

预制菜产业背景下面点工艺类课程教学改革探索

黄珍金 董 蕾 黄利华

广州城市职业学院食品健康学院 广东 广州 511370

摘要：预制菜产业的崛起对传统面点工艺教育构成了显著影响，为应对这一挑战，本研究聚焦于面点工艺类课程的教学改革。本研究深入分析了预制菜产业对面点工艺教育的具体影响，并揭示了当前面点工艺课程存在的问题与短板。在此基础上，提出了针对性的教学改革策略，旨在培养既精通传统面点技艺，又能适应预制菜产业发展需求的高素质人才，进而推动整个行业的创新与发展。

关键词：预制菜产业；面点工艺；教学改革

1 引言

随着社会生活节奏的加快和消费者饮食习惯的转变，预制菜逐渐成为餐饮市场的新宠。预制菜指的是通过工业化生产方式，提前加工制作好的菜品，只需简单加热或烹饪即可食用^[1]。这种方便快捷的餐饮方式不仅满足了现代人对时间效率的追求，也适应了餐饮行业标准化和工业化的发展趋势。在此背景下，传统的面点工艺教学面临着新的挑战 and 机遇。如何结合预制菜产业的发展趋势^[2]，对面点工艺类课程进行有针对性的改革，以培养适应市场需求的高素质人才，成为当前职业教育领域亟待解决的问题。

近年来，预制菜产业呈现出蓬勃的发展态势。随着食品加工技术的进步和冷链物流体系的完善，预制菜的品种不断丰富，品质也得到了显著提升^[3]。从最初的方便食品到如今的各式餐品，预制菜已经渗透到餐饮行业的各个细分领域，成为推动餐饮业转型升级的重要力量。特别是在连锁快餐、外卖平台等领域，预制菜的应用更是日益广泛。根据《2022年中国预制菜产业发展白皮书》数据显示，2022年中国预制菜市场规模达4196亿元，同比增长21.3%，规模有望以20%左右的高增长率逐年上升，在2026年达10720亿，成为下一个万亿级市场^[4]。

在餐饮教育中，面点工艺课程一直占据着重要地位。然而，传统的面点工艺教学存在诸多不足。在教学内容上，往往过于侧重传统面点的制作技艺，而忽视了新型面点产品和工业化生产流程的介绍，导致教学内容与市场需求脱节^[5]。在学习方法上，学生多处于被动接受

的状态，缺乏主动探究和创新实践的机会，这不利于培养学生的创新能力和市场洞察力^[6]。在教学方法上，多以教师示范、学生模仿的方式为主，缺乏对学生创新思维和实践能力的培养。

因此，面点工艺教学的改革势在必行。我们需要在教学内容上增加预制菜相关知识的介绍，引导学生了解预制菜的制作工艺和市场前景。同时，我们还需要改进教学方法，采用更多元化的教学手段，如案例分析、实践操作等，以激发学生的学习兴趣 and 积极性。此外，我们还应鼓励学生自主学习和合作学习，培养他们的创新能力和团队协作能力。

通过全面的改革，我们可以使面点工艺教学更加贴近市场需求，更加符合行业发展趋势。这样不仅可以提高学生的就业竞争力，还可以为预制菜产业的持续发展提供有力的人才保障。同时，随着教育技术的不断进步和产教融合模式的日益成熟，实施面点工艺课程改革具备了前所未有的可行性。我们有理由相信，通过努力，我们可以培养出更多适应市场需求的高素质面点工艺人才。

2 预制菜产业对面点工艺教学改革的影响

2.1 提升教学效率与生产实习的结合

预制菜产业的快速发展为面点工艺教学提供了丰富的实践资源。传统教学中，学生往往需要花费大量时间在基础的面点制作上，而预制菜产业的引入使得教学效率得到了显著提升。通过引入预制菜的生产流程和技术，学生可以更快地掌握面点工艺的核心要点，从而有更多时间进行高级技巧和创新实践的学习。同时，学校可以与企业合作，建立实践基地，让学生亲身参与预制菜的生产过程，将理论知识与实际操作相结合，增强学习的针对性和实用性^[7]。

