

## 中西式面点专业建设情况汇报（简 5）

### 第一篇：中西式面点专业建设情况汇报(简 5)

烹饪（中、西式面点方向）专业

建设情况汇报

#### 一、专业简况

烹饪（中、西式面点方向）专业，是我校根据区人力资源和社会保障厅、财政厅和扶贫开办公室《关于印发 2017 年技工院校结对帮扶贫困家庭“两生”职业培训实施方案的通知》（桂人社发[2017]38 号）的精神和要求，于 2017 年秋季开设的一个新专业（一年制）。2017 年，入学报到的“两后生”有 45 人，报到率达到了 90%。该专业现有在校学员 37 名。

（电气自动化安装与维护专业：应说明是在维修电工专业的基础上开设的，已办学了多少年、培训了多少毕业生、毕业生就业单位分布等情况。

焊接加工专业：应说明曾经在什么专业开设过电焊工课题教学，开设多少年、培训了多少学生等情况

汽车钣金与涂装专业：如能借助汽车维修专业办学条件的，应说明相关情况）

（展示学生录取名册、学习图片）

经过近 1 年的建设，本专业已经逐步发展成为一个专业定位明确、办学特色鲜明、师资结构合理、教学设施设备齐全，具有良好发展态势的专业。

#### 二、专业建设基础

##### （一）专业人才需求分析

根据钦州市经贸委的统计结果显示，2017 年钦州市餐饮市场运行平稳，餐饮消费继续增长，全年餐饮业零售额达到 254.58 亿元，同比增长 18.7%，2017 全市餐饮网点（酒店、各类蛋糕店、面食店）发展到 1.12 万处。餐饮行业的发展决定了烹饪（中西式面点方向）专业社会需求量大，就业前景广阔。

## (二) 专业现有基础 1.专业培养目标明确

以市场需求为导向，以职业道德、人文素质、创新精神和实践能力为主线，主要培养掌握中、西式面点理论知识与操作技能，能够从事中、西式面点制作及管理的技能应用型人才。

### 2.师资力量充足

中西式面点专业拥有一支较高理论知识和较强实际操作技能的教师团队。现有教师 人，其中，高级职称教师 1 人，双师型教师比例 100%，聘请行业生产、管理第一线的技术、管理人员 2 人充实到教师队伍，实训指导教师在生产一线或教学岗位工作多年，拥有丰富的生产管理和教学实践经验，保证了教学质量和教学内容的实用性。

计划招聘专业理论课教师 2 人，从行业招聘技术能手 2 人。（展示本专业教师花名册及相关证书复印件图片）

### 3.教学设备先进齐全

为了更好地实施烹饪（中、西式面点方向）教学方案，确保教学质量，近两年，学校先后投入 20 多万元资金，用于建设中、西式面点实训室 2 个。实训室面积

平方米，配置了不锈钢操作台、燃气蒸炉、烤箱、冷冻柜、和面机、压面机、鲜奶油搅拌机、面食发酵箱、储物柜等一大批新设备和器材。实训设备基本满足了教学和实操的需要。同时，我校还与

等企业（连锁店）合作，建立校外实习基地，为学生进行实操训练和顶岗实习提供了保障。

回迁钦州办学后，计划建设一个中、西式面点实训中心，包括中式面点实训室、西式面点实训室、中西式面点演示室等各 1 个。

（展示实训室设施、设备、新实训楼平面图图片；设备购置合同、设备购置清单（计划）、合作协议书复印件）

### 4.教学成效显著

该专业学生基本理论扎实，实践技能突出，实训所得“产品”色、香、味俱全，得到全体教职工和其它专业学生的一致好评。教职工和学生经常购买学生制作的“产品”。

（展示学生实习过程的图片）

### 5.社会认同度不断上升

该专业虽然还没有毕业生，但据聘请任教的企业技术人员反映，

学生较好地掌握了中、西式面点制作的基本知识和技能，学生毕业后，愿意招收这些学生到所在企业工作。学生家长也认为，经过近1年的学习，自己的孩子学到了不少东西，能在家独立做饺子、包子、馒头等，这在未入学前是不敢想像的。

### 三、专业建设规划 1.进一步完善课程体系建设

坚持“能力为主、需要为准、够用为度”的原则，对准岗位设置课程。课程体系设计以中、西面点工作过程为主线、职业岗位能力要求为核心，以中、西面点知识与技能、管理理念和能力为支点的课程体系。强化学生综合素质和技能的培养，重点围绕中西式面点工艺、中西式面点制作、厨房管理三大模块进行相应的课程设置。

#### 2.建设校内中、西式面点实训中心

回迁钦州办学后，计划在实训楼四楼建设中、西式面点实训中心，包括中式面点实训室、西式面点实训和中西式面点演示室，3

总面积达330多平方米，建设成为集教学、培训、职业资格证书考试等多功能实训基地。

#### 3.校外实习基地建设

以“校企合作、工学结合”为基点，与合作企业共同进行人才培养方案、课程改革、教材及课件开发，在专业与企业之间形成良性互动。在现有的2个合作企业的基础上，再与2个企业签定合作协议，构建合作关系。

#### 4.专业教学团队建设

招聘具备本科学历的教师2人；选派专业教师到餐饮企业学习，提高实训水平；选派专业教师到兄弟院校学习研讨，提高教育教学和科研水平，培养其为骨干教师；聘请行业一线的技术人员2人担任兼职教师，形成实践技能课程主要由具有相应高技能水平的兼职教师讲授的机制；引进、培养专业带头人。

#### 5.社会化服务建设

利用师资与实训条件优势积极开展各类培训服务（技能培训、技能鉴定等）。

根据我校现有的教学场地、设备和师资等条件，特别是回迁钦州

办学后将具备的更加完善的办学条件，我们认为已基本具备了开设烹饪（中、西式面点方向）专业的条件，敬请各位领导、专家审核。谢谢！

## **第二篇：西式面点教学计划**

### 西式面点师（中级）教学计划

一、教学目标: 经过培训后,使学员了解中级西式面点基础知识、中级西式面点专业知识、调制面包面团的一般用料、工艺方法、原理和注意事项,良好操作规范的要求与应用、卫生标准操作程序的要求与应用、面包、泡夫、油脂蛋糕、饼干成熟的注意事项和质量标准、木司制品冷冻的注意事项。

