

辽宁现代服务职业技术学院
沈阳老边饺子馆

《岗位技能（中式面点制作）》
课程标准

课程名称: 岗位技能（中式面点制作）
课程代码: 300611014
授课模式: 理论 ☐ 实践 ☐
 理论+实践 ☒
总学时数: 180
理论课学时: 30
实践课学时: 150
学 分 数: 12
适用专业: 2019 级现代学徒制 2 班

执 笔 教 师: 郑春香、赵晶、花笑评

编制(修订)单位: 烹饪学院
沈阳老边饺子馆

编制(修订)日期: 2020 年 08 月 25 日

教 研 室 初 审: 烹饪学院

审 核: 烹饪学院

审 定: 烹饪学院



一、课程性质

《岗位技能（中式面点制作）》是 2019 级现代学徒制 2 班的一门核心课程，同时，本课程的设定基于沈阳老边饺子馆面点岗位技能点，主要分为中式面点、西式面点、裱花蛋糕等几个主要岗位。通过课程的学习，强化企业主要岗位技能，并完善其他品种的制作技能。

二、课程定位

本课程的功能在于让学生从沈阳老边饺子馆整体产品出品标准有系统的认识，具备从事企业品种生产的基本职业能力。通过本课程的学习，使本专业学生进一步强化专业思想，增强职业和岗位意识，掌握沈阳老边饺子馆出品的基础理论和基本操作技能，掌握企业面点生产的基本流程、岗位要求，并能运用所学知识解决生产实际中的问题。提高对祖国烹饪技术是文化、是科学、是艺术的认识，激发学生的学习兴趣，热爱烹饪事业，刻苦努力将所学知识和技能应用到实践中，达到高级面点师的操作技能，为今后胜任企业中的任何岗位工作打下一定基础。

本课程的后续课程主要有《岗位技能（西式面点制作）》等课程，从而帮助学生建构较为完整的烹饪领域餐饮面点制作的知识、理论和技能体系。

三、课程设计思路

本课程标准的总体设计思路是：以企业的基本作业程序为依据。以本专业学生的就业为导向，根据校企双方对餐饮企业餐厅及厨房所涵盖的管理岗位群的工作任务和能力分析，确定本课程的工作任务和课程内容。

为了充分体现任务引领、工作过程导向课程的思想，将本课程的教学活动分解设计成若干教学环节，创设相应的工作情境，采用并列与流程相结合的结构展示教学内容，通过讲授、演示、练习等教学方法，体现教、学、做三者相结合，培养学生的综合职业能力，满足学生职业生涯发展的需要。本课程学习成绩的检验采用全程形成性考核，促使学生在课程的每个环节都能够积极参与。

四、课程基本目标

1. 知识目标

- （1）了解面点原料的性质和用途等知识
- （2）熟知面点制作的基本技术
- （3）掌握馅心的种类和调制方法
- （4）掌握水调面团的调制
- （5）重点掌握膨松类面团和层酥类面团的制作原理

(6) 熟悉面点常用的成熟方法

(7) 了解宴席面点设计的常识

2. 职业技能目标

通过本课程的学习，使学生能够制作水调面团的品种，熟练掌握膨松面团和层酥面团典型品种的制作，运用自己所学技能，能够独立设计大型宴会面点品种，具有根据面点要求变化，更新和发展点心品种的能力。培养具备沈阳老边饺子馆面点制作与管理的高端技能型人才。

3. 职业素质养成目标

通过本课程的学习，逐渐养成学生具有良好的职业素质、职业道德品质，培养热爱面点制作的热情，为今后迅速适应岗位需求打好基础。

4. 职业技能证书考核要求

熟练掌握面点操作技能，使学生的职业能力和基本素质达到酒店行业要求，获得相应的就业岗位所需的职业资格证书（中级中式面点师）。

五、课程的载体

在本课程教学过程中学生应完成的项目并作为最终考核的项目，如表 1 所列。

表 1 中式面点制作课程载体

序号	项 目	具体任务
1	项目一 基础面点模块	掌握水调面坯形成原理及调制方法，水温的控制和不同水温对面坯特性的影响，掌握水调面坯实例的制作方法、特点及操作关键。
2	项目二 中式面点原料处理	掌握生物膨松面团、化学膨松面团、物理膨松面团、油酥面团、米粉面团形成原理及性质用途，掌握实例的制作方法和操作关键。
3	项目三 中式面点宴席	掌握行业中流行面点品种的制作，并且能够创新和研发新品种。掌握婚宴、寿宴等大型宴席常用的面点品种。

六、先修课程

无

七、教学内容及学时安排

1. 课程主要内容说明

总学时 180，共分为 3 大项目。

2. 课程组织安排说明

- (1) 掌握中式面点专业基础理论知识
- (2) 实训操练中培养学生节约意识，培养高尚的职业道德
- (3) 实训操练中培养学生岗位意识，让学生熟悉面点厨房岗位的特点和职责
- (4) 老师授课应注意实践性与知识性紧密结合
- (5) 课程要善于吸纳现实中的新原料、新技术的信息，拓展学生视野
- (6) 在教学过程中，利用多媒体等教学资源辅助教学，帮助学生理解面点制作的工艺流程

