

# 日照职业技术学院

## 精品资源共享课申报书

课 程 名 称 焙烤食品加工技术

课 程 类 型 专业核心课程

所属专业大类名称 轻纺食品类

所属专业名称（专业课填写） 食品加工技术

牵头院部（盖章） 海洋工程学院

联 合 单 位 山东友臣食品有限公司

课 程 负 责 人 陈 涛

申 报 日 期 2019.06

教务处制

二〇一九年六月

## 填写要求

一、以 word 文档格式如实填写各项。

二、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。

三、有可能涉密和不宜大范围公开的内容不可作为申报内容填写。

四、课程团队的每个成员都须在“2.课程团队”表格中签字。

五、“8.承诺与责任”需要课程负责人签字，课程建设牵头学校盖章。



教学情况	近五年来承担的教学任务、教学研究、教学表彰与奖励(500字以内):	
	1. 教学任务	
	承担课程	授课对象
	食品化学	食品加工技术专业
	焙烤食品加工技术	食品加工技术专业、食品营养与检测专业
	粮油食品加工技术	食品加工技术(3+2)专业
	《生产实习》	食品加工技术专业、食品加工技术(3+2)专业
	《毕业顶岗实习》	食品加工技术专业、食品加工技术(3+2)专业
	2. 教学研究	
	时间	研究项目
2013.10	《食品保鲜与贮运管理》 参编	
2018.03	职业教育“十三五”规划教材 《面包生产技术》 参编	
3. 教学表彰与奖励		
时间	奖励内容	
2017.05	“盼盼杯”全国在校生创意西点大赛三等奖 优秀指导教师	
2018.05	“盼盼杯”全国在校生创意西点大赛三等奖 优秀指导教师	
2019.05	“王森杯”全国在校生创意西点大赛三等奖 优秀指导教师	
技术服务	近五年来承担的技术开发、技术服务(300字以内):	
	时间	技术开发、技术服务内容
	2015.10	《苹果蓝莓复合饮料加工工艺研究》 日照职业技术学院
	2016-2019	日照市退役士兵《西式面点师》职业技能培训

## 2.课程团队

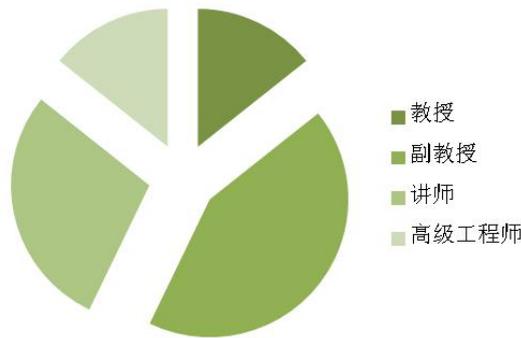
团队成员 (含 兼职 教师)	姓名	性别	出生 年月	专业技术职 务	职业资格证书	专业 领域	建设分工	兼职教师在行业 企业中所任职务	签字
	陈涛	男	1986.01	讲师	高级食品检验工	食品科学	课程整体设计及资源建设		
	尹玲	女	1979.04	讲师	高级食品检验工	分析化学	案例搜集、信息化资源制作		
	朱秀芹	女	1966.07	副教授	高级食品检验工	粮油食品 加工	企业案例搜集整理		
	鲁曾	男	1981.07	讲师	高级食品检验工	食品质量 控制	质量安全教学资源整理		
	倪雪鹏	女	1975	副教授	高级公共营养师	食品营养 与科学	课程单元设计指导		
	刘祥奎	男	1975.03	高级工程师	高级西式面点师	食品科学	生产实训指导	山东友臣食品有 限公司生产经理	

团队  
优势  
与特  
点

如课程团队组成及结构特点、近五年来教学改革、教学研究成果及其解决的问题（1000 字以内）：

### 1.团队组成及结构特点

本课程经过多年建设，教学团队已经形成了一支专兼职结合、中青结合、师德高尚、爱岗敬业，凝聚力强，团结协作，知识、职称、专业、年龄结构合理的学术梯队。团队主要由七位专职教师和企业兼职教师组成，其中副教授 2 名，讲师 3 名，高级工程师 1 名。所有专任教师都具有硕士及以上学位。教师团队知识结构和年龄结构合理，教师都具有丰富的教学和实践经验。课程负责人具有丰富的课程教学、设计及各种信息化教学资源制作的经验。课程组专任教师基本都参与过精品课程及专业教学资源库的建设，都具有丰富的理论和实践经验。企业兼职教师也为课程实训项目教学资源的提供了很好的技术支持。



### 2. 近五年来教学改革、教学研究成果及其解决的问题

近五年来，课程团队坚持不断进行改革创新，积极参与本课程的相关教学改革和教学研究，并取得了丰硕的成果。进一步完善了校企合作、工学结合、基于工作过程系统化的课程建设方案和课程标准；制作了完整精良的情境教学课件、图片、视频等教学素材库；与合作企业共同组建了一支科研、教学水平高、力量强，结构合理的高水平的双师队伍；参与出版了与课程相适应的职业教育“十三五”规划教材；进一步完善了教学试题库及焙烤食品加工工技能考核标准；成立并建设“海洋之星”焙烤食品创新工作室，使学生实训教学环境得到改善，同时也为学生提供了创新创业能力训练场所，满足了学生校内实习训练要求，所取得的主要成果及解决的问题如下表所示。

表 1 《焙烤食品加工技术》课程标准

成果名称	《焙烤食品加工技术》课程标准
成果描述	《焙烤食品加工技术》课程标准明确了课程定位；从专业能力、方法能力和社会能力三方面制定了课程培养目标；分析焙烤食品行业岗位的设置，进行了基于工作任务导向的课程整体设计与单元设计；改进了课程实施方法以及课程评价方案。
成果意义	明确了《焙烤食品加工技术》核心课程的培养目标；共设置六大学习情境和若干相关工作任务；并对情境内容和相对应的焙烤食品岗位进行了描述；改进了课程传统的考核方式，加强了过程性考核；制定了更切合实际的合理的过程性考核标准；对实现以学生为主体的一体化情境式教学具有重要的实际意义。
解决问题	解决了传统教学中，章节式教学大纲的内容局限性、培养目标的不明确性、考核方式的不严谨性、以及实训项目的不完善性等问题。

