

湖南怀化商业学校

《西式面点技术》课程标准

一、课程性质和任务

本课程是西餐烹饪专业的专业课程，其主要任务是：讲授西式糕点常用原材料性能、产品特点、制作原理及六大类西点的加工制作技巧，使学生熟练掌握西式糕点制作技能，独立完成常见西点品种制作并达到质量标准，为继续深造和适应职业转换奠定技术能力基础。

二、课程教学目标

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；掌握各大类品种的制作要点及装饰技术，具备中级以上糕点操作技能。

(一) 知识教学目标

- 1、了解西式糕点主要类别、特点。
- 2、理解制作糕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。
- 3、掌握西式糕点制作基础知识。

(二) 能力培养目标

- 1、熟悉西式糕点制作的工艺流程和技术关键
- 2、掌握西式糕点常见半成品加工处理方法
- 3、掌握常用制作方法和分类，熟练制作糕点并达到质量要求。

(三) 思想教育目标

- 1、知识传授、技能训练与行为引导有机融合，使学生养成良好的行为习惯
- 2、引导学生自觉遵守国家法律法规，遵守职业道德，爱岗敬业。
- 3、培养学生团结协作意识，以良好的心态应对挫折；运用集体智慧化解困难，

具备合格技能型人才必备的综合素质。

三、课程教学学时分配，教学内容及教学方法

章节	工作任务名称	知识内容和要求	技能内容和要求	教学学时	
				课堂教学时数	实践教学时数

第一章	1.西式面点发展概况	了解西式面点的起源及发展	能够清楚的知道西式面点的起源	2	
	2.西式面点的种类及特点	了解西式面点的种类及特点	掌握西式面点的种类	4	
	3.西式面点在饮食业中的地位与作用	了解西式面点在饮食业中的地位与作用	掌握西式面点在饮食业中的地位与作用	4	
	4.西式面点制作常用设备与工具	了解西式面点制作常用设备与工具	掌握西式面点制作常用设备与工具	10	
	5.西式面点技术学习方法	了解西式面点技术学习方法	西式面点技术学习方法	2	
第二章	6.面粉	了解面粉的性质	掌握面粉的性质	4	
	7.糖类	了解糖类的性质	掌握糖类的性质	4	
	8.油脂	了解油脂的性质	掌握油脂的性质	4	
	9.蛋品	了解蛋品的性质	掌握蛋品的性质	4	
	10.乳及乳制品	了解乳及乳制品的性质	掌握乳及乳制品的性质	4	
	11.水	了解水的性质	掌握水的性质	4	
	12.酵母	了解酵母的性质	掌握酵母的性质	4	
	13.果料	了解果料的性质	掌握果料的性质	4	
	14.食品添加剂	了解食品添加剂的性质	掌握食品添加剂的性质	4	
	15.食盐	了解食盐的性质	掌握食盐的性质	4	
	16.巧克力	了解巧克力的性质	掌握巧克力的性质	4	
第三章	17.其他原料	了解其他原料的性质	掌握其他原料的性质	4	
	18.和、擀、卷	了解和、擀、卷的成型手法	掌握和、擀、卷的成型手法	36	
	19.捏、揉、搓	了解捏、揉、搓的成型手法	掌握捏、揉、搓的成型手法	36	

	20.切、割、抹、裱型	了解切、割、抹、裱的成型手法	掌握切、割、抹、裱的成型手法	120	
第四章	21.蛋糕制作工艺概述	了解蛋糕的分类	掌握蛋糕的分类	4	
	22.蛋糕制作实例	了解蛋糕的制作	掌握蛋糕的制作	40	
	23.其他蛋糕制作实例	了解其他蛋糕的制作	掌握其他蛋糕的制作	32	
第五章	24.面包制作工艺概述	了解面包的分类	掌握面包的分类	4	
	25.面包生产工艺与方法	了解面包生产工艺与方法	掌握面包生产工艺与方法	24	
	26.面包制作实例	了解面包制作	掌握面包制作	80	
第六章	27.清酥的制作	了解清酥面团的调制 了解一般松饼的制作	掌握清酥面团的调制方法 掌握一般松饼的制作	24	
	28.混酥的制作	了解混酥面团的调制	掌握混酥面团的调制方法	24	
	29.派的制作	了解派的制作方法	掌握派的制作方法	18	
	30.曲奇(饼干)的制作	了解曲奇(饼干)的制作	掌握曲奇(饼干)的制作方法	32	
	31.泡芙的制作	了解泡芙的制作	掌握泡芙的制作	12	
第七章	32.果冻的制作	了解果冻的制作	掌握果冻的制作	12	
	33.布丁的制作	了解布丁的制作	掌握布丁的制作	12	
	34.慕斯的制作	了解慕斯的制作	掌握慕斯的制作	32	
其他	综合复习	针对本课程学习内容开展综合复习。	能够列举重点学习内容 进行反复训练复习。	4	
	期末考核	闭卷考试加实操考核	能够熟知本课程重点理论知识点。	24	
小计					
顶岗实习					

四、实施建议

（一）教材编写：

（1）应依据本课程标准编写教材。

（2）教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想。

（3）教材应根据各专业学生在工作方面的知识需求，设置全面、合理、够用的课程内容，课程应加大参观实践的环节，增强学生的感性认识，以便增强学生适应工作岗位的能力。

（4）教材应以学生对知识需求为本，理论知识以够用为原则，文字宜简明扼要，原理通俗易懂，易于理解，增强实践应用环节，力求模拟工作现场，增强学生的感性认识，各个章节均要有强化训练环节，利于学生巩固知识点。

（5）教材中的活动设计要有可操作性，既要结合专业，又要富有新意，增强学生的参与和操作环节，以提高学生的学习兴趣和实践能力。

（二）教学建议：

（1）课程应以工作任务为中心选择、组织教学内容，并以完成工作任务为主要学习方式的项目教学模式，其目的在于加强课程内容与实际工作之间的相关性，整合理论与实践，培养学生职业能力。

（2）教学的选择应遵循职业教育的特点和学生学习认知的规律，兼顾可操作性和学生层次，在教学顺序安排上应从简单到复杂、由单项到综合，先行后知、由浅入深、循序渐进。

（3）课程内容需与时俱进，应根据市场的变化、企业工作任务群的变化，作相应的调整。

（三）教学评价

（1）评价的主要目的是为了全面了解学生，激励学生的学习和改进教师的教学；应建立评价目标多元、评价方法多样的评价体系。对学生的评价要关注学生学习的结果，更要关注他们学习的过程，要关注学生学习的水平，更要关注他们在学习活动中所表现出来的情感与态度，帮助学生认识自我，建立信心。

（2）改革传统的学生评价手段和方法，采用阶段评价、过程评价、目标评价、分层次评价相结合，理论与实践一体化评价模式。

(3) 关注评价的多元性，将课堂提问，课堂表现，能力目标等考核作为平时成绩，占总成绩的 20%，实操占总成绩的 40%，期末考试占总成绩的 40%。

(四) 课程资源的开发与利用

(1) 注重与西式面点课程相关的挂图、幻灯片、投影仪、多媒体课件、音像片等现代信息技术的开发和利用。

(2) 充分利用电子书籍、电子期刊、数字图书馆、网站等网络资源，扩大学生的知识视野，充实的学习内容。

(五) 其它说明

本课程标准主要适用于中等职业学校各专业 3 年制学生。