第一图书网, tushu007.com

<<食品烘焙MES模块教程（中职教材）>>

图书基本信息

书名：<<食品烘焙MES模块教程（中职教材）>>

13位ISBN编号：9787501962211

10位ISBN编号：7501962219

出版时间：2008-1

出版时间：中国轻工业

作者：孙达夫

页数：178

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

内容概要

大力发展职业技术教育，进一步改革职业技术教育现行的课程体系、教材（教学内容）和教法，加快培养和造就技艺精湛的高素质人才队伍，是职业技术教育工作者的责任。

为了加强以职业能力为本位的教学体系建设，培养具有较强实际操作能力的技能型人才，北京一轻高级技术学校借鉴了MES模块教学的理论和方法，结合我国食品烘焙专业的实际情况，在现有职业教育课程体系的基础上，研究开发出食品烘焙专业“ MES模块式教材 ”。

本教材曾作为国家劳动和社会保障部立项给我校的《技校食品烘焙专业模块课程和教材开发和应用的研究》科研课题，并于2006年通过了国家劳动和社会保障部科技成果鉴定。

本教材在开发实践中，突破了传统的以学科知识结构为基础的教学体系，逐步建立起以培养职业能力为本位的教学体系，用模块式课程取代学科式课程，用模块式学习单元教材取代传统的教科书，填补了国内食品烘焙专业在模块式课程设置和模块式教材方面的空缺。
经过教学实践，较好较快地提高了教学质量，成功地培养了具有较强实际操作能力的技能型人才。

MES（Modules of Employ Skills，模块式技能培训）是由国际劳丁组织开发，并向世界各国推广的一种先进的职业技能培训模式。
它以系统论、信息论、控制论和多元智能理论为基础，将某一“ 职业领域 ”中的某一“ 工作范围 ”内的某一“ 工种 ”，按其工艺规程或加工方法合理划分成若干个“ 模块 ”，再将每个模块按其工作程序划分成若干个“ 工作步骤 ”，根据工作步骤确定其相应的“ 标准技能和要求 ”，根据标准技能和要求编写出相应的“ 学习单元 ”。
实施教学时，根据需要可以有选择地、不分先后顺序地、任选某个模块或学习单元进行教学与考核，并开展评估与反馈。

本教材最大的特色是突破了以学科为基础的课程模式，以实践新的职业能力培养方法为目标，构建真正的以学生为主体、教师为主导、能力为本位、专业为基础的模块课程模式。
该模式在教学实践中，真正做到了以学生为中心、强调自主学习，以技能培养为中心、强调教师的组织和指导作用。
这就真正实现了从以教师为中心到以学生为中心，以教为中心到以学为中心，以教室为中心到以操作现场为中心的转移，促进了理论与实际紧密结合、理论教学与实习教学一体化。

书籍目录

模块一　入门教育单元M01—01　安全常识单元M01—02　食品卫生常识单元M01—03　职业道德常识模块二　设备使用单元M02—01 电子秤的使用单元M02—02　弹簧度盘秤的使用单元M02—03　搅拌机的使用单元M02—04　和面机的使用单元M02—05　醒发箱的使用单元M02—06　搓圆机的使用单元M02—07　整型机的使用单元M02—08　压片机的使用单元M02—09　烤箱的使用单元M02—10　切片机的使用单元M02—11 奶油搅拌机的使用模块三　蛋糕制作单元M03—01　基本戚风蛋糕的制作单元M03—02　双色蛋糕的制作单元M03—03　蛋卷的制作单元M03—04　油脂蛋糕的制作模块四　装饰蛋糕制作单元M04—01 奶油的打发方法单元M04—02　挤线、挤字的方法单元M04—03　花边的挤法(一)单元M04—04　花边的挤法(二)单元M04—05　裱花方法(一)单元M04—06　裱花方法(二)单元M04—07　抹蛋糕坯的方法单元M04—08　裱花蛋糕的制作模块五　面包制作单元M05—01 甜圆面包的制作单元M05—02　辫子面包的制作单元M05—03　罗宋包的制作单元M05—04　果酱包的制作单元M05—05　豆沙包的制作单元M05—06　菠萝包的制作单元M05—07　椰丝包的制作 单元M05—08　汉堡面包坯的制作单元M05—09　法式面包的制作单元M05—10　吐司面包的制作单元M05—11 全麦面包的制作单元M05—12　牛角面包的制作单元M05—13　风车面包的制作 单元M05—14　丹麦豆沙酥面包的制作

编辑推荐

《中等职业教育教材·食品烘焙MES模块教程》由中国轻工业出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com