

广西玉林技师学院

烹饪（中西式面点）专业课程标准

目 录

| | |
|--------------------|----|
| 《蛋糕裱花技术》课程标准 | 1 |
| 《果酱画盘饰》课程标准 | 8 |
| 《西式面点实训》课程标准 | 17 |
| 《中式面点实训》课程标准 | 24 |
| 《西式面点技术》课程标准 | 33 |

《蛋糕裱花技术》课程标准

一、课程基本信息

| | | | |
|------|-------------|------|-------|
| 课程名称 | 蛋糕裱花技术 | 总学时 | 80 |
| 适用专业 | 烹饪（中西式面点）专业 | 开课部门 | 面点专业组 |

二、课程性质

《蛋糕裱花技术》是面点方向专业必修课程之一。是一门实践性很强、面向实际操作的课程。它把蛋糕制作的基本概念和人们对生活的美好愿望融入到了具体的实际操作中，对蛋糕生产的技术要求也比较高。通过本课程的学习，要求学生能够从整体上对蛋糕烘焙与裱花有一个整体的认识，并且能够运用所学的理论知识指导实际操作能力，培养学生具备裱花技术制作的基本职业能力。

三、课程设计

(1) 明确学习领域目标依据专业人才培养方案中关于人才培养目标的阐述，明确《蛋糕烘焙与裱花技术》学习领域能力目标。

(2) 总体设计思路是打破以理论为主的传统授课模式，改为以提高实际操作能力为主的现代职业教育课程模式。

(3) 校企合作共同制课程标准学校组织学校专业带头人、骨干教师、烹饪行业管理一线专家，根据市场调研和企业人才分

析，采用专题讨论方式，制订用于课程教学资源开发、课程教学实施的岗位能力标准，把岗位能力标准融入课程中，建立课程标准。该标准紧密结合了市场对人才的需求，具有一定的指导性。

四、课程目标

（一）总体目标

本课程的总目标是通过蛋糕裱花制作工艺相关知识学习，了解蛋糕裱花制作的一般工艺流程，熟悉蛋糕配方平衡原则，掌握各类蛋糕面糊搅并的原理、方法，掌握蛋糕面糊装模基本要求，熟蛋糕裱花烘焙过程各阶段的特点作用，炉温与时间的控制；熟悉蛋糕冷却、霜饰、装饰的目的和基本方法，为下步各类蛋糕品种制作奠定工艺理论与实操基础，逐步掌握裱花装饰基本操作方法、要领。

（二）具体目标

1. 知识目标

(1) 了解面糊密度对蛋糕品种的影响。

(2) 熟悉蛋糕裱花制作工艺、蛋糕原料构成及配方平衡、蛋糕面糊原理、蛋糕冷却与霜饰要求、蛋糕常用装饰品制作工艺。

(3) 掌握蛋糕搅拌工艺及影响因素、蛋糕面糊装盘(装模)要求、蛋糕面糊装盘(装模)要求、蛋糕烘焙工艺要求与要领、蛋糕装饰方法与要求。

2. 能力目标

(1) 熟悉各类蛋糕面糊的搅拌操作具有较强的动手能力。

(2) 熟悉蛋糕装饰方法及翻糖、巧力糖艺装饰技术。

(3) 熟悉蛋糕质量要求及质量问题分析。

(4) 熟悉各类蛋糕变化和创新思路与方法能发现和处理解决生产过程中出现的相应问题。

3. 素质目标

(1) 激发学生学习和使用烹饪设备进行面点制作的兴趣，能够对自己所从事的工作充满激情；

(2) 培养学生爱岗敬业、吃苦耐劳、求真务实、严谨规范的工作作风，能够惧而不舍地、不厌其烦地追求技术上的创新与艺术上的完美表现；

(3) 培养学生的团队协作精神，使学生在该课程实训过程中学会与人沟通和协作的方法，并让学生能够深刻认识到一个项目的成功非一己之力，非一日之功就能实现，提高学生的职业素养，提高社会适应能力，发掘学生自主学习、创造性劳动、责任感、效率观念、自我拓展的品质。

五、课程主要内容和学时分配

根据企业工作岗位对知识、技能、素质的要求，将本课程的教学内容划分为 3 个项目教学任务，课程结构与课时分配如表 1 所示：

表 1 课程内容与学时分配表

| 序号 | 授课内容 | 知识目标 | 技能目标 | 参考学时 |
|-----|----------------|---|---|------|
| 1 | 模块一：概述 | 1、了解蛋糕产生的历史。 2、了解蛋糕出现对人们生活的 影响。 3、了解蛋糕的发展现状。 4、了解主题裱花的发展 状况。 | 1、能说出蛋糕的发展 人们生活的影响。 2、掌握主题裱花的意义。 | 4 |
| 2 | 模块二：蛋糕烘焙技术 | 1、了解蛋糕制作的原理 和工艺流程。 2、了解各种不同类型的 蛋糕制作方法。 3、了解蛋糕的烘焙百分 比概念 | 1、理解蛋糕制作的原理。 2、掌握蛋糕类产品整体的 制作工艺流程。 3、掌握不同类型蛋糕 典型品种的做法。 4、熟悉蛋糕质量要求和 质量问题分析。 5、掌握做蛋糕对原料的 要求。 | 26 |
| 3 | 模块三： 蛋糕裱花技术 | 1、了解蛋糕裱花的意义。 2、了解裱花的点、线、 面基本要领。 3、了解裱花的表现形式。 4、学习生肖表现形式的 蛋糕制作。 5、学习多种花卉装饰的 蛋糕制作。 6、学习创意蛋糕的一些 特殊表现手法。 | 1、掌握蛋糕裱花的 点、线、面基本功。 2、掌握蛋糕常用的 装饰品做法。 3、掌握十二生肖制 作。 4、掌握多种花卉装 饰制作。 6、掌握创意蛋糕的一 些特殊组合做法。 | 50 |
| 合 计 | | | | 80 |

六、课程实施建议

（一）教学方法

采取案例分析法、提问法、现场演示法等灵活多样的教学方法，以工作任务为出发点来激发学生的学习兴趣，培养学生分析问题、解决问题的实际操作能力。教学中注意创设、模拟工作任务情景，采取理论实践一体化教学模式。针对不同的工作任务情景，选用不同特点的教学方法，建议采用的教学方法如表 2 所示。

表 2 学习情境采用的教学法对应表

| 序号 | 教学内容 | 教学方法 |
|----|-------------------------------|------------------------------------|
| 1 | 熟悉蛋糕的原理与工艺流程 | 讲授法、多媒体反映法、提问法、讨论法、案例分析法、小组合作法 |
| 2 | 了解主题裱花的发展状况，对人们的影响、意义、表现形式 | 讲授法、多媒体反映法、提问法、讨论法、案例分析法、小组合作法 |
| 3 | 掌握裱花的点、线、面基本要领，蛋糕裱花的一些特殊表现手法。 | 讲授法、多媒体反映法、现场指导法、案例分析法、小组合作法、演示互动法 |
| 4 | 蛋糕烘焙技术基本运用能力与实操的基础能力指导 | 讲授法、多媒体反映法、现场指导法、案例分析法、小组合作法、演示互动法 |

