

中职中西式面点专业实训教学中工匠精神的融合路径研究

张小岚

(重庆市渝中职业教育中心, 重庆 400042)

[摘要]中西式面点教学是烹饪教学中的重要组成部分,同时也是职业教育中的重要教学内容,其包括了中西式面点课程理论知识教学、学生实训操作教学、教师演示示范教学等环节,是目前中西式面点课程教学的主要教学模式,在职业教育中发挥着不可替代的作用。随着社会经济的发展,烹饪中西式面点行业对相应人才提出了更高的要求,不仅要求从业人员具备相应的专业操作技能,还要具备良好的工匠精神。目前中西式面点从业人员难以有效满足市场需求,中职院校作为向社会输出人才的主要场所,要及时结合市场需求强化对教学活动的改革,将工匠精神融入中西式面点课程实训教学中,为社会提供更优质的中西式面点人才。基于此,本文针对中职中西式面点课程实训教学中工匠精神的融合路径进行分析。

[关键词]中职;中西式面点课程;实训教学;工匠精神;融合路径

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-627X.2021.07.487

引言

对中西式面点领域来说,工匠精神不仅包括工匠对自己烹饪食品追求完美的精神,更是一种对自己工作执着精神与对所做事情的态度。中西式面点的发展历史悠久,其是中西式烹饪中的重要组成部分,对社会经济发展与行业发展具有非常重要的影响。随着烹饪行业的不断发展,社会与市场对面点行业从业人员提出了新的要求,要求他们具备过硬的专业技能与良好的职业道德。对此,中职学校要与时俱进,将工匠精神有效融入中西式面点实训课程中,帮助学生提升岗位适应能力与市场竞争力。

一、中职中西式面点课程实训教学中工匠精神的融合价值

(一)有助于中西式面点课程发展

每个行业的形成都离不开专业的人才,每个专业人才的培养都需要建立在工匠精神培养基础上。中职学校学生要想良好适应行业要求与专业发展,除了需要熟练掌握专业的知识与技能外,工匠精神也是每一位学生不可或缺的品质。此种品质并非针对于中西式面点课程,其可以适用于任何行业和任何领域中,一个产品具有良好的品质与质量,其根本原因是从业者不断追求完美与精雕细琢的成果。工匠精神是中职学校开展职业教育中的重要内容,同时也是促进本专业发展的基本条件,在传承中国传统优质精神的同时,培养出更多优秀的人才,满足行业发展与专业发展的需求。

(二)有利于学生个人就业发展

随着社会经济的不断发展,人们生活水平的不断提高,同时也对烹饪行业中中西式面点领域提出了更高的要求,中西式面点领域对相关人才的紧缺情况愈加严重,但同时目前多数中西式专业学生,面临就业难、适应能力难等问题,使得人才的输出与接收形成偏差,在此行业形势下,职业素养与综合能力水平直接影响了学生的就业质量。中西式面点从业者要在在大环境背景下,充分实现自身价值,提升自身竞争力,才能有效适应社会发展与行业需求。这就要求中职学校在实际教学过程中,要强化对工匠精神的灌输与融入,以增强学生的就业能

力,促使学生向着精益求精的技能方向发展,实现对学生职业精神的良好塑造。

(三)有益于贯彻新时代工匠精神

新时代背景下工匠精神代表着不同的内涵,其主要体现在这几点,一是代表着开拓创新内涵。随着社会的不断进步,各行业领域尤其以科学技术领域为主呈现出高速发展状态,社会的发展与科学技术的进步离不开创新。在新时代发展背景下,若一味局限于传统工艺或技术中,不结合时代发展需求与相关技术现状进行更新与改革,那将不能称之为工匠精神。当下时代正处于多元化发展时期,各行各业技术相互交融,各类思想文化精神相互碰撞,工匠精神不仅代表着对传统工艺与技术的钻研,更代表着新时代背景的开拓创新意识。职业教育结合工匠精神进行教学改革,更是对其创新内涵的深刻体现。同时也是为培养未来工匠打下良好意识基础。二是代表着精益求精的内涵。此内涵是指学生在工作中表现出敬业的工作态度,同时也是工匠精神的基础内容。此内涵的传授并非通过传统授课形式展开教学,而是需要教师在项目设计,教学实施,实训示范等过程中强化对精神的渗透,同时,教师要在管理方法与质量细节上严格把控。让学生在参与学习过程中充分感知教育者自身所具有的职业态度,充分感受课程教学中所倡导的工匠精神,进而提升自身领域竞争优势。三是代表着爱岗敬业的内涵。此内涵是职业能力与职业道德的综合体现,同时也是工匠精神的目标追求。无论是哪个行业,都需要从业人员尊敬与热爱自己的岗位与职业,对职业与工作具有较高的责任感与认同感,在此基础上实现个人领域发展与工作内容钻研,进而有助于推动自身事业的发展与行业的发展。中西式面点课程属于操作性与实践性较强的专业,要求从业者在不断参与工作中实现对自身技艺与操作技能的提升,展示对操作技术技能的崇高追求,并通过自身经验的积累与技能的发展,成为优质卓越工匠。

