

# 中职中西面点专业课程思政的实践探索 ——以《海派西点制作》课程为例

洪毓

上海第二工业大学附属浦东振华外经职业技术学校, 上海 200129

**摘 要 :** 本文以中职中西面点专业《海派西点制作》课程思政为研究对象。在实施背景下, 依据相关政策与地方文化特色创设课程并探索路径。通过构建全员育人团队, 包括班主任、教师、企业导师和学生榜样作用; 打造全过程育人模式, 覆盖入学到就业各阶段; 创建全方位育人平台, 多维度规划整合资源。探索成效显著, 学生素养、教师能力、专业建设提升, 社会反馈良好。同时反思了全员育人团队沟通、全过程融合、全方位融合及成效评估方面的不足, 旨在为课程思政建设提供借鉴与改进方向。

**关 键 词 :** 海派西点制作; 课程思政; 三全育人

## Practical Exploration of Ideological and Political Education in the Course of Chinese and Western Pastry Specialty in Vocational Schools — Taking the Course of "Shanghai Style Western Pastry Making" as an Example

Hong Yu

Pudong Zhenhua Foreign Trade Professional School Affiliated to SSPU, Shanghai 200129

**Abstract :** This paper takes the middle vocational Chinese and Western pastry major "Shanghai style Western pastry making" course as the research object. In the context of implementation, courses are created and paths are explored according to relevant policies and local cultural characteristics. Through the construction of a full staff education team, including class teachers, teachers, business mentors and students role models; Create a whole-process education model, covering all stages from enrollment to employment; Create a comprehensive education platform, multi-dimensional planning and integration of resources. The exploration results are remarkable, students' literacy, teachers' ability, professional construction are improved, and social feedback is good. At the same time, it reflects on the shortcomings of communication, whole-process integration, all-round integration and effectiveness evaluation of the whole-staff education team, aiming at providing reference and improvement direction for the ideological and political construction of the curriculum.

**Keywords :** Shanghai style western pastry making; curriculum ideological and political; three complete education

### 一、实施背景

当今社会发展迅速, 职业教育人才培养面临新挑战与更高要求<sup>[1]</sup>。中职中西面点专业作为培养专业技能人才的重要阵地, 其使命不再局限于传授面点制作技艺, 更在于塑造学生良好的思想政治素养<sup>[2][3]</sup>。全国职业教育大会上的重要论述为课程思政筑牢理论根基, 明确立德树人这一根本任务的重要性与紧迫性。教育部相关政策文件也如明灯, 指引各类课程与思政课程协同前行。

而中西面点专业与地方饮食文化联系紧密, 海派西点更是上海特色饮食文化的典型代表。其课程内容不仅要彰显地方特色, 还应成为思政资源的富矿。基于此, 我校精心创设《海派西点制作》课程, 并积极探索思政实践路径, 力求在时代浪潮中, 通过培养兼具精湛技艺与高尚品德的专业人才, 提升人才培养质量,

为职业教育发展贡献力量, 这无疑是契合时代需求、推动教育进步的必然之举。

### 二、《海派西点制作》课程思政的实施路径

#### (一) 构建全员育人团队

##### 1. 班主任的引导作用

班主任因与学生频繁接触, 能借主题班会、谈心谈话等, 以海派西点传统工艺传承为切入点, 助力学生树立正确价值观, 增强文化自信与责任感, 在学生遇困时给予鼓励, 培育坚韧品质。

##### 2. 教师的双主体育人

专业教师与公共基础课教师共同育人, 前者传授面点技能时挖掘思政元素, 后者从思想道德与文化素养方面夯实基础<sup>[4]</sup>。

### 3.企业导师的行业引领

企业导师带来行业前沿动态与实践经验,讲述奋斗历程,传递职业精神,在项目指导中培养学生团队合作与职业操守。

### 4.学生榜样的示范带动

优秀学生榜样分享心得经验,能激发同学积极进取,在学生群体中形成良好示范,带动整体学习氛围与品德修养的提升。

## (二)打造全过程育人模式

入学初期,借海派西点文化开启启蒙教育。为新生讲述其起源发展与在沪饮食文化地位,激发专业热情,开展校规校纪和职业道德教育,组织参观实训基地赏优秀作品,为学习预热。

日常学习阶段,于日常课程把思政融于技能训练,如裱花重耐心专注创新,学配方育科学严谨态度,还以文化讲座与社团活动提文化素养,办文化节、创意制作比赛等,促技能与素养共成长。

实习就业时,实行“校内教师+企业导师”双导师制<sup>[9]</sup>。校内教师跟踪解决实习难题,企业导师助力职场适应。实习学生体验企业流程管理,塑职业责任感与敬业精神。毕业前就业指导课程引导正确就业观,促进个人职业与社会需求对接,助力从校园平稳迈向职场并长远发展。

