

内部资料，严禁外传

# 上海邦德职业技术学院

## 2018级烹调工艺与营养专业 教学大纲汇编



教务科研处

2018年7月

# 目录

《烹饪基本功》课程教学大纲.....	4
《烹饪基本功》课程实训教学大纲.....	8
《饮食文化概论》课程教学大纲.....	13
《烹饪原料学》课程教学大纲.....	21
《烹饪安全与卫生》课程教学大纲.....	31
《餐饮厨房管理实务》课程教学大纲.....	36
《餐饮厨房管理实务》课程实训教学大纲.....	42
《烹饪英语》课程教学大纲.....	47
《烹饪工艺学》课程教学大纲.....	57
《烹饪工艺学》课程实训教学大纲.....	62
《大淮扬风味制作》课程教学大纲.....	65
《面点工艺学》课程教学大纲.....	71
《中式面点制作》课程教学大纲.....	75
《烹饪营养与保健》课程教学大纲.....	79
《西式面点制作》课程教学大纲.....	85
《凉菜制作与拼摆》课程教学大纲.....	91
《菜肴围边与食品雕刻》课程教学大纲.....	95
《西式菜品制作》课程教学大纲.....	100
《主题筵席设计与制作》课程教学大纲.....	104
《中国名菜制作》课程教学大纲.....	111
《中国名点小吃》课程教学大纲.....	114
《高级工辅导(理论)》课程教学大纲.....	118
《高级工辅导(热菜、冷菜、面点)》实训课程教学大纲.....	121
《烹饪美学》课程教学大纲.....	126
《食疗(药膳)》课程教学大纲.....	130

《烹饪工艺与营养综合实训》课程教学大纲.....	139
《毕业顶岗实习》课程教学大纲.....	142

## 《烹饪基本功》课程教学大纲

课程名称：烹饪基本功

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：64

### 一、本课程的性质、目的和任务

#### （一）课程的性质

《烹饪基本功》课程是烹调工艺与营养专业开设的一门职业基础课程。它是一门系统地对烹饪技术基本功训练的课程，是烹饪专业学生烹饪技艺学习的重要的基础实践课程。

#### （二）课程的目的

通过本课程的学习，使学生全面系统地了解中国烹饪的基本技术，掌握烹饪技术的操作，对烹饪技术的规范标准有一个整体的了解，为将来菜点实务操作学习做基础准备。

#### （三）课程的任务

通过该门课程的学习，增强学生对烹饪基本技能的理解和操作，为后期整菜实践学习做好动手准备。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

#### 第一单元磨刀与锅具操作

##### 教学要求

通过本单元的学习，使学生了解中国烹饪技术中刀具使用的前期处理与保养知识以及对锅具操作的基本动作。

##### 教学内容

##### 第一节磨刀

##### 第二节操锅

## 第二单元基础刀工训练

### 教学要求

通过本单元的学习，使学生掌握技艺中刀工工艺的基本操作知识和要求。

### 教学内容

第一节平刀法训练

第二节直刀法训练

第三节斜刀法训练

第四节花刀法训练

第五节刀工的综合训练

## 第三单元制缔加工训练

### 教学要求

通过本单元的学习，使学生了解制缔的基本加工操作，理解各种茸缔的基本技能。

### 教学内容

第一节肉圆加工

第二节鱼圆加工

第三节豆腐圆加工

## 第四单元 优化加工训练

### 教学要求

通过本单元的学习，使学生掌握中国烹饪工艺优化加工基本技术，色、香、味、型和质等方面的优化加工及操作。

### 教学内容

第一节上浆训练

第二节挂糊训练

第三节勾芡训练

## 第五单元基本加热方法训练

## 教学要求

通过本单元的学习，使学生掌握常用加热方法的操作，学会基本加热方法间细微控制区别。

## 教学内容

第一节炒法训练

第二节烧法训练

第三节炸熘法训练

## 第六单元成品造型训练

## 教学要求

通过本单元的学习，使学生了解菜品装盘规范标准，学会装盘时对菜品的点缀操作。

## 第七单元总复习、课程考试

## 三、本课程的教学重点

- 1、刀工工艺的基本知识与操作。
- 2、中国烹饪工艺优化加工基本技术，色、香、味、型和质等方面的优化加工方法及操作。
- 3、常用加热方法的类别及操作。

## 四、课程学时分配

编号	教学内容	理论讲课学时	习题课学时	实习/实训课学时	小计	备注
1	磨刀与锅具操作	1		6		

2	基础刀工训练	2		12		
3	制缔加工训练	2		6		
4	优化加工训练	3		6		
5	基本加热方法训练	3		6		
6	成品造型训练	3		6		
7	总复习、课程考试	2		6		
	合计	16		48		

## 五、教材及参考书

### 1、教材：

《烹饪基本功训练教程》（第一版），薛党辰主编，中国纺织出版社，2008年1月。

### 2、参考书：

《烹饪基本技能》（第一版），范建新主编，中国劳动社会保障出版社，2009年7月。

## 六、课程考核与评价

考试成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 20% ，期中成绩占总成绩的 20%，期末成绩占总成绩的 60% 。