### 二、学制及课程设置

学制：食品安全管理师：90 学时 15 天 课程设置： 篇二：西式面点师(高级)教学计划

### 西式面点师（高级）教学计划

一、教学目标: 通过本门课程的学习，学生应比较牢固地掌握制作西式面点的方法，同时还应掌握高档西式面点的制作与装饰。

### 二、学制及课程设置

学制：电工：98 学时 15 天 课程设置： 篇三：西式面点师(初级)教学计划

### 西式面点师（初级）教学计划

一、教学目标: 通过任务引领型的项目活动，使学生能遵守职业道德，了解西点的主要理论知识；能熟练根据国家标准或职能部门要求为企业制作基本的西式面点。

### 二、学制及课程设置

学制：食品安全：126 学时 15 天 课程设置： 篇四：中西面点专业教学计划与大纲

### 中式面点专业教学计划与教学大纲

### 一、课程性质和任务

本课程是中等职业学校烹饪专业的一门主干专业课程。其主要任务是：讲授烹饪专业所必需的专业基础知识，使学生在掌握专业基础

理论知识的基础上进行技能操作；培养运用烹调基础知识，食品营养与安全，根据《中式烹调师》、《中式面点师》等国家职业标准中级要求，掌握常用烹调的工艺流程和常用烹饪原料的加工方法。学会制作菜肴、地方名菜、创新菜和各种常用中式面点，制作中档宴席，烹调出色、香、味、形俱佳的餐饮食品。

## 二、专业名称 中西面点专业

## 三、招生对象

招收具有初中（或相当于初中）毕业文化程度的城乡知识青年，复转军人以及应届初高中毕业生。

## 四、学习形式与学制

1、学习形式：脱产。

2、学制：实行学期制 3 年。第三年安排顶岗实习。

## 五、培养目标及规格

### （一）培养目标

本专业培养具有良好的职业道德和行为规范，掌握中餐烹饪职业岗位群必备的文化基础知识，专业知识和操作技能，具备沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好服务意识，养成规范严谨的操作习惯，能够从事中式热菜制作、冷菜制作、面点制作的高素质技能型人才。

### （二）从业岗位

本专业毕业生主要面向酒店、餐饮等服务业，大型企、事业单位食堂，从事烹饪岗位(红案、白案、中餐、西餐等)的工作。

### （三）执业资格证书

国家职业标准《中西面点师（四级）》证书

## 六、毕业生应具备的职业能力(一)知识结构

培养具有爱国主义和集体主义观念，遵守国家法律法规，有正确的质

量意识、卫生意识、服务意识、诚信意识和奉献意识，身心健康，具有一定基础文化知识，具有良好职业道德和敬业精神的技术型人才。在专业知识领域中具有识别和选用各种原料的能力；具有能熟练并合

理使用常用面点制作工具和烹饪工具及养护的能力；具有对原材料选择、调配、加工处理的能力；具有熟练面点制作、中餐和西餐制作的能力；具有餐饮成本核算的能力；能熟悉饭店、餐饮经营以及食品营养与卫生的基础知识，具有对新知识、新技能的学习能力与创新能力，具有团队合作与协调人际关系的能力。

## （二）职业能力

掌握识别和选用各种原料的知识；具有对原材料进行选择、调配、切配、加工处理的能力；具有中式面点制作的能力；具有西式面点制作的能力；具有中式菜肴制作的能力；具有西式菜肴制作的能力；具有宴席菜肴制作的能力；具有冷菜制作的能力；具有果蔬拼盘制作和雕刻的能力；掌握餐饮成本核算的知识；能熟悉饭店、餐饮经营以及食品营养与卫生的基础知识，具有对新知识、新技能的学习能力与创新能力。

## （三）情感、态度、价值观

- 1、具有良好的职业道德和行为规范，尊师重德、爱岗敬业。
- 2、具有良好的心理素质；具有独立思考、勇于创新的精神。
- 3、具有重诚信、重质量、重效率、优质服务的观念。
- 4、热爱烹饪事业，继承、发展、创新祖国的烹饪技艺。

## 七、教学形式安排

- 1、理论授课：理论课程由教师组织面授
- 2、职业技能训练：按照国家职业技能鉴定规范烹饪方面相关工种中级工的要求进行培训。实训过程中按照课程教学要求，组织学员实习，写出实习报告。
- 3、顶岗实习：第三年到企业顶岗实习，熟悉烹调各环节的操作原则及要求。

## 八、课程设置

### 课程安排计划

### 餐饮业经营与管理教学大纲

(72 学时)

#### 一、课程性质和任务

本课程是中等职业学校烹饪专业的一门主要专业课程。其主要任务是：了解现代餐饮企业的经营理念、管理内容及经营管理趋势，掌握创新餐饮经营额主要形式，了解餐饮经营策划的内容和步骤，掌握餐饮业经营与管理的方法和原则。培养学生树立科学、系统的现代餐饮经营管理理念，为他们从业后应用现代餐饮管理知识和改革创新打下基础。

## 二、课程教学目标

本课程的教学目标是：使学生具备饮食业高素质技术人才所必需的现代餐饮企业的经营理念、管理内容及经营管理趋势，掌握创新餐饮经营额主要形式，掌握不同经营类型与餐饮企业组织机构设置关系，掌握餐厅管理、餐饮服务管理、餐饮产品的全面质量管理的方法。

