

《西式面点制作》

(1203014)

课程标准

制订日期： 2020 年 8 月

修订日期： 2022 年 3 月

目 录

一、 课程性质与任务	3
(一) 课程基本信息	3
(二) 课程性质	3
二、 课程目标与要求	4
(一) 素质目标	4
(二) 知识目标	4
(三) 能力目标	4
三、 课程内容与学时	5
四、 课程实施与保障	6
(一) 教学基本条件	6
(二) 教学策略与方法	7
(三) 课程教材与资源	8
四、 课程考核	8
附录一：授课计划与进程安排	9

一、课程性质与任务

(一) 课程基本信息

表1《西式面点制作》课程信息表

课程名称	西式面点制作	开课部门	*****
课程代码	1203014	考核方式	考试
前导课程	《烹饪学概论》、《食品营养与配餐》、《烹饪原料知识》 《烹饪基本功训练》、《中式面点制作》		
后续课程	《创新菜品研发》、《宴会设计与管理》、《餐饮服务与管理》		
总学时	72	理论学时	20
		实践学时	52
总学分	4		
课程类型	专业核心课程		

(二) 课程性质

1. 课程类型与课程任务

本课程是烹调工艺与营养专业的一门专业核心课程，是在学习了《烹饪学概论》、《食品营养与配餐》、《烹饪原料知识》、《烹饪基本功训练》等课程，同时具备了实训操作能力的基础上，开设的一门专业技能课。其任务是：使学生系统地接受烹调职业、技能的训练，了解西式面点的选料、制作工艺原理和基本制作手法等相关知识。通过教师示范和学生动手操作，使学生具备基本的操作能力，能独立制作一些典型的西式面点；提高在西式面点制作和饼房工作的职业素养等方面的动手能力和分析问题、解决问题能力，从而使学生能较好地胜任将来的西式面点制作工作。

2. 课程对接岗位与定位

表2《西式面点制作》对接岗位能力

对接的工作岗位	对接培养的职业能力
西式面点师（中/高级）	1.具备饮食卫生、饮食营养、饮食成本核算、安全生产等基础知识。
	2.熟练掌握饼干、蛋糕、泡芙、挞、布丁、慕斯等西式面点的配方、工艺流程、制作技术等。
	3.能够进行各类西式面点质量的鉴定。
	4.能够发现和解决生产过程中出现的相应问题。
	5.熟悉各类西式面点品种的变化和创新思路与方法。