平时成绩评定：平时成绩通过作业、讨论、听课情况、考勤情况等方式进行，占总成绩的 20% 。

期中、期末考核评定：期中、期末成绩通过考试评定，分别占总成绩的 20% 和 60% 。

## 《烹饪入门（基本功）》实训课程教学大纲

课程名称：烹饪入门（基本功）

适用专业：烹调工艺与营养

实训学时：48

### 一、实训课程的性质、目的和任务

#### （一）课程的性质

《烹饪入门（基本功）》课程是烹调工艺与营养专业开设的一门职业基础课程。它是一门系统地对烹饪技术基本功训练的课程，是烹饪专业学生烹饪技艺学习的基础实践课程。

#### （二）课程的目的

通过本课程的学习，使学生全面系统地了解中国烹饪的基本技术，掌握烹饪技术的操作，对烹饪技术的规范标准有一个整体的了解，为将来菜点实务操作学习做基础准备。

#### （三）课程的任务

通过该门课程的学习，增强学生对烹饪基本技能的理解和操作，为后期整菜实践学习做好动手准备。

### 二、实训课程的基本内容和要求

#### 第一单元磨刀与锅具操作

##### 教学要求

通过本单元的学习，使学生了解中国烹饪技术中刀具使用的前期处理与保养以及对锅具操作的基本动作。

##### 教学内容

第一节磨刀

第二节操锅

## 第二单元基础刀工训练

教学要求

通过本单元的学习，使学生掌握技艺中刀工工艺的基本操作。

教学内容

第一节平刀法训练

第二节直刀法训练

第三节斜刀法训练

第四节花刀法训练

第五节刀工的综合训练

## 第三单元制缔加工训练

教学要求

通过本单元的学习，使学生了解制缔的基本加工操作，理解各种茸缔的基本技能。

教学内容

第一节肉圆加工

第二节鱼圆加工

第三节豆腐圆加工

## 第四单元 优化加工训练

教学要求

通过本单元的学习,使学生掌握中国烹饪工艺优化加工基本技术,色、香、味、型和质等方面的优化加工及操作。

教学内容

第一节上浆训练

第二节挂糊训练

### 第三节勾芡训练

## 第五单元基本加热方法训练

### 教学要求

通过本单元的学习，使学生掌握常用加热方法的操作，学会基本加热方法间细微控制区别。

### 教学内容

第一节炒法训练

第二节烧法训练

第三节炸熘法训练

## 第六单元成品造型训练

### 教学要求

通过本单元的学习，使学生了解菜品装盘规范标准，学会装盘时对菜品的点缀操作。

## 第七单元总复习、课程考试

### 三、实训课程的教学重点

- 1、刀工工艺的基本操作。
- 2、中国烹饪工艺优化加工基本技术，色、香、味、型和质等方面的优化加工及操作。
- 3、常用加热方法的操作。

### 四、实训课程学时分配

项目 编号	实训项目名称	实训内容介绍	实训课 学时数	理论讲 课学时	实训 场所	备注

1	磨刀与锅具操作	磨刀、操锅	6		烹饪实训室	
2	基础刀工训练	平刀法训练、直刀法训练、斜刀法训练、花刀法训练、刀工的综合训练	12		烹饪实训室	
3	制缔加工训练	肉圆加工、鱼圆加工、豆腐圆加工	6		烹饪实训室	
4	优化加工训练	上浆训练、挂糊训练、勾芡训练	6		烹饪实训室	
5	基本加热方法训练	炒法训练、烧法训练、炸熘法训练	6		烹饪实训室	
6	成品造型训练	装盘	6		烹饪实训室	
7	总复习、课程考试	复习、考试	6		烹饪实训室	
	合计		48			

## 五、实训课程的考核与评价

- 1、采用终结性评价与过程性评价相结合。
- 2、定量评价与定性评价相结合；
- 3、教师评价与学生自评、互评相结合；
- 4、考核与评价成绩记入平时成绩。

## 六、推荐教材及实验实训指导书

### 1、教材：

《烹饪基本功训练教程》（第一版），薛党辰主编，中国纺织出版社，2008年1月。

2、参考书:

《烹饪基本技能》(第一版), 范建新主编, 中国劳动社会保障出版社, 2009 年 7 月。

## 《饮食文化概论》教学大纲

课程名称：饮食文化概论

适用专业：烹调/酒店管理

总学时：32

### 一、课程的性质、目的和任务

#### （一）课程的性质

《饮食文化概论》是烹调专业的专业基础课，属于考查课。

#### （二）课程的目的

通过系统学习，使学生理解文化学及饮食文化学的相关知识。饮食文化学是对人类饮食生活观念、技术、产品、行为规律研究的专门学。是人类文化学的分支学科，从饮食生活的视角研究文化人类的本质；同时它又是食品科学与酒店管理科学中的一个边缘与交叉学科。通过对人类饮食文化的学习，能充分提高学生的食品烹饪艺术设计能力以及对整体文化的把握性。通过本课程的学习，还能极大地提高学生对烹饪艺术设计思想的深刻理解和酒店饮食生产与生活管理思想的文化理解。

#### （三）课程的任务

本课旨在使学生充分了解人类饮食文化系统，其中包括人类历史饮食文化的基本类型，中国饮食文化的演进。人类的食物崇拜，人类的饮食游戏，人类对食物营养的探秘，饮食文化的艺术创造工程，饮食文化的技术体系，饮食文化产品及其工具系统等内容。本课程选用中外古今比较理论。旨在使学生能充分理解文化—烹饪—艺术—酒店之间的关系。拓展学生视野，进而提高学生在专业学习中对文化艺术哲学的思辨能力。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

#### （一）绪论

##### 1. 课程教学内容

##### （1）人类文化的概念与特质

(2) 饮食文化的性质与学科地位

2. 课程重点、难点

饮食文化的性质：饮食文化在人类文化系统中的特殊地位与文化学意义。

3. 课程教学要求

- (1) 了解饮食文化的起源意义
- (2) 理解饮食活动的文化警告功能
- (3) 明白饮食风俗形成本质
- (4) 懂得人类饮食文化学的学科性质
- (5) 掌握饮食文化学的研究方法。

