



# 湖南潇湘技师学院

## 烹饪专业人才培养方案（三年制）

专业代码：\_\_\_\_\_ 0501 \_\_\_\_\_

适用年级：\_\_\_\_\_ 2021 级 \_\_\_\_\_

教研室主任：\_\_\_\_\_ 刘水英 \_\_\_\_\_

制订时间：\_\_\_\_\_ 2021 年 6 月 \_\_\_\_\_

系部审批人：\_\_\_\_\_ 陈素芬 \_\_\_\_\_

审批时间：\_\_\_\_\_ 2021 年 7 月 \_\_\_\_\_

学院审批人：\_\_\_\_\_ 周利民 \_\_\_\_\_

审批时间：\_\_\_\_\_ 2021 年 8 月 \_\_\_\_\_

# 目 录

## 一、专业基本信息

1、专业名称

2、专业编码

3、学制年限

4、就业方向

5、职业资格

## 二、人才培养目标

中级工层次人才培养目标

## 三、课程安排

1、课程设置和要求

2、教学安排

## 四、专业课课程教学大纲

## 五、考核与评价

## 六、实施建议

（一）师资配备

（二）场地设备

（三）教学组织形式

（四）职业素养建议

# 烹饪（中式烹调）专业

## 人才培养方案

### 一、专业基本信息

#### 1、专业名称

烹饪（中式烹调）

#### 2、专业编码

0501

#### 3、学制年限

| 层次 | 招生对象  | 学制 | 培养目标 |
|----|-------|----|------|
| 中技 | 初中毕业生 | 3年 | 中级工  |

#### 4、就业方向

在餐饮企业的中餐厨房，从事烹饪原料初加工、切配、菜点制作及厨房管理等相关工作。

#### 5、职业资格

中式烹调师中级（国家职业资格四级）

### 二、人才培养目标

#### 中级工层次人才培养目标

能胜任烹饪原料初加工、切配、常见菜肴制作、中式面点制作等工作任务，具备基本的与人交流合作、信息处理、自我学习和解决问题能力，以及安全生产、质量、团队合作等岗位意识。取得中式烹调师中级职业资

格证书。

### 三、课程安排

#### 1、课程设置和要求

##### (1) 公共课

| 序号 | 课程名称                | 参考学时 | 考核方式 |
|----|---------------------|------|------|
| 1  | 英语（中级）或新模式英语        | 68   | 考试   |
| 2  | 语文（中级通用知识）          | 68   | 考试   |
| 3  | 应用写作                | 36   | 考试   |
| 4  | 数学基础（一）（二）或专业数学（选修） | 68   | 考试   |
| 5  | 计算机应用基础             | 104  | 考查   |
| 6  | 体育与健康               | 104  | 考查   |
| 7  | 道德法律与人生             | 32   | 考试   |
| 8  | 经济与政治常识             | 36   | 考试   |
| 9  | 职业道德与职业指导           | 36   | 考试   |

##### (2) 专业课

| 序号 | 课程名称    | 教学目标   | 主要教学内容  | 参考学时 |
|----|---------|--|---|------|
| 1  | 饮食业基础知识 | 了解饮食企业组织结构，掌握饮食企业经营管理的理论基础，了解菜单策划与设计、原材料管理、厨房生产与管理、餐饮服务与管理、饮食成本核算与控制、饮食业市场营销等一系列饮食业生产经营管理的知识 | 饮食企业组织结构与人员配备、菜单策划与设计、原材料管理、厨房生产与管理、餐厅服务与管理、饮食成本核算与控制、饮食业市场营销 | 36   |

|   |         |   |   |    |
|---|---------|---|---|----|
| 2 | 厨房管理知识  | 熟悉厨房的组织结构设置和厨房主要岗位职责，了解厨房设计布局的相关知识，了解厨房人力资源、设备、生产、产品质量、食品原料、卫生和安全等方面的管理知识                       | 厨房组织管理、厨房人力资源管理、厨房设计布局、厨房设备与设备管理、厨房生产管理、厨房产品质量管理，厨房食品原料管理、厨房卫生管理、厨房安全管理 | 72 |
| 3 | 烹饪原料知识  | 了解烹饪原料的分类、品质鉴定及储存等基础知识，掌握常见植物性烹饪原料、动物性烹饪原料、调辅料等的个体特征、品质鉴定和保存、烹饪中的运用等                            | 粮食类原料、素菜类原料、果品类原料、畜类原料、禽类原料、水产品类原料、干货原料、调辅料类原料                          | 64 |
| 4 | 西餐原料知识  | 知道西餐食材的来源，了解西餐食材的加工方法及营养价值，并能够进行一定的操作实践   | 家畜肉原料、家禽原料、水产品原料、肉制品和乳制品原料、蔬菜和水果原料、谷物类原料、西餐常用调味原料。                      | 36 |
| 5 | 饮食营养与卫生 | 了解各种营养素、掌握各类烹饪原料的营养价值和卫生要求，了解营养食谱的设计，掌握食物中毒、食物过敏的预防措施，了解食品卫生有关的法律法规                             | 营养学基础知识、各类烹饪原料的营养价值、平衡膳食与营养食谱设计、合理烹饪、食品卫生学基础知识、各类烹饪原料的卫生、食源性疾病和饮食卫生管理   | 72 |
| 6 | 餐饮业成本核算 | 本课程是烹饪专业基础理论课程。通过教学使学生掌握餐饮业成本核算和运用方法，揭示产品成本升降的因素，寻求合理降低成本的途径，合理制定产品的销售价格，促进和改善企业的经营管理，为企业获得最大利润 | 掌握各种餐饮产品成本核算的方法、制定餐饮成本报表、合理对餐饮产品定价，计算餐饮产品利润率                            | 36 |

