

工匠精神传承背景下 中西面点工坊学徒制人才的培养

文 / 王和涛

摘要：文章立足于现代学徒制，结合教育实践，从明确人才培养目标、优化设计课程内容、搭建校企融合教育平台、构建指向项目的培养体系、组织高质量实践教学活动等五方面，探讨了工匠精神传承背景下中西面点工坊学徒制人才培养模式的创新策略，旨在发挥人才培养模式的优化价值，为教育机构相关人员提供参考。

关键词：工匠精神；中西面点专业；人才培养模式

随着我国教育的持续推进，现代学徒制在各专业教学中得到了广泛应用，它以增强校企联合的深度为基准，为人才培养模式的创新与优化带来了实质性辅助作用。因此，需针对中西面点工坊学徒制模式的创建问题进行深层次探究，精准把握创新方向，传承工匠精神，助力学生成长为高品质的技术型人才。

一、中西面点工坊学徒制的研究背景

2014年，我国正式提出了现代学徒制这一人才培养模式，其主要目的在于充分发挥校企合作的优点，促进学校教育与企业培养的深度融合，进而实现工学结合的目标，完善现有教育机制^[1]。这一模式旨在使专业学生在完成学业后，成长为具有工匠精神的技术型人才。通过对中西面点专业学生的学习情况、学习需求及就业前景进行综合分析，我们可以发现，拥有较强的工匠精神能为学生开辟更为宽广的发展空间。同时，这也是对中西面点行业工匠精神的一种传承和发扬。以此为背景，社会各界逐步意识到职业教育人才培养模式创新优化的重要价值，这将在一定程度上推进中西面点工坊学徒制度的完善进程。

中西面点工坊学徒制的建立，是新时期背景下学校及教师需要重点探究的教育问题。以优质的人才培养模式为载体，学生需掌握制作中西面点的各类工艺理论知识及技能，通过系统化的方式分析岗位专业知识。教师则需结合课程基本内容，融入工匠精神，设计学习情境，引导学生在具体项目中完成实践，从而在实践中深化其对专业知识及职业技能

的掌握。学校方面也应基于现有课程，利用工坊学徒制的特点，开发全新课程体系，创新人才培养模式。以此为载体，强化学生的专业技能，提高学生的核心竞争力，确保学生在进入社会后能顺利融入工作岗位，发扬工匠精神，完成高质量的工作。此外，学校管理层应引导校内教师与企业师傅进行有效联动，不断探索工坊学徒制形式下的人才培养模式创新，渗透工匠精神，调整原有的教学体系，共同制定课程内容、教学方法及教学方案。

二、中西面点工坊学徒制的优势

在创新人才培养模式的过程中，中西面点工坊学徒制具有非常宝贵的优势，可以切实解决传统人才培养模式中存在的诸多问题，进一步提高人才培养模式的构建效率，确保人才培养工作的质量。同时，参与人才培养工作的学校和企业双方均需融入工匠精神，各施所长、分工合作，共同培养专业人才，进而达到共同育人的目标。

（一）有利于强化校企间的合作力度

在人才培养模式中融入工坊学徒制，可以加强学校与企业间的交流与互动，充分发挥校企间的协作教育职能，共同致力于人才培养工作^[2]。在校期间，学生需学习中西面点专业的理论知识；在企业中，学生则需以半工半读的形式完成实践学习活动，应用所掌握的理论知识解决实际问题。这种人才培养模式可以有效锻炼学生的理论知识应用能力，提高学生的实践操作能力。同时，校企间的深度融合也意味着理论和实践的有机融合，能够充分利用企业资源和学

基金项目：2022年度青岛酒店管理职业技术学院教学改革项目“面向工匠精神传承的工坊学徒制中式面点人才培养模式研究”（JGYB2214）。

校资源,进一步保障专业教学的成效,帮助学生实现良好的学习目标。

(二) 有利于提升学生素质水平

在人才培养模式中,创建工坊学徒制,其核心应用价值在于提升学生素质水平。一是能够充分发挥工学结合模式的育人优势,积极促进学校与企业的联动,共同制定教学计划,签订人才培养协议,承担起培养专业型人才的责任。通过将在校学习与在岗工作有效结合,为学生传承工匠精神、发展专业技能奠定坚实基础。二是构建“教、学、做”一体化的人才培养模式,使学生在校期间学习专业知识、在岗期间进行实践学习,采用边实践边学习的方法,加速实现“教、学、做”的统一,从而在提升学生专业素质水平方面发挥实质性的促进作用。