(二) 人类饮食文化的基本类型

1. 课程教学内容

- (1) 山林狩猎杀集型饮食文化
- (2) 草原游牧型饮食文化
- (3) 东方大河流域农业型饮食文化
- (4) 河拉伯伊斯兰型饮食文化
- (5) 欧洲渔牧混合型饮食文化

2. 课程重点难点

- (1) 现代饮食文化内涵的基本要素
- (2) 现代中餐、西餐、阿拉伯餐三大餐饮模式的本质特征

3. 课程教学要求

- (1) 了解各基本类型饮食文化的发生与本质
- (2) 了解文化变迁中饮食文化本质
- (3) 了解文化融合与重建的饮食文化规律

(三) 中国饮食文化的历史演进

1. 课程教学内容

- (1) 原始安全型饮食文化
- (2) 先秦美感型饮食文化
- (3) 中、近古养生型饮食文化

2. 课程重点难点

(1) 中国饮食文化演进历史分期的机理

(2) 各历史分期饮食文化的本质特征

### 3. 课程教学要求

(1) 了解中国饮食文化在世界饮食文化史中的特殊地位

(2) 了解食物之要在中国饮食文化史分期中的哲学意义

(3) 了解中国饮食文化与世界其它文化模式的异同点

## (四) 人类的食物崇拜

### 1. 课程教学内容

(1) 史前造型艺术中的食物崇拜

(2) 史前巫术中的食物崇拜

(3) 萨满、图腾与食物禁忌

(4) 神氏从动物走向人世

(5) 祭祀与食物

(6) 共享献食是人群联结的纽带

### 2. 课程重点难点

(1) 人类原始对食物崇拜的本质

(2) 食物崇拜对神话、宗教、艺术起源的意义

(3) 食物崇拜对现代人类饮食价值观的影响

### 3. 课程教学要求

(1) 理解人类食物崇拜的历史文化本质

(2) 理解人类食物崇拜的价值观

(3) 理解人类共餐的社会学意义

(4) 了解祭祀食品的宗教学意义

## (五) 人类饮食的游戏（一、酒道文化）

### 1. 课程教学内容

(1) 游戏的饮食与饮食的游戏

(2) 饮酒作乐感受神灵的游戏

### 2. 课程重点难点

(1) 游戏在饮食文化中的性质与意义

- (2) 酒及酒戏本质
- (3) 中外酒戏的异同

### 3. 课程教学要求

- (1) 了解中西酒道精神的异同
- (2) 了解中西品酒美感的异同
- (3) 了解酒戏类型的范畴

## (六) 人类饮食的游戏（二、茶道文化）

### 1. 课程教学内容

- (1) 中国茶道精神
- (2) 中国饮食的民族习俗与形成
- (3) 茶道在日本的复制与演进
- (4) 韩国茶礼与欧美茶俗

### 2. 课程重点难点

- (1) 中国茶道精神的本质
- (2) 中国茶境的文化学意义
- (3) 日本茶道的民族化特质

### 3. 课程教学要求

- (1) 理解中国茶道精神
- (2) 了解日本茶道禅学机理
- (3) 了解欧美饮茶的生活特色

## (七) 人类饮食游戏（三、生活滋味）

### 1. 课程教学内容

- (1) 从酒中唤回人性的咖啡
- (2) 感受爱心甜蜜的巧克力
- (3) 感受人与自然和谐的五味

### 2. 课程重点难点

- (1) 咖啡、巧克力的饮食与荣的文化性异同
- (2) 人类对饮食的风味品尝的文化学意义

### 3. 课程教学要求

(1) 了解咖啡与巧克力作为精神饮品的历史文化学意义

(2) 了解色、香、味、形、触觉等风味在食品品尝中的文化含义，提高鉴赏美食美饮的能力

(八) 认识生命，探究营养的奥秘

1. 课程教学内容

(1) 食物疗养的巫术诱导

(2) 传统营养医学的东西方异同

(3) 近代营养观的发生与发展

(4) 现代营养科学的体系与架构

2. 课程重点难点

(1) 中国养生主义的本质

(2) 西方近代营养观的源流

(3) 近代营养科学的内在结构

3. 课程教学要求

(1) 了解东西方传统养生主义异同

(2) 了解现代营养科学的体系和范畴；

(3) 了解营养学在人类食物与生命探索中的文化学意义

(九) 饮食文化的艺术创造工程

1. 课程教学内容

(1) 烹饪艺术是饮食生活中的美性创造

(2) 饮食之美是烹饪艺术传达的形式

(3) 风味流派是饮食风俗的艺术形态

2. 课程重点难点

(1) 烹饪艺术与科学之间的辩证关系

(2) 烹饪艺术与游戏的辩证关系

(3) 食俗与个人特色之间的辩证关系

3. 课程教学要求

(1) 了解什么是烹饪艺术及创造的本质

(2) 了解世界三大餐饮世界中的流派形态

(3) 了解不同流派间的区别特征

(十) 饮食文化的技术体系

1. 课程教学内容

- (1) 饮食文化技术体系范畴
- (2) 食品制熟技术（中西餐比较）
- (3) 食品制熟辅助技术

2. 课程重点难点

(1) 技术与艺术的关系

(2) 东西方饮食文化技术体系中的异同

3. 课程教学要求

- (1) 了解食物三要素与制熟加工本质
- (2) 了解东西方在烹饪技术方面的差异性
- (3) 了解烹饪技术的发展历程

(十一) 饮食文化产品及其工具系统

1. 课程教学内容

- (1) 人类食品的文化学分类
- (2) 加工工具的历史演进
- (3) 人类助餐工具的进化

2. 课程重点难点

- (1) 文化学分类其它分类学的区别
- (2) 东西方分类的异同
- (3) 世界三大文化模式助餐工具不同演化的特质

3. 课程教学要求

- (1) 了解各种食品系统与饮食形成
- (2) 把握各类食品设计的文化因素

