

中西面点专业技能培训方案

一、培训目标

为促进教师教学理念、教学方法更新，掌握中西面点原料知识及制作基本原理，并能将中西面点制作相关理论知识和实践经验有机结合；提升教师专业核心课程的教学技能，独立完成制作过程，提升教师专业实践、行业操作技能，能总结和归纳整个产品的制作过程，并能举一反三，运用不同的原料制作出不同的创新产品。

二、培训时间和地点

时间：2024 年 10 月 15 日——21 日，共计 7 天

地点：浙江省杭州市淳安县浙江旅游职业学院千岛湖校区

三、培训对象

任教 1 年以上的中高职烹饪专业教师，共计 40 人。

四、培训方式

线下集中授课培训、理论与实践结合教学培训。

五、特色亮点

（一）师资队伍水平高。教师团队包含副教授、高级技师、全国技术能手、浙江省技术能手、浙江青年工匠等，专业技能水平高。

（二）课程内容丰富。包含理论、实践与创新模块，层层递进，衔接合理，帮助参训学员更好吸收。

（三）设施设备完善先进。学院含实训中心室内专业设备、多媒体设备配置完善，实践教学与数字化教学互相结合。

六、培训日程

课程安排	阶段	模块	课程	学时	内容要点	培训方式	授课教师
	基础	基础模块	中西面点原料知识	4	中西面点原料知识以及基础工艺	理论	应小青
		基础模块	中西面点融合创新	4	中西面点的创新融合与发展	理论	应小青
	实践	中式面点制作	经典中式面点	4	二款经典中式面点的示范教学及实操制作	理论+实操	王清明
		中式面点制作	经典中式面点	4	二款经典中式面点的示范教学及实操制作	理论+实操	王清明
		中式面点制作	新中式糕点制作	4	二款新中式糕点的示范教学及实操制作	实操	王清明
		中式面点制作	国赛精品	4	二款国赛面点的示范教学及实操制作	实操	王清明
		西式面点制作	西式面点经典制作	4	二款经典西点的示范教学及实操制作	理论+实操	应小青
		西式面点制作	法式甜品制作	4	二款法式甜品的示范教学及实操制作	理论+实操	应小青
		西式面点制作	西式面点经典制作	4	二款经典西点的示范教学及实操制作	实操	潘振伟
		西式面点制作	西式面点制作	4	二款国际竞赛作品菜肴的示范教学及实操制作	实操	潘振伟
	创新	菜点创新制作	创新菜点融合产品制作	4	二款菜点融合产品制作	实操	屠杭平
		中西面点创新制作	中西面点融合创新产品制作	4	二款中西点心融合创新产品制作	实操	应小青
		甜品台设计	中西面点制作	4	甜品台的设计与实践	理论+实操	应小青
	总结	培训作品总结汇报	中西面点	4	学员分组完成一个甜品台	实操	应小青

七、师资安排

应小青：千岛湖国际酒店管理学院西式烹饪工艺专业带头人/副教授/高级技师/中国烹饪大师/浙江省面点大师/浙江省技术能手。

王清明：厨艺学院中式烹饪专业教师/高级技师。

潘振伟：千岛湖开元度假村厨师长 /高级技师/浙江省技术能手。

屠杭平：浙江省劳动模范/高级技师/全国技术能手/浙江工匠/浙江省餐饮协会西餐专委会主任。

八、费用测算

序号	名称	预算金额（元）
1	住宿费用	38500
2	用餐费用	22000
3	实践原材料费用（各类中西点制作原材料）	35000
4	培训场地费用	5000
5	师资授课报酬	38500
6	工作人员劳务费用	4800
7	交通费用	4000
8	广告文印资料费用	4000
9	其他支出（学员联络通讯、办公用品、矿泉水等）	2200
	合计（元）	15400

