

蛋糕制作 教学实施报告

竞赛组别：高职专业技能课程二组

专业大类：旅游大类

专业名称：烹调工艺与营养

课程名称：西式面点制作

单元课程：**16** 学时

目录

一、教学整体设计	3
(一) 依据西式面点师岗位要求, 构建项目教学内容	3
(二) 依据前导项目学习、课前自测进行学情分析	4
(三) 依据多方标准文件, 结合学情分析, 确定项目教学目标	5
(四) 根据项目教学目标达成需要, 完善教学组织与方法	5
(五) 运用信息化手段, 构建纸质教材+网络教学平台教学资源	6
(六) 依据国家职业技能等级标准, 构建多元化教学评价体系	6
二、教学实施过程	6
(一) 课前自主探究, 明确任务目标	7
(二) 课中五环节教学, 突破重点难点	7
(三) 课后拓展延伸, 全面提升能力	8
三、学习效果	8
(一) 德智美劳、全面发展, 素质目标有效达成	8
(二) 自主探究、做学结合, 知识目标逐步达成	8
(三) 练赛结合、以赛促学, 能力目标稳步达成	8
四、教学反思	8
(一) 特色创新	8
1. 分组探究、分步达标, 提升学生综合能力	8
2. 采用过程性多元化增值评价, 激发学生在学习热情	9
(二) 反思改进	9
1. 返校集中实训, 全面掌握操作技能	9
2. 逐步完善课程资源, 积极探索分层教学	9

