



山东城市服务职业学院  
SHANDONG CITY SERVICE INSTITUTE

# 2024 级中西面点工艺 专业人才培养方案

山东城市服务职业学院

2024 年 5 月



## 编制说明

中西面点工艺专业人才培养方案是依据《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》（中办发〔2022〕65号）、《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》（教职成〔2015〕6号）《山东省教育厅关于加快推进高等职业院校学分制改革的通知》（鲁教职函〔2017〕2号）山东省教育厅《关于办好新时代职业教育的十条意见》等有关文件精神，结合中国特色高水平学校和专业建设要求，参照《山东城市服务职业学院2024级高职专业人才培养方案编制指导意见》要求制定。

### 一、人才培养方案组成

本方案共分两部分：第一部分为人才培养方案；第二部分为附件，包括课程标准。

### 二、人才培养方案主要编制人员（姓名、单位、职务/职称）

专业负责人：

徐文建 山东城市服务职业学院西餐学院中西面点工艺专业带头人/讲师

参编人员：

刘寿华 山东城市服务职业学院西餐学院院长/高级讲师

沈玉宝 山东城市服务职业学院西餐学院副院长/高级讲师

李伟 山东城市服务职业学院西餐学院副书记/高级讲师

刘学贤 山东城市服务职业学院西餐学院烹调教师/高级讲师

叶卫 LA Fantasia(幻品)创始人/研发总监

陈玉翔 乐斯福管理（上海）有限公司/技术支持经理

廖进忠 安琪酵母烘焙中心应用技术研究所/副所长

许南南 益海嘉里集团/烘焙业务部主任

赵小璇 山东城市服务职业学院西餐学院中西面点工艺教师/助理讲师

王天璐 山东城市服务职业学院西餐学院中西面点工艺教师/助理讲师

高钧妍 山东城市服务职业学院西餐学院中西面点工艺教师/助理讲师

杜晓 山东城市服务职业学院西餐学院中西面点工艺教师/助理讲师



- 王 亮 山东城市服务职业学院西餐学院糖艺教师/助理讲师
- 姜大伟 山东城市服务职业学院西餐学院咖啡调酒教师/助理讲师
- 王虹懿 山东城市服务职业学院西餐学院营养配餐教师/助理讲师
- 段人钰 山东城市服务职业学院西餐学院葡萄酒文化与营销教师/助理讲师



## 目 录

一、专业名称及代码 .....	1
二、入学要求 .....	1
三、修业年限 .....	1
四、职业面向 .....	1
(一) 职业面向 .....	错误! 未定义书签。
(二) 职业技能标准与职业能力分析 .....	错误! 未定义书签。
五、培养目标与培养规格 .....	1
(一) 培养目标 .....	1
(二) 培养规格 .....	1
六、课程设置及要求 .....	3
(一) 课程体系架构 .....	3
(二) 公共基础课程 .....	3
(三) 专业(技能)课程 .....	1
(四) 专业核心课程描述 .....	10
(五) 素质拓展课程 .....	14
七、学时安排 .....	14
八、教学进程总体安排 .....	15
(一) 课程设置及教学计划表 .....	16
(二) 实践教学计划表 .....	21
(三) 岗位实习活动安排表 .....	24
九、实施保障 .....	27
(一) 师资队伍 .....	27
(二) 教学设施 .....	30
(三) 教学资源 .....	37
(四) 教学方法 .....	39
(五) 学习评价 .....	40
(六) 质量管理 .....	41
十、毕业要求 .....	41
附件 .....	42



1. 《中式面点工艺与制作》课程标准 .....	42
2. 《西点工艺与制作》课程标准 .....	42
3. 《烹饪与餐饮专业英语》课程标准 .....	42
4. 《岗位实习》课程标准 .....	42
5. 《咖啡与调酒制作》课程标准 .....	42
6. 《成本控制与核算》课程标准 .....	42
7. 《烹饪原料学》课程标准 .....	42
8. 《烹饪营养学》课程标准 .....	42
9. 《烹饪工艺与菜肴制作》课程标准 .....	42



## 一、专业名称及代码

中西面点工艺 540203

## 二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学历。

## 三、修业年限

学年学分制，基本学制 3 年。

## 四、职业面向

表 4-1 中西面点工艺专业职业面向

所属专业大类 (代码)	所属专业类 (代码)	对应行业 (代码)	主要职业类别 (代码)	主要岗位类别 (或技术领域)	职业资格证书或技能 等级证书举例
旅游 (54)	餐饮 (5402)	餐饮食品	中式面点师 (4-03-02-02) 西式面点师 (4-03-02-04)	面点技术生产 面点生产管理 食品工业生产 食品工业管理	中式面点师 西式面点师 中式烹调师 西式烹调师 公共营养师 营养配餐员 调酒师 咖啡师 餐饮管理运行 (1+X)

## 五、培养目标与培养规格

### (一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化知知识，良好的人文素养、职业道德和创新意识、精益求精的工匠精神，较强的就业创业能力和可持续发展能力，具有开放型思维和国际化视野，掌握现代中西点制作基本原理和技能，具备对中西点厨房岗位督导和管理、成本控制、食品安全管控等能力，面向区域经济发展、服务一线以及餐饮行业需要的生产、管理、研发、培训、创新等职业群，能够从事餐饮烹饪产业链需要的技术生产、研发、管理及培训等工作的复合型技术技能人才。

### (二) 培养规格

该专业核心能力为：中点和西点的理论知识和操作技能，其素质、知识和能力



要求如下：

### 1. 素质方面

- (1) 具有良好的职业道德和信誉、敬业精神和责任心、健康的心理和体魄；
- (2) 具有良好的工作态度、工作作风、表达能力和适应能力；
- (3) 具有良好保密意识和对企业的忠诚度；
- (4) 具备良好的人际交往能力、团队合作精神和优质服务意识；
- (5) 具备安全、环保、节能意识和严格按照行业安全工作规程进行操作的意识；
- (6) 具有对新知识、新技能的学习能力，能适应不断变化的工作需求；
- (7) 具备良好的执行能力、职业竞争和创新意识。

### 2. 知识方面

- (1) 具备高职毕业生所必备的德育、语文、数学、英语、信息技术基础、体育、艺术等文化基础知识；
- (2) 熟悉中西面点的发展历史、饮食文化、就餐礼节、餐饮服务的基本知识；
- (3) 掌握中西点厨房常用原料、工具、设备、技法和行业术语词汇知识；
- (4) 掌握常用中西点原料的性状、营养、鉴别、加工、保管等基本知识；
- (5) 掌握膳食营养的基础知识和食品安全卫生知识；
- (6) 具备基础的餐饮成本核算知识；
- (7) 了解餐饮企业中西点厨房的组织管理、岗位设置及基本工作职责分工；
- (8) 熟悉中西点厨房各岗位的工作流程和工作标准。

### 3. 能力方面

- (1) 具备能在工作岗位上规范使用外语与外方管理人员交流、沟通及记录留言；
- (2) 具备能操作计算机进行信息资料检索、处理；
- (3) 能应对工作中出现的各种突发状况，按预案及时处理；
- (4) 能根据制品要求正确选用原料并加工各种原料；
- (5) 能熟练使用各种工具和设备；
- (6) 能掌握中西点食品的加工技术；
- (7) 能具有初步的食品开发的能力；
- (8) 能使用正确的方法制作和成熟各类烘烤产品；



(9) 能熟悉中西点厨房的工作流程，具有使用及基本维护、保养厨房相关设施和设备的的能力；

(10) 能继续学习和适应职业变化，并应用行业新技术。

## 六、课程设置及要求

### (一) 课程体系架构

课程分为公共基础课程、专业（技能）课程和素质拓展课程三类。公共基础课程包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）三部分。专业（技能）课程包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。

表 6-1 课程体系构成及学分分配表

课程类别		学分	学时	占比	必修	限选	任选
公共基础课程		42	718	28%	34	4-6	4-6
专业（技能）课程	专业基础课	12	192	7.5%	12	——	——
	专业核心课	63	1256	48.9%	63	——	——
	专业实践课	15	272	10.6%	15	——	——
	专业方向课	4	64	2.5%	——	4	——
素质拓展课		4	64	2.5%	——	——	4
合计		140	2566	100%	124	8-10	8-10

### (二) 公共基础课程

公共基础课程 42 学分，具体包括公共必修课程（必修）、公共限选课程（限选）和公共任选课程（任选）。

#### 1. 公共必修课

公共必修课为上级教育行政主管部门要求开设的课程，是所有专业必须开设的公共基础课程。具体情况详见表 6-2。





表 6-2 公共必修课程一览表

序号	课程名称	学时	学分	统筹学院	开设学期	备注
1	思想道德与法治	48	3	马克思主义学院	第二学期	
2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	32	2	马克思主义学院	第一学期	
3	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	48	3	马克思主义学院	第一学期	
4	形势与政策	40	1	马克思主义学院	第一至第五学期	采用“线上+线下”的模式
5	中国共产党党史	16	1	马克思主义学院	第二学期	
6	心理健康教育	32	2	马克思主义学院	第一学期	
7	军事理论	36	2	学工与保卫处 (团委)	第一学期	
8	安全教育	16	1	马克思主义学院	第二学期	
9	劳动教育	16	1	马克思主义学院	第二学期	
10	大学英语	128	8	马克思主义学院	第一至第二学期	
11	信息技术	48	3	教务处	第一学期	
12	体育与健康	108	6	马克思主义学院	第一至第三学期	第一学期开设通用体育课程,第二至第三学期开设分模块体育项目。
13	职业发展与就业指导	40	2	教务处 职业训练院	在校学期分模块开设	
以上为公共必修课, 总课时 608, 学分 35。						



## 2. 公共限选课

表 6-3 公共限选课程一览表

序号	课程名称	学时	学分	统筹学院	拟开设学期	建议专业
1	美育	16	1	马克思主义学院	第一或第二学期	所有专业
2	礼仪	16	1	马克思主义学院	第三或第四学期	所有专业
3	创新创业教育	16	1	创新创业中心	第三、四学期	所有专业
以上为公共限选课程，根据专业需要提出开设申请。						

## 3. 公共任选课

公共任选课为公共选修课程，包括公共艺术类、传统文化类、创新创业类、人文素养类、自然科学类、信息技术类等课程，学生在第二至第五学期从学院提供的公共任选课程清单中进行选修，选修 4 个学分，具体由教务处统筹。

### （三）专业（技能）课程

专业（技能）课程 94 学分，占总学分的 67.1%，包括专业基础课程、专业核心课程、专业实践课程和专业方向（选修）课程。

#### 1. 专业基础课程

专业基础课程设置 6 门，包括烹饪原料学、成本控制与核算、烹饪与餐饮专业英语、烹饪营养学、中外饮食文化、餐饮安全与控制。

#### 2. 专业核心课程

专业核心课程设置 8 门，包括中式面点工艺与制作、西点工艺与制作、巧克力制作、糖艺制作、烹饪工艺与菜肴制作、咖啡与调酒制作、岗位实习、毕业设计（论文）。

#### 3. 专业实践课程

专业实践课程是为培养学生的基本实践能力与操作技能、专业技术应用能力与专业技能、综合实践能力与综合技能所开设的课程。根据专业岗位对高技能人才的复合性要求设置 6 门。包括中西面点工艺专业开放日、中西面点工艺专业综合实训、中西面点工艺专业展示、中西点创新制作、中西名点赏析、餐厅服务。

#### 4. 专业方向（选修）课程

专业方向（选修）课程设置 6 门，主要有餐饮管理系统应用、营养配餐、中式烹调技艺、西点盘饰与装盘艺术、现代餐饮管理、插花技术，学生在第四学期分别



选则其中 2 门进行修读，应至少完成 4 学分。

表 6-4 专业（技能）课程教学计划安排表

课程性质	课程名称	学分	学时	开设学期	课程主要内容
专业基础课程	烹饪原料学	2	32	第一-二学期	《烹饪原料学》课程系统介绍烹饪常用原料种类、特性、选用标准及保存处理技巧。课程内容囊括肉类、禽类、海鲜、蔬菜、水果、谷物、调料及特殊食材等，强调原料的新鲜度、营养成分、季节性选择及食品安全知识。通过学习，学生能掌握鉴别原料质量、合理搭配食材、发挥食材最佳风味的方法，为创新烹饪与营养均衡的菜品制作打下坚实基础。
	成本控制与核算	2	32	第三-四学期	《成本控制与核算》课程围绕餐饮企业运营，教授成本管理基本原则、食材采购、存储与生产各环节的成本核算方法。内容涵盖成本费用结构分析、食品饮料原料成本控制、营业费用管理，以及固定与变动成本区分。通过学习，学生能掌握成本核算流程、运用定额管理与全面成本控制策略，设计有效菜单以优化利润，提升餐饮经营的经济效益。
	烹饪与餐饮专业英语	2	32	第三-四学期	《烹饪与餐饮专业英语》课程专为烹饪及餐饮管理学生设计，涵盖行业专业术语、菜单翻译、食材名称、烹饪方法及餐饮服务对话等英文表达。课程通过阅读国际菜谱、研究外国餐饮文化、模拟英文厨房沟通场景，提升



					学生跨文化交际能力。同时，学习撰写英文餐饮业务邮件、进行英文食材采购谈判，为学生在全球化餐饮行业中工作奠定坚实的英语交流基础。
	烹饪营养学	2	32	第一-二学期	《烹饪营养学》课程融合营养学与烹饪技艺，讲解食物营养素、人体营养需求及菜肴制作中的营养保留与平衡。内容涉及蛋白质、碳水化合物、脂类、维生素、矿物质等营养成分的作用与来源，强调膳食指南与营养配餐原则。通过课程，学生学习如何设计既美味又健康的菜单，考虑不同人群的特殊营养需求，评估及改进菜肴的营养价值，促进健康饮食生活。
	中外饮食文化	2	32	第二-三学期	《中外饮食文化》课程全面探讨饮食文化的多元面貌，涉及中西饮食历史、烹饪技法、食材选用、餐桌礼仪、饮食观念差异及融合。课程分析中国八大菜系独特性与西方各国饮食特色，比较饮食结构、制作工艺、文化寓意。同时，纳入全球化下饮食文化交流、现代健康饮食趋势及可持续发展议题，结合实践操作，加深学生对饮食文化的理解与鉴赏能力。
	餐饮安全与控制	2	32	第三-四学期	《餐饮安全与控制》课程着重于食品安全法律法规、风险管理、卫生规范及应急处理。内容包括食品安全管理体系建立、食材采购与储存



					安全、加工操作卫生控制、餐具消毒保洁、员工健康培训及食品安全事故预防。课程还涉及 HACCP 原理应用、食品掺伪识别与控制，以及新时代下微生物污染与食品欺诈的应对策略，确保餐饮运营符合高标准安全要求。
专业核心课程	中式面点工艺与制作	16	256	第一-四学期	《中式面点工艺与制作》包括中式面点理论、面点原料、重点学习水调面团（冷水面团、烫面团、温水面团）、小包酥（蛋黄酥、苹果酥）、大包酥（蛋挞、豆沙卷）、发酵面点。此外还教授抻面工艺、中点盘饰、面塑工艺等技能，为学生奠定坚实的中点基础。
	西点工艺与制作	16	256	第一-四学期	《西点工艺与制作》，包括基础烘焙理论、面粉识别与面团处理，重点学习蛋糕（如海绵蛋糕、戚风蛋糕）、面包（如法棍、甜面包）、饼干、马卡龙等的配料、搅拌、发酵、成型、烘烤技巧。此外，教授奶油打发、裱花装饰，提升作品的美学表现力，还有现代西点创新与菜单设计，为学生奠定坚实的西点师职业基础。
	巧克力制作	2	32	第三-四学期	《巧克力制作》专注于艺术与技术的结合，教授如何将巧克力转化为精美艺术品。内容涉及巧克力的基础操作如调温、雕塑和装饰应用。学生将学习材料特性、使用专业工具、创作设计与色彩搭配，掌握从简单到复杂造



					型的制作过程，包括巧克力围边、装饰蛋糕与巧克力 show piece 观赏品，培养创新能力与审美眼光。
	糖艺制作	2	32	第三-四学期	《糖艺制作》专注于艺术与技术的结合，教授如何将糖转化为精美艺术品。内容涉及糖艺的基础操作如拉糖、吹糖技巧、雕塑和装饰应用。学生将学习材料特性、使用专业工具、创作设计与色彩搭配，掌握从简单到复杂造型的制作过程，包括糖艺盘饰、糖艺 show piece 观赏品，培养创新能力与审美眼光。
	烹饪工艺与菜肴制作	3	48	第三-四学期	《烹饪工艺与菜肴制作》教授烹饪的经典技法，包括食材选择、切割、烹调原理及摆盘艺术，课程涵盖凉菜、热菜、汤品、酱汁调配。通过实践操作，学生将掌握中西餐的风味搭配、温度控制和厨房管理，从而能够独立创作出既传统又具创新的西式佳肴。
	咖啡与调酒制作	2	32	第三-四学期	《咖啡与调酒制作》集咖啡文化和饮品艺术于一体，涵盖咖啡豆鉴赏、研磨、冲泡技巧（如浓缩、手冲、法压），深入讲解经典与创意咖啡饮品配方。同时，教授酒吧基础知识、酒精认知、调酒工具运用，以及经典鸡尾酒与创新饮品的调配技艺，如莫吉托、马天尼等。强调口味平衡、装饰摆盘与顾客服务，旨在培养学员成为既能制作醇香咖啡又能调制精美鸡尾



					酒的全能饮品大师。
	岗位实习	20	600	第六学期	涵盖中西点厨房基础操作、经典点心制作、食材识别与处理、中西面点制作技巧。实习生于餐厅实地学习，涉及发酵面制品、大包酥制品、小包酥制品、小西点制品、蛋糕制品、面包制品等。强调实操中西面点服务流程、餐桌布置与礼仪。还包括食品安全、厨房卫生、库存管理及产品创新，旨在通过实战经验提升学生的专业技能、服务意识与团队合作能力。
	毕业设计（论文）	2	60	第六学期	要求学生综合运用所学知识，围绕中西点领域进行深入研究。主要内容包括选题确定，如中西式点心开发、中西点文化比较研究、中西面点营养与健康搭配等；市场调研，分析目标客户群与行业趋势；产品设计与制作，展现创新能力和技术实力；论文撰写，系统阐述研究目的、方法、过程及成果；最终通过答辩，检验学生的专业理论与实践结合的能力。
专业实践课程	中西面点工艺专业开放日	2	32	第五学期	为公众或潜在学生提供互动体验，内容包括中西面点文化介绍、现场制作演示如经典中点产品制作、西式面点烘焙等。参与者可亲自动手，在导师指导下完成简单面点产品，体验食材挑选、面团调制、面点造型等。此外，还包括餐饮潮流分享、职业规划讲座，旨在增进外界对



					中西点行业的了解，激发兴趣，展示专业魅力与教育实践的融合。
	中西面点工艺专业综合实训	2	32	第五学期	重点在于模拟真实工作环境下的技能应用，内容涵盖：在指导教师监督下，独立完成从菜单设计、成本预算到食材采购、储存管理的全过程；学习高效厨房运作体系，包括食品准备、面点制作技法、快速出餐策略；实践中西式面点各类型产品及产品的批量制作，强调质量控制与时间管理；并参与实际餐厅服务或校园餐饮项目运营，提升解决实际问题与顾客沟通能力，为未来就业打下坚实基础。
	中西面点工艺专业展示	2	32	第五学期	集中展示学生作品与技能，主要内容有：精心设计的中西面点产品展示，包括造型酥类、发酵点心类、抻面制品类、蛋糕类、小西点类、艺术面包 show piece 类等，展出中西面点的视觉与味觉盛宴；食品安全与营养均衡的知识普及。通过作品展示、现场制作演示和互动品尝环节，全面体现学生在中西面点的制作技艺、产品研发、美学设计及服务管理方面的综合能力。
	中西点创新制作	2	32	第五学期	鼓励学生突破传统，内容包括：现代烹饪理念与技术探索，如分子料理、低温慢煮；食材跨界搭配实验，强调新鲜原料与地方特色融合；产品造型与摆盘艺术提升，运





					用色彩、纹理创造视觉冲击；营养均衡与口味创新，满足健康饮食趋势；菜单设计与菜品故事讲述，提升产品文化内涵与顾客体验。通过理论讲解、厨艺工作坊及创意竞赛，激发学员创意潜能，培养中西面点领域的创新思维与实践能力。
	中西名点赏析	2	32	第五学期	带领学生体验中西点的经典品种，让学生领略到中西文化价值的不同；感受中国传统文化对点心的影响；了解西方面点历史及发展文化；中国及西方各区域的面点特色学习；激发学生肩负起文化传承、宣传中式点心并将中西点融合创新，发扬光大的责任。
	餐厅服务	2	32	第五学期	围绕提升高品质餐饮服务水平展开，内容包括：餐饮服务基础理论，如餐桌礼仪、酒水知识和服务心理学；实际操作技能培训，如摆台、点餐、上菜、酒水服务流程；顾客关系管理，强调有效沟通与个性化服务；应急处理技巧，应对顾客投诉与突发事件；销售技巧提升，促进菜单推荐与增值销售；以及卫生安全规范，确保食品安全与环境卫生。课程旨在培养专业、周到、高效的餐厅服务人才。
专业方向课	餐饮管理系统应用	2	32	第四学期	《餐饮管理系统应用》涵盖餐饮业务全流程信息化管理，内容包括：系统基础操作如餐桌管理、菜单创建与



					更新；订单处理与厨房自动化对接；库存监控与采购优化；会员管理及营销策略实施；移动支付与数据分析，提升经营决策效率；还涉及员工权限分配、工作排班及绩效评估。通过实践操作，学生将学会利用系统提升服务速度、降低成本，增强顾客满意度，全面理解数字化餐饮运营的核心要素。
	营养配餐	2	32	第四学期	《营养配餐》围绕食物营养与健康搭配，内容包括：基础营养学、人体生理需求、中外饮食文化；烹饪原料选择与加工；营养素平衡与膳食设计；特定人群（如婴幼儿、老年人、健身者）的营养需求；食品安全与质量控制；智能烹饪与餐饮美学；以及餐饮企业管理和运营知识。课程通过理论教学与实践操作，培养学生制定个性化营养餐单、烹饪健康美味佳肴的能力。
	烹调技艺	2	32	第四学期	《烹调技艺》专注于中国传统烹饪艺术，西方烹调艺术等内容涵盖；烹调及热菜制作技巧；烹饪原料识别与处理；炒、蒸、炖、烧等多种烹调技法；烹饪营养与卫生知识；烹饪原料科学搭配；烹饪工艺美术及菜肴摆盘艺术。课程通过理论与实操结合，传授经典菜肴制作，强调烹饪理论基础与实践创新能力，旨在培养具有专业水平的中西式烹调师。



	西点盘饰与装盘艺术	2	32	第四学期	《西点盘饰与装盘艺术》旨在通过学习色彩及艺术造型的基础知识、盘饰的种类、盘饰常用原料等基础知识，通过理论和实操结合，使学生掌握基本西点盘饰方法、熟练运用艺术造型进行西点装盘；培养学生的盘饰创新及文化融合能力。
	现代餐饮管理	2	32	第四学期	《现代餐饮管理》聚焦于餐饮业高效运营与战略规划，内容涵盖：市场分析与品牌建设；顾客关系管理与服务营销；成本控制与财务分析；供应链与库存管理；人力资源管理及团队建设；食品安全法规与质量体系；以及餐饮科技应用，如 POS 系统、在线预订与外卖平台整合。课程通过案例研究、实战模拟等，培养学生的领导力、创新思维与解决餐饮管理实际问题的能力。
	插花技术	2	32	第四学期	《插花技术》教授花卉艺术基础与实践技巧，内容包括：花卉识别、花材处理与保鲜；东西方插花风格与传统技法；色彩搭配与造型设计原理；插花工具使用与材料选择；环境布置与节日主题创作；现代花艺设计与创新思维；以及作品展示与评价，强化审美与实践能力。课程旨在培养学生的插花技艺、花卉应用与艺术欣赏水平。

#### （四）专业核心课程描述

表 6-5-1 中式面点工艺与制作课程描述



<b>课程名称</b>	中式面点工艺与制作	<b>学分</b>	16	<b>学时</b>	256
<b>课程目标</b>	熟悉各类中点原料的性质、工艺性能、用途、质量标准，熟悉设备器具使用方法及安全操作规范，熟知中式面点制作工艺，并熟练掌握各类酥点制作方法，熟知抻面工艺并熟练掌握各类抻面点心制作方法，熟知中式点心制作工艺并熟练掌握各类中式点心制作方法，熟悉中点装饰技法，能独立进行中点装饰设计与制作，熟悉中点产品配方设计原理，能根据任务书对工作过程进行计划，确定生产品种的配方、工艺流程，能检查生产必备的设备器具准备及运行情况，具有熟练的中点产品生产技术，能独立或以团队形式工作，并使自己的工作与前后工序或与团队成员的工作相协调，具有对新知识、新技能的学习能力和创新能力。				
<b>学习内容</b>	中点概述、馅心制作、水调面坯、生坯成型、产品成熟、膨松面坯等。				
<b>能力培养</b>	培养学生中点制作工艺理论的理解，对中点制作工艺过程、操作技法、品种变化的熟悉和掌握，具备中点产品配方设计、工艺设计和产品创新的能力。				
<b>与岗位能力和职业资格证书的衔接</b>	具备从事中点师的岗位工作能力，可以考取中式面点师三级、四级、五级等级证书。				

