

一、课程性质

《岗位技能（西点裱花装饰技术）》是 2019 级烹饪现代学徒制专业必修的一门职业技能课。通过本课程的学习对西点裱花制作技术学生职业能力的扩展和职业素质的培养起主要作用。本课程的设置目的基于沈阳老边饺子馆对于面点岗位员工的技能要求。

二、课程定位

《岗位技能（西点裱花装饰技术）》是 2019 级烹饪现代学徒制专业一门核心课程。课程体系的开发是围绕本专业人才培养目标，遵循人才培养的规律，坚持以素质培养为基础、以工作过程为导向、以技术应用能力培养为核心、以企业职业岗位要求为前提，根据沈阳老边饺子馆职业岗位对知识、能力、素质的要求进行课程设计，体现出高职教育的实践性、应用性和职业性；同时，根据理论知识“必须、够用、实用”、专业技能“先进、通用”的原则，突出职业能力的培养。面向生产、管理、服务第一线，培养行业岗位需要的“进得去、留得住、用得上”的高端技能型专门人才。

在修本课程的同时，同步开设《岗位技能（西式面点制作）》、《中西面点专业英语》《岗位技能（中式面点制作）》等课程，丰富本课程的专业内容，帮助学生构建完整的专业知识、技能体系。

三、课程思路

本课程以奶油为原材料、用具设备、装饰技法为基础，以奶油花的分类为主线，介绍《基础裱花技术》、《综合裱花制作工艺》相结合的方法讲授其制作原理、制作工艺和制作技术。要求通过本课程学习，使学生掌握裱花的基本理论、基本知识和基本技法，做到学以致用，融会贯通，同时拥有扎实的裱花制作技能。刻苦努力将所学知识和技能应用到实践中，为今后胜任本岗位工作奠定基础。

《岗位技能（西点裱花装饰技术）》课程的开设，以裱花蛋糕的设计、制作、分析、评价为项目任务载体，以教师讲解裱花理论知识和演示裱花操作过程为辅助，学生以小组分工合作为重点，在教师的指导下以完成裱花原料的选择、鉴别、设备、工具的使用和管理，裱花基本品种、典型品种的制作，课程实施理论实践一体化教学，从而达成本课程所规定的标准。

四、课程基本目标

1. 知识目标

- （1）获得必要的裱花基础知识和基础制作技能，理解裱花制作原理及概念。
- （2）对主要裱花蛋糕的加工原理、生产状况、新产品开发和应用情况有具体的认识，并且能获得最新裱花装饰信息。
- （3）在裱花开发和生产中能正确的选择操作技能、合理使用原辅料。

2. 职业技能目标

通过本课程的学习,使学生了解裱花的原辅材料、裱花理论和裱花装饰基本技能,培养学生的产品制作能力、产品研发、组织管理与协调能力,并掌握产品质量评价标准及方法,并能制定具体产品工艺流程,能够进行产品配方设计,切实提高学生的实际动手能力和处理实际问题的综合素质能力。

3. 职业素质养成目标

在教学过程中结合各种裱花产品的具体制作方法进行现场教学,激发学生积极性和兴趣。培养学生收集资料、处理信息、分析问题、解决问题及创新的能力。培养学生在生产过程中具有吃苦耐劳、一丝不苟的严谨工作作风,与人相处、与人沟通的综合素质。

4. 职业技能证书考核要求

熟练掌握裱花操作技能,使学生的职业能力和基本素质都达到酒店行业要求,获得相应的就业岗位所需的中、高级西式面点师职业资格证书。

五、课程的载体

教学过程中学生要完成的品种:《裱花技术》12例、《综合裱花制作工艺》10例。

最终考核的作品:从每一大类中抽取典型代表品种作为最终考核的品种。

六、先修课程

先修课程《中西面点工艺》,要求学生从整体上对蛋糕加工技术有系统的认识,具备从事烘焙生产的基本职业能力;掌握焙烤食品加工技术的基础理论和基本操作技能,通过该课程的学习,增强职业和岗位意识。

七、教学内容及学时安排

1. 课程主要内容说明

总学时 240 学时,共分为 2 大项目,其中有 60 学时是理论课,180 学时为实训课。

2. 课程组织安排说明:

