

中式烹调专业 人才培养方案

目 录

一、专业基本信息	
1.专业名称	
2.专业代码	
3.学制年限	
4.就业方向和职业资格	
二、人才培养目标	
1.总体培养目标	
2.高级技能	
3.技师技能	
三、课程安排	
1.三年制预备技师教学计划表（高中起点三年）	
2.六年制预备技师教学计划表（初中起点六年）	
四、一体化课程标准	
1.典型性工作任务 1	
2.典型性工作任务 2	
.....	
.....	
五、教学实施建议	
1.培养模式	

2.师资队伍

3.场地设备设施

4.教学管理

六、考核与评价

一、专业基本信息

1. 专业名称：中式烹调
2. 专业代码：4-03-02-01
3. 学制年限

层次	招生对象	学制	培养目标
高级技工	初中毕业生	五年	高级技能
	高中毕业生	三年	
预备技师	初中毕业生	六年	技师技能
	高中毕业生	四年	技师技能

4. 就业方向 and 职业资格

表 1 中式烹调专业对应的职业范围

专业（技能）方向	职业（岗位）	职业资格证书
凉菜制作	中小型酒店凉菜制作	中式烹调师
	大型宴会凉菜制作	
	餐饮管理及自主创业	
热菜制作	餐饮企业切配岗位、打荷岗位	中式烹调师
	餐饮企业炸锅、炒锅岗位	
	宴席制作	
	餐饮管理及自主创业	

二、人才培养目标

1. 总体培养目标

培养面向餐饮行业、企业就业，适应中式烹调职业及相关工种和岗位群工作，胜任切配、打荷、热菜制作、凉菜制作、厨务管理等工作任务，具备中式烹调师职业素养，达到中式烹调师职业资格要求的技能人才。

2.高级技能培养目标

（1）职业知识要求

- ①掌握基础知识，包括德育、国学、计算机应用、体育等知识。
- ②掌握中式烹调专业相关理论知识。
- ③掌握餐饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程等相关知识。
- ④掌握厨房设施、设备、工具的使用、维护及保养方法。
- ⑤掌握有关食品安全和卫生等法律、法规知识。
- ⑥掌握常用烹调原料的相关知识，膳食营养知识，菜点成本核算知识。

（2）职业能力要求

- ①掌握常见烹饪原料的加工处理方法。
- ②能够按照原料成型质量标准，对烹调原料进行切配处理和妥善保管。
- ③熟悉烹调各环节的操作原则与操作要求。
- ④能够安全熟练地使用设备和工具，并保证日常的清洁卫生。
- ⑤能够正确运用烹调技法制作一般热菜、冷菜，保证其营养、食用安全卫生。
- ⑥能够合理搭配色彩，制作常用饰品美化菜肴。
- ⑦能够进行简单的专业培训，具有培训初级工、中级工的能力。

（3）职业素质要求

- ①热爱祖国、遵纪守法、诚实守信、实事求是。
- ②具有健康的体魄、健全的人格和心理素质。
- ③具有一定的人文素养和积极乐观的生活态度。
- ④具有吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。
- ⑤具有较强的法规意识、安全意识、节约意识和良好的卫生习惯。
- ⑥具有一定的独立学习、独立计划、独立实施、独立控制和独立评价的能力。

⑦具有良好的人际交往能力、沟通能力、团队协作能力。

⑧具有从广泛的信息资源中获取和提炼有用信息的能力。

⑨具有正确的就业观和创新、创业意识。

⑩具有终身学习的能力。

3.技师技能培养目标

(3) 职业知识要求

①掌握基础知识，包括德育、国学、计算机应用、体育等知识。

②掌握中式烹调专业相关理论知识，尤其是烹饪原理。

③掌握餐饮企业厨房管理相关知识。

④掌握厨房设施、设备、工具的使用、维护及保养方法。

⑤掌握有关食品安全和卫生等法律、法规知识。

⑥掌握高档烹饪原料的相关知识，尤其是烹饪营养和烹饪应用知识。

(4) 职业能力要求

①具备高级技能的职业能力。

②掌握高档烹饪原料尤其是高档干货原料的加工处理方法。

③能够制作特殊冷菜和拼摆各客冷拼。

④能够制作各大主要菜系代表菜。

⑤能够设计零点和宴会菜单。

⑥能够对菜品进行装饰美化。

⑦具有管理厨房的能力。

⑧能够进行专业培训，具有培训高级工的能力。

(3) 职业素质要求

①热爱祖国、遵纪守法、诚实守信、实事求是。

- ② 具有健康的体魄、健全的人格和心理素质。
- ③ 有一定的人文素养和积极乐观的生活态度。
- ④具有吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。
- ⑤具有较强的法规意识、安全意识、节约意识和良好的卫生习惯。
- ⑥具有一定的独立学习、独立计划、独立实施、独立控制和独立评价的能力。
- ⑦具有良好的人际交往能力、沟通能力、团队协作能力。
- ⑧具有从广泛的信息资源中获取和提炼有用信息的能力。
- ⑨具有正确的就业观和创新、创业意识。
- ⑩具有终身学习的能力。

三、课程安排

本专业课程安排由通用能力课程、一体化专业课程、拓展课程组成。

1. 六年制预备技师教学计划表（初中起点六年）

中式烹调专业人才培养方案教学进程表（六年制预备技师）																	
课程类型	序号	课程名称	基准学时	学时分配												学期分配	
				第	第	第	第	第	第	第	第	第	第	第	第	学期	考核方式
				一	二	三	四	五	六	七	八	九	十	十一	十二		
				学	学	学	学	学	学	学	学	学	学	学	学		
				期	期	期	期	期	期	期	期	期	期	期	期		
				18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18		
通用能力课程	1	德育		2	2	2									1-3	形成性考核	
	2	国学		2	2												
	3	英语		自选													
	4	体育		2	2	2	2	2			2						
	5	饮食文化														形成性考核	

	6	烹饪原料														终结性考核
	7	厨政管理														形成性考核
	8	计算机														
一体化课程	9	刀工刀法		1	1	1									1-3	终结性考核
	10	原料成形		1	1	1	1	1	1						1-6	终结性考核
	11	冷拼制作		1	1	1	2	1	1	1					1-7	终结性考核
	12	冷菜制作			1	1	1	1							2-5	终结性考核
	13	烹饪原料初加工		1	1	1	1								1-4	终结性考核
	14	菜肴组配		1	1	1	1								1-4	终结性考核
	15	热菜制作		6	5	5	5	5	5	5					1-7	终结性考核
	16	宴席菜单设计						1							5	终结性考核
	17	菜肴设计与创新							1	1					6-7	终结性考核
	18	主题宴会策划与制作								1					7	终结性考核
	19	食品雕刻		1	1	1	1	1	1	1					1-7	终结性考核
	20	盘饰艺术						1	1						5-6	形成性考核
	21	营养与卫生						1	1						5-6	形成性考核
	22	培训指导								1					7	形成性考核
拓展课程	23	分子美食								1					7	形成性考核
	24	中式面点制作							1						6	形成性考核
	25	港式甜点与饮品制作								1					7	形成性考核
	26	跟岗实习									18	18			8-9	形成性考核
	27	顶岗实习											18	18	18	10-12
总学时																

1. 三年制预备技师教学计划表（高中起点三年）

中式烹调专业人才培养方案教学进程表（三年制大专班）

课程类型	序号	课程名称	基准学时	学时分配								学期分配			
				第	第	第	第	第	第	第	第	学期	考核方式		
				一	二	三	四	五	六	七	八				
				学	学	学	学	学	学	学	学				

				期	期	期	期	期	期	期	期		
				18	18	18	18	18	18	18	18		
通用能力课程	1	德育		2	2	2						1-3	形成性考核
	2	国学		2	2								形成性考核
	3	英语		自选									形成性考核
	4	体育		2	2	2	2						形成性考核
	5	饮食文化											形成性考核
	6	烹饪原料											终结性考核
	7	厨政管理											形成性考核
	8	计算机											
一体化课程	9	刀工刀法		1	1							1-2	终结性考核
	10	原料成形		1	1	1						1-3	终结性考核
	11	冷拼制作		1	1	1						1-3	终结性考核
	12	冷菜制作		1	1	1						1-3	终结性考核
	13	烹饪原料初加工		1	1							1-2	终结性考核
	14	菜肴组配		1	1							1-2	终结性考核
	15	热菜制作		2	2	2	2					1-4	终结性考核
	16	宴席菜单设计					1					4	终结性考核
	17	菜肴设计与创新				1						3	终结性考核
	18	主题宴会策划与制作					1					4	终结性考核
	19	食品雕刻		1	1	1	1					1-4	终结性考核
	20	盘饰艺术				1	1					3-4	形成性考核
	21	营养与卫生					1					4	形成性考核
	22	培训指导				1						3	形成性考核
拓展课程	23	分子美食					1					4	形成性考核
	24	中式面点制作					1					4	形成性考核
	25	港式甜点与饮品制											

		作											
	26	跟岗实习						18					
	27	顶岗实习							18				
总学时													

四、一体化课程标准

1.烹饪原料初加工一体化课程标准

一体化课程名称	烹饪原料初加工	基准课时	72
典型工作任务描述			
烹饪原料的初加工就是将烹饪原料中不符合食用要求或对人体有害的部位进行清除和整理的一种加工过程。 在饮食企业,采购人员根据企业经营的菜点品种购进原材料,由初加工人员在初加工岗位对原料进行初加工,采用的初加工方法主要有摘剔、洗涤、加热、消毒等。在初加工过程中,还应考虑到原料卫生状况的变化情况,以及其他加工过程引起原料卫生状况的变化情况和预防措施等。初加工人员将加工好的原材料妥善保管,为菜肴的切配做好准备。			
工作内容分析			

工作对象: •领取工作任务书 •阅读工作任务书,明确工作任务 •准备加工工具、餐具等 •领取原料,进行摘剔、刮削、整理等初加工 •按照标准、要求进行加工、切配,进行初步熟处理,为进一步烹调做好准备 •归还刀具、餐具 •废弃料处理 •剩余调料保管 •清扫现场 •填写记录	工具、材料、设备与资料: •工具:砧板、刀具、餐具、抹布、盛器、废料盆等 •材料:各种烹饪原料 •设备与资料:炒灶、蒸箱、初加工岗位要求、设备安全操作规程等 工作方法: 原料的选择方法 原料的加工方法 劳动组织方式: •独立工作 •从生产主管领取任务书 •从仓库领取原料、加工工具等 •向师傅请教 •向指导教师咨询 •加工完成后,交指导教师讲评	工作要求: •能按照企业规定穿戴劳保用品,执行劳动保护规定 •能按照工作任务书和工艺规程要求,完成原料的初加工,规范操作 •在初加工过程中,注重节约用料,物尽其用,不浪费原料,具有一定的质量和成本意识 •遵守企业的各种规章制度 •能阅读工作任务书,明确加工数量、明确质量标准,保证加工质量 •有创新思想 •能与他人进行有效沟通 •始终保持工位卫生,养成良好卫生习惯
代表性工作任务		

任务名称	任务描述	工作时间
常见鲜活烹饪原料初步加工	烹饪原料的初加工,就是将烹饪原料中不符合食用要求或对人体有害的部位进行清除和整理的一种加工过程。厨房初加工岗位接受工作任务,领取原料,根据菜肴质量要求,对各种鲜活原料——蔬菜、常见禽、畜、水产类原料进行摘剔、宰杀、洗涤等初步加工,为切配岗位精加工做好准备工作。 根据以上初加工实际工作情境,设计学习情境:在一体化实训室内,学生根据教师下达的初加工任务,以小组合作形式,查询有关资料,制定工作方案,领取原料,使用刀具、砧板等相关工具设备,按照操作规程完成烹饪原料的初步加工任务,小组之间进行互评。教师讲评并进行完整演示,学生再次领取原料,按照教师的点评和示范,独立完成初步加工任务,教师再进行点评。各小组清理各自的区域卫生。	32
禽、畜、水产烹饪原料的出肉加工	出肉加工就是根据烹调要求将动物性原料的肌肉组织从骨骼上分离出来。如果将骨骼从肉中取出称为剔骨,如果将肉从骨骼上取出称之为剔肉。分档取料就是将初步加工的整只(条)家畜、家禽、鱼,按照其肌肉、骨骼等不同部位,根据肉质差异分为不同品种,并按照烹制菜肴的要求有选择地提取原料。 厨房初加工岗位接受工作任务,领取原料,根据出肉加工和分档取料的操作要求,分别对禽、畜、水产烹饪原料进行出肉加工和分档加工,为切配岗位精加工做好准备工作。 根据以上初加工实际工作情境,设计学习情境:在一体化实训室内,学生根据教师下达的出肉加工和分档加工学习任务,以小组合作形式,查询有关资料,制定工作方案,领取原料,使用刀具、砧板、水盆等相关工具设备,按照操作规程完成对禽、畜、水产烹饪原料的初步加工任务,小组之间进行互评。教师讲评并进行完整演示,学生再次领取原料,按照教师的点评和示范,独立完成原料的出肉分档任务,教师再进行点评。各小组清理各自的区域卫生,并做好安全检	20

	查。	
普通干货原料的发制	干货原料具有干、硬、老、韧等特点,不能直接用来烹调,必须经过涨发加工后才能食用。干货原料涨发,就是根据干货原料的性质和制作菜肴的目的要求,采取相应的涨发方法,改变干货原料的性状,使其符合切配和烹调要求的处理过程。根据干货原料涨发媒介的不同,干货原料涨发加工有水发、油发、碱发、火发等。这些方法并不是孤立的,在实际应用中往往可以相互交替使用。厨房涨发岗位人员接受工作任务,领取原料,根据干货原料涨发的操作要求,对不同干货原料——广肚、鱿鱼、木耳、黄花菜等涨发加工,为切配岗位精加工做好准备工作。 根据以上涨发加工实际工作情境,设计学习情境:在一体化实训室内,学生根据教师下达的涨发加工学习任务,以小组合作形式,查询相关资料,制定工作方案,领取原料,使用碗、水盆、砧板等相关工具设备,按照操作规程完成干货原料的发制加工任务,小组之间进行互评。教师讲评并进行完整演示,学生再次领取原料,按照教师的点评和示范,独立完成涨发加工任务,教师再进行点评登记。各小组清理各自的区域卫生并做好安全检查。	20
课程目标		

1. 根据生产需要,安排好本部门初加工、切配等各岗位的工作,按规格标准进行各项初加工工作,保证加工原料及时供给。
2. 熟悉各种动物原料的性质和保管方法,熟悉其质地、特征,活养品种要防止其死亡,减少原料的损耗。宰杀时的动作要熟练,提高出品率。宰杀的各种动物内脏要清洗干净,出净血污,无残刺残骨,符合烹调要求。
3. 熟悉原料性能,掌握原料库存,合理安排生产,充分利用原料,准确控制成本。
4. 根据客情及时订购各类原料,协助把好原料进货的数量、质量关。
5. 主动征询厨房原料的使用情况,不断研究和改进加工工艺,对本店新开发菜肴的原料进行加工试验,制定标准。
6. 搞好初加工的卫生,做好初加工的收尾工作,做好加工设备的保养工作。

学习内容

主要包括:水产鲜活原料的初加工、禽类鲜活原料的初加工、家畜内脏和四肢鲜活原料的初加工、植物性鲜活原料的初加工。禽类原料的分档、水产原料的分档、畜类原料的分档等。

参考性学习任务		
序 号	名 称	学 时
1	常见鲜活烹饪原料的初步加工	32
2	禽、畜、水产烹饪原料的出肉加工	20
3	普通干货原料的发制	20
教学实施建议		

1. 学生在学习本课程之前,应能正确使用各种刀具,对所用烹饪原料有一定的了解,掌握刀工刀法。
2. 教师应掌握初加工工艺流程,能胜任本课程的一体化教学,能正确示范、科学指导、合理组织、安排实施教学,能很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。
3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所和烹饪原材料,要做到学生一人一工位。
4. 教学基本流程
 - (1)由院校统一购买课程所用原材料,学生认知普通烹调原料。
 - (2)教师引导学生通过小组讨论的方式,设计初加工工艺流程。
 - (3)学生对设计方案进行自评和互评。
 - (4)学生按照自己设计的方案进行初加工。
 - (5)教师对学生的设计方案进行点评。
 - (6)教师讲解初加工的方法,并正确示范全过程。
 - (7)学生在教师指导下能独立完成初加工。
 - (8)教师点评学生完成情况,总结分析。
 - (9)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。
 - (10)学生独立完成学习工作页。
 - (11)整理工具和设备,填写实训室使用记录。
5. 教学实施的重点和难点

重点:常见原料的加工方法。

难点:初加工的基本要求。

教学考核要求

通过本课程的学习,学生应该能在规定的时间内独立完成初加工任务,并达到以下目标要求:

1. 加工出的植物性原料整齐干净,无杂物,无虫卵,符合烹调要求。
2. 在规定时间内完成动物性原料的宰杀,符合烹调要求。
3. 发制好的原料要最大限度地恢复原有的松软、鲜嫩的状态,无硬心、无杂质,符合烹调要求;除去原料中的气味和杂质;合乎食用要求,利于消化和吸收。