表 6-5-2 西点工艺与制作课程描述

<b>课程名称</b>	西点工艺与制作	<b>学分</b>	16	<b>学时数</b>	256
<b>课程目标</b>	熟悉各类西点原料的性质、工艺性能、用途、质量标准，熟悉设备器具使用方法及安全操作规范，熟知面包制作工艺并熟练掌握各类面包制作方法，熟知蛋糕制作工艺并熟练掌握各类蛋糕制作方法，熟知西式点心制作工艺并熟练掌握各类西式点心制作方法，熟悉西点装饰技法，能独立进行蛋糕装饰设计与制作，熟悉西点（烘焙）产品配方设计原理，能根据任务书对工作过程进行计划，确定生产品种的配方、工艺流程，能检查生产必备的设备器具准备及运行情况，具有熟练的西点产品生产技术，能独立或以团队形式工作，并使自己的工作与前后工序或与团队成员的工作相协调，具有对新知识、新技能的学习能力和创新能力。				
<b>学习内容</b>	西点概述、甜面包类、吐司面包类、欧式面包类、海绵蛋糕类、戚风蛋糕类、油脂类蛋糕类、装饰蛋糕类、起酥类、塔派类、小西饼类、泡芙类、冷冻甜品类。				
<b>能力培养</b>	培养学生西点制作工艺理论的理解，对西点制作工艺过程、操作技法、品种变化的熟悉和掌握，具备西点产品配方设计、工艺设计和产品创新				



	的能力。
<b>与岗位能力和职业资格证书的衔接</b>	具备从事西点师的岗位工作能力，可以考取西式面点师三级、四级、五级等级证书。

表 6-5-3 巧克力制作课程描述

课程名称	巧克力制作	学分	2	学时数	32
<b>课程目标</b>	熟悉各种巧克力的性质及运用、巧克力制作工具的使用、巧克力调温练习、脱模技术等、转印巧克力、创意巧克力制作、时下流行的巧克力装饰配件制作、捏塑、注板、微造型制作。能独立进行手工巧克力设计与制作，熟悉巧克力产品配方设计原理，能根据任务书对工作过程进行计划，确定生产品种的配方、工艺流程，能检查生产必备的设备器具准备及运行情况，具有熟练的巧克力产品生产技术，能独立或以团队形式工作，并使自己的工作与前后工序或与团队成员的工作相协调，具有对新知识、新技能的学习能力和创新能力。				
<b>学习内容</b>	巧克力起源、巧克力原料、巧克力分类、巧克力调温原理及方法、巧克力模具的使用、巧克力脱模技巧等。				
<b>能力培养</b>	培养学生巧克力制作工艺理论的理解，对巧克力制作工艺过程、操作技法、品种变化的熟悉和掌握，具备巧克力产品配方设计、工艺设计和产品创新的能力。				
<b>与岗位能力和职业资格证书的衔接</b>	具备从事西点师岗位工作能力，可以考取西式面点师三级、四级、五级等级证书				

表 6-5-4 糖艺制作课程描述

课程名称	糖艺制作	学分	2	学时数	32
<b>课程目标</b>	熟悉各种糖的性质及运用、糖艺工具的使用、熬制糖体及颜色在糖体中的变化、“吹”法的操作、“拉”法的操作、“塑”法的操作，时下流行的糖艺装饰配件制作、盘饰制作。能独立进行糖艺盘饰的设计与制作，熟悉糖艺产品配方设计原理，能根据任务书对工作过程进行计划，确定生产品种的配方、工艺流程，能检查生产必备的设备器具准备及运行情况，具有熟练的糖艺造型生产技术，能独立或以团队形式工作，并使自己的工作与前后工序或与团队成员的工作相协调，具有对新知识、新技能的学习能力和创新能力。				



<b>学习内容</b>	糖艺起源、糖艺原料、拉糖技艺、吹糖技艺、糖艺塑型技艺等。
<b>能力培养</b>	培养学生糖艺制作工艺理论的理解，对糖艺制作工艺过程、操作技法、造型变化的熟悉和掌握，具备糖艺产品配方设计、工艺设计和产品创新的能力。
<b>与岗位能力和职业资格证书的衔接</b>	具备从事西点师岗位工作能力，可以考取西式面点师三级、四级、五级等级证书

表 6-5-5 烹饪工艺与菜肴制作课程描述

课程名称	烹饪工艺与菜肴制作	学分	3	学时数	48
<b>课程目标</b>	课程根据烹饪行业岗位的任职要求，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。在本课程安排中，学生经过烹饪基础知识的认知、基本技能与综合技能的训练、基础菜品与特色菜品的烹制、各岗位工作任务地体验等内容学习，从而具备相关岗位的各项职业能力。				
<b>学习内容</b>	烹饪基础知识、烹饪概述、安全与卫生、烹饪设备与工具、基本烹饪原理、原料的初步加工。				
<b>能力培养</b>	培养学生的实践操作能力，通过大量的练习以及实验课程辅助学生进一步强化理论知识的同时，提高对烹饪基本方法的掌握和应用能力，并初步掌握具体的厨房的业务操作。				
<b>与岗位能力和职业资格证书的衔接</b>	具备从事中式烹调师或西式烹调师的岗位工作能力，可以考取中式烹调师或西式烹调师三级、四级、五级等级证书。				

表 6-5-6 咖啡与调酒制作课程描述

课程名称	咖啡与调酒制作	学分	2	学时数	32
<b>课程目标</b>	本课程是理论与实际操作紧密结合的一门课程，在充分掌握咖啡与调酒理论知识的基础上，学会咖啡调酒的制作与创新。本课程的任务在于通过教学，使学生掌握常见的概念起源、发展。熟悉各类的常见品牌、特性及服务要求。通过实际操作掌握经典品种的制作，并能进行创新。并为学习相关后续课程，如综合实训等课程打下一定基础。				
<b>学习内容</b>	酒水分类及识别能力、六大基酒识别能力、配制酒的识别和服务、酒吧接待服务能力、四种鸡尾酒调制方法运用能力、经典鸡尾酒调制能力、鸡尾酒创新创作、咖啡文化介绍、单品咖啡操作、花式咖啡演绎、创意				



	咖啡原理、吧台管理、服务技能、创意果汁。
<b>能力培养</b>	培养学生咖啡与调酒理论的理解，对咖啡与调酒过程、操作技法、品种变化的熟悉和掌握，具备咖啡与调酒配方设计、艺术设计和产品创新的能力。
<b>与岗位能力和职业资格证书的衔接</b>	具备从事咖啡师和调酒师的岗位工作能力，可以考取咖啡师或调酒师三级、四级、五级等级证书。

### （五）素质拓展课程

素质拓展课程要求至少完成 4 学分，64 学时。素质拓展课程包括综合素质拓展课程和第二课堂活动课程。依据人才培养需要，参照学工与保卫处（团委）《“第二课堂成绩单”制度实施办法（试行）》执行。

表 6-6 素质拓展课程一览表

序号	课程名称	参考学时	参考学分	统筹部门	拟开设学期
1	国防教育与军事训练	16+3w	4	学工与保卫处（团委）	第一学期
2	思想成长	16	1	学工与保卫处（团委）	第一学期
3	社会实践、志愿公益	32	2	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
4	文体社团活动	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
5	技能特长	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
6	学生工作履历	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
7	创新创业	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
8	特色模块	16	1	学工与保卫处（团委）	第一至五学期
9	中西点技能拓展课	80	5	西餐学院	第一至五学期

## 七、学时安排

每学年教学时间 40 周，课内学时一般按每周 20-24 学时计算，岗位实习按每周 30 学时计算。每学时不少于 45 分钟。

中西面点工艺专业总学分为 140 学分，总学时数为 2566 学时，其中公共基础课程 42 学分，占总学分的 30%；专业（技能）课程 94 学分，占总学分的 67.1%；实践性教学学时占总学时的 67%。



## 八、教学进程总体安排

实行三学年六学期制。探索实行“2+0.5+0.5”三段式学制人才培养模式。前两年四个学期，以人文素养课程、专业基础课程、专业核心课程为主，同时开展专业认知，专业基本技能训练；第五学期实行工学交替，校企协同培养，以开展专项实训、综合实训、企业项目化实训为主，重在学生综合技能训练提升，为顶岗实习做好衔接；第六学期安排顶岗实习。

每学期教学周数 20 周，三年共 120 周。

表 8-1 2024 级中西面点工艺专业教学进程表

学年	学期	教学周																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
一	1	入学教育 军事技能			一体化教学																考试
	2	一体化教学																		考试	
二	1	一体化教学																		考试	
	2	一体化教学																		考试	
三	1	工学交替、校企协同培养+岗位实习																		考试	
	2	岗位实习、毕业设计（论文）																			





## (一) 课程设置及教学计划表

表 8-2 中西面点工艺专业课程设置及教学计划表

课程性质	课程代码	课程名称	学分	学时	学时分配		各学期课程开设分布及学时安排						考核方式
							第一学年		第二学年		第三学年		
					理论	实践	1	2	3	4	5	6	
公共必修课	01000001	思想道德与法治	3	48	40	8	3						★
	01000101	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	32	24	8		2					★
	01000102	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	3	48	40	8		3					★
	01000004	形势与政策（一）	1	40	8	0	0.5						
		形势与政策（二）			8	0		0.5					
		形势与政策（三）			8	0			0.5				
		形势与政策（四）			8	0				0.5			
		形势与政策（五）			8	0					0.5		
	01000007	心理健康教育	2	32	28	4		2					
	01000103	军事理论	2	36	20	16	2						
01000104	安全教育	1	16	12	4	1							
01000105	劳动教育	1	16	12	4	1							



公共 限选 课	01000009	大学英语（一）	4	64	60	4	4						★	
	01000019	大学英语（二）	4	64	60	4		4					★	
	01000106	信息技术	3	48	32	16		3						
	01000098	体育与健康（一）	2	36	4	32	2						★	
	01000097	体育与健康（二）	2	36	4	32		2					★	
	01000096	体育与健康（三）	2	36	4	32			2				★	
	01000107	职业发展与就业指导	2	40	32	8		1	1					
	01000155	中国共产党党史	1	16	14	2		1						
	小计			35	608	426	182	18.5	13.5	3.5	0.5	0.5		
	01000063	普通话	1	16	12	4	1							
01000064	礼仪	1	16	12	4			1						
01000068	创新创业教育	1	16	12	4			0.5	0.5					
公共 选修 课		公共选修课 1												
		公共选修课 2												
		公共选修课 3												
自入校第二学期开设，每人在校需完成 4-6 个学分。														
专业 基础 课	03013001	烹饪原料学（一）	1	16	14	2	1						★	
	03013002	烹饪原料学（二）	1	16	14	2		1						
	03013003	成本控制与核算（一）	1	16	16	0			1					



	03013004	成本控制与核算（二）	1	16	16	0				1			
	03013005	烹饪与餐饮专业英语（一）	1	16	16	0			1				
	03013006	烹饪与餐饮专业英语（二）	1	16	16	0				1			
	03013007	烹饪营养学（一）	1	16	14	2	1						
	03013008	烹饪营养学（二）	1	16	14	2		1					
	03013009	中外饮食文化（一）	1	16	8	8		1					
	03013010	中外饮食文化（二）	1	16	8	8			1				
	03013011	餐饮安全与控制（一）	1	16	12	4			1				
	03013012	餐饮安全与控制（二）	1	16	12	4				1			
	小计		12	192	160	32	2	3	4	3			
专业 核心 课	03013013	中式面点工艺与制作（一）	4	64	20	44	4						★
	03013014	中式面点工艺与制作（二）	1.5	24	6	18		1.5					★
	03013015	中式面点工艺与制作（三）	5.5	88	28	60			5.5				★
	03013016	中式面点工艺与制作（四）	5	80	24	56				5			★
	03013017	西点工艺与制作（一）	3.5	56	16	40	3.5						★
	03013018	西点工艺与制作（二）	2	32	8	24		2					★
	03013019	西点工艺与制作（三）	5.5	88	28	60			5.5				★
	03013020	西点工艺与制作（四）	5	80	24	56				5			★
	03013021	巧克力制作（一）	1	16	4	12			1				
	03013022	巧克力制作（二）	1	16	2	14				1			
	03013023	糖艺制作（一）	1	16	2	14			1				



	03013024	糖艺制作（二）	1	16	2	14				1		
	03013025	烹饪工艺与菜肴制作（一）	1.5	24	6	18			1.5			
	03013026	烹饪工艺与菜肴制作（二）	1.5	24	6	18				1.5		★
	03013027	咖啡与调酒制作（一）	1	16	2	14			1			
	03013028	咖啡与调酒制作（二）	1	16	2	14				1		
	03013029	岗位实习	20	600	0	600					20	
	03013030	毕业设计（论文）	2	60							2	
	小计		63	1256	180	1076	7.5	3.5	15.5	14.5		22
专业 实践 课	03013031	中西面点工艺专业开放日	2	32	0	32					2	
	03013032	中西面点工艺专业综合实训	5	80	0	80					5	★
	03013033	中西面点工艺专业展示	2	32	0	32					2	★
	03013034	中西点创新制作	2	32	0	32					2	
	03013035	中西名点赏析	2	32	0	32					2	
	03013036	餐厅服务	2	32	2	30					2	
	小计		15	272	2	270					15	
专业 方向 课（第 四学 期任 选两	03013037	餐饮管理系统应用	2	32	12	20				2		
	03013038	营养配餐	2	32	6	26				2		
	03013039	烹调技艺	2	32	4	28				2		
	03013040	西点盘饰与装盘艺术	2	32	4	28				2		
	03013041	现代餐饮管理	2	32	12	20				2		
	03013042	插花技术	2	32	4	28				2		



门)	小计		4	64						4			
素质 拓展 课	08000011	国防教育与军事训练	4	16+3w	8	8+3w	√						
	08000007	思想成长	1	16	0	16	√						
	08000012	社会实践、志愿公益	2	32	0	32	√	√	√	√	√		
	08000013	文体社团活动	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000056	技能特长	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000014	学生工作履历	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000015	创新创业	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	08000016	特色模块	1	16	0	16	√	√	√	√	√		
	03013027	第二课堂活动	5	80	0	80	√	√	√	√	√		
		小计		4	64+3w								
合计及周学时			140	2566+3w			24	24	24	24	15.5	22	
总学分/总课时			140/2566										

说明：★表示考试，其余为考查；w 表示集中实践教学周；√表示课程开设学期。



## (二) 实践教学计划表

实践性教学环节主要包括实验、实训、实习、毕业设计、社会实践等。实验实训可在校内实验室、实训室以及校外实训基地等开展完成；社会实践、跟岗实习、顶岗实习可由学校组织在校企合作单位开展完成。认识实习、随岗实习、轮岗实习和顶岗实习等应严格执行《职业学校学生实习管理规定》。

表 8-3 实践教学计划表

序号	实践教学项目	学期	周数/学时	实践目标	实践内容	实践地点
1	中式面点工艺与制作	1-4	16/256	培养学生的实践操作能力,通过大量的练习以及实验课程辅助学生进一步强化理论知识的同时,提高对中点制作基本方法的掌握和应用能力,并初步掌握具体的中式面点厨房的业务操作。	中点制作基础知识,原材料介绍,各种面团的基础调制与训练。	中西点综合学习工作站
2	西点工艺与制作	1-4	16/256	培养学生的实践操作能力,通过大量的练习以及实验课程辅助学生进一步强化理论知识的同时,提高对西点制作基本方法的掌握和应用能力,并初步掌握具体的西式面点厨房的业务操作。	西式面点制作基础知识、面包制作、蛋糕制作、派与挞制作、小西饼制作、冷冻甜品制作。	中西点综合学习工作站
3	巧克力制作	3-4	2/32	教授学生如何将巧克力转化为精美艺术品。学生将学习材料特性、使用专业工具、创作设计与色彩搭配,掌握从简单到复杂造型的制作过程,包括巧克力围边、装饰蛋糕与巧克	巧克力的基础知识、巧克力基础操作如调温、雕塑和装饰应用。	巧克力学习工作站



				力 show piece 观赏品,培养创新能力与审美眼光。		
4	糖艺制作	3-4	2/32	教授学生如何将糖转化为精美艺术品。学生将学习材料特性、使用专业工具、创作设计与色彩搭配,掌握从简单到复杂造型的制作过程,包括糖艺盘饰、糖艺 show piece 观赏品,培养创新能力与审美眼光	糖艺的基础操作如拉糖、吹糖技巧、雕塑和装饰应用。	糖艺学习工作站
5	咖啡与调酒制作	3-4	2/32	集咖啡文化和饮品艺术于一体,深入讲解经典与创意咖啡饮品配方。同时强调口味平衡、装饰摆盘与顾客服务,旨在培养学生成为既能制作醇香咖啡又能调制精美鸡尾酒的全能饮品大师。	咖啡豆鉴赏、研磨、冲泡技巧(如浓缩、手冲、法压)等。酒吧基础知识、酒精认知、调酒工具运用,以及经典鸡尾酒与创新饮品的调配技艺,如莫吉托、马天尼等。	咖啡学习工作站; 调酒学习工作站
6	烹饪工艺与菜肴制作	3-3	3/48	课程涵盖凉菜、热菜、汤品、酱汁调配,通过实践操作,学生将掌握中西餐的风味搭配、温度控制和厨房管理,从而能够独立创作出既传统又具创新的西式佳肴。	烹饪原料的鉴别保存、食材选择、切割、烹调原理及摆盘艺术、西餐刀工练习运用、基础汤的制作、基础寿司的加工运用等。	西餐综合学习工作站
7	餐厅服务	5	2/32	围绕提升高品质餐饮服务水平展开,培养专业、周到、高效	餐前准备、迎宾与引座服务、点菜服务、上菜服	餐厅服务管理学习工作站



				的餐厅服务人才。	务、酒水服务、结账与收银服务、送客服务、餐后收尾. 与后厨间的工作协调等。	
8	中西点创新制作	5	2/32	鼓励学生突破传统, 通过讲解、厨艺工作坊及创意竞赛, 激发学生创意潜能, 培养中西面点领域的创新思维与实践能力。	西餐菜品的盘饰与创意制作、分子菜肴制作、国际标准营养膳食搭配、各国特色风味的研修交流、中西餐融合研究、菜点设计与制作、西餐厅创业与就业指导。	中西点综合学习工作站
9	中西面点工艺专业开放日	5	2/32	通过开放日, 展现学生进入学校一学年后的所学, 提高学生的实践动手能力和专业参与能力。展示专业学习成果, 让学社会、家长了解专业, 了解专业教学。	中西面点文化介绍、现场制作演示如经典中点产品制作、西式面点烘焙等。参与者可亲自动手, 在导师指导下完成简单面点产品, 体验食材挑选、面团调制、面点造型等。	中西点综合学习工作站
10	中西面点工艺专业综合实训	5	5/80	通过专业技能综合实训, 集中训练学生专业技能, 提高技能水平和实践能力, 以便学生结合自身优势, 为专业方向学习打下基础, 同时也为岗位实习提前做好准备。	在指导教师监督下, 独立完成从菜单设计、成本预算到食材采购、储存管理的全过程; 学习高效厨房运作体系, 包括食品准备、面点制作	中西点综合学习工作站





					技法、快速出餐策略；实践中西式面点各类型产品及产品的批量制作。	
11	中西面点工艺专业展示	5	2/32	通过本次实训展示，使学生将在学校五个学期所学知识进行综合汇报展示，让家长、学校、企业、社会了解本专业的教学情况和学生学习情况，同时也是给学生岗位实习前的一次综合演练，让企业、行业挑选专业人才。	精心设计的中西面点产品展示，包括造型酥类、发酵点心类、抻面制品类、蛋糕类、小西点类、艺术面包 show piece 类等，展出中西面点的视觉与味觉盛宴；食品安全与营养均衡的知识普及。	中西点综合学习工作站

### (三) 岗位实习活动安排表

表 8-4 岗位实习活动安排表

实习学期：第六学期

实习目标	使学生掌握实习岗位的工作技能，使学生达到实习企业的岗位要求，实现从学生到职业人的转变。			
实习安排	实习项目	周数(学时)	实习内容	实习单位
	厨房基本知识	2/32	1. 解中西点厨房设备和工具的功能，掌握各种制作及成熟设备与工具的安全使用及保养方法； 2. 初步掌握各类面点原料的选择，保管及存储方法，掌握各类原料的初步加工方法，为制作各式面点产品打下坚实的基础；	根据当年的企业排序和需求情况，学生的表现与需求予以安排和调整，原则上为同一家实习单位。



			3. 卫生清扫工作：及时有效的收拾好卫生，分类分装垃圾等。	
	配料岗位工作	2/32	1. 了解面点配料的方法及技巧，掌握原料配比； 2. 明确制作配料的注意事项以及配料工具的正确使用； 3. 掌握不同产品配料的步骤和注意事项，能够独立配出各产品用料。	
	初加工岗位工作	4/64	1. 了解面点初加工如面团调制、油片塑性的方法，掌握各类面点的初加工技法； 2. 明确制作面点初加工的注意事项，主要是面团调制机器及工具的使用、面团调制注意事项等； 3. 掌握面团调制的操作步骤和技巧，能够独立打出合格的面团。	
	成型岗位工作	4/64	1. 了解面点成型如面包造型、点心造型的方法，掌握各类面点的成型技法； 2. 明确制作面点成型的注意事项，主要是如何避免点心混酥、面包的变形原因等； 3. 掌握面团成型的操作步骤和技巧，能够独立制作出面点造型。	



	成熟岗位工作	2/32	<p>1. 了解产品成熟方法，掌握各类面点的成熟时间及成熟技巧；</p> <p>2. 明确制作面点成熟的注意事项，主要是产品成熟机器及工具的使用、面团成熟注意事项等；</p> <p>3. 掌握产品成熟的操作步骤和技巧，能够独立烘烤出合格的产品。</p>	
	装饰及包装岗位工作	2/32	<p>1. 了解面点装饰方法，掌握各类面点的包装方法；</p> <p>2. 明确制作面点装饰及包装的注意事项，主要是产品装饰工具的使用、包装的注意事项等；</p> <p>3. 掌握面点装饰及包装的操作步骤和技巧，能够独立对产品进行装饰及包装。</p>	
	前台服务岗位工作	2/32	了解服务的标准规范、流程以及咖啡与软饮的制作等。	
教师要求	<p>1. 指导教师定时、定点到企业现场指导、电话指导、在线指导等方式管理好学生的住宿、学习、生活、健康及安全等问题；</p> <p>2. 收集各种有利于教学的实习案例、相关就业指导资料；</p> <p>3. 检查实习质量，作为阶段性考核，与企业共同对学生实习情况进行考察，并给出阶段性考核意见。实习结束前，与实习有关人员，共同对学生实习成绩进行考核。写好实习总结。</p>			
学生要求	<p>1. 学生要服从校内外指导教师的安排，完成学院及指导教师安排的工作任务，虚心向从事本专业工作的师傅学习；</p> <p>2. 遵守实习单位的规章制度。不迟到、不早退、不旷工，实习期间要请假，必须经实习单位领导批准后方可离去；严禁喝酒、吸烟、谈恋爱；</p>			



	<p>3. 实习过程中应踏实认真，服从企业岗位实习岗位安排，按时保质保量完成岗位工作任务；</p> <p>4. 岗位实习期间学生应随时与班主任、指导教师保持联系；</p> <p>5. 实习结束按时完成生产实习报告（对岗位实习岗位工作的认识、态度和表现、主要工作内容及完成情况、主要收获和教训等。不少于 3000 字）的撰写工作。</p>
实习考核	<p>由企业和学校共同对学生进行双重考核，根据基础技术能力、岗位适应能力、工作态度、职业素质、工作实绩给予考核。</p> <p>1. 企业鉴定考核 通过企业领导、主管对学生在实习期间的表现做出客观、公正的评价，按照优或良的等级进行评定。</p> <p>2. 教师考核 教师到企业通过企业领导、主管对学生在实习期间的表现进行座谈、走访和了解，并不定期地到企业进行考核学生。</p> <p>3. 实习报告 学生对实习期间的感受、心得及表现情况作总结报告； 总分=企业鉴定考核 50%+教师考核 30%+实习报告 20%。</p>

## 九、实施保障

### （一）师资队伍

中西面点工艺专业教师 16 名，企业兼职教师 7 人，专任教师占比 70%，兼职教师占比 30%，师资队伍结构适应本专业教学和发展需要。高级讲师 5 人，高级技师 10 人，高级营养师 2 人，中国烹饪大师 2 人、国家职业技能鉴定高级考评员 3 人，全国酒家酒店等级注册评审员 4 人，兼职专业带头人 1 人，“双师型”教师达到 92%。聘请行业专家和社会名流 20 余人为客座教授，成立了行业企业专家和职业教育专家为主体的专业建设指导委员会，建立了专业带头人、骨干教师、兼职专业带头人、兼职教师和行业企业专家组成的专业建设工作团队，全面参与学院的教学改革和课程体系构建设置，指导师资队伍建设和帮助学生创业就业，为改革教学内容提供信息和资料。此外，还于北京国家会议中心、北京福朋喜来登、上海千禧海鸥、青岛凯悦、上海迪士尼等酒店达成了共建、共享西餐专业培训基地及名师大师共享的建设意向和合作协议。