（二）师资条件要求

本课程教学团队专职教师 10 人，其中专业教师 6 人，公共课教师 4 人。中级以上职称老师达 50%，一体化教师 3 人，企业兼职教师 3 人，具有丰富的专业从业经验和较强的专业操作技能。

（三）教学条件基本要求

学校配置有专门面点裱花车间，为学生提供面点常用设备与材料，操作环境干净整洁，学生与教师在操作间学习，配置有安全消防器材保障学生的安全。

（四）教材和教材选用

1. 教材选用

本课程教材选用结合了学生综合需要与整体学习内容分析，采用教材。

2. 课程资源开发与利用

3. 开发教师与学生中资源课程适应时代的潮流。

4. 充分利用校内资源，重视利用校外资源，营造和谐的教学内容。

5. 借助现代教育手段，关注现代面点技术开发的发展方向，挖掘学生的潜能与创新。

七、教学评价、考核要求

采取过程性考核与终结性考核相结合的考核机制，突出学生独立完成工作任务的能力和创新的评定。

学期总成绩= 过程性考核成绩(60%)+终结性考核成绩(40%)。

本课程的教学评价和考核方法如表 3 所示：

表 3

教学评价标准和考核方法

| 考核分类 | 序号 | 考核内容 | 评价主要指标 | 考核方法 | 考核主体 | 分值 |
|-------|----|-----------------------------|--------------------------------|--------------|----------|-----|
| 过程性考核 | 1 | 学生对蛋糕制作工艺相关知识的了解程度 | 1 明确蛋糕工艺制作范围 2 正确利用基本知识进行操作 | 现场操作 教师评价 | 学生 教师 | 10 |
| | 2 | 学生对蛋糕烘焙过程各阶段的特点掌握与控制能力 | 对蛋糕烘焙特点及用途使用强度 | 现场操作 教师评价 | 学生 教师 | 10 |
| | 3 | 学生对蛋糕各种器具与模具的使用与各种设备掌握与了解程度 | 器具的正确使用与维护方法与制作方法 | 现场操作 教师评价 | 学生 教师 | 20 |
| | 4 | 学生裱花制作能力与蛋糕装饰出品, 与装饰能力 | 现场操作与裱花的整体制作 | 现场操作 教师评价 | 学生 教师 | 20 |
| 终结性考核 | 1 | 蛋糕烘焙工艺要求与要领、蛋糕装饰方法与要求 | 蛋糕工艺能力的操作训练技法 | 现场操作 教师评价 | 学生 教师 | 60 |
| 合计 | | | | | | 100 |

《果酱画盘饰》课程标准

一、课程基本信息

| | | | |
|------|-----------|------|-------|
| 课程名称 | 果酱画盘饰 | 总学时 | 80 |
| 适用专业 | 烹饪（西餐、面点） | 开课部门 | 商贸服务系 |

二、课程性质

本课程是烹饪（西餐烹调、面点）专业的必修课程。通过本课程的学习，学生能掌握运用果酱的绘画形式对面点的盘饰进行装饰，增加了学生的学习兴趣和自学能力，并掌握果酱画盘饰的基本技能和相关知识。

三、课程设计

（一）以校企合作为切入点，校企共建与开发课程，以企业工作岗位需求为依据，进行职业能力分析与课程内容选择，企业与教师合作直接参与课程开发、教学、教材编写等环节，确保课程的实践性和可操作性。

（二）课程设计以职业能力培养为核心，对接企业对应职业（岗位），加强实践教学。学生通过本门课程学习，掌握从事烹调工作所应具备的基本理论知识以及用理论指导实际操作活动的的能力，同时提升学生的素养和创业意识，为其就业创业提供可持续发展的空间。

（三）按照“虚实交替、工学结合”的人才培养模式和“大专业、多方向、重应用”的原则进行教学设计，依据典型工作任

务完成的导向需要、中职学校学生的学习能力特点和职业能力形成的规律，按照“适度、够用”的总体设计要求，结合“双证毕业”的要求，设计并确定理论、实践教学内容，以典型工作任务为载体进行学习情境设计。以就业为导向、能力为本位组织和开展教学，根据当前酒店西餐厨房的工作内容，本课程采用项目导向等“行为导向”教学法通过案例教学、模拟教学等形式进行教学设计。

（四）构建学生自评、学生互评、教师点评的“多元评价”评价模式，突出课堂中教师的“教”与学生的“学”的互动，推动人才培养模式与教学模式的改革创新。采取过程性考核与终结性考核相结合的考核机制，突出学生能善于用所学知识指导产品制作和创新性的评定。

四、课程目标

（一）总体目标

果酱画盘饰课程是通过借鉴中国国画的元素融入菜肴，绘画与菜肴相结合，展示中餐新的亮点，学生应掌握果酱画的基本技法，同时达到能根据自己的创意、构思进行果酱画盘饰的创新设计。具有从事本专业领域实际工作所需技术的高素质技能型专门人才。

（二）具体目标

1. 知识目标

（1）了解什么是果酱画，了解果酱画的特点用途，了解果

酱画的工具，了解果酱画制作注意事项；

- (2) 了解果酱画线条的画法，了解叶子的画法；
- (3) 了解树枝的画法，了解花的画法；
- (4) 了解梅花的画法；
- (5) 了解荷叶的画法；
- (6) 了解荷花的画法；
- (7) 了解鲤鱼的画法；
- (8) 了解虾的画法；
- (9) 了解螃蟹的画法；
- (10) 了解麻雀的画法；
- (11) 了解麻雀组合图的画法；
- (12) 了解荷花荷叶组合图的画法；
- (13) 了解桃子的画法；
- (14) 了解花的组合图的画法。

2. 能力目标

- (1) 掌握果酱画工具的用法；
- (2) 掌握线条画法的力度、流畅度；掌握叶子形状的画法；
- (3) 掌握树枝画法布局流畅度；掌握花画法的手法；
- (4) 掌握梅花画法的细节和布局；
- (5) 掌握荷叶画法的手法和细节；
- (6) 掌握荷花画法的手法和细节；
- (7) 掌握鲤鱼画法的细节和手法；
- (8) 掌握虾的画法的手法和细节；

- (9) 掌握螃蟹画法的细节和手法;
- (10) 掌握麻雀画法的细节和手法;
- (11) 掌握麻雀和树枝、叶子等的画法细节手法和布局;
- (12) 掌握荷花荷叶的画法细节和布局;
- (13) 掌握桃子画法的手法 and 布局;
- (14) 掌握花与花之间树枝、叶子的画法细节和布局。

