



《中式面点制作》课程标准

(适用于初中毕业三年制、中级工)

广西交通技师学院

二〇二二年六月

《中式面点制作》一体化课程标准

一体化课程名	中式面点制作	基准学时	240
典型工作任务描述			
水调面制品制作、膨松面制品制作、油酥面制品制作、米及米粉类制品制作、杂粮品种制作、其他面坯品种制作			
工作内容分析			
工作对象： 烹饪（中西式面点）专业学生具备一定的观察、分析、审美、团队协作能力，对中式面点的实践操作，具备了一定的认知和实践综合能力。	工具、材料、设备与资料 常见面点工具、食材设备等资料，如：擀面杖、刮板、电子克秤、和面机、压面机、炉灶、砧板、刀具等。 工作方法： 项目教学法、任务驱动法 劳动组织方式： 小组团队协作	工作要求： 1. 通过本课程的学习能够独立完成中式面点师职业资格证书测试。 2. 能够适应白案岗位的基本工作。 3. 具有良好的职业素养。	
课程目标			
1. 知识目标 <ol style="list-style-type: none"> (1) 能够正确叙述面粉的种类、特点、原料属性； (2) 能够正确叙述在水调面团中加入盐或碱的作用； (3) 能够正确叙述水调面团的特性及对产品的成型影响； (4) 能够正确叙述中式面点中的揉、包、捏等手法制作产品的要点； (5) 能够正确调制冷水面团、温水面团、热水面团的特性； (6) 能够正确叙述膨松面团的种类和特点； (7) 能够正确叙述《食品安全法》中关于米制品产品的添加剂的性质； (8) 能够正确叙述膨松调面团的特性及对产品的成型影响； (9) 能够正确叙述油酥面团的种类和特点； (10) 能够正确叙述小包酥和大包酥的面团特性及其对产品成型的影响； (11) 能够正确叙述糯米、粳米、籼米的原料属性； (12) 能够正确叙述米及米粉类面团的特性及对产品成型的影响因素； (13) 能够正确叙述常见杂粮面团的特点和营养价值； (14) 能够正确叙述每种面团制品的营养价值； (15) 能够明确餐饮企业后厨各个岗位职责，并简述工作要点。 2. 能力目标			

- (1) 能够正确使用基础的中式面点手法：和面、揉面、搓条、擀皮、上馅...
- (2) 能够根据产品成型要求判断并制作软硬度适宜的面团；
- (3) 能够正确调制冷水面团、温水面团、热水面团，并根据其特性完成常见水调面团产品制作；
- (4) 能够根据产品特点选择正确的熟制方法，判断产品成熟时间；
- (5) 能够正确调制物理膨松面团、化学膨松面团，并根据其特性完成产常见产品制作；
- (6) 能够根据产品成品特点判断面团发酵的时间和发酵程度；
- (7) 能够正确调制小包酥面团、大包酥面团，并根据其特性完成常见产品制作；
- (8) 能够据油酥产品成品要求选择正确的模具，完成油酥产品制作；
- (9) 能够正确调制米及米粉类制品面团，并根据其特性完成产品制作；
- (10) 能够根据产品成品特点正确判断油温，调控火候；
- (11) 能够正确调制杂粮面团，并根据其特性完成产品制作；
- (12) 能够根据产品的特点选择合适的装盘方法和保存方法；
- (13) 能够根据企业 7S 管理规定正确使用相关实训设施设备；
- (14) 能够正确进行成品介绍，并叙述其营养配餐的特点。

3. 素质目标

- (1) 通过小组分工，组员各司其职，培养学生爱岗敬业的劳动态度，吃苦耐劳的劳模精神，团结协作的职业素养，为今后适应餐饮工作奠定基础；
- (2) 通过统一配置等量食材，严格控制废料数量，使学生了解企业成本控制、环境控制和安全生产的餐饮文化；
- (3) 学生通过收集和课堂了解家乡本土的美食文化，在传承美食技艺的同时，拓展视野，结合新的技术、新方法、新观念，养成开拓创新的意识，积极进取；
- (4) 通过传统与现代工艺制作对比教学，激发学生对传统美食文化的兴趣，传承并发扬本土美食文化，培养学生精益求精的工匠精神；
- (5) 通过营养配餐计划，培养学生的菜品审美与菜品鉴赏能力。