2.原料切配一体化课程标准

一体化课程名称	原料切配	基准课时	72
典型工作任务描述			
原料切配是烹调前的一道重要工序,具有承上启下的作用。原料的切配主要包括对普通烹饪原料的刀工成形和原料搭配。通过对烹饪原料合理科学的切配,不仅使原料有了美观的形体,更重要的是为熟制加工提供了方便,为实现原料的最佳成熟度提供了前提条件,也为下一步烹调成菜做好了充分的准备工作。 在厨房的切配岗位,切配人员根据点菜通知单,按照菜肴的要求,把经过初加工的原料先进行刀工处理,再进行组配,菜肴切配好后,传到烹调岗位进行烹制。			
工作内容分析			

工作对象: •了解原料的性质和特点 •填写出库单 •领取原料 •选择正确的切配加工方法 •根据菜肴的风味特点进行切配加工 •按照菜肴的烹调要求加工半成品 •清理卫生	工具、材料、设备与资料: •工具:刀具、菜墩、菜案、抹布等 •原料:各种普通食材 •设备与资料:安全操作规程 工作方法: •原料品质的鉴定 •正确选配原料 •节约使用原料 切配要保证烹调的效果及菜肴质量劳动组织方式: •以班组为单位组成各个岗位开展工作 •员工之间或岗位之间密切配合 •领班或师傅进行质量监督	工作要求: •了解原料的性质和特点,使之满足切配的需要 •正确切配加工原料,符合菜肴烹调需要 •能与上级或同事进行熟练的工作沟通 •能正确使用、保养和维护设备用具 •能遵守企业的纪律和规定 •遵守国家有关法律法规 •要求工作场地打扫干净,符合国家卫生标准
代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间

常见烹饪原料的成形	烹饪原料的成形,就是根据烹调要求将经过初加工的动植物性原料用不同的刀法,加工成各种形状的操作过程。常见烹饪原料的基本形状有:丁、条、丝、片、块、段、粒、末、蓉、泥(球)等。配菜岗位接受工作任务,领取原料,根据原料成形的操作要求,分别对烹饪原料进行刀工成形,为配菜工作做好准备。 根据以上原料成形的实际工作情境,设计学习情境:在一体化实训室内,学生根据教师下达的原料成形的学习任务,以小组合作形式,查询有关资料,制定工作方案,领取原料,使用刀具、砧板、水盆等相关工具设备,按照操作规程完成对烹饪原料的成形加工任务,小组之间进行互评。教师讲评并进行完整演示,学生再次领取原料,按照教师的点评和示范,独立完成原料的基本成形任务,教师再进行点评。各小组清理各自的区域卫生,并做好安全检查。	52
一般菜肴的配制	一般菜肴的配制简称配菜,就是根据菜肴的烹调要求,将经过刀工成形的动植物性原料加以恰当的组配,使其能烹制成完整的菜肴,或组配成可以直接食用的菜肴。厨房配菜岗位接受工作任务,领取原料,根据配菜的操作要求,分别对成形的烹饪原料进行组配,为烹调工作做好准备。 根据以上菜肴配制的实际工作情境,设计学习情境:在一体化实训室内,学生根据教师下达的菜肴原料配制的学习任务,以小组合作形式,查询有关资料,制定工作方案,领取原料,使用刀具、砧板、水盆等相关工具设备,按照原料配制的操作规程完成对烹饪原料的烹制任务,小组之间进行互评。教师讲评并进行完整演示,学生再次领取原料,按照教师的点评和示范,独立完成菜肴的配制任务,教师再进行点评。各小组清理各自的区域卫生,并做好安全检查。	12

原料的腌制	所谓原料的腌制,是指将配置好的菜肴原料用相应的调味品腌制,以便除去原料中的异味,同时使其形成一个基本味型,也称底味。厨房配菜岗位接受工作任务,领取原料,根据原料腌制的操作要求,分别对原料进行腌制,为烹调工作做好准备。 根据以上原料腌制的实际工作情境,设计学习情境:在一体化实训室内,学生根据教师下达的原料腌制的学习任务,以小组合作形式,查询有关资料,制定工作方案,领取原料,使用刀具、砧板、水盆等相关工具设备,按照原料腌制的操作规程完成对烹饪原料的腌制任务,小组之间进行互评。教师讲评并进行完整演示,学生再次领取原料,按照教师的点评和示范,独立完成原料腌制任务,教师再进行点评。各小组清理各自的区域卫生,并做好安全检查。	8
课程目标		
1. 能按照菜肴要求切制各种形状,如丁、丝、条、块、段等。 2. 可配制一般菜肴。 3. 能够对常用原料进行腌制。		
学习内容		

主要包括:常见烹饪原料的成形、一般菜肴的配制、一般原料的腌制等。

参考性学习任务

序 号	名 称	学 时
1	常见烹饪原料的成形	52
2	一般菜肴的配制	12
3	原料的腌制	8

教学实施建议

1. 学生在学习本课程之前,应能正确使用各种刀具,对所使用的烹饪原料有一定的了解,掌握刀工刀法。 2. 教师应掌握切配工艺流程,能胜任本课程的一体化教学,能正确示范、科学指导、合理组织、安排实施教学,能很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。 3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所和烹饪原材料,要做到学生一人一工位。 4. 教学基本流程 (1)由院校统一购买课程所用原材料,学生认知普通烹调原料。 (2)教师引导学生通过小组讨论的方式,设计切配工艺流程。 (3)学生对设计方案进行自评和互评。 (4)学生按照自己设计的方案进行切配加工。 (5)教师对学生的设计方案进行点评。 (6)教师讲解切配的方法,并正确示范全过程。 (7)学生在教师指导下能独立完成切配。 (8)教师点评学生完成情况,总结分析。 (9)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。 (10)学生独立完成学习工作页。 (11)整理工具和设备,填写实训室使用记录。 5. 教学实施的重点和难点 重点:常见的切配成形方法。 难点:配菜的基本要求与基本方法。
教学考核要求
通过本课程的学习,学生应该能在规定的时间内独立完成切配任务,并达到以下目标要求: 1. 熟练配制单一原料的菜肴。 2. 正确配制主辅料兼有的菜肴。

--

3.冷菜制作一体化课程标准

一体化课程名称	冷菜制作	基准课时	72
典型工作任务描述			
冷菜也称凉菜、冷盘、冷盆、凉碟等,是与热菜相对而言,与热菜同属烹调的重要组成部分。具体而言,冷菜就是指冷制冷吃或热制冷吃的菜肴,其味型变化多样、造型多样。制作冷菜的基本知识、基本技能称作冷菜制作技术,具体包含两大方面:一是原料制作技术,即原料的选择、成形、调味等,多采用煮、酱、卤、炆、腌、拌等烹调方法,或腌渍入味或烹制成熟。二是装盘拼摆技术,又称冷菜拼摆,属于冷菜的深加工,通过不同的刀工,采用堆、复、叠、排、围、摆等各种不同的拼摆手法,将冷菜原料整齐美观地装入盘中。冷菜拼摆既是一门技术,也是一门艺术,常以合理的色彩搭配、精湛的刀工、优美的造型取悦于人。冷菜能够增加宴席的气氛,显示宴席的规格和水平,在宴席中具有开路先锋的作用。 在冷菜岗位,厨师根据点菜单或宴席的要求,首先进行冷菜的加工和烹制,再把加工好的菜肴装盘,最后由传菜员送至餐厅。			
工作内容分析			

工作对象: •领取工作任务书 •阅读工作任务书,明确工作任务 •准备加工工具、餐具等 •领取原料,对原料进行摘剔、刮削、整理等初加工 •按照菜肴标准、要求加工、初步熟处理,以及烹调成菜并装盘 •归还刀具、用具 •废弃料处理 •剩余调料保管 •清扫现场 •填写记录	工具、材料、设备与资料: •工具:砧板、刀具、餐具、抹布、盛器、废料盆等 •材料:冷菜制作的原料 •设备与资料:炒灶、蒸箱、烤炉等以及安全操作规程 工作方法: •原料的选择方法 •原料的加工方法 •原料的切配方法 •菜肴的烹制方法 •装盘的方法 劳动组织方式: •独立工作 •从生产主管领取任务书 •从仓库领取原料、加工工具等 •向师傅请教 •向指导教师咨询 •加工完成后,交指导教师讲评	工作要求: •能按照企业规定穿戴劳保用品,执行劳动保护规定 •能按照工作任务书和工艺规程要求,正确使用各种刀法完成原料的加工,规范操作 •操作时的姿势一定要正确 •在工作过程中,注重节约用料,物尽其用,不浪费原料,具有一定的质量和成本意识 •遵守企业的各种规章制度 •能阅读工作任务书,明确加工数量 •加工时刀法应用合理,符合规格质量 •有开拓创新思想 •能与他人进行有效沟通 •始终保持工位卫生,养成良好卫生习惯
---	--	---

代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间
一般冷菜制作	所谓一般冷菜制作,是指将配置好的菜肴原料用相应的冷菜制作方法,制成凉菜的烹调方法。厨房冷菜岗位接受工作任务,领取原料,根据冷菜制作的操作要求,分别将原料烹调加工制成菜肴。 根据以上冷菜制作的实际工作情境,设计学习情境:在一体化实训室内,学生根据教师下达的冷菜制作的学习任务,以小组合作形式,查询有关资料,制定工作方案,领取原料,使用刀具、砧板、水盆等相关工具设备,按照冷菜制作的操作规程完成对烹饪原料的凉菜制作任务,小组之间进行互评。教师讲评并进行完整演示,学生再次领取原料,按照教师的点评和示范,独立完成冷菜制作任务,教师再进行点评。各小组清理各自的区域卫生,并做好安全检查。	56

冷菜的一般装盘方法	冷菜的一般装盘,是指将烹制好的冷菜品种,按照冷菜的装盘要求,整齐美观地装入盘中。厨房冷菜岗位接受工作任务,领取原料,根据冷菜装盘的操作要求,分别对冷菜进行装盘。 根据以上冷菜装盘的实际工作情境,设计学习情境:在一体化实训室内,学生根据教师下达的冷菜装盘的学习任务,以小组合作形式,查询有关资料,制定工作方案,领取原料,使用刀具、砧板、水盆等相关工具设备,按照冷菜装盘的操作规程完成冷菜的装盘任务,小组之间进行互评。教师讲评并进行完整演示,学生再次领取原料,按照教师的点评和示范,独立完成冷菜的一般装盘任务,教师再进行点评。各小组清理各自的区域卫生,并做好安全检查。	16
课程目标		
1. 能根据营业情况负责安排当日宴会冷菜品种及零点时令冷菜的制作。 2. 能够制作各种冷菜调味汁,按宴会规格加工制作冷菜,保证出品及时,口味、装盘符合要求。 3. 每天检查冰箱内冷菜及原料质量,力求当天制作的冷菜当天用完,严格控制冷菜剩余量,把好质量关。 4. 积极钻研业务,根据季节变化,适时推出冷菜新品,主动征求意见,努力提高冷菜制作质量。 5. 合理、准确使用原料,准确控制冷菜成本。 6. 每天检查冷藏设备的运转情况,发现问题要及时报告检修。 7. 搞好员工考核评估工作。 8. 注重个人卫生及包干区卫生,确保食品卫生安全,做好收尾工作。		

学习内容		
在冷菜制作这一部分,冷菜制作常用技法是重要的学习内容,具体有拌、炆、腌、煮、卤、酱、冻、炸收、卷等。在冷菜拼摆这一部分,重点学习单拼、双拼、三拼以及什锦拼盘。掌握宴席围碟的制作。		
参考性学习任务		
序 号	名 称	学 时

1	一般冷菜制作	56
2	冷菜的一般装盘方法	16
教学实施建议		
冷菜是烹饪专业教学内容的重要组成部分,在教学当中: 1. 要注重学生基本技能的培养,如刀工技能;注重实用性,如单拼、双拼使用较多,可以将其作为教学训练的重点。要规范操作,养成学生良好的卫生操作习惯。注重学生职业道德的培养,如吃苦耐劳、踏实肯干。培养学生一定的审美能力和创新能力,注重学生审美能力的提高。使学生熟悉各种烹饪原料。 2. 教师应掌握相关冷菜制作、装盘技术,有较强的创新能力,能胜任本课程的一体化教学,能正确示范、科学指导、合理组织、安排实施教学,能很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。 3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所和烹饪原料,要按照企业的实际操作情况,配备与本课程教学实施配套的相关设备。 4. 教学基本流程 (1)由院校统一购买课程所用原材料。 (2)教师引导学生通过小组讨论的方式,设计冷菜、冷盘制作的工艺流程。 (3)学生对冷菜、冷盘制作的设计方案进行自评和互评。 (4)学生按照自己设计的方案进行制作。 (5)教师对学生作品进行点评。 (6)教师讲解冷菜、冷盘的制作方法,并正确示范全过程。 (7)学生在教师指导下能独立完成制作。 (8)教师点评学生完成情况,总结分析。 (9)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。 (10)学生独立完成学习工作页。 (11)整理工具和设备,填写实训室使用记录。 5. 教学实施的重点和难点 重点 (1)制作冷菜的要求。 (2)冷盘的造型要求。 难点 (1)冷菜的制作方法。 (2)冷盘的拼摆手法。		

教学考核要求			
1. 通过本课程的学习,学生应能在规定的时间内独立完成普通冷菜的制作,掌握冷菜的一般装盘方法,具体要求如下: (1)能够正确选择冷菜制作、冷菜拼摆所适用的烹饪原料。 (2)能够独立制作普通冷菜。 (3)熟知冷盘制作的拼摆手法,能够独立制作一般冷盘。 (4)具有一定的创新能力。 2. 要注重学生审美能力、工艺技术的培养,为后续的《特色冷菜制作》课程学习,打下一定的技术基础。			

4.热菜制作一体化课程标准

一体化课程名称	热菜制作	基准课时	324
典型工作任务描述			

热菜制作主要是指在烹调操作过程中必须掌握的（临灶）基本操作工艺,包括原料的初步熟处理、一般鲜汤的熬制和普通热菜的烹制。

在菜肴烹制岗位,厨师把切配岗位传递过来的半成品,按照菜肴的特点,采用相应的烹调方法,把半成品烹制成菜肴成品,在打荷人员的协助下装盘,由传菜员把成品送至餐厅,供客人食用。

工作内容分析

工作对象: •了解原料的性质和特点 •接受切配岗位送来的半成品 •明确菜肴的要求 •选择正确的烹调方法 •根据菜肴的风味特点进行烹调 •盛菜装盘,进行围边点缀 •清理卫生	工具、材料、设备与资料: •工具:刀具、菜墩、菜案、炉灶、炒锅、炒勺、餐具、抹布等 •材料:各种烹饪食材 •设备与资料:炒灶、蒸箱、汤炉等设备 •设备使用操作说明书及维修手册 •安全操作规程等 工作方法: •原料品质的鉴定 •正确选用烹调方法 •烹调加工步骤正确 •保证烹调的效果及菜肴质量 •节约使用原料 劳动组织方式: •以班组为单位组成各个岗位进行工作 •员工之间或岗位之间密切配合 •领班或师傅进行质量监督	工作要求: •了解原料的性质和特点,使之满足菜肴的需要 •按照要求正确烹制菜肴 •成品质量符合菜肴标准 •能与上级或同事进行熟练的工作沟通 •能正确使用、保养和维护设备用具 •能根据菜肴烹调要求熟练操作 •能遵守企业的纪律和规定
--	--	---

		•遵守国家有关法律法规 •卫生要求干净,符合国家卫生标准
代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间
原料的初步熟处理	原料的初步熟处理简称熟处理,是将组配好的菜肴原料用水、油、蒸汽等传热介质加热至半熟或刚熟,以备将其进一步烹制成菜肴的方法。厨房灶台岗位接受工作任务,领取原料,根据熟处理的操作要求,分别对原料进行熟处理。 根据以上原料熟处理的实际工作情境,设计学习情境:在一体化实训室内,学生根据教师下达的原料熟处理的学习任务,以小组合作形式,查询有关资料,制定工作方案,领取原料,使用炒锅、砧板、水盆等相关工具设备,按照原料熟处理的操作规程,完成对原料熟处理的任务,小组之间进行互评。教师讲评并进行完整演示,学生再次领取原料,按照教师的点评和示范,独立完成原料熟处理任务,教师再进行点评。各小组清理各自的区域卫生,并做好安全检查。	12

一般鲜汤的制作	将富含蛋白质、脂肪的原料整理干净后,放在冷水锅中用旺火或中、小火长时间加热,至原料中的蛋白质、脂肪等营养素充分析出,融入汤中,此汤汁即称鲜汤。厨房灶台岗位接受工作任务,领取原料,根据鲜汤制作的操作要求,分别进行制作。 根据以上鲜汤制作的实际工作情境,设计学习情境:在一体化实训室内,学生根据教师下达的鲜汤制作任务,以小组合作形式,查询有关资料,制定工作方案,领取原料,使用水锅、水盆等相关工具设备,按照鲜汤制作的操作规程,完成鲜汤制作的任務,小组之间进行互评。教师讲评并进行完整演示,学生再次领取原料,按照教师的点评和示范,独立完成鲜汤制作任务,教师再进行点评。各小组清理各自的区域卫生,并做好安全检查。	12
热菜烹制	热菜烹制,是将组配好的菜肴原料用不同的加热方法、同时加入调味品制成菜肴的方法。厨房灶台岗位接受工作任务,领取原料,根据热菜烹制的操作要求,分别进行操作。 根据以上热菜烹制的实际工作情境,设计学习情境:在一体化实训室内,学生根据教师下达的热菜烹制的学习任务,以小组合作形式,查询有关资料,制定工作方案,领取原料,使用炒锅、水锅、水盆等相关工具设备,按照热菜烹制的操作规程,完成热菜烹制的任务,小组之间进行互评。教师讲评并进行完整演示,学生再次领取原料,按照教师的点评和示范,独立完成热菜烹制任务,教师再进行点评。各小组清理各自的区域卫生,并做好安全检查。	300
课程目标		