表 2 《焙烤食品加工技术》课程资源库

成果名称	《焙烤食品加工技术》课程资源库准
成果描述	《焙烤食品加工技术》课程资源库的建设，目前已建成有部分的课程基本资源如课程整体设计、单元设计、课程任务单、电子讲义、技能训练指导书、多媒体教学课件、微视频、课程图库、课程考核题库及技能考核题库等等。
成果意义	完善和充实了《焙烤食品加工技术》课程资源库的内容，利于进一步实现高职院校同类课程优质教学资源的共享、辐射与服务社会的功能。
解决问题	使先进教学理念、优质教学资源实现网络共享，充分发挥其示范作用，并满足现代乳品行业发展的需要与高等职业院校的教育培养目标的问题。

表 3 以《焙烤食品加工技术》课程依托的技能大赛

成果名称	以课程为依托的技能大赛获奖情况
成果描述	参加第七、第八、第九届全国职业院校在校生创意西点大赛，连续五人次获得大赛三等奖。
成果意义	在大赛中检验了学生动手实践能力和教师的执教能力，为今后教学改革提供了思路。也为继续以技能竞赛为抓手，以赛促教、以赛促学提供了宝贵经验。
解决问题	为学生技能培养找到了新的方向和载体，促进学生职业技能的提升，提高人才培养质量。

表 4 以工作室为载体的相关教改课题研究

成果名称	实践教学改革创新研究
成果描述	以“海洋之星”焙烤食品创新工作室为载体，进行创新创业教育，立足于高职立足于高职院校食品专业教学模式建设发展现状，将工作室制教学模式应用于高职食品加工技术专业，并进行理论结合实践的系统研究，并在此基础上提出了高职院校工作室制教学新模式的建设对策。
成果意义	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 有利于高职院校实训基地资源的有效整合，促进教学资源的充分利用和共享。</li> <li>2. 有利于高职院校教师及时掌握最前沿的新技术、新工艺、新知识，改革教学内容，培养创新型教师团队。</li> <li>3. 有利于高职院校服务中小型企业，促进校企更高层次的合作，达到互惠共赢、共生共存可持续发展。</li> </ol>
解决问题	以工作室为载体的创新创业教育，完全采取公司化管理模式运营，探索出在高职院校内部，将技能训练、创业教育、社会服务、校企合作、实训室管理、课程改革融合的新道路。

### 3.建设基础与成效

介绍课程前期建设情况（1000 字以内）

《焙烤食品加工技术》课程团队自 2008 年被选作为国家示范专业-食品加工技术专业建设的核心课程以来，不断进行课程教学的改革与完善。目前，已经完成的主要工作有：

#### 1.课程教学资源建设

《焙烤食品加工技术》课程经过多年的示范核心课程建设，完成了一系列的教学资源的建设。包括课程标准、多媒体课件、课程录像、实训任务工单、实训指导书、试题库、教案、讲义、视频、图库等等。参与出版了《面包生产技术》、《焙烤工艺实训教程》两部职业教育“十三五”规划教材。同时紧跟焙烤食品加工行业的发展，不断对教学内容、课程标准、教案、讲义、课件等进行修改、补充和完善。



#### 2.课程实训条件建设

校内焙烤食品加工实训室不断完善，不仅能够满足教学，而且已具备小规模生产能力；校外实训基地不断拓展，与青岛皇家美孚食品有限公司、临沂巴比熊食品有限公司，临沂友臣食品有限公司、上海中饮芭比有限公司等多家公司不断深化合作，基本满足了食品加工技术专业、食品营养与检测专业、食品生物技术专业、食品加工技术（3+2）等专业的实训教学与校内实习的需要。

#### 3.创新创业教学活动建设

在全国上下开展创新创业教育活动的背景下，《焙烤食品加工技术》课程教学团队紧跟时代的发展，于 2017 年初成立了“海洋之星”焙烤食品创新工作室，制定工作室运营管理

制度，利用学生的课余时间开展创新创业教育教学活动。工作室集公司管理、产品研发与生产、团队营销、会议服务于一体，目的在于给学生创造模拟实境的工作岗位，将课程的教育教学与就业前沿密切的对接在一起，使学生深刻体会实际工作的意义与价值，并实现了技能培养与素质教育的协调发展，提升了学生的就业质量。



工作室部分产品图集



工作室参与社会服务

## 4.建设目标、思路及规划

### 4.1 建设目标（总体目标和具体目标，300 字以内）

#### 总体目标：

在焙烤食品加工技术省级精品课程的基础上，结合对焙烤行业企业的现状调研，通过调整课程结构，优化教学内容，改革教学方法，创新教学模式，改进考核评价方式，加强“双师型”教学师资队伍的建设等，对课程进行进一步的改革与完善，从而实现焙烤食品加工技术课程从精品课程到资源共享课的转型和升级，构建焙烤食品加工技术共享型课程资源库和自主学习型共享平台，实现优质课程资源共享，提升食品加工技术专业人才培养质量，同时发挥服务社会的功能，为社会学习者提供资源和服务。

#### 具体目标：

1. 调整课程结构，优化教学内容。基于开放和自主学习的理念设计课程，在课程结构、学习活动、学习环境等方面对课程进行系统架构，对知识点、技能点进行提炼优化，旨在建立基于自主学习模式的资源共享课程。

2. 改变教学理念，改革教学方法手段，创新课堂模式。采用情境教学法、问题导向法、小组合作讨论等多种教学方法，由课堂灌输式向引导式、探究式转变。将翻转课堂、问题导向、案例教学等教学模式应用于课堂，培养学生自主学习能力。

3. 改革考核方式，细化过程性考核标准，充实优化在线题库，进行线上和线下学习的全方位过程性评价，引领学生学习态度的转变，真正实现过程性考核。

4. 开发和配置课程资源。按照教学日历和学生自主学习需求，开发配制导学任务单、工作任务单、课业任务单、单元讲义、技能训练指导书等多种自主学习及教学资源包、课程资源库、课程网站于一体的多功能课程资源信息化教学平台。