(十二) 后工具时代饮食文化现状与对策

1. 课程教学内容

- (1) 现代文化与自然环境的影响
- (2) 现代择食特点与价值观

(3) 现代食品的创新思维

## 2. 课程重点难点

(1) 传统与现代的差异与冲突

(2) 现代融合与重建本质

(3) 饮食文化未来发展假说

## 3. 课程教学要求

(1) 了解现代与传统的辩证关系

(2) 了解中西方融合的辩证关系

(3) 了解现代营养科学与美食的辩证关系

## 三、本课程的教学重点

见第二部分。

## 四、课程学时分配

教学内容	理论讲课学时	习题课学时	实习实训学时	小计	备注
一、绪论	2			2	
二、历史人类饮食文化的基本类型	2			2	
三、中国饮食文化的演进	3			3	
四、人类的食物崇拜	2			2	
五、酒文化	3			3	
六、茶文化	3			3	
七、生活滋味	3			3	
八、探究营养的奥秘	3			3	
九、饮食文化艺术创造工程	2			2	
十、饮食文化技术体系	2			2	
十一、饮食文化产品与工具系统	2			2	
十二、后现代饮食文化现状与对策	1			1	

复习考试	4			4	
总计	32			32	

## 五、教材及参考书

### 1、教材：

《人类饮食文化学》陈苏华著。上海文化出版社 2008 年版。

### 2、参考书：

- (1) 《饮食文化概论》赵荣光著，中国轻工业出版社，2000 年 6 月版
- (2) 《中国饮食文化》华国梁等主编，湖南科学技术出版社，2004 年版；
- (3) 《国外饮食文化》李维冰等主编，湖南科学技术出版社，2004 年版；

## 六、课程考核与评价

考试成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 20%，期中成绩占总成绩的 20%，期末成绩占总成绩的 60%。

平时成绩评定：平时成绩通过作业、讨论、听课情况、考勤情况等方式进行，占总成绩的 20%。

期中、期末考核评定：期中、期末成绩通过考试评定，分别占总成绩的 20%和 60%。

## 《烹饪原料学》课程教学大纲

课程名称：烹饪原料学

适用专业：烹调工艺与营养

总学时： 48

### 一、本课程的性质、目的和任务

#### （一）课程的性质：

《烹饪原料学》是烹调工艺与营养专业的一门基础性必修课程。烹饪原料学是一门系统了解烹饪原料知识的课程。是烹饪专业学生在动手操作前所需学习的前置理论课程。

#### （二）课程的目的：

通过本课程学习，使学生全面系统地了解中国烹饪原料的基础知识，掌握烹饪所涉及的原料理论知识和管理实践，达到对烹饪原料所涉及的各方面知识有一个比较概括性、整体性的了解，为将来实务操作学习做基础准备。

#### （三）课程的任务：

通过本课程的学习，增强学生对烹饪基本理论的理解和业务知识的运用，为今后我国饭店餐饮管理发展，提供专业人才。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

#### 第一章绪论

##### 教学要求：

通过本章的学习，使学生了解餐饮原料采购内涵及其研究意义，理解餐饮原料采购研究的主要内容，掌握餐饮原料采购人员职责和职业道德。

##### 教学内容：

##### 第一节采购内涵及其研究意义

一、采购的内涵二、餐饮原料采购内涵三、餐饮原料采购研究的意义

##### 第二节餐饮原料采购研究的主要内容

一、衡量采购工作的标准二、原料采购人员职业素质

二、原料采购的基本要素四、采购管理体系

### 第三节 餐饮原料采购特点

一、餐饮原料采购的专业性二、餐饮原料采购的管理性

三、餐饮原料采购的经营性

### 第四节 餐饮原料采购人员职责和职业道德

一、采购人员的职责二、采购人员必须具备的素质

## 第二章 餐饮原料采购组织

### 教学要求：

通过本章的学习，使学生了解餐饮原料采购组织结构展，理解餐饮原料采购工作程序，掌握餐饮原料采购部门与其他部门关系。

### 教学内容：

#### 第一节 餐饮原料采购组织结构

一、餐饮原料采购组织表现形式二、现行餐饮业采购组织系统

三、餐饮业采购部组织

#### 第二节 餐饮原料采购工作程序

一、餐饮原料采购工作程序二、餐饮原料采购基本工作流程管理要素

#### 第三节 餐饮原料采购部门与其他部门关系

一、采购部与厨房部的关系二、采购部与餐厅的关系

三、采购部与仓库的关系四、采购部与质管部的关系

五、采购部与财务部的关系

## 第三章 餐饮原料采购规划与管理

### 教学要求：

通过本章的学习，使学生了解餐饮原料采购规划、市场调查，理解原料采购的方法、采购计划管理，掌握原料采购控制和采购管理制度。

### 教学内容：

#### 第一节 餐饮原料采购规划概述

一、采购规划的依据和内容二、原料采购规划技术

第二节 餐饮原料采购市场调查

一、餐饮原料采购市场调查的重要性二、餐饮原料采购市场调查特点

三、餐饮原料采购市场调查的内容

第三节 餐饮原料采购方法

一、招标采购二、非招标采购

第四节 餐饮原料采购计划管理

一、采购计划制订二、采购计划审批制度

三、采购规划化流程

第五节 餐饮原料采购控制

一、餐饮原料采购质量控制二、餐饮原料采购数量控制方法

三、餐饮原料采购价格控制

第六节 餐饮原料采购管理制度

一、采购基本规定二、采购岗位制度

第四章 餐饮原料质量检验概述

教学要求:

