附件 2:

郑州旅游职业学院

课程标准

课 程 名 称 ： 面包制作

适 用 专 业 ： 烹饪工艺与营养

教 研 室 ： 中餐教研室

开课单位（盖章）： 烹饪食品学院

编 制 人 ： 陈彤彤、韩彦会

郑州旅游职业学院教务处 制

目　录

一、课程基本信息.....1
二、课程性质.....1
（一） 课程定位.....1
（二） 课程功能与作用.....1
三、课程设计理念及思路.....2
（一）教学理念.....2
（二）教学设计思路.....2
（三）课程思政设计.....2
四、课程目标.....2
（一）总体目标.....3
（二）具体目标.....3
五、 课程内容与要求.....4
（一）课程总体教学内容及基本要求.....4
（二）实践性教学环节内容和基本要求.....5
五、课程考核与评价.....10
（一）考核评价方法.....10
（二）成绩构成.....10
（三）考核评价内容与方式.....10
六、课程实施与保障.....10
（一）课程团队.....10
（二）教学设施.....11
（三）教材及参考书.....11
（四）数字化资源.....11
（五）合作企业资源.....12
（六）其它说明.....错误！未定义书签。
七、授课进度与安排.....7

《面包制作》课程标准

一、课程基本信息

表 1　课程信息表

课程名称	面包制作	**开课单位**	烹饪食品学院
课程代码	150407	**课程性质**	专业选修课
总学时、学分	72 学时、4 学分	**课程类别**	理论+实践课（B 类）
考核方式	考查		
前导课程	面点基本功训练、餐饮成本控制		
后续课程	顶岗实习		
适用专业	烹饪工艺与营养		

表 2　课程标准编制团队名单

序号	姓名	工作单位	职务/职称
1	陈彤彤	郑州旅游职业学院	教师/助教
2	韩彦会	方一坤实业集团有限公司	一级高级技师

备注：
1.课程性质：公共基础课程、专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、实训课程等；
2.课程类别：理论课（A类）、理论+实践课（B类）、实践课（C类）；
3.排名第一的为课程负责人，校企共同开发的课程标准，企业人员也需填写在课程团队中。

二、课程性质

（一）课程定位

本门课程是烹饪工艺与营养专业的专业选修课程。通过课程的学习使学生掌握面包的基础理论及主要品类的制作技能，培养学生西式面点师的岗位职业能力。着重培养学生严谨、精确的科学态度与精益求精的工匠精神，养成良好的职业道德，并建立标准化生产与食品安全的牢固意识，在技能提升中潜移默化地形成追求品质。

（二）课程功能与作用

围绕人才培养目标和人才培养规格，本课程紧密对接中、西式面点行业，依据中、西式面点师岗位典型工作任务，对教学内容进行重构和整体设计，对接中、西式面点新业态、新岗位、新技术、新知识，培养学生制作技能和工匠精神，对人才培养目标的实现起到核心作用。具体课程功能及作用见表 3。

表 3　课程功能定位分析表

对接的工作岗位	职业岗位能力
中、西式面点师	1.基本操作能力
	2.五星级酒店常见中、西式面点品类的制作能力
	3.实训操作的流程设计、执行和优化能力
	4.工匠精神和原料节约意识
西式面点销售	1.掌握常见中、西式面点的品类与相应特点
	2.对中、西式面点常见品类具有介绍能力
	3. 掌握常见中、西式面点品类的原料搭配

三、课程设计理念及思路

（一）教学理念

通过学习任务的发布，教师以课堂讲授、教师演示、小组分工合作、实训操作等教学方法相结合，构建任务引领、项目驱动的理论与实践相结合的一体化课堂体系。突出学生的职业能力和职业素养的培养，为进一步的学习打下基础。

（二）教学设计思路

总体设计思路是：根据职业岗位（群）和素质、知识、能力结构的调查分析，本课程教学要打破以往传统的、以理论知识传授为主要特征的学科课程模式，转变为以面点基本理论、面点风味流派、面点面团原理、面点馅心知识、面点制作手法、面点成熟成型方法、筵席面点设计为中心组织课程内容，将课堂讲授、学生讨论、教师演示、实训操练等方法相结合，构建项目引领、任务驱动的课程体系。课程内容突出技能性、职业化要求，以理论适度、重在实践为原则，将面点操作手法、水调面团、发酵面团的制作等基础知识与基本技能作为主要教学内容。在教学方式上，适度采用项目教学和工作任务教学法，按照宾馆饭店面点间操作的各个环节的工作要求组织教学。教学评价采取过程评价与结果评价相结合的方式，注重基础知识与职业技能的双重考核，旨在提升学生的综合素质和职业能力。