|    |              |   |  |     |
|----|--------------|---|--|-----|
| 7  | 冷菜、冷拼与食品雕刻技艺 | 了解冷拼与食品雕刻的形成与发展，掌握冷拼与食品雕刻制作的基本方法                    | 冷拼的种类、冷拼的原则和步骤、冷拼造型的方法和实例、食品雕刻的种类、食品雕刻的原料和工具、食品雕刻的原则和程序、食品雕刻的方法和实例、食品雕刻综合训练      | 144 |
| 8  | 烹饪原料加工技术     | 掌握常见烹饪原料的初加工方法和质量标准，掌握常见干货原料的涨发方法，掌握配菜的概念和方法        | 鲜活原料初加工技术、刀工与原料成型技术、分档取料与整料出骨、干货原料发涨技术、配菜  | 96  |
| 9  | 烹调技术         | 掌握初步熟处理的方法，掌握常用烹调技术的原料和操作方法，掌握菜肴装盘技艺                | 火候、烹调原料的预熟处理、制汤、调味、挂糊与上浆、勾芡、菜肴的烹调方法、菜肴装盘技艺                                       | 72  |
| 10 | 面点技术         | 了解面点的历史，了解面团的成团原理，掌握面团调制和各种制馅、成形、熟制技术，以及面点组合与运用技术   | 面团的成团原理、调制及运用，制馅技术，成形技术，成熟技艺，面点的组合运用   | 96  |
| 11 | 西餐烹调基础       | 了解西餐发展简史，初步掌握西餐基础汤，少司和配菜，头盘，汤菜，热菜的原料配比及制作方法         | 西餐厨房案前准备，基础汤、少司和配菜制作。头盘制作、汤菜制作，热菜制作  | 36  |
| 12 | 西式面点技术       | 了解西式面点概念、发展概况，熟悉西式面点的种类和特点，掌握各种常用蛋糕、面包、西饼的制作工艺      | 西式面点常用原料知识、西式面点制作基本操作手法、蛋糕制作工艺、面包制作工艺、西饼制作工艺                                     | 72  |
| 13 | 烹调实习         | 本课程是烹饪专业的实习操作技能理论课程，通过选料加工，切配和烹调的各项技术手段制作出菜品，为最终目的。 | 采用理论教学，示范演示和实践操作相结合的模式，注重学生实际动手操作能力的培养，针对市场的需要，在掌握传统菜品制作的基础上，巩固各种烹调方法，学以致用，开拓创新。 | 504 |

|    |        |   |  |     |
|----|--------|---|--|-----|
| 14 | 面点实习   | 本课程是烹饪专业的一门专业技术课程，通过教学使学生掌握中式面点制作的基础知识和基本技能。                                    | 熟练掌握中式面点制作程序和操作技能，使学生具备运用所学知识解决实际问题的能力，达到中级面点师的水平。 | 432 |
| 15 | 西点实习   | 本课程是烹饪专业的一门专业技术课程。通过教学使学生掌握西方点心制作的基础知识和基本技能。                                    | 熟练掌握西方点心制作程序和操作技能，使学生具备运用所学知识解决实际问题的能力，达到中级西点师的水平。 | 108 |
| 16 | 西式烹调实习 | 本课程是烹饪专业的一门专业技术课程。通过教学使学生掌握西式烹调的基础知识和基本技能，熟练掌握西式烹调程序和操作技能，使学生具备运用所学知识解决实际问题的能力。 | 西餐厨房案前准备，基础汤、少司和配菜制作。头盘制作、汤菜制作，热菜制作。               | 72  |
| 17 | 社会生产实习 | 社会生产实习是时间教学重要环节，让学生实地接触了解餐饮企业、综合运用所学知识，使学生体会实际就业环境，为毕业后就业打下扎实基础。                | 知名餐饮企业、酒店自主实习、顶岗实习、统一实习，并撰写实习报告。                   | 600 |

## 2、教学安排

教学安排表

| 课程类别 | 课程序号 | 课程名称       | 教学时数 |      |      | 第一学年        |             | 第二学年        |             | 第三学年        |             | 考核方式 |    |  |
|------|------|------------|------|------|------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|------|----|--|
|      |      |            | 合计   | 课堂教学 | 实践教学 | 第一学期<br>16周 | 第二学期<br>18周 | 第三学期<br>18周 | 第四学期<br>18周 | 第五学期<br>18周 | 第六学期<br>18周 | 考试   | 考查 |  |
| 公共课  | 1    | 英语（中级）     | 68   | 68   |      | 2           | 2           |             |             |             |             |      | √  |  |
|      | 2    | 语文（中级通用知识） | 68   | 68   |      |             |             | 2           |             |             |             |      | √  |  |

| 课程类别    | 课程序号 | 课程名称         | 教学时数 |      |      | 第一学年        |             | 第二学年        |             | 第三学年        |             | 考核方式 |    |
|---------|------|--------------|------|------|------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|------|----|
|         |      |              | 合计   | 课堂教学 | 实践教学 | 第一学期<br>16周 | 第二学期<br>18周 | 第三学期<br>18周 | 第四学期<br>18周 | 第五学期<br>18周 | 第六学期<br>18周 | 考试   | 考查 |
|         | 3    | 应用写作         | 36   | 36   |      | 2           | 2           |             |             |             |             | √    |    |
|         | 4    | 数学基础         | 68   | 68   |      | 2           | 2           |             |             |             |             | √    |    |
|         | 5    | 计算机应用基础      | 104  | 32   | 72   | 1(1)        | 1(1)        | (2)         |             |             |             |      | √  |
|         | 6    | 体育与健康        | 104  | 32   | 72   | 1(1)        | 1(1)        | (2)         |             |             |             |      | √  |
|         | 7    | 道德法律与人生      | 32   | 32   |      | 2           |             |             |             |             |             | √    |    |
|         | 8    | 经济与政治常识      | 36   | 36   |      |             | 2           |             |             |             |             | √    |    |
|         | 9    | 职业道德与职业指导    | 36   | 36   |      |             |             | 2           |             |             |             | √    |    |
|         |      | 合计           | 552  | 408  | 144  | 12          | 12          | 8           | 0           | 0           |             |      |    |
| 专业基础课理论 | 1    | 饮食业基础知识      | 36   | 36   |      |             |             |             | 2           |             |             | √    |    |
|         | 2    | 厨房管理知识       | 72   | 72   |      |             |             | 4           |             |             |             | √    |    |
|         | 3    | 烹饪原料知识       | 64   | 64   |      | 4           |             |             |             |             |             | √    |    |
|         | 4    | 西餐原料知识       | 36   | 36   |      |             |             | 2           |             |             |             | √    |    |
|         | 5    | 饮食营养与卫生      | 72   | 72   |      |             |             | 4           |             |             |             | √    |    |
|         | 6    | 餐饮业成本核算      | 36   | 36   |      |             |             |             | 2           |             |             | √    |    |
|         |      | 合计           | 316  | 316  |      | 4           | 0           | 6           | 6           | 2           |             |      |    |
| 专业技术核心课 | 1    | 烹饪原料加工技术     | 96   | 64   | 32   | 4(2)        |             |             |             |             |             | √    |    |
|         | 2    | 烹调技术         | 72   | 72   |      |             | 4           |             |             |             |             | √    |    |
|         | 3    | 面点技术         | 96   | 64   | 32   | 4(2)        |             |             |             |             |             | √    |    |
|         | 4    | 西餐烹调基础       | 36   | 36   |      |             |             | 2           |             |             |             | √    |    |
|         | 5    | 西式面点技术       | 72   | 36   | 36   |             |             |             | 2(2)        |             |             | √    |    |
|         | 6    | 冷菜、冷拼与食品雕刻技艺 | 144  | 72   | 72   |             |             |             | 2(2)        | 2(2)        |             | √    |    |
|         |      | 合计           | 516  | 344  | 172  | 12          | 4           | 2           | 8           | 4           |             |      |    |
| 校内实习课   | 1    | 烹调实习         | 504  | 324  | 270  |             | 4(2)        | 3(3)        | 4(6)        | 2(4)        |             |      | √  |
|         | 2    | 面点实习         | 432  | 198  | 234  |             | 4(2)        | 3(3)        | 2(4)        | 2(4)        |             |      | √  |
|         | 3    | 西点实习         | 108  | 36   | 72   |             |             |             |             | 2(4)        |             |      | √  |



