

世赛背景下西式面点专业课程探索与实践

徐巍¹, 朱国军¹, 李莉楠², 谭礼浩²

1. 中山市技师学院, 广东 中山 528400

2. 广州市技师学院, 广东 广州 510000

DOI: 10.61369/RTED.2025160036

摘 要 : 世界技能大赛作为全球职业技能领域的最高竞技平台, 我国参赛选手屡创佳绩, 彰显了我国技能教育的卓越成效。近年在人社部出台了相关的政策文件, 我国技工院校系统推进世赛成果转化工作。本文以西式面点专业为实践载体, 深度解析世赛糖艺/西点制作项目的技术标准文件, 对标世赛的技术标准和评价方法。同时以专业核心课程《法式甜点制作》为改革载体, 实现专业课程体系的结构性重构, 为西点专业高技能人才培养提供了提供参考。

关 键 词 : 世界技能大赛; 西式面点制作; 课程体系

Exploring and Implementing Curriculum Development for Western Pastry Programs within the WorldSkills Framework

Xu Wei¹, Zhu Guojun¹, Li Li'nan², Tan Lihao²

1. Zhongshan Technician College, Zhongshan, Guangdong 528400

2. Guangzhou Technician College, Guangzhou, Guangdong 510000

Abstract : The WorldSkills Competition (WSC), recognized as the premier global platform for vocational skills excellence, has witnessed remarkable achievements by Chinese competitors, underscoring the significant progress in China's skills education. In recent years, guided by relevant policy documents issued by the Ministry of Human Resources and Social Security, China's technical institutes have systematically advanced the transformation of WSC outcomes into educational practice. Using the Western Pastry specialty as a practical case study, this research conducts an in-depth analysis of the technical specification documents for the WSC Sugar Artistry/Pastry Confectionery module. We extracted and benchmarked against the competition's technical standards and assessment methodologies. Furthermore, by taking the core professional course *French Pastry Production* as the focal point for reform, we achieved a structural restructuring of the specialty's curriculum system. This provides a valuable reference framework for cultivating highly skilled professionals within the Western Pastry discipline.

Keywords : worldskills competition; western pastry production; curriculum framework

引言

世界技能大赛(简称“世赛”)是国际最高水平的职业竞赛,也是迄今为止全球地位最高、规模最大、影响力最大的职业技能竞赛^[1]。在2024年第47届法国巴黎世界技能大赛赛上,中国代表团在全部59个项目中,获36枚金牌、9枚银牌、4枚铜牌和8个优胜奖,位居金牌榜、奖牌榜和团体总分首位^[2]。

近年人社部出台相关文件政策,鼓励技工院校形成“以赛促教、以赛促学”机制,将世赛技术标准融入日常教学,强化学生综合职业能力培养。同时要求将世赛成果转化为教学资源,推动课程设置、教学内容与国际先进标准接轨,提升技能人才培养质量。2024年广东颁布全国首部《广东省技能人才发展条例》,其中明确要求“推动世赛成果转化应用”^[3]。粤港澳大湾区是我国改革开放的前沿,西点烘焙行业发展迅速。西式面点制作专业是广东省技工院校特色专业,旨在培养能够从事西式面点制作的中、高级技能人才,具备开展西式面点制作专业课程改革探索与实践研究的前提基础。

一、西式面点制作专业发展现状

当前技工院校西式面点专业多是由烹饪（中西式面点）或食品加工专业发展而来，存在学科定位模糊、培养目标冲突等核心问题。一方面，烹饪专业侧重传统技艺传承，食品加工偏向工业化生产技术，而西式面点需融合创意设计与标准化生产，现有培养方案未能精准界定专业边界，导致学生既缺乏美学创新能力，又未系统掌握现代食品生产、卫生质量管理等知识。另一方面，课程体系呈现“拼盘化”倾向：工艺类课程仍大多传统手工技法，未引入西点烘焙现代技术模块^[4,5]。

二、西式面点职业岗位能力

当前西式面点专业毕业生就业单位主要有：烘焙原料公司、西点连锁企业、星级酒店饼房、咖啡厅等。通过走访西点烘焙行业校企合作单位，梳理分析出以下西点职业岗位的能力要求。

1. 裱花师岗位能力

裱花师的日常工作主要是将奶油、翻糖等原料通过挤裱等工艺手法转化为兼具美感与口感的蛋糕，要求裱花师不但具备精准的色彩搭配和扎实的造型设计能力，还能根据不同主题和场合设计出各类蛋糕造型，例如在生日蛋糕上制作动物、植物等各类造型，或是在婚礼蛋糕上完成精致的蕾丝纹样和浮雕装饰。

