

中西式面点技能融入中职幼儿教育专业的路径探析

周娟娟, 张铭麟

广西交通技师学院, 广西 南宁 530000

DOI: 10.61369/VDE.2026070004

摘 要 : 在新质生产背景下, 专业融合化成为职业教育改革的重要方向, 幼儿园对具备跨专业素养与综合技能的人才需求持续增加, 但传统幼儿教育专业体系欠缺跨专业融合课程, 无法衔接岗位新要求。本文立足新质生产力视角与专业融合化背景, 阐述中西式面点技能融入中职幼儿教育专业的价值, 重点围绕课程体系构建、教学方法创新、实践平台搭建、评价体系完善四个维度, 提出中西式面点技能融入中职幼儿教育专业的路径, 为促进专业教育与岗位需求对接, 向幼儿园输送适应岗位新要求的人才提供理论参考与实践指引。

关 键 词 : 中西式面点技能; 中职; 幼儿教育专业; 融入; 路径

Exploration of the Integration Path of Chinese and Western Pastry Skills into the Preschool Education Major in Secondary Vocational Schools

Zhou Juanjuan, Zhang Minglin

Guangxi Institute of Transportation Technicians, Nanning, Guangxi 530000

Abstract : Against the background of new-quality productive forces, professional integration has become an important direction for the reform of vocational education. Kindergartens have a growing demand for talents with interdisciplinary literacy and comprehensive skills. However, the traditional preschool education professional system lacks interdisciplinary integration courses, failing to meet the new requirements of posts. Based on the perspective of new-quality productive forces and the background of professional integration, this paper expounds the value of integrating Chinese and Western pastry skills into the preschool education major in secondary vocational schools. Focusing on four dimensions—curriculum system construction, teaching method innovation, practice platform construction, and evaluation system improvement—it proposes the integration paths, aiming to promote the connection between professional education and post demands, and provide theoretical reference and practical guidance for transporting talents who meet the new post requirements to kindergartens.

Keywords : Chinese and Western pastry skills; secondary vocational schools; preschool education major; integration; paths

引言

《关于深化职业教育教学关键要素改革的意见》(教职成〔2026〕1号)明确提出,要“围绕智能化、绿色化、融合化方向,改造升级现有专业”,要求“推进课程综合化、模块化和项目化建设”,其中艺术、管理、服务等领域专业要增设工程技术等方面课程,生产、制造、工程等领域专业要增设人文社科等方面课程,实现跨专业知识的互补与融通。这是国家层面对职业教育教学关键要素的系统性改革部署,为开展跨专业课程融合提供了明确政策依据。同时,新时代下幼师岗位要求人才具备跨专业素养与综合技能,以适应幼儿园多样化保教活动需求。中职幼儿教育专业是培养幼教人才的重要阵地,但传统课程体系以幼儿教育学、心理学、教学活动设计为主,鲜少涉及跨专业融合课程,难以适应专业融合化改革与幼儿园岗位新需求^[1]。由此,以课程融合为导向,将中西式面点技能融入中职幼儿教育专业培养目标,探索跨学科融合课程体系的构建与实施路径,对推动幼教专业建设,提高学生教育质量具有重要意义。

一、中西式面点技能融入中职幼儿教育专业的价值

将中西式面点技能融入中职幼儿教育专业,是落实新质生产力背景下职业教育改革要求的具体举措,具有多重价值。

(一) 契合保教融合理念,提升幼儿食育素养培育能力

专业融合是新质生产力背景下职业教育的核心发展方向,也是幼儿教育专业升级的必然要求,培养学生跨专业实践能力是专业融合的核心目标。中职幼儿教育专业学生作为未来的幼儿教师

师,须具备开展多样化保教活动的综合能力,而中西式面点技能正是实现跨专业融合、提升实践能力的重要载体。将中西式面点技能融入幼儿教育专业,教师能够对接专业融合化改革对幼教人才提出的新要求,开展多样化的面点教学与实践活动,将劳动教育、审美教育与面点制作结合,让学生在掌握中西面点制作知识的同时,提升跨专业整合与实践能力,为今后参与幼儿园多样化保教课程建设与实施打下坚实基础^[2]。

(二) 丰富专业技能体系,增强学生就业核心竞争力

当前,幼儿园对幼儿教师的综合能力要求不断提升,除了具备扎实的幼儿教育理论知识和保教技能外,还需要掌握一定的生活劳动技能、美育技能,以满足幼儿园多样化的保教需求。中西式面点技能作为一项实用的生活劳动技能,能够丰富中职幼儿教育专业学生的技能体系,弥补传统幼儿教育专业技能培养的单一性缺陷,契合新质生产力对复合型人才的培育要求。掌握中西式面点技能的学生,在幼儿园工作中能够结合中西面点知识开展美育教育、劳动教育,在就业创业过程中运用面点技能参与儿童特色活动、亲子互动等相关工作,拓宽未来职业发展渠道,增强就业竞争力^[3]。

