

# 高职院校烹饪教学中面艺技能培养的实践与探索

周艳

塔城职业技术学院

**摘要：**此篇论文着重对高职院校烹饪教学里面艺技能培养一事展开相关研究。在研究过程中，先是细致分析了当下的教学实际状况，进而阐述清楚面艺技能培养所具备的重要意义。随后，紧密结合具体的教学实践活动，从构建课程体系、创新教学方法、建设师资队伍以及强化实践教学等多个不同方面提出一系列优化策略，并且还借助具体案例将实践所取得的效果展示出来。经研究可以发现，那种科学且合理的面艺技能培养模式，是能够有效提升学生的面艺技能水准以及其在职业方面的竞争力的。

**关键词：**高职院校；烹饪教学；面艺技能；技能培养

**【DOI】** 10.12252/j.issn.2096-6288.2025.08.129

## 引言

本研究着重对高职院校烹饪教学里面艺技能培养的实际状况以及存在的各类问题展开分析，同时结合行业当下的发展走向还有企业用人方面的具体需求，去探寻那些切实可行的面艺技能培养实践方面的策略。借助对教学模式加以优化、在教学方法上进行创新等举措，促使高职院校面艺技能教学的质量得以提升，从而培养出数量更多且能适应市场需求的高素质面艺技能人才。该研究的成果能够对高职院校烹饪教学理论起到丰富的作用。<sup>[1]</sup>

### 一、高职院校烹饪教学中面艺技能培养现状分析

#### （一）课程体系不完善

某些高职院校烹饪专业所开设的面艺课程，在设置方面欠缺应有的系统性以及科学性。其课程内容往往着重于对传统面食制作方法加以传授，然而对于现代创新面艺技术以及流行面点品种的教学，所涉及的程度相对较少，如此一来，便难以契合市场所呈现出的多样化需求。与此同时，理论课程和实践课程二者之间的比例并不合理，具体表现为理论教学所安排的课时过多，而实践教学的课时却明显不足，这就致使学生并未拥有足够多的动手操作契机，进而难以把所学到的理论知识切实转化为实际操作技能。除此之外，各课程相互之间的衔接也不够紧密，尚未能构建起一套完整的面艺技能培养体系，这对学生系统地掌握面艺知识以及技能产生了不利影响。<sup>[2]</sup>

#### （二）教学方法传统单一

在面艺技能的教学环节里，不少教师依旧沿用那种传统的“教师先做示范、学生随后模仿”的教学方式。在课堂之上，教师大体上就是做操作方面的演示，学生则是颇为被动地依照教师所展示的步骤去展开练习，在这个过程中，学生自主思考以及开展创新实践的空间是极为缺乏的。这种教学方法把过多的注意力都放在了技

能的传授上，对于激发学生的学习兴趣以及培养学生的创新能力却有所忽视，如此一来，很容易让学生出现学习倦怠的情况，想要调动起学生学习的积极性与主动性就变得困难重重。<sup>[3]</sup>

#### （三）师资队伍建设不足

高职院校烹饪专业的面艺技能教师队伍确实存在着一些不足之处。就一方面而言，有部分教师欠缺企业实践方面的经验，对于面艺行业最新出现的技术以及市场当下的需求，其了解程度并非十分深入，在展开教学活动的过程当中，很难把实际工作里所涉及的经验以及技巧有效地传授给学生，如此一来便使得教学内容和实际工作出现了脱节的情况。从另一方面来讲，随着面艺行业呈现出快速发展的态势，各种各样的新技术、新工艺接连不断地涌现出来，然而教师在知识更新的速度上相对来说是比较缓慢的，没办法及时地把最新的面艺知识以及技能融入到教学环节之中。除此之外，高职院校针对面艺技能教师所给予的培训以及进修方面的支持力度是有所欠缺的，这就致使教师缺少能够提升自身专业技能以及教学水平的机会。<sup>[4]</sup>

