

山东省高水平中职学校联合高职院校举办 初中后五年制高等职业教育专业人才培养方案

中职院校名称：威海市职业中等专业学校

中职专业名称：中餐烹饪

高职院校名称：威海职业学院

高职专业名称：烹饪工艺与营养

二〇二五年六月

编写说明

专业人才培养方案是职业院校落实党和国家关于技术技能人才培养总体要求，组织开展教学活动、安排教学任务的纲领性文件，是实施专业人才培养和开展质量评价的基本依据。为深入贯彻《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》《职业教育专业教学标准》等文件要求，主动适应经济社会发展和产业升级对技术技能人才培养的新要求，深化产教融合、校企合作，推进“岗课赛证”综合育人，全面提高人才培养质量，学校组织开展本次专业人才培养方案制订工作，经餐饮类专业群建设指导委员会论证修改完善后，由教务处提报党委会审核通过后组织实施。

本次制定坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大和二十届二中、三中全会精神，落实立德树人根本任务。按照《中华人民共和国职业教育法》《教育强国建设规划纲要（2024—2035年）》《职业分类大典（2022版）》《山东省教育厅关于高水平中职学校联合高职院校举办初中后五年制高等职业教育专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》等文件精神，依据教育部《职业教育专业目录（2021年）》《中餐烹饪专业简介（2022年）》《中餐烹饪专业教学标准（2025年）》等标准，在前期调研的基础上，由校企合作共同完成本方案编写工作，旨在落实中职基础性定位，推动多样化发展，为适应科技发展、技术进步对行业生产、建设、管理、服务等领域带来的新变化，顺应现代餐饮行业数字化、网络化、智能化、绿色化发展的新趋势，对接新产业、新业态、新模式下餐饮企业的原材料加工、中式烹饪等岗位的新要求，不断满足现代餐饮行业高质量发展对高素质技能人才的需求。

2025年6月

专业人才培养方案编写团队

序号	姓名	单位	职务	任务分工
1	刘华军	威海市职业中等专业学校	中餐烹饪专业负责人	编制人培
2	阮克富	威海市职业中等专业学校	餐旅服务部部长	专业调研
3	于宁波	威海市职业中等专业学校	餐旅服务部副部长	专业调研
4	刘岩松	威海职业学院	烹饪专业负责人	专业调研
5	崔颖慧	威海职业学院	酒店专业负责人	专业调研
6	王林	九龙晟大酒店	酒店餐饮部经理	专业调研
7	于明刚	抱海大酒店	行政总厨	专业调研
8	田家兴	威海市职业中等专业学校	餐旅服务部部长助理	编制人培
9	马明超	威海市职业中等专业学校	餐旅服务部学生管理干事	编制人培
10	赵月涛	威海市职业中等专业学校	餐旅服务部实训管理干事	编制人培
11	王建美	威海市职业中等专业学校	中餐烹饪骨干教师	编写课标
13	王茜	威海市职业中等专业学校	中餐烹饪骨干教师	编写课标
14	胡文涛	威海市职业中等专业学校	中餐烹饪骨干教师	编写课标
15	田婷婷	威海市职业中等专业学校	中餐烹饪骨干教师	编写课标
16	丛日梅	威海市职业中等专业学校	中餐烹饪理论教师	编写课标
17	毕红伟	威海市职业中等专业学校	教务处干事	初稿编审
18	秦 洁	威海市职业中等专业学校	教务处副主任	初稿编审
19	周相军	威海市职业中等专业学校	教务处主任	终稿编审

目录

一、专业名称及代码	1
二、入学要求	1
三、修业年限	1
四、职业面向	1
五、职业能力和职业资格标准	2
六、培养目标	8
七、培养规格	8
八、课程结构框架	10
九、课程设置与教学要求	12
(一) 公共基础课程	12
(二) 专业课程	18
十、教学进程总体安排	28
(一) 教学基本要求	28
(二) 教学时间安排	28
(三) 教学进程安排	29
十一、实施保障	34
(一) 师资队伍	34
(二) 教学设施	35
(三) 教学资源	49
(四) 教学方法	51
(五) 学习评价	51
(六) 质量管理	52
十二、毕业要求	53
十三、课程标准	54

烹饪工艺与营养专业 联办五年制高职教育人才培养方案

一、专业名称及代码

(一) 高等职业教育专业名称及专业代码

1. 专业：称：烹饪工艺与营养

2. 专业：码：540202

(二) 对应中等职业教育专业名称及专业代码

1. 专业：称：中餐烹饪

2. 专业：码：740201

二、入学要求

初中学校毕业或具备同等学力。

三、修业年限

五年

四、职业面向

表 1 职业面向信息表

所属高职专业大类（代码）	54 旅游大类
所属高职专业类（代码）	5402 餐饮类
对应行业（代码）	餐饮业（62）
主要职业类别（代码）	中式烹调师（4-03-02-01）中式面点师（4-03-02-02） 西式烹调师（4-03-02-03）西式面点师（4-03-02-04） 餐厅服务员（4-03-02-05）营养配餐员（4-03-02-06）
主要岗位（群）或技术领域	初加工、打荷、炒锅、蒸锅、炸锅、鱼锅、冷菜制作、 明档制作、餐厅服务、营养配餐、厨房管理、服务管理
职业类证书	中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、 餐厅服务员、营养配餐员

五、职业能力和职业资格标准分析

表 2 职业能力和职业资格标准分析表

工作领域	工作任务	职业能力	职业资格标准
初加工岗	1. 新鲜蔬菜原料的初步加工; 2. 水产品原料的初步加工; 3. 禽畜品原料的初步加工; 4. 干货原料的加工和涨发; 5. 其他原料的加工。	1. 能根据烹调食用的要求对蔬果类原料加工的能力; 2. 能根据烹调食用的要求对畜禽类原料加工的能力; 3. 能根据烹调食用的要求对水产品类原料加工的能力; 4. 能根据烹调食用的要求对干货类原料加工的能力; 5. 能根据烹调食用的要求对其他原料加工的能力。	1. 能正确识别原料的种类、产地、性质等,并根据菜品需要进行选料,去掉原料中的非食用部分; 2. 能进行畜、禽、水产品净料加工,分档取料和整料出骨,涨发干货原料; 3. 能根据成菜要求及原料特性,运用切、片、斩、剞、剝等刀法切配原料; 4. 能运用焯水、过油、汽蒸、酱制等技法,进行原料初步熟处理;
打荷岗	1. 根据菜单选用原料并进行刀工处理; 2. 对菜品码味、拍粉加工; 3. 对熟制水产品菜肴造型等工作。	1. 能根据菜谱对不同原料的加工和制作的能力; 2. 能对菜品码味、拍粉的能力; 3. 能对熟制菜肴造型的能力。 4. 能对蔬菜、家禽畜、水产品等原料切配,可以根据季节的菜谱灵活加工运用的能力; 5. 能对对家禽畜、水产品、其他原料开生、蹬皮、去骨、分档、扒油工作的能力; 6. 具备正确使用和保养砧板工具设备的能力;	5. 能调制芡、浆、糊,进行菜品原料挂糊上浆; 6. 能搭配菜品的主料和辅料; 7. 能根据成菜风味特色和原料特性,选择调味品和调味方法,控制用量、投放的时间、顺序,调和菜肴滋味和香气; 8. 能运用烹调技法,将切配后的原料烹制成热菜;
冷菜制作岗	1. 制作冷菜的各种卤汁; 2. 用卤、酱、拌、炆、泡、腊、腌、	1. 具备各种卤汁的制作的能力。 2. 具备卤、酱、拌、炆、泡、腊、腌、熏、	9. 能运用拼摆手法和调拌方法等,将熟料或可食生料制作成造型不同的冷菜:

	熏、风干等制作方法制作各种冷菜； 3. 对烹制好的冷菜进行切配和拼摆； 4. 对装盘的冷菜进行装饰点缀； 5. 能够开发新的冷菜菜品； 6. 能够正确地使用各种冷菜制作的设备。	风干等冷菜制作能力； 3. 具备对负责菜品的卫生质量清洁的能力； 4. 具备对冷菜的切配、装盘美化的能力； 5. 具备对冷藏设备的运行安全日常检查的能力； 6. 具备对标准菜单投料加工的能力； 7. 熟悉菜点原料用量的报领和审批的能力； 8. 具备开发冷菜新品的能力。	10. 能运用食品雕刻、糖艺、面塑等盘饰方法，选择器皿，整形装盘； 11. 能核算菜肴成本、计算菜肴售价； 13. 选用面粉、米粉和其他原料、辅料、调料，按比例配料； 14. 依面点风味、坯皮、季节、顾客口味等制作馅心； 15. 运用揉、抻、搓等手法调制面团； 16. 运用包、卷、捏、切、削、钳花等成型方法，制成所需形状的半成品； 17. 运用蒸、煮、烤、烙、煎、炸等熟制方法，制成面点，装盘。 18. 能对西餐常用原料选用和加工处理； 19. 能对西餐常用工具、设备使用和维护； 20. 能较熟练的西餐烹饪基本操作； 21. 能进行餐饮产品安全生产及规范操作； 22. 能对餐饮产品进行营养配餐、成本核算、成品美化； 23. 能对餐饮行业新技法、智能化烹饪设备设施的基础应用能力； 23. 具有绿色生产意识、安全防护能力，能够严格遵守餐饮行业有关法律法规；
炒锅岗	1. 熟练地进行地方菜肴制作，熟练运用炊具的能力； 2. 对地方菜肴进行营养分析和搭配的能力； 3. 对地方菜肴进行合理装盘； 4. 对地方特色，地方特产，熟练运用烹饪方法进行制作菜品； 5. 熟练地运用器皿，盛具，并根据菜品设计盘式。	1. 能对地方菜进行调味、上粉、上浆的能力。 2. 能掌握好烹饪设备的使用和菜品造型的能力 3. 能现场协调处理好各程序之间的关系的 4. 能负责出菜先后顺序，烹饪菜品的制作的能力。 5. 能对菜肴的定味、定型等能力。 6. 能对成熟菜品质量的评判能力。 7. 具备一定的雕刻能力。	
鱼锅岗	1. 鱼类菜肴的色、香、味、形符合菜品质量要求； 2. 能根据宴席要求统筹安排菜肴烹制时间和顺序； 3. 成菜品质均达到鱼锅菜品的质量标准及特色要求； 4. 按菜单分别起菜，做好炒锅的助手，检查食品规格、质量； 5. 能保持工作岗位的清洁卫生，符合岗位质量要求。	1. 掌握各种不同海鲜鱼类的制作，熟悉各种鱼的生长特点，根据季节制作不同的鱼类菜品的能力； 2. 具备对各种鱼类正确的调味技法，针对不同的鱼类进行不同的加工制作的能力； 3. 具备掌握火候的调节能力，调节鱼锅成熟的能力； 4. 具备根据不同季节，选用不同海鲜的热处理过程的能力； 5. 具备了解鱼锅菜品的搭配，熟练用不同的鱼类制作鱼锅的能力。	

炸锅岗	1. 熟练掌握油温的高低，不同油有不同的特点，要明确油品的区别； 2. 熟练掌握各种糊的调制，各种糊浆的搭配； 3. 根据不同的原料使用不同的油温，熟练掌握海鲜类，水产类，各种预制品的拍粉，挂糊制作； 4. 了解各种现代化烹饪器具的加工原理，熟练使用先进的加工设备，例如恒温炸锅，空气炸锅等；	1. 能熟练掌握燃烧原理，传热介质基本原理调味的原则和要求的能力； 2. 能恰当掌握火候制作菜肴调味准确，富有本菜系特色的能力； 3. 能对菜肴制作中的油温，油量的精准把握的能力； 4. 能恰当掌握炸制品的火候，调味准确，富有本菜系的特色； 5. 能对炸制品菜肴的色、香、味、形和质量要求准确把握的能力。	24. 具有终身学习和可持续发展的能力； 25. 能对制作面包原料的鉴别与选用； 26. 能对面包原料的加工处理； 27. 能对面包面团进行搅拌和面包成型； 28. 能对面包进行醒发、装饰、烘烤； 29. 会对原料及成品进行保管； 30. 能对烘焙器具设备进行保养； 31. 制作蛋糕原料的鉴别与选用；
蒸锅岗	1. 能熟练掌握蒸制作菜品的蒸制时间，蒸制火候； 2. 能对悉蒸制原料进行前期加工； 3. 能对蒸制原料正确地使用火候和掌握蒸制时间； 4. 能正确地使用各种烹饪设备。	1. 根据原料的不同，熟练掌握制作菜品的蒸制时间，蒸制火候的能力； 2. 熟悉蒸制原料的加工方法，掌握原料的加工要求，明白蒸制原料使用的火候的能力； 3. 掌握好菜品的出品时间，零点餐厅，宴会厨房，做好提前加工的制作过程； 4. 了解各种现代化烹饪设备，例如蒸柜。	32. 能对制作蛋糕原料的加工处理； 33. 会对蛋泡糊进行搅拌、面糊搅拌； 34. 会对蛋糕体装饰。
明档制作岗	1. 韩餐制作； 2. 面食制作； 3. 铁板烧制作； 4. 特色菜肴制作； 5. 日餐料理制作 6. 明档菜品准备制作。	1. 具备明档菜品常用原料的鉴别、选择和加工的能力； 2. 具备良好的烹饪基础能根据客人的喜好，制作菜品，制作菜肴的能力； 3. 具备运用各种现代化明档烹饪设备使用的能力； 4. 具备制作各种明档菜品复合味汁的能力； 5. 具备菜点、饮品设备的保养能力； 6. 具备成品明档菜品质量的自我评判能力； 7. 具备对明档菜品的切配、装盘美化的能力。	

中西点房岗	1. 中式糕点加工制作; 2. 西式点心加工制作; 3. 西式面包加工制作; 4. 饼干的加工制作等工作。	1. 能掌握常见制作面包原料的鉴别知识与方法,并能正确选用; 2. 能完成制作面包原料的初加工及处理工作,奶油酱和黄油酱的调制,根据具体面包产品配制、搅拌不同面团,并符合质量标准; 3. 能熟练制作常见面包形态成型手法,准确判断面包醒发、烘烤等熟制工作,并符合质量标准; 4. 能掌握常见制作蛋糕原料的鉴别知识与方法,完成制作蛋糕原料的初加工及处理工作,符合质量标准; 5. 能完成油脂蛋糕类、戚风蛋糕类。海绵蛋糕类、乳酪蛋糕类、慕斯蛋糕类等不同种类蛋糕原料配制、蛋糊搅拌、烘烤等工艺,并符合质量标准; 6. 能对蛋糕胚体进行装饰加工,能根据主题设计制作主题蛋糕,并进行装饰制作;	
营养餐配置岗	1. 主要根据用餐人员的不同需要和食物的营养成分编制食谱和菜谱; 2. 配餐制作。	1. 能编制食谱和菜谱的能力; 2. 能配置制作营养餐的能力; 3. 能计算不同菜点的营养素含量的能力; 4. 能分析就餐对象营养与食疗的差异性需求的能力; 5. 能掌握市场供应食材的品种、营养、性味特点和食疗功能的能力; 6 能设计营养和食疗菜点的。	1. 掌握市场供应食材的品种、营养、性味特点和食疗功能; 2. 计算不同菜点的营养素含量; 3. 能分析就餐对象营养与食疗的差异性需求; 4. 能运用营养学知识、结合烹饪技法和食材的食疗功能,设计菜点的营养标签和食疗功能说明; 5. 能依人群、餐次和就餐要求,计算热量及三大产能营养素需要量; 6. 能设计符合就餐对象要求的主副食品种,配制相应的食疗养生膳和营养配餐食谱。

餐厅服务岗	1. 接受上级分配的服务工作; 2. 向客人提供优质服务; 3. 做好营业前后的卫生工作 4. 做好餐中服务工作。	1. 能根据中餐厅工作流程和规范做好中餐零点的准备、服务工作的能力; 2. 能根据中餐厅工作流程规范做好中餐宴会的准备、服务工作的能力; 3. 能根据西餐厅工作流程规范做好西餐零点的准备、服务工作的能力; 4. 能根据西餐厅工作流程规范做好西餐宴会的准备、服务工作的能力; 5. 能运用管理知识进行餐厅基层员工的培训管理的能力。	1. 能主动引客入座，热情服务; 2. 能主动介绍特色菜点， 3. 能按顾客需求，编配团菜单， 4. 能运用不同技法。折叠餐巾花形（杯花盘花），形象逼真， 5. 能在开餐前做好菜单、酒水（饮料）、餐具、用具等各项准备工作; 6. 能根据宴会需要，选择适宜解台，合理安排宴会餐台布局及摆设。
厨房管理	1. 建立良好的部门协作关系，每天检查食物出品质量，及时处理突发问题。 2. 了解各类食品的市场价格，熟悉货源的供应情况，合理地组织进货，每天检查食品原材料进货质量，确保符合使用标准。 3. 监督厨房工作人员严格控制食物成本，确保食物的成本率，保持在合理的标准水平上。 4. 定期组织厨师进行菜品的设计、试味和品尝活动，不断提高厨师的烹调技术。 5. 负责厨房设备、设施的日常管理，制定必要的设备设施的维修保养、更新和添置计划。	1. 具备处理部门协作关系的能力; 2. 具备处理突发事情的能力; 3. 具备食品安全检测和辨别的能力; 4. 能根据市场价格变动及时采购货源的能力; 5. 监督厨房工作人员工作情况的能力; 6. 能控制食品原料成本的能力; 7. 能组织厨师进行菜品设计的能力; 8. 能对菜品进行鉴定和评价的能力; 9. 能对厨房的设施设备进行管理的能力 10. 能对厨房的设备设施制定维修计划和更新计划的能力; 11. 能制订和实施厨师培训计划的能力; 12. 按工作程序做好与餐厅、采购部、库房部、管事部的横向联系的能力	1. 每日参加厨房部的早间例会，记录内容，递交本部门的工作报告，汇报有关食品情况及客人的投诉和要求。 2. 制作菜单及菜谱，根据季节变化，不断推出创新菜及每月（周、日）的特式菜。 3. 协调本部门的内部工作，调动厨师积极性。监督食品质量，充分满足顾客对食品方面的要求。 4. 分配并监督下级的工作，为其提供一个良好的工作环境。检查下属厨师的仪容、仪表及卫生状况，并负责其考勤。 5. 监督厨房准备工作和起菜的全过程 6. 制订和实施厨师培训计划。 7. 使用、管理与维护整个厨房设备。下班前检查所有的水、电、气、油开关，确保设备的安全。 8. 同采购部门保持密切的联系，制订采购计划，及时提供采购申请单。签署厨房每日提货单。 9. 按工作程序做好与餐厅、采购部、库房部、管

			事部的横向联系，并及时对部门间争议提出界定要求。 10. 验收货品质量和数量，并将其发放到各个班组以保证圆满完成任务。
服务管理	1. 对餐厅实行全面管理，确保为客人提供优质餐饮服务，完成每月营业指标； 2. 负责餐饮部员工的岗位业务培训，督促各岗位抓好培训工作、提高全员业务素质； 3. 根据制定的服务标准，确保员工对宾客服务的正确性及一贯性； 4. 检查各类用具的破损丢失情况，将各项易耗品费用降到最低点； 5. 保持并发展客户关系，建立客户档案。处理客人投诉，与客人沟通，征求客人反馈意见； 6. 抓好员工队伍的基本建设，熟悉和掌握员工的思想状况、工作表现和业务水平，开展经常性的礼貌教育和职业道德教育，注意培训、考核和选拔人才，培训所有员工按制定的服务标准，熟练掌握服务技能，优质高效地工作。 8. 制定、推行和监督本部门的各项管理制度。	1. 能制定餐饮部营销计划、长短期经营预算的能力； 2. 能主持建立和完善餐饮部的各项规章制度及服务程序与标准，并督导实施的能力； 3. 能控制餐饮部各项收支，制定餐饮价格，监督采购和盘点工作，进行有效的成本控制的能力。 4. 检查管理人员的工作情况和餐厅服务规范及各项规章制度的执行情况，发现问题及时采取措施，出色地完成各项工作，进行有效的成本控制； 5. 能对下属进行绩效评估的能力； 6. 能组织和实施餐饮部员工的服务技术和烹饪技术培训工作，提高员工素质，为酒店树立良好的形象和声誉的能力； 7. 能建立良好的对客关系，主动征求客人对餐饮的意见和建议，积极认真地处理宾客的投诉，保证最大限度地满足宾客的餐饮需求，提高餐饮服务质量的的能力。	1. 负责制定餐饮部营销计划、长短期经营预算，带领全体员工积极完成和超完成经营指标， 2. 主持建立和完善餐饮部的各项规章制度及服务程序与标准，并督导实施 3. 定期深入各部门听取汇报并检查工作情况，控制餐饮部各项收支，制定餐饮价格，监督采购和盘点工作，进行有效的成本控制。 4. 检查管理人员的工作情况和餐厅服务规范及各项规章制度的执行情况，发现问题及时采取措施，出色的完成各项工作，进行有效的成本控制。 5. 负责下属部门负责人的任用及其管理工作的日常督导，定期对下属进行绩效评估。 6. 组织和实施餐饮部员工的服务技术和烹饪技术培训工作，提高员工素质，为酒店树立良好的形象和声誉。 7. 建立良好的对客关系，主动征求客人对餐饮的意见和建议，积极认真地处理宾客的投诉，保证最大限度地满足宾客的餐饮需求，提高餐饮服务质量。

六、培养目标

本专业培养能够践行社会主义核心价值观，传承技能文明，德智体美劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、科学素养、数字素养、职业道德、创新意识，爱岗敬业的职业精神和精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业知识和技术技能，具备职业综合素质和行动能力，面向餐饮行业企业的中西式烹调师、中西式面点师、营养配餐员、餐厅服务员等岗位，能够从事中式菜点烹饪、中西点制作、中西餐制作、营养配餐、宴会设计、厨房管理等工作的高技能人才。

七、培养规格

本专业学生应在系统学习本专业知识并完成有关实习实训基础上，全面提升知识、能力、素质，掌握并实际运用岗位（群）需要的专业核心技术技能，实现德智体美劳全面发展，总体上须达到以下要求：

1. 坚定拥护中国共产党的领导和中国特色社会主义制度，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，践行社会主义核心价值观、具有坚定的理想信念、深厚的爱国情感和中华民族自豪感；
2. 掌握与本专业对应的职业活动相关的国家法律、行业规定，掌握绿色生产、环境保护、安全防护、数据安全、质量管理等相关知识与技能，了解相关行业文化，具有爱岗敬业的职业精神，遵守职业道德准则和行为规范，具备社会责任感 and 担当精神；
3. 掌握支撑本专业学习和可持续发展必备的语文、历史、数学、英语、信息技术等文化基础知识，具有良好的人文素养与科

学素养，具备职业生涯规划能力；

4. 具有良好的语言表达能力、文字表达能力、沟通合作能力，具有较强的集体意识和团队合作意识，学习 1 门外语并结合专业加以运用；

5. 掌握中式烹调技艺、烹调工艺学、食品雕刻、烹饪美学等方面专业知识，具有中餐热菜制作、食品雕刻、冷菜制作等的能力；

6. 掌握从事饮食相关的食品安全卫生法规知识、企业管理、市场营销方面的基本知识；

7. 能利用所学的烹饪美学知识和食品雕刻技艺进行宴会和展台的布置和设计制作；掌握冷菜制作的基本方法并能进行冷菜加工制作和拼摆的能力。

8. 掌握中西面点的分类及风味流派特点及分类；掌握中西面点制作的一般流程；掌握中西面点原料、成本核算等方面的知识。

9. 熟练掌握制作面包类、蛋糕类、饼干、曲奇类、泡芙类、裱花蛋糕类等西式点心品种和制作原理等相关知识，具有具体制作各种西式点心的技能；

10. 掌握较熟练的西餐烹饪基本操作能力；掌握西餐厨房各岗位的工作流程和工作标准等知识，具有西餐制作的基本技能；

11. 具有适应本行业数字化和智能化发展需求的基本数字技能，提升数字素养的能力；

12. 具有探究学习、终身学习和可持续发展的能力，具有整合知识和综合运用知识分析问题和解决问题的能力；

13. 掌握身体运动的基本知识和至少 1 项体育运动技能，达到国家大学生体质健康测试合格标准，养成良好的运动习惯、卫生习惯和行为习惯；具有一定的心理调适能力；

14. 掌握必备的美育知识，具有一定的文化修养、审美能力，形成至少 1 项艺术特长或爱好；

15. 树立正确的劳动观，尊重劳动，热爱劳动，具备与本专业职业发展相适应的劳动素养，弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚。

16. 弘扬并践行科学家精神，具有与时俱进、勇于开拓创新的意识，初步具备立业创业的能力。

17. 具有“坚持诚信，守法奉公；坚持准则，守责敬业；坚持学习，守正创新”的职业道德规范和提高技能、强化服务、参与管理的职业意识。

八、课程结构框架

遵循规范、引领和实用的原则，全面推进专业课程改革。坚持现代职业教育课程开发理念和方法，以学生为中心，以能力培养为重点，以知识与技能的递进顺序及逻辑关系，一体化系统设计课程；从职业岗位分析入手，以典型工作任务为主线，注重与产业、企业和岗位对接，与行业规范和职业标准对接，整个重构课程，序化教学内容，构建五年制人才培养课程体系。

中餐烹饪专业课程框架图

公共 基础 课程	必修课程										
	思想 政治	思想道德与 法治	毛泽东思想和中国特色 社会主义理论体系概论	习近平新时代中国特色社 会主义思想概论	形势与政策	语文 大学语文	数学 高等数学	英语 大学英语	历史	信息技术 大学信息技术	
	体育与健康 大学体育		艺 术 美 育	劳动教育	大学生心理健康教育		安全教育		创新创业教育		
	限定选修课程						任意选修课程				
	中国共产党党史		人工智能应用	中职生传统文化教育		职业发展与就业指导	影视鉴赏		生态文明与绿色发展		
专业 课程	专业基础课程										
	烹饪原料知识		烹饪营养与安全	烹饪概论		餐饮成本核算	烹饪英语		中式烹调技艺		
	专业核心课程										
	烹饪基本功		食品雕刻技艺		热菜制作		基础冷菜制作		鲁菜制作		冷菜制作与拼摆
	中式面点制作		西式面包制作		中国名菜制作		西式面点制作		餐饮管理与运行		
	专业拓展课程										
	盘饰制作		预制菜设计制作		面塑制作		蛋糕裱花与装饰		西餐烹饪基础		现代厨房管理
综合实训											
岗位实习											

九、课程设置与教学要求

本专业课程设置主要包括公共基础课程和专业课程。公共基础课程包括公共必修课程、公共基础选修(含限定选修和任意选修)课程;专业课程包括专业基础课程、专业核心课程和专业拓展课程。

(一) 公共基础课程

按照国家有关规定开齐开足公共基础课程,公共基础必修课程包括中国特色社会主义、心理健康与职业生涯、哲学与人生、职业道德与法治、思想道德与法治、毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论、习近平新时代中国特色社会主义思想概论、军事理论、形势与政策、语文(大学语文)、数学(高等数学)、英语(大学英语)、历史、信息技术(大学信息技术)、体育与健康(大学体育)、美育(艺术)、大学生心理健康教育、创新创业教育、劳动教育、安全教育等;公共基础限定选修包括党史教育、人工智能应用、中职生传统文化教育、职业发展与就业指导等;公共基础任选课包括影视鉴赏、生态文明与绿色发展等。

表3 公共必修课程教学内容与要求

序号	课程名称	教学内容与要求	参考学时
1	中国特色社会主义	按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。本课程主要阐述了中国特色社会主义的开创与发展,明确中国特色社会主义进入新时代的历史方位,阐明中国特色社会主义建设“五位一体”总体布局的基本内容,通过学习,引导学生要结合社会实践和自身实际,树立对马克思主义的信仰、对中国特色社会主义的信念,对中华民族伟大复兴中国梦的信心,坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信,把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义事业、建设社会主义现代化强国,实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	36

2	心理健康与 职业生涯	按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。本课程主要阐述了职业生涯发展环境和职业规划，正确认识自我、正确认识职业理想和现实的关系，了解个体生理与心理特点差异，情绪的基本特征和成因，职业群及演变趋势、立足专业，谋划发展等。通过学习，引导学生能结合活动体验和社会实践，了解心理健康、职业生涯的基本知识、树立心理健康意识、掌握心理调适方法，形成适应时代发展的职业理想和职业发展规划，探寻符合自身实际和社会发展的积极生活目标，养成自立自强、敬业乐群的心理品质和自尊自信，理性平和、积极向上的良好心态，提高应对挫折与适应社会的能力，掌握制定和执行职业生涯规划的方法，提升职业素养，为顺利就业创业创造条件。	36
3	哲学与 人生	按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。本课程主要阐述了马克思主义哲学是科学的世界观和方法论，讲述辩证唯物主义和历史唯物主义的基本观点及其对人生成长的意义。阐述社会生活及个人成长中进行正确的价值判断和行为选择的意义、社会主义核心价值观内涵等。通过本课程学习，学生能够了解马克思主义哲学的基本原理，运用辩证唯物主义和历史唯物主义的观点认识世界、坚持实践第一的观点，一切从实际出发、实事求是，学会用具体问题具体分析等方法，正确认识社会问题，分析和处理个人成长中的人生问题，在生活中做出正确的价值判断和行为选择，自觉弘扬和践行社会主义核心价值观，为形成正确的世界观、人生观和价值观奠定基础。	36
4	职业道德与 法治	按照教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》的教学要求开设。课程主要阐述了公民基本道德、社会道德、职业道德、家庭道德等规范，感受道德力量，引导学生践行职业道德规范，提升职业道德境界，坚持全面依法治国，维护宪法权威，遵循法律法规。通过本课程学习，学生能够理解全面依法治国的总目标、了解我国新时代加强公民道德建设、践行职业道德的主要内容及其重要意义，能够掌握加强职业道德修养的主要方法，初步具备依法维权和有序参与公共事务的能力，能够根据社会发展的需要，结合自身实际，以道德和法律的要求规范自己的言行，做恪守道德规范、尊法学法守法用法的好公民。	36
5	思想道德与 法治	本课程以马列主义、毛泽东思想和中国特色社会主义理论、习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，从当代大学生面临和关心的实际问题出发，以正确的人生观、价值观、道德观和法制观教育为主线，帮助学生树立正确的人生观和世界观，牢固树立社会主义核心价值观，培养良好的思想道德素质和法律素质，进一步提高分辨是非、善恶、美丑和加强自我修养的能力。让学生充分认识到国家、社会及自身的关系，适应社会主义现代化建设的需要，成为有理想、有道德、有文化、有纪律的专门人才，发展中国特色社会主义伟大事业，为实现中华民族伟大复兴的中国梦贡献自己的力量。	36

