中式面点工艺课程思政案例

教师：李春兰　　所属学院：食品工程学院

课程名称	焙烤食品加工技术
课程类别	专业核心课
教学内容	第三章　第一节面包的生产方法 （菠萝包的制作）
教学目标	知识目标：1、使学生掌握面包生产方法的基本理论知识； 2、了解面包制作中常见的一次发酵法； 3、掌握菠萝包制作时的搅拌方法及步骤。 能力目标：1.培养学生独立制作甜面包的能力； 2.　掌握面包制作的技术和方法，能够分析和解决面包生产加工过程中遇到的实际问题； 价值目标：通过思政教育培养学生具备一丝不苟、脚踏实地、吃苦耐劳、精益求精的工作作风和规范操作的职业素养，具有勇于创新的职业责任感和精益求精的工匠精神。
“课程思政”教育内容	一方面，按照立德树人根本任务要求，突出专业核心素养，必备品格和关键能力，高度融合面包制作工艺所涵盖的知识技能学习与职业精神培养；另一方面，依据课程标准和面包制作等工作岗位的需求，围绕面包制作工艺关键能力，反映从事面包制作工作的实际、体现科学性、适用性原则。

教学方法与举措	1．贯彻以学生为中心的教学理念，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，注重启发学生思考，调动学生学习的主动性。通过选用硬质、软质、松质风味等面包典型任务，启发引导学生进行自主探究，归纳总结，举一反三，学以致用； 2. 演示法，在教学过程中，通过实物操作演示，配有讲授法、谈话法一起使用，边讲边做，理论与实践相结合，提高学生的学习兴趣，发展观察能力和抽象思维能力，减少学习中的困难。
教学实施过程	**一、课前引入** 菠萝包，是源自香港的一种甜味面包，据说是因为菠萝包经烘焙过后表面金黄色、凹凸的脆皮状似菠萝因而得名。菠萝包实际上并没有菠萝的成份，面包中间也没有馅料。菠萝包据传是因为早年香港人对原来的面包不满足，认为味道不足，因此在面包上加上砂糖等甜味馅料而成。菠萝包外层表面的脆皮，一般由砂糖、鸡蛋、面粉与猪油烘制而成，是菠萝包的灵魂，为平凡的面包加上了口感，以热食为佳。酥皮要做得香脆甜美，而面包本身则是软身才好吃。菠萝包是香港最普遍的面包之一，差不多每一间面包店都有售卖菠萝包，一般作为早餐或点心食用居多。 **二、新课讲授** **（一）教师板书菠萝包配方：** 面包体配方： 1、1.面包粉 550g　牛奶 325g　鸡蛋 50g　白砂糖 60g　耐高糖干酵母

	6g　奶粉 30g 2、2.盐 5g 3、3.黄油 40g 菠萝皮配方： 1.黄油 60g　猪油 60g　细砂糖 70g 2.全蛋 30g 3.奶粉 30g　低粉 160g 泡打粉 1g **（二）教师演示菠萝包的工艺流程** 1、将面包原料除盐巴、黄油外的所有原材料混合放入搅拌器，用搅拌机低速搅匀； 2、搅至面团表面光滑，可拉扯出粗的手套膜后加入盐巴中速搅匀； 3、搅至面团表面完全光滑，能拉出光滑的手套膜加入黄油中速搅匀至完全混合； 4、最后，搅至面团能拉出光滑细腻的手套膜即可取出分割； 5、盖上保鲜膜松弛 15-20 分钟，排气，分割成 50 克/份，搓圆，中间发酵 20 分钟备用； **菠萝皮的制作：** 1、将软化的黄油、猪油，加入细砂糖用打蛋器打至发白； 2、加入鸡蛋搅拌均匀； 3、筛入奶粉、低粉、泡打粉轻轻拌匀（千万不可搅拌，防止起筋）； 4、拌至光滑不粘手即可，案上施薄粉，把菠萝皮搓成条状，切成大小

	均匀的份数，压制圆形。 **成型阶段：** 1、将备用的面包体进行二次搓圆，将菠萝皮整形为面包大小，覆盖在面团上，用刀背划出菠萝纹路，进行二次发酵至两倍大（醒发箱干温28℃，湿温75℃）； 2、发酵好的面包在表面刷上蛋液； 3、烤箱预热至180℃，将菠萝包放入中层烤至15分钟； 4、出炉后再表面刷上果糖浆，增加色泽。 **三、学生分组操作，教师巡视，随时指导。** **四、拓展延伸** 根据菠萝包的配方，在此基础上可以根据不同口味，制作不同的花式面包，如迷你菠萝包、奶黄菠萝包、红豆菠萝包、椰蓉菠萝包等。 **五、课后作业** 撰写实训报告
教学反思	在教学中，要注重理论知识与实际生活的联系，引导学生将所

	学的理论知识运用到实际问题中去，让学生理解理论的内涵和意义。
使用到的教学资源	PPT、课件、实训工具