

# 湖南怀化商业学校

## 《西点制作技术》课程标准

### 一、课程的性质

西点是西餐的重要组成部分,《西点制作技术》是西餐工艺、西餐工艺(西点工艺方向)等专业的专业主干课、核心课,,也是食品营养与检测、餐饮食品安全、食品加工技术(快餐方向)、烹饪工艺与营养等专业的专业选修课或辅修课。学生通过本课程的学习,熟知西点制作的基本理论、基本知识和基本技法,熟练掌握各类西点产品的制作技艺,做到学以致用,融会贯通,具备分析和解决西点生产制作中实际问题的能力,培养和树立良好的专业思想和职业素养。

### 二、课程目标

通过“西点制作技术”课程教学,使学生具备西点产品由简单到复杂的操作技术和实际生产运用能力。具体目标如下:

- 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

### 三、本课程的重点、难点以及深度和广度

本课程的教学重点是各类西点的制作工艺、工艺条件、制作方法、原料选配要求等方面的系统知识和操作技能。在有限的学时数内,重点讲解、演示面包、蛋糕、清酥、塔、派、小西饼、泡夫、慕斯等西点的制作工艺及方法,并通过实训练习使学生掌握这几类西点常见主要品种的制作方法和操作技能,培养学生分析问题和解决问题的能力,辅导学生取得“西式面点师”、“烘焙师”等技术工种的职业资格证书。

本课程的难点是如何将工艺理论知识有机地与实践操作相结合,用理论知识去指导实践过程,通过实践加深对理论知识的理解,提高技能运用水平及创新能

力；如何使学生熟练掌握西点制作的操作技能；如何使培养的内容和要求紧密结合企业的需求；如何使理论和实践教学与职业资格考证培训良好地结合。

本课程在深度和广度上，主要强调对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。

#### 四、课程教学内容和学时分配

模块	学习单元	能力目标	项目与任务	教学形式	课时安排	上课地点	作业
1 概述	西点概述	①了解西点分类与特点 ②了解西点在西方饮食中的地位 ③熟悉并掌握烘焙百分比运用 ④熟悉西点配方平衡原则 ⑤了解课程内容安排及学习方法 ⑥了解西点制作工作过程各环节的重要性 ⑦熟悉实验室环境、条件及要求 ⑧了解本课程对培养良好卫生习惯、团队合作意识、严谨认真工作态度等职业素养的基本要求及做法 ⑨提出综合能力训练项目——产品设计（课程设计），培养学生对知识创新运用的能力和综合能力	①课程介绍 ②西点基础知识	理论讲解	4学时	多媒体教室	课堂提问
		实操：①蛋糕制作演示 ②实训要求讲解	操作演示	2学时	实训室		
2 面包制作	2.1 甜面包类	①了解面包制作工艺流程 ②了解面包各原料在产品中的作用及影响 ③了解甜面包选料选用要求 ④掌握双动和面机、醒发箱使用方法 ⑤掌握面包生产实际投料量计算 ⑥掌握面团适用水温计算 ⑦掌握快速发酵法甜面包的生产工艺参数要求 ⑧掌握面包搅拌程度判断	甜面包制作工艺	理论讲解	2学时	多媒体教室	课堂提问
		实操：甜面包品种制作	操作演示	2学时	多媒体演播室	预习报告	