### (一)知识教学目标

- 1、了解现代餐饮企业的经营理念、管理内容及经营管理趋势。
- 2、掌握创新餐饮经营额主要形式，了解餐饮经营策划的内容和步骤。
- 3、掌握餐饮业经营与管理的方法和原则。
- 4、掌握不同经营类型与餐饮企业组织机构设置关系。
- 5、掌握餐厅管理、餐饮服务管理、餐饮产品的全面质量管理的方法。

### (二)能力培养目标

- 1、能通过餐饮成本控制，进行餐饮经营管理。
- 2、会运用餐饮经营管理方法、程序进行餐饮管理。
- 3、掌握现代餐饮经营管理的基本方法、程序及质量管理。
- 4、了解适应市场经济的餐饮运作方式。

- ### (三)思想教育目标
- 1、树立“顾客为本”、“信誉为本”、“服务为本”的经营理念。
  - 2、具有现代餐饮经营管理的科学态度。
  - 3、具有良好的职业道德和创新意识。

## 三、教学内容和要求 第一章 概述

### (一)教学目的与要求

- 1、了解餐饮市场的基本特征
- 2、熟悉掌握餐饮企业经营管理的目标

- 3、掌握餐饮企业经营管理的內容
- 4、了解餐饮企业经营管理的趋势

## (二) 教学内容

- 1、餐饮市场的基本特征
- 2、餐饮企业经营管理的目标
- 3、餐饮企业经营管理的內容
- 4、餐饮企业经营管理的趋势

## 第二章 餐饮经营类型

### (一) 教学目的与要求

- 1、知道传统餐饮经营类型
- 2、了解自助餐经营类型
- 3、熟悉掌握创新餐饮经营类型
- 4、掌握餐饮企业组织机构

### (二) 教学内容

- 1、传统餐饮经营类型
  - 2、自助餐经营类型
  - 3、创新餐饮经营类型
  - 4、餐饮企业组织机构
- ## 第三章 餐饮经营策划

### (一) 教学目的与要求

- 1、了解确定餐饮目标市场。
  - 2、掌握餐饮经营方式。
- ## 篇五：烹饪专业(西式面点方向)实施性教学计划

### 中央广播电视中等专业学校英才分校 烹饪专业（西式面点方向） 实施性教学计划

#### 一、教学计划说明 1.培养目标

本专业旨在培养与我国社会主义现代化建设要求相适应、德智体美等全面发展，具有较强的劳动技能和技术操作能力，在烹饪一线工作的中级服务人员和管理人员，如中级烹调师、面点师。

#### 2.教学模式与特点

本计划是核心专业课程由教学中心根据自身的培训课程安排授课



（教材、师资、场地皆由教学中心安排）；核心专业课程虽由教学中心自行施行。

文化素质教育课方面由学校组织、辅导学生进行自学及面授，具体的学习教材有文字教材、录像、网络课堂等等。

在理论教学上力求广而浅，专业技能教学上力求熟而精，学生毕业后具备“一广三强”的特点，即知识面广，动手能力强，适应能力强和应变能力强。3.核心专业课程设置和实施

计划中的核心专业课程设置和实施以教学模块为基础展开，教学实施过程中，每一模块的基础知识和基本技能的学习构成了若干小模块。每一大模块的教学内容都要按照理论教学和实践教学相结合的原则。边进行理论教学，边安排学生进行实际操作。在理论教学上，由任课教师按教学计划的安排组织教学。在实践操作中，由带班师傅或实训老师按操作规程指导学生进行实操技能训练。

## 二、招生对象及学习年限

本专业实行学分制。招生对象为初中毕业生，按两年安排教学计划进程表。招生对象为高中毕业生，按一年安排教学进程表。学籍有效期为6年。

## 三、课程设置与教学要求

（一）本专业的课程由文化素质课和核心专业课组成。文化素质课含政治课和文化课，核心专业课为西式面点基础知识、西式面点原辅料知识、操作前的准备、成品制作工艺、装饰工艺、饮食卫生知识、饮食营养知识、成本核算知识、安全生产知识、甜汗、馅料的制作、西式点心制作、蛋糕烘烤、裱花制作。

（二）本计划设置的核心专业课程一般要求是理论相对简单，内容比较全面，注重各项操作的质量标准训练和实践技能培养。本计划所设置的核心专业课程一般应安排理论考试和技能考核。

## 四、教学计划进程表（见附件）

## 五、课程说明

（一）文化素质课 1.语文：训练学生的语文实用能力，提高学生对记叙文、说明文、议论文、应用文的阅读和写作能力，辅导学生阅

读名篇名著、提高其鉴赏能力和美学修养。着重训练应用文的写作，加强口语表达能力，使学生能正确运用祖国语言文字，为掌握专业技能服务。2.数学：讲授普通高中最基本的代数、三角函数、立体几何等内容，培养学生逻辑思维、分析推理和运算能力。3.计算机应用基础：讲授电子计算机的基本原理，使学生了解计算机使用的一般知识，掌握上机操作的技能，学会中文信息处理技术。4.德育：包含职业生涯规划等基本理论课程。职业生涯规划：指导和帮助学生尽早树立职业规划意识，逐步掌握职业生涯规划的方法，运用职业生涯规划的工具、方法合理规划自己的职业和人生。