| 课程类别  | 课程序号 | 课程名称   | 教学时数 |      |      | 第一学年        |             | 第二学年        |             | 第三学年        |             | 考核方式 |    |
|-------|------|--------|------|------|------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|------|----|
|       |      |        | 合计   | 课堂教学 | 实践教学 | 第一学期<br>16周 | 第二学期<br>18周 | 第三学期<br>18周 | 第四学期<br>18周 | 第五学期<br>18周 | 第六学期<br>18周 | 考试   | 考查 |
|       | 4    | 西式烹调实习 | 72   | 36   | 36   |             |             |             |             | 2(2)        |             |      | √  |
|       |      | 合计     | 1116 | 504  | 612  | 0           | 12          | 12          | 16          | 24          |             |      |    |
| 校外实习课 | 1    | 社会生产实习 | 600  |      | 600  |             |             |             |             |             | 30          |      |    |
|       |      | 合计     | 600  |      | 600  |             |             |             |             |             | 30          |      |    |
|       |      | 总计     | 3100 | 1572 | 1528 | 26          | 26          | 26          | 30          | 30          | 26          |      |    |

#### 四、专业课课程教学大纲

##### (一) 饮食业基础知识教学大纲

###### 1. 课程性质

饮食业基础知识是烹饪(中式烹调)专业的一门专业基础理论课程。通过本课程的教学,使学生了解饮食行业的基本概念,以及饮食企业的组织架构、工作流程和工作方法,为继续学习专业技术和职业生涯的发展奠定基础。

###### 2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

(1) 了解饮食业的概念、特点,以及饮食业的现状与发展趋势。

(2) 了解饮食业组织结构的设置原则、内部机构的分类及相互间关系,理解饮食企业经营管理的基础理论。

(3) 了解菜单策划与设计、原材料管理、厨房生产与管理、餐饮服务与管理、饮食业市场营销等一系列饮食业生产经营管理活动的基础知识,具有初步的饮食成本核算与控制技能。

###### 3. 课程内容

| 序号 | 饮食业基础知识课程内容 |          | 学时 |
|----|-------------|----------|----|
| 1  | 饮食业概述       | 饮食业概念与分类 | 1  |

|    |               |              |    |
|----|---------------|--------------|----|
|    |               | 饮食业特点与经营特性   | 1  |
|    |               | 饮食业现状与发展趋势   | 1  |
| 2  | 饮食企业组织结构与人员配备 | 饮食企业组织结构     | 1  |
|    |               | 饮食企业人员配备     | 1  |
|    |               | 饮食企业从业人员素质要求 | 1  |
| 3  | 菜单策划与设计       | 菜单的功能与种类     | 2  |
|    |               | 菜单策划         | 1  |
|    |               | 菜单定价         | 1  |
|    |               | 菜单设计         | 1  |
| 4  | 原材料管理         | 原材料菜构        | 2  |
|    |               | 原材料验收        | 1  |
|    |               | 原材料储藏与保管     | 1  |
|    |               | 原材料的发放       | 1  |
| 5  | 厨房生产与管理       | 厨房生产特点与作用    | 2  |
|    |               | 厨房布局         | 1  |
|    |               | 厨房设备         | 1  |
|    |               | 厨房生产业务       | 1  |
|    |               | 厨房管理         | 1  |
| 6  | 餐厅服务于管理       | 餐厅种类与布局      | 2  |
|    |               | 餐厅用具与设备      | 1  |
|    |               | 餐厅服务         | 1  |
|    |               | 餐厅管理         | 1  |
| 7  | 饮食成本核算与控制     | 饮食成本核算意义与作用  | 1  |
|    |               | 饮食产品成本核算     | 1  |
|    |               | 饮食产品价格核算     | 2  |
|    |               | 饮食企业成本控制     | 2  |
| 8  | 饮食业市场营销       | 饮食市场调研       | 1  |
|    |               | 饮食业店址选择与整体设计 | 1  |
|    |               | 饮食业市场营销策略    | 1  |
| 合计 |               |              | 36 |

## (二) 厨房管理知识教学大纲

### 1. 课程性质

厨房管理知识是烹饪(中式烹调)专业的一门专业基础理论课程。通过本课程的教学,使学生了解厨房管理方面的基本理论知识、掌厨房管理的相关技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生的发

展奠定基础。

## 2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

(1) 了解厨房生产运作的特点,理解厨房的组织结构和厨房主要岗位职责。

(2) 了解厨房人员招聘与培训、厨房员工评估与激励的原则和办法。

(3) 能根据厨房实际,确定厨房人员数量,选择合适的厨房设备,并对其进行管理。

(4) 能根据厨房生产管理的原则和方法,进行厨房产品质量管理。

(5) 能进行食品原料的采购、验收、储藏与领发等工作。

(6) 了解厨房卫生和厨房安全管理的意义,能参与厨房卫生管理,具备预防一般厨房安全事故的能力。

## 3. 课程内容

| 序号 | 厨房管理知识课程内容 |              | 学时 |
|----|------------|--------------|----|
| 1  | 厨房管理概述     | 厨房生产运作特点     | 2  |
|    |            | 厨房生产要求       | 2  |
|    |            | 厨房管理任务       | 2  |
| 2  | 厨房组织管理     | 厨房组织结构设置     | 2  |
|    |            | 厨房岗位职责       | 2  |
|    |            | 厨房的联系沟通      | 2  |
| 3  | 厨房人力资源管理   | 厨房人员配备       | 4  |
|    |            | 厨房人员招聘与培训    | 2  |
|    |            | 厨房员工评估与激励    | 2  |
| 4  | 厨房设计布局     | 厨房设计布局的意义与原则 | 2  |
|    |            | 厨房整体环境设计     | 2  |
|    |            | 厨房操作间设计布局    | 4  |
| 5  | 厨房生产与管理    | 厨房生产特点与作用    | 2  |
|    |            | 厨房布局         | 4  |
|    |            | 厨房设备         | 2  |
|    |            | 厨房生产业务       | 2  |
|    |            | 厨房管理         | 4  |

|    |           |              |    |
|----|-----------|--------------|----|
| 6  | 厨房设备与设备管理 | 厨房设备选择原则     | 2  |
|    |           | 厨房加工、冷冻、冷藏设备 | 2  |
|    |           | 厨房加热设备       | 2  |
|    |           | 厨房设备管理       | 4  |
| 7  | 厨房生产管理    | 原料加工管理       | 2  |
|    |           | 菜肴配份、烹调与开餐管理 | 2  |
|    |           | 冷菜、点心生产管理    | 2  |
|    |           | 标准食谱管理       | 4  |
| 8  | 厨房安全管理    | 厨房安全管理意义     | 2  |
|    |           | 厨房安全管理规范     | 4  |
|    |           | 厨房事故发生于预防    | 4  |
| 合计 |           |              | 72 |

