

产教融合背景下吴江酒店企业学院《中西点制作》校本课程开发的意义

张晓雪 阮芳芳 汤海莲 何海洋

江苏省吴江中等专业学校

[摘要]近年来,随着国内居民生活水平的不断提升,糕点市场蓬勃发展,相关产业发展迅速,整体素质得到显著提高;企业对中、西式面点师需求缺口日益增大,对职业学校烹饪专业提出了培养具有中西点制作复合型技能人才的要求;人才培养方案的制定、课程设置、课程标准的修订与人才培养效果具有十分密切的关系,直接决定“培养什么样的人”“怎样培养人”。课程标准与岗位标准对接、教学内容与工作内容对接,教学模式与工作流程对接、人才培养与岗位需求高度适配,是评价能否成功培养中西点制作综合性技能人才的标尺;本研究将对我校现阶段《中西点制作》课程在实际教学过程中的应用情况进行调查,根据调查结果及数据分析,为产教融合背景下结合企业实际需求开发《中西点制作》校本课程明确研究方向。

[关键词]产教融合;校本课程;开发;调研报告

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.11.1645

一、调查背景

近年来,随着国内居民生活水平的不断提升,糕点市场蓬勃发展,相关产业发展迅速,整体素质得到显著提高;在《中西式糕点行业发展“十三五”规划》政策的引导下,各地方出台相关政策,提高行业渗透率;2016年,中国中西式糕点市场零售规模为556亿元,同比增长6.4%;2017年,中西式糕点市场零售规模达到646.3亿元,同比增长16.2%。随着我国城市化进程的加快,社会稳定和城市安全等问题逐渐显现,中西式糕点技术是实现基础建设的关键技术。因此,随着社会经济及信息技术的进一步发展,中西式糕点的应用将是未来的一个新趋势。^[1]强化人才支撑,推进中西式糕点相关专业中西式糕点体系建设,建立以品德、能力和业绩为导向的职称评价、技能等级评价制度,拓展中西式糕点专业人员职业发展空间,增强其职业荣誉感和社会认可度,推动各地保障和逐步提高中西式糕点从业人员薪酬待遇。不断壮大以专业人才、技术工作者、服务工作者的中西式糕点队伍,将会是未来行业发展的一大趋势。^[2]人才,特别是专业人才,是中西式糕点产业发展的基础,目前,人才已经成为制约中西式糕点产业发展的重要因素,如何解决中西式糕点专业人才的难题,不仅需要完善院校的中西式糕点专业人才的中西式糕点体系,建立适应市场中西式糕点专业的职业类院校,培养专业的服务人才,目前国需求的中西式糕点专业,给中西式糕点专业人才正确的导向,还需要建立内还没有完善的培养人才的教学和实践体系,需要积极引进国外成熟的中西式糕点专业人才的中西式糕点体系,深入研究,并结合国情,建立一套适合国情,具有国际化的中西式糕点产业人才培养课程和实践体系。^[3]

二、调查目的

企业对中西式面点师需求缺口日益增大,对职业学校烹饪专业提出了培养具有中西点制作复合型技能人才的要求;而人才培养方案的制定、课程设置、课程标准的修订与人才培养效果具有十分密切的关系,直接决定“培养什么样的人”、“怎样培养人”。课程标准与岗位标准对接、教学内容与工作内容对接,教学模式与工作流程对接、人才培养与岗位需求高度适配,是评价能否成功培养中西点制作综合性技能人才的标尺;本研究将对我校现阶段《中西点制作》课程在实际教学过程中的应用情况进行调查,根据调查结果及数据分析,为产教融合背景下结合企业实际需求开发《中西点制作》校本课程明确研

究方向。

三、调查范围及方法

采用文献分析法、师生座谈调查法与问卷调查法,采用定量、定性的实验方法,不仅可以对课程开发实际情况进行统计分析,同时能够发现课程开发过程中的问题,明确《中西点制作》课程开发的研究方向。调查对象为我校在校烹饪专业师生、2015~2018届部分毕业生以及合作企业部分员工、主管。在校师生采用座谈会以及问卷形式,2015~2018届部分毕业生、合作企业部分相应员工、主管采用问卷星APP形式进行调研及数据分析。