(二)核心专业课(略)附件：

烹饪专业(西式面点方向)(二年)教学计划进程表?本专业完成102个学分即可获得学历证书。

烹饪专业(西式面点方向)(一年)教学计划进程表?本专业完成63个学分即可获得学历证书。

### 第三篇：西式面点知识

西式面点师(五级/初级)第一章 西式面点的概况

第一节 西式面点概念

西点的起源与发展历史

奠定现代焙烤食品工业的先驱者是古代埃及人

公元前8世纪，埃及人将发酵技术传到了地中海沿岸的巴勒斯坦。  
公元前600年传到希腊

西点的起源与发展历史

罗马人征服了希腊和埃及，面包制作技术又传到了罗马。

罗马人又将面包制作技术传到了匈牙利、英国、德国和欧洲各地。  
加拿大和澳大利亚 又传到了美国

西点的起源与发展历史 18世纪末欧洲的工业革命

蒸汽机、电的发明和发现，加速碾粉业的发展

1870年发明了搅拌机

1880年发明了整形机 1888年出现了烤炉

1890年出现了面团分块机

西点的起源与发展历史

第二次世界大战后

20 世纪 70 年代

面包生产技术

一次发酵法

二次发酵法

液体发酵法 三次发酵法

机械快速发酵法

冷冻面团法、液体发酵法

连续制作法

汤种发酵法

酸种发酵法

延时发酵法

隔夜面团发酵法

西点的起源与发展历史

中国糕点起源于古代商周时期，有四千多年。两汉时代就发明了各种形式的两片石磨

三国两晋时代糕点品种增加，采用发面技术来制作馒头。唐宋时期糕点的制作技术、品种有了很大的发展 明清时代，糕点生产已达到了相当水平，西点的起源与发展历史

鸦片战争列强进入带来西方饮食文化 上海被称为我国烘焙业的半壁江山。民国时期 酒店 咖啡馆 酒吧 西餐馆

新中国成立后 德大 喜来临 凯司令 老大昌 哈尔滨 益民 光明 幸福 乐佳福 一定好

西点的起源与发展历史 改革开放后 肯得基 麦当劳

中、高档：静安面包房，克莉斯汀，香特莉，莱瑞新侨，马哥孛罗，元祖，可颂坊，凯司令，宜芝多，欧贝拉，香提

大众化：苹果园，牛奶棚，卡芬，乐字号

西点的起源与发展历史 二十世记后

高档：韩国 SPC 巴黎贝甜，新加坡面包新语，日本山崎，台湾伊

莎贝尔 特高档；新天地乐美颂，外滩3号，外滩18号，高星级酒店

专卖店：泡芙(贝儿多爸爸)，唐纳滋(美仕多纳滋)，手工饼干(十英式红茶，古典玫瑰国)，曲奇(伟恩)，美式卷饼，巧克力，冰淇淋，甜品

## 西点的起源与发展历史

随着改革开放的不断深入，中央科学发展观的提出，我国的社会和经济的运行会更快速、更扎实，更全面协调得到发展。人们会越来越感到传统的生活方式、饮食习惯需要改变，烘焙业产品安全、卫生、营养、健康、快捷、方便、美味、时尚的特点更加凸现。我们的饮食习惯从“米粥类”向“面包类”的过渡会得到加快。烘焙业对我国膳食的家务劳动社会化、饮食结构合理化会发挥更大的作用。烘焙业的发展作为社会发展的一种规律，势在必行。

### 一、西式面点的定义与特点

#### 1、西式面点定义

西式面点是吸收欧美点心的制作工艺，结合中国人的口味形成的一种面点制作体系。西点是西方的饮食文化的组成部分 厨艺：西点、西餐(西式烹饪)、调酒 Baking 焙烤 烘焙 西点

#### 2、西式面点的特点 营养丰富

西式面点多以乳品、蛋品、糖类、油脂、面粉、干、鲜水果等为常用原料，这些原料含有丰富的蛋白质、脂肪、糖、维生素等营养成分，它们是人体健康必不可少的营养素，因此，西点具有较高的营养价值。

#### 西式面点的特点

用料讲究 特定的配方

严格的选料标准，原料要求称量准确

#### 西式面点的特点

工艺性强 造型到装饰，每一个工艺流程、制作方法

#### 西式面点的特点

简洁明快 图案或线条，都清晰流畅，简洁明快，让食用者领悟到简洁的美

## 西式面点的特点

口味清香 西点的口味由

品种 原材料 面粉、奶制品、水果 工艺

烘焙工艺 焦糖的金黄色、焦香味、发酵工艺 面包的麦香味、搅打  
工艺 蛋糕松软、香甜 油炸工艺 面包圈油润香甜

西式面点的特点

甜咸酥松 西点中甜味品种较多 酒店中咸味也有 充气才能酥松

西式面点的特点 西点是卖空气的行业

面包类酵母充气(生物起泡)蛋糕类机械搅拌充气(物理起泡)混酥类  
机械搅拌充气(物理起泡)混酥类加入泡打粉(化学起泡)清酥类水蒸气膨  
胀起泡(物理起泡)泡夫类水蒸气膨胀起泡(物理起泡)装饰蛋糕搅打鲜奶  
油(物理起泡)甜品慕斯搅打鲜奶油(物理起泡)

西式面点的特点

营养丰富 用料讲究 工艺性强 简洁明快 口味清香 甜咸酥松

2、西式面点的特点

安全、卫生、营养、健康、快捷、方便、美味、时尚

二、西式面点的分类

分类方法。

按工艺、面团性能、品种、口感、质感，可分为

清酥类、混酥类、蛋糕类、发酵类、甜品类、泡夫类、巧克力类、  
艺术造型装饰类

西式面点的分类

1、混酥类

用面粉、蛋、糖、油脂调制而成的酥性面团

(根据品种要求有时须添加适量的化学疏松剂)。其成品特点具有酥  
松性，酥脆性。加馅可以制作甜、咸派、塔、排等干点心，有面团型，  
面糊型两类，可以加工小型茶点、饼干等。是西点制作的一种基础面  
团。西式面点的分类

2、发酵类

面粉中加入酵母及适量的油脂、蛋、糖等辅料调制而成的膨松面  
团。

其成品特点松、软、富有弹性。包括软式面包、硬式面包、脆皮面包、酥性面包。西式面点的分类

### 3、甜品类

以糖、乳制品、蛋、水果、面粉等原料调制，通过烘烤或冷冻而成的甜味品种。其成品特点甜度适中、软糯清爽。添加果汁等可以制作口味独特、品种繁多、形状各异的品种。适用于餐后食用，也可在午茶或其他非用餐时间食用。西式面点的分类

### 4、清酥类

用冷水面团和油脂互为表里，通过反复擀叠制成的酥性面团。其成品具有层次清晰，酥、松、脆的特点。面坯通过加馅可以制作各式甜、咸点心。是西点制作的一种基础面团 西式面点的分类