2. 甜点师岗位能力

甜点师注重各类西式甜点的整体制作，需要全面掌握不同甜点的配方比例和制作流程，能独立完成提拉米苏、马卡龙、慕斯蛋糕、曲奇饼干、蛋糕卷、挞等常见甜点的制作，从原料的筛选、搅拌、烘烤到最后的组装都要做到精准把控。这一岗位要求从业者具备敏锐的味觉和嗅觉，能准确判断食材的风味融合度，同时拥有较强的时间管理能力，在保证甜点口感的前提下，高效完成多批次、多品类甜点的制作，并且能根据季节变化或市场需求，对经典甜点进行适当改良，比如调整甜度、增加时令水果元素等。

3. 面包烘焙师岗位能力

面包烘焙师是把面粉、酵母、水等烘焙基础原料通过发酵、整形、烘烤等工艺步骤变成各种美味的面包，这需要面包烘焙师不但能掌握面团发酵的技巧，精准判断面团发酵的程度，还得熟悉不同烤箱的特性，调节好烘烤的温度和时间。日常工作中面包烘焙师不仅会烤制吐司、法棍、牛角包、丹麦酥和杂粮面包等，还要根据市场的变化开发出各类新款的面包，保证面包的口感和品质稳定。

三、基于世赛转化的西点专业课程体系重构

1. 技术文件的研读与梳理

通过对世赛糖艺/西点制作项目技术文件的研读与梳理，世赛糖艺/西点制作项目涉及到的职业能力分别为：工作组织与管理、食品卫生/健康（包括饮食规定）、安全与环境、沟通技巧、蛋糕

制作、糖果制作、造型作品制作、造型作品展示和手工造型制作等^[6,7]。具体如下：

世赛糖艺/西点制作项目职业能力	
工作组织与管理	熟悉西点和糖艺使用的各种材料，能通过团队工作和有效沟通，使用各种制作技巧对材料进行巧妙的处理。
食品卫生、健康（包括饮食规定）、安全与环境	能够遵守食品卫生、健康等相关法律，以及安全流程和规定。注意个人卫生和外表，最高标准保证所有工作区域和设备的干净。
沟通技巧	根据客户的特殊要求，制定合适的产品，与同事、团队和客户有效沟通。
蛋糕制作	能使用多种装饰手法制作各类型蛋糕，合理地搭配味道、质感和颜色展示，同时保证出产尺寸、重量、质量和外表一致。
糖果制作	会巧克力手工调温方法，能制作以糖为基础的各类产品
造型作品制作	能够使用如倒糖、拉糖、吹糖、模压糖、糖膏、巧克力牛轧糖等技巧并上色，制作一款拉糖造型作品； 能运用如浇注、成型、切割、裱挤、抛光、造型巧克力等技巧并上色，制作一款巧克力造型作品； 作品优美和整洁，能体现个人或者客户的创意设计。
造型作品展示	会使用各种造型作品展示的技巧和方法，获得视觉冲击。
手工造型制作	能使用适当的造型工具，手工制作符合指定主题表面光滑的杏仁膏和糖膏造型。

2. 专业核心课程的提炼

世赛各赛项的竞赛模块，其设计理念是基于职业岗位的“工作任务”。根据调研分析岗位群的工作任务，结合世赛糖艺/西点制作项目技术文件提炼出的职业核心能力，将现有西式面点专业课程体系进行模块化、精细化的专业核心课程重构。将原来一些专业课程进行整合和修订涉，形成贴合世赛糖艺/西点制作项目的标准专业教学内容^[8,9]。重构后西式面点制作专业核心课程的内容，具体参看下表：

旧专业课程	新专业课程	对应的世赛职业能力
美学基础	美学基础	造型作品展示
西式面点技术	饼干制作	甜点制作
面包加工技术	基础面包制作 特色面包制作	面包制作
西点裱花与装饰技术	蛋糕制作与装饰	蛋糕制作
食品安全保藏学	食品安全与卫生学	食品卫生、健康（包括饮食规定）、安全与环境
西式面点师（中级）	西式面点师（中级） 糖果与巧克力制作	综合能力 糖果制作
	西式面点师（高级） 糖艺造型制作	综合能力 造型作品制作
西式面点师（高级）	巧克力造型制作 法式甜点制作	造型作品制作 甜点制作
	翻糖制作与装饰	手工造型制作

