组比拼时需要遵循诚实守信的原则，不能够存在徇私舞弊的情况出现。当各个小组将自己的实践作品都完成时，小组的作品依次进行展示，老师们对外观以及口感等方面进行打分评价，当然在评价时也可以让其他小组成员进行品尝，让老师与学生们共同对各个小组的作品进行打分评价，最终得到最高分的队伍将会有神秘的奖品。老师和学生们进行评价是需要做到公平公正。老师用奖赏的方式能够有效提高学生们的积极性，那么学生们在做

小组作业时也会更加认真，同时学生们也能感受到团队的力量，最终打造出高质量技术的团队。

### （四）在课堂中运用尝试教学法

目前，中式面点的教学往往才去系统性的学习，通常不会注重学生们的差异性，实施眉毛胡子一把抓的方式，也不能够做到让学生们根据面点制作的难易程度来进行选择性的学习，这样的做法是不正确的。在学校中需要重视学生们的差异性，尊重学生们差异性，在中式面点开始授课之前可以让学生们根据自己的特点来选择难易程度不同的中式面点的教学，选择适合自己的难度。在课堂中教学时需要注意学生们的自主性和创造性，那么在课堂中教学时可以才去尝试教学法，让学生们在老师进行演示教学之前根据自己的想法以及观察先自行进行操作，充分发挥学生们的想象力和创造力，在课堂教学中使用尝试教学法能够让学生们尝试到自己独自进行练习时成功的喜悦和兴奋。在制作过程中遇到问题可以及时向老师进行反馈，老师能够做到及时解决学生们的问题以及疑惑。通过这种方式能够有效提高学生们的参与感以及积极性。

## 三、结语

中式面点技术是历史悠久的，技术精湛同时种类是繁多的，是值得我们去传承和发展的一门技术，在互联网的背景下，如何充分利用互联网将中式面点做到教学上吸引学生们的兴趣，从而有效提高教学效率是需要老师不断去探索的。上述内容给予了一些中肯的策略，当然还是需要根据实际情况进行选择，旨在培养出高素质技能的人才。

## 参考文献

- [1]周延河. 中职中式面点教学中信息化教学模式运用的策略——以象形核桃酥的制作为例[J]. 教学方法创新与实践, 2019, 2(2): 5.
- [2]马莉. 《中式面点制作》教学方法的改革[J]. 读写算(教育教学研究), 2014(14).
- [3]张鹏杰. 试论中式面点制作技术的教学模式[J]. 中外食品工业(下半月), 2014.
- [4]周国银. 一体化教学模式的应用探究——以烹饪专业中式面点工艺课程为例[J]. 现代职业教育, 2019(20): 2.
- [5]陈燕平. 基于现代学徒制的烹饪专业“双导师”创新教学探索——以中式面点制作技艺课程为例[J]. 当代教育实践与教学研究, 2019(16): 129-130.
- [6]张鹏杰. 试论中式面点制作技术的教学模式[J]. 中外食品工业: 下, 2014.
- [7]张鹏杰. 试论中式面点制作技术的教学模式[J]. 中外食品工业: 下, 2014(5): 2.