（一）课程思政设计

以“技艺筑基、思政铸魂、知行合一”为核心，立足中西面点工艺的专业属性，既注重中式面点的传统工艺传承与文化根脉延续，又强调西式面点的技术借鉴与创新转化，同时贯穿职业道德、工匠精神、家国情怀等价值引领，培

养兼具专业能力与人文素养的高素质面点人才。

通过中式面点非遗技艺、地域特色面点文化的学习，增强对中华饮食文化的认同感与自豪感；理性看待西式面点的技术优势，实现“洋为中用”的文化融合与创新。强化食材处理、配方精准、工艺把控等环节的严谨性，培养精益求精、追求卓越的职业态度；引导学生敬畏传统、尊重工艺，杜绝投机取巧的浮躁心态。树立食品安全第一的底线思维，坚守食材品质、卫生规范的职业准则；培养爱岗敬业、诚实守信、客户至上的行业素养，契合餐饮行业的职业伦理要求。鼓励在传统面点基础上进行口味、造型、场景的创新，培养适应市场需求的创新思维；引导学生将个人技艺发展与民生需求、行业进步、文化传播相结合，强化社会责任感。

四、课程目标

（一）总体目标

本课程旨在使学生掌握中、西式面点的基础理论及主要品类的制作技能，着重培养学生严谨、精确的科学态度与精益求精的工匠精神，通过对品种造型、烘烤火候的精准把控，塑造其专注、耐心的精益求精的精神，并建立标准化生产与食品安全的牢固意识，在技能提升中潜移默化地形成追求品质、忠于职守的职业操守。

（二）具体目标

1．识目标知

(1) 理解各类中、西点原料（面粉、糖、油脂、乳制品、添加剂等）的化学特性、功能作用及选用原则。

(2) 掌握中、西式面点制作的基本原理，包括乳化、发酵、热传导、蛋白质变性等在工艺中的应用。

(3) 熟悉主流中、西点品类（面包、蛋糕、点心、甜品等）的配方结构、工艺标准及风味特点。

2．能力目标

(4) 掌握专业操作与工艺实施能力，能独立、规范地完成中、西点常用设备工具的操作、清洁与基础维护。

(5) 能准确执行典型西点产品的完整制作流程，达到工艺标准要求。

3．素质目标

(1) 养成严谨细致、精益求精的工作态度，恪守工艺标准与操作规范。

(2) 培育专注耐心、追求极致的工匠精神，树立对产品品质的敬畏之心。

(3) 牢固树立“安全第一”的生产观念，自觉遵守食品安全各项法规与操作规程。

五、课程内容与要求

（一）课程总体教学内容及基本要求

表 4　课程内容与教学设计一览表

序号	章节 （项目）名称	主要教学内容	学习目标	学时
1	面包的概论	西式面点基础技法和基础原料的知识	**知识目标：** 掌握面包的定义、分类、发展历史及基本原料特性。 **能力目标：** 能正确区分各类面包的特点，并说明其工艺流程要点。 **素质目标：** 培养对烘焙行业的兴趣与基本职业认知，形成严谨的学习态度。 **课程思政：** 通过讲述中国面点文化与西方面包技术的交融，树立文化自信与开放包容的创新意识。	理论：4 实践：0
2	基础面包（汉堡类）	饼底制作（如消化饼干底、杏仁海绵蛋糕底）。 掌握慕斯糊的乳化、混合与消泡技巧，实现顺滑细腻质地。	**知识目标：** 理解汉堡类面包的配方设计、发酵原理及整形手法。 **能力目标：** 能独立完成汉堡面包的制作，并控制成品口感与外观。 **素质目标：** 培养标准化操作习惯与注重食品安全的职业素养。 **课程思政：** 结合快餐文化中的饮食健康问题，引导学生树立均衡营养与健康生活的观念。	理论：5 实践：15
3	土司类面包	法式面包的制作技法和制作流程	**知识目标：** 掌握吐司的面团形成、发酵控制及烘烤工艺关键点。 **能力目标：** 能制作组织细腻、形态规整的吐司面包。 **素质目标：** 培养细致观察与耐心操作的工作作风。 **课程思政：** 通过吐司工艺中对“精益求精”的追求，融入工匠精神的教育。	理论：3 实践：9
4	调理面包	蛋糕坯、奶油霜、甘纳许、翻糖、蛋白糖等的制作	**知识目标：** 熟悉各类调理面包（如馅料、装饰）的原料搭配与制作要领。 **能力目标：** 能创意设计并完成一款调理面包的制作。	理论：2 实践：6