学习内容

根据本课程的工作任务和职业能力分析，将整个知识体系按学习单元（工作任务）为单位，按能力要求进一步下分为知识点和技能点，本课程设计了六个训练模块，其中包括 12 个学习单元，具体如下：

模块一：水调面制品制作

学习单元（一）	水调面团相关概念	学时	12
教学目标	1. 能够正确叙述面粉的种类和特点； 2. 能够正确叙述在水调面团中加入盐或碱的作用； 3. 能够正确叙述水调面团的特性及对产品的成型影响； 4. 能够正确叙述中式面点中的揉、包、捏等手法制作产品的要点。		
	知识点	技能点	

教学内容	水调面团的相关概念	1. 能独立调制水调面团，叙述其特性对产品影响； 2. 实践揉、包、捏等手法，并叙述其要点； 3. 水调面团制作练习。	
学习单元(二)	水调面制品制作	学时	28
教学目标	能够正确调制冷水面团、温水面团、热水面团，并根据其特性完成产品制作		
教学内容	知识点	技能点	
	水调面团代表性品种的相关知识要点和制作技巧(手工面条、水饺、手擀面、荷叶饼、烧麦、锅贴...)	1. 能够正确调制三种水调面团，并根据其特性完成代表性产品制作； 2. 正确使用中式面点中的手法技巧，完成产品的制作； 3. 选用正确的熟制方法使产品成型； 4. 正确使用相关的设备设施。	
模块二：膨松面制品制作			
学习单元(三)	膨松面团相关概念	学时	12
教学目标	1. 能够正确叙述膨松面团的种类和特点； 2. 能够按《食品安全法》正确使用添加剂； 3. 能够正确叙述膨松调面团的特性及对产品的成型影响。		
教学内容	知识点	技能点	
	1. 膨松面团相关概念 2. 食品添加剂	1. 正确叙述膨松面团的种类和特点； 2. 按《食品安全法》正确使用添加剂； 3. 正确叙述膨松调面团的特性、对产品的成型影响； 4. 膨松面团制作练习。	
学习单元(四)	膨松面制品制作	学时	28
教学目标	能正确调制物理膨松面团、化学膨松面团，并根据其特性完成产品制作		
教学内容	知识点	技能点	

	膨松面团代表性品种的相关知识要点和制作技巧（麻花、馒头、无缝包、花卷...）	1. 能够正确调制物理膨松面团、化学膨松面团，并根据其特性完成产品制作正确使用中式面点中的手法技巧，完成产品的制作； 2. 选用正确的熟制方法使产品成型； 3. 正确使用相关的设备设施。
--	--	---

模块三：油酥面制品制作

学习单元（五）	油酥面团相关概念	学时	12
---------	----------	----	----

教学目标	1. 能够正确叙述油酥面团的种类和特点； 2. 能够正确叙述小包酥和大包酥的面团特性及其对产品成型的影响。		
------	--	--	--

教学内容	知识点	技能点	
	油酥面团相关概念	1. 正确叙述油酥面团的种类和特点； 2. 正确叙述小包酥和大包酥的面团特性及其对产品成型的影响； 3. 油酥面团制作练习。	

学习单元（六）	油酥面制品制作	学时	28
---------	---------	----	----

教学目标	1. 能够正确调制小包酥面团、大包酥面团，并根据其特性完成产品制作； 2. 能够正确使用模具成型的手法，完成油酥产品制作。		
------	--	--	--

教学内容	知识点	技能点	
	油酥面团代表性品种的相关知识要点和制作技巧（开口笑、橄榄酥、眉毛酥、栗子酥、蛋黄酥...）	1. 能够正确调制小包酥面团、大包酥面团，并根据其特性完成产品制作正确使用中式面点中的手法技巧，完成产品的制作； 2. 选用正确的熟制方法使产品成型； 3. 正确使用相关的设备设施； 4. 能够正确使用模具成型手法。	

