

# 湖南怀化商业学校

## 《中式面点制作》课程标准

### 一、课程的性质和任务

#### (一) 课程定位

本课程是中职中餐烹饪与营养膳食、中西式面点等专业的岗位核心能力课程,在职业岗位能力课程体系中属于主干必修课程,其目的是让学生了解和掌握面点工艺的基础理论和基础知识,学习面点制作原料选择、面团、馅料、成形、熟制等工艺流程,掌握各类面点制作的核心技能,从而达到岗位职责所必备的基本职业能力,为进一步的学习和实际操作打下基础。本课程根据烹饪行业岗位的任职要求,以国家中式面点师职业资格要求为依据,以面点职业岗位需求分析为基础,以面点制作项目任务为载体,以教师讲解面点理论知识和演示面点制作过程为辅助,学生以小组分工合作为重点,在教师的指导下以完成面点制作为目的,实施理论实践一体化教学,加大课程建设与改革的力度,突出学生的职业能力培养和职业素养,起到主要支撑作用。

#### (二) 设计思路

总体设计思路是:根据职业岗位(群)和素质、知识、能力结构的调查分析,本课程教学要打破以往传统的、以理论知识传授为主要特征的学科课程模式,转变为以面点基本理论、面点风味流派、面点面团原理、面点馅料知识、面点制作手法、面点成熟成型方法、筵席面点设计为中心组织课程内容,以课堂讲授、学生讨论、教师演示、实训操练等方法相结合,构建项目引领、任务驱动的课程体系。课程内容突出技能性、职业化要求,以理论适度、重在实践为原则,将面点操作手法、水调面团、发酵面团、油酥面团的制作等基础知识与基本技能作为主要教学内容。在教学方式上,适度采用项目教学和工作任务教学法,按照宾馆饭店面点间操作的各个环节的工作要求组织教学。教学评价采取过程评价与结果评价相结合的方式,注重基础知识与职业技能的双重考核,旨在提升学生的综合素质和职业能力。

#### (三) 课程目标

### 1. 知识目标

了解面点的基本理论，掌握面点制作原料的选择、鉴别和管理，掌握面点制作车间设施、设备、工具的布局并能使用和管理相关设备和工具，掌握面点加工基本技法，熟悉基本面点品种、典型面点品种的设计、加工及风味特色的调制。

### 2. 能力目标

能分析各类面点的加工原理、基本技法及风味特色；能设计、加工各类面点品种；达到职业培养目标和职业技术资格的要求，胜任各级各类餐饮面点加工的管理和技术工作。

### 3. 职业素质目标

让学生积极沟通、团结协作，并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高，达到高技能人才应具有的良好职业道德和综合素质。