序号	章节 （项目）名称	主要教学内容	学习目标	学时
			素质目标： 激发创新思维与审美能力，提升产品开发意识。 **课程思政：** 从食材搭配与节约角度，渗透“物尽其用、杜绝浪费”的传统美德。	
5	丹麦酥皮类	丹麦酥皮类面包的裱花工具使用和装饰技法	**知识目标：** 理解层酥面团的形成原理、折叠工艺及黄油控制要求。 **能力目标：** 能完成开酥操作，制作层次分明、酥松可口的丹麦面包。 **素质目标：** 培养耐心与精准控时的职业习惯。 **课程思政：** 通过分析酥皮工艺中的“层次”与“协调”，引申团队协作中秩序与配合的重要性。	理论：4 实践：12
6	贝果及大列巴	节日美食的制作技法	**知识目标：** 了解贝果与大列巴的起源、工艺特点及文化背景。 能力目标： 能制作正宗贝果（水煮工艺）与大列巴（扎实面团）。 **素质目标：** 培养对多样饮食文化的尊重与适应能力。 **课程思政：** 通过对比不同国家面包背后的饮食文化，增强跨文化理解与民族包容心态。	理论：2 实践：6
7	考核	对所学技法进行考核	具有考核的有效性和区分度	理论：1 实践：3

（二）实践性教学环节内容和基本要求

表 5 实践性教学环节内容和基本要求

实践环节类别	学习目标	主要教学内容	实践场所	学时
实训：汉堡包	知识目标：掌握直接法面团调制、基础发酵、分割搓圆、中间醒发、整形与最终发酵的工艺流程；理解汉堡面包胚的配方平衡原理（糖、油脂、鸡蛋的作用）。能力目标：能独立完成汉堡胚的制作，控制面团发酵状态，使成品形状规整、色泽均匀、组织松软，适宜夹馅。 素质目标：　培养规范化操作的职业习惯和注重产品一致性的质量意识。 课程思政：　融入“标准化”理念，引导学生理解现代化食品工业中标准操作流程（SOP）对保障食品安全与品质稳定性的重要意义。	• 汉堡坯原料配比、揉面发酵、整形烘烤及松软质感把控 • 汉堡坯揉面手法、发酵条件控制、烘烤火候与成品定型技巧	西式面点实训室	4
实训：辫子面包	知识目标：　学习花色面包的整形技法——辫子编法（三股、四股等）；掌握刷蛋液上色的技巧与作用。 能力目标：　能熟练进行面团分切、搓条及编织整形，确保造型美观、均匀；能控制烘烤火候使表面上色金黄亮丽。 素质目标：　培养耐心、细致的操作态度和一定的审美能力。 课程思政：　结合传统面点造型技艺，弘扬中华饮食文化中的匠心精神，体会“一丝不苟、精益求精”的工匠内涵。	• 辫子面包原料配比、揉面发酵、三股辫编法、整形烘烤及质感调整 • 面团揉制发酵要点、三股辫编织技巧、烘烤火候与成品定型方法	西式面点实训室	4
实训：菠萝包	知识目标：　掌握甜面包面团制作及菠萝皮的配方与制作工艺；理解酥皮在烘烤中形成龟裂花纹的原理。 能力目标：　能独立制作菠萝皮并完成包覆，控制发酵与烘烤，使成品具有清晰的菠萝纹路和酥松口感。 素质目标：　培养对复合型产品工艺流程的整体协调与控制能力。 课程思政：　通过经典港式面包的制作，感受中西饮食文化交融与创新，树立文化自信与创新意识。	• 菠萝面包面团揉制发酵、酥皮调制压纹、整形烘烤及质感调整 • 原料配比、面团发酵、酥皮制作压纹、烘烤火候与成品定型	西式面点实训室	4
实训：红豆包	知识目标：　掌握包馅面包的制作要点；学习甜味馅料（如红豆沙）的处理与包制技巧。 能力目标：　能熟练完成面团的	• 红豆面包面团揉制发酵、红豆馅调制、整形烘烤及口感调整 • 原料配比、面团发酵、	西式面点实训室	4