- (1) 实训操练中应注重培养学生节约意识,培养高尚的职业道德。
- (2) 实训操练中应注重培养学生岗位意识,让学生熟悉饼房和西餐厅岗位的特点和岗位职责。
- (3) 教师授课应注意突出实践性与知识性紧密结合。
- (4) 教师要善于吸纳现实中的新原料、新技术的信息,拓展学生视野。
- (5) 在教学过程中,应用多媒体等教学资源辅助教学,帮助学生理解西点裱花制作的工艺流程。

3. 课程教学内容

| 序号 | 单元(工作任务模块或实训项目) | 教学内容及要求 | 活动设计 | 课时 |
|----|-----------------|---------|------|----|
|----|-----------------|---------|------|----|

| 序号 | 单元（工作任务模块或实训项目） | | 教学内容及要求 | 活动设计 | 课时 |
|------|-----------------|--|--|------------------------|-----|
| 1 | 裱花技术 | 基础蛋糕抹平基础 花卉制作 基础花边制作 基础裱花蛋糕制作 | 教学内容: 裱花蛋糕概述 1. 裱花主要原料 2. 裱花工具 3. 裱花装饰基本技术 教学要求: 了解裱花分类与特点,掌握裱花原材料、常用工具、装饰技术 | 讲授 演示 练习 合作探究 | 100 |
| 2 | 综合裱花技术 | 裱花的色彩搭配 饰物的组合方法及制作要领 创意蛋糕 | 教学内容: 精品蛋糕6种、创意蛋糕4种 教学要求: 熟悉各种裱花蛋糕制作,独立完成创意蛋糕的设计及制作。 | 讲授 演示 练习 合作探究 | 140 |
| 合计学时 | | | | | 240 |

八、教学方法

1. 教学模式的设计

(1) 理论知识的讲解与多媒体情境教学相结合。介绍面点制作原理与原料之间的关系知识,并重点讲解制作技法的运用与各类面点品种的设计与制作,对典型案例品种进行分析。通过多媒体视频资料播放,让学生了解品种的制作过程,做到不仅直观、生动,而且高效、快捷。

(2) 按照“基于工作过程”的课程建设要求,采用“讲—演—练—评”四位一体教学模式,实施情境教学。对面点制作技能学习,从主题的制定、作品的设计、原料的选择、加工制作到作品成型的评价,让学生全程参与问题解决的过程。

(3) 多法并用,加强对学生职业能力的培养。设计学习性工作任务,分为不同主题学习单元,按不同项目和课题,采取任务驱动、项目导向、课堂与实训一体化等教学模式,组织学生分不同内容学习小组,自主合作,探究性学习,激发学生的学习热忱和兴趣,培养学生团队协作精神。

2. 多种教学方法的运用

本课程是一门注重学生动手能力和实际应用能力的课程,教学过程中根据教学内容的特点和学生知识能力的差异,在教学形式上区别于其它主要以理论学习为主的课程。因此,教学方法有所不同。在课程教学中,围绕学生技能培养和提升,灵活采用

作品设计、作品分析、作品制作等多种行动导向教学方法，积极引发学生思考、创新。学生作为教学的主体，教师作为教学的主导，及时帮助学生解决项目设计中遇到的问题；在实践教学中充分利用先进的实训实习条件，整个课程实现“教、学、做”一体化，学生在真实的工作环境下通过真实环境制作作品达到了就业后的零适应期。

紧密围绕高职的专业特色，培养高素质技能型专门人才的根本任务和适应社会需要的目标，紧扣高职高专教学大纲，理论知识以“必须”、“够用”为度，整个教学过程中以指导学生实训为主，理论讲授为辅，彻底改变课堂上简单讲授为传统的教学模式。老师把理论知识融合到实训教学中，即在演练之前讲解理论基础知识、工艺原理、操作步骤。通过多媒体、实训室，具体演示每一个工艺流程，学生在基本功实训室实际练习，教师对学生操作的具体面点制作作品采用点评与测评相结合的方式进行分析与讲解。

在教学中采取演示与启发相结合的教学方法，注重师生互动，促进教学相长，使学生主动学习、灵活实践操作，最大限度地提高教学效果。注重课内课外结合，本课程既要注重课堂理论学习和面点制作基本技能训练，又要注重学生创新设计。面点制作教学与学生课外实践相结合，课程教学与实训课堂有机结合，为学生提供实际操作环境。通过各种动手操作或实习，在实际工作和生活中，学习面点制作技能，增强实际工作经验，由抽象到具体，全面掌握面点工艺的理论知识和实际操作技能，以达到灵活运用面点制作技法的教学目的。

