

两年制精品西点专业

产品名称	两年制精品西点专业
公司名称	南京新纪元烹饪职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	南京市江宁区隐龙路18号
联系电话	025-52076677 18651656850

产品详情

零基础授课，随到随学，精品小班，名师任教，推荐就业。

一、实训课程性质、目的与任务

1、学制：两年

2、课程性质：

实训课程以教师示范为辅，学生实习为主的阶段性教学，主要分基本功训练、教师示范、学生实训三个阶段

3、课程目的：

通过见习实训，熟练掌握西点基本技能

1、蛋糕类（常温蛋糕、欧式蛋糕、奶油装饰蛋糕等）

2、面包类（软质面包、硬质面包、起酥面包）

3、冷冻甜点类

4、翻糖类

5、酥点类（混酥、清酥）

6、饼干类

7、巧克力类

8、糖艺类

9、月饼类

10、咖啡饮品类等西点制品的制作，并具备一定的创新能力。

4、课程任务：

操作技能强调基本功扎实与西式点心的熟练制作的实用性，努力培养学生的创新能力与技法的灵活运用能力

二、示范实习课教学要求

1、备课

要求授课教师根据教学大纲认真备课熟读课标，要求正确导入课堂教学，依据教学任务，完成教学标准。

2、课前准备

授课前须确认示范教室是否符合授课要求，如教学原料有无领取和清洗，教学器皿有无备齐，操作设备是否齐全，有无安全措施及实习原料设备与要求

3、课堂组织

授课前须点名检查学生到课率状况，并明确本堂课所要完成的教学任务、重点，课程结束前5分钟做课堂小节，布置作业，不得无故拖堂和提前下课。

4、实习辅导

实习前辅导教师须将实习原料进行检查，是否符合要求，对实习作品做一简，并提出要求和注意事项，在实习过程中逐一检查纠正偏差规范动作要项，实习后要对学生实习作品进行点评，讲解作品形成特点。

5、阶段性考核

实习科目结束，要提前对实训科目申报考核计划，做好考核原材料的准备工作，考核时须按实训科目标准严格考核，并将成绩及时汇决，进行科目成绩总结。

班主任申报考核计划 教务主管确认汇总 教务处确认
考核成绩汇总 反馈(教学主管、班主任、任课老师)

6、示范课教学流程

准备阶段（讲解示范） 加工阶段（讲解示范） 制作阶段（讲解示范） 学生品尝 答疑解惑
卫生清理（原料归位）

7、实习指导工作流程

提示阶段 加工阶段 制作阶段 点评阶段 卫生清理