#### （四）实践教学条件有限

实践教学在面艺技能培养方面占据着极为关键的地位。然而就当下的情况来看，高职院校在面艺技能实践教学条件上存在着不少的限制因素。有一部分院校，其面艺实训设备不仅显得陈旧，而且数量也严重不足，这样一来，就根本没办法满足学生开展实践操作的需求，进而对学生技能训练所能达成的效果产生了不良影响。与此同时，实训场地的面积相当有限，学生在展开实践操作的过程中，很难充分地将自身的能力施展出来。<sup>[5]</sup>

## 二、高职院校烹饪教学中面艺技能培养的重要意义

### （一）传承和弘扬中华饮食文化

面艺算得上是中华饮食文化里极为重要的一部分，

其历史相当悠久，文化内涵也极为丰富。在高职院校开展的烹饪教学活动中，要是能着重加强对面艺技能的培养工作，那么学生便能够较为全面地去了解面艺的制作工艺是怎样的，其背后有着怎样的文化背景，以及有着什么样的历史渊源等情况。如此，学生就能较好地掌握传统面艺的制作技巧以及其中的精髓所在，进而把中华优秀的面艺文化很好地传承下去。<sup>[6]</sup>

### （二）提高学生的职业竞争力

在烹饪行业竞争愈发激烈的当下，拥有扎实的面艺技能对于学生在就业市场里崭露头角而言极为关键。高职院校着重对面艺技能展开培养，如此一来，学生便能够娴熟地掌握各式各样的面艺制作方法以及技巧，进而提升自身的实际操作能力与创新能力。当学生经过系统的面艺技能学习以及实践方面的锻炼之后，他们就能够制作出造型既精美又别致、口味既独特又诱人的面食作品，以此来满足市场对于高品质面艺人才所提出的需求。这一方面有助于学生顺利地实现就业，另一方面还能够为学生在其职业生涯当中争取到更为良好的发展契机，从而提升学生的职业竞争力以及拓展其职业发展的空间。<sup>[7]</sup>

### （三）促进烹饪行业的发展

高素质的面艺技能人才在推动烹饪行业发展方面有着举足轻重的作用。高职院校所培养出来的面艺技能人才，在进入烹饪行业之后，能够把自身所学的知识以及所掌握的技能运用到实际的工作当中去，以此推动面艺制作技术不断创新并实现发展。他们有能力开发出数量更多且样式新颖、独具特色的面食产品，进而满足消费者随着时间推移而日益变得多样化的需求，还能够提升餐饮企业在市场当中的竞争力。

## 三、高职院校烹饪教学中面艺技能培养的实践策略

### （一）优化课程体系

#### 1. 科学设置课程内容

依据市场的实际需求以及行业当下的发展走向，对面艺课程内容做出合理的调整安排。一方面，要把传统面艺制作方法的教学保留下来，另一方面，得增添现代创新面艺技术方面以及流行面点品种相关的教学内容，像是创意面食造型、西式面点制作技巧之类的内容都可纳入其中。并且，要着重把面艺文化知识融入到课程教学环节里，好让学生知晓面艺的历史情况、文化方面的背景以及地域所具有的特色，以此提升学生的文化素养水平。除此之外，还需强化课程彼此间的衔接工作，打造出一个从基础理论知识起始，到专业技能训练阶段，再到综合实践应用这样完整的课程体系，从而使得学生能够较为系统地去掌握面艺知识以及相关技能。<sup>[8]</sup>

#### 2. 合理安排课程比例

适度缩减面艺理论课程所安排的课时数量，相应地增加实践课程所占的比重，要保证实践教学课时在总课时当中所占的比例不低于60%。借助于增多实践操作的机会，促使学生于反复的练习过程里娴熟地掌握面艺制作的技巧，进而提升其实际动手操作的能力。与此同时，妥善地安排好理论课程以及实践课程的教学先后顺序，让理论知识可以即刻对实践操作起到指导作用，而实践操作反过来又能够进一步加深学生对于理论知识的理解与掌握程度，达成理论和实践之间的有机融合。<sup>[9]</sup>

