**《西式蛋糕制作工艺》**

**课程标准**

课程类型： 一体化课程

适用专业： 烹饪（中西式面点）专业

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 签名 | 日期 |
| 编制 | 钟尚金 | 2020年7月10 日 |
| 审核 | 段文清 | 2020年7月10 日 |
| 审批 | 刘阳明 | 2020年7月11日 |

2020年7月

**《西式蛋糕制作工艺》一体化课程标准**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一体化课程名称 | | 《西式蛋糕制作工艺》 | | 基准学时 | 144学时 |
| **典型工作任务描述** | | | | | |
| 西式蛋糕制作工艺是烘焙企业或者酒店糕点房根据顾客提前预定订单，以鸡蛋为主要原料，通过搅打处理，经过烘烤、装饰等岗位加工制成蛋糕的活动。蛋糕制作的工作过程主要有：获取工作任务，准备原料，面糊搅打，面糊烘烤处理，装饰成蛋糕。  获取工作任务：通过顾客预定点单，获取工作任务。  准备原料：按照蛋糕质量标准，准备原料等。  面糊搅打：运用蛋白搅打的起泡作用，使蛋液充入大量的气体。  烘烤：按照蛋糕的质量标准，进行烘烤。  装饰：根据产品的特点进行装饰处理成成品。 | | | | | |
| **工作内容分析** | | | | | |
| 工作过程：  1.获取工作任务。  2.准备原料。  3.面糊搅打。  4.烘烤。  5.装饰。  6.部门内部的协作与沟通。 | | | 工具、材料、设备与资料：  打蛋器、橡皮刮刀、粉筛、烤箱、烤盘、刀具、多媒体设备，教材、工作页、课件、微课等教学资源包。  工作方法：  1.收集、整理、分析蛋糕的方法；  2.查找资料的方法；  3.制定工作方案的方法；  4.小组合作实施工作方案的方法；  5.与上级领导、相关部门人员沟通、协作的方法；  6.收集成品质量意见反馈的方法。  7.跟进反馈意见的方法。  劳动组织方式：  1.角色扮演，任务分工；  2.岗位协作。 | | 工作要求：  1.能熟练的根据顾客订单，了解工作任务；  2.能根据工作任务制定工作计划。  3.能根据工作计划，做好烘烤前的各项准备工作；  4.能运用烘烤手段完成工作任务；  5.能收集成品质量反馈意见，并持续改进；  6.能按岗位要求做好本岗位的收档工作。 |
| **课程目标** | | | | | |
| **一、综合目标**  《西式蛋糕制作工艺》是烹饪（中西式面点）专业的一门专业主干核心课程，是面点工艺最重要的组成部分，掌握蛋糕的各种制作技术，是面点制作的基础和关键所在，其具体内容是要求学生了解和掌握各种蛋糕制作技法及面点其他技法之间的相互关系，了解西方文化对面点的重要性。同时也为学生进一步学习西点制作、顶岗实习、职业资格等级认定等课程打下良好的技能基础，通过延伸与拓展，提高学生对面点整个过程的认识。同时培养学生吃苦耐劳、爱岗敬业、团结协作、相互配合的品质，为今后到社会发挥自己的技能优势，成为有用的烘焙人才创造先决条件。  **二、具体目标**  1.能运用烘焙方法小组合作完成实践蛋糕的制作。  2.能在实践的基础上，逐步掌握各种蛋糕制作技法和实践操作之间的联系。  3.能分析实践过程中遇到的各种问题，并找到解决问题的思路和方法。  4.能触类旁通，训练发散思维，培养创新能力。  5.能通过 “做中学”、“学中做”来达到烘焙岗位应具备的各种实践能力。  6.培养认真学习，规范操作，吃苦耐劳、爱岗敬业、规范的职业礼仪等职业素质；培养精益求精的工匠精神。  7.培养团队协作素质、食品营养、卫生与安全生产素质。  8.能认真做好课后技能拓展，认真总结和反思学习过程，养成良好的自主学习习惯。 | | | | | |
| **学习内容** | | | | | |
| 本课程根据材料和做法的不同分类，分为蛋糕基础知识、戚风蛋糕、乳沫蛋糕、面糊蛋糕、装饰大蛋糕等五类。  项目一 蛋糕基础知识  项目二 戚风蛋糕的制作  项目三 乳沫蛋糕的制作  项目四 面糊类蛋糕  项目五 装饰大蛋糕制作工艺 | | | | | |
| **参考性学习任务** | | | | | |
| 序号 | 名称 | | | | 学时 |
| 1 | 项目一 蛋糕基础知识  任务一 蛋糕的种类及概述  任务二 蛋糕常用原料及设备 | | | | 8学时 |
| 2 | 项目二 戚风蛋糕的制作  任务一 戚风蛋卷  任务二 杏子玉枕蛋糕  任务三 虎皮蛋糕  任务四 大理石雪纺蛋糕  任务五 汉莎毛巾  任务六 黄金戚风蛋糕  任务七 绿茶彩布蛋糕卷  任务八 香葱肉松卷  任务九 虎皮咖啡卷  任务十 柠檬爵士蛋糕 | | | | 40学时 |