3. 素质目标

(1) 具备吃苦耐劳，爱岗敬业的精神，树立良好的职业道德观。

(2) 树立信心，勤学苦练，科学训练，持之以恒，培养学生具备坚持不懈的韧性。

(3) 培养较强的应变能力与实践能力。

五、课程主要内容和学时分配

根据企业工作岗位对知识、技能、素质的要求，将本课程的教学内容划分为两个学期的教学任务，课程结构与课时分配如表 1 所示：

表 1 课程内容与学时分配表

| 序号 | 授课内容 | | 知识目标 | 技能目标 | 参考学时 |
|------|----------|---------------|----------------------|------------------|------|
| 前半学期 | | | | | |
| 1 | 菜肴盘饰基础知识 | 任务 1: 基本技法 | 认识和了解果酱画工 具和使用技巧。 | 能熟练运用果酱画 的工具。 | 2 |

| | | | | | |
|---|-----------|---------------|------------|---------------|---|
| | | 任务 2: 线条填色 | 了解线条填色的方法。 | 能独立完成线条填色的实训。 | 2 |
| | | 任务 3: 线条组合 | 了解线条组合的方法 | 能独立完成线条填色的实训。 | 2 |
| 2 | 果酱画菜肴盘饰制作 | 任务 1: 秋叶 | 了解秋叶的画法 | 能熟练掌握秋叶的画法 | 2 |
| | | 任务 2: 小花 | 了解小花的画法 | 能熟练掌握小花的画法 | 2 |
| | | 任务 3: 蜻蜓 | 了解蜻蜓的画法 | 能熟练掌握蜻蜓的画法 | 2 |
| | | 任务 4: 蝴蝶 | 了解蝴蝶的画法 | 能熟练掌握蝴蝶的画法 | 2 |
| | | 任务 5: 樱桃 | 了解樱桃的画法 | 能熟练掌握樱桃的画法 | 2 |
| | | 任务 6: 荔枝 | 了解荔枝的画法 | 能熟练掌握荔枝的画法 | 2 |
| | | 任务 7: 桃子 | 了解桃子的画法 | 能熟练掌握桃子的画法 | 2 |
| | | 任务 8: 丝瓜 | 了解丝瓜的画法 | 能熟练掌握丝瓜的画法 | 2 |
| | | 任务 9: 梅花 | 了解梅花的画法 | 能熟练掌握梅花的画法 | 2 |
| | | 任务 10: 竹子 | 了解竹子的画法 | 能熟练掌握竹子的画法 | 2 |
| | | 任务 11: 菊花 | 了解菊花的画法 | 能熟练掌握菊花的画法 | 2 |
| | | 任务 12: 月季花 | 了解月季花的画法 | 能熟练掌握月季花的画法 | 2 |
| | | 任务 13: 牡丹花 | 了解牡丹花的画法 | 能熟练掌握牡丹花的画法 | 2 |
| | | 任务 14: 喇叭花 | 了解喇叭花的画法 | 能熟练掌握喇叭花的画法 | 2 |
| | | 任务 15: 荷花 | 了解荷花的画法 | 能熟练掌握秋叶的画法 | 2 |
| | | 任务 16: 荷叶 | 了解荷叶的画法 | 能熟练掌握荷叶的画法 | 2 |

| | | | | | |
|------|-----------|----------------|---------------------------------------|--------------------------------------|----|
| 3 | 终结性考核 | 段考 | | 检查学生果酱画实际绘画的技术掌握情况 | 2 |
| | 合计 | | | | 40 |
| 后半学期 | | | | | |
| 1 | 果酱画菜肴盘饰制作 | 任务 1: 两笔鸟 | 了解两笔鸟的画法 | 能熟练掌握两笔鸟的画法 | 2 |
| | | 任务 2: 三笔鸟 | 了解三笔鸟的画法 | 能熟练掌握三笔鸟的画法 | 2 |
| | | 任务 3: 八哥 | 了解八哥的画法 | 能熟练掌握八哥的画法 | 2 |
| | | 任务 4: 小雀 | 了解小雀的画法 | 能熟练掌握小雀的画法 | 2 |
| | | 任务 5: 小燕子 | 了解小燕子的画法 | 能熟练掌握小燕子的画法 | 2 |
| | | 任务 6: 螃蟹 | 了解螃蟹的画法 | 能熟练掌握螃蟹的画法 | 2 |
| | | 任务 7: 虾 | 了解虾的画法 | 能熟练掌握虾的画法 | 2 |
| | | 任务 8: 鲤鱼 | 了解鲤鱼的画法 | 能熟练掌握鲤鱼的画法 | 2 |
| | | 任务 9: 金鱼 | 了解金鱼的画法 | 能熟练掌握金鱼的画法 | 2 |
| | | 任务 10: 翠鸟 | 了解翠鸟的画法 | 能熟练掌握翠鸟的画法 | 2 |
| | | 任务 11: 长尾鸟 | 了解长尾鸟的画法 | 能熟练掌握长尾鸟的画法 | 2 |
| | | 任务 12: 白鹤 | 了解白鹤的画法 | 能熟练掌握白鹤的画法 | 2 |
| 2 | 果酱画创新创意设计 | 任务 13: 创意设计 | 1. 认识果酱画盘饰创新创意设计的方法。 2. 认识灵感收集的方法。 | 1. 能独立完成创意灵感的收集。 2. 能独立完成创新创意的设计。 | 14 |
| 3 | 终结性考核 | 考试 | | 检查学生果酱画实际绘画的技术掌握 | 2 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|----|--|
| | | | | 情况 | |
|--|--|--|--|----|--|

六、课程实施建议

（一）教学方法

采取任务驱动法、微课辅助教学法、实操演练、个人动手学习等灵活多样的教学方法，以“教、学、做”为出发点来激发学生的学习兴趣，培养学生分析问题、解决问题和实际操作能力。针对不同的工作任务情景，选用不同特点的教学方法，建议采用的教学方法如表 2 所示。

表 2 学习情境采用的教学法对应表

| 序号 | 教学内容 | 教学方法 |
|----|-----------|---------------|
| 1 | 菜肴盘饰基础知识 | 任务驱动法、微课辅助教学法 |
| 2 | 果酱画菜肴盘饰制作 | 任务驱动法、微课辅助教学法 |
| 3 | 果酱画创新创意设计 | 任务驱动法、案例教学法 |

（二）师资条件要求

本课程教学团队专职教师 8 人，其中专业教师 4 人，公共课教师 4 人。中级以上职称老师达 50%，一体化教师 3 人，企业兼职教师 3 人，具有丰富的烹饪工作从业经验和较强的专业操作技能。

