

第一届全国技工院校教师职业能力大赛教学设计

参赛项目类别	05 服务类		作品编码	
专业名称	0503 烹饪（中西式面点）			
课程名称	西式面点制作	参赛作品题目	天鹅泡芙的制作	
课 时	2 课时 (90 分钟)	教学对象	16 级中西式面点高级 1 班 (初中起点)	

一、选题价值

（一）选题来源

《西式面点制作》是中西式面点专业的一门专业核心课程，通过该课程学习，可以帮助学生掌握常见西式面点品种的选料、制作工艺原理和基本制作手法等相关知识，使学生能够独立或协作完成甜品店、西饼房中西式点心的制作与装饰，同时培养学生良好的工作习惯与职业操守、团队合作、交流表达及组织协调等关键能力。该课程共设置了八个学习任务，其中“泡芙类点心制作”是第四个学习任务。该任务是西式面点中的一个典型工作任务，是成为一名合格西点师的必修内容。课程结构如图 1 所示。



图 1. 《西式面点制作》课程结构

（二）选题价值

本课题选自“泡芙类点心制作”任务中的第三个“微任务”——天鹅泡芙的制作，是在学习基础泡芙中菠萝泡芙制作的基础上，增加了造型设计内容，同时也为衔接修女泡芙的学习做准备，具有重要的承上启下作用，选题价值有：

1. 真实性：天鹅泡芙源于酒店真实的工作任务，同时市面上也是一款大众喜爱的点心，是高档酒店和甜品店西餐面点师必备技能。

2. 典型性：天鹅泡芙是泡芙类点心中较为经典的造型类泡芙，也是学生首次系统的接触造型类泡芙，学生可以利用基础泡芙的知识、色彩搭配的知识制作天鹅泡芙，提高知识迁移能力、审美能力与塑造能力；而且通过不同的组装方法与盘饰搭配，设计各类主题的天鹅泡芙，提高学生的创新意识与抽象思维能力，对其职业能力发展将起到一定的促进作用。

3. 完整性：通过调面、调馅、造型、成型、组装、装饰等流程的操作，使学生全面了解天鹅泡芙的完整制作过程，在掌握技能的同时，培养学生的操作安全规范、产品质量意识、团队协作等职业素养，促进学生综合职业能力的提升。

二、学习目标

（一）学情分析

本任务的学习对象是 16 级中西式面点高级 1 班的学生，全班 20 人，学情分析如下：

学习优势	学习劣势
<ul style="list-style-type: none">✓ 已具备基础类泡芙的制作能力✓ 已学习色彩搭配与盘饰设计相关知识，具备盘饰设计与制作能力✓ 熟悉企业岗位职责，习惯小组分工合作学习✓ 有一定的服务意识与产品质量意识✓ 手机、网络应用熟练，已习惯翻转课堂的学习模式，有一定自主学习能力	<ul style="list-style-type: none">◆ 尚未系统的接触过造型类泡芙的制作◆ 抽象思维能力、创新意识不强◆ 语言表达能力不强◆ 实战经验不足，效率有待提高

（二）学习目标

根据中西式面点专业人才培养方案与课程标准的要求，结合工学一体化教学特点以及学生学习基础，制定本次课题学习目标：

课前 目标	1. 通过手机学习平台，观看教学微视频，描述天鹅泡芙的成品特点； 2. 在工作页的引领下，通过查阅资料，叙述天鹅泡芙的成团原理、制作工艺，搜集天鹅造型图样。
课中 目标	1. 根据天鹅泡芙配方、工艺等要求，正确选择所用原料、工具，正确、安全的使用与保养工具、设备； 2. 正确领会学习任务要求，明确小组角色定位，团队合作制定天鹅泡芙的制作方案； 3. 按照产品制作工艺、安全生产技术规范、产品质量标准制作符合任务要求的天鹅泡芙，并按照西式面点出品要求，采用恰当的方式进行装盘、出品； 4. 按照“6S”要求整理实训区域，保持学习现场整洁有序。
课后 目标	通过天鹅泡芙的学习，独立完成实训手册的拓展内容，并根据课上所学的造型方法，对天鹅泡芙进行造型与口味的创新，增强知识迁移能力与创新意识。