表 9-1 中西面点工艺专业专任教师

姓名	性别	出生年月	职称	教师性质	承担课程	是否双师素质教师
----	----	------	----	------	------	----------



沈玉宝	男	1981.04	高级讲师	校内兼职	西餐烹饪 工艺与菜肴制作、咖啡与调酒	是
徐文建	男	1981.01	讲师	校内专任	中式面点 工艺与制作、西点工 艺与制作	是
赵小璇	女	1997.03	助理讲师	校内专任	中式面点 工艺与制作、西点工 艺与制作	是
高钧妍	女	1987.11	助理讲师	校内专任	中式面点 工艺与制作、西点工 艺与制作	是
杜晓	女	1987.12	助理讲师	校内专任	巧克力制 作、中式面 点工艺与 制作、西点 工艺与制 作	是
王天璐	女	1998.02	助理讲师	校内专任	中式面点 工艺与制 作、西点工 艺与制作	是
段人钰	女	1989.01	助理讲师	校内专任	成本核算	是
刘学贤	男	1966.08	中级讲师	校内专任	烹调技艺	是
齐粒竹	女	1993.07	高级讲师	校内专任	烹饪与餐 饮专业英 语	是
姜佳霖	男	1981.11	高级讲师	校内专任	烹饪与餐 饮专业英 语	是
王虹懿	女	1995.02	助理讲师	校内专任	餐厅服务、 插花技术	是
曲笛	女	1995.05	中级讲师	校内专任	西方饮食 文化	是



杨路	女	1995.08	助理讲师	校内专任	烹饪原料学、餐饮管理系统应用	是
王亮	男	1981.09	中级讲师	校内专任	糖艺制作	是
姜大伟	男	1986.10	助理讲师	校内专任	咖啡与调酒制作	是
张鑫	男	1993.06	中级讲师	校内兼职	西点盘饰与装盘艺术	是

表 9-2 中西面点工艺专业兼职教师

姓名	性别	出生年月	职称	教师性质	承担课程	是否双师素质教师
叶卫	男	1970.03	高级讲师	校外兼职发展顾问	中西名点制作、西点工艺与制作	否
冷建新	女	1974.12	高级技师	校外兼职发展顾问	中西名点制作、中式面点工艺与制作、西点工艺与制作	否
廖进忠	男	1985.01	高级技师	校外兼职发展顾问	中西名点制作、中式面点工艺与制作、西点工艺与制作	否
陈玉翔	女	1973.10.31	高级技师	校外兼职发展顾问	中西名点制作、中式面点工艺与制作、西点工艺与制作	是
曲鉴	男	1998.12	技师	校外兼职	糖艺制作、巧克力制	是



					作、面塑制作	
孙筱楠	女	1998.12	技师	校外兼职	中式面点工艺与制作、西点工艺与制作	是
仲雨漠	女	1995.08	技师	校外兼职	烹饪原料学、食品营养与卫生安全	是

注：可将专任教师与兼职教师分开写

## （二）教学设施

### 1. 专业教室基本条件

配备黑（白）板、多媒体计算机、投影设备、音响设备，互联网接入或 WiFi 环境，并具有网络安全防护措施。安装应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

学院目前拥有中西面点工艺专业一体化学习工作站 10 个、国家级大师工作室 1 个、烟台市高新工匠大师工作室 2 个，全部由世界技能组织专家、国内世赛技术专家、校企合作单位专家、世赛官方合作企业专家以及校内专业大师论证设计，其建设标准严格按照世赛竞赛与教学需求，设有原料备货区、主项目实训区、成品展示区、作品点评区、选手休息区、体能训练区、专家与教练工作区、仿真模拟考试区、相关资料查阅区、心理访谈区等配套功能区。

设备设施全是国内、国际一流品牌，配有电子评判、电子监控、电视网络系统多媒体教学设施和互动平台等教学设备，设备总值达 2632 万元。具备日常专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要，以及职业资格鉴定、技能竞赛、社会服务等功能，有健全的一体化实验实训室管理制度，实验实训室开出率 100%，自开率在 95% 以上。多次承办国家级、省级烹饪技能大赛，被中国烹饪协会、中国饭店协会、山东省人社厅、山东省烹饪协会、烟台市人社局、烟台市商务局、烟台市烹饪协会指定为烹饪技能比赛、集训、培训专用场地。

### 2. 校内实训室（基地）基本要求

校内实训基地结合理论教学的开展，重点帮助学生建立对有关知识的感性认识，



初步培养学生的动手能力和职业技能。

学院目前拥有中西面点工艺专业一体化学习工作站 10 个、国家级大师工作室 1 个、烟台市高新工匠大师工作室 2 个，全部由世界技能组织专家、国内世赛技术专家、校企合作单位专家、世赛官方合作企业专家以及校内专业大师论证设计，其建设标准严格按照世赛竞赛与教学需求，设有原料备货区、主项目实训区、成品展示区、作品点评区、选手休息区、体能训练区、专家与教练工作区、仿真模拟考试区、相关资料查阅区、心理访谈区等配套功能区。

设备设施全是国内、国际一流品牌，配有电子评判、电子监控、电视网络系统多媒体教学设施和互动平台等教学设备，设备总值达 2632 万元。具备日常专业建设、教学管理、信息化教学和学生自主学习需要，以及职业资格鉴定、技能竞赛、社会服务等功能，有健全的一体化实验实训室管理制度，实验实训室开出率 100%，自开率在 95%以上。多次承办国家级、省级烹饪技能大赛，被中国烹饪协会、中国饭店协会、山东省人社厅、山东省烹饪协会、烟台市人社局、烟台市商务局、烟台市烹饪协会指定为烹饪技能比赛、集训、培训专用场地。

表 10-1 主要设施和设备情况

中西面点综合学习工作站（一）				
序号	数量	名称	品牌	型号
1	1	单星盆不锈钢掩门柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
2	1	冷热水混合龙头	EQUIP	5F-8DLS10
3	1	即热式开水龙头	捷寶	WM-35UHC
			INSTANT-MATE	
4	1	滤水器	EVERPURE	I20002
5	3	四层货架	CAMBRO	ESU244872V4
6	1	洗手星盆连感应龙头	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
7	1	洗地龙头	EQUIP	5HR-232-12-A
8	1	粘捕式灭蝇灯	HENDERY	WGS30BN
9	1	二半门冷冻高身冰箱	HISAKAGE	SFVP-70
10	3	台下式单星盆连垃圾桶掩门柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
11	3	冷热水混合龙头	EQUIP	5F-8DLS10





12	1	双速食品粉碎机 3.5L (微齿刀片)	SIRMAN	C4W
13	1	电力面火炉连支架	ANGELOPO	60SME+KSM
14	1	4x1/2 抽屉冷藏工 作台冰箱	HISAKAGE	LRVP-120—2T
15	1	电加热蒸烤箱 6GN1/1A 级 (触摸 屏)	ANGELOPO	FX61E3
16	1	30 公斤急速冷藏冷 冻柜竖置 6GN1/1	ANGELOPO	B151H
17	1	热风烤炉连下插盘 架	KOLB	K03-8648P1
18	1	西餐组合炉	ANGELOPO	
19	1	台下式洗碗机	MEIKO	UPster U500
20	2	台下式不锈钢掩门 工作柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
21	1	台下式玻璃门冰箱	HISAKAGE	CA-50G
22	1	台下式制冰机	ICE-O-MATIC	ICEU10A
23	1	滤水器	EVERPURE	I20002
24	1	真空包装机 10M3/H-台式	SIRMAN	W8 40S
25	1	多功能搅拌机 5 升	JIAMAI/佳麦	JM-7LT
26	1	沙发一套		
27	1	办公桌椅一套		
28	1	液晶电脑	联想	启天 A7400
29	1	打印机	惠普 HP	M477
30	1	其他 (含装修)		
<b>中西面点综合学习工作站 (二)</b>				
序号	数量	名称	品牌	型号
1	2	拖布柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
2	2	单星盆不锈钢掩门 柜 (垃圾桶)	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
3	2	冷热水龙头	EQUIP	5F-8DLS10
4	2	高速 (磁化) 电开 水器 35 升	INSTANT-MATE	WM-35
5	2	单玻璃全门高身冰 箱	HISAKAGE	SRVG-70
6	2	粘捕式灭蝇灯	HENDERY	WGS30BN



7	2	洗地龙头	EQUIP	5HR-232-12-A
8	2	单星盆工作柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
9	2	冷热水龙头	EQUIP	5F-8DLS10
10	2	不锈钢移门工作柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
11	2	双速食品粉碎机 3.5L（微齿刀片）	SIRMAN	C4W
12	2	多功能搅拌机 5 升	JIAMAI/佳麦	JM-7LT
13	2	1门2x1/2抽屉冷藏 工作台冰箱	HISAKAGE	LRVP-120—2T
14	2	电力面火炉连支架	ANGELOPO	60SME+KSM
15	2	电加热蒸烤箱 6GN1/1A 级（触摸 屏）	ANGELOPO	FX61E3
16	2	30 公斤急速冷藏冷 冻柜竖置 6GN1/1	ANGELOPO	B151H
17	2	西餐组合炉	ANGELOPO	
18	2	储物间	定制	
19	2	酒柜		
20	8	西餐桌椅 4 套		
<b>中西面点综合学习工作站（三）</b>				
序号	数量	名称	品牌	型号
1	8	电加热蒸烤箱 6GN1/1A 级（触摸 屏）	ANGELOPO	FX61E3
2	8	30 公斤急速冷藏冷 冻柜竖置 6GN1/1	ANGELOPO	B151H
3	8	单星盆掩门柜内置 垃圾桶柜连抽屉柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
4	8	冷热水混合龙头	EQUIP	5F-8DLS10
5	16	西餐组合炉	ANGELOPO	
6	4	洗地龙头	EQUIP	5HR-232-12-A
7	14	不锈钢移门工作柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
8	4	粘捕式灭蝇灯	HENDERY	WGS30BN
9	8	双速食品粉碎机 3.5L（微齿刀片）	SIRMAN	C4W
10	8	多功能搅拌机 5 升	JIAMAI/佳麦	JM-7LT
11	4	四半门冷藏高身冰 箱	HISAKAGE	SRVP-140



咖啡调酒学习工作站				
序号	数量	名称	品牌	型号
1	1	1.5M 风冷六抽屉操作台	HISAKAGE	LRVP-150—6T
2	1	立式酒柜	Raching/美晶 W230H	W470A, W380A, W330A
3	1	四门双温冰箱	HISAKAGE	CT-SVP-120
4	1	制冰机	ICE-O-MATIC	ICEU10A
5	1	制冰机	ICE-O-MATIC	ICEU10A
6	9	单星盆工作柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
7	2	不锈钢单通移门工作柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
8	1	家用电热水器	史密斯(A. O. Smith)	F060
巧克力学习工作站				
序号	数量	名称	品牌	型号
1	4	拖布柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
2	4	粘捕式灭蝇灯	HENDERY	WGS30BN
3	4	大理石双层平板工作台	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
4	2	台下式制冰机	ICE-O-MATIC	ICEU10A
5	2	冷藏工作台冰箱 (大理石台面)	HAIDLEY	定制
6	2	西点陈列柜	HAIDLEY	定制
7	18	嵌入式星盆	FRANKE	ZRX610-42 + faucet
8	18	单冷龙头	EQUIP	5F-1SLX05
9	18	巧克力熔炉	TOPKITCH	ANT-8001
10	18	台式电子秤	香山	ACS-JC61
11	18	大理石台面掩门工作柜	CUSTOM FAB	厂制品
12	4	大理石台面掩门工作柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
13	2	大理石台面掩门工作柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
14	2	大理石台面双层花格工作台	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
糖艺学习工作站				
序号	数量	名称	品牌	型号
1	2	拖布柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
2	4	粘捕式灭蝇灯	HENDERY	WGS30BN



3	4	大理石双层平板工作台	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
4	2	台下式制冰机	HOSHIZAKI	KM-35A
5	2	冷藏工作台冰箱 (大理石台面)	HAILY	定制
6	2	西点陈列柜	CUSTOM FAB	定制
7	18	嵌入式星盆	FRANKE	ZRX610-42+faucet
8	18	单冷龙头	EQUIP	5F-1SLX05
9	18	糖艺灯	国强糖艺	511-003
10	18	大理石台面掩门工作柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
11	4	大理石台面掩门工作柜	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB
12	2	大理石台面掩门工作柜	CUSTOM FAB	厂制品
13	2	大理石台面双层花格工作台	CUSTOM FAB	CUSTOM FAB

### 3. 校外实训基地基本要求

校外的实训基地的基本要求通常涉及以下几个关键方面，以确保学生能够获得贴近实际工作环境的学习体验，并有效提升其专业技能和职业素养：

(1) 设施设备：实训基地应配备完整的中西面点厨房设施和现代化面点制作设备，包括但不限于烤箱、醒发箱、开酥机、蒸箱、冷藏冷冻设备、各式刀具、烹饪器具以及中西面点专用工具，如和面机、搅拌机、厨师机等。这些设备需符合安全标准，且保持良好运作状态。

(2) 卫生标准：遵循食品安全与卫生的相关法规，实训基地应有明确的卫生管理制度，包括食材储存、个人卫生、厨房清洁、垃圾处理等方面的标准流程。确保场所干净整洁，符合中西面点制作的卫生要求。

(3) 师资力量：实训基地应有经验丰富的中西面点专业指导教师或厨师，他们不仅要有扎实的面点技艺，还需具备一定的教学能力，能够将理论知识与实践经验相结合，有效指导学生。

(4) 实训内容：实训课程应覆盖中西面点的基础技能到高级技法，包括食材识别与处理、材料初加工、面团调制、面点造型、菜品研发、摆盘艺术等。同时，应包含营养配餐、菜单设计、厨房管理等内容，以满足行业对复合型人才的需求。



(5) 实习运营：实训基地应模拟真实的餐厅运营环境，让学生参与到从采购、备料、成熟到服务的全过程，了解中西面点服务流程和顾客需求管理。

(6) 安全教育：提供必要的安全培训，包括消防安全、刀具使用安全、化学品安全处置等，确保学生在实践过程中的人身安全。

(7) 评估与反馈：建立一套完善的评价体系，对学生的学习成绩进行定期评估，并给予及时反馈，帮助学生不断进步。同时，也应对实训基地的教学效果进行评估，以便持续改进。

(8) 职业对接：实训基地应与相关行业企业合作，为学生提供实习机会，增加就业竞争力，实现学校教育与企业需求的有效对接。

#### 4. 学生实习基地基本要求

中西面点工艺专业学生的实习基地，作为连接理论学习与实际工作的重要桥梁，需满足一系列基本要求以确保学生能够获得充分而有效的实践训练。以下是一些基本要求的概览：

(1) 设施设备：实习基地应配备完善的中西面点设备和工具，包括但不限于烤箱、炉灶、和面机、开酥机、搅拌机、冷藏冷冻设备、各式刀具以及面点专用厨具等，以满足中西式面点制作、中西面点产品处理等多方面的实训需求。

(2) 安全卫生标准：实习基地需严格遵守食品安全与卫生规范，确保有良好的通风、照明条件及个人卫生设施，如更衣室、洗手消毒站等。同时，要定期进行卫生检查和设备维护，保障实习环境的安全。

(3) 原材料供应：应保证有稳定、多样化的食材供应，包括进口食材，以便学生能实践制作各种中西面点，了解并掌握不同食材的特性和应用。

(4) 专业指导：实习基地应配置具有丰富行业经验的中西面点技师或厨师作为指导老师，他们不仅要有扎实的专业技能，还应具备良好的教学能力，能对学生进行一对一或小组指导。

(5) 实训课程设计：实习内容应涵盖礼仪文化、营养配餐、宴会设计、厨房运营管理等多个方面，结合理论与实践，设计有系统、分阶段的实训计划，确保学生能全面掌握中西面点的各项技能。

(6) 管理与评估体系：建立完善的实习管理制度，包括实习前的培训、实习过程中的监督，以及实习结束后的评价与反馈机制。这有助于学生及时了解自身表现，促进技能提升。



(7) 实习岗位多样性：提供多样化的实习岗位，如中式面点师、西式面点师、营养配餐师等，让学生有机会在不同的岗位上实践，增强其职业适应性和选择性。

(8) 企业合作与认证：与知名酒店、西餐厅、烘焙坊等企业建立合作关系，获取行业认证，确保实习项目的质量和学生的就业竞争力。。

## 5. 信息网络教学条件

(1) 网络平台与技术支持：需要一个稳定且功能全面的在线教学平台，支持视频直播、录播回放、在线互动、作业提交与批改、考试测评等功能。平台应易于操作，便于教师上传教学资源，学生访问学习材料。

(2) 多媒体教学资源：开发丰富的多媒体教学内容，包括高清视频教程、图文并茂的电子教材、3D 食物模拟、虚拟实操演示等，这些资源应覆盖中西面点的基础理论、实践操作、案例分析等各个方面。

(3) 实操示范与仿真软件：鉴于面点工艺的实践性强，可利用厨房仿真软件、VR/AR 技术提供虚拟实操体验，使学生能够在家中模拟缅甸制作流程，增强学习的直观性和互动性。

(4) 师生互动工具：提供即时通信工具如论坛、聊天室、视频会议系统等，促进师生之间以及学生之间的交流讨论，解答疑惑，分享学习心得。

(5) 灵活的学习管理系统 (LMS)：一个集成化的学习管理系统，用于管理课程内容、学生信息、学习进度跟踪、成绩记录等，方便教师监控学生学习情况，并根据学生表现调整教学策略。

(6) 技术培训与支持：对教师进行网络教学技术和平台使用的培训，确保教师能熟练运用各类在线教学工具。同时，为学生提供必要的技术指导和支持，帮助他们解决学习过程中遇到的技术问题。

(7) 考核与评价机制：建立适应网络教学特点的考核方式，如在线测试、项目作业、视频作业提交等，确保评价的公正性、有效性和可行性。

(8) 网络与硬件设施：学生端应具备稳定的网络连接和基本的电脑或移动设备，以便流畅地访问网络课程内容。学校方面则需确保服务器稳定运行，支持大量并发访问。

### (三) 教学资源

#### 1. 教材选用基本要求

(1) 专业对口性：教材内容应紧密贴合中西面点工艺专业的教学大纲，覆盖



中点基础、西点基础、中点历史与文化、食材知识、营养配餐、烹饪技法、厨房管理等核心课程内容。

(2) 实践导向：强调实践操作技能的培养，教材应包含大量实践案例、操作步骤图示、实训指导，最好配有视频教程，以便学生直观学习中西式面点的制作技巧和流程。

(3) 理论与实践结合：在传授实际操作技能的同时，融入必要的面点理论、食品安全知识、营养学原理等，帮助学生构建完整的知识体系。

(4) 时效性与创新性：选取反映最新烹饪趋势、技术和食材使用的教材，包括现代烹饪理念、国际流行产品、智能烹饪技术等内容，鼓励创新思维。

(5) 文化多样性：介绍不同国家的面点制作风格和传统，增进学生对中西点文化的理解与尊重，培养国际化视野。

(6) 语言表述清晰：教材语言应简洁明了，避免过多专业术语或复杂表述，确保学生易于理解。

(7) 评价与反馈机制：配套习题、实训报告模板和评估标准，帮助教师和学生评估学习成果，及时调整教学方法。

(8) 行业认证与推荐：优先选用经过行业协会或权威机构认证，或由行业专家推荐的教材，确保内容的准确性和专业性。

(9) 数字化资源：随着教育技术的发展，教材应提供电子版、在线资源和互动学习平台，便于学生随时随地学习和复习。

(10) 适应性与灵活性：考虑到不同学校和学生的具体需求，教材应具备一定的适应性和灵活性，方便教师根据实际情况调整教学内容和进度。

## 2. 图书文献配备基本要求

(1) 全面性：图书馆或资料室应配备覆盖中西式面点各个领域的图书文献，包括但不限于面点基础理论、食材知识、造型技法、经典与创新面点制作、营养与卫生、餐饮服务管理、中西点文化与历史等方面。

(2) 权威性与时效性：优先选择由业界权威专家编写、经过同行评审的书籍，确保内容的专业性和准确性。同时，应不断更新馆藏，纳入最新的面点制作技术、食谱创新、行业趋势等信息，保持图书文献的时效性。

(3) 实践指导性：注重配备含有详细步骤图解、操作指南和实训案例的图书，特别是那些带有实操视频或多媒体辅助教学资源的出版物，以便读者更好地理解和



掌握烹饪技能。

(4) 国际视角：鉴于中西式面点的多样性，图书文献应涵盖不同国家和地区的面点特色，介绍全球范围内的面点风格和传统，增强学生的国际视野。

(5) 参考与研究价值：除了操作手册和教科书外，还应配备有一定数量的研究性文献，如烹饪科学、食品营养学、餐饮业市场分析等，满足高年级学生和研究人员的深入学习需求。

(6) 语言与翻译质量：对于非英语原版书籍，译本应确保语言流畅、准确无误，避免专业术语翻译不当导致的理解误差。

(7) 检索便利性：建立完善的分类与索引系统，方便读者快速查找所需图书。同时，可以考虑数字图书馆建设，提供电子书和在线数据库访问，实现远程访问和资源共享。

(8) 用户反馈与更新机制：定期收集师生对图书文献的使用反馈，根据实际需求调整采购策略，淘汰过时或使用率低的图书，保证馆藏的质量和实用性。

### 3. 数字教学资源配置基本要求

(1) 多媒体教学素材：开发高质量的视频教程，包括高清实操演示、理论讲解、产品制作过程等，辅以详细的图文说明和互动式多媒体课件，使学生能够直观学习中西点制作技巧和理论知识。

(2) 在线学习平台：建立或采用功能强大的在线学习管理系统(LMS)，支持课程发布、在线测验、作业提交、实时互动讨论、学习进度追踪等功能，便于师生互动和个性化学习路径规划。

(3) 虚拟仿真软件：引入厨房虚拟仿真软件和烹饪模拟器，让学生在虚拟环境中进行食材处理、面点制作步骤操作，降低实际操作中的材料消耗和安全风险，同时增强学习趣味性。

(4) 移动学习资源：制作适合移动端学习的微课、短视频、音频解说等，便于学生利用碎片时间学习，实现学习资源的随时随地访问。

(5) 开放教育资源整合：整合国内外优秀的开放式面点课程资源，如MOOCs(大型开放在线课程)、开源教材、专业烹饪网站和博客内容，拓宽学生的学习视野。

(6) 云计算与大数据分析：利用云计算存储大量教学数据和学生学习行为数据，通过大数据分析，为教师提供教学效果反馈，个性化推荐学习内容，优化教学





策略。

(7) 数字化考核与认证：开发在线考试系统，支持自动阅卷和成绩统计，同时探索与行业认证机构合作，提供在线技能认证，增强学生的就业竞争力。

(8) 网络安全与隐私保护：确保所有数字化教学资源的访问和交互过程安全可靠，保护师生个人信息和学习数据不被泄露。

(9) 技术培训与支持：为教师和学生提供必要的数字技能培训，包括平台使用、数字工具操作等，确保所有人都能有效利用数字化资源。

(10) 持续更新与迭代：根据教学反馈和技术进步，定期更新教学资源，引入新的数字化工具和技术，保持教学内容的前沿性和有效性。

#### (四) 教学方法

根据中西面点工艺专业人才培养目标的要求，结合《中点工艺》、《西点工艺》课程理论实践一体化的特点，本课程建议采用课堂讲授法、小组讨论法、项目驱动法、参观教学法等多种教学方法。

##### 1. 课堂讲授法

教师在准备丰富资料的基础上通过生动形象、富有感染力的口头语言向学生传授中西面点的基础知识和业态发展规律。讲授的内容既有基础理论知识也有行业一线实践知识，讲授的语言清晰、准确、简练，条理清楚、通俗易懂，语调要抑扬顿挫，适应学生的心理节奏。

##### 2. 小组讨论法

在教师的指导下，学生以全班或小组为单位，围绕教师设定的问题，展开讨论，各抒己见，通过讨论或辩论活动，获得中西点相关知识。讨论结束时，教师进行小结，概括讨论的情况，使学生获得正确的观点和系统的知识。

##### 3. 项目驱动法

课程教学突出实践性和参与性的特点，每个教学任务都会安排学生一些实际的任务去完成，教师现场演示，学生辅助操作，强化与运用所学中西点知识，并且辅以图片、视频等多媒体手段，加强学生对面点的理解，旨在培养学生的行业实践能力和团队合作精神。

#### (五) 学习评价

教学评价对课程教学活动的开展起着协调与控制作用，能够激励教学活动沿着正确的方向发展。在素质教育背景下，传统的课程教学评价片面性的特点日益凸显，



已经不能适应当前的教学要求，教师应针对中西面点工艺专业的特点，打破结果性评价模式，采用口试和笔试、观测与提问、实践操作、主题设计、成果（成品）展示以及自评、互评、师评、客评、第三方评价等，以多种形式和手段构建起客观、全面的多元化评价体系。