6	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	本课程以马克思主义中国化为主线,讲授毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系的形成发展、主要内容、历史地位和指导意义,培养学生用科学理论观察思考现实问题的能力,引导学生坚定中国特色社会主义道路自信、理论自信、制度自信、文化自信,努力培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。	36
7	习近平新时代中国特色社会主义思想概论	本课程着眼于以习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人,系列讲授习近平总书记提出的一系列新思想、新观点、新论断、新要求;阐释习近平新时代中国特色社会主义思想的时代背景、科学内涵、基本内容、实践要求、历史地位与重大意义。帮助学生把握习近平新时代中国特色社会主义思想的理论精髓与实践意义,努力成为中国特色社会主义事业建设者和接班人。	54
8	形势与政策	本课程具有理论性与时效性的特点,需要根据形势的发展变化不断调整讲授内容。按照教育部制定的高校“形势与政策”教育教学要点,结合学生的实际,结合国内外发生的重大事件、党和国家的重要政策、重要纪念日,以专题的形式进行形势与政策教育。通过本课程学习,学生能够了解当前政治经济环境,具备对基本政治经济发展趋势进行分析的能力。	24
9	语文 (大学语文)	按照教育部颁布的《中等职业学校语文课程标准》的要求开设。通过语感与语言习得、中外文学作品选读、实用性阅读与交流、古代诗文选读、中国革命传统作品选读、社会主义先进文化作品选读、整本书阅读与研讨、跨媒介阅读与交流等专题内容的学习,引导学生根据真实的语言运用情境,开展自主的言语实践活动,积累言语经验,把握祖国语言文字的特点和运用规律,提高运用祖国语言文字的能力,理解与热爱祖国语言文字,发展思维能力,提升思维品质,培养健康的审美情趣,积累丰厚的文化底蕴,传承和弘扬中华优秀传统文化,接受人类进步文化,形成良好的思想道德品质、科学素养和人文素养,为学生学好专业知识与技能,提高就业创业能力和终身发展能力,成为全面发展的高素质劳动者和技术技能人才奠定基础。 《大学语文》是以听、说、读、写为基本载体,融思想性、知识性、审美性、人文性和趣味性于一体,是中国传统文化为主体的文化与文学的主要载体之一,凝聚着深厚的人文精神与科学精神。它不仅能够增强学生的阅读与理解、表达与交流等语文应用能力及人文素养,提升其人文精神、科学精神、审美能力和鉴赏能力,拓展其观察世界的视野,挖掘其认识世界的深度,为学生学好其他课程以及未来职业发展奠定基础,还能够帮助学生继承优秀的传统文化和人类知识精华,在给学生带来心灵滋润和审美享受的同时,陶冶性情、启蒙心智、引导人格,在丰富学生情感世界和精神生活的同时,引导学生学会学习、学会做人、学会生活。	216

10	数学 (高等数学)	按照教育部颁布的《中等职业学校数学课程标准》的教学要求开设,落实数学学科核心素养与教学目标。通过学习函数、几何与代数、概率与统计等内容,使学生获得继续学习、未来工作和发展所必需的数学基础知识、基本技能、基本思想和基本活动经验,具备一定的从数学角度发现和提出问题的能力、运用数学知识和思想方法分析和解决问题的能力。教学中要注意知识衔接,激发学习兴趣,增强学习主动性和自信心,不断塑造科学精神和工匠精神,培养创新意识,促进学生德智体美劳全面发展。	216
		《高等数学》是以数学分析、高等代数、解析几何等主要内容,通过学习,使学生了解微积分的背景思想,较系统地掌握高等数学的基础知识、必需的基本理论和常用的运算技能,掌握基本的数学建模方法。为学生学习后继专业基础课程、专业课程和分析实际问题奠定基础。	
11	英语 (大学英语)	按照教育部颁布的《中等职业学校英语课程标准》的教学要求开设。通过学习基础模块和职业模块中的主题、语篇类型、语言知识、文化知识、语言技能、语言策略等课程内容,培养学生的职场语言沟通、思维差异感知、跨文化理解及自主学习等英语学科核心素养,提高学生的语篇理解能力和有效沟通能力,引导学生感知多元文化背景下思维方式的多样性;增强国际理解,坚定文化自信,为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。	180
		《大学英语》是以英语语言知识与应用技能和跨文化交际为主要内容,以外语教学理论为指导并集多种教学模式和教学手段为一体的教学体系。主要内容包括英语语言知识、应用技能、英语听说能力以及读写译与英语综合应用能力的培养。本课程应以学生的职业需求和个人发展为依据,教学时应体现分级指导、因材施教的原则。	
12	历史	按照教育部颁布的《中等职业学校历史课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求,促进学生进一步了解人类社会形态的基本脉络、基本规律和优秀文化成果;从历史的角度了解和思考人与人、人与社会、人与自然的关系,增强历史使命感和社会责任感;培育和践行社会主义核心价值观,进一步弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神;培养健全的人格和职业精神,树立正确的历史观和价值观,形成历史学科核心素养。	72
13	信息技术 (大学信息技术)	按照教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》的教学要求开设。落实课程标准规定的核心素养与教学目标要求,对接信息技术的最新发展与应用,结合职业岗位要求和专业能力发展需要,重点培养支撑学生终身发展、适应时代要求的信息素养。引导学生通过多种形式的学习活动,在学习信息技术基础知识、基本技能的过程中,提升认知、合作与创新能力,培养适应职业发展需要的信息能力。	144

		大学信息技术课程是公共必修课,通过学习让学生认识信息技术对人类生产、生活重要作用,了解现代信息技术发展趋势,理解信息社会特征并遵循信息社会规范;使学生掌握常用的工具软件和信息化办公技术,了解大数据、人工智能、区块链等新兴信息技术,具备支撑专业学习的能力,能在日常生活、学习和工作中综合运用信息技术解决问题,增强学生信息意识、提升计算思维,促进数字化创新与发展能力,树立正确的信息生活价值观和责任感,为其职业发展、终身学习和服务生活奠定基础。	
14	体育与健康 (大学体育)	按照教育部颁布的《中等职业学校体育与健康课程标准》的教学要求开设,是中等职业学校各专业学生必修的公共基础课程。坚持落实立德树人根本任务,以体育人,增强体质,健全人格、锤炼意志。通过学习体育健康知识、技能与方法,提高与未来职业相关的体能和运动技能水平,学会科学锻炼方法,树立健康观念,形成健康行为和生活方式,具备身心健康和职业生涯发展必备的学科核心素养。 大学体育课程内容包括体育健康的基本知识和技能;培养良好的思想品德意志;促进学生个性完善发展;提高运动技术水平,为国家培养合格人才。通过合理的体育教育和经常性的、科学的体育锻炼过程,有效增强学生体质,增进健康,促进学生身心全面发展,建立科学的体育意识和终身体育观念,提高体育能力,养成自觉锻炼身体的习惯,使之成为体魄健康、德、智、体、美、劳全面发展的高素质人才。	216
15	艺术 (美育)	本课程重点是培养学生的艺术感知、审美判断、创意表达和文化理解。充分发挥艺术学科独特的育人功能,通过观赏、体验、联系、比较、讨论等形式的学习方法,进一步积累和掌握艺术的基础知识、基本技能和方法,培养学生感受美、鉴赏美、表现美、创造美的能力,帮助学生增进文化认同,坚定文化自信,成为德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技术技能人才。	54
16	劳动教育	按照教育部颁布的《大中小学劳动教育指导纲要(试行)》的要求开设,是现代物流管理专业学生必修的公共基础课程。通过开展日常生活劳动,自我管理生活,提高劳动自立自强的意识和能力;通过定期开展校外公益服务性劳动,做好校园环境秩序维护,运用专业技能为社会、为他人提供相关公益服务,培育社会公德,厚植爱国爱民的情怀;依托实习实训,参与真实的生产劳动和服务性劳动,增强职业认同感和劳动自豪感,培育不断探索、精益求精、追求卓越的工匠精神和爱岗敬业的劳动态度,坚信“三百六十行,行行出状元”,体认劳动不分贵贱,任何职业都很光荣,都能出彩。	36
17	大学生心理健康教育	本课程主要内容包括如何养成优良的职业心理素质,培养良好的心态、团结合作的意识、坚强的意志品质。通过该课程的学习,培养学生乐观向上的心理品质和情绪调节能力;帮助他们正确认识自我,培养学生的职业兴趣和敬业乐群的心理品质,提高	36

		应对挫折、合理规划职业发展、适应社会的能力。教学中采用理论讲授、案例分析、心理训练、心理测验相结合等形式。	
18	安全教育	本课程是公共基础必修课。课程主要覆盖国家安全、财产安全、网络安全、消防安全等；也包括“消防应急疏散演练”“校园安全隐患排查”“安全知识讲座”等实践项目。通过本课程教学，使学生掌握必要的安全知识和技能，使学生逐步形成安全保护能力，引导学生建立“珍爱生命、安全第一”的意识，具备基本的自救素养和能力。	36
19	创新创业教育	本课程是公共基础必修课。通过学习，学生可以全面了解创新创业的知识，培养学生的创新创业意识，掌握实现创新创业所需要的基本技能和能力。同时，创新创业课程还注重培养学生的团队合作精神和领导能力，为他们日后的工作和生活打下良好的基础。	36

表 4 公共限定选课程教学内容与要求

序号	课程名称	教学内容与要求	参考学时
1	中国共产党党史	本课程是各专业的公共基础限定选修课。通过学习，让学生了解中国共产党的发展历史，培育学生树立正确的历史观、学会历史思维、培养历史视野、增强历史担当，让学生从历史中汲取精神力量、经验智慧，增强使命担当，以党的光辉历程、科学理论、伟大精神，鼓舞和引导学生把爱国情、强国志、报国行自觉融入坚持和发展中国特色社会主义、建设社会主义现代化强国、实现中华民族伟大复兴的奋斗之中。	18
2	人工智能应用	本课程是各专业的公共基础限定选修课。通过本课程的学习，可以掌握知识表示、确定性和不确定性推理、搜索、进化计算、群智能、人工神经网络、专家系统、机器学习等基本理论与实用方法，了解深度学习、知识图谱等人工智能研究前沿内容，通过人工智能应用实例及虚拟仿真实验，可以提高应用人工智能理论解决工程问题的能力。	36
3	中职生传统文化教育	本课程是各专业的公共基础限定选修课。课程围绕落实“立德树人”的根本任务，通过发挥传统文化“文以化人”的作用，让学生了解节日习俗，学习传统技艺，品鉴文学经典，感受德育故事，继承和发扬优秀传统文化，培养职业精神，塑造优秀品格，传承传统技艺，涵养家国情怀，形成正确的世界观、人生观和价值观，坚定文化自信、振奋民族精神，切实增强民族文化认同感，增强文化传承的自觉性，从而具有健康的情趣追求、优雅的审美意识和厚实的人文精神。	36
4	职业发展与就业指导	本课程是各专业的公共基础限定选修课。课程内容包括教育引导大学生在认识自我的基础上树立正确的职业理想和择业观，了解就业形势、政策法规和创业知识，掌握求职择业的方法技巧，同时能够树立明确的职业理想和目标，学会职业生涯规划，为职业发展打好基础。	18

表5 公共任意选修课程教学内容与要求

序号	课程名称	教学内容与要求	参考学时
1	影视鉴赏	本课程是各专业公共基础限定选修课。通过对中外影视名著的欣赏和评价,使学生在了解了解影视艺术的特征和艺术规律的同时,提高思想境界、陶冶道德情操、净化心灵、指导人生;学会对影视艺术的鉴赏与评价,培养审美情趣、提高审美能力;提高大学生艺术鉴赏的感受力、鉴赏力、创造力;了解历史、认识现实,增长知识,提高综合文化素养。	36
2	生态文明与绿色发展	本课程是各专业公共基础任意选修课。通过学习,让学生了解人类文明发展、环境管理、环境资源、环境治理,生态工业文明、清洁能源利用、生态文明建设等问题,使学生树立绿水青山就是金山银山的绿色发展观,认识良好生态环境是最普惠的民生福祉的基本民生观引导学生树立正确的生态观与发展观,使学生能从自身做起,从身边小事做起,做到尊重与善待自然,关心个人并关心人类,人人都做生态文明的建设者。	36

(二) 专业课程

1. 专业基础课程

专业基础课程是需要前置学习的基础性理论知识和技能构成的课程,是为专业核心课程提供理论和技能支撑的基础课程。主要包括有烹饪原料知识、烹饪营养与安全、烹饪概论、餐饮成本核算、中式烹调技艺、烹饪英语等6门课程。

表6 专业基础课程主要教学内容与要求

序号	课程名称	教学内容与要求	参考学时
1	烹饪原料知识	本课程是五年制烹饪工艺与营养专业学生必修的专业基础课程,主要包括烹饪原料概述、主配原料和佐助原料的品种、特点和品质检验等教学内容。通过本课程学习,使学生学习和掌握常用烹饪原料的品种、产地、产季、上市季节和品质要求;烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成分等基本知识,具备原料的分类、质量变化的因素、品质鉴别、保管方法的能力,能鉴别和使用烹饪原料。	72

2	烹饪营养与安全	本课程是五年制烹饪工艺与营养专业学生必修的专业基础课程，主要包括营养学基础、食品安全基础、各类食品的营养价值及其安全控制、餐饮行业食品安全管理等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握食品中各种营养素与人体健康及烹饪之间的关系、食品中营养素的吸收与转化、烹饪与消化的关系、营养素在烹饪过程中的损失过程及减少损失的方法、食品安全的基本内容，以及污染对人体健康的影响、食品腐败变质及各类型食物中毒产生的原因、食物中毒的预防措施、各类食品原料的营养价值及其合理利用、各类食品的主要食品安全问题及卫生要求等基本知识，具备预防食物中毒的能力，会制作出安全、健康卫生的饮食。	72
3	烹饪概论	本课程是五年制烹饪工艺与营养专业学生必修的专业基础课程，主要包括中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学、中国烹饪市场学等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握中国烹饪历史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学和中国烹饪市场学的基本观念和常识；中国烹饪的发展历程和传统饮食文化等基本知识，具备从饮食和社会角度看烹饪的作用的能力、初步具备承袭中国名菜规律、创新中国名菜方法的能力，能说出主要地方风味流派起源、地缘分布、风味特色、代表菜品。	18
4	餐饮成本核算	本课程是五年制烹饪工艺与营养专业学生必修的专业基础课程，主要包括餐饮成本核算的数学基础、餐饮成本核算、饮食产品销售价格核定、筵席菜单设计、餐饮成本费用管理等教学内容。使学生了解和掌握成本核算的意义和作用及成本费用控制的方法、运用净料率的计算方法准确算出净料率、主配料和调味品成本核算的基本方法、餐饮行业成本核算的各种方法等理解成本系数的概念等基本知识，具备针对性地实施成本控制的能力，能根据生产管理中的实际情况计算出各种饮食产品的成本。	18
5	中式烹调技艺	本课程是五年制烹饪工艺与营养专业学生必修的专业基础课程，主要包括走进中式烹调技艺课程、烹饪原料加工、刀工和勺工技术、热菜的配菜、中式烹调技术等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握中国烹饪发展简况、中国主要地方风味流派和宴席知识、原料初步加工方法、出肉加工、干货涨发和配菜知识、原料初熟法、火候、调味、糊浆芡、装盘知识、常用烹调技法和宴席4的设计等基本知识，具备烹制出某地方菜肴系符合要求的常见菜肴的能力，能独立制作一般宴席或中档宴席中的部分菜肴。	36
6	烹饪英语	本课程是五年制烹饪工艺与营养专业学生必修的专业基础课程，主要包括厨房工具和设备、早餐类、正餐类、食材类及食谱类等教学内容。使学生了解和掌握烹饪英语基础知识和基本的餐饮行业英语交流等基本知识，具备用英语从事简单专业活动的的能力，会听、说，能看懂与本专业相关的英文材料。	54

2. 专业核心课程

专业核心课程是根据岗位工作内容、典型工作任务设置的课程，是培养核心职业能力的主干课程。主要包括烹饪基本功、食品雕刻技艺、热菜制作、鲁菜制作、中国名菜制作、基础冷菜制作、冷菜制作与拼摆、中式面点制作、西式面点制作、西式面包制作、餐饮管理与运行等 11 门课程。

表 7 专业核心课程主要教学内容与要求

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	参考学时
1	烹饪基本功	1. 新鲜蔬菜原料的初步加工; 2. 水产品原料的初步加工; 3. 禽畜品原料的初步加工; 4. 干货原料的加工和涨发; 5. 其他原料的加工。	1. 能正确识别原料的种类、产地、性质等,并根据菜品需要进行选料,去掉原料中的非食用部分; 2. 能进行畜、禽、水产品净料加工,分档取料和整料出骨,涨发干货原料; 3. 能根据成菜要求及原料特性,运用切、片、斩、削、剝等刀法切配原料; 4. 能运用焯水、过油、汽蒸、酱制等技法,进行原料初步熟处理; 5. 能调制芡、浆、糊,进行菜品原料挂糊上浆; 6. 能搭配菜品的主料和辅料; 7. 能根据成菜风味特色和原料特性,选择调味品和调味方法,控制用量、投放的时间、顺序,调和菜肴滋味和香气; 8. 能运用烹调技法,将切配后的原料烹制成熟菜; 9. 能运用拼摆手法和调拌方法等,将熟料或可食生料制作成造型不同的冷菜; 10. 能运用食品雕刻、糖艺、面塑等盘饰方法,选择器皿,整形装盘;	216
2	食品雕刻技艺	典型工作任务是通过雕刻观察这种手段,以结构感、色彩感等方面表现食品雕刻造型手法,训练雕刻观察、雕刻创造的能力。食品雕刻是饮食文化	1. 掌握食品雕刻的原料的特性,知道常用的食品雕刻原料能; 2. 掌握食品雕刻基本刀法和食品雕刻常用技巧。 3. 掌握食品雕刻的基本刀具、基本刀法,能完成简单花卉雕刻。 4. 学会使用合适的工具对原料进行加工制作掌握食品雕刻步骤掌握食品雕刻作品的	144

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	参考学时
		的主要组成部分，特别是现代餐饮业的蓬勃发展，这就要求我们烹饪工艺与营养专业的学生需要掌握一定的美学审美能力和食品雕刻技能。该课程将美学知识、造型艺术融入到食品雕刻当中，使之成为具有艺术性和可塑性的一门课程。学生通过对美学的认识、实物的造型、色彩的搭配、图案的设计等内容学习，提高学生的实际操作能力。	保存。 5.掌握食品雕刻与绘画，创意雕刻的基本理念和表现手法运用。 6.掌握食品雕刻与色彩，能独立完成单一组合雕刻。 7.熟悉食品雕刻设计的基本要求掌握水果拼盘装饰的雕刻方法。	
3	热菜制作	典型工作任务为让学生掌握热菜制作的一般工艺流程、制作原理、成型技法和成熟方法；具有餐饮企事业单位零点、中档宴会热菜的制作能力，能灵活运用各种烹调制方法独立完成常见基础菜点的生产，培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力，为学生继续深造和适应就业岗位转换打好基础。	1.掌握各种刀法的基本技能，熟悉各种原料的成型方法； 2.掌握焯水、过油、走红、汽蒸的作用、范围、操作方法及关键； 3.掌握挂糊、上浆和勾芡的意义和作用、种类； 4.掌握各种热菜的烹调方法和操作关键； 5.掌握装盘的基本要求及方法。	252
4	基础冷菜制作	典型工作任务为让学生掌握冷菜基本知识，掌握冷菜制作基本方法及基本	掌握中低档宴会冷菜的制作技艺； 具备制作常见冷菜制作和拼摆的能力； 能运用图案形式美法则和造型艺术制作冷菜；	180

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	参考学时
		技艺，能胜任烹饪专业初级和中级的冷菜制作的职业能力，为学生专业学习和适应岗位打好基础	较熟练地制作和拼摆常见冷菜菜品。	
5	鲁菜制作	典型工作任务为让学生掌握烹饪知识、原理与技能，培养学生能够根据不同烹饪原料的性质，进行加工并合理烹调风味菜肴的职业能力。同时，本课程甄选特殊项目开展实训性生产，提升了学生菜肴生产管控能力、厨房管理能力、综合创新能力，增进了学生对专业热爱的情感。在教学过程中有机融入课程思政教育，培养学生培养吃苦耐劳、精益求精、坚持不懈、持之以恒的大国工匠精神，培养学生爱岗敬业精神，为学生为日后踏上工作岗位夯实基础。	掌握鲁菜名菜菜品的刀工、火候、调味的常用技法； 掌握鲁菜风味流派热菜的制作技艺 掌握当地传统名菜的制作技艺等基本知识； 具备设计、制作标准宴席和制作一定数量的风味菜、特色菜的能力； 会更新和发展新菜品。	180
6	中式面点制作	典型工作任务为让学生掌握水调、膨松、油酥及其他类面团的性质、调制方法及制坯、成型、成熟知识等专业知识，使学生能够掌握中式基础面点加工的一般工艺流	1. 了解中式面点基础知识及面点成形、成熟的判断标准； 2. 了解馅心的作用与种类； 3. 了解五大类面团的概念、分类及特点； 4. 掌握中式面点制作各工艺环节的作用、原理； 5. 掌握典型面点品种食谱及各种成形与成熟技法要领； 6. 掌握各类馅心制作方法及要领；	126

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	参考学时
		程、制作原理、成型技法、成熟方法；具备餐饮企事业单位零点、中档宴会点心的制作能力，能灵活运用各种熟制方法独立完成常见基础面点的生产，培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力，为学生后续其他专业课程学习打下基础。	7. 掌握水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团和其他面团的调制操作方法及要领。 8. 能运用相关成形技法和成熟方法加工各类中式面点品种； 9. 能选用适合的原料、调料，制作常用馅心的能力； 10. 能制作出水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团及其他面团基础品种； 11. 能按照岗位生产要求，独立完成中式面点基础产品的生产及推介能力；	
7	西式面包制作	典型工作任务为让学生了解打面、分割、成型等专业知识，掌握面包的制作流程、馅料的调整、考前的装饰；具有面点典型设备使用、常规设备保养、典型品种制作的能力，能生产、善生产、会生产，培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力，为学生后续其他专业课程的学习打下基础。	1. 掌握面包生产的基本原料、辅助原料的使用分类、品种、规格、特性及行业的现状与发展趋势； 2. 掌握分割、滚圆、成型、装盘的操作技巧，了解烘焙的定义、分类、烘焙厨房的组织结构、着装、规章制度及安全卫生要求； 3. 掌握烘焙百分比的计算方法和不同面包生产方法的优缺点和应用； 4. 掌握面包生产的工艺流程，根据不同品种的面包选择合适的生产流程； 5. 掌握面包制作的基本知识，具备一定的独立操作能力，并可根据生产标准完成面包品种的加工； 6. 掌握使用各种常用烘焙工具、量具的方法。	144
8	中国名菜制作	典型工作任务为让学生掌握烹饪知识原理与技能，培养学生能够根据不同烹饪原料的性质，进行加工并合理烹调风味菜肴的职业能力，有效支撑烹饪工艺与营养专业	掌握地方名菜菜品的刀工、火候、调味的常用技法； 掌握地方风味流派热菜的制作技艺和当地传统名菜的制作技艺等基本知识； 能设计、制作标准宴席和制作一定数量的风味菜、特色菜的能力； 能更新和发展新菜品； 能合理搭配色彩，制作常用饰品美化菜肴。	144

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	参考学时
		育人目标。在教学过程中有机融入课程思政教育，培养学生培养吃苦耐劳、精益求精、坚持不懈、持之以恒的大国工匠精神，培养学生爱岗敬业精神，为学生为日后踏上工作岗位夯实基础。		
9	西式面点制作	典型工作任务为让学生了解西式干点、挞派、蛋糕、包房制品、慕斯的性质、工艺流程和制作方法等专业知识，掌握西式面点基本制品的工艺流程、制作原理、成型技法、成熟方法；具有餐饮企事业单位、食品制造企业、烘焙场所所需产品的制作能力，能灵活运用各种方法独立完成常见基础西点的生产，为后续《西点综合实训》等课程的学习奠定了基础，并对学生职业规范、职业素养及双创能力的培养起到重要的支撑作用。	1. 了解西式面点制作基础知识； 2. 了解蛋糕类、西饼类及甜品等常见西式面点用料特点及要求、品质、分类、制作原理； 3. 掌握蛋糕、西饼、基础面包等制作的设备操作、基本工艺流程及操作要领等知识； 4. 掌握蛋糕类、西饼及甜品类的制作方法； 5. 掌握西式面点装盘及装饰基础知识。	144
10	冷菜制作与拼摆	典型工作任务为让学生掌握冷菜基本知识及基本技艺，胜任烹饪专业初级和中级冷菜制作与拼摆的职业能	1. 掌握卤、酱、拌、炆、泡、腊、腌、熏、风干等制作方法并能制作各种冷菜； 2. 能对烹制好的冷菜进行切配和拼摆； 3. 能够对装盘的冷菜进行装饰点缀。 4. 能够开发新的冷菜菜品的能力； 5. 能够正确地使用各种冷菜制作的设备；	216

序号	课程涉及的主要领域	典型工作任务描述	主要教学内容与要求	参考学时
		力，为学生继续学习和适应市场发展需要奠定基础。	6. 具备果盘的准备和拼摆制作能力； 7. 具备卤水拼盘的拼摆能力； 8. 具备餐后原料的收档工作的能力。	
11	餐饮管理与运行	典型工作任务为让学生能掌握中、西餐服务的基本技巧、规范及操作方法，树立服务意识，养成良好的职业习惯，具备良好的语言表达、沟通应变能力、团队合作精神和服务意识、安全意识以及职业认同感，促进知识、能力、素质和情感四方面的协调发展，让学生能够与饭店服务工作的岗位对接，更好地胜任饭店中、西餐服务岗位工作。	1. 掌握餐饮服务基本知识，各岗位及岗位职责； 2. 掌握餐饮服务在饭店中的重要意义； 3. 掌握中、西餐服务基本技能，并能灵活运用； 4. 掌握中餐零点、团队、宴会服务的流程及服务要求； 5. 掌握西餐零点、宴会服务的流程及服务要求； 6. 掌握餐饮服务的基础管理知识。 7. 具备中、西餐零点和宴会摆台的能力； 8. 具备高星级饭店基层餐饮服务能力；	72

3. 专业拓展课程

专业拓展课程是根据学生发展需求横向拓展和纵向深化的课程，是提升综合职业能力的延展课程。主要包括预制菜设计制作、西餐烹调基础、面塑制作、蛋糕裱花与装饰、盘饰制作、现代厨房管理等 6 门课程。

表 8 专业拓展课主要教学内容与要求

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
1	预制菜设计制作	本课程是五年制烹饪工艺与营养专业学生必修的专业拓展课程，通过本课程的学习，熟知中央厨房预制菜知识，掌握食品冷冻冷藏、调味，配方设计知识，能够设计研发出复合调味料，进而能够制定标准化的作业手册，达到菜品风味的复原/超越并规模化生产的目的。培养学生科学分析、科学配比、严谨细致、精益求精的工匠精神；培养学生安全意识与餐饮创业意识。	36

序号	课程名称	主要教学内容与要求	参考学时
2	西餐烹调基础	本课程是五年制烹饪工艺与营养专业学生必修的专业核心课程，通过学习西餐基础知识和西餐烹调理论知识；掌握系统的西餐烹调技能和菜肴制作；能根据实际厨房生产需求及客人点餐要求制作西餐菜肴。掌握西餐菜品制作时的基本技法和基础菜品的制作。	72
3	面塑制作	本课程是五年制烹饪工艺与营养专业学生必修的专业拓展课程，主要包括花鸟虫鱼、卡通人物、生肖类，传统面塑；如寿星、关羽、财神、仙童、仕女、西游记人物等，人物塑真等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握面塑的历史，面团调制及各种工具、用具的使用方法，各种面塑手法、常见品种的面塑方法等基本知识，具备健康的审美情趣和评品能力，能正确使用面塑工具和材料，发挥创造力和想象力，捏塑成作品。	72
4	蛋糕裱花与装饰	本课程是五年制烹饪工艺与营养专业学生必修的专业拓展课程。通过学习各类蛋糕坯制作、认识裱花工具，色彩搭配、基础花边裱法、奶油花朵裱法，抹面、韩式裱花原料调制、韩式裱花、蛋糕组装等蛋糕装饰的工艺流程，使学生能够按照正确的蛋糕装饰工艺流程和操作手法完成蛋糕的制作，掌握基础花边、奶油裱花、豆沙裱花的手法，具备裱花师岗位的基本能力，能够独立完成蛋糕的裱花与装饰，根据市场需求积极创新，高质量发展新产品，为后续其他专业课程学习打下必要基础。	72
5	盘饰制作	本课程是五年制烹饪工艺与营养专业学生必修的专业基础课程，主要包括基础知识、烹饪原料的选择与加工、果蔬切雕、果酱画、花草、糖艺、面塑、巧克力等教学内容。通过本课程学习，使学生学习和掌握盘饰制作的概念及种类，果蔬切雕、果酱画、花草、糖艺、面塑、巧克力等美化装饰的方法，具备菜肴美化及宴会装饰能力，能够独立制作的菜点盘饰美化和装饰造型。	36
6	现代厨房管理	本课程是五年制烹饪工艺与营养专业学生必修的专业基础课程，本课程在注重基本理论的基础上，突出强调厨房管理的重要性。重点讲述厨房设备与设计布局及相应的生产、质量、卫生和安全管理，并对其中的部分厨房经营管理列举运用实例，使学生能够快速地掌握和正确地运用厨房管理知识，实现厨房管理生产合理化、科学化和现代化。	72

(三)实践教学环节

实践性教学应贯穿于人才培养全过程。实践性教学主要包括实验、实习实训、毕业设计、社会实践活动等形式，公共基础课程和专业课程都要加强实践性教学。

1. 实训：主要在校内实训基地（中心）进行烹饪基本功技能训练、食品雕刻技能训练、热菜技能训练、基础冷菜技能训练、

鲁菜制作训练、中式面点制作技能训练、西式面包技能训练、中国名菜技能训练、西式面点技能训练、冷菜制作与拼摆技能训练、西餐烹调技能训练、餐饮管理与运行技能训练等实训。

2. 实习

实习包括认识实习和岗位实习，要对接真实职业场景或工作情景，在校内生产性实训基地或校外实习基地进行实习，让学生了解企业的运作、组织架构、规章制度和企业文化；掌握餐饮企业各个工作岗位的典型工作流程、工作内容和核心技能；养成爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神，增强学生的就业能力。

根据技能人才培养规律，结合企业生产周期、优化学期安排，灵活开展实践性教学，按照《职业学校学生实习管理规定》文件要求，会同实习单位制定学生实习工作具体管理办法和安全管理规定、实习学生安全及突发事件应急预案等制度，学校和实习单位应根据法律法规，为实习学生购买实习责任保险。鼓励实习单位为实习学生购买意外伤害险，保证实习质量和学生安全。同时，学校选派专门的实习指导教师和人员，开展专业对口实习，加强对实习的指导、管理和考核。

表 10 实习主要教学内容与要求

序号	实习内容	教学内容与要求	地点	学期	学时
1	认识实习	通过组织学生到企业观摩、体验等方式，让学生初步了解本专业所对应的职业岗位的工作环境和岗位要求，增强学生的职业认识，帮助学生树立专业情感和职业兴趣。	实习基地	第 1-8 学期	30
2	岗位实习	通过岗位实习，了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产基本知识，运用所学专业知识和技能，进行岗位实践，提升专业技能和工作能力，初步形成良好的职业道德意识和行为规范，学会沟通交流和团队协作，提高社会适应能力，为今后真正走上工作岗位打下坚实基础。	实习基地	第 9-10 学期	1170

十、教学进程总体安排

（一）教学基本要求

每学年为 52 周，其中教学时间 40 周（含复习考试），寒暑假 12 周，按每学期 18 周计算，周学时为 28 学时，岗位实习按每周 30 学时安排，五年总学时为 5172 学时。18 学时折算 1 学分，军训、社会实践、入学教育、毕业教育等活动按 1 周 1 学分。

公共基础课程共 1716 学时，占总学时的 33.18%。专业课程学时占总学时的 66.82%。岗位实习时间原则上为 1 年，可根据实际情况集中或分阶段安排。实践性教学学时占总学时的 72.51%。各类选修课程的学时占总学时的 10.09%。鼓励专业结合实际，将学生取得的行业企业认可度高的有关职业技能等级证书、技能大赛获奖情况等，按一定规则折算为学历教育相应学分。

（二）教学时间安排

表 11 学期教学时间安排表

周数 学年	内容	教学（含理实一体化教学和专门化集中实训）	复习考试	机动	社会实践	毕业教育	假期	全年周数
一		36	2	2			12	52
二		36	2	2			12	52
三		36	2	2			12	52
四		36	2	2			12	52
五		38			1	1	4	44