	<p>⑨掌握面包分割、搓圆要求及操作手法</p> <p>⑩掌握甜面包整形方法</p> <p>(11)掌握面包醒发程度的判断</p> <p>(12)掌握面包烘烤炉温时间控制</p> <p>(13)了解甜面包品种变化方法</p>		学生实训	2学时	西点综合实训室	实训报告
2.2 吐司面包类	<p>①了解一次发酵法、二次发酵法面包生产工艺特点及工艺要求</p> <p>②熟悉吐司面包配方构成特点，选料选用要求</p> <p>③熟悉吐司模种类、使用方法、装模面团重量求</p> <p>④熟知面团搅拌投料顺序及影响面团搅拌的因素</p> <p>⑤进一步熟练掌握面团搅拌操作技术</p> <p>⑥了解面团发酵的作用及原理</p> <p>⑦熟知影响面团发酵的因素，掌握面团发酵程度的判断</p> <p>⑧掌握吐司面包整形步骤、方法</p> <p>⑨熟悉醒发条件对面包品质的影响</p> <p>⑩掌握吐司面包烘烤技术要求</p> <p>(11)熟悉面包内外品质鉴定</p> <p>(12)了解吐司面包品种变化方法</p>	吐司面包制作工艺	理论讲解	2学时	多媒体教室	课堂提问
		实操：吐司面包品种制作	操作演示	2学时	多媒体演示室	预习报告
			学生实训	2学时	西点综合实训室	实训报告
2.3 欧式面包类	<p>①了解欧式硬面包产品特点</p> <p>②了解欧式硬面包配方构成特点及用料要求</p> <p>③熟知酵母种类、特点及运用，熟悉酵母添加方法与要求</p>	欧式面包制作工艺	理论讲解	2学时	多媒体教室	课堂提问

		<p>④掌握法棍面包整形方法与装盘要求</p> <p>⑤熟悉杂粮面包、硬式餐包整形方法与装盘要求</p> <p>⑥掌握欧式面包醒发程度控制</p> <p>⑦掌握法棍等欧式面包划刀要求及方法</p> <p>⑧熟悉欧式硬面包烘焙要求，掌握烤炉通蒸汽或增加湿度的方法</p> <p>⑨了解欧式面包品种变化</p> <p>⑩了解老面团发酵法、过夜面团发酵法、酸面团发酵法</p>	实操: 欧式面包品种制作	操作演示	2学时	多媒体演播室	预习报告
				学生实训	2学时	西点综合实训室	实训报告
3 蛋糕制作	3.1 海绵类蛋糕类	<p>①了解蛋糕制作工艺</p> <p>②熟悉海绵蛋糕原料选用要求</p> <p>③了解蛋糕各原料在产品中的作用及影响</p> <p>④掌握海绵蛋糕工艺流程及工艺特点</p> <p>⑤掌握海绵蛋糕制作工艺参数要求</p> <p>⑥掌握电子秤、刮板、多功能搅拌机、烤炉等设备器具的使用方法</p> <p>⑦掌握海绵蛋糕搅拌方法和搅拌程度的判断</p> <p>⑧掌握蛋糕烤盘垫纸方法</p> <p>⑨掌握蛋糕装盘方法，表面抹平技巧</p> <p>⑩掌握产品烘烤炉温与时间的控制</p> <p>(11)掌握卷筒蛋糕制作方法</p> <p>(12)了解卷筒类蛋糕花色品种变化</p> <p>(13)了解乳化海绵蛋糕坯的运用</p>	海绵蛋糕制作工艺	理论讲解	2学时	多媒体教室	课堂提问
			实操: 卷筒蛋糕品种制作	操作演示	2学时	多媒体演播室	预习报告
	3.2 戚风类蛋糕类	<p>①了解戚风蛋糕的制作工艺</p> <p>②了解原料在制品中的作</p>	戚风蛋糕制作工艺	理论讲解	2学时	多媒体教室	课堂提问
				学生实训	2学时	西点综合实训室	实训报告

	用及要求 ③了解戚风蛋糕的制作原理 ④掌握戚风蛋糕制作工艺及要求 ⑤掌握工、器具的正确使用 ⑥掌握制品的烘烤温度及时间 ⑦了解制品的各种变化及造型装饰	实操: 戚风蛋糕品种制作	操作演示	2学时	多媒体演播室	预习报告
			学生实训	2学时	综合实训室	实训报告
3.3 油脂类蛋糕类	①了解油脂蛋糕的制作工艺 ②了解原料在制品中的作用及要求 ③了解油脂蛋糕的制作原理 ④掌握油脂蛋糕制作工艺及要求 ⑤掌握工、器具的正确使用 ⑥掌握制品的烘烤温度及时间 ⑦了解制品的各种变化	油脂蛋糕制作工艺	理论讲解	2学时	多媒体教室	课堂提问
		实操: 油脂蛋糕品种制作	操作演示	2学时	多媒体演播室	预习报告
			学生实训	2学时	综合实训室	实训报告
3.4 装饰蛋糕类	①了解蛋糕裱花工艺 ②掌握常用挤注料、装饰材料的特点及用途 ③掌握裱花工用具的正确使用 ④掌握基本挤注手法 ⑤掌握常见基本花纹图案的制作要领 ⑥掌握常见花卉挤注方法 ⑦掌握蛋糕抹面的基本技法	蛋糕装饰工艺	理论讲解	2学时	多媒体教室	课堂提问
		实操: 裱花装饰基本技法	操作演示	2学时	多媒体演播室	预习报告
			学生实训	2学时	装饰实训室	实训报告
	①熟悉糕装饰类型及艺术表现形式 ②掌握蛋糕装饰设计原则 ③熟悉蛋糕装饰设计的基本要素 ④掌握蛋糕装饰方法	裱花蛋糕设计	理论讲解	2学时	多媒体教室	课堂提问
		实操: 裱花装饰生日蛋糕制作	操作演示	2学时	多媒体演播室	预习报告