四、调查结果分析

通过查阅产教融合背景下课程开发的相关文献得知:我校中西点方向等传统课程普遍采取学科知识体系,将课程分为专业理论课、专业技能课,将课程内容简单地分为知识与技能,两者相互割裂,学生学习理论时候不能实践,从而不能深入理解理论;学习技能时缺少理论知识的支撑,就无法理解操作的原理,无法做到举一反三、触类旁通。^[4]此外,教材作为传统课程的呈现方式,以知识体系为核心进行内容安排,强调知识之间的逻辑关系,忽略知识、技能与工作任务之间的联系,教材的出版和发行均有繁杂的流程,需要消耗大量的时间,像中西点品种在市场的催化下日新月异、品种更迭,传统的教材往往落后无法适应新品种的更迭发展,对课程的实施起不到应有的作用。^[5,6]

根据对我校烹饪专业教师、学生进行座谈调研发现,我校烹饪专业在传统《中式面点制作课程》的基础上,于2017年开设《西式面点制作》课程,并设置相应的课程标准。2019年正式招收中西面点方向“3+3中高职衔接”学生,中点制作与西点制作作为专业平台课程,实训课时在高一时达8课时/周,高二时达16课时/周,高三学测技能课时为4课时/周,约占专业课程的80%,增加实训课时虽有力保证了学生动手能力的锻炼,但实训中理论教学内容与效果难以保证;在教学过程中,使用的教材多为中点与西点专门教材,缺乏系统性、渐进性与整合性,实际使用频次低,使用效果不理想;《西点制作》教授内容偏向传统,缺乏创新性,不能紧跟西点市场更新步伐;课程设置的岗位需求不清晰,课程内容脱离企业岗位实际需求、课程评价模式单一;《中西点制作》课程对应的工作应是酒店或企业中中式面点师、西式面

点师,但不少学生毕业后难以胜任该岗位,主要原因是课程设置目标与企业需求不切合,课程教授内容与企业需求相割裂,学生难以迅速适应岗位要求,究其原因,在于课程建设中企业的缺位,没有企业参与的专业课程建设相当于纸上谈兵,无法适应现代企业的需求。

通过问卷调查及调研数据显示:在近年来升学导向的催化作用下,一方面企业对校本课程开发缺乏积极性,缺位现象严重;另一方面受到疫情影响本地餐饮企业缺乏外地员工的稳定来源,对本地中西点技能型人才的需求增加,校企合作具有强劲潜力。教学内容与工作岗位内容不具有普适性,与最新的制作技术与方法存在滞后性,教学模式相对陈旧与行业的发展存在不协调性,现阶段酒店对中西点技能人才的需求更加趋向综合型,比如西点饼房需要同时具有面包烘焙、甜点制作、奶油裱花等操作技能,中式面点更多是要求具有能够制作鲜肉中包、小馄饨、水饺、烧卖等主食以及定胜糕、重阳糕、青团、鲜肉月饼等具有本地特色的时令点心;而烘焙工作室或者面包店更倾向于具有专项技能的人才,比如“麦果优品”等本地企业,由生产工厂统一配送半成品到门店,进行二次加工进行销售,因此烘焙能力要求不高,但对裱花师的需求较多,而同时掌握奶油裱花与韩式裱花技艺的裱花师更是受到企业的青睐。近年来翻糖花卉、翻糖人偶、翻糖蛋糕以其精致、形象、仿真的效果俘获了众多消费者,在消费市场尤其是高端消费市场中占据一席之地,因此对翻糖技艺也备受学生、合作企业及用人单位欢迎与追捧。