四、世赛技术标准转化的课程教学案例

《法式甜点制作》为例制定课程标准时，以课程原有内容为基础，依据世赛标准进行内容、学时、教学等方面的设计。

1. 课程任务

课程任务的参考世赛糖艺/西点制作考核内容，根据学生实际

水平和市场需求安排具体的产品内容，遵循从简单到负责，循序渐进的原则。“法式甜点制作”课程总学时为240学时，共由10个学习任务组成，分别为芝士蛋糕、挞的制作、泡芙的制作、慕斯制作、马卡龙、网红甜点、创意甜点等制作。学习任务设计由基础训练到专项技能，再到综合应用，既符合学生的认知规律和学习规律，又有助于培养学习者的综合职业能力，即在复杂的职业情境中整体化地解决综合性问题的能力。

2.课程任务实施

以“芝士蛋糕”学习任务中是小组制作两款四件冻芝士蛋糕作品，四人分工1天（6～8课时）完成。将糖艺/西点制作项目任务结合、贯穿、运用法式甜点制作课程的项目任务，在教学过程中实施大致包括以下几个步骤：

第一步：任务发布与启动。教师发布课程任务，明确要求。学生分组讨论，明确任务目标和要求，并进行分工。

第二步：计划制定与指导。教师通过实操演示或视频等方式

进行标准化操作示范与技术指导。学生记录关键工序和技术要点，据此制定详细的任务实施计划。

第三步：任务执行与过程管理。学生依据计划步骤进行操作实践，完成作品制作；可随时请求教师技术指导。教师全程提供技术指导、监控产品质量、进行安全管理，并对操作过程（如现场清洁、工具使用规范、健康安全意识等）进行评分。

第四步：成果评价与反馈。学生分组进行作品展示、测量并记录客观评价数据。教师对学生作品进行展示点评，并结合过程表现给予主观评价。

3.技能考核标准

《法式甜点制作》课程学习任务评价标准参照世赛项目甜点制作模块的评价方式，将评价分为客观评价（测量评分）和主观评价（评价评分）两部分组成。《法式甜点制作》其中“芝士蛋糕”评价如下表所示：

章节 自评		评分细则互评	分值 师评		
测量评分	报告	实操报告配方（1分）、制作过程（2分）、作品设计描述清晰合理（1分），配有产品图（1分）	/	/	5
	产品	数量：2款，每款2件，共4件（2分） 尺寸：6寸每件重量350～400g（2分） 同款2件间重量误差±30克（1分）	/	5	/
	芝士蛋糕	材料：材料的处理和运用恰当	/	2	/
评价评分	实操过程	器具：工具设备的准备和运用、材料处理和运用恰当	/	2	/
		流程：工作流程顺畅，安排合理	/	/	2
		安全卫生：操作卫生、保障食品安全	/	/	2
		节俭：废弃物少，尽可能减少浪费	/	/	2
	产品	外形：造型美观、完整，规格一致外，表面装饰和谐，整体上非常生动且有视觉冲击力的形象	/	10	/
		色泽：有奶酪芝士正常的色泽	/	10	/
		口感：符合椰子芝士蛋糕应有的口味，体现椰子风味较好，口感顺滑无杂质	/	/	10
		总分		50	

世界技能大赛是技能人才比拼的舞台，也是技工院校人才培养的研究重点^[10]。在技工院校课程改革与实践中结合世赛先进理念，并根据世赛职业能力要求、技能标准、评价体系重构专业课

程体系，实现世赛成立经验向专业教学转化，推动技工教育高质量发展。

参考文献

[1]世界技能大赛中国（广州）研究中心.世界技能大赛参赛选手职业发展情况调查研究.[R].北京：世界技能大赛中国（广州）研究中心，2022.

[2]广东省人力资源和社会保障厅.对标世界技能大赛育技能精英.[J].中国培训，2024(21)：6-9.

[3]《广东省技能人才发展条例》.[EB/OL].(2024-7-1).

[4]王雯蔚.工学一体化教学在中西式面点技能深化中的应用.[J].中外食品工业，2025(02)：114-116.

[5]林江梅，黄凤娇.技能大赛背景下中职烹饪（中西式面点）专业面点教学的策略.[J].中国食品工，2024(07)：141-143.

[6]黎国雄，王森.世界技能大赛糖艺/西点制作技术规范手册[M].中国商业出版社，2022.

[7]第47届世界技能大赛糖艺/西点制作项目技术文件.[EB/OL].

[8]郑昕等.基于世赛糖艺/西点项目转化的烹饪专业一体化课程建设[J].中国培训，2022(12)：60-62.

[9]徐政，冯昕.世赛引领下的手工木工实训课程教学新模式——以家具制作项目为例[J].中国培训，2022(05)：54-57.

[10]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.