### 5、蛋糕类

以鸡蛋、糖、油脂及面粉通过搅打调制而成的面糊。其成品特点呈松软、气孔均匀、细腻的海绵状。有油蛋糕和清蛋糕之分，添加奶酪、水果、巧克力等可制作各种美味、美观的品种。西式面点的分类

### 6、泡夫类

油脂、蛋、面粉及水或牛奶加热烫制而成的烫熟面团。成品特点外脆、内软、中空、薄壳、表面略有龟裂状。成熟方法 烘烤 油炸。西式面点的分类

### 7、巧克力类

以巧克力为主要原料以及直接用巧克力调制或装饰的品种。可用巧克力覆面、装饰、模塑、雕刻及捏塑，也可配以果料、酒制作糖果。西式面点的分类

### 8、艺术造型装饰类

用可食用装饰材料单独或配以蛋糕制成的造型独特、富有创意、在食用价值的前提下，有较高艺术欣赏价值的造型类制品。成品特点工艺性强、造型精緻，有别于工艺美术，具有食用和欣赏的双重价值。

## 第二节客源国饮食习惯

### 欧洲

#### 1、法国

法国人比较注重饮食文化，喜爱的食品有蜗牛、牡蛎、鹅肝、奶酪等。法式面包可谓世界之最，用奶酪制作的各种小食品也是很喜爱的食品之一。法国人饭前要喝开胃酒，饭后喝香槟酒。

吃海鲜类食物喝白葡萄酒、吃肉类食物时喝红葡萄酒。

## 2.英国

英式大菜是世界上公认的名流大菜之一，口味清淡，菜点的品种多，营养价值高。

英国人喜爱甜食，冬天爱吃热布丁，夏天喜食冰淇淋。进餐时一般先喝啤酒或威士忌等烈性酒，英国人还有饮茶的习惯，一般以喝红茶为主，并爱加糖和奶。

## 3.德国

德国的菜肴实惠、朴实，但是注重饮食的营养，口味也相当清淡，最喜欢喝啤酒。

## 美洲

### 1.美国

美国人的饮食不太讲究，而且十分节俭。美式菜是英式菜的派生物。菜点比较注重营养和荤素的搭配。

披萨起源于意大利，但在美国得以发展并延向全世界。美国人喜爱甜食，爱喝饮料。

## 亚洲

### 1.日本

日本的饮食习惯以海鲜为烹饪的主要原料，十分讲究菜点的色泽、形态、营养价值和装盆。

他们爱吃水果蔬菜，吃生菜时注重调味品的配合食用，不爱食用猪肥肉、猪内脏及羊肉。

日本人在保持着本国传统饮食习俗的同时，也爱食用中餐

### 2.韩国

韩国人喜食烧烤、面食等食物，人人爱吃泡菜。泡菜节已成为韩国每年一大旅游节的主题。

### 3.东南亚国家



咖喱是由印度人发明的。

泰国、马来西亚、印度等国都以略带酸味或咖喱口味为其烹饪特点。烹调中很多菜点还要加入椰汁，香味浓郁。

## 第二章 职业道德

### 第一节

#### 职业道德的概念

##### 一、职业道德的概念

道德是衡量人们在社会中品德行为的一个评价标准。职业道德是社会公德要求在职业生活中的具体体现，是社会公德的重要组成部分。是指人们在所从事的职业生活中应该遵循的道德规范和行为准则。

##### 二、餐饮业劳动者职业道德的基本原则

主人翁的劳动态度、团结协作、团队精神 全心全意为人民服务 遵纪守法

### 第二节 职业道德的要求

1. 忠于职守，爱岗敬业 2. 优质服务，信誉第一 3. 廉洁奉公，遵纪守法 4. 钻研业务，提高技术

### 第三节 劳动法

1、劳动者的权利接受职业技能培训

2、劳动者的义务提高自身技术水平

3、提高劳动者的素质，需不断加强自我修养。

#### 准备工作

##### 第一节 清洁卫生

##### 一、食品卫生的基本要求

###### 1. 食品的卫生要求

《中华人民共和国食品卫生法》第四条明确规定：食品应当无毒、无害，符合应当有的营养要求，具有相应的色、香、味等感观性状。

##### 一、食品卫生的基本要求

2. 食品工作者的卫生要求 定期体检，取得卫生许可证。

注意个人卫生，严禁操作时吸烟、随地吐痰；抹布要常搓洗，不能一布多用，配备专间专人、专用工具等。

## 一、食品卫生的基本要求

### 3.食品卫生“五四”制

(1) 由原料到成品实行“四不制” 采购员不买腐烂变质的原料；保管员不收腐烂变质的原料；加工人员不用腐烂变质的原料；营业员（服务员）不卖腐烂变质的食品。

## 一、食品卫生的基本要求

### 3.食品卫生“五四”制

(2) 成品（食物）存放实行“四隔离” 生与熟隔离、成品与半成品隔离、食品与污物、杂物隔离 食品与天然冰隔离

## 一、食品卫生的基本要求

### 3.食品卫生“五四”制

(3) 用（食）具实行“四过关” 一刮 二冲 三洗、四消毒、一、食品卫生的基本要求

### 3.食品卫生“五四”制

(4) 环境卫生采取“四定” 定人、定物、定时间、定质量、划片分工，包干负责。

## 一、食品卫生的基本要求

### 3.食品卫生“五四”制

(5) 个人卫生做到“四勤” 勤洗手和剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

## 二、食品卫生知识

### 1.食品污染

食品在加工，储运，销售中由于各种因素的原因，导致有害物质侵入，破坏了食物的营养价值和卫生质量，人们食用后对健康易产生危害性。食品污染的定义

食品中混入了有毒、有害物质即为食物的污染。而这些引起污染的物质为污染物

## 二、食品卫生知识

### (1) 食品污染的来源

#### 1) 环境污染

主要包括空气、海洋、土壤等受到各种有害或者有毒物质的污染而引起的食品污染。2)天然污染 天然存在于食物中的有毒有害物质而引起的食品污染(包括食物原有的天然有害成分、加工中天然成分的变化、某些营养素的过量食用等)。