(1) 方法能力—分析能力、逻辑思维能力、创新能力、继续学习能力；

(2) 社会能力—信息获取能力、团队合作能力、组织协调能力、灵活适应能力、人际交流能力、自我发展能力、职业转换能力、生存能力；

(3) 学习、协调能力；

(4) 自信心、社会责任心、法律意识、职业道德等职业素养。

#### (四) 前导课程

前导课程：《烹饪原料加工技术》、《烹饪生化基础》、《烹饪原料知识》等。

#### (五) 后续课程

后续课程：《民俗文化》、《餐饮服务与筵席设计》等。

## 二、课程内容标准

### (一) 学习项目划分及学时分配

表1 《中式面点制作》课程学习项目划分及学时分配表

学习项目		教学学时	
学习项目名称	学习任务	课堂教学时数	实践教学时数

1.面点概述	1. 1 中式面点的概念、含义、地位、作用 1. 2 中式面点的风味流派与特色 1. 3 中式面点的一般工艺流程 1. 4 中式面点的发展历程	4	60
2.面点原料	2. 1 面点原料概述 2. 2 坯皮原料与制馅原料; 2. 3 调辅料与食品添加剂	4	6
3.面点设备与工具	3. 1 面点器具 3. 2 面点设施、设备、工具	2	4
4 面点面坯调制工艺	4. 1 面团概述 4. 2 水调面团工艺 4. 3 膨松面团工艺 4. 4 油酥面团工艺 4. 5 米粉面团工艺 4. 6 杂粮与其他面团工艺	10	96
5. 面点制馅工艺	5. 1 制馅的作用、分类与要求 5. 2 甜馅制馅工艺 5. 3 咸馅制馅工艺 5. 4 混合馅心制作工艺 5. 5 包馅面皮的皮馅比例与要求	6	24
6. 面点成形工艺	6. 1 手工成型法 6. 2 器具成型法 6. 3 面点装饰、造型特点与色彩要求	4	96
7. 面点熟制工艺	7. 1 熟制的含义与传热方式 7. 2 蒸煮熟制技术 7. 3 炸煎熟制技术 7. 4 烤制熟制技术 7. 5 烙、微波熟制技术	6	24
8. 面点文化的表现形式	8. 1 中国民族面点文化 8. 2 中华民优小吃概述 8. 3 筵席面点与面点宴席	2	6
9. 面点的组合与运用	9. 1 宴席面点组合 9. 2 组合式面点	2	4
小计		40	320
顶岗实习			

## (二) 学习项目描述

表 2 《中式面点制作》课程学习项目描述一览表

学习项目 1	面点概述	教学时间	60 学时
--------	------	------	-------

学习目标	1.面点含义与分类方法，掌握面点各流派特征； 2.依据面点特点，能够准确描述面点工艺流程； 3.了解面点的基本手法与标准； 4.常用面点制作的一般规律。中式面点的发展历程。	
教学内容	<b>【知识点】</b> 1.面点的概念、定义、内涵，面点在现实中的作用； 2.面点技术理论。	<b>【技能点】</b> 1.面点五大风味流派特色与基本工艺流程； 2.参阅教材及资料，制订面点实训计划、与学期技能掌握目标，并写好实训报告。
教学方法	任务驱动法、案例教学法、情境教学法、实训指导法。	
教学条件	多媒体教室； 多媒体课件； 面点教学需要的各种资料； 面点实训设备	教师： 实训指导教师 双师素质教师
考核评价	平时成绩=出勤×20%+课堂表现×40%+作业×40% 实践考核成绩=过程考核×20%+技能考核×50%+作业考核×30% 试卷考核成绩为期末考试卷面成绩。 课程结业成绩=试卷考核成绩×30%+实践考核成绩×40%+平时成绩×30%	
学生的知识和能力要求	1. 面点的含义与分类； 2. 中式面点的风味流派和特色； 3. 中式面点的一般工艺流程； 4. 中国面点发展简史； 5. 具有一定的观察和分析能力、组织协调能力和较强的语言表达能力	
教师的知识和能力要求	1. 熟练掌握面点的含义与分类； 2. 熟悉面点的风味流派和特色； 3. 掌握面点的一般工艺流程； 4. 具有烹饪教学工作经历，获得烹饪高级厨师以上资格证书； 5. 具有高校教师资格，是双师素质教师； 6. 具有较强多媒体课件制作能力与专业能力、方法能力和社会能力等。	