一、教学整体设计

(一) 依据西式面点师岗位要求，构建项目教学内容

依据西式面点师（中/高级）岗位职业能力需求，对标《西式面点师国家职业技能标准》，对课程内容进行重构，包括5个项目，共计60学时（如图1）。

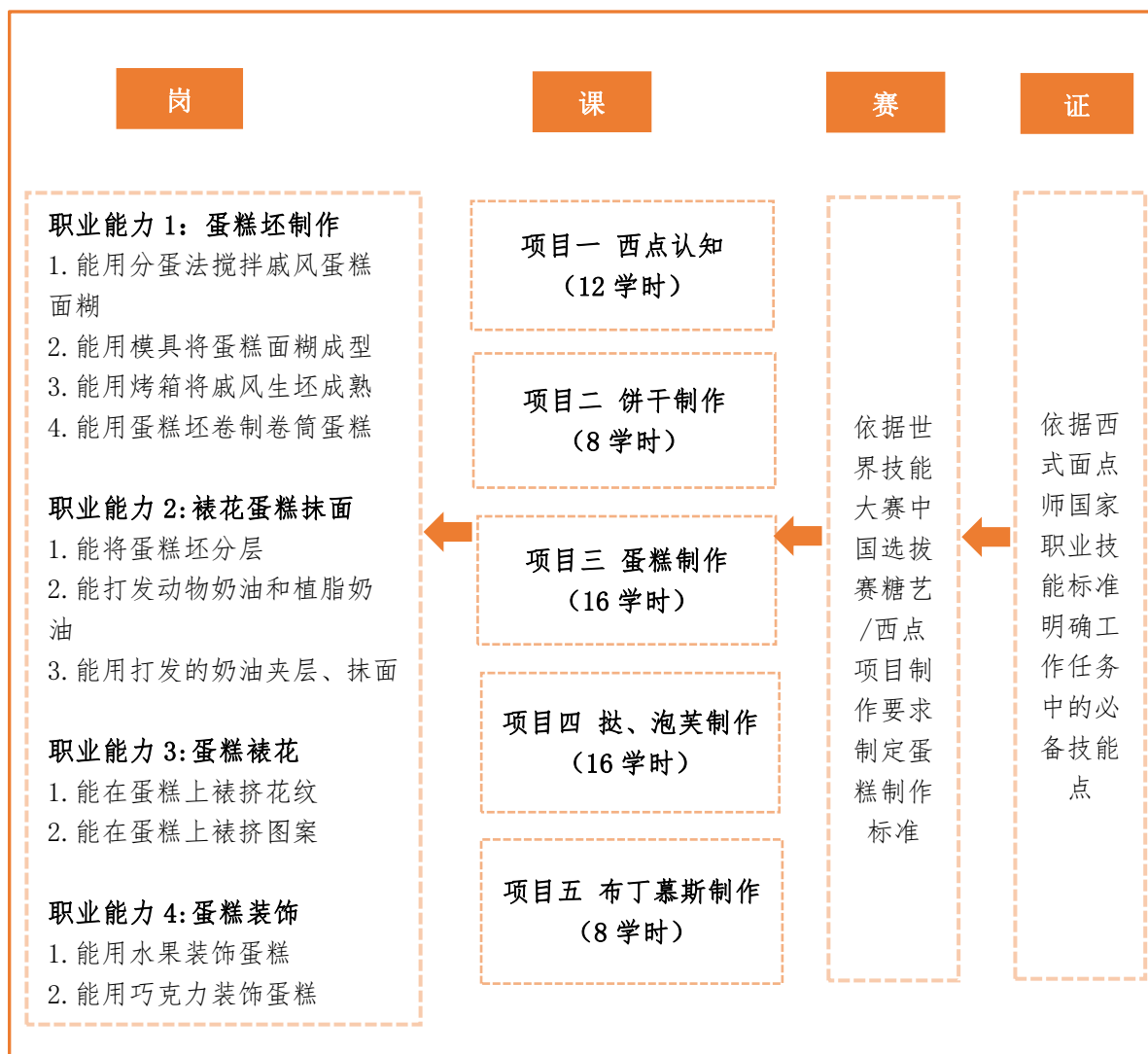


图 1 基于“岗课赛证”的课程内容设计图

本设计选自项目三蛋糕制作，包括4个任务，共计16学时（如图2）。

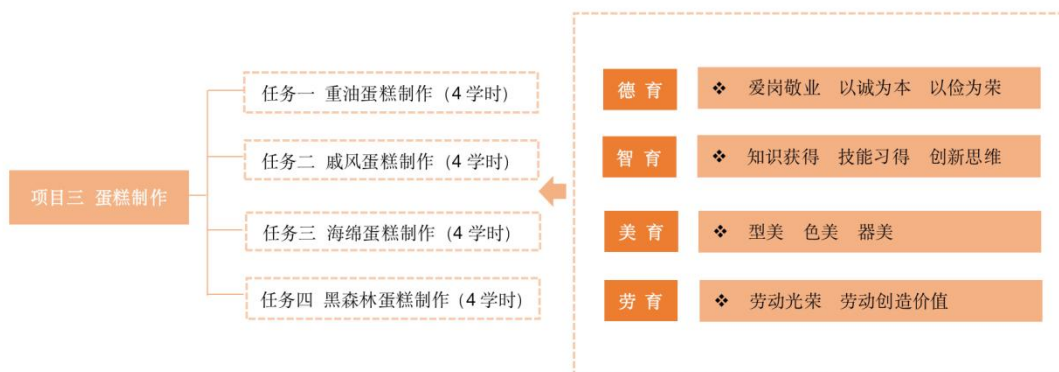


图2 教学项目内容整体设计图

（二）依据前导项目学习、课前自测进行学情分析

本课程授课对象为烹调工艺与营养专业二年级学生，借助学习通网络教学平台，收集学生前导项目和课堂测试数据，对2020级烹调工艺与营养1班学生的知识技能基础、认知与实践能力和学习特点进行精准分析。

知识技能基础：通过前导项目西点认知的学习，学生了解了西点制作常用原料的种类、特性和作用，但对这些原料在西点制作中的具体应用还有待加强；学生认识了西点制作中常用的设备与工具，但是对这些设备与工具的具体使用有待通过实践操作进一步加强，在本项目章节测试中，测试题目的正确率基本达到80%以上。通过对前导项目饼干制作的学习，学生基本掌握常见饼干的配方、工艺、成型和成熟知识，并且能够通过小组合作完成饼干的制作和装饰，此外在实操过程中对一些原料的特性更加了解，对相关工具的使用更加熟练，经测试本项目的知识点掌握率和技能点掌握率也基本达到80%以上。