通过本章的学习餐饮原料的生物性质,使学生了解餐饮原料感官鉴别,理解,掌握餐饮原料发展趋势和特点。

教学内容:

第一节 餐饮原料的生物性质

一、植物原料的生物性质二、动物原料的生物性质

第二节 餐饮原料感官鉴别

一、感官鉴别的意义及作用二、餐饮原料质量感官鉴别的原理

三、餐饮原料质量感官鉴别的基本方法四、餐饮原料质量感官鉴别的适用范围

围

第三节 餐饮原料发展趋势和特点

一、有机食品二、绿色食品三、五公害食品

第五章 餐饮生产管理

教学要求:

通过本章的学习,使学生了解厨房组织机构与人员配置,理解厨房生产业务流程和生产质量管理,掌握餐饮产品成本核算。

教学内容:

第一节厨房组织机构与人员配置

- 一、餐饮生产组织机构的设置
- 二、餐饮生产组织各部门的职能
- 三、餐饮生产人员配置

第二节厨房生产业务流程

- 一、厨房生产业务流程
- 二、厨房生产业务流程管理及特点

第三节厨房生产质量管理

- 一、衡量产品质量的几个要素
- 二、厨房生产质量管理
- 三、厨房生产质量控制

第四节餐饮产品成本核算

- 一、餐饮产品成本
- 二、原料初加工的成本核算
- 三、调味品成本核算
- 四、餐饮产品原料成本核算
- 五、酒品饮料成本核算

## 第六章肉类原料及其副产品的采购

教学要求:

通过本章的学习,使学生了解肉类原料的选购和生鲜肉品的选购,掌握加工性肉类、乳及乳制品、蛋及蛋制品的选购。

教学内容:

第一节肉类原料的选购

- 一、肉类原料品种特点
- 二、肉类选购的成熟度和时间

第二节生鲜肉品的选购

- 一、生鲜肉类品质检验
- 二、生鲜家畜肉类及副产品质量标准
- 三、生鲜家禽肉类及副产品质量标准

第三节加工性肉类的选购

- 一、香肠、香肚
- 二、广式腊肉
- 三、咸猪肉

四、烧烤肉五、火腿六、肴肉七、板鸭

第四节乳及乳制品的选购

一、牛乳的品质鉴定二、乳制品品质鉴定

第五节蛋及蛋制品的选购

一、禽蛋的品质鉴定二、蛋制品的品质鉴定

第七章水产类原料及其加工性原料的采购

教学要求:

通过本章的学习,使学生了解水产类原料的特点,理解水产类原料是蛋白质、无机盐的良好来源,掌握水产类原料的品种、产地、产期和品质特性来选购。

教学内容:

第一节生鲜水产类原料的选购

一、两栖类原料的选购二、爬行类原料的选购三、鱼类鱼类的选购

四、贝类鱼类的选购五、虾类原料的选购

第二节加工性水产品的选购

一、鱼类制品选择二、贝类制品选择三、虾类制品选择

第八章果蔬类与粮食类原料的采购

教学要求:

通过本章的学习,使学生了解果蔬类粮食类原料特性,掌握果蔬类粮食类原料采购技能。

教学内容:

第一节蔬菜类原料的选购

一、新鲜蔬菜原料的选购二、蔬菜制品的选购

第二节果品类原料的选购

一、鲜果类的选购二、果品制品原料的选购

第三节粮食类原料的选购

一、谷物类原料的选购二、豆类原料的选购

三、粮食类制品的选购

## 第九章调味品与食用油的采购

### 教学要求:

通过本章的学习,使学生了解调味原料的功效,理解调味料的化学成分和作用,掌握各种调味品的组合和调制。

### 教学内容:

#### 第一节咸味调味品的选购

- 一、食盐的选购二、酱油的选购三、酱的选购

#### 第二节甜味调味品的选购

- 一、食糖二、麦芽糖三、蜂蜜

#### 第三节酸味调味品的选购

- 一、食醋二、柠檬汁三、番茄酱四、番茄沙司

#### 第四节鲜味调味品的选购

- 一、普通味精二、特鲜味精三、复合味精

#### 第五节辣味调味品的选购

- 一、食糖二、麦芽糖三、蜂蜜

#### 第六节香味调味品的选购

#### 第七节食用油的选购

## 第十章食用中药物原料的采购

### 教学要求:

通过本章的学习,使学生了解药膳的保健强体、防病治病的疗效,理解餐饮中常用的具有保健和食疗功能的原料,掌握选购中注意原料的品种、品质和性质,以便保持其功效。

### 教学内容:

#### 第一节补血药物原料的选购

- 一、当归二、熟地三、白芍等

#### 第二节养阴药物原料的选购

- 一、沙参二、麦冬三、天冬等

### 第三节益气药物原料的选购

- 一、人参二、黄芪三、白术等

### 第四节助阳药物原料的选购

- 一、鹿茸二、海龙三、海马等

## 第十一章茶叶的采购

### 教学要求：

通过本章的学习，使学生了解茶叶的品质，理解选购茶叶和品质检验指标和方法，掌握各种茶叶生产和加工的知识。

### 教学内容：

#### 第一节茶叶质量检验

- 一、茶叶质量检验指标二、茶叶分类及特性

#### 第二节茶叶品种特点及选购

- 一、绿茶二、红茶三、青茶  
四、黄茶五、白茶六、黑茶七、花茶

### 三、本课程的教学重点

- 1、采购内涵及其研究意义
- 2、餐饮原料采购研究的主要内容
- 3、餐饮原料采购规划与管理
- 4、餐饮原料质量检验
- 5、肉类原料及其副产品的采购
- 6、水产类原料及其加工性原料的采购
- 7、果蔬类与粮食类原料的采购
- 8、调味品与食用油的采购