三、学习内容

（一）任务描述

喜来登酒店是学院深度校企合作单位。酒店接到一桌儿童生日宴订单，要求为孩子们制作一款点心——天鹅泡芙，10 人量。酒店决定由“作品”质量最好的一组同学前往酒店现场为顾客制作这款点心。全班同学分成 4 组，每组合作完成 1 份点心（10 人量），经多方综合评价后，确定最优组承担现场制作任务。

（二）任务要求

1. 根据顾客需求，选用正确的原料、工具、餐具，制定详细的制作方案。
2. 按照安全生产技术规范制作天鹅泡芙，保持实训区域整洁有序。
3. 天鹅泡芙成品符合酒店质量要求，而且形似天鹅、火候适中、香甜可口。

项目	天鹅泡芙质量要求
体积	天鹅泡芙整体必须饱满、圆润，切开后内部中空。
表皮颜色	天鹅泡芙表皮呈金黄色。
外表形状	天鹅泡芙成品形态要规范，表皮厚薄一致，无塌陷和隆起、不歪斜。
表皮质地	天鹅泡芙表皮酥脆，表面光滑无颗粒。
内部组织	组织细密，蜂窝均匀，无大气孔、无生粉、无糖粒、无生心等，内部膨松柔软。
产品质量	天鹅泡芙大小一致，泡芙体直径在 3-4 厘米，整体重量控制在 20 克左右。
口感	外酥内滑，入口绵软甜香。
卫生	成品内外无杂质，无污染，无病菌。

（三）学习内容

根据任务要求，结合学习目标确定以下学习内容：


课前 学习 内容	1. 天鹅泡芙的产品特点以及与基础泡芙的差异； 2. 泡芙面糊的起发原理与制作工艺、方法； 3. 天鹅泡芙的图样设计。
课中 学习 内容	1. 依据顾客需求、天鹅泡芙的工艺流程，确定“工作”实施方案； 2. 按任务要求，领取原料，进行合理的配比，通过调制面糊等流程制作天鹅泡芙；完成主题设计，合理搭配餐具与盘饰； 3. 根据产品质量标准验收作品。

课后 学习 内容	1. 根据评价意见，完善天鹅泡芙制作方案，完成实训手册填写； 2. 进一步拓展学习，独立完成天鹅泡芙的创新方案。	
(四) 学习重难点		
学习 重点	重点内容	天鹅泡芙的工艺流程
	确定理由	工艺流程是天鹅泡芙制作的核心技术内容
	突破办法	1. 课前通过翻转课堂的模式，观看微视频、搜集材料，并结合之前所学基础泡芙的知识，自主学习天鹅泡芙的工艺流程； 2. 课上通过小组讨论，共同设计天鹅泡芙制作的工艺流程，并通过小组方案展示,各组派代表叙述设计方案及工艺流程，加深学生的理解； 3. 教师讲解、示范重点内容，让学生直观的学习工艺流程； 4. 学生通过任务实施环节，制作天鹅泡芙，应用工艺流程； 5. 通过课后填写实训手册内容，再次巩固制作工艺流程。
学习 难点	难点内容	天鹅泡芙的造型与盘饰设计
	确定理由	天鹅泡芙不仅要完成制作，还要制作的生动、逼真、传神，这就需要学生精准的把握天鹅的形态特征，并能灵活变换天鹅泡芙造型，这一内容对学生来说较难把握；而且盘饰与天鹅造型要贴切，突出主题，培养学生的抽象思维能力与创新意识。
	化解办法	1. 课前要求学生搜集天鹅图样，并简单设计天鹅泡芙的制作造型； 2. 课上组织小组讨论，通过头脑风暴探究天鹅泡芙的造型与设计主题；

学习 难点	化解办法	<p>3. 采用竞争机制，通过展示设计方案，以团队的整体表现对各小组进行考核，激发学生创新意识，拓宽学生思维；</p> <p>4. 教师巡回指导，引导学生总结与运用创新方法；</p> <p>5. 课后拓展任务，使学生能用课上所学的方法进行创新，提高学生的知识迁移与创新能力。</p>
----------	------	---

四、学习资源

主要学习资源					
教学媒体		学习资料		工具、原料、设备	
《天鹅泡芙制作》 教学 PPT		《西式面点工艺》		面粉 鸡蛋 牛奶	
《天鹅泡芙制作》 学习视频		《西式面点校内实训手册》		裱花嘴 裱花袋 打蛋器	
移动 白板		《酒店“6S”管理要求》		餐具	
多媒体 设备		天鹅泡芙制作学习工作页		电磁炉	
手机学习平台（蓝墨云班课）		《天鹅泡芙酒店生产质量标准》		烤箱	