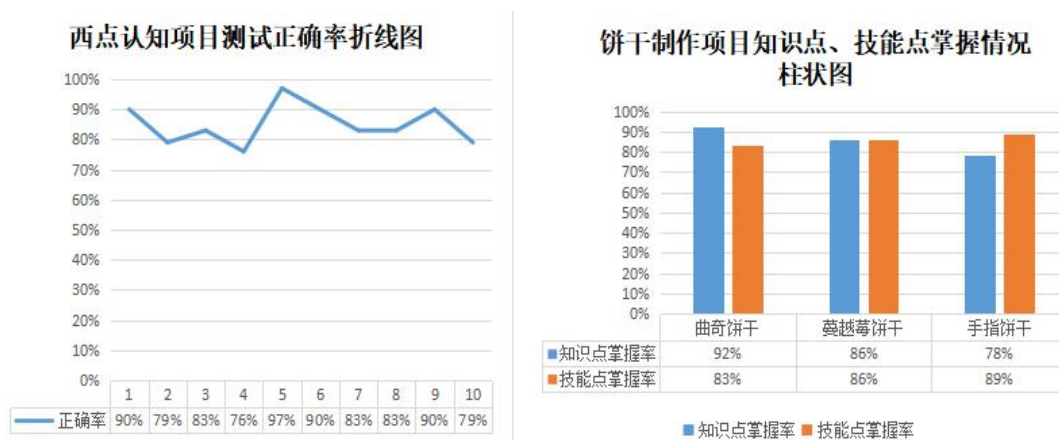


图3 前导项目学情分析图

认知与实践能力：学生对西点制作有了初步认知，已经适应小组合作探究的

实践形式，能够通过小组分组合作完成规定任务。

学习特点：大部分同学对于自己动手制作一款西点很有热情，但部分同学仅限于浅尝辄止，对于需要反复练习才能掌握的技能缺乏兴趣，是个别同学课堂参与度不高，学生间的学习态度、学习能力以及学习效果存在明显差异。