（三）教学条件基本要求

配备 1 间 60 个工位的刀工实训车间及用具、1 个演示操作台、1 套多媒体电脑教学设备，保障学生进行独立实践操作。

（四）教材和教参选用

1. 教材选用

本课程教材结合企业工作岗位需求，采用重庆大学出版社出版的《果酱画菜肴盘饰》作为教材。

2. 课程资源的开发与利用

该课程要力求合理利用和积极开发课程资源，给学生提供贴近实际、贴近时代的内容丰富的课程资源；要积极利用音像、电视、书刊杂志、网络信息等丰富的教学资源，拓展学习和运用技能的渠道；积极鼓励和支持学生主动参与课程资源的开发和利用。

七、教学评价、考核要求

采取过程性考核与终结性考核相结合的考核机制，突出学生独立完成工作任务的能力和创新的评定。

学期总成绩= 过程性考核成绩(60%)+终结性考核成绩(40%)。

本课程的教学评价和考核方法如表 3 所示：

表 3 教学评价标准和考核方法

| 考核分类 | 序号 | 考核内容 | 评价主要指标 | 考核方法 | 考核主体 | 分值 |
|------|----|----------|----------------------|-------|--------|----|
| 过程 | 1 | 菜肴盘饰基础知识 | 工具使用 20% 基础技法 80% | 现场操作、 | 教师、学生、 | 10 |

| 考核分类 | 序号 | 考核内容 | 评价主要指标 | 考核方法 | 考核主体 | 分值 |
|-------|----|-----------|--|----------------|--------|-----|
| 性考核 | | | | 小组互评、成果汇报 | | |
| | 2 | 果酱画菜肴盘饰制作 | 造型 20% 色彩 20% 细节 30% 最终效果 30% | 现场操作、小组互评、成果汇报 | 教师、学生、 | 20 |
| | 3 | 果酱画创新创意设计 | 造型 20% 色彩 20% 细节 20% 创意 20% 效果 20% | 现场操作、小组互评、成果汇报 | 教师、学生、 | 30 |
| 终结性考核 | 1 | 期末考试 | 1. 根据主题完成人像精修 2. 创意新颖有特色。 | 现场操作、成果汇报 | 教师 | 40 |
| 合计 | | | | | | 100 |

《西式面点实训》课程标准

一、课程基本信息

| | | | |
|------|-------------|------|-------|
| 课程名称 | 西式面点技术实训 | 总学时 | 144 |
| 适用专业 | 烹饪(中西式面点)专业 | 开课部门 | 面点专业组 |

二、课程性质

本课程是烹饪(中西式面点)专业的专业核心课,是面点专业学生在完成了《西式面点技术》理论课程学习的基础上,运用各相关课程的专业知识和技能,举一反三解决西点制作过程中实际问题,进一步深入学习面包蛋糕点心等西点产品制作,从而提高西点工艺技术能力的综合实践课程。

三、课程设计

1. 以校企合作为切入点,校企共建与开发课程,以企业工作岗位需求为依据,进行职业能力分析与课程内容选择,企业与教师合作直接参与课程开发、教学、教材编写等环节,确保课程的实践性和可操作性。

2. 课程设计以职业能力培养为核心,对接企业对应职业(岗位),加强实践教学。学生通过本门课程学习,掌握从事西点工作所应具备的基本理论知识以及用理论指导实际操作活动的的能力,同时提升学生的素养和创业意识,为其就业创业提供可持续发展的空间。

3. 按照“虚实交替、工学结合”的人才培养模式和“大专业、多方向、重应用”的原则进行教学设计,依据典型工作任务完成

的导向需要、中职学校学生的学习能力特点和职业能力形成的规律，按照“适度、够用”的总体设计要求，结合“双证毕业”的要求，设计并确定理论、实践教学内容，以典型工作任务为载体进行学习情境设计。以就业为导向、能力为本位组织和开展教学，根据当前西点的工作内容，本课程设计了4个项目教学任务，采用项目导向等“行为导向”教学法通过案例教学、模拟教学等形式进行教学设计。

4. 构建学生自评、学生互评、教师点评的“多元评价”评价模式，突出课堂中教师的“教”与学生的“学”的互动，推动人才培养模式与教学模式的改革创新。采取过程性考核与终结性考核相结合的考核机制，突出学生能善于用所学知识指导产品制作和创新性的评定。

四、课程目标

（一）总体目标

通过本门课程的教学，使学生掌握西式面点制作知识体系，能够独立制作市场上常见的各种类型的面包、蛋糕、点心西点产品，熟知部分新工艺创新作品的制作技术。同时锻炼学生、培养举一反三、创新能力，使学生达到西式面点师中级的技能水平。

（二）具体目标

1. 知识目标

（1）掌握西点常用设备使用与维护方法

- (2) 了解常见面包和特色面包的制作工艺内容与制作方法
- (3) 学习常见蛋糕类型和主题蛋糕制作流程与知识
- (4) 了解多种西式点心制作知识与制作方法
- (5) 掌握常用的成熟方法及典型品种的制作理论;

2. 能力目标

- (1) 能够正确安全地使用常用设备并正确的维护。
- (2) 会根据品种要求使用多种方法制作出达标的面包，能进行面包质量问题分析。
- (3) 会根据品种要求使用多种方法制作出达标的蛋糕，能进行蛋糕质量问题分析。
- (4) 熟悉各种点心制作的原理和原料的要求，能做出不同类型的点心作品。
- (5) 具备一定的产品创新开发能力。

3. 素质目标

- (1) 具有较高的信息处理能力，善于整合资源;
- (2) 具有较强的上进心和良好的团队合作精神;
- (3) 具有良好的道德素养和职业道德素质;
- (4) 具有良好的表达沟通能力和学以致用能力;

五、课程主要内容和学时分配

根据企业工作岗位对知识、技能、素质的要求，将本课程的教学内容划分为 N 个项目教学任务，课程结构与课时分配如表 1

所示:

表 1 课程内容与学时分配表

| 序号 | 授课内容 | 知识目标 | 技能目标 | 参考学时 |
|-----|-------------------|--|--|------|
| 1 | 西点设施设备使用方法及车间安全要求 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握与学会操作西点常用设备、器具种类与作用 2. 了解西点设备使用的方法与维护 3. 了解车间实训守则和安全要求 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉各种设备使用流程并能安全操作。 2. 遵守实训车间管理规定 | 8 |
| 2 | 常见面包和特色面包制作 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解各种特色面包制作 2. 了解硬式面包的制作内容。 3. 了解软式面包制作的知识。 4. 了解吐司制作的制作方法。 5. 了解起酥面包的制作方法。 6. 学习调理面包的制作方法。 7. 学习装饰造型面包的制作。 8. 学习其他类型面包的制作。 | <ol style="list-style-type: none"> 1、理解面包制作的原理。 2、掌握面包类产品整体的制作工艺流程。 3、掌握面包生产的发酵方法。 4、掌握各类型面包典型品种的做法。 5、熟悉面包质量要求和质量问题分析。 | 48 |
| 3 | 常见蛋糕类型和主题蛋糕制作 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 学习蛋糕制作一般流程。 2. 学习海绵蛋糕的制作。 3. 学习天使蛋糕的制作。 4. 学习戚风蛋糕的制作。 5. 学习油脂蛋糕的制作。 6. 学习乳酪蛋糕的制作。 7. 学习慕斯蛋糕的制作。 8. 学习装饰蛋糕的制作。 9. 学习用装饰品的制作。 | <ol style="list-style-type: none"> 1、理解蛋糕制作的原理。 2、掌握蛋糕类产品整体的制作工艺流程。 3、掌握不同类型蛋糕典型品种的做法。 4、熟悉蛋糕质量要求和质量问题分析。 | 48 |
| 4 | 多种西式点心的制作 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 学习起酥点心的制作方法。 2. 学习挞、派的制作工艺。 3. 理解小西饼的制作知识。 4. 了解泡芙的制作方法。 5. 学习冷冻甜品的制作。 6. 其他甜品的制作 | <ol style="list-style-type: none"> 1、理解各种点心制作的原理和原料的要求。。 2、理解各种点心制作的原料要求。 3、掌握不同类型点心典型品种的做法。 4、熟悉各种点心质量要求和质量问题分析。 | 40 |
| 合 计 | | | | 144 |

六、课程实施建议

（一）教学方法

采取演示法、案例分析法、任务驱动法、小组合作法等灵活多样的教学方法，以工作任务为出发点来激发学生的学习兴趣，培养学生分析问题、解决问题的实际操作能力。教学中注意创设、模拟工作任务情景，采取理论实践一体化教学模式。针对不同的工作任务情景，选用不同特点的教学方法，建议采用的教学方法如表 2 所示。

表 2 学习情境采用的教学法对应表

| 序号 | 教学内容 | 教学方法 |
|----|-------------------|-------------------------------|
| 1 | 西点制作设施设备使用方法及车间要求 | 讲授法、演示法、讨论法、案例分析法、小组合作法 |
| 2 | 常见面包和特色面包制作 | 讲授法、演示法、讨论法、任务驱动法、小组合作法、任务驱动法 |
| 3 | 常见蛋糕类型和主题蛋糕制作 | 讲授法、演示法、讨论法、案例分析法、小组合作法 |
| 4 | 多种西式点心的制作 | 讲授法、演示法、任务驱动法、讨论法、案例分析法、小组合作法 |

（二）师资条件要求

本课程专职教学团队 8 人，其中，中级以上职称老师达 50%，并全部具备“双师”素质，企业兼职教师 2 人，具有丰富的酒店西点制作从业经验，专业操作技能强。

（三）教学条件基本要求

学校配有专门的多媒体西点演示室、学生操作车间，配备常用烘培的设备工具。设有安全消防灭火器保障学生学习安全环境，可以满足理实一体化实训教学。。

到实训室进行现场教学实训。

（四）教材和教参选用

（1）教材选用

本课程教材结合企业工作岗位需求，采用北京理工大学出版社出版的教材《西餐面点制作》，由周济扬、卢勇主编出版。

（2）课程资源开发与利用

（1）开发适合教师与学生使用的多媒体教学素材和辅导学生学习的多媒体教学课件；

（2）充分利用行业资源，为学生提供阶段实训，让学生在真实的环境中磨练自己，提升其职业综合素质；

（3）要充分利用网络资源，搭建网络课程平台，开发网络课程，实现优质教学资源共享；

（4）充分利用信息技术开放实训中心，将教学与培训合一，将教学与实训合一，满足学生综合能力培养的要求。

七、教学评价、考核要求

采取过程性考核与终结性考核相结合的考核机制，突出学生独立完成工作任务的能力和创新的评定。

学期总成绩= 过程性考核成绩(60%)+终结性考核成绩(40%)。

本课程的教学评价和考核方法如表 3 所示:

表 3 教学评价标准和考核方法

| 考核分类 | 序号 | 考核内容 | 评价主要指标 | 考核方法 | 考核主体 | 分值 |
|-------|----|-------------------|--|-----------|--------------|-----|
| 过程性考核 | 1 | 西点设施设备使用方法和车间安全要求 | 1. 设备使用与维护 2. 无操作事故 | 现场操作、小组互评 | 教师、学生、企业技术人员 | 10 |
| | 2 | 常见面包和特色面包制作 | 1、各种特色面包制作 2 面包类产品整体的制作工艺。流程。 3、面包生产的发酵方法。 | 现场操作、小组互评 | | 10 |
| | 3 | 常见蛋糕类型和主题蛋糕制作 | 1 各种蛋糕制作工艺,蛋糕类产品整体的制作工艺。流程。 2、不同类型蛋糕典型品种的做法。 3、蛋糕质量要求和质量问题 4、蛋糕用装饰品的制作。 | 现场操作、小组互评 | | 20 |
| | 4 | 多种西式点心的制作 | 1 各种点心制作的原理和原料的要求。。 2、各种点心制作的原料要求。 3、不同类型点心典型品种的做法。 4、各种点心质量要求和质量 | 现场操作、教师评价 | | 20 |
| 终结性考核 | 1 | 西式面点美食活动的开展 | 能根据活动要求进行美食设计和西点作品制作 | 现场操作、小组互评 | 教师、学生、企业技术人员 | 40 |
| 合计 | | | | | | 100 |

《中式面点实训》课程标准

一、课程基本信息

| | | | |
|------|--------|------|-------|
| 课程名称 | 中式面点实训 | 总学时 | 216 |
| 适用专业 | 烹饪面点专业 | 开课部门 | 面点专业组 |

二、课程性质

本课程是烹饪（中西式面点）专业的专业核心课，是面点专业学生在完成了《中式面点技术》理论课程学习的基础上，运用各相关课程的专业知识和技能，举一反三解决中式面点制作过程中实际问题，进一步深入学习各大派系面点作品、粤系酒楼和茶楼点品率高的特色产品的制作，从而提高中式面点工艺技术能力的综合实践课程。

三、课程设计

（一）以校企合作为切入点，校企共建与开发课程，以企业工作岗位需求为依据，进行职业能力分析与课程内容选择，企业与教师合作直接参与课程开发、教学、教材编写等环节，确保课程的实践性和可操作性。

（二）课程设计以职业能力培养为核心，对接企业对应职业（岗位），加强实践教学。学生通过本门课程学习，掌握从事面点工作所应具备的工具，具备使用面点工具进行面点制作的能力，同时提升学生的素养和创业意识，为其就业创业提供可持续发展的空间。

