

《烹饪（中西式面点）》专业课程

一体化工作页

（样例）

目 录

一、《西式面点实训》课程工作页	1
二、《中式面点实训》课程工作页	7
三、《果酱画盘饰》课程工作页	10

一、《西式面点实训》课程工作页

学习任务----肉松小贝

【学习目标】

1. 本课程主要掌握西式面点制作的基本理论和制作工艺流程
2. 熟练运用西式面点常用的设备与工具，常用的原料以及应用操作技巧
3. 熟知蛋糕制作工艺并贯彻于各类蛋糕装饰设计与创新制作

【建议学时】4 学时

【工作流程与活动】

1. 教学活动一：组织教学，考勤，检查学生仪容仪表
2. 教学活动二：发布学习任务（肉松小贝）
3. 教学活动三：制定工作方案（完成工作页制定）
4. 教学活动四：实施方案，教师演示
5. 教学活动五：学生实训练习
6. 教学活动六：综合评价
7. 教学活动七：卫生清洁

【工作任务描述】

(1)、西点理论概述、课程理论概述。贯彻理论联系实际的原则，注重讲练相结合，注重西式面点制作理论与实际制作技能的融合。

(2)、蛋糕实操制作演示，实操要求与操作细节讲解。积极采用启发式的教学，引导学生逐步掌握知识和技能，激发学生的学习兴趣，充分调动学生学习的主动性。

(3)、学生实操，教师课堂巡回讲解，纠错锻炼学生独立动手能力。应根据教学的实际要求采用“一体化”模式。

学习活动一：

学习目标：教师组织教学，点名考勤，仪容仪表自查

学习地址：西点实训室

建议学时：0.2



学习过程

1. 学生依据实训课中仪容仪表的基本要求自查
2. 老师依据实训课中仪容仪表的基本要求检查

学习活动二：

学习目标： 本课程主要掌握西式面点制作的基本理论和制作工艺流程制定出方案。

建议学时： 1



学习过程

任务一：制定课程方案，明确课程的任务，观看微课并提出问题引导新课题

1. 常见的西式甜品是什么？
2. 为什么咸口的肉松可以跟甜口的蛋糕这么合拍？
3. 有什么其他原材料可以取代肉松吗？创新口味和原料搭配....

任务二：学生自行查询相关资料，肉松小贝相关理论学习，小组讨论制定出肉松小贝制作方案。

任务三：展示各小组方案。并由各组长进行方案讲解分享

学习活动三：

学习目标 1. 熟练运用西式面点常用的设备与工具，常用的原料以及应用操作技巧 2. 分析修改方案并观看课程教学演示。

建议学时：1



学习过程

任务一：老师点评方案，各组重新完善方案。

任务二：老师示范，讲解实操要求与操作细节。

1. 教师讲解蛋糕胚制作注意事项，材料选择，成型的要点
2. 肉松小贝制作工艺流程

3. 过程中要注意的问题以及烤箱烘烤的温度的控制

学习活动四：

学习目标：1. 熟知蛋糕制作工艺并贯彻于各类蛋糕装饰设计与创新制作

2. 学生独立完成实操过程，学会肉松小贝制作，教师负责巡回纠错讲解

建议学时：1



学习过程

任务一：学生根据老师示范和完善的方案进行操作练习。

1. 各组合理分配工作，确保每位学生都能独立完成课程任务

任务二：老师巡回指导。

1. 教师进行巡回纠错，确保学生操作过程中操作规范

学习活动五：

学习目标：1.各小组之间学会相互鉴赏和相互点评

2.再有教师进行最后综合评价与课堂总结

建议学时：0.5



学习过程

任务一：自评和互评

1、由小组推荐代表说一说掌握了哪些知识点、哪些技能点，完成本任务后有哪些体会和收获。

2.总结与评价过程找出优缺点，提出改进方法；

任务二：老师点评，总结

学习活动六：

学习目标：1.激发学生职业学习热情 2.培养学生职业良好习惯

建议学时：0.3



学习过程

任务一：

1. 告知学生职业生涯中卫生环节的重要性

2. 在小组和教师都完成工作任务总结以后，清点工具及实习材料，必须对自己的工作岗位进行“整理、整顿、清扫、清洁、安全、素养”；进行卫生打扫，物品归类存放

学习任务----草莓炸弹

【学习目标】

1. 本课程主要掌握西式面点制作的基本理论和制作工艺流程
2. 熟练运用西式面点常用的设备与工具，常用的原料以及应用操作技巧
3. 熟知蛋糕制作工艺并贯彻于各类蛋糕装饰设计与创新制作