<p>教学场地：</p> <p>西式面点学习工作站</p>	
-------------------------------	--

五、教学实施过程

(一) 教学流程

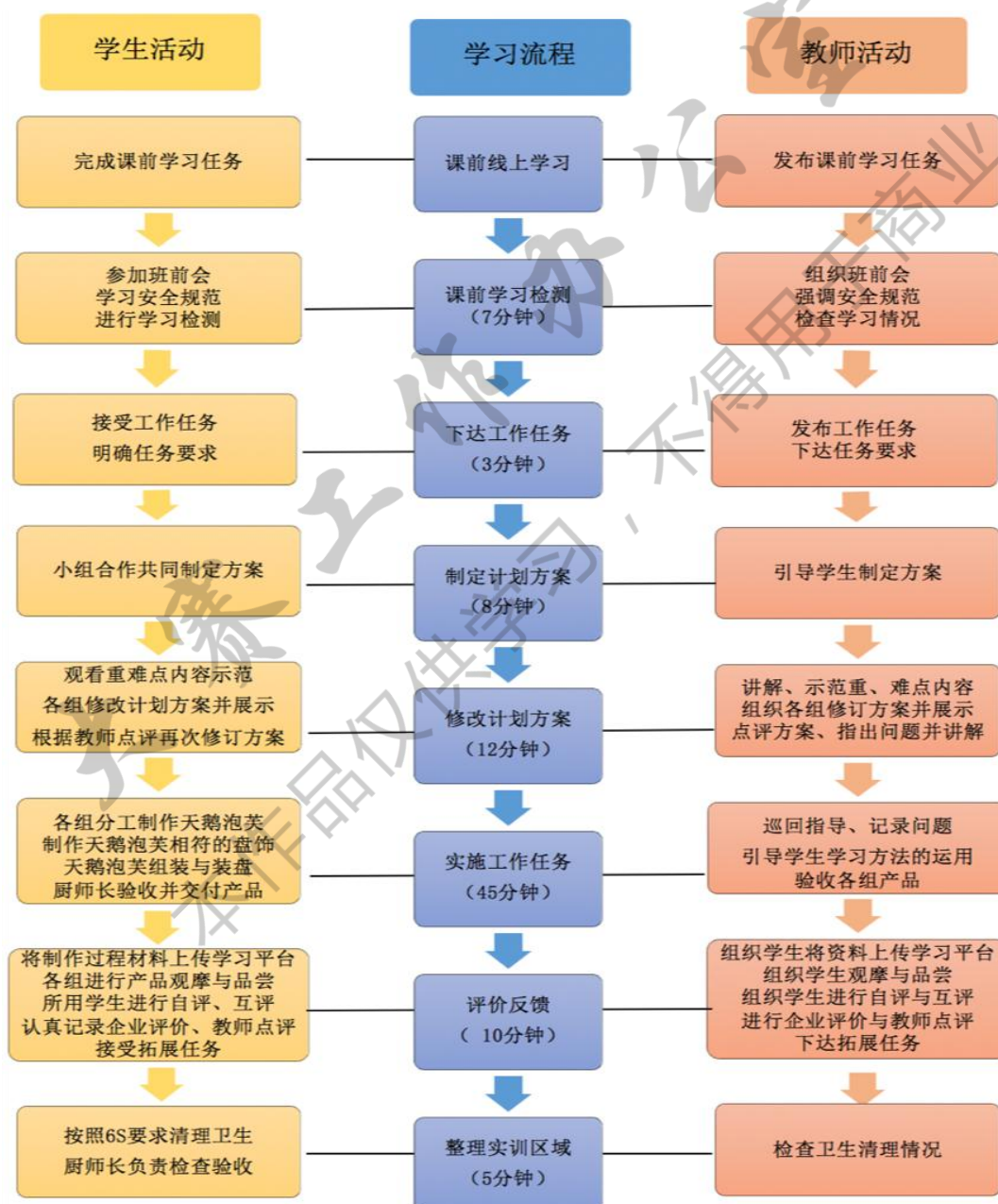



图 2. 教学流程图

(二) 教学过程					
教学环节	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
1. 课前线上学习	1. 课前利用手机学习平台观看天鹅泡芙制作微视频,学习制作工艺流程与操作手法; 2. 能够叙述天鹅泡芙的产品特点与成团原理; 3. 搜集天鹅图片、设计天鹅图样,并完成课前检测题。	1. 将天鹅泡芙制作学习资料上传至学习平台,要求学生观看视频学习天鹅泡芙的制作; 2. 要求学生搜集天鹅图片,并设计想要制作的天鹅图样。	蓝墨云班课手机学习平台、天鹅泡芙制作微视频	自主探究法	通过翻转课堂,教师用手机平台发布课前学习任务;学生课前学习,为课堂学习奠定基础,培养学生自主学习意识。
2. 课前学习检测(7分钟)	1. 参加班前会:课前签到、整理仪容仪表,明确课堂安全操作规范等; 2. 学习检测:回答教师问题,并做好笔记。	1. 组织班前会; 2. 学习检测:检查学生课前学习情况,并讲解知识点(检测题:(1)叙述天鹅泡芙的特点及工艺流程;(2)天鹅泡芙与基础泡芙有哪些不同?)。	蓝墨云班课手机学习平台、天鹅泡芙学习工作页、天鹅泡芙 PPT	情景导入法、启发式教学法、讲授法	1. 组织班前会与真实职业情景相结合,进行企业文化熏陶; 2. 学习检测:掌握学生学习情况;适当调整授课计划。
3. 下达工作任务(3分钟)	1. 接受工作任务,同时选择所做天鹅泡芙的形态; 2. 明确任务要求。	1. 下达工作任务:各组根据顾客需求制作天鹅泡芙,同时发布两个平行任务,各组可选择制作水中静态的天鹅泡芙或展翅欲飞的天鹅泡芙; 2. 讲解任务要求:产品要做到色、香、味、型俱全,并符合卫生标准。	天鹅泡芙学习工作页、酒店天鹅泡芙生产质量标准	任务驱动法	承接上部分的“班前会”,结束后正式“营业”接待,下达两个平行任务供学生选择,拓宽学生思路。