5. 加强“双师型”师资队伍的培养，加大校企合作力度，实现学校与企业，教师与学生的共赢。

6. 创新“工作室制”教学模式，加强海洋之星焙烤工作室的建设，不断完善工作室的运营管理制度，实现学生与工作岗位的零距离对接，体现以点带面的示范效应。

#### 4.2 建设思路（500 字以内）

在资源共享课程建设中，以“提升素养、服务专业、面向社会”为设计理念，以教学观念、教学模式的转变为前提，由以教为主向以学为主转变，以传授为主向自主学习为主转变，设计和开发利用现代信息技术手段，以教师、学生和社会学习者和服务主体，以普及共享课程资源为目的，以课程资源系统完整为基本要求的优质资源共享平台，实现网络信息化课程的共建共享，让优质资源共享。

1. 以课程资源建设为核心，按照教学环节和自主学习要求，开发和配置课程资源。课程资源丰富、系统、完整，同时注重适用性、开放性和易用性。课程紧密围绕“高素质食品加工与检验人才培养以及创新创业能力培养”这一核心进行建设。将原有的学科型课程内容进行充分的分解与整合，根据工作岗位提炼知识点和技能点，形成工学结合情境式教学，工作任务为导向的结构化、程序化内容体系。

2. 以资源开放共享为宗旨，建设具有教学兼备和互动交流等功能的资源课程共享系统。面向教师、学生和社会学习者提供优质教育资源网络共享服务，以焙烤企业职业能力和职业素养养成为重点，根据技术领域和职业岗位（群）的任职要求，融合焙烤食品职业资格标准，以来源于企业的实际生产为载体，以理实一体化的教学实训室为工作与学习场所

3. 以学习者自我学习为中心，教学活动的设计充分体现自主学习的教学理念，突破时间、空间限制，形成外部传播效应，实现人人、时时、处处可学习。培养学生焙烤行业相应的职业能力，通过教学模式设计、教学方法设计、教学手段的灵活运用、教学目标的开放性设计、教学考核方法改革等，保证学生专业能力、方法能力和社会能力的全面培养。

4. 以现代信息技术为手段，多媒体技术、互联网技术、虚拟仿真等各种教育技术的灵活运用，开发微课堂、微案例、微视频、微习题等在线学习栏目，突破教学时空的限制，实现课内外有机结合。

5. 重视焙烤食品行业企业人员的参与，依托校内工作室，积极与企业开展合作，进行基于校企合作、工作过程结构化的课程开发与设计，充分体现课程资源的职业性、开放性和实践性。

#### 4.3 建设规划（1000 字以内）

##### 4.3.1 课程建设规划

###### 1. 课程建设组织

课程负责人认真组织团队成员进行研讨，更新教学理念和思路，根据课程建设要求，对项目建设提出明确的目标，制定详细的建设步骤和建设措施。课程组定期召开专题会议，邀请企业技术骨干共同研究课程建设问题。

###### 2. 课程内容和基本资源建设

通过对焙烤加工行业企业现状的调研，分析典型工作岗位对基本知识和基本技能的需求，提炼课程教学的主要知识点和技能点。改革课程结构，使课程体系更加合理完善，实现理论知识与实践技能的完美融合。遵循职业教育与学生成长的规律，合理组织教学内容。校企合作共同制定课程标准，课程整体设计和单元设计，以及课程的能力训练项目。

针对服务面向对象的不同，本课程计划系统开发、设计、整理形式多样的数字化资源，以信息化资源建设为基础，以结构化的课程建设为骨架，充分发挥多媒体资源的优势，开发建设基本资源，制作上传各种电子学习资源，建立课程网站，通过信息技术实现学校及面向社会开放的课程资源的共享。定期补充各种教学文件，及时跟踪补充最新相关国家标准，随时补充教学成果基本资源要，并覆盖到课程的所有基本知识点和岗位基本技能点。

###### 3. 教学团队建设

课程建设是否能够持续发挥成效很大程度上取决于组建的优秀教学团队。一是通过培训、企业调研和顶岗锻炼，不断提升课程负责人的课程建设与改革、课程团队、科研团队建设的能力。二是通过研讨、座谈、校企合作共育双师等措施培养课程组主要成员，使其具备较强的教学能力、课程开发能力和“双师”素质。三是通过进一步引入行业企业的专家和指导教师来扩大兼职教师队伍。通过课程建设，组建一支专业带头人作为课程负责人，拥有较高教学水平和职业素养，教育教学理念新，学科专业扎实，掌握一定的现代教学技能，且学历、职称、年龄、专兼结构比例合理的师资队伍。

###### 4. 改革教学方法与手段

本课程着重从三个方面改进教学方法与手段：一是在课程总体设计时，采用自主学习、创新学习和教师指导教与学结合的模式；二是教学以启发式为主，采用问题导向、案例法、讨论法、小组合作学习等多种教学方法；三是教学实施过程中，采用小组合作、小组讨论、小组互评、作业点评等以学习者为中心的、灵活多样的教学组织形式，以此激发学生的创新

性，发展学生解决问题的能力。

#### 5. 开发拓展资源

根据烘焙行业发展要求和不同用户的个性化需求，有针对性地开发建设拓展资源，增强资源的普适性，使信息化与职场化深度融合。拓展资源包括在技能标准、技能题库、企业案例、职业资格培训、创新创业教育教学活动、技能竞赛等，在教学中很好地补充了基础资源，而且为师生搭建了互动平台，为学生提供了自主学习平台，为教师提供了教学管理平台。

#### 4.3.2 具体建设步骤

本课程前期建设期为3年，计划在2022年中完成课程基本资源建设和拓展资源建设，完成预定的建设目标，顺利通过上级部门组织的评审验收。（具体建设内容及进度见下表）

表5 建设内容及进度表

阶段	时间	类型	建设内容
1	2019.08-2020.03	课程设计、课程资源	课程设计如：课程大纲、课程标准等。 课程资源：如文本、视频、微课、动画等
2	2020.04-2020.06	课程资源完善、在线教学平台	课程资源：如文本、视频、微课、动画等； 上传在线教学平台，全面启用，并根据反馈修订完善
3	2020.07-2020.12	课程基本资源更新	依据搜集的意见，进行更新
4	2021.01-2021.06	课程拓展资源	完成烘焙工厂虚拟仿真软件建设和使用
5	2021.07-2021.12	课程拓展资源	课程资源更新新技术、新热点、企业案例
6	2022.01-2022.07	资源总体调整	依据近两年的推广使用，完善收尾