| 3 | 项目三 乳沫蛋糕的制作  任务一 瑞士纹身卷  任务二 雪纺蛋糕  任务三 西洋蛋糕  任务四 柠檬格格蛋糕  任务五 枣泥蛋糕  任务六 健康红糖蛋糕  任务七 橄榄蛋糕  任务八 抹茶蛋糕  任务九 葱花卷  任务十 蜂蜜千层糕  任务十一 大理石蛋糕  任务十二 柠檬格格蛋糕  任务十三 海苔蛋糕  任务十四 雪白蛋糕 | | | | 56学时 |
| 4 | 项目四 面糊类蛋糕  任务一 马德拉蛋糕  任务二 库格酪福蛋糕  任务三 布朗尼蛋糕  任务四 香蕉桃仁蛋糕  任务五 魔鬼巧克力蛋糕  任务六 提子牛油戟 | | | | 24学时 |
| 5 | 项目五 装饰大蛋糕制作工艺  任务一 黑森林蛋糕  任务二 托特伦蛋糕  任务三 歌剧院蛋糕  任务四 圣诞蛋糕 | | | | 16学时 |
| **教学实施建议** | | | | | |
| **一、教学场地条件**  （一）校内基地具备条件  根据专业教学计划、教学大纲的要求（实践教学课时不得低于总教学时数的50%），设置与本专业所开设课程相适应的中式面点理实一体化实训室、西式面点理实一体化实训室、西点店铺创业实训室等教学实验室，购置必要的设施设备。实验设备的总值不少于300万元，并根据学校五年规划本专业招生总数，生均不少于0.5万元。每个教学班为48人，具体配置要求如下。  每200个工位应至少配备一名专职实训室管理人员。  校内实训室环境要求：  照明：每位学生操作面照度不低于1501x，演示台面上方设局部照明，其垂直照度平均值不低于2001x。  遮光：避免太阳光直接照射在操作台和演示台上。  通风：通风良好，干燥清洁，须有纱窗、纱门、排风装置。  电源：有控制电源的总开关、漏电保护器, 配置适量220V、380V电源插座等。  供水：应配备供水、排水设施。  供气：操作室内具备管道煤气或天然气，并有燃气控制总开关。  消毒：灭蝇灯、紫外线消毒灯。  温度：配备空调。  消防安全设备设施（应急灯、干粉式灭火器、灭火毯等）。  厨房专用医药急救箱。  2.设施设备配置标准（按每间教室标准配置）  （1）西式面点一体化教室设施设备   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **主要设备名称** | **数量(台/套)** | **主要设备名称** | **数量(台/套)** | | 多媒体录制播放、投影设备 | 1 | 烤盘 | 80 | | 多媒体讲台 | 1 | 搅拌机 | 1 | | 计算机 | 1 | 双速双动和面机 | 1 | | 云石面两门平冷工作台 | 2 | 醒发箱 | 1 | | 不锈钢货架 | 2 | 电热风炉 | 1 | | 大理石操作台 | 8 | 起酥机 | 1 | | 电磁感应炉 | 1 | 烤箱 | 2 | | 三层九盘烤箱 | 1 | 双门面团冷冻柜 | 1 | | 洗水池 | 7 | 封口机 | 1 | | 7L搅拌机（三头） | 8 | 四门冰箱 | 1 | | 电视机 | 2 | 垃圾桶 | 2 | | 热水器 | 1 | 饼盘车 | 1 | |  |  |  |  |   **（二）校外基地具备条件**  1、校外实训基地基本标准  （1）校外实训基地必须是具有独立法人资格的行政和企、事业单位，有校企合作的意愿的酒店或烘焙企业。  （2）能满足蛋糕课程实践教学要求。  （3）在生产、经营、经济发展水平等方面有区域或行业代表性，有一定的生产、开发规模和较先进的技术、管理水平，实训基地建设和发展基础较好，能对学生实习进行必要的组织、指导和管理，并提供必要的实习生活条件设施。  （4）实训基地领导机构健全，领导班子应有人负责学生的实训组织与管理工作，具有一定的教学组织能力，应配备相应的兼职教师（中级以上职称）和技术力量指导学生实习。  （5）实训基地建设的程序规范、手续完善、资料齐全、档案完整。  2、校外实训基地基本配置数量  表2 校外实训基地基本配置数量表   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **基地要求** | | **数 量**  **（家）** | **实习生人数**  **（%）** | **实训指导老师人数** | | 星级酒店 | 国际品牌 | 5 | 15% | 生师比不低于10：1 | | 国内品牌 | 5 | 15% | 生师比不低于10：1 | | 大中型烘焙企业 | 国内品牌 | 25 | 70% | 生师比不低于10：1 |   **二、教学方法和教学手段**  （一）基于工作岗位，“教、学、做”一体的现场教学方法  本课程以课程标准为载体，顺应市场，按照职业岗位的任职能力要求，遵循从简单到复杂的工作过程，以学生的操作能力为基础，以完成项目任务全过程为目标，以学生的创新能力为中心，将知识点整合到学习情境中，拓展、优化、整合教学内容，使学生做到教、学、做相结合，理论与实践一体化，切实提高学生的职业技能和职业素养。