（三）按照“虚实交替、工学结合”的人才培养模式和“大专业、多方向、重应用”的原则进行教学设计，依据典型工作任务完成的导向需要、中职学校学生的学习能力特点和职业能力形成的规律，按照“适度、够用”的总体设计要求，结合“双证毕业”的要求，设计并确定理论、实践教学内容，以典型工作任务为载体进行学习情境设计。以就业为导向、能力为本位组织和开展教学，根据当前电子面点的交易流程，本课程设计了5个项目教学任务，采用任务驱动、项目导向等“行为导向”教学法通过任务教学、案例教学、场景教学、模拟教学等形式进行教学设计。

（四）构建学生自评、教师点评、企业参评、行业考评的“四方联动，多元评价”评价模式，重点针对学生技能考核、实习评价、技能考证等教学环节开展多元化考核评价，从而实现评价主体多元化、评价内容多元化、评价方法多样化，推动人才培养模式与教学模式的改革创新。采取过程性考核与终结性考核相结合的考核机制，突出学生独立完成工作任务的能力和创新的评定。

四、课程目标

（一）总体目标

通过本门课程的教学，使学生进一步掌握面点基本操作流程等技术及知识体系，具备较完善的专业知识和技能，能够进行质量分析和解决生产中的问题，能够制作常见的几大类面团的作品及酒店和茶楼里经常销售的中式面点产品，具备面点工作岗位的职业能力，达到中式面点师中级水平。

（二）具体目标

1. 能力目标

(1) 掌握全新的面点创意理念，最新的面点制作技术，最前沿的行业发展动态。

(2) 掌握中式面点岗位工作任务的一般流程。

(3) 根据所学，掌握各种类型的面点制作技术要领。

(4) 熟练掌握常用的成熟方法及典型品种的制作。

2. 能力目标

(1) 具备较强的动手能力；

(2) 能够负责面点房的某一项工作，能够自我通过多种渠道完成大多数点心的开发、创新、制作并完成：

(3) 通过与其他专业课的密切结合和实际应用，具备敏锐的市场洞察力和分析能力，并在相应的条件下开拓、创新、完成一定数量的与前沿市场紧密相连的一些产品。

3. 素质目标

(1) 具有较高的信息处理能力，善于整合资源；

(2) 具有良好的表达沟通能力和团队合作精神；

(3) 具有良好的道德素养和职业道德素质；

(4) 具有和学以致用能力；

五、课程主要内容和学时分配

根据企业工作岗位对知识、技能、素质的要求，将本课程的教学内容划分为 5 个项目教学任务，课程结构与课时分配如表 1 所示：

表1 课程内容和学时分配

| 序号 | 授课内容 | 知识要求 | 技能要求 | 参考学时 |
|----|------------------|---|---|------|
| | 模块一： 制作水调面团点心 | <ol style="list-style-type: none"> 1、学习和面、揉面、搓条、下挤，能上馅、包捏、成型。 2、学习拌制鲜肉馅心。 3、学习调制水调面团。 | <ol style="list-style-type: none"> 1、掌握和面、揉面、搓条、下挤，能上馅、包捏、成型。 2、掌握调味品与肉馅的比例。 3、掌握掺水方法。 4、掌握冷水、热水、温水面团的特点。 | 48 |
| | 模块二：制作膨松面团点心 | <ol style="list-style-type: none"> 1、了解调制膨松面团。 2、了解烹制熟肉馅心。 3、了解花式包子成型。 4、了解“煎”成熟方法。 | <ol style="list-style-type: none"> 1、掌握膨松面团制作要求，掌握运用酵母，物理和化学膨松法和膨松面团的技术要求。 2、会炒制三丁馅心、三丝馅心。 3、会擀制包子皮，包捏花纹包，捏秋叶包。 4、掌握“油煎”“水油煎药”成熟方法。 | 60 |
| | 模块三： 制作油酥面团点心 | <p>学习油酥面团制作点心。</p> <p>学习制作甜味馅心。</p> <p>了解“烘烤”成熟方法。</p> | <p>掌握调制油酥面团，会包捏油酥面团点心。</p> <p>会炒制豆馅心，会调制奶黄馅心，会调制五仁馅心。</p> <p>掌握“层酥”单酥“制品的烘烤温度。</p> | 36 |
| | 模块四： 制作米粉面团 | <p>掌握米粉面团制作点心。</p> <p>学习“炸”的成熟方法。</p> | <p>掌握米粉发面团的调制要求，会调制糕点粉团，米团粉团，掌握米粉面团制品的成型方</p> | 36 |

| | | | | |
|--|-------------------|--|--|-----|
| | 点心 | | 法。 会炸制成水角点心，麻球点心，香麻软点心。 | |
| | 模块五： 制作其他类面团点心 | 学习其他类面团制作点心。 对成品进行艺术装盘。 复合成熟方法 | 掌握其他面团的调制要求，会调制澄面团，果蔬和杂粮面团制作点心。 掌握成品艺术装盘技术。 掌握复合成熟计算方法要求，运用复合成熟方法进行成熟。 | 36 |
| | | | 合计学时 | 216 |

六、课程实施建议

(一) 教学方法

采取演示法、实战演练、小组合作学习等灵活多样的教学方法，以工作任务为出发点来激发学生的学习兴趣，培养学生分析问题、解决问题的能力 and 实际操作能力。教学中注意创设、模拟工作任务情景，采取理论实践一体化教学模式。针对不同的工作任务情景，选用不同特点的教学方法，建议采用的教学方法如表 2 所示。

表 2 学习情境采用的教学法对应表

| 序号 | 教学内容 | 教学方法 |
|----|-----------|-------------------------|
| 1 | 制作水调面团点心 | 演示法、小组合作学习法、实战演练法 |
| 2 | 制作膨松面点心 | 演示法、任务驱动法、小组合作学习法、实战演练法 |
| 3 | 制作油酥面团点心 | 演示法、小组合作学习法、实战演练法 |
| 4 | 制作米粉面团点心 | 演示法、任务驱动法小组合作学习法、实战演练法 |
| 5 | 制作其他类面团点心 | 演示法、小组合作学习法、实战演练法 |

（二）师资条件要求

本课程专职教学团队 10 人，其中，中级以上职称老师达 60%，并具备“双师”素质，企业兼职教师 2 人，具有丰富的面点从业经验，专业操作技能强。

（三）教学条件基本要求

学校配备面点多媒体演示厅、实训室、配备相应的面点制作专业工具、设有安全消防灭火器保障学生学习安全环境，可以满足理实一体化实训教学。由专业指导教师亲身现场进行教学实训示范和指导。