教学环节	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
4. 制定 计划方案 (8 分钟)	<p>1. 根据课前所掌握的知识共同讨论、制定制作主题并计划方案；有需要的同学可以查阅相关资料、观看微视频等；</p> <p>2. 根据岗位要求进行分工，填写工作页中小组人员分工表，其中：厨师长 1 人、操作员 3 人、熟制员兼质检安全员 1 人。</p>	<p>1. 教师巡回指导，引导学生共同制定计划方案，并记录所存在的问题；</p> <p>2. 控制好进度，根据学生完成情况在评价表上评分。</p>	<p>天鹅泡芙学习工作页、蓝墨云班课手机学习平台、天鹅泡芙制作微视频、评价表</p>	<p>任务驱动法、讨论法</p>	<p>通过小组合作，搜集材料制定计划方案，培养学生沟通表达能力以及小组长的协调能力。</p>
5. 修改 计划方案 (12 分钟)	<p>1. 认真记录教师讲解的知识点、认真观看重点操作手法，并积极提出在计划方案时所存在的疑问；</p> <p>2. 各组在移动展板上张贴计划方案以及设计图样，同时各组派代表讲解方案设计思路以及制作主题，并认真倾听其他组方案，有疑义的地方提出疑惑与建议；</p> <p>3. 认真记录教师点评并及时提问；</p> <p>4. 根据点评意见小组讨论并完善各组制作方案，确定最终实施方案，随后各组厨师长领取厨师帽。</p>	<p>1. 讲解本节课的重要知识点、演示重点手法，并解答学生的疑惑；</p> <p>2. 组织各组展示方案并讲解；</p> <p>3. 记录学生评价方案的意见，点评各组计划方案；</p> <p>4. 组织各组完善计划方案，并根据人员分工，给厨师长下发厨师帽。</p>	<p>移动展板、天鹅泡芙学习工作页、天鹅泡芙教学 PPT</p>	<p>演示法、探究法、展示法、讲授法</p>	<p>教师讲解演示重点内容，学生根据教师讲解能独自修改方案，并进行方案展示，培养学生发现问题、解决问题的能力，同时提高学生的语言表达能力。</p>