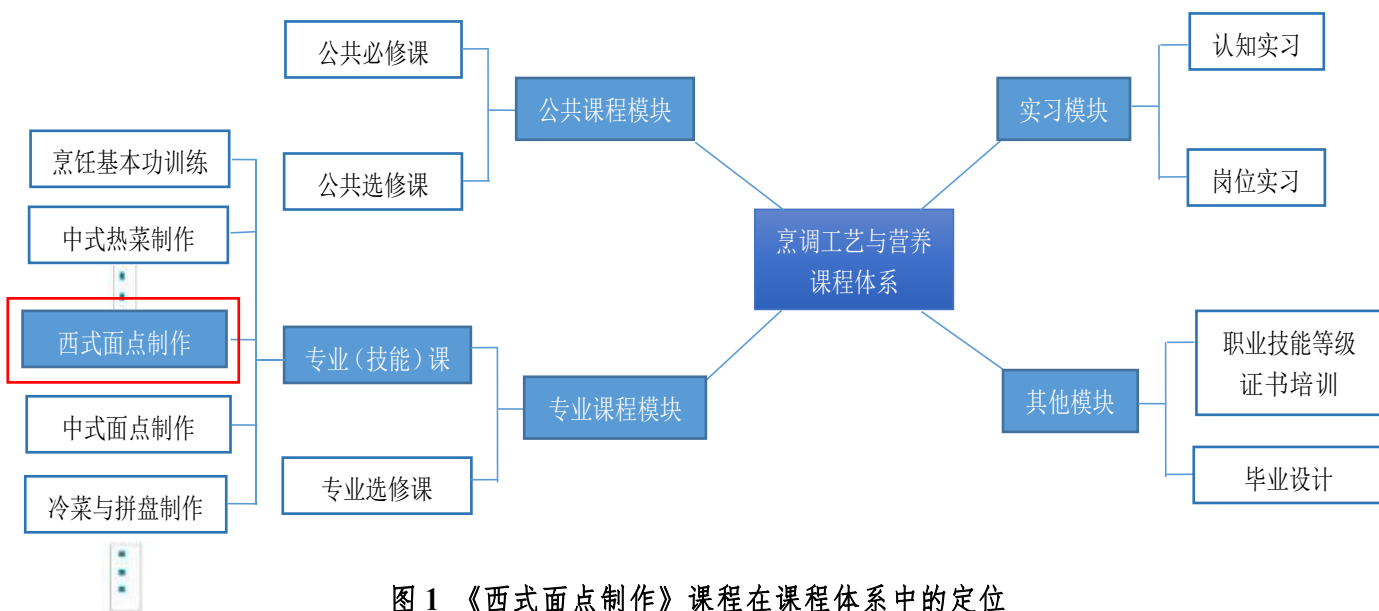


图1 《西式面点制作》课程在课程体系中的定位

二、课程目标与要求

(一) 素质目标

引导学生自觉遵守国家法律法规，遵守职业道德，爱岗敬业；培养学生的行为习惯，将知识传授、技能习得和行为习惯养成有机结合；培养学生具有较强的心理素质和吃苦耐劳的精神，热爱劳动、崇尚劳动；培养学生的团结协作精神，学会运用集体智慧化解困难；培养学生精益求精的工匠精神，在生产制作中严格遵守操作规范和质量标准。

(二) 知识目标

通过教学，使学生掌握西式面点制作基础知识，了解西式面点主要类别、特点，理解制作西点基本原料的正确使用方法，熟悉各环节的操作原则及要求，了解调糊、成型、熟制技法的含义，理解各种面团和馅心的调制原理，了解各大类品种的制作要求和装饰技术。

(三) 能力目标

熟悉并掌握各大类西式面点的工艺流程和技术关键；掌握常用制作方法和分类，熟练制作西点并达到质量要求；掌握常见半成品的加工处理方法；能按照职业要求操作，按规范加工食品，保障卫生安全；能运用所学知识与技能解决西点

制作过程中的问题。

三、课程内容与学时

表3《西式面点制作》（72学时）课程教学安排

序号	项目	工作任务	教学内容	学时
1	项目一 西点认知	任务一 西点概述	西点制作基础知识，西点制作基本技能，西点品种实操训练。	4
		任务二 工具设备认知	西点制作常用设备：面团调制设备、成型设备、烤箱；西点制作常用工具：量具、辅助工具、刀具、成形模具、成熟用具、其他用具。	4
		任务三 原料辅料认知	西点制作主要原料：面粉、油脂、糖、蛋、乳；辅助原料：食盐、水、果料、巧克力、可可粉、香辛料、其他添加剂：膨松剂、乳化剂、改良剂、增稠剂、着色剂、赋香剂、其他。	4
2	项目二 饼干制作	任务一 曲奇制作	曲奇制作关键技能点，原味、抹茶、可可、香葱曲奇制作原料、配方、工艺、实训。	4
		任务二 蔓越莓饼干制作	蔓越莓饼干制作关键技能点、制作原料、配方、工艺、实训。	2
		任务三 手指饼干制作	手指饼干制作关键技能点、制作原料、配方、工艺（分蛋海绵法）、实训。	2
3	项目三 蛋糕制作	任务一 重油蛋糕制作	麦芬蛋糕和磅蛋糕制作关键技能点、制作原料、配方、工艺、实训。	4
		任务二 戚风蛋糕制作	戚风蛋糕制作关键技能点（蛋白打发等）、制作原料、配方、工艺、实训。	4
		任务三 海绵蛋糕制作	海绵蛋糕制作关键技能点（蛋白打发等）、制作原料、配方、工艺（分全蛋打发和分蛋打发）、实训。	4

