

附件 1

河南省职业教育和继续教育精品在线开放课程 申报书

申报学校 漯河食品职业学院

联合学校 _____

课程名称 烘焙食品加工

课程类别 公共基础课 专业核心课 虚拟仿真实训课

专业课 创新创业课

所属专业 食品智能加工技术

课程负责人 孟楠

申报日期 2021年12月1日

推荐类别 职业教育 高等学历继续教育

推荐单位 漯河食品职业学院

河南省教育厅

2021年12月

填写要求

1. 以 word 文档格式如实填写各项。
2. 职业教育精品在线开放课程类别主要包括：公共基础课、专业课、专业核心课、虚拟仿真实训课。高等学历继续教育精品在线开放课程类别主要包括：专业基础课、专业核心课、创新创业课。
3. 表格文本中外文名词第一次出现时，要写清全称和缩写，再次出现时可以使用缩写。
4. 本表栏目未涵盖的内容，需要说明的，请在说明栏中注明。
5. 申报书需同时加盖申报学校和联合学校公章。市（县）属中等职业学校申报书中“推荐单位”需加盖省辖市、济源示范区或省直管县（市）教育局公章。
6. 如表格篇幅不够，可另附纸。

1. 课程负责人情况

1-1 基本信息	姓名	孟楠	性别	女	出生年月	1981年06月
	学历	本科	学位	硕士	电话	13783952003
	专业技术职务	副教授	行职政务	教研室主任	传真	
	院系	食品工程系		E-mail	24422062@qq.com	
	地址	河南省漯河市郾城区文明路与107国道交叉口			邮编	462000
1-2 近5年相关课程主讲情况	课程名称	课程类别	授课对象	周学时	听众数/年	
	烘焙食品加工	专业核心课	食品加工技术17级1、2班	6	130	
	烘焙食品加工	专业核心课	食品加工技术18级1、2班	6	128	
	烘焙食品加工	专业核心课	食品加工技术19级1、2班	6	116	
	烘焙食品加工	专业核心课	食品加工技术20级1、2班 食品生物技术20级1班 食品营养与检测20级1、2班	6	272	
1-3 教学研究情况	<p>主持的教学研究课题（含课题名称、来源、年限）（不超过五项）；作为第一署名人在国内外公开发行的刊物上发表的教学研究论文（含题目、刊物名称、时间）（不超过十项）；获得的教学表彰/奖励（不超过五项）</p> <p>一、主持的教学研究课题</p> <p>主持“焙烤食品加工技术”2017年获河南省职业教育教学成果一等奖。</p> <p>二、教学研究论文</p>					
	序号	论文题目			刊物	时间
	1	秋葵多糖在蛋糕加工中的应用研究			粮食与油脂（中文核心）	2018.02
	2	模糊数学法在秋葵饮料加工工艺中应用			粮食与油脂（中文核心）	2017.12
	3	纤维素酶法提取黄秋葵多糖的工艺优化			食品工程	2017.12
	4	秋葵蛋糕脱模油的研制			食品工程	2017.09
	5	我国食品供应链管理与食品质量安全			食品安全导刊	2017.04
	6	中国食品安全问题的成因与对策			食品安全导刊	2017.03

	7	肉及肉制品动物源性成分鉴别技术研究进展	现代食品	2016.11
	8	大豆蛋白在焙烤食品中的应用	现代食品	2016.10
	9	焙烤食品加工技术教学做一体化教学模式实施探索	农产品加工	2014.07
三、获得的教学表彰 1.漯河市教育系统优秀教师，颁发部门：漯河市教育局，级别：市级荣誉。 2.全国职业院校技能大赛优秀指导教师，颁发部门：级别：国家级荣誉。				

2.教学团队其他教师情况（包括其他主讲教师、助教、技术支持等）

姓名	出生年月	专业技术职务	从事专业	承担教学任务	备注
丁艳芳	1986.10	讲师	食品智能加工技术	烘焙食品加工	
朱海霞	1982.04	副教授	食品智能加工技术	烘焙食品加工	
程丽丽	1982.10	副教授	食品智能加工技术	烘焙食品加工	
丁娅娜	1987.07	讲师	食品智能加工技术	烘焙食品加工	
王娇	1987.03	讲师	食品智能加工技术	烘焙食品加工	
时文芳	1990.09	讲师	食品智能加工技术	烘焙食品加工	
赵俊芳	1979.10	教授	食品智能加工技术	烘焙食品加工	
孙继红	1978.09	副教授	计算机网络技术	网络支持	网络支持
吴云辉	1985.06	西式面点高级工	西点加工培训	实践教学与指导	企业兼职教师、河南大匠烘焙教育科技有限公司
辛曙文	1999.06	西式面点高级工	面包生产	实践教学与指导	企业兼职教师、漯河市简悦食品有限公司