（四）教材和教参选用

1. 教材选用

本课程教材结合企业工作岗位需求，采用校企共同开发的校本教材《中式面点技术》

2. 课程资源的开发与利用

（1）开发适合教师与学生使用的多媒体教学素材和辅导学

生学习的多媒体教学课件；

(2) 充分利用行业资源，为学生提供阶段实训，让学生在真实的环境中磨练自己，提升其职业综合素质；

(3) 要充分利用网络资源，搭建网络课程平台，开发网络课程，实现优质教学资源共享；

(4) 充分利用信息技术开放实训中心，将教学与培训合一，将教学与实训合一，满足学生综合能力培养的要求。

七、教学评价、考核要求

采取过程性考核与终结性考核相结合的考核机制，突出学生独立完成工作任务的能力和创新的评定。

学期总成绩= 过程性考核成绩(60%)+终结性考核成绩(40%)。

本课程的教学评价和考核方法如表 3 所示：

表 3 教学评价标准和考核方法

| 考核分类 | 序号 | 考核内容 | 评价主要指标 | 考核方法 | 考核主体 | 分值 |
|------|----|--------------|---|----------------|-----------|----|
| | 1 | 模块一：制作水调面团点心 | 1、掌握和面、揉面、搓条、下挤，能上馅、包捏、成型。 2、掌握调味品与肉馅的比例。 3、掌握掺水方法。 4、掌握冷水、热水、温水面团的特点。 | 现场操作、小组互评、成果汇报 | 教师、企业技术人员 | 10 |

| 考核分类 | 序号 | 考核内容 | 评价主要指标 | 考核方法 | 考核主体 | 分值 |
|-------|----|--------------|--|----------------|------|----|
| 过程性考核 | 2 | 模块二：制作膨松面点心 | <p>1、掌握膨松面团制作要求，掌握运用酵母，物理和化学膨松法和膨松面团的技术要求。</p> <p>2、会炒制三丁馅心、三丝馅心。</p> <p>3、会擀制包子皮，包捏花纹包，捏秋叶包。</p> <p>4、掌握“油煎”“水油煎药”成熟方法。</p> | 现场操作、小组互评、成果汇报 | | 15 |
| | 3 | 模块三：制作油酥面团点心 | <p>1、掌握调制油酥面团，会包捏油酥面团点心。</p> <p>2、会炒制豆馅心，会调制奶黄馅心，会调制五仁馅心。</p> <p>3、掌握“层酥”单酥“制品的烘烤温度。</p> | 现场操作、小组互评、成果汇报 | | 15 |
| | 4 | 模块四：制作米粉面团点心 | <p>1、掌握米粉发面团的调制要求，会调制糕点粉团，米粉团粉团，掌握米粉面团制品的成型方法。</p> <p>2、会炸制成水角点心，麻</p> | 现场操作、小组互评、成果汇报 | | 10 |

| 考核分类 | 序号 | 考核内容 | 评价主要指标 | 考核方法 | 考核主体 | 分值 |
|-------|----|-------------------|--|--------------------|---------------|-----|
| | | | 球点心，香麻软点心。 | | | |
| | 5 | 模块五： 制作其他类面团点心 | 1、掌握其他面团的调制要求，会调制澄面团，果蔬和杂粮面团制作点心。 2、掌握成品艺术装盘技术。 3、掌握复合成熟计算方法要求，运用复合成熟方法进行成熟。 | 现场操作、 小组互评、成果汇报 | 教师、 企业技术人员 | 10 |
| 终结性考核 | 6 | 随机考核各类面团品种 | 1、掌握各类面团的性质 2、掌握所考核的代表品种质量标准，要求 3、对成品的整体把握，如成形，成熟，装盘等的技术要求 | 现场操作、成果汇报 | 教师与企业技术人员 | 40 |
| 合计 | | | | | | 100 |

《西式面点技术》课程标准

一、课程基本信息

| | | | |
|------|-------------|------|---------|
| 课程名称 | 西式面点技术 | 总学时 | 36 |
| 适用专业 | 烹饪（中西式面点）专业 | 开课部门 | 烹饪面点专业组 |

二、课程性质

本课程是中等职业学校烹饪（中西式面点）专业的专业核心课程。通过本课程的学习，使学生能够运用所学的理论指导实际操作，具备西式面点制作的基本职业能力，并掌握西式面点的基本概念、特点、烘焙百分比、配方平衡原则和三大模块西点产品制作技术等知识。

本课程是烹饪（中西式面点）专业导入性课程，它的后续课程主要有《西式面点制作》、《蛋糕裱花技术》等课程。

三、课程设计

（一）以校企合作为切入点，校企共建与开发课程，以企业工作岗位需求为依据，进行职业能力分析与课程内容选择，企业与教师合作直接参与课程开发、教学、教材编写等环节，确保课程的实践性和可操作性。

（二）课程设计以职业能力培养为核心，对接企业对应职业（岗位），加强实践教学。学生通过本门课程学习，掌握从事中西式面点制作工作所应具备的工具，具备使用面点工具进行西点制作的能力，同时提升学生的素养和创业意识，为其就业创业提

供可持续发展的空间。

（三）按照“虚实交替、工学结合”的人才培养模式和“大专业、多方向、重应用”的原则进行教学设计，依据典型工作任务完成的导向需要、中职学校学生的学习能力特点和职业能力形成的规律，按照“适度、够用”的总体设计要求，结合“双证毕业”的要求，设计并确定理论、实践教学内容，以典型工作任务为载体进行学习情境设计。以就业为导向、能力为本位组织和开展教学，根据当前西点知识和制作的流程，本课程设计了6个项目教学任务，采用任务驱动、项目导向等“行为导向”教学法通过任务教学、案例教学、场景教学、模拟教学等形式进行教学设计。

（四）构建学生自评、教师点评、企业参评、行业考评的“四方联动，多元评价”评价模式，重点针对学生技能考核、实习评价、技能考证等教学环节开展多元化考核评价，从而实现评价主体多元化、评价内容多元化、评价方法多样化，推动人才培养模式与教学模式的改革创新。采取过程性考核与终结性考核相结合的考核机制，突出学生独立完成工作任务的能力和创新的评定

四、课程目标

（一）总体目标

通过本门课程的教学，使学生掌握西式面点的基本概念、西点特点、西式设备的使用和保养、西点产品面包蛋糕点心制作原

理和工艺流程等西点知识体系。使学生具备运用所学知识指导实训并解决实际问题的能力，为学生学习相关专业操作课程打下基础。

（二）具体目标

1. 知识目标

- (1) 掌握西式面点的概念、种类、特点和作用。
- (2) 掌握西式面点设备器具使用方法及安全操作规范。
- (3) 掌握西式面点常用原料的成分和作用。
- (4) 掌握烘焙百分比和配方平衡。
- (5) 掌握西点各种面包、点心、蛋糕制作流程和要领。