## (三)创建全方位育人平台

在《海派西点制作》的课程思政实践中,全方位育人平台的构建至关重要。它连接着知识与品德、校园与社会、理论与实践。通过多维度的规划与实施,致力于将思政教育贯穿于课程的始终,整合校内外资源,覆盖全流程环节,融合线上线下,持续改进创新,全方位、多层次地助力学生成长,使其获得技能同时塑造健全人格品德,为职业与社会生活奠基。

### 1.明确思政目标,深度融合课程内容

明确《海派西点制作》课程思政目标,深度融合课程内容。要让课程各部分融入思政元素,使学生学技能时受思政教育熏陶。

其一,海派西点历史传承富含思政素材,工艺传承展现工匠精神,融合创新利学生发展,其中西交融背景可培养文化交流能力。其二,它与上海地域文化紧密相关,调研能增强地方文化认同,老字号故事助培育诚信等意识,分析策略可树立正确观念。其三,制作过程标准严,借此培养学生严谨态度,实践、评价及竞赛等活动能培养竞争、拼搏及团队合作精神。其四,作为美食名片,营造校园氛围、参与活动可培养文化传播与社会责任意识。其五,立足健康需求引导学生关注行业趋势,提升责任感,实现技能与品德双提升以适应发展<sup>[9]</sup>。

### 2.整合校内外资源,形成育人合力

校内,一方面跨学科协作教学。与文化历史学科共推海派西点文化溯源课,明晰其历史演变,厚植学生文化历史根基;联合美术教师助力西点外观设计,融入海派特色元素,提升审美。另一方面强化实训基地建设。打造专业实训厨房,配精良设备原料,专业西点师与校内教师协同指导实践,且实训区设文化展示角,展经典作品与历史故事,营造文化氛围。

校外,一是邀请行业专家大师到校讲座示范,传递敬业精

与专业素养,引入前沿技术标准,提升学生竞争力<sup>[7]</sup>。二是开展企业学徒制,与知名企业长期合作,选优送生入企实践,随师傅参与生产,学管理营销知识,明职业要求,养职业精神与技能。三是推动社区文化传播,组织学生进社区办公益课程与讲座,授制作方法,传文化内涵习俗,强社会责任感与传播力,促社区文化建设。

### 3.贯穿课前课中课后,实现全课程育人

课前,利用线上平台发布预习资料,如介绍代表品种、工艺的短视频,设置问题,激发兴趣,引导学生自主查阅资料做准备。

课中,深度教学时教师示范制作过程融入思政教育,如讲传统点心时强调匠心传承,创新西点时鼓励创新思维,同时开展小组合作制作,培养团队协作与沟通能力。

课后,布置实践作业,如让学生独立制作一款海派西点并记录过程、心得,同时开展拓展活动,组织社团、举办技能比赛、文化研究等,引导学生自主深入学习巩固所学。

### 4.线上线下相结合,拓宽育人渠道

线上方面,构建专属课程网站与移动应用,其涵盖电子教材、教学视频与在线测试等丰富资源,突破时空局限,赋予学生便捷学习途径<sup>[9]</sup>。同时开设互动社区,方便学生展示学习成果、交流制作心得、探讨文化内涵,教师也能实时答疑并给予反馈评价。

线下方面,线下着重面对面互动交流,借助课堂讲授与实践活动保障育人成效<sup>[9]</sup>。设立实体工坊,开展实操训练与技能竞赛,达成理论与实践有机融合。还邀请行业翘楚、非遗传承者亲开展讲座与技艺展演,使学生切身体验海派西点魅力,增进对课程的领悟与热爱。

### 5.持续改进与创新,优化育人体系

育人体系建设需持续改进创新,要定期评估课程内容、教学方法与育人效果,借学生反馈、教师评价、企业调研收集信息,及时改进问题,动态优化育人平台以达最佳效果。同时构建含技能、思政、创新、团队合作等多维度综合评价体系,确保评价全面公正,并探索新育人模式方法适应时代与学生需求。

## 三、《海派西点制作》课程思政的建设成效

### (一)学生综合素养提升

通过课程思政实践,学生在专业技能和思想政治素养方面均取得显著进步<sup>[10]</sup>。在专业技能方面,学生在各层面点制作竞赛中屡获佳绩,如在欧洲“金廷帽”甜品大赛第四届中国区邀请赛获得一等奖。在思想政治素养方面,学生的文化自信明显增强,对海派西点文化的认同感和传承意识提高;职业操守更加规范,在实习和实践活动中表现出良好的敬业精神和团队合作能力;创新意识和社会责任感也得到激发,积极参与海派西点文化的推广和创新实践活动。

### (二)教师育人能力增强

教师在课程思政实践过程中不断提升自身的育人能力<sup>[11][12]</sup>。

教师积极参加课程思政培训、教学研讨活动，深入研究如何将思政元素更好地融入教学。部分教师在课程思政教学案例设计比赛中获奖，撰写的课程思政相关论文在专业期刊发表。教师团队的凝聚力和协作能力也得到提升，共同探索《海派西点制作》课程思政的新模式、新方法。