### （二）创新教学方法

#### 1. 项目式教学法

把面艺技能教学方面的内容拆解成好些具体的项目，像是传统面食制作项目，还有创意面点设计项目等等这类的。教师就以这些项目作为依托，去引导学生分组来展开项目实践活动。在项目具体实施的这个进程当中，学生得把所学的面艺知识以及技能综合起来运用，以此完成项目所规定的任务，这里面涵盖了制定制作的方案、挑选原材料、开展制作方面的操作、进行作品的展示以及实施评价等一系列环节。借助项目式教学法这种方式，是能够调动起学生的学习兴趣以及他们主动学习的积极性的，同时还可以培育学生的团队协作方面的能力、创新方面的能力以及解决实际当中所碰到问题的能力。<sup>[10]</sup>

#### 2. 信息化教学法

充分借助现代信息技术，将面艺教学资源及教学手段予以丰富。教师能够精心制作出精美的教学课件以及教学视频，凭借多媒体教室、在线教学平台这类渠道向学生呈现面艺制作那详尽的过程以及关键的技巧要点。与此同时，运用虚拟现实（VR）、增强现实（AR）等相关技术，给学生创设出身临其境般的学习环境，使得学生能够更为直观地体会面艺制作的整个过程以及最终呈现出的效果。除此之外，还可利用网络平台展开线上教学以及互动交流互动，及时回应学生的各类疑问，达成教学资源的共享以及教学效果的提升这一目的。

#### 3. 任务驱动教学法

教师依照教学目标，并结合学生的真实状况，精心设计出带有一定难度以及挑战性的任务，就好比制作一整套有着特定主题的面食作品。学生在该项任务的推动之下，会自主去查阅相关资料，着手制定计划，还会开展实践操作方面的活动，借由完成这一任务来掌握面艺方面的知识以及相应技能。在任务逐步完成的这个过程当中，教师会在恰当的时机给予相应的指导以及协助，引领学生去察觉问题、剖析问题并且解决问题，以此来培育学生的自主学习能力以及创新思维能力。

### （三）加强师资队伍建设和

#### 1. 提高教师实践能力

鼓励面艺技能教师前往餐饮企业挂职锻炼，参与到企业的面艺制作以及研发相关工作当中，借此去了解行业当下的最新动态与技术发展走向，从而积累实实在在的工作经验。与此同时，学校能够邀请企业里的面艺大师、技术方面的骨干来到学校开办讲座、展开相应培训，并且和教师展开交流与合作，以此来提升教师的专业技能水准。除此之外，学校还能够组织教师去参加各种各样的面艺技能培训以及竞赛活动，推动教师彼此之间的学习与交流，进而提高教师的教学能力以及专业素养。<sup>[11]</sup>

#### 2. 建立教师培训机制

拟定完备的面艺技能教师培训规划，周期性地组织教师参与专业培训以及进修研习活动。培训涵盖的内容能够涉及面艺领域里新技术的运用、新工艺的施行、新设备的启用，还有教学方法的革新、教学理念的更新换代等等方面。借助培训这一途径，促使教师能够及时地把握行业内最新涌现出来的知识以及技能，持续不断地对教学观念予以更新，进而提升自身的教学水准。与此同时，积极地去鼓舞教师展开教学方面的研究以及实践层面的探索，踊跃地投身到面艺教材的编撰、课程的开发等各项工作当中，以此推动教师的专业发展以及教学质量得以提升。