（三）依据多方标准文件，结合学情分析，确定项目教学目标

依据国家烹调工艺与营养专业教学标准、专业人才培养方案、课程标准、蛋糕制作国家标准等相关标准文件，确定了本项目的教学目标及教学重难点。

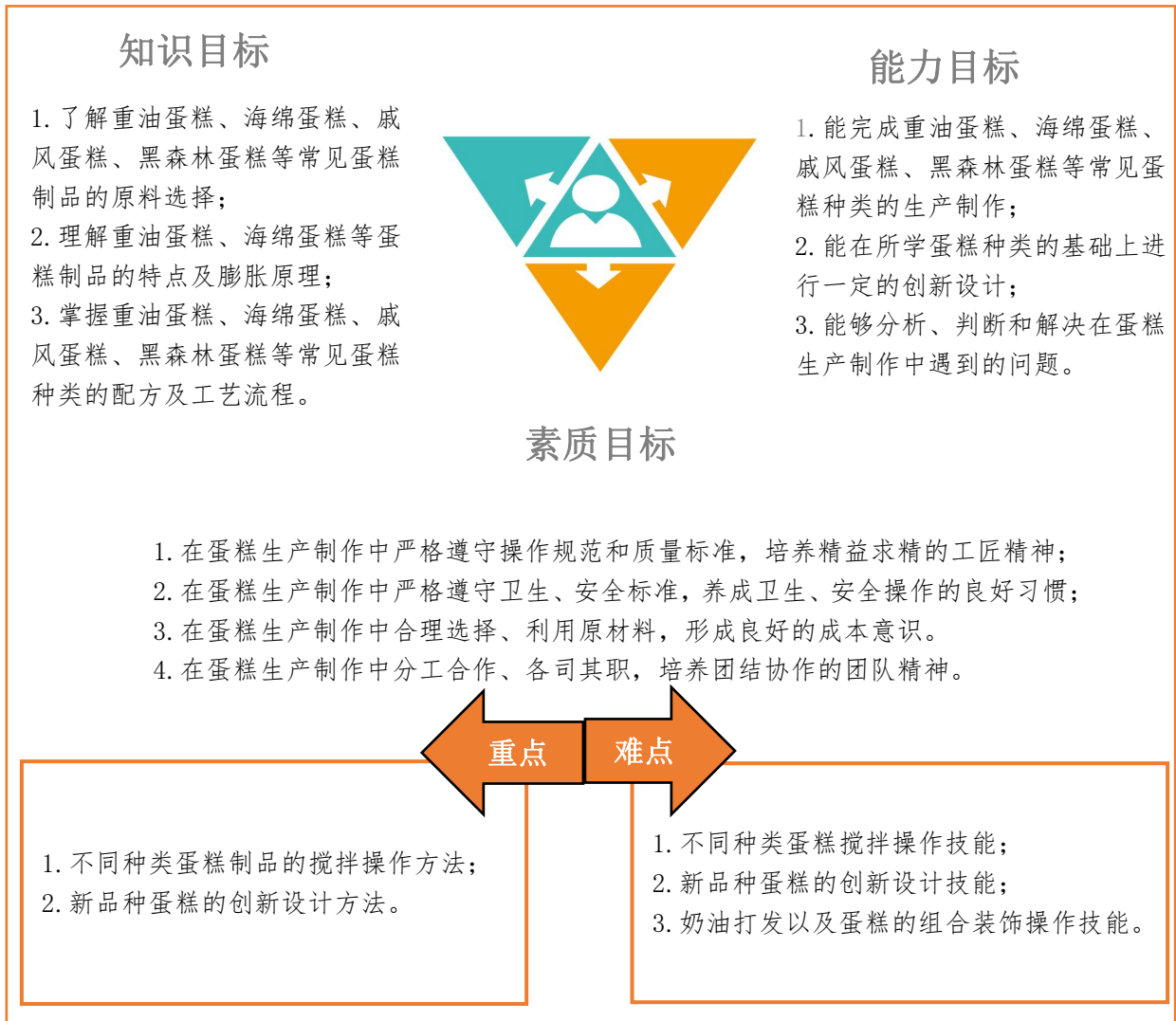


图4 教学目标及重难点分析图

（四）根据项目教学目标达成需要，完善教学组织与方法

在整个教学过程中，采取任务驱动、分组探究、分步达标三种教学方法，分课前自主探究、课中实操训练、课后拓展提升三个阶段进行教学实施，通过采用信息化教学手段，实现教学目标达成。

任务驱动法：教师下达蛋糕制作任务，学生围绕工作任务，通过课前自主学

习，课中观摩老师示范操作、自己动手实践操作、小组合作讨论，完成蛋糕制作任务。

分组探究法：教师根据课程初期的观察、摸底，将全班同学分为7组，每组4人，根据学生能力特点进行组内分工：A为操作员，负责动手操作；B为记录员，负责记录操作过程中的整体操作情况；C为质量监督员，负责监督操作员是否严格按配方和生产工艺流程进行操作；D为食品安全员，负责监督操作员操作过程中是否符合食品卫生安全要求。小组成员在完成任务时，发挥各自能力优势，各司其职、共同探究、相互指导、共同进步。

分步达标法：教师将每种蛋糕的生产制作工艺进行分解，并给每个步骤的完成效果制定详细的达标标准，学生按标准完成操作，这样可以有效分散教学难点，并促使学生注重过程操作，最终达成教学目标。

（五）运用信息化手段，构建纸质教材+网络教学平台教学资源

教师通过学习通网络教学平台上传课程相关内容，包括教学课件、操作视频、图片、文字资料、测试题等，学生课前课后可随时进行线上学习并通过测试检验学习效果；课上利用钉钉在线课堂进行直播教学，有效实现师生、生生互动。

