**西式面点四级培训大纲**

1. **培训目标**

经过培训后,使学员了解中级西式面点基础知识、中级西式面点专业知识、调制面包面团的一般用料、工艺方法、原理和注意事项，良好操作规范的要求与应用、卫生标准操作程序的要求与应用、面包、泡夫、油脂蛋糕、饼干成熟的注意事项和质量标准、木司制品冷冻的注意事项。

通过任务引领型的项目活动，使学生能遵守职业道德，了解西点的主要理论知识；能熟练根据国家标准或职能部门要求为企业制作基本的西式面点。

1. **培训招生对象**

毕业学年高校大三、大四学生

（免费培训对象：入校未参加任何南京市政府补贴类技能培训如网创，电商等，**注：大一、大二时培训的创业意识培训除外**）

1. **培训课时**

总培训课时100，理论40课时，技能60课时

1. **培训考核方式**

南京市统一申报考，在哪儿培训在哪儿考，分理论和技能两部分。

1. **课程内容：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **学习任务** | **职业能力** | **知识技能要求** | **教学活动**  **设计** | **课时** |
| 1 | 烘焙西点赏析与了解 | 了解烘焙、以及西点成品观赏 | 饼干欣赏、蛋糕欣赏、派欣赏、面包欣赏 | 教学环节、组织教学、新课导入、讲解示范、操作训练、综合练习、测试评价、总结；知识技能拓展、板书设计、教学后记。 | 4 |
| 2 | 认识工具和材料 | 工具材料认识和烘焙理论基础 | 烘焙必备工具、烘焙选备工具 | 4 |
| 3 | 烘焙基础理论和基本操作 | 黄油打发、奶油打发、学会看配方之模具换算法、面糊装入裱花袋的方法、蛋糕怎么切才漂亮 | 必备知识:黄油打发、奶油打发;学会看配方之模具换算法、面糊装入裱花袋的方法、蛋糕怎么切才漂亮 | 4 |
| 4 | 黄油曲奇饼干制作 | 使学生了解曲奇的风味特点，熟悉原料的性质。  掌握曲奇的工艺流程，并且能够独立操作。 | 知识目标：使学生了解曲奇的风味特点，熟悉原料的性质。  能力目标：掌握曲奇的工艺流程，并且能够独立操作。 | 4 |
| 5 | 花生黑芝麻酥饼干制作 | 使学生了解花生黑芝麻酥饼干风味特点，熟悉原料的性质。  掌握花花生黑芝麻酥饼干工艺流程，并且能够独立操作。 | 知识目标：使学生了解花生黑芝麻酥饼干风味特点，熟悉原料的性质。  能力目标：掌握花花生黑芝麻酥饼干工艺流程，并且能够独立操作。 | 4 |
| 6 | 椰酥饼干制作 | 使学生了解椰酥饼干特点，熟悉原料的性质。  掌握椰酥饼干的工艺流程，并且能够独立操作 | 知识目标：使学生了解椰酥饼干特点，熟悉原料的性质。  能力目标：掌握椰酥饼干的工艺流程，并且能够独立操作 | 4 |
| 7 | 蔓越莓玛格丽特饼干制作 | 使学生了解蔓越莓玛格丽饼干风味特点，熟悉原料的性质。  掌握蔓越莓玛格丽饼干的工艺流程，并且能够独立操作。 | 知识目标：使学生了解蔓越莓玛格丽饼干风味特点，熟悉原料的性质。  能力目标：掌握蔓越莓玛格丽饼干的工艺流程，并且能够独立操作。 | 8 |
| 8 | 蔓越莓红糖手指饼干制作 | 使学生了解蔓越莓红糖手指饼干特点，熟悉原料的性质。  掌握蔓越莓红糖手指饼干的工艺制作流程，并且能够独立操作。 | 知识目标：使学生了解蔓越莓红糖手指饼干特点，熟悉原料的性质。  能力目标：掌握蔓越莓红糖手指饼干的工艺制作流程，并且能够独立操作。 | 8 |
| 9 | 酸奶椰蓉麦芬制作 | 使学生了解酸奶椰蓉麦芬特点，熟悉原料的性质。  掌握酸奶椰蓉麦芬制作流程，并且能够独立操作。 | 知识目标：使学生了解酸奶椰蓉麦芬特点，熟悉原料的性质。  能力目标：掌握酸奶椰蓉麦芬制作流程，并且能够独立操作。 | 8 |
| 10 | 燕麦蓝莓麦芬制作 | 使学生了解燕麦蓝莓麦芬特点，熟悉原料的性质。  掌握酸奶燕麦蓝莓麦芬制作流程，并且能够独立操作。 | 知识目标：使学生了燕麦蓝莓麦芬特点，熟悉原料的性质。  能力目标：掌握燕麦蓝莓麦芬制作流程，并且能够独立操作。 | 8 |
| 11 | 蔓越莓司康制作 | 使学生了解蔓越莓司康特点，熟悉原料的性质。  掌握蔓越莓司康制作流程，并且能够独立操作。 | 知识目标：使学生了燕蔓越莓司康特点，熟悉原料的性质。  能力目标：掌握蔓越莓司康制作流程，并且能够独立操作。 | 8 |
| 12 | 奶油苹果派制作 | 使学生了解奶油苹果派特点，熟悉原料的性质。  掌握奶油苹果派制作流程，并且能够独立操作。 | 知识目标：使学生了奶油苹果派特点，熟悉原料的性质。  能力目标：掌握奶油苹果派制作流程，并且能够独立操作。 | 教学环节、组织教学、新课导入、讲解示范、操作训练、综合练习、测试评价、总结；知识技能拓展、板书设计、教学后记 | 8 |
| 13 | 核桃派制作 | 使学生了解核桃派制作特点，熟悉原料的性质。  掌握核桃派制作制作流程，并且能够独立操作。 | 知识目标：使学生了核桃派制作特点，熟悉原料的性质。  能力目标：掌握核桃派制作制作流程，并且能够独立操作。 | 4 |
| 14 | 蔓越莓奶油可可杯子蛋糕 | 使学生了解蔓越莓奶油可可杯子蛋糕制作特点，熟悉原料的性质。  掌握蔓越莓奶油可可杯子蛋糕制作流程，并且能够独立操作。 | 知识目标：使学生了蔓越莓奶油可可杯子蛋糕制作特点，熟悉原料的性质。  能力目标：掌握蔓越莓奶油可可杯子蛋糕制作流程，并且能够独立操作。 | 8 |
| 15 | 抹茶奶油巧克力纸杯蛋糕制作 | 使学生了解抹茶奶油巧克力纸杯蛋糕制作特点，熟悉原料的性质。  掌握抹茶奶油巧克力纸杯蛋糕制作流程，并且能够独立操作。 | 知识目标：使学生了抹茶奶油巧克力纸杯蛋糕制作特点，熟悉原料的性质。  能力目标：握抹茶奶油巧克力纸杯蛋糕制作流程，并且能够独立操作。 | 8 |
| 16 | 提拉米苏制作 | 使学生了解提拉米苏制作特点，熟悉原料的性质。  掌握提拉米苏制作制作流程，并且能够独立操作。 | 知识目标：使学生了提拉米苏制作特点，熟悉原料的性质。  能力目标：掌握提拉米苏制作制作流程，并且能够独立操作。 | 8 |

