

烘焙项目世界技能大赛对职业院校烘焙专业人才培养的影响研究

屈 曲

云南冶金高级技工学校 云南 昆明 650000

摘 要：本文聚焦烘焙项目世界技能大赛对职业院校烘焙专业人才培养的影响。先阐述世赛核心特征与对人才的要求，接着分析其带来的积极影响，如引领课程升级、推动实践教学改革等。同时指出现存问题，包括课程融合不深入、实训资源不均衡等。最后提出构建一体化课程体系、完善实训资源等优化策略，为职业院校烘焙专业人才培养提供参考。

关键词：世界技能大赛；烘焙项目；职业院校；人才培养

引言：在职业教育注重技能培养的当下，世界技能大赛成为衡量与提升职业院校教学水平的重要平台。烘焙项目作为世赛热门项目，其严苛标准与综合考核对职业院校烘焙专业人才培养意义重大。研究烘焙项目世赛对职业院校烘焙专业人才培养的影响，有助于院校精准把握行业需求，优化人才培养模式，提升人才培养质量，增强学生职业竞争力。

1 烘焙项目世界技能大赛的核心特征与人才要求

1.1 烘焙项目世赛的核心特征

烘焙项目世界技能大赛以严苛标准和综合考核为核心特征，凸显三大特质。一是标准的国际性与精准性，竞赛内容涵盖甜面包、无糖无油面包、起酥面包、艺术面包等多品类制作，从原料配比、工艺流程到成品呈现，均采用全球通用的行业最高标准，对操作精度、时间控制有明确量化要求。二是考核的综合性与实用性，不仅评估成品的口感、造型、重量、卫生等基础指标，还融入成本控制、创意设计、客户需求适配等职业场景要素，强调技能与实际岗位的无缝对接^[1]。三是竞争的高强度与规范性，竞赛时长集中且任务密集，要求选手在高压环境下保持操作规范性，同时竞赛过程全程闭环管理，评分体系细化到每个操作环节，确保公平公正的同时，全面检验选手的综合能力。

1.2 世赛对烘焙专业人才培养的核心要求

世赛对烘焙专业人才培养的核心要求体现在专业技能、职业素养和创新能力三个维度。专业技能方面，要求熟练掌握各类烘焙产品的核心工艺，能精准把控发酵温度、烘烤时间等关键参数，实现成品品质的稳定性，同时具备设备调试、临场应变及原料品质鉴别能力。职业素养层面，强调严格的卫生安全意识，全程遵守食品生产卫生规范，具备高效的时间管理能力，能在多任务并行场景

下有序完成工作。创新能力要求尤为突出，需在遵循传统工艺精髓的基础上，结合地域文化、消费趋势进行产品创意设计，实现口感、造型与文化内涵的融合，同时具备对新技术、新原料的应用转化能力，满足行业升级需求。

2 烘焙项目世赛对职业院校烘焙专业人才培养的积极影响

2.1 引领课程体系升级与教学内容优化

烘焙项目世赛为职业院校课程体系升级提供明确导向，推动教学内容与行业前沿标准深度融合。世赛竞赛技术文件涵盖的技术要点、工艺规范直接转化为课程核心模块，促使院校打破传统学科式课程划分，构建以产品制作为主线的模块化课程体系，将甜面团、无糖无油面团、起酥面团、艺术面包等按世赛考核权重合理分配课时。教学内容上，摒弃陈旧的配方教学，引入世赛比赛模块内容，增加作业书制作、制作过程等实战化教学模块。课程评价标准对标世赛评分细则，从成品品质、操作规范、创意表现等多维度建立评价体系，倒逼课程教学从“知识传授”向“技能精进”转型，提升课程整体育人质量。

2.2 推动实践教学改革与实训资源完善

世赛对实操能力的高要求直接推动职业院校实践教学改革，倒逼实训资源配置提质升级。实践教学模式从“教师示范+学生模仿”转向“任务驱动+竞赛模拟”，院校定期开展校内模拟世赛，以竞赛任务为载体，让学生在规定的时间内完成复杂产品制作，培养高压环境下的实操能力。实训资源方面，院校加大投入建设标准化实训场所，按照世赛场地布局配置专业烘焙设备，如精准控温烤箱、发酵箱等，确保实训设备与竞赛设备规格一致。建立实训原料标准化管理体系，选用与世赛同源的高品