1. 能够正确选择适合菜肴烹调要求的初步熟处理方法。
2. 能够了解制汤的要求和方法。
3. 能够掌握普通热菜烹调的方法。

学习内容

主要包括:烹饪原料的各种初步熟处理方法:焯水、过油、汽蒸、走红等;熬制一般鲜汤的原料选择和熬制方法;普通热菜的制作和烹调技法的运用。

参考性学习任务

序 号	名 称	学 时
-----	-----	-----

1	原料的初步熟处理	12
2	一般鲜汤的制作	12
3	热菜烹制	300
教学实施建议		
1. 学生在学习本课程之前,应能正确使用各种刀具,对所用烹饪原料有一定的了解,掌握初步熟处理的方法,熟悉一般鲜汤的熬制及热菜烹制的方法。 2. 教师应掌握初步熟处理方法,熟悉一般鲜汤的熬制及普通热菜烹制的工艺流程,能胜任本课程的一体化教学,能正确示范、科学指导、合理组织、安排实施教学,能很好地处理教学实施过程中的各种问题。 3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所和烹饪原料,要做到学生一人一工位,要按照企业的实际操作情况,配备与本课程教学实施配套的相关设备。 4. 教学基本流程 (1)由院校统一购买课程所用原料。 (2)教师引导学生通过小组讨论的方式,设计初步熟处理、一般鲜汤的熬制和热菜烹制工艺流程和实施方案。 (3)学生对设计的方案进行自评和互评。 (4)学生按照自己设计的方案进行操作。 (5)教师对学生作品进行点评。 (6)教师讲解操作方法,并正确示范全过程。 (7)学生在教师指导下完成初步熟处理、一般鲜汤的熬制和普通热菜的烹制。 (8)教师点评学生完成情况,总结分析。 (9)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。 (10)学生独立完成学习工作页。 (11)整理工具和设备,填写实训室使用记录。 5. 教学实施的重点和难点 重点 (1)焯水的方法。 (2)过油的方法。 (3)汽蒸的方法。 (4)走红的方法。 (5)一般鲜汤的熬制方法。 (6)普通热菜的烹制方法。 难点 熟练烹制菜肴。		

教学考核要求			
通过本课程的学习, 学生应能在规定的时间内独立完成工作, 并达到以下目标要求: 1. 独立完成初步熟处理、一般鲜汤的熬制。 2. 能独立或在教师的指导下烹制出菜肴。			

5. 菜肴围边点缀一体化课程标准

一体化课程名称	菜肴围边点缀	基准课时	72
典型工作任务描述			

外观形态是决定食用者能否接受一盘菜肴的先决条件。在成菜的过程中,根据菜肴的特点,给予其必要和恰如其分的美化,是完善和提高菜肴外观质量的有效途径。食品雕刻、围边点缀,在宴席菜点中起着重要的装饰美化作用。菜肴美化一般是指通过点缀、衬托等形式,体现菜肴色、形等潜在综合美的一种技艺手法。在菜肴美化中,以在菜肴的盛器上点缀装饰最为常见,因为这种方法操作简捷、方便实用、取料广泛。菜肴之精美除了本身的色、香、味、形、质、皿等诸多因素,若再搭配一些与之相适应的雕刻作品作点缀,将会使菜肴显得更加生动。菜肴围边点缀工作主要在打荷岗位完成,打荷人员在菜肴出锅前或出锅后,在餐盘里摆出各种造型,美化菜肴。

工作内容分析

工作对象: •接受雕刻作品的任务 •领取原材料 •准备工具、用具 •选择合适的原料 •构思作品形态 •按照要求雕刻 •了解其他类盘饰加工 •清理卫生	工具、材料、设备与资料: •工具:切刀、雕刻刀、模具刀、菜墩、菜案等 •材料:西瓜、南瓜、心里美萝卜、酱汁类等 •资料:工具参考书 工作方法: •先雕刻简单的作品 •再雕刻大型的、难度大的作品 •根据要求设计作品形态 •在原料上定位 •下刀刻制 劳动组织方式: •独立操作 •小组或团队共同完成 •教师进行指导和帮助	工作要求: •按照要求设计和选择原料,满足菜肴需要 •熟练使用各种工具 •遵守劳动纪律、尊敬师傅 •遵守国家法律法规 •卫生标准符合要求 •装饰效果符合主题要求,使之和谐统一 •熟悉菜品工艺
--	---	--

		制作要求和布台艺术 •节约使用原料 •接受主管的质量监督 •重视食用性 •不用人工色素 •造型生动逼真 •有较强的沟通能力 •培养组织能力, 相互协作精神
代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间
小件果蔬雕刻	小件果蔬雕刻, 是将果蔬原料用简单的雕刻手法, 雕刻出小件花卉的操作方法。厨房雕刻岗位接受工作任务, 领取原料, 根据小件果蔬雕刻的操作要求, 分别进行操作。 根据以上小件果蔬雕刻的实际工作情境, 设计学习情境: 在一体化实训室内, 学生根据教师下达的小件果蔬雕刻的学习任务, 以小组合作形式, 查询有关资料, 制定工作方案, 领取原料, 使用砧板、雕刻刀具、水盆等相关工具设备, 按照小件果蔬雕刻的操作规程, 完成小件果蔬雕刻的任务。 小组之间进行互评。教师讲评并进行完整演示, 学生再次领取原料, 按照教师的点评和示范, 独立完成小件果蔬雕刻任务, 教师再进行点评。各小组清理各自的区域卫生, 并做好安全检查。	52

餐盘围边点缀	餐盘围边点缀,是将色彩鲜艳、质地脆嫩的烹饪原料切制或雕刻成小件花卉或虫鸟,并摆放在菜肴盛器的适当位置,从而对菜肴的完整形态起到点缀作用。厨房打荷岗位接受工作任务,领取原料,根据围边点缀的操作要求,分别进行操作。 根据以上围边点缀的实际工作情境,设计学习情境:在一体化实训室内,学生根据教师下达的围边点缀的学习任务,以小组合作形式,查询有关资料,制定工作方案,领取原料,使用雕刻刀具、水盆等相关工具设备,按照围边点缀的操作规程,完成围边点缀的任务,小组之间进行互评。教师讲评并进行完整演示,学生再次领取原料,按照教师的点评和示范,独立完成围边点缀任务,教师再进行点评。各小组清理各自的区域卫生,并做好安全检查。	20
课程目标		

1. 熟悉适合菜品点缀、食品雕刻的各种烹饪原材料。 2. 熟练使用各种雕刻工具。 3. 熟练运用各种雕刻技法。 4. 能够独立雕刻常见小件果蔬雕刻作品, 正确使用雕刻作品对菜品进行点缀美化。 5. 熟悉雕品的保管方法。 6. 能够合理用料, 做到物尽其用。		
学习内容		
主要包括:食品雕刻原材料的选择、食品雕刻刀法的运用、食品雕刻作品的设计与制作;餐盘围边、点缀的方法, 餐盘围边、点缀造型的设计与制作。		
参考性学习任务		
序 号	名 称	学 时

1	小件果蔬雕刻	52
2	餐盘围边点缀	20
教学实施建议		
1. 通过菜点围边点缀、小件果蔬雕刻的学习,注重学生审美能力的提高。 2. 教师应掌握各种类型的食品雕刻技法和其他类型的盘饰制作方法,能胜任本课程的一体化教学,能正确示范、科学指导、合理组织、安排实施教学,能很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。 3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所和烹饪原料,要做到学生一人一工位,要按企业的实际操作情况,配备与本课程教学实施配套的相关设备。 4. 教学基本流程 (1)由院校统一购买课程所用原材料。 (2)教师引导学生通过小组讨论的方式,设计菜品围边、食品雕刻造型方案。 (3)学生对设计方案进行自评和互评。 (4)学生按照自己设计的方案进行菜品点缀、食品雕刻制作。 (5)教师对学生作品进行点评。 (6)教师讲解菜品点缀、食品雕刻造型、手法和工具的使用,并正确示范全过程。 (7)学生在教师指导下能独进行菜肴点缀美化,完成食品雕刻的创作。 (8)教师点评学生完成情况,总结分析。 (9)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。 (10)学生独立完成学习工作页。 (11)整理工具和设备,填写实训室使用记录。 (12)教师引导学生通过小组讨论的方式,设计盘饰作品方案。 (13)学生对设计方案进行自评和互评。通过师生互动,实施有效评价。 (14)学生按照自己设计的方案进行盘饰制作。 (15)教师对学生作品进行点评。 5. 教学实施的重点和难点 重点 (1)果蔬雕刻原材料的选择。 (2)雕刻工具的使用、保养。		

(3)雕刻技法的运用。 (4)不同类型餐盘的围边点缀、盘饰制作。 (5)雕品的保管。 难点 (1)雕刻作品的设计。 (2)盘饰造型的设计。 (3)启发学生提出并分析出现的问题,寻求解决的方法。
教学考核要求
1. 通过本课程的学习,学生应能在规定的时间内独立完成规定餐盘的围边点缀、盘饰制作,具体内容如下: (1)能够正确选择雕刻原材料。 (2)能够熟练运用各种雕刻手法。 (3)能够根据菜肴设计盘饰、雕刻造型。 (5)能够正确使用雕刻作品。 (6)能够独立雕刻月季花。 2. 《菜肴围边点缀》是菜肴美化的基础课程,在教学中要注重学生艺术性、工艺性、技术性的培养。从而为后续 《菜肴装饰美化》《主题宴会策划与制作》等课程的学习打下一定的基础。

6. 原料特殊加工一体化课程标准

一体化课程名称	原料特殊加工	基准课时	72
典型工作任务描述			

原料的初步加工对菜肴的后期加工制作有很大的作用,可以为后期菜肴制作打下良好的基础。本课程在学习了烹饪原料初加工的基础上,在原料档次和加工技术的难度上又提升了一个层次,包括的任务有两项:一是禽类、水产类原料的整料去骨;二是中高档干货原料的发制。整料去骨的难度较大,技术要求高,这种技术对菜肴成型、烹调和食用都会产生影响,通常选用的禽类原料有鸡、鸭,水产类原料品种主要有草鱼、鳊鱼等,中高档干货原料主要是燕窝、鱼翅、鱼肚等,通过碱发、油发等方法发制,使之能满足烹调和食用的要求。这两项工作一般在水台或初加工岗位进行。

后厨的初加工人员接到主管交给的宴席菜单或零点菜单后,按照食材的特性,从仓库领取原料,禽类、水产类原料整料去骨要根据菜肴的具体要求,选用正确刀具,采用正确加工方法,进行去骨处理,保证要达到技术要求;干货涨发要对所用干货原料进行品质鉴定,根据干货原料的性质,采用不同的发制方法,既要达到菜肴所需质量标准,又要保证出货率。原料特殊加工,为菜肴的烹制做好准备工作。

工作内容分析

工作对象: • 领取工作任务书 • 了解原料的性质和特点 • 填写出库单 • 领取原料 • 选择正确的特殊加工方法 • 正确使用工具用具 • 根据菜肴的风味特点进行加工 • 按照菜肴的烹调要求加工半成品	工具、材料、设备与资料: • 工具:刀具、菜墩、菜案、炒锅、餐具等 • 材料:各种烹饪原料 • 设备与资料:炒灶及使用说明书、维修手册、安全操作规程等 工作方法: • 正确选用原料 • 原料品质的鉴定 • 原料初加工步骤正确 • 保证切配、烹调的效果及菜肴质量要求 • 节约使用原料 劳动组织方式: • 以班组为单位组成各个岗位进行工作	工作要求: • 了解原料的性质和特点,使之满足菜肴的要求 • 能根据菜肴要求熟练地加工原料 • 正确加工原料,符合菜肴烹调需要 • 能与上级或同事进行有效的
---	---	--

•清理卫生	•员工之间或岗位之间密切配合 •领班或师傅进行质量监督	工作沟通 •能正确使用、保养和维护设备用具 •能遵守企业的纪律和规定 •遵守国家有关法律法规 •卫生打扫干净,符合国家卫生标准
代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间
禽类、水产类原料整料去骨	整料去骨的难度较大,技术要求高,这种技术对菜肴成形、烹调和食用都会产生影响。通常选用的禽类原料有鸡、鸭,水产类原料主要有草鱼、鲤鱼等。顾客在餐厅点菜,点菜员从前台下单后交给后厨的切配岗位,切配台的员工选择原材料进行刀工处理,然后将去骨后的原料交给打荷人员。 根据以上初加工实际工作情境设计学习情境:在一体化实训室内,以小组合作形式,学生根据教师下达的禽类、水产类原料整料去骨任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料制定工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组以小组合作形式,根据工作方案进行整料去骨;学生对各组的成品进行自评和互评;指导教师进行点评并示范整料去骨;根据教师的点评和示范,学生进行整料去骨;指导教师再进行点评;各小组清理各自的区域卫生。	16

中高档干货原料的发制	中高档干货原料主要有燕窝、鱼翅、鱼肚等。在后厨,初加工人员提前领取干货原料并进行鉴定,通过碱发、油发等方法发制并保存,为后续的切配和烹调做好准备。 根据以上干货原料发制的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的干货发制任务查询有关资料;学生根据自己查询的资料制定工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组以小组合作形式,根据工作方案进行干货发制;学生对各组的成品进行自评和互评;指导教师进行点评并示范干货发制;根据教师的点评和示范,学生进行干货发制;指导教师再进行点评;各小组清理各自的区域卫生。	56
课程目标		

1. 熟悉适合整料去骨的家禽类原料和水产类原料。 2. 熟悉整料去骨的各种家禽类原料和水产类原料的特点。 3. 熟悉中高档干货原料。 4. 熟悉整料去骨各种家禽原料的骨骼结构。 5. 熟悉整料去骨各种水产品原料的骨骼结构。 6. 掌握家禽类原料整料去骨的方法。 7. 掌握水产类原料整料去骨的方法。 8. 能独立完成家禽类、水产类原料的整料去骨。 9. 能独立完成中高档干货原料的涨发。		
学习内容		
主要包括:整料去骨家禽类原料的选择、整料去骨水产类原料的选择、家禽类原料整料去骨的方法、水产类原料整料去骨的方法;干货原料的认知和鉴定选择、干货原料的涨发方法。		
参考性学习任务		
序 号	名 称	学 时
1	禽类、水产类原料整料去骨	16

2	中高档干货原料的发制	56
教学实施建议		
1. 学生在学习本课程之前,应能正确使用各种刀具,对所用烹饪原料有一定的认知,掌握普通原料初加工技术,能描述各种涨发方法及其所适用的干货原料。 2. 教师应掌握家禽类原料和水产类原料整料去骨的技术和中高档干货原料涨发的工艺流程,能胜任本课程的一体化教学,正确示范、科学指导、合理组织、安排实施教学,很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。 3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所和烹饪原材料,要做到学生一人一工位,要按照企业的实际操作情况,配备与本课程教学实施配套的相关设备。 4. 教学基本流程 (1)由院校统一购买课程所用原材料,学生认知整料去骨所用原料和干货原料。 (2)教师引导学生通过小组讨论的方式,设计整料去骨和干货涨发工艺流程方案。 (3)学生对设计方案进行自评和互评。 (4)学生按照自己设计的方案进行原料特殊加工。 (5)教师对学生的设计方案进行点评。 (6)教师讲解正确的方法,并正确示范全过程。 (7)学生在教师指导下能独立完成整料去骨和干货涨发。 (8)教师点评学生完成情况,总结分析。 (9)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。 (10)学生独立完成学习工作页。 (11)整理工具和设备,填写实训室使用记录。 5. 教学实施的重点和难点 重点 (1)家禽类原料的选择。 (2)水产类原料的选择。 (3)干货原料的认知。 (4)干货原料的选择。 难点 (1)家禽类原料整料去骨的方法。 (2)水产类原料整料去骨的方法。 (3)干货原料的涨发方法。 (4)学生能进行正确操作。		

- (5) 启发学生提出并分析出现的问题, 寻求解决的办法。
- (6) 通过师生互动, 实施有效评价。

教学考核要求

通过该课程的学习, 学生应该能在规定的时间内独立完成原料特殊加工的操作, 并达到以下目标要求:

- (1) 能够正确认知整料去骨类原料。
- (2) 独立完成家禽类、水产类原料的整料去骨。
- (3) 干货原料的认知和鉴定选择。
- (4) 独立进行干货原料的涨发, 使其达到使用标准。

本门课程涵盖了烹饪原料、烹饪原料加工等理论知识和实际操作技能。针对中档原料初加工课程的性质, 在考核时采取答辩 (或闭卷考核)、实际操作和评价相结合的形式, 考核中不仅对学生理论知识的掌握程度, 而且更多要在技能掌握、参与工作的主动性、自觉性、工作方法等方面, 对学生的知识体系、工作能力及职业素养等方面作一个综合性的评价。

7. 原料特殊切配一体化课程标准

一体化课程名称	原料特殊切配	基准课时	72
典型工作任务描述			

切配工作是一项十分重要的工作,它凝聚着砧墩工作的全部技术成果。切配质量的好坏,对烹调菜肴的速度和质量,以及菜肴的色、香、味、形和成本都具有重要影响。切配可以确定菜肴的质量和量;可以基本确定菜肴的色、香、味、形;可以确定菜肴的营养成分;可以确定菜肴的成本,使菜肴的品种多样化,并且有利于原料的合理使用。