【建议学时】4 学时

【工作流程与活动】

1. 教学活动一：组织教学，考勤，检查学生仪容仪表
2. 教学活动二：发布学习任务（草莓炸弹）
3. 教学活动三：制定工作方案（完成工作页制定）
4. 教学活动四：实施方案，教师演示
5. 教学活动五：学生实训练习
6. 教学活动六：综合评价
7. 教学活动七：卫生清洁

【工作任务描述】

(1)、西点理论概述、课程理论概述。贯彻理论联系实际的原则，注重讲练相结合，注重西式面点制作理论与实际制作技能的融合。

(2)、蛋糕实操制作演示，实操要求与操作细节讲解。积极采用启发式的教学，引导学生逐步掌握知识和技能，激发学生的学习兴趣，充分调动学生学习的主动性。

(3)、学生实操，教师课堂巡回讲解，纠错锻炼学生独立动手能力。应根据教学的实际要求采用“一体化”模式。

学习活动一：

学习目标：教师组织教学，点名考勤，仪容仪表自查

学习地址：西点实训室

建议学时：0.2



学习过程

1. 学生依据实训课中仪容仪表的基本要求自查
2. 老师依据实训课中仪容仪表的基本要求检查

学习活动二：

学习目标： 本课程主要掌握西式面点制作的基本理论和制作工艺流程制定出方案。

建议学时： 1



学习过程

任务一：制定课程方案，明确课程的任务，观看微课并提出问题引导新课题

1. 西式面点是什么？
2. 老婆饼为什么叫老婆饼？该课程为什么叫草莓炸弹？
3. 有什么其他水果可以替代草莓？比如青提炸弹....

任务二：学生自行查询相关资料，草莓炸弹相关理论学习，小组讨论制定出草莓炸弹制作方案。

任务三：展示各小组方案。并由各组长进行方案讲解分享

学习活动三：

学习目标： 1. 熟练运用西式面点常用的设备与工具，常用的原料以及应用操作技巧 2. 分析修改方案并观看课程教学演示。

建议学时：1



学习过程

任务一：老师点评方案，学生完善方案。

任务二：老师示范，讲解实操要求与操作细节。

1. 教师讲解蛋糕胚制作注意事项，材料选择，成型的要点
2. 草莓炸弹制作工艺流程

3. 过程中要注意的问题以及烤箱烘烤的温度的控制

学习活动四：

- 学习目标：1. 熟知蛋糕制作工艺并贯彻于各类蛋糕装饰设计与创新制作
2. 学生独立完成实操过程，学会草莓炸弹制作，教师负责巡回纠错讲解

建议学时：1



学习过程

任务一：学生根据老师示范和完善的方案进行操作练习。

1. 各组合理分配工作，确保每位学生都能独立完成课程任务

任务二：老师巡回指导。

1. 教师进行巡回纠错，确保学生操作过程中操作规范

学习活动五：

- 学习目标：1.各小组之间学会相互鉴赏和相互点评
2.再有教师进行最后综合评价与课堂总结

建议学时：0.5



学习过程

任务一：自评和互评

1、由小组推荐代表说一说掌握了哪些知识点、哪些技能点，完成本任务后有哪些体会和收获。

2.总结与评价过程找出优缺点，提出改进方法；

任务二：老师点评，总结

学习活动六：

学习目标：1.激发学生职业学习热情 2.培养学生职业良好习惯

建议学时：0.3



学习过程

任务一：1. 告知学生职业生涯中卫生环节的重要性 2. 在小组和教师都完成工作任务总结以后，清点工具及实习材料，必须对自己的工作岗位进行“整理、整顿、清扫、清洁、安全、素养”；进行卫生打扫，物品归类存放

二、《中式面点实训》课程工作页

学习任务-----水饺制作

【学习目标】

1. 能熟练运用中式面点常用的设备与工具。
2. 懂中式面点水皮原理和水饺工艺流程。
3. 会制作出美味水饺作品。

【建议学时】

4 学时

学习地点：中式面点实训室

【工作流程与活动】

1. 教学活动一：组织教学，考勤，检查学生仪容仪表
2. 教学活动二：明确学习任务，学生自主学习查找资源制定实施方案并分享方案
3. 教学活动四：教师点评方案并进行操作演示
4. 教学活动五：学生实训练习
5. 教学活动六：综合评价
6. 教学活动七：卫生清洁