质原料,让学生在实训中熟悉优质原料的特性与应用技巧,另外,还会引入世赛裁判点评机制,让学生及时获取专业反馈,提升实践训练的针对性。

2.3 促进师资队伍建设与教学能力提升

世赛成为职业院校烘焙专业师资队伍建设的重要驱动力,有效提升教师的专业教学能力。为对接世赛标准,院校会组织教师参与世赛专题培训、裁判研修等活动,学习世赛最新技术标准、评分规则及训练方法,同时选派教师深入行业龙头企业挂职锻炼,掌握行业前沿工艺与生产流程^[2]。院校内部建立“以赛促教”师资培养机制,要求教师参与校内竞赛指导,通过实战指导积累竞赛训练经验,提升针对高水平技能人才的培养能力。教师之间会围绕世赛教学开展教研攻关,共同开发世赛导向的教学案例、实训方案,在交流协作中提升团队整体教学水平,形成“教师能力提升—教学质量提高—学生技能精进”的良性循环。

2.4 提升学生综合素养与职业竞争力

世赛导向的人才培养模式显著提升烘焙专业学生的综合素养,增强其职业竞争力。在技能层面,学生通过模拟世赛训练,熟练掌握各类烘焙产品的高精度制作工艺,成品品质与稳定性大幅提高,部分优秀学生可直接参与各级技能竞赛并获奖,成为行业认可的技能骨干。职业素养方面,通过严格的实训规范训练,学生养成良好的卫生习惯、时间管理能力和责任意识,在团队协作完成复杂任务的过程中,沟通协调能力提升。创新能力与职业适应力也同步增强,学生在创意设计方面积累的经验,使其能快速适配市场对个性化烘焙产品的需求,而世赛背书的技能水平让学生在就业时更受企业青睐,就业起薪和职业发展空间均优于传统培养模式下的毕业生。

2.5 深化校企协同育人与产业对接

世赛为职业院校与烘焙行业企业搭建协同育人桥梁,推动人才培养与产业需求精准对接。企业作为世赛技术标准的参与制定者和成果应用者,会深度参与院校人才培养过程,结合世赛要求与岗位实际,共同制定人才培养方案,将企业核心技术、生产标准融入课程教学。校企共建实训基地,企业提供最新设备、原料及技术指导,院校为企业输送具备世赛水准的技能人才,实现资源互补。企业还会赞助校内竞赛、设立奖学金,激励学生精进技能,同时通过订单培养、顶岗实习等方式,提前锁定优秀人才,有效缩短学生从校园到岗位的适应周期,提升人才培养的产业适配度。

3 职业院校烘焙专业对接世赛人才培养的现存问题

3.1 课程与世赛标准融合不深入

部分职业院校烘焙专业课程与世赛标准融合仅停留在表面,未实现深度渗透。课程设置上,仍以传统学科分类为主,世赛核心考核模块如无糖无油面团、起酥面团等仅作为选修内容或点缀,未纳入核心课程体系,导致课程结构与世赛能力要求脱节。教学内容方面,虽引入部分世赛配方和工艺,但未结合世赛评分细则拆解教学要点,教师仍以传统经验教学为主,对世赛强调的操作规范性、精准度要求讲解不足^[3]。评价方式单一,仍以期末理论考试和简单实操考核为主,未建立对标世赛的多维过程性评价体系,无法全面衡量学生的世赛核心能力。课程更新滞后于世赛标准迭代,世赛新增的技术要点、设备规范操作等内容未能及时纳入课程。

3.2 实训资源配置不均

职业院校烘焙专业实训资源配置存在明显不均衡问题,难以支撑世赛导向的人才培养。区域间差异显著,经济发达地区院校能投入资金建设标准化实训室,配置与世赛同步的专业设备,但欠发达地区院校实训场地狭小,设备老化且数量不足,部分核心设备如速冻柜、开酥机、精准控温发酵箱等缺失,学生无法开展针对性训练。院校内部实训资源分配不均,优质设备和原料多集中用于竞赛集训队,普通学生实训时面临设备使用排队、原料品质参差不齐的问题,无法保证全员获得世赛标准的实训体验。实训配套资源不足,缺乏世赛模拟场景搭建、实训过程视频监控分析等辅助设施,实训效果大打折扣。

3.3 师资队伍支撑力度不足

职业院校烘焙专业师资队伍在数量和质量上均难以满足世赛导向的人才培养需求。师资结构不合理,年轻教师缺乏行业实战经验和竞赛指导能力,中老年教师虽有教学经验,但对世赛最新技术标准、训练方法掌握不熟练,接受系统世赛培训的教师比例偏低。教师行业实践深度不足,多数教师仅通过短期企业参观交流获取行业信息,未真正深入企业生产一线参与核心工艺研发,对世赛背后蕴含的行业前沿需求理解不透彻。院校缺乏有效的师资激励机制,教师参与世赛培训、竞赛指导的工作量核算不足,晋升通道与世赛相关成果关联度低,导致教师参与世赛教学改革的积极性不高,难以形成稳定的高水平竞赛指导团队。

