

辽宁现代服务职业技术学院
沈阳老边饺子馆

《岗位技能（西式面点制作）》
课程标准

课程名称： 西式面点制作
课程代码： 300611013
授课模式： 理论 实践
理论+实践
总学时数： 300
理论课学时： 90
实践课学时： 210
学分数： 20
适用专业： 2019级现代学徒制2班

执笔教师： 李旭、李仁丁、赵晶

编制(修订)单位： 烹饪学院中西面点工艺教研室
沈阳老边饺子馆

编制(修订)日期： 2020年02月26日

教研室初审：

审
审



一、课程性质

《岗位技能（西式面点制作）》是本专业必修的一门职业技能课。通过本课程的学习对本专业学生职业能力的培养和职业素质的养成起主要作用，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（西点裱花装饰技术）》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、课程思路

要求通过本课程学习，使学生掌握烘焙食品加工技术的基本理论、基本知识和基本技法，做到学以致用，融会贯通，同时拥有扎实的烘焙食品加工技术制作技能。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（西式面点制作）》课程的开设，以烘焙食品加工品种的设计、制作、分析、评价为项目任务载体，以教师讲解烘焙食品加工理论知识和演示烘焙食品操作过程为辅助，学生以小组分工合作为重点，在教师的指导下以完成烘焙食品加工原料的选择、鉴别，烘焙设施、设备、工具的使用和管理，烘焙基本品种、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

了解面点原料知识的性质和用途；熟知西点制作的基本技术；掌握甜派馅心的种类和调制方法；掌握实面类面团的调制；重点掌握酒店常用种类制品的制作原理；熟悉西点常用的成熟方法；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，使学生能够制作实面类面团的品种，熟练掌握企业西点

典型品种的制作，运用自己所学技能，能够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的能力，具备企业西点制作与管理的高技能。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烘焙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

熟练掌握西式面点操作技能，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：《面包基础模块》15 例、《蛋糕、点心基础模块》15 例、《综合提升模块》30 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《面点工艺美术》，要求学生从整体上对烘焙食品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 300 学时，其中有 90 学时是理论课，220 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）		教学内容及要求	活动设计	课时
1	面包基本知识		教学内容： 面包概述 1. 面包主要原料 2. 面包设备与工具 3. 烘焙基本计算 教学要求： 了解面包分类与特点，掌握面包原材料、面包常用设备器具、烘焙基本计算	讲授 合作探究	30
2	基础面包类	甜面包类 吐司面包类 欧式面包类	教学内容： 面包类实例15例 教学要求： 掌握面包制作主要工序中面团搅拌、发酵、最后醒发、烘焙、冷却的工艺原理、工艺要求、工艺条件等； 掌握面包各工序操作技法； 掌握面包各种发酵方法的特点，参考配方及工艺条件； 掌握面包品质的鉴定方法。	讲授 演示 练习 合作探究	30
3	蛋糕、点心基本知识		教学内容： 西点概述 1. 蛋糕、点心主要原料 2. 蛋糕、点心设备与工具 3. 烘焙基本计算 教学要求： 了解蛋糕、点心分类与特点，掌握蛋糕、点心原材料、常用设备器具、烘焙基本计算	讲授 合作探究	45
4	基础蛋糕类	乳化海绵蛋糕类 天使蛋糕类 油脂蛋糕类 戚风蛋糕类 蛋糕装饰类	教学内容： 蛋糕类实例15例 教学要求： 了解蛋糕类的制作工艺原理，掌握蛋糕类制作方法、操作技能及品种变化。	讲授 演示 练习 合作探究	45

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
5	基础点心类	塔、派类 小西饼类 起酥类 泡夫类 冷冻甜点类	教学内容： 点心类实例15例 教学要求： 掌握起酥点心制作工艺流程，原料选用原则、主要工序工艺原理及常见品种制作方法、技术要领，熟练掌握起酥点心操作技能。	讲授 演示 练习 合作探究	30
6	综合提升		教学内容： 根据企业的出品品种及所学的知识，能灵活运用。 教学要求： 掌握各类品种之间的合理营养搭配。	讲授 演示 练习 合作探究	60
合计学时					300

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

课程体系的开发是围绕人才培养目标，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、以企业岗位需求为前提，根据职业岗位对知识、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。

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，考核分为基本西点品种、典型西点品种和创新西点品种制作三部分。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) 期末考核：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) 面点原料的组配要科学合理
- (2) 操作行为要规范
- (3) 制作点心要熟练

- (4) 点心的质量要符合标准
- (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	蛋糕类	以中级西式面点师行业标准评价	技能考核	30
2	点心类	以中级西式面点师行业标准评价	技能考核	40
3	面包类	以中级西式面点师行业标准评价	技能考核	30
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。通过在基地实训实习，使学生进一步了解面点制作的发展趋势及存在的问题，提高学生的职业能力。

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

将按照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. 使用教材：《西点制作工艺》，编著者：钟志惠出版社：上海交通大学出版社

版本（2011年4月，第1版）

2. 使用教材：《烘焙加工技术》（高职高专“十一五”规划教材）主编：梁传伟 ISBN978-7-122-12616-3 出版时间：2008年-7。

3. 参考书：《西点工艺学》，编著者：钟志惠出版社：四川科学技术出版社
版本（2005年3月，第1版）

4. 多媒体资源：多媒体教室、PPT课件

5. 实验（训）室利用：校内理实一体化实训室

6. 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、生产实训、毕业实训等真实实践教学环境和师资。