		⑤掌握常用装饰膏料制法 ⑥能独立设计并制作装饰蛋糕		学生实训	4学时	装饰实训室	实训报告
4 点 心 制 作	4.1 起酥类 (清酥类)	①掌握清酥面团的特点与配方；了解各种原辅料在制品中的作用 ②掌握清酥制作的工艺流程 ③掌握清酥面团的调制方法和擀制面皮的要领 ④熟悉清酥的包油方法和折叠方式，以及各种包油法的差异及优缺点 ⑤掌握清酥制品烘烤成熟的鉴别及清酥制品的装饰方法 ⑥熟悉清酥制品的馅心变化 ⑦熟悉清酥制品的整形变化 ⑧熟悉清酥的常见品种做法，如：拿破仑、酥盒、咖喱帕夫饺等的做法 ⑨掌握清酥制品的起酥原理 ⑩掌握起酥油的熔点对工艺的影响	清酥制作工艺	理论讲解	2学时	多媒体教室	课堂提问
			实操：清酥的制作	操作演示	2学时	多媒体演示室	预习报告
				学生实训	2学时	西点综合实训室	实训报告
	4.2 塔派类	①熟悉常见塔、派的配方、工艺流程 ②掌握蛋塔、椰塔、苹果派制作方法与要领 ③掌握塔、派皮的特点及调制方法和用料要求 ④熟悉塔、派馅的制作及原料要求 ⑤掌握塔派烘烤炉火掌控 ⑥熟悉塔派制品的装饰方法 ⑦熟悉塔、派、攀的概念与区别 ⑧了解市场中蛋塔和苹果派的常见种类	塔、派制作工艺	理论讲解	2学时	多媒体教室	课堂提问
			实操：塔、派品种制作	操作演示	2学时	多媒体演示室	预习报告
				学生实训	2学时	西点综合实训室	实训报告



4.3 小西饼类	①掌握面糊类小西饼和乳沫类小西饼在配方、生产工艺、制作方法上的差异 ②熟悉曲奇制作的常用方法 ③掌握面糊类小西饼的乳化原理及为什么要乳化 ④熟悉乳沫类小西饼的常见品种的生产工艺 ⑤掌握黄油曲奇和奶酥饼面团(糊)的调制方法与技巧,以及在调制过程中“插拌”“堆叠”手法的作用 ⑥掌握曲奇、奶酥饼、手指饼的烘烤技巧 ⑦了解曲奇、奶酥饼、手指饼的酥松原理 ⑧掌握曲奇、奶酥饼、手指饼这类小西饼的用途 ⑨掌握黄油曲奇挤注时造型的变化	小西饼制作工艺	理论讲解	2学时	多媒体教室	课堂提问	
	实操:小西饼品种制作	操作演示	2学时	多媒体演室	预习报告		
		学生实训	2学时	西点综合实训室	实训报告		
	4.4 泡芙类	①了解泡夫原料选用要求 ②掌握泡夫的烫面技巧 ③掌握泡夫搅糊的技巧和搅糊的程度 ④熟悉脆皮泡夫脆皮的调制 ⑤掌握泡夫的烘烤技巧和烘烤要求 ⑥掌握泡夫馅心的调制与变化 ⑦掌握泡夫装饰造型的变化 ⑧了解泡夫胀发的原理 ⑨了解泡夫面糊的其它运用:如面包“毛毛虫”的装饰、泡夫面糊做的插件装饰等	泡芙制作工艺	理论讲解	2学时	多媒体教室	课堂提问
			实操:泡芙品种制作	操作演示	2学时	多媒体演室	预习报告
				学生实训	2学时	西点综合实训室	实训报告
4.5 冷冻甜点类	①熟悉冷冻甜点制作工艺 ②了解冷冻甜点原料在产品中的作用及要求 ③掌握工、器具的正确使用 ④熟知冷冻甜点制作原理	冷冻甜点制作工艺	理论讲解	2学时	多媒体教室	课堂提问	
		实操: ①果冻制作 ②慕斯制作	操作演示	2学时	多媒体演室	预习报告	