实践环节类别	学习目标	主要教学内容	实践场所	学时
	包馅、收口，确保烘烤后不露馅、形状饱满匀称。 素质目标：　培养对产品完整性负责的责任心，注重细节处理。 课程思政：　从红豆“相思”的传统寓意延伸，探讨食品承载的情感与文化记忆，理解“美食是情感的纽带”。	红豆馅包制、烘烤火候与成品定型		
实训：白土司	知识目标：　掌握吐司面团的搅拌（手套膜状态判断）、发酵、擀卷、入模、烘烤的全套技术；理解吐司组织细腻的原理。 能力目标：　能独立制作出组织洁白、拉丝细腻、口感绵软的扇形或方形白吐司。 素质目标：　培养严谨、科学的态度，追求产品的极致品质。 课程思政：　引入“基础与功夫”的概念，说明把最简单、最基础的产品做到极致是专业能力的根本，反对浮躁，倡导扎实深耕。	• 白吐司原料配比、揉面出膜、发酵控制、整形烘烤及成品判定 • 面团揉制发酵、吐司盒整形、烘烤火候与成品蓬松度调整	西式面点实训室	4
实训：全麦吐司	知识目标：　了解全麦粉的特性及其对配方、搅拌、发酵工艺的影响；掌握高纤维面团的处理技巧。 能力目标：　能调整工艺，制作出组织柔软、麦香浓郁的全麦吐司，克服全麦面包易粗糙、发酵慢的难点。 素质目标：　培养根据原料特性灵活调整工艺的应变能力。 课程思政：　结合全麦食品的健康理念，引导学生关注国民营养与健康，树立“健康中国”意识，理解食品从业者的社会责任。	• 全麦吐司原料配比、面团揉制出膜、发酵整形、烘烤及成品判定 • 全麦粉吸水调整、揉面发酵、吐司盒整形、烘烤火候与蓬松度把控	西式面点实训室	4
实训：蜂蜜丁土司	知识目标：　学习辅料（蜂蜜丁）的处理与添加方法；掌握果干类辅料在面团中的分布均匀性控制。 能力目标：　能在吐司制作过程中合理添加辅料，确保成品风味均匀、组织良好。 素质目标：　培养对产品风味设计与综合品质的掌控能力。 课程思政：　从天然蜂蜜的应用，联系绿水青山与可持续发展，树立利用自然馈赠开发健康食品的理念。	• 蜂蜜丁吐司原料配比、面团揉发、果丁调制、整形烘烤及成品判定 • 全麦面团揉制、蜂蜜丁熬煮、吐司盒整形、烘烤火候与风味调整	西式面点实训室	4
实训：坚果乳酪	知识目标：　掌握乳酪馅料的调	• 坚果乳酪包原料配比、	西式面点实	4

实践环节类别	学习目标	主要教学内容	实践场所	学时
包	制方法及与坚果的搭配；学习复杂馅料面包的整形与装饰技巧。 能力目标： 能综合完成馅料制作、包馅、整形及表面装饰，使成品风味浓郁、造型诱人。 素质目标： 培养产品创新与风味组合的设计思维。 课程思政： 通过中西食材（乳酪与本土坚果）的创意结合，鼓励在传承基础上进行大胆而合理的创新。	面团揉发、乳酪馅调制、整形烘烤及成品判定 • 面团发酵控制、乳酪馅调配、坚果混合、烘烤火候与风味调整	训室	
实训：冰面包	知识目标： 掌握面包主体与冷藏馅料（如卡仕达酱、冰淇淋风味）的组合工艺；理解产品冷链保存与食用的要求。 能力目标： 能独立完成面包制作及注馅操作，保证产品冷藏后的最佳口感。 素质目标： 培养适应市场流行趋势，开发新产品的敏锐度与执行力。 课程思政： 讨论食品行业如何满足消费升级与多元化需求，树立以市场需求为导向，但同时坚守食品安全底线的观念。	• 冰面包面团揉发烘烤、奶油内馅调制、组装冷冻及口感调整 • 原料配比、面团定型烘烤、乳酪奶油馅制作、冷冻保鲜技巧	西式面点实训室	4
实训：碱水小丸子	知识目标： 掌握碱水面包的特点、面团制作（低发酵）、碱水浸泡及烘烤工艺；理解碱水处理的作用与安全操作规范。 能力目标： 能安全规范地进行碱水浸泡操作，制作出色泽棕红、口感紧实咸香的传统碱水面包。 素质目标： 强化安全操作意识和规范执行流程的纪律性。 课程思政： 重点强调化学试剂（烘焙碱）的规范管理与安全操作，融入“生命至上、安全第一”的安全生产教育。	• 碱水小丸子原料配比、面团揉制、碱水处理、烘烤定型及口感调整 • 面团制作、碱水浸泡比例、烘烤火候控制、成品外观与质感判定	西式面点实训室	4
实训：牛角包	知识目标： 了解起酥面包的分类；掌握牛角包面团（法国折迭面团）的开酥基本技法（三折法）与黄油状态控制。 能力目标： 能完成面团包油、多次折叠与擀开，初步制作出具有清晰分层、造型标准的牛角面包。 素质目标： 培养操作的耐心、节奏感和对温度的高度敏感。 课程思政： 通过讲述开酥工艺的复杂性与精确性，引导学生领	• 牛角包原料配比、揉面开酥、发酵整形、烘烤及层次口感判定 • 面团揉制开酥关键、发酵整形、烘烤火候与成品层次把控	西式面点实训室	4