平台资源按预期计划全部上传完毕后，专人负责平台的维护，教师团队定期对学习者的疑惑进行解答，每年不少于8%的比例对资源进行更新。

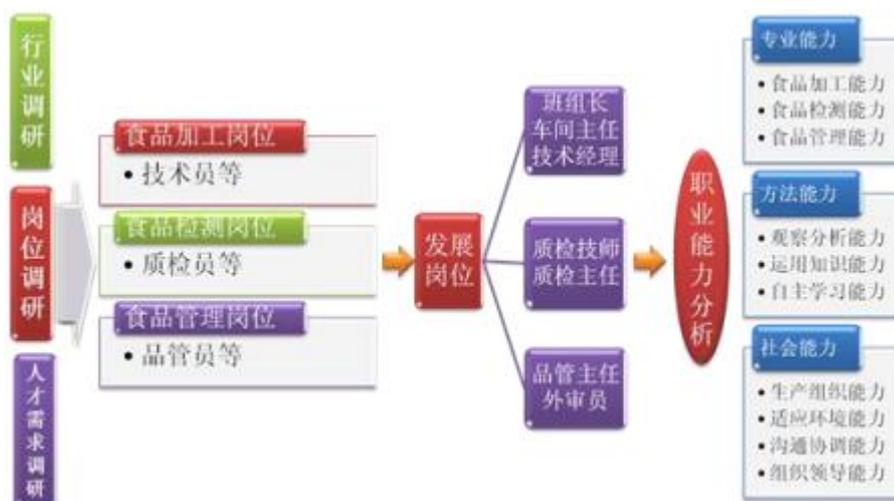
## 5.建设内容

5.1 课程设计（含课程定位、内容选取、内容组织、教学模式等，2000 字以内）

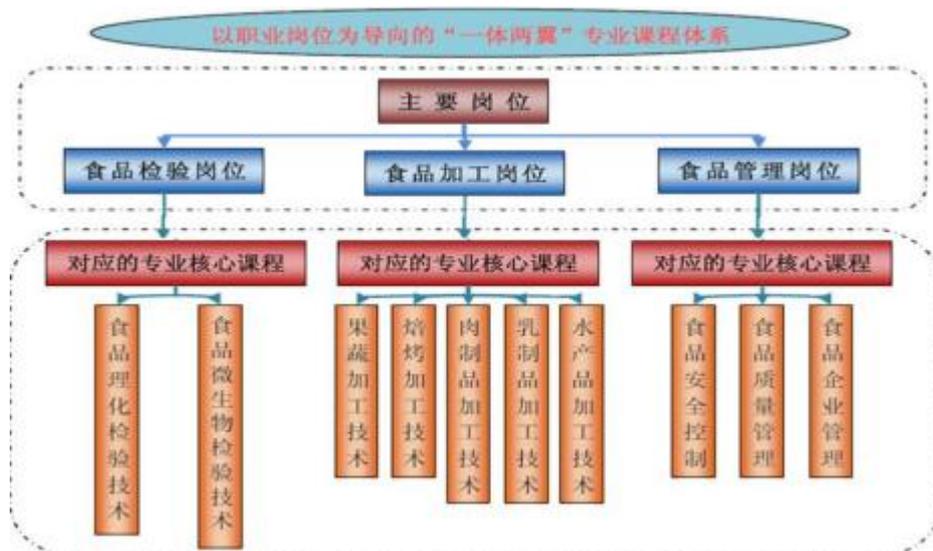
### 5.1.1 课程定位

#### 1.食品加工技术专业课程体系

通过对食品企业行业的调研分析显示，食品加工技术专业毕业生从事的职业岗位群大致可归纳为三大类：一是食品加工岗位群；二是食品检测岗位群；三是食品管理岗位。在调研的基础上，按照学生的认知规律，遵循学生知识、技能、职业态度的形成过程，以职业技能增长为主线，重组教学内容，构建了以职业岗位为导向的专业课程体系。



食品加工技术专业毕业生就业岗位分析



以职业为导向的食品加工技术专业课程体系

## 2. 焙烤食品加工技术课程定位

《焙烤食品加工技术》是食品加工技术专业开设的一门专业课程，也是食品类专业群的核心课程。本课程将通过“工学结合”教学模式为食品行业培养具有优良职业素质与熟练职业技能的高级人才。学生通过对焙烤食品加工技术这门课程的学习，通过实操技能训练，掌握各种焙烤食品的制作方法，逐步将抽象的理论知识与真实生产环境融合，对焙烤食品生产行业获得真实的感受。让学生熟悉现代焙烤食品生产企业的产品制造设备、生产工艺及技术管理等方面的知识，为学生将来从焙烤食品企业生产技术和生产管理工作打下良好的基础。

本课程是学生在掌握了一定职业核心能力，包括食品化学、食品微生物技术、食品安全、食品保藏技术等课程的基础上开设的，主要学习各种焙烤食品的生产技术。后续课程还将开设食品加工综合技能训练、毕业设计、毕业顶岗实习等教学环节，进一步强化学生的专业综合素质，为学生就业打下良好基础。

### 5.1.2 内容选取

#### 1. 职业岗位分析

根据不同专业的就业岗位不同，对各岗位的典型工作任务进行分析，并根据典型工作任务总结出行动领域，最终确定不同专业的教学内容。其具体情况如下表所示：

工作 岗 位				
烘焙师	裱花师	品控员	研发员	.....



典 型 工 作 任 务				
焙烤产品的生产 加工	蛋糕裱花	焙烤产品的检测 和质量评价	焙烤产品新工艺 研发	.....



行 动 领 域				
焙烤产品的加工 操作	蛋糕裱花	焙烤产品的检测 和感官评价	焙烤食品综合实 训	.....