学习项目 2	面点原料	教学时间	14 学时
学习目标	<p>通过学习了解面点原料的基本知识、分类方法及各种原料的选用知识；熟悉种类不同的面点原料的特性；了解面点原料中含有的主要成份以及原料在制作中的功能。</p> <p>能够正确鉴别原料的质量；合理的选用原料；能够合理的搭配营养成份，有效发挥原料在制作工艺中的功能。</p>		
教学内容	<p><b>【知识点】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 面点原料的分类及选用原则；</li> <li>2. 坯皮原料的种类；</li> <li>3. 制馅原料、调味与辅料；</li> <li>4. 食品填充剂。</li> </ol>	<p><b>【技能点】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 对面点原料能进行分类，能根据选用原则正确运用原料；</li> <li>2. 掌握馅料的种类及添加剂的科学运用；</li> <li>3. 具备安全烹饪意识。</li> </ol>	
教学方法	任务驱动法、案例教学法、情境教学法、实训指导法。		
教学条件	<p>多媒体教室；</p> <p>多媒体课件；</p> <p>面点教学需要的各种资料；</p> <p>面点实训设备</p>	<p>教师：</p> <p>实训指导教师</p> <p>双师素质教师</p>	
考核评价	<p>平时成绩=出勤×20%+课堂表现×40%+作业×40%</p> <p>实践考核成绩=过程考核×20%+技能考核×50%+作业考核×30%</p> <p>试卷考核成绩为期末考试卷面成绩。</p> <p>课程结业成绩=试卷考核成绩×30%+实践考核成绩×40%+平时成绩×30%</p>		
学生的知识和能力要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解面点原料的基本知识；</li> <li>2. 了解制馅原料、调味原料与食品添加剂方面的知识；</li> <li>3. 具有面点主、辅原料选择方法与安全操作能力。</li> </ol>		
教师的知识和能力要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熟练掌握面点原料的分类；</li> <li>2. 能够正确使用食品添加剂；</li> <li>3. 掌握制馅原料；</li> <li>4. 具有烹饪教学工作经历，获得烹饪高级厨师以上资格证书；</li> <li>5. 具有高校教师资格，是双师素质教师；</li> <li>6. 具有较强多媒体课件制作能力与专业能力、方法能力和社会能</li> </ol>		

	力等。
--	-----

学习项目 3	面点设备与工具	教学时间	16 学时
学习目标	学习面点设施、设备、工具的布局、使用和管理；能够熟练运用面点设施、设备和工具制作各类面点。		
教学内容	<b>【知识点】</b> 1.面点设施、设备、工具的分类和使用； 2.面点制作各工艺流程需要的设施、设备和工具。	<b>【技能点】</b> 1.掌握面点设施、设备、工具的布局、使用和管理； 2.能够熟练运用面点设施、设备和工具制作各类面点。	
教学方法	任务驱动法、案例教学法、情境教学法、实训指导法。		
教学条件	多媒体教室； 多媒体课件； 面点教学需要的各种资料； 面点实训设备	教师： 实训指导教师 双师素质教师	
考核评价	平时成绩=出勤×20%+课堂表现×40%+作业×40% 实践考核成绩=过程考核×20%+技能考核×50%+作业考核×30% 试卷考核成绩为期末考试卷面成绩。 课程结业成绩=试卷考核成绩×30%+实践考核成绩×40%+平时成绩×30%		
学生的知识和能力要求	1. 掌握面点设施、设备、工具的分类和使用； 2. 掌握面点制作各工艺流程需要的设施、设备和工具； 3. 能够熟练运用面点设施、设备和工具制作各类面点。		

教师的知识和能力要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熟练掌握各种烹饪设备与器具的名称、类型、使用方法；</li> <li>2. 掌握掌握各种设备出现问题后的应急处理与管理办法；</li> <li>3. 具有烹饪教学工作经历，获得烹饪高级厨师以上资格证书；</li> <li>4. 具有高校教师资格，是双师素质教师；</li> <li>5. 具有较强多媒体课件制作能力与专业能力、方法能力和社会能力等。</li> </ol>
------------	---

学习项目 4	面点面坯调制工艺	教学时间	108 学时
学习目标	了解面团分类及成团原理、面团调制的基本方法、影响面团形成的因素；学习面坯的分类与调制面坯基本知识和技能；学习各类面坯的加工基本技法；学会调制各类面坯，掌握各类面坯的特性。		
教学内容	<p><b>【知识点】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 面团涉及的概念；</li> <li>2. 膨松面团；</li> <li>3. 水调面团；</li> <li>4. 油酥面团；</li> <li>5. 米粉面团与杂粮面团。</li> </ol>	<p><b>【技能点】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 各类面团的调制方法；</li> <li>2. 面团的基本加工技法；</li> <li>3. 各面团的技术要求。</li> </ol>	
教学方法	任务驱动法、案例教学法、情境教学法、实训指导法。		
教学条件	多媒体教室； 多媒体课件； 面点教学需要的各种资料； 面点实训设备		教师： 实训指导教师 双师素质教师
考核评价	<p>平时成绩=出勤×20%+课堂表现×40%+作业×40%</p> <p>实践考核成绩=过程考核×20%+技能考核×50%+作业考核×30%</p> <p>试卷考核成绩为期末考试卷面成绩。</p> <p>课程结业成绩=试卷考核成绩×30%+实践考核成绩×40%+平时</p>		