实践环节类别	学习目标	主要教学内容	实践场所	学时
	悟“台上一分钟，台下十年功”，成就精品需要持之以恒的磨炼。			
实训：双色可颂	知识目标：　在牛角包基础上，学习双色面团（如原味与巧克力味）的组合与开酥技巧。 能力目标：　能掌握双色面片的组合与折叠，制作出纹理分明、色泽对比鲜明的双色可颂。 素质目标：　培养对复杂工艺的逻辑思维能力和整体协调能力。 课程思政：　从色彩的和谐与层次的创造，联系到“和而不同”的哲学思想，以及在团队协作中保持个性与达成整体目标的平衡。	• 双色可颂面团调制、开酥折叠、整形烘烤及层次口感判定 • 双色面团配比、开酥关键、整形烘烤、成品层次与颜值把控	西式面点实训室	4
实训：原味贝果	知识目标：　掌握贝果面团特点（低糖低油）、煮糖水工艺的作用（产生韧性和光泽）及烘烤技巧。 能力目标：　能独立完成面团整形、煮制和烘烤，制作出外皮韧脆、内部扎实有嚼劲的传统贝果。 素质目标：　培养对特色工艺（煮制）的精确执行能力和对独特口感的追求。 课程思政：　通过贝果的犹太饮食文化背景，引导学生尊重世界饮食文化的多样性，培养开放包容的国际视野。	• 原味贝果原料配比、揉面发酵、水煮定型、烘烤及成品判定 • 面团揉制发酵、水煮糖碱比例、烘烤火候与外形把控	西式面点实训室	4
实训：蓝莓乳酪贝果	知识目标：　学习贝果的馅料包制方法（如乳酪蓝莓馅），掌握包馅贝果的整形与煮制要点。 能力目标：　能在贝果制作中熟练包入馅料，确保煮制和烘烤后不漏馅，口感风味俱佳。 素质目标：　培养在传统工艺基础上进行风味改良的创新能力。 课程思政：　探讨经典产品的现代化改良与本土化适应，理解“守正创新”在食品行业发展中的实践路径。	• 蓝莓乳酪贝果面团揉发、馅料调制、水煮定型、烘烤及成品判定 • 原料配比、乳酪馅制作、贝果水煮、烘烤火候与风味调整	西式面点实训室	4
实训：俄罗斯大列巴	知识目标：　了解欧式大面包的特点；掌握低酵母、长时间发酵、大量果干坚果添加的面团处理技术。 能力目标：　能处理高辅料含量的硬质面团，完成大型面包的整形、发酵与低温长时间烘烤。 素质目标：　培养制作大型、耐	• 俄罗斯大列巴原料配比、面团揉发、果干坚果添加、整形烘烤判定 • 面团硬韧度把控、馅料混合、整形烘烤、成品质感风味调整	西式面点实训室	4

实践环节类别	学习目标	主要教学内容	实践场所	学时
	储性产品的规划与耐力，以及对不同面包体系的理解。 课程思政： 结合“一带一路”背景，介绍面包文化沿丝绸之路的传播与交流，理解文明互鉴与共享发展的意义。			
实训：考核	实训考核	实训考核	西式面点实训室	8