## 2. 工作任务分析

围绕学生毕业后在焙烤行业从事焙烤产品加工、质量控制、研发等岗位工作，选择若干种典型的焙烤食品生产为载体，建立典型工作任务，重组课程内容，涵盖产品生产、产品检测、感官评价、新产品研发等行动领域内容，使学生具有从事焙烤食品生产、研发、品控等从事焙烤食品行业的基本能力和职业素养。

## 3. 课程内容

根据典型工作任务，创设学习情境，其中又包含若干子情景，具体知识内容和学时安排如下：

表 6 知识内容和学时安排表

序号	学习情境		知识内容	学时
	名称	子情景		
1	焙烤岗位认知 与原辅料认知	焙烤食品的原辅料、添加剂认知	1、焙烤食品原料的基本概念 2、焙烤食品原料的分类 3、焙烤食品原料的选择	6
		焙烤食品设备认知	1. 常用焙烤设备的使用方法 2. 常用焙烤设备的日常维护方法	
		焙烤车间安全生产认知	1. 实验室卫生制度 2. 焙烤车间安全生产守则	
2	面包加工技术	快速发酵法生产面包	1. 不同面包生产工艺 2. 不同面团的调制方法	16
		一次发酵法生产面包	3. 面团发酵、醒发的方法 4. 面包烘烤的方法	
		中种法生产面包	5. 面包质量感官分析的方法	
3	蛋糕加工技术	海绵蛋糕加工	1. 不同蛋糕生产工艺流程 2. 不同蛋糕糊蛋糊打发方法	16
		戚风蛋糕加工	3. 蛋糕烘烤终点的判断方法 4. 蛋糕感官质量问题分析方法	
		蛋糕装饰及裱花	5. 常见蛋糕装饰材料及方法 6. 不同奶油贮藏、打发的方法	
4	饼干加工技术	酥性饼干加工	1、酥性饼干的面团加工原理 2、酥性饼干的加工技术	12
		韧性饼干加工	3、韧性饼干的面团加工原理 4、韧性饼干的加工技术	

5	其它糕点加工技术	混酥类产品的加工	1、桃酥的加工技术和质量标准 2、蝴蝶酥的加工技术和质量标准 3、苏式月饼的加工技术和质量标准	14
		清酥类产品的加工		
		月饼加工		
6	焙烤食品创业指导	公司注册及食品经营许可证办理	1、公司注册流程及核名 2、食品经营许可证、税务登记办理流程 and 注意事项 3、门店选址的关键点及装修要素 4、店面运营岗位及工作标准	8
		店面选址与装修		
		店面运营岗位及工作标准		

### 5.1.3 内容组织和教学组织

《焙烤食品加工技术》采用以行动为导向，以实际生产过程中的产品为载体，划分了6个学习情境，按照认知规律对学习情境进行排序，按照学习任务及相关信息量分配学时；以基于工作过程的教学模式，由行动导向法组织实施教学，学生通过“做中学、学中做”，“边学边做，学做结合”，使学生在完成产品的工作过程中，获得相应的专业能力、社会能力和方法能力。将专业知识与专业技能融入具体的学习情境中，体现了教学过程与工作过程的一致性，突出了对学生职业能力与素质的培养。具体内容组织如下表所示。

表7 教学内容和组织表

编号	情景	子情景	能力目标	知识目标	教学组织、手段及步骤	可展示的结果
1	焙烤岗位认知与原辅料认知	1-1 焙烤食品的原辅料、添加剂认知	1. 能依据不同产品选择特定的原、辅料 2. 能依据国标熟练适用不同添加剂	1. 掌握焙烤食品常用原辅料的分类和特性	以错误选择原辅料案例为作为切入点，学生分组讨论，自主查找资料，了解不同原辅料的性能	学生通过查找资料，能够阐述不同原辅料对产品品质的影响
		1-2 焙烤食品设备认知	1. 能熟练使用搅拌、整型、恒温、烘烤等设备 2. 能初步进行日常维护	1. 掌握常用焙烤设备的使用方法 2. 掌握常用焙烤设备的日常维护方法	采取多媒体演示，仿真软件教学，工作室现场操作，线上线下相结合的方式重复训练	学生能够现场操作设备，按要求设置不同参数
		1-3 焙	1. 能发现工作	1. 熟练掌握实	以发现问题为	依据 GMP

		烤车间安全生产认知	室预先设置的不符合卫生、安全生产的场景，并作出现场纠正	验室卫生制度 2. 熟练掌握焙烤车间安全生产守则	导向，采取现场演练，实境训练的教学手段组织教学	能发现工作室问题，并作出现场纠正，形成文件
2	面包加工技术	2-1 快速发酵法生产面包	1. 能调制筋度恰当的面包面团 2. 会判断烘烤终点 3. 能对面包进行感官质量问题分析	1. 掌握快速法面包生产工艺流程 2. 掌握快速法面团调制方法 3. 掌握面包成型的基本技术 4. 掌握面包烘烤的方法	采取任务驱动，以生产合格小圆面包的工作过程为导向，教师运用信息化教育技术演示，现场实操、分组实施的方式组织教学	1. 生产过程完整的小圆面包 2. 填写完整的生产任务工单
		2-2 一次发酵法生产面包	1. 能按一次发酵法调制面团 2. 能对面团进行恰当发酵、醒发 3. 能判断烘烤终点 4. 能对面包出现的感官质量问题进行分析	1. 掌握一次发酵法面包生产工艺流程 2. 掌握一次发酵法面团调制方法 3. 掌握面团发酵、醒发、整形的技术 4. 掌握面包烘烤的方法	采取任务驱动，以生产合格甜面包的工作过程为导向，教师运用信息化教育技术演示，现场实操、分组实施的方式组织教学	1. 生产过程完整的甜面包 2. 填写完整的生产任务工单
		2-3 中种法生产面包	1. 能按中种法调制面团 2. 能对面团进行恰当发酵、醒发 3. 能判断烘烤终点 4. 能对面包出现的感官质量问题进行分析	1. 掌握中种法面包生产工艺流程 2. 掌握中种法面团调制方法 3. 掌握面团发酵、醒发、整形的方法 4. 掌握面包烘烤的方法	采取任务驱动，以生产合格吐司面包的工作过程为导向，教师运用信息化教育技术演示，现场实操、分组实施的方式组织教学	1. 生产过程完整的吐司面包 2. 填写完整的生产任务工单
3	蛋糕加工技术	3-1 海绵蛋糕加工	1. 能按要求打发海绵蛋糕糊 2. 能判断蛋糕烘烤的终点 3. 能分析蛋糕出现的感官质量问题	1. 掌握海绵蛋糕生产工艺流程 2. 掌握蛋糊打发方法 3. 掌握蛋糕烘烤终点的判断方法 4. 掌握蛋糕感	采取任务驱动，以生产合格海绵蛋糕的工作过程为导向，教师运用信息化教育技术演示，现场实操、分组实施的方式组织教学	1. 生产过程完整的海绵蛋糕 2. 填写完整的生产任务工单