### （四）强化实践教学

#### 1. 改善实训条件

适当增加对面艺实训设备以及场地方面的投入力度，要及时对实训设备予以更新，并且做好补充工作，以此来保证设备既具备先进性，又拥有实用性。进一步扩大实训场地的面积，同时对实训区域展开合理的规划，从而为学生营造出良好的实践操作环境。与此同时，着手建立起一套完善的实训设备管理制度，强化对实训设备的维护以及保养工作，进而提升设备的利用率，延长其使用寿命。除此之外，还能够建设诸如模拟餐厅、面点工作室这类实训场所，使得学生可以在真实的工作情境当中开展实践操作活动，以此提升学生的职业适应能力。

#### 2. 深化校企合作

强化同餐饮企业展开合作，构建起稳固的校企合作关联。学校能够携手企业一同拟定人才培养方案，依照企业在用人方面的需求来对教学内容以及教学方式做出相应调整。企业会给学生给予顶岗实习以及就业的契机，安排企业的导师针对学生展开实践层面的指导，以便让学生可以接触到在实际工作里面的面艺制作流程还有相关标准，促使学生的实践操作能力以及职业素养得以提升。与此同时，学校也能够为企业给予技术层面的支持

以及员工培训方面的服务，达成校企双方相互受益、共同获利的良好局面。<sup>[12]</sup>

### 结语

本研究针对高职院校烹饪教学里面面艺技能培养展开了实践及探索，进而得出了这样一些结论：若对课程体系加以优化，在教学方法上予以创新，同时强化师资队伍建设和重视实践教学等一系列策略，那么便能够切实解决当下高职院校在面艺技能培养方面现存的诸多问题，还能促使面艺技能教学质量得以提升。合理且科学的面艺技能培养模式，对于提升学生的面艺技能水平是有帮助的，也有助于增强学生的创新能力以及职业素养，让学生在烹饪行业当中的就业竞争力得到强化，其职业发展潜力也可随之提升。并且，面艺技能培养在传承与弘扬中华饮食文化方面有着重要作用，对于推动烹饪行业的发展而言也意义非凡。<sup>[13]</sup>

### 参考文献

- [1] 王文娟. 传统饮食文化融入高职烹饪教育的实践途径研究 [J]. 中国食品工业, 2024, (21): 174-176.
- [2] 李慧. 高职烹饪工艺与营养专业工匠精神人才培养路径研究 [J]. 中国食品工业, 2024, (05): 156-158.
- [3] 罗飞. 五年制高职烹饪专业非遗课程体系构建的实践研究 [J]. 大学, 2024, (01): 145-148.
- [4] 许永利. 学生食品雕刻学习兴趣培养及技能提升策略 [J]. 现代职业教育, 2024 (05): 70.
- [5] 郭志鹏. 烹饪专业一体化教学的探究 [J]. 中国轻工教育, 2024, (4): 92-94.
- [6] 杨旭. 基于一体化课程改革的烹饪职业教育创新路径探析 [J]. 时代教育, 2024, (10): 74-75.
- [7] 宋波. 基于工作过程导向的烹饪一体化项目教学 [J]. 四川烹饪高等专科学校校报, 2024, (2): 56-57.
- [8] 商光明. 烹饪理论与实践一体化教学模式的探讨 [J]. 中国教育技术装备, 2024, (14): 86-87.
- [9] 吴非, 刘训龙. 有关西餐烹饪一体化教学的探析 [J]. 科技经济市场, 2024, (1): 255.
- [10] 胡良马. 浅谈中职学校烹饪专业理实一体化教学模式 [J]. 新课程学习, 2024, (3): 116.
- [11] 张六州. 浅谈烹饪一体化教学 [J]. 新课程学习, 2024, (10): 249.
- [12] 刘海燕. 浅谈烹饪专业理论知识与一体化课程的有效融合 [J]. 职业, 2024, (33): 1-7.
- [13] 文歧福. 烹饪工艺与营养专业“最难学”的课程——食品雕刻课程教学改革思考 [J]. 现代妇女(下旬), 2024 (12): 130-131.
- [14] 黄义和. 根据学生心理特征提高食品雕刻实践课堂有效教学 [J]. 时代教育(教育教学版), 2024 (04): 281-282.