(三) 教学进程安排

表 12 教学进程安排表

课程类别	序号	课程名称	总学时	学分	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/周学时)									
						第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
						18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	20 周	20 周
公共基础课程	公共必修课程	1 中国特色社会主义	36	2		2									
		2 心理健康与职业生涯	36	2			2								
		3 哲学与人生	36	2				2							
		4 职业道德与法治	36	2					2						
		5 思想道德与法治	54	3						2	1				
		6 毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	36	2								2			
		7 习近平新时代中国特色社会主义思想概论	54	3								1	2		
		8 形势与政策	24	1								*	*		
		9 语文（大学语文）	216	12		2	2	3	3	2					
		10 数学（高等数学）	216	12		2	2	3	3	2					
		11 英语（大学英语）	180	10		2	2	2	2	2					
		12 历史	72	4		2	2								

课程类别	序号	课程名称	总学时	学分	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/周学时)									
						第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
						18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	20周	20周
		13	信息技术（大学信息技术）	144	8	72	2	2	2	2					
		14	体育与健康（大学体育）	216	12	200	2	2	2	2	1	1	1	1	
		15	艺术（美育）	54	3				1	1	1				
		16	劳动教育	36	2	18	*								
		17	大学生心理健康教育	36	2						2				
		18	安全教育	36	2		*								
		19	创新创业教育	36	2								2		
		小计（占总学时比 30.05%）		1458	86	290									
	公共限选课程	1	中国共产党党史	18	1						1				
		2	人工智能应用	36	2								2		
		3	中职生传统文化教育	36	2		*								
		4	职业规划与就业指导	18	1	4					1				
		小计（占总学时比例 2.09%）		72	6	22									
	公共选修课程	1	影视鉴赏	36	2	36						2			
		2	生态文明与绿色发展	18	1	4						1			

课程类别	序号	课程名称	总学时	学分	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/周学时)									
						第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
						18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	20周	20周
		小计 (占总学时比例 1.04%)	54	3	12										
专业课程	专业基础课程	1	烹饪原料知识	72	4	0	2	2							
		2	烹饪营养与安全	72	4	0	2	2							
		3	烹饪概论	18	1	0			1						
		4	餐饮成本核算	18	1	0			1						
		5	中式烹调技艺	36	2	0			1	1					
		6	烹饪英语	54	3	0					1	1	1		
		小计 (占总学时比例 5.22%)		270	15	0									
	专业核心课程	1	烹饪基本功	216	12	210	6	6							
		2	食品雕刻技艺	144	8	140	4	4							
		3	热菜制作	252	14	246			7	7					
		4	基础冷菜制作	180	10	174			4	3	3				
		5	鲁菜制作	180	10	174					5	5			
		6	中式面点制作	126	7	120					3	4			
		7	西式面包制作	144	8	140					4	4			

课程类别		序号	课程名称	总学时	学分	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/周学时)									
							第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
							18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	18周	20周	20周
		8	中国名菜制作	144	8	136							4	4		
		9	西式面点制作	144	8	136							4	4		
		10	冷菜制作与拼摆	216	12	210						4	4	4		
		11	餐饮管理与运行	72	4	68								4		
		小计(占总学时比 35.15%)		1818	101	1754										
	专业拓展课程	1	预制菜设计制作	36	2	36					2					
		2	面塑制作	72	4	66						4				
		3	蛋糕裱花与装饰	72	4	66							4			
		4	盘饰制作	36	2	36				2						
		5	西餐烹调基础	72	4	68							4			
		6	现代厨房管理	72	4	0								4		
		小计(占总学时比 6.96%)		360	20	272										
岗位实习	1	认识实习	30	1	30	1W										
	2	岗位实习	1020	34	1020										19W	15w
	3	毕业设计	120	4	120											4W

课程类别	序号	课程名称	总学时	学分	实践学时	按学期教学进程安排 (教学周数/周学时)									
						第一学年		第二学年		第三学年		第四学年		第五学年	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
						18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	18 周	20 周	20 周
	小计（占总学时比 22. 04%）		1140	39	1170										
其他课程	1	军训与入学教育	56	2	44	2w									
	2	社会实践		1										1W	
	3	毕业教育		1											1W
	小计（占总学时比例 1. 08%）		56	4	44										
周学时及学分合计			5172	274	3750	28	28	28	28	28	28	28	28	30	30
总学时			5172												

备注:

1. 认识实习共计 1 个周, 30 学时, 计 1 学分, 安排在第 1-8 学期内。
2. 社会实践共计 1 个周, 不计入教学学时, 计 1 学分。
3. 劳动课安排周三下午, 以劳动实践和劳动精神、工匠精神教育为主; 安全教育安排在班会中, 以专题形式开展。
4. 各教学部要发挥专业教师特长, 积极开设包括音乐、美术、书法、舞蹈、戏曲、影视鉴赏、剪纸、手工制作等传统文化艺术课, 组织开展专业作品展示、文化艺术节等活动, 学时应达到 36 学时。
5. 形势与政策在第 7、8 学期开设, 以专题讲座形式进行, 总学时不少于 24 学时。
6. 除体育课外, 早操、间操和体育大课间等校园体育活动每天不少于 1 个小时。
7. 中职生传统文化教育采用线上、线下混合教学, 线下在早自习、思政课和语文课中渗透教学, 线上利用智慧树平台自主学习。

十一、实施保障

（一）师资队伍

建立一支专兼结合、功能融合的双师型结构化教学团队，按照生师比和有关文件要求配置专任教师、辅导员规模和企业兼职教师比例。

1. 队伍结构

专任教师队伍的数量、学历和职称要符合国家有关规定，形成合理的梯队结构。学生数与专任教师数比例不高于 20：1，专任教师中具有高级专业技术职务人数不低于 20%。“双师型”教师占专业课教师数比例应不低于 50%。

能够整合校内外优质人才资源，选聘企业高级技术人员担任行业导师，组建校企合作、专兼结合的教师团队，建立定期开展专业（学科）教研机制。

2. 专业带头人

原则上应具有本专业及相关专业副高及以上职称和较强的实践能力，能广泛联系行业企业，了解国内外餐饮行业发展新趋势，准确把握行业企业用人需求，具有组织开展专业建设、教科研工作和企业服务的能力，在本专业改革发展中起引领作用。

3. 专任教师

具有烹调工艺与营养、烹饪与营养教育、烹饪与餐饮管理、食品科学与工程、中西面点工艺、西餐工艺、酒店管理等相关专业本科及以上学历，并具有相应的教师资格证书；具有一定年限的相应工作经历或者实践经验，达到相应的技术技能水平；具有本业理论

和实践能力；能够落实课程思政要求，挖掘专业课程中的思政教育元素和资源；能够运用信息技术开展混合式教学等教法改革；能够跟踪新经济、新技术发展前沿，开展社会服务；专业教师每年至少1个月在企业或生产性实训基地锻炼，每5年累计不少于6个月的企业实践经历。

4. 兼职教师

主要从本专业相关行业企业的高技能人才中聘任，应具有扎实的专业知识和丰富的实际工作经验，一般应具有中级及以上专业技术职务（职称）或高级工及以上职业技能等级，了解教育教学规律，能承担专业课程教学、实习实训指导和学生职业发展规划指导等专业教学任务。根据需要聘请技能大师、劳动模范、能工巧匠、非物质文化遗产代表性传承人等高技能人才，根据国家有关要求制定针对兼职教师聘任与管理的具体实施办法。

（二）教学设施

主要包括能满足正常的课程教学、实习实训所必需的专业教室、实训室，以及实习实训基地。

1. 专业教室基本条件

教室配备黑（白）板、希沃白板、音响设备、互联网接入或无线网络环境，并具有网络安全防护措施；能够通过教学资源平台和在线网络课程开展混合教学；安装监控视频系统，可以进行线上授课；应急照明装置并保持良好状态，符合紧急疏散要求、标志明显、保持逃生通道畅通无阻。

2. 校内实训室基本要求

符合教育部高等职业院校烹饪工艺与营养专业实训教学条件建设标准，实验、实训场所面积、设备设施、安全、环境、管理等符合教育部有关标准（规定、办法），实验、实训环境与设备设施对接真实职业场景或工作情境，实训项目注重工学结合、理实一体化，实验、实训指导教师配备合理，实验、实训管理及实施规章制度齐全，确保能够顺利开展烹饪原料加工、食品雕刻、冷菜制作、热菜制作、面点制作等实验、实训活动。鼓励在实训中运用大数据、云计算、人工智能、虚拟仿真等前沿信息技术。

（1）烹饪演示教室

配备智能化录/直播系统、不锈钢操作台、多功能组合炉灶、给排水设备系统、排烟换气设备系统、燃气、供电设备、各类厨房生产工具等设备设施，用于中式菜肴制作、地方风味菜制作、中式快餐、食疗与保健等实训教学。

（2）烹饪基本功与食品雕刻综合实训室

配备不锈钢操作台、给排水设备系统、排烟换气设备系统、货架、货柜、冷藏/冷冻设备、供电设备、各类厨房生产工具等设备设施，用于烹饪原料与加工技术、烹饪基本功、食品雕刻与冷菜制作、菜点美化与装饰等实训教学。

（3）中西式热菜综合实训室

配备不锈钢操作台、中式炉灶、蒸烤箱、给排水设备系统、排烟换气设备系统、燃气、供电设备、各类厨房生产工具等设备设施，用于智能烹饪基础、饮食营养与配餐、中式菜肴制作、鲁菜制作、川菜制作、苏菜制作、粤菜制作、地方风味菜制作、西餐制作等实

训教学。

(4) 中西式面点实训室

配备不锈钢操作台、醒发箱、蒸烤箱、多功能组合炉灶、冷藏/冷冻设备、给排水设备系统、排烟换气设备系统、燃气、供电设备、各类中点厨房生产工具等设备设施，用于智能烹饪基础、中西式面点制作等实训教学。

专业共有 13 个实训室，包括热菜实训室、刀工实训室、勺工实训室、冷菜制作与拼摆实训室、食品雕刻实训室一、食品雕刻实训室二、烹调演示室、中点实训室、西点实训室、中西点演示室、西餐烹调师、西餐演示室、餐厅服务实训室。

表 13 烹饪工艺与营养专业实训室一览表

序号	实训室名称	主要工具和设施设备	数量(台/套)	主要实训项目
1	热菜实训室	不锈钢炉灶	24	1. 中式烹调师综合职业素养的养成教育。 2. 中式烹调技法：炸、熘、爆、炒、烹、煎、烧、扒、蒸等 18 种技法的烹调方法的训练。 3. 畜类菜品制作：红烧肉、糖醋里脊、滑炒肉丝、京酱肉丝、芡爆肉丝、熘肝尖等。 4. 禽类菜品制作：辣子鸡、酱爆鸡丁、宫保鸡丁、滑炒鸡丝、香酥鸡等。 5. 水产类菜品制作：炸鱿鱼圈、萝卜丝炖鲫鱼、芡爆鱿鱼花、干煸鱿鱼头、银鱼煎蛋、红烧鱼、炸蛎黄、干烧鱼、清蒸鱼丸、清蒸鱼、糖酥鱼等。 6. 其它类菜品制作：炸春卷、锅塌豆腐、海米扒油菜、炒土豆丝、拔丝土豆、芹菜炒肉丝、拔丝苹果、麻婆豆腐、炸藕盒等
		不锈钢工作台连下一层	24	
		不锈钢双星盆台	10	
		排烟系统	4	
		工作台	40	
		六门冷藏立柜	1	
		双门热风消毒柜	1	
		双头矮仔	1	
		海鲜蒸柜	1	
		碗柜	4	
		录播系统	1	
		电话示教台	1	

2	冷菜制作与拼摆实训室	双炒双温灶	1	1. 中式烹调师冷菜和冷拼项目综合职业素养的养成教育。 2. 冷菜制作与拼摆基础：中式冷菜制作与拼摆的主要设备与工作用具的认识和应用。 3. 冷菜制作技法：拌、炆、卤、煮、腌、熏、蒸、泡、蜡、酱等技法的训练。 4. 冷拼制作技法：排、堆、叠、围、摆、覆、扣等技法的训练。
		炉拼台（调料车）	2	
		万能蒸烤箱	1	
		双星水池	4	
		双层工作台	6	
		单通工作台	20	
		四门冷藏柜（风冷）	1	
		双门热风消毒柜	1	
		挂墙双星洗手池	6	
		排风系统	1	
		录播系统	1	
		电话示教台	1	
3	刀工实训室	单通工作台	18	1. 刀工技法：直刀法、平刀法、削刀法及混合刀法等技法的训练。 2. 直刀法：推切、拉切、跳切、推拉切、锯切、滚刀切、铡切等。 3. 平刀法：平刀推片、平刀拉片、平刀推拉片、平刀锯片、平刀滚料片等。 4. 削刀法：麦穗花刀、兰花花刀、蓑衣花刀、荔枝花刀、牡丹花刀、如意花刀等。
		电化教育设备（示教台）	1	
		碗柜	2	
		双星水池	6	
		12kW 开水器	2	
		餐具	2	
		生物驱蚊蝇灯相关设施	2	
4	勺工实训室	单头炒炉	18	1. 勺工技法：后翻、前翻、左翻、右翻、拖翻及大翻等技法的训练。 2. 装盘技法：舀入法、倒入
		工作台	4	
		碗柜	2	
		四层货架	2	

		双星盆台	4	法、拖入法、扣入法等。 3. 臂力训练方法：臂力操。 4. 站立姿势训练：
		餐具、容器、炊具、用具、模具	1	
		电话示教台	1	
		灭蝇灯	2	
5	食品雕刻实训室一	碗柜	2	1. 中式烹调师食品雕刻、面塑制作、糖艺制作素养的养成教育。 2. 食品雕刻品种：花卉类（月季花、牡丹花、大丽花、菊花、三瓣花、四瓣花等）、水产品类（金鱼、鲤鱼、虾、金龙鱼等）、禽鸟类（小鸟、孔雀等）及其它类雕刻品种（瓜雕等）的训练。 3. 面塑制作品种：卡通人物类、卡通动物类（例如：十二生肖）、花卉类、动漫人物类、生活作品类等。 4. 糖艺制品品种：花卉类、人物类、生活物品类、卡通人物类、卡通动物类等。
		工作台	2	
		四门冷藏立柜	1	
		双星水池	2	
		刀具存放柜	1	
		多功能操作台	25	
		电话示教台	1	
		四层货架	1	
		糖艺加热设备	2	
		糖艺全套模具	2	
6	食品雕刻实训室二	碗柜	2	1. 中式烹调师食品雕刻、面塑制作、糖艺制作素养的养成教育。 2. 食品雕刻品种：花卉类（月季花、牡丹花、大丽花、菊花、三瓣花、四瓣花等）、水产品类（金鱼、鲤鱼、虾、金龙鱼等）、禽鸟类（小鸟、孔雀等）及其它类雕刻品种（瓜雕等）的训练。 3. 面塑制作品种：卡通人物类、卡通动物类（例如：十二生肖）、花卉类、动漫人物类、生活作品类等。 4. 糖艺制品品种：花卉类、人物类、生活物品类、卡通人物类、卡通动物类等
		工作台	2	
		四门冷藏立柜	1	
		双星水池	2	
		刀具存放柜	1	
		多功能操作台	25	
		电话示教台	1	
		四层货架	1	
		糖艺加热设备	2	
		糖艺全套模具	2	

7	烹调演示室	组合演示台	1	畜类菜品教学演示制作：红烧肉、糖醋里脊、滑炒肉丝、京酱肉丝、芫爆肉丝、溜肝尖等。 2. 禽类菜品教学演示制作：辣子鸡、酱爆鸡丁、官保鸡丁、滑炒鸡丝、香酥鸡等。 3. 水产类菜品教学演示制作：炸鱿鱼圈、萝卜丝炖鲫鱼、芫爆鱿鱼花、干煸鱿鱼头、银鱼煎蛋、红烧鱼、炸蛎黄、干烧鱼、清蒸鱼丸、清蒸鱼、糖酥鱼等。 4. 其它类菜品教学演示制作：炸春卷、锅塌豆腐、海米扒油菜、炒土豆丝、拔丝土豆、芹菜炒肉丝、拔丝苹果、麻婆豆腐、炸藕盒等
		多功能蒸烤箱	1	
		转角工作柜连水池	1	
		微波炉	1	
		西餐电磁炉	1	
		电子桌秤	1	
		电话示教台	1	
		餐具、容器、炊具、用具、模具	1	
8	西点实训室	大理石拉面工作台	8	1. 西式面点师综合素质养成教育 2. 西点基础西式面点制作的主要原辅料及设备用具的认识和应用 3. 西点技法、抹、揉、捏、搓、抹、裱、挤等手法的训练 4. 面包类制品：主食面包、点心面包、调理面包、造型面包等。 5. 混酥类制品：面团型（水果挞），面糊型（奶油曲奇），组合型（巧克力花生酥饼）等。 6. 清酥类制品：香肠对角包，计司条，咖喱角等。 7. 泡芙类制品：奶油圆泡芙，天鹅泡芙，黄桃泡芙等。 8. 蛋糕类制品：清蛋糕，海绵蛋糕，戚风蛋糕，水果蛋糕，卷筒蛋糕，奶油生日蛋糕巧克力蛋糕，艺术造型蛋糕等。 9. 冷冻制品类：布丁类（栗子布丁），木斯类（草莓木斯）等。 10. 其他类型制品：苹果泥、节日点心（圣诞节点心，复活节点心，情人点心），部
		木面工作台	2	
		全自动压面机	2	
		双速双动和面机	2	
		多功能搅拌机	4	
		立式酥皮机	1	
		鲜奶油搅拌机	5	
		制冰机	1	
		双门醒发箱	3	
		刀具存放柜	1	
		热风循环蒸汽消毒柜	1	
		电话示教台	1	
		双星水池	4	
		三层烤箱	2	
		四门冷藏立柜	2	

		工作台	10	分著名西点等。
		炉拼台连下调料柜	2	
		中餐燃气炒菜灶	4	
9	中点实训室	碗柜	1	1. 中式面点师综合素质养成教育 2. 中式面点基础：面点制作所用设备、工用具的认识和使用 3. 冷水面团制品：各式水饺，手擀面，馄饨等。 4. 温水面团制品：葱油饼，鸭饼，花色蒸饺等。 5. 沸水面团制品：炸糕，糖三角等。 6. 生物膨松制品：银丝卷，豆沙伙食，各式花卷等。 7. 物理膨松制品：海绵蛋糕，戚风蛋糕等。 8. 油酥面团制品：蟹壳黄，兰花酥，菊花酥等。 9. 化学膨松制品：开口笑，油条等。 10. 其他类型制品：麻团，玉米饼，菜团子，菜粑粑等。
		工作台	6	
		中餐燃气炒灶	4	
		炉拼台连下调料柜	2	
		四门冷藏立柜	1	
		双门精工蒸饭车	4	
		三层烤箱	2	
		木面工作台	16	
		全自动压面机	3	
		双速双动和面机	2	
		双星水池	4	
		双门醒发箱	2	
		电磁炉	8	
		挂墙式开水器	1	
		电饼铛	6	
		单杠炸炉	5	
		不锈钢四层货架	1	
		电话示教台	1	
		地面吹风机	1	
10	中西点演示室	组合演示台	1	1. 中式面点师综合素质养成教育 2. 中式面点基础：面点制作所用设备、工用具的认识和
		转角工作柜连水池	1	

		餐具	1	使用 3. 冷水面团制品: 各式水饺, 手擀面, 馄饨等。 4. 温水面团制品: 葱油饼, 鸭饼, 花色蒸饺等。 5. 沸水面团制品: 炸糕, 糖三角等。 6. 生物膨松制品: 银丝卷, 豆沙伙食, 各式花卷等。 7. 物理膨松制品: 海绵蛋糕, 戚风蛋糕等。8. 油酥面团制品: 蟹壳黄, 兰花酥, 菊花酥等。 9. 化学膨松制品: 开口笑, 油条等。 10. 其他类型制品: 麻团, 玉米饼, 菜团子, 菜粑粑等。
		双速双动和面机	1	
		小电子秤	2	
		电磁炉	1	
		三层烤箱	2	
		多功能搅拌机	1	
		台上双层架	1	
		碗柜	2	
		电话示教台	1	
11	西餐实训室	燃气四头煲子炉连下焗炉	4	西式烹饪实训室是进行西餐烹饪专业认知、烹饪制作等专业实训及相关训练项目开展的实训室。 ——西式刀法基本功训练 ——煎盘使用基本功训练 ——配菜制作工艺与训练 ——热少司制作工艺与训练 ——汤菜制作工艺与训练
		电热煮面炉连下掩门柜	4	
		电热双缸双筛炸炉	4	
		电热半平半坑扒炉	4	
		组合平台	8	
		烤灯架	4	
		锯骨机	1	
		双星盆台	4	
		工作台	8	
		碗柜	2	
		电话示教台	1	
		开水器连底座	1	
		灭蝇灯	2	
		西餐用各种锅具	1	
		西餐用各种刀具	1	

		各种盛器、用具	1	
		电子秤	1	
12	西餐演示室	组合演示台	1	西式烹饪实训室是进行西餐烹饪专业认知、烹饪制作等专业实训及相关训练项目开展的实训室。 ——西式刀法基本功训练 ——煎盘使用基本功训练 ——配菜制作工艺与训练 ——热少司制作工艺与训练 ——汤菜制作工艺与训练
		多功能蒸烤箱	1	
		转角工作柜连水池	1	
		微波炉	1	
		西餐电磁炉	1	
		电子桌秤	1	
		电话示教台	1	
		餐具、容器、炊具、用具、模具	1	
13	餐厅服务实训室	前厅总台		餐厅服务实训室让学生学习中西餐服务与管理的基础理论和基本知识；熟悉饭店餐饮部运转与管理的基本程序和方法；掌握迎宾服务、点菜服务、值台服务、传菜服务、结账服务、送餐服务等技能；具有良好的职业素养，能够胜任中西餐服务各岗位的工作。
		前厅模拟接待系统	2	
		计算机打印机	2	
		房卡制作机	1	
		电化教育设备	1	

3. 校外实习基地基本要求

根据本专业人才培养的需要，校外实习基地应不少于 15 个，原料切配加工、打荷、冷菜制作、炒锅、明档制作、中西点制作、餐厅服务员、营养配餐员等实习岗位，可接纳烹饪工艺与营养专业学生到企业进行认识实习和岗位实习。

表 14 烹饪工艺与营养专业校外实习基地一览表

序号	实习基地名称	实习任务及要求	可接纳学生
1	威海海悦国际饭店有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识，参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服	5-10

		务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	
2	威海铂丽斯国际大酒店股份有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
3	威海百纳瑞汀酒店有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
4	威海九龙晟酒店管理有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
5	山东高速威海发展有限公司蓝海御华大饭店分公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10

6	威海金海湾国际饭店有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
7	威海市东山宾馆有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
8	威海卫大厦有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
9	威海抱海大酒店有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
10	威海蓝天宾馆	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐	5-10

		劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	
11	威海市丽园大酒店有限公司海草馆分部	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
12	威海华夏培训中心有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
13	威海市阳光大厦有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
14	威海威高迪尚招待所有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
15	威海老刺参酒店管理有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位	5-10

		的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	
16	威海塔山宾馆有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
17	威海幸会餐饮管理有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
18	威海城投资产管理有限公司国际经贸交流中心	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
19	威海市非鱼莫蜀餐饮管理有限公司	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	5-10
20	威海海源电力集团有限公司海都分	了解企业的组织架构、规章制度、企业文化和安全生产知识,参与酒店的原料切配加工、打荷、冷菜制作、	5-10

	公司	明档制作、热菜制作、中西点制作、西餐制作、餐厅服务、调酒服务、茶事服务、宴会雕刻和展台布置等岗位的认识实习和岗位实习等岗位典型工作任务、工作内容及核心技能,巩固所学专业知识和技能,培养爱岗敬业、精益求精、诚实守信的职业精神以及热爱劳动、吃苦耐劳的精神,初步形成符合本专业特点的职业道德意识和行为规范,提高学生职业能力和综合素养。	
--	----	--	--

4. 实习场所基本要求

符合《教育部等八部门关于印发〈职业学校学生实习管理规定〉的通知》（教职成〔2021〕4号）、《职业学校校企合作促进办法》等对实习单位的有关要求，经实地考察后，确定合法经营、管理规范，实习条件完备且符合产业发展实际、符合安全生产法律法规要求，与学校建立稳定合作关系的单位成为实习基地，并签署学校、学生、实习单位三方协议。

根据本专业人才培养的需要和未来就业需求，实习基地应能提供原料选配、中西餐烹饪、中西点制作、餐厅服务技能实训等与专业对口的相关实习岗位，能涵盖当前相关产业发展的主流技术，可接纳一定规模的学生实习；学校和实习单位双方共同制订实习计划，能够配备相应数量的指导教师对学生实习进行指导和管理，实习单位安排有经验的技术或管理人员担任实习指导教师，开展专业教学和职业技能训练，完成实习质量评价，做好学生实习服务和管理工作的，有保证实习学生日常工作、学习、生活的规章制度，有安全、保险保障，依法依规保障学生的基本权益。

表 15 中餐烹饪专业实习基地

序号	实习基地	实习内容	实习（参观）岗位
1	威海铂丽斯国际大酒店股份有限公司	认识实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅

2	威海九龙晟酒店管理有限公司	认识实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
3	威海百纳瑞汀酒店有限公司	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
4	威海海悦国际饭店有限公司	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
5	山东高速威海发展有限公司蓝海御华大饭店分公司	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
6	威海金海湾国际饭店有限公司	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
7	威海市东山宾馆有限公司	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
8	威海卫大厦有限公司	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
9	威海映像酒店管理有限公司	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
10	威海蓝天宾馆	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
11	华夏文化旅游集团股份有限公司	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
12	威海市阳光大厦有限公司	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
13	威海塔山宾馆有限公司	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
14	威海城投资产管理有限公司国际经贸交流中心	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
15	威海市非鱼莫蜀餐饮管理有限公司	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
16	荣成赤山海景丽呈酒店有限公司	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
17	威海市碧海逸林度假酒店有限公司	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅
18	威海抱海大酒店有限公司	岗位实习	打荷、明档、冷菜、热菜、面点房、自助餐厅、客房、宴会厅

(三)教学资源

主要包括能够满足学生专业学习、教师专业教学研究和教学

实施需要的教材、图书及数字化资源等。

1. 教材选用基本要求

按照教育部《职业院校教材管理办法》、山东省《职业院校教材管理实施细则》等规定，健全学校内部教材选用制度，遵循公开、公平、公正的原则，经过规范程序选用教材，其中，思想政治、语文、历史必修课程使用国家统编教材；专业课程教材优先选用国家规划教材和国家优秀教材。在国家和省级规划教材不能满足需要的情况下，在学校教材建设指导委员会指导下，根据本专业人才培养和教学实际需要，补充编写反映自身专业特色的校本教材。专业教材应符合技术技能人才成长规律和学生认知特点，并充分体现本行业新技术、新规范、新标准、新形态，通过数字教材、活页式教材等多种方式进行动态更新。

2. 图书文献配备基本要求

图书文献配备能满足人才培养、专业建设、教科研等工作的需要。专业类图书文献主要包括：行业政策法规资料，有关行业的标准类、操作规范类、实务类图书及专业学术期刊、行业期刊等。及时配置新经济、新技术、新工艺、新材料、新管理方式、新服务方式等相关的图书文献。

3. 数字教学资源配置基本要求

建设、配备与本专业有关的音视频素材、教学课件、数字化教学案例库、虚拟仿真软件等专业教学资源库，种类丰富、形式多样、使用便捷、动态更新、同时搭建信息化教学平台，鼓励教师利用国家职业教育智慧教育平台及其他接入该平台的其他平台开展实际教学，满足专业建设信息化教育教学要求，提升师生数字素养，有效推动专业数字化、绿色化转型，适应行业数字化、

智能化、网络化发展新趋势。

（四）教学方法

教师依据专业培养目标、课程教学要求、学生能力与教学资源，采用适当的教学方法，以达成预期教学目标。倡导因材施教、按需施教，鼓励创新教学方法和策略，采用理实一体化教学、案例教学、项目教学等方法，坚持学中做、做中学。

公共基础课教学，要贴近生活、因材施教、激发兴趣，开展启发式教学和学练结合的教学方法方式，突出新课标要求的核心素养培养，加强与职业岗位素质要求对接；专业课程教学，依托体现新方法、新技术、新工艺、新标准的真实生产项目和典型工作任务等，开展项目式、情境式教学，结合人工智能等技术实施课程教学的数字化转型，建立和形成“教、学、做、评”一体化的教学模式，突出培养学生动手操作技能和职业素养，强化学生创新能力和职业就业能力。

充分发挥思政课程和各类课程的育人功能。发挥思政课程政治引领和价值引领作用，在思政课程中有机融入党史、新中国史、改革开放史、社会主义发展史等相关内容；结合专业实际落实课程思政，推进全员、全过程、全方位育人，实现思想政治教育与技术技能培养的有机统一。

（五）学习评价

学生学习评价应重视真实的教学情景，贯穿于每个教学环节，覆盖应用的评价主体，不仅重视终结性评价，同时重视过程性评价。

1. 构建“过程评价+终结性评价”的学业评价体系

加强对学生学业成绩的考核，充分发挥教师在学生评价中的主导作用。考核内容主要从学生课堂表现、出勤、平时作业

完成情况、平时测试、期末考试等方面进行。学业成绩=平时表现*40%+期末成绩*60%，其中，学生学业综合成绩必须每科达到60分及以上，不及格者需进行补考，否则不予毕业。

2. 构建“学校+企业”双主体实习评价体系

（1）考核内容

对学生岗位实习期间的工作纪律、实习任务、实习成果等进行全面评价考核。

（2）考核形式

实习成绩由实习单位和学校两部分考核成绩构成，其中学校指导教师评分占比30%，企业指导教师评分占比70%。最终采用优秀、良好、及格、不及格四级记分制。

（3）考核组织

学校应与岗位实习企业共同建立对学生的岗位实习考核制度，共同制订实习评价标准。岗位实习考核应由学校组织，学校、企业共同实施，以企业考核为主。

（六）质量管理

（1）学校应建立专业人才培养质量保障机制，健全专业教学质量监控管理制度，改进结果评价，强化过程评价，探索增值评价，吸纳行业组织、企业等参与评价，并及时公开相关信息，接受教育督导和社会监督，健全综合评价。完善人才培养方案、课程标准、课堂评价、实验教学、实习实训、毕业设计以及资源建设等质量保障建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达到人才培养规格要求。

（2）学校应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设、日常教学、人才培养质量的诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实

实践教学环节督导制度，严明教学纪律，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

（3）专业教研组织应建立线上线下相结合的集中备课制度，定期召开教学研讨会议，利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

（4）学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、职业道德、技术技能水平、就业质量等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

十二、毕业要求

（一）学业考核要求

1. 思想品德合格，在校期间无违法或严重违纪行为。
2. 在校期间，根据人才培养方案确定的目标和培养规格，完成课程学习，全部课程考核合格。
3. 实习期满，经学校、企业共同鉴定，实习成绩合格。

（二）证书考取要求

鼓励学生考取1个与本专业相关的职业资格证书或职业技能等级证书，例如：中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、餐厅服务员、调酒师、茶艺师等。

（三）继续专业学习深造建议

本专业学生在完成五年高等职业教育后，可以继续学习深造和接受更高层次本科教育，其专业面向如下：

高职本科：烹调工艺与营养、中西面点工艺、西餐工艺、

普通本科：烹饪与营养教育、食品科学与工程、酒店管理

十三、课程标准

烹饪原料知识课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业基础课程，是学生从事餐饮工作的必修课程。目的是培养学生从整体上对烹饪原料的基础知识有一定的认识，使学生具备选用、鉴别和保管原料的基本职业能力，并为其继续深造和适应市场要求奠定必要的知识和能力。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺；
2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；
3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；
4. 具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚。

（二）知识目标

1. 了解常用烹饪原料的名称、产地、产季、上市季节和品质要求；
2. 理解烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成分；
3. 掌握烹饪原料的分类与质量变化因素、鉴别和保管方法及