### (三) 烹饪原料知识教学大纲

#### 1. 课程性质

烹饪原料知识是烹饪(中式烹调)专业的一门专业基础理论课程。通过本课程的教学,使学生了解各种烹饪原料的分类、特性、品质鉴定、保鲜方法,以及在烹饪中的运用,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

#### 2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到:

- (1) 了解常见烹饪原料的分类方法。
- (2) 了解各类常见烹饪原料在烹调中的应用方法。
- (3) 能进行常见烹饪原料的选择、品质鉴定和保存。

#### 3. 课程内容

| 序号 | 烹饪原料知识课程内容 |          | 学时 |
|----|------------|----------|----|
| 1  | 粮食类原料      | 谷类粮食及其制品 | 4  |
|    |            | 豆类粮食及其制品 | 4  |
|    |            | 薯类粮食     | 2  |
| 2  | 蔬菜类原料      | 根菜类      | 2  |
|    |            | 茎菜类      | 2  |
|    |            | 叶菜类      | 2  |
|    |            | 花菜类      | 2  |

|    |        |         |    |
|----|--------|---------|----|
|    |        | 果菜类     | 2  |
|    |        | 食用菌类    | 2  |
|    |        | 其它类     | 2  |
| 3  | 果品类原料  | 鲜果类     | 2  |
|    |        | 果干与果仁类  | 2  |
|    |        | 糖制果品    | 2  |
| 4  | 畜类原料   | 常见家畜品种  | 4  |
|    |        | 畜肉制品    | 2  |
|    |        | 乳及乳制品   | 2  |
| 5  | 禽类原料   | 常见家禽品种  | 4  |
|    |        | 禽类制品    | 2  |
|    |        | 禽蛋及其制品  | 2  |
| 6  | 水产品类原料 | 概述      | 2  |
|    |        | 鱼类      | 4  |
| 7  | 干货原料   | 干货原料概述  | 2  |
|    |        | 动物性干货原料 | 2  |
|    |        | 植物性干货原料 | 2  |
| 8  | 调辅料类原料 | 调料      | 4  |
|    |        | 辅助原料    | 2  |
| 合计 |        |         | 64 |

#### (四) 饮食营养与卫生教学大纲

##### 1. 课程性质

饮食营养与卫生是烹饪(中式烹调)专业的一门专业基础理论课程。通过本课程的教学,使学生了解饮食营养、平衡膳食和合理烹饪的基本概念,以及食品卫生、食源性疾病和饮食卫生管理的基本知识,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础

##### 2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

(1) 了解各种营养素的生理功能、人体需要量、食物来源及在烹饪中的作用,能进行热能需要量的基本计算。

(2) 了解常用烹饪原料的营养价值和卫生要求,为合理配膳打下

基础。

(3) 了解平衡膳食的概念、意义，以及膳食指南、平衡膳食宝塔的内容，初步具备设计营养食谱的能力。

(4) 了解微生物的有关知识，以及食源性疾病的一般常识，具备预防食物中毒的能力

(5) 理解与食品卫生有关的法律法规、饮食业的卫生制度、餐饮业的卫生要求等。

### 3. 课程内容

| 序号 | 饮食营养与卫生课程内容 |                | 学时 |
|----|-------------|----------------|----|
| 1  | 饮食营养于卫生概述   | 食品营养于卫生的基本概念   | 2  |
|    |             | 我国饮食营养于卫生的发展概况 | 1  |
| 2  | 营养学基础知识     | 人体所必须的营养素      | 1  |
|    |             | 热能的来源于消耗       | 1  |
|    |             | 食物的消化与吸收       | 1  |
| 3  | 各类烹饪原因的营养价值 | 烹饪原料营养价值概述     | 2  |
|    |             | 植物性烹饪原料的营养价值   | 4  |
|    |             | 动物性烹饪原料的营养价值   | 4  |
|    |             | 加工性烹饪原料的营养价值   | 4  |
| 4  | 平衡膳食于营养食谱设计 | 膳食平衡概念和意义      | 2  |
|    |             | 营养食谱设计         | 4  |
|    |             | 特殊人群的营养于膳食     | 2  |
|    |             | 营养干预           | 2  |
| 5  | 合理烹饪        | 合理烹饪的概念和意义     | 2  |
|    |             | 营养素在烹饪中的变化     | 4  |
|    |             | 烹饪对营养素含量的影响    | 4  |
| 6  | 食品卫生学基础知识   | 微生物的有关知识       | 2  |
|    |             | 食品的腐败变质        | 2  |
|    |             | 食品污染概念于分类      | 4  |
| 7  | 各类烹饪原料的卫生   | 植物性烹饪原料的卫生     | 4  |
|    |             | 动物性烹饪原料的卫生     | 4  |
|    |             | 加工性烹饪原料的卫生     | 4  |
| 8  | 食源性疾病       | 食物中毒           | 4  |
|    |             | 传染病与寄生虫病       | 4  |
|    |             | 食物过敏           | 4  |
| 合计 |             |                | 72 |

## (五) 餐饮业成本核算教学大纲

### 1. 课程性质

餐饮业成本核算是烹饪(中式烹调)专业的一门专业基础理论课程。通过本课程的教学,使学生了餐饮业成本核算的内容和方法,以及餐饮业成本报表基本知识,掌握编写餐饮企业成本日报表、周报表、月报表相关技能,为解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

### 2. 课程目标

通过本课程的学习,要求学生应当对餐饮成本核算与控制的内容、方法有一个全面的了解,能够正确核算餐饮成本,掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点,并能够有针对性地实施成本控制

### 3. 课程内容

| 序号 | 餐饮业成本核算课程内容   |              | 学时 |
|----|---------------|--------------|----|
| 1  | 认知餐饮成本核算与控制   | 餐饮企业成本管理     | 1  |
|    |               | 餐饮企业成本核算     | 1  |
|    |               | 餐饮企业成本核算基本理论 | 1  |
|    |               | 餐饮企业成本基本方法   | 2  |
| 2  | 餐饮企业采购环节的成本控制 | 餐饮企业采购概述     | 1  |
|    |               | 餐饮企业采购流程     | 2  |
|    |               | 餐饮企业采购成本控制   | 2  |
| 3  | 餐饮企业储存环节成本控制  | 餐饮企业物料验收与入库  | 1  |
|    |               | 餐饮企业物料储存     | 1  |
|    |               | 餐饮企业出库、领用与发放 | 2  |
|    |               | 餐饮企业盘存       | 2  |
| 4  | 生产环节的成本核算与控制  | 菜点的成本核算与控制   | 1  |
|    |               | 酒水的成本核算与控制   | 1  |
|    |               | 宴会的成本核算与控制   | 2  |
| 5  | 价格核算与销售控制     | 服务控制         | 2  |
|    |               | 价格核算         | 2  |
|    |               | 销售控制         | 2  |
| 6  | 餐饮企业其他成本核算与控制 | 人工成本的核算与控制   | 2  |
|    |               | 低价值易耗品核算与控制  | 2  |
|    |               | 其他成本核算与控制    | 2  |
| 7  | 餐饮企业经济效益分析    | 收入控制         | 2  |

|    |  |         |    |
|----|--|---------|----|
|    |  | 利润计算及分析 | 1  |
|    |  | 本量分析    | 1  |
| 合计 |  |         | 36 |