五、课程考核与评价

（一）考核评价方法

1．平时考核

根据学生平时作业和每次作品的成绩、考勤、笔记、课堂发言、课前课后的表现和平时书面作业完成情况等加以评定。

平时成绩（100%）=出勤×30%+课堂表现×40%+作业×30%

2．实践考核

根据学生在实践进行过程中的态度、情感、能力进行评定考核；作品完成的速度、质量、熟练程度，工作流程正确程度，满意程度等；

实践成绩（100%）=作品操作熟练度×30%+作品质量×40%+操作过程×30%

3．成绩构成

结合平时考核和实践考核给出课程结业成绩。

课程结业成绩=实践考核成绩×70%+平时成绩×30%

（三）考核评价内容与方式

表 6 考核内容与形式一览表

考核类型	具体项目	考核内容与方式
平时考核(30%)	平时作业（10%分）	教学平台发布限时作业不少于5次，课程思政元素纳入评价指标。
	考勤结果（4%分）	满勤为15分，旷课1次扣除2分，旷课3次此项不得分。
	课堂表现（16%分）	根据积极参加课堂互动，认真听讲，积极回答老师的问题、作品呈现分数。
期末考核(70%)	理论知识（30%分）	考核课程所必须的理论知识。
	技能考试（40%分）	考核课程的典型技能。

六、课程实施与保障

（一）课程团队

具备“双师型”素质的专业教师或者从事相关行业的一线人员并具有技师以

上的职业资格证人员。具有扎实的理论功底和丰富的中式面点制作经验，定期参加行业培训和企业实践。

专任教师：需具备高校教师资格，持有高级及以上的中式面点师职业资格证，具有扎实的理论功底和 3 年以上中式面点教学经验，定期参加行业培训和企业实践（每 5 年不少于 6 个月），熟悉行业新技术与发展趋势。

兼职教师：来自餐饮企业一线，具备技师职业资格证，拥有 5 年以上中式面点制作或管理经验，能结合行业实际案例开展实践教学，指导学生实训操作。

（二）教学设施

表 7　校内外实践教学条件

序号	实践教学场地名称	校内/校外	实验实训主要设备
1	中式面点实训室	校内	配备木质和不锈钢操作台、烤 箱、蒸箱、炸炉、给排水设备 系统、排烟换气设备系统、货 架、货柜、供气设备、冷藏设 备、安全及消毒设备、各类重 点厨房用器具等设备设施。
2	中西面点可视化实训室	校内	配备电磁炒灶、电磁平底煎灶、蒸箱、烤炉、平面操作台、冰柜、给排水设备系统、排烟换气设备、安全及消毒设备、各类厨房用器具等设备设施
3	富力万达酒店	校外	中式面点综合实践项目
4	嵩山饭店	校外	中式面点综合实践项目

（三）教材及参考书

表 8　教材选用表

序号	教材、参考书籍名称	教材类型	出版社	主编	出版日期
1	西式面点制作（第 2 版）	“十四五”职业教育国家规划教材	北京旅游教育出版社	蒋湘林	2022 年 1 月
2	西餐面点基础	“十四五”职业教育国家规划教材	高等教育出版社	李娜	2022 年 2 月
3	西点制作	“十四五”职业教育国家规划教材	数中国轻工业出版社	张磊	2019 年 1 月

（二）数字化资源

表 9 数字化资源表

序号	数字化资源名称	资源类别	资源网址
1	西式烘焙	网络课程	https://www.icourse163.org/course/HEPSVE-1001959022?from=searchPage&outVendor=zw_mooc_pcssjg_

（五）合作企业资源

表 10　校企合作一览表

序号	企业名称	合作内容
1	嵩山饭店	技术指导、学生实践
2	方一坤餐饮有限公司	技术指导、学生实践
3	富力万达	技术指导、学生实践
4	中州假日集团	技术指导、学生实践