				官质量问题分析方法		
		3-2 戚风蛋糕加工	1. 能按要求打发戚风蛋糕糊 2. 能判断蛋糕烘烤的终点 3. 能分析蛋糕出现的感官质量问题	1. 掌握戚风蛋糕生产工艺流程 2. 掌握戚风蛋糕分蛋打发的原理和方法 3. 掌握蛋糕烘烤终点的判断方法 4. 掌握蛋糕感官质量问题分析方法	采取任务驱动,以生产合格戚风蛋糕的工作过程为导向,教师运用信息化教育技术演示,现场实操、分组实施的方式组织教学	1. 生产过程完整的戚风蛋糕 2. 填写完整的生产任务工单
		3-3 蛋糕装饰及裱花	1. 能按要求打发淡奶油和植脂奶油 2. 能对蛋糕进行初步抹面及装饰	1. 熟悉常见蛋糕装饰材料及方法 2. 掌握不同奶油贮藏、打发的方法	采取任务驱动,以生产合格裱花蛋糕的工作过程为导向,教师运用信息化教育技术演示,现场实操、分组实施的方式组织教学	1. 生产过程完整的裱花蛋糕 2. 填写完整的生产任务工单
4	饼干加工技术	4-1 酥性饼干加工	1. 能按糖油拌合法和粉油拌合法调制出酥性面团 2. 能用手工成型法对饼干进行几种造型 3. 能利用辊印机对饼干成型 4. 能对酥性饼干出现的感官质量问题进行分析	1. 掌握酥性饼干生产工艺流程 2. 掌握酥性面团常见的调制方法 3. 掌握酥性饼干疏松剂的用法用量 4. 掌握酥性饼干成型的方法 5. 能判断烘烤终点	采取任务驱动,以生产合格曲奇饼干和杏元饼干的工作过程为导向,教师运用信息化教育技术演示,现场实操、分组实施的方式组织教学	1. 生产过程完整的曲奇饼干和杏元饼干 2. 填写完整的生产任务工单
		4-2 韧性饼干加工	1. 能调制性能恰当的韧性面团 2. 能用手工成型法对饼干进行几种造型 3. 能对韧性饼干出现的感官	1. 掌握韧性饼干生产工艺流程 2. 掌握韧性面团的调制方法 3. 掌握韧性饼干疏松剂的用法用量	采取任务驱动,以生产合格动物饼干的工作过程为导向,教师运用信息化教育技术演示,现场实操、分组实施的方式组	1. 生产过程完整的动物饼干 2. 填写完整的生产任务工单

			质量问题进行分析	4. 掌握韧性饼干成型的方法 5. 能判断烘烤终点	织教学	
5	其它糕点加工技术	5-1 混酥类产品的加工	1. 能调制混酥类面团 2. 能进行手工成型 3. 能对桃酥进行感官质量分析	1. 掌握桃酥生产工艺流程 2. 掌握桃酥生产疏松剂的使用用量 3. 掌握桃酥成型的方法和烘烤终点的判断方法	采取任务驱动,以生产合格曲奇饼干的工作过程为导向,教师运用信息化教育技术演示,现场实操、分组实施的方式组织教学	1. 生产过程完整的桃酥 2. 填写完整的生产任务工单
		5-2 清酥类产品的加工	1. 能调制性能恰当的水油面团 2. 能进行水油面团包油和擀压、成型 3. 能对蝴蝶酥出现的感官质量问题进行分析	1. 掌握蝴蝶酥生产工艺流程 2. 掌握水油面团调制方法 3. 掌握包油方法和擀压、以及手工成型法	采取任务驱动,以生产合格蝴蝶酥的工作过程为导向,教师运用信息化教育技术演示,现场实操、分组实施的方式组织教学	1. 生产过程完整的蝴蝶酥 2. 填写完整的生产任务工单
		5-3 月饼的加工	1. 能调制水油面团、油酥面团、椒盐馅料 2. 能正确进行包酥、包陷和开酥操作 3. 能恰当烘烤及掌握火候 4. 能对苏式月饼出现的感官质量问题进行分析	1. 掌握苏式月饼生产工艺流程 2. 掌握水油面团、油酥、基本馅料的调制方法 3. 掌握大、小包酥、开酥方法,以及包陷、成型方法 4. 掌握苏式月饼烘烤技巧及烘烤终点判断	采取任务驱动,以生产合格苏式月饼的工作过程为导向,教师运用信息化教育技术演示,现场实操、分组实施的方式组织教学	1. 生产过程完整的苏式月饼 2. 填写完整的生产任务工单
6	焙烤食品创业指导	6-1 公司注册及食品经营许可证办理	1. 会在山东省政务服务网进行核名、等待登记 2. 会在省食药行政许可服务平台申请食品	1. 掌握公司注册核名、登记流程及注意事项 2. 掌握食品经营许可证办理流程 and 注意事	采取任务驱动,以模拟办理营业执照为导向,教师运用信息化教育技术演示,分组实施的方式组织教学	1. 核名成功后下载的名称使用承诺书、名称申报告知书 2. 下载填

			经营许可	项		报的食品经营许可证办理申请书
	6-2 店面选址与装修	1. 能根据选址原则在指定区域内分析最佳选址位置 2. 能对指定店面的装修提出自己看法	1. 掌握店面选址的几个基本原则 2. 了解蛋糕店装修几种风格和要素		采取课堂案例分析, 校内分组实际考察、演示汇报的形式组织教学	1. 分组进行的校内选址考察分析汇报
	6-3 店面运营岗位及工作标准	1. 能在校内工作室各岗位完成实践工作 2. 能对其他岗位不足提出自己看法	1. 掌握门店的岗位类型 2. 掌握各岗位工作标准		采取课堂案例分析, 校内分组实际考察、演示汇报的形式组织教学	1. 分组进行的校内店面运营实操考察分析汇报