2.2 优化课程设置与教学内容

预制菜产业对面点工艺教学的课程设置和教学内容

作者简介：黄珍金，女，广州城市职业学院 食品健康学院 中西面点工艺专业教师，中式面点技师。

基金资助：广州城市职业学院校级教科研项目（KYQN2023018）；广东省教育厅2023年度普通高校重点科研平台和项目（2023ZDZX4116）。

产生了积极影响。为了适应行业的发展需求,学校需要调整和完善面点工艺的教学大纲,将预制菜的相关知识和技能纳入其中。这包括预制菜的生产技术、食品安全标准、市场营销等方面的内容。通过优化课程设置和教学内容,可以使学生更好地了解行业前沿动态,掌握市场需求,为未来的职业发展打下坚实基础^[7]。

2.3 推动师资队伍建设与产学研合作

预制菜产业的发展对面点工艺教学的师资队伍提出了更高的要求。为了提升教学质量和水平,学校需要积极引进和培养具有预制菜产业背景和实践经验的教师。同时,加强与企业之间的产学研合作,邀请行业专家来校举办讲座、开设课程或参与实践教学,为学生提供更广阔的学习视野和实践机会。此外,学校还可以与企业合作开展科研项目,共同探索面点工艺的新技术、新产

品和新模式,推动行业的创新发展。

2.4 强化食品安全意识与责任教育

预制菜产业对食品安全有着严格的要求^[8],这也为面点工艺教学提供了重要的启示。在教学中,学校应强化学生的食品安全意识和责任意识,让他们充分认识到食品安全对于消费者健康和企业发展的重要性。通过案例教学、实践操作等方式,让学生了解预制菜产业在食品安全方面的标准和要求,培养他们的专业素养和职业道德。

综上所述,预制菜产业对面点工艺教学改革带来了积极的影响。通过提升教学效率、优化课程设置、推动师资队伍建设和强化食品安全意识等方面的改革措施,可以推动面点工艺教学与现代产业发展相结合,培养出更多适应市场需求的高素质人才。

3 预制菜产业背景下与传统面点工艺类课程对比

对比维度	传统面点工艺类课程	预制菜背景下的面点工艺类课程
课程内容	- 侧重传统手工技艺和个体操作 - 注重面点制作的流程和细节 - 较少涉及现代面点产业趋势和市场需求	- 强调机械化、自动化和标准化生产 - 涵盖预制菜生产流程、技术及应用 - 结合市场需求,引入创新面点产品和工艺
实践环节	- 以课堂模拟操作为主,实践机会有限 - 缺乏真实生产环境和实践项目 - 缺乏行业标准、流程与规范的介绍和实践	- 与预制菜企业合作,实地参观实习 - 学生参与预制菜生产,实际操作能力提升 - 引入行业标准,规范操作流程,确保产品质量
教学方法	- 以讲授为主,互动性和创新性不足 - 教学手段单一,缺乏现代技术支持 - 忽视学生综合素质和创新能力的培养	- 采用互动式教学,鼓励学生参与和讨论 - 引入多媒体教学、虚拟仿真实验等现代手段 - 注重学生实践能力和创新思维的培养
评价体系	- 以传统技艺掌握程度为主要评价标准 - 缺乏对学生综合素质和团队协作能力的评估	- 综合评价学生在预制菜生产中的适应能力、创新能力等 - 强化对学生综合素质和团队协作能力的考核

通过上述表格,可以清晰地看出传统面点工艺类课程与预制菜背景下的面点工艺类课程在课程内容、实践环节、教学方法和评价体系等方面存在的差异。传统课程往往局限于传统技艺和个体操作,缺乏与现代面点产业的对接;而预制菜背景下的课程则更加注重机械化、自动化和标准化生产,强调与市场需求的结合,以及学生实践能力和创新思维的培养。这种对比有助于增强说服力,突显预制菜产业背景下面点工艺类课程改革的重要性和必要性。

4 预制菜产业背景下面点工艺类课程教学中存在的问题

4.1 教学内容与预制菜产业发展趋势脱节

在预制菜产业迅速发展的背景下,传统面点工艺类课程的教学内容往往未能及时跟上产业变革的步伐。课程重点多放在传统面点制作的手工技艺和个体操作,而忽视了预制菜产业所强调的机械化、自动化和标准化生产的重要性^[9]。这导致学生在完成课程学习后,难以适应