主要教材：高职烹饪工艺与营养专业职业教育国家规划教材《西式面点工艺与实训》；参考教材：国家职业技能等级认定培训教材《西式面点师（初级、中级、高级）》；辅助教学资源：自编学生工作手册、西式面点师国家职业技能标准、世界技能大赛烘焙项目和糖艺西点项目技术标准。

（六）依据国家职业技能等级标准，构建多元化教学评价体系

依据蛋糕制作国家标准、世界技能大赛中国选拔赛糖艺/西点项目选拔标准、西式面点师（中/高级）国家职业技能等级评价标准以及课程项目评价标准，构建多元化教学评价体系。采用线上线下相结合的方式，线上考核主要通过学习通教学平台完成，包括考勤、评论、回答问题、讨论、课前课后测试等，按比例设置，系统自动积分，各项目加权后60分以上为及格；线下考核侧重于学生蛋糕制作相关操作技能，包括学生实训操作过程以及最终作品呈现，注重过程性评价和结果性评价相结合；按照项目评价标准积分，各项目加权后60分以上为及格。引入企业专家、毕业学生、教师、学生等评价主体，构建多元评价。

二、教学实施过程

在项目教学过程中，教学团队3位成员分工合作，充分发挥各自优势，成员1负责任务一重油蛋糕制作、任务二戚风蛋糕制作授新课，成员2负责任务二戚风蛋糕制作、任务三海绵蛋糕制作，成员3负责任务四黑森林蛋糕制作，4个任务层层递进，逐步实现蛋糕制作项目教学目标。

在整个教学过程中，以任务驱动法贯穿始终，以完成蛋糕制作任务为载体，课前自主探究，进行预学预测；课中通过“引任务、授新课、示操作、练技能、评作品”五个环节开展项目教学；课后完成实训报告、创新设计，实现拓展提升，学生在任务实施过程中实现知识目标、能力目标、素质目标达成。



图5 教学实施总体框架图

（一）课前自主探究，明确任务目标

教师认真分析学生学情，设计课前学习任务并发放到学习通教学平台，同时发布课程相关的视频、图片、资料等学习资源。学生根据学习要求查阅学习资源，根据自身实际情况进行有针对性的学习，在课前就做到对重点学习内容初步认知。课程教师团队成员可以通过学习通随时了解学生对于课前发布学习资源的学习情况，在学习通或钉钉群消息中进行提醒督促，并可及时提供课前指导。学生通过课前的自主探究学习，初步了解蛋糕制作工艺流程，为课中学练技能、深化知识打下基础。

（二）课中五环节教学，突破重点难点

课中按照“引任务-授新课-示操作-练技能-评作品”五个环节实施教学。

引任务：教师通过播放网络蛋糕制作视频、图片，创设学习情境，激发学生学新技能的动力，明确重油蛋糕制作、戚风蛋糕制作、海绵蛋糕制作、黑森林蛋糕制作等任务目标。

授新课：教师合理选择教学设备资源开展教学，引导学生通过网络自主查阅学习资料，利用学习通教学平台，结合学生工作手册，完成理论知识的学习。

示操作：教师通过钉钉直播进行蛋糕制作示范操作，学生通过钉钉直播观摩教师示范操作，记录操作要点，填写在学生工作手册上，并且可以在钉钉直播消息区进行实时在线交流、小组讨论。

练技能：学生分组合作按照蛋糕制作的要点和分步达标标准，完成蛋糕制作任务，在操作过程中，小组成员之间按照组内分工各司其职，可以互相探究遇到的难点、相互指导，顺利完成蛋糕制作任务。任务进行过程中采取小组竞赛形式，激发学生学习热情。

评作品：任务完成后，学生将关键操作步骤录制视频、把分步达标完成结果拍摄照片上传到教学平台，学生通过观看视频中操作步骤进行组内自评、组间互评，最后由教师对学生的分步达标和最终达标情况进行总体评价，并指出存在的共性问题，完成对学生操作过程和制作成品的综合评价。根据学生完成情况，教