## 二、食品卫生知识

### 7(1) 食品污染的来源

3)食品添加剂使用不当 不按照规定使用添加剂、滥用添加剂等而引起的食品污染。4)食品包装与盛器 包装材料与盛器中的有害物质所引起的食品污染。

5)加工不当 加工过程中加热处理等可能产生的有害物质而引起的食品污染。

## 二、食品卫生知识

(1)污染物的种类 污染食物的有害物质按其性质可概括为以下三类:

1)生物性污染 包括微生物的污染、寄生虫、虫卵污染和昆虫污染。

2)化学性污染 包括各种有害金属、非金属、有机化合物和无机化合物等污染。

3)放射性污染 主要指外来的或人为的放射性元素的污染。

## 二、食品卫生知识

食品被污染后在一定条件下,污染物对人体可产生一定的毒性,造成人体局部或全身损害。它可使人体出现中毒或产生突变、致畸和致癌等不良后果。

## 二、食品卫生知识

### 2.食品的腐败变质

食品腐败变质是由于多种因素的影响、微生物的作用导致食品组织成分和感官性质的变化,降低或丧失了食品的食用价值。

## 二、食品卫生知识

### 2.食品的腐败变质

(1)导致食品腐败变质的因素 1)微生物的作用

微生物是存在于自然界中的各种微小生物。

食品中营养成分是微生物所需要的原料和良好培养基，微生物在相宜的条件下生长繁殖

## 二、食品卫生知识

### 2.食品的腐败变质 2) 酶的作用

动物、植物含丰富的酶类，在一定条件下酶起催化作用，3) 化学物质的作用

食物中的自身氧化、自体分解等化学变化都易造成食品的腐败变质。4) 其它外界因素的作用

温度、湿度、阳光等的物理因素。

不卫生的包装，未按卫生要求使用的食品添加剂

## 二、食品卫生知识

### (2) 食品的保藏 科学的保藏方法 1) 低温保藏

低温可以减弱或抑制微生物的生长繁殖，降低食品中酶的活性和化学反应的速度。4℃以下存放食品能制止微生物的作用，0℃以下即可使微生物基本停止繁殖及对食品的分解。2) 高温保藏

在≥100℃的条件下即能杀灭微生物，并破坏食品中的酶

## 二、食品卫生知识

### (2) 食品的保藏 3) 干燥脱水保藏

脱水排除食品中大量的水分，不利于微生物的繁殖而达到食品保鲜 4) 腌渍保藏

利用盐、糖的防腐性能和渗透力作用，提高渗透压而引起微生物的细胞脱水抑制微生物的生长，5) 化学保藏法

加入化学物质和熏制保藏两种方法。

用化学防腐剂、抗氧化剂等来抑制微生物的生长，第二节 设备及工具、用具

## 一、设备及工具、用具的种类 1. 常用烤箱的种类

### (1) 电烤箱

电烤箱以电能为热源。

电烤箱使用方便，适应性强，使用中不会产生废气和有毒物质。

### (2) 煤气烤箱

煤气烤箱是以煤气为热源的烤炉，煤气烤箱预热快，温度容易控制。

## 2.常用机械设备的种类

### (1) 专用搅拌机

用途主要是搅打鸡蛋、奶油和面团等。有打蛋机和面包面团搅拌机之分。(2) 压面机(3) 分割机(4) 成型机(5) 饼干成型机

## 3.常用衡温设备的种类

### (1) 发酵箱

靠电热丝将水槽内的水加热蒸发，使面团在一定的温度和湿度下充分的发酵。

将发酵箱调节到理想温度和湿度后方可进行发酵。(3) 电冰箱按用途分有

保鲜冰箱 存放成熟食品和食物原料，低温冷冻冰箱 存放需要冷冻的原料和成熟食品。

## 4. 工具、用具的种类

### 9 (1) 刀具

1) 分刀 有锋刃的刀，又称牛角刀，多用于旦糕、排类和原料的分割 2) 抹刀 无锋刃的刀，是抹面或其它装饰的专用工具。

3) 锯刀 有锯齿的刀，用作对酥性、软性的制成品进行分割的工具。4) 刮刀 又称刮板，用于调制面团和清理案板或切面团用。5) 滚刀 主要用于切片、切条，滚刀边有曲形花边

### (2) 模具

1) 烤盘 烤盘是烘烤制品的主要模具

2) 蛋糕模具 蛋糕模具一般是由铝合金制成，模具底板有固定式和脱卸式。3) 面包模具 面包模具一般是用涂不沾材料的铁皮和铝合金制成的，有带盖和无盖 4) 小型点心模 有船形、菊花边圆形等多种形状，有金属模成一次性铝薄模

### (2) 模具

5) 专用烤制模具 是制作具有特殊风味的西点模具。

6) 裱花嘴 是制作奶油蛋糕、裱挤各种图案、花纹和馅的工具 7)

裱花袋 用来裱花、挤泡夫、挤饼干等，是与裱花嘴配套的工具。8)