	成绩 × 30%
学生的知识和能力要求	1.掌握水调面坯的调制工艺和标准；2.掌握膨松面坯的调制工艺和标准；3.掌握油酥面坯的调制工艺和标准；4.掌握其他面坯的调制工艺和标准。5. 具有一定的团队协调能力、独立操作能力和设计宴会面点的能力。
教师的知识和能力要求	1. 熟练掌握面团原理和面团调制的基本方法； 2. 掌握面团实际操作手法； 3. 帮助学生实训制品成功； 4. 具有烹饪教学工作经历，获得烹饪高级厨师以上资格证书； 5. 具有高校教师资格，是双师素质教师； 6. 具有较强多媒体课件制作能力与专业能力、方法能力和社会能力等。

学习项目 5	面点制馅工艺	教学时间	48 学时
学习目标	学习馅心的分类与制作要求；能够分析各类馅心的加工基本技法；能够设计、调制各类馅心，掌握各类馅心的特性并应用到面点的制作当中。。		
教学内容	<b>【知识点】</b> 1. 面团概念与面团作用； 2. 和面、揉面； 3. 面团工艺。 4. 素馅调制、荤馅的调制	<b>【技能点】</b> 1 膨松面团的制作； 2. 油酥面团、发酵面团的制作	
教学方法	任务驱动法、案例教学法、情境教学法、实训指导法。		
教学条件	多媒体教室； 多媒体课件； 面点教学需要的各种资料； 面点实训设备	教师： 实训指导教师 双师素质教师	
考核评价	平时成绩=出勤 × 20%+课堂表现 × 40%+作业 × 40% 实践考核成绩=过程考核 × 20%+技能考核 × 50%+作业考核 × 30% 试卷考核成绩为期末考试卷面成绩。		



	课程结业成绩=试卷考核成绩×30%+实践考核成绩×40%+平时成绩×30%
学生的知识和能力要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握馅心的分类与制作要求;</li> <li>2. 掌握咸味馅的调制工艺和标准;</li> <li>3. 掌握甜味馅的调制工艺和标准。</li> <li>4. 能够调制各类馅心, 并达到质量标准要求;</li> <li>5. 能够分析各类馅心的加工基本技法;</li> <li>6. 能够设计、调制各类馅心, 掌握各类馅心的特性。</li> </ol>
教师的知识和能力要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熟练掌握馅心调制原理和馅心调制的基本方法;</li> <li>2. 掌握馅心实际操作手法;</li> <li>3. 帮助学生实训制品成功;</li> <li>4. 具有烹饪教学工作经历, 获得烹饪高级厨师以上资格证书;</li> <li>5. 具有高校教师资格, 是双师素质教师;</li> <li>6. 具有较强多媒体课件制作能力与专业能力、方法能力和社会能力等。</li> </ol>

学习项目 6	面点成型工艺	教学时间	56 学时
学习目标	学习面点成形的分类与制作要求; 能够分析各类成形的加工基本技法; 能够熟练掌握各类面点制作的形状, 掌握各类成形加工基本技法的特性并应用到面点的制作当中。		
教学内容	<b>【知识点】</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 手工成型方法;</li> <li>2. 器具成型;</li> <li>3. 面点造型特点及要求;</li> <li>4. 面点盛装工艺。</li> </ol>	<b>【技能点】</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 面点手工成形技法;</li> <li>2. 器具成型的要求。</li> </ol>	
教学方法	任务驱动法、案例教学法、情境教学法、实训指导法。		
教学条件	多媒体教室; 多媒体课件; 面点教学需要的各种资料; 面点实训设备	教师: 实训指导教师 双师素质教师	