3. 现代教学技术手段的应用

充分、恰当地运用现代化教学手段制作多媒体课件，通过图片和视频等直观、生动的教学手段，向学生传授大量实践操作技能，让学生了解更多的面点制品的制作工艺，拓宽学生的视野，进一步培养学生的实践和创新能力。科学、合理地运用实训场所和设备，让学生在实践教学过程中，积极参与问题解决的整个过程，并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高，改变传统的“老师台上讲、学生座下听”的呆板单一的知识传授模式，让学生既掌握知识，又培养能力，还学会团结协作。

九、教学评价方式

1. 考核大纲

针对制作课程性质，考核方式灵活，考核分为基本技能考查、典型技能考查和创新能力考查三部分。考核内容涉及面广，不仅体现对理论知识的掌握程度，更体现参与工作的主动性、积极性，同时也培养了学生工作态度、工作方法、团队意识、职业素养、创新等综合能力，综合考察学生的知识体系、工作能力、团队意识及职业素养等各个方面。

2. 考核方式

考核方式以技能考试为主，同时技能考试与作品设计相结合，笔试、口试、操作相结合。

3. 分数评定

(1) 平时考核：主要包括学生平时作业、课堂出勤、课堂参与等综合表现。成绩所占比例为 40%。

(2) 实操考核：主要包括作品设计、现场操作、作品质量、自我评述。该成绩所占的比例为 60%。

4. 期末考核评价标准及方式

考核评价标准：

- (1) 裱花原料的组配要科学合理
- (2) 操作行为要规范
- (3) 制作裱花要熟练
- (4) 裱花的质量要符合标准
- (5) 创新方法的运用要合理
- (6) 制作过程要符合安全卫生要求

考核评价方式：笔试、口试、实际操作相结合。（其中作品设计 10%、现场操作 20%、作品质量 60%、自我评述 10%）

5. 集中实训评价（可参照以下表格进行评价）

| 序号 | 任务模块 | 评价目标 | 评价方式 | 评价分值 |
|----|--------|----------------|------|------|
| 1 | 基础裱花技术 | 以中级西式面点师行业标准评价 | 技能考核 | 50 |
| 2 | 综合裱花技术 | 以中级西式面点师行业标准评价 | 技能考核 | 50 |
| 合计 | | | | 100 |

6. 课程成绩形成方式

本课程的成绩有平时成绩和期末考试成绩，其中：平时成绩占总成绩的 40%，期末考试成绩占总成绩的 60%。

十、课程主讲教师、团队任职条件

课程主讲教师及教学团队应具备的基本条件：

1. 教师不但有理论基础，还应该要有在酒店餐饮部实习或工作的实践经验；
2. 具备高级西点师资格或行业名师；

3. 教学团队构成，以校内专职教师为主，校外行业名师为辅，专、兼结合。

十一、课程教学环境和条件要求

1. 校内实训条件

实训室应配备烹饪实训演示室、烹饪基本功实训室、面点实训室等，课程实训开出率高，设备先进，利用率高，多媒体辅助教学设施，能够满足教学需要。校内实训室是面点工艺课程现场教学、实训教学、学生课外自主学习、学生职业能力训练的主要场所，同时也是教师进行科研、学生开展毕业设计的主要基地。

2. 校外实训环境

在课程建设过程中，得到星级酒店及历史名店的烹饪大师和相关专家的信任与支持，建立了一批校外实训基地，为该课程开展工学结合优质核心课程建设，探索“订单”式人才培养模式奠定了坚实基础。

3. 学院图书馆内藏有大量专业书籍，学生可利用业余时间去借阅，丰富了学生的业余生活，拓展了学生的专业知识。

十二、课程建设定位

该课程预期 2019 年建成校级精品课程

十三、教学资源的利用

1. 使用教材：校内自编讲义。

2. 多媒体资源：多媒体教室、PPT 课件,钉钉直播，微信群

3. 实验（训）室利用：校内理实一体化实训室

4. 校外基地利用：校外实训基地和经验丰富的行业名师，可以为本课程教学提供现场教学、生产实践、毕业实践真实实践教学环境和师资。