七、授课进度与安排

表 13　教学进度表

周次	授课方式	授课内容	学习目标	目的与要求	作业	备注
1	理实一体化	汉堡包	• 掌握辫子面包揉面编辫技巧，做出松软美观成品 • 精通编辫手法与发酵烘烤，把控面包成品质感	• 汉堡坯原料配比、揉面发酵、整形烘烤及松软质感把控 • 汉堡坯揉面手法、发酵条件控制、烘烤火候与成品定型技巧	独立完成 12 个圆形汉堡胚的制作。要求成品直径约 9—10cm，色泽金黄均匀，组织松软，高度一致。提交时附工艺流程笔记。	西式面点实训室
2	理实一体化	辫子面包	• 掌握辫子面包揉面编辫技巧，做出松软美观成品 • 精通编辫手法与发酵烘烤，把控面包成品质感	• 辫子面包原料配比、揉面发酵、三股辫编法、整形烘烤及质感调整 • 面团揉制发酵要点、三股辫编织技巧、烘烤火候与成品定型方法	制作 3 条三股辫子面包。要求辫子纹理清晰、匀称，表面刷蛋液均匀，烘烤后呈亮丽的金黄色。提交作品图片及整形步骤说明。	西式面点实训室
3	理实一体化	菠萝包	• 掌握菠萝面包酥皮制作，做出香酥松软的标准成品 • 精通酥皮压纹与烘烤技巧，把控面包口感与颜值	• 菠萝面包面团揉制发酵、酥皮调制压纹、整形烘烤及质感调整 • 原料配比、面团发酵、酥皮制作压纹、烘烤火候与成品定型	制作 6 个带酥皮的菠萝包。要求酥皮花纹开裂自然，包体饱满，不露馅（如有内馅），口感外酥内软。附菠萝皮配方计算过程。	西式面点实训室
4	理实一体化	红豆包	• 掌握红豆面包揉发烤技巧，做出松软馅足的成品 • 精通面团发酵与红豆馅调配，把控面包成品质感	• 红豆面包面团揉制发酵、红豆馅调制、整形烘烤及口感调整 • 原料配比、面团发酵、红豆馅包制、烘烤火候与成品定型	制作 6 个豆沙馅面包。要求包馅饱满、收口严密、不露馅，造型圆整，表面装饰清晰。提交关于豆沙馅水分对面团影响的简短分析。	西式面点实训室
5	理实一体化	白土司	• 掌握白吐司揉面发酵技巧，做出松软拉丝标准成品 • 精通吐司整形烘烤要点，把控成品组织与口感	• 白吐司原料配比、揉面出膜、发酵控制、整形烘烤及成品判定 • 面团揉制发酵、吐司盒整形、烘烤火候与成品蓬松度调整	使用 450g 吐司盒制作一个山形白吐司。要求顶部隆起美观，侧边棱角分明，内部组织细腻、拉丝良好，口感绵软。提交发酵与烘烤记录。	西式面点实训室
6	理实一体化	全麦吐司	• 掌握全麦吐司揉发烤技巧，做出松软麦香标准成品 • 精通全麦面团发酵整形，把控吐司组织与麦香口感	• 全麦吐司原料配比、面团揉制出膜、发酵整形、烘烤及成品判定 • 全麦粉吸水调整、揉面发酵、吐司盒整形、烘烤火候与蓬松度把控	使用 450g 吐司盒制作一个全麦吐司（全麦粉比例不低于 30%）。要求兼顾健康与口感，组织柔软不粗糙，麦香突出。对比与白吐司工艺差异的总结。	西式面点实训室
7	理实一体化	蜂蜜丁土	• 掌握蜂蜜丁吐	• 蜂蜜丁吐司原	制作一个包含蜂蜜丁的	西式面