压制模具 由不锈钢制成，有圆边和菊花边之分，(3) 其它用具

1)擀面用具 有通心棍、长短擀面棍等。用作面坯的擀制。2)各种衡器 有台称、电子称等，主要对原料、成品的称量。3)搅板 又称木勺，可搅拌原料使其混和。

4)打蛋器 是搅打蛋液、奶油和搅拌物料的常用工具。

## 二、常用设备及工具、用具的使用与保养

### 1.烤箱的使用与保养

(1) 使用前应阅读使用说明书。

(2)食品烘烤前烤箱须预热，保证制品进炉温度达到工艺要求。

(3) 烘烤温度确定后，要根据食品的工艺要求合理选择烘烤时间。

(4) 烘烤过程中清酥类、泡夫类、蛋糕类等未定型前切勿随意打开炉门。(5) 烤箱使用后应立即关掉电源或气源，温度下降后再清理存留的污物。

## 二、常用设备及工具、用具的使用与保养

### 2.机械设备的的使用与保养

(1) 使用前要了解设备的机械性能、工作原理和操作规程，严格按照规程操作。(2) 有变速箱的设备应及时补充润滑油。

(3) 运转过程中不可强行搬动机械设备的变速手柄，以免损坏变速装置或传动部件。(4) 机械设备不能超负荷的使用，应避免长时间不停的运转(5) 机械外部可用弱碱性温水进行擦洗，清洗时须切断电源。(6) 设备运转过程中发现或听到异常声音时应立即停机检查，排除故障后再继续操作。(7) 设备上不要乱放杂物，以免异物掉入机械内损坏设备。

## 二、常用设备及工具、用具的使用与保养

### 3.衡温设备的使用与保养(1)发酵箱

1)使用时水槽内不可无水干烧。

2)发酵箱要经常保持内外清洁，水槽要经常用除垢剂进行清洗。

### (2)电冰箱

1)电冰箱应放置在空气流通处，箱体四周至少留有10至15厘米以上的空间，以便通风降温。

2)冰箱在运行中不得频繁切断电源，否则会造成压缩泵机械的损坏。

3)保持箱内的低温状态。食品凉后放入冰箱，尽量减少冰箱门的开关次数，冰箱门必须关紧。

4)使用过程中，应做好日常保养工作。

5)停用时电冰箱要切断电源，取出冰箱内食品，二、常用设备及工具、用具的使用与保养

#### 4.工具、用具的使用与保养

(1)工具、用具使用后用热水冲洗和擦干。按照不同类型、分别定点存放。(2)铁制、钢制工具存放时，应洗净、擦干或烘干，避免生锈。(3)生、熟食品的工具、用具必须分开使用与保存，以免交叉污染。

### 第二节 设备及工具、用具

#### 三、安全生产知识

1.设备的合理布局 (1) 烘烤设备的合理布局 烘烤设备尽量靠墙，周围须留有一定空间，便于保养和维修，门前要留有便于操作者送取制品的距离，方便操作。

(2) 机械设备的合理布局 机械设备应摆放在靠近操作台的地方，便于操作。机械设备安装时，电线尽量不外露，防止电机、元器件因受潮而引起漏电。(3) 冰箱的合理布局 冰箱应摆放在干燥通风、避热、避光的地方。