## (六) 冷菜、冷拼与食品雕刻技艺教学大纲

### 1. 课程性质

冷拼与食品雕刻是烹饪(中式烹调)专业的一门专业基础课程。通过本课程的教学,使学生了解冷拼的原则、拼摆步骤和常见造型方法,以及食品雕刻的基本知识,掌握冷菜拼摆和食品雕刻的相关技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

### 2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达

- (1) 了解冷拼与食品雕刻的起源和发展历程。
- (2) 能制作常见的冷拼菜肴。
- (3) 能雕刻常见的食雕作品。

### 3. 课程内容

| 序号 | 冷菜、冷拼与食品雕刻技艺课程内容 |            | 学时  |
|----|------------------|------------|-----|
| 1  | 冷拼与食品雕刻概述        | 冷拼的起源与发展   | 4   |
|    |                  | 食品雕刻的起源与发展 | 4   |
| 2  | 冷拼               | 冷拼的种类      | 2   |
|    |                  | 冷拼的原则      | 4   |
|    |                  | 冷拼造型的方法和实例 | 32  |
| 3  | 食品雕刻             | 食品雕刻的种类    | 4   |
|    |                  | 食品雕刻的原料和工具 | 4   |
|    |                  | 食品雕刻的原则和程序 | 4   |
|    |                  | 食品雕刻的方法和实例 | 54  |
|    |                  | 食品雕刻综合训练   | 32  |
| 合计 |                  |            | 144 |



## (七) 烹饪原料加工技术教学大纲

### 1. 课程性质

烹饪原料加工技术是烹饪(中式烹调)专业的一门专业核心课程。通过本课程的教学,使学生了解常用烹饪原料的基本知识,掌握常用烹饪原料的加工方法和技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

### 2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 能进行蔬菜、家禽、家畜内脏、水产品的初加工。
- (2) 能根据各种原料的成型规格,运用各种刀法,进行原料的刀工成型。
- (3) 能根据各种家畜、家禽的分档取料技术要求及质量标准,进行常用原料的分档取料。
- (4) 能对家禽及常见鱼类进行整料出骨。
- (5) 能涨发常见的干货原料。

### 3. 课程内容

| 序号 | 烹饪原料加工技术课程内容 |              | 学时 |
|----|--------------|--------------|----|
| 1  | 鲜活原料初加工技术    | 鲜活原料初加工概论    | 6  |
|    |              | 新鲜蔬菜类原料初加工技术 | 6  |
|    |              | 家禽类原料初加工技术   | 6  |
|    |              | 家畜内脏初加工技术    | 6  |
|    |              | 水产品类原料初加工技术  | 6  |
| 2  | 刀工与原料成型技术    | 刀工的作用与要求     | 6  |
|    |              | 刀具的种类和菜墩     | 6  |
|    |              | 磨刀技术         | 6  |
|    |              | 基本刀法与操作      | 8  |
|    |              | 原料成型于规格      | 6  |
| 3  | 分档取料与整料去骨    | 分档取料         | 6  |
|    |              | 整料去骨         | 6  |
| 4  | 干货原料涨发技术     | 干货原料的涨发方法    | 6  |
|    |              | 常见干货原料涨发实例   | 4  |

|    |    |            |    |
|----|----|------------|----|
| 5  | 配菜 | 配菜的意义与作用   | 4  |
|    |    | 配菜的要求与方法   | 4  |
|    |    | 菜肴命名的方法与原则 | 4  |
| 合计 |    |            | 96 |

## (八) 烹调技术教学大纲

### 1. 课程性质

烹调技术是烹饪(中式烹调)专业的一门专业核心课程。通过本课程的教学,使学生了解火候和烹饪原料预熟处理的基本知识,掌握常用烹调技术的理论和技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

### 2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 了解加热过程中的理化现象,能鉴别和掌握火候。
- (2) 了解烹饪原料预熟处理的方法和要求。
- (3) 能制作荤汤、素汤,能正确进行调味、挂糊、上浆、勾芡。
- (4) 了解热菜烹调 and 冷菜烹调的方法。
- (5) 能正确选择盛具,并完成菜品装盘。

### 3. 课程内容

| 序号 | 烹调技术课程内容  |                 | 学时 |
|----|-----------|-----------------|----|
| 1  | 烹调技术概述    | 烹调的起源与我国烹调技术的发展 | 2  |
|    |           | 我国菜肴的特点与流派组成    | 2  |
|    |           | 烹调的主要工具与基本功训练   | 2  |
| 2  | 火候        | 烹调中热的传递         | 2  |
|    |           | 加热过程中的理化作用      | 2  |
|    |           | 掌握火候            | 2  |
| 3  | 烹调原料的预熟处理 | 焯水作用、方法及要求      | 2  |
|    |           | 过油作用、方法及油温识别    | 2  |
|    |           | 汽蒸作用、方法及注意事项    | 2  |
|    |           | 走红作用及方法         | 2  |
| 4  | 制汤        | 制汤的作用、种类及原理     | 2  |

|    |         |               |    |
|----|---------|---------------|----|
|    |         | 制汤的方法与操作关键    | 2  |
| 5  | 调味      | 味的概念及种类       | 2  |
|    |         | 菜肴的味型与调配      | 4  |
|    |         | 调味的时机、方法及基本原则 | 2  |
|    |         | 调色与增香         | 2  |
|    |         | 调味料的盛装保管与合理放置 | 2  |
| 6  | 挂糊与上浆   | 挂糊与上浆的区别和作用   | 2  |
|    |         | 挂糊与上浆的种类和调制方法 | 4  |
| 7  | 勾芡      | 勾芡的作用与质量标准    | 2  |
|    |         | 芡汁的种类与调制方法    | 2  |
|    |         | 勾芡的方法与要求      | 2  |
| 8  | 菜肴的烹调方法 | 热菜烹调方法概述      | 4  |
|    |         | 炸、炒、熘、爆       | 2  |
|    |         | 煎、贴、踏、烹       | 2  |
|    |         | 烧、趴、焖、焗       | 2  |
|    |         | 烤、炖、蒸、烩       | 2  |
|    |         | 煨、氽、煮、涮       | 2  |
|    |         | 挂霜、拔丝、蜜汁、焗    | 2  |
|    |         | 冷菜烹调方法        | 2  |
| 9  | 菜肴装盘技艺  | 装盘的要求         | 2  |
|    |         | 冷菜装盘的分类与方法    | 2  |
|    |         | 盛具与菜肴的配合      | 2  |
| 合计 |         |               | 72 |