#### 5.1.4 教学模式

教学过程采用“信息化+职场化”，“线上线下”，“任务导向式”，“工作室制”等多种混合式教学模式。将在线教学与面对面课堂进行一体化设计，多种教学模式的实施在课前、课上、课后都得到体现和很好的应用。

##### 1. 基于任务导向的线上线下混合式教学模式

学生课前登录教学平台观看视频、讲义，以导学任务单为指导，自主预习，在线完成导学任务单提出的问题，教师根据学生在线学习情况，完善课堂教学设计；课堂上教学以学生为主，开展问题反馈，分组展示预习结果，分组讨论、技能训练项目实战、任务学习、展示交流、作业及评价等活动，教师主要负责解疑答惑、组织活动；课后学生认真完成任务工单，并对相关案例进行

分析，使学有所用，知识得到巩固提升。严格过程性考核，制定详细的考核评价标准，对学生的考核分线上、线下两种模式，线上以学生在线测试、作业、学习等情况为依据进行评价，线下对学生课堂实战任务、训练项目、作业完成情况进行评价，评价采取小组评价、学生互评、教师评价等多种形式进行。重点培养学生自主学习能力。

##### 2. 职场环境下“工作室制”教学模式及“教、学、做”一体化的小组学习方式

#### 混合的三个层次

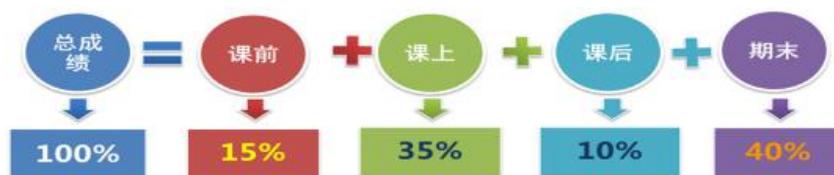


在具体技能训练实施过程中，主要以“工作室制”教学模式为主，实现“教、学、做”一体化。按照小班分组实训，将学生分别分为面包班组、蛋糕班组、饼干班组以及营销策划组，并实行轮换，让他们完成相应岗位的生产销售任务。通过这种方式，让学生掌握典型烘烤产品的生产技术，强调学生动手操作，教师现场示范，跟随纠正的教学方式进行。完成实训工作任务单后，各组学生小组自评及互评，教师对学生的实训情况进行检查与评价，促进学生为主体教学，大量使用多媒体教学，微课、虚拟仿真、信息化等教学手段，以及问题导向、翻转课堂、线上线下混合式多种教学方法，提高了教学效果。



### 3. 突出职业能力的开放式全方位过程性考核方式

坚持不但要考察职业能力，也要考察职业素养，在方法上不采用传统的书面考试的方式，考核评价则以课堂出勤、操作过程、任务工单、产品展示、检验报告等为主要评价结果。具体评分标准中，工作过程包括了教师对小组组长及成员的考核、小组负责人对小组成员的考核、小组成员相互考核等，产品由教师和学员进行质量评定，专业交流是一种类似于答辩而又更为平等和亲切的专业领域的谈话，由此考察学生学习成果和职业的一种创新方式，每完成一个工作任务，由小组进行总结汇报，各个小组互相学习，取长补短，共同进步。



## 5.2 课程资源（含基本资源、拓展资源清单，2000 字以内）

课程经过教学团队多年的努力，对课程资源不断进行补充和完善，基本形成了课程体系较为完整、内容较为丰富、知识点和技能点突出、逻辑性、实用性强的特有的资源体系。课程共享资源的内容包括基本资源和拓展资源两部分，资源类型包括文本、图片、演示文稿、视频、动画等。

目前已具备的课程资源有课程标准、教学日历、导学任务单、工作任务单、课业任务单、技能训练指导书、随堂教案、电子讲义、多媒体课件、试题库、视频库、微课、虚拟仿真动画、案例库、国家标准库、工作室活动及作品展等等学习资源，内容丰富，含有大量的焙烤产品生产案例，基本满足了资源共享课的教学需要，并在不断补充开发中。

表 8 《焙烤食品加工技术》课程基本资源清单

类别	资源名称	资源呈现类型	数量 (≥个)
课程基本情况	课程简介	文本、演示文稿	2
	课程标准	文本	1
	教学日历	文本	1
	整体设计	文本、演示文稿	3
	单元设计	文本	12
	课程考核评价体系及标准	文本、图片	2
	学习指南	文本、图片	1
课程内容	导学任务单	文本	34
	任务工单	文本	
	课业任务单	文本	
	电子教材（讲义）	文本	12
	多媒体课件	演示文稿	12
	技能训练指导书	文本	12
	微课堂	视频	200
	微视频	视频	
	虚拟仿真动画	视频	6

表9 《焙烤食品加工技术》课程拓展资源清单

类别	资源名称	资源呈现类型	数量 (≥个)
技术标准	焙烤食品质量安全国家标准库	文本	30
	焙烤食品感官鉴定国家标准库	文本	20
图片	图片素材库	图片	200
课外视频	焙烤食品工厂化生产	视频	100
案例库	焙烤食品相关案例	文本、视频	200
试题库	单元练习题库	文本	150
	技能训练考核题库	文本	
	期末考试题库	文本	
创新创业教学活动（第二课堂）	海洋之星烘焙工作室简介	文本、视频	2
	烘焙工作室产品图库	图片	10
	烘焙工作室社会服务汇总图库		50
	全国技能大赛	文本、图片、视频	5
职业技能鉴定	西式面点师职业技能培训	图片、文本	20
	西式面点师职业技能训练题库	文本	1
其他	网站链接	网页	10
	电子书	文本	5

## 6.措施保障

(1000 字以内)

课程建设是我校教学改革的重要抓手，是学校教学工作的核心内容。学校一贯高度重视课程建设，从制度建设、经费保障、政策倾斜、教学投入、队伍保障、质量监控等方面大力支持和保障课程建设。

### 1.制度保障

学院自 1999 年全面启动了课程建设工作，2003 年起制定实施《关于全面启动我院精品课程建设的暂行规定》。近年来，根据教育部和山东省有关精品资源共享课建设的文件精神，学校制定了鼓励资源共享课建设的文件，明确了课程建设、申报、评审、奖励和管理的办法。