预制菜产业对高效、标准化生产的需求,缺乏相关技能和知识。

此外,传统面点工艺类课程的评价体系也未能充分考虑到预制菜产业的特点。评价体系主要关注学生对传统面点制作技艺的掌握程度,而忽视了学生在预制菜生产中的适应能力、创新能力以及团队协作等综合素质的评估。

4.2 实践教学环节缺乏与预制菜产业的对接

在预制菜产业背景下,面点工艺类课程的实践教学环节显得尤为薄弱。传统的实践教学往往局限于课堂内的模拟操作和简单实验,缺乏与预制菜产业实际生产流程的对接。学生难以了解预制菜生产的真实环境和要求,也无法通过实践锻炼掌握相关的技能和知识。

此外,学校与企业之间的合作不够紧密,缺乏深度的产教融合。学校未能充分利用预制菜产业资源,为学生提供更多的实践机会和实习岗位。同时,企业也未能积极参与学校的面点工艺类课程教学,分享行业经验和

先进技术,共同推动人才培养质量的提升。

4.3 教学方法和手段未能适应预制菜产业的教学需求

在预制菜产业背景下,传统的教学方法和手段已经难以满足现代面点工艺类课程的教学需求。传统的教学方法往往以讲授为主,缺乏互动性和创新性,难以激发学生的学习兴趣和积极性。同时,教学手段也较为单一,缺乏多样化的教学资源和技术支持。

预制菜产业对面点工艺人才的培养提出了更高的要求,需要更加注重学生的实践能力和创新思维的培养。因此,教学方法和手段需要更加灵活多样,注重理论与实践的结合,充分利用现代技术手段,如多媒体教学、虚拟仿真实验等,提升教学效果和质量。

综上所述,预制菜产业背景下面点工艺类课程教学存在教学内容与产业趋势脱节、实践教学环节缺乏对接以及教学方法和手段不适应等问题。为了推动面点工艺类课程的教学改革,需要针对这些问题采取相应的措施和策略,以适应预制菜产业的发展需求,提升人才培养质量。

5 对策与建议

5.1 调整教学内容,加强与预制菜产业的对接

传统面点工艺类课程主要注重传统工艺流程和技术的讲解和实践,而未涉及预制菜产业的背景和特点。因此,应在教学中增加对预制菜产业的介绍,包括其发展历程、市场需求、工艺流程和技术特点等内容。这样可以使学生了解预制菜产业的基本情况,认识到其对面点工艺的影响和作用,从而提高学生的行业意识和适应能力^[10]。其次,调整实践教学环节,加强学生对预制菜产业实际工艺的学习和掌握。在传统面点工艺实践教学过程中,往往只注重学生的手工操作能力,缺乏对预制菜工艺的实践教学。为了弥补这一不足,可以增加与预制菜产业相关的实践环节,如对现有预制菜产品的分析和评估、预制菜生产线的模拟操作等。通过这些实践活动,学生可以了解预制菜工艺的特点和要求,熟悉相关设备和流程,并提高针对预制菜工艺的操作技能。此外,加强与预制菜产业的合作与交流,以促进教学内容与行业需求的对接。可以与预制菜企业或行业组织建立合作关系,开展学生实习、访问和调研等活动。通过与企业人员的互动交流,学生可以深入了解行业最新发展动态和技术需求,同时,企业也可以提供实践机会和指导,为学生提供真实的工作环境和问题。在这种合作与交流中,教师也可以及时了解行业需求和趋势,调整教学内容和方式,使之更符合预制菜产业的要求。可以建立面点工艺与预制菜产业相关的在线学习平台,提供丰富的

教学资源 and 案例分析。学生可以通过这些平台学习和掌握预制菜工艺方面的知识和技能,并与其他学生和教师进行交流和讨论。同时,可以邀请行业专家或企业代表在线进行分享和讲座,为学生提供更直观、实用的行业经验和 技术指导。