## (九) 面点技术教学大纲

### 1. 课程性质

面点技术是烹饪(中式烹调)专业的一门专业核心课程。通过本课程的教学,使学生了解面团成团原理、调制及运用的基本知识,掌握制馅、成形、成熟等基本技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

### 2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达

(1)了解面点的发展历史,以及面点各风味流派的特点和代表品种。

(2)了解面团的调制原理，并能调制各种面团。

(3)了解面点的制馅、成形和熟制方法。

(4)能完成有代表性的中式面点的制作。

### 3. 课程内容

| 序号 | 面点技术课程内容          |                   | 学时 |
|----|-------------------|-------------------|----|
| 1  | 面点技术概述            | 中式面点基础知识          | 4  |
|    |                   | 面点制作基本技术动作及操作程序   | 4  |
| 2  | 面团的成团原理、<br>调制及运用 | 面团的分类             | 4  |
|    |                   | 水调面团的成团原理、调制技术及运用 | 8  |
|    |                   | 膨松面团的成团原理、调制技术及运用 | 8  |
|    |                   | 油酥面团的成团原理、调制技术及运用 | 4  |
|    |                   | 米粉面团的成团原理、调制技术及运用 | 4  |
|    |                   | 其他面团的调制技术及运用      | 4  |
| 3  | 制馅技术              | 陷心得种类及制作要点        | 4  |
|    |                   | 咸陷制作技术            | 4  |
|    |                   | 甜馅制作技术            | 4  |
|    |                   | 膏浆制作技术            | 4  |
|    |                   | 包馅比例要求            | 4  |
| 4  | 成形技术              | 切、削、拔             | 4  |
|    |                   | 叠、摊、擀、按           | 4  |
|    |                   | 揉、包、卷、捏           | 4  |
|    |                   | 模具、柑花、滚镶嵌         | 4  |
|    |                   | 其他成形方法            | 4  |
| 5  | 成熟技艺              | 成熟技艺得意义和作用        | 4  |
|    |                   | 成熟原理与工艺技术及其运用     | 4  |
| 6  | 面点的组合运用           | 面点组合得意义及作用        | 4  |
|    |                   | 宴席面点配置要领          | 4  |
| 合计 |                   |                   | 96 |

## (十) 西餐烹调基础教学大纲

### 1. 课程性质

西餐烹调基础是烹饪(中式烹调)专业的一门专业课程。通过本课程

的教学，使学生了解西餐厨房案前准备的基本知识，掌握西餐基础汤、少司、配菜、头盘、汤菜和热菜制作的基本技能，为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

## 2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下，本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 了解西餐发展简史，以及西餐主要菜式和特色。
- (2) 能使用西餐厨房常见设备和工具。
- (3) 能完成常见西餐烹饪原料的选择和初步加工。
- (4) 能制作常见西餐菜肴。

## 3. 课程内容

| 序号 | 西餐烹调基础课程内容  |           | 学时 |
|----|-------------|-----------|----|
| 1  | 西餐概述        | 西餐发展与传播   | 2  |
|    |             | 西餐主要菜式及特色 | 1  |
|    |             | 西餐工艺概述    | 1  |
| 2  | 西餐厨房案前准备    | 刀具准备      | 1  |
|    |             | 原料准备和初加工  | 2  |
|    |             | 烹调准备      | 2  |
|    |             | 煎盘使用方法    | 1  |
| 3  | 基础汤、少司和配菜制作 | 基础汤制作     | 2  |
|    |             | 基础少司制作    | 2  |
|    |             | 配菜制作      | 1  |
| 4  | 头盘制作        | 调味汁制作     | 1  |
|    |             | 冷头盘制作     | 1  |
|    |             | 沙拉制作      | 1  |
|    |             | 热头盘制作     | 1  |
|    |             | 冷汤制作      | 2  |
| 5  | 汤菜制作        | 奶油汤制作     | 1  |
|    |             | 菜蓉汤制作     | 1  |
|    |             | 蔬菜汤制作     | 1  |
|    |             | 清汤制作      | 2  |
| 6  | 热菜制作        | 热菜制作工艺    | 2  |
|    |             | 畜肉类菜肴制作   | 2  |
|    |             | 禽肉类菜肴制作   | 2  |
|    |             | 水产品菜肴制作   | 2  |

|    |  |         |    |
|----|--|---------|----|
|    |  | 蔬菜类菜肴制作 | 1  |
|    |  | 谷物类菜肴制作 | 1  |
| 合计 |  |         | 36 |

## (十一) 西餐原料知识教学大纲

### 1. 课程性质

西餐原料知识是烹饪(中式烹调)专业的一门专业课程。本课程是中等职业学校烹饪专业的一门主干专业课程。培养学生对西餐烹饪原料的鉴别与运用能力,为学生继续深造和应用市场要求奠定必要的知识和能力基础。

### 2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 了解常用西餐烹饪原料的名称、产地、产季和品质要求。
- (2) 理解西餐烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成分。
- (3) 掌握西餐烹饪原料的分类与质量变化因素、鉴别和保管方法。
- (4) 具备西餐烹饪原料结构的识别、品质鉴别和保管的能力。
- (5) 掌握常用西餐烹饪原料在烹饪中应用的基本方法。

### 3. 课程内容

| 序号 | 西餐烹调基础课程内容  |             | 学时 |
|----|-------------|-------------|----|
| 1  | 西餐原料概述      | 西餐原料基础知识    | 2  |
|    |             | 影响烹饪原料质量的因素 | 2  |
|    |             | 烹饪原料鉴别的基本方法 | 2  |
| 2  | 畜类原料及其制品    | 畜肉类原料的组织结构  | 2  |
|    |             | 畜类原料        | 2  |
|    |             | 畜肉制品        | 2  |
|    |             | 乳及乳制品       | 2  |
| 3  | 禽类原料及蛋品     | 常见的禽类品种     | 1  |
|    |             | 蛋品          | 2  |
|    |             | 蛋制品         | 2  |
| 4  | 水产品类原料      | 水产品类原料概述    | 1  |
|    |             | 淡水鱼类        | 1  |
|    |             | 海水鱼类        | 1  |
|    |             | 鱼类制品        | 1  |
|    |             | 其他水产品       | 1  |
| 5  | 谷类、蔬菜与果品类原料 | 谷类原料        | 1  |

|    |       |               |    |
|----|-------|---------------|----|
|    |       | 蔬菜类原料         | 1  |
|    |       | 果品类原料         | 1  |
|    |       | 其他类原料         | 1  |
| 6  | 调味品原料 | 一般调味品         | 1  |
|    |       | 按调味品味道分类      | 1  |
|    |       | 调味品原料的种类      | 2  |
|    |       | 芳香植物调味品       | 1  |
|    |       | 调味用酒          | 2  |
|    |       | 调味品原料的品质鉴定与保管 | 1  |
| 合计 |       |               | 36 |