(三) 落实劳动教育要求,培育学生劳动素养与工匠精神

劳动教育是中职教育的重要组成部分,也是新质生产力背景下人才培养的核心内容,将其融入幼儿教育专业,是培养学生劳动观念与技能、提高劳动素养的现实需求^[4]。而中西式面点制作过程需要耐心、细心和严谨的态度,从原料称量、面团调制到造型制作、熟制完成,每一个环节都需要规范操作、精益求精,能够有效培育学生的劳动意识、责任意识和工匠精神^[5]。同时,通过面点技能学习,学生能够体会劳动的价值,养成珍惜劳动成果、尊重劳动人民的良好品质,这种劳动素养不仅能够提升学生自身的综合素养,还能在未来的幼儿教育工作中,更好地引导幼儿参与面点制作活动,落实劳动教育目标,契合新质生产力对人才素养的核心要求^[6]。

二、中西式面点技能融入中职幼儿教育专业的实践路径

立足新质生产力发展要求与专业融合化背景,以中西式面点技能为载体,以课程融合为导向,探索中西式面点技能融入专业课程的路径。

(一) 重构课程体系,实现面点技能与专业课程的系统性融合

基于幼教岗位对复合型人才的需求,紧扣专业融合化改革要求,幼教与面点专业教师联合开发融合性课程,将中西式面点融入幼教课程体系,让学生了解食品安全规范,掌握面点制作工艺,并能将该工艺运用在幼儿园多样化保教活动设计中,具备开展与设计相关主题活动的的能力。在幼教专业基础课程中,教师可结合课程性质和特点,增设中西面点模块,对专业课程体系进行改造,拓展学生学习内容,开阔其专业视野^[7]。在《幼儿健康与营养》课程中,增设中西式面点的营养成分与膳食制作模块,介绍符合3-6岁幼儿健康饮食需求的营养原料及配比方案,让学生

学习简单的面点制作方法,为今后实践打下基础。在《幼儿心理学》课程中,增设中西式面点的样式与外观创新模块,让学生结合幼儿心理发展特点,讨论面点的外观造型、颜色和装饰,提高面点的美观性和吸引力。在《幼儿园教育活动设计与实施》课程中,增设幼儿面点食育活动设计、策划与实施模块,让学生将五大教育领域与面点食育活动相结合,联系地域美食文化、特色农作物,设计并模拟实施面点食育活动,促进专业知识与面点技能的有机融合。

(二) 创新教学方法,提升教学实效性与岗位适配性

对接幼儿园复合型保教活动场景,紧扣专业融合化教学要求,幼儿教育专业与面点制作专业教师构建双师协同教学模式,在教学过程中,创新运用情境模拟法、角色扮演法、项目式教学法、任务驱动法等,衔接专业理论与面点实践,创设贴近幼儿园实际工作的场景,布置探究性与实践性任务,让学生在学中做,在做中学,培养其教学设计与实践能力^[8]。在理论讲授环节,幼教专业教师负责导入六一儿童节活动场景,让学生轮流扮演幼师与幼儿角色,要求运用专业知识,分析4-6岁幼儿兴趣偏好与认知规律,将饼干制作过程转化为幼儿游戏活动流程,为中班和大大班幼儿设计面点食育主题游戏活动,如制作动物系列、植物系列主题的小饼干。在实践技能训练环节,面点专业教师引导学生分小组合作,围绕幼儿心智与动手操作能力,探讨西式面点的简化版操作流程,同时归纳各个步骤需要注意的操作要点与安全风险。然后,各小组在教师帮助下,模拟幼儿园面点制作活动场景,以分工合作的形式,体验活动组织与幼儿引导流程,并完成样品饼干的制作。在成果评估环节,教师可以从趣味性、便捷性和简易性等角度,评估各组面点作品及活动方案,鼓励学生在现有基础上进行创新,推出更具创意性、简易性的实施方案,优化面点食育游戏活动过程。在活动后,幼教与面点专业教师可以评选出优秀小组案例,上传到线上平台,引导学生在线上线下探究,探索面点技能在幼儿保教中的多元化应用思路和方法。

(三) 搭建多维实践平台,强化真实岗位场景历练

实践训练是培养学生理论联系实际能力、落实专业融合育人目标的重要平台,幼教与面点专业教师应整合运用校内实训设备和资源,搭建校内实训、竞赛实践与校外体验相结合的实践平台,培养学生创新教育思维,提高其跨专业实践能力。在校内实训中,借助面点专业实训室,配置面点制作材料、蒸箱、烤箱、操作台等工具,通过导入幼儿园食育活动案例,如粗粮面点制作、节庆饼干制作,引导学生分析活动设计思路、技能应用流程,并以分组操作的方式,进行面点制作与成果展示,提高学生面点技能与教学应用能力^[10]。同时,教师可以搭建面点食育活动竞赛平台,让学生从一日活动、游戏活动、美术活动等主题中任选竞赛项目,分组设计、策划并模拟活动开展流程,并从教学设计、营养需求、制作难度等方面,给予评分,实现以赛促学、以赛促教,激发学生创新运用专业知识的兴趣,提高实践教学效果。在校外见习、顶岗实习活动中,教师可以组织学生参与社区幼儿园食育活动方案策划、实施过程,参与饮食搭配工作,协助一线教师设计营养均衡、趣味性强的面点食育方案,同时,聘请