### （三）专业建设成果显著

在《海派西点制作》课程思政的推动下，专业建设取得长足发展。专业课程体系不断优化，新增了多门具有思政特色的课程；实训基地建设得到加强，配备了更先进的设备和更丰富的教学资源；与企业的合作更加紧密，共同开展了多项产学研合作项目，如共同研发新的海派西点产品、合作开展人才培养模式改革等。专业的社会影响力也不断扩大，吸引了更多学生报考，为行业输送了更多优秀人才<sup>[13]</sup>。

### （四）社会反馈良好

毕业生在就业市场上受到企业的广泛好评<sup>[14]</sup>。企业反馈学生不仅具备扎实的面点制作技能，还具有较高的职业道德和团队合作精神。学校开展的海派西点文化推广活动在社会上也产生了积极影响，提高了社会对海派西点文化的认知度和认同感，增强了学校的社会声誉。

## 四、经验反思

在《海派西点制作》课程思政实践过程中，虽取得诸多成果，但也存在一些有待反思与改进之处。

首先，在全员育人团队方面，尽管多主体参与，但各主体间

的沟通协调机制仍需优化。有时信息传递不够及时，导致在对学生的思政教育引导上出现重复或空白区域。例如，班主任与企业导师对学生职业规划教育的衔接不够顺畅，应构建更高效的信息共享平台，定期交流学生情况，使育人工作无缝对接。

其次，全过程育人模式中，不同阶段的思政教育深度融合还不够<sup>[15]</sup>。入学教育、学习阶段和实习就业阶段虽各有侧重，但在过渡环节上略显生硬。如从学习阶段到实习就业阶段，学生在心理和技能准备上存在落差，应设计更多过渡性的实践项目或指导课程，让学生能更自然地校园学习过渡到职场实践，确保思政教育连贯性与有效性。

再者，全方位育人平台建设里，课程教学与校园文化的思政融合深度和广度尚有不足。课程教学中思政元素挖掘有时浮于表面，未能充分结合学生个体差异进行深入引导。校园文化活动形式大于内容的情况偶有发生，学生参与度和体验感参差不齐。今后需深入剖析思政教育内涵，根据学生特点制定个性化教学方案，同时丰富校园文化活动形式与内涵，提高学生参与的积极性与主动性。

最后，在成效评估方面，对课程思政效果的评价指标体系不够完善。目前主要侧重于学生技能成绩、就业反馈等方面，对学生思想成长和价值观塑造的长期跟踪评估不足。应建立多元化、全方位的评价体系，不仅关注短期成果，更要对学生毕业后在社会中的长期表现进行追踪，以便更精准地调整课程思政策略，持续提升育人质量，为中职中西面点专业课程思政建设提供更坚实保障。

## 参考文献

- [1] 王红, 李兴武. 高职中西面点工艺专业课程思政体系构建探究 [J]. 中国食品工业, 2024, (07): 168-170.
- [2] 杨崇泽. 食品安全学课程思政教育实践研究 [J]. 中国食品, 2022, (18): 26-28.
- [3] 袁静宇, 郭婧. 食品检验检测技术专业课程思政教学体系建设探索与实践 [J]. 中国食品, 2023, (22): 36-38.
- [4] 梁国珍. 结合世赛标准探索西式面点制作专业课程思政路径 [J]. 中国食品工业, 2024, (13): 143-145.
- [5] 施树, 朱美海. 大健康视域下面点专业课程思政建设的思考与探索 [J]. 食品工业, 2024, 45(01): 183-185.
- [6] 王彦平, 刘晓丽, 蒋小锋, 等. 高职食品类专业课程思政建设路径探析 [J]. 河南农业, 2023, (30): 4-5.
- [7] 赵海蛟. 课程思政下食品安全课程教学实践研究 [J]. 中国食品, 2022, (16): 31-33.
- [8] 张园园, 盛龙, 范刚, 等. “食品工艺学”课程思政元素的挖掘与探究 [J]. 食品工业, 2024, 45(10): 160-163.
- [9] 崔琳琳, 卫晓怡, 白晨, 等. 食品原料安全控制课程思政的探索与实践 [J]. 中国食品, 2023, (18): 20-22.
- [10] 张亚婷, 邵娟娟, 王泓午. 《食品工艺学》课程融入思政教育的探索 [J]. 饮料工业, 2023, 26(04): 28-30.
- [11] 刘颜, 付光玺. “课程思政”背景下的面点工艺学教学改革 [J]. 黑龙江教育(理论与实践), 2020, (02): 6-7.
- [12] 杨小萍. 现代学徒制背景下面点工艺课程思政的实践 [J]. 西部素质教育, 2019, 5(21): 40-41.
- [13] 查雅婷. 《面点工艺学》课程思政教育的实践与探索 [J]. 中国食品, 2021, (11): 122-123.
- [14] 杨朔, 刘阳泰, 王翔, 等. 思政元素在“食品工艺学”课程中的融入 [J]. 食品工业, 2022, 43(12): 246-248.
- [15] 周涛. 探索“课程思政”背景下《面点制作》课程的教学改革路径——以江苏旅游职业学院为例 [J]. 食品界, 2022, (09): 72-74.