## 四、课程学时分配

序号	教学内容	理论讲 课学时	习题课学 时	实习/实训 课学时	小计	备注
	第一章绪论 第一节采购内涵及其研究意义 第二节餐饮原料采购研究的主要内容 第三节餐饮原料采购特点 第四节餐饮原料采购人员职责和职业道德	2			2	
	第二章餐饮原料采购组织 第一节餐饮原料采购组织结构 第二节餐饮原料采购工作程序 第三节餐饮原料采购部门与其他部门关系	3			3	
	第三章餐饮原料采购规划与管理 第一节餐饮原料采购规划概述 第二节餐饮原料采购市场调查 第三节餐饮原料采购方法 第四节餐饮原料采购计划管理 第五节餐饮原料采购控制 第六节餐饮原料采购管理制度	3			3	
	第四章餐饮原料质量检验概述 第一节餐饮原料的生物性质 第二节餐饮原料感官鉴别 第三节餐饮原料发展趋势和特点	3			3	
	第五章餐饮生产管理 第一节厨房组织机构与人员配置 第二节厨房生产业务流程 第三节厨房生产质量管理	3			3	

	第四节餐饮产品成本核算					
	第六章肉类原料及其副产品的采购 第一节肉类原料的选购 第二节生鲜肉品的选购 第三节加工性肉类的选购 第四节乳及乳制品的选购 第五节蛋及蛋制品的选购	6			6	
	第七章水产类原料及其加工性原料的采购 第一节生鲜水产类原料的选购 第二节加工性水产品的选购	6			6	
	第八章果蔬类与粮食类原料的采购 第一节蔬菜类原料的选购 第二节果品类原料的选购 第三节粮食类原料的选购	5			5	
	第九章调味品与食用油的采购 第一节咸味调味品的选购 第二节甜味调味品的选购 第三节酸味调味品的选购 第四节鲜味调味品的选购 第五节辣味调味品的选购 第六节香味调味品的选购 第七节食用油的选购	5			5	
	第十章食用中药物原料的采购 第一节补血药物原料的选购 第二节养阴药物原料的选购 第三节益气药物原料的选购	3			3	

	第四节助阳药物原料的选购					
	第十一章茶叶的采购					
	第一节茶叶质量检验	3			3	
	第二节茶叶品种特点及选购					
	答疑	3			3	
	复习	3			3	
	合计	48			48	

## 五、教材及参考书

### 1、教材：

《餐饮原料采购与管理》，朱水根主编，上海交通大学出版社，2012年8月。

## 六、课程考核与评价

考试成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 20%，期中成绩占总成绩的 20%，期末成绩占总成绩的 60%。

平时成绩评定：平时成绩通过作业、讨论、听课情况、考勤情况等方式进行，占总成绩的 20%。

期中、期末考核评定：期中、期末成绩通过考试评定，分别占总成绩的 20%和 60%。

## 《烹饪安全与卫生》课程教学大纲

课程名称：烹饪安全与卫生

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：32

### 一、课程的性质、目的和任务

#### （一）课程的性质

《烹饪安全与卫生》是烹调工艺与营养专业的专业基础课，属于考查课。课程主要内容有餐饮食品生物性危害及其控制、餐饮食品物理化学性危害及其控制、烹饪原料卫生与安全及餐饮企业卫生管理等。烹饪卫生与安全的一般知识和原理对餐饮业、食品企业具有普遍适用性，对学生以后工作和生活有很好实用性。

#### （二）课程的目的

通过学习本门课程，为满足本专业人才培养规格中职业岗位能力要求之“掌握烹饪原料、质量的鉴别能力，具有控制和预防食品污染的能力”和“掌握现代厨房食品保鲜、保藏的能力”打下良好基础。

#### （三）课程的任务

了解烹饪的食品卫生与安全意义，掌握餐饮食品生物性危害和物理化学性危害及其控制，掌握烹饪原料卫生与安全，了解餐饮企业卫生管理的内容。能在烹饪过程中运用卫生与安全的基本知识和原理。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

#### 第一章烹饪的食品卫生与安全学意义

##### 教学要求

了解烹饪的食品卫生与安全意义，掌握本门烹饪、卫生和安全基本概念。

##### 教学内容

第一节人类对食品卫生与安全的认识

第二节烹饪和食品卫生与安全的关系

第三节烹饪卫生与安全学及其学习方法

第二章餐饮食品生物性危害及其控制

教学要求

掌握餐饮食品中重要的一些生物性危害类别、特点及各自的控制方法。

教学内容

第一节病原生物基础

第二节食物中毒及其控制

第三节食源性传染病及其控制

第四节食源性寄生虫病及其控制

第五节食源性病原生物的风险评估

第六节病媒生物的危害及其控制

第七节转基因动植物与转基因食品的安全及其控制

第三章餐饮食品物理化学性危害及其控制

教学要求

掌握餐饮食品主要的物理化学性危害及其控制。

教学内容

第一节来自产地环境的污染及其控制

第二节物理性危害及其控制

第三节金属毒物及其控制

第四节残留药物、禁用物及其控制

第五节加工造成的污染及其控制

第六节天然毒物及其控制

第七节无公害食品、绿色食品、有机食品加工与质量控制

## 第四章 烹饪原料卫生与安全

### 教学要求

掌握不同烹饪原料的卫生与安全状况，会进行不同原料的管理。

### 教学内容

- 第一节烹饪原料采购的卫生控制
- 第二节烹饪原料的腐败变质及其控制
- 第三节肉禽蛋类原料卫生与安全
- 第四节水产类原料卫生与安全
- 第五节粮食谷物与豆类原料的卫生与安全
- 第六节果蔬类原料卫生与安全
- 第七节调味品的卫生与安全