【工作任务描述】

- (1)、中点理论概述、课程理论概述。贯彻理论联系实际的原则，注重讲练相结合，注重中式面点制作理论与实际制作技能的融合。
- (2)、面点实操制作演示，实操要求与操作细节讲解。积极采用启发式的教学，引导学生逐步掌握知识和技能，激发学生的学习兴趣，充分调动学生学习的主动性。
- (3)、学生实操，教师课堂巡回讲解，纠错锻炼学生独立动手能力。应根据教学的实际要求采用“一体化”模式。

学习活动一：

学习目标：教师组织教学，点名考勤，仪容仪表自查

学习地址：西点实训室

建议学时：0.2



学习过程

1. 学生依据实训课中仪容仪表的基本要求自查
2. 老师依据实训课中仪容仪表的基本要求检查

学习活动二：

学习目标：本课程主要掌握西式面点制作的基本理论和制作工艺流程

建议学时： 1



学习过程

任务一：明确本堂课的任务。

任务二：学生自行查询相关资料，水饺相关理论学习，小组讨论制定出水饺制作方案。

任务三：各小组展示分享方案。

学习活动三：

学习目标：1. 熟练运用西式面点常用的设备与工具，常用的原料以及应用操作技巧
2. 分析修改方案并观看课程教学演示。

建议学时： 1



学习过程

任务一：老师点评方案，学生完善方案。

任务二：老师示范，讲解实操要求与操作细节。

1. 教师讲解水饺制作注意事项，材料选择，成型的要点
2. 水饺制作工艺流程
3. 过程中要注意的问题以及蒸制时间的控制

学习活动四：

- 学习目标：1. 熟知蛋糕制作工艺并贯彻于各类中式面点装饰设计与创新制作
2. 学生独立完成实操过程，学会水饺制作，教师负责巡回纠错讲

解

建议学时： 1



学习过程

任务一：自评和互评

- 1、由小组推荐代表说一说掌握了哪些知识点、哪些技能点，完成本任务后有哪些体会和收获。
- 2.总结与评价过程找出优缺点，提出改进方法；

任务二：老师点评，总结

学习活动五：

- 学习目标： 1.各小组之间学会相互鉴赏和相互点评
2.再有教师进行最后综合评价与课堂总结

建议学时： 0.5



学习过程

任务一：自评和互评

- 1、由小组推荐代表说一说掌握了哪些知识点、哪些技能点，完成本任务后有哪些体会和收获。
- 2.总结与评价过程找出优缺点，提出改进方法；

任务二：老师点评，总结

学习活动六：

- 学习目标： 1.激发学生学习热情 2.培养学生职业良好习惯
建议学时： 0.3



学习过程

任务一： 1.告知学生职业生涯中卫生环节的重要性 2.在小组和教师都完成工作任务总结以后，清点工具及实习材料，必须对自己的工作岗位进行“整理、整顿、清扫、清洁、安全、素养”；进行卫生打扫，物品归类存放



学习过程

任务一：

在小组和教师都完成工作任务总结以后，清点工具及实习材料，必须对自己的工作岗位进行“整理、整顿、清扫、清洁、安全、素养”；进行卫生打扫，物品归类存放

三、《果酱画盘饰》课程工作页

学习任务 ----牡丹花

【学习目标】

1. 认识和了解果酱画工具的使用技巧
2. 掌握果酱画的各种手法、画法和技巧
3. 能够熟练、独立的制作果酱画盘饰作品

【情感目标】激发学生对菜肴盘饰制作的兴趣，培养学生的团队合作精神，塑造职业素养

【建议学时】4 学时

【工作流程与活动】

1. 教学活动一：实训安全知识讲解，课前学习
2. 教学活动二：发布学习任务（牡丹花），进行教学组织
3. 教学活动三：制定工作方案（完成工作页制定），学习检查
4. 教学活动四：结合学习工作页，明确任务，实施方案，教师演示
5. 教学活动五：任务分析，疑难讲解，学生实训练习
6. 教学活动六：任务实施
7. 教学活动七：汇报展示
8. 教学活动八：任务评价
9. 教学活动九：任务扩展
10. 教学活动十：卫生清洁