教学环节	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
6. 实施工作任务 (45 分钟)	<p>1. 各组厨师长分配具体工作任务，组员接受任务，并做好准备工作（洗手、戴口罩等），同时各组凭领料单到工具原料区领取所需原料、工具；</p> <p>2. 各组按照实施方案，分工制作天鹅泡芙的前期成型部分，厨师长指导具体操作并记录每名同学表现情况；质检安全员随时监控操作员在操作中的安全问题与质量卫生问题，同时负责拍摄、录制操作过程中的相关图片、视频；</p> <p>3. 学生利用熟制泡芙的时间，进行馅料与盘饰制作；</p> <p>4. 学生将熟制好的泡芙进行组装，通过小组合作探究，完成天鹅泡芙的造型组装与装盘；</p> <p>5. 作品完成后，厨师长根据生产质量标准检验合格后，拍摄最终作品图，并向教师交付产品。</p>	<p>1. 教师凭学生的领料单发放原料、工具；</p> <p>2. 在各组制作过程中，教师巡回指导，并随时记录学生所存在的问题；</p> <p>3. 教师随时提醒学生做盘饰的原则；</p> <p>4. 学生组装泡芙时，教师适时提醒学生造型组装方法与装盘原则；</p> <p>5. 教师验收各组上交的产品，并将合格产品放置展示区进行展示。</p>	<p>天鹅泡芙学习工作页、酒店天鹅泡芙生产质量标准</p>	<p>任务驱动法、情景模拟法、练习法、探究法</p>	<p>学生分工制作，使学生在完成工作任务的过程中掌握知识，并明确岗位职责，对学生日后职业生涯发展有一定促进作用。</p>

教学环节	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
7. 评价反馈 (10 分钟)	1. 各组将实施方案、操作过程中的图片、视频，以及作品图上传至学习平台； 2. 学生有序观摩各组作品并品尝，并根据工作页中评价标准进行自评、互评，并将评价结果上传至学习平台； 3. 认真记录酒店厨师长、教师点评意见，有疑问的及时提出问题； 4. 接受拓展任务，记录课后作业： (1)课后认真观看教师在学习平台上上传的酒店厨师长评价意见，并根据意见修改完善制作方案，完成实训手册内容； (2)通过本节课学习天鹅泡芙的制作方法，思考一下天鹅泡芙还能做哪些造型？还可以从哪些方面进行创新？	1. 组织学生将实施方案、操作过程中的图片、视频等信息上传到学习平台，邀请酒店厨师长根据学生所上传的资料对各组进行评分； 2. 教师组织学生品尝，并进行自评、小组互评； 3. 连线厨师长进行专业点评，随后教师点评各组作品，并总结重难点内容； 4. 教师发布课后拓展任务： (1) 各组根据厨师长、教师的评价意见完善制作方案，完成天鹅泡芙实训手册的填写； (2) 写出天鹅泡芙的创新方法与方案。	蓝墨云班课手机学习平台、天鹅泡芙学习工作页中学习评价表	任务驱动法、讨论法、讲授法	1. 能整体评价团队合作、职业规范方面的不足并能够制定改进措施； 2. 通过学生自评、互评、企业评价和教师点评总结，让学生多方面对作品有一个宏观的认知； 3. 将酒店厨师长点评引入课堂强化学生学习效果，并推荐排名第一的小组去酒店为顾客制作天鹅泡芙，加深学生对企业的了解； 4. 通过拓展任务，培养学生发散思维能力。
8. 整理实训区域 (5 分钟)	1. 按照“6s”要求彻底清理实训室卫生； 2. 各组厨师长根据酒店“6S”管理要求检查验收。 	组织学生清理并检查实训室卫生。	酒店“6S”管理要求	任务驱动法、情景模拟法	将企业管理贯穿课堂始终，提高学生职业素养。

六、学业评价

（一）学业评价设计思路

根据培养学生综合职业能力为目标的教學理念，以企业标准为依据，围绕职业素养、职业能力等指标，采用“形成性评价+总结性评价”的评价策略，通过自评（表1）、互评（表2）、师评（表3）、企业评价（表4）的综合评价体系为学生制定的实施方案、学习效果等进行评价。评价方法合理，易于操作。