考核评价	<p>平时成绩=出勤 × 20%+课堂表现 × 40%+作业 × 40%</p> <p>实践考核成绩=过程考核 × 20%+技能考核 × 50%+作业考核 × 30%</p> <p>试卷考核成绩为期末考试卷面成绩。</p> <p>课程结业成绩=试卷考核成绩 × 30%+实践考核成绩 × 40%+平时成绩 × 30%</p>
学生的知识和能力要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.掌握面点成形的分类与制作要求;</li> <li>2.掌握各类面点成形加工基本技法和标准。</li> <li>3.能够运用各种成形技法制作面点，并达到质量标准要求;</li> <li>4.能够分析各类面点的成形技法和技术要领;</li> <li>5. 具有一定的制作面点的能力、与人合作能力。</li> </ol>
教师的知识和能力要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熟练掌握面点成型的各种手法;</li> <li>2. 掌握训练学生形成熟练技能的方法;</li> <li>3. 培养优秀生，带动其它学生成功;</li> <li>4. 具有烹饪教学工作经历，获得烹饪高级厨师以上资格证书;</li> <li>5. 具有高校教师资格，是双师素质教师;</li> <li>6. 具有较强多媒体课件制作能力与专业能力、方法能力和社会能力等。</li> </ol>

学习项目 7	面点成熟工艺	教学时间	64 学时
学习目标	学习和了解熟制面点的分类与制作要求;能够熟练应用各类熟制技法加工各种特色面点;能够运用各类熟制方法,并应用到面点的制作当中。		
教学内容	<p><b>【知识点】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熟制的含义与传热方式;</li> <li>2. 蒸煮熟制技术;</li> <li>3. 炸煎熟制技术</li> <li>4. 烤制熟制技术。</li> </ol>	<p><b>【技能点】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能掌握面点的正确操作方法;</li> <li>2. 能灵活应用熟制的方法。</li> </ol>	
教学方法	任务驱动法、案例教学法、情境教学法、实训指导法。		

教学条件	多媒体教室； 多媒体课件； 面点教学需要的各种资料； 面点实训设备	教师： 实训指导教师 双师素质教师
考核评价	<p>平时成绩=出勤×20%+课堂表现×40%+作业×40%</p> <p>实践考核成绩=过程考核×20%+技能考核×50%+作业考核×30%</p> <p>试卷考核成绩为期末考试卷面成绩。</p> <p>课程结业成绩=试卷考核成绩×30%+实践考核成绩×40%+平时成绩×30%</p>	
学生的知识和能力要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.掌握熟制的分类与制作要求；</li> <li>2.掌握各类熟制法的制作工艺和标准。</li> <li>3.能够运用各种熟制技法制作面点，并达到质量标准要求；</li> <li>4.能够分析各类面点的熟制技法和技术要领。</li> <li>5.具有一定的危机应变能力、较强的语言表达能力、社交能力和合作能力。</li> </ol>	
教师的知识和能力要求	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熟悉熟制工艺的基本理论和知识；</li> <li>2. 掌握各种熟制方法的要求、标准；</li> <li>3. 及时处理学生在学习过程中的操作失误；</li> <li>4. 具有烹饪教学工作经历，获得烹饪高级厨师以上资格证书；</li> <li>5. 具有高校教师资格，是双师素质教师；</li> <li>6. 具有较强多媒体课件制作能力与专业能力、方法能力和社会能力等。</li> </ol>	

学习项目 8	面点文化的表现形式	教学时间	12 学时
学习目标	学习面点风味形成方面的知识；面点各类风味的标准要求；能够按照各类风味面点的标准要求制作面点；能够分析各类风味面点的制作技法和技术要领。		
教学内容	<b>【知识点】</b> 1.中华民族饮食文化概要； 2.筵席面点与面点宴席。	<b>【技能点】</b> 1. 中华名优小吃的评选； 2. 在筵席中面点的搭配。	