幼儿园的优秀教师担任校外实践指导教师，为学生提供针对性的指导，提高学生活动设计能力与综合保教能力。

（四）完善评价体系，保障融入工作实效

紧扣专业融合化要求，建立科学、完善的评价体系，打破传统“一考定终身”的评价模式，构建“过程性评价+结果性评价+岗位能力评价”的多元评价体系，确保中西式面点技能融入工作取得实效^[9]。过程性评价包含知识运用、实践参与、小组合作等考核内容。在实训教学中，教师采用课堂巡视、小组互评方法，实时评价学生技能熟练度、安全操作意识与操作规范，并观察学生在项目化学习中的表现，综合评估项目参与度、团队协作能力、问题解决能力。根据评估结果，教师可建立学生学习档案，选择优秀方案、成果与操作视频留存，为过程性评价提供依据。结果性评价侧重考察面点技能与岗位应用能力，考察学生能否将面点营养知识、面点制作运用在幼儿教育活动设计中，考核内容包括方案可行性、面点造型设计、操作过程风险、幼儿引导方法等。此外，还可以对接幼儿园机构，邀请园长和一线教师评估学生在校外见习中的表现，评估其实践技能是否满足幼儿岗位工作要求，结合外部评价反馈和意见，不断调整教学内容和方法。

三、结语

综上所述，将中西式面点技能融入中职幼儿教育专业，是落实专业融合化改革要求、推动专业内涵发展、提升学生就业竞争力的重要举措，也是提高学生劳动素养、培育工匠精神、适配新质生产力发展需求的重要途径。因此，幼儿教育与面点制作专业教师应树立跨学科融合思维，结合幼儿园教育改革发展趋势与岗位新要求，通过重构课程体系，实现面点技能与专业课程深度融合；创新教学方法，提升教学实效性与岗位适配性；搭建多维实践平台，强化真实岗位历练；完善评价体系，保障融入实效，有效推动面点技能与幼教专业教学体系深度融合，培养兼具保教技能、面点技能和综合素养的复合型幼儿教师。未来，中职幼儿教育专业应进一步加强与面点制作专业的合作，按照实施-总结-改进的思路，持续优化面点技能与幼儿教育融合路径，结合教育数字化趋势创新教学模式、丰富教学内容，让中西式面点技能成为学生提升岗位竞争力、落实幼儿保教工作的重要支撑，为幼儿教育事业高质量发展提供坚实人才保障。

参考文献

- [1] 景冬菊. 幼儿园食育常态化的实践路径探究 [J]. 教育观察, 2023, 12(27): 89-92.
- [2] 赵俊美. Z 市幼儿园食育的问题与对策——基于 Z 市的统计数据与调查分析 [J]. 中国食品工业, 2024, (01): 132-134.
- [3] 姚明帅, 袁锋, 潘霖. 就业教育融入中式烹饪教学的路径研究 [J]. 中国食品工业, 2024, (18): 156-158.
- [4] 李晓琴. 保教融合: 幼儿良好饮食习惯的培养——以“让孩子爱上粗粮”活动为例 [J]. 亚太教育, 2025, (05): 30-32.
- [5] 酆京亚. 中小学食育教师的必要性及核心素养结构 [J]. 现代食品, 2022, 28(05): 28-32.
- [6] 张译匀. 基于扎根理论的幼儿园教师食育素养提升策略 [J]. 健康教育与健康促进, 2024, 19(03): 304-306.
- [7] 杜密英, 文凌云, 戴瑞, 等. 基于学科交叉融合的烹饪与营养教育专业复合型创新人才培养路径探索 [J]. 现代职业教育, 2023, (07): 98-101.
- [8] 叶思平, 许映花, 梁凯豪, 等. 信息技术背景下劳动教育融入西式面点课程的研究——以广州市从化区职业技术学校为例 [J]. 科教导刊, 2021, (31): 73-75.
- [9] 闫沙沙, 邵征. 基于教育数字化背景下中西面点工艺专业教学改革与实践 [J]. 现代食品, 2025, (02): 53-55.
- [10] 丁志祥. 高职学生劳动理念及生活劳动技能研究——以烹饪劳动教育为例 [J]. 文渊 (高中版), 2021(12): 1548-1549.