为了实现课程的教学目标，增强课程的灵活性和适应性，教学方法强调多元化、多样化，课程教学主要安排在实训室进行，在“教、学、做”一体的教学环境下，案例教学、现场教学、分组讨论、实训操作等多种教学方法。  （二）项目引导、任务驱动教学法  将工作流程，按照教学要求重新整合，按照工作过程和特点将项目分解为多个任务，通过每个任务中对于项目的不断拓展来推动整个项目的完成教师讲授和学生操作融入任务中，教师在任务阶段集中传授知识和技能，学生集中实践，运用所学知识、技能完成任务。  （三）案例分析法  教师在教学过程中引入烘焙岗位中的实际案例，让学生经历一系列设计教学流程，通过案例分析与讨论，根据岗位要求，提出解决问题的方法与思路，培养学生分析和解决实际问题的能力。  （四）分组讨论法  将班级中学生分成若干工作小组，由教师提出任务，以小组形式进行分析讨论。每个小组成员都要提出自己的见解和工作计划，小组成员合作自主分工并完成相应项目，这样既锻炼学生学习和解决实际问题的能力，又锻炼了学生交流与合作的能力。通过组内、组间互评及老师评定的考核方式，以此提高学生的学习积极性和参与意识，降低学习难度，培养学生的合作精神和团队意识。  **三、课程资源**  （一）教材选用  选用中国劳动社会保障出版社出版的国家职业技能鉴定系列教材《西式面点师》作为主要教材。经过多年的教学经验和不断的改进，结合地域烹饪特点，并结合专业考证要求，以企业岗位为目标编写的校本教材《西式面点制作》作为重要的辅助教材。  （二）网络课程资源  充分认识信息技术与学科的整合，在积极使用国家精品在线课程资源、国家专业教学资源库相关资源的同时，在烹饪（中西式面点）人才培养方案的引领下，努力打造本课程开放式共享性教学资源库，包括课程标准、学习页、工作页、课件、微课、习题库、教学视频等全套教学资源包，为一体化教学实施，实现混合式教学、翻转课堂教学提供有力的支撑。  **四.师资队伍**  1.专兼职教师需具备较强的西式面点专业知识和技能，具备获取、吸收、应用新知识的能力，同时具备西式面点师（三级）以上职业资格。  2.专兼职教师具备教学设计、课程开发、实践指导、比赛指导等方面能力。  3.本课程专兼职教师具备大学专科及以上学历，其中具备大学本科教师占比85%以上。  4.专兼职教师要具备一体化教学能力，一体化教师占整个课程教师队伍不低于60%。  5.本课程教师通过到酒店、烘焙企业进行挂职锻炼，参与教研教改、课程建设及职业教育教学能力培训等方式，拓宽教师视野，更新教育教学理念，提高教育教学能力，全面提升师资队伍整体水平。  6.本课程生师比满足烹饪（中西式面点）专业教学的需要，生师比不高于18∶1。  7.本课程专业师资队伍采取专兼结合组建方式，聘请多名企业技术带头人、行业专家或企业管理人员担任兼职教师，以改善师资队伍的知识结构和人员结构，提高我校教师的实践教学水平，参与学校教材编写、大赛技能指导、专业人才培养方案制定。专兼职教师比例为7:3左右。 | | | | | |
| **教学考核** | | | | | |
| （1）考核要求  课程的考核评价方式采用过程性考核与期末终结性考核相结合、理论考试与实践考试相结合。过程考核主要由职业素养、态度纪律、课程实践和阶段考核构成，其中，课程实践以每个学习任务为单位，阶段性考核以项目为单位进行。结果考核由期末考试（笔试）和期末考核（技能考核）两部分构成。  表3 《西式蛋糕制作工艺》课程考核要求   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **考核类别** | **平时过程性考核60%** | **期末终结性考核40%** | **考核方式** | **补考** | | **考核要求** | 1.平时表现40%（职业素养、考勤、作业、课堂实践等）  2.阶段考核60%（单元测试） | 1.期末考试（笔试）40%  2.期末考核（技能考核）60% | 自 评（20%）  互 评（20%）  教师评（30%）  企业评（30%） | 理论考试  或实践考核 |   （2）注意事项  每个评价项目都有与之相对应的评价表格，评价应从学习和工作态度、职业习惯和职业意识的养成、技术能力等几方面进行评价，还要根据行业技术标准作为依据制定出相应的质量评价表，实现评价常规化、规范化。  建立学生个人成长档案。课程任课教师要按照课程考核要求实施考核，注意做好学习过程、到课情况、平时作业、实验（践）情况、考核情况的相关记录，作为学生最终评定成绩的明确依据，并与成绩册一同形成成绩档案保存。 | | | | | |