注：其他教师指除课程负责人以外的所有团队教师。若其他教师非本校教师，请在备注栏填写受聘教师类别及实际

工作单位：联合学校教师请在备注栏填写所在学校名称。

3.课程情况

3-1课程描述

3-1-1 课程建设基础（目前本课程的开设情况，开设时间、年限、授课对象、授课人数，以及相关视频情况和面向社会的开放情况）

漯河食品职业学院《烘焙食品加工》课程为我校食品智能加工技术专业的专业核心课程。自2009年开设《烘焙食品加工》这门课程，到现在已持续开课12年。

《烘焙食品加工》课程授课对象主要是食品工程系食品智能加工技术专业大一的学生和食品生物技术专业、粮食工程技术专业大二的学生，授课人数每学期大约为120人，总计授课人数约为2500人；每班的周课时为6学时，每学期96学时，总计授课课时数超3500学时。本课程2020年为校级精品课程，已向全校开放。

本课程开设时间长，教学资源丰富。经过多年的建设与改革，本课程教学资源齐备、资料种类丰富。基本教学资料有教学计划、课程标准、校本讲义、实训指导书、教案、课件、教学视频、考核方案、习题库、试题库、焙烤类参考图书，拓展教学资料有精品课程网站、部分微课程。现有在线资源已初具规模，在线教学功能已较为完备。这些资料不仅可以供在校生学习和自主测试，同时有利于教师便捷地利用本课程教学资源组织教学。

《烘焙食品加工》课程教学团队由孟楠老师带领，校企深度融合，实力强大。本课程授课教师包括学校专任教师和来自河南大匠烘焙教育科技有限公司、漯河市简悦食品有限公司的兼职教师，双主体育人。本课程教师具有优良的“双师素质”，能将课程与实际紧密结合，优化课程体系设计，充分利用学院和区域产学研转创环境，构建思想政治教育、人文素质教育、职业技能教育、创新创业教育四位一体的人才培养体系，打造真实生产环境，提高学生烘焙食品加工技能技术，增强学生岗位适应能力。

是否为校级精品在线开放课程

是 否

3-1-2 课程设计（本课程的教学目标、教学内容及对应的教学资源、教学设计与方法、教学活动与评价等）

一、教学目标

（一）总体目标

高等职业教育专科《烘焙食品加工》课程目标是通过理论知识学习、技能训练和综合

应用实践，使高等职业教育专科学生的专业素养和烘焙技术应用能力得到全面提升。

本课程通过丰富的教学内容和多样化的教学形式，帮助学生认识烘焙技术对人们生产、生活的重要作用，了解现代烘焙技术发展趋势，理解烘焙行业特征并遵循烘焙产品制作规范；使学生掌握常用的产品制作和设备操作，了解新产品、新设备、新技术、新工艺，具备支撑专业学习的能力，能在日常生活、学习和工作中综合运用烘焙食品加工技术解决问题；使学生拥有团队意识和职业精神，具备独立思考和主动探究能力，为学生职业能力的持续发展奠定基础。

（二）能力目标

- 1.掌握焙烤食品常用原辅料的性质、作用和使用方法。
- 2.熟练掌握面包、饼干、蛋糕、月饼、糕点等典型产品的加工工艺。
- 3.掌握典型焙烤食品加工设备（烤箱、发酵箱、成型机、搅拌机等）操作和维护。
- 4.熟悉焙烤食品生产的卫生操作规范。
- 5.能够对面包、饼干、蛋糕、月饼、糕点等新产品的开发。

（三）素质目标

- 1.工作认真，吃苦耐劳、责任心强，树立爱岗敬业的职业道德。
- 2.增强食品加工行业规范意识，形成严谨求实的科学态度、诚实守信，遵守相关的法律法规。
- 3.培养良好的团队协作、协调人际关系的能力，具有可持续发展能力。
- 4.具有焙烤食品加工企业的营销能力。

二、教学内容

序号	教学内容	教学资源
1	焙烤食品的认知	教材、课件、教案、材料
2	原辅材料的认知	教材、课件、教案、材料
3	设备与工具的认知	教材、课件、教案、设备
4	生产蛋糕	教材、课件、教案、视频
5	生产糕点	教材、课件、教案、视频
6	生产月饼	教材、课件、教案、视频
7	生产面包	教材、课件、教案、视频
8	生产饼干	教材、课件、教案、视频

三、相关教学资源

1.教材资源

使用教材：国家规划教材《烘焙工艺与实训》主编：张冬梅，科学出版社.2019。

参考教材：《饼干加工技术与实用配方》马涛，化学工业出版社；《西式面点工艺与实训》钟志惠，科学出版社；《蛋糕生产工艺》陈明瞭，暨南大学出版社；《面包生产技术》李红涛，科学出版社；《蛋糕裱花基础》王森，中国轻工业出版社。