## 第八章 餐饮企业卫生管理

### 教学要求

了解餐饮企业卫生管理的内容。

### 教学内容

- 第一节卫生管理的作用
  - 第二节卫生管理组织与卫生管理员
  - 第三节从事卫生管理应遵循的法律法规
  - 第四节卫生管理工作应接受的监督指导
- 补充企业操作内容—7S 等内容

## 三、本课程的教学重点

- 1、餐饮食品生物性危害及其控制；
- 2、餐饮食品物理化学性危害及其控制；
- 3、烹饪原料卫生与安全。

## 四、课程学时分配

序号	教学内容	理论讲 课学时	习题课 学时	实习/ 实训 课学时	小计	备注
	第一章烹饪的食品卫生与安全学意义 第一节人类对食品卫生与安全的认识 第二节烹饪和食品卫生与安全的关系 第三节烹饪卫生与安全学及其学习方法	2			2	
	第二章餐饮食品生物性危害及其控制 第一节病原生物基础 第二节食物中毒及其控制 第三节食源性传染病及其控制 第四节食源性寄生虫病及其控制 第五节食源性病原生物的风险评估 第六节病媒生物的危害及其控制 第七节转基因动植物与转基因食品的安全 及其控制	8			8	
	第三章餐饮食品物理化学性危害及其控制 第一节来自产地环境的污染及其控制 第二节物理性危害及其控制 第三节金属毒物及其控制 第四节残留药物、禁用物及其控制 第五节加工造成的污染及其控制 第六节天然毒物及其控制 第七节无公害食品、绿色食品、有机食品 加工与质量控制	6			6	
	第四章 烹饪原料卫生与安全	6			6	

第一节烹饪原料采购的卫生控制 第二节烹饪原料的腐败变质及其控制 第三节肉禽蛋类原料卫生与安全 第四节水产类原料卫生与安全 第五节粮食谷物与豆类原料的卫生与安全 第六节果蔬类原料卫生与安全 第七节调味品的卫生与安全					
第八章餐饮企业卫生管理 第一节卫生管理的作用 第二节卫生管理组织与卫生管理员 第三节从事卫生管理应遵循的法律法规 第四节卫生管理工作应接受的监督指导	6			6	
复习	2			2	
考试	2			2	
合计	32			32	

## 五、教材及参考书

### 1、教材：

《烹饪卫生与安全学》蒋云升主编，中国轻工业出版社，2009年3月。

### 2、参考书：

[1] 《食品卫生学》何计国、甄润英主编，中国农业大学出版社，2008年

## 六、课程考核与评价

考试成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 20%，期中成绩占总成绩的 20%，期末成绩占总成绩的 60%。

平时成绩评定：平时成绩通过作业、讨论、听课情况、考勤情况等方式进行，占总成绩的 20%。

期中、期末考核评定：期中、期末成绩通过考试评定，分别占总成绩的 20%和 60%。

## 《餐饮厨房管理实务》课程教学大纲

课程名称：餐饮厨房管理实务

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：32

### 一、课程的性质、目的和任务

本课程是专业基础课。本课程在使学生通过学习，系统的了解酒店大厨房的结构，学会对厨房功能的设计与对厨房生产的管理，为学生毕业后走上管理岗位奠定坚实基础。课程以课堂讲述为主，必要时可组织学生到五星级多功能厨房参观，使之产生其感性认识，方便和加深对课程内容的理解。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