烹饪运用；

4. 掌握常见原料的合理贮藏的方法。

（三）能力目标

1. 具备烹饪原料结构的识别、品质鉴别和保管的能力；

2. 具备在烹饪中应用常用烹饪原料的能力；

3. 具备发现、鉴别和使用烹饪新型原料的能力；

4. 具备根据原料的结构及性质，在菜品制作中合理应用原料的能力；

5. 能够从案例中寻找共性举一反三，不断养成岗位要求需要的职业素养能力。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	基础知识	1. 了解烹饪原料的概念、质量要求及原料选择的目的和原则； 2. 理解烹饪原料的化学成分、品质鉴别的依据和标准； 3. 掌握烹饪原料的分类、品质鉴别方法、原料在储存保管中的质量变化、影响原料质量变化的因素和原料的保管方法。	1. 使用烹饪实物原料进行分类； 2. 使用感官鉴别等方法鉴别烹饪原料实物； 3. 参观酒店库房，了解保管储存不同的烹饪原料的方法； 4. 通过多媒体课件展示烹饪原料的质量变化。	4
2	谷物类原料	1. 认识常用谷物类原料及谷物制品； 2. 了解谷物类原料品种的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和上市季节； 3. 理解谷物类原料的分类、性质、特点及品质要求； 4. 掌握谷物类原料与谷物制品的品质鉴别保管方法和在烹饪中的应用。	1. 认识籼米、粳米、糯米； 2. 鉴别大米的品质； 3. 鉴别标准粉的品质； 4. 通过多媒体课件展示谷物类原料在烹饪中的应用。	6
3	蔬菜类原料	1. 认识常用蔬菜类原料 2. 了解蔬菜类原料的名称、化学成分、产地、产季和品质要求； 3. 理解蔬菜类原料与蔬菜制品的性质、特点； 4. 掌握蔬菜类原料的分类方法、品质鉴别方法、保管方法和在烹饪中应用。	1. 通过图片和实物认识和鉴别叶菜、茎菜、根菜、果菜、花菜及蔬菜制品 2. 通过多媒体课件展示蔬菜类原料在烹饪中的应用	8

4	畜禽类原料	1. 认识常用畜禽类原料； 2. 了解常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地和产季； 3. 理解畜禽类原料和畜禽肉制品品种的性质、特点及品质要求； 4. 掌握畜禽类原料和畜禽肉制品的分类、质量变化的原因及其内脏、蛋品的品质鉴别方法和保管方法及在烹饪中的运用。	1. 鉴别猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉实物原料的品质； 2. 实物鉴别牛奶、鸡蛋的品质； 3. 通过多媒体课件展示畜禽类原料在烹饪中的应用。	10
5	水产品类原料	1. 认识常用水产品类原料； 2. 了解常用水产品类原料品种的名称、产地、产季及品质要求； 3. 理解水产品原料与鱼制品的组织结构、化学成分、性质和特点； 4. 掌握水产品类与鱼制品原料的分类、品质鉴别方法和保管方法及在烹饪中的应用。	1. 通过活动认识常用海洋鱼类和淡水鱼类； 2. 鉴别鱼、虾、蟹等原料的品质； 3. 通过多媒体课件展示常用水产品原料在烹饪中的应用。	10
6	干货制品类原料	1. 了解干货制品类原料的概念、产地、产季、化学成分和品质特点； 2. 理解干货制品类原料的营养成分、干制原理、方法和品质鉴别的基本标准； 3. 掌握干货制品类原料的分类、选料原则、鉴别方法和保管方法及烹饪应用。	1. 通过资料、实物来识别干货原料； 2. 选用常见干货原料进行品质鉴别； 3. 通过多媒体课件展示常用干货制品在烹饪中的应用。	8
7	菌藻类原料	1. 了解菌藻类原料的概念和化学成分； 2. 理解藻类原料的结构、种类、产地、产季、营养成分和选料原则与品质鉴别； 3. 掌握菌藻类原料的品质鉴别方法、保管方法及在烹调中的应用。	1. 通过资料、实物来识别菌藻类原料； 2. 选用常见菌藻类原料进行品质鉴别； 3. 通过多媒体课件展示常用菌藻类原料在烹饪中的应用。	6
8	果品类原料	1. 了解果品类原料的概念、名称、产地、产季； 2. 理解果品类原料分类、组织结构、品种、特点和营养成分； 3. 掌握常用果品类原料与果制品原料品种品质鉴别与保管方法及烹饪应用。	1. 通过实物认识果品类和果制品； 2. 选用常见果品类原料进行品质鉴别； 3. 通过多媒体课件展示常用果品类原料在烹饪中的应用。	6
9	调味品类原料	1. 了解调味品类原料的概念、名称和产地； 2. 理解调味品类原料的化学成分、性质、特点； 3. 掌握常用调味品类原料的分类、品质鉴定方法和保管方法及烹饪应用； 4. 熟悉现代酒店常用的新兴调味品的名称、调制方法及应用。	1. 通过实物来识别调味原料； 2. 结合菜品的口味要求，提出选用调味品原料的建议； 3. 利用多媒体教学或到酒店实地观摩了解新兴调味品的调制方法与用途。	8

10	佐助类原料	1. 了解佐助类原料的概念和化学成分; 2. 理解佐助类原料品种的名称、性质、特点和品质要求; 3. 掌握佐助类原料的分类、品质鉴别方法和保管方法及烹饪应用。	1. 用实物或图片来认识佐助类原料的种类; 2. 通过多媒体课件展示常用佐助类原料在烹饪中的应用。	4
11	国家保护野生动物品种介绍	1. 了解国家保护动物的相关法律法规; 2. 了解国家保护动物品种。	1. 利用图片、视频资料来认识各类保护动物; 2. 通过案例展示违法捕杀、加工国家保护动物受到的法律制裁。	2

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

（一）教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业基础课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力。通过完成对常用烹饪原料的鉴别、选用、保

管等操作，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识烹饪原料知识在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对烹饪原料、设施设备、制作步骤有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用

为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排到餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅级客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源 and 成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 充分发掘原料的潜力，在广大的自然界中，蕴含着无尽的烹饪原料，需要通过创新的方式来发掘它们的潜力。例如，近年来在食品界引起轰动的“植物肉”就是将植物原料通过一系列的

加工工艺和配方制成的肉食品，其口感和质感与真正的肉类接近，同时更健康和环保。这种创新的研发方式有助于提高原料的利用率和降低环境负担。

2. 提升营养价值和美味度，随着人们对饮食健康的重视，对原料的营养价值要求也越来越高。因此，烹饪原料的开发和利用应当注重科学营养知识的应用，通过搭配蔬菜和减少油脂的方式来改造菜品，使其更加健康和营养。

3. 满足人们对美食的需求，随着人口的增长和资源的有限，需要更加关注烹饪原料的可持续性发展。例如，鱼类是重要的食物来源，但过度捕捞导致了水产资源的减少和生态平衡的破坏。因此，可以通过培育和发展水产养殖等方式来解决需求与资源之间的矛盾，实现鱼类资源的可持续利用。

4. 满足学生课外阅读的需要，这对于扩大学生的知识面，激发学生学习烹饪原料知识的兴趣都起着重要的作用。

5. 报刊杂志、电视播送等媒体提供了许多有意义的问题，教材编者和老师要充分地从中学挖掘适宜学生学习的素材。老师还可以向学生介绍电视中和数学有关的栏目，组织学生对某些内容进展交流。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第一、二学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第1周	烹饪原料的概念及发展	4	任务教学法
第2周	烹饪原料的分类与营养成分、品质检验与保	4	情景教学法
第3周	粮食类原料概述、大米	4	任务教学法

第 4 周	面粉、杂粮、粮食制品	4	任务教学法
第 5 周	蔬菜类原料概述	4	任务教学法
第 6 周	常用的蔬菜原料种类、蔬菜制品	4	情景教学法
第 7 周	畜禽类原料概述、畜禽类原料种类	4	角色模拟法
第 8 周	畜禽肉制品、蛋乳品、品质检验与保管	4	角色模拟法
第 9 周	水产品类原料概述	4	角色模拟法
第 10 周	常用海洋鱼类品	4	任务教学法
第 11 周	常用淡水鱼类品种	4	任务教学法
第 12 周	其他动物性水产品	4	情景教学法
第 13 周	水产类制品	4	任务教学法
第 14 周	人造水产品、水产品类原料的品质检验	4	角色模拟法
第 15 周	果品类原料概述、品种	4	情景教学法
第 16 周	调味原料概述、种类	4	角色模拟法
第 17 周	佐助原料概述、食用油脂、芡粉	4	任务教学法
第 18 周	食品添加剂、地方名特原料	4	情景教学法

烹饪营养与安全课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业基础课程，目的在于让学生对烹饪原料的营养与卫生有一个整体的认识，使学生了解食物的各种营养成分和对人体的作用，具备饮食卫生以及如何保证人体健康等食品营养与卫生基本职业能力，强化学生食品安全意识，并为后续学习各专门化方向课程做好前期准备。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；
2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；
3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；
4. 具有良好的思想品德修养和职业道德素养；
5. 诚实守信，具有较强的食品卫生安全意识、爱岗敬业意识和创新意识。

（二）知识目标

1. 了解营养卫生与人体健康及烹饪之间的关系；
2. 了解我国在饮食营养卫生方面的成就与发展；

3. 掌握科学烹饪、平衡膳食及营养的合理搭配等方面的基本知识。

（三）能力目标

1. 具备科学烹饪的方法，并熟练运用操作技能的能力；
2. 具备现代饮食营养卫生的基本技能，具有预防食物中毒的能力；
3. 培养学生科学、合理搭配膳食的能力；
4. 具备根据原料的结构及性质，在膳食搭配制作中合理应用营养与卫生知识的能力；
5. 能够从案例中寻找共性举一反三，不断养成岗位要求需要的职业素养能力。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	营养基础知识	1. 掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功用及食物来源； 2. 掌握六大营养素之间的关系； 3. 掌握热量计算方法； 4. 了解食物的消化与吸收。	1. 展示营养素缺乏的案例、缺少营养素人群的图片、视频； 2. 探索各种营养素对人体的作用； 3. 展示人体活动模型； 4. 学生实践：膳食营养调查。	10
2	烹饪原料营养价值	1. 了解烹饪原料的分类、营养成分及特点。 2. 掌握主要烹饪原料（谷物、豆类及其制品、蔬菜、畜禽类、蛋类与奶类、水产品、果品、食用菌）的营养价值。	1. 查阅食品营养成分表。 2. 分析比较各种食物的不同营养价值。 3. 收集展示食品包装成分说明。	10
3	合理烹饪平衡膳食	1. 了解合理烹饪、平衡膳食的目的及意义； 2. 理解合理烹饪与平衡膳食的概念； 3. 掌握合理烹调与加工的目的与方法；	1. 学生实践操作，从感官上了解食品在烹调中的变化； 2. 学生实践操作，探究烹调对食品营养与卫生的影响，掌握合理烹饪、减少营养素损失，提高菜肴质量的方法。	10

		4. 了解几种人群的膳食特点; 5. 了解不同国家的膳食营养结构特点。		
4	食品卫生基础知识	1. 了解食品卫生的基本要求; 2. 掌握食品污染变质的各种原因及预防措施; 3. 了解食品的保鲜和保藏的方法; 4. 掌握食品添加剂的定义、种类及使用原则。	1. 小组讨论家庭中食品储存的方法; 2. 学生实践: 了解餐饮企业食品基本的储存方法; 3. 展示各种食品添加剂及使用不当的案例; 4. 收集各种食品成分说明; 5. 学生实践: 塑料包装材料和容器的检验。	10
5	各类烹饪原料卫生	1. 掌握主要烹饪原料(谷类、豆类及豆制品、蔬菜、畜禽肉、蛋类与奶类、水产品、果品)的卫生基本标准; 2. 掌握防止烹饪原料腐败变质的主要方法。	1. 展示、观察与鉴别受污染的食品; 2. 分析食品的污染原因, 探讨防止食品污染措施。	10
6	预防食物中毒及常见饮食疾病	1. 了解常见饮食疾病; 2. 掌握食物中毒的一般知识; 3. 掌握食物中毒及常见饮食疾病的预防方法。	1. 查找有关食物中毒的案例并分析中毒原因; 2. 创设食物中毒场景, 并学会处理; 3. 通过体检了解与饮食相关疾病。	10
7	食品卫生管理	1. 了解《中华人民共和国食品安全法》及其他与食品安全与卫生的相关法律法规的基本内容, 在实践中严格遵照执行; 2. 理解饮食卫生的重要意义; 3. 了解餐饮企业的卫生要求; 4. 餐饮从业人员职业道德; 5. 食品储存、运输、销售过程的卫生要求。	1. 学生参观: 了解食堂和餐饮企业各个环节的卫生要求及卫生制度; 2. 模拟制订饭店基本的卫生制度; 3. 检查个人卫生是否符合标准。	12

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化, 坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合, 定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价, 结合学生日常表现、课堂提问、合作学

习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

（一）教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业基础课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习和的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识烹饪营养与安全在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对烹饪营养与安全有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 满足学生课外阅读的需要，这对于扩大学生的知识面，激发学生学习烹饪营养与安全知识的兴趣都起着重要的作用。

5. 报刊杂志、电视播送等媒体提供了许多有意义的问题，教材编写者和老师要充分地从中学挖掘适宜学生学习的素材，老师还可以向学生介绍电视中和数学有关的栏目，组织学生对某些内容进展交流。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第一、二学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第1周	微生物概述	4	任务教学法

第 2 周	食品污染及腐败变质	4	任务驱动教学法
第 3 周	霉菌毒素的污染及控制	4	情景教学法
第 4 周	寄生虫污染及控制	4	角色模拟法
第 5 周	农药污染及兽药残留	4	任务驱动教学法
第 6 周	有毒金属及其他化学物质污染	4	角色模拟法
第 7 周	食品包装材料及容器的安全	4	任务教学法
第 8 周	食品添加剂	4	情景教学法
第 9 周	食物中毒概述	4	任务驱动教学法
第 10 周	细菌性食物中毒	4	角色模拟法
第 11 周	有毒动植物食物中毒	4	情景教学法
第 12 周	化学性食物中毒	4	任务教学法
第 13 周	谷类、豆类	4	角色模拟法
第 14 周	蔬菜、水果及食用菌	4	情景教学法
第 15 周	畜禽肉类、蛋类、乳类	4	角色模拟法
第 16 周	水产品类、食用油脂、调味品	4	任务驱动教学法
第 17 周	饮料、罐头食品、糖果及糕点	4	任务教学法
第 18 周	食品安全法及饮食卫生安全管理	4	角色模拟法

烹饪概论课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业基础课程，目的在于让学生对中国烹饪史、中国烹饪工艺学、中国烹饪学、中国烹饪市场学的基本观点和常识有一个全面的认识。通过学习，使学生了解中国烹饪的发展历程和传统饮食文化的博大精深，为培养学生成为适应中国和世界潮流餐饮发展趋势的新一代餐饮工作者打下理论基础。并为后续学习各专门化方向课程做好前期准备。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；
2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；
3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；
4. 具有良好的思想品德修养和职业道德素养；
5. 诚实守信，具有较强的爱岗敬业意识和创新意识。

（二）知识目标

1. 了解中国烹饪的发展历程，掌握相关饮食民俗与文化知识；
2. 熟悉中国烹饪风味流派的分布及特点，了解餐饮市场的业态分类及格局；

3. 了解筵宴菜品的特征和类别，熟悉中国烹饪文化遗产的内涵；

4. 了解中国菜品、宴席、风味流派、饮食文化等烹饪学知识。

(三) 能力目标

1. 具备科学烹饪的基本知识并熟练运用操作技能的能力；

2. 通过对中国民族文化遗产的了解，培养学生具有继承、发展、创新的能力；

3. 具有中国烹饪的基本知识和内涵，具备专业认知能力；

4. 具备菜品设计和宴席菜谱编制的职业能力；

5. 能够从案例中寻找共性举一反三，不断养成岗位要求需要的职业素养能力。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	走进中国烹饪	1. 了解烹饪、烹调技术、烹饪工艺、中国烹饪史的概念及内涵； 2. 了解烹饪工艺学、烹饪学、烹饪概论的概念及内涵。	1. 以小组讨论的形式归纳基本概念。	1
2	中国烹饪简史	1. 了解中国烹饪的起源和发展历程； 2. 理解中国烹饪史带来的启示。	1. 学生讨论，小组合作学习； 2. 观看烹饪美食视频，讨论对烹饪、烹调技术和烹饪学的认识。	2
3	中国烹饪原理与技术规范	1. 了解中国烹饪的要素和作用； 2. 熟悉中国烹饪的民族文化特质； 3. 理解中国烹饪的传统技术规范； 4. 了解中国烹饪工艺的现代化特征。	1. 多媒体课件辅助教学； 2. 烹饪中的“味”字与社会生活各方面关系密切。	2
4	中国菜点	1. 了解中国菜品的属性与命名； 2. 熟知中国菜品的构成； 3. 理解当代菜品流行潮与迷宗菜。	1. 多媒体课件辅助教学； 2. 搜集本地餐饮市场上的一种迷宗菜，说它“迷”在何处？	2

5	中国筵宴	1. 掌握中国筵宴的特征和类别; 2. 熟知筵宴设计的原则与要求; 3. 了解筵宴改革与试行分餐制。	1. 多媒体课件辅助教学; 2. 讨论归纳。	2
6	中国烹饪风味流派	1. 了解烹饪风味流派的概念; 2. 熟知中国烹饪风味的主要流派。	1. 多媒体课件辅助教学; 2. 小组讨论。	3
7	中国饮食民俗	1. 了解饮食民俗的概念; 2. 熟悉中国年节文化民俗、地方民俗、宗教信仰民俗、少数民族民俗。	1. 小组合作学习; 2. 收集归纳讨论。	2
8	中国饮食文化	1. 了解中国饮食文化概念; 2. 熟悉中国烹饪文化遗产的内涵。	1. 通过视频资料展示中国饮食文化的博大精深。	2
9	中国当代餐饮市场	1. 了解中国当代餐饮市场的格局; 2. 理解市场需要新型厨师的原因; 3. 理解时代呼唤“绿色餐饮”现象; 4. 理解中国餐饮走向世界的趋势。	1. 采用探究式教学; 2. 学生市场调查	2

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

(一) 教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业基础课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重

视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识烹饪概论在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对烹饪概论有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和

数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 满足学生课外阅读的需要，这对于扩大学生的知识面，激发学生学习烹饪概论知识的兴趣都起着重要的作用。

5. 报刊杂志、电视播送等媒体提供了许多有意义的问题，教材编写者和老师要充分地从中学挖掘适宜学生学习的素材，老师还可以向学生介绍电视中和数学有关的栏目，组织学生对某些内容进展交流。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第三学期开设，具体安排见下表。

周次	学习内容	授课数（节）	主要教学形式
第 1-2 周	走进中国烹饪	2	任务教学法
第 3-4 周	中国烹饪简史	2	情景教学法
第 5-6 周	中国烹饪原理与技术规范	2	任务驱动法
第 7-8 周	中国菜点	2	任务教学法
第 9-10 周	中国筵宴	2	角色模拟法
第 11-12 周	中国烹饪风味流派	2	情景教学法
第 13-14 周	中国饮食民俗	2	角色模拟法
第 15-16 周	中国饮食文化	2	角色模拟法
第 17-18 周	中国当代餐饮市场	2	任务教学法

餐饮成本核算课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业基础课程，通过学习餐饮成本核算与控制、饮食产品销售价格核定等专业知识，使学生能够熟悉餐饮企业成本管理的基本知识，熟悉菜单设计的基本方法，具有核算各项成本及饮食成本控制的能力，培养学生主人翁意识，提升学生从事餐饮生产与基层管理工作应具备的职业能力，为学生后续其他专业课程的学习打下基础。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；
2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；
3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；
4. 具有良好的思想品德修养和职业道德素养；
5. 诚实守信，具有较强的爱岗敬业意识和创新意识。

（二）知识目标

1. 掌握各项基础数学知识在成本核算中的应用；
2. 掌握净料成本核算的方法；
3. 全面了解、领会和掌握生产环节的成本核算与控制方法；

4. 掌握价格的核算与制定方法；
5. 掌握各档次筵席菜单的制作要点；
6. 领会和掌握饮食成本控制和管理的方法。

(三) 能力目标

1. 能够灵活运用饮食产品成本核算方法进行计算的能力；
2. 能够控制餐饮企业各种成本消耗和降低成本的能力；
3. 能够熟练核算利率并应用到生产实践中的能力；
4. 能够制定饮食产品销售价格，分析餐饮成本中的价格差异额，并能提出成本费用控制的合理方法的能力；
5. 能够根据宴席要求设计各种档次的筵席菜单的能力。
6. 能够掌握餐饮工作流程中各个环节餐饮成本控制的关键点，并有针对性地实施成本控制的能力。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	餐饮计算基础	通过本项目学习，掌握常见的度量衡的单位及换算，能对常见食物进行营养成分分析，能够在餐饮设计中灵活运用几何图形拼接与分割以及面积计算	1. 利用多媒体教学手段创建学习情境，让学生理解数量单位和图形设计在食品制作中的作用； 2. 分发任务单，让学生按照要求计算并填写食谱热量情况，并分析其合理性； 3. 每小组在教师指导下针对青少年制定食谱。	2
2	餐饮成本核算	通过本项目学习，能够灵活运用净料率的计算方法准确算出净料率毛料重量、净料重量。掌握主配料调味品成本核算的基本方法，了解饮食行业成本核算的各种方法，能运用成本系数计算产品成本。	1. 利用多媒体教学手段创建学习情境，让学生能根据具体原料算出净料率； 2. 分发任务单，让学生按照要求计算菜品中各原料的成本； 3. 每小组在教师指导下对菜品提出成本核算和节约成本的方法。	4

3	饮食产品的销售价格	通过本项目学习, 熟练掌握成本毛利率和销售毛利率的计算方法, 熟练掌握饮食产品销售价格的计算方法, 并能够将其运用到实际生产中去。	1. 利用多媒体教学手段创建学习情境, 学生掌握毛利率的确定和产品定价原则; 2. 分发任务单, 让学生按照要求核算正确毛利率; 3. 每小组在教师指导下对菜品制定合理、有竞争力的价格。	4
4	宴会菜单设计	通过本项目学习, 掌握配菜的基本知识、基本原则成本计算方法。能够正确进行席菜原料的选择及成本计算并会菜单的设计布局及成本核算。	1. 利用多媒体教学手段创建学习情境, 让学生分析不同风格和档次的筵席菜单, 并提出改进意见; 2. 分发任务单, 让学生按照筵席菜品组合填写菜品的搭配; 并设计一款筵席菜单。	4
5	餐饮成本费用的管理	通过本项目学习, 认识餐饮成本费用控制的意义, 掌握餐饮成本日常控制的方法, 能够运用毛利率和成本毛利率的计算方法解决实际问题。	1. 利用多媒体教学手段创建学习情境, 让学生认识到成本费用控制的意义与方法; 2. 分发任务单, 让学生分析某家餐厅经营现状中各项费用的合理性; 3. 每小组在教师指导下提出对某家餐厅经营中成本费用控制改进的措施。	4

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化, 坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合, 定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价, 结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节, 给予学生客观评价, 树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价, 结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段, 注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

（一）教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业基础课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识餐饮成本核算在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对餐饮成本核算有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源 and 成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 对于厨房的产品生产人员，需要根据不同的菜式制定明确的分工，并予以相应的报酬，以调动其生产的积极性，提高工作效率。这意味着在餐饮成本核算中，需要明确各个岗位的职责和分工，确保每个环节都有专人负责，从而提高工作效率和准确性。

2. 餐饮行业应该跟上时代的步伐，将信息技术运用到企业管理之中，优化信息系统。财务、业务一体的信息化发展不仅能高度减少繁琐的成本核算工作，还能提高成本核算的准确性和即时性，为企业的决策提供可参考的真实数据。这意味着餐饮企业需要充分利用现代信息技术手段，如使用专业的财务管理软件等，以提高成本核算的效率和准确性。

3. 成本管理需要企业每一个员工的参与，需要每一个员工发挥其在不同环节中的作用。这意味着餐饮成本核算不仅仅是财务部门的工作，而是需要企业所有员工共同参与和努力的过程。

4. 餐饮属于典型的公益性微利行业，依靠政策支持、锁定市场及薄利多销获得生存与发展。饭菜价格及利润影响到广大就餐师生的利益乃至校园稳定，因而广受关注和监督。这要求餐饮企业在成本核算时不仅要考虑经济效益，还要考虑社会效益，确保价格合理，维护社会稳定。

5. 在菜品定价的过程中，餐饮企业应该参考市场情况和竞争状况，合理确定价格，以保证盈利能力。同时，餐饮企业也应该注意把握菜品的核算成本，以保证盈利能力。这要求餐饮企业在成本核算时不仅要考虑成本，还要考虑市场需求和竞争状况，以制定合理的价格策略。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第三学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第 1-2 周	餐饮计算基础	2	任务教学法
第 3-6 周	餐饮成本核算	4	任务驱动教学法
第 7-10 周	饮食产品的销售价格	4	任务驱动教学法
第 11-14 周	宴会菜单设计	4	任务教学法
第 14-18 周	餐饮成本费用的管理	4	角色模拟法

中式烹调技艺课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业基础课程，是烹饪基本功、烹饪原料与加工工艺的接续，与中式热菜制作理实一体化教学。其主要任务是让学生掌握烹饪专业所涉及的专业基础知识，使学生在掌握专业理论知识的基础上进行技能操作，培养学生运用所学烹调基础知识，解决烹调过程中实际问题的能力，为学生继续深造和适应职业岗位转换奠定必要的知识和能力基础。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；
2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；
3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；
4. 具有良好的思想品德修养和职业道德素养；
5. 诚实守信，具有较强的爱岗敬业意识和创新意识。

（二）知识目标

1. 了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点；
2. 了解烹调方法的概念及分类；
3. 掌握常见烹调技法的操作要领；
4. 熟悉调味方式以及不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响；
5. 熟悉烹调各环节的操作原则及要求；

6. 理解干货原料涨发和汤汁形成的原理;

7. 掌握中式烹调方法的基础知识。

(三) 能力目标

1. 具备烹饪原料加工处理方法和成型加工的能力;

2. 具备运用烹调基础知识加工制作菜肴的能力

3. 具备运用烹调基本知识和基本技能, 设计、制作一般宴席菜肴能力;

4. 具备勺工的基本操作方法及应用的能力;

5. 具备运用智能化设备操作的能力。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	中式烹调概述	1. 了解烹调的概念, 懂得烹调的意义和作用; 2. 了解中国烹饪的起源与发展过程; 3. 掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点。	1. 展示图片、多媒体课件; 2. 用大量的直观信息引起学生的兴趣。	2
2	烹饪原料的初步热处理	1. 理解烹饪原料初步热处理的意义、作用和原则; 2. 熟悉烹饪原料初步热处理的各种方法; 3. 掌握烹饪原料初步热处理方法的基本要求和操作要领。	1: 学生实践: 教师按照不同烹饪原料的特点, 组织学生进行焯水处理; 2. 学生实践: 根据不同烹饪原料的特点, 对烹饪原料进行走油、走红处理。	4
3	火候	1. 了解火候的概念; 2. 熟悉不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响。	学生实践操作	2
4	调味	1. 了解味觉和味的分类; 2. 熟悉调味的方式; 3. 掌握调味的原则。	学生体验及实践	2
5	制汤	1. 理解制汤的意义; 2. 了解汤汁的分类及制作步骤; 3. 掌握汤汁形成的基本原理。	学生实践: 吊制清汤、浓汤	2
6	上浆、挂糊、勾芡	1. 了解调制浆、糊、芡所用的原料; 2. 理解上浆、挂糊、勾芡在烹调中的作用;	1. 学生实践操作; 2. 探究上浆、挂糊、勾芡在烹调中的作用。	2

		3.掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类。		
7	热菜的烹调方法	1.熟悉热菜烹调方法的概念及分类方法; 2.了解常用烹调方法的步骤; 3.掌握常用烹调方法的操作关键;	1.采用课件视频和演示等教学手段,使学生掌握制作鲁菜常用的热菜烹调方法及菜品实例:水烹法、油烹法、汽烹法、辐射法和其他烹调方法; 2.教师演示与学生训练结合。	16
8	热菜装盘	1.熟悉热菜装盘的要求; 2.了解盛菜器皿的种类和用途; 3.掌握盛器与菜肴配合的原则。	1.通过菜肴图片、酒店菜谱等资料展示,使学生对装盘规格、装饰方法及上菜程序有全面了解; 2.学生实践:按照菜单安排餐具协调上菜次序。	2
9	筵席知识	1.了解筵席的意义、作用和种类; 2.熟悉筵席菜肴的配制方法; 3.掌握筵席菜肴上菜顺序及筵席菜单设计的基本要求。	1.学生实践:模拟菜单并按照菜单安排筵席。	2
10	西式烹调基础知识	1.简单了解西式烹调简介; 2.简单了解法式、俄式、意大利式菜肴的特点、制作方法; 3.简单了解快餐基础知识。	1.教师演示; 2.参观西餐厅或西餐实训室。	2

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化,坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合,定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价,结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节,给予学生客观评价,树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价,结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段,注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

(一) 教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业基础课程,本课程的

教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识中式烹调技艺在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对中式烹调技艺有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽

量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 尽管多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段，但在实际应用中，这些资源的开发和利用并不充分。例如，多媒体教学课件可以直观形象地展示复杂的烹调过程，但在实际教学中，这些课件的使用并不广泛，导致学生难以通过视觉和听觉的双重刺激来理解和掌握烹调技艺。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享，但在实际操作中，这些资源库的开放和共享并不充分。这导致优质教学资源的获取

和使用受到限制，影响了教学效果的提升。

3. 在教学活动安排和实施方式上，虽然提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地，但在实际教学中，教学方法和手段的创新并不足够。这导致学生的学习体验单一，难以激发学习兴趣和积极性，影响了学习效果。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第四学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第 1 周	中式烹调概述	2	任务教学法
第 2-3 周	烹饪原料的初步热处理	4	情景教学法
第 4 周	火候	2	任务驱动教学法
第 5 周	调味	2	任务教学法
第 6 周	制汤	2	角色模拟法
第 7-8 周	上浆、挂糊、勾芡	2	任务教学法
第 9-14 周	热菜的烹调方法	16	情景教学法
第 15 周	热菜装盘	2	任务驱动教学法
第 16 周	筵席知识	2	任务教学法
第 17-18 周	西式烹调基础知识	2	角色模拟法

烹饪英语课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业基础课程，其功能在于让学生掌握一定的英语基础知识和基本技能，培养学生在职业场景中的英语应用能力；培养学生的思想道德修养和文化素养；为学生的职业生涯、继续学习和终身发展奠定基础。为培养五年制烹饪工艺与营养专业学生成为适应中国和世界潮流餐饮发展趋势的新一代餐饮工作者打下基础。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生具有坚定的政治方向，拥护中国共产党领导和中国特色社会主义制度，具备社会主义核心价值观，理想信念坚定、民族自豪感强烈、爱国情怀深厚；