模块四：米及米粉类制品制作

学习单元（七）	米及米粉类制品相关概念	学时	12
---------	-------------	----	----

教学目标	1. 能够正确叙述糯米、粳米、籼米面团的特点； 2. 能够正确叙述米及米粉类制品面团特性及其对产品成型的影响。		
教学内容	知识点	技能点	
	米及米粉类制品 相关概念	1. 能够正确叙述糯米、粳米、籼米面团的特点； 2. 能够正确叙述米及米粉类制品面团特性及其产品成型的影响； 3. 米及米粉类制品面团制作练习。	
学习单元(八)	米及米粉类 制品制作	学时	28
教学目标	1. 能够正确调制米及米粉类面团，并根据其特性完成产品制作； 2. 能够根据米粉面团的性质小组合作完成特色米制品产品的制作。		
教学内容	知识点	技能点	
	1. 米及米粉类面团代表性品种的相关知识要点和制作技巧（菠萝饭、米糕、汤圆、青团、麻团...） 2. 特色米制品的代表品种的相关知识要点和制作技巧（肠粉、粉虫、粉饺、芋头糕...）	1. 能够正确调制米及米粉类面团，并根据其特性完成产品制作正确使用中式面点中的手法技巧，完成产品的制作； 2. 能够根据米粉面团的性质小组合作完成特色米制品产品的制作； 3. 选用正确的熟制方法使产品成型； 4. 正确使用相关的设备设施。	
模块五：杂粮品种制作			
学习单元(九)	杂粮品种相关概念	学时	12
教学目标	1. 能够正确叙述杂粮面团的种类和特点； 2. 能够正确叙述杂粮面团特性及其对产品成型的影响。		
教学内容	知识点	技能点	
	杂粮面团相关概念	1. 正确叙述杂粮面团的种类和特点； 2. 正确叙述杂粮面团特性及其对产品成型的影响； 3. 杂粮面团制作练习。	
学习单元(十)	杂粮面制品制作	学时	28

教学目标	能够正确调制杂粮面团，并根据其特性完成产品制作。	
教学内容	知识点	技能点
	杂粮面团代表性品种的相关知识要点和制作技巧（驴打滚、绿豆糕、苦荞饼、紫薯糍、南瓜饼...）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够正确调制杂粮面团，并根据其特性完成产品制作正确使用中式面点中的手法技巧，完成产品的制作； 2. 选用正确的熟制方法使产品成型； 3. 正确使用相关的设备设施； 4. 能够正确使用模具成型手法。

模块六：其他面坯品种制作

学习单元（十一）	其他面团相关概念	学时	12
教学目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够正确叙述其他面团的种类和特点； 2. 能够正确叙述其他面团特性及其对产品成型的影响。 		
教学内容	知识点	技能点	
	其他面团相关概念	<ol style="list-style-type: none"> 1. 正确叙述其他面团的种类和特点； 2. 正确叙述其他面团特性及其对产品成型的影响； 3. 其他面团制作练习。 	
学习单元（十二）	其他面制品制作	学时	28
教学目标	能够正确调制各种其他面坯面团，并根据其特性完成产品制作。		
教学内容	知识点	技能点	
	其他面团代表性品种的相关知识要点和制作技巧（咸水角、虾饺、马蹄糕...）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够正确调制其他面坯，并根据其特性完成产品制作正确使用中式面点中的手法技巧，完成产品的制作； 2. 选用正确的熟制方法使产品成型； 3. 正确使用相关的设备设施； 4. 能够正确使用模具成型手法。 	