2.多媒体资源

食品加工技术专业拥有多媒体教室14个，多媒体理实一体化烘焙实训室6个。

3.课程资料

《烘焙食品加工》课程拥有一套完整的课程资源，包括教学计划、课程标准、教学模式改革方案、电子讲义、教案、课件、实验指导书、考核方案、习题库、试题库、焙烤类参考图书等。

四、教学设计与方法

结合职业院校人才培养目标、社会职业岗位需求分析及《烘焙食品加工》课程的具体内容，本课程教学模式设计打造“一中心二对象三结合四模块五转变”的新型教学模式，这种新模式即以提升能力为中心（一中心）；教师主导、学生主体（二对象）；理论教学与实践教学结合、能力培养与岗位结合、实习实训与定岗工作结合（三结合）；以职业岗位需求为依据，制定主要工作任务，分解归纳出基础知识、产品分类加工、产品设计创新和职业资格四大模块（四模块）；基于工作过程的教学模式，以职业能力培养和职业素养成为重点，融合烘焙工职业资格标准，实现教学由“知识型”到“知识处理和转换转变”的转变、教师由“单一”到“双师”的转变、学生由“被动接受”到“主动实践、创新”的转变、教学组织由“固定教室”到“实习车间”的转变、教学手段由“黑板加粉笔”到“多媒体、网络化、信息化”的转变（五转变）。

（一）教学设计

1.12345一体化教学模式设计

将“教、学、做、创”理念深入到教学过程，探索以提升能力为本的多元化教学模式、教学手段和教学方法，实现理论教学、实践教学和创新能力教育有机融合，最终达到培养

创新型应用人才的目的。

职业教育始终以就业为导向，以培养学生的动手能力为目标。学生是教育的主体，教学过程由教师和学生相互配合完成，师生的配合关系与传统的以教师的“教”为主的教学有很大不同，老师担任“导师”或“师傅”，起引导作用，告诉学生做什么，注重“做中学”。

在此过程中，教师的法宝就是做到“理论教学与实践教学结合、能力培养与岗位结合、实习实训与定岗工作结合”。为了实现培养目标，必须进行典型任务分析，构建课程体系时，需从“以职业岗位需求为依据，制定主要工作任务，分解归纳出基础知识、产品分类加工、产品设计创新和职业资格”四大模块出发，从而达到实现“知识传递”到“知识处理和转换转变”、教师“单一”到“双师”转变、学生“被动”到“主动并能创新”的转变、教学组织教室由“固定”到“车间”转变、教学手段“一块黑板一支粉笔”到“多媒体、网络化、信息化”转变。

例如，当讲到海绵蛋糕生产制作时，以前只能在实验室利用小设备进行简单制作，如果让学生拓展想象空间，可以让学生看视频，但是对于大多数学生而言，看了之后仍然很茫然，制作的关键环节仍然把握不住，这时候可以通过仿真工厂实习车间，对学生定岗定编，模拟生产过程，通过仿真实验室，让学生边生产边动手练习，强调关键环节，演示结束后，还可以找同学进行比赛，按照烘焙工职业资格标准进行评定熟练程度、制作过程、产品质量等比差距，使学生在比较中看的更全面更深刻，进而明确产品好坏的区分标准，关注留心关键环节的把握，这样的教学手段使得多数学生的制作水平明显提高。

2.将“现代学徒制”引入课堂

实施校内“师带徒”，邀请企业师傅进入课堂，形成“双师工作室，校企同育”的小循环。现代学徒制试点组教学实施前半段在校内焙烤实训室，后半段在企业。过程如下：

①采用校企合作共同制定的焙烤食品生产技术的现代学徒制教学方案，由校内教师将焙烤基础理论知识要点提前分发给学生，为实践教学奠定基础；②学生自学了基础理论知识后，由企业师傅根据各类焙烤产品生产原料及基本工艺要求将教学任务布置给学生；③学生查阅资料设计好实践操作方案，由经验丰富的一线师傅带入工作现场进行现场观摩，了解岗位工作任务的要求，调整实验方案；④学生按自愿原则进行平均分组，利用校内焙烤实训

平台，模拟企业生产操作间，在一线带教师傅的指导下进行实训操作，同时教师穿插讲授理论知识，在反复的实践操作中巩固理论知识，每次实训结束完成实验报告与心得体会；

⑤经过一段时间校内学习后，再次进入企业以学徒身份正式接受岗位锻炼，实现课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，达到教学目标。

（三）教学模式实施方法

1.对接法

为实现“提升能力”的终极目标，通过学生发展和教师活动两条线，根据社会需求、专业目标和价值引领三个要求，依托教育理论课、实验实训课、素质拓展课和综合技能课四种方法，实现目标和需求对接、内容和标准对接、教学和生产对接、专职教师和兼职教师对接、学历证书和职业资格证书五对接。

2.跟进法

跟进法是一种以关注每个学生的发展为出发点，基于学生现有状态和应该达到的效果进行测评，创设教学跟进、活动跟进、管理跟进，以需求-导向-实践-评价为路径，形成评教到评学、知识到能力、单一型到复合型、被动到主动、传统到创新的新教学常态。