学校制订了校级精品资源共享课建设规划并规范管理，成立了以分管教学副校长任组长的精品资源共享课建设领导小组，成员由教务处及各学院负责人组成，并成立专家小组负责精品课程的指导、检查、评估、推荐、建设、监督等工作。学院教务处负责精品资源共享课程建设的立项、检查、验收等管理工作和省级职业教育精品资源共享课程的推荐工作。各二级学院作为精品资源共享课程建设的主体，督促课程建设进程，检查课程建设质量，组织教师建设精品资源共享课。

### 2.经费保障

凡是被评为校级、省级精品资源共享课程，学校及时划拨建设经费，给予立项校级建设精品资源共享课程每门经费支持 2 万元，省级按规定配套划拨，调动了教师从事课程建设的积极性，为精品资源共享课建设提供了坚实的保障。同时，学校还划拨出专门经费用于相关课程教学与实验条件的改善。

### 3.政策倾斜

学校历来重视课程建设，作为学校教学工作的重要内容，已经建设国家、省级和校级精品课程 100 多门，建设国家级资源共享课 5 门。在师资队伍建设、硬件等方面，学校对校级精品资源共享课给予更大的支持。学校对参与精品课程建设的教师给予职称评定、进修培训等政策上的倾斜。对校级以上精品资源共享课负责人和课程组成员，在教学研究、教学成果申报、教材建设、教学名师评选等方面，学院将予以优先考虑。

#### 4.教学投入

学校在人才引进与培养方面对精品资源共享课给予支持，对任课教师进修、访学给予重点倾斜，同时专门就精品资源共享课建设的相关政策、建设内容和技术要求做了全员培训，交流建设经验，促进教师课程建设能力的提高。

学校投入专门经费支持课程教材建设、资料购买、实验室建设和网络平台的建设与维护。

#### 5.队伍保障

根据一流教师队伍的要求，我院的精品资源共享课都由本领域影响力较大并具有丰富实践经验的教师主讲，每一门精品课程都配备了一支结构合理、人员稳定、教学水平高、教学效果较好的教师队伍。本课程组成员都具有丰富的教育教学工作经验，业务素质强，具备充分的教学研究热情和能力，多次参加课程建设培训和研讨会。大多数老师都具备国家专业教学资源库建设的经验，教师凭借教学资源库中的微课开发促进了自身的专业发展，提高了信息素养，为焙烤食品加工技术资源共享课的开发和建设奠定了坚实的基础。

#### 6.质量监控

学校除了对课程建设进行常规的立项评审、中期检查、结题验收等常规管理外，还加强了课程教学质量监控的动态管理，实行年检制度，构建了多元化的教学质量监控体系，保证课堂教学水平的不断提高。院级精品资源共享课程建设周期原则上为 2 年。验收后，要提出后续 3 年的建设规划，确保每年课程资源更新比例不低于 10%。学院将进行跟踪监测对达不到验收标准或长期拖延验收的，撤销立项，追回支持经费。

#### 7.学校相关的文件

##### (1) 课程建设类

关于开展 2016 年度校级精品资源共享课建设与申报的通知；

山东省职业教育精品资源共享课程评审指标体系；

山东省职业教育精品资源共享课程建设指南与技术规范；

山东省职业教育精品资源共享课程建设实施意见；

日照职业技术学院精品资源共享课程立项申报书；

关于实施课程改造深化教学改革的意见；

日照职业技术学院精品课程录像制作系统建设方案；  
混合式课程建设的方法、步骤与技巧 校级培训课程；  
微课制作、翻转课堂制作专题辅导课程；  
《精品资源共享课建设工作实施办法》指导意见；  
国家级精品资源共享课建设技术要求（2012 年版）。

(2) 教学改革类

关于开展 2015 年教师公开课活动的通知；  
开放课堂管理办法；  
教学事故认定及处理暂行办法；  
关于面向职场的课程体系构建的通知；  
关于全面推进教师执教能力测评的通知；  
关于开展 2015 年度课堂优秀奖学金活动的通知；  
关于开展 2016 年度课堂优秀奖学金活动的通知；  
关于开展 2015 年度信息化教学比赛的通知；  
关于开展 2016 年度信息化教学比赛的通知。

(3) 师资培训类

关于印发《日照职业技术学院教师外出进修学习实施办法》的通知；  
日照职业技术学院课程团队建设指导性意见；  
教师职业教育教学能力培训与测评工作方案；  
课堂教学优秀奖评选办法；  
关于深入推进教师成长工程全面提升教师队伍建设水平的实施意见；  
日照职业技术学院兼职教授、客座教授和名誉教授聘任管理暂行办法；  
关于教师企业锻炼工作有关安排的通知。

## 7.资金使用与管理

专项资金主要用于行业企业调研，与本课程相关的专业性学术会议；外出参观考察；有关课程调研活动；相关资料的购买、打印复印、成果印刷、论文发表版面费及购买低值易耗品的开支；试题库建设；多媒体教学建设，包括拍摄教学录像、制作视听教材、微课、课件以及课程网站的建设与维护；聘请社会知名人士对课程的评价等。

专项资金实行统一规划、单独核算、专项管理，并接受财政和审计等部门监督。财务处定期会同相关职能部门对经费开支情况进行监督检查。

专项资金应专款专用，任何部门和人员不得人为滞留、挤占、挪用资金。

专项资金经费使用的审批程序为：经办人和课程负责人签名，部门负责人、教务处等相关职能部门负责人审核复核，专项资金开支的报销审批程序按学院现行财务制度规定执行。

表 10 资金预算表

支出项目	预算 / 元	用途
视频制作	8000.00	技能训练、教学现场视频录像与编辑处理
微课、课件	5000.00	微课录制，课件制作
虚拟仿真动画	8000.00	相关动画设计与制作
会议考察	4000.00	行业企业调研；与本课程相关的专业性学术会议；外出参观考察等
网站建设	3000.00	课程网站的建设与维护
其他	2000.00	关资料的购买、打印复印及购买低值易耗品的开支等
合计		30000.00

## 8. 推荐意见

负责人签字

(盖章)