1.自评。学生个体或学习小组对自己或本组的学习、工作过程、产品质量进行全面的自我评价。

2.互评。学习小组内部或小组之间对学习、工作过程、产品质量进行全面评价。

3.师评。教师对学生或学习小组的合作学习、工作过程、产品质量进行全面评价。

4.客评。在模拟或实战经营课程教学评价时，客邀请客人对产品质量和服务过程、环境等进行评价。

5.第三方评价。邀请行业专家（厨师长、经理等），引入行业企业标准，全面参与考核评价；通过“课证融通”，采取以证代考，以中点职业资格、西点职业资格等级考核形式检查教学效果。

多元化考核评价方式，注重对学生操作过程、职业素养、创新意识等的考核，有助于提高学生的综合素质。。

## （六）质量管理

人才质量是学校在主导质量观指导下形成的人才质量目标，包括基本、专业和综合素质三个方面，并随着时展不断更新目标体系。人才质量目标须要落实到具体教学中来实现，具体教学应该遵循 PDCA 管理思想。学校人才质量定位与管理均处于不断调整与更新之中，在不断循环往复中实现和完善人才质量定位与管理目标。

## 十、毕业要求

1. 本专业学生毕业最低取得 132 学分，其中必修课 124 学分必须全部达成，素质拓展课程及其他选修课必须至少达到 8 学分。

2. 参加规定的毕业实习，提交符合要求的实习鉴定、实习报告并成绩合格。

3. 学生在毕业时必须取得中式面点师或西式面点师其中一种职业技能等级证书。鼓励学生取得与专业相应的中式面点师、西式面点师、营养配餐员、咖啡师、调酒师、公共营养师，餐饮管理运行（1+X）等其它职业技能等级证书。



## 附件. 课程基本信息

### 1. 《中式面点工艺与制作》课程标准

#### 一、课程基本信息

课程名称	中式面点工艺与制作				
课程类别	专业技能核心课	课程代码	03013007		
课程学分	16	学时	总学时	理论学时	实践学时
			256	74	172
适应对象	中西面点工艺专业学生				
适用专业	中西面点工艺专业				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《中式面点工艺》				
后继课程	《西式面点工艺》				
制订人	赵小璇	审核人	徐文建		

#### 二、课程性质与作用

本课程是三年制高等职业教育中西面点工艺专业的一门专业必修课程，主要讲授中点的概念、起源及发展概况；中点中常用的工具、餐具与设备的认识及操作；中点原料识别与加工；基本功训练、水调面团的调制工艺基本知识、膨松面团的调制工艺基本知识、油酥面团的调制工艺基本知识、面点的成形工艺、面点的成熟工艺、现代面点创新开发的方向、功能性面点的开发与利用等。采用“做中学”的模式，使学生初步具备中点产品相关的基本技能和产品制作能力，掌握专业学习方法，树立职业认知。课程中融入中式面点师职业资格证书考试内容，最终帮助学生顺利考取中式面点师职业资格证书。

#### 三、课程设计思路

以“中西面点工艺专业工作任务与职业能力分析”为依据设置，其总体设计思路是，以企业岗位调研工作为基础，按照“岗位+课程”的原则，将企业岗位设置及职业能力进行梳理，构建以工作任务整合理论与实践能力为主线的课程模式，以专业认知规律序化教学内容，以西餐厅各岗位工作任务设计教学项目模块体系。教学过程中，通过示范、实操、分析、评定来组织教学，建立工作任务与知识、技能的联系，增强学生的直观体验，激发学生的学习兴趣，倡导学生在项目活动中学会对所实践产品的理解和制作能力，培养学生初步具备该岗位的基本职业能力。



#### 四、课程教学目标

##### (一) 总体目标

通过对餐饮企业的调研，分析目标岗位典型工作任务所需的关键职业能力，以任务引领型的教学活动，让学生了解中式点心的相关文化知识，以各工作岗位的基本技能为教学训练项目，通过细化的模块进行学习与强化，使学生具有扎实的中点基本功，能够胜任厨房的基础岗位。树立和培养厨师职业规范，初步形成爱岗敬业的职业道德，热爱中式面点师事业，为职业能力的提升奠定良好的专业基础。

##### (二) 具体目标

##### 1. 知识目标

- (1) 掌握中式面点的制作特点，选料、用料的基本知识；
- (2) 熟练掌握中式面点的各种面团的调制技术；
- (3) 熟练掌握各类中点成型技法；
- (4) 掌握常见的中点品种和制作工艺；
- (5) 掌握中式面点的装饰艺术；
- (6) 掌握各种中式包饼的制作技法。

##### 2. 能力目标

- (1) 能正确使用工具和设备进行中点制作；
- (2) 能掌握常见的中点制作技法；
- (3) 能鉴别中点的常见原料；
- (4) 能掌握中式面点各类面团的调制工艺；
- (5) 能掌握中式面点常用各类馅心的调制工艺；
- (6) 能熟练运用中式面点的成形工艺；
- (7) 能掌握中式面点基本的装盘和装饰方法。

##### 3. 素质目标

- (1) 培养学生在学习性工作任务的过程中形成良好的职业道德；
- (2) 培养良好的团队合作意识；爱岗敬业、精益求精的工匠精神；
- (3) 培养学生独立思考问题、分析问题、解决问题的学习素养。

#### 五、课程内容和要求

序号	学习项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 中点概述	课程内容： 任务 中点基础知识 学习需求：使学生掌握中点的基本概念。	基础理论知识建议采用教师讲授并以多媒体展示作为教学辅助手段。	18



2	项目二 基础专业术语和基本制作方法	课程内容： 任务 基础专业术语和基本制作方法 学习需求：使学生掌握基础专业术语和基本制作方法。	基础理论采用教师讲授并以多媒体展示作为教学辅助手段。	18
3	项目三 常用的原料及应用	课程内容： 任务 中点原料知识、营养价值与组织结构 学习需求：使学生了解原料的化学组成、营养价值与组织结构。	建议采用教师讲授、多媒体展示进行理实一体化教学。	16
4	项目四 中点基本操作手法	课程内容： 任务 了解和掌握中点操作常用的基本操作手法 学习需求：使学生掌握中点操作常用的基本操作手法。	建议采用教师演示、多媒体展示进行理实一体化教学。	18
5	项目五 中点的成熟方法	课程内容： 任务 中点的成熟方法 学习需求：使学生掌握中点的成熟方法	建议采用教师讲授、多媒体展示进行理实一体化教学。	12
6	项目六 中点制作基本功知识的学习与技能训练	课程内容： 任务 1 中点各类面团的作用和分类 任务 2 各类面团的特点 任务 3 面团调制、搅打、挂淋、折叠、抹面等手法的训练 任务 4 中点烤、炸、煎等成熟方法应用 学习需求： 1. 熟悉中点各类面团的作用和分类； 2. 了解各类面团的特点和形成原理； 3. 进行面团调制、搅打、挂淋、折叠、抹面等手法及基本模型的成形技法的训练； 4. 掌握中点烤、炸、煎等成熟方法及相关设备的应用。	1. 分组讨论中点面团的种类及各自的应用； 2. 通过视频、图片等资料展现中点各类面团的特点及形成原理； 3. 采用教师演示和学生分组练习的方法加深和巩固学生对中点基本功的掌握； 4. 评比与总结。	18
7	项目七 发酵面点制作工艺	课程内容： 任务 各种馍类与饼类制作、夹类与卷制作、包类制作等 学习需求：使学生掌握各种馍类与饼类制作、夹类与卷制作、包类制作的制作方法。	讲授各种馍类与饼类制作、夹类与卷制作、包类制作的制作方法，并给学生演示。通过学生操作总结，进行自评、互评、教师评。	18
8	项目八	课程内容：	采用案例法讲授油酥类产品与不	20



	油酥类制品的制作	<p>任务： 混酥制作工艺；暗酥制作工艺；明酥制作工艺</p> <p>学习需求： 通过对本课程的学习，使学生掌握油酥面团知识。能调制水油酥面团、干油酥面团。通过对典型工作任务的实训，使学生学会制作混酥、暗酥、明酥产品。培养学生精益求精的工匠精神。。</p>	<p>同宴会形式、节日形式的配备。</p> <p>2. 分组讨论不同酥类适合的馅心种类；</p> <p>3. 教师演示混酥制作工艺；暗酥制作工艺；明酥制作工艺的制作技巧。并对进行演示制作和讲解；</p> <p>4. 对成形手法和制、分割、滚圆、包制、编制、叠制和熟制方法蒸制、炒制、烤制的运用；</p> <p>5. 学生分组训练；</p> <p>6. 评比与总结。</p>	
9	项目九 米粉杂粮制作工艺	<p>课程内容： 任务 团类制作工艺；糕点制作工艺以及杂粮类制作工艺等。</p> <p>学习需求：通过对本课程的学习，使学生掌握米粉面团知识。会调制各种糕团粉面团。通过对典型工作任务的实训，使学生学会制作米粉类糕团产品。培养学生吃苦耐劳的精神。</p>	<p>讲授各种团类制作工艺；糕点制作工艺以及杂粮类制作工艺的制作方法，并给学生演示。通过学生操作总结，进行自评、互评、教师评。</p>	12
10	项目十 面点创新与设计	<p>课程内容： 课程主要内容是宴席点心设计</p> <p>学习需求： 1 学生具备了一定的中式面点理论知识和操作技能。主要培养学生的创新创业能力，通过本课程的学习，使学生具备主题点心的设计与制作的能力，为学生毕业设计打好基础，与就业工作岗位相衔接。培养学生创新创业的精神。</p>	<p>1. 采用多媒体录像展示不同类面点的制作过程。并总结归纳各类的风味特点；</p> <p>2. 教师演示宴席点心设计</p> <p>3 学生分组训练；</p> <p>4. 评比与总结。</p>	14
11	项目十一 中国面点文化	<p>课程内容： 了解中国面点文化的起源与发展、中国各个地区面点文化及风俗，增强宏观思维、综合思维能力及想象力，提升美食文化和艺术的鉴赏力、表达力，增进文化自信、职业信仰、家国情怀。</p>	<p>讲授各种中国面点文化的起源与发展、中国各个地区面点文化及风俗。通过学生总结，进行自评、互评、教师评。</p>	16

## 六、教学建议

### (一) 教学方法

根据中西面点工艺专业人才培养目标的要求，结合《中点工艺》、《西点工艺》课程理



论实践一体化的特点，本课程建议采用课堂讲授法、小组讨论法、项目驱动法、参观教学法等多种教学方法。

### 1. 课堂讲授法

教师在准备丰富资料的基础上通过生动形象、富有感染力的口头语言向学生传授中西面点的基础知识和业态发展规律。讲授的内容既有基础理论知识也有行业一线实践知识，讲授的语言清晰、准确、简练，条理清楚、通俗易懂，语调要抑扬顿挫，适应学生的心理节奏。

### 2. 小组讨论法

在教师的指导下，学生以全班或小组为单位，围绕教师设定的问题，展开讨论，各抒己见，通过讨论或辩论活动，获得中西点相关知识。讨论结束时，教师进行小结，概括讨论的情况，使学生获得正确的观点和系统的知识。

### 3. 项目驱动法

课程教学突出实践性和参与性的特点，每个教学任务都会安排学生一些实际的任务去完成，教师现场演示，学生辅助操作，强化与运用所学中西点知识，并且辅以图片、视频等多媒体手段，加强学生对面点的理解，旨在培养学生的行业实践能力和团队合作精神。

## （二）评价方法

本课程为考试课。期末考核方式为闭卷考试。在教学考核评价方面，建议围绕知识目标、能力目标和素质目标的实现程度，着力构建多元化考核评价体系。评价要素主要包括平时表现与素养、作业完成情况、技能水平以及期末考试成绩，尽量全面客观地评价学生的成长与发展水平。

总评成绩主要由平时成绩、技能考核、期末考成绩三部分组成：

总评成绩=平时成绩（10%）+技能考核（20%）+期末考成绩（20%）。

## （三）教学条件

多媒体教室、多媒体资料（教学资源库、网络学习模块知识和实际教学案例库）及设备、实物。将课程讲授与学生活动相互融合，使教与学相长，利用多媒体教学设备进行教学，增大授课信息量，展示同学们的学习效果，加深印象，激发学习热情，为教学创设一个良好的学习氛围和学习空间。

## （四）教材编选

### 1. 教材选用建议

#### （1）教材选用

《中式面点工艺》，王美编，中国轻工业出版社，出版日期：2012-01-01

#### （2）参考教材选用

① 《中式面点工艺学》，吴海霞编，重庆大学出版社，2021-10；



- ② 《中式面点工艺》，王吉林、邸元平、仲玉梅编，华中科技大学出版社，2021-08-24；
- ③ 《中式面点工艺与实训》钟志惠编，高等教育出版，2015-02-01。

## 2. 教材编写原则与要求

教材编写应以本课程标准为基础依据，合理安排教材内容，突出实践性；同时坚持“能力为导向，重质量，与时俱进”的原则，不断丰富与更新教学内容。教材需以基础的西餐知识和技能实训为主，按照学生的学习基础与认识规律及对于技能的掌握能力，将西餐知识与生活、工作实际相结合，做到教学做结合、理实一体。

## 七、说明

本课程标准是为中西面点工艺专业制定，在中西面点工艺专业的授课过程中，可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。





## 2. 《西点工艺与制作》课程标准

### 一、课程基本信息

课程名称	西点工艺与制作				
课程类别	专业技能核心课	课程代码	03013008		
课程学分	16	学时	总学时	理论学时	实践学时
			256	74	172
适应对象	中西面点工艺专业学生				
适用专业	中西面点工艺专业				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《中式面点工艺与制作》				
后继课程	《西餐创新制作》				
制订人	赵小璇	审核人	徐文建		

### 二、课程性质与作用

本课程是三年制高等职业教育中西面点工艺专业的一门专业必修课程，通过学习西式面点选料及用料搭配，各类馅心调配技巧，各类面团调制工艺，生坯花样成形工艺，熟制方法，成品美化装饰艺术等制作理论与操作技能，使学生掌握餐饮行业相关西式点心的工艺知识和制作方法，拓展学生的专业视野，突出对学生知识运用能力、技术操作技能、产品创新能力和实际综合能力的培养，提高学生认识、分析和解决专业问题的能力。同时培养学生爱国爱校、吃苦耐劳、爱岗敬业、乐于奉献、崇尚劳动、团结协作的品质，使学生今后到企业能够直接上岗，实现学校与企业零距离接轨。

### 三、课程思路

课程采用以项目导向，任务驱动为引导，以“工学结合”理念为依据，实际工作岗位为目标。着重培养学生职业岗位能力和职业素质，同时关注学生可持续性发展潜力的培养。课程总体设计以工作任务为中心组织课程内容，并让学生在完成具体项目的过程中学会完成相应工作任务，并构建相关理论知识，发展职业能力。项目设计以具体产品生产为线索来进行，突出对学生职业能力的训练，理论知识的选取则紧紧围绕工作任务完成的需要来进行，把职业岗位需要的技能、知识、素质有机地整合在一起，充分体现以知识体系为主向以技能体系为主的跨越。教学过程中，通过校企合作，校内实训基地等多种途径，充分开发学习资源，给学生提供丰富的实践机会，体现“教学做”一体化的职业教育教学特色。

### 四、课程教学目标

#### (一) 总体目标



通过对餐饮企业的调研，分析目标岗位典型工作任务所需的关键职业能力，以任务引领型的教学活动，让学生了解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，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，通过细化的模块进行学习与强化，使学生具有扎实的面点基本功，能够胜任厨房的基础岗位。

## （二）具体目标

### 1. 知识目标

- （1）掌握西式面点的制作特点，选料、用料的基本知识；
- （2）掌握西式面点以面包类制品、蛋糕类制品、西饼类制品、慕斯类、布丁胶冻类制品为划分下所涵盖的西点品种制作知识、工艺流程和常见的制作技法；
- （3）掌握西式面点的熟制方法与技巧；
- （4）掌握常见的西点品种和制作工艺；
- （5）掌握西式面点的装饰艺术；
- （6）掌握西式面点在不同场合的搭配原则。

### 2. 能力目标

- （1）能正确使用工具和设备进行西点制作；
- （2）能掌握常见的西点制作技法；
- （3）能鉴别西点的常见原料；
- （4）能掌握西式面点各类面团的调制工艺；
- （5）能掌握西式面点常用各类馅心的调制工艺；
- （6）能熟练运用西式面点的成形工艺；
- （7）能掌握西式面点基本的装盘和装饰方法；
- （8）能制作各类面包；
- （9）能制作生日蛋糕类等大型西点；
- （10）能制作常见的曲奇类、蛋糕类西点。

### 3. 素质目标

- （1）培养学生在学习性工作任务的过程中形成良好的职业道德；
- （2）培养良好的团队合作意识；爱岗敬业、精益求精的工匠精神；
- （3）培养学生独立思考问题、分析问题、解决问题的学习素养。

## 五、课程内容和要求

序号	学习项目	学习要求	活动设计	参考课时
1	项目一	课程内容：	基础理论知识建议采用教师讲授	22



	烘焙概述	任务 烘焙基础知识 学习需求：使学生掌握烘焙的基本概念。	并以多媒体展示作为教学辅助手段。	
2	项目二 基础专业术语和基本制作方法	课程内容： 任务 基础专业术语和基本制作方法 学习需求：使学生掌握基础专业术语和基本制作方法。	基础理论采用教师讲授并以多媒体展示作为教学辅助手段。	8
3	项目三 常用的原料及应用	课程内容： 任务 烘焙烹饪原料知识、营养价值与组织结构 学习需求：使学生了解原料的化学组成、营养价值与组织结构。	建议采用教师讲授、多媒体展示进行理实一体化教学。	8
4	项目四 西式面点基本操作手法	课程内容： 任务 了解和掌握西点操作常用的基本操作手法 学习需求：使学生掌握西点操作常用的基本操作手法。	建议采用教师演示、多媒体展示进行理实一体化教学。	22
5	项目五 西点的成熟方法	课程内容： 任务 西点的成熟方法 学习需求：使学生掌握西点的成熟方法	建议采用教师讲授、多媒体展示进行理实一体化教学。	14
6	项目六 西式面点制作基本功知识的学习与技能训练	课程内容： 任务 1 西点各类面团的作用和分类 任务 2 各类面团的特点 任务 3 面团调制、搅打、挂淋、折叠、抹面等手法的训练 任务 4 西式面点烤、炸、煎等成熟方法应用 学习需求： 1. 熟悉西点各类面团的作用和分类； 2. 了解各类面团的特点和形成原理； 3. 进行面团调制、搅打、挂淋、折叠、抹面等手法及基本模型的成形技法的训练；	1. 分组讨论西点面团的种类及各自的应用； 2. 通过视频、图片等资料展现西点各类面团的特点及形成原理； 3. 采用教师演示和学生分组练习的方法加深和巩固学生对西点基本功的掌握； 4. 评比与总结。	18



		4. 掌握西式面点烤、炸、煎等成熟方法及相关设备的应用。		
7	项目七 蛋糕制作 工艺	课程内容： 任务 制作各种蛋糕 学习需求：使学生掌握各种蛋糕的制作方法。	讲授各种蛋糕的制作方法，并给学生演示。通过学生操作总结，进行自评、互评、教师评。	20
8	项目八 面包类制 品的制作	课程内容： 任务 1 甜面包皮的调制，咸面包皮的调制、起酥类面包面团的调制，披萨面皮的调制 任务 2 奶黄馅的制作、酥粒的调制、菠萝馅的制作、披萨酱的制作 任务 3 五股编花面包、毛毛虫面包、丹麦牛角包、酥粒菠萝面包、披萨、法棍 学习需求： 1. 掌握甜面包皮的调制，咸面包皮的调制、起酥类面包面团的调制，披萨面皮的调制； 2. 掌握奶黄馅的制作、酥粒的调制、菠萝馅的制作、披萨酱的制作； 3. 掌握五股编花面包、毛毛虫面包、丹麦牛角包、酥粒菠萝面包、披萨、法棍； 4. 掌握装饰技巧与创新。	1. 采用案例法讲授西餐中面包与不同宴会形式、节日形式的配备。面包面团搅打醒放及发酵与中式发酵面团的异同处； 2. 分组讨论不同口味的面包坯皮所适合的馅心种类； 3. 教师演示奶黄馅、菠萝馅的制作及酥粒和披萨酱的制作技巧。并对面包品种进行演示制作和讲解； 4. 对成形手法和制、分割、滚圆、包制、编制、叠制和熟制方法蒸制、炒制、烤制的运用； 5. 学生分组训练； 6. 评比与总结。	20
9	项目九 蛋糕类制 品的制作	课程内容： 任务 1 海绵蛋糕糊的搅打，戚风蛋糕糊的搅打，重油蛋糕糊的搅打 任务 2 草莓果酱的制作，鲜奶油的搅打 任务 3 戚风草莓蛋卷、黄油果仁蛋糕杯、海绵蛋糕坯、奶油裱花蛋糕 学习需求： 1. 掌握海绵蛋糕糊的搅打，戚风蛋糕糊的搅打，重油蛋糕糊的搅打； 2. 掌握草莓果酱的制作，鲜奶油的搅打； 3. 掌握戚风草莓蛋卷、黄油果仁蛋	1. 采用多媒体录像展示不同类蛋糕的制作过程。并总结归纳各类蛋糕的风味特点； 2. 教师演示草莓果酱的制作及鲜奶油不同起泡程度下的状态和应用。裱花蛋糕色调搭配技巧的讲授和演示操作； 3. 对成形手法搅打、抹平、挤制、裱制、卷制、和熟制方法烤制的运用； 4. 学生分组训练； 5. 评比与总结。	18



		糕杯、海绵蛋糕坯、奶油裱花蛋糕； 4. 掌握装饰技巧与创新。		
10	项目十 果冻、布 丁、慕斯 制作工艺	课程内容： 任务 制作果冻、布丁、慕斯制作 工艺 学习需求：使学生掌握果冻、布丁、 慕斯制作工艺等知识。	讲授各种果冻、布丁、慕斯制作工 艺的制作方法，并给学生演示。 通过学生操作总结，进行自评、互 评、教师评。	14
11	项目十一 西点的配 备	课程内容： 任务：通过学习掌握西点在不同就 餐形式中的配备和西方重大节日 中的配备 学习需求：掌握西点在不同就餐形 式中的配备和西方重大节日中的 配备。	建议采用教师讲授、多媒体展示进 行理实一体化教学。	12
13	项目十二 巧克力装 饰的制作 与应用	课程内容： 任务 1 巧克力的熔解和造型技巧 任务 2 基础巧克力装饰品制作 学习需求： 1. 掌握巧克力的熔解和造型技巧； 2. 掌握基础的巧克力装饰品制作。	1. 教师演示：采用理实一体的教学 方法，利用计算机课件辅助方式， 实现教师对基础巧克力装饰品的 讲授和演示操作； 2. 学生分组训练； 3. 评比与总结。	16
14				

## 六、教学建议

### （一）教学方法

根据课程性质、课程内容和学生特点，建议在教学过程中采用课堂讲授法、案例分析法、小组讨论法、角色扮演法等教学方法，因材施教，引导学生积极参与课堂活动，提升学生的学习自主性和语言应用能力。

#### 1. 课堂讲授法

课堂讲授法是传统教学方法，对于厨房英语重点词汇和表达方式的学习必不可少。对重点词汇的讲解运用词根词缀法，结合某些特殊词汇产生的背景，使得枯燥的英文词汇变得有生命力，引起学生的学习兴趣。

#### 2. 案例分析法

教学过程中，通过餐饮企业中的典型案例让学生深入分析并讨论所用到的厨房英语知识，加深学生对厨房英语知识的理解和掌握，做到活学活用。案例分析法可以提高学生学习兴趣，增强判断能力和分析问题、解决问题的能力。

#### 3. 小组讨论法



在教师的指导下，学生以小组为单位，围绕课程相关问题，展开讨论，各抒己见，通过讨论或辩论活动，深刻理解相关知识。讨论结束时，教师进行小结，概括讨论的情况，使学生获得正确的观点和系统的知识。

#### 4. 角色扮演法

在教师指导下，学生扮演不同的角色，在一定情境下运用所学到的英文词汇和表达方式解决工作中可能遇到的问题，使学生印象深刻，并能锻炼学生的沟通能力，增强团队合作意识。

#### 5. 项目驱动法

课程教学突出实践性和参与性的特点，每个教学任务都会安排学生一些实际的任务去完成，教师现场演示，学生辅助操作，强化与运用所学西餐知识，并且辅以图片、视频等多媒体手段，加强学生对菜品的理解，旨在培养学生的行业实践能力和团队合作精神。

### （二）评价方法

1. 加强日常教学环节的量化考核。包括平日出勤、实训衣帽服装规范、课堂提问、实训室卫生清洁、学生的学习态度、职业素养等方面。

2. 注重对学生专业理论知识与技能的全面考核。定期检查学生的听课笔记并给予批改和总结性评价。

3. 实行项目化教学和项目考核制度，教学中分任务项目评分，在课程结束时进行综合项目考核。

期末成绩=日常学习考核(30%)+指导教师考核(20%)+平时考勤(10%)+期末闭卷考核(40%)。

### （三）教学条件

#### 1. 课堂教学条件

多媒体教室、多媒体资料（教学资源库、网络学习模块知识和实际教学案例库）及设备、实物。将课程讲授与学生活动相互融合，使教与学相长，利用多媒体教学设备进行教学，增大授课信息量，展示同学们的学习效果，加深印象，激发学习热情，为教学创设一个良好的学习氛围和学习空间。