【工作任务描述】

(1)、果酱画理论概述、课程理论概述。贯彻理论联系实际的原则，注重讲练相结合，注重果酱画制作理论与实际制作技能的融合。

(2)、果酱画实操制作演示，实操要求与操作细节讲解。积极采用启发式的教学，引导学生逐步掌握知识和技能，激发学生的学习兴趣，充分调动学生学习的主动性。

(3)、学生实操，教师课堂巡回讲解，纠错锻炼学生独立动手能力。应根据教学的实际要求采用“一体化”模式。

学习活动一：

学习目标：本课程主要掌握果酱画制作的基本理论和制作工艺流程

学习地址：实训室

建议学时：0.25



学习过程

1. 教师发放学习页，学生通过观看视频样图及教学课件自主学习果酱画盘饰相关内容

2. 学生活动：观看视频，思考、讨论，并完成工作页相应内容。

教师活动：提醒学生观看微课视频；答疑

学习活动二：

学习目标：教师组织教学，点名考勤，仪容仪表自查制定方案。

建议学时：0.25



学习过程

任务一：对学生进行考勤，检查仪容仪表，手机集中放入收纳袋。

任务二：将手机静音并集中放入手机收纳袋，班长考勤并向教师报告出勤情况。

任务三：检查教学设备，确保运行正常；检查教学资源；督促学生整理仪容仪表，提示检查学生出勤情况，填写教学日志

学习活动三：

学习目标：制定工作方案（完成工作页制定），学习检查

建议学时：0.3



学习过程

任务一：检查工作页完成情况，完善工作页，师生交流答疑。

任务二：准备好工作页待查；在教师指导下完善学习工作页。

任务三：随机抽查学生工作页；针对学生提问进行解答；对较为集中的疑难点结合课件进行讲解。

学习活动四：

● 学习目标：结合学习工作页，明确任务，实施方案，教师演示

建议学时：1



学习过程

任务一：学生活动：结合学习工作页，观看视频效果，描述视频，仔细聆听，接受任务，必要时记录。

任务二：

播放演示视频，请学生描述视频，明确任务

学习活动五：

学习目标：解析任务，明确学习重点、难点内容。

建议学时：1



学习过程

重点内容：制作牡丹花

学习难点：制作牡丹花

学生活动：倾听教师解析任务，明确学习重点难点内容；填写工作页。

教师活动：教师解析任务，强调学习重点、难点内容；指导学生完成工作页的填写。

学习活动六：

学习目标：1.激发学生学习的热情 2.培养学生职业良好习惯

建议学时：0.3



学习过程

1.任务准备：（1）原料紫色、黑色、黄色果酱等（2）器皿白色碟

2.任务实施：第一步教师示范，第二步学生制作，学生根据教学要求完成个人实训项目

3.操作分解步骤：

学生活动：观看教师演示，根据任务操作步骤进行操作

教师活动：演示制作；巡回检查，指导学生学习；督促、引导学生进行操作；集中解决学生存在的共性问题；对进度落后的小组进一步进行指导；观察学生工作过程中遇到的难点，时刻把握时间动态并做好记录，供课堂后期的点评、总结使用。

学习活动七：

学习目标：小组内推选完成好的作品进行展示，并按照学习任务进行逐项汇报，

展示内容——牡丹花

建议学时：0.3



学习过程

学生活动：各小组派代表展示作品，汇报制作过程，时间不超过3分钟，组内其他学生进行适当补充。

教师活动：组织、引导学生汇报，维持教学秩序；记录学生汇报情况。

建议学时：0.25



学习过程

任务一：学生活动：结合学习工作页，观看视频效果，描述视频，仔细聆听，接受任务，必要时记录。

任务二：

播放演示视频，请学生描述视频，明确任务

学习活动八：

学习目标：学生自评，小组互评，教师点评

建议学时：0.25



学习过程

学生活动：分组汇报，展示成果；听取并记录教师点评；学生进行任务实施过程评价，完成评价表相应内容。

教师活动：点评小组汇报优点和不足；评价学习任务的重点与难点的掌握程度，同时对学习态度、参与程度、合作性、创造性等作出点评；对本课内容进行小结。

学习活动九：

学习目标：1.激发学生学习热情 2.培养学生职业良好习惯

建议学时：0.3



学习过程

学生活动：运用所学内容，制作盘饰

教师活动：布置作业，明确作业完成时间与要求。

教师活动：演示制作；巡回检查，指导学生进行制作；督促、引导学生进行操作；集

学习活动十：

学习目标：1.激发学生学习的热情 2.培养学生职业良好习惯

建议学时：0.3

任务一：1.告知学生职业生涯中卫生环节的重要性 2.在小组和教师都完成工作任务总结以后，清点工具及实习材料，必须对自己的工作岗位进行“整理、整顿、清扫、清洁、安全、素养”；进行卫生打扫，物品归类存放

任务一：

在小组和教师都完成工作任务总结以后，清点工具及实习材料，必须对自己的工作岗位进行“整理、整顿、清扫、清洁、安全、素养”；进行卫生打扫，物品归类存放