在大部分餐饮企业,切和配是联系在一起的,切配岗位根据前台服务员下的宴席订单,后厨主管制定宴席菜单,水台人员拿取原材料,对所用原料进行初加工处理后,交给切配人员,按照宴席菜肴的要求,在切配岗位进行花色菜肴及宴席其他菜肴的配制,然后再把切配好的原材料转给打荷人员,为热菜烹制做好准备工作。

工作内容分析

工作对象: •接受工作单 •领取原料 •选择原料 •满足菜肴要求 •选用正确刀法切制原料 •合理配制菜肴 •清理卫生	工具、材料、设备与资料: •工具:刀具、菜墩、菜案、餐具等 •材料:各种烹饪原料 •设备与资料:冰箱、安全操作规程 工作方法: •切制一般的原料 •配制一般的菜肴,如单一原料的菜肴 •切制象形花刀 •配制出花色菜肴 •配制出宴席套菜 劳动组织方式: •以班组为单位组成各个岗位 •领班或师傅根据工作岗位安排任务 •各岗位按照要求进行工作 •行政总厨对质量进行监督 •各岗位分工合作	工作要求: •能按照企业规定穿戴劳保用品,执行劳动保护规定 •能按照工作任务书和工艺规程要求,完成原料的配制,规范操作 •在工作过程中,注意节约用料 •遵守企业的各项规章制度 •有创新思想 •能与他人进行有效沟通 •保持卫生,养成良好的卫生习惯
---	---	---

代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间
刀工美化	在后厨,切配人员从仓库或水台拿取原料,根据不同菜肴的具体形状和切配要求,对原料进行各种花刀片的切制和花刀的解制。 根据以上对原料的刀工美化实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室内,以小组合作形式,学生根据教师下达的刀工美化任务,查询有关资料,制定工作方案,各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;以小组合作形式,领取原料,使用刀具、砧板等相关工具设备,按照操作规程完成刀工美化任务,小组之间进行自评和互评。教师讲评并进行完整演示,学生再次领取原料,按照教师的点评和示范,独立完成刀工美化任务,教师再进行点评。各小组清理各自的区域卫生。	40

花色菜肴的配制	在餐厅,顾客点菜,点菜员将菜单交给切配人员。根据点菜员下的点菜单,切配人员按照菜肴要求,在切配岗位进行花色菜肴的配制,然后再把配好的原料交给打荷人员,为后续的烹调工作做好准备。 根据以上切配的实际工作情境设计学习情境:在一体化实训室,以小组合作形式,根据教师下达的切配任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料制定工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行切配;学生对各组的成品进行自评和互评;小组内学生扮演客户、服务员、切配员等角色;指导教师进行点评并示范菜肴的配制;根据教师的点评和示范,学生进行切配;指导教师再进行点评;各小组清理各自的区域卫生。	24
宴席菜肴配制	在顾客预定宴席后,后厨主管制定宴席菜单,切配人员从仓库或水台拿取原材料,按照菜单制定的菜肴进行菜肴配制,交给打荷人员,为后续烹调工作做准备。 根据以上切配的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的宴席菜单查询有关资料;学生根据自己查询到的资料制定菜肴配制工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行宴席菜肴配制;学生对各组的成品进行自评和互评;指导教师进行点评并示范宴席菜肴配制;根据教师的点评和示范,学生进行切配;指导教师进行点评;各小组清理各自的区域卫生。	8
课程目标		

1. 能正确运用各种基本刀法。
2. 熟悉各种花刀成型后的形状。
3. 掌握各种花刀的成型方法。
4. 具备有一定创新的能力。
5. 掌握花色菜肴的名称与烹调特点。
6. 可独立进行花色菜肴的刀工处理。
7. 正确配制花色菜肴。
8. 熟知宴席配置的菜肴品种。
9. 熟知各种宴席菜肴配置原则。
10. 掌握宴席配菜的方法。
11. 按照要求配制宴席菜肴。

学习内容

主要包括:各种花刀成型后的形状、各种花刀的成型方法;花色菜肴切配原则、花色菜肴切配方法;宴席菜肴配制的方法,宴席配餐的原则和方法。

参考性学习任务		
序 号	名 称	学 时
1	刀工美化	40
2	花色菜肴的配制	24
3	宴席菜肴配制	8
教学实施建议		
1. 学生在学习本课程之前,应能正确掌握各种基本刀法,认知各种烹饪原料,可进行原料特殊切配。 2. 教师应掌握各种花刀的刀工处理方法,花色菜肴的切配及宴席菜肴配制方法,能胜任本课程的一体化教学,正确示范、科学指导、合理组织、安排实施教学,很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。 3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所和烹饪原料,要做到学生一人一工位,要按照企业的实际操作情况,配备与本课程教学实施配套的相关设备。 4. 教学基本流程 (1)由院校统一购买课程所用原料。 (2)教师引导学生通过小组讨论的方式,设计花刀的成型方法、花色菜肴和宴席菜肴的配制等工艺流程实施方案。 (3)学生对设计方案进行自评和互评。 (4)学生按照自己设计的方案进行原料特殊切配。 (5)教师对学生的设计方案进行点评。 (6)教师讲解原料特殊切配的方法,并正确示范全过程。 (7)学生在教师指导下能独立完成原料特殊切配。 (8)教师点评学生完成情况,总结分析。 (9)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。 (10)学生独立完成学习工作页。 (11)整理工具和设备,填写实训室使用记录。 5. 教学实施的重点和难点 重点 (1)原料经各种花刀成型后的形状。 (2)花色菜肴的切配原则。		

(3) 宴席配餐的原则。

难点

(1) 各种花刀的成型方法。

(2) 花色菜肴的切配方法。

(3) 宴席配餐的方法。

教学考核要求

通过本课程的学习, 学生应能在规定的时间内独立完成原料特殊切配的操作, 并达到以下目标要求:

(1) 能够掌握各种花刀的成型方法。

(2) 掌握花色菜肴的切配原则。

(3) 掌握宴席配餐的原则。

(4) 独立进行花色菜肴的切配。

(5) 独立进行宴席菜肴的切配。

本课程涵盖了烹饪原料知识、刀工技术、宴席配菜、烹调工艺学、营养学等理论知识和实际操作技能。考核内容涉及面广, 考核中不仅对学生理论知识的掌握程度, 而且更多要在技能掌握、参与工作的主动性、创造性及工作态度、创新能力、协作能力等方面, 对学生的知识体系、工作能力等方面有一个综合性的评价。

8. 特色冷菜制作一体化课程标准

一体化课程名称	特色冷菜制作	基准课时	72
典型工作任务描述			
冷菜制作在宴席菜肴制作中占有重要地位。特色冷菜多用于中高档宴席, 主要掌握刺身、烧腊、卤水的制作方法和操作过程, 掌握中档宴席冷盘和果盘的制作。刺身菜式多使用鲜活的水产原料, 通过配合特殊的调味料, 达到风味独特的菜肴特点。烧腊多采用烤制和腊制、卤制原料, 制作出的成品特点鲜明, 风味突出, 此类菜肴多在冷菜岗或烧腊间制作。果盘也是宴席上不可少的一项内容, 多选用时令新鲜水果制成, 现代不同规格档次的宴席上或是家庭宴席上, 饭后上道果盘已经成为一种时尚。果盘在冷菜厨房或水果加工岗, 根据宴席规格, 选用不同的水果加工成形状各异的果盘造型, 不但为客人提供营养素, 而且可以提高宴席档次。 根据前台服务员下的宴席订单, 后厨主管制定宴席菜单, 交给冷菜制作人员, 冷菜制作人员领取原材料, 按照宴席菜单的设计, 分别进行正确的初加工处理, 选用不同的刀法和烹调技法, 分别制作刺身、烧腊、卤水等菜肴, 为后续的上菜工作做好准备, 并将剩余成品正确存放。宴席进行时, 选用不同的水果原料, 采用不同的刀法将水果加工成各种形状, 进行拼摆装盘, 制作出水果拼盘, 在宴席即将结束时送上。			
工作内容分析			
工作对象: •接受工作任务 •填写原料领取单 •领取原材料 •准备工具、用具 •按照菜肴要求进行制作 •观察原料剩余情况 •收藏剩余原料 •清理环境卫生	工具、材料、设备与资料: •工具: 刀具、切配台、菜墩、抹布、餐具、各式盛器 •材料: 各种烹饪原料 •设备与资料: 炒炉、制冰机、卤水锅、安全生产操作规程, 设备使用说明书等 工作方法: •正确选择原料 •正确加工、烹制菜肴 •在教师指导下操作 劳动组织方式: •独立工作 •以班组为单位工作 •搞好岗位协调 •向师傅请教或咨询 •接受指导教师或师傅的质量监督	工作要求: •掌握菜肴的烹制方法 •能按照要求进行操作 •能节约使用原料 •能遵守企业的工作纪律 •遵守国家法律法规 •正确使用刀具、用具和设备 •能与上级或同事进行有效的	

		沟通 •卫生符合职业标准 •菜肴质量符合标准,色、香、味、形俱佳
代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间
卤水、刺身、烧腊的制作	在后厨,水台操作人员从仓库领取原材料,进行初加工处理,后交给烹调人员或切配人员进行卤水、刺身、烧腊等一系列菜肴的制作,为后续的上菜工作做准备。 根据以上卤水、刺身、烧腊的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的工作任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料制定卤水、刺身、烧腊制作的工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行卤水、刺身、烧腊制作;学生对各组的成品进行自评和互评;指导教师进行点评并示范卤水、刺身、烧腊的正确制作;根据教师的点评和示范,学生进行卤水、刺身、烧腊的制作;指导教师再进行点评;各小组清理各自的区域卫生。	24

特色冷盘制作	在顾客预定宴席后,后厨主管制定宴席菜单,冷菜人员从仓库或水台拿取原材料,按照菜单制定的冷盘,制作和选取不同的成品原料,进行刀工处理,制作特色冷盘,为后续上菜工作做准备。 根据以上特色冷盘制作的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的宴席菜单查询有关资料;学生根据自己查询到的资料制定特色冷盘工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行特色冷盘制作;学生对各组的成品进行自评和互评;指导教师进行点评并示范制作特色冷盘;根据教师的点评和示范,学生进行特色冷盘制作;指导教师再进行点评;各小组清理各自的区域卫生。	40
果盘制作	在顾客单点水果拼盘或预定宴席后,需搭配水果拼盘。点菜人员通知后厨,果盘制作人员拿取水果,根据宴席要求或顾客要求,对各种水果进行洗涤、切制、拼摆等一系列加工,制作成水果拼盘。 根据以上果盘制作的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的果盘制作任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料制定果盘设计方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行果盘制作;学生对各组的成品进行自评和互评;指导教师进行点评并示范制作果盘;根据教师的点评和示范,学生进行果盘制作;指导教师再进行点评;各小组清理各自的区域卫生。	8
课程目标		

1. 正确选择刺身所适用的烹饪原料。
2. 可独立制作刺身。
3. 可独立制作烧味菜肴。
4. 可独立制作腊味菜肴。
5. 可独立制作卤水菜肴。
6. 熟悉冷盘制作的拼摆手法。
7. 具有一定的创新能力。
8. 可独立制作冷盘。
9. 了解各种水果原料。
10. 可独立制作水果拼盘。

学习内容

主要包括:制作卤水菜肴的方法、制作刺身及调味料的方法、制作烧味菜肴的方法、制作腊味菜肴的方法;特色冷盘的拼摆手法;各种水果的认知、果盘制作的方法。

参考性学习任务

序 号	名 称	学 时
1	卤水、刺身、烧腊的制作	24
2	特色冷盘制作	40
3	果盘制作	8
教学实施建议		
1. 学生在学习本课程之前, 应已正确掌握普通冷菜的制作技术, 认知各种烹饪原材料, 有一定的审美能力和创新能力。 2. 教师应掌握特色冷菜的制作技术, 有较强的创新能力, 能胜任本课程的一体化教学, 正确示范、科学指导、合理组织、安排实施教学, 很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。 3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所和烹饪原料, 要按照企业的实际操作情况, 配备与本课程教学实施配套的相关设备。 4. 教学基本流程 (1) 由院校统一购买课程所用原料, 学生认知烹调原料。 (2) 教师引导学生通过小组讨论的方式, 设计特色冷菜制作工艺流程方案。 (3) 学生对设计方案进行自评和互评。 (4) 学生按照自己设计的方案进行特色冷菜制作。 (5) 教师对学生的设计方案进行点评。 (6) 教师讲解特色冷菜制作的方法, 并正确示范全过程。 (7) 学生在教师指导下能独立完成特色冷菜的制作。 (8) 教师点评学生完成情况, 总结分析。 (9) 依据任务的实施情况, 安排相应的强化训练和拓展训练任务。 (10) 学生独立完成学习工作页。 (11) 整理工具和设备, 填写实训室使用记录。 5. 教学实施的重点和难点 重点 (1) 制作刺身的要求。 (2) 烧味菜肴的标准。 (3) 腊味菜肴的标准。 (4) 卤水菜肴的标准。 (5) 冷盘的造型要求。		

(6) 认知水果原料。

难点

(1) 制作刺身及调味料的方法。

(2) 制作烧味菜肴的方法。

(3) 制作腊味菜肴的方法。

(4) 制作卤水菜肴的方法。

(5) 熟悉冷盘制作的拼摆手法。

(6) 果盘造型的设计与创新。

(7) 启发学生提出并分析出现的问题, 寻求解决的方法。

(8) 通过师生互动, 实施有效评价。

教学考核要求

通过本课程的学习, 学生应能在规定的时间内独立完成特色冷菜的制作, 并达到以下目标要求:

(1) 可独立完成卤水、刺身、烧腊类菜肴的制作。

(2) 可独立完成特色冷盘的制作。

(3) 能够设计果盘造型。

(4) 可独立成果盘的制作, 有一定创新能力。

本课程涵盖面较广, 包括了烹饪原料知识、冷菜制作技术、烹调工艺、烹饪美学等理论知识和实际操作技能。在考核时, 采用答辩 (或闭卷考核)、实际操作和评价相结合的形式, 考核中不仅学生对理论知识的掌握程度, 而且更多要在技能掌握、参与工作的主动性、创造性及工作态度、工作方法、创新能力等方面, 对学生的知识体系、工作能力等方面作一个综合性的评价。

9. 特色热菜制作一体化课程标准

一体化课程名称	特色热菜制作	基准课时	216
典型工作任务描述			
热菜制作是烹饪行业重要的工作岗位。第一发展阶段热菜制作的学习,为特色热菜制作奠定了基础。在此基础上,学生的职业能力可进一步提高,主要包括特色热菜的制作和高级汤的制作。俗话说:“唱戏的腔,厨师的汤”,可见汤对菜肴质量的作用非常重要,高级汤一般需要进行吊制,有一定的技术难度;特色热菜的制作在原料档次上较前一阶段有所提高,多选用动物性原料和水产品原料,加工方法也比第一阶段复杂,多运用炸、熘、爆、炒、扒、煨、烩、煎等多种技法烹制,使菜肴品味、形态多样化,体现出“一菜一格,百菜百味”的风格。 在后厨,炉灶工作人员选用熬汤的各种食材,根据菜肴需要先熬制出基础汤,再进行下一步的加工,制作出高级汤,为烹制菜肴做好准备工作;根据前台服务员下的菜单,水台人员拿取原材料,对所用原料进行初加工处理后,交给切配人员;按照菜肴的要求,在切配岗位进行菜肴配制;炉灶工作人员把切配岗传过来的半成品,根据菜肴要求和特点,采用不同的烹调技法和调味料烹制,使成品质量符合菜肴的标准,最后由传菜人员把菜肴送给客人食用。			
工作内容分析			
工作对象: •接受工作任务 •明确制作菜肴的品种和要求 •熬制高级汤料 •按照要求操作使用烹调设备、用具 •烹制热菜菜肴 •清理环境卫生 •收藏剩余原材料 •做好工作记录	工具、材料、设备与资料: •工具:刀具、餐具、炒锅、炒勺、炊帚、抹布等 •材料:各种适用食材 •设备与资料:炒炉、蒸笼、汤锅等;安全生产操作规程;设备使用说明书等 工作方法: •掌握一般汤的熬制方法 •掌握高级汤的熬制方法 •制作中高档菜肴 劳动组织方式: •以小组、岗位为单位 •岗位之间密切协作 •向师傅请教或咨询 •师傅或教师评价成品质量	工作要求: •能正确选择所用原料 •正确制作高级汤 •能正确使用刀具、用具和设备 •掌握特色菜肴制作方法 •能与上级或同事进行有效的沟通 •能遵守企业的工作纪律,尊敬师傅	

		•遵守国家法律法规 •能节约使用原料 •卫生符合国家标准 •菜肴质量符合标准,色、香、味、形俱佳 •接受管理人员的质量监督
代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间
热菜烹制	在顾客点菜后,点菜员将菜单交给切配人员。根据点菜员下的点菜单,切配人员按照菜肴要求,在切配岗位进行特色菜肴的配制,然后再把配好的原料交给打荷人员。打荷人员进行处理后将原料交给烹调师对特色菜肴进行烹制。 根据以上特色热菜制作的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的特色热菜制作任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料制定特色热菜制作工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行特色热菜制作;学生对各组的成品进行自评和互评;指导教师进行点评并示范特色热菜制作;根据教师的点评和示范,学生进行特色热菜制作;指导教师再进行点评;各小组清理各自的区域卫生。	204