#### 2. 实训条件

利用西点烘焙一体化学习工作站等进行理实一体化教学，结合课程知识内容体系进行相关实际训练。

### （四）教材编选

#### 1. 教材选用建议

##### （1）教材选用

《西点工艺》，陈霞著，中国纺织出版社，2019.12。



## (2) 参考教材选用

- ① 《西点制作教程》，陈洪华、李祥睿著，中国轻工业出版社，2012.1；
- ② 《西点制作大全》，王森著，中国纺织出版社，2012.6；
- ③ 《西点工艺实训教程》，张桂凤著，中国轻工业出版社，2021.3。

## 2. 教材编写原则与要求

(1) 教材应以学生为本，内容展现应图文并茂，文字表达应简明扼要，符合学生的认知水平，重在提高学生的学习兴趣。

(2) 教材内容应突出实用性，重视将行业最新的知识及时纳入教材，使教材更具科学性与实用性。

(3) 教材应将本门课程内容分解成若干典型项目、任务。

(4) 教材中活动设计的内容必须突出主题，具有可操作性。

## 3. 课程教学资源开发

充分利用各种媒体技术，开发建设以学生为中心的 digital 资源，包括文本类、电子课件类、图形（图像）类、音频类、视频类、动画类和虚拟仿真类等不同类型的素材。同时，开发微课、慕课、精品资源共享课等信息化资源，使用国家级或省级餐饮类相关专业教学资源库，为教师教学和学生自主学习提供系统、完整的资源保障，与实际教学条件相结合，方便教师灵活搭建课程模块和学生自主学习。

## 七、说明

本课程标准是为中西面点工艺专业制定，在中西面点工艺专业的授课过程中，可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。



### 3. 《咖啡与调酒制作》课程标准

#### 一、课程基本信息

课程名称	咖啡与调酒制作				
课程类别	专业技能核心课	课程代码	03013012		
课程学分	2	学时	总学时	理论学时	实践学时
			32	8	24
适应对象	中西面点工艺专业学生				
适用专业	中西面点工艺专业				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《烹饪工艺与菜肴制作》				
后继课程	《岗位实习》				
制订人	姜大伟	审核人	徐文建		

#### 二、课程性质与作用

本课程为三年制高等职业教育中西面点工艺专业的一门专业必修课程，主要讲授酒水的鉴别、分类保管，鸡尾酒的常识与调试；以及了解咖啡制作的基础常识，能够熟练进行咖啡的研磨、烘焙、调制等高水平的服务。通过本课程的学习让学生了解现代餐饮酒店所涉及的咖啡、酒文化，知晓其服务和饮用的基本常识，掌握基本操作技能以及代表品种的制作工艺，从而提升个人品位，提高社会交往能力，同时具备较高的职业素质与服务意识。

#### 三、课程设计思路

本课程依据工作过程为导向，以提高职业能力和综合素质为核心，整合了调酒师和咖啡师相应的工作岗位两方面内容，以激发学生在鸡尾酒调制、咖啡制作以及创新鸡尾酒和咖啡的创新力、对外服务能力培养为教学重点；通过基础知识、技能操作、角色扮演、创新设计、案例分析、小组合作等多种形式，在模拟情境中开展酒水、咖啡服务与管理的工作过程学习，将职业素质的养成贯穿教学的全过程，实施“教、学、做”一体化的教学模式，使学生在技能训练过程中加深对理论知识与技能的理解和应用，从而培养学生的综合职业能力，满足学生职业生涯发展的需求。

#### 四、课程教学目标

##### （一）总体目标

通过本课程的学习，使学生了解国内外酒水、咖啡饮品的专业理论知识，以典型工作任务的教、学、做、营销为载体，训练学生成为既有扎实的调酒服务与管理知识，又具有过硬的专业操作技能，实际工作能力的高技能型人才；既具备综合服务能力，又具有较强





的工作方法能力和社会能力。同时培养学生爱岗敬业、团结协作、吃苦耐劳的职业精神与创新意识。

## （二）具体目标

### 1. 知识目标

（1）了解酒的分类、能够掌握不同类型的酒的特点，熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求；

（2）了解咖啡的起源、品种，咖啡豆的种类及烘焙，熟悉世界著名咖啡品牌；

（3）认识和使用各种咖啡器具(各类咖啡机、咖啡壶、滴滤机等)；

（4）了解鸡尾酒的不同分类，掌握鸡尾酒的基本结构；

（5）能有效进行酒水、咖啡的促销及对外服务技巧。

### 2. 能力目标

（1）能够了解咖啡的烘焙技巧、独立完成咖啡豆的研磨；

（2）掌握常见鸡尾酒、咖啡常用原料、调制器具、方法、规范及服务；

（3）理解掌握设备设施的使用和保养方法；

（4）能有效地和各种客人沟通交流，满足各种人群对各类酒水、咖啡的需求。

### 3. 素质目标

（1）培养爱岗敬业、精益求精的工匠精神；

（2）培养良好的职业道德和细心、热情的服务意识；

（3）具有一定团队协作能力以及沟通、管理能力，较强的分析、总结能力；

（4）培养学生优良的传统文化和饮酒习惯，提高学生文化素养和审美情趣。

## 五、课程内容和要求

序号	学习项目	学习要求	活动设计	参考课时
1	项目一 认识酒水	课程内容： 任务1 了解酒水分类和特点 任务2 识别酒水的代表性品牌 任务3 掌握各类酒水的鉴别和保管方法 学习要求： 1. 了解常见的酒的起源、分类； 2. 了解酒的成分、生产工艺、风格。	1. 通过生活实例、资料查询和多媒体课件使学生对酒水的分类和特点有一定的感性认识； 2. 过样品的展示和比较，以及学生的亲身体验，使酒水的鉴别方法。	6
2	项目二 调制鸡尾	课程内容： 任务1 鸡尾酒常识	1. 通过资料查询和多媒体课件使学生对鸡尾酒常识有一定的感性认识；	10



	酒	<p>任务2 识别鸡尾酒酒具和用具</p> <p>任务3 掌握鸡尾酒的调制方法</p> <p>任务4 经典鸡尾酒的调制</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 熟悉各类洋酒的常见品牌、特性及服务要求;</p> <p>2. 能够正确品味不同的酒品;</p> <p>3. 能够正确调制鸡尾酒。</p>	<p>2 通过大量图片资料和样品展示使学生对鸡尾酒酒具和酒吧用具具有直观认识;</p> <p>3. 调酒实训室通过教师示范和学生实践操作使学生掌握不同调制法鸡尾酒的制作。</p>	
3	项目三 认识咖啡	<p>课程内容:</p> <p>任务1 解咖啡常识、咖啡的历史、分布、生长及加工</p> <p>任务2 识别咖啡调制器具</p> <p>任务3 了解咖啡的服务程序</p> <p>任务4 掌握咖啡豆的品种及烘焙</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 了解咖啡的起源、品种、饮用服务, 熟悉世界著名咖啡品牌;</p> <p>2. 咖啡的品种、烘焙等级与研磨程度; 熟悉世界著名咖啡品牌;</p> <p>3. 不同咖啡的服务程序。</p>	<p>1. 通过图片资料 and 多媒体课件、实物, 使学生认识咖啡豆、常见品牌、咖啡调制器具的直观认识, 理解器具的使用原理;</p> <p>2. 在咖啡调酒实训室对咖啡豆烘焙、研磨, 咖啡的服务操作进行练习。</p>	6
4	项目四 咖啡调制	<p>课程内容:</p> <p>任务1 单品咖啡调制</p> <p>任务2 意式咖啡的制作</p> <p>任务3 花式咖啡的制作</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 正确使用使用各种咖啡器具;</p> <p>2. 能够正确冲泡咖啡, 对咖啡进行服务;</p> <p>3. 了解和掌握掌握设备设施的使用和保养方法。</p>	<p>1. 建议教师上传视频, 学生课前观看学习咖啡机和虹吸壶的使用方法、维护保养;</p> <p>2. 通过教师示范和学生实践操作, 使学生掌握咖啡的调制技能及应用。</p>	10

## 六、教学建议

### (一) 教学方法

根据中西面点工艺专业人才培养目标的要求, 结合《咖啡与调酒制作》课程理论实践一体化的特点, 建议在教学过程中主要采用自主学习法、课堂讲授法、案例分析法等多种教学方法。

1. 自主学习法: 设计相应的学习资料, 包括视频资源、动画资源、网络资源、文本资源等, 布置学生在课前自主学习。



2. 课堂讲授法：教师在准备丰富资料的基础上通过生动形象、富有感染力的口头语言向学生传授酒水、咖啡的基础知识。讲授的内容既有基础理论知识，也有行业前沿最新动态。使学生能系统、全面、深刻地理解每个教学项目的整体结构、相关要点及知识点之间的区别与联系。

3. 案例分析法：提供世界著名鸡尾酒、咖啡的制作案例，以视频、图片等形式呈现给学生，加深学生对鸡尾酒、咖啡原料及制作方法的理解与学习，为实训打下基础。

4. 课堂实验法：鸡尾酒调制、咖啡制作采用课堂实验法，以课堂实验结果来加深学生的认知，提升教学效果。

## （二）评价方法

本课程考核应采用过程考核和期末考核相结合的评价方法，过程考核主要在教学过程中对学生分组学习情况、指导教师考核、平时实践打分等情况进行的评价；期末考核是在学期全部课程结束时进行，主要从知识的掌握及应用情况考查学生对本门课程的掌握程度，以便找出学习过程中出现的问题，督促学生将学习的过程贯穿于全学期，以巩固所学内容。

期末成绩=学习小组考核(30%)+指导教师考核(10%)+平时实践操作打分(20%)+期末闭卷考核(40%)

## （三）教学条件

### 1. 课堂教学条件

多媒体教室、多媒体资料（教学资源库、网络学习模块知识和实际教学案例库）及设备、实物。将课程讲授与演示相互融合，理实一体，教学相长；利用多媒体教学设备进行教学，增大授课信息量，展示同学们的学习效果，加深印象，激发学习热情，为教学创设一个良好的学习氛围和学习空间。

### 2. 实训条件

利用咖啡调酒实训室进行理实一体化教学，结合课程知识内容体系进行相关实际训练。

## （四）教材编选

### 1. 教材选用建议

#### （1）教材选用

①《酒水知识与调酒技术》，边昊，朱海燕著，中国轻工业出版社，2020.12；

②《咖啡鉴赏与制作》，张树坤著，中国轻工业出版社，2022.2。

#### （2）参考教材选用

①《酒水知识与调酒》，周敏慧，周媛媛 著，中国纺织出版社，2009.6；

②《酒水知识与调酒》，王勇著，华中科技大学出版社，2022.7。

### 2. 教材编写原则与要求

教材编选应以本课程标准为基础依据，合理安排教材内容。同时为教材每一章内容提



供了大量进一步阅读的资料和查阅资料的网络资源，帮助学生在教师的指导下随时了解到行业上最新的酒水和咖啡知识。

### 3. 课程教学资源开发

(1) 利用现代信息技术开发多媒体资源，通过搭建多维、动态、活跃、自主的课程训练平台，使学生的主动性、积极性和创造性得以充分发挥同时联合各学校开发多媒体课件，努力实现跨校多媒体资源的共享。

(2) 搭建产学合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

## 七、说明

本课程标准是为中西面点工艺专业制定，在中西面点工艺专业的授课过程中，可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。



## 4. 《烹饪营养学》课程标准

### 一、课程基本信息

课程名称	烹饪营养学				
课程类别	专业基础课	课程代码	03013004		
课程学分	2	学时	总学时	理论学时	实践学时
			32	28	4
适应对象	中西面点工艺专业学生				
适用专业	中西面点工艺专业				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《烹饪原料学》				
后继课程	《筵席设计与宴会组织》				
制订人	曲笛	审核人	徐文建		

### 二、课程性质与作用

本课程是三年制高等职业教育中西面点工艺专业的一门专业必修课程，主要讲授各类烹饪原料的营养价值；烹饪加工方法造成原料营养素的变化及规律；烹饪工艺对食物营养价值的影响；合理烹饪、合理膳食与合理搭配等。通过本课程的学习，使学生比较系统地掌握烹饪营养学的基本理论知识，了解烹饪营养对人体健康的重要性，能够从营养学的角度指导学生进行西餐菜品的学习与制作，达到合理烹饪、平衡膳食的要求，并能在筵席的设计和菜肴的搭配中体现出来。

### 三、课程设计思路

本课程根据行业专家对岗位群所进行的任务和职业能力分析结果为依据选择内容，“就业为导向、能力为本位、营养学为核心，项目课程为主体”，以彻底打破原来的学科模式课程设计思路，围绕工作任务选择和组织课程内容。内容包括食品中基本营养素如蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素及矿物质，以及现代营养学观点上的多种生物活性物质的营养特点与功能。同时，加强实践教学比重，使学生能够将所学的理论知识应用于生产实践，以增强学生的动手能力。

### 四、课程教学目标

#### （一）总体目标

本课程的主要教学目标是让学生系统地学习烹饪营养学的基本理论与基本知识；能依据营养膳食设计和制作原则为特定人群配制营养套餐；提高分析和解决烹饪实践中营养问题的能力。



## (二) 具体目标

### 1. 知识目标

- (1) 掌握人体消化吸收知识；
- (2) 掌握营养素的生理功能、营养素的代谢过程及相互关系；
- (3) 掌握烹饪原料的营养价值；
- (4) 掌握烹饪加工对原料营养价值的影响；
- (5) 掌握合理烹饪的相关知识；
- (6) 掌握不同人群的营养需求；
- (7) 掌握营养膳食设计和制作原则。

### 2. 能力目标

- (1) 能依据人体消化吸收知识进行合理的膳食安排；
- (2) 能初步评估人体营养状况，并提出膳食调整建议；
- (3) 能根据人群生理特点分析其营养需求；
- (4) 能为特定人群搭配适宜的烹饪原料设计营养食谱；
- (5) 能根据烹饪原料与服务对象选择合理的烹调方法；
- (6) 能较好的解决烹饪实践中遇到的营养问题。

### 3. 素质目标

- (1) 培养学生独立思考、分析、解决问题的职业素养；
- (2) 培养学生严谨的工作态度；
- (3) 培养学生合理烹饪的意识；
- (4) 培养学生自主、积极学习专业知识的意识和习惯。

## 五、课程内容和要求

序号	教学项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 人体的消化和吸收	<p>课程内容： 任务 1 了解人体消化系统 任务 2 了解营养物质的消化和吸收</p> <p>学习要求： 1. 了解人体的消化系统的组成及功能； 2. 了解营养物质的消化和吸收途径，探索合理的膳食制度和进餐顺序，总结提高营养素消化吸收率的方法。</p>	<p>1. 学生课前通过登入网络教学平台自主学习消化系统的组成和消化吸收途径的形象动画、图片或视频，完成试题自测；</p> <p>2. 课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的学习积极性，引导学生积极探索，将理论</p>	2



			应用于生活实践中。	
2	项目二 功能营养素的功 能及能量换 算	<p>课程内容： 任务1 了解能量与营养平衡 任务2 熟悉供能营养素的生理功能、种类、RNI 及食物来源</p> <p>学习要求： 1. 了解人体能量的消耗与来源的平衡，掌握功能营养素的换热系数，能对食品进行能量计算； 2. 能够合理安排供能比，充分发挥供能营养素的生理功能； 3. 能依据功能营养素的分类和营养评价方式，选择利于人体健康的食物来源； 4. 能查询《食物成分表》《DRIs》等工具书，依据 RNI 初步搭配满足能量需要的套餐。</p>	<p>1. 课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的学习积极性，引导学生积极探索，将理论应用于生活实践中； 2. 注重理论知识的应用，利用小组任务加强学生对营养素功能与如何科学补充需求的实践应用； 3. 建议教师利用网络教学平台使学生掌握能量的换算。</p>	6
3	项目三 人体所需的维生 素、矿物质、水及 相互关系	<p>课程内容： 任务1 了解营养素的消化吸收 任务2 熟悉营养素的生理功能、缺乏症及食物来源</p> <p>学习要求： 1. 了解营养素理化性质及消化吸收机制，讨论在烹饪过程中减少营养素损失的方法； 2. 掌握营养素的缺乏症或过多症产生的原因、临床表现和体征，初步掌握评价人群营养状况的方法； 3. 能依据缺乏体征，结合相应营养素的丰富食物来源提出膳食调整建议。</p>	<p>1. 课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的学习积极性，引导学生积极探索，将理论应用于生活实践中； 2. 注重理论知识的应用，利用小组任务加强学生对营养素功能与如何科学补充需求的实践应用； 3. 建议教师利用网络教学平台测试题库，使学生深入掌握营养素的缺乏症和丰富食物来源、相应菜点。</p>	4
4	项目四 烹饪原料的营养价 值	<p>课程内容： 任务1 了解烹饪原料营养价值评价 任务2 熟悉各类烹饪原料及食物新资源的营养特点</p> <p>学习要求： 了解烹饪原料营养价值评价的方法，能对不同原料进行营养价值评价；</p>	<p>1. 课上 PPT 讲授过程中注重形象图片和生动视频、对比图表的展示，互动教学，加深学生对烹饪原料不同种类、不同部位营养价值的充分认识，以便合理</p>	4



		总结归纳烹饪原料制品的营养结构，掌握常见烹饪原料的营养特点。	烹饪，发挥烹饪原料的最大营养价值； 2. 建议教师利用网络教学平台设立小组任务，锻炼学生团队协作的能力，加强学生对项目知识的巩固。	
5	项目五 烹饪加工 对原料营 养价值的 影响	课程内容： 任务 1 了解烹饪过程中营养素理化改变 任务 2 了解食品保藏中营养价值的改变 学习要求： 1. 了解烹饪对营养素理化性质改变，掌握不同烹饪方法对原料营养价值影响； 2. 掌握原料贮藏过程对原料营养价值影响，能够合理储藏以减少营养素的损失。	1. 通过 PPT 课件，利用生动图片、视频，形象展示营养素在烹饪过程的理化现象，引导学生归纳总结不同烹饪方法对原料营养价值影响的一般规律； 2. 利用小组讨论法、图示法，使学生自主探索烹饪过程中保护营养素的方法。	4
6	项目六 合理烹饪	课程内容： 任务 1 掌握烹饪原料选择与搭配 任务 2 了解烹饪方法选择 任务 3 熟悉合理膳食制度 学习要求： 1. 掌握烹饪原料合理选择与搭配的原则； 2. 结合烹饪的基础知识掌握合理烹饪方法的选择以减少营养素的流失，提高营养价值； 3. 能制定合理的膳食制度。	1. 课上注重案例教学法，通过案例的讲授、小组分析讨论来说明问题； 2. 注重知识的应用和合理烹饪意识的养成； 3. 建议教师利用网络教学平台设立小组任务，学生通过上传信息搜索的图片或展示自己烹饪的菜品，分析合理烹饪的原理与注意事项，丰富学生的实践知识。	4
7	项目七 营养膳食 设计	课程内容： 任务 1 了解膳食结构与人体健康 任务 2 熟悉中国居民膳食指南与中国居民平衡膳食宝塔 任务 3 掌握食谱的编制 学习要求：	1. 课前通过网络教学平台发布任务，鼓励学生深入学生群体或社会调研，深入分析了解饮食习惯与健康的关系；	4





		<p>1. 掌握不同膳食结构对人体健康的影响，提倡合理消费的理念，引导消费者选择健康的食物；</p> <p>2. 能依据中国居民膳食指南和中国居民平衡膳食宝塔指导一般人群的膳食；</p> <p>3. 能依据最新版中国居民膳食指南和配餐软件进行食谱的编制。</p>	<p>2. 课上注重案例教学法，通过案例的讲授来说明饮食结构与健康的问题；</p> <p>3. 课上注重知识的巩固，建议在掌握膳食设计原则基础上使学生借助营养配餐软件训练食谱的编制。</p>	
8	项目八 特殊人群的营养需要	<p>课程内容：</p> <p>1. 了解特殊人群的营养素需要；</p> <p>2. 熟悉特殊人群的膳食干预。</p> <p>学习要求：</p> <p>1. 了解特殊人群的生理特点；</p> <p>2. 掌握特殊人群营养需要、易出现的营养性疾病、合理膳食制度与膳食干预的原则；</p> <p>3. 能为特殊人群制定食谱。</p>	<p>1. 课前通过网络教学平台发布任务，使学生自主学习不同人群的生理特点，分析该人群营养需求；</p> <p>2. 课上注重知识的巩固，建议在掌握膳食设计原则基础上使学生借助营养配餐软件训练食谱的编制；</p> <p>3. 建议教师采用小组任务，依托校内烹饪实训基地，为特殊人群搭配食谱基础上，依据合理烹饪原则，完成某特殊人群营养套餐的设计、制作。</p>	4

## 六、教学建议

### （一）教学方法

根据中西面点工艺专业人才培养目标的要求，结合《烹饪营养学》课程理论实践一体化的特点，建议在教学过程中主要采用课堂讲授法、案例分析法、小组讨论法等多种教学方法。

#### 1. 课堂讲授法

教师在准备丰富资料的基础上运用生动形象的口头语言向学生深入浅出的讲解营养素的功能及其烹饪过程的理化现象、特殊人群对营养的需求，引导学生归纳总结合理烹饪、科学配餐。

#### 2. 案例分析法

对营养素功能及缺乏症的讲解应结合该营养素发现的历史背景、生活或临床中实际发



生的案例以及学生未来所要从事的岗位特点进行，使得枯燥的知识变得立体化、生活化。通过真实发生的营养问题让学生深入分析并讨论，从而理解和把握所讲授的知识点。

### 3. 小组讨论法

在教师的指导下，学生以全班或小组为单位，围绕营养与保健相关问题，展开讨论，各抒己见，通过讨论或辩论活动，深刻理解相关知识。讨论结束时，教师进行小结，概括讨论的情况，使学生获得正确的观点和系统的知识。

## （二）评价方法

本门课程的考核建议采用过程性考核、期末考核组成。过程性考核的考核主要由学生在小组讨论、案例分析、小组成果展示中的表现以及平时项目作业完成情况、课堂参与教学情况、出勤情况等方面构成；期末考核为试卷考试，主要考核学生对本门课程的基础知识和应用的掌握情况。

期末成绩=学习小组考核(30%)+指导教师考核(20%)+平时考勤(10%)+期末闭卷考核(40%)。

## （三）教学条件

1. 课堂教学，采用多媒体方式授课，给学生直观、清晰地视觉感受，为互动教学、模拟情景实践提供有效地平台。

2. 模拟营养配餐实际工作环境，配备下载有时新版电脑配餐软件机房，使学生掌握应用电脑软件对特定人群进行配餐设计和营养分析技术，加强学生学习课堂理论的实践性。

3. 依托现有的烹饪实训室，使学生在掌握烹饪技能的基本功的基础上运用合理烹饪的方法减少营养素的损失，养成合理烹饪的意识。

## （四）教材编选

### 1. 教材选用建议

#### （1）教材选用

《烹饪营养学》，彭景著，中国纺织出版社，2008.7。

#### （2）参考教材选用

①《烹饪营养学》，李荣、孙录国、肖涛著，山东人民出版社，2016.1；

②《烹饪营养学》，周旺著，中国轻工业出版社，2007.6。

### 2. 教材编写原则与要求

教材应以本门课程标准为基本依据，合理安排教材内容。教材应以学生为本，内容展现应图文并茂，文字表达应简明扼要，符合学生的认知水平，重在提高学生的学习兴趣。教材内容应突出实用性，重视将本专业最新的动态及时纳入教材，使教材更贴近本专业的发展和实际需要，符合现代餐业行业的发展趋势，在授课中应将本门课程内容分解成若干典型模块，结合生活实际和大赛中的营养要求组织授课内容。教学活动的设计必须突出主



题，具有可操作性。注重扩大学生的参与面和提高学生参加活动的兴趣。

### 3. 课程教学资源开发

(1) 利用现代信息技术，借助各种媒体技术，开发包括文本类、电子课件类、图形（图像）类、音频类、视频类、动画类和虚拟仿真类等不同类型的素材。把学生带入一个虚拟现实的烹饪营养场景中，身临其境地进行营养餐设计和制作的学习、训练。

(2) 开发“微课+项目任务驱动”混合式在线教学模式，充分利用现代信息技术和丰富多媒体资源，建立有效可行的烹饪营养学微课教学平台与练习机制，提高课堂教学效率。采用项目化学习方式，提升学生的自主探究能力、强化系统全面的通识学科素养、培养独立开发项目的能力，从而为中西面点工艺专业学生的专业核心竞争力提升打下坚实基础。

## 七、说明

本课程标准是为中西面点工艺专业制定，在中西面点工艺专业的授课过程中，可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。



## 5. 《餐饮安全与控制》课程标准

### 一、课程基本信息

课程名称	餐饮安全与控制				
课程类别	专业基础课	课程代码	03013025		
课程学分	2	学时	总学时	理论学时	实践学时
			32	28	4
适应对象	中西面点工艺专业学生				
适用专业	中西面点工艺专业				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《中西面点工艺与制作》				
后继课程	《插花技术》				
制订人	颜旭文	审核人	徐文建		