2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；

3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；

4. 培养学生具有积极主动用英语交流的意识；

5. 具有爱岗敬业意识和将中国饮食文化发扬光大的创新意识。

（二）知识目标

1. 了解厨房的基本部门设置及功能；

2. 理解食谱的构成与内容；

3. 掌握基本词汇、短语、对话，并能灵活运用。

（三）能力目标

1. 培养学生听、说、读、写等语言技能，初步形成职场英语的应用能力；

2. 激发和培养学生学习英语的兴趣，提高学生学习的自信心；

3. 掌握学习策略，提高自主学习能力。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	厨房简介	1. 了解厨房部门分布及食品安全的相关词汇； 2. 理解厨房各部门职能； 3. 掌握厨房常用部门名称及头衔的相关词汇与短语。	1. 展示厨房相关人员及部门分布的实物、图片、视频等； 2. 学生能够从着装、铭牌、器具、布局等方面分辨职务和部门职能。	6
2	厨房用具	1. 了解使用厨房用具的基本对话及介词的使用； 2. 理解厨房用具的基本用途； 3. 掌握使用各种厨房用具、食品原料名称及烹调加工的相关词汇与短语。 4. 较高要求：学生能够在烹调间识别各种厨房用具和原料，并说出其英文名称。 5. 最高要求：学生能够边演示边用英语讲解其操作过程。	1. 展示各种厨房用具和食品原料的实物、图片、视频等。 2. 课堂实物演示对话内容，并让学生进行角色扮演。 3. 可带学生到烹调间识别各种厨房用具及原料。	12
3	蔬菜	1. 了解厨房原料加工的基本对话 2. 理解并模仿蔬菜加工、烹调的基本对话 3. 掌握使用有关加工动作、烹调技法和蔬菜名称的相关词汇与短语 4. 较高要求：学生能够根据教师或同伴的指示对蔬菜做出相应的加工处理。	1. 展示各种蔬菜的实物、图片、视频等。 2. 课堂实物演示对话内容，并让学生进行角色扮演。 3. 学生结伴演示并讲解对原料的加工过程。	12

4	水果	1. 了解加工水果的基本对话及名词的复数形式。 2. 理解食品加工有关动词的基本含义。 3. 掌握使用各种加工动词和水果名称的相关词汇与短语。 4. 较高要求: 学生能够根据教师或同伴的指示对水果做出相应的加工处理。	1. 展示各种水果的实物、图片、视频等。 2. 课堂实物演示对话内容, 并让学生进行角色扮演。 3. 学生结伴演示并讲解对原料的加工过程。	12
5	食谱	1. 了解食谱的作用。 2. 理解食谱的基本构成要素。 3. 掌握食谱中涉及的原料、加工步骤、成品特色的相关词汇及短语。 4. 较高要求: 学生能够简单地叙述菜品的加工过程。	1. 展示各种食谱涉及的原料、成品的实物、图片、视频等。 2. 出示星级酒店食谱, 让学生感受真实职业场景。 3. 学生分组写出常见菜品的食谱。	12

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化, 坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合, 定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价, 结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节, 给予学生客观评价, 树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价, 结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段, 注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

(一) 教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业基础课程, 本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则, 以学生发展为本, 重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中, 应融入

对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识烹饪英语在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对烹饪英语有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源 and 成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第五至八学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第 1-4 周	厨房简介	6	任务教学法
第 5-9 周	厨房用具	12	情景教学法
第 10-12 周	蔬菜	12	任务驱动教学法
第 13-15 周	水果	12	任务教学法
第 16-18 周	食谱	12	情景教学法

现代厨房管理课程标准

一、课程性质与任务

《现代厨房管理》课程是五年制烹饪工艺与营养专业学生的一门专业必修课，本课程在注重基本理论的基础上，突出强调厨房管理的重要性。重点讲述厨房设备与设计布局及相应的生产、质量、卫生和安全管理，并对其中的部分厨房经营管理列举运用实例，使学生能够快速掌握和正确地运用厨房管理知识，实现厨房管理生产合理化、科学化和现代化。

该门课程的任务是引导学生通过全面地学习厨房管理方面的理论基础知识，掌握厨房生产、产品、质量、卫生和安全管理，熟悉厨房组织机构，设备布局，从事厨房管理工作所必需的基本知识、基本理论和基本技能，为以后进行毕业课题乃至日后踏上工作岗位从事厨房管理和生产线运行管理工作打下一定的理论和实践基础。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 通过企业真实任务的项目实践，培养学生爱岗敬业、热情主动的工作态度；
2. 引导学生养成遵守操作规程，能认真负责、实事求是、坚持原则、一丝不苟地依据服务标准进行实践操作；
3. 能自主学习新知识，能通过各种媒体资源查找所需信息；
4. 具有良好的待人接物、察言观色等职业素质，具备良好的服务礼仪、礼貌，具有较好的服务意识；

5. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；

6. 具有较强的应变能力和部门间的协调能力，坚持努力学习，不断提高自身可持续发展的基础理论水平和操作技能，形成良好的职业素养和勤奋工作的基本素质

（二）知识目标

1. 学生明确厨房生产管理的基本任务；

2. 了解厨房设计布局、成本控制、人力物资管理与培训的相关知识；

3. 使学生了解菜单设计的依据；

4. 使学生了解厨房产品生产的流程；

5. 使学生熟悉标准食谱的作用与内容；

6. 使学生了解菜品研发的原则和程序；

7. 使学生了解原料采购管理及要求，熟悉厨房原料采购程序和方式；

8. 使学生了解厨房生产成本的构成；

9. 了解影响厨房生产效率的因素，了解厨房员工培训的必要性。

（三）能力目标

1. 具备厨房产品各流程生产环节的控制的能力；

2. 具备厨房设计布局、成本控制、人力物资管理与培训的能力；

3. 具备针对经营需求制定菜单，掌握宴会菜单的设计和营养

菜单的设计方法的能力；

4. 具备制定标准食谱的能力；

5. 具备设计和研发厨房产品的能力；

6. 具备食品原料采购、数量控制、质量控制以及价格控制的能力；

7. 具备厨房成本控制的能力；

8. 具备调动厨房员工积极性的方法，掌握厨房员工培训的内容和方法的能力

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	厨房及其生产的演进	任务一现代厨房及生产，使学生了解现代厨房生产的地位，以及不同类型的现代厨房，理解厨房生产中厨师长的角色； 任务二现代厨房生产与管理的演变，使学生明确厨房生产管理的基本任务，掌握厨房生产方式的演变与发展过程； 任务三现代厨房生产与加工的革新，使学生充分理解厨房生产标准化的必由之路。	1. 通过分组讨论传统厨房与现代厨房的比较，了解传统厨房生产与现代厨房生产各有什么特点； 2. 引用案例教学，使学生了解厨师长在厨房管理中担负的角色和重要职责； 3. 教师提出问题，让学生在课外查询网上厨房产品的发布信息，促使学生自主学习； 4. 课堂讨论厨房生产中建立原材料加工中心的好处； 5. 带领学生参观大型餐饮企业厨房，了解厨房的设计与布局； 5. 评比与总结。	4
2	厨房组织建构与设计布局	任务一厨房组织构建，使学生了解厨房组织机构设置和厨房各部门职能； 任务二现代厨房人员配备与建章立制，使学生熟识厨房生产人员配备的基本要素和了解厨房建立规章制度的要求； 任务三厨房设计布局，使学生了解厨房布局安排的条件学会对厨房作业区设计布局以及厨房内部环境设计；	1. 分组讨论厨房的位置怎么确定最能方便生产； 2. 教师采用多媒体，引入课堂教学案例分析，根据人力资源管理要求，做到人员精简，高效够用； 3. 联系一家当地饭店或餐饮企业，去实地考察中餐厨房设计布局的状况，并对其进行分析探讨； 4. 课后布置思考题：厨房环境设计应从哪几方面入手，以及洗碗间设计布局的要求有哪些；	8

		任务四厨房其他方面布局,使学生能够熟练厨房布局中的“细节”安排。	5. 评比与总结。	
3	厨房生产运行管理	任务一厨房产品设计运作,使学生了解菜单设计的依据,学会针对经营需求制定菜单。了解宴会菜单的设计,掌握营养菜单的设计方法; 任务二厨房生产流程管理,使学生了解厨房产品生产的流程,掌握各流程生产环节的控制; 任务三标准食谱设计与制定,使学生熟悉标准食谱的作用与内容,掌握标准食谱的设计方法; 任务四厨房产品设计与研发,使学生掌握菜品研发的原则和程序,会设计和研发厨房的产品。	1. 教师提出问题,思考如何保证冷菜,点心的产品质量,学生利用课外时间去查阅相关资料; 2. 组织活动,将班级分成小组,每组同学根据春,夏,秋,冬四季分别选择制作宴会菜单一份; 3. 课堂讨论菜单设计思路与感想; 4. 布置作业,每位学生根据当令季节,设计某一菜品的标准食谱; 5. 评比与总结。	8
4	厨房食品原料管理	任务一原料采购管理,使学生了解原料采购管理及要求,熟悉厨房原料采购程序和方式,掌握食品原料采购数量、质量以及价格的控制; 任务二原料验收管理,使学生掌握原料验收的方法,能够根据请购单,送货发票检查验收,以及原料质量的验收和验收的后续工作; 任务三原料储藏管理,掌握原料储藏管理方法,熟悉原料盘存管理; 任务四原料发放管理,使学生了解原料发放管理制度。	1. 布置课余活动,收集网上原料信息或当地菜市场主要原料价目; 2. 协调实训课程时间,带领学生参与实训课程中原料验收工作。分小组排班协助原料验收; 3. 课堂讨论原料控制的关键点在哪里; 4. 采用多媒体设备,讲授原料储藏管理的方法,并展示一些因错误储藏引起的原料变质图片,使学生引以为戒; 5. 课堂评比总结。	8
5	厨房产品质量管理	项目一现代菜品质量设计,使学生了解菜品生产的基本质量指标,掌握菜品质量评价标准; 项目二厨房生产质量标准,使学生掌握菜点出品质量的特性与构成; 项目三菜品质量管理控制与落实,使学生明确影响厨房菜品质量的因素,了解菜品质量管理控制要求; 项目四菜品质量控制方法,使	1. 运用多媒体案例,使学生学会分析菜品质量基本要素的重要性; 2. 分组讨论如何保证菜品质量的一贯性; 3. 让学生课外实践,去调查周边某一饭店,餐饮企业的质量控制的基本方法; 4. 课后作业。怎样在菜点服务过程中做好质量控制; 5. 评比与总结。	8

		学生了解菜品质量控制的基本方法,学会对菜品质量的有效控制。		
6	厨房生产成本控制	任务一厨房成本控制的价值,使学生了解厨房成本控制与企业经营的关系,熟悉降低成本与企业的持续发展的关系,减少隐性成本的支出; 任务二厨房生产成本概述,使学生了解厨房生产成本的构成,掌握厨房成本控制的特点与类型; 任务三厨房原材料的成本控制与计算方法,使学生学会对厨房原材料进行成本控制与计算方法; 任务四厨房生产过程中的成本控制,使学生理解如何有效实行厨房生产中的成本管理,掌握生产过程中的成本控制方法。	1. 课堂讨论如何有效地控制厨房生产成本; 2. 安排学生课后收集常用原料鸡、鸭、鱼、肉不同品种的净料率; 3. 让学生通过互联网,图书资料查出常用干货原料的涨发率; 4. 作业,灵活运用成本,净料率、损耗率的公式进行菜品核算; 5. 课堂评比与总结。	8
7	厨房人力资源及其技术管理	任务一厨房人力资源与技术管理概述 使学生掌握厨房技术管理的要求; 任务二员工激励与效率管理,使学生了解厨房生产目标的实施,了解影响厨房生产效率的因素,掌握调动厨房员工积极性的方法; 任务三厨师长的管理技巧,使学生了解团队在厨房生产中的作用,加强团队意识与情商管理; 任务四厨房员工的技术培训,使学生了解厨房员工培训的必要性,掌握厨房员工培训的内容和方法。	1. 课堂讨论人员管理与积极性调动的方法; 2. 角色扮演法:设置员工间的矛盾,请同学们任厨师长去协调他们的关系; 3. 分析团队在厨房中的作用; 4. 每位同学设计一份厨房员工培训工作计划; 5. 查找资料:情商管理的来源于运用; 6. 课堂评比与总结。	8
8	厨房设备和器具管理	任务一常用厨房设备,使学生正确使用厨房加工,加热冷藏,冷冻,排风,清洗设备; 任务二厨房设备的选购与使用,使学生掌握厨房设备的选购要求,了解厨房生产中常用的各种机械设备; 任务三厨房设备的维护与保养,使学生了解定期保养设备的方法。严格遵守操作规程; 任务四厨房餐具使用管理,使	1. 引入案例分析,怎么去理解高效能设备又能节省人的工资成本; 2. 每位学生按照厨房的生产流程,自己设计一份所需的相关设备; 3. 带领学生分小组协助设备管理人员,对设备进行维护保养; 4. 每月安排小组参加实训厨房餐具的盘点实务; 5. 课堂评比与总结。	8

		学生了解餐具管理登记造册，建立盘点制度重要性，养成良好的使用餐具习惯。		
9	厨房卫生与安全管理	任务一厨房卫生安全概述，使学生了解食品生产安全基础知识，掌握食品生产中容易出现的不安全因素； 任务二危害分析关键控制点（HACCP），使学生了解现代安全卫生与传统认识的差别，了解 HACCP 食品安全管理体系； 任务三厨房卫生质量管理，使学生明确厨房生产加工过程中的卫生要求，养成良好的个人卫生习惯； 任务四厨房安全生产管理，使学生了解厨房安全生产常识并对常见事故进行控制，认识食物中毒的种类并懂得如何去预防。	实训项目：制作一份厨房卫生管理制度。 1. 自主学习，让学生网上查询著名餐饮企业的食品安全管理措施； 2. 组织学习《》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》； 3. 运用多媒体案例教学：了解厨房生产容易出现事故并进行原因分析，且提出预防措施； 4. 分小组制作一份厨房卫生管理制度； 5. 评比与总结。	8
10	厨房产品销售管理	任务一厨房产品的推广与促销，使学生了解厨房生产与推广促销的关系，掌握消费者的饮食心理合理促销； 任务二美食活动的策划，使学生了解美食营销活动，学会美食节的运作与管理； 任务三节日策划与品牌促销，使学生学会利用不同的活动与节假日进行促销，学会制定美食节的活动计划； 任务四菜品销售与前后台沟通，强化学生的服务理念，学会与其他相关部门的沟通。	1. 调查某一餐厅近期优惠促销活动情况； 2. 根据某一主题让学生设计一份美食节菜单； 3. 编写一份美食节活动计划； 4. 编写一份节假日促销策划方案； 5. 课堂分组讨论：厨房只管菜品生产不管菜品销售行不行； 6. 评比与总结。	4

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，

树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

（一）教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业基础课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习和的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识现代厨房管理在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对现代厨房管理有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、

任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第八学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第 1-2 周	厨房及其生产的演进	4	任务教学法
第 3-4 周	厨房组织建构与设计布局	8	情景教学法
第 5-6 周	厨房生产运行管理	8	任务驱动教学法
第 7-8 周	厨房食品原料管理	8	任务教学法
第 8-9 周	厨房产品质量管理	8	角色模拟法
第 10-11 周	厨房生产成本控制	8	任务教学法
第 12-13 周	厨房人力资源及其技术管理	8	情景教学法
第 13-14 周	厨房设备和器具管理	8	任务驱动教学法
第 15-16 周	厨房卫生与安全管理	8	任务教学法
第 17-18 周	厨房产品销售管理	4	角色模拟法

盘饰制作课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业核心课程，其主要任务是使学生掌握中式菜点装饰与美化基础知识和方法，并能对菜点进行装饰美化操作，培养学生熟练运用专业基础知识，升华专业技能的能力，为学生继续深造和适应职业岗位转换奠定必要的知识和能力基础。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺，增强传承和发扬烹饪文化的责任感和使命感；

2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；

3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高技能人才；

4. 培养学生良好的职业道德和职业操守，养成爱岗敬业、吃苦耐劳、求真务实的职业品质；

5. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；

（二）知识目标

1. 了解菜点美化与装饰的概念及种类；

2. 熟悉糖艺、果酱画、面塑、果蔬点缀等美化装饰的方法；

3. 熟悉菜肴围边盘饰的方法。

（三）能力目标

1. 掌握盘饰制作的原则和要领；
2. 具备基础菜点美化设计能力，能够独立制作简单的盘饰造型；
3. 具备创新能力，能根据市场的需求、季节的变化，合理组合盘饰造型。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	基础知识	1. 了解菜点装饰与美化的概念与意义； 2. 熟悉菜点美化与装饰的原则。	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 用大量的直观信息引起学生的兴趣。	3
2	烹饪原料的选择与加工	1. 熟悉菜点美化与装饰对烹饪原料的基本要求； 2. 掌握常用新鲜蔬菜、果品类等烹饪原料在菜点美化中的应用； 3. 掌握美化加工方法及实例。	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 学生体验及教学实践（教师指导，组织学生进行个别品种烹饪原料初加工）。	6
3	糖艺	1. 熟悉糖艺的作用和基本要求； 2. 熟悉糖艺加工工具； 3. 掌握糖艺操作的基本技法； 4. 掌握糖艺加工实例。	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 学生体验及教学实践（教师指导，组织学生练习糖艺品种）。	6
4	果酱画	1. 熟悉果酱画的作用和基本要求； 2. 熟悉果酱画加工工具； 3. 掌握果酱画操作的基本技法； 4. 掌握果酱画加工实例。	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 学生体验及教学实践（教师指导，组织学生练习果酱画品种）。	9
5	面塑	1. 熟悉面塑的作用和基本要求； 2. 熟悉面塑加工工具； 3. 掌握面塑操作的基本技法； 4. 掌握面塑加工实例。	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 学生体验及教学实践（教师指导，组织学生练习面塑品种）	6
6	果蔬点缀	1. 熟悉果蔬点缀的作用和基本要求； 2. 掌握果蔬点缀加工实例。	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 学生体验及教学实践（教师指导，组织学生练习果蔬拼摆品种）。	6

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

（一）教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业核心课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识盘饰制作在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出

问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对盘饰制作有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室

实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第四学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第1周	基础知识	3	任务教学法
第1-2周	烹饪原料的选择与加工	6	任务驱动教学法
第3-7周	糖艺	6	情景教学法
第8-13周	果酱画	9	任务教学法
第14-16周	面塑	6	任务驱动教学法
第17-18周	果蔬点缀	6	情景教学法

烹饪基本功训练课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪营养与工艺专业开设的一门专业核心课程，培养学生具备对常见烹饪原料进行初步加工的基本职业能力，能根据烹调菜品的要求选用合适的方法初步加工处理和切配烹饪原料，为烹制菜品做准备，其功能在于使学生了解烹饪基本功知识，熟练掌握刀工、勺工，培养扎实基本技能和良好职业素养，为后续学习中餐热菜制作等专业课程做好前期准备。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺，增强传承和发扬烹饪文化的责任感和使命感；

2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；

3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高技能人才；

4. 培养学生良好的职业道德和职业操守，养成爱岗敬业、吃苦耐劳、求真务实的职业品质；

5. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；

（二）知识目标

1. 了解烹饪基本功的基础知识；

2. 熟悉主要刀法、勺法的操作方法;
3. 了解各类鲜活原料的洗涤、宰杀和整理的相关知识;
4. 掌握植物类、动物类和干货类原料的初步加工方法;
5. 掌握原料切配加工方法。

(三) 能力目标

1. 具备熟练运用主要刀法对烹饪原料进行规范加工的能力;
2. 具备熟练翻锅的能力;
3. 具备对一般烹饪原料进行初步加工的能力;
4. 能按烹调菜品的要求对烹饪原料进行正确加工处理的能力;
5. 具备科学配菜方法的能力。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	烹饪基本功概述	1. 了解烹饪基本功的内容; 2. 熟悉烹饪基本功在烹饪中的作用; 3. 掌握练好烹饪基本功的途径。	1. 教师讲授与学生讨论相结合; 2. 多媒体课件辅助教学。	6
2	刀工	1. 理解刀工概述及其作用; 2. 掌握刀工的基本要求; 3. 了解刀工的加工对象属性; 4. 熟悉刀工的工具及用途; 5. 掌握刀工的基本操作姿势。	1. 理实一体化教学; 2. 学生练习, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 技能达标测试。	42
3	刀法	1. 掌握直刀法的操作方法; 2. 掌握平刀法、斜刀法的操作方法; 3. 掌握剞刀法的操作方法; 4. 熟知其他辅助刀法的操作方法。	1. 理实一体化教学; 2. 学生练习, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 技能达标测试。	42
4	翻锅	1. 了解翻锅的基本知识; 2. 理解翻锅的作用; 3. 掌握翻锅的基本姿势; 4. 掌握翻锅的基本方法。	1. 理实一体化教学; 3. 学生练习, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 技能达标测试。	42

5	勺法	1.掌握持握手勺的手势; 2.掌握手勺的操作方法。	1.理实一体化教学; 2.学生训练。	42
6	烹饪体能训练	1.手指力量训练 2.手腕力量训练 3.前臂力量训练	1.理实一体化教学; 2.学生训练。	42

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

（一）教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业核心课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识烹饪基本功在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对烹饪基本功有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源 and 成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第一、二学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第 1 周	烹饪基本功概述	6	任务教学法
第 3-6 周	刀工	42	情景教学法
第 7-9 周	刀法	42	任务驱动教学法
第 10-12 周	翻锅	42	任务教学法
第 13-15 周	勺法	42	角色模拟法
第 15-18 周	烹饪体能训练	42	任务教学法

食品雕刻技艺课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业核心课程，是通过雕刻观察这种手段，以结构感、色彩感等方面表现食品雕刻造型手法，训练雕刻观察、雕刻创造的能力。食品雕刻是饮食文化的主要组成部分，特别是现代餐饮业的蓬勃发展，这就要求我们酒店管理专业、旅游管理专业学生需要掌握一定的美学审美能力和食品雕刻技能。该课程将美学知识、造型艺术融入到食品雕刻当中，使之成为具有艺术性和可塑性的一门课程。学生通过对美学的认识、实物的造型、色彩的搭配、图案的设计等内容学习，提高学生的实际操作能力。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺，增强传承和发扬烹饪文化的责任感和使命感；
2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；
3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高技能人才；
4. 培养学生良好的职业道德和职业操守，养成爱岗敬业、吃苦耐劳、求真务实的职业品质；
5. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；

（二）知识目标

1. 能掌握食品雕刻的基本理论；

2. 能掌握各种食品雕刻技巧;
3. 能掌握基本造型作品的制作步骤能独立或合作完成雕刻作品;
4. 了解美学的基础知识, 认识美感的构成, 具有一定的审美具有一定的色彩搭配能力;
5. 具有一定的造型想象能力具有一定的艺术修养和职业技能本领。

(三) 能力目标

1. 具备一定的食品雕刻文化品位和审美能力;
2. 具备烹饪设计美感的观察力和雕刻能力;
3. 具备灵活的菜品设计能力, 培养丰富的雕刻创新能力;
4. 具备熟练的食品雕刻操作技艺能力;
5. 具备吃苦耐劳的职业素质和职业道德的能力。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	雕刻基础知识	1. 掌握食品雕刻的原料的特性, 知道常用的食品雕刻原料能; 2. 掌握食品雕刻基本刀法和食品雕刻常用技巧。	1. 展示图片、多媒体课件; 2. 用大量的直观信息引起学生的兴趣。	4
2	雕刻刀具知识	掌握食品雕刻的基本刀具、基本刀法, 能完成简单花卉雕刻。	1. 展示图片、多媒体课件; 2. 学生体验及教学实践(教师指导, 组织学生进行个别品种烹饪原料初加工)。	12
3	雕刻原料加工方法	学会使用合适的工具对原料进行加工制作掌握食品雕刻步骤掌握食品雕刻作品的保存。	1. 展示图片、多媒体课件; 2. 学生体验及教学实践(教师指导, 组织学生练习糖艺品种)。	12
4	雕刻表现手法	掌握食品雕刻与绘画, 创意雕刻的基本理念和表现手法运用。	1. 展示图片、多媒体课件; 2. 学生体验及教学实践(教师指导, 组织学生练习果酱画品种)。	14

5	雕刻色彩及组合雕	掌握食品雕刻与色彩，能独立完成相应单一组合雕刻。	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 学生体验及教学实践(教师指导，组织学生练习面塑品种)。	14
6	雕刻图案搭配造型	掌握食品雕刻与图案组合，具有较好的造型搭配、色彩搭配能力。	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 学生体验及教学实践(教师指导，组织学生练习果蔬拼摆品种)。	14
7	雕刻图案的设计原则及方法	掌握拼摆雕刻图案的设计原则及方法，美学基础知识运用。	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 用大量的直观信息引起学生的兴趣。	14
8	欣赏大师雕刻作品	了解掌握美学基础知识欣赏雕刻大师雕刻作品，具备食品雕刻自我设计能力。	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 学生体验及教学实践(教师指导，组织学生进行个别品种烹饪原料初加工)。	14
9	创意雕刻基本理念	理解创意雕刻的基本理念和表现手法。	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 学生体验及教学实践(教师指导，组织学生练习糖艺品种)。	12
10	果拼盘装饰	熟悉食品雕刻设计的基本要求掌握水果拼盘装饰的雕、切方法	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 学生体验及教学实践(教师指导，组织学生练习果酱画品种)。	12
11	中国传统文化尤其是中国传统饮食文化	理解中国传统文化尤其是中国传统饮食文化	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 学生体验及教学实践(教师指导，组织学生练习面塑品种)。	12
12	欣赏雕刻大师雕刻作品	欣赏雕刻大师雕刻作品	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 学生体验及教学实践(教师指导，组织学生练习果蔬拼摆品种)。	10

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、

期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

（一）教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业核心课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识食品雕刻技艺在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对食品雕刻技艺有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源 and 成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第一、二学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第 1 周	雕刻基础知识	4	任务教学法
第 2-3 周	雕刻刀具知识	12	情景教学法
第 3-4 周	雕刻原料加工方法	12	任务驱动教学法
第 5-6 周	雕刻表现手法	14	任务教学法
第 6-7 周	雕刻色彩及组合雕	14	角色模拟法
第 8-9 周	雕刻图案搭配造型	14	任务教学法
第 9-10 周	雕刻图案的设计原则及方法	14	情景教学法
第 11-12 周	欣赏大师雕刻作品	14	任务驱动教学法
第 12-13 周	创意雕刻基本理念	12	任务教学法
第 14-15 周	果拼盘装饰	12	角色模拟法
第 15-16 周	中国传统文化尤其是中国传统饮食文化	12	任务驱动教学法
第 17-18 周	欣赏雕刻大师雕刻作品	10	情景教学法

热菜制作课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业核心课程，使学生能够掌握热菜制作的一般工艺流程、制作原理、成型技法、成熟方法；具备餐饮企事业单位零点、中档宴会热菜的制作能力，能灵活运用各种烹调制作方法独立完成常见基础菜点的生产。能够对中华饮食文化的传承和创新起到积极助推作用。培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力，为学生继续深造和适应职业岗位转换奠定必要的知识和能力基础。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺，增强传承和发扬烹饪文化的责任感和使命感；
2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；
3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高技能人才；
4. 培养学生良好的职业道德和职业操守，养成爱岗敬业、吃苦耐劳、求真务实的职业品质；
5. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；

（二）知识目标

1. 掌握各种刀法的基本技能，熟悉各种原料的成型方法；
2. 掌握焯水、过油、走红、汽蒸的作用、范围、操作方法及关键；

3. 了解挂糊、上浆和勾芡的意义和作用、种类；
4. 了解各种热菜的烹调方法和操作关键；
5. 了解装盘的基本要求及方法。

（三）能力目标

1. 具备鉴别火候的能力，能够加工常用的复合调味品；
2. 具备熟练制作冷菜及一般冷菜的装盘技巧的能力；
3. 具备操作焯水、过油、走红、汽蒸的熟处理方法的能力，及对各种原料进行初步加工的能力；
4. 具备制作各种汤类，掌握制汤、勾芡的方法及操作关键；
5. 具备常用热菜的烹调方法，并能制作出一定数量的菜肴的能力，并掌握装盘的方法和技巧。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	热菜的配菜	1. 熟悉配菜作用及要求； 2. 掌握热菜配菜的方法。	1. 采用教师讲解和信息化手段进行知识的讲解； 2. 采用小组讨论、头脑风暴、动手操作的方法掌握配菜的方法和菜肴命名的方法。	4
2	中式烹调辅助技法	1. 掌握火候的鉴别及应用； 2. 掌握焯水、走油、走红、汽蒸的方法及操作关键； 3. 掌握上浆、挂糊、勾芡的方法及应用； 4. 掌握调味的及应用； 5. 掌握制汤的方法及应用； 6. 了解热菜装盘的方法及应用。	1. 采用教师讲解和信息化手段进行火候、初步熟处理知识的讲解、烹调的辅助手段等知识的讲授； 2. 结合实践教学，教师按照不同烹饪原料的特点，组织学生对原料进行焯水处理、走油、走红、挂糊、上浆、勾芡处理和调味、制汤的练习。	4

3	烹调技法 “炒”	1. 运用“炒”的方法烹制青椒土豆丝、炒里脊丝、清炒虾仁、鲜炒鱼片、滑炒里脊片、干煸牛肉丝、回锅肉、木须肉、鸡茸干贝、五彩鱼丝等菜肴； 2. 掌握“炒”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）炒的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10
4	烹调技法 “爆”	1. 运用“爆”的方法烹制酱爆鸡丁、葱爆羊肉、油爆虾、爆双脆、爆炒腰花等菜肴； 2. 掌握“爆”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“爆”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10
5	烹调技法 “炸”	1. 运用“炸”的方法烹制干炸丸子、干炸带鱼、凤尾虾排、香炸鱼排、椒盐里脊、锅烧鸭子等菜肴； 2. 掌握“炸”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“炸”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10
6	烹调技法 “熘”	1. 运用“熘”的方法烹制糟熘鱼片、醋熘鳜鱼、软熘鸡脯、糖醋里脊、炸熘黄鱼、鲜熘虾仁、糖醋鱼、菊花鱼等菜肴； 2. 掌握“熘”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“炒”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10
7	烹调技法 “烹”	1. 运用“烹”的方法烹制炸烹里脊、炸烹虾段、醋烹鲫鱼等菜肴； 2. 掌握“烹”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“烹”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12

8	烹调技法 “煨”	1. 运用“煨”的方法烹制酥肉煨海带、红煨牛肉等菜肴； 2. 掌握“煨”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“煨”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12
9	烹调技法 “烧”	1. 运用“烧”的方法烹制红烧鱼、干烧鲫鱼、红烧肉、葱烧海参、葱烧蹄筋等菜肴； 2. 掌握“烧”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“烧”的制作实例。菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12
10	烹调技法 “烩”	1. 运用“烩”的方法烹制烩鸡丝、烩乌鱼蛋、拆烩鲢鱼头、鸡丝烩鱼面、干贝烩丝瓜等菜肴； 2. 掌握“烩”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“烩”的制作实例菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12
11	烹调技法 “焖”	1. 运用“焖”的方法烹制黄焖鸡翅、红焖大虾、酱焖鲢鱼等菜肴； 2. 掌握“焖”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“焖”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12
12	烹调技法 “扒”	1. 运用“扒”的方法烹制香菇扒菜心、扒白菜卷、扒蹄筋、扒鱼肚、扒鱼脯等菜肴； 2. 掌握“扒”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“扒”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12

13	烹调技法 “煎”	1. 运用“煎”的方法烹制干煎鱼、生煎虾饼、香煎藕饼、南煎丸子等菜肴； 2. 掌握“煎”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“煎”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12
14	烹调技法 “塌”	1. 运用“塌”的方法烹制锅塌豆腐、锅塌黄鱼、锅塌里脊等菜肴； 2. 掌握“塌”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“炒”的制作实例菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12
15	烹调技法 “氽”	1. 运用“氽”的方法烹制汤爆双脆、氽丸子、清汤鱼丸、清氽黄河鲤鱼等菜肴； 2. 掌握“氽”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“氽”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12
16	烹调技法 “煮”	1. 运用“煮”的方法烹制水煮肉片、大煮干丝、奶汤白菜等菜肴； 2. 掌握“煮”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“煮”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12
17	烹调技法 “蒸”	1. 运用“蒸”的方法烹制粉蒸肉、酥菜、蛋皮肉卷、荷叶粉蒸肉、清蒸鱼等菜肴； 2. 掌握“蒸”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“蒸”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12