高级汤的制作	在后厨,水台人员对原料进行切割、洗涤等一系列初加工,然后将其交给切配人员进行切配工作,烹调人员利用原材料制作基础汤后,根据高级汤菜的要求,对基础汤再进行深加工,制作高级汤,为后续的烹调工作做好准备。 根据以上高级汤制作的实际工作情境设计学习情境:在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的高级汤制作任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料制定高级汤制作工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行高级汤的制作;学生对各组的成品进行自评和互评;指导教师进行点评并示范制作高级汤;根据教师的点评和示范,学生进行高级汤的制作;指导教师再进行点评;各小组清理各自的区域卫生。	12
课程目标		

1. 正确选择高级汤所用原料。
2. 可独立制作符合菜肴要求的高级汤。
3. 熟悉特色菜肴的制作方法。
4. 可独立进行特色菜肴的制作。
5. 正确运用各种烹调技法。
6. 正确使用调味料并能自制部分调味料。
7. 熟练运用各种火候。
8. 正确识别油温。
9. 调制各种糊浆。
10. 具有一定的菜肴创新能力。
11. 熟悉各种热菜制作的工艺流程。
12. 可进行相关工具、设备的使用和维护。

学习内容

主要包括:正确认知高级汤所用原料、高级汤的制作方法;烹饪原料的选择、烹饪原料的刀工处理、调味料的使用、厨房设备的使用、火候的掌握、油温的识别、菜肴的制作工艺流程、烹调技法的掌握等。

参考性学习任务		
序 号	名 称	学 时
1	热菜烹制	204
2	高级汤的制作	12
教学实施建议		
1. 学生在学习本课程之前,应已学习 《热菜制作》课程,具有一定的热菜制作能力,可运用部分烹调技法。 2. 教师应掌握高级汤和热菜制作的技能,有较强的创新能力,能胜任该课程的一体化教学,正确示范、科学指导、合理组织、安排实施教学,很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。 3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所和烹饪原料,要做到学生一人一工位,要按照企业的实际操作情况,配备与本课程教学实施配套的相关设备。 4. 教学基本流程 (1)由院校统一购买课程所用原料,学生认知烹调原料。 (2)教师引导学生通过小组讨论的方式,设计特色热菜和高级汤的制作工艺流程方案。 (3)学生对设计方案进行自评和互评。 (4)学生按照自己设计的方案进行高级汤和特色热菜的制作。 (5)教师对学生的设计方案进行点评。 (6)教师讲解特色热菜和高级汤制作方法,并正确示范全过程。 (7)学生在教师指导下能独立完成特色热菜和高级汤的制作。 (8)教师点评学生完成情况,总结分析。 (9)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。 (10)学生独立完成学习工作页。 (11)整理工具和设备,填写实训室使用记录。 5. 教学实施的重点和难点 重点 (1)烹饪原料的选择。 (2)烹饪原料的刀工处理。 (3)调味料的使用。 (4)火候的掌握。		

(5) 油温的识别。

难点

(1) 特色热菜的制作工艺流程。

(2) 高级汤的制作工艺流程。

(3) 掌握各种烹饪技法。

(4) 启发学生提出并分析出现的问题, 寻求解决的方法。

(5) 通过师生互动, 实施有效评价。

教学考核要求

通过本课程的学习, 学生应能在规定的时间内独立完成特色热菜的制作, 并达到以下目标要求:

1. 能正确选择高级汤所用原料。
2. 可独立制作符合菜肴要求的高级汤。
3. 可独立完成特色热菜的制作。
4. 能正确运用各种烹调技法。
5. 具有一定的菜肴创新能力。
6. 熟悉解热菜制作的工艺流程。

本课程涵盖面较广, 包括了烹饪原料知识、烹饪原料加工技术、烹调工艺学、烹饪美学等理论知识和实际操作技能。在考核时, 采用答辩 (或闭卷考核)、实际操作和评价相结合的形式。考核内容涉及面广, 不仅要体现学生对理论知识的掌握程度, 还要更多地体现学生的技能掌握程度、参与工作的主动性、创造性及工作态度、工作方法、团队意识、职业素养以及创新能力等, 对学生的知识体系、工作能力、团队意识及职业素养等方面有一个综合性的评价。

10. 菜肴装饰美化一体化课程标准

一体化课程名称	菜肴装饰美化	基准课时	72
典型工作任务描述			

许多菜肴的色泽、造型等由于受原料、烹制方法或盛装器皿等因素的影响,成菜装盘后并不能满足人们的审美要求。菜肴美化装饰就是利用菜肴以外的物料,通过一定的加工方法,对菜肴的形态、色泽、盛装等方面进行装饰的一种技法。菜肴装饰美化一般由打荷岗或专设人员进行加工和制作。装饰美化的手法很多,目前许多餐饮企业用果蔬雕以及用其他原料和方法进行装饰和美化菜肴。

在餐厅,顾客预定高级宴席或单位制作展台,需搭配组合雕或大型雕刻作品。任务下达到后厨,雕刻人员根据宴席和展台的具体要求设计雕刻作品;领取原料,准备各种雕刻刀具;对原料进行加工,制作雕刻作品,为后续的工作做好准备;菜肴装饰人员拿取各种餐具,对各种原料进行不同的加工处理,如制作糖艺、面塑、原料干发处理等,根据各种菜肴的颜色、形状、口味等,选用造型不同的餐具,搭配不同的盘饰用品,对菜肴进行装饰美化处理。

工作内容分析

工作对象: •明确装饰对象 •了解雕刻作品的制作方法 •构思作品形态 •选择合适的原料 •了解其他类盘饰加工 •准备工具、用具 •盘饰加工 •清洁卫生	工具、材料、设备与资料: •工具:切刀、雕刻刀、模具刀、菜墩、餐具等 •材料:常用果蔬、酱汁类等 •设备与资料:空压机、喷枪、工具参考书;设备使用说明书等 工作方法: •先雕刻简单的作品 •再雕刻大型的、难度大的作品 •确定宴会主题 •根据要求设计作品形态 •在原料上定位 •下刀刻制 劳动组织方式: •可独立操作 •以小组或团队共同完成 •教师进行指导和帮助 •培养组织能力,相互协作精神	工作要求: •按照要求设计和选择原料,满足工作需要 •具有有效的沟通能力 •熟练使用各种工具 •遵守劳动纪律、尊敬师傅 •遵守国家法律法规 •卫生标准符合要求 •装饰效果符合主题要求 •组织能力好,协作精神强 •熟悉菜品工艺制作要求和布台艺术 •节约使用原料
---	--	---

		• 接受主管的质量监督,作品重视食用性 • 不用人工色素 • 造型生动逼真
代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间
食品雕刻	在顾客预定高级宴席或单位制作展台后,需搭配组合雕或大型雕刻作品。任务下达后厨,雕刻人员根据宴席和展台的具体要求,设计雕刻作品;领取原料,准备各种雕刻刀具;对原料进行加工,制作雕刻作品,为后续的工作做好准备。 根据以上食品雕刻的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料设计食品雕刻工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行食品雕刻;学生对各组的成品进行自评和互评;指导教师进行点评并示范食品雕刻;根据教师的点评和示范,学生设计制作食品雕刻;指导教师再进行点评;各小组清理各自的区域卫生。	52

其他类盘饰制	在后厨,菜肴装饰人员选取各种餐具,对各种原材料进行不同的加工处理,如制作糖艺、面塑、原料干发处理等。根据各种菜肴的颜色、形状、口味等,选用造型不同的餐具,搭配不同的盘饰用品,对菜肴装盘进行装饰处理。 根据以上盘饰制作的实际工作情境设计学习情境:在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的盘饰任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料设计盘饰工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行盘饰制作;学生对各组的成品进行自评和互评;指导教师进行点评并示范盘饰制作;根据教师的点评和示范,学生设计盘饰作品;指导教师再进行点评;各小组清理各自的区域卫生。	20
课程目标		

1. 正确选择雕刻原料。
2. 正确运用各种雕刻手法。
3. 设计雕刻造型。
4. 正确使用雕刻作品。
5. 可进行其他类盘饰的制作（如糖艺、面塑、各种酱汁的使用、干发技术等）。
6. 根据菜肴设计盘饰造型。
7. 熟练运用各种相关的设备和工具。
8. 有很强的思维、审美和创新能力。
9. 熟悉食品雕刻和其他类盘饰制作的工艺流程。

学习内容

主要包括:雕刻原料的选择、雕刻刀法的运用、雕刻作品的设计和制作;其他类盘饰的制作方法、盘饰造型的设计与制作。

参考性学习任务

序 号	名 称	学 时
1	食品雕刻	52

2	其他类盘饰制作	20
教学实施建议		
1. 学生在学习本课程之前,应已学习过 《菜肴围边点缀》课程,可运用部分雕刻技艺及餐盘围边、点缀,有一定的审美能力。 2. 教师应掌握各种类型的食品雕刻和其他类的盘饰制作,能胜任本课程的一体化教学,正确示范、科学指导、合理组织、安排实施教学,很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。 3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所和烹饪原料,要做到学生一人一工位,要按 照企业的实际操作情况,配备与本课程教学实施配套的相关设备。 4. 教学基本流程 (1)由院校统一购买课程所用原料,学生认知烹调原料。 (2)教师引导学生通过小组讨论的方式,设计菜肴装饰美化方案。 (3)学生对设计方案进行自评和互评。 (4)学生按照自己设计的方案进行加工。 (5)教师对学生的设计方案进行点评。 (6)教师讲解菜肴装饰美化的方法,并正确示范全过程。 (7)学生在教师指导下能独立完成初加工。 (8)教师点评学生完成情况,总结分析。 (9)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。 (10)学生独立完成学习工作页。 (11)整理工具和设备,填写实训室使用记录。 5. 教学实施的重点和难点 重点 (1)雕刻原料的选择。 (2)雕刻刀法的运用。 (3)其他类盘饰的制作。 难点 (1)雕刻作品的设计。 (2)盘饰造型的设计。 (3)启发学生提出并分析出现的问题,寻求解决的方法。 (4)通过师生互动,实施有效评价。		

教学考核要求
通过本课程的学习, 学生应能在规定的时间内独立完成菜肴装饰美化的工作, 并达到以下目标要求: 1. 可独立设计雕刻造型。 2. 可独立完成雕刻作品的制作。 3. 可独立进行其他类盘饰的制作。 4. 根据菜肴设计盘饰造型。 5. 有很强的思维、审美和创新能力。 6. 熟悉食品雕刻和其他类盘饰制作的工艺流程。

11.高档菜肴制作一体化课程标准

一体化课程名称	高档菜肴制作	基准课时	108
典型工作任务描述			

高档菜肴制作是第三发展阶段的学习内容,在前面两个阶段,学生已经学习了一般热菜和特色热菜的制作,在本阶段学习高档菜肴制作,主要是对高档原料菜肴和高规格菜肴的制作,为高档宴席服务。

根据服务员下的菜单,水台人员拿取原材料,对所用原料进行初加工处理后,交给切配人员,切配人员按照菜肴的要求,在切配岗位配制菜肴,炉灶工作人员把切配岗传过来的半成品,根据菜肴要求和特点,采用不同的烹调技法和调味料进行烹制,使成品质量符合菜肴的标准,最后由传菜人员把菜肴送给客人食用

工作内容分析

工作对象:

- 领取工作任务书
- 阅读工作任务书,明确工作任务
- 准备加工工具、高档餐具等
- 领取高档原料,进行摘剔、刮削、整理等初加工
- 按照标准、要求进行切配、初步熟处理
- 进行烹调成菜并装盘
- 清扫现场
- 填写记录

工具、材料、设备与资料:

- 工具:切刀、菜墩、高档餐具等
- 材料:高档动植物原料
- 设备与资料:厨房常用设备、参考书、设备使用说明书等

工作方法:

- 考察、创新、改良

劳动组织方式:

- 高档原料的处理方法
- 各种烹调技术的综合运用
- 粗料精做的方法
- 精料细做的方法
- 时尚装盆的方法
- 中西结合的方法

工作要求:

- 熟悉各高档烹饪原料的采购
- 能对各种高档原料进行基本的处理与烹制
- 能对高档原料进行精细加工
- 能熟悉中西餐的烹调方法及做菜理念并结合运用
- 能掌握时尚的菜肴装盘手法
- 能有开发创新意识

代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间
高端冷菜制作	在顾客点菜后,点菜员将菜单交给切配人员。根据点菜员下的点菜单,切配人员按照菜肴要求,在切配岗位进行高端冷菜的配制,然后再把配好的原料交给打荷人员。打荷人员处理后将原料交给烹调师对高端冷菜进行烹制。 根据以上高端冷菜制作的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的高端冷菜制作任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料制定高端冷菜制作工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行高端冷菜制作;学生对各组的成品进行自评和互评;指导教师进行点评并示范特色高端冷菜制作;根据教师的点评和示范,学生进行高端冷菜制作;指导教师再进行点评;各小组清理各自的区域卫生。	30

高端热菜制作	在顾客点菜后,点菜员将菜单交给切配人员。根据点菜员下的点菜单,切配人员按照菜肴要求,在切配岗位进行高端热菜的配制,然后再把配好的原料交给打荷人员。打荷人员处理后将原料交给烹调师对高端热菜进行烹制。 根据以上高端热菜制作的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的高端热菜制作任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料制定高端热菜制作工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行高端热菜制作;学生对各组的成品进行自评和互评;指导教师进行点评并示范特色高端热菜制作;根据教师的点评和示范,学生进行高端热菜制作;指导教师再进行点评;各小组清理各自的区域卫生。	78
课程目标		

1. 能根据各种规范穿戴工作服帽, 进行必须的除尘和消毒。 2. 熟悉冷菜、热菜制作的操作流程。 3. 能正确运用各种工具和厨房设备。 4. 能进行市场调研、查阅资料, 寻找制作冷菜的高档原料和调料。 5. 熟悉各种不同的盛装冷菜的器皿, 并进行合理的使用。 6. 能够对各种不同种类的冷菜进行分类。 7. 熟练掌握和运用冷菜制作方法。 8. 能调制冷菜所使用的各种味汁。 9. 掌握各种冷菜原料、半成品、成品的储存方法。 10. 能对各种制作冷菜的原料进行正确的加工处理。 11. 掌握制作冷菜的卫生安全问题。 12. 熟练掌握冷菜的装盘手法和美化装饰。 13. 能独立完成原料采购单的编写。 14. 能独立完成符合标准的高档冷菜制作, 并能够进行正确的装盘和合理的装饰美化。 15. 能对制做好的菜肴进行分析优缺点, 并能够改进。		
学习内容		
主要包括: 烹饪原料的选择、烹饪原料的刀工处理、调味料的使用、厨房设备的使用、火候的掌握、油温的识别、菜肴的制作工艺流程、烹调技法的掌握等。		
参考性学习任务		
序 号	名 称	学 时
1	高端冷菜制作	30

2	高端热菜制作	78
教学实施建议		
1. 学生在学习本课程之前,应具有一定的菜肴制作能力,可运用各种烹调技法。 2. 教师应掌握高档菜肴制作的技能,有较强的创新能力,能胜任本课程的一体化教学,正确示范、科学指导、合理组织、安排实施教学,很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。 3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所和烹饪原料,要做到学生一人一工位,要按照企业的实际操作情况,配备与本课程教学实施配套的相关设备。 4. 教学基本流程 (1)由院校统一购买课程所用原料,学生认知烹调原料。 (2)教师引导学生通过小组讨论的方式,设计高档菜肴的制作工艺流程方案。 (3)学生对设计方案进行自评和互评。 (4)学生按照自己设计的方案进行高档菜肴的制作。 (5)教师对学生的设计方案进行点评。 (6)教师讲解高档菜肴制作方法,并正确示范全过程。 (7)学生在教师指导下能独立完成高档菜肴的制作。 (8)教师点评学生完成情况,总结分析。 (9)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。 (10)学生独立完成学习工作页。 (11)整理工具和设备,填写实训室使用记录。 5. 教学实施的重点和难点 重点 (1)烹饪原料的刀工处理。 (3)调味料的使用。 (4)火候的掌握。 难点 (1)高端冷菜的制作工艺流程。 (2)高端热菜的制作工艺流程。 (3)掌握各种烹调技法。 (4)启发学生提出并分析出现的问题,寻求解决的办法。 (5)通过师生互动,实施有效评价。		

教学考核要求			
通过本课程的学习, 学生应能在规定的时间内独立完成高档菜肴制作, 并能完成以下内容要求: 1. 各种烹调技法的运用。 2. 火候的掌握。 3. 调味品的运用。 4. 能够认知各种常见高档原料的品种和产地。 5. 能烹制不同规格的高档冷菜和热菜。 6. 能够进行合理的装盘。			

12. 厨房管理一体化课程标准

一体化课程名称	厨房管理	基准课时	72
典型工作任务描述			

厨房是餐饮企业的生产部门,其经营好坏直接关系到菜肴质量和经济效益。厨房的人员配备必须根据厨房的业务需要因岗选人、竞争上岗,并注意人才的优势互补;厨房的设计和布局直接影响工作效率和投资,因此必须符合一定的要求;厨房设计的内容主要包括确定厨房的位置、面积和高度、墙面、天花板、地面、门窗、通风、排水、能源等内部环境的设计;厨房的布局应考虑投资、功能、设备、能源和国家法律法规等因素,还必须考虑厨房的照明、温度和噪声等;厨房的生产管理内容主要是做好开餐前的组织准备、控制出品质量及抓好成本核算等工作;厨房应建立并健全设备的操作规程,将所有设备按专业化分工定岗使用,加强设备的维护与保养,确保其正常运行;卫生是厨房生产的命脉,所有厨房工作人员都必须加以重视。厨房必须切实做好环境卫生、食品卫生、用具卫生、个人卫生和操作卫生等方面的管理工作;厨房工作人员应牢固树立安全意识,坚持安全生产,尽量避免因操作不慎而导致的刀伤、烫伤、摔伤等工伤事故,并做好消防安全管理工作。