教学方法	任务驱动法、案例教学法、情境教学法、实训指导法。
教学条件	多媒体教室； 多媒体课件； 面点教学需要的各种资料； 面点实训设备 教师： 实训指导教师 双师素质教师
考核评价	平时成绩=出勤×20%+课堂表现×40%+作业×40% 实践考核成绩=过程考核×20%+技能考核×50%+作业考核×30% 试卷考核成绩为期末考试卷面成绩。 课程结业成绩=试卷考核成绩×30%+实践考核成绩×40%+平时成绩×30%
学生的知识和能力要求	1.掌握面点风味形成方面的知识； 2.掌握面点各类风味的标准要求； 3.能够按照各类风味面点的标准要求制作面点； 4.能够分析各类风味面点的制作技法和技术要领。 5.具有一定的筵席面点的设计、制作能力。
教师的知识和能力要求	1.精通面点风味形成方面的理论知识； 2.掌握面点各类风味的标准要求； 3.具有烹饪教学工作经历，获得烹饪高级厨师以上资格证书； 4.具有高校教师资格，是双师素质教师； 5.具有较强多媒体课件制作能力与专业能力、方法能力和社会能力等。

学习项目 9	面点的组合在实践中的运用	教学时间	12 学时
学习目标	学习宴席面点的特点、组配原则和要求；掌握各类宴席面点的制作工艺和标准；能够分析各类宴席面点的制作技法和技术要领。		

教学内容	<b>【知识点】</b> 1.中式茶点; 2.西式茶点、配套点心; 3.季节面点; 4. 特色小吃。	<b>【技能点】</b> 1. 中式茶点与西式茶点的构成; 2. 季节茶点的口味; 3. 特色小吃的形成。
教学方法	任务驱动法、案例教学法、情境教学法、实训指导法。	
教学条件	多媒体教室; 多媒体课件; 面点教学需要的各种资料; 面点实训设备	教师: 实训指导教师 双师素质教师
考核评价	平时成绩=出勤×20%+课堂表现×40%+作业×40% 实践考核成绩=过程考核×20%+技能考核×50%+作业考核×30% 试卷考核成绩为期末考试卷面成绩。 课程结业成绩=试卷考核成绩×30%+实践考核成绩×40%+平时成绩×30%	
学生的知识和能力要求	1. 了解一定的筵席知识, 熟练设计菜单中的面点; 2. 了解一些民间特色饮食; 3. 具有一定的早点与茶点的实际操作能力、特色面点的制作能力。	
教师的知识和能力要求	1. 熟悉民间特色面点的基本理论; 2. 具有一定的面点制作能力; 3. 掌握特色面点的制作方法; 4. 具有烹饪教学工作经历, 获得烹饪高级厨师以上资格证书; 5. 具有高校教师资格, 是双师素质教师; 6. 具有较强多媒体课件制作能力与专业能力、方法能力和社会能力等。	

### (三) 实训项目设计

实训课时为 254 学时。均为随堂实训。主要目标是实现对本课程知识目标和基本技能的学习掌握，在开展理论教学的同时，利用校内实训资源开展课内实训，训练学生的基本技能和职业素养。

表 3 校内实训项目单

序号	实训项目	学时	选取依据
一	面点概论	40 学	面点制作技术核心能力。
二	面点原料	4 学时	面点岗位核心能力
三	面点设备与工具	8 学时	面点岗位核心能力
四	面点面坯调制工艺	80 学	面点技术核心能力
五	面点制馅工艺	24 学 时	面点技能核心能力、分析解决问题能力
六	面点成型工艺	50 学	面点技能职业核心能力
七	面点成熟工艺	40 学	面点职业核心能力
八	面点文化的表现形式	4 学时	面点职业核心能力
九	面点的组合与运用	4 学时	面点职业核心能力

### 三、课程实施建议

#### (一) 课程教学模式

将“工学交融，全真实训”人才培养模式体现在以中式面点师岗位工作流程组织的教学过程中，围绕中式面点师职业能力，通过基础理论教学、全真实务操作、顶岗实训、考证等教学流程，采用讲、演、练相结合，理论与实践一体化，使学生由“学中练”渐变为“练中学”，做到“工学交融、全真实训”，为职业技能鉴定项目训练奠定基础。教师对知识要求、能力培养画龙点睛，科学设计学习性工作任务，学生的大部分课余时间将用在查阅文献资料、设计面点主题、基本工艺流程等方面，提高学生分析问题、解决问题的能力。采取相应的指导方法如下：