3.融合法

大学生就业市场，需求的是复合、多功能型的人才。《烘焙食品加工》实验实训项目相对较多，因此，可以使用教、学、做、创融合法。此方法以提升能力为中心，理论学习与动手实践相辅相成，日常教学活动融入德育教育并配以管理服务，将学（理论学习、课程设计）、做（教学实验、校内实训、校外定岗实训）、创（创建创客中心，引入优秀项目，提升学生产品创新能力）有机融合，利用了理论课程、通用职业能力课程、就业竞争性课程、素质拓展创新课程、综合技能实训课程五种平台。

五、教学活动与评价

根据学校“校企合作、工学结合、就业导向”的教学理念，根据职业教育的方针，重视学生个性健康发展和人格完善，在尊重学生的前提下，制订符合客观公正、全面性、激励性原则、采用校外评价、校内评价、学生评价和社会评价相结合的评价方式。

（一）校外评价

在学院校企合作的大环境下，学生不仅可以在学校学习，也能通过进入企业实习，将

所学、所知进行实地验证，从而提升自身见识和技能水平。而在这过程中，通过企业对学生的评价，完成其校外评价。

1.评价内容及标准

企业应全程参与学生的学业及思想品德评价过程，从纪律、职业素养、职业技能三方面评价。参照企业员工的职业素养标准来要求学生，作为学生学徒期满后是否能顺利录用的条件之一。

表1 学生企业实践考核表

学生姓名		行业师傅姓名		实践日期			
实践单位				实践岗位			
学生综合表现			设定分值（分）				企业师傅评价
			非常好	较好	一般	差	
纪律规范 (25分)	礼仪礼貌（顶撞领导或师傅记0分）		5	3	1	0	
	仪容仪表符合要求，按照规定清洁、消毒		5	3	1	0	
	制服穿戴整齐，按要求消毒		5	3	1	0	
	出勤（迟到、早退、病假、事假3次/天记为0分，以此类推）		10	6	2	0	
职业素养 (25分)	责任心		5	3	1	0	
	服从意识		5	3	1	0	
	工作态度		5	3	1	0	
	工作积极性、主动意识、创新意识		10	6	2	0	
职业技能 (50分)	正确选择产品的原材料和计量		5	3	1	0	
	按照产品的要求使用设备及保持面团质量		5	3	1	0	
	按照企业要求成型工业，完成产品加工		10	6	2	0	
	按照企业产品的烤制工艺，完成产品成熟并达到标准		10	6	2	0	
	业务知识、技能的学习能力状态		10	6	2	0	
	产品制作及生产的管理能力		10	6	2	0	
总计			100				
综合意见			考核成绩：				
			A：优（85分以上） B：良（70-84分） C：中（60-69分） D：不合格（60分以下）				
备注：每位学生至少有一次评价记录，在您认可的项目内打“√”							

2.评价结果

根据企业给出的实践考核表，分优良中不合格四个等级。不合格者需要延长实践时间，直到成绩合格为止。重修成绩合格后分数按60分计。

(二) 校内评价

主要是采取平常教学中的过程考核，以及期末平时理论测试+技能考核相结合的复合考核形式。

1.过程考核

过程考核引领和带动教师和学生把目光聚焦到平常的课堂教学和学习中，更好的关注教学和学生，也能更好的提高课堂效率，提升教学质量。主要从出勤率、作业完成情况和课堂表现三方面进行考核。每个实训项目考核一次。具体考核内容及指标：

(1) 出勤率10分

缺课1次扣1分，缺课3次（不含3次）以上不得分。

(2) 作业完成情况10分

缺交作业1次扣1分，缺交3次（不含3次）以上不得分。

(3) 课堂表现20分

遵守课堂纪律、实训课动手积极、对产品制作流程熟悉，15-20分；遵守课堂纪律、动手积极，对制作流程不太熟悉，10-15分；上课玩手机一次扣2分，发现3次以上不得分；动手不积极或旁观者，不得分。

表2 焙烤课程学期学业成绩记录表

20__年第__学期 班级：_____ 姓名：_____ 学号：_____

序号	出勤率（10分）	课堂表现（20分）	作业完成（10分）
1			
2			
3			
4			
5			
6			

7			
---	--	--	--

2.期末实操考核

本课程强调的是“理论够用、技能够强”，所以学期结束采用理论和技能考核相结合的考核方式，能让学生在在学习技能的同时，不忽视理论知识的积累和理解。技能考核标准一般根据产品操作过程设置适合的评分标准（以曲奇饼干为例）。