## (十二) 西式面点技术教学大纲

### 1. 课程性质

西式面点技术是烹饪(中式烹调)专业的一门专业课程。通过本课程的教学,使学生了解西式面点常用原料和操作手法的基本知识,掌握蛋糕、面包和西饼的制作技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生的发展定基础。

### 2. 课程目标

在本专业高级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 了解西式面点的概念、种类及特点。
- (2) 了解西式面点常用的原料及其特点。
- (3) 能制作常见西式面点品种。

### 3. 课程内容

| 序号 | 西式面点技术课程内容 |               | 学时 |
|----|------------|---------------|----|
| 1  | 西式面点概述     | 西式面点发展概况      | 4  |
|    |            | 西式面点种类及特点     | 4  |
|    |            | 西式面点制作常用设备与工具 | 4  |
|    |            | 西式面点技术学习方法    | 4  |
| 2  | 西式面点常用原料知识 | 面粉            | 4  |
|    |            | 糖类            | 4  |
|    |            | 油脂            | 4  |
|    |            | 蛋品            | 4  |
|    |            | 乳及乳制品         | 4  |
|    |            | 水             | 4  |
|    |            | 酵母            | 4  |

|    |              |          |    |
|----|--------------|----------|----|
|    |              | 果料       | 4  |
|    |              | 食品添加剂    | 4  |
|    |              | 巧克力      | 4  |
|    |              | 其他原料     | 4  |
| 3  | 西式面点制作基本操作手法 | 和、擀、卷    | 4  |
|    |              | 捏、揉、搓    | 4  |
|    |              | 切、刻、抹、裱型 | 4  |
| 合计 |              |          | 72 |

### (十三) 烹调实习教学大纲

#### 1. 课程性质

烹调实习是烹饪(中式烹调)专业的一门专业核心课程。通过本课程的教学,使学生掌握和运用中式烹调的相关知识和制作技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

#### 2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 了解中式菜肴的构成及特点。
- (2) 能运用各种烹调技法,制作常见的湘菜菜肴。

#### 3. 课程内容

| 序号 | 烹调实习课程内容 |               | 学时 |
|----|----------|---------------|----|
| 1  | 湘菜概述     | 湘菜的发展过程       | 4  |
|    |          | 湘菜的制作特点和风味特点  | 4  |
| 2  | 制作拌、炆类菜肴 | 拌菜的概念         | 2  |
|    |          | 拌菜的工艺流程       | 4  |
|    |          | 拌菜的关键工艺环节     | 2  |
|    |          | 拌菜类的菜肴制作实例    | 30 |
| 3  | 制作酱、卤类菜肴 | 酱的概念          | 2  |
|    |          | 酱菜的工艺流程与特点    | 4  |
|    |          | 酱类菜肴制作实例      | 30 |
|    |          | 卤制品菜肴的概念      | 2  |
|    |          | 卤制品菜肴的工艺流程与特点 | 4  |
|    |          | 卤制品菜肴制作实例     | 30 |
| 4  | 制作炸类菜肴   | 炸的概念          | 2  |



|    |         |            |     |
|----|---------|------------|-----|
|    |         | 炸的工艺流程与特点  | 4   |
|    |         | 炸类菜肴制作实例   | 30  |
| 5  | 制作炒类菜肴  | 炒的概念       | 2   |
|    |         | 炒的工艺流程与特点  | 4   |
|    |         | 炒类菜肴制作实例   | 30  |
| 6  | 制作滑溜类菜肴 | 滑溜的概念      | 2   |
|    |         | 滑溜的工艺流程与特点 | 4   |
|    |         | 滑溜类菜肴制作实例  | 36  |
| 7  | 制作油爆类菜肴 | 油爆的概念      | 2   |
|    |         | 油爆的工艺流程与特点 | 4   |
|    |         | 油爆类菜肴制作实例  | 36  |
| 8  | 制作红烧类菜肴 | 红烧的概念      | 2   |
|    |         | 红烧的工艺流程与特点 | 4   |
|    |         | 红烧类菜肴制作实例  | 40  |
| 9  | 制作煮类菜肴  | 煮的概念       | 2   |
|    |         | 煮的工艺流程与特点  | 4   |
|    |         | 煮类菜肴制作实例   | 40  |
| 10 | 制作蒸类菜肴  | 蒸的概念       | 2   |
|    |         | 蒸的工艺流程与特点  | 4   |
|    |         | 蒸类菜肴制作实例   | 40  |
| 11 | 制作拔丝类菜肴 | 拔丝的概念      | 2   |
|    |         | 拔丝的工艺流程与特点 | 4   |
|    |         | 拔丝类菜肴制作实例  | 40  |
| 12 | 制作生氽类菜肴 | 生氽的概念      | 2   |
|    |         | 生氽的工艺流程与特点 | 4   |
|    |         | 生氽类菜肴制作实例  | 40  |
| 合计 |         |            | 504 |

#### (十四) 面点实习教学大纲

##### 1. 课程性质

面点实习是烹饪(中式烹调)专业的一门专业核心课程。通过本课程的教学,使学生掌握和运用中式面点的相关知识和制作技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

##### 2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 了解中式面点的构成及特点。
- (2) 能运用各种技法,制作常见的中式面点。

### 3. 课程内容

| 序号 | 面点实习课程内容 |          | 学时  |
|----|----------|----------|-----|
| 1  | 水调面团训练   | 冷水面团训练   | 20  |
|    |          | 温水面团训练   | 20  |
|    |          | 热水面团训练   | 20  |
| 2  | 膨松面团训练   | 生物膨松面团训练 | 24  |
|    |          | 化学膨松面团训练 | 20  |
|    |          | 物理膨松面团训练 | 20  |
| 3  | 油酥面团训练   | 酥皮面团的训练  | 14  |
|    |          | 摹酥面团训练   | 14  |
|    |          | 混酥面团训练   | 14  |
|    |          | 浆皮面团训练   | 14  |
| 4  | 米粉面团训练   | 米粉面团训练   | 14  |
|    |          | 糕类面团训练   | 14  |
|    |          | 团类面团训练   | 14  |
|    |          | 发酵粉面团训练  | 14  |
| 5  | 其他面团训练   | 澄粉面团训练   | 14  |
|    |          | 杂粮面团训练   | 14  |
|    |          | 豆类面团训练   | 12  |
|    |          | 蔬菜面团训练   | 12  |
| 6  | 成形技术训练   | 各种成形技术训练 | 54  |
| 7  | 成熟技艺训练   | 煮、蒸、炸训练  | 18  |
|    |          | 煎、烤、炒训练  | 18  |
|    |          | 其他成熟技艺训练 | 18  |
| 8  | 面点的组合运用  | 面点配置训练   | 12  |
|    |          | 面点组合实例训练 | 12  |
|    |          | 面点特色配置   | 12  |
| 合计 |          |          | 432 |