### 二、课程性质与作用

本课程是三年制高等职业教育中西面点工艺专业的一门专业必修课程。通过本课程的学习，使学生对厨房管理的基础理论知识有比较全面的认识，掌握厨房生产、产品、质量、卫生和安全管理，对厨房管理程序有一个比较全面的了解，熟悉厨房组织机构，设备布局以及从事厨房管理工作所必需的基本知识、基本理论和基本技能，为日后踏上工作岗位从事厨房管理和生产线运行管理工作打下良好的理论和实践基础。

### 三、课程设计思路

本课程以厨房管理的基本作业程序为依据，以实际工作流程为脉络展开教学；为了充分体现任务驱动、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项目，创设相应的工作情境，以项目为单位组织教学，采用并列与流程相结合的结构展开教学内容，通过情境创设、仿真模拟、案例分析等教学方法，强调学生在“做”中“学”，使学生在技能训练过程中加深对专业知识的理解和应用，培养学生的综合职业能力，满足学生职业生涯发展的需要。

### 四、课程教学目标

#### （一）总体目标

通过现代厨房生产运作特点、厨房组织机构、餐饮成本控制、菜单管理、餐饮原料管理和餐饮服务管理等方面的内容学习。着重培养学生掌握厨房管理的基本思维方式，为学生提供分析厨房管理现象与解决现实厨房管理问题的理论知识、分析方法和解决思路；为学习专业知识和职业技能，提高全面综合素质，增强职业发展能力打下理论知识和方法论



基础。

## (二) 具体目标

### 1. 知识目标

- (1) 掌握厨房设计布局、成本控制、人力资源管理与培训的相关知识；
- (2) 掌握厨房产品生产流程和菜品研发程序；
- (3) 掌握厨房原料采购程序和管理要求；
- (4) 掌握影响厨房生产成本和生产效率的因素。

### 2. 能力目标

(1) 能运用正确的决策程序分析厨房现状的实际案例；能够运用厨房布局图设计不同厨房；

- (2) 能对消费者的消费心理进行分析；
- (3) 能够掌握厨房产品各流程生产环节的控制，学会设计和研发厨房的产品；
- (4) 能够掌握食品原料采购数量、质量以及价格的控制；
- (5) 能够分析厨房成本控制的特点与类型。

### 3. 素质目标

- (1) 培养正确的厨房管理指导思想，具备较高的政治思想觉悟、良好的行为规范；
- (2) 培养遵纪守法、诚实守信的职业素养；
- (3) 培养良好的语言表达、理解、沟通交流能力；
- (4) 培养团队合作的工作意识；
- (5) 培养独立思考问题、分析问题、解决问题的能力。

序号	教学项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 厨房及其生产的演进	<p>课程内容：</p> <p>任务1 现代厨房及生产</p> <p>任务2 现代厨房生产与管理的演变</p> <p>任务3 现代厨房生产与加工的革命</p> <p>学习要求：</p> <p>1. 了解现代厨房生产的地位，以及不同类型的现代厨房，理解厨房生产中厨师长的角色；</p> <p>2. 明确厨房生产管理的基本任</p>	<p>1. 通过分组讨论传统厨房与现代厨房的比较，了解传统厨房生产与现代厨房生产何有什么特点；</p> <p>2. 引用案列，使学生了解厨师长在厨房管理中担负的角色和重要职责；</p> <p>3. 教师提出问题，让学生在课外查询网上厨房产品的发布信息，促使学生自主学习；</p> <p>4. 课堂讨论厨房生产中建立原</p>	4



		<p>务，掌握厨房生产方式的演变与发展过程；</p> <p>3. 理解厨房生产标准化的必由之路。</p>	<p>材料加工中心的好处；</p> <p>5. 带领学生参观大型餐饮企业厨房，了解厨房的设计与布局；</p> <p>6. 评比与总结。</p>	
2	项目二 厨房组织建构与设计布局	<p>课程内容：</p> <p>任务1 厨房组织构建</p> <p>任务2 现代厨房人员配备与建章立制</p> <p>任务3 厨房设计布局</p> <p>任务4 厨房其他方面布局</p> <p>学习要求：</p> <p>1. 了解厨房组织机构设置和厨房各部门职能；</p> <p>2. 熟识厨房生产人员配备的基本要素和了解厨房建立规章制度的要求；</p> <p>3. 了解厨房布局安排的条件学会对厨房作业区设计布局以及厨房内部环境设计；</p> <p>4. 能够熟练厨房布局中的“细节”安排。</p>	<p>1. 分组讨论厨房的位置怎么确定最能方便生产；</p> <p>2. 教师采用多媒体，引入课堂教学案例，根据人力资源管理要求，做到人员精简，高效够用；</p> <p>3. 联系一家当地饭店或餐饮企业，去实地考察西餐厨房设计布局的状况，并对其进行分析探讨；</p> <p>4. 课后布置思考题：厨房环境设计应从哪几方面入手，以及洗碗间设计布局的要求有哪些；</p> <p>5. 评比与总结。</p>	8
3	项目三 厨房生产运行管理	<p>课程内容：</p> <p>任务1 厨房产品设计运作</p> <p>任务2 厨房生产流程管理</p> <p>任务3 标准食谱设计与制定</p> <p>任务4 厨房产品设计与研发</p> <p>学习要求：</p> <p>1. 了解菜单设计的依据，学会针对经营需求制定菜单。了解宴会菜单的设计，掌握营养菜单的设计方法；</p> <p>2. 了解厨房产品生产的流程，掌握各流程生产环节的控制；</p> <p>3. 熟悉标准食谱的作用与内容，掌握标准食谱的设计方法；</p> <p>4. 掌握菜品研发的原则和程序，会设计和研发厨房的产品。</p>	<p>1. 教师提出问题，思考如何保证冷菜，点心的产品质量，学生利用课外时间去查阅相关资料；</p> <p>2. 组织活动，将班级分成小组，每组同学根据春，夏，秋，冬四季分别选择制作宴会菜单一份；</p> <p>3. 课堂讨论菜单设计思路与感想；</p> <p>4. 布置作业，每位学生根据当令季节，设计某一菜品的标准食谱；</p> <p>5. 评比与总结。</p>	8



4	项目四 厨房食品原料管理	<p>课程内容： 任务1 原料采购管理 任务2 原料验收管理 任务3 原料储藏管理 任务4 原料发放管理</p> <p>学习要求： 1. 了解原料采购管理及要求，熟悉厨房原料采购程序和方式，掌握食品原料采购数量、质量以及价格的控制； 2. 掌握原料验收的方法，能够根据请购单，送货发票检查验收，以及原料质量的验收和验收的后续工作； 3. 掌握原料储藏管理方法，熟悉原料盘存管理； 4. 了解原料发放管理制度。</p>	<p>1. 布置课余活动，收集网上原料信息或当地菜市场主要原料价目； 2. 协调实训课程时间，带领学生参与实训课程中原料验收工作。分小组排班协助原料验收； 3. 课堂讨论原料控制的关键点在哪里； 4. 采用多媒体设备，讲授原料储藏管理的方法，并展示一些因错误储藏引起的原料变质图片，使学生引以为戒； 5. 总结。</p>	8
5	项目五 厨房产品质量管理	<p>课程内容： 任务1 现代菜品质量设计 任务2 厨房生产质量标准 任务3 菜品质量管理控制与落实 任务4 菜品质量控制方法</p> <p>学习要求： 1. 了解菜品生产的基本质量指标，掌握菜品质量评价标准； 2. 掌握菜点出品质量的特性与构成； 3. 明确影响厨房菜品质量的因素，了解菜品质量管理控制要求； 4. 了解菜品质量控制的基本方法，学会对菜品质量的有效控制。</p>	<p>1. 运用多媒体案例，使学生学会分析菜品质量基本要素的重要性； 2. 分组讨论如何保证菜品质量的一贯性； 3. 让学生课外实践，去调查周边某一饭店，餐饮企业的质量控制的基本方法； 4. 课后作业。怎样在菜点服务过程中做好质量控制； 5. 评比与总结。</p>	8
6	项目六 厨房生产成本控制	<p>课程内容： 任务1 厨房成本控制的价值 任务2 厨房生产成本概述 任务3 厨房原材料的成本控制与计算方法 任务4 厨房生产过程中的成本</p>	<p>1. 课堂讨论如何有效的控制厨房生产成本； 2. 安排学生课后收集常用原料鸡、鸭、鱼、肉不同品种的净料率； 3. 让学生通过互联网，了解市场</p>	8



		<p>控制</p> <p>学习要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解厨房成本控制与企业经营的关系, 熟悉降低成本与企业的可持续发展的关系, 减少隐性成本的支出;</li> <li>2. 了解厨房生产成本的构成, 掌握厨房成本控制的特点与类型;</li> <li>3. 学会对厨房原材料进行成本控制与计算方法;</li> <li>4. 理解如何有效实行厨房生产中的成本管理, 掌握生产过程中的成本控制方法。</li> </ol>	<p>主要的牛排种类、产地及价格;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. 作业, 灵活运用成本, 净料率、损耗率的公式进行菜品核算;</li> <li>5. 评比与总结。</li> </ol>	
7	项目七 厨房人力资源及其技术管理	<p>课程内容:</p> <p>任务1 厨房人力资源与技术管理概述</p> <p>任务2 员工激励与效率管理</p> <p>任务3 厨师长的管理技巧</p> <p>任务4 厨房员工的技术培训</p> <p>学习要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握厨房技术管理的要求;</li> <li>2. 了解厨房生产目标的实施, 了解影响厨房生产效率的因素, 掌握调动厨房员工积极性的方法;</li> <li>3. 了解团队在厨房生产中的作用, 加强团队意识与情商管理;</li> <li>4. 了解厨房员工培训的必要性, 掌握厨房员工培训的内容和方法。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 课堂讨论人员管理与积极性调动的方法;</li> <li>2. 角色扮演法: 设置员工间的矛盾, 请同学们任厨师长去协调他们的关系;</li> <li>3. 分析团队在厨房中的作用;</li> <li>4. 每位同学设计一份厨房员工培训工作计划;</li> <li>5. 查找资料: 情商管理的来源于运用;</li> <li>6. 评比与总结。</li> </ol>	4
8	项目八 厨房设备和器具管理	<p>课程内容:</p> <p>任务1 常用厨房设备</p> <p>任务2 厨房设备的选购与使用</p> <p>任务3 厨房设备的维护与保养</p> <p>任务4 厨房餐具使用管理</p> <p>学习要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 正确使用厨房加工、加热、冷藏、冷冻、排风和清洗设备;</li> <li>2. 掌握厨房设备的选购要求, 了</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 引入案例分析, 怎么去理解高效能设备又能节省人的工资成本;</li> <li>2. 每位学生按照厨房的生产流程, 自己设计一份所需的相关设备;</li> <li>3. 带领学生分小组协助设备管理人员, 对设备进行维护保养;</li> <li>4. 每月安排小组参加实训厨房</li> </ol>	6





		<p>解厨房生产中常用的各种机械设备；</p> <p>3. 了解定期保养设备的方法。严格遵守操作规程；</p> <p>4. 了解餐具管理登记造册，建立盘点制度重要性，养成良好的餐具使用习惯。</p>	<p>餐具的盘点实务；</p> <p>5. 评比与总结。</p>	
9	项目九 厨房卫生与安全	<p>课程内容：</p> <p>任务1 厨房卫生安全概述</p> <p>任务2 危害分析关键控制点</p> <p>任务3 厨房卫生质量管理</p> <p>任务4 厨房安全生产管理</p> <p>学习要求：</p> <p>1. 了解食品生产安全基础知识，掌握食品生产中容易出现的不安全因素；</p> <p>2. 了解现代安全卫生与传统认识的差别，了解 HACCP 食品安全管理体系；</p> <p>3. 明确厨房生产加工过程中的卫生要求，养成良好的卫生习惯；</p> <p>4. 了解厨房安全生产常识并对常见事故进行控制，熟识食物中毒的种类并懂得如何去预防。</p>	<p>1. 实训项目：制作一份厨房卫生管理制度；</p> <p>2. 自主学习，让学生网上查询著名餐饮企业的食品安全管理措施；</p> <p>3. 组织学习《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》；</p> <p>4. 运用多媒体案例教学：了解厨房生产容易出现事故并进行原因分析，且提出预防措施；</p> <p>5. 分小组制作一份厨房卫生管理制度；</p> <p>6. 评比与总结。</p>	6
10	项目十 厨房产品销售管理	<p>课程内容：</p> <p>任务1 厨房产品的推广与促销；</p> <p>任务2 美食活动的策划；</p> <p>任务3 节日策划与品牌促销；</p> <p>任务4 菜品销售与前后台沟通。</p> <p>学习要求：</p> <p>1. 了解厨房生产与推广促销的关系，掌握消费者的饮食心理合理促销；</p> <p>2. 了解美食营销活动，学会美食节的运作与管理；</p> <p>3. 学会利用不同的活动与节假日进行促销，学会制定美食节的活动计划。</p>	<p>1. 调查某一餐厅近期优惠促销活动情况；</p> <p>2. 根据某一主题让学生设计一份美食节菜单；</p> <p>3. 编写一份美食节活动计划；</p> <p>4. 编写一份节假日促销策划方案；</p> <p>5. 课堂分组讨论：厨房只管菜品生产不管菜品销售行不行；</p> <p>6. 评比与总结。</p>	8



## 五、课程内容和要求

## 六、教学建议

### （一）教学方法

根据中西面点工艺专业人才培养目标的要求，结合《现代厨房管理》课程实践性较强的特点，建议在教学中分小组进行，采用混合式教学模式，综合运用自主学习法、讲授法、灵活运用案例分析、小组讨论、实地考察、等多种教学方法，引导学生积极思考、乐于实践，以提高教学效果。

#### 1. 小组讨论法

本课程基础理论部分建议采用：讲授法、交流分享小组讨论，并且辅以图片、视频等多媒体手段，提升理论教学效果。学生分组共同讨论完成老师布置的作业，可以互帮互助，加深印象。

#### 2. 实地考察法

厨房组织构建与设计部分建议采用实地考察参观大、中型厨房，提升学生直观地认识厨房的教学效果。

#### 3. 课堂实验法

厨房食品原料管理部分建议采用课堂实验法，以课堂实验结果来加深学生的认知，提升教学效果。

#### 4. 角色扮演法

人力资源管理部分建议采用角色扮演法，设置员工间的矛盾，分小组协作提升团队合作理念。

#### 5. 案例引入法

厨房设备和器具管理部分建议采用案例引入法，提升实践管理操作能力。

#### 6. 创设情境体验法

厨房产品销售管理部分建议采用创设情境体验法，提升学生沟通交流，以及营销能力。

### （二）评价方法

课程评价要突出整体性和综合性，要从知识与技能、过程与方法等方面进行评价，以全面考察学生的整体素质。建议过程性考核与期末综合性考察相结合的方式，对学生进行评价。

### （三）教学条件

#### 1. 课堂教学条件

多媒体教室、多媒体资料（教学资源库、网络学习模块知识和实际教学案例库）及设备、实物。将课程讲授与学生活动相互融合，使教与学相长，利用多媒体教学设备进行教学，增大授课信息量，展示同学们的学习效果，加深印象，激发学习热情，为教学创设一



个良好的学习氛围和学习空间。

## 2. 实训条件

搭建校内外综合实训平台，特别是加大校外实训基地建设，与合作企业建立稳定的校外实训基地，使实训内容覆盖整个厨房管理的流程，以满足岗位认知、校外实训等需要。

### （四）教材编选

#### 1. 教材选用建议

##### （1）教材选用

《现代厨房管理》，马开良著，旅游教育出版社，2018.7。

##### （2）参考教材选用

①《厨房管理知识》，赵子余著，中国劳动社会保障出版社，2021.11；

②《厨房管理实务》，王美著，清华大学出版社作者，2022.3。

#### 2. 教材编写原则与要求

教材编写应以本课程标准为基础依据，合理安排教材内容，突出实践性；同时顺应厨房管理的发展，合理安排教学内容。按照学生的学习基础与认识规律，将厨房管理专业知识与现实酒店厨房管理相结合，做到教学做结合，理实一体，同时还要兼顾职业资格考试要求并与之衔接。教材的编写应以学生为主，内容展现应图文并茂，文字表达应简明扼要，符合学生的认知水平；教材的内容要突出实用性，要将行业最新知识第一时间纳入教材，使教材更具科学性与实用性，符合现代餐饮业的发展趋势。

#### 3. 课程教学资源开发

利用各种媒体技术，开发建设以学生为中心的数字化资源，包括文本类、电子课件类、图形（图像）类、音频类、视频类、动画类和虚拟仿真类等不同类型的素材。同时，开发微课、慕课、精品资源共享课等信息化资源，使用国家级或省级教学资源库，与实际教学条件相结合，方便教师灵活搭建课程模块和学生自主学习。

## 七、说明

本课程标准是为中西面点工艺专业制定，在中西面点工艺专业的授课过程中，可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。



## 6. 《烹饪原料学》课程标准

### 一、课程基本信息

课程名称	烹饪原料学				
课程类别	专业基础课	课程代码	03013001		
课程学分	2	学时	总学时	理论学时	实践学时
			32	28	4
适应对象	中西面点工艺专业学生				
适用专业	中西面点工艺专业				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《烹饪原料学》				
后继课程	《成本控制与核算》				
制订人	刘学贤	审核人	徐文建		

### 二、课程性质与作用

本课程是三年制高等职业教育中西面点工艺专业的一门专业必修课程，主要习享原料的性质原理及在烹饪操作中理化变化的应用，通过对烹饪原料的分类、品质鉴定和贮藏等知识的学习，使学生获得原料基础理论知识初步具备鉴别原料，认识原料基本技能，以便在烹饪活动中能正确地选择使用原料，烹制出高质量的菜点。学生经过对烹饪原料的认识、选择、分析、鉴别等内容学习，为下一步的学习和实际操作打下理论基础，从而达到烹调岗位职责所必备的各项职业能力。本课程根据烹饪行业岗位的任职要求，加大课程建设与改革的力度，突出学生的职业能力和职业素养培养。

### 三、课程思路

本课程根据行业专家对岗位群所进行的任务和职业能力分析结果为依据选择内容，确定职业能力培养目标，创设工作情境，采取了以课堂讲授原料的组织结构和理化性质并总结烹饪运用规律为主，以实践教学手段了解原料的外部形态特征、品种特点、品质鉴别等为辅的灵活的教学方式，使学生将生活中的实例与课堂知识紧密地结合起来，增加了学生对知识的理解和掌握，有效地调动了学生学习的主动性、思考问题的积极性，达到了良好的教学效果。

### 四、课程教学目标

#### （一）总体目标

通过对本课程的学习，要求学生掌握烹饪原料的分类和对烹饪原料进行鉴定和必要的



保管知识，选择高质量的原料，并对能保证原料的质量；要求学生掌握各类烹饪原料的组织结构特点、风味特点和营养特点，并掌握原料在烹饪加工中的变化规律，找出原料的合理利用形式，充分将原料的色、香、味、形、质展示于菜肴之中，或通过改变形成有特色的菜肴。提高识别和运用能力，减少营养素的损失，为烹饪制作和创新打下坚实的基础。

## （二）具体目标

### 1. 知识目标

- （1）掌握西餐的烹饪原料学的内容；
- （2）掌握西餐烹饪原料的分类；
- （3）掌握西餐工艺中的特色原料；
- （4）掌握原料的鉴别知识；
- （5）掌握西餐烹饪原料学的储存知识；
- （6）掌握西餐烹饪原料跟加工菜肴的要求；
- （7）掌握西餐烹饪原料的使用原则。

### 2. 能力目标

- （1）掌握烹饪原料分类选择；
- （2）掌握烹饪原料品质鉴别；
- （3）掌握烹饪原料在储存保管过程中的质量变化；
- （4）掌握原料的组织结构及在烹饪中的应用；
- （5）掌握原料的外形、产地、品质特点、烹饪应用；
- （6）熟悉乳与乳制品的种类及应用。

### 3. 素质目标

- （1）在讲授理论知识的过程中，培养学生理论联系实际，增强学生的服务意识；
- （2）理论联系实际，培养学生的学习兴趣，增强学生的服务意识；
- （3）实际引导理论，培养学生作市场调查。增强学生的实际动手能力。

## 五、课程内容和要求

序号	教学项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 烹饪原料的品质鉴别	<p>课程内容：</p> <p>任务1 烹饪原料的概念及分类</p> <p>任务2 烹饪原料的选择与鉴别</p> <p>学习要求：</p> <p>1. 掌握原料选择的原则；</p> <p>2. 烹饪原料鉴别的据、品质鉴别的方法及正确实施。</p>	<p>1. 学生课前通过登入网络教学平台自主学习，完成试题自测；</p> <p>2. 课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的学习积极性，引导学生积极探索，将理论应用于生活实践</p>	2



			中。	
2	项目二 烹饪原料的保藏	<p>课程内容： 任务1 导致烹饪原料腐败变质的原因 任务2 贮藏保管原理及常用保藏方法</p> <p>学习要求： 1. 掌握引起原料变质的各种因素以及相应的变质现象与原料保藏的关系； 2. 掌握各种保藏方法的定义、原理、使用范围、特点、注意事项； 3. 调查市场上常用烹饪原料的种类。</p>	<p>1. 课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的学习积极性，引导学生积极探索，将理论应用于生活实践中； 2. 注重理论知识的应用，利用小组任务加强学生对原料保藏的实践应用。</p>	6
3	项目三 植物性原料	<p>课程内容： 任务1 原料组织结构、常见品种、营养价值 任务2 在烹饪运用中的特点</p> <p>学习要求： 1. 了解各类蔬菜的生长、分布、品质特点； 2. 掌握掌握常见蔬菜原料能进行检验（感官检验方法）； 3 调查市场上常用植物性原料的种类、产季。</p>	<p>1. 课上知识讲授与实际生活相结合，提高学生的学习积极性，引导学生积极探索，将理论应用于生活实践中； 2. 注重理论知识的应用，利用小组任务加强学生对原料的选择、鉴别、烹饪运用的实践应用； 3. 建议教师利用网络教学平台测试题库，使学生深入掌握市场上的原料供应、相应菜点。</p>	4
4	项目四 禽畜类原料	<p>课程内容： 任务1 常见禽畜类原料的组织结构及理化形状 任务2 畜类原料的主要种类及烹饪运用</p> <p>学习要求： 1. 掌握组成肉的主要组种类、结构，以及主要物理性质和化学成分；掌握他们的变化对烹饪加工的影响； 正确认识食品原料采购、验收、库存及发放在餐饮经营管理中的作用； 2. 掌握采购、验收、库存与发放的程序及方法。</p>	<p>1. 课上 PPT 讲授过程中注重形象图片和生动视频、对比图表的展示，互动教学，加深学生对禽畜类原料不同种类、不同部位、以及产地的充分认识，以便合理烹饪，发挥烹饪原料的最大原料价值； 2. 建议教师利用网络教学平台设立小组任务，锻炼学生团队协作的能力，加强学生对本章节知识的巩固。</p>	4
5	项目五 水产类原料	<p>课程内容： 任务1 鱼类原料的特点、主要种类及烹饪运用</p>	<p>1. 通过 PPT 课件，利用生动图片、视频，形象展示原料的特征、种类，引导学生对</p>	4



		<p>任务2 其他水产原料的特点、主要种类及烹饪运用</p> <p>学习要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握鱼类原料的组织结构、风味特点及烹饪运用规律;</li> <li>2. 软体动物的组织结构特点、食用部位及烹饪运用;</li> <li>3. 调查市场上常用动物性原料(烹饪用)的种类、产季。</li> </ol>	<p>原料的产地和品质的认识,归纳总结不同烹饪方法对原料影响的一般规律;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. 注重知识的应用和合理烹饪意识的养成;</li> <li>3. 建议教师利用网络教学平台设立小组任务,锻炼学生团队协作的能力,加强学生对本章节知识的巩固。</li> </ol>	
6	项目六 调辅料	<p>课程内容:</p> <p>任务1 调味料的分类、作用</p> <p>任务2 辅助原料的种类、作用</p> <p>学习要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解调味原料的生产工艺、分类知识和常见的调味原料种类名称、形态特征、基本的理化特性等;</li> <li>2. 掌握常用调味原料的质地和风味特点及在烹饪中的作用;</li> <li>3. 了解辅助原料的基本理化特性、常用的种类,掌握辅助性原料单使用方法。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 课前通过网络教学平台发布任务,课上注重案例教学法,通过案例的讲授、小组分析讨论来说明问题;</li> <li>2. 注重知识的应用和合理烹饪意识的养成。</li> </ol>	4

## 六、教学建议

### (一) 教学方法

根据中西面点工艺专业人才培养目标的要求,结合《烹饪原料学》课程理论实践一体化的特点,建议在教学过程中主要采用课堂讲授法、案例分析法、小组讨论法等多种教学方法。

#### 1. 课堂讲授法

教师在准备丰富资料的基础上运用生动形象的口头语言向学生深入浅出的讲解原料的产地、品种,以及在烹饪中的运用变化,引导学生归纳总结合理烹饪、科学选材。

#### 2. 调研分析法

通过对市场的走访调研分析和查询,了解原料的产地、生产周期、品质特点,在烹饪中的不同运用,使得枯燥的知识变得立体化、生活化。通过真实的调研、分析让学生深入分析并讨论,从而理解和把握所讲授的知识点。