表3 曲奇饼干制作的评分标准及细则

考核项目	评分细则	得分
仪容仪表 (5分)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 男士无长胡须，前发不过眉，侧发不过耳、后发不过领；女生前额不可露出头发（女生头发盘入帽内，帽沿离眉二指宽；男生帽沿离眉一指宽）；（1分） 2. 指甲长度齐肉，无涂指甲油，指缝无污垢；（1分） 3. 工作制服整齐、无污垢，纽扣完整扣好，洁净无异味；（1分） 4. 口罩佩戴标准，盖住鼻子的2/3；（1分） 5. 不可佩戴戒指、耳环、耳钉、手链等首饰进车间上班（1分）。 	
卫生消毒 (5分)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 进入车间要消毒，双手浸泡、交叉搓洗30秒；（1分） 2. 对工具、用具、设备、案台表面消毒并擦干无水渍；（1分） 3. 毛巾浸泡消毒20分钟以上取出叠成方块备用；（1分） 4. 操作过程中随手清洁；（1分） 5. 结束后操作台面、工器具、毛巾、地面卫生。（1分） 	
称料 (8分)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能熟练按照配方称料；称料准确(大料误差不能超过1g，小料误差不能超过0.1g)；（2分） 2. 能进行原、辅料预处理（面粉过筛处理，盛装容器干净无水渍）；（1分） 3. 原辅料按标准分类盛装；（1分） 4. 操作过程中随手清洁；（1分） 5. 称料结束后操作台面、工器具、毛巾、地面卫生。（1分） 	
糖、油搅拌和打发 (25分)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 启动机器前检查机器是否能正常运转，会熟练使用打蛋机，搅拌缸、搅拌球无水渍；（2分） 2. 按照标准拌和法进行打发；（7分） 3. 能根据状态选择合适的搅拌速度；（7分） 4. 能准确判断打发终点的状态；（8分） 5. 随时注意搅拌机及工器具、台面卫生，做到随手清洁；（2分） 	

面团调制 (20分)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 是否按标准加入液体辅料，能准确判断乳化终点的状态；（6分） 2. 加入面粉后，能根据状态选择合适的搅拌速度；（6分） 3. 能准确判断拌和终点的状态；（6分） 4. 随时注意搅拌机及工器具、台面卫生，做到随手清洁；（2分） 	
挤注成型 (17分)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 装面糊时裱花袋内无水珠，根据所做的产品选择合适的裱花嘴；（2分） 2. 烤盘内无杂质、渣子、水渍；（2分） 3. 按照曲奇扭花标准法，挤出大小均匀、形状统一的生坯；（10分） 4. 随时注意搅拌缸、裱花袋、台面及工器具卫生，做到随手清洁；（3分） 	
烘烤 (20分)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提前预热烤箱，选择平炉（上火 180℃，下火 130℃）或风炉（160℃）烘烤；（3分） 2. 准确把握烤制时间，烘烤成熟度判断准确；（7分） 3. 色泽金黄，花纹清晰，冷却处理时间得当，口感香酥（8分） 4. 出炉后及时关闭烤箱电源，操作台面、工器具、毛巾、地面卫生清洁到位，及时清洗烤盘；（2分） 	
总得分 (100分)		

3.评价结果：此项成绩采取百分制，其中过程评价40%，期末考核60%。

（三）学生评价

学生自评，可以充分畅谈自己的想法，自由交换意见，压力较小。同时这种方式也会使学生感受到健康的民主风气和教育。每次实训课，让学生对当节课的实训过程及所做产品进行自评、互评，教师给学生评价作品，对每一个作业教师可以多次评价、学生可以多次提交，对学生是个刻意反复训练的过程，教师对学生最终作品的评价作为最终成绩，实现了以前手工批改作业难以实现的功能，而且效率高。在学生自我评价的后，将个人和小组的成果展示出来，并鼓励相互之间学习和交流经验，从而促使学生加深对问题的认知，也有助于培养学生敢于和善于发现问题并发表个人见解的优秀品质。

1.评价内容

包括实训过程和实训成果两个部分。

表4 学生实训过程自评表

评价项目	评价标准	自评（25分）	他评（25分）
原料称量与 预处理	原辅料称量准确		
	预处理正确		
搅拌过程	原辅料搅拌（和面）时投料顺序准确		
	和面机操作规范		
技术熟练	操作技巧正确		
	手法熟练		
成型标准	外观尺寸相同		
	形态		

表5 学生成果（品）考核表

评价项目	评价标准	自评（25分）	他评（25分）
形色	外形完整，呈规则的圆形，芝麻粒分布均匀		
	饼面色泽均匀，呈金黄色，		
	饼的厚薄均匀		
口感	香甜可口、甜度适宜		
	口感酥脆		
新鲜度	有产品烘烤后的应有香气、无异味		
	无杂质		

2.评价结果

学生自评部分采用百分制，优秀：90分以上；良好：80分-90分；中：60分-80分；不合格：60分以下。对于自评成绩不合格者，需写出（或现场口述）原因分析和改正方案，由实训指导老师和班级学生评判最终是否通过此评价。