#### 三、安全生产知识

##### (1) 机械设备的安全使用

1) 严格按照设备的操作规程正确使用设备。

2) 使用前应检查机械易损零部件是否完好，检查电器开关和保险装置，3) 设备运行时，操作人员必须集中注意力，不能随意离开岗位。

#### 三、安全生产知识

##### (2) 电的安全使用

1) 清洗机器时要切断电源，更不能将水泼洒在机器上。2) 发现电器元件发生故障时，应关机修理。3) 电器设备要避免超负荷运转。



4) 发现电器设备冒烟或着火要立即切断电源，用黄砂或二氧化碳、四氧化碳和干粉灭火器灭火。不能用水或普通灭火器救火。

### 三、安全生产知识 (3) 煤气的安全使用

1) 煤气出现漏气现象应关掉总阀。

2) 使用罐装煤气时，煤气罐与灶具须保持一定的距离，避免气罐因受热而发生爆炸事故。

3) 点燃灶具应先点火后开气，以火待气，否则气体扩散，会发生意外火灾。4) 保持灶具清洁，特别要保持火眼的畅通。5) 每天下班后要关掉气源的总阀门。

### 准备工作

### 第三节 备料

#### 一、食品营养常识

##### 1. 营养和营养素的定义

(1) 营养 人体为了维持正常生理免疫功能、满足人体生长发育、修补组织及其他生命活动而摄取和利用食物的综合过程称为营养。

(2) 营养素 食物中能保证身体生长发育、维持生理功能和供给人体所需能量的物质是营养素。

(3) 人体需要的营养素有：糖类、脂肪、蛋白质、维生素、无机盐和水。

#### 一、食品营养常识

##### 2. 营养素的种类 (1) 糖类

由碳、氢、氧三种元素组成 又称水分化合物 单糖：

单糖不经过消化过程直接就可以被人体所吸收和利用，是最简单的碳水化合物。葡萄糖、果糖 半乳糖 双糖：

双糖只有经过酸和酶的水解作用生成单糖后才能被人体吸收和利用。蔗糖、麦芽糖、乳糖。多糖：

多糖必须经过消化分解后生成单糖才被人体吸收和利用。淀粉、纤维素等。

#### 一、食品营养常识

##### 2. 营养素的种类 (1) 糖类 生理功能 提供热能

辅助脂肪的氧化 构成机体组织

促进胃肠蠕动和消化腺的分泌 食物来源

谷类 豆类 水果 蔬菜等

一、食品营养常识 2 . 营养素的种类

12 ( 2 ) 脂肪类

脂肪是由碳、氢、氧三种元素组成，常温下称液体的脂肪为油，称固体的脂肪为脂。脂肪所含的脂肪酸

分为饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸两大类。

饱和脂肪酸在常温下多为固态，不饱和脂肪酸在常温下多为液态。

人体生命活动所必需的脂肪酸叫必需脂肪酸，它不能在人体内合成，必需从食物脂肪中摄取，在植物油脂中含量较高。

一、食品营养常识 2 . 营养素的种类

( 2 ) 脂肪类

生理功能提供热能促进脂溶性维生素的吸收 食物来源

动物性原料动物油脂鱼肉禽蛋

植物性原料植物油脂大豆花生芝麻干果橄榄

一、食品营养常识 2 . 营养素的种类

( 3 ) 蛋白质类

蛋白质是含氮的有机化合物。氨基酸是构成蛋白质的基本单位。

氨基酸有 20 多种，其中有 8 种是人体必需的，但不能在人体内合成，必须从食物蛋白中获取。

一、食品营养常识 2 . 营养素的种类

( 3 ) 蛋白质类 蛋白质分为三类 完全蛋白质：

含有人体必需的氨基酸。如：乳类、蛋类、大豆及瘦肉中的蛋白质。半完全蛋白质：

含必需氨基酸的种类尚全，但含量不均匀，互相间的比例不合适，如：米、麦、土豆和干果等食物中的蛋白质。不完全蛋白质：

所含的必需氨基酸的种类不全。如：玉米、碗豆中的蛋白质和肉皮、蹄筋中的胶质蛋白质都是不完全蛋白质。

一、食品营养常识 2 . 营养素的种类

### (3) 蛋白质类 生理功能

食物来源 蛋白质的主要来源为 动物性原料 植物性原料

#### 一、食品营养常识 2 . 营养素的种类

### 13 (4) 维生素

维生素是必须从食物中获取的一种微量有机物质。维生素在机体内不提供热量，虽然摄取量极少，但是为维持人体的正常生理功能又不能缺少。

#### 一、食品营养常识 2 . 营养素的种类

### (4) 维生素

按维生素溶解性能的不同可分为 1) 脂溶性维生素，溶解于脂肪或脂溶性溶剂而不溶解于水，人体吸收后在体内储存。

如；维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K 等。

2) 水溶性维生素 溶解于水而不溶于脂肪或脂肪溶剂，吸收后在体内储存很少，如：维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 C 等。

#### 一、食品营养常识 2 . 营养素的种类

### (4) 维生素

生理功能 食物来源

#### 一、食品营养常识 2 . 营养素的种类

### (5) 无机盐

人体内存在的元素中除了以有机化合物形式出现外，其余各种元素统称为无机盐。

在我国膳食中比较容易缺乏的无机盐有钙、铁、碘等。生理功能 食物来源

#### 一、食品营养常识 2 . 营养素的种类

### (6) 水

水是人体中含量最多的物质，约占人体体重的 65%左右。是构成人体的重要物质，可以调节人体体温；

能促进体内营养的消化、吸收和代谢。

#### 一、食品营养常识

### 3 . 热能

人体所需要的热能来自碳水化合物、脂肪、蛋白质三种产热营养素，人体贮存热能的主要形式是脂肪。（1）热能的单位 卡或千卡。

## 一、食品营养常识

### 3. 热能

#### （2）人体热能的消耗

##### 1) 维持基础代谢所需的能量。

指人体处于安静、清醒、松弛、静卧、空腹的休息状态下维持生命所需要的最低热能需要量。

2) 从事劳动所消耗的能量。是热能消耗变化最大的部分，与劳动强度、工作时间、动作熟练程度有关。3) 食物特殊动力作用。

人体摄入食物后引起热能消耗增加的现象。

## 准备工作 第三节 备料

### 二、主要原料知识

#### 二、主要原料知识 1.面粉

面粉由小麦加工而成，是制作点心的主要原料。

#### 二、主要原料知识 1.面粉

##### (1)面粉的种类

面粉根据蛋白质含量和加工方法不同，可分为

低筋粉 蛋白质含量低，在西点中适合制作蛋糕类制品、油酥类点心等。高筋粉 蛋白质含量高，在西点中主要用于面包类制品及特殊油脂调制的清酥类点心。中筋粉 介于高筋面粉与低筋面粉之间的一种具有中等筋率的面粉，适宜制作混酥类点心，也可以制作面包等。

#### 二、主要原料知识 1.面粉

##### (1)面粉的种类

预拌粉 在面粉内添加其他辅料加工而成的预制粉，只要再加液体料或其他需要添加的原料即可。全麦预拌粉、蛋糕预拌粉及曲奇预拌粉。

#### 全麦粉 用粉

#### 二、主要原料知识 1.面粉

##### (2)面粉的性能

## 1) 淀粉的糊化

### 面 15 淀粉不溶冷水

加热后产生糊化、颗粒膨胀的性质。在水温 $\geq 55^{\circ}\text{C}$ 时出现糊化。

这种高温溶胀、分裂形成均匀糊状溶液的特性，称为淀粉的糊化，淀粉的糊化作用能提高面团的可塑性。

## 二、主要原料知识 1.面粉

### (2)面粉的性能 2) 蛋白质的变性

面粉中麦胶蛋白和麦谷蛋白在常温水的作用下，吸水膨胀形成面筋质，面筋质 延伸性、弹性

水温在  $60 \sim 70^{\circ}\text{C}$ 时，蛋白质受热开始热变性，面团的延伸性、弹性、亲水性及筋力下降。

## 二、主要原料知识 1.面粉

### (2)面粉的性能 3) 面粉糖化力

发酵面团中，淀粉在淀粉酶和糖化酶的作用下可转化成糖，称为面粉的糖化力。面粉的糖化为面团中酵母的生长提供了养分，提高了面团发酵过程中产生二氧化碳气体的能力，在使用同种酵母和相同的发酵条件下，面粉糖化力越强，面团产气越多，制出的面包体积越大。

## 二、主要原料知识 1.面粉

### (3) 面粉的作用

可单独使用也可以掺入其它辅助料一起使用。面粉在制品中有着“骨架”作用，使面坯在成熟过程中形成稳定的组织结构。

## 二、主要原料知识 1.面粉

### (4)面粉的检验与保管 1) 面粉的品质检验

含水量 实际工作中多采用感官检验。

面粉颜色 面粉的颜色和面粉加工精度有关，颜色越白，精度越高，但维生素含量也越低。

面筋质 面粉中面筋质的含量是决定面粉品质的重要指标，新鲜度 面粉新鲜度的检验一般鉴定面粉的气味

## 二、主要原料知识 1.面粉

### (4) 面粉的检验与保管 2) 面粉的保管

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/827114042041010003>