二、中职中西式面点课程实训教学中工匠精神的融合路径

(一)创新实训活动开展方式,感受工匠精神内涵

大多数中职生学习基础较为不足,且自我约束能力较为不足,再加之未来就业压力与自我认识偏差等因素,使得多数学生容易产生厌学情绪与自卑心理。对此,教师要积极转变实训教学方式,以此开展技能操作训练,提升学生对本专业学习的自信心,以此为基础激发学生对本专业与本行业的热爱,进而形成优质工匠精神。这就要求教师在实际开展教学中要注重对相关思想观念的渗透,让学生感受到自身专业对推动社会发展的机制,认识到本专业的未来发展前景。另外,学校虽然可以结合实际岗位情况构建模拟实训室,但和真正的岗位环境仍存在一定的本质差距,职业精神与岗位意识需要通过真实的工作环境来培养。而校企合作形式是提升学生工匠精神的有效途径,学校要强化与餐饮相关企业的合作,为学生构建深层次的产教融合平台,定期组织学生深入到企业内部进行实习,通过学徒制、一对一教学等形式,让学生切实感受到现代面点师的职业责任感,在面点师傅的带领下逐渐形成良好的工匠精神。

(二) 结合实训规范管理方法,提升工匠精神信心

工匠精神不仅是一种精神内涵建设,同时也可以外化于行为上,通过显性介质表现出来。教师要强化对学生行为的规范,将工匠精神渗透在匠师行为影响、学生日常行为规范、实训规范管理方法中。例如,在实训课程“水调面团制品”教学中,教师在制定教学计划时要结合学生当下认识情况进行调整。首先为纠正学生对本专业未来发展的认识,可以在课程开始时为学生介绍往届优秀毕业生及其相关事迹,并将这些毕业生目前所从事岗位情况与经济收入情况,通过讲解消除学生对本专业认知的偏见与未来发展错误认知,让学生建立起对“本专业的选取是正确的”的观念,进而可以激发学生内在动力。其次借助信息技术为学生展示中西式面点相关比赛,包括烹饪大赛、中西式面点技能大赛等,并展示比赛部分作品图片,进一步加深学生对本专业学科的了解。接着结合理论教学内容开展实训课程,为强化学生对实训内容的参与积极性,教师要按照“由浅入深”原则进行设计,比如在实训初期设置花色饺等教学活动,此活动的难度相对较低,能够让学生经过简单训练就能基本掌握,激发其学生的参与兴趣;在实训中后期安排月牙饺等实训内容,此类活动具有制品外观精致、规律性特点,可以让学生在由易到难的实训活动中逐渐把握面点制作规律,逐渐提升自身动手操作能力,进而实现学习信心的提升。

(三) 强化实训教学文化建设,营造工匠精神氛围

实训室文化建设是培养学生工匠精神的重要途径,同时也是提升学生专业信心的主要方法。将其融合在实训教学过程中,有助于促进学生职业意识与职业精神的形成。中西式面点实训室与其他实训室不同,其涉及大量的烹饪加热设备、食品

加工设备,在实训课程中需要对原料食材进行加工、对地方菜肴进行制作等,此过程需要用到明火、电器、刀具等独特工具,管理不当容易引起安全事故。对学生来说,强化对实训室的安全管理与操作管理不仅能够确保学生在参与过程的人身安全,还可以让学生养成良好的职业习惯,并将此种习惯带到今后的工作岗位中。对此教师可以结合实际工作情况制定相应的规范制度与安全操作规范,并将相关制度张贴于实训室墙面,提升师生的安全操作意识;张贴行业具有影响力的中西式面点师,以榜样形式激励学生;结合岗位需求合理布置实训室环境,让学生能够在高度接近岗位的环境下开展实训,同时布局情况要符合烹饪实训教学流程,以便于实训活动的顺利开展与具体操作;强化学生日常自我管理意识,将实训室操作结束后的整理收尾工作纳入实训活动与考核体系中,以此规范学生的自我操作行为与锻炼学生的敬业精神。通过管理方法的实施可以让学生按照相应流程规范自身行为,在文化建设中渗透工匠精神可以让学生在实践中切实感受到优质品质的内涵,并将其转化为外在的行为体现。

结束语

综上所述,在新时代环境下包括烹饪领域中西式面点制作方向在内的各个行业,都需要优质职业精神与职业技能的人才,这就表明在人才培养过程中,不仅要注重相关操作技能与专业知识的传授,还要强化对人才、职业精神与职业态度的培养。因此在中职学校中西式面点实训教学过程中,要强化对教学内容的改革与创新,尤其要注重对学生工匠精神的培养。让学生在实训过程中,建立起爱岗敬业,力求创新等内涵在内的优质工匠精神,让学生建立起对中西式面点技艺应有的尊敬与热爱,用心做好中西式面点,强化个人价值实现与综合技能提升的同时,引领整个行业健康稳步发展。

参考文献

- [1]袁利利.浅谈中式面点专业实训教学与工匠精神的有机融合[J].现代职业教育,2020(15):182-183.
- [2]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):124-125.
- [3]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):158-159.
- [4]石凤连.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[A].中国职工教育和职业培训协会秘书处.中国职协2017年度优秀科研成果获奖论文集(一等奖)[C].:中国职工教育和职业培训协会秘书处,2018:8.