师再次示范关键操作步骤，学生观摩记录，并进行线上讨论与交流，再次强化关键操作技能，突破重点难点。

（三）课后拓展延伸，全面提升能力

教师通过学习通布置课后任务，根据学生学习效果的差异性，有针对性地布置课后拓展任务，要求所有学生小组合作完成蛋糕制作任务报告，并根据自身实际情况进行课后练习、巩固操作技能，对于学有余力的同学可以试着进行蛋糕新品种的创新设计。课后任务具备了难度的层次性和学习的延续性，使得学生在完成课后任务的时候，能够根据自身的学习情况和技能掌握情况自主安排课后学习。课后学生可以通过平台与老师同学进行线上交流，可以探讨自己遇到的问题，也可以分享自己好的想法，形成互帮互助、共同进步、合作学习的良好学习氛围，在完成拓展任务的过程中全面提升综合能力。

三、学习效果

（一）德智美劳、全面发展，素质目标有效达成

在教学过程中，以职业道德为基准，开展德育教育，学生以诚为本，注重食品卫生安全，合理精准利用原材料，逐步具备成本意识；以工匠精神为指引、以协同合作为路径，开展智育教育，学生以小组协作形式严格遵循行业标准规范完成蛋糕制作任务，逐步具备精益求精的工匠精神，培养了团队合作精神；以作品呈现为载体，开展美育教育，学生在完成蛋糕制作任务过程中，结合烹饪美学，按照型美、色美、器美的要求进行作品呈现，培养了审美创新意识；以劳动光荣为信仰开展劳育教育，学生通过技能训练逐步具备劳动光荣、劳动创造价值的意识。

（二）自主探究、做学结合，知识目标逐步达成

课前学生通过教学平台发布的内容自主探究学习，完成课前测试，初步了解项目知识要点；课中学生在做中学掌握项目知识要点，课后学生在家自主练习、完成拓展任务，进一步在做中巩固知识要点。

（三）练赛结合、以赛促学，能力目标稳步达成

课中技能训练采取分组竞赛的形式，练赛结合，以赛促学，学生通过相互竞争激发学习热情，完成技能提升。

四、教学反思

（一）特色创新

1. 分组探究、分步达标，提升学生综合能力

项目教学中采用分组探究的教学方法完成课中实操训练和课后拓展任务，在完成的过程中充分发挥小组每位成员的主观能动性，充分发挥各自优势特长；实操训练中要求学生严格按照行业标准进行规范操作，采用分步达标的教学方法，注重过程管理，使学生认真对待每一个操作环节，严格控制产品质量，提升学生综合能力。

2. 采用过程性多元化增值评价，激发学生热情

项目教学中注重学生从课前自主探究、课中实操练习到课后拓展延伸各个环节的学习活动进行过程性评价，通过小组自评、组间互评以及教师总评等多个评价主体对学生的操作过程和制作成品进行综合评价，这样的设计促使学生重视学习过程的每一个环节，提高了学习效果，促进学生的全面发展；同时设计了进步分，即使是前期学习情况较差的同学只要比之前有进步，在这一项也可以获得满分，这样能激发基础较差同学的学习热情以及学习信心，关注学生的进步成长，实现教育的增值。

（二）反思改进

1. 返校集中实训，全面掌握操作技能

由于疫情原因，学生没有返校，项目实训部分虽然在线下进行了练习，但是受学生实训条件的限制，部分实训内容练习不充分，随后学生返校后，集中一段时间进行实训教学，使学生更进一步掌握操作技能。

2. 逐步完善课程资源，积极探索分层教学

由于学生的学习基础和存在差异，对于关键操作技能的掌握程度存在差异，在今后的教学中要逐步完善课程资源，积极探索分层教学，为学生提供差异化指导。课中根据学生学习情况设置同一技能点不同难度的练习任务，课后设置不同难度的拓展任务，使每位学生都能达成既定目标，逐步实现能力提升。

中文字符统计数：4336