

# 面向新餐饮时代的西式面点高技能人才培养教育模式改革探索

黄春芳<sup>1</sup> 王小艺<sup>2</sup> 韦良媛<sup>3</sup> 吴 撞<sup>4</sup> 吕颖苗<sup>5</sup>

广西机电技师学院 广西柳州 545000

**摘要:** 随着新餐饮时代的到来,西式面点行业对高技能、复合型人才的需求日益增长。传统教育模式存在课程体系滞后、实践环节不足、师资与资源有限等问题,难以满足行业发展需要。本文在分析行业发展趋势与岗位技能需求的基础上,探讨了西式面点高技能人才培养的新教育模式,包括课程体系改革、教学方法创新、师资队伍建设和评价与激励机制。通过理论分析与实践探索,提出“理论—实践—创新”一体化培养模式,强调校企合作、数字化技术应用和多元化评价体系,为西式面点人才培养提供可行路径,并对推动新餐饮时代人才培养模式改革具有一定参考价值。

**关键词:** 新餐饮时代;西式面点;高技能;人才培养

## 引言

新餐饮时代下,消费者对西式面点的品质、创新性和个性化需求不断提升,行业发展呈现出快速、多元化的趋势。本文旨在探索适应新餐饮时代的西式面点高技能人才培养教育模式,通过分析行业发展、岗位需求和现有教育问题,提出课程体系、教学方法、师资建设和评价机制等改革方案,为提升人才培养质量与行业发展水平提供理论与实践参考。

## 一、新餐饮时代对西式面点人才的需求分析

### (一) 行业发展趋势

随着新餐饮时代的到来,餐饮行业呈现出多元化、

个性化和高品质化的发展趋势。消费者对健康、营养和美学的关注不断提升,对西式面点的口感、外观和创新要求越来越高。同时,数字化和智能化技术在餐饮行业的广泛应用,如智能烤箱、线上点单和大数据分析,也在改变传统面点制作和管理模式。西式面点行业不仅需要满足日常餐饮需求,还需应对节庆、主题餐饮和网红产品的多样化挑战,行业对高技能复合型人才的需求日益迫切。

### (二) 岗位技能需求

在岗位技能方面,新餐饮时代的西式面点人才不仅需要掌握传统面点制作、装饰技巧和食品安全知识,还应具备创新研发能力和艺术设计感。随着智能设备的应用,操作数字化烘焙设备、利用数据分析优化产品配方和工艺也成为必要技能。团队协作、客户沟通以及服务意识等综合素质同样受到重视<sup>[1]</sup>。行业对人才的要求呈现出“技能+创新+综合素质”的复合型特征,单一技术能力已难以满足岗位需求。

## 二、现行教育模式存在的问题

### (一) 课程体系问题

目前西式面点教育的课程体系存在较明显的局限性。多数院校课程设置以理论为主,侧重基础知识和技术操作,而创新性、研发能力以及与现代餐饮趋势相关的课程较少。这导致学生在掌握传统技术的同时,缺乏创新思维和应对多样化市场需求的能力。此外,课程内容更新滞后,与行业发展速度脱节,无法充分覆盖新餐饮时代对健康、数字化、跨界设计等技能的要求,使学生毕业后难以完全适应企业实际岗位需求。

**基金项目:** 2024年自治区级高技能人才培训基地烹饪西式面点师(工种)项目(项目编号:GXJDQD-S3-0-0-1)。

### 作者简介:

- 1.黄春芳(1979.10-),女,广西壮族自治区柳州市人,汉族,高级讲师,硕士研究生,研究方向:教育、教学管理。
- 2.王小艺(1995.1-),女,山东省滨州市人,汉族,硕士研究生,研究方向:教育、食品加工与安全。
- 3.韦良媛(2000.2-),女,广西壮族自治区柳州市人,壮族,本科,研究方向:中西式面点。
- 4.吴撞(2000.6-),女,广西壮族自治区柳州市人,汉族,助理讲师,大学本科,研究方向:中西式面点。
- 5.吕颖苗(1999.5-),女,广西壮族自治区柳州市人,汉族,本科。

## （二）教学方法问题

传统教学方法以课堂讲授为主，实践环节有限，缺乏任务驱动和项目化教学模式。学生在校期间往往仅通过模拟操作进行训练，缺乏真实工作场景的锻炼，导致操作能力与企业实际需求存在差距。创新能力和团队协作能力的培养不足，学生难以在实际工作中进行产品研发或创意设计。部分院校虽然尝试组织比赛或实践活动，但由于缺乏系统性规划，这些活动往往流于形式，难以形成持续的技能提升机制。