#### 3. 小组讨论法

在教师的指导下,学生以全班或小组为单位,围绕原料的选择、保存等相关问题,展开讨论,各抒己见,通过讨论或辩论活动,深刻理解相关知识。讨论结束时,教师进行小结,概括讨论的情况,使学生获得正确的观点和系统的知识。



## （二）评价方法

本门课程的考核主要围绕知识目标、能力目标和素质目标的实现程度，着力构建多元化考核评价体系，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，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%，实训操作占总成绩的 40%，期末考试占总成绩的 40%。

## （三）教学条件

1. 课堂教学，采用多媒体方式授课，结合具体教学内容选择录像、多媒体课件、互联网应用等不同的教学手段进行授课，吸引学生的注意力，引起学生的好奇心和兴趣，将教学内容形象地展示出来，强化学生对餐饮服务与管理内容的理解和掌握。

2. 通过实践教学设施设备的优化，建设原材料陈列室等实训室和实训基地作为项目式教学的必要保证和补充，使学生初步体会职业岗位要求的特殊性、具体性。

## （四）教材编选

### 1. 教材选用建议

#### （1）教材选用

《烹饪原料》，陈金标著，中国轻工业出版社，2020.12。

#### （2）参考教材选用

①《烹饪原料学》，赵廉著，中国纺织出版社，2008.7；

②《烹饪营养学》，王向阳著，高等教育出版社，2015.2。

### 2. 教材编写原则与要求

应以本课程标准为基础依据，合理安排教材内容，突出实践性；同时坚持“能力为导向，重质量，与时俱进”的原则，不断丰富与更新教学内容。教材需以基础的西餐知识和技能实训为主，按照学生的学习基础与认识规律及对于技能的掌握能力，将西餐知识与生活、工作实际相结合，做到教学做结合、理实一体。

### 3. 课程教学资源开发

（1）应依据本课程标准编写教材，教材应充分体现任务引领、实践导向课程的设计思想，将本专业职业活动，分解成若干个工作项目，按完成工作项目的需要，通过增加实践训练容，强调理论在实践过程中的应用。

（2）教材内容应体现先进性、通用性、实用性，活动设计的内容要具体，并具有可操作性要与酒店工作的需求同步，从而使教材更贴近本专业的发展和实际需要。

（3）教材表达应通俗易懂、文字表达与图表结合，使教材兼具知识传授、实践指导与技能操练。

## 七、说明

本课程标准是为中西面点工艺专业制定，在中西面点工艺专业的授课过程中，可以





山东城市服务职业学院  
CITY INSTITUTE OF SHANDONG

根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。



## 7. 《烹饪与餐饮专业英语》课程标准

### 一、课程基本信息

课程名称	烹饪与餐饮专业英语				
课程类别	专业基础课	课程代码	03013003		
课程学分	2	学时	总学时	理论学时	实践学时
			32	32	0
适应对象	中西面点工艺专业学生				
适用专业	中西面点工艺专业				
授课方式	理论				
先修课程	《烹饪原料学》				
后继课程	《烹饪营养学》				
制订人	侯林波	审核人	徐文建		

### 二、课程性质与作用

本课程是三年制高等职业教育中西面点专业的一门专业必修课程，通过对英语基础语言的学习和专业英语的学习，使学生具备一定的英语基础和专业英语知识。既可以为未来的继续学习和终身学习奠定英语基础，也能够适应未来工作岗位的专业需求。是培养国际化西餐人才的必修课程。通过本课程的教学，使学生掌握日常交流所具备的基本词汇和句子结构，熟悉西餐的基本专业知识，能够和上司、主厨、同事、顾客用英语进行日常沟通和交流。培养英语口语熟练，熟知专业英语知识，具有继续学习能力和适应职业变化能力，同时具有国际化视野和良好职业素养的西餐专业人才。

### 三、课程设计思路

本课程根据行业专家对岗位群所进行的任务和职业能力分析结果为依据选择内容，以工作岗位任务为教学内容，找准文化课与专业课的切入点，将知识的讲授和实践应用贯穿于整个教学过程，结合实践岗位职业标准，研发课程，设计课程模块，确保文化课教学内容与专业课教学内容相对应，最终实现文化课为专业课教学服务的目的。

### 四、课程教学目标

#### （一）总体目标

通过本课程的学习，学生能够在国际烹饪与餐饮活动中用厨房英语进行简单的沟通交流，能够在国际烹饪与餐饮工作中运用厨房英语完成基本的工作任务，培养学生运用厨房英语知识解决实际问题的能力。

#### （二）具体目标



### 1. 知识目标

- (1) 掌握日常英语口语交流所需的基本词汇；
- (2) 熟知 12 个基本口语话题的基本句型；
- (3) 熟悉厨房职位和厨房卫生及安全措施；
- (4) 识别常见厨房设备的英文名称；
- (5) 熟知基本烹饪原料蔬菜，水果，肉禽，海鲜等的英文表达；
- (6) 熟知各种香草和香料；
- (7) 熟悉西餐常用烹调法的英文说法；
- (8) 熟知西餐的各种酱汁英文名称及其做法；
- (9) 熟悉经典菜肴的烹调用具；
- (10) 熟知经典沙拉和头盘、常见的西点名称、掌握基本的英文酒水知识。

### 2. 能力目标

- (1) 能在日常生活中用英语进行对话交流；
- (2) 能识别并说出厨房设备的英文名称；
- (3) 能对各种肉类的切割和制作用英文加以描述；
- (4) 能用英文和同行进行专业沟通和交流；
- (5) 能用英文说出具有代表性菜肴的制作流程；
- (6) 能看懂并列出的英文菜谱；
- (7) 具有协同合作的能力。

### 3. 素质目标

- (1) 具备餐饮服务从业必需的基本文化素养；
- (2) 培养团队合作和吃苦耐劳精神；
- (3) 创新意识和勇于担当的责任感。

## 五、课程内容和要求

序号	教学项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 厨房岗位 名称与规 则	<p>课程内容：</p> <p>任务 1 厨房的各种岗位名称；</p> <p>任务 2 厨房中的各种规则；</p> <p>任务 3 厨房团队良好工作氛围的重要性。</p> <p>教学要求：</p> <p>1. 了解并掌握厨房的各种岗位名称的英文名称；</p> <p>2. 了解并掌握厨房中的各种规则的英文表</p>	<p>1. 分组讨论厨房的各种岗位名称；</p> <p>2. 通过多媒体课件展现厨房中的各种规则；</p> <p>3. 以对话形式巩固重点英文词汇；</p> <p>4. 利用章节习题加强学生对知识的巩固。</p>	2



		达方式： 3. 了解厨房团队良好工作氛围的重要性。		
2	项目二 厨房工具 与设施	课程内容： 任务 1 厨房的工具 任务 2 厨房的设施 任务 3 厨房的布局 学习要求： 1. 掌握厨房的工具的英文名称； 2. 掌握厨房的设施的英文名称； 3. 掌握厨房的布局。	1. 分组讨论厨房中可能用到的各种工具； 2. 通过讲授和多媒体播放相关视频，展示厨房的设施及布局； 3. 以对话形式巩固重点英文词汇； 4. 利用章节习题加强学生对知识的巩固。	2
3	项目三 调味品	课程内容： 任务 1 香料的种类 任务 2 调料的种类 学习要求： 1. 了解并掌握各种香料的英文名称； 2. 了解并掌握各种调料的英文名称。	1. 分组讨论并总结各种香料和调料的名称； 2. 通过讲授和多媒体播放相关视频，展示各种香料和调料； 3. 以对话形式巩固重点英文词汇； 4. 利用章节习题加强学生对知识的巩固。	4
4	项目四 蔬菜	课程内容： 任务 1 各种中国常见蔬菜的名称 任务 2 各种外国常见蔬菜的名称 学习要求： 1. 了解并掌握各种中国常见蔬菜的英文名称； 2. 了解并掌握各种外国常见蔬菜的英文名称。	1. 分组讨论并总结各种蔬菜的名称； 2. 通过讲授和多媒体播放相关视频，展示各种蔬菜； 3. 以对话形式巩固重点英文词汇； 4. 利用章节习题加强学生对知识的巩固。	2
5	项目五 水果	课程内容： 任务 1 各种中国常见水果的名称 任务 2 各种外国常见水果的名称 学习要求： 1. 了解并掌握各种中国常见水果的英文名称； 2. 了解并掌握各种外国常见水果的英文名称。	1. 分组讨论并总结各种水果的名称； 2. 通过讲授和多媒体播放相关视频，展示各种水果； 3. 以对话形式巩固重点英文词汇； 4. 利用章节习题加强学生对知识的巩固。	2
6	项目六 牛羊肉、 家禽与海 鲜	课程内容： 任务 1 各种牛羊肉的名称 任务 2 各种家禽的名称 任务 3 各种海鲜的名称	1. 分组讨论并总结各种牛羊肉、家禽和海鲜的名称； 2. 通过讲授和多媒体播放相关视频，展示各种牛羊肉、家禽	6



		<p>学习要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解并掌握各种牛羊肉的英文名称;</li> <li>2. 了解并掌握各种家禽的英文名称;</li> <li>3. 了解并掌握各种海鲜英文名称。</li> </ol>	<p>和海鲜;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. 以对话形式巩固重点英文词汇;</li> <li>4. 利用章节习题加强学生对知识的巩固。</li> </ol>	
7	项目七 制作一餐	<p>课程内容:</p> <p>任务 1 中式菜品一餐的组成部分</p> <p>任务 2 用英文表达如何制作中式菜品的一餐</p> <p>任务 3 西式菜品一餐的组成部分</p> <p>任务 4 用英文表达如何制作西式菜品的一餐</p> <p>学习要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解并掌握中式菜品一餐的组成部分其英文词汇;</li> <li>2. 了解并掌握制作中式菜品的一餐的英文表达方式;</li> <li>3. 了解并掌握西式菜品一餐的组成部分其英文词汇;</li> <li>4. 了解并掌握制作西式菜品的一餐的英文表达方式。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分组讨论并总结中式和西式菜品一餐的组成部分;</li> <li>2. 通过讲授和多媒体播放相关视频, 展示中西式菜品的制作过程;</li> <li>3. 以对话形式巩固重点英文词汇;</li> <li>4. 利用章节习题加强学生对知识的巩固。</li> </ol>	4
8	项目八 制作一道 菜品	<p>课程内容:</p> <p>任务 1 中式菜品的名称</p> <p>任务 2 用英文表达如何制作一道中式菜品</p> <p>任务 3 西式菜品的名称</p> <p>任务 4 用英文表达如何制作一道西式菜品</p> <p>学习要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解并掌握中式菜品英文名称;</li> <li>2. 了解并掌握制作一道中式菜品的英文表达方式;</li> <li>3. 了解并掌握西式菜品英文名称;</li> <li>4. 了解并掌握制作一道西式菜品的英文表达方式。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分组讨论并总结中式和西式菜品的名称;</li> <li>2. 通过讲授和多媒体播放相关视频, 展示中西式菜品的制作过程;</li> <li>3. 以对话形式巩固重点英文词汇;</li> <li>4. 利用章节习题加强学生对知识的巩固。</li> </ol>	4
9	项目九 甜点	<p>课程内容:</p> <p>任务 1 各种面包的名称</p> <p>任务 2 各种蛋糕的名称</p> <p>任务 3 其它甜点的名称</p> <p>学习要求:</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分组讨论并总结各类甜点名称;</li> <li>2. 通过讲授和多媒体播放相关视频, 展示各类甜点;</li> <li>3. 以对话形式巩固重点英文词</li> </ol>	4



		1. 了解并掌握各种面包英文名称; 2. 了解并掌握各种蛋糕英文名称; 3. 了解并掌握其它甜点英文名称。	汇; 4. 利用章节习题加强学生对知识的巩固。	
10	项目十 食品安全	课程内容: 任务 1 食品污染的相关知识 任务 2 食品腐败变质的相关知识 任务 3 食品保存的相关知识 学习要求: 1. 了解并掌握食品污染的英文表达方式; 2. 了解并掌握食品腐败变质的英文表达方式; 3. 了解并掌握食品保存的英文表达方式。	1. 分组讨论总结食品污染、食品腐败变质以及食品保存的专业词汇; 2. 通过讲授和多媒体播放相关视频,展示各类食品安全问题; 3. 以对话形式巩固重点英文词汇; 4. 习题加强学生对知识的巩固。	2

## 六、教学建议

### (一) 教学方法

根据课程性质、课程内容和学生特点,建议在教学过程中采用课堂讲授法、案例分析法、小组讨论法、角色扮演法等教学方法,因材施教,引导学生积极参与课堂活动,提升学生的学习自主性和语言应用能力。

#### 1. 课堂讲授法

课堂讲授法是传统教学方法,对于厨房英语重点词汇和表达方式的学习必不可少。对重点词汇的讲解运用词根词缀法,结合某些特殊词汇产生的背景,使得枯燥的英文词汇变得有生命力,引起学生的学习兴趣。

#### 2. 案例分析法

教学过程中,通过餐饮企业中的典型案例让学生深入分析并讨论所用到的厨房英语知识,加深学生对厨房英语知识的理解和掌握,做到活学活用。案例分析法可以提高学生学习兴趣,增强判断能力和分析问题、解决问题的能力。

#### 3. 小组讨论法

在教师的指导下,学生以小组为单位,围绕课程相关问题,展开讨论,各抒己见,通过讨论或辩论活动,深刻理解相关知识。讨论结束时,教师进行小结,概括讨论的情况,使学生获得正确的观点和系统的知识。

#### 4. 角色扮演法

在教师指导下,学生扮演不同的角色,在一定情境下运用所学到的英文词汇和表达方式解决工作中可能遇到的问题,使学生印象深刻,并能锻炼学生的沟通能力,增强团队合作意识。

### (二) 评价方法

本门课程的考核由过程性考核和期末考核两部分组成。



1. 过程性考核占 30%: 平时出勤占 10%, 平时作业与模块考核占 10%, 课堂提问与小组讨论占 10%。

2. 期末考核占 70%: 期末考核为试卷考试, 主要考核学生对本门课程的总体知识的掌握情况。

### (三) 教学条件

能进行音频、视频播放、学生小组演练的多媒体教室; 借助信息化平台学生可以查看课程介绍和课程设计, 在线观看微课视频, 并能下载课件等相关教学资源, 在平台上完成作业, 并能通过平台实现搜索资料、在线测试和与教师的实时沟通。

### (四) 教材编选

#### 1. 教材选用建议

##### (1) 教材选用

《西餐英语》校本教材

##### (2) 参考教材选用

- ① 《厨房英语》, 罗伯特·马杰尔编著, 旅游教育出版社, 2016. 12;
- ② 《烹饪英语》, 张艳红主编, 电子工业出版社, 2013. 08;
- ③ 《新概念英语》, 亚历山大、何其莘著, 外语教育与研究出版社, 1997. 10。

#### 2. 教材编写原则与要求

教材编选应以本方案为依据, 合理安排教材内容。

(1) 教材应以学生为本, 内容展现应图文并茂, 文字表达应简明扼要, 符合学生的认知水平, 重在提高学生的学习兴趣。

(2) 教材内容应突出实用性, 重视将行业最新的知识及时纳入教材, 使教材更具科学性与实用性。

(3) 教材应将本门课程内容分解成若干典型项目、任务。

(4) 教材中活动设计的内容必须突出主题, 具有可操作性。

#### 3. 课程教学资源开发

利用各种媒体技术, 开发建设以学生为中心的英语数字教学资源, 包括文本类、电子课件类、图形(图像)类、音频类、视频类、动画类和虚拟仿真类等不同类型素材。使学生能够身临其境地进行英语学习和训练。

同时, 开发微课、慕课、精品资源共享课等信息化资源, 使用国家级或省级相关专业教学资源库, 为教师教学和学生提供系统、完整的资源保障, 与实际教学条件相结合, 方便教师灵活搭建课程模块和学生自主学习。

## 七、说明

本课程标准是为中西面点工艺专业制定, 在中西面点工艺专业的授课过程中, 可以



山东城市服务职业学院  
CITY INSTITUTE OF SHANDONG

根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。





## 8. 《中西面点工艺专业岗位实习》课程标准

### 一、课程基本信息

课程名称	中西面点工艺专业岗位实习				
课程类别	专业基础课	课程代码	03013013		
课程学分	20	学时	总学时	理论学时	实践学时
			600	0	600
适应对象	中西面点工艺专业学生				
适用专业	中西面点工艺专业				
授课方式	实践				
先修课程	《中西面点工艺与菜肴制作》				
后继课程	《中西面点工艺专业毕业设计》				
制订人	王虹懿	审核人	徐文建		

### 二、课程性质与作用

岗位实习是人才培养方案中的重要组成部分，不同于一般体验生活的社会实践活动，也不是阶段性的专业实训，而是在为学生毕业就业准备的；是学生理论联系实践增强感性认识的必要途径；主要目的是让学生熟悉厨房的组织及整体运作模式，以工作任务为导向设计项目教学，以工作任务负载知识，通过基础知识、技能操作、角色扮演、创新设计、案例分析、小组合作等多种形式，进一步强化知识与能力的提升与职业素养的养成，是培养“创新型”、“复合型”、“技能型”人才的重要手段。

### 三、课程设计思路

本课程构建于《中西面点工艺与制作》《西点工艺与制作》等课程的基础上，基于职业能力分析，以典型工作任务或企业产品为载体，通过完成每项工作任务或产品的工艺的设计和制作，将知识的基本理论与实践技能有机地融合，基于校企合作、工学结合的实践教学平台，使学生在掌握基础知识和技能训练的前提下，在真实的工作环境和企业指导教师的帮助下，完成该专业从业人员应具备的各项综合能力与素质的训练，使学生掌握中、高级专业技术人员应掌握的基本理论及部分操作技能。

### 四、课程教学目标

#### （一）总体目标

本课程是对中西面点工艺高职三年制学生的全面检测与验收，通过学生对岗位环境的认知，在岗位上实习锻炼和合作意识的提高，同时有针对性地收集与毕业设计有关的资料，不断总结经验教训，使学生具备一定的综合解决实际问题的能力，为今后进一步提升提供



空间。

## (二) 具体目标

1. 通用能力目标: 主要通过对岗位的体验来实现学生的沟通能力、与人共处能力、协作能力、学习能力、心理承受能力、组织管理能力、职业态度、职业规范和创新意识等能力的提升。

2. 专业基本能力目标: 中西面点工艺专业要求掌握原料选择与鉴别能力、刀工技能、热菜制作技能等基本专业技能, 进一步明确专业基本能力的要求。

3. 专业综合能力目标: 与就业岗位的零距离对接, 使学生能够把所学的知识运用到岗位中, 进一步规范学生的安全意识、岗位职责等。

## 五、课程内容和要求

序号	教学项目	学习要求	活动设计	参考学时
1	项目一 厨房基本知识	<p>课程内容:</p> <p>任务1 西餐厨房设备和工具的功能</p> <p>任务2 岗位的工作流程、卫生清扫</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 掌握各种烹饪设备与工具的安全使用及保养方法;</p> <p>2. 初步掌握各类烹饪原料的选择, 保管及存储方法, 掌握各类原料的初步加工方法;</p> <p>3. 卫生清扫工作: 及时有效的收拾好卫生, 分类分装垃圾等。</p>	<p>1. 通过现场教学, 进一步了解厨房的设备、卫生清扫;</p> <p>2. 实施任务驱动法, 让学生在真实的环境中进一步掌握原料的加工、保存。</p>	48
2	项目二 中央岗位工作职责	<p>课程内容:</p> <p>任务 烹饪原料的选择和初加工</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 负责原料的初步加工 (蔬菜原料的加工、肉类原料的加工、水产品原料的加工)、鲜活海鲜原料管理</p> <p>2. 能够根据原料以及菜肴和烹调方法的特点灵活掌握原料的初细加工技能和方法,</p>	<p>1. 通过现场教学, 进一步学习观摩记录原料的初加工;</p> <p>2. 实施任务驱动法, 在真实情景下的, 按照标准工艺流程与质量要求进行生产加工;</p> <p>3. 及时总结反馈。</p>	48



3	项目三 蔬菜部岗位工作	<p>课程内容： 任务 烹饪原料的深化加工与菜肴配制</p> <p>学习要求： 1. 负责预制菜品原料、提交加工原料以及菜肴配置； 2. 掌握不同原料的配菜的制作方法和制作技能。</p>	<p>1. 通过现场观摩学习，进一步掌握原料的加工和保存； 2. 实施任务驱动法，按照工作任务单要求和工艺流程进行操作加工； 3. 及时总结反馈。</p>	48
4	项目四 西餐汁部岗位工作	<p>课程内容： 任务 1 常见基础汤和少司的制作 任务 2 少司的运用与保存 任务 3 菜品的点缀装盘</p> <p>学习要求： 1. 了解西餐中常见的基础汤和基础少司的种类和制作方法； 2. 明确基础汤和少司的分类方法，掌握基础汤的制作技能和少司的制作工艺； 3. 能对菜品围边点缀、盛器制作装盘处理等工作。</p>	<p>1. 通过现场观摩学习交流，进一步掌握常见基础汤和少司的制作运用； 2. 实施任务驱动法，按照工作任务单要求和工艺流程进行操作加工； 3. 及时总结反馈和资料的收集。</p>	48
5	项目五 三文治和面包岗位工作	<p>课程内容： 任务 1 西餐早餐和快餐的制作 任务 2 西式甜品和面包的制作 任务 3 菜品质量控制方法</p> <p>学习要求： 了解西式早餐及快餐的种类，掌握西式早餐和快餐的制作方法，重点是制作三明治、面包和甜品等。</p>	<p>1. 通过现场观摩学习，进一步掌握西餐早餐、快餐、面包甜品的制作； 2. 实施任务驱动法，加强沟通，进一步明确工作任务单要求和工艺流程，合理操作加工； 3. 及时总结反馈和资料的收集。</p>	48
6	项目六 西餐凉菜岗位工作	<p>课程内容： 任务 1 常见的沙拉和开胃菜 任务 2 制作技能与衍变 任务 3 高档冷菜、酱汁的制作和运用 任务 4 厨房生产过程中的成本控制</p> <p>学习要求：</p>	<p>1. 通过现场观摩学习，结合标准流程分析常见的沙拉和开胃菜的制作与衍变； 2. 实施任务驱动法，加强沟通，进一步明确工作任务单要求和工艺流程，合理操作加工； 3. 及时总结反馈和资料的</p>	48



		<p>1. 熟悉开胃菜和沙拉的不同应用形式和使用方法;</p> <p>2. 通过对开胃菜和沙拉的认识及制作方法的了解, 进而掌握沙拉和开胃菜得制作技能;</p> <p>3. 掌握开那批和肉批烤制、冷调味酱汁制作、腌制和伴制冷菜肴以及熟料菜肴配料制作等基本技能;</p> <p>4. 掌握食品的保存与成本控制方法的。</p>	收集。	
7	项目七 西餐热菜 岗位工作	<p>课程内容:</p> <p>任务1 掌握常见热菜的烹饪方法</p> <p>任务2 口味的调制与原料加工处理</p> <p>任务3 高档菜肴的制作技法</p> <p>任务4 汤和常见菜品的制作与使用</p> <p>学习要求:</p> <p>1. 了解西餐菜肴的方法, 掌握各类西餐菜肴的原料配比及制作方法;</p> <p>2. 明确制作西餐菜肴的注意事项, 主要是吊制汤类、原料熟处理、烹调调味制作菜肴;</p> <p>3. 掌握制汤的操作步骤和技巧, 能够独立制作出合格的汤类。</p>	<p>1. 通过现场观摩学习, 结合标准流程, 注重分析比较常见热菜和汤的制作与衍变运用;</p> <p>2. 实施任务驱动法, 加强沟通, 进一步明确工作任务单要求和工艺流程, 合理操作加工;</p> <p>3. 及时总结反馈和资料的收集。</p>	120
8	项目八 与专业相近的其他工作如前台服务、咖啡制作	<p>课程内容:</p> <p>任务1 餐厅服务的礼仪与技巧;</p> <p>任务2 咖啡等软饮制作的制作;</p> <p>学习要求:</p> <p>了解服务的标准规范、流程以及咖啡与软饮的制作、管理等知识技能。</p>	<p>1. 通过现场观摩学习, 掌握服务的技巧, 与人沟通;</p> <p>2. 实施任务驱动法, 进一步明确岗位职责要求, 提升综合能力;</p> <p>3. 及时总结反馈。</p>	48

## 六、教学建议

1. 在实习过程中, 应立足于加强学生实践操作能力的培养, 采用项目化教学, 以工作任务引领提高学生的学习兴趣, 激发学生的学习热情。



2. 教学过程中，教师应积极引导提升职业素养，注重学生方法能力的培养。
3. 要岗位实习过程中的监控管理，杜绝学生岗位实习“放羊”现象发生。

## （二）评价方法

学生岗位实习的考核采用三元评价体系，由企业、学院和学生共同完成评价。

1. 企业评价。岗位实习过程中，企业对实习学生的劳动态度、职业道德、劳动纪律、工作能力、创新精神等方面进行全面考察，给出总体考核结论并评定成绩。企业评价占考核成绩的 40%。成绩由所在实习单位的校内指导与联络教师根据企业对学生在实习期间表现的评定给出成绩。