(三) 有利于培养学生职业精神

在进行人才培养工作的过程中,充分融合工坊学徒制,对中西面点专业学生进行教育及培养,能够使企业成为学生学习知识、应用知识进行实践的重要场所^[3]。学校组织学生进入企业进行岗位实践,由企业师傅对学生进行引导与启发。这既有利于学生逐步形成较强的实践技能,同时也能够让学生对未来就业方向有更清晰的认知。完成学业后,学生可选择留在企业工作,凭借其较强的工匠精神和工作能力,在企业中赢得良好的发展前景。此外,工坊学徒制人才培养模式还能搭建起“学生——学徒——实习员工——正式员工”递进式的成长路径,促使学生循序渐进地了解岗位工作内容,加深对企业的理解。以此方式实施教育,能有效提高学生企业的认同感和忠诚度。

三、中西面点工坊学徒制人才培养模式构建策略

(一) 明确人才培养目标

基于工坊学徒制背景,针对中西面点专业学生开展人才培养工作,促进学生的良性发展,而明确人才培养目标是前提。知识目标包括:辅助学生掌握各类基础知识,包括烹饪、原料、制作工艺、制作技术及食品卫生等内容^[4]。能力目标则侧重于培养学生的文字表达、语言表达、实际操作及面点的制作、加工、存储能力。此外,在人才培养工作中,还需要确保学生能够掌握中西面点制作时各类设备的应用方法、维护方法,科学把控制作中西面点工艺的各个步骤。学校和企业方面应确保学生在完成学习活动后,能够自主制作中西面点,科学搭配色彩,满足课程基本要求。从课程实施及方法目标来看,教学时应以凸显学生课堂主体地位为重点教学目标,采用多样化教学方法,引导学生深入思考、积极探究,提升其综合能力。这有利于学生的良性发展,充分发挥工坊学徒制的教育辅助价值,使学生在原有知识的基础上进行拓展延伸,最终达到灵活应用的效果。基于此,在展开人才培养工作前,学校和教师的首要任务是明确人才培养目标,将

工匠精神、工坊学徒制理念合理融入人才培养模式,为人才培养工作的顺利进行奠定坚实的基础。

(二) 优化设计课程内容

在实施人才培养工作前,优化设计课程内容也是学校和专业教师需要重点关注的教育问题之一。工作人员需全方位调研学生专业相关岗位,以校企合作为基础,构建更加专业的课程体系,搭建技术课共享平台,加大专业核心课程建设力度。同时,完善拓展课程平台,将“以行动导向”教学理念贯穿于课程教学的各个环节,逐步建立起推进实践教学体系。在人才培养模式中,可增设实训课程,针对中西面点专业学生重点开展能力培养课程。在设计专业课程时,应以职业分析观念为基准,加强与企业相关人员的沟通交流,分析现实工作岗位流程、社会对行业的基本需求,再结合职业资格证书获取要求和标准,合理设计课程。以此为基础,确保课程内容设计工作导向特征明显,实现“课证融合”。此外,为持续提升人才培养工作的有效性,需严格遵循适度、适量的原则,对课程内容进行优化调整,确保专业学生能够顺利完成项目任务,自觉深化技能和基础知识的融合。学校、教师和企业需加强协作,共同研究学生未来职业发展问题,如根据岗位要求,设置宴席面点配备、面点加工等课程内容。接下来,按照工学交替的方式,根据课程内容划分多个实践任务,设计任务时遵循工学交替原则,且按由易到难的方式划分学习项目。各学习项目间相互关联,有助于学生自觉衔接学习任务,持续提升专业技能,与人才培养目标相契合。

(三) 搭建校企融合教育平台

充分发挥学校与企业联合教学的育人职能,加速校企间的深度融合,构建教育平台,可以为学生提供优质的学习与成长环境,更有助于实现既定的人才培养目标^[5]。基于此,应重视协作教育平台的建设,凸显其多项职能,包括教学改革、文化交流、教学服务等。合作企业需将真实的工作场景、案例、流程及项目融入教育平台,供学校教师在开展教学活动时,以此为基础,选择恰当的理论教学方法组织教学。同时,教师可利用教育平台资源,搭建职业化实训教学空间,引导学生解析中西面点工艺的操作特点及流程,让学生有机会运用知识解决实际问题。学校教师应与企业教师紧密配合,共同引导学生开发新式中西面点,促使学生融汇个人创新意识、创新思想,深入探究中西面点制作领域,进一步保障人才培养工作的成效,为学生的可持续发展奠定坚实的基础。学校教师与企业师傅可以以教育平台为载体,进行实时、有效的沟通,将理论教学与实践教学中的问题上传至教育平台,共同研究并制定出解决方案,帮助学生解决在学习理论知识、进行实践时遇到的困难,不断提升学生的综合能力,培养其专业素养。