《中式面点制作》课程根据工作岗位对专业知识的要求，重构以工作内容为导向、以职业能力为目标的课程体系。使学生能更好的在烹饪岗位上工作，遵循职业能力培养的基本规律，以工作内容为导向，以学习项目为载体，以能力分析带动知识学习。教师将面点工艺理论知识与面点工艺制作任务有机结合，提取学习情境中的典型工作任务对学生进行训练指导。首先，学习新的知识技能，同时

获得关键能力，特别是学习能力和自我发展能力提升；其次，对不同项目有侧重地进行分析研究；再次，按照本课程设计的八个学习项目完成教学任务，在项目的教学实施中，进一步分解成具体的学习型的工作任务。

#### 1. 根据面点工艺岗位技能要求，创新教学结构体系

根据面点工艺工作岗位技能要求，按照“掌握原理与技法→设计作品→取得数据→原料选择→初步成型→整体调整→完成作品”的面点工艺流程的架构模式，实现基于工作过程的教学模式的设计。

#### 2. 根据项目以小组形式展开设计，共同完成作品

面点工艺包括多种类型的面点制品，这些制品是根据项目进行设计制作的，一部分制品可以由学生单独进行设计制作，另一部分制品需要多人共同参与制作，主要是针对现在餐饮发展趋势，对宴席、展台进行设计。每5-7人为一小组，小组成员根据不同的宴席主题设计相应的内容并制作出宴席展台。最后，小组间相互进行评比，教师对每组的作品进行评价，总结经验，为下次作品制作做好铺垫。

#### 3. 工学交融，全真实训

各类型、各技法面点采用讲、演、练相结合，理论与实践一体化，使学生由“学中练”渐变为“练中学”，做到“工学交融、全真实训”，为职业技能鉴定项目训练奠定基础。教师对知识要求、能力培养画龙点睛，科学设计学习性工作任务，学生的大部分课余时间将用在查阅文献资料、设计面点主题、基本工艺流程等方面，提高学生分析问题、解决问题的能力。计划安排烹饪专业学生到由我校合作实体---全聚德股份有限公司、秦关面道餐饮管理有限公司等企业参加顶岗实习，并委派本课程组教师到实训单位指导学生实习，指导学生实际操作；协助制定岗位职责与相关培训计划；及对学生进行岗位技能鉴定、测评、考核等。在学生顶岗实习活动中培养学生的团队协作能力、独立操作能力和管理能力等综合职业能力，为毕业后就业实现“零距离”打下基础。

#### 4. 培养学生的创新设计能力

学生在完成六大类型的面点基本技能学习后，进入面点作品创新综合内容的学习，如学生通过制作花卉面点，学习掌握中国花卉文化和花卉的组合寓意，能针对主题制定相应的花卉面点作品，然后进行选料制作，再配以吉祥寓意的标注，让客人耳目一新，增添气氛。在创新设计中，学生可以根据不同节日、不同人群

进行设计图案造型，再以小组形式进行讨论，最后得出结论，再进行制作，着重培养学生的作品创新设计能力，锻炼学生的团队合作意识，提升学生的职业素养。

#### 5. 考核方式多样化、全面化，以评促学

小组之间的综合评价与考核不仅体现对理论知识的掌握程度，更多体现在参与工作的主动性、创造性及工作态度、工作方法、团队意识、职业素养、创新能力等方面考核方式多样化、全面化，对于学生的评价更全面。

### (二) 教学方法

1. 任务驱动教学法。根据学生实训的实际，结合学习任务单元，下达学习任务单，提出任务要求和具有代表性的问题供学生思考，激发学生的求知欲，并以此为过渡或线索，通过引导学生探索和解决该问题，掌握这类问题所涉及的基本知识和思考方法，达到触类旁通的效果。