5.2 强化实践教学,建立校企合作机制

面点工艺类课程教学中,强化实践教学并建立校企合作机制是非常重要的措施。通过加强实践教学,可以更好地培养学生的实际操作能力和综合素质,使他们能够适应未来的职业需求。同时,通过与企业建立紧密的合作关系,可以提供学生与真实生产环境接轨的机会,并为学生提供实习和就业的渠道。强化实践教学对于面点工艺类课程非常关键。面点工艺是一个注重技巧和实际操作的学科,仅仅通过理论培训是远远不够的。因此,在课程教学中应该加强实践环节,尽可能地提供实际操作的机会。可以引入仿真训练设备,建立实验室或者实训基地,供学生进行大量的实践操作。通过反复的实际操作,学生可以更好地掌握面点工艺的技巧和方法,并且可以加深对理论知识的理解和记忆。面点工艺类课程的最终目标是为学生提供就业和实践机会。因此,与企业建立紧密的合作关系非常重要。可以与面点行业的企业达成合作协议,为学生提供实习和就业机会。通过校企合作,学生可以在真实的生产环境中进行实践操作,了解企业的生产流程和管理模式,培养良好的职业素养和团队合作精神。

5.3 创新教学方法,引入现代教学手段

面点工艺类课程教学中,创新教学方法并引入现代教学手段是推动教学改革的重要措施。随着科技的不断进步和社会的发展,传统的面点工艺教学模式已经无法满足学生的需求,因此,引入创新的教学方法和现代教学手段,对提高教学效果和培养学生的综合素质至关重要。传统的面点工艺教学通常以传授知识为主,学生主要是被动接受和记忆知识。而创新教学方法则更加注重学生的主动学习和实践操作。例如,可以采用案例教学、问题导向教学、小组合作学习等方法,使学生能够通过积极思考和实际操作来理解 和应用所学知识。通过创新教学方法,可以激发学生的学习兴趣 和主动参与性,提高他们的学习效果和成果。在现代教学手段中,利用多媒体技术、虚拟实验平台、网络教学等工具可以提供更加直观和丰富的教学材料和资源,帮助学生更好地理解和掌握面点工艺 的知识和技能。通过虚拟实验平台,学生可以进行模拟实验和操作,了解面点工艺的流 程和技术要点。通过网络教学,学生可以随时随地获取

相关教学资源与老师、同学进行互动。引入现代教学手段不仅可以提升教学效果和教学质量,还可以培养学生的信息获取和处理能力,适应信息化社会的发展。此外,创新教学方法和现代教学手段的引入可以促进教学内容的更新和改善。

6 结论

预制菜产业背景下面点工艺类课程的教学改革是一项复杂而艰巨的任务。然而,只要我们坚持以市场需求为导向,更新教学内容和方法,加强校企合作和评价体系改革,就有可能培养出更多适应现代餐饮市场需求的高素质人才。未来,随着预制菜产业的持续发展和教育技术的不断创新,我们期望面点工艺类课程的教学改革能够取得更大的突破和成果,为整个行业的可持续发展注入新的动力。

参考文献

[1] 崔莹莹,王敬涵,张宇晴,李杰,孙卉,谭兴勇,王婷.“双创”背景下基于BOPPPS理念的面点工艺课程改革与探究[J].创新创业理论研究与实践,2023,6(09):91-94.

[2] 赵福振,杨格,杨铭铎等.发展预制菜产业的意义与前景——基于预制菜的食品属性[J].中国调味品,2022,47(10):215-220.

[3] 中国商业联合会商贸物流与供应链分会.从全球预制菜的发展看中国预制菜冷链物流新机遇[J].物流技术与应用,2023,28(10):88-91.

[4] 中国国际(佛山)预制菜产业大会组委会,艾媒咨询,南方农村报.2022年中国预制菜产业发展白皮书[R/OL].(2023-03-03).<https://www.iimedia.cn/c400/92015.html>

[5] 胡凯杰.高职高专“面点工艺学”课程标准开发探讨[J].农产品加工,2022(18):126-128+132.DOI:10.16693/j.cnki.1671-9646(X).2022.09.071.

[6] 田菊平.关于中职烹饪专业面点课有效教学的探究[J].职业,2017(17):91-92.

[7] 杨铭铎,陈健,李贵华等.高职专科层次预制菜人才培养方案设计——兼论餐饮院校烹饪类专业的衔接[J].四川旅游学院学报,2024(01):1-4.

[8] 张红荣.物联网技术在预制菜食品安全中的应用[J].食品与机械,2023,39(11):252.

[9] 谷绒.面点工艺基础教学内容构建及考核方式改革探讨[J].农产品加工(学刊),2013,(18):86-88.

[10] 姚恒喆.新时代面点工艺类课程教学改革方案研究[J].中国食品工业,2023,(04):114-116.