## (十五) 西点实习教学大纲

### 1. 课程性质

西点实习是烹饪(中式烹调)专业的一门专业核心课程。通过本课程的教学,使学生掌握和运用西式面点的相关知识和制作技能,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

## 2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1)了解中式面点的构成及特点。
- (2)能运用各种技法,制作常见的西式面点。

## 3. 课程内容

| 序号 | 西点实习课程内容  |           | 学时  |
|----|-----------|-----------|-----|
| 1  | 蛋糕制作工艺    | 蛋糕制作工艺概述  | 4   |
|    |           | 蛋糕制作实例    | 6   |
|    |           | 其他类蛋糕制作介绍 | 8   |
| 2  | 面包制作工艺    | 面包起源概述    | 2   |
|    |           | 面包的分类     | 2   |
|    |           | 面包的生产工艺   | 6   |
|    |           | 面包的生产方法   | 6   |
|    |           | 面包制作实例    | 8   |
| 3  | 西饼制作工艺    | 清酥的制作     | 6   |
|    |           | 混酥的制作     | 6   |
|    |           | 派的制作      | 6   |
|    |           | 曲奇(饼干的制作) | 6   |
|    |           | 泡芙的制作     | 6   |
| 4  | 层酥的制作     | 果酱酥盒      | 6   |
|    |           | 千层酥       | 6   |
|    |           | 其他常见的酥类   | 6   |
| 5  | 其他西式面点的制作 | 其他西式面点的制作 | 6   |
|    |           | 常见的西式面点实例 | 6   |
|    |           | 特殊的西式面点实例 | 6   |
| 合计 |           |           | 108 |

## (十六) 西式烹调实习教学大纲

### 1. 课程性质

西式烹调实习是烹饪(中式烹调)专业的一门专业核心课程。通过本课程的教学,使学生掌握和运用西式烹调的相关知识和制作技能,了解和使用西式烹调的各类工具和炊具,为继续学习专业技术、解决生产实际问题和职业生涯的发展奠定基础。

### 2. 课程目标

在本专业中(高)级工层次人才培养目标总的要求下,本课程的专业知识和能力应达到

- (1) 了解西式烹调的构成及特点。
- (2) 了解和使用各类西式刀具和炊具
- (3) 能运用各种技法,制作常见的西式菜品。

### 3. 课程内容

| 序号 | 西式烹调实习课程内容 |          | 学时 |
|----|------------|----------|----|
| 1  | 基础汤制作      | 基础汤实例训练  | 12 |
| 2  | 基础少司制作     | 基础少司实例训练 | 12 |
| 3  | 配菜制作       | 配菜制作实例训练 | 10 |
| 4  | 头盘制作训练     | 调味汁制作训练  | 4  |
|    |            | 沙拉制作训练   | 4  |
|    |            | 热头盘制作训练  | 4  |
|    |            | 冷汤制作训练   | 2  |
| 5  | 汤菜制作训练     | 奶油汤制作训练  | 4  |
|    |            | 菜蓉汤制作训练  | 4  |
|    |            | 清汤制作训练   | 4  |
| 6  | 热菜制作训练     | 畜禽类制作训练  | 4  |
|    |            | 蔬菜类制作训练  | 4  |
|    |            | 水产品制作训练  | 4  |
| 合计 |            |          | 72 |

## 五、考核与评价

- 1、考核与评价应与国家职业技能标准和职业能力要求为依据

2、可以采用多种考核方式，如笔试、作品展示、综合作业、实验、实训操作等。注重评价内容的整体性，兼顾综合素质与能力评价。

3、体现教师评价与学生自评、互评相结合，过程性评价与结果性评价相结合，定性评价与定量评价相结合。

4、考核与评价成绩中平时作业和课上练习成绩占一定比例（一般不超过40%），阶段测验和期末考试成绩占一定比例（一般不低于60%）。其中，对学生职业素养的考核分值比例不应低于10%。

## 六、实施建议

### （一）师资配备

任课教师应具有相关专业大学本科及以上学历，同时具有中级工及以上职业资格证书、中级及以上专业技术职务任职资格。

### （二）场地设备

| 序号 | 名称     | 基本配备要求                |
|----|--------|-----------------------|
| 1  | 理论授课教室 | 2块标准黑板、1块小黑板          |
| 2  | 多媒体教室  | 2块标准黑板、1台投影仪、一台计算机    |
| 3  | 实训室    | 工位50个、加热设备、切配设备、工具和用具 |
| 4  | 实习基地   | 顶岗实习                  |

### （三）教学组织形式

1、专业理论知识的教学组织形式应提倡教学方法和手段多样化。可结合教学内容、专业和学生实际，采用项目教学、情景教学等针对性强的教学方法；注重将传统和现代教学手段相结合，教学过程中宜选用示教模型和挂图，并采用多媒体课件、网络等各种教学资源充实教学，加强直观性教学，增强教学互动。

2、教学中应贯彻“理实一体化”的教学原则，优先采用行为导向、任务驱动、项目法、分组法、合作学习等教学方法。

3、教学中注重发挥学生的主体作用，鼓励学生积极主动参与。教师要

加强对学生实践环节的巡回指导和考核，发现问题及时纠正，充分发挥教师的主导作用。

4、通过工学结合、校企结合等合作方式，教养学生的安全意识、质量意识。

#### （四）职业素养建议

##### 1、专业职业素养

（1）基础知识素养：烹饪专业（中式烹调），要求学生掌握所学的烹饪基本技法，了解运用所学理论知识、加强实训实践学习达到了解理论、运用知识、熟练技巧的程度。

（2）创新思维素养：烹饪专业（中式烹调），要求学生在掌握基础理论知识、实践技法的基础上，应当具有一定的革新创新思维，承担起推动中式菜肴传承与创新的重任。

（3）沟通合作素养：现代烹饪要求高度分工与合作，学生在实践中需要培养模块化工作思维，团队合作精神，良好的沟通技巧。

（4）审美情感素养：烹饪菜肴是高级别、多层次的艺术创作，要求学生在实践过程中培养菜品调味、摆盘呈现、饮食文化等多个层次审美能力和展示手法。

##### 2、非专业职业素养

（1）思想政治素养：培养学生明确的政治立场、观念和态度，法律意识和观念、爱国情怀和为国家、社会做贡献的情操

（2）道德文化素养：素养应该包括人文精神、责任心、敬业感等

（3）心理健康素养：该素养应该包括强健的体魄、不屈不挠的心理品质、积极向上、健康的心态等。

备注：严格按照人力资源社会保障部办公厅下发的《关于印发 21 种技工院校教学计划和教学大纲的通知》（人社厅发[2015]51 号）精神执行。