在厨房,管理人员根据餐桌数、就餐人数、餐饮各部分的分配比例、厨房各作业区所占比例确定厨房的面积;确定厨房的高度、墙面、天花板、地面、门窗、通风、排水、能源等内部环境的设计,同时考虑投资、功能、设备、能源和国家法律法规等因素,及厨房的照明、温度和噪声等;生产主管协调服务部门做好开餐前的组织准备、控制出品质量及抓好成本核算等工作;总厨及分管厨师长应建立并健全设备的操作规程,将所有设备按专业化分工定岗使用,加强设备的维护与保养,确保其正常运行;卫生主管切实做好环境卫生、食品卫生、用具卫生、个人卫生和操作卫生等方面的管理工作;厨师长安排主管进行日常的菜肴制作、卫生、安全等培训。

工作内容分析

工作对象: •将厨房工作人员合理分工 •对设备合理摆放,进行正确操作 •厨房人员定岗及培训 •菜品成本控制及质量 •销售	工具、材料、设备与资料: 设备与资料:监控设备、电子点菜系统、管理制度、操作规程等标示牌 工作方法: •发动管理层制定管理制度后进行可行性商讨 •在确定制度的情况下实施 •能根据实际工作出现的情况及时进行制度上的完善 •出现特殊情况能进行人性化管理避免矛盾的产生 劳动组织方式: •各厨房管理层开会制定相关制度 •商讨制度的可行性 •实施管理制度 •根据工作中的问题进行制度的完善	工作要求: •对厨房的设施设备进行合理的布局 •建立健全完善的工作管理制度 •加强人员管理和培训 •控制成本和菜品质量 •制定销售策略 •能够对工作过程中出现的问题进行分析和解决 •在工作中能有质量意识、成本意识
---	--	---

代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间
厨房设计	根据酒店的档次、餐桌数、就餐人数、餐饮各部分的分配比例、厨房各作业区所占比例确定厨房的位置,确定厨房的面积,进行厨房的内部设计。 根据以上厨房设计的实际工作情境设计学习情境:在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的厨房设计任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料进行厨房设计,制定工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行厨房设计;学生对各组的设计进行自评和互评;指导教师进行点评并示范厨房设计;根据教师的点评和示范,学生进行厨房设计;指导教师再进行点评;各小组整理各自的区域卫生。	16

厨房成本控制	根据酒店的经营目标,进行成本控制、单个菜品的成本核算、调味品成本核算、燃料成本核算、整桌宴席成本核算,以及对以上内容进行毛利计算。 根据以上厨房成本控制的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的厨房成本控制任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料进行厨房成本控制,制定工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行厨房成本控制;学生对各组的设计进行自评和互评;指导教师进行点评并示范厨房成本控制;根据教师的点评和示范,学生进行厨房成本控制;指导教师进行点评;各小组整理各自的区域卫生。	20
厨房生产管理	根据酒店的经营情况,开展餐前的组织准备工作,进行菜肴质量的控制和管理。 根据以上厨房生产管理的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的厨房生产管理任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料进行厨房生产管理,制定工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行厨房生产管理;学生对各组的方案进行自评和互评;指导教师进行点评并示范厨房生产管理;根据教师的点评和示范,学生进行厨房生产管理;指导教师再进行点评;各小组整理各自的区域卫生。	16

厨房设备的使用与维护	厨房需要对各种设备制定使用制度, 并进行使用、维护和保养。 根据以上厨房设备的使用、维护与保养的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室, 以小组合作形式, 学生根据教师下达的厨房设备的使用、维护与保养任务查询有关资料; 学生根据自己查询到的资料进行厨房设备的使用、维护与保养, 制定工作方案; 各小组对工作方案进行自评和互评, 教师点评; 各小组根据工作方案进行厨房设备的使用、维护与保养; 学生对各组的工作方案进行自评和互评; 指导教师进行点评并示范厨房设备的使用、维护与保养; 根据教师的点评和示范, 学生进行厨房设备的使用、维护与保养; 指导教师再进行点评; 各小组整理各自的区域卫生。	12
厨房人员管理	厨房管理人员通过召开日常会议和召开主题会议, 来安排日常工作, 对日常工作中的优点与不足进行点评, 提出改进措施和方法, 安排组织各种接待任务。 根据以上厨房人员管理实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室, 以小组合作形式, 学生根据教师下达的厨房人员管理任务查询有关资料; 学生根据自己查询到的资料进行厨房人员管理工作方案的制定; 各小组对工作方案进行自评和互评, 教师点评; 各小组根据工作方案组织召开厨房设备的使用、维护与保养会议; 学生对各组的设计进行自评和互评; 指导教师进行点评并示范; 根据教师的点评和示范, 学生召开会议; 指导教师再进行点评; 各小组整理各自的区域卫生。	8
课程目标		
1. 能够根据酒店的档次、餐桌数、就餐人数、餐饮各部分的分配比例、厨房各作业区所占比例确定厨房的位置、面积, 进行厨房的内部设计。 2. 能够根据酒店的经营目标进行成本控制, 进行单个菜品的成本核算、对调味品进行成本核算、对燃料进行成本核算、对整桌宴席的成本核算, 对以上内容进行毛利计算。 3. 能够根据酒店的经营情况, 开展餐前的组织准备工作, 进行菜肴质量的控制和管理。 4. 能够对各种设备制定使用制度, 进行维护和保养。 5. 厨房管理人员能够召开日常会议和召开主题会议, 安排日常工作, 对日常工作中的优点与不足进行点评, 提出改进措施和方法, 安排组织各种接待任务。 6. 厨房管理人员能够制定厨房卫生和安全管理制, 在日常的工作中点评卫生工作情况, 提出改进方法和措施。		

学习内容		
内容包括:根据酒店的档次、餐桌数、就餐人数、餐饮各部分的分配比例、厨房各作业区所占比例确定厨房的位置,确定厨房的面积,进行厨房内部设计;根据酒店的经营目标,进行成本控制,进行单个菜品的成本核算、对调味品进行成本核算、对燃料进行成本核算、对整桌宴席的成本核算,对以上内容进行毛利计算;根据酒店的经营情况,开展餐前的组织准备工作,进行菜肴质量的控制和管理;对各种设备制定使用制度,进行维护和保养;厨房管理人员召开日常会议和召开专题会议,安排日常工作,对日常工作中的优点与不足进行点评,提出改进措施和方法,安排组织各种接待任务;厨房管理人员制定厨房卫生和安全管理制度的,在日常的工作中点评卫生工作情况,提出改进方法和措施。		
参考性学习任务		
序 号	名 称	学 时
1	厨房设计	16
2	厨房成本控制	20
3	厨房生产管理	16
4	厨房设备的使用与维护	12
5	厨房人员管理	8

教学实施建议		
1. 学生在学习本课程之前,应对厨房人员、设备、组织结构等方面有大致地了解。 2. 教师应掌握厨房管理的相关知识,并能运用于实际当中,能胜任本课程的一体化教学,能正确示范、科学指导、合理组织、安排实施教学,能很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。 3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所,要按照企业的实际情况,配备与本课程教学实施配套的相关设备。 4. 教学基本流程 (1)采取模拟厨房的形式。 (2)根据教学计划,分项对厨房的各种管理情况进行模拟教学。 (3)教师下达教学任务。 (4)教师引导学生通过小组讨论的方式,设计相关的厨房管理方案。 (5)学生对设计方案进行自评和互评。 (6)教师对学生的设计方案进行点评。 (7)教师讲解设计厨房管理方案。 (8)学生在教师指导下独立进行方案设计。 (9)教师点评学生完成情况,总结分析。 (10)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。 (11)学生独立完成学习工作页。 (12)整理工具和设备,填写实训室使用记录。 5. 教学实施的重点和难点 重点 (1)厨房设计。 (2)厨房成本控制。 (3)厨房设备的使用与维护。 难点 (1)厨房的生产管理。 (2)厨房的人员管理。		
教学考核要求		

通过本课程的学习,学生能够胜任厨房管理中的一系列工作,并达到以下目标要求:

1. 能够根据具体要求,进行厨房内部设计。
2. 能够根据酒店的经营目标,针对不同内容进行毛利计算。
3. 能够对各种设备制定使用制度,进行维护和保养。
4. 熟知厨房生产中的各项内容,并进行有效管理。
5. 能够制定厨房卫生和安全管理制,对厨房工作人员进行有效管理。

13. 宴席菜单设计一体化课程标准

一体化课程名称	宴席菜单设计	基准课时	72
典型工作任务描述			
给各种不同的宴会设计出符合顾客要求和企业能够承接的宴会菜单。根据顾客的要求给宴会安排菜点,做好前后台的衔接工作,并将菜单给顾客和饭店各部门审核和确认。 根据酒店的特色、营销模式、目标定位人群、生产能力设计出所需要的各种菜单。了解企业供应的菜肴品种和价格,安排厨房制作出最好效果的菜肴,拍摄照片并加上文字说明,交给广告制作公司设计制作样本,然后研究和修改,最后定稿制作。			

工作内容分析		
工作对象: • 了解企业目标顾客人群 • 菜肴品种的确定 • 原料成本核算 • 拍摄照片并交广告公司设计制作	工具、材料、设备与资料: • 工具:照相机、电脑 • 材料:菜肴制作的原材料 • 设备与资料:厨房设备、菜单所需菜肴的介绍 工作方法: • 菜肴的制作方法 • 菜单效果的设计 劳动组织方式: • 确定菜肴的框架和种类 • 核算成本、确定售价 • 制作菜肴 • 拍摄照片 • 后期处理和文字说明 • 审核制作 • 与广告公司沟通协调	工作要求: • 能够掌握宴会的起源、发展和功能,菜单设计的基本要求等基本知识 • 能够设计制作零点套餐菜单 • 能够设计制作特种、特色菜单 • 能够设计制作宴席与主题菜单 • 能够对菜单的定价进行评估与更新
代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间
零点菜单设计	酒店需要根据自身情况制作菜单,如纯文字的,图片加文字形式的,以及实物菜肴加价格说明的。根据以上制作菜单的工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的制作菜单任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料制定制作菜单工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行菜单制作;学生对各组的设计进行自评和互评;指导教师进行点评和示范;根据教师的点评和示范,学生进行菜单制作;指导教师再进行点评;各小组整理各自的区域卫生。	36

宴会菜单设计	酒店需要根据自身情况制作宴会菜单。 根据以上制作宴会菜单的工作情境设计学习情境：在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的制作宴会菜单任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料制定制作宴会菜单工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行宴会菜单制作;学生对各组的设计进行自评和互评;指导教师进行点评并示范;根据教师的点评和示范,学生进行宴会菜单制作;指导教师再进行点评。	36
课程目标		

1. 了解宴会的起源、发展和功能。
2. 掌握菜单设计的基本要求。
3. 能够根据客人需求、经营特色、厨房生产条件、利润等来设计菜单。
4. 能够设计制作零点套餐菜单。
5. 能够设计制作特种、特色菜单。
6. 能够设计制作宴席与主题菜单。
7. 能够进行菜单的定价、评估与更新。

学习内容

菜单设计的基本要求,即能够根据客人需求、经营特色、厨房生产条件、利润等因素来设计菜单;设计制作零点套餐菜单,设计制作特种、特色菜单,设计制作宴席与主题菜单,对菜单进行定价、评估与更新。

参考性学习任务

序 号	名 称	学 时
1	零点菜单设计	36

2	宴会菜单设计	36
教学实施建议		
1. 应首先学习宴席的起源、发展和功能,掌握菜单设计的基本要求等基本知识。 2. 教师应掌握宴席菜单设计的相关知识,并能运用于实际当中,能胜任本课程的一体化教学,能正确示范、科学指导、合理组织安排,能很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。 3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所,要按照企业的实际情况,配备与本课程教学实施配套的相关设备。 4. 教学基本流程 (1)用模拟或现场观摩、演示等方式进行教学。 (2)教师下达教学任务。 (3)学生根据客人需求、经营特色、厨房生产条件、利润等因素来设计各种菜单。 (4)教师引导学生通过小组讨论的方式,制定相关的菜单设计方案。 (5)学生对设计方案进行自评和互评。 (6)教师对学生的设计方案进行点评。 (7)教师讲解并进行菜单方案设计。 (8)学生在教师指导下独立进行方案设计。 (9)教师点评学生的完成情况,总结分析。 (10)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。 (11)学生独立完成学习工作页。 (12)整理工具和设备,填写实训室使用记录。 5. 教学实施的重点和难点 重点 (1)能够说明宴席的起源、发展和功能。 (2)能够阐述菜单设计的基本要求。 难点 (1)能够根据客人需求、经营特色、厨房生产条件、利润等因素来设计菜单。 (2)能够设计制作零点套餐菜单,能够设计制作特种、特色菜单,能够设计制作宴席与主题菜单,能够对菜单进行定价、评估与更新。		

教学考核要求			
通过本课程的学习, 学生应能按照企业要求, 完成菜单设计制作等一系列工作, 并达到以下目标要求: 1. 能够设计制作零点套餐菜单。 2. 能够设计制作特种、特色菜单。 3. 能够设计制作宴席与主题菜单。 4. 能够进行菜单的定价、评估与更新。			

14. 菜肴设计与创新一体化课程标准

一体化课程名称	菜肴设计与创新	基准课时	108
典型工作任务描述			

创新是一个企业发展的灵魂,同时创新设计也只有不断地进行下去并经历市场的检验,才能获得长足的发展和更具备生命力。作为一个餐饮企业,菜品的创新尤为重要。生产主管需要定期集中厨师的经验和智慧对菜肴进行创新,一般从以下方面着手:

原材料的开发与利用制作创新菜;调味品的组配与出新制作创新菜;调味品的组配与出新制作创新菜;地方菜品的挖掘与融合制作创新菜;乡土菜的采集与提炼制作创新菜;菜点结合的方法制作创新菜;中外烹调技艺的结合制作创新菜;烹调工艺的变化与革新制作创新菜;菜品造型的巧妙组合制作创新菜;餐具器皿的配制与选用制作创新菜;根据提供的其他酒店创新菜进行创新菜。

在餐饮企业,菜品的设计创新工作一般集中在本企业的菜品研发中心。研发中心的工作人员熟悉餐饮生产工艺、熟悉市场。他们首先充分了解竞争对手的销售状况,了解消费者心理,熟悉他们的人群类别和行为习惯;其次,结合自身丰富的餐饮实践经验,负责老产品调整、新产品的试制、改进工作,并指导解决加工过程中出现的技术问题及产品质量问题、实现菜品的标准化、规范化;再次,做好新产品小批试产的技术准备工作。最后,协助企划部、运营部、品控部做好创新菜品的标准出品、质量检验和促销、策划活动等工作。

工作内容分析

工作对象: •领取工作任务书 •设计创新方案 •选用烹饪原料 •选用餐具 •正确使用厨房设备 •根据设计方案研发制作菜品 •顾客意见回馈	工具、材料、设备与资料: •特殊菜肴模具 •特殊原料 •相关的菜系资料 工作方法: •考察学习、团队研发 劳动组织方式: •确定主要设计与创新工作的人员 •落实分配工作 •创新菜品可行性研讨 •菜品制作销售	工作要求: •能了解新原料、新方法 •能结合各种创新的方法 •菜品设计与创新必须符合市场的需求和特点 •创新菜品尽量要富有生命力
---	---	--

代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间
菜肴创新	酒店需要进行菜肴创新, 创新人员能够使用各种菜肴创新的方法进行创新。 根据以上菜肴创新工作情境设计学习情境: 在一体化实训室, 以小组合作形式, 学生根据教师下达的菜肴创新的任务查询有关资料; 学生根据自己查询到的资料制定菜肴创新的工作方案; 各小组对工作方案进行自评和互评, 教师点评; 各小组根据工作方案学习和说明菜肴创新的方法; 学生对各组的方案进行自评和互评; 指导教师进行点评和示范; 根据教师的点评和示范, 学生说明菜肴创新的方法; 指导教师再进行点评。	18
创新菜肴制作	酒店需要进行菜肴创新, 创新人员能够使用各种菜肴创新的方法进行创新菜肴制作。 根据以上菜肴创新工作情境设计学习情境: 在一体化实训室, 以小组合作形式, 学生根据教师下达的创新菜肴制作任务查询有关资料; 学生根据自己查询到的资料进行创新菜肴的制作; 各小组对工作方案进行自评和互评, 教师点评; 各小组根据工作方案进行创新菜肴的制作; 学生对各组的设计进行自评和互评; 指导教师进行点评和示范; 根据教师的点评和示范, 学生进行创新菜肴的制作; 指导教师再进行点评。	90