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	活动设计	课内学时安排
一	中式面点基础模块	基本功	和面、搓条、下剂、双手擀皮、提褶基本功练习。	讲、演、练、评四位一体 15
		冷水面团	抻面、馄饨、水饺。	讲、演、练、评四位一体 15
		温水面团	糖饼、葱油饼、香酥饼、吊炉饼。	讲、演、练、评四位一体 15
		热水面团	蒸饺、春饼、烧卖、韭菜盒子。	讲、演、练、评四位一体 15
二	中式面点原料处理	常用原料	面粉、蔬菜、肉类、海鲜等	讲、演、练、评四位一体 15
		常用添加剂	膨松剂、着色剂、乳化剂等	讲、演、练、评四位一体 15
		特殊食材	海参、韭菜等需要特殊处理的食材。	讲、演、练、评四位一体 15
三	中式面点宴席制作	行业中流行面点品种	黄金大饼、奶黄包、宫廷香酥牛肉饼、奶香大花卷、手抓饼、京都肉饼、杨麻子大饼、马家烧麦、虾饺、夹肉饼、千层发面饼	讲、演、练、评四位一体 60
合计学时				180

八、教学方法

本课程教学设计以学生就业为导向，采用任务驱动法、讲授法、演示法、练习法，对餐饮部所涵盖的岗位和技能进行实际演练，使理论与技能相结合，为学生将来就业打基础。

(1) 任务驱动法，在授课的过程中把学生应该掌握的技能分成几个任务来完成，这样便于学生更快地熟悉和掌握他们所应该完成的各个任务。

(2) 讲授法，主要是教师讲授所学面点品种的使用原料、工艺流程、制作方法、风味特点及制作要点，更好地达到以理论指导实践的目的。

(3) 演示法，通过专业教师演示所学品种的全过程，使学生有一个深刻的印象，了解所学面点品种的重难点所在。。

(4) 练习法，通过教师的演示，调动学生学习的积极性，在教师的指导下，独立完成所学面点品种的操作。

九、教学评价方式

1. 考核大纲内容

考核目标：使学生熟练掌握水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团、杂粮面团及其他面团的面点品种，并熟悉其形成原理。

考核内容：技能考核。

技能考核要求：

- (1) 面团调制软硬适度
- (2) 操作动作要规范
- (3) 操作手法要熟练
- (4) 面点的质量要符合标准
- (5) 创新方法的运用要合理
- (6) 面点要符合安全卫生要求

2. 考核方式

过程性考核与总结性考核相结合

3. 分数评定

序号	考核项目（模块）	占总成绩比重
1	项目一 基础面点	40%
2	项目二 面点原料处理	30%
3	项目三 宴席面点	30%
合 计		100%

4. 该课程考核与职业资格鉴定相衔接

5. 期末考核评价标准及方式

实操考试：面点设计 10%、现场操作 20%、作品质量 60%、自我评述 10%

6. 教学过程评价

课堂表现 20%、作业 40%、阶段性考核（测验）40%

7、集中实训评价（可参照以下表格进行评价）

序 号	任务模块	评价标准	评价方式	评价分值
1	基础面点	以中级中式面点师行业标准实施评价	技能考核	40
2	面点原料处理	以中级中式面点师行业标准实施评价	技能考核	30
4	宴席面点	以中级中式面点师行业标准实施评价	技能考核	30
合计				100

8. 课程成绩形成方式

（1）教学过程评价占 40%（课堂表现 20%、作业 40%、阶段性考核 40%）

（2）期末考核评价占 60%（菜品设计 10%、现场操作 20%、作品质量 60%、自我评述 10%）

十、课程主讲教师及教学团队应具备的基本条件

1. 精通中式面点的理论知识，具有精湛的中式面点制作技艺。
2. 具备讲师以上专业技术职务资格或酒店行业、企业名师。
3. 教学团队构成，以校内专职教师为主，专、兼结合。

十一、课程教学环境和条件要求

运用多媒体辅助教学和面点实训室教学。

十二、课程建设定位

按专业核心课程标准深化改革，加强建设。

十三、教学资源的利用

1.教材

《面点工艺学》高等教育出版社 主编：李文卿 （高职）

2.参考资料

《现代点心制作技术》机械工业出版社 主编：陈有毅

《面点制作技术》 辽宁科学技术出版社 辽宁烹饪技术函授培训中心教材

3.多媒体资源

多媒体教师、PPT 课件

4.实验（训）室利用

校内理实一体化实训室及模拟厨房实训设施

5.校外基地利用

沈阳老边饺子馆 8 楼研发室