参赛内容

《西式面点制作》课程标准

		任务四 黑森林蛋糕制作	黑森林蛋糕制作关键技能点（裱花蛋糕抹面、蛋糕组合装饰等）、制作原料、配方、工艺、实训。	4	
4	项目四 挞、泡芙 制作	任务一 草莓乳酪挞制作	草莓乳酪挞制作关键技能点（酥皮制作等）、制作原料、配方、工艺、实训。	4	20
		任务二 蛋挞制作	蛋挞制作关键技能点（皮面和酥面的制作、开酥方法、馅心的制作等）、制作原料、配方、工艺、实训。	8	
		任务三 泡芙制作	泡芙制作关键技能点（生坯的原料、香草奶油馅的制作等）、制作原料、配方、工艺、实训。	8	
5	项目五 布丁、慕斯 制作	任务一 巧克力布丁制作	巧克力布丁制作关键技能点（配方平衡等）、制作原料、配方、工艺、实训。	2	12
		任务二 香草布丁制作	香草布丁制作关键技能点（配方平衡等）、制作原料、配方、工艺、实训。	2	
		任务三 草莓牛奶慕斯制作	草莓牛奶慕斯制作关键技能点（慕斯糊调制等）、制作原料、配方、工艺、实训。	4	
		任务四 渐变抹茶慕斯制作	渐变抹茶慕斯制作关键技能点（慕斯糊调制等）、制作原料、配方、工艺、实训。	4	
6	项目六 冰淇淋 制作	任务一 巧克力冰淇淋制作	巧克力冰淇淋制作关键技能点（配方平衡等）、制作原料、配方、工艺、实训。	2	4
		任务二 树莓冰淇淋制作	树莓冰淇淋制作关键技能点（配方平衡等）、制作原料、配方、工艺、实训。	2	

四、课程实施与保障

（一）教学基本条件

1. 授课教师基本要求

要求任课教师必须具有丰富的西式面点制作相关知识(包括理论知识和实践知识)、课程开发能力、基于学生能力培养的教学能力、为社会提供咨询服务的能力等，能开展本专业实践问题研究、参与学术交流和教学、课程的改革。

《西式面点制作》课程标准

- (1) 具有系统的西式面点制作技术理论、实践知识；
- (2) 具备西式面点制的操作能力；
- (3) 具有相关职业技能等级证书及“双师型”教师资格；
- (4) 具备设计基于任务导向的教学的设计应用能力；
- (5) 具有先进的教学方法，有比较强的课堂驾驭能力；
- (6) 具有良好的职业道德和责任心。

2.实训教学条件要求

- (1) 校内实训室

表4《西式面点制作》校内实训室一览表

实训室名称	主要功能	承担项目	主要设备	面积 m ²	工位
中西式面点实训室	兼具中式面点和西式面点制作的功能,同时具有中西式面点师的社会培训和职业技能等级评价的功能	中式面点制作、西式面点制作。	电饼铛、恒温醒发箱、多功能烘烤箱、蒸箱、打蛋机、和面机、压面机、拌面机、保鲜工作台、保鲜柜、冰柜等设备	50	30
仓储室	放置烹饪实训所需原材料	烹饪原料储存	四层货架、米面架、四门碗柜等设备	25	30

- (2) 校外实训基地

表5 校外实训基地表

名称	规格	实训项目
**餐饮集团	综合性餐饮企业	认知实习、岗位实习
**大酒店	综合性酒店	认知实习、岗位实习
**大酒店	综合性酒店	认知实习、岗位实习
**大酒店	4星级综合性酒店	认知实习、岗位实习
**大酒店	4星级综合性酒店	认知实习、岗位实习
****酒店	综合性酒店	岗位实习
****宾馆	4星级综合性酒店	岗位实习
*****酒店	4星级综合性酒店	岗位实习
****宾馆	4星级综合性酒店	岗位实习

(二) 教学策略与方法

教学策略：结合学情分析，基于工作过程，树立以学生为中心的教学理念，构建符合本门课程特点与实际情况的“线上理论、实操教学-线上学生实操”的教学模式，全方位、综合性培养学生的职业岗位能力。

教学方法：通过运用任务驱动法、直观演示法、分组探究法、分步达标法、讨论法等教学方法，将学生分组，将教学内容分成课前自主探究、课中实操训练、课后拓展提升三个环节，让学生在实训操作中提升专业技术技能水平。