课程目标		
1. 理解菜肴创新的意义。 2. 了解创新的方法和原则。 3. 明确菜肴创新的原则和方法。 4. 明确原材料的开发与利用制作创新菜的方法。 5. 明确调味品的组配制作创新菜的方法。 6. 明确地方菜品的挖掘与融合制作创新菜的方法。 7. 明确乡土菜的采集与提炼制作创新菜的方法。 8. 明确菜点结合的方法制作创新菜的方法。 9. 明确中外烹调技艺的结合制作创新菜的方法。 10. 明确烹调工艺的变化与革新制作创新菜的方法。 11. 明确菜品造型的巧妙组合制作创新菜的方法。 12. 明确餐具器皿的配制与选用制作创新菜的方法。 13. 明确根据提供的其他酒店创新菜进行创新菜制作的方法。 14. 能够根据要求制作创新菜。		
学习内容		

本地区市场上流行的菜品,本地区各个季节的各种常用原料的品种,常见的烹调方法;了解其他地区和菜系的特色菜品,国外菜品烹调方法和菜品,常见乡土菜的品种。菜品的组配知识和技巧,菜肴的造型知识和技巧,餐具的选择和组配知识和技巧。

参考性学习任务

序 号	名 称	学 时
1	菜肴创新	18
2	创新菜肴制作	90

教学实施建议

1. 先通过讲解和 PPT、图片、视频等形式,让学生学习本地区市场上流行的菜品,本地区各个季节的各种常用原料的品种,各种常见的烹调方法,其他地区和菜系的特色菜品,国外菜品烹调方法和菜品,常见乡土菜的品种。
2. 教师应具备菜肴设计创新能力,能胜任本课程的一体化教学,能正确示范、科学指导、合理组织、安排实施教学,能很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。
3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所,要按照企业的实际情况,配备与本课程教学实施配套的相关设备。
4. 教学基本流程
 - (1)采用模拟厨房的教学方式。
 - (2)教师下达教学任务。
 - (3)教师引导学生通过小组讨论的方式,设计菜品的组配、菜肴的造型、餐具的选择和组配等方案。
 - (4)学生对设计方案进行自评和互评。
 - (5)教师对学生的设计方案进行点评。
 - (6)教师讲解并进行创新菜肴的设计和制作。
 - (7)学生在教师指导下独立进行创新菜肴的设计和制作。
 - (8)教师点评学生完成情况,总结分析。
 - (9)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。
 - (10)学生独立完成学习工作页。
 - (11)整理工具和设备,填写实训室使用记录。
5. 教学实施的重点和难点

重点

 - (1)理解菜肴创新的意义。
 - (2)了解创新的方法和原则。
 - (3)明确菜肴创新的原则和方法。

难点

制作创新菜肴。

教学考核要求

通过本课程的学习,学生应能熟悉市场流行菜品,学习菜肴的组配、造型、餐具选择等技能,掌握菜肴设计创新与制作方法,重点是菜肴设计的思路、理念。具体内容如下:

1. 理解菜肴创新的意义。

2. 了解创新的方法和原则。
3. 明确菜肴创新的原则和方法。
4. 能够根据要求制作创新菜肴。

15. 主题宴会策划与制作一体化课程标准

一体化课程名称	主题宴会策划与制作	基准课时	72
典型工作任务描述			
主题宴会活动的策划是近年来餐饮行业所关注的一项营销活动。“特色化”的主题宴会也是餐饮企业的创造性优势武器。餐饮企业在组织策划各种主题宴会营销活动时,应根据时代风尚、消费导向、地方风格、客源需求、社会热点、时令季节、人文风貌、菜品特色等因素,选定某一主题作为宴会活动的中心内容,然后根据主题收集整理资料,依照主题特色去设计菜单,吸引公众关注并调动顾客的进食欲望。 酒店前台接到主题宴会的制作通知单,根据客户的不同爱好、追求或诉求点而为客户量身定做宴会。生产主管选择宴会中的菜式、确定宴会菜单、安排活动的流程制定、与前后台和各部门进行有效沟通,布置好宴席的场地和服务接待活动。			
工作内容分析			

工作对象: •顾客提出主题宴会要求 •领取工作任务书 •厨房确定宴席的菜单 •制作主题宴会菜肴 •餐厅布置好场地和服务接待活动 •服务组织工作	工具、材料、设备与资料: •工具:厨房常用设备、餐台、餐具等 •材料:菜肴、美化装饰原料 •设备与资料:宴席场地、厨房生产设备 工作方法: •沟通协调法 劳动组织方式: •与客户沟通,了解客户的要求 •根据要求确定宴席的菜单 •通知各相关部门做好准备,安排宴会接待任务 •宴会前的检查 •特殊事件的处理	工作要求: •了解宴席的知识 •能够根据客户的不同爱好、追求或诉求点而为客户量身定做宴会 •能够安排活动的流程 •能够与前台和各部门进行有效沟通,布置好宴席的场地和服务接待活动。
代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间
主题宴会菜点设计	酒店需要根据自身情况设计主题宴会菜点。根据以上设计主题宴会菜点的工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的主题宴会菜点设计任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料进行主题宴会菜点设计;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行主题宴会菜点设计;学生对各组的设计进行自评和互评;指导教师进行点评和示范;根据教师的点评和示范,学生进行主题宴会菜点设计;指导教师再进行点评。	4

主题宴会菜点制作	按照酒店客人的要求,制作主题宴会菜点。 根据以上主题宴会菜点制作工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的主题宴会菜点制作任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料进行主题宴会菜点制作;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行主题宴会菜点制作;学生对各组的方案进行自评和互评;指导教师进行点评和示范;根据教师的点评和示范,学生进行主题宴会菜点制作;指导教师再进行点评。	36
主题宴会流程规划	酒店在举办主题宴会的过程中,需要对主题宴会进行流程规划。 根据以上宴会流程规划的实际工作情境设计学习情境: 在一体化教室根据宴会主题,以小组为单位进行宴会流程规划。根据教师下达的工作任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料制定宴会流程规划的工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行宴会流程规划;学生对各组的成果进行自评和互评;指导教师进行点评和示范;根据教师的点评,学生进行宴会流程规划;指导教师再进行点评。	8

主题宴会美化	酒店在举办主题宴会的过程中,需要对酒店环境、菜肴装盘等进行美化。 根据以上主题宴会美化的实际工作情境设计学习情境: 在一体化教室根据宴会主题以小组为单位进行环境设计、菜肴制作美化。根据教师下达的工作任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料制定环境设计的工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行环境设计与布置;学生对各组的成果进行自评和互评;指导教师进行点评;学生根据教师的点评进行布置;指导教师进行点评。	24
课程目标		
1. 能够根据宴会的主题和不同要求, 确定菜品。 2. 能够根据宴会的档次和顾客的消费水平确定菜品。 3. 能够安排活动的流程。 4. 能够与前台和各部门进行有效沟通。 5. 能够根据宴会的要求, 布置场地和服务接待活动。		
学习内容		

了解宴会宴席、中国年节宴席、中国地方风味宴席知识;掌握现代中餐宴席的礼仪与接待,现代西餐宴会接待与礼仪;掌握宴席过程的控制;掌握宴席菜单的编制;掌握宴席的规格与内容。

参考性学习任务

序 号	名 称	学 时
1	主题宴会菜点设计	4
2	主题宴会菜点制作	36
3	主题宴会流程规划	8
4	主题宴会美化	24

教学实施建议

1. 学生应首先学习主题宴会策划的基本知识。
2. 教师应掌握主题宴会策划的相关知识,并能运用于实际当中,能胜任本课程的一体化教学,能正确示范、科学指导、合理组织、安排实施教学,能很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。
3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所,要按照企业的实际情况,配备与本课程教学实施配套的相关设备。
4. 教学基本流程
 - (1)用模拟或现场观摩、演示等教学方式。
 - (2)教师下达教学任务。
 - (3)教师引导学生通过小组讨论的方式,根据任务要求来设计主题宴会策划方案。
 - (4)学生对设计方案进行自评和互评。
 - (5)教师对学生的设计方案进行点评。
 - (6)教师讲解并进行方案设计。
 - (7)学生在教师指导下独立进行方案设计。
 - (8)教师点评学生完成情况,总结分析。
 - (9)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。
 - (10)学生独立完成学习工作页。
 - (11)整理工具和设备,填写实训室使用记录。
5. 教学实施的重点和难点

重点

 - (1)主题宴会菜点设计。
 - (2)主题宴会流程规划。
 - (3)主题宴会美化。

难点

主题宴会菜点制作。

教学考核要求

- 通过本课程的学习,学生应能完成主题宴会策划制作等各方面的工作,掌握菜点设计及宴会流程,重点是菜点制作和宴会美化,达到以下目标要求:
1. 能够根据宴会的主题和不同要求,进行主题宴会菜点设计。
 2. 能够安排主题宴会活动的流程。
 3. 能够根据宴会的要求,布置场地和服务接待活动。
 4. 能够独立进行主题宴会菜点制作和宴会美化工作。

16. 培训指导一体化课程标准

一体化课程名称	培训指导	基准课时	72
典型工作任务描述			
培训能提高员工综合素质,提高生产效率和服务水平,树立企业的良好形象,增强企业的盈利能力,能促进企业与员工、管理层与员工层的双向沟通,增强企业的向心力和凝聚力,塑造优秀的企业文化。所以,厨房厨师长及各个主管需要对员工进行培训,根据实际情况编写培训计划,编写培训教案,能够进行培训指导。 厨房管理人员根据工作安排,对员工进行各种培训,负责培训人员能够编写培训计划,编写培训教案,开展培训,内容包括新员工制度培训、安全培训、岗位培训、菜肴制作培训等。			
工作内容分析			

工作对象: •领取工作任务书 •制定培训计划 •编写培训教案 •对培训对象开展以下培训: (1)制度培训 (2)安全培训 (3)岗位培训 (4)菜肴制作培训	工具、材料、设备与资料: 材料:编写培训计划和教案所需资料设备与资料: 培训场地、教学用具、培训相关资料 工作方法: •理论培训与实践培训相结合 劳动组织方式: •制定培训计划 •编写培训教案 •培训学生	工作要求: •能制定培训计划 •熟悉计划安排内的理论知识,熟练掌握计划安排内的实践内容 •能编写培训的教案
代表性工作任务		
任务名称	任务描述	工作时间
培训计划的编写	在对新员工进行培训前,需要编制培训计划,内容包括新员工制度培训、安全培训、岗位培训、菜肴制作培训。 根据以上培训的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的培训计划编写任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料设计培训计划编写的方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行培训计划编写;学生对各组的培训计划进行自评和互评;指导教师进行点评和示范;根据教师的点评和示范,学生编写培训计划;指导教师再进行点评;各小组整理各自的区域卫生。	8

培训教案的编写	在对新来员工进行培训前,需要编写培训教案,内容包括新员工制度培训、安全培训、岗位培训、菜肴制作培训。 根据以上培训的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的培训教案编写任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料设计培训教案编写的方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行培训教案编写;学生对各组的培训教案进行自评和互评;指导教师进行点评和示范;根据教师的点评和示范,学生编写培训教案;指导教师再进行点评;各小组整理各自的区域卫生。	20
培训实践	对新来员工的培训,内容包括新员工制度培训、安全培训、岗位培训、菜肴制作培训。 根据以上培训的实际工作情境设计学习情境: 在一体化实训室,以小组合作形式,学生根据教师下达的培训任务查询有关资料;学生根据自己查询到的资料设计培训工作方案;各小组对工作方案进行自评和互评,教师点评;各小组根据工作方案进行培训;学生对各组的培训情况进行自评和互评;指导教师进行点评和示范;根据教师的点评和示范,学生进行一次培训;指导教师再进行点评;各小组整理各自的区域卫生。	44
课程目标		

具备选择教学内容、编制教学计划的基本知识和技能,掌握培训的技能技巧。

学习内容

制定培训计划、编写培训教案、培训能力的养成。

参考性学习任务

序 号	名 称	学 时
1	培训计划的编写	8

2	培训教案的编写	20
3	培训实践	44
教学实施建议		
1. 学生应首先学习厨房培训的相关理论知识。 2. 教师应掌握厨房培训的相关知识,并能运用于实际当中,能胜任本课程的一体化教学,能正确示范、科学指导、合理组织安排,能很好地处理教学任务实施过程中的各种问题。 3. 院校要为本课程的实施提供一体化的教学设备、场所,要按照企业的实际情况,配备与本课程教学实施配套的相关设备。 4. 教学基本流程 (1)采取模拟厨房的形式进行小组培训。 (2)教师下达教学任务,对不同阶段的员工制定不同的培训计划,以及选取不同的培训内容。 (3)教师引导学生通过小组讨论的方式,根据任务要求制定培训计划和培训教案。 (4)学生对设计方案进行自评和互评。 (5)教师对学生的设计方案进行点评。 (6)教师讲解并进行方案设计。 (7)学生在教师指导下独立进行方案设计,并进行模拟培训。 (8)教师点评学生完成情况,总结分析。 (9)依据任务的实施情况,安排相应的强化训练和拓展训练任务。 (10)学生独立完成学习工作页。 (11)整理工具和设备,填写实训室使用记录。 5. 教学实施的重点和难点 重点 (1)培训计划的制定。 (2)培训教案的编写。 难点 模拟培训,提高培训能力。		

教学考核要求

通过本课程的学习,学生应能完成培训计划的制定和培训教案的编写,并达到以下目标要求:

1. 可独立完成培训计划的制定工作。
2. 可独立完成培训教案的编写工作。
3. 可对厨房新员工进行各方面的实际培训工作。

五、教学实施建议

1.培养模式

依据中式烹调专业培养目标,制定实施新形势下的、行之有效的人才培养模式。在教学设计中首先按照中式烹调师职业岗位特点,实施典型工作任务分析。其次,根据烹调职业能力的复杂程度,整合典型工作任务,归纳行动领域。再根据学生认知规律及职业成长,将行动领域转换为课程学习领域,提炼出代表性工作任务。最后根据代表性工作任务,分解学习领域的具体教学项目。同时把职业资格证书考核内容纳入教学中,着重培养学生的职业能力,加强实训、实习及社会实践活动,拓宽学生的视野,提高学生就业实力。

在具体的培养过程中,以真实的烹调岗位工作任务为载体,实施理论实践一体化教学,让学生在真实的工作环境中学会工作,将中式烹调课程设计成16个

学习项目，在每一个项目中采用“讲—演—练—品—评”五位一体的实践教学模式。“讲—演”突出教师教学任务的指导作用，“练—品—评”突出表现学生在教师的指导下完成项目教学任务的具体过程与评价。让学生在明确烹调岗位职责与要求的条件下，全面掌握烹调操作技术，能够独立或小组合作完成中餐菜肴的制作任务；在教师的指导下学习并完成现代酒店业对烹调职业岗位技能的最新要求。利用校内实训基地有效完成烹饪原料的鉴别与选择、鲜活原料的初加工、干货原料涨发及加工、菜肴的切配与组合、菜肴的上浆和挂糊技术、菜肴制作勾芡技术、菜肴的组配工艺、烹饪技法训练、菜肴的风味调配、菜肴装盘技术、宴席的菜单设计及宴席制作等 16 个项目任务。校外实训基地完成顶岗实习等学习性工作任务，学习与工作紧密联系，让学生通过烹调职业岗位的真实训练，综合实践所学各门知识，真正做到学以致用、活学活用，切实培养学生的烹调技艺、餐饮经营意识和烹饪创新能力。

本着“校企双方、双向互动、密切合作、互惠互利”的原则，与多家企业合作，学生们有了与餐饮企业合作的机会，近距离了解餐饮企业的经营理念、管理经验、菜肴制作技术，同时也增强了学院的知名度，加强了学院与企业的联系与合作。校企合作逐步由“实习就业、浅层合作”、“聘请顾问、共建专业”，向着“高端引领、深度合作”迈进。具体做法一是引进高端企业的技术标准，改进专业课程，共同开发教学大纲和教材；二是引进高端企业的真实项目，开展教学、实训、实习，提高人才培养效率和针对性；三是引进高端企业的专家，担任客座教授，参与专业建设和课堂实训教学；四是引进高端企业的认证体系和人才标准，提升学生的专业技能和就业竞争力；五是引入高端企业的先进文化，培育具有“工匠精神”的高素质技术技能人才。

2.师资队伍

中餐学院中式烹调专业现有专任教师 23 人，其中中国烹饪大师 10 人，中国烹饪名师 5 人，中式烹调国家职业技能鉴定考评员 13 人，全国酒店酒家等级注册评审员 3 人，山东省首席技师 3 人，兼职专业带头人 7 人，“一体化教师”比例达到 100%。聘有行业专家和社会名流 20 余人为客座教授，成立了行业、企业专家和职业教育专家为主体的专业建设指导委员会，建立了专业带头人、骨干教师、兼职专业带头人、兼职教师等组成的教育团队，对专业建设和发展都起到了促进作用。鉴于目前专业发展情况和需要，今年又聘请了 4 名外聘中式烹调教师。

在原有中式烹调专业师资队伍的基础上，今年学院又通过社会公开招聘，新入职 2 名年轻专业教师，为中式烹调专业注入新的活力。中式烹调专业带头人已基本确定，聘请 3 名专业兼职带头人，培养了 3 名骨干教师，在餐饮业中选聘 2 名中国烹饪大师，作为该专业兼职教师，参与了实训教学改革，为我们的一体化教改献计献策。组建了中式烹调专业教学团队，形成良好的工作机制。

表 4 烹调专业教学比例分析表（截止到 2018 年 10 月）

教师总数 (人)	校内专任教师		校内兼课人员		校外兼职教师		校外兼课教师	
	人 数 (人)	比 例 (%)	人 数 (人)	比 例 (%)	人 数 (人)	比 例 (%)	人 数 (人)	比 例 (%)
41	23	56.1	2	4.9	6	14.6	10	24.4