学习任务

序号	名称	学时
1	水调面团的基本概念（理论知识）	4

	水调面团制作练习（基本功训练）	8
	水调面制品制作（六款典型产品+考核） 手工面条、水饺、韭菜盒子、蒸饺、手擀面、荷叶饼（也可根据教学实际进行调整）	28
2	膨松面团的基本概念（理论知识）	4
	膨松面团制作练习（基本功训练）	8
	膨松面制品制作（六款典型产品+考核） 麻花、馒头+无缝包、花卷、提褶包、蛋糕、萨其马（也可根据教学实际进行调整）	28
3	油酥面团的基本概念（理论知识）	4
	油酥面团制作练习（基本功训练）	8
	油酥面制品制作（六款典型产品+考核） 开口笑、核桃酥饼、橄榄酥、眉毛酥、栗子酥、蛋黄酥（也可根据教学实际进行调整）	28
4	米及米粉类及特色米制品面团的基本概念（理论知识）	4
	米及米粉类及特色米制品面团制作练习（基本功训练）	8
	米及米粉类及特色米制品面制品制作（六款典型产品+考核） 汤圆、麻团、肠粉、粉虫、粉饺、萝卜糕/芋头糕（也可根据教学实际进行调整）	28
5	杂粮品种的基本概念（理论知识）	4

	杂粮品种制作练习（基本功训练）	8
	杂粮品种制作（六款典型产品+考核） 驴打滚、绿豆糕、苦荞饼、紫薯糍、南瓜饼、荞麦面鱼（也可根据教学实际进行调整）	28
6	其他面坯的基本概念（理论知识）	4
	其他面坯制作练习（基本功训练）	8
	其他面坯品种制作（六款典型产品+考核） 咸水角、虾饺、马蹄糕、粉果、蜂巢芋角、冰花蛋球（也可根据教学实际进行调整）	28

教学实施建议

一、认真研读课程标准，转变教学观念。

教学观念是教师教学行为的内在依据，教师掌握新课程的教学理念是新课程有效实施的必要前提。面点教师要认真研读课程标准，积极应对新课程的挑战，主动更新教学观念。在教学实践中，勇于创新，努力成为符合时代要求的、合格教师。

二、体现课程标准精神，优化教学方法。

一体化课程的课堂教学要在继承和发扬传统常规教学基本原则的基础上进行创新和发展。在新课程教学中，首先要理清教材的思路，把握模块的内部结构，明确每个模块在整个《中式面点工艺》课程中的重要地位，灵活地、创造性地使用教材。其次，在准确把握教学内容特点的基础上对模块教学目标进行分解和细化，对教学对象进行再分析，确定合理而适切的课堂教学目标。再者，课堂教学要联系社会实际、贴近学生生活；教学活动的设计要符合学生认知水平；课堂活动应以学生为主体，交际形式多样（单边、双边、多边等）、立体（教师和学生、学生和学生等）；教学环节要衔接紧凑，过渡自然；多媒体的使用适时、适度、实用、有效；教学节奏舒缓有致，教学氛围宽松和谐；教学目标落实到位，教学效果显著，使学生的思维能力和实践能力得到有效的提高。

三、科学把握教材，活用教材内容。

教师要正确地理解新课程的理念及其对教材的要求，正确认识教材在教学中的作用，积极参与教材的评价和选择过程，在教学过程中创造性地使用教材。

教学考核

本课程采用过程考核与期末笔试相结合的方式对学生进行评价。为了体现“教、学、做”一体化的原则，评价方案中加大了过程评价的比重，具体比例是：过程评价占 70%，期末笔试 30%。见下表。

模块	考核方式		评价要素	评价方法
过程考核 70%	平时考核 20%	素质考核 5%	课堂出勤率、课堂互动、团队协作、创新建议	考勤、自评、组评
		学习工作页 10%	完成率、上交及时率、正确率	学生自评、教师综评
		阶段性测试 5%	试题库	题型有：判断题、选择题
	核心技能考核 50% (抽取 3 个，取平均值)		学习单元参与率、单元实训项目完成率、安全操作率、使用工具正确率	学生展示 教师评价
期末考核 (30%)	期末笔试 10%		试题库 基础理论知识比重 40% 实践操作知识比重 60%	题型有： 填空题、选择题、判断题、简答题、综合分析题
	核心技能考核 20%		抽查实训项目完成率、安全操作率、使用工具正确率	教师评价

表：考核评价总表