（二）学生自评

学生根据自己的课堂表现、知识技能掌握情况进行自我评价，占学业评价的20%，具体评价内容详见表1：

表1 学生自评表

序号	评价内容	自评结果选项	得分
1	能描述天鹅泡芙的成品特点	正确+10分；不全面+5分；不会0分；	
2	能理解天鹅泡芙的成团原理	理解+5分；部分理解+3分；不理解0分	
3	能写出天鹅泡芙的工艺流程	正确+20分；不正确+10分；没有写0分；	
4	能参与小组讨论，提出合理意见，并用于汇报小组工作	完全符合+20分；基本符合+10分；没有参与0分；	
5	能正确的选用原料、工具，安全使用设备	完全符合+10分；部分符合+5分；不符合0分；	
6	能配合小组成员，按要求完成岗位职责	完全符合+20分；部分符合+10分；不符合0分；	
7	能按“6S”要求做好岗位卫生、物品摆放，现场清理工作	完全符合+15分；部分符合+7分；不符合0分；	
得分			
备注：自评结果选项为各评价标准分值，结合实际学习情况，填写得分。			

（三）小组互评

学生根据对各小组的产品进行品尝以及观看各组在平台所上传的资料，对其他小组进行学习成果评价。从事同一岗位的学生对对方的工作过程与成果都有深刻认识，有利于学生间相互学习、相互促进。小组互评占学院评价30%，具体评价内容详见表2：

表 2 小组互评表

评价内容及得分标准			组别得分		
			组	组	组
序号	评价内容	小组互评结果选项			
1	能准确描述本组方案设计内容	正确+20 分；不全面+10 分；不描述 0 分；			
2	方案流程正确，分工合理	正确+20 分；不全面+10 分；不描述 0 分；			
3	产品制作符合主题，且主题与顾客需求相符	完全符合+20 分；基本符合+10 分 不符合 0 分；			
4	产品造型美观，符合天鹅泡芙生产质量标准	完全符合+20 分；基本符合+10 分 不符合 0 分；			
5	产品口感较好，口味适中	完全符合+20 分；基本符合+10 分 不符合 0 分；			
得分					
备注：小组结果选项为各评价标准分值，结合实际情况，填写各组得分。					

（四）教师评价

教师对学生的形成性评价主要是考核学生课前自主学习情况、课堂参与学习活动等方面，总结性评价主要是看各小组的制作成果。教师评价占学业评价 30%，具体评价内容详见表 3：

表 3 教师评价表

评价内容及得分标准			组别及得分			
评价项目	评价内容	分值	1 组	2 组	3 组	4 组
安全操作规范	小组成员能正确使用工具、设备，并及时清洗、保养，同时能按照“6S”要求随时整理实训室卫生	15 分				
设计决策方案	小组方案设计正确，主题设计符合要求，并能合理进行人员分工	20 分				
团队合作意识	小组能协作完成工作任务，组员间配合默契，工作效率高	15 分				
语言表达能力	小组能准确描述设计方案，并能对各组进行恰当评价	10 分				
创新意识	盘饰设计与天鹅泡芙造型新颖	10 分				
产品质量	色泽、口感、口味等方面均符合产品质量标准	30 分				
得分						

（五）企业评价

酒店厨师长通过在学习平台上观看各组上传的设计方案、图片、视频以及作品图，

对各组进行打分，同时将各组点评意见上传至学习平台。评价内容详见表 4：

表 4 企业评价表

评价内容及得分标准			组别及得分			
序号	评价内容	分值	1 组	2 组	3 组	4 组
1	方案流程正确、主题设计合理、人员分工恰当	25 分				
2	在安全文明生产环境下，能用规范的手法制作天鹅泡芙，并随时保持操作区域整洁	25 分				
3	天鹅泡芙整体饱满、大小一致、火候适中、表面均匀有光泽	25 分				
4	盘饰符合主题、颜色搭配合理、整体造型美观	25 分				
得分						

（六）学业评价

以上评价结束后，将各项结果上传至学习平台，系统可迅速算出各小组以及每名学生的最终分数，得分最高的小组获本节课最佳厨师团队奖，推荐其到酒店为顾客制作天鹅泡芙。其中互评、师评、企业评价均是对各小组整体评分，小组内成员得分相同，以提升学生团队协作、共同进步的职业意识。具体如表 5 所示：