2. 学院评价。学院评价包含对学生岗位实习情况的考核，主要是根据实习指导教师实习巡视周志和返校后对实习任务书的检查；还包括对学生需完成的专项任务进行考核，主要检查实习报告。学院评定占考核成绩的 40%。

3. 学生评价。以实习单位为分组，岗位实习结束后，学生以分组为单位，由实习单位学生负责人召集学生根据在实习过程中的表现情况进行自评、互评。其中优秀的比率不超过 30%。学生评价占考核成绩的 20%。

4. 每个实习单位的校内指导与联络教师负责将成绩汇总，给出最终成绩，并提交给各班辅导员，由辅导员在指定时间录入到教务管理系统。

5. 学生岗位实习期满返校后应提交的资料有：学生实习任务书、企业指导教师的评价表、专项任务书、企业盖章后的工作经历证明、实习报告等资料。

## （三）教学条件

### 1. 实习单位落实

（1）选择实习单位的基本原则与要求

- ①选择与本专业紧密联系的对口企事业单位实习；
- ②选择与本专业相关的企事业单位实习；
- ③鼓励自主创业实习。

（2）实习基地建设

- ①全方位积极联系与本专业对口的企事业单位，调动所有教师参与实习基地开发；
- ②逐步建立专职或兼职实习指导教师队伍，专从事实习基地的开发；
- ③与学院就业中心紧密配合，开拓实习基地；
- ④利用行业协会、专业委员会合作的优势进行实习基地的开发。

### 2. 实习指导教师条件

（1）校内实习指导教师

选择具备良好的职业道德，常年承担中西面点工艺专业实践教学授课、参与专业实践课程建设，具有丰富实践经验和实习指导经验，以及较强的人际交往能力的“双师”型教



师担任实习指导教师，尽量为专任教师。指导教师在实习期间对学生应严格要求，全面关心，耐心指导，具体做到：

①对学生进行遵纪守法、职业道德、安全生产、自我防范、职业前途和理想、身心健康等方面的教育；

②对学生进行学习、技能、生活、礼仪和人际交往等方面的指导；

③与学生、实习单位保持经常联系，及时了解和发现实习中存在的问题并帮助解决；要按时与实习单位交流情况，以取得其帮助和支持；要定时向系部汇报实习进展情况，重大问题要立即报告；要定时向实习学生通报和传达学院的相关信息和具体要求。

#### （2）校外兼职实习指导教师

主要包括餐饮企业总负责人、餐饮企业各部门负责人和餐饮企业技术骨干，校外兼职教师要求：

①具备良好的职业道德；

②常年从事餐饮行业工作，并对餐饮业某一或多个行业的研究有较高造诣；

③旅游企业一线技术骨干；

④具备一定的教学经验。

#### 七、说明

本课程标准是为中西面点工艺专业制定，在中西面点工艺专业的授课过程中，可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。



## 9. 《烹饪工艺与菜肴制作》课程标准

### 一、课程基本信息

课程名称	烹饪工艺与菜肴制作				
课程类别	专业技能核心课	课程代码	03013027		
课程学分	4	学时	总学时	理论学时	实践学时
			64	8	56
适应对象	第 3-4 学期				
适用专业	中西面点工艺专业				
授课方式	理论+实践				
先修课程	《巧克力制作》				
后继课程	《咖啡与调酒制作》				
制订人	杨路	审核人	徐文建		

### 二、课程性质与作用

本课程是三年制高等职业教育中西面点工艺专业的一门专业必修课程，主要讲授西餐的概念、起源及发展概况；西餐中常用的工具、餐具与设备的认识及操作；西餐原料识别与加工；基本功训练、制汤工艺；沙司制作工艺；冷菜制作工艺；西餐烹调热菜制作工艺；意大利面披萨制作，西式面点工艺及西餐菜单的筹划和设计等模块组成。通过本课程的学习和实践，使学生能够掌握西餐工艺的基本理论，了解西餐制作过程中的各个环节及制作工艺，采用“做中学”的模式，使学生初步具备西餐菜品相关的基本技能和菜品制作能力，掌握专业学习方法，树立职业认知。课程中融入西式烹调师职业资格证书考试内容，最终帮助学生顺利考取西式烹调师职业资格证书。

### 三、课程设计思路

以“西式烹饪工艺工作任务与职业能力分析”为依据设置，其总体设计思路是，以企业岗位调研工作为基础，按照“岗位+课程”的原则，将企业岗位设置及职业能力进行梳理，构建以工作任务整合理论与实践能力为主线的课程模式，以专业认知规律序化教学内容，以西餐厨房各岗位工作任务设计教学项目模块体系。教学过程中，通过示范、实操、分析、评定来组织教学，建立工作任务与知识、技能的联系，增强学生的直观体验，激发学生的学习兴趣，倡导学生在项目活动中学会对所实践产品的理解和制作能力，培养学生初步具备该岗位的基本职业能力。

### 四、课程教学目标

#### （一）总体目标



通过对餐饮企业的调研，分析目标岗位典型工作任务所需的关键职业能力，以任务引领型的教学活动，让学生了解西餐烹饪的相关文化知识，以各工作岗位的基本技能为教学训练项目，通过细化的模块进行学习与强化，使学生具有扎实的烹饪基本功，能够胜任厨房的基础岗位。树立和培养厨师职业规范，初步形成爱岗敬业的职业道德，热爱西餐烹饪事业，为职业能力的提升奠定良好的专业基础。

## （二）具体目标

### 1. 知识目标

- （1）掌握西餐的概念、起源及发展概况；掌握各国的西餐菜式及饮食文化；
- （2）掌握西餐生产工具包括烹调锅具、烹调辅助用具、刀具及其他工具的种类并掌握其使用方法及保养方法；
- （3）掌握西餐工艺中的特色原料的种类并掌握其使用方法；
- （4）掌握原料的初步加工方法；
- （5）掌握西餐汤及沙司的种类与制作方法；
- （6）掌握西餐冷菜和热菜的种类与特点；
- （7）掌握西餐配菜及早餐的含义及使用原则。

### 2. 能力目标

- （1）能正确使用西餐厨房中工具、餐具与设备的使用方法及保养方法（如西餐刀具的使用、各种烹调锅具的使用、西餐烘烤设备的使用与保养）；
- （2）能根据西餐中常见原料的特性及鉴别方法完成对不同原料的初加工处理及预处理；
- （3）根据西餐原料的相关知识，能够做初加工处理、部位分卸加工、剔骨出肉加工、切割成形加工；
- （4）能根据西餐汤的分类方法和烹调原理，进行不同原料的基础汤、开胃汤制作；
- （5）能根据西餐冷菜的制作方法，进行各种冷菜和沙司的制作；
- （6）能根据西餐热菜的制作方法，进行各种西餐热菜的制作；
- （7）能进行美式早餐和欧式早餐的制作；
- （8）能制作菜单与菜单定价。

### 3. 素质目标

- （1）培养爱岗敬业、精益求精的工匠精神；
- （2）培养良好的职业道德和服务意识；
- （3）培养冷静分析和处理问题的习惯，发扬团队合作精神。

## 五、课程内容和要求





序号	学习项目	学习要求	活动设计	参考课时
1	项目一 西餐概述	<p><b>课程内容:</b></p> <p>任务1 西餐的含义和特点</p> <p>任务2 运用西餐用餐礼节</p> <p>任务3 厨房工具用具</p> <p>任务 4 西餐原料的分类</p> <p><b>学习要求:</b></p> <p>1. 了解西餐的概念、菜式和组成;</p> <p>2. 了解西餐的起源、中世纪古西餐、近代西餐的发展、现代西餐的形成;</p> <p>3. 掌握西餐原料的分类, 熟悉各类西餐中常见的调味品, 了解西餐中的香料。</p>	<p>1. 建议教师通过中西餐异同问题引导学生讨论归纳西餐的含义和特点;</p> <p>2. 采用课堂讲授法讲解并展示西餐中常用调味料, 学生品尝并总结的识别;</p> <p>3. 建议教师让学生课前搜集吃西餐的礼节, 分组表演, 进行案例分析, 达到熟练运用西餐用餐礼节的要求。</p>	6
2	项目二 基本功训练 (一)	<p><b>课程内容:</b></p> <p>任务 刀工练习切片、切丝、切丁、切末。</p> <p><b>学习要求:</b> 使学生掌握西餐基本刀工。</p>	基本功训练建议采用教师演示、学生模仿练习的教学手段。	8
3	项目三西餐原料加工工艺	<p><b>课程内容:</b></p> <p>任务1 原料的初加工工艺</p> <p>任务2 部位分卸工艺</p> <p>任务3 剔骨出肉工艺</p> <p>任务 4 整理成形工艺</p> <p><b>学习要求:</b></p> <p>1. 掌握西餐中蔬菜、肉类、禽类、水产品等原料的初加工工艺;</p> <p>2. 掌握牛的部位分卸及出肉工艺, 禽类原料的部位分卸工艺;</p> <p>3. 了解掌握西餐的整理成形工艺, 如: 捆、卷、填、穿、裹皮。</p>	<p>1. 采用课堂讲授法讲解蔬菜肉类的初加工工艺;</p> <p>2. 建议通过观看案例视频, 分析鸡的部位分卸步骤与方法, 要求学生练习鸡的部位分卸;</p> <p>3. 建议教师给出具体任务, 由学生分小组练习鸡腿出骨。</p>	8
4	项目四基本功训练 (二)	<p><b>课程内容:</b></p> <p>任务 雕刻练习雕刻橄榄、鼓型土豆。</p> <p><b>学习要求:</b> 使学生掌握橄榄型土豆、胡萝卜和鼓型土豆的制作。</p>	基本功训练建议采用教师演示、学生模仿练习的教学手段。	8
5	项目五西餐制汤及	<p><b>课程内容:</b></p> <p>任务1 基础汤及高汤制作工艺任务</p>	1. 采用课堂讲授法讲解西餐基础汤的相关知识;	8



	沙司工艺	<p>任务2 开胃汤制作工艺</p> <p>任务3 西餐沙司概述</p> <p>任务4 西餐沙司及制作案例</p> <p><b>学习要求:</b></p> <p>1. 了解和掌握牛基础汤, 包括白色基础汤、棕色基础汤的种类和制作工艺;</p> <p>2. 熟知开胃汤的种类与制作案例;</p> <p>3. 了解和掌握西餐冷菜沙司和热菜沙司的种类和制作工艺。</p>	<p>2. 建议教师上传案例视频, 学生课前观看, 了解西餐基础汤的种类及制作方法;</p> <p>3. 建议教师课上演示调制西餐冷菜沙司、热菜沙司等, 学生练习制作。</p>	
6	项目六海鲜汤的制作工艺	<p><b>课程内容:</b></p> <p>任务 海鲜汤制作海鲜汤、龙虾汤、意式鱼汤、意式蛤蜊汤、马赛海鲜汤</p> <p><b>学习要求:</b> 使学生掌握海鲜汤的制作工艺。</p>	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	8
7	项目七意大利面的制作工艺	<p><b>课程内容:</b></p> <p>任务 意大利面制作意面的煮制、肉酱制作、肉酱意面、海鲜炒面、金枪鱼意面、拿破仑炒面、奶油意大利面。</p> <p><b>学习要求:</b> 使学生掌握意大利面的制作工艺。</p>	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	8
8	项目八意大利面的制作工艺 (二)	<p><b>课程内容:</b></p> <p>任务 意大利面制作奶油意面、意式千层面、千层面卷、海鲜炒意面、奶酪焗蝴蝶面、意面沙拉</p> <p><b>学习要求:</b> 使学生进一步掌握意大利面的制作工艺。</p>	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	8
9	项目九意大利面的制作工艺 (三)	<p><b>课程内容:</b></p> <p>任务 意大利面制作手工意面的制作、牛肉炒面、海鲜汤面。</p> <p><b>学习要求:</b> 使学生掌握手工意面的制作方法。</p>	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	8
10	项目十披萨的制作工艺	<p><b>课程内容:</b></p> <p>任务 披萨制作玛格丽特、农场式披萨、夏威夷式披萨等。</p> <p><b>学习要求:</b> 使学生掌握披萨的制作</p>	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6



		工艺。		
11	项目十一 西餐冷菜 热菜制作 工艺	<p><b>课程内容:</b> 任务1 冷菜概述; 任务2 开胃菜及沙拉制作案例; 任务3 热菜概述; 任务4 热菜及配菜制作案例。</p> <p><b>学习要求:</b> 1. 掌握冷菜热菜的特点、准备及注意事项; 2. 了解冷菜热菜的概念和分类, 掌握各类冷热菜及(配菜)制作方法; 3. 掌握各国著名菜品的制作方法。</p>	<p>1. 采用课堂讲授法讲解冷菜热菜的含义和特点; 2. 建议教师上传视频, 学生课前观看学习冷热菜的种类及制作方法; 3. 建议教师课上演示冷菜和热菜的制作, 学生分组品尝、讨论并写实习报告。</p>	6
12	项目十二 冷头盘的 制作(一)	<p><b>课程内容:</b> 任务 冷头盘制作海鲜头盘、虾仁牛油果、鱿鱼圈头盘、火腿卷头盘、帕尔玛配蜜瓜。</p> <p><b>学习要求:</b> 使学生掌握冷头盘的制作工艺。</p>	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
13	项目十三 冷头盘的 制作(二)	<p><b>课程内容:</b> 任务 冷头盘制作生蚝的吃法、三文鱼它它、牛肉它它、三文鱼的腌法、三文鱼卷、三文鱼饺。</p> <p><b>学习要求:</b> 使学生掌握生吃类冷开胃菜的制作工艺。</p>	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
14	项目十四 烩菜的制 作工艺	<p><b>课程内容:</b> 任务 烩菜制作意式烩时蔬、烩茄子茭瓜、烩青红黄椒、烩柳菜配茄汁、烩茴香胡萝卜、奶酪烩意大利米。</p> <p><b>学习要求:</b> 使学生掌握烩菜的制作工艺。</p>	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
15	项目十五 胶冻类的 制作工艺	<p><b>课程内容:</b> 任务 胶冻类制作海鲜冻、肉皮冻、猪手冻、蔬菜冻、水果冻、生蚝冻、西红柿蛋冻。</p> <p><b>学习要求:</b> 使学生掌握胶冻类的制作工艺。</p>	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
16	项目十六 批及卷的	<p><b>课程内容:</b> 任务 批及卷类制作鸡卷、肉卷、鱼</p>	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6



	制作工艺	卷、鱼批、蔬菜批、混合批、鸡批。 <b>学习要求：</b> 使学生掌握批及卷的制作工艺。		
17	项目十七 热开胃菜 的制作工 艺（一）	<b>课程内容：</b> 任务 焗类热开胃菜制作焗生蚝配荷兰汁、焗扇贝配奶油汁、焗蜗牛配蜗牛酱、蜗牛饼、奶酪焗大虾配沙拉。 <b>学习要求：</b> 使学生掌握焗类热开胃菜的制作工艺。	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
18	项目十八 热开胃菜 的制作工 艺（二）	<b>课程内容：</b> 任务 煎制及低温制热开胃菜制作煎扇贝奥带配时蔬、烟肉虾卷配小茴香柳菜、普罗旺斯炸虾配烩绿豆、煎三文鱼配时蔬、低温慢煮三文鱼配时蔬。 <b>学习要求：</b> 使学生掌握煎制及低温制热开胃菜的制作工艺。	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
19	项目十九 热开胃菜 的制作工 艺（三）	<b>课程内容：</b> 任务 鹅肝热开胃菜制作鹅肝批、鹅肝酱、煎鹅肝、鸡肝酱、鹅肝山楂、鹅肝棒、鹅肝木斯。 <b>学习要求：</b> 使学生掌握鹅肝的制作工艺。	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
20	项目二十 热开胃菜 的制作工 艺（四）	<b>课程内容：</b> 任务 派类热开胃菜制作猪肉派、混合派、草莓派、苹果派。 <b>教学要求：</b> 使学生掌握派类热开胃菜的制作工艺。	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
21	项目二十一 热菜 酱汁的制 作工 艺 （一）	<b>课程内容：</b> 任务 烧汁为基础汁的热菜酱汁制作黑椒汁、香草汁、芥菜汁、蘑菇汁、蜜糖汁、黑醋汁、橙汁、红酒汁、红酒醋汁、香草红酒蜂蜜汁。 <b>学习要求：</b> 使学生掌握以烧汁为基础汁的热菜酱汁的制作工艺。	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
22	项目二十二 热菜	<b>课程内容：</b> 任务 番茄汁为基础汁的热菜酱汁	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6



	酱汁的制作工艺 (二)	制作基础番茄汁、香草番茄汁、红酒醋番茄汁、蜂蜜香草番茄汁。 <b>学习要求:</b> 使学生掌握以番茄汁为基础汁的热菜酱汁的制作工艺。		
23	项目二十三 热菜酱汁的制作工艺 (三)	<b>课程内容:</b> 任务 黄油汁为基础汁的热菜酱汁制作柠檬黄油汁、班尼士酱、法国大蒜汁、柠檬黄油辣酱油汁。 <b>学习要求:</b> 使学生掌握以黄油汁为基础汁的热菜酱汁的制作工艺	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
24	项目二十四 主菜(炒)的制作工艺	<b>课程内容:</b> 任务 主菜(炒)的制作红酒汁配炒鱿鱼、洋葱炒雪花牛肉、意大利面炒海鲜、咖喱炒鸡片、炒虾番茄柠檬汁、蟹肉炒水蛋。 <b>学习要求:</b> 使学生掌握主菜(炒)的制作工艺。	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
25	项目二十五 主菜(煎)的制作工艺	<b>课程内容:</b> 任务 主菜(煎)的制作煎牛排配红酒汁、煎鸡排配黑椒汁、煎大虾配柠檬黄油汁、煎鱼配荷兰汁、煎猪排配蘑菇汁、煎杂德国香肠配酸柳菜。 <b>学习要求:</b> 使学生掌握主菜(煎)的制作工艺。	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
26	项目二十六 主菜(烤)的制作工艺	<b>课程内容:</b> 任务 主菜(烤)的制作烤牛柳配蜜糖汁、烤美式肋排、烤蜜汁翅中、日式烤鸡腿、法式烤羊腿卷、本地烤肉、本地烤鱿鱼。 <b>学习要求:</b> 使学生掌握主菜(烤)的制作工艺。	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
27	项目二十七 主菜(烩)的制作工艺	<b>课程内容:</b> 任务 主菜(烩)的制作红酒烩牛肉、香草烧汁烩鸡腿、奶酪白汁烩海鲜、番茄香草汁烩鸡片、芥菜白汁咖喱烩时蔬、奥地利烩猪肉卷、匈牙利烩猪颈肉。	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6



		<b>学习要求：</b> 使学生掌握主菜（烩）的制作工艺。		
28	项目二十八 主菜（蒸、煮）的制作工艺	<b>课程内容：</b> 任务 主菜（蒸煮）的制作低温慢煮鱼配黄汁柠檬汁、低温慢煮鸡腿配香草汁、低温慢煮鸡（胸）卷配番茄汁、蒸菠菜银鳕鱼配土豆荷兰汁、蒸双色虾卷配咖喱奶油汁。 <b>学习要求：</b> 掌握主菜（蒸、煮）的制作工艺。	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
29	项目二十九 主菜（炸）的制作工艺	<b>课程内容：</b> 任务 主菜（炸）的制作法式金牌鸡配番茄汁、脆皮炸虾配薯角、炸米兰式鱿鱼圈配沙拉、百弗罗炸鸡翅配奶酪酱、奥地利炸牛排配薯条沙拉、英式炸鱼条配炸薯角配香草酱汁。 <b>学习要求：</b> 掌握主菜（炸）的制作工艺	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
30	项目三十 主菜（扒）的制作工艺	<b>课程内容：</b> 任务 主菜（扒）的制作扒牛排配红酒汁、扒鸡胸配蘑菇汁、蒜蓉扒虾配黄油汁、扒舌鳎鱼配黄油坚果汁、扒杂排配时蔬烧汁。 <b>学习要求：</b> 掌握主菜（扒）的制作工艺。	建议采用教师演示、学生分组合作制作演示菜品进行教学。	6
31	项目三十一 西餐早餐制作	<b>课程内容：</b> 任务1 早餐概述 任务2 美式早餐的制作 任务3 欧式早餐的制作 <b>学习要求：</b> 1. 掌握早餐的概念与使用规则； 2. 掌握美式早餐的品种及制作方法； 3. 掌握欧式早餐的品种及制作方法。	1. 采用课堂讲授法讲解早餐的概念与使用规则； 2. 建议教师指导学生收集西餐早餐使用的材料； 3. 建议教师演示早餐的做法，如：蛋类、土豆类、土司等，学生分组制作。	6
32	项目三十二 西餐	<b>课程内容：</b> 任务1 西餐菜单概述	1. 采用课堂讲授法讲解西餐菜单的基本内容；	6



菜单筹划 和设计	任务2 西餐菜单种类与筹划 任务3 西餐菜单定价 任务4 西餐菜单设计 <b>学习要求:</b> 1. 掌握西餐菜单的含义与基本内容; 2. 能根据顾客的需求、餐厅服务方式、市场需求等制作菜单; 3. 掌握菜单的定价方法。	2. 建议教师课上展示西餐快餐厅、法餐厅、意餐厅等多种类型餐厅的菜单。	
-------------	---	-------------------------------------	--

## 六、教学建议

### (一) 教学方法

根据西式烹饪工艺专业人才培养目标的要求,结合《西餐工艺》课程理论实践一体化的特点,本课程建议采用课堂讲授法、小组讨论法、项目驱动法、参观教学法等多种教学方法。

#### 1. 课堂讲授法

教师在准备丰富资料的基础上通过生动形象、富有感染力的口头语言向学生传授西餐的基础知识和业态发展规律。讲授的内容既有基础理论知识也有行业一线实践知识,讲授的语言清晰、准确、简练,条理清楚、通俗易懂,语调要抑扬顿挫,适应学生的心理节奏。

#### 2. 小组讨论法

在教师的指导下,学生以全班或小组为单位,围绕教师设定的问题,展开讨论,各抒己见,通过讨论或辩论活动,获得西餐相关知识。讨论结束时,教师进行小结,概括讨论的情况,使学生获得正确的观点和系统的知识。

#### 3. 项目驱动法

课程教学突出实践性和参与性的特点,每个教学任务都会安排学生一些实际的任务去完成,教师现场演示,学生辅助操作,强化与运用所学西餐知识,并且辅以图片、视频等多媒体手段,加强学生对菜品的理解,旨在培养学生的行业实践能力和团队合作精神。

### (二) 评价方法

本课程为考试课。期末考核方式为闭卷考试。在教学考核评价方面,建议围绕知识目标、能力目标和素质目标的实现程度,着力构建多元化考核评价体系。评价要素主要包括平时表现与素养、作业完成情况、技能水平以及期末考试成绩,尽量全面客观地评价学生的成长与发展水平。

总评成绩主要由三部分组成:

总评成绩=平时成绩(10%)+技能考核(20%)+期末考成绩(20%)

### (三) 教学条件



### 1. 课堂教学条件

多媒体教室、多媒体资料（教学资源库、网络学习模块知识和实际教学案例库）及设备、实物。将课程讲授与学生活动相互融合，使教与学相长，利用多媒体教学设备进行教学，增大授课信息量，展示同学们的学习效果，加深印象，激发学习热情，为教学创设一个良好的学习氛围和学习空间。

### 2. 实训条件

利用西餐一体化学习工作站等进行理实一体化教学，结合课程知识内容体系进行相关实际训练。

## （四）教材编选

### 1. 教材选用建议

#### （1）教材选用

《西餐工艺》，李祥睿著，中国纺织出版社，2018.3。

#### （2）参考教材选用

①《西餐制作工艺》，李晓, 乔兴著，中国轻工业出版社，2020.8；

②《西餐工艺学》，薛伟博著，重庆大学出版社，2022.7；

③《西餐烹调教程》唐进著，中国轻工业出版社，2015.1。

### 2. 教材编写原则与要求

教材编写应以本课程标准为基础依据，合理安排教材内容，突出实践性；同时坚持“能力为导向，重质量，与时俱进”的原则，不断丰富与更新教学内容。教材需以基础的西餐知识和技能实训为主，按照学生的学习基础与认识规律及对于技能的掌握能力，将西餐知识与生活、工作实际相结合，做到教学做结合、理实一体。

### 3. 课程教学资源开发

（1）利用各种媒体技术，开发建设以学生为中心的，与西餐工艺相关的数字资源，包括短视频、动画、视听光盘等多媒体资源，通过搭建多维、动态、活跃、自主的课程训练平台，使学生的主动性、积极性和创造性得以充分发挥同时联合各学校开发多媒体课件，努力实现跨校多媒体资源的共享。

（2）搭建产学合作平台，充分利用本行业的企业资源，满足学生参观、实训和毕业实习的需要，并在合作中关注学生职业能力的发展和教学内容的调整。

## 七、说明

本课程标准是为西式烹饪工艺专业制定，在西式烹饪工艺专业的授课过程中，可以根据各专业需求不同降低理论内容讲解的深度。





山东城市服务职业学院  
CITY INSTITUTE OF SHANDONG