18	烹调技法 “炖”	1. 运用“炖”的方法烹制清炖狮子头、萝卜丝炖鲫鱼、砂锅豆腐等菜肴； 2. 掌握“炖”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“炖”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12
19	烹调技法 “煨”	1. 运用“煨”的方法烹制煨大虾、煨排骨等菜肴； 2. 掌握“煨”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“煨”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12
20	烹调技法 “拔丝”	1. 运用“拔丝”的方法烹制拔丝地瓜、拔丝苹果、拔丝香蕉、琉璃苹果、琉璃丸子等菜肴； 2. 掌握“拔丝”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“拔丝”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12
21	烹调技法 “挂霜”	1. 运用“挂霜”的方法烹制挂霜花生、挂霜桃仁、挂霜腰果、挂霜丸子等菜肴； 2. 掌握“挂霜”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“挂霜”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12
22	烹调技法 “蜜汁”	1. 运用“蜜汁”的方法烹制蜜汁红薯、蜜汁山药、蜜汁苹果、蜜汁金枣等菜肴。 2. 掌握“蜜汁”的烹调方法、技术要领及相关菜肴的质量标准； 3. 能独立烹制实例菜肴，并能举一反三创新菜品。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）“蜜汁”的制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	12

23	热菜组合训练	1. 运用所学的方法烹制组合菜肴; 2. 掌握不同原料、不同味型菜肴的组配; 3. 能小组协作烹制一套菜肴,为宴席制作奠定基础。	1. 学生分组训练,教师巡回指导,纠正问题; 2. 作品评比打分,教师评价、学生互评; 3. 邀请企业专家到校参与评分。	12
----	--------	--	--	----

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化,坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合,定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价,结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节,给予学生客观评价,树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价,结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段,注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

(一) 教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业核心课程,本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则,以学生发展为本,重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中,应融入对学生职业道德和职业意识的培养,使学生掌握专业学习方法,提高自主学习能力,形成相关的知识结构,并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中,注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学,加强教学的直观性,提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识热菜制作在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对热菜制作有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源 and 成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第三、四学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第 1 周	热菜的配菜	4	任务教学法
第 2 周	中式烹调辅助技法	4	情景教学法
第 3 周	烹调技法“炒”	10	任务驱动教学法
第 4 周	烹调技法“爆”	10	任务教学法
第 5 周	烹调技法“炸”	10	角色模拟法
第 6 周	烹调技法“熘”	10	任务教学法
第 7 周	烹调技法“烹”	12	情景教学法
第 8 周	烹调技法“煨”	12	任务驱动教学法
第 9 周	烹调技法“烧”	12	任务教学法
第 10 周	烹调技法“烩”	12	角色模拟法
第 11 周	烹调技法“焖”	12	任务驱动教学法
第 12 周	烹调技法“扒”	12	情景教学法
第 13 周	烹调技法“煎”、“塌”	24	任务驱动教学法
第 14 周	烹调技法“氽”、“煮”	24	任务教学法
第 15 周	烹调技法“蒸”、“炖”	24	角色模拟法
第 16 周	烹调技法“熘”、“拔丝”	24	任务驱动教学法
第 17 周	烹调技法“挂霜”、“蜜汁”	24	情景教学法
第 18 周	热菜组合训练	12	任务驱动教学法

鲁菜制作课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业核心课程，执行教育部高等职业学校烹饪工艺与营养专业教学标准要求，对接餐饮行业需求标准，以能胜任中餐厨房相关岗位职业能力要求为准则，融入中式烹调师国家职业技能标准，以鲁菜菜肴味型为主线，通过开展模块化、项目式的实训教学，使学生掌握烹饪知识、原理与技能，培养学生能够根据不同烹饪原料的性质，进行加工并合理烹调风味菜肴的职业能力，有效支撑烹饪工艺与营养专业育人目标。同时，本课程甄选特殊项目开展实训性生产，提升了学生菜肴生产管控能力、厨房管理能力、综合创新能力，增进了学生对专业热爱的情感。本课程在教学过程中有机融入课程思政教育，培养学生培养吃苦耐劳、精益求精、坚持不懈、持之以恒的大国工匠精神，培养学生爱岗敬业精神，为学生为日后踏上工作岗位夯实基础。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺，增强传承和发扬烹饪文化的责任感和使命感；
2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；
3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高技能人才；
4. 培养学生良好的职业道德和职业操守，养成爱岗敬业、吃苦耐劳、求真务实的职业品质；

5. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；

（二）知识目标

1. 熟知烹饪辅助加工、基本加工、烹饪、调味知识；
2. 熟知不同原料特点；
3. 熟知常见调味料的特点；
4. 识记基本味知识和咸鲜味、咸甜味、咸香味、咸辣味、酸辣味、酸甜味菜肴的基本知识；
5. 掌握鲁菜制作的工艺流程；
6. 掌握鲁菜常用味型菜肴调制的方法和原理；

（三）能力目标

1. 具备根据不同烹饪原料的性质，进行合理的辅助加工、基本加工、烹饪的能力；
2. 掌握调味的性质特点，具备正确鉴别与使用常见的调味品的能力；
3. 掌握调味工艺，具备能够根据菜肴制作的要求，完成基础调味、决定性调味和辅助性调味工作的能力；
4. 具备独立制作完成质量符合标准的教学菜品的能力；
5. 具备鉴别教学菜肴质量优劣的能力；
6. 能够适当变更教学菜品，达到标准化、人性化调味的基本操作要求的能力；
7. 具备对实训菜品进行成本核算的能力；
8. 具备迁移能力，能够举一反三进行同类菜肴的制作；
9. 具备对菜肴进行优化与改进的能力。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	白汁咸鲜菜肴制作	1. 熟知海鲜类原料特点,掌握海鲜类原料的加工工艺; 2. 知晓、理解清汤、奶汤的制作原理; 3. 掌握白汁咸鲜味的调配及咸鲜味制作常用的烹调方法; 4. 掌握咸鲜味菜肴制作的关键,能够独立奶汤鲫鱼、清蒸加吉鱼、油爆鱿鱼卷; 5. 能够鉴别教学菜肴的质量; 6. 能够根据不同用途,进行菜肴的优化与改进; 7. 根据这三款白汁菜肴的制作任务,能举一反三,制作同类菜肴。	1. 采用教师讲解和信息化手段进行知识的讲解,奶汤鲫鱼制作、清蒸加吉鱼制作、油爆鱿鱼卷制作; 2. 采用小组讨论、头脑风暴、动手操作的方法掌握配菜的方法和菜肴命名的方法。	16
2	红汁咸鲜菜肴制作	1. 知晓祛臭提鲜常用的方法及原理; 2. 能够鉴别猪腰品质,掌握腰花的加工工艺; 3. 掌握制作红汁菜肴常用的烹调方法; 4. 掌握油爆腰花的工艺流程和操作关键; 5. 能够独立制作完成质量合格爆炒腰花; 6. 能够品鉴爆炒腰花的菜肴质量; 7. 能够根据不同菜肴的要求,进行腰花的工艺处理; 8. 能举一反三,制作同类菜肴。	1. 采用教师讲解和信息化手段进行火候、初步熟处理知识的讲解、烹调的辅助手段等知识的讲授,爆炒腰花制作; 2. 结合实践教学,教师按照不同烹饪原料的特点,组织学生对原料进行焯水处理、走油、走红、挂糊、上浆、勾芡处理和调味、制汤的练习。	10
3	禽肉咸甜菜肴制作	1. 了解各地常见的酱类调味品种类及特点; 2. 了解焦糖制作方法及原理; 3. 掌握上浆工艺,理解致嫩原理; 4. 掌握酱爆鸡丁的制作工艺和操作关键; 5. 能够独立制作完成质量合格酱爆鸡丁; 6. 能够品鉴酱爆鸡丁的菜肴质量; 7. 能举一反三,制作同类菜肴。	1. 教师讲解、演示(也可利用课件、视频资料),酱爆鸡丁制作实例,菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练,教师巡回指导,纠正问题; 3. 作品评比打分,教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼,邀请企业专家到校参与评分。	10
4	畜肉咸甜菜肴制作	1. 了解干货调味品的种类及运用; 2. 了解美拉德反应的原理及运用; 3. 掌握调色的基本原则和常用的方法; 4. 了解菜肴香气生产的机理和方法; 5. 掌握红烧肉的制作工艺,能够独	1. 教师讲解、演示(也可利用课件、视频资料)红烧肉制作实例,菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练,教师巡回指导,纠正问题; 3. 作品评比打分,教师评价、学生互评;	10

		立制作质量合格的红烧; 6. 能够品鉴红烧肉的菜肴制作; 7. 能够举一反三, 制作同类菜肴。	4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	
5	海鲜咸甜菜肴制作	1. 了解豆豉的特点和使用方法; 2. 掌握蒸鱼豉油的加工方法和使用方法; 3. 掌握足汽蒸的烹调特点及要求; 4. 掌握咸甜味的调配方法; 5. 了解冲油鱼系列菜肴在生产中的运用; 6. 掌握冲油鲈鱼的操作标准, 能够制作符合要求的冲油鲈鱼; 7. 能够举一反三, 制作同类相关菜肴。	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 冲油鲈鱼制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	10
6	香辣味型菜肴制作	1. 了解郫县豆瓣酱的特点和使用方法; 2. 熟知肉致嫩的原理和方法; 3. 掌握香辣味的调配; 4. 掌握水煮肉片的工艺流程, 能够独立制作质量合格的水煮肉片; 5. 能够品鉴水煮肉片的菜品质量; 6. 能够举一反三, 制作同类相关菜肴。	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 水煮肉片制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	10
7	家常风味菜肴制作	1. 了解家常味香味形成的机理; 2. 知晓家常味各调味料与菜肴口味影响关系; 3. 掌握家常风味菜肴常用的烹调方法的种类; 4. 掌握干烧鱼的工艺流程能够独立制作质量合格的干烧鱼; 5. 能够品鉴干烧鱼的菜品质量; 6. 能够举一反三, 制作同类相关菜肴;	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 干烧鱼制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	10
8	麻辣风味菜肴制作	1. 知晓麻辣味的构成; 2. 掌握麻辣味的调配工艺; 3. 掌握麻婆豆腐的调配工艺, 能够独立 4. 制作质量合格的麻婆豆腐; 5. 能够品鉴麻婆豆腐的菜品质量; 6. 能够举一反三, 制作同类相关菜肴。	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 麻婆豆腐的制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	10

9	椒盐风味菜肴制作	1. 了解花椒等调味品的种类; 2. 了解椒香形成的条件; 3. 熟练掌握油温; 4. 熟知烹调方法炸的概念及种类; 5. 掌握浆糊工艺的调配; 6. 掌握椒菜肴生产的工艺流程能够独立制作质量合格的椒盐凤尾虾; 7. 能够品鉴椒盐凤尾虾的菜品质量; 8. 能够举一反三, 制作同类相关菜肴。	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 椒盐凤尾虾的制作实例。菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	10
10	孜然盐味风味菜肴制作	1. 了解咸香味型菜肴的种类; 2. 了解香味调味品的作用与地位; 3. 了解香气产生的途径和方法。 4. 熟悉常用的香味调味的种类; 5. 了解制作咸香味型菜肴常用的烹调方法; 6. 能够独立制作孜然鱿鱼圈; 7. 能够品鉴孜然鱿鱼的菜品质量; 8. 能够举一反三, 制作同类相关菜肴。	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 孜然鱿鱼的制作实例菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	12
11	冷菜酸辣风味菜肴制	1. 了解酸味调味品的作用与地位; 2. 熟悉常用的酸味调味的种类; 3. 熟悉常用的胡椒的种类; 4. 掌握泡椒凤爪烹调的工艺流程, 能够独立制作质量合格的泡椒凤爪; 5. 能够举一反三, 制作同类相关菜肴。	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 泡椒凤爪的制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	12
12	热菜酸辣风味菜肴制作	1. 了解食醋等调味品的种类; 2. 了解酸味与咸味的关系; 3. 知晓烹调方法烩的概念及种类; 4. 掌握烩乌鱼蛋烹调的工艺流程, 能够独立制作烩乌鱼蛋汤; 5. 能够品鉴乌鱼蛋汤的菜肴质量; 6. 能够举一反三, 制作同类相关菜肴。	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 烩乌鱼蛋汤的制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	12
13	糖醋风味菜肴制作	1. 掌握糖醋汁调制方法及种类; 2. 知晓酸味与甜味的味觉关系; 3. 掌握糖醋鲤鱼烹调的工艺流程; 4. 掌握烹调方法一炸熘的概念及种类;	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 糖醋鲤鱼的制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题;	12

		5. 能够品鉴糖醋鲤鱼的菜肴质量; 6. 能够举一反三, 制作同类相关菜肴;	3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	
14	茄汁风味菜肴制作	1. 了解茄汁调制方法及种类; 2. 了解荔枝风味与甜酸味型的区别; 3. 掌握茄汁菊花鱼烹调的工艺流程; 4. 掌握烹调方法煎的概念及种类。	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 茄汁菊花鱼的制作实例菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	12
15	荔枝风味菜肴制作	1. 了解荔枝风味调制方法及种类; 2. 了解荔枝风味与甜酸味型的区别; 3. 掌握制作官保鸡丁的工艺流程; 4. 能够独立制作质量合格鱼香肉丝; 5. 能够品鉴官保鸡丁的菜肴质量; 6. 能够举一反三, 制作同类相关菜肴。	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 官保鸡丁的制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	12
16	鱼香风味菜肴制作	1. 了解辣味调味品的种类; 2. 了解鱼香味形成的机理; 3. 了解鱼香肉丝菜肴的历史渊源及变化; 4. 掌握制作工艺, 能够独立制作质量合格的鱼香肉丝; 5. 能够品鉴鱼香肉丝的菜肴质量; 6. 能够举一反三, 制作同类相关菜肴。	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 鱼香肉丝的制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	12

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化, 坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合, 定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价, 结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节, 给予学生客观评价, 树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价, 结合案例分析、成果展示、技能大赛、

期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

（一）教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业核心课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识鲁菜制作在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对鲁菜制作有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源 and 成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第五、六学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第 1-3 周	白汁咸鲜菜肴制作	16	任务教学法
第 4 周	红汁咸鲜菜肴制作	10	情景教学法
第 5 周	禽肉咸甜菜肴制作	10	任务驱动教学法
第 6 周	畜肉咸甜菜肴制作	10	任务教学法
第 7 周	海鲜咸甜菜肴制作	10	角色模拟法
第 8 周	香辣味型菜肴制作	10	任务教学法
第 9 周	家常风味菜肴制作	10	情景教学法
第 10 周	麻辣风味菜肴制作	10	任务驱动教学法
第 11 周	椒盐风味菜肴制作	10	任务教学法
第 12 周	孜然盐味风味菜肴制作	12	角色模拟法
第 13 周	冷菜酸辣风味菜肴制	12	任务驱动教学法
第 14 周	热菜酸辣风味菜肴制作	12	情景教学法
第 15 周	糖醋风味菜肴制作	12	任务驱动教学法
第 16 周	茄汁风味菜肴制作	12	任务教学法
第 17 周	荔枝风味菜肴制作	12	角色模拟法
第 18 周	鱼香风味菜肴制作	12	任务驱动教学法

中国名菜制作课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业核心课程，执行教育部高等职业学校烹饪工艺与营养专业教学标准要求，对接餐饮行业需求标准，以能胜任中餐厨房相关岗位职业能力要求为准则，融入中式烹调师国家职业技能标准，以中国名菜为主线，通过开展模块化、项目式的实训教学，使学生掌握烹饪知识、原理与技能，培养学生能够根据不同烹饪原料的性质，进行加工并合理烹调风味菜肴的职业能力，有效支撑烹饪工艺与营养专业育人目标。本课程在教学过程中有机融入课程思政教育，培养学生培养吃苦耐劳、精益求精、坚持不懈、持之以恒的大国工匠精神，培养学生爱岗敬业精神，为学生为日后踏上工作岗位夯实基础。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺，增强传承和发扬烹饪文化的责任感和使命感；
2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；
3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高技能人才；
4. 培养学生良好的职业道德和职业操守，养成爱岗敬业、吃苦耐劳、求真务实的职业品质；
5. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；

（二）知识目标

1. 中式烹饪高等理论及专业知识和烹饪操作技能；
2. 餐饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程等相关知识；

3. 厨房设施、设备、工具的使用、保养方法及安全常识；
4. 掌握高档干制原料的涨发及制作方法；
5. 掌握宴席的设计并制作一桌完整的宴席。

（三）能力目标

1. 掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准要求；
2. 能够对烹饪原料进行鉴别、加工处理和妥善保管的能力；
3. 熟悉烹调各环节的操作原则与要求；
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的能力；
5. 能够正确运用烹饪技法制作热菜、冷菜、中式面点常见品种，保证其卫生、安全及营养价值的能力；
6. 能够合理搭配色彩，制作常用饰品美化菜肴的能力；
7. 具备较强的法规意识、安全意识、节约意识和良好的卫生习惯的能力。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	烹调方法“炸”菜品制作	炸灌汤丸子、清炸腰花、清炸大肠、炸板虾、炸板鱼、炸蛎黄、炸鱼卷、软炸虾仁、软炸鲜贝、雪丽凤尾虾、加沙虾球、香酥干贝、凤尾鱼卷、芝麻大虾、炸鸡椒、炸鸡排、纸包鸡、香酥鸡、锅烧鸭、炸春段、雪丽香椿、纸包三鲜、酥炸蹄筋、两吃大虾、脆皮乳鸽。	1. 采用教师讲解和信息化手段进行火候、初步熟处理知识的讲解、烹调的辅助手段等知识的讲授制作； 2. 结合实践教学，教师按照不同烹饪原料的特点，组织学生对原料进行焯水处理、走油、走红、挂糊、上浆、勾芡处理和调味、制汤的练习。	8

2	烹调方法 “熘”菜品 制作	糖醋排骨、茄汁里脊片、茄汁肚片、虎皮肘子、四喜丸子、海参肘子、元宝肘子、葱姜大蟹、软熘干贝球、糖醋黄河鲤鱼、茄汁松鼠鱼、芙蓉干贝燕窝凤尾虾、捶熘凤尾虾、茄汁鱿鱼卷、扒原壳鲍鱼、茄汁菊花全鱼、脯酥全鱼、绣球干贝、绣球全鱼、茄汁珊瑚鱼、浮油鱼片、五柳鱼扇、脯酥鱼片、赛鲍鱼、浮油鸡片、茄汁鸡片、咖喱鸡片、糖醋松花、醋熘白菜、橙汁瓜菊、溜博豆腐箱、、云片猴头、扒瓢海参、扒镶蹄筋、绣球燕菜、凤凰海参、松鼠鳜鱼。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	8
3	烹调方法 “爆”菜品 制作	油爆肚头、油爆双脆、油爆腰花、油爆鲜鲍鱼、油爆墨鱼花、牡丹虾球、爆炒金银鱼、凤尾虾球、爆炒鲜贝、油爆海螺、烧卖乌鱼花、酱爆毛蟹、官保鸡丁。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	8
4	烹调方法 “炒”菜品 制作	冬笋炒肉片、葱爆羊肉、香菜炒肚丝、回锅肉、赛螃蟹、鸡茸干贝、五彩鱼丝、辣炒鳝丝、韭菜炒海肠、炒八带鱼、滑炒虾片、辣炒蛤蜊、松仁鱼米、大虾炒白菜、炒鸡丝蜇头、辣子鸡、滑炒鸡丝、水炒鸡蛋、掐菜鸡丝、鸡茸海参、大良炒牛奶、干煸牛肉丝、鱼香肉丝。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	8
5	烹调方法 “炖”菜品 制作	清炖肘子、砂锅排骨、清炖羊肉、奶汤银肺、奶汤鲫鱼、醋椒鲤鱼、清炖鲈鱼、山蘑炖鸡、粉皮鸡、砂锅三味、砂锅豆腐、奶汤蒲菜、番茄牛尾汤。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	8
6	烹调方法 “煨”菜品 制作	九转大肠、煨排骨、干烧鲳鱼、煨大虾、五香鱼、陈皮鸡块、软烧豆、干烧冬笋、干烧鲫鱼	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学	8

			生互评; 4.创意菜大比拼,邀请企业专家到校参与评分。	
7	烹调方法 “烧”菜品 制作	红烧肉、红烧肘子、红烧肚块、红烧丸子、红烧大肠、红烧鱼皮、红烧鳝段、红烧鱼唇、红烧裙边、虾籽烧茭白、家常烧、九转豆腐、蚝油豆腐、红烧蹄筋、红烧猴头、肉末烧海参、蹄筋烧海参、葱烧海参、珍珠海参、蒜末甲鱼、东坡肉、镜箱豆腐。	1.教师讲解、演示(也可利用课件、视频资料)制作实例,菜肴的正确烹制方法; 2.学生分组训练,教师巡回指导,纠正问题; 3.作品评比打分,教师评价、学生互评; 4.创意菜大比拼,邀请企业专家到校参与评分。	8
8	烹调方法 “扒”菜品 制作	扒三白、扒肥肠菜心、扒蟹黄白菜、扒芦笋鲍鱼、扒四素。	1.教师讲解、演示(也可利用课件、视频资料)制作实例。菜肴的正确烹制方法; 2.学生分组训练,教师巡回指导,纠正问题; 3.作品评比打分,教师评价、学生互评; 4.创意菜大比拼,邀请企业专家到校参与评分。	8
9	烹调方法 “烩”菜品 制作	烩鸭四宝、酸辣汤、烩鱼丝、烩银丝、海胆羹、烩乌鱼蛋、文思豆腐。	1.教师讲解、演示(也可利用课件、视频资料)制作实例菜肴的正确烹制方法; 2.学生分组训练,教师巡回指导,纠正问题; 3.作品评比打分,教师评价、学生互评; 4.创意菜大比拼,邀请企业专家到校参与评分。	8
10	烹调方法 “煎”菜品 制作	糟煎大肠、南煎丸子、摊黄菜、煎薯饼、煎蛤仁、干煎黄花鱼、文楼涨蛋。	1.教师讲解、演示(也可利用课件、视频资料)制作实例,菜肴的正确烹制方法; 2.学生分组训练,教师巡回指导,纠正问题; 3.作品评比打分,教师评价、学生互评; 4.创意菜大比拼,邀请企业专家到校参与评分。	8
11	烹调方法 “塌”菜品 制作	塌里脊片、锅塌里脊、锅塌鱼扇、锅塌黄鱼、锅塌蒲菜、锅塌豆腐。	1.教师讲解、演示(也可利用课件、视频资料)制作实例,菜肴的正确烹制方法; 2.学生分组训练,教师巡回指导,纠正问题; 3.作品评比打分,教师评价、学	8

			生互评; 4. 创意菜大比拼,邀请企业专家到校参与评分。	
12	烹调方法 “氽”菜品 制作	氽鱼丸、氽西施舌、氽黄管脊髓、三色鱼丸、醋椒鱼丸、冬瓜汤、三鲜汤、海米紫菜汤、清汤素燕、榨菜肉丝汤、鸳鸯三鲜汤、煎氽海蛎子、海味全家福、清汤燕菜、柳叶燕菜、山东海参、蝴蝶海参。	1. 教师讲解、演示(也可利用课件、视频资料)糖醋鲤鱼的制作实例,菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练,教师巡回指导,纠正问题; 3. 作品评比打分,教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼,邀请企业专家到校参与评分。	8
13	烹调方法 “煮”菜品 制作	冰糖银耳、白斩鸡、姜汁毛蛤、水煮牛肉、盐水虾、冰糖哈士蟆、大煮干丝、白云猪手	1. 教师讲解、演示(也可利用课件、视频资料)制作实例菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练,教师巡回指导,纠正问题; 3. 作品评比打分,教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼,邀请企业专家到校参与评分。	8
14	烹调方法 “蒸”菜品 制作	米粉肉、山东蒸丸、如意卷尖、煎蒸黄鱼、清蒸鲥鱼、清蒸鳊、清蒸白鳞鱼、油泼鲤鱼、布袋鸡、八宝葫芦鸭、江米藕、广州文昌鸡。	1. 教师讲解、演示(也可利用课件、视频资料)制作实例,菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练,教师巡回指导,纠正问题; 3. 作品评比打分,教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼,邀请企业专家到校参与评分。	8
15	烹调方法 “烤”菜品 制作	烤猪排、烤加吉鱼、叫化鸡、烤雏鸡、广东烧鹅、蜜汁叉烧、樟茶鸭子	1. 教师讲解、演示(也可利用课件、视频资料)制作实例,菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练,教师巡回指导,纠正问题; 3. 作品评比打分,教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼,邀请企业专家到校参与评分。	8
16	烹调方法 “拔丝” 菜品制作	琉璃面包、琉璃桃仁、拔丝苹果、拔丝葡萄、拔丝西瓜、拔丝金枣、拔丝莲子、拔丝土豆、拔丝山药。	1. 教师讲解、演示(也可利用课件、视频资料)制作实例,菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练,教师巡回指导,纠正问题;	8

			3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	
17	烹调方法 “挂霜” 菜品制作	酥白肉、挂霜丸子、挂霜腰果、挂霜花生。	1. 教师讲解、演示(也可利用课件、视频资料)制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	8
18	烹调方法 “蜜汁” 菜品制作	诗礼银杏、蜜汁寿桃、蜜汁莲子、蜜汁山药墩。	1. 教师讲解、演示(也可利用课件、视频资料)制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	8

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化, 坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合, 定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价, 结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节, 给予学生客观评价, 树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价, 结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段, 注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

(一) 教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业核心课程, 本课程的

教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识中国名菜制作在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对中国名菜制作有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用

为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第七、八学期开设，具体安排见下表。

周次	学习内容	授课数（节）	主要教学形式
第 1 周	烹调方法“炸”菜品制作	8	任务教学法
第 2 周	烹调方法“熘”菜品制作	8	情景教学法
第 3 周	烹调方法“爆”菜品制作	8	任务驱动教学法
第 4 周	烹调方法“炒”菜品制作	8	任务教学法
第 5 周	烹调方法“炖”菜品制作	8	角色模拟法
第 6 周	烹调方法“煨”菜品制作	8	任务教学法
第 7 周	烹调方法“烧”菜品制作	8	情景教学法
第 8 周	烹调方法“扒”菜品制作	8	任务驱动教学法
第 9 周	烹调方法“烩”菜品制作	8	任务教学法
第 10 周	烹调方法“煎”菜品制作	8	角色模拟法
第 11 周	烹调方法“塌”菜品制作	8	任务驱动教学法
第 12 周	烹调方法“氽”菜品制作	8	情景教学法
第 13 周	烹调方法“煮”菜品制作	8	任务驱动教学法
第 14 周	烹调方法“蒸”菜品制作	8	任务教学法
第 15 周	烹调方法“烤”菜品制作	8	角色模拟法
第 16 周	烹调方法“拔丝”菜品制作	8	任务驱动教学法
第 17 周	烹调方法“挂霜”菜品制作	8	任务教学法
第 18 周	烹调方法“蜜汁”菜品制作	8	角色模拟法

基础冷菜制作课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业核心课程，它的任务是传授烹饪专业所必需的冷菜基本知识及基本技艺，并传授烹饪专业所必需的冷菜制作基本知识及基本技艺，使学生能胜任烹饪专业初级和中级的冷菜制作的职业能力，为学生继续学习和适应市场发展需要奠定一定的知识和能力基础。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺，增强传承和发扬烹饪文化的责任感和使命感；

2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；

3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高技能人才；

4. 培养学生良好的职业道德和职业操守，养成爱岗敬业、吃苦耐劳、求真务实的职业品质；

5. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；

（二）知识目标

1. 了解冷菜的形成和发展；

2. 理解冷菜的地位和作用；

3. 掌握冷菜制作的基本技法。

（三）能力目标

1. 具备制作冷菜品种的基本方法的能力；

2. 能熟练运用冷菜进行拼摆装饰的能力；
3. 能根据市场需求、宴席的要求，不断更新品种的能力；
4. 具备对冷菜菜品进行装饰的能力；

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	冷菜制作基础	1. 了解冷菜及其历史特色； 2. 了解冷菜制作的主要设备和工具； 3. 熟悉冷菜制作的基本知识与安全管理。	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10
2	冷菜烹调方法一拌	任务 1 拌的概念、老醋木耳 任务 2: 口蘑拌鱿鱼 任务 3: 凉拌山药 任务 4: 蒜香茄条	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10
3	冷菜烹调方法一拌	任务 1: 麻酱菠菜 任务 2: 豆干拌银芽 任务 3: 拌豆皮丝 任务 4: 凉拌藕片、拌头菜	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10
4	冷菜烹调方法一拌	任务 1. XO 酱拌杏鲍菇 任务 2: 爽口杂拌菜 任务 3: 拌三鲜蜇皮 任务 4: 蔬菜沙拉	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10

			与评分。	
5	冷菜烹调方法一拌	任务 1 小葱拌豆腐 任务 2: 蒜泥白肉 任务 3: 红油鸡丝 任务 4: 生拍黄瓜	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10
6	冷菜烹调方法一炆	任务 1 炆的概念、特点 任务 2: 炆西兰花 任务 3: 炆鱿鱼花 任务 4: 炆拌秋葵	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10
7	冷菜烹调方法一炆	任务 1 炆的分类及操作要领 任务 2: 辣油炆拌百叶 任务 3: 海米炆芹菜 任务 4: 红油鲜鱿丝	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10
8	冷菜烹调方法一腌	任务 1 腌的概念、种类、要领 任务 2: 辣白菜 任务 3: 糖醋樱桃萝卜 任务 4: 蜜汁番茄	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10
9	冷菜烹调方法一醉	任务 1 醉的概念、种类、要领 任务 2: 醉鸡 任务 3: 酒醉鸡蛋 任务 4: 酒醉春笋	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10
10	冷菜烹调方法一糟	任务 1 糟的概念、种类、要领 任务 2: 香糟三黄鸡	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法；	10

		任务 3: 糟鲜芦笋 任务 4: 香糟凤爪	2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	
11	冷菜烹调方法一泡	任务 1 泡的概念、泡椒凤爪 任务 2: 酸辣白菜 任务 3: 橙汁瓜条 任务 4: 四川泡菜	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	10
12	冷菜烹调方法一盐水煮	任务 1 盐水煮概念、种类特点 任务 2: 盐水毛豆 任务 3: 盐水鸭胗 任务 4: 盐水花生	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	10
13	冷菜烹调方法一卷	任务 1 卷概念、特点 任务 2: 蛋卷 任务 3: 豆皮菠菜卷 任务 4: 芝麻里脊卷	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	10
14	冷菜烹调方法一蒸	任务 1 蒸概念、特点 任务 2: 蛋黄糕卷 任务 3: 蛋白糕 任务 4: 三色蛋糕	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	10
15	冷菜烹调方法一拌	任务 1: 口蘑拌鱿鱼 任务 2: 凉拌山药 任务 3: 麻酱菠菜 任务 4: 豆干拌银芽	1. 教师讲解、演示 (也可利用课件、视频资料) 制作实例, 菜肴的正确烹制方法; 2. 学生分组训练, 教师巡回指导, 纠正问题; 3. 作品评比打分, 教师评价、学生互评; 4. 创意菜大比拼, 邀请企业专家到校参与评分。	10

16	冷菜烹调方法一拌炆腌	任务 1: 蒜泥白肉 任务 2: 红油鸡丝 任务 3: 辣油炆拌百叶 任务 4: 糖醋樱桃萝卜	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10
17	冷菜烹调方法一醉糟腌卤	任务 2: 醉鸡 任务 3: 糟鲜芦笋 任务 2: 辣白菜 任务 3: 盐水鸭胗	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10
18	冷菜烹调方法一卷蒸	任务 2: 蛋卷 任务 3: 豆皮菠菜卷 任务 2: 蛋黄糕 任务 4: 三色蛋糕	1. 教师讲解、演示（也可利用课件、视频资料）制作实例，菜肴的正确烹制方法； 2. 学生分组训练，教师巡回指导，纠正问题； 3. 作品评比打分，教师评价、学生互评； 4. 创意菜大比拼，邀请企业专家到校参与评分。	10

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

（一）教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业核心课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识基础冷菜制作在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对基础冷菜制作与拼摆有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学