2. 情境教学法。根据面点学习项目和学习任务，模拟设计面点操作的工作情景，营造工作环境，邀请学生完成岗位工作任务，现场进行评价，对学生的成绩给予及时肯定，而对于学生的错误，我们会用轻松的口吻提出来，并赞扬他能动手操作等，使学生免受尴尬场面。整个教学过程强调“情感化”教学，教师把“微笑”和“肯定”带入实训中。让学生在愉悦的心情下轻松学习与训练技能，教师始终以苦练专业内功为初始，平易近人，努力成为学生的良师益友，尤其重视对学生的激励，激发学生的学习兴趣 and 内在动机。

3. 角色扮演教学法。充分利用课堂、实习实训的机会，让学生扮演真实岗位工作人员，承担具体工作项目，完成工作任务，培养学生职业核心能力。

4. 案例教学法。依据学习项目和工作任务，精选案例，分析案例，解决案例中的问题，积累工作经验，培养实际工作能力。

### (三) 教学条件

#### 1. 标准与规范

(1) 《中华人民共和国餐饮行业标准》，中国烹饪协会颁布的《国家中式面点师职业资格标准》，选用符合课程标准的教育部规划教材或学院规划教材。

(2) 师资队伍：建立校企合作的专兼结合、结构合理的双师队伍，构成校企教学团队。首先，将企业中的烹饪专家、技术能手或烹饪大师聘请为兼职教师，参与教学、专业建设、课程建设、实训基地建设等，并且开展一定教育教学培训，提高教学水平；其次，轮流选派专任教师到企业一线进行锻炼、教学，提高专业



技能。

## 2.教学设施

- (1)多媒体教室;
- (2)校内烹饪实训中心;
- (3)全聚德股份有限公司、秦关面道餐饮管理有限公司;
- (4)多媒体教学课件;
- (5)适当数量的烹饪纸质图书、电子图书、影像资料;

### (四) 课程考评方法

1.平时考核: 根据学生平时作业和每次作品的成绩、考勤、笔记、课堂发言、课前课后的劳动表现和平时书面作业完成情况等加以评定。

$$\text{平时成绩}=\text{出勤} \times 20\%+\text{课堂表现} \times 40\%+\text{作业} \times 40\%$$

## 2.实践考核

(1) 过程考核: 根据学生在实践进行过程中的态度、情感、能力进行评定考核;

(2) 技能考核: 主要考核工作任务完成的速度、质量、熟练程度, 工作流程正确程度等;

(3) 作业考核: 主要考察学生实习实训记录、实习实训报告、实习实训总结的书写完成情况、探究工作计划的制定、探究过程的记录、探究结果的分析。

## (4)成绩评定标准

表4 实践考核成绩评定表

考核项目	考核要点	分值	占总成绩百分比 (%)
过程考核	谦虚认真, 勤奋好学	2	20
	理论联系实际	2	
	刻苦钻研业务	2	
	保证实习时间	2	
	服从实习安排	2	
	遵守实习管理制度	2	
	尊敬导师, 相互团结	4	
	完成实习实训记录	4	
技能考核	较强的动手能力	10	50
	较强创新意识与能力	10	
	较强分析问题、解决问题能力	10	
	较强协作与组织管理能力	10	
	较强社会活动能力	5	
	较强语言沟通及文字表达能力	5	
作业考核	格式规范, 书写认真	10	30
	内容充实, 重点突出	10	
	思路清晰, 结构完整	10	
<b>合计</b>			100

实践考核成绩=过程考核×20%+技能考核×50%+作业考核×30%

3.试卷考核: 书面考核基本理论知识和基本技能, 对学生能力进行全面评价, 试卷考核成绩为期末考试卷面成绩。

课程结业成绩=试卷考核成绩×30%+实践考核成绩×40%+平时成绩×30%

#### 四、参考文献

1. 张北主编.《面点工艺学》.北京 中国科学技术出版社 2009年8月
2. 邵万宽主编.《中国面点》.北京: 中国商业出版社, 2006。
3. 李文卿主编.《面点工艺学》.北京: 中国轻工业出版社, 2003。