而对于我校烹饪专业教师及外聘教师的问卷结果分析可知,对于课程设置满意度为“很满意”,教材选用满意度为“一般”,教材使用效果为“一般”,理论教学效果为“一般”;在实际教学过程中,对西点教材使用频次相对其他教材较少,使用效果较差,在实际教学中更多是将现有教学内容进行重新整合,调整教学顺序或者直接更换教学内容,教材内容中基础理论知识使用较为符合实际教学,但是实训部分使用效果不尽人意;西点品种日新月异,制作技艺灵活多变,日常教学中经常会根据学情,将网红产品融入到教学中,或者结合时事动态,提炼热点元素,创新制作西式点心,提高学生的学习兴趣与创新创造力。在传统蛋糕制作、面包制作、甜点制作技艺与知识体系的基础上增加奶油裱花、韩式裱花、翻糖技艺则能够更加符合学生的学习需求与企业单位的用人需要;同时在教学过程中注重学生观察能力创新能力、创业思维的培养,提高学生艺术审美情趣,增强艺术创新能力。在制作教材时,可以考虑制作活页教材,便于根据学习情况、市场需求等要求增加或者删减教学内容。

在中点制作的教学中在已有教学内容的基础上,会结合时令加入本地特色点心,如同里的袜底酥、锡锣饼、退思饼、酒酿饼;盛泽的鲜肉油墩、盘龙糕、烧卖、油酥大饼、玫瑰馅儿炉饼、芝麻汤团;黎里的海棠糕、赤豆糕;平望的冰雪糕、麦芽塌饼、青团子;震泽的定胜糕、千层油糕等作为补充性教学内容,在学习制作本地传统糕点的过程中,了解吴江本地传统饮食文化,传承传统糕点制作技艺,深入挖掘传统糕点文化精华,创新传统糕点口味,助力行业发展,树立职业信念,增强文化自信。

根据调查报告可知,我校烹饪专业毕业及在校生,对于中西点制作课程设置满意度为“很满意”,对教学内容感兴趣程度高达95%以上,教材使用率为“一般”,理论教学效果为“一般”,教学内容与岗位适配度“基本一致”;由此可知,学生对于教学内容感兴趣,但实际岗位与教学内容不能高度适配。

五、调查研究结论

结合调查结果及分析,针对《中西点制作》校本课程开发得出一下结论:

- 1.《中西点制作》课程的开发要结合产教融合背景,根据职业需求确定人才培养目标,打破传统按照学科体系进行人才培养的弊端,突出职业性。
- 2.《中西点制作》课程的开发,在教学内容上要结合星级酒店及中小型中西点制作企业真实岗位任务提炼形成。
- 3.《中西点制作》校本课程中需制定对接企业需求、师生使用率高、具有本地特色及创新性的校本教材,为提高实用性,降低校本教材出版成本,可考虑采用活页手册式,便于后期的更换与增加。
- 4.《中西点制作》校本课程开发要结合真实工作环境,优化教学评价机制。

参考文献:

- [1]2020年中西式糕点行业市场需求分析及投资前景预测报告
- [2]汪国钧.年糕点面包行业趋势——糕点面包行业将在竞争中持续发展[J].农产品加工,2010(8):2.
- [3]陈佩毓,陈铭在,王慈穗,等.107年度烘焙食品业稽查成效分析[J].食品药物研究年报,2019(10):268-276.
- [4]费美扣 王元生,产教融合视域下职业教育专业课程重构与实施[J],《江苏教育研究》2014(27)
- [5]乔亚军,产教深度融合视角下校本课程的开发——以《新能源汽车驱动电机与控制》为例[J],科技风2020(35):23
- [6]王彩云,职业学校与区域性企业产教融合课程开发的实践与思考[J],科学大众(科学教育).2019,(07):119

基金项目:苏州市职业教育学会职业教育研究课题《产教融合背景下校本课程开发的研究——以中职中餐烹饪专业为例》(Szj1s202148)研究成果。

作者简介:

张晓雪,1990年1月,汉族,黑龙江哈尔滨,硕士研究生,讲师,江苏省吴江中等专业学校,中、西式烹饪教学与研究。

阮芳芳,1994年10月,汉族,浙江绍兴,大学本科,助理讲师,江苏省吴江中等专业学校,中、西式烹饪教学与研究。

汤海莲,1990.02,女,汉族,江苏沭阳,研究生,讲师,苏州旅游与财经高等职业技术学校,中西面点。

何海洋,1975年12月,汉族,四川南充,本科,高级讲师,江苏省吴江中等专业学校,中餐中点教学与研究。