（四）社会评价

参照烘焙加工技工/技师等级考评要求，对学生的一学期的学习成果进行客观的评价，以使其更符合行业 and 企业的用人要求。

1.评价内容：根据烘焙行业对人才职业道德、知识、能力等各方面的要求，具体评价内

容见表5、表6。

表6 不同等级烘焙工职业道德、知识、能力素养要求

工作岗位	职业道德	知识要求	能力、素质要求
初级工	<p>(1) 遵守国家法律、法规和企业的各项规章制度；</p> <p>(2) 认真负责，吃苦耐劳，勇于开拓；</p> <p>(3) 刻苦学习，钻研业务，努力提高思想、科学文化素质；</p> <p>(4) 敬业爱岗。</p>	<p>(1) 食品污染与食物中毒基础知识；</p> <p>(2) 食品卫生要求；</p> <p>(3) 常用原料基础知识；</p> <p>(4) 常用工具与设备知识；</p> <p>(5) 法律、法规基础知识；</p> <p>(6) 食品污染与食物中毒基础知识。</p>	<p>制作工艺</p> <p>(1) 基本装饰原料调制；</p> <p>(2) 基础面坯工艺；</p> <p>(3) 松酥、混酥面坯；</p> <p>(4) 蛋糕类制作工艺；</p> <p>(5) 面包类制作工艺；</p> <p>操作实例</p> <p>(1) 水果塔；</p> <p>(2) 海绵蛋糕；</p> <p>(3) 软质面包。</p>
中级工	<p>(1) 遵守国家法律、法规和企业的各项规章制度；</p> <p>(2) 认真负责，勇于开拓；</p> <p>(3) 刻苦学习，努力提高思想、科学文化素质；</p> <p>(4) 敬业爱岗，团结同志，协调配合。</p>	<p>(1) 食品卫生管理；</p> <p>(2) 食品卫生管理制度；</p> <p>(3) 成本计算；</p> <p>(4) 面包工艺基本知识；</p> <p>(5) 食品冷却知识；</p> <p>(6) 产品包装知识；</p> <p>(7) 面包工艺基本知识。</p>	<p>制作工艺</p> <p>(1) 常用装饰原料调制；</p> <p>(2) 层酥及其他点心类的制品工艺；</p> <p>操作实例</p> <p>(1) 吐司面包；</p> <p>(2) 层酥糕点；</p> <p>(3) 圣诞面包。</p>
高级工	<p>(1) 遵守国家法律、法规和企业的各项规章制度；</p> <p>(2) 认真负责，严于律己，吃苦耐劳，勇于开拓；</p> <p>(3) 刻苦学习，钻研业务，努力提高思想、科学文化素质；</p> <p>(4) 敬业爱岗，团结同志，协调配合。</p>	<p>(1) 食品卫生管理；</p> <p>(2) 辅助原料；</p> <p>(3) 装饰基础知识；</p> <p>(4) 价格计算；</p> <p>(5) 相关法律、法规知识；</p> <p>(6) 原料的理化特性；</p> <p>(7) 食品原料储存知识；</p> <p>(8) 烘焙点心制作的基本技术。</p>	<p>制作工艺</p> <p>(1) 常见装饰料的调制工艺；</p> <p>(2) 点心类制品工艺；</p> <p>(3) 面包类制品工艺。</p> <p>操作实例</p> <p>(1) 拿破仑酥饼；</p> <p>(2) 泡芙制品；</p> <p>(3) 牛角面包；</p> <p>(4) 法式棍面包。</p>

表7 烘焙工职业道德、知识、能力素养要求

能力	能力要求	相关知识	
职业道德	自觉遵守国家法律、法规和有关规章制度，遵守劳动纪律。	法律、法规	
	爱岗敬业，爱厂如家，爱护厂房、工具、设备。	情感教育	
	刻苦钻研业务，努力学习新知识、新技术，具有开拓创新精神。	食品新知识	
	工作认真负责、周到细致、踏实肯干、吃苦耐劳，做到安全、文明生产，具有奉献精神。	安全、文明	
	严于律己，诚实守信，平等待人，尊师爱徒，团结协作，艰苦朴素，举止大方得体，态度诚恳。	诚信教育	
基础知识	焙烤食品常识		
	面包加工工艺基本知识		
	中点加工工艺基本知识		
	西点加工工艺基本知识		
	相关法律、法规知识：知识产权法的相关知识；消费者权益保护法的相关知识；价格法的相关知识；食品卫生法的相关知识；环境保护法的相关知识；劳动法的相关知识。		
职业能力	准备阶段	能发现并解决卫生问题	操作场所卫生要求
		能进行原辅料预处理	不同原辅料处理知识
		检查设备运行是否正常	不同设备操作常识
	面团调制阶段	能按产品配方计算出原辅料实际用量	计算原辅料的方法
		能根据产品配方和工艺要求调制面团或面糊	搅拌注意事项
		能解决搅拌过程中出现的一般问题	
		能使用发酵工艺进行发酵 能使用非发酵面团的控制方法进行控制	相应的工艺要求 (松弛、时间、温度)
	整形与醒发	能按不同产品要求一定的条件和规定时间内完成分割和称量	计算单位及换算知识
		能根据不同产品特点进行整形	整形设备的知识
		能按面包的工艺要求醒发	主食面包的醒发
	烘烤阶段	能按不同产品的特点控制烘烤过程	西点、中点类产品知识
		能调制多种装饰材料	装饰料的调制原理
	装饰阶段	能用调制的多种装饰材料对产品表面进行装饰	美学基础知识 装饰的基本方法
		能正确使用冷却装置	冷却基本常识
	冷却包装阶段	能控制产品冷却时间及冷却完成时的内部温度	产品中心温度测试方法
能根据产品特点选择相应的包装方法		包装材料知识 包装方法知识	