（四）构建指向项目的培养体系

以传承工匠精神作为创新人才培养的重要辅助手段，学校和教师需充分开发有利资源。学校教师与企业师傅需维持紧密的合作关系，依据中西面点行业的发展特性，精心为学生挑选技能型比赛项目。同时，结合比赛的评奖标准及具体要求，对人才培养模式进行优化与创新，确保学生在“行动学习”课堂中能够有序完成学习任务，进而取得高质量的学习成效。学校教师与企业师傅要合力创建“岗课赛证”模式，对学生进行培养教育，促使学生能够在接受培养后，逐步与相关行业对人才的需求呈现对接状态。同时，在引导学生参与比赛和获取技能证书的过程中，让学生明确地认识到自身的不足，促使他们的思想逐步与匠人精神靠拢，这有利于增强学生的工匠精神。通过这一过程，学生能真切地感受到行业匠人的匠心精神，且将其融入个人的思想和认知体系中，为提升学生的职业道德素养提供实质性的帮助，进而成长为技术型与复合型人才。

（五）组织高质量实践教学活

通过开展各类实践活动，让学生在活动中应用知识进行实际操作，可以有效锻炼学生知识应用能力和动手操作能力。尤其是在以工坊学徒制的形式开展人才培养工作、组织实践教学活动时，更易取得良好的教学效果，同时为传承工匠精神提供坚实的平台。基于此，在开展教学工作时，学校教师应与企业师傅紧密配合，充分发挥校企合作的教育价值，根据学生实际情况，采取有效方式组织实践活动。

例如：当学生掌握中西面点操作基本功后，学校教师可以组织学生前往企业，在岗位上亲自动手操作，验证所学知识。企业师傅负责带教并根据学生在岗位实训期间的表现进行评分，评分内容涵盖学生的行为表现、知识应用情况、操作要点掌握情况等。完成评价后，企业师傅将评价表反馈给学校教师，由教师进行综合分析，提炼出具体问题。以此为依据，对下一阶段的教学工作进行优化和革新，弥补存在的问题，使学生在接受学校教育的过程中能够纠正实践中的误区，取得更好的学习成效。

此外，学校教师在与企业师傅商议后，也可以对评价方式进行适当创新。例如：将原先仅由企业师傅评价的形式，

改成“企业师傅评价+学生自评+学生互评”的形式，评价表一式两份，分别由学生、企业师傅填写，再统一整理后交给学校教师。通过这种方式，学生也有了审视个人学习行为和实践行为的机会，真正感受到成为一名技术型、复合型人才所需的工匠精神。以此为基础，帮助学生明确未来的发展方向，激励他们立志完成优质的专业学习，为中西面点工艺的传承而持续努力。

四、结语

考虑到中西面点工艺专业具有较强的实践性和技术性特征，在人才培养中，应当以工坊学徒制为切入点，借助工坊学徒制教学体系有效传承工匠精神，实现对关键领域的突破与创新，打造具有行业特色的专业教学。针对中西面点专业人才培养模式的创新问题，也需要进行深层次的探究，精准把握教学方向，以达到更佳的教学效果，真正发挥中西面点专业工坊学徒制的辅助作用，助力学生成长为技术型人才。

（作者单位：青岛酒店管理职业技术学院）

参考文献

- [1]刘洋，王然．高职现代学徒制试点项目教学工作诊断与改进研究与实践——以食品生物技术专业国家首批现代学徒制试点为例[J]．包头职业技术学院学报，2020(1):7-11.
- [2]孙迁清，史居航．烹饪工艺与营养专业现代学徒制人才培养模式的研究与实践[J]．中国食品工业，2023(12):100-101+105.
- [3]谷燕．基于情景学习理论的食品专业现代学徒制探索[J]．芜湖职业技术学院学报，2021(2):76-78.
- [4]沈健．现代学徒制背景下《食品加工机械与设备》课程教学改革研究[J]．广东化工，2021(22):243-244.
- [5]韩蔚，崔永良．现代学徒制软件技术专业人才培养的探索与实践——基于“齐鲁工匠工坊”模式并以莱芜职业技术学院为例[J]．现代商贸工业，2022(19):102-104.