表 5 学业评价表

姓名	学生自评	小组互评	教师评价	企业评价	总分
备注：学业评价=学生自评（20%）+小组互评（30%）+教师评价（30%）+企业评价（20%）					

七、教学反思

（一）教学效果

学生在工作任务的驱动下，通过小组合作、自主探究完成学习，所有学生基本都实现了学习目标，课堂教学效果良好，学习气氛活跃。课后根据综合评价结果，我们推选了第 1 组同学前往酒店为小朋友的生日宴会现场制作天鹅泡芙，受到小朋友以及酒店的

一致好评。下图 3 为各组作品展示。



图 3. 各组作品展示

1. 实境耦合、工学结合

本课程通过耦合企业真实的工作流程,按照组织班前会→下单→分配任务→领料→调制面糊→挤制成型→熟制→调制馅料→制作盘饰→组装成型→装盘→产品验收→交付产品等酒店真实的工作流程展开工作,并且根据酒店岗位进行人员分工,使每名同学都有自己的工作职责,在完成各自任务的过程中增长知识、提升技能和素养,真正做到“在工作中学习、在学习中工作”。课后根据酒店厨师长评价意见完善制作方案,让学生更了解酒店对员工岗位能力以及产品质量的要求,使学生了解企业、企业了解学生。

2. 组内合作、组间竞争

本节课在下达工作任务时便明确,最终会选择做的最好的一个组承接工作任务,同时会评选其为本节课最佳厨师团队,这样的方式激起了各组的斗志,会使得学生在创意上以及产品质量上都尽量做到最好;同时在小组内,大家也会为了更好更快完成工作任务,积极配合,互帮互助,每名同学在团队中的价值都很好的体现了出来。这样的模式

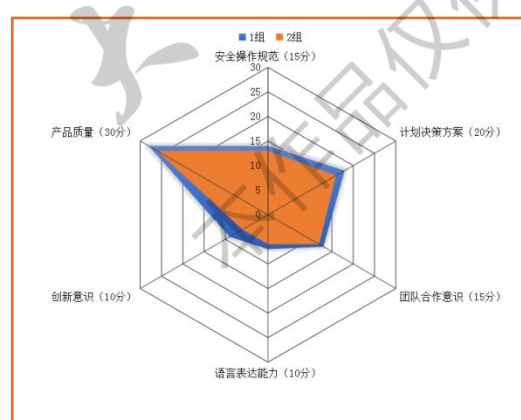
最大限度的保证了学生活动的参与性和有效性。

3. 线上线下、混合学习

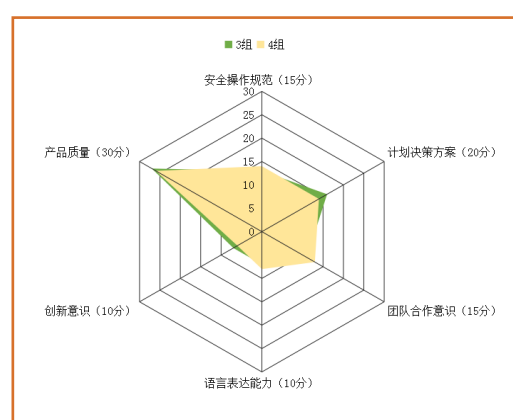
本节课首先通过翻转课堂的方式，使学生课前通过线上学习天鹅泡芙的制作视频，初步掌握其工艺流程，然后课堂上通过任务驱动法、情景模拟法等多种方法配合使用，使学生小组合作制定方案并实施，课后通过拓展任务，使学生在课前、课中、课后以多种形式巩固天鹅泡芙的工艺流程，突破学习重点。

（二）反思与改进

课后将各组同学的评价得分，做成“雷达图”进行分析，如下图4所示。可以发现四个组制作的天鹅泡芙在产品质量、团队合作等方面基本得到认可，但个别组在创新意识与语言表达方面还有待于增强。在以后的教学中要继续增加产品造型设计、出品盘饰设计等内容，提高学习任务的开放性，扩大信息化手段的应用，引导学生进行创新，提升其创新能力、灵活应用能力。在方案设计、评价等环节进一步注重学生语言表达方面的学习活动设计，提高学生沟通交流能力。深化与企业的合作，带领学生走入企业实践、邀请企业名厨进入课堂指导，校内校外结合、课上课下结合不断提升学生职业道德、职业素养和职业能力，促进学生的可持续发展。



第1、2组雷达图



第3、4组雷达图

图4. 四组作品评价结果雷达图