		⑤掌握冷冻甜点基本造型 ⑥掌握果冻、慕斯制作方法 ⑦掌握慕斯蛋糕制作及装饰 ⑧了解冷冻甜点的品种变化	③慕斯蛋糕制作	学生实训	2学时	综合实训室	实训报告
5 综合能力考核	期末考核	①学会产品设计方法 ②提高对烘焙原料灵活运用能力 ③训练学生对工艺过程工艺条件灵活掌握能力 ④根据产品生产量准确掌握原料投放量 ⑤提高计算机运用能力 ⑥锻炼演讲表达能力 ⑦锻炼独立进行产品生产的工作能力	①产品设计书 ②学生ppt演讲	学生演讲	课外	多媒体教室	讨论
				总结	课外	多媒体教室	讨论
			设计产品制作	学生操作	6学时	西点综合实训室	

## 五、课程教学的基本要求

### 1、教学方式

西点制作技术是一门技能性很强的课程，因此，在教学过程中，应适当采取图片、幻灯、多媒体课件等直观教学与理论讲授、示范操作相结合的教学方法，从而加强学生的感观认识和理性认识，再通过实训操作强化动手能力。**高**

- 1) 理论讲解：通过多媒体、图片、实物、仿真场景、真实场景等辅助完成。
- 2) 教师操作演示：学生通过观看了解产品制作方法、步骤、注意事项。
- 3) 学生实训练习：学生以4~6人为一小组进行实际操作，任课教师现场指导。通过任课教师巡回指导，现场答疑，及时发现学生在练习中出现的问題并予以及时纠正。实训课根据教学品种复杂程度和耗时长短，可安排教师全程演示后学生实训，或教师演示和学生实训分步骤交叉进行，或学生独立实训等方式。

#### 4) 学生作业

(1) 实训预习报告：通过课前预习，使学生熟悉上课内容，了解相关知识构成，并带着问题上课，更好更快的进入课堂状态，对知识技能的掌握更加快捷、透彻。

(2) 实验实训报告：通过实训报告，对实训过程、结果进行归纳总结，发现问题并找出解决方案，真正起到促进能力提升的作用。

(3) 产品设计：在完成课程单元教学的基础上以课程设计方式对学生进行专业综合能力训练，通过课程设计论文、产品设计演讲、产品制作几个环节，锻炼培养学生综合能力和创新能力。

### 2、考核方式



本课程采用全程考核的方式考察学生成绩,注重职业能力、专业素质的考核。考核内容分为常规评价、项目评价和期末考试三项,其中常规评价包含出勤、课堂回答提问、作业及预习;项目评价包含职业规范、操作技能、实训结果及分析;期末考试每个学生均独立设计一款产品,并通过 ppt 形式向全班同学汇报,接受老师和同学对项目的询问,最后将所设计的产品做成成品。

### 3、成绩评定

成绩构成:平时成绩包括常规评价和项目评价两项占总成绩 60%,期末考试占总成绩 40%。

成绩构成	考核形式	考核内容	分值
平时成绩	常规评价	出勤	10
		课题回答问题	10
		作业及预习	10
	项目评价	职业规范	10
		操作技能	10
		实训结果及分析	10
期末成绩	产品设计与制作	产品设计书	10
		ppt 演讲	10
		设计产品制作	20