4 基于世赛引领的职业院校烘焙专业人才培养优化策略

4.1 构建世赛导向的一体化课程体系

构建世赛导向的一体化课程体系需实现标准融合、

模块重构与评价革新。以世赛竞赛大纲为核心依据,梳理世赛涉及的知识、技能与素养要求,将其转化为课程目标,打破传统课程界限,重构“基础技能+核心技能+综合创新”三大模块。基础技能模块涵盖原料鉴别、设备操作等世赛基础要求;核心技能模块对应世赛各竞赛项目,按权重分配课时;综合创新模块聚焦创意设计、作业书制作、制作过程等世赛关键考核点。教学内容上,编制世赛导向的校本教材,融入世赛真题案例,将世赛评分细则拆解为具体教学步骤。建立多元评价体系,采用“过程考核+模拟竞赛+企业评价”模式,过程考核跟踪操作规范性,模拟竞赛对标世赛评分标准,企业评价侧重岗位适配性,确保课程育人与世赛要求高度契合。

4.2 完善实训资源与竞赛保障体系

完善实训资源与竞赛保障体系需从硬件建设、资源共享和制度保障三方面发力。硬件建设上,争取政府专项投入,按世赛场地标准扩建实训室,统一配置精准控温烤箱、速冻柜、开酥机等核心设备,确保设备规格与竞赛一致,同时建立原料标准化采购机制,选用与世赛同源的高品质原料,保障实训品质。推动实训资源共享,通过校企共建共享实训基地,引入企业闲置设备和技术资源,同时搭建区域间院校资源共享平台,发达地区院校向欠发达地区院校开放实训资源,开展跨区域联合实训。建立健全竞赛保障制度,设立世赛专项经费,用于设备更新、竞赛培训和奖励,制定《世赛集训管理办法》,明确集训流程、师资配置和学生选拔标准,同时建设实训过程监控与分析系统,为精准训练提供数据支撑。

4.3 打造高水平“双师型”教学团队

打造高水平“双师型”教学团队需建立培养、引进与激励相结合的机制。培养方面,实施“世赛师资能力提升计划”,定期组织教师参加世赛裁判培训、行业新技术研修,选派骨干教师深入世赛合作企业全职挂职,参与产品研发和生产管理,掌握行业前沿工艺。引进方面,面向行业企业招聘具有世赛参赛或指导经验的技术骨干,充实教师队伍,同时聘请世赛裁判、行业专家担任兼职教师,定期开展专题讲座和实训指导。建立激励机制,将世

赛培训、竞赛指导工作量纳入绩效考核,提高核算标准,对指导学生获世赛及各级竞赛奖项的教师给予专项奖励,在职称晋升中优先考虑世赛相关成果突出的教师。

4.4 扩大世赛成果的辐射覆盖面

扩大世赛成果辐射覆盖面需打破“精英培养”局限,实现成果全员共享。将世赛集训课程和实训资源转化为普惠性教学资源,把集训中形成的标准化操作流程、教学案例、实训方案纳入常规课程教学,让普通学生也能接触世赛标准内容。开展校内世赛普及性竞赛,降低参赛门槛,设置基础组和精英组,通过以赛促学让更多学生熟悉世赛规则和考核要求^[4]。建立世赛成果推广平台,通过公开课、技能展示、线上课程等形式,向区域内其他职业院校分享世赛教学经验和资源,带动行业整体教学水平提升。深化校企合作,将世赛技能标准和训练方法推广至合作企业,开展企业员工世赛标准培训,实现院校人才培养与企业员工技能提升的双向赋能,扩大世赛成果的产业影响力。

结束语

烘焙项目世界技能大赛为职业院校烘焙专业人才培养带来新契机与挑战。尽管在课程融合、实训资源、师资支撑等方面存在不足,但通过构建一体化课程体系、完善实训保障、打造“双师型”团队及扩大成果辐射等策略,能有效提升人才培养质量。职业院校应紧跟世赛步伐,持续优化人才培养模式,为社会输送更多高素质烘焙专业人才。

参考文献

- [1]赵志权.烘焙项目比赛标准引领下技工院校中西面点专业教学模式的创新路径探析[J].食品界,2024(5):68-70.
- [2]俞淑芳.基于世界技能大赛标准的烹饪专业教学改革意义和实践[J].智库时代,2021(49):162-164,171.
- [3]徐向波,尤香玲,邓晓青,等.基于技能大赛烘焙项目的赛教融合课程建设研究[J].创新创业理论与实践,2025,8(2):179-182.
- [4]钱海亚.世界技能大赛烘焙项目融入专业教学改革路径分析[J].中国食品,2021(23):46-47.