能力目标

能够根据烘焙产品配方平衡原理调整配方。

掌握西点各种面包、点心、蛋糕制作流程和要领并能指导实际操作。

掌握西点产品部分装饰品的制作方法

- (4) 具备制作部分面点品种的的操作能力。

3. 素质目标

- (1) 具有较高的信息处理能力，善于整合资源；
- (2) 具有较强的上进心和良好的团队合作精神；
- (3) 具有良好的道德素养和职业道德素质；
- (4) 具有良好的表达沟通能力和学以致用能力；

五、课程主要内容和学时分配

根据企业工作岗位对知识、技能、素质的要求，将本课程的教学内容划分为 6 个项目教学任务，课程结构与课时分配如表 1

所示:

表 1 课程内容与学时分配表

| 序号 | 授课内容 | 知识目标 | 技能目标 | 参考学时 |
|----|-----------------|---|---------------------------------|------|
| 1 | 模块一:西点的概述 | 1. 了解西点的概念和地位 2. 认识西点的常用设备和工具 3. 学习西点的分类和特点 | 1、熟悉西点生产作业流程与要求。 2、掌握常用设备的使用 | 4 |
| 2 | 模块二:西点常用原料 | 1. 学习原料的用途及特点 2. 掌握原料品质的鉴定 掌握储存原料的知识 | 掌握不同原料的使用及作用 掌握原料的特性 | 4 |
| 3 | 模块三:西点制作的基本操作手法 | 和、擀、卷 捏、揉、搓 切、割、抹、裱型 | 掌握西点面团的各种方法 | 6 |
| 4 | 模块四:面包制作工艺 | 面包的生产工艺与方法 制作面包的实例 甜面包的制作 吐司的制作 起酥面包 | 了解面包生产的工艺过程 掌握常见的面包制作 | 8 |
| 5 | 模块五:点心的制作 | 泡芙的制作工艺 塔和派的制作工艺 冷冻甜点的制作工艺 西饼的制作工艺 | 掌握不同点心的制作 | 6 |

| | | | | |
|-----|-------------|---------------------------------|---------------------------------|----|
| 6 | 模块六:蛋糕的制作工艺 | 海绵蛋糕 戚风蛋糕 重油蛋糕 蛋糕的装饰工艺 | 掌握不同类型的蛋糕制作、原料的选择及特点 装饰工艺的地位 | 8 |
| 合 计 | | | | 36 |

六、课程实施建议

(一) 教学方法

采用讲授法、提问法、讨论法等灵活多样的教学方法，运用多媒体、图片、实物、仿真场景、真实场景来激发学生的学习兴趣，培养学生分析问题、解决问题和实际操作能力。教学中注意创设、模拟工作任务情景，采取理论实践一体化教学模式。针对不同的工作任务情景，选用不同特点的教学方法，建议采用的教学方法如表 2 所示。

表 2 学习情境采用的教学法对应表

| 序号 | 教学内容 | 教学方法 |
|----|-----------------------------|--------------------------|
| 1 | 西点的发展历史、地位、和分类 | 讲授法、多媒体反映法、提问法、讨论法、 |
| 2 | 西点原料中的面粉、酵母、巧克力等常用原料性质、鉴别方法 | 讲授法、多媒体反映法、提问法、讨论法、举例法 |
| 3 | 西点制作的基本操作手法 | 讲授法、多媒体反映法、提问法、讨论法、案例分析法 |
| 4 | 面包的生产工艺与实例讲解 | 讲授法、多媒体反映法、提问法、讨论 |

| 序号 | 教学内容 | 教学方法 |
|----|---------------------------|--------------------------|
| | | 法、案例分析法 |
| 5 | 点心中的饼干、泡芙、慕斯等品种的制作方法 | 讲授法、多媒体反映法、提问法、讨论法、案例分析法 |
| 6 | 重油蛋糕、海绵蛋糕、戚风蛋糕三类常用蛋糕的制作方法 | 讲授法、多媒体反映法、提问法、讨论法、案例分析法 |

（二）师资条件要求

本课程教学团队专职教师 9 人，其中专业教师 6 人，公共课教师 3 人。中级以上职称老师达 50%，一体化教师 2 人，企业兼职教师 3 人，具有丰富的专业从业经验和较强的专业操作技能。

（三）教学条件基本要求

学校配备有多媒体教室、操作演示厅，学生实训室，设备齐全，可以满足进行理论教学和理实一体化教学的基本要求。

（四）教材和教参选用

1. 教材选用

采用由中国劳动社会保障出版社编写的《西式面点技术》，为中等职业技术学校烹饪专业教材。介绍西点常用原料及应用，西点的基本手法和制作的工艺流程。

2. 课程资源的开发与利用

（1）开发适合教师与学生使用的多媒体教学素材和辅导学生学习的多媒体教学课件；

(2) 充分利用行业资源，为学生提供阶段实训，让学生在真实的环境中磨练自己，提升其职业综合素质；

(3) 要充分利用网络资源，搭建网络课程平台，开发网络课程，实现优质教学资源共享；

(4) 充分利用信息技术开放实训中心，将教学与培训合一，将教学与实训合一，满足学生综合能力培养的要求。

七、教学评价、考核要求

采取过程性考核与终结性考核相结合的考核机制，突出学生独立完成工作任务的能力和创新的评定。

学期总成绩= 过程性考核成绩(60%)+终结性考核成绩(40%)。

本课程的教学评价和考核方法如表 3 所示：

表 3 教学评价标准和考核方法

| 考核分类 | 序号 | 考核内容 | 评价主要指标 | 考核方法 | 考核主体 | 分值 |
|-------|----|----------|-------------|------|-------|----|
| 过程性考核 | 1 | 西点的分类和特点 | 能写出西点的分类和特点 | 试题 | 老师和学生 | 10 |
| | 2 | 西点常用设备 | 懂常用设备的使用方法 | 试题 | 老师和学生 | 10 |
| | 3 | 西点原料的使用 | 掌握原料的特点及储存 | 试题 | 老师和学生 | 10 |
| | 4 | 基本操作手法 | 掌握西点制作的常用手法 | 试题 | 老师和学生 | 10 |

| 考核分类 | 序号 | 考核内容 | 评价主要指标 | 考核方法 | 考核主体 | 分值 |
|-------|----|-----------|---------------------------|------|-------|-----|
| | | | | | 学生 | |
| | 5 | 装饰工艺 | 鉴赏美食图,分析使用的装饰工具及制作 | 试题 | 老师和学生 | 10 |
| | 6 | 点心制作所用的工具 | 熟悉点心的常用工具及用法 | 试题 | 老师和学生 | 10 |
| 终结性考核 | 1 | 蛋糕实例分析 | 蛋糕的制作选用的原料、制作工艺流程、注意事项及特点 | 试题 | 老师和学生 | 20 |
| | 2 | 面包实例分析 | 面包的制作选用的原料、制作工艺流程、注意事项及特点 | 试题 | 老师和学生 | 20 |
| 合计 | | | | | | 100 |