表 5 烹调专业专任教师职称结构分析表（截止到 2018 年 10 月）

专任教师人数 (人)	职称结构					
	高级		中级		初级	
	人数(人)	比例(%)	人数(人)	比例(%)	人数(人)	比例(%)
23	5	21.75	13	56.5	5	21.75

表 6 烹调专业专任教师学历结构分析表（截止到 2018 年 10 月）

专任教师人数 (人)	学历结构			
	硕士研究生		本科	
	人数(人)	比例(%)	人数(人)	比例(%)
23	2	8.69	20	86.96

3.场地设备设施

为适应新时期的教学改革，本年度教学设备进行了替代或更新。新增加低温慢煮机、无烟烧烤炉、电磁汤炉、红外线测温仪、多功能搅拌机、电磁专用砂锅等现代化设备和工具。

表 3 2018 年已经建成的一体化实训室设备、工具一览表

双头双尾电磁炒炉	配 2 台“KAA”牌大功率电磁装置： 380V、0~最大功率 15KW(0~9 档功率调节) 配 2 个Φ400mm 专用微晶锅 配 2 个不锈钢尾撑 配 2 个Φ500mm 专用不锈钢抛锅 配 2 个Φ4 分摇摆水龙头系统	ZIND-A0 W-B16*2 SB	2150*1000*1270
拉门调料柜带上盖	用料：304 不锈钢板 参数：台面、层板、拉门、盖子 1.5mm 不锈钢，其余 1.5mm 厚，可调子弹脚不锈钢Φ38*2mm，立柱用管类φ38*2mm 不锈钢管，底部采用不锈钢加强筋，配不锈钢螺旋式调节脚。盖子上掀。	CUSTOM FAB	500*1160*800
单通工作柜	用料：304 不锈钢 参数：台面、柜体、层板、侧板、背板均为厚 1.5mm 的不锈钢，支架、通脚Φ38×2mm 不锈钢，可调子弹脚不锈钢Φ38×2mm，加强筋 1.5mm 的钢板。	CUSTOM FAB	1800*700*800
双层工作台（带刀架）	用料：304 不锈钢板 参数：台面为厚 1.5mm 的不锈钢，支架、通脚Φ38×2mm 不锈钢，可调子弹脚不锈钢Φ38×2mm，侧板、柜内活动层板 1.5mm 不锈钢钢板，加强筋 1.5mm 的钢板。	CUSTOM FAB	1800*700*800
双层工作台（带砧板架）	用料：304 不锈钢板 参数：台面为厚 1.5mm 的不锈钢，支架、通脚Φ38×2mm 不锈钢，可调子弹脚不锈钢Φ38×2mm，侧板、柜内活动层板 1.5mm 不锈钢钢板，加强筋 1.5mm 的钢板。	CUSTOM FAB	1800*700*800

四门双温冰箱	参数：风冷。304 不锈钢板材，采用进口恩布拉科压缩机、德国 EBM 冷凝风机、德国 EBM 蒸发风机、所有柜体的电器件符合欧洲 CE 认证标准。冷藏库采用性能高的直流风扇马达，散热少，节能省电；蒸发器表面防腐处理，可防止库内食品散发的气体对蒸发器的腐蚀。箱体采用进口不锈钢板，整体发泡，底板、门衬板为一次性拉伸成型，自动回归铰链，欧式结构。	ZDA-W1.0	1200*800*2000
单通工作柜	用料：304 不锈钢板 参数：台面为厚 1.5mm 的不锈钢，支架、通脚Φ38×2mm 不锈钢，可调子弹脚不锈钢Φ38×2mm，千秋门 1.5mm 不锈钢，侧板、背板、柜内活动层板 1.5mm 不锈钢钢板，加强筋 1.5mm 的钢板。	CUSTOM FAB	1800*700*800
商用微波炉	参数：30L 上下微波加热，食品受热均匀，大功率输出，可快速、大量加热，有预设记忆，常用菜单一次按键即可。并有三段火力烹调，可自动诊断故障并显示代码。内壁平面设计，能快速取放。高级全不锈钢内壁，炉膛美观，耐磨、耐水浸、火烤。加强式设计，能胜任十分频繁的商业使用(每天数百次) 内外平滑，内壁顶板、吸气口过滤网易装易折，极便于清理。无需使用转盘旋转加热，可两层使用。电压功率 220v 2780w。	NE-1753	422*508*337
台式电磁炉	配 1 台“KAA”牌大功率电磁装置： 5KW/220V、0~最大功率 5KW (0~9 档功率调节) 配 1 块 Φ 300 专用微晶板 配 1 个 Φ350 专用汤桶(30L)	ZIND-10P-5000	410*480*210
多功能料理机	参数：速度可调节，调速范围:0~15000 转/分钟，点动脉冲开关的速度为 18000 转/分钟；冷的热的食品均可使用；既可打液体食品，也可打固体食品如小冰块；强劲的马达,非常安静；盖子和杯子带有自锁安全装置，避免误启动。电压功率：220v 1.2kw，容量 4 升，搅拌缸不锈钢材质，结实耐用。	37-2LP	303*220*566
冷藏工作台冰箱	参数：电脑自动除霜功能，库内温度回升缓慢；独特卫生的门把手设计，防垢除尘方便，卫生；蒸发器表面防腐处理，可防止库内食品散发的气体对蒸发器的腐蚀；机组采用可拆卸设计，方便售后维修；45 度角之内可自动关门，通过 70 万次开关门实验，可防止冷气外漏；门内角落采用 R 形设计，清扫方便，无死角；前方吸气，前方排气设计，不影响制冷效果。	ZHTA2U-XDD	1200*700*800

单通工作柜（炉拼台）	用料：304 不锈钢 参数：台面、柜体、层板、侧板、背板均为厚1.5mm 的不锈钢，支架、通脚Φ38×2mm 不锈钢，可调子弹脚不锈钢Φ38×2mm，加强筋1.5mm 的钢板。	CUSTOM FAB	1600*1160*840
热风双门消毒柜	推车式高温热风循环，全无磁，电脑自动控温，高效杀菌，电量：2.4KW/220V，容积：586L，	RTD1790 AD	1192*505*1790
无烟烧烤车	参数：一次冲压形成，不变形，设计美观；采用一键式旋钮设计，启动/关闭风机，净化器，操作简单；万向轮推拉方便；多组净化器，有效净化油烟颗粒；无滤网，零耗材，油水收集回收，杜绝循环污染。上带玻璃罩，挡风板；电压功率 380v 2kw。配美控净化器。	DESB-16C	1600*800*1800
双通工作柜	用料：304 不锈钢 参数：台面、柜体、层板、侧板、背板均为厚1.5mm 的不锈钢，支架、通脚Φ38×2mm 不锈钢，可调子弹脚不锈钢Φ38×2mm，加强筋1.5mm 的钢板。	CUSTOM FAB	1200*700*840
拖布柜	用料：304 不锈钢板 参数：台面、柜体厚 1.5mm，其余加强筋、支撑档 1.5mm；立柱Φ38×2mm 横撑φ25×2mm，可调子弹脚不锈钢Φ38×2mm，千秋门 1.5mm 不锈钢，侧板、背板、柜内活动层板 1.5mm 不锈钢钢板，加强筋 1.5mm 的钢板。 内含水龙头。	CUSTOM FAB	850*700*1800
残食柜	用料：304 不锈钢板 参数：台面、层板、侧板、背板、柜门 1.5mm 厚，横梁用 38*25*2mm 方管、立柱用管类φ 38*2mm 不锈钢管，配不锈钢螺旋式调节脚。	CUSTOM FAB	600*750*800
三星水池柜	用料：304/2B 不锈钢板 参数：槽体 1.5mm，面、侧板、后背 1.5mm，柜体门 1.5mm 厚，立柱Φ38×2mm。脚横撑 φ25×2mm，子弹脚Φ38mm 不锈钢，配不锈钢摇摆去水下水器。	CUSTOM FAB	1800*750*800
电磁低汤炉	微晶板 φ 430mm，防爆面板，电量：5KW/380V,配专用 φ 500*h500 桶 1 个	DESC-6A-15	800*800*1200
四头煲仔炉	微晶板 320*320mm，电量：3.5KW*4/220V，配送专用 φ 180 不锈钢煲（双耳或单柄）	ZIND-EO P-E3.5*4U B	800*840*950

真空低温烹饪 Pearl 系列慢煮机-德国制造	参数：带温度控制的高精度加热器；可显示工作时的温度；IP×3 保护级不锈钢机身；可将其固定在容器上(深度最高可达 16.5 厘米)；工作温度从 20 到 100℃，精确度 0.03℃；与外部液体发生意外状况时，保护装置将自动关闭机器循环驱动器使液体的温度四处均匀；温度传感器能够避免过载或过热；不锈钢把手，方便携带。功率：2kw/230v/50HZ。	9FT1000	400*930*850(130*260*380)
精工节能单门电蒸柜(12 盘)	参数：304 不锈钢材质,机身设有一键式控制开关,操作方便；有可调节时间控制系统,可根据食物调整烹饪时间；活动式的蒸盘托条,拿取方便；U 形 R 角设计门封,不易藏垢,易清洁,硅胶材质门封,使用寿命更长。	ZENDZ-Y12	810*700*1650 (550*830*1410)
粘捕式灭蝇灯	参数：1、前后挡板内承载粘蝇纸,两块挡板往上由内至外倾斜,与诱蝇灯管成 V 字形。诱蝇光波由内侧铝制反射腔折射至机外；2、配有贴纸和夹子,更换粘蝇纸时,将粘蝇纸依附在铁支上,再用夹子固定,放在挡板两侧即可；3、采用飞利浦诱虫灯管为光源,寿命长,飞利浦诱虫灯管发出的紫外光波 365A°,波长和光照强度都比较标准,诱虫效率高。	WGS30BN	500*220*430
冷水龙头	参数：间距为 8" (203mm) 台出水龙头；台出双孔,摇摆式水嘴；一字型手柄；陶瓷阀芯,更耐用。	5F-8DLS10	

4.教学资源

校内实训场地基本可以满足在校生的实训要求,由于最近几年中餐学院烹调专业发展非常快,现有的实训场地越来越不能满足日益增长的招生数量,新建 2 万平米的一体化实训基地已经建成,并顺利投入使用。

与校外实训基地建立了长期、稳固的合作关系,并且根据时代和行业的发展在不断地更新和替代中。中式烹调专业的实践基地主要集中在餐饮业相对较发达的城市和地区。省内的主要有济南、青岛、烟台、威海等城市,省外的主要有北京、上海、天津、江苏等城市。具体有济南凯瑞集团,济南胶东人家等,青岛王朝大酒店,青岛希尔顿酒店、青岛凯悦酒店等,烟台百纳集团,烟台万盛和酒店,烟台旺角小渔村,烟台蓝白,烟台东山宾馆,烟台锦绣江南,烟台开发区希尔顿,

烟台科信，烟台金融大酒店、烟台喜来登大酒店、烟台东顺馆婚庆大酒店等，威海的中心大酒店，蓝白酒店等，北京人民大会堂，北京人大会议中心，北京京西宾馆等，天津胶东人家，天津胶东水饺等，上海迪尼斯乐园，上海一斌会馆等，江苏阳澄湖大酒店，江苏汇通大酒店等。其中北京人民大会堂，北京人大会议中心，北京京西宾馆为国家中直机关，希尔顿、喜来登为世界 500 强企业，目前校外实训基地可以满足学生的实训需求。

1. 校内实训条件

烹饪学院校内实训场所设有烹饪一体化教学一室、二室、三室、四室、五室、六室，以及刀工一体化实训室、冷菜一体化实训室、冷拼一体化实训室、雕刻一体化实训室。刀工一体化实训室可以容纳 160 个工位，其他实训室均可以容纳 40 个工位。每个实训室均配备有适合一体化教学的所有设施设备，均具有适合讲授、演示、实训的烹调一体化教学功能。

2. 校外实训条件

表 7 中式烹调专业校外实践基地建设情况分析表（截止到 2018 年 10 月）

基地数（个）	实习实训项目总数（个）	接待学生量（人次）	接受半年顶岗实习学生数（人）
37	7 个项目（初加工、切配、凉菜、打荷、炸锅、焖鱼、炒锅）	640	320

表 8 中式烹调专业校企合作统计表

序号	合作企业名称	规模	性质	合作形式
1	人民大会堂	中直机关	国营	实习就业
2	北京钓鱼台国宾馆	中直机关	央企	实习就业
3	中石化服务公司	世界 500 强	国营	实习就业
4	中国远洋运输（集团）总公司	世界 500 强	厨国营	实习就业
5	北京盘古七星酒店	五星酒店	民营	实习就业
6	无锡千禧大酒店	五星酒店	国际连锁	实习就业
7	富悦大酒店	五星酒店	民营	订单式培养

8	济南索菲特银座大酒店	五星酒店	国际连锁	订单式培养
9	济南贵和皇冠假日酒店	五星酒店	国际连锁	实习就业
10	青岛海景花园大酒店	五星酒店	国企	实习就业
11	北京五洲皇冠国际酒店	五星酒店	国企	订单式培养
12	天津喜来登酒店	五星酒店	国际连锁	实习就业
13	北京富鹏喜来登酒店	四星酒店	国际连锁	冠名项目班
14	青岛悦海喜来酒店	四星酒店	国际连锁	实习就业
15	荣成石岛赤山大酒店	四星酒店	民营	实习就业
16	威海合庆山庄	四星酒店	市营	实习就业
17	烟台丽景半岛酒店	四星酒店	市营	实习就业
18	烟台碧海大厦	四星酒店	民营	实习就业
19	烟台虹口大酒店	四星酒店	民营	实习就业
20	烟台丽景华侨酒店	四星酒店	市营	实习就业
21	烟台毓璜顶宾馆	四星酒店	市营	实习就业
22	烟台凤凰山宾馆	四星酒店	市营	实习就业
23	烟台中心君度酒店	四星酒店	民营	订单式培养
24	烟台静海大酒店	四星酒店	民营	实习就业
25	烟台南山皇冠假日酒店	五星酒店	国际连锁	订单式培养
26	烟台万达文华酒店	五星酒店	国内连锁	冠名项目班
27	烟台金沙滩喜来登酒店	五星酒店	国际连锁	冠名项目班
28	山东蓝海集团	餐饮酒店集团	国内连锁	订单式培养
29	烟台百纳餐饮有限公司	餐饮酒店集团	国内连锁	订单式培养
30	济南凯瑞集团	餐饮酒店集团	国内连锁	冠名项目班
31	烟台丽景海湾酒店	特色餐饮	民营	订单式培养
32	烟台万盛和酒店	特色餐饮	民营	实习就业
33	烟台海悦大厦	四星酒店	国内连锁	订单式培养
34	烟台东山宾馆	厨师项目	市营	实习就业
35	烟台鲁花东上海赋酒店	特色餐饮	民营	实习就业
36	青岛伯尔曼酒店	五星酒店	国际连锁	订单式培养
37	无锡君来世尊酒店	五星酒店	民营	实习就业

5.教学管理

实施专业建设动态管理,加强专业化教学督导队伍,成立以院长、副院长、教学科长、教研室主任组成的烹饪学院二级教学督导组,与学院形成两级督导;构建人才培养质量评价体系,科学合理地对教学质量做出评价,打造综合素质高、专业能力强的专业带头人、教研室主任团队,掌握专业发展动态,负责专业规划与建设。重视过程管理,严格按人才培养方案指导规范教学工作全过程,积极搭建校企合作育人平台,推行工学交替、任务驱动、项目导向、企业新型学徒制等教学模式,把“培养工匠精神”和“世赛标准”纳入教学内容,形成具有专业特色的中式烹调一体化教学创新模式,保障教学工作顺利开展和教学质量不断提高。

六、考核与评价

(一) 总体说明

中餐学院从2016年开始进行一体化教学改革,多年来不断探索、不断完善、不断提高,取得了显著成效。针对一体化教学,对学生的学习评价有多种方式,主要是过程性与终结性考核评价。这和以前的单方面评价方式有着严格意义上的区别,评价是多层次、多方面的,更能有效地反映出学生的真实水平。

(二) 总体原则

考核和评价的总体原则是综合考虑、灵活机动、真实有效。考核内容涉及面广,不仅要体现学生对理论知识的掌握程度,还要更多地体现学生的技能掌握程度、参与工作的主动性、创造性及工作态度、工作方法、团队意识、职业素养以及创新能力等,对学生的知识体系、工作能力、团队意识及职业素养等方面有一

个综合性的评价。

（三）实施路径

1、实施过程性考核

每周都有周考核，特别是实质操作课。月末有月考核，针对项目或模块进行考核评价。学期有技能竞赛这种考核方式，更能直观地反应学生的技能水平。

2、实施终结性考核

学生达到中级水平，进行中级技能鉴定。学生达到高级水平进行高级技能鉴定。

总之通过过程性考核和终结性考核对学生进行综合评价。

3、实施企业导师考核

在跟岗实习期间，由企业导师对学生进行职业素养和职业技能考核。

（四）高效的教学评价

针对中式烹调专业课程性质，考核方式较为灵活，考核分为项目设计和主题性菜肴制作两大块。考核内容涉及面广，不仅体现对理论知识的掌握程度，更多地体现学生参与工作的主动性、工作态度、工作方法、团队意识、职业素养、创新能力等方面，对学生的知识体系、工作能力、团队意识及职业素养等方面是一种综合性的评价。学生考核分为形成性考核和终结性考核两种方式。