## （三）师资与资源问题

高水平教师数量不足是制约西式面点教育发展的重要因素。许多教师缺乏企业实践经验或对新餐饮技术了解有限，难以指导学生掌握前沿技能。同时，实训基地和实验设备更新滞后，无法满足现代化烘焙和数字化面点操作的教学需求。校企合作机制尚不完善，企业资源未能充分融入教学，导致学生接触行业前沿技术和管理经验的机会有限，从而影响高技能人才的培养质量和适应能力。

## 三、西式面点高技能人才培养的新教育模式探索

### （一）课程体系改革

#### 1. 结合行业标准与企业需求调整课程内容

在新餐饮时代，西式面点行业对技能人才的要求不断提升，不仅要求掌握传统面点技艺，还需要具备创新能力、食品安全意识及团队协作能力。因此，课程内容必须紧密结合行业标准和企业的实际需求。通过调研市场主流西点企业及高端餐饮机构的岗位要求，教育机构可以对课程体系进行优化，将行业标准融入教学目标和评价标准中。例如，增加法式面包、意式甜品、现代西点装饰技术及烘焙自动化设备操作等模块，使学生所学技能与行业岗位需求高度契合，提高毕业生的职业适应性和就业竞争力。

#### 2. 理论与实践课程融合，增加创新研发模块

西式面点的技能培养不仅依赖操作训练，更需要理论支撑与创新能力的提升。因此，在课程设计中，应打破传统“理论课—实训课”割裂的模式，将理论教学与实践操作深度融合。例如，在讲解发酵原理、面粉特性和配方设计的同时，引入实践操作，让学生在实验和制作中理解理论知识。增设创新研发模块，如新口味开发、健康配方设计、节日主题创意甜点等，培养学生的创新意识和产品研发能力，使其在面点制作中能够自主创新，满足市场多元化需求。

#### 3. 设立多层次、模块化教学体系

为了适应学生能力差异和行业发展需求，课程体系应采取多层次、模块化设计。基础层模块以基础技能训练为主，包括基础烘焙操作、面点工艺与食品安全等；提高层模块侧重技术提升和创新能力培养，如高级装饰技巧、创意西点研发；拓展层模块则注重综合能力与实践经验，包括企业实训、创业项目和国际交流课程。模块化设计不仅方便教学内容调整和更新，也便于学生根据自身兴趣和发展方向选择学习路径，实现个性化成长，全面提升高技能人才的专业素养和综合能力。

## （二）教学方法创新

### 1. 建立校内实训基地与校外企业实训基地

在新餐饮时代，高技能人才的培养离不开真实操作环境和实践经验。建立校内实训基地，可以提供系统化、可控化的教学条件，使学生在基础操作、工艺流程、设备使用等方面得到扎实训练。校外企业实训基地能够让学生深入了解行业实际生产环境，熟悉企业标准与操作流程，感受团队协作和岗位职责。校企联合建设的实训平台既提升了学生的实践能力，也促进了教育资源与行业需求的紧密对接，实现“课堂—企业—实训”的闭环式培养模式，为学生就业和职业发展打下坚实基础。

### 2. 引入项目驱动、案例教学、比赛与创新设计活动

为提高学生的综合应用能力，教学中应广泛采用项目驱动、案例教学及创新实践活动。通过项目驱动，学生以真实或模拟企业项目为载体，从策划、设计、制作到展示全过程参与，将理论知识转化为实际操作能力。案例教学可以分析成功或失败的西式面点产品案例，使学生理解技术、创意、成本 and 市场需求之间的关系。结合校内外比赛、主题创意设计活动，既激发学生创新热情，又培养团队协作能力和解决问题的能力，实现教学方法的多元化与实践性有机结合。

## （三）师资队伍建设

### 1. 双师型教师培养与引进

高技能人才培养的核心在于师资力量专业性和实践性。双师型教师，即既具备扎实理论知识，又具有丰富行业实践经验的教师，是西式面点教育的关键资源。学校应建立系统化的双师型教师培养机制，通过选派骨干教师到知名企业、国际西点工坊进行实践锻炼，提升其操作技能与企业管理经验。注重从行业内引进高级面点师、企业管理人员及创新研发专家，充实教师队伍。通过内部培养与外部引进相结合的方法，不仅提升教师整体素质，也为学生提供更贴近市场需求的教育体验，确保培养出的高技能人才能够适应新餐饮时代快速发展。