	贮存阶段	能将原辅料分类贮存	原辅料的分类
		能根据原辅料的贮存期限进行贮存	食品卫生知识

2.评价结果

以烘焙工职业要求为基准，根据学生表现，由企业师傅和实训指导老师，给出最终评定等级。等级分为：初级、中级、高级。

本课程在评价时，首先在评价主体上，调动学生主动参与评价的积极性，改变评价主体的单一性，实现评价主体的多元化；建立由学生、企业、社会、学校和教师等共同参与的评价机制。在评价的方法上，由终结性评价发展为形成性评价，实行多次评价和随时性评价等方式，突出过程性；不仅关注学生的分数，更要看学生学习的动机、行为习惯、意志品质等；这种评价可以为教师全面了解学生提供准确的依据，也可以使学生更清晰地掌握自己的实际情况，利于激发他们学习的动力、挖掘学习潜能、改进学习策略，以促进学生充分的发展。

最终，综合校内、校外、学生自评、社会评价四个方面的评价结果，学生最终成绩评价比例公式为：

学生成绩=校外评价30%+校内评价40%+学生评价10%+社会评价20%。

课程有效网址链接	http://jpkc.lsgx.com.cn/
----------	---

4.评价反馈

4-1 自我评价（本课程的主要特色介绍、影响力分析，国内外同类课程比较）

一、主要特色介绍

1. 理念与体系创新

提出了12345教学模式，即以提升能力为中心（一中心）；教师主导、学生主体（二对象）；理论教学与实践教学结合、能力培养与岗位结合、实习实训与定岗工作结合（三结合）；以职业岗位需求为依据，制定主要工作任务，分解归纳出基础知识、产品分类加工、产品设计创新和职业资格四大模块（四模块）；基于工作过程的教学模式，将以职业能力培养和职业素养养成作为重点，融合烘焙工职业资格标准，教学实现由“知识传递”到“知识处理和转换转变”、教师由“单一”到“双师”转变、学生由“被动接受”到“主动实践并创新”转变、教学组织由“教室”向“车间”转变、教学手段由“一块黑板一支粉笔”向“多媒体、网络化、信息化”转变（五转变）。

2. 方法与技术创新

采用现代学徒制教学方法，使用“教、学、做、创”融合法，实现人才由单一型向复合型的转变。此方法以提升能力为中心，理论学习和动手实践紧密相连，融入德育教育并配以管理服务，提高学生的综合技能。

3. 建立特色二级学院

2016年漯河食品职业学院与河南大匠烘焙教育科技有限公司成立“大匠烘焙学院”，增加烘焙食品实训室面积，实操设施得到完善，大大提高学生实训条件，与真实烘焙加工厂接轨。

二、影响力分析

具有先进的教学思想和教学理念，充分利用现有资源，同时关注国内、外高校《烘焙食品加工》课程教学动态，结合人才培养的要求，加强课程教学内容的改革，增强课程的基础性与先进性，理论表述的现代化和应用性，及时将教改及科研成果引入教学，教学内容新颖。通过网络视频教学，为学生学习和拓展食品科学基础知识、了解新进展提供帮助，为学生以后学习食品类各专业知识和科研实践奠定基础；同时也为食品类工作者和检测工作者提供帮助，受到学生和专家的好评。本课程研究成果在漯河职业技术学院、漯河医学

高等专科学校、黄河水利职业技术学院、山东商业职业技术学院进行应用，得到广泛好评。

三、国内外同类课程比较

《烘焙食品加工》课程为我校食品智能加工技术专业的专业核心课程，具有教学进度计划、课程标准、教学模式改革方案、电子讲义、教案、课件、实验指导书、考核方案、习题库、试题库、焙烤类参考图书等基本教学资料，还有精品课程网站、部分微课程等拓展教学资料。本课程中的硬件和软件在食品类院校中排在中上地位，我们是较早实行全程《烘焙食品加工》多媒体教学的单位，本专业通过内涵式发展，不断改善专业教育教学条件，努力提高教育质量，真正做到了教学理念、课程体系、教学方法和测评方式的创新。该课程教学对外整体水平高，专业水平科研水平等都具有一定的先进性。与此同时，该课程紧密与社会需求和岗位实际相结合，使教学针对性强。日前实训设备以及实践条件等都比较好，具有进一步提高的空间。社会影响力和竞争力得到了显著提高。