（三）课程教材与资源

1. 教材的选用

主要教材：“十二五”职业教育国家规划教材《西式面点工艺与实训》（第二版），东北师范大学出版社。

辅助教材：国家职业技能等级认定培训教材《西式面点师（初/中/高级）》

2. 数字化资源

与本课程有关的音视频素材、教学课件、微课、数字化教学案例库、数字化资源平台等专业教学资源库。

3. 辅助教学资源

学生工作手册、国家职业技能等级标准、国家行业标准、世赛标准。

四、课程考核

建立体现职业能力为核心的课程考核标准，分模块的课程考核评价方式，注重知识、技能和学习态度的考核；采用线上线下相结合的方式，坚持理论考核与实践操作相结合，注重过程性评价和结果性评价相结合，学生自评、互评、教师、企业评价相结合，建立健全多元化教学评价体系。对学生的学业考核评价内容应兼顾认知、技能、情感等方面，评价应体现评价标准、评价主体、评价方式、评价过程的多元化，如观察、实训任务、岗位实习、职业技能大赛、职业技能等级评价等评价、评定方式。

表6 《西式面点制作》课程教学评价标准

评价构成	评价要素	评价标准	评价主体
课前（20%）	基础理论自学（5%）	系统标准	学习通
	课前检测（5%）	系统标准	学习通
	课前任务达成（10%）	项目评价标准	教师
课中（60%）	课堂考勤（5%）	系统标准	学习通
	课堂活动（讨论、回答问题、发表评论、参与答疑）（15%）	国家行业职业标准 世赛标准	教师
	小组实训操作过程（20）	项目任务分步达标标准	教师、学生
	作品呈现（20%）	企业的评价	教师、企业专家
课后（20%）	实训任务报告（10%）	国家行业职业标准	企业、教师
	创新设计（10%）	系统标准	教师

《西式面点制作》课程标准

附录一：授课计划与进程安排

*****教学日历表

2021—2022 学年第二学期

共 2 页第 1 页

课程编号	1203014	课程名称	西式面点制作		课程类型	专业核心课	
总学时	60(其中讲授 30 实训 30 其他___)			周学时	4	学分	4
适用系别	*****系						
适用专业	烹调工艺与营养						
适用班级	20 烹调工艺与营养 1 班						
使用教材情况	名称	西式面点工艺与实训		主编	云雅光 池永红 赵晨晨		
	出版社	东北师范大学出版社		书号	ISBN 978-7-5681-6548-8		
考核方式	考试 <input checked="" type="checkbox"/>	考查 <input type="checkbox"/>	任课教师	***		教师所属系室	**系

周次	日期	节次	讲授章、节及内容	学时分配				执行情况
				讲授	实训	作业	其他	
1	3.07-3.13	1	项目一 西点认知 任务一 西点概述：分类	2				
		2	任务一 西点概述：特点和地位	2				
2	3.14-3.20	1	任务二 西点常用工具、设备认知(一)	2				
		2	任务二 西点常用工具、设备认知(二)		2			
3	3.21-3.27	1	任务三 西点常用原料认知(一)	2				
		2	任务三 西点常用原料认知(二)	2				
4	3.28-4.03	1	项目二 饼干制作 任务一 曲奇制作	1	1			4.2 补周一
		2	任务一 曲奇制作		2			
5	4.04-4.10	1	任务二 蔓越莓饼干制作	1	1			4.3-4.5 清明节放假
		2	任务三 手指饼干制作	1	1			
6	4.11-4.17	1	项目三 蛋糕制作 任务一 重油蛋糕制作		2			
		2	任务一 重油蛋糕制作	1	1			
7	4.18-4.24	1	任务二 戚风蛋糕制作	1	1			
		2	任务二 戚风蛋糕制作	1	1			
8	4.25-5.01	1	任务三 全蛋法海绵蛋糕制作		2			4.30-5.4 五一放假
		2	任务三 分蛋法海绵蛋糕制作	2				
9	5.02-5.08	1	任务四 黑森林蛋糕制作		2			4.24 补周一 5.7 补周二
		2	任务四 黑森林蛋糕制作		2			
10	5.09-5.15	1	项目四 挞 泡芙制作 任务一 草莓乳酪挞制作	2				
		2	任务一 草莓乳酪挞制作		2			
11	5.16-5.22	1	任务二 蛋挞制作	2				
		2	任务二 蛋挞制作		2			