周次	授课方式	授课内容	学习目标	目的与要求	作业	备注
		司	司制作，做出松软香甜标准成品 • 精通蜂蜜丁调配与发酵烘烤，把控吐司口感风味	料配比、面团揉发、果丁调制、整形烘烤及成品判定 • 全麦面团揉制、蜂蜜丁熬煮、吐司盒整形、烘烤火候与风味调整	450g 吐司。要求辅料分布均匀，不影响面团筋度，成品风味协调。设计一份该成品的简单宣传介绍卡。	点实训室
8	理实一体化	坚果乳酪包	• 掌握坚果乳酪包制作，做出香浓松软标准成品 • 精通乳酪馅调配与坚果融合，把控面包风味口感	• 坚果乳酪包原料配比、面团揉发、乳酪馅调制、整形烘烤及成品判定 • 面团发酵控制、乳酪馅调配、坚果混合、烘烤火候与风味调整	制作 6 个坚果乳酪馅餐包。要求馅料风味浓郁，包制均匀，表面装饰有食欲。创意设计一款类似复合风味的馅料组合方案。	西式面点实训室
9	理实一体化	冰面包	• 掌握冰面包面团烘烤与内馅调制，做出冰爽松软成品 • 精通冰面包组装冷冻技巧，把控口感与风味统一	• 冰面包面团揉发烘烤、奶油内馅调制、组装冷冻及口感调整 • 原料配比、面团定型烘烤、乳酪奶油馅制作、冷冻保鲜技巧	制作 6 个冰面包（原味面包体）。要求面包冷却后，注入自制卡仕达酱或其他冷馅料，成品需冷藏后品尝。提交馅料配方及冷藏保存注意事项。	西式面点实训室
10	理实一体化	碱水小丸子	• 掌握碱水小丸子制作，做出咸香紧实标准成品 • 精通碱水处理与烘烤，把控小丸子口感与外形	• 碱水小丸子原料配比、面团揉制、碱水处理、烘烤定型及口感调整 • 面团制作、碱水浸泡比例、烘烤火候控制、成品外观与质感判定	制作 12 个碱水小面包（Pretzel Bites）。要求浸泡碱水后色泽呈深棕红色，口感咸香有嚼劲。必须提交规范安全的碱水操作流程报告。	西式面点实训室
11	理实一体化	牛角包	• 掌握牛角包开酥发酵技巧，做出层次分明酥香成品 • 精通牛角包开酥整形烘烤，把控层次与酥香口感	• 牛角包原料配比、揉面开酥、发酵整形、烘烤及层次口感判定 • 面团揉制开酥关键、发酵整形、烘烤火候与成品层次把控	完成6个传统牛角包的开酥与造型。要求层次清晰、起酥良好，造型弯角自然，色泽金黄。提交开酥过程（三折次数与冷藏时间）的详细记录。	西式面点实训室
12	理实一体化	双色可颂	• 掌握双色面团开酥，做出层次分明酥香双色可颂 • 精通双色可颂开酥整形，把控层次与外观口感统一	• 双色可颂面团调制、开酥折叠、整形烘烤及层次口感判定 • 双色面团配比、开酥关键、整形烘烤、成品层次与颜值把控	制作 4 个双色可颂（如原味/巧克力双色）。要求双色纹路清晰、有规律，开酥层次分明，口感酥脆。分析双色面团组合的技术要点。	西式面点实训室
13	理实一体化	原味贝果	• 掌握原味贝果水煮烘烤，做出紧	• 原味贝果原料配比、揉面发酵、	制作 6 个原味贝果。要求整形圆环匀称，煮糖水后	西式面点实训

周次	授课方式	授课内容	学习目标	目的与要求	作业	备注
			实弹韧标准成品 • 精通贝果揉制发酵定型，把控口感与外形统一	水煮定型、烘烤及成品判定 • 面团揉制发酵、水煮糖碱比例、烘烤火候与外形把控	表面光滑有光泽，口感外韧内软。提交关于煮制糖水浓度、温度与时间的小结。	室
14	理实一体化	蓝莓乳酪贝果	• 掌握蓝莓乳酪贝果制作，做出果香浓郁弹韧成品 • 精通馅料调制与水煮烘烤，把控口感与颜值统一	• 蓝莓乳酪贝果面团揉发、馅料调制、水煮定型、烘烤及成品判定 • 原料配比、乳酪馅制作、贝果水煮、烘烤火候与风味调整	制作 4 个蓝莓乳酪馅贝果。要求包馅不漏，煮制与烘烤后形态完好，馅料风味融合。对比原味与包馅贝果在工艺上的调整与注意事项。	西式面点实训室
15	理实一体化	俄罗斯大列巴	• 掌握俄式大列巴制作，做出扎实香浓标准成品 • 精通面团发酵与馅料融合，把控列巴口感风味	• 俄罗斯大列巴原料配比、面团揉发、果干坚果添加、整形烘烤判定 • 面团硬韧度把控、馅料混合、整形烘烤、成品质感风味调整	制作一个果干坚果含量高的传统大列巴（长度约 30cm）。要求表皮硬脆，内部扎实，果料分布均匀，切片不散。提交一份产品成本与风味特点分析报告。	西式面点实训室
16	理实一体化	复习				西式面点实训室
17	理实一体化	考核	实训考核	实训考核		西式面点实训室