4-2 学生评价（如果本课程已经面向学生开设，填写学生的评价意见）

一直以来，《烘焙食品加工》的课程教学受到学生们的一致好评，通过校园网教学反馈系统，学生普遍认为“烘焙食品加工课件形式多样、制作精美，结合企业实际，内容生动，饱满；视频教学“讲课生动、有激情，概念讲述清楚，重点突出，深入浅出，有感染力；使用现场教学，使其能较好地掌握烘焙食品加工的技术操作，也了解到食品学科发展新内容”。

4-3 社会评价（如果本课程已经全部或部分向社会开放，请填写有关人员的评价）

漯河食品职业学院烘焙食品加工教研室具有一支结构合理、素质高、朝气蓬勃的教学队伍，已全面普及多媒体教学，在仿真实训室进行一体化教学，课上注重对学生启发性和创新意识的培养，老师上课有激情，注意和学生互动，该组教师均具备“双师型”教师能力，该课程网站内容丰富，是学习烘焙食品加工较好的学习网站。

5.建设措施（包括后续建设与维护计划及措施、预期效果、经费预算等）

一、建设措施计划

1.由专业带头人、骨干教师、职教集团中烘焙企业一线工程技术人员组成课程建设团队，共同分析修订职业岗位（岗位群）能力，设计调研提纲与调查问卷，形成调研报告；

2.根据岗位的任务、项目、能力、知识进行分析综合，形成职业岗位（岗位群）能力分析表；

3.结合西式面点高级工技能鉴定标准，修订和完善职业技能目标与职业素质目标。

二、预期效果

（一）成果形式

1.完善《烘焙食品加工》课件

制作与学生实际情况相结合的教学课件，使讲解更形象、直观，方便教学，并把企业实际生产的影像资料插入课件中。

2.编写《烘焙食品加工》教材

在已有课程组成员专著《焙烤食品加工技术》基础上，优化整合所选用教材和自编讲义等得教学用书，完善教材。

3.完善《烘焙食品加工》实验教材

针对食品加工专业课特点，主编或参编新的实验课教材，内容设置上，进一步增加学生设计性实训的比例。

4.建立课程网站

5.录制课题组教师教学视频，完成网上资源，完善网上资源库

形成完善的多媒体网络教学、资料查阅、作业批改等较完善的教学资源库。

6.建立《烘焙食品加工》教学、实训全过程监控录像室。

7.组建成一支一流的教学团队

（二）量化结果

1.一门符合企业实际和学生实际的课程标准；

2.一个功能齐全，涉及多媒体网络教学、资料查阅、作业批改等较完善的教学网站及教学资源库；

3.录制20个教学视频;

4.培养6名主讲教师和3名青年骨干教师,聘请两位企业兼职教师;

5.发表论文3篇以上。

(三) 预期推广应用范围

预期先在漯河食品职业学院食品智能加工技术和食品营养与检测专业等进行实践,然后进一步向校外相关专业进行推广,取得预期效果后,进一步在河南省乃至全国的相关院校进行推广。

三、经费预算

在线开放课程建设项目经费预算如表:

序号	任务分解项目	完成时间	经费预算	负责人
1	课程建设的目标规划与方案论证、教学队伍的构建、教学内容的研究论定等。	2021.6-2021.8	2万元	孟楠
2	课程教学资料的制作(教学大纲修定,实验、实训、实习、课程设计等实践性大纲及授课计划的修订,课程学习指导及实验、实训、实习、课程设计等实践指导书的编写,优秀教材的选用及精品课程教材的编写,电子教案及多媒体课件制作,课程习题库、试题库建设,授课录像制作等)。	2021.8-2022.5	8万元	朱海霞 丁娅娜 王娇 时文芳
3	教学环境的构建(课程教学用模型及仿真环境的配备,课程实践项目的探索开发,课程校内外实践基地合作共建,课程资源上网与课程网站建设维护等)。	2021.8-2022.5	6万元	程丽丽 吴云辉 (大匠企业) 辛曙文 (简悦食品企业)
4	教学研究活动与教学成果(该课程校内外调研交流活动,课程教学改革与研究成果,课程亮点与特色建设,课程教学的规范运作与组织管理文件,课程建设总结或自评报告等)。	2021.5-2022.4	4万元	丁艳芳
经费预算合计			20万元	

6. 单位意见

申报学校:

同意

单位(公章)

单位主管领导(签字)

李玉龙

2021年12月2日

联合学校:

单位(公章)

单位主管领导(签字)

年 月 日