的岗位要求。

## 2. 企业专家、国际面点大师参与教学

为了拓展学生视野并提升教育质量，学校应积极引入企业专家和国际面点大师参与教学。企业专家可以带来最新的行业标准、管理经验和生产流程案例，使学生了解企业实际操作和市场动态；国际面点大师则能够传授先进的烘焙理念、创新技术和多元文化审美，丰富学生的创意设计能力。通过定期讲座、实训指导、研讨会以及合作课程，教师和行业专家共同参与教学，既增强了课堂的实用性和专业性，也促进了教师的持续成长与更新。学生在这种多元化的教学环境中，不仅掌握了技能操作，更培养了创新思维和跨文化视野。

## （四）评价与激励机制

### 1. 建立技能考核、创新能力评价、综合素质评价体系

在新餐饮时代背景下，西式面点高技能人才的培养不仅依赖基础操作能力，更需要综合素质和创新能力。因此，评价体系应多维度、科学化，兼顾技能、创新和综合素养。技能考核应涵盖面点制作的核心工艺、设备操作、烘焙原理及成品质量标准，确保学生掌握扎实的专业技能。创新能力评价应关注学生在新产品研发、口味创新、造型设计及流程改进等方面的表现，通过创新项目、创意作品或实验设计成果进行考核，鼓励学生在实践中不断尝试与突破。综合素质评价则包括职业素养、团队协作、沟通能力、时间管理和食品安全意识等指标，以全面反映学生在学习和实践中的综合能力水平。通过技能、创新和综合素质三位一体的评价体系，学校可以科学衡量学生的成长和能力，为培养符合行业需求的高技能人才提供可靠依据。

### 2. 以能力和成果为导向的学分认证与激励机制

评价不仅是对学习效果的检验，更是激励学生积极投入学习的重要手段。在课程设计中，应建立以能力和成果为导向的学分认证与激励机制，确保学生的实际能力和创新成果能够直接反映在学分及评价体系中。例如，学生在完成创新研发项目、企业实训任务或创新比赛成果时，可以获得相应学分或奖励，这种学分体系与学生能力挂钩，能够激励学生主动学习和持续探索。同时设立多层次的奖励机制，包括校内优秀作品奖、技能操作优秀奖、创新设计奖等，通过荣誉、证书和物质奖励相

结合的方式，激发学生学习积极性和参与热情，使评价与激励紧密结合，实现“学、练、考、奖”一体化的培养模式。

### 3. 鼓励学生参与比赛、创业实践及科研项目

为了培养适应新餐饮时代的高技能复合型人才，学校应充分利用各类校内外比赛、创业实践及科研项目作为激励手段。通过参与烘焙技能大赛、创新设计比赛和国际面点比赛，学生不仅能够检验所学技能，还可以开阔视野，提升创新能力和竞争力。在创业实践方面，鼓励学生组建团队开展产品研发、市场调研、品牌策划等综合性实践活动，让学生在真实商业环境中锻炼组织协调能力和问题解决能力。将科研项目融入课程学习，如新配方研发、营养优化研究、绿色烘焙工艺探索等，既培养学生的科研素养，又为创新能力评价提供可靠依据。通过比赛、创业实践和科研项目的有机结合，学生能够在实践中积累经验、提升能力，同时激发创新意识，实现高技能人才培养的目标。

## 结论

本文通过对新餐饮时代西式面点行业发展趋势和人才需求的分析，指出传统教育模式在课程体系、教学方法及师资资源方面存在不足。在此基础上，提出以“理论—实践—创新”为核心的教育模式改革策略，包括模块化课程设计、项目驱动式教学、校企联合师资队伍建设以及多元化评价与激励机制。该模式有助于提升学生的技术能力、创新能力和综合素质，增强高技能人才与行业发展的匹配度，为西式面点教育改革和新餐饮时代人才培养提供实践参考和理论支持。

## 参考文献

- [1] 许采知. 西式面点技术课程一体化教学模式探究与实践[J]. 俏丽·教师, 2023(20): 114-116.
- [2] 刘阳明, 朱明艳. 校企合作背景下依托双师工作室培养实用型西式面点人才策略探究[J]. 当代教育实践与教学研究(电子刊), 2021(5): 138-139.
- [3] 朱明艳, 段文清. 中职中西式面点专业“校中店”人才培养基地的实践研究——以广西商业技师学院为例[J]. 广西教育, 2023(23): 64-67.