情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第三、四、五、学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第 1 周	冷菜制作基础	10	任务教学法
第 2 周	冷菜烹调方法一拌	10	情景教学法
第 3 周	冷菜烹调方法一拌	10	任务驱动教学法
第 4 周	冷菜烹调方法一拌	10	任务教学法
第 5 周	冷菜烹调方法一拌	10	角色模拟法
第 6 周	冷菜烹调方法一炆	10	任务教学法
第 7 周	冷菜烹调方法一炆	10	情景教学法
第 8 周	冷菜烹调方法一腌	10	任务驱动教学法
第 9 周	冷菜烹调方法一醉	10	任务教学法
第 10 周	冷菜烹调方法一糟	10	角色模拟法
第 11 周	冷菜烹调方法一泡	10	任务教学法
第 12 周	冷菜烹调方法一盐水煮	10	情景教学法
第 13 周	冷菜烹调方法一卷	10	任务驱动教学法
第 14 周	冷菜烹调方法一蒸	10	任务教学法
第 15 周	冷菜烹调方法一拌	10	角色模拟法
第 16 周	冷菜烹调方法一拌炆腌	10	任务教学法
第 17 周	冷菜烹调方法一醉糟腌卤	10	情景教学法
第 18 周	冷菜烹调方法一卷蒸	10	任务驱动教学法

冷菜制作与拼摆课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业核心课程，它的任务是传授烹饪专业所必需的冷菜基本知识及基本技艺，并传授烹饪专业所必需的冷菜拼摆基本知识及基本技艺，使学生能胜任烹饪专业初级和中级的冷菜制作与拼摆的职业能力，为学生继续学习和适应市场发展需要奠定一定的知识和能力基础。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺，增强传承和发扬烹饪文化的责任感和使命感；

2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；

3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高技能人才；

4. 培养学生良好的职业道德和职业操守，养成爱岗敬业、吃苦耐劳、求真务实的职业品质；

5. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；

（二）知识目标

1. 了解冷菜的形成和发展；

2. 理解冷菜的地位和作用；

3. 掌握冷菜制作的基本技法。

4. 了解冷菜拼摆的形成和发展；

5. 理解冷菜拼摆的地位和作用；
6. 掌握冷菜拼摆制作的基本技法。

(三) 能力目标

1. 具备制作冷菜品种的基本方法的能力；
2. 能熟练运用冷菜进行拼摆装饰的能力；
3. 能根据市场需求、宴席的要求，不断更新品种的能力；
4. 具备制作冷菜拼摆品种的能力；
5. 能熟练运用冷菜拼摆进行装饰的能力；

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	冷菜制作基础	1. 了解冷菜及其历史特色； 2. 了解冷菜制作的主要设备和工具； 3. 熟悉冷菜制作的基本知识与安全管理。	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 用大量的直观信息引起学生的兴趣。	4
2	冷菜烹调方法	1. 掌握拌、炮、腌的技法与实训； 2. 掌握醉、糟、泡的技法与实训； 3. 掌握盐水煮、白煮的技法与实训； 4. 掌握卤、酱、冻的技法与实训； 5. 掌握油炸卤浸、油焖的技法与实训； 6. 掌握腊、风、熏的技法与实训； 7. 掌握烤、脱水制品制作的技法与实训； 8. 掌握刺身类冷菜制作的技法与实训； 9. 熟悉常见调味汁和卤水的配制。	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 学生体验及教学实践。	30
3	冷盘拼制工艺	1. 冷盘拼制的技法与实训方法与过程 2. 围碟拼制的技法与实训	1. 展示图片、多媒体课件； 2. 学生体验及教学实践。	24

4	冷菜果盘制作	1. 果盘拼制的技法及实训	1. 展示图片、多媒体课件; 2. 学生体验及教学实践。	24
5	冷菜食品雕刻基础	1. 了解食品雕刻及其历史与特色; 2. 了解食品雕刻的主要工具与保养; 3. 熟悉食品雕刻的基本知识与刀法; 4. 熟悉食品雕刻的保存及应用。	1. 展示图片、多媒体课件; 2. 用大量的直观信息引起学生的兴趣。	24
6	冷菜食品雕刻方法	1. 掌握冷菜花卉、虫鱼虾的雕刻技法及实训; 2. 掌握冷菜鸟兽和其他品种的雕刻技法及实训; 3. 掌握冷菜装饰人物的雕刻技法及实训; 4. 掌握冷菜装饰瓜盅、瓜灯、瓜篮、瓜盒的雕刻技法及实训。	1. 展示图片、多媒体课件; 2. 学生体验及教学实践。	28
7	筵席冷菜设计与冷菜创新	1. 掌握筵席冷菜的设计与制作; 2. 理解冷菜制作的创新技法。	1. 展示图片、多媒体课件; 2. 用大量的直观信息引起学生的兴趣。	24
8	冷拼绪论	1. 了解冷菜拼摆的形成与发展。 2. 明确冷菜拼摆的地位与作用。 3. 掌握冷菜拼摆的特点与分类。	1. 用课件展示冷菜在宴席中的作用。	6
9	冷菜拼摆制作基础知识	1. 掌握冷菜拼摆切配的各种刀法。 2. 能按冷菜拼摆制作要求将原料加工成各种形状。 3. 能运用各种方法拼摆冷菜 4. 掌握各种原料的保鲜方法。	1. 指导学生进行适合冷菜制作的刀工和配菜训练。 2. 经加工后的原料进行拼摆手法、步骤的训练。 3. 到酒店冷菜间观摩学习。	22
10	冷菜拼摆制作	1. 能制作一般冷拼; 2. 掌握什锦冷拼制作方法的要领与特点; 3. 能制作花色拼盘。	1. 用课件、视频或演示等教学手段展示拌、炆、腌等烹调方法拼摆冷菜。 2. 用课件、视频或演示等教学手段展示冷拼制作。	30

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，

树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

（一）教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业核心课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识冷菜制作与拼摆在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对冷菜制作与拼摆有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当

前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实

现教学资源 and 成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第六、七、八学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第 1 周	冷菜制作基础	4	任务教学法
第 2-3 周	冷菜烹调方法	30	情景教学法
第 4-5 周	冷盘拼制工艺	24	任务驱动教学法
第 6-7 周	冷菜果盘制作	24	任务教学法
第 8 周	冷菜食品雕刻基础	24	角色模拟法
第 9-11 周	冷菜食品雕刻方法	28	任务教学法
第 12-13 周	筵席冷菜设计与冷菜创新	24	情景教学法
第 14-15 周	冷拼绪论	6	任务驱动教学法
第 16 周	冷菜拼摆制作基础知识	22	任务教学法
第 17-18 周	冷菜拼摆制作	30	角色模拟法

中式面点制作课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业核心课程，通过学习水调、膨松、油酥及其他类面团的性质、调制方法及制坯、成型、成熟知识等专业知识，使学生能够掌握中式基础面点加工的一般工艺流程、制作原理、成型技法、成熟方法；具备餐饮企事业单位零点、中档宴会点心的制作能力，能灵活运用各种熟制方法独立完成常见基础面点的生产。能够对中华饮食文化的传承和创新起到积极助推作用。培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力，为学生后续其他专业课程的学习打下基础。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺，增强传承和发扬烹饪文化的责任感和使命感；
2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；
3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高技能人才；
4. 培养学生良好的职业道德和职业操守，养成爱岗敬业、吃苦耐劳、求真务实的职业品质；
5. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；

（二）知识目标

1. 了解中式面点基础知识及面点成形、成熟的判断标准;
2. 了解馅心的作用与种类;
3. 了解五大类面团的概念、分类及特点;
4. 熟悉中式面点制作各工艺环节的作用、原理;
5. 掌握典型面点品种食谱及各种成形与成熟技法要领;
6. 掌握各类馅心制作方法及要领;
7. 掌握水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团和其他面团的调制操作方法及要领。

(三) 能力目标

1. 具备运用相关成形技法和成熟方法加工各类中式面点品种的能力;
2. 具备选用适合的原料、调料, 制作常用馅心的能力;
3. 具备制作出水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团及其他面团基础品种的能力;
4. 具备按照岗位生产要求, 独立完成中式面点基础产品的生产及推介能力;
5. 具备表达和人际沟通的能力;
6. 能够从案例中寻找共性举一反三, 不断养成岗位要求需要的职业素养能力。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	面点基本知识	1. 了解面点行业的悠久历程以及今天面点行业状况; 2. 掌握中式面点各个流派特点及代表品种。	可采用小组讨论等方式引导学生归纳基本概念, 认识中国饮食文化的深厚内涵, 通过地图及中国南北区域差距讲解各流派特点和品种特色。	4

2	面点技术基础	1. 了解设施设备及工具的应用领域、保养及维护方法； 2. 掌握面点坯皮制作的工艺； 3. 了解制皮上馅工艺； 4. 掌握中式面点制作常用设备及工具的性能和使用方法； 5. 掌握各种坯皮制作及上馅方法。	1. 可组织现场观看、演示操作，安全事件案例分析等活动，让学生认识各设施设备，明确操作规范，培养学生安全生产和节约意识； 2. 可采用视频微课、演示操作、分组练习、小组竞赛等活动，让学生掌握各种成形方法及成熟方法，培养学生解决问题的能力 and 规范操作的职业素养。	4
3	冷水面团制品实例	1. 了解水调面团的概念、分类与特点； 2. 熟悉冷水调面团成团原理； 3. 掌握冷水面团调制方法及要领； 4. 能制作出常见冷水面团的基础品种。	1. 可设计水调面团学习工作页，让学生填写相应知识内容，培养学生思考总结能力； 2. 可通过教学平台进行演示操作、分组练习、技能竞赛等活动，让学生掌握各品种制作，培养学生耐心细致的工作态度及精益求精的工匠精神； 3. 可布置家庭实践作业，让学生回家制作水饺、手擀面等，培养学生动手能力和对专业的认同感和自豪感。	14
4	温水面团制品实例	1. 了解温水面团的概念与特点； 2. 熟悉温水面团成团原理； 3. 掌握温水面团调制方法及要领； 4. 能制作出常见温水面团的基础品种； 5. 并按行业标准能够制作葱油饼、鸭饼、四喜饺、冠顶饺、月牙蒸饺等制品。	1. 利用多媒体教学手段和线上课程，讲解温水面团概念与特点，演示温水面团调制方法，让学生明白淀粉和蛋白质随水温的变化； 2. 分发任务工单，让学生按照要求准备制品原料以及工用具； 3. 每小组在教师指导下对应典型工作任务按标准要求制作葱油饼、鸭饼、四喜饺、冠顶饺、月牙蒸饺等制品。	14
5	沸水面团制品实例	1. 了解沸水面团的概念与特点； 2. 熟悉沸水面团成团原理； 3. 掌握沸水面团调制方法及要领； 4. 能制作出常见沸水面团的基础品种。	1. 可设计沸水面团学习工作页，让学生填写相应知识内容，培养学生思考总结能力； 2. 可通过教学平台进行演示操作、分组练习、技能竞赛等活动，让学生掌握各品种制作，培养学生耐心细致的工作态度及精益求精的工匠精神； 3. 可布置家庭实践作业，让学生回家制作糖三角、油炸糕等制品，并强调注意安全；培养学生动手能力和对专业的认同感和自豪感。	14

6	生物膨松面团制品实例	1. 了解生物膨松面团的概念与特点; 2. 掌握膨松面团膨松原理以及面团调制方法和调制要领; 3. 能制作出常见生物膨松面团的基础品种; 4. 并能按行业标准熟练制作馒头、花卷、提褶包、银丝卷、豆沙伙食等制品。	1. 可设计膨松面团学习工作页, 让学生填写相应知识内容, 培养学生思考总结能力; 2. 可通过演示操作、分组练习、技能竞赛等活动, 让学生掌握各品种制作流程及要领, 培养学生耐心细致的工作态度及精益求精的工匠精神; 3. 可布置家庭实践作业, 让学生回家制作馒头、提褶包, 培养学生动手能力和对专业认同感和自豪感。	16
7	物理膨松面团制品实例	1. 了解物理膨松面团的概念与特点; 2. 掌握物理膨松面团膨松原理以及面糊调制方法和调制要领; 3. 能制作出常见物理膨松面团的基础品种; 4. 能按行业标准要求制作海绵蛋糕、戚风蛋糕、天鹅泡芙等制品。	1. 利用多媒体教学手段和线上课程, 讲解物理膨松面团概念与特点, 演示物理膨松面团调制方法, 让学生明白鸡蛋发泡原理及烘烤过程中的变化; 2. 分发任务工单, 让学生按照要求准备制品原料以及工用具; 3. 每小组在教师指导下对应典型工作任务按标准要求制作海绵蛋糕、戚风蛋糕、泡芙等制品。	16
8	化学膨松面团制品实例	1. 了解化学膨松面团的概念与特点; 2. 掌握化学膨松面团膨松原理以及面团调制方法和调制要领; 3. 能制作出常见化学膨松面团的基础品种; 4. 能按行业标准要求制作油条、开口笑等制品。	1. 利用多媒体教学手段和线上课程, 讲解化学膨松面团概念与特点, 演示化学膨松剂发泡原理及烘烤过程中的变化; 2. 分发任务工单, 让学生按照要求准备制品原料以及工用具; 3. 每小组在教师指导下对应典型工作任务按标准要求制作开口笑等制品; 并强调注意烤箱安全及用电安全。	14
9	油酥面团制品实例	1. 了解油酥面团的概念, 分类与特点; 2. 掌握油酥面团起酥原理; 掌握单酥面团、层酥面团调制方法及操作要领; 3. 能制作出常见单酥、层酥面团的基础品种; 4. 并按照行业标准及大赛要求制作蟹壳黄、兰花酥、菊花酥、荷花酥、眉毛酥、小猪酥、鱿鱼酥等制品。	1. 利用多媒体教学手段和线上课程, 讲解化学膨松面团概念与特点, 演示化学膨松剂发泡原理及烘烤过程中的变化; 2. 分发任务工单, 让学生按照要求准备制品原料以及工用具; 3. 每小组在教师指导下对应典型工作任务按标准要求制作开口笑等制品; 并强调注意烤箱安全及用电安全。	16

10	其他面团 制品实例	1. 了解其他面团的概念，分类与特点；熟悉其他面团成团原理； 2. 掌握澄粉面团、杂粮面团调制方法及要领； 3. 能制作出澄粉面团、杂粮面团的基础品种； 4. 并按照行业标准制作玉米饼、菜粑粑、麻团、土豆饼、菜团子等制品。	1. 利用多媒体教学手段和线上课程，讲解化学膨松面团概念与特点，演示化学膨松面团调制方法，让学生明白化学膨松剂发泡原理及烘烤过程中的变化； 2. 分发任务工单，让学生按照要求准备制品原料以及工用具； 3. 每小组在教师指导下对应典型工作任务按标准要求制作开口笑等制品；并强调注意烤箱安全及用电安全。	14
----	--------------	--	---	----

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

（一）教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业核心课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识中式面点制作在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对中式面点制作有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增

强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源 and 成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学

情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第五、六学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第 1 周	面点基本知识	4	任务教学法
第 2 周	面点技术基础	4	任务驱动教学法
第 3-4 周	冷水面团制品实例	14	任务教学法
第 5-6 周	温水面团制品实例	14	任务驱动教学法
第 7-8 周	沸水面团制品实例	14	情景教学法
第 9-10 周	生物膨松面团制品实例	16	角色模拟法
第 11-12 周	物理膨松面团制品实例	16	任务驱动教学法
第 13-14 周	化学膨松面团制品实例	14	角色模拟法
第 15-16 周	油酥面团制品实例	16	任务教学法
第 17-18 周	其他面团制品实例	14	任务驱动教学法

西式面点制作课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业核心课程，通过学习西式干点、挞派、蛋糕、包房制品、慕斯的性质、工艺流程、制作方法等专业知识，使学生能够掌握西式面点基本制品的工艺流程、制作原理、成型技法、成熟方法；具有餐饮企事业单位、食品制造企业、烘焙场所所需产品的制作能力，能够灵活运用各种方法独立完成常见基础西点的生产。为后续《西点综合实训》等课程的学习奠定了基础，并对学生职业规范、职业素养及双创能力的培养起到重要的支撑作用。培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺，增强传承和发扬烹饪文化的责任感和使命感；
2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；
3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高技能人才；
4. 培养学生良好的职业道德和职业操守，养成爱岗敬业、吃苦耐劳、求真务实的职业品质；
5. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；

（二）知识目标

1. 了解西式面点制作基础知识；

2. 了解蛋糕类、西饼类及甜品等常见西式面点用料特点及要求、品质、分类、制作原理;

3. 掌握蛋糕、西饼、基础面包等制作的设备操作、基本工艺流程及操作要领等知识;

4. 掌握蛋糕类、西饼及甜品类的制作方法;

5. 掌握西式面点装盘及装饰基础知识。

(三) 能力目标

1. 具备正确选用、使用西点制作所需的器具、设备,并能进行日常保养维护的能力;

2. 能正确选用原材料,完成蛋糕、西饼及甜品制作过程中原料的初加工和处理、储存工作;

3. 具备制作常用的馅心、夹心、果酱及装饰料的能力;

4. 具备根据各工艺与操作要领制作蛋糕类、西饼类及甜点类代表品种的能力;

5. 具备对西式面点制作品种进行裱花及装饰加工,根据主题设计制作区分不同的装饰类别,并进行装饰的能力;

6. 具备按照岗位生产要求,独立完成西式面点基础产品的生产及推介的能力;

7. 能够表达和人际沟通;

8. 能够从案例中寻找共性举一反三,不断养成岗位要求需要的职业素养能力。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	西式面点师原料知识	1. 了解西点常用的原料的来源、产地、性质;	1. 可通过课前任务、课堂任务书、活页式实践操作指导书、课后作	6

		2. 熟悉西点常用的原料的特点及用途; 3. 掌握西点常用的原料的质量鉴别、保管知识和使用方法; 能辨别出西点当中常用的基础原料。	业、随机抢答、教师提问等方式, 让学生填写或回答相应知识内容, 培养学生自主学习和温故而知新的好习惯; 2. 可利用微课视频、图片或实物对比、小组任务等方法, 使学生了解西点常用原料的相关理论知识, 培养学生总结和归纳能力。	
2	西式面点师专业知识	通过本项目学习了解西点的起源与发展历史; 熟悉常用设备的维护与保养; 掌握常用设备的使用方法; 能够合理维护设施设备; 掌握如何选用工具用具制作相关品种。	1. 可利用学生的生活经验, 列举常见品种, 启发学生思考; 2. 可通过网络搜集资料、小组讨论等方式了解西点的起源与发展, 培养学生自主学习的能力; 3. 可通过观看设施设备操作安全视频、分析安全事件案例等活动, 让学生了解设施设备使用不当的危害, 明确操作规范, 培养学生安全生产和节约意识。	8
3	饼房岗产品制作(干点类)	通过本项目学习了解西点基本操作手法以及蛋糕的制作过程; 掌握西式面点和、擀、卷、捏、揉、搓、切、抹裱型等基本手法; 掌握合理运用基本手法制作基础西式面点的相关品种能力。掌握干点相关知识, 能够制作各营业区干点品种。	1. 可通过观看微课视频、教师演示、学生展示等方法, 掌握西点操作的基本手法; 2. 可采用教师示范、小组讨论交流等方法使学生掌握基本手法的制作要点, 为后期制作复杂品种奠定基础; 3. 可与《中西面点基本功》联动, 设置评估环节, 检测学生的基本技能水平, 针对性教学。	18
4	饼房岗产品制作(蛋糕类)	1. 了解蛋糕的分类、特点以及蛋糕打发的制作原理; 2. 熟悉蛋糕常用原料的基础知识; 3. 掌握各类蛋糕的制作方法 & 操作要领; 4. 能通过不同的制作手法制作出常见的清蛋糕、油脂蛋糕、风味蛋糕、艺术蛋糕的基础品种。	应知识内容, 培养学生思考总结能力; 2. 可采用创意蛋糕裱花比赛、蛋糕速度竞赛与装饰比赛, 提高学生学习的积极性, 培养学生坚持不懈的工匠精神; 3. 可通过教学平台、演示操作、分组定时定量训练、技能竞赛等活动, 让学生掌握各品种制作, 培养学生耐心细致的工作态度及精益求精的工匠精神; 4. 可布置家庭实践作业, 让学生回家制作蛋糕与家人分享, 家校协同, 提升学生的专业认同感和自豪感。	24

5	饼房岗产品制作 (清酥类)	1. 了解清酥开酥的分类、特点以及清酥分层的原理; 2. 熟悉清酥常用原料的基础知识; 3. 掌握清酥的制作方法 & 操作要领; 4. 能通过不同的制作手法制作出常见的清酥基础品种。	通过教学平台、演示操作、分组定时定量训练、线上线下教学、技能竞赛等活动, 让学生掌握清酥各品种制作, 培养学生耐心细致的工作态度及精益求精的工匠精神。	24
6	包房岗产品制作	1. 了解包房产品分类、特点及制作要求; 2. 熟悉软质面包、吐司、牛角丹麦、硬质面包、软欧面包、披萨等品种的工艺流程; 3. 掌握各类基础面包的制作方法 & 操作要领; 4. 掌握各类面包的应用; 5. 能通过不同的制作手法制作出烘焙大赛基础品种。	1. 可设计课堂任务书、活页式实践操作指导书, 辅助学生学习和训练, 培养学生思考总结能力; 2. 可通过教学平台、演示操作、学生展示、分组练习、技能竞赛等活动, 让学生掌握各品种制作要领; 3. 可与学校餐厅结合, 通过面包配送、接收面包订单等形式, 提升学生的训练量, 使学生有成就感。	24
7	甜品岗产品制作	1. 了解甜品的定义、分类及特点、制作原理; 2. 了解甜品的成熟方法及原理; 3. 熟悉甜品装饰的作用、种类及花草等相关知识; 4. 掌握各类甜品的制作方法 & 操作要领; 5. 能通过不同的制作手法制作出常见的果冻、布丁、慕斯的基础品种。	1. 可设计课堂任务书、活页式实践操作指导书, 辅助学生学习和训练, 培养学生思考总结能力; 2. 可通过教学平台、演示操作、学生展示、分组练习、技能竞赛等活动, 让学生掌握各品种制作要领; 3. 可与配餐单位合作, 承接外部生产任务, 利用职业教育周等机会。	20
8	综合实践	1. 掌握产品原料生产的初加工及准备工作; 2. 按照行业要求制作的产品, 生产过程符合安全生产标准, 能正确检验产品质量; 3. 能正确储存原材料。	1. 可在实训基地, 引入企业生产流程和标准, 实施订单化生产; 2. 可采用班组化生产方式, 以班组为单位进行考核和评估, 提高学生职业适应能力, 培养学生主动协作意识, 积极投身劳动; 3. 可引入企业生产经营品种、生产管理、检验标准, 实施岗位责任制, 强化学生责任和担当意识。	20

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化, 坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合, 定量

评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

（一）教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业核心课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习的能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识西式面点制作在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对西式面点制作有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅

及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第七、八学期开设，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第1周	西式面点师（原料知识）	6	任务教学法
第2周	西式面点师（专业知识）	8	任务驱动教学法
第3-6周	饼房岗产品制作（干点类）	18	任务教学法
第7-9周	饼房岗产品制作（蛋糕类）	24	任务驱动教学法
第10-12周	饼房岗产品制作（清酥类）	24	情景教学法
第13-14周	包房岗产品制作	24	角色模拟法
第15-16周	甜品岗产品制作	20	任务驱动教学法
第17-18周	综合实践	20	角色模拟法

西式面包制作课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门专业核心课程，通过学习打面、分割、成型等专业知识，使学生能够掌握面包的制作流程、馅料的调整、考前的装饰；具有面点典型设备使用、常规设备保养、典型品种制作的能力，能生产、善生产、会生产，培养学生的职业道德和工匠精神，提高学生综合素质和职业能力，为学生后续其他专业课程的学习打下基础。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺，增强传承和发扬烹饪文化的责任感和使命感；
2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；
3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高技能人才；
4. 培养学生良好的职业道德和职业操守，养成爱岗敬业、吃苦耐劳、求真务实的职业品质；
5. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才。

（二）知识目标

1. 掌握面包生产的基本原料、辅助原料的使用分类、品种、规格、特性及行业的现状与发展趋势；
2. 掌握分割、滚圆、成型、装盘的操作技巧，了解烘焙的定

义、分类、烘焙厨房的组织结构、着装、规章制度及安全卫生要求；

3. 掌握烘焙百分比的计算方法和不同面包生产方法的优缺点和应用；

4. 掌握面包生产的工艺流程，根据不同品种的面包选择合适的生产流程；

5. 掌握面包制作的基本知识，具备一定的独立操作能力，并可根据生产标准完成面包品种的加工；

6. 掌握使用各种常用烘焙工具、量具的方法。

（三）能力目标

1. 能够根据生产要求独立完成烘焙百分比的计算；

2. 能够正确使用烤箱、醒发箱等设备；

3. 能够依据标准完成指定品类面包的生产；

4. 能够根据不同面包的醒发和成熟要求，设置烘烤温度及醒发的湿度、温度；

5. 能够调制不同面包的馅料；

6. 能够根据企业要求完成生产，提升职业素养。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	初识面包烘焙概述	1. 了解面包的起源与发展； 2. 掌握面包分类的方法； 3. 了解面包师的岗位职责及烘焙厨房的管理制度； 4. 能识别面包类型和发酵方法。	1. 课前自主预习，搜集国内外面包发展趋势，周末对本地面包店分区域探店； 2. 课上小组汇报：面包师应具备哪些素质？门店常见的面包种类有哪些？ 3. 小组讨论：面包师的发展之路。让学生明白烘焙厨房的组织架构。	4

2	初识设备工具	1. 能识别面包房常用的设备和工具; 2. 掌握设备和工具的安全操作流程和保养方法; 3. 能说出岗位职责的要求、实训室卫生的标准。	1. 利用多媒体教学手段展示面包房的布局及使用的设备,教师操作实训室设备,让学生明白设备的正确操作方法; 2. 分发任务单,让学生按照要求填写实训室各设备、工具的名称、使用性能以及操作注意事项; 3. 每小组在教师指导下操作设备,了解设备分类、规格、使用特性、操作时的注意事项。	4
3	计算原料配比	1. 掌握面包生产的基本原料和辅助原料的计算; 2. 掌握配料表、烘焙百分率、干湿平衡的计算; 3. 掌握面包配方的计算及常用烘焙计量单位之间的换算。	1. 播放微课、微视频课前自主预习,明白基本原料和辅助原料的定义; 2. 观看配料表、烘焙百分率及原料选择对成品的影响,引导学生在计算的过程中严谨、细致; 3. 根据教师讲解,小组合作计算出本班级人数的配料表; 4. 小组讨论:原料对面包的影响及成本核算的意义?	4
4	制作面团	1. 说出面团制作的流程; 2. 识别各原料在搅拌过程中的变化状态及影响面团搅拌的因素; 3. 掌握双速双动搅拌机的运行特点。	1. 课前观看平台打面视频,自主预习; 2. 课上教师引领,小组合作完成打面; 3. 学生动手制作面团演示、练习。	4
5	制作甜面包	1. 说出一次发酵法、二次发酵法、快速发酵法的概念及工艺流程; 2. 掌握一次发酵法的使用; 3. 掌握圆甜餐包的发酵方法; 4. 掌握面团的收面、分割、揉圆等手法; 5. 说出实训车间的岗位分布、卫生清理的要求。	1. 分组预习三种发酵法的定义、工艺流程并总结分析每一种的优缺点; 2. 教师演示,学生分组操作分割、揉圆。体会面团筋力; 3. 分组操作分割、揉圆技术; 4. 固定操作台,卫生责任到人。	20
6	制作调理面包	1. 说出调理面包的简介及制作流程; 2. 掌握面包原料成本计算的方法; 3. 绘制出调理面包的制作流程; 4. 掌握调理面包的饹发、整	1. 课前通过智慧树平台观看调理面包制作的视频; 2. 教师发布任务单,学生根据任务单完成调理面包配料的准备、配料的计算、流程图的绘制; 3. 在教师的带领下完成打面; 4. 教师示范,面包的基本手法;	20

		形、烤前装饰、烘烤的操作步骤及标准。	5. 小组合作完成调理面包的饡发、烤前装饰、烘烤的任务。	
7	制作吐司面包	1. 说出吐司面包的简介及制作流程; 2. 掌握吐司面包原料成本计算的方法; 3. 绘制出吐司面包的制作流程; 4. 掌握吐司面包的卷制、饡发、烘烤的操作步骤及标准。	1. 课前通过智慧树平台观看吐司面包制作的视频; 2. 教师发布任务单, 学生根据任务单完成吐司面包配料的准备、配料的计算、流程图的绘制; 3. 在教师带领下完成打面; 4. 教师示范面包的基本手法; 5. 小组合作完成调理面包的饡发、烤前装饰、烘烤的任务。	20
8	制作起酥面包	1. 说出起酥面包的简介及制作流程; 2. 掌握起酥面包原料成本计算的方法; 3. 绘制出起酥面包的制作流程; 4. 掌握起酥面包的打面、开酥、成型、饡发、烘烤的操作步骤及标准。	1. 课前通过智慧树平台观看起酥面包制作的视频; 2. 教师发布任务单, 学生根据任务单完成起酥面包配料的准备、配料的计算、流程图的绘制; 3. 在教师的带领下完成打面; 4. 教师示范, 面包的基本手法; 5. 小组合作完成调理面包的饡发、烤前装饰、烘烤的任务。	20
9	制作欧式面包	1. 说出起酥面包的简介及制作流程; 2. 掌握起酥面包原料成本计算的方法; 3. 绘制出起酥面包的制作流程; 4. 掌握起酥面包的打面、开酥、成型、饡发、烘烤的操作步骤及标准。	1. 课前通过智慧树平台观看欧式面包制作的视频; 2. 教师发布任务单, 学生根据任务单完成欧式面包配料的准备、配料的计算、流程图的绘制; 3. 在教师的带领下完成打面; 4. 教师示范, 面包的基本手法; 5. 小组合作完成调理面包的饡发、烤前装饰、烘烤的任务。	14
10	制作硬质面包	1. 说出起酥面包的简介及制作流程; 2. 掌握起酥面包原料成本计算的方法; 3. 绘制出起酥面包的制作流程; 4. 掌握起酥面包的打面、开酥、成型、饡发、烘烤的操作步骤及标准。	1. 课前通过智慧树平台观看硬质面包制作的视频; 2. 教师发布任务单, 学生根据任务单完成硬质面包配料的准备、配料的计算、流程图的绘制; 3. 在教师的带领下完成打面; 4. 教师示范, 面包的基本手法; 5. 小组合作完成调理面包的饡发、烤前装饰、烘烤的任务。	16

11	延缓面包衰老和鉴定面包品质	1. 说出面包老化的原因; 2. 掌握延缓面包老化的方法; 3. 说出面包品质鉴定的方法; 4. 掌握鉴定的方法和手段。	1. 教师发布任务单,学生根据任务单完成面包老化和面包鉴定的基础知识的预习; 2. 小组合作总结面包品质鉴定的标准; 3. 在教师带领下利用感官和设备鉴定面包品质。	8
12	设计毕业展台	1. 展台的布局和面包展品的要求,确定各小组参展的面包品种; 2. 展台面包品种的介绍(主要原料、内陷、价格等),面包品种的选择,在教师的指导下进行集训; 3. 保质保量完成展台面包的制作、装饰、摆台; 4. 在小组配合下完成展台布局、展示; 5. “家长进校园”模拟演练; 6. 人员的安排、工具的准备。	1. 教师发布毕业展任务单,学生根据任务单完成小组分工、产品选择、原料申请单填写; 2. 在教师带领下完成产品设计、制作、说明牌制作等任务; 3. 小组间合作完成“家长进校园”的接待任务; 4. 小组复盘,完善流程。	10

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化,坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合,定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价,结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节,给予学生客观评价,树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价,结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段,注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