1. **课时分配**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **类型**  **（理论、实操）** | **课程内容** | **课时**  **（线上/线下）** | **授课教师** | **培训方式** | **备注** |
| 1 | 理论 | 烘焙西点赏识与了解 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 2 | 理论 | 认识和了解烘焙基础攻击和基本材料 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 3 | 理论 | 烘焙基础理论和基本操作 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 4 | 技能 | 黄油曲奇饼干制作 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 5 | 技能 | 花生黑芝麻酥饼干制作 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 6 | 理论 | 椰酥饼干制作 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 7 | 技能 | 蔓越莓玛格丽饼干制作方法一 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 8 | 理论 | 蔓越莓玛格丽饼干制作方法二 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 9 | 理论 | 蔓越莓红糖手指饼干制作一 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 10 | 理论 | 蔓越莓红糖手指饼干制作二 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 11 | 技能 | 酸奶椰蓉麦芬制作一 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 12 | 技能 | 酸奶椰蓉麦芬制作二 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 13 | 技能 | 燕麦蓝莓麦芬蛋糕制作一 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 14 | 理论 | 燕麦蓝莓麦芬蛋糕制作二 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 15 | 技能 | 蔓越莓司康制作一 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 16 | 技能 | 蔓越莓司康制作二 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 17 | 技能 | 奶油苹果派方法制作一 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 18 | 理论 | 奶油苹果派方法制作二 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 19 | 理论 | 核桃派制作 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 20 | 技能 | 蔓越莓奶油可可杯子蛋糕制作方法一 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 21 | 技能 | 蔓越莓奶油可可杯子蛋糕制作方法二 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 22 | 技能 | 抹茶奶油巧克力纸杯蛋糕制作方法一 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 23 | 技能 | 抹茶奶油巧克力纸杯蛋糕制作方法二 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 24 | 技能 | 提拉米苏制作方法一 | 4 |  | 线下面授 |  |
| 25 | 技能 | 提拉米苏制作方法二 | 4 |  | 线下面授 |  |