(一) 教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业核心课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习和兴趣和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识西式面包制作在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学生对西式面包制作有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（四）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第五、六学期开设，具体安排见下表。

周次	学习内容	授课数（节）	主要教学形式
第1周	初识面包烘焙概述	4	情景教学法
第2周	初识设备工具	4	任务驱动教学法
第3周	计算原料配比	4	角色模拟法
第4周	制作面团	4	任务教学法
第5-6周	制作甜面包	20	情景教学法
第7-8周	制作调理面包	20	任务驱动教学法
第9-10周	制作吐司面包	20	角色模拟法
第11-12周	制作起酥面包	20	任务教学法
第13-14周	制作欧式面包	14	情景教学法
第15-16周	制作硬质面包	16	任务驱动教学法
第17周	延缓面包衰老和鉴定面包品质	8	角色模拟法
第18周	设计毕业展台	10	任务教学法

餐饮管理与运行课程标准

一、课程性质与任务

本课程是五年制烹饪工艺与营养专业学生的专业核心课程。本课程对培养学生的餐饮服务技能、职业素养和服务意识起主要支撑作用，是将本专业学生培养成合格的技能型一线人才的一门必修课程。课程通过理论学习、实训教学、顶岗实践三种教学方式，让学生能掌握中、西餐服务的基本技巧、规范及操作方法，使学生牢固树立服务意识，养成良好的职业习惯，具备良好的语言表达、沟通应变能力、团队合作精神和服务意识、安全意识以及职业认同感，促进知识、能力、素质、情感四方面的协调发展，让学生能够与饭店服务工作的岗位对接，更好地胜任饭店中、西餐服务岗位工作。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺，增强传承和发扬烹饪文化的责任感和使命感；
2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；
3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高技能人才；
4. 培养学生良好的职业道德和职业操守，养成爱岗敬业、吃苦耐劳、求真务实的职业品质；
5. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；

（二）知识目标

1. 掌握餐饮服务基本知识，各岗位及岗位职责；
2. 了解餐饮服务在饭店中的重要意义；
3. 熟练掌握中、西餐服务基本技能，并能灵活运用；
4. 熟练掌握中餐零点、团队、宴会服务的流程及服务要求；
5. 熟练掌握西餐零点、宴会服务的流程及服务要求；
6. 掌握餐饮服务的基础管理知识；

（三）能力目标

1. 具有较强的动手操作能力；
2. 能熟练掌握中、西餐零点和宴会摆台的基本技能及宴会服务流程的实践操作；
3. 能胜任高星级饭店各基层餐饮服务员的岗位；
4. 具有良好的职业意识，能以“宾客至上”为宗旨，吃苦耐劳、文明服务；
5. 具有良好的职业形象和心理素质；
6. 能很好地把握角色心理，分析客我关系，有较强的语言表达能力、人际交往能力；
7. 具有处理突发事件、特殊问题的能力；
8. 能运用中、西餐服务理论知识灵活进行一些特殊情况的处理。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	认识餐饮	1. 认识餐饮环境任务； 2. 认识餐饮产品； 3. 认识餐饮设备。	1. 观看视频及图片，使学生对酒店餐饮部有个初步了解； 2. 实地参观酒店餐饮部，通过学生自身的感官体验，认识餐饮产品和餐饮设备，由自身的最舒适来推及到如何给客人提供最舒适的环境，培养学生的职业素养。	2

2	餐饮服务技能	(1) 托盘; (2) 餐巾折花; (3) 摆台; (4) 酒水服务; (5) 菜肴服务; (6) 其他相关技能。	1. 观看视频讲解, 掌握动作流程和标准; 2. 将所学单独技能结合起来形成完整的服务流程; 3. 创设场景, 由学生扮演客人和服务员的角色, 按照餐饮服务的要求完成。	4
3	中餐服务	1. 中餐认知; 2. 中餐厅零点餐厅摆台; 3. 中餐厅零点餐厅服务。	1. 观看视频及图片, 使学生对中餐服务有个初步了解; 2. 实地参观中餐厅, 通过学生自身的感官体验, 认识中餐厅服务的具体要求, 由自身的最舒适来推及到如何给客人提供最舒适的环境, 培养学生的职业素养。	4
4	西餐服务	(1) 西餐认知; (2) 西餐厅零点餐厅摆台; (3) 西餐厅零点餐厅服务。	1. 观看视频及图片, 使学生对西餐服务有个初步了解; 2. 实地参观西餐厅, 通过学生自身的感官体验, 认识西餐厅服务的具体要求, 由自身的最舒适来推及到如何给客人提供最舒适的环境, 培养学生的职业素养。	4
5	宴会服务	1. 宴会认知、宴会预订、宴会、准备工作; 2. 中餐宴会服务; 3. 西餐宴会服务。	1. 创设场景, 由学生扮演预订客人和预订员的角色, 按照预订的要求完成宴会预订; 2. 由教师扮演客人接受中餐、西餐宴会服务, 训练学生掌握宴会服务要求。	4
6	酒吧服务	1. 酿造酒、蒸馏酒、配制酒认知; 2. 酒吧服务。	1. 观看视频及图片, 使学生对酿造酒、蒸馏酒、配制酒有个初步了解; 2. 利用分组作业法让学生进行操作练习。	6
7	菜单设计	1. 菜单认知; 2. 菜单的制定原则; 3. 菜单的内容。	1. 教师利用课件, 讲授菜单知识, 学习菜单设计知识; 2. 使用小组讨论交流法对菜单进行设计。	4
8	餐饮人力资源管理	1. 餐饮人力资源管理认知; 2. 人力资源的招聘; 3. 人力资源的管理。	1. 教师利用课件, 讲授人力资源管理知识; 2. 使用案例教学法分析人力资源管理过程中可能出现的问题, 使得学生学会管理人力资源。	4
9	餐饮服务质量和安全管理	1. 餐饮服务质量管理; 2. 餐饮安全防范。	教师利用课件, 讲授操作安全管理知识。	4

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化，坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合，定量评价和定性评价相结合的原则。

2. 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心。

3. 强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

（一）教学方法

1. 作为一门五年制烹饪工艺与营养专业核心课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力。

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习和能力和兴趣。

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识餐饮管理与运行在烹饪专业中的重要性。

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学

生对餐饮管理与运行有全面的了解，提高教学效果。

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容。

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法。

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性。

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期向学生开放，充分提高设备利用率。

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅

及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识。

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段。

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享。

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地。

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第七学期开设，具体安排见下表。

周次	学习内容	授课数（节） （节）	主要教学形式
第 1 周	认识餐饮	2	情景教学法
第 2-3 周	餐饮服务技能	4	任务驱动教学法
第 4-5 周	中餐服务	4	角色模拟法
第 6-7 周	西餐服务	4	任务教学法
第 8-9 周	宴会服务	4	情景教学法
第 10-12 周	酒吧服务	6	任务驱动教学法
第 13-14 周	菜单设计	4	角色模拟法
第 15-16 周	餐饮人力资源管理	4	任务教学法
第 17-18 周	餐饮服务质量和安全管理	4	情景教学法

毕业设计课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门必修综合实践课程，其任务是训练学生的综合素质，提高学生分析处理问题的本领，是对学生理论学习、研究与实践能力有机结合的全面检验。要以工作任务为中心，结合职业岗位典型工作任务和岗位能力组织开展，采用小组形式分别完成一桌宴席的设计与制作，强化知识和技能的综合应用，做到理论联系实际，提高专业技能和工作能力。

二、课程教学目标与要求

（一）素质目标

1. 培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺，增强传承和发扬烹饪文化的责任感和使命感；

2. 培养学生刻苦学习，钻研专业知识和技能的求知态度，具有改革意识和创新精神；

3. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高技能人才；

4. 培养学生良好的职业道德和职业操守，养成爱岗敬业、吃苦耐劳、求真务实的职业品质；

5. 拥有高度的职业认同感，具备良好的可持续发展能力，成长为适应现代餐饮业发展的综合性高素质高技能人才；

（二）知识目标

1. 掌握岗位典型工作流程、工作内容，及菜品质量标准，熟

知中餐烹饪相关常识;

2. 了解餐饮行业发展趋势, 掌握岗位所需新技术、新工艺、新理论等;

3. 掌握国家的相关方针政策、法律知识。

(三) 能力目标

1. 能够根据要求设计制作毕业产品, 并进行组织分工;

2. 能够根据分工安排团结协作完成毕业产品;

3. 能够运用所学知识分析问题和解决问题。

三、课程结构与内容

课程内容设计表

序号	学习模块	学习内容与要求	教学活动设计建议	建议学时
1	宴席菜单设计	各小组协商设计宴席菜单, 并列明设计意图、用料清单, 根据实际安排任务分工。	小组协作, 设计纸质宴席菜单。	30
2	原料加工	组内成员根据任务分工, 分别对所需原料进行加工处理。	独立完成与小组协作相结合	30
3	菜点制作	根据宴席菜单内容, 协作完成菜单制作及美化装饰。	小组协作	30
4	汇报答辩	各小组选派成员对宴席内容进行汇报, 并完成答辩。	通过 PPT 汇报宴席设计制作过程及创新点	30
5	评价	依据宴席作品的色泽、香气、口味、形状、质感、盛器、营养、卫生、意境、菜点组配及创新等指标进行评价、反馈。	小组自评互评 专家评委点评	30

四、学生考核与评价

1. 倡导评价主体多元化, 坚持学生自评、互评和教师评价相结合。考核与评价要坚持总结性评价和过程性评价相结合, 定量评价和定性评价相结合的原则;

2. 突出过程性评价，结合学生日常表现、课堂提问、合作学习、活动参与、课后作业、模块考核等环节，给予学生客观评价，树立学生学习专业的信心；

3. 强调总结性评价，结合案例分析、成果展示、技能大赛、期中期末测试等手段，注重考核学生所拥有的综合职业能力及水平。对在职业能力的形成过程中有创新能力的学生应予以奖励。

五、教学实施与建议

（一）教学方法

1. 本课程是中等职业学校五年制烹饪工艺与营养专业开设的一门必修综合实践课程，本课程的教学应围绕为专门化方向服务的教学原则，以学生发展为本，重视培养学生的综合素质和职业能力。在专业教学过程中，应融入对学生职业道德和职业意识的培养，使学生掌握专业学习方法，提高自主学习能力，形成相关的知识结构，并发展学生的职业能力；

2. 在教学实施中，注重与教学内容相关的实物、标本、挂图、案例、幻灯片、多媒体课件等现代信息技术资源辅助教学，加强教学的直观性，提高学生学习和兴趣和兴趣；

3. 采用现场教学、项目教学等创设工作情境，以案例分析、小组合作学习、实地调查等不同形式，让学生在愉快学习中认识毕业设计在烹饪专业中的重要性；

4. 教学过程中注重学生自主学习，引导学生从多个角度提出问题，用多种方法解决问题，运用多种信息技术手段丰富教学内容，采用视频、动画、教学平台等手段把抽象知识具体化，使学

生对毕业设计有全面的了解，提高教学效果；

5. 坚持以能力为本位，发挥教师的主导作用，突出学生的主体地位，倡导项目式教学方式，采用启发式、探究式、讨论式、任务驱动等多种教学法，重点突出与其他专业课程相接轨、与当前企业应用的主流技术相结合，力求简单实用。同时充分考虑传统技术与当前最新技能与发展动向相衔接。

（二）教材编写与选用

1. 必须依据本课程标准编写教材，合理安排各部分内容；

2. 教材应充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，课程中应多设计一些专业岗位需要的教学活动，充分体现在活动中学习新知识、新技能的教学方法；

3. 教材编写应体现“以就业为导向，以能力为本位，以应用为目的”原则。内容展现应图文并茂，在条件许可的情况下应尽量以彩图、课件、网络资源等形式来体现具体的实物原料，以增强学生的识别能力与提高学生的学习兴趣，文字表达应简明扼要，符合五年制学生的接受能力。教材中的活动设计应以学生为本，要具有可操作性；

4. 教材内容应贴合岗位发展，应重视将烹饪专业最新使用的物料及时编入教材，使教材内容更贴切烹饪行业的发展和实际需要，符合现代和国际餐饮用料的发展潮流。

（三）教学实施与保障

1. 配备本课程必备的活页手册和技术资料，参照技能实训室实训设备配备标准配齐必备的教学设备和实验、实训器材，定期

向学生开放，充分提高设备利用率；

2. 注重企业生产实践现场的作用，安排餐饮酒店的热菜间、冷菜间、烧腊间、明档制作间、面房间、原料切配间、酒店大厅及客房的参观学习，熟悉各类制品的使用，增强学生的感性认识；

3. 充分发挥现代信息技术优势，开发符合教学要求的微课、多媒体课件、动画、资料文献等资源，形成网络教学资源库，实现教学资源和成果共享；充分、合理使用已开放的校外课程教学资源库，形成引进优质教学资源通畅渠道。

（四）课程资源开发与利用

1. 多媒体教学课件和现代信息技术被视为提高教学效果的有效手段；

2. 充分利用现代信息技术优势，自主开发信息化教学课件和数控技术交流平台，实现教学资源和成果共享；

3. 在教学活动安排和实施方式上，提倡为教师根据实际教学情况进行调整和二次开发留有余地；

4. 行业内专家讲座、技能竞赛等拓展活动组织安排。

六、授课进程与安排

本课程拟安排第十学期开设四个周，具体安排见下表。

周次	学习任务	课时数（节）	主要教学形式
第1周	宴席菜单设计	30	情景教学法
第1周	原料加工	20	任务驱动教学法
第2周	菜点制作	30	角色模拟法
第3周	汇报答辩	30	任务教学法
第4周	评价	30	任务教学法

岗位实习课程标准

一、适用范围

本岗位实习标准依据《职业学校学生实习管理规定》制定，适用于五年制高等职业教育烹饪工艺与营养专业学生的岗位实习安排，面向餐饮行业，针对初加工、打荷、明档制作、热菜制作、面点房、客房部及市场营销部、人力资源部等部门的服务管理岗位。

二、实习目标

通过岗位实习，使学生掌握实习一般菜点制作的工艺流程；掌握岗位的典型工作流程、工作内容及核心技能；培养学生热爱烹饪专业，能继承、发展、创新中国传统烹饪技艺，增强传承和发扬烹饪文化的责任感和使命感；具有良好的沟通能力、协作能力、学习能力、人际交往能力、心理承受能力、组织管理能力。

三、时间安排

岗位实习共 1020 学时，采用集中和分段相结合的形式，探索工学交替、多学期、分段式实践性教学改革。建议集中安排在第 9、10 学期（34 周）。

四、实习条件

（一）实习餐饮企业条件

学校应遵循长远规划、密切合作的原则选择实习餐饮企业，成建制地安排学生实习。实习餐饮企业应诚信经营，管理规范，运行状况良好，满足实习生管理基本条件，具备社会责任感，愿意与学校共同承担育人责任，能满足职业教育教学改革要求，提供在前厅、客房、餐饮等核心技能岗位以及市场营销、人力资源

等岗位实习的机会。

1. 餐饮企业类型

学校安排学生实习的餐饮企业应依据《旅游饭店星级的划分与评定》（GB/T 140308--2010）评定的挂牌四星及四星以上等级的酒店，或具备与四（五）星级同等管理水平的酒店。如学校所在地没有前述等级的酒店，则应安排学生到当地等级最高的酒店或外地的四、五星酒店开展实习。

2. 餐饮企业经营范围

学生实习的酒店原则上应经营客房、餐饮两大产品线，满足学生在餐饮企业核心经营部门实习的需求。

3. 餐饮企业经营管理状况

实习餐饮企业应是知名品牌，运作管理成熟，经营状况良好。

（二）设施条件

1. 安全保障设施

实习餐饮企业应拥有全方位、全时段的安全保障系统，基本安全保障设施条件方面应包含：

（1）住宿条件。餐饮企业应提供实习生宿舍，餐饮企业宿舍管理完善，有专职的宿管员，男女生宿舍相对分隔独立。

（2）上下班交通条件。如实习生宿舍距离餐饮企业较远，餐饮企业应尽可能提供交通车接送实习生上下班。

2. 工作设施

学生实习岗位所使用的设施符合相关标准要求，配套安全使用须知等文件，开展必要的安全使用培训。

3. 信息资料

学生实习的餐饮企业的数字化程度较高；能为实习生建立电子实习档案，全程记录与监控实习过程。

（三）实习岗位

1. 实习岗位应是烹饪工艺与营养专业对应的餐饮企业岗位群。主要有中餐、中西面点、西餐、明档制作、餐饮服务等五大核心部门的经营服务岗位和市场营销部、人力资源部等部门相关岗位。不得安排学生到歌厅、酒吧、夜总会、洗浴中心等营业性娱乐场所岗位实习。

2. 实习期为一年的实习生，实习岗位不少于2个；实习期为半年的实习生应有接受交叉培训的机会。

3. 建立实习岗位调整制度及激励机制，对确因个人条件不适原岗位的实习生予以调整岗位；对综合表现突出的实习生可选拔为管理培训生。

（四）人员配备

1. 实习指导教师的组成

由企业导师和学校实习指导教师组成。

2. 实习指导教师的职业资格、工作经验要求及指导方式

（1）企业导师：企业导师主要由餐饮企业人力资源管理部门及学生实习所在部门的管理人员、高级技术人员担任。管理人员类企业导师应具备大专以上学历、主管以上职务，从事该岗位工作不少于三年；高级技术人员类的企业导师应从事该岗位工作不少于三年。企业导师主要以授课、在岗培训等方式指导。

（2）学校实习指导教师：学校实习指导教师主要包括校内实习管理部门的教师和本专业承担实习教学工作的教师。实习管

理部门教师应具备实习指导教师资格，专业教师应具备助理讲师以上职称，有行业企业的实践经历。学校实习指导教师主要通过在线辅导、定期巡岗、到店授课等方式开展工作。有条件的学校可安排驻店实习指导教师，对实习生的生活和工作进行现场管理和指导。

五、实习内容

实习内容对应主要实习岗位的具体内容，列举于表格中。学生要根据具体实习岗位确定实习项目及其所属的工作任务，每一个岗位的实习时间可根据实习单位具体情况灵活安排，建议“轮岗”安排，满足基本覆盖本专业所对应岗位（群）的典型工作任务要求。

五年制烹饪工艺与营养专业岗位实习内容

序号	实习项目	时间	工作任务	职业技能与素养
1	初加工	2周	原料加工处理	1. 能正确识别原料的种类、产地、性质等，并根据菜品需要进行选料，去掉原料中的非食用部分； 2. 能进行畜、禽、水产品净料加工，分档取料和整料出骨，涨发干货原料； 3. 能根据成菜要求及原料特性，运用切、片、斩、削、剁等刀法切配原料；
2	打荷岗	2周	1. 根据菜单选用原料并进行刀工处理； 2. 对菜品码味、拍粉加工； 3. 对熟制水产品菜肴造型等工作。	1. 能根据菜谱对不同原料的加工和制作的能力； 2. 掌握菜品码味、拍粉； 3. 能对熟制菜肴造型的能力。 4. 能对蔬菜、家禽畜、水产品等原料切配，可以根据季节的菜谱灵活加工运用的能力； 5. 能对对家禽畜、水产品、其他原料开生、蹬皮、去骨、分档、扒油工作的能力； 6. 具备正确使用和保养砧板工具设备的能力；能运用焯水、过油、汽蒸、酱制等技法，进行原料初步熟处理； 7. 能调制芡、浆、糊，进行菜品原料挂糊上浆； 8. 能搭配菜品的主料和辅料；

序号	实习项目	时间	工作任务	职业技能与素养
3	冷菜岗	4 周	1. 冷菜制作 2. 冷菜拼摆 3. 冷菜点缀 4. 冷菜保管	1. 掌握制作冷菜各种卤汁的制作方法； 2. 掌握卤、酱、拌、炆、泡、腊、腌、熏、风干等制作方法并能制作各种冷菜； 3. 能对烹制好的冷菜进行切配和拼摆； 4. 能对装盘的冷菜进行装饰点缀和保管； 5. 能够开发新的冷菜菜品； 6. 能够正确地使用各种冷菜制作的设备。
4	明档制作岗	4 周	1. 韩餐制作； 2. 中西面点制作； 3. 铁板烧制作； 4. 特色菜肴制作；	1. 具备明档菜品常用原料的鉴别、选择和加工的能力； 2. 具备良好的烹饪基础能根据客人的喜好，制作菜品，制作菜肴的能力； 3. 具备运用各种现代化明档烹饪设备使用的能力； 4. 具备制作各种明档菜品复合味汁的能力； 5. 具备菜点、饮品设备的保养能力； 6. 具备成品明档菜品质量的自我评判能力； 7. 具备对明档菜品的切配、装盘美化的能力。
5	中西面点制作	4 周	1. 中式糕点加工制作； 2. 西式点心加工制作； 3. 西式面包加工制作； 4. 饼干的加工制作等工作	1. 能掌握常见制作面包原料的鉴别知识与方法，并能正确选用； 2. 能完成制作面包原料的初加工及处理工作，奶油酱和黄油酱的调制，根据具体面包产品配制、搅拌不同面团，并符合质量标准； 3. 能熟练制作常见面包形态成型手法，准确判断面包醒发、烘烤等熟制工作，并符合质量标准； 4. 能掌握常见制作蛋糕原料的鉴别知识与方法，完成制作蛋糕原料的初加工及处理工作，符合质量标准； 5. 能完成油脂蛋糕类、戚风蛋糕类、海绵蛋糕类、乳酪蛋糕类、慕斯蛋糕类 等不同种类蛋糕原料配制、蛋糊搅拌、烘烤等工艺，并符合质量标准； 6. 能对蛋糕坯体进行装饰加工，能根据主题设计制作主题蛋糕，并进行装饰制作；
6	蒸锅	2 周	1. 能熟练掌握蒸制菜品的蒸制时间，蒸制火候； 2. 能对悉蒸制原料进行前期加工； 3. 能对蒸制原料正确地使用火候和掌握蒸制时间； 4. 能正确地使	1. 根据原料的不同，熟练掌握制作菜品的蒸制时间，蒸制火候的能力； 2. 熟悉蒸制原料的加工方法，掌握原料的加工要求，明白蒸制原料使用的火候的能力； 3. 掌握好菜品的出品时间，零点餐厅，宴会厨房，做好提前加工的制作过程； 4. 了解各种现代化烹饪设备，例如蒸柜。

序号	实习项目	时间	工作任务	职业技能与素养
			用各种烹饪设备。	
7	前台接待	2 周	接待服务 问询服务 收银服务 行政楼层服务	1. 掌握总台电话应答礼仪； 2. 能熟练使用总台业务操作系统及其他常用设施设备； 3. 熟悉酒店服务设施与服务项目，了解本地旅游、交通常识，能为宾客提供问询服务； 4. 能够应对访客对保密房、免打扰房客的查询； 5. 熟知酒店客房产品和房价政策，了解证件常识，能为不同宾客办理入住登记、换房、续住等手续，掌握排房技巧，有一定的推销技巧； 6. 掌握财务收银知识与技能，能为各类宾客做好预付款收取、客账管理、结账等服务； 7. 能处理宾客贵重物品寄存服务、外币兑换服务； 8. 熟悉 VIP 接待服务流程； 9. 能使用和更新客史档案； 10. 能按照标准为行政楼层宾客提供下午茶及早餐服务； 11. 能进行房态管理，能处理房态差异； 12. 懂得制作、审核房租报表； 13. 了解超额预订的处理技巧； 14. 能使用一门外语与宾客进行基本交流； 15. 能养成前厅接待员热诚有礼、包容合作、灵活创新的职业素养。
8	餐厅服务	4 周	1. 接受上级分配的服务工作； 2. 向客人提供优质服务； 3. 做好营业前后的卫生工作 4. 做好餐中服务工作。	1. 能主动引客入座，热情服务； 2. 能主动介绍特色菜点， 3. 能按顾客需求，编配团菜单， 4. 能运用不同技法。折叠餐巾花形（怀花盘花），形象逼真， 5. 能在开餐前做好菜单、酒水（饮料）、餐具、用具等各项准备工作； 6. 能根据宴会需要，选择适宜解台，合理安排宴会餐台布局及摆设。
9	客房清扫	4 周	客房清扫 客房计划卫生 客房消毒	1. 熟悉班前准备工作的内容，包括房态核实，客房清扫顺序、工作车整理等； 2. 掌握走客房、住客房、空房等不同类型客房清扫和整理的方法； 3. 熟练掌握中式铺床、卫生间清洁、抹尘、

序号	实习项目	时间	工作任务	职业技能与素养
				吸尘的技巧； 4. 掌握吸尘器、加湿器、空气净化器等设备的使用及养护方法； 5. 熟悉家具、电器、金属器件、卫生洁具的清洁保养方法； 6. 能正确使用各种消毒剂，熟悉客房消杀程序； 7. 熟悉客房清洁保养和计划卫生的质量标准，掌握查房的程序与方法； 8. 掌握楼层设备用品的管理方法与要求； 9. 能使用一门外语与宾客进行简单交流；
10	中西餐服务	4 周	餐前准备 迎宾服务 点菜服务 餐中服务 结账服务 餐后收尾	1. 能按照标准做好餐厅卫生； 2. 熟练掌握托盘、斟酒、口布折花等操作技能； 3. 熟悉迎宾服务礼仪，掌握迎宾服务程序； 4. 能够为宾客合理安排座席； 5. 熟悉餐厅菜单，了解菜品酒水知识和当日缺菜情况，懂向宾客推荐菜品及酒水饮料的原则，能正确点菜、分单、下单； 6. 熟悉上菜服务程序和方法； 7. 能为宾客提供分菜服务，并提供恰当的餐具、小毛巾、盅等用品； 8. 能为宾客提供增减座席、增减菜品酒水服务； 9. 能为宾客更换烟缸、骨碟、斟酒水； 10. 熟悉各类宴会服务要求和贵宾服务程序； 11. 掌握自助餐、西式酒会服务方法； 12. 掌握简单的客前烹制技巧； 13. 能为宾客做好餐饮结账及送别服务； 14. 能及时处理或向上级汇报宾客意见及建议； 15. 能对宾客遗留物品做妥善处理； 16. 掌握各类餐具收集方法； 17. 能进行餐后清理工作； 18. 培养主动灵活、热情友好、团结协作的职业素养。
11	厨房管理	2 周	1. 建立良好的部门协作关系，每天检查食物出品质量，及时发现问题。	1. 每日参加厨房部的早间例会，记录内容，递交本部门的工作报告，汇报有关食品情况及客人的投诉和要求。 2. 制作菜单及菜谱，根据季节变化，不断推出创新菜及每月（周、日）的特式菜。

序号	实习项目	时间	工作任务	职业技能与素养
			2. 了解各类食品的市场价格，熟悉货源的供应情况，合理地组织进货，每天检查食品原材料进货质量，确保符合使用标准。 3. 监督厨房工作人员严格控制食物成本，确保食物的成本率，保持	3. 协调本部门的内部工作，调动厨师积极性。监督食品质量，充分满足顾客对食品方面的要求。 4. 分配并监督下级的工作，为其提供一个良好的工作环境。检查下属厨师的仪容、仪表及卫生状况，并负责其考勤。 5. 监督厨房准备工作和起菜的全过程 6. 制订和实施厨师培训计划。 7. 使用、管理与维护整个厨房设备。下班前检查所有的水、电、气、油开关，确保设备的安全。 8. 同采购部门保持密切的联系，制订采购计划，及时提供采购申请单。签署厨房每日提货单。 9. 按工作程序做好与餐厅、采购部、库房部、管事部的横向联系，并及时对部门间争议提出界定要求。 10. 验收货品质量和数量，并将其发放到各个班组以保证圆满完成任务

六、实习成果

实习学生应在岗位实习结束时提交实习记录表、实习单位鉴定材料，并且必须提交以下成果中的任一项：

1. 岗位实习总结报告一份；
2. 实习期间形成的技术方案或论文；
3. 实习期间完成的实物作品的图文说明材料或音视频说明材料。

七、考核评价

（一）考核内容

实习考核的内容应包括过程评价和结果评价两个部分，实习生在实习期间过程评价和结果评价均合格方可记为考核通过。考核内容如《过程评价考核内容》和《结果评价考核内容》所示，具体的考核细则和比例分配由各院校及实习酒店自行制订。

过程评价考核内容表

序号	考核项目	考核内容	考核依据	考核人	考核等级	考核周期
1	实习生日常工作表现	考核内容包括岗位专业知识、工作绩效、工作纪律、技能水平、职业道德、综合素养、责任事故等几个方面	以实习酒店规章制度、工作标准、考勤记录、培训考核记录等为依据	企业导师	建议分级： A：优秀 B：良好 C：合格 D：不合格。	每 1-3 个月一次
2	实习阶段性任务完成情况	考核内容包括实习期各项作业或实习日志（周记、月记）完成情况、实习态度、实习表现等	以实习生提交的实习日志（周记或月记）、学校实习指导教师巡岗记录、驻店实习指导教师反馈情况等为依据	学校实习指导教师	建议分级： A：优秀 B：良好 C：合格 D：不合格	每 1-3 个月一次

结果评价考核内容表

序号	考核项目	考核内容	考核依据	考核人	考核等级	考核周期
1	实习期总体表现	工作态度、行为规范、工作绩效、综合能力素质提升等	自我评价	实习生	建议分级： A：优秀 B：良好 C：合格 D：不合格	实习期结束
2	实习阶段性任务完成情况	工作态度、行为规范、工作绩效、技能水平、综合素质、责任事故等	实习部门终期评价	企业导师	建议分级： A：优秀 B：良好 C：合格 D：不合格	实习期结束
3	实习心得体会与职业规划	实习报告	实习报告考评标准	学校实习指导教师	建议分级： A：优秀 B：良好 C：合格 D：不合格	实习期结束

（二）考核形式

对实习生的考核评价应尽量全面，针对不同的考核内容采用恰当的考核形式。考核形式详见《实习考核形式》表。

实习考核形式表

序号	考核类型	考核内容	考核人	建议考核形式
1	过程评价	岗位技能	企业导师	技能操作测试
		专业知识		笔试考核
		工作绩效、责任事故		实习生直属上级评价、奖惩情况
		工作纪律		考勤记录、奖惩情况
		职业道德、综合素养		实习生直属上级及同班组员工评价
		实习阶段性任务完成情况	学校实习指导教师	实习记录、实习作业检查； 实习指导教师巡岗
2	结果评价	实习期总体表现	实习生本人	自我评价
		实习体会与职业	学校实习指导教师	实习生按时、按要求 提交实习报告
		规划	企业导师	实习部门终期评价

八、实习管理

（一）管理制度

1. 学校实习管理制度

参考教育部有关实习管理文件精神，各职业院校应结合实际情况出台实习管理制度。实习管理制度主要包括《实习管理办法》《实习考核办法》《实习指导教师管理办法》和《实习生手册》等。

2. 校企生三方实习协议

实习开始前，学校、酒店及学生三方签订岗位实习协议，明确实习期间三方责、权、利。

3. 实习期保险制度

实习期间，实习生应购买保障期与实习期等长的人身意外险，学校应购买实习责任险，酒店应为实习生购买雇主责任险。

（二）过程管理

学校与酒店全程合作，对实习活动加以指导、监控和考核。在实习前、中、结束阶段，校、企、生三方共同参与实习管理。

1. 实习前阶段

学校、餐饮企业组织学生参加面试，确定实习单位及岗位，签三方协议书；前往实习酒店前安排学生体检，三方各自购买相应保险；开展岗前教育与培训，向学生下达实习任务书。

2. 岗位实习阶段

学生按照实习任务书要求岗位实习，掌握相应岗位技能与素养；实习酒店给予培训、指导、考核；学校实习指导老师定期巡岗，指导学生按要求完成实习任务。

3. 实习结束阶段

开展实习总结活动；酒店对学生给予终期总体表现评价，颁发实习证书；学生提交实习总结报告。

（三）实习总结

实习结束前一个月内在实习酒店组织总结活动，学校、酒店、实习生共同参与实习总结。