#### （一）厨房管理概述

##### 1. 课程教学内容

- （1）厨房管理概念
- （2）厨房的特性
- （3）厨房生产流程

##### 2. 课程重点、难点

厨房生产流程

##### 3. 课程教学要求

- （1）了解厨房管理的重要性
- （2）了解厨房生产流程的特征

#### （二）厨房的设计与布局

##### 1. 课程教学内容

- （1）厨房设计与布局的原则
- （2）厨房设计与规划
- （3）厨房部门布局

## 2. 课程重点难点

- (1) 厨房设计与规划
- (2) 厨房生产部门与布局

## 3. 课程教学要求

- (1) 了解厨房是怎样设计与规划的
- (2) 懂得厨房内部不同生产部门的安排

### (三) 厨房设备、用具的筹划

#### 1. 课程教学内容

- (1) 厨房设备的选购
- (2) 厨房主要设备与用具的配置

#### 2. 课程重点难点

厨房主要设备与用具的配置

#### 3. 课程教学要求

- (1) 了解厨房各种设备
- (2) 懂得厨房主要设备的选购与配置；

### (四) 厨房的组织结构与设置

#### 1. 课程教学内容

- (1) 厨房的组织结构设置
- (2) 厨房岗位设置及其职责
- (3) 厨房的人员配置

#### 2. 课程重点难点

厨房岗位设置与人事安排

#### 3. 课程教学要求

- (1) 了解厨房组织结构
- (2) 懂得岗位人事安排的原理

### (五) 厨房菜单的设计

1. 课程教学内容

- (1) 菜单概述
- (2) 菜单筹划
- (3) 菜单的设计与编辑
- (4) 菜单的定价

2. 课程重点难点

- (1) 选择供应菜点的品种
- (2) 菜单供应品种定价机理

3. 课程教学要求

- (1) 懂得菜单筹划
- (2) 学会菜单定价

(六) 厨房生产资料管理

1. 课程教学内容

- (1) 食材的采购
- (2) 采购原料的验收
- (3) 食材的贮藏与运用

2. 课程重点难点

食材的选购与贮藏

3. 课程教学要求

- (1) 了解采购的需求关系；
- (2) 懂得对不同食材的收藏

(七) 厨房生产管理与运作

1. 课程教学内容

- (1) 厨房生产的阶段管理
- (2) 厨房生产的重点管理
- (3) 厨房的生产运作
- (4) 厨房人员的生产运作程序

2. 课程重点难点

## 厨房卫生与安全管理的方法与措施

### 3. 课程教学要求

- (1) 知道卫生安全管理的重要性
- (2) 学会卫生与安全管理的办法

## (八) 厨房安全与卫生管理

### 1. 课程教学内容

- (1) 厨房卫生管理
- (2) 厨房安全管理

### 2. 课程重点难点

## 厨房卫生与安全管理的方法与措施

### 3. 课程教学要求

- (1) 知道卫生安全管理的重要性
- (2) 学会卫生与安全管理的办法

## (九) 厨房生产的成本控制

### 1. 课程教学内容

- (1) 成本控制的作用
- (2) 成本控制的基本内容
- (3) 生产中心的成本控制

### 2. 课程重点难点

生产中的成本控制

### 3. 课程教学要求

- (1) 学会成本控制方法
- (2) 了解全面成本控制的内容

## (十) 厨房生产人事控制

### 1. 课程教学内容

- (1) 厨房人员的招聘

- (2) 厨房人员的培训
- (3) 厨房人员的激励
- 2. 课程重点难点
  - (1) 厨房人员招聘机理
  - (2) 厨房人员培训方法
- 3. 课程教学要求
  - (1) 知道怎样招聘员工
  - (2) 学会对员工的培训与考核

(十一) 美食节的推广

- 1. 课程教学内容
  - (1) 美食节的选择
  - (2) 美食节的计划方案
  - (3) 美食节的组织与实施
- 2. 课程重点难点
  - (1) 美食节的计划方案
  - (2) 美食节的组织实施
- 3. 课程教学要求
  - (1) 懂得美食节的选择时机
  - (2) 学会制作方案
  - (3) 了解美食节的组织实施方法

三、教学重点

见第二部分。

四、课程学时分配

序号	教学内容	理论讲课学时	习题课学时	实习/实训课学时	小计	备注
	一、概述	2				

二、厨房设计与布局	2				
三、厨房设备策划	2				
四、厨房结构与设置	2				
五、厨房菜单设计	1		2		
六、厨房生产资料管理	0		2		
七、厨房生产管理与运作	0		2		
八、厨房安全卫生管理	1		2		
九、厨房生产成本控制	1		2		
十、厨房人事控制	1		2		
十一、美食节的推广	0		4		
复习考试	4			4	
合计	16		16	32	

## 五、考核方式

考核方式：考试（闭卷）

本课程的学生成绩由平时成绩、期中成绩和期末成绩三部分组成，其中平时成绩占总成绩的 20%，期中成绩占总成绩的 20%，期末成绩占总成绩的 60%。平时成绩由平时作业和课堂表现综合评定。

## 六、教材及参考书

教材：

《饭店厨房的设计和运作》张建军、陈亚荣编著，中国轻工业出版社 2009 年版

参考书：

《现代饭店厨房设计与管理》马开良主编，辽宁科技出版社 2000 年版

《厨政管理》袁新宇主编，四川大学出版社 2002 年版

## 《餐饮厨房管理实务》课程实训教学大纲

课程名称：餐饮厨房管理实务

适用专业：烹调工艺与营养

实训学时：16

### 一、课程的性质、目的和任务

本课程是专业基础课。本课程在使学生通过学习，系统的了解酒店大厨房的结构，学会对厨房功能的设计与对厨房生产的管理，为学生毕业后走上管理岗位奠定坚实基础。课程以课堂讲述为主，必要时可组织学生到五星级多功能厨房参观，使之产生其感性认识，方便和加深对课程内容的理解。

### 二、本课程实训教学的基本内容和要求

#### （五）厨房菜单的设计

##### 1. 课程教学内容

- （1）菜单概述
- （2）菜单筹划
- （3）菜单的设计与编辑
- （4）菜单的定价

##### 2. 课程重点难点

- （1）选择供应菜点的品种
- （2）菜单供应品种定价机理

##### 3. 课程教学要求

- （1）懂得菜单筹划
- （2）学会菜单定价

#### （六）厨房生产资料管理

##### 1. 实中课程内容

- （1）食材的采购
- （2）采购原料的验收

(3) 食材的贮藏与运用

2. 课程重点难点

食材的选购与贮藏

3. 课程教学要求

- (1) 了解采购的需求关系；
- (2) 懂得对不同食材的收藏

(七) 厨房生产管理与运作

1. 课程教学内容

- (1) 厨房生产的阶段管理
- (2) 厨房生产的重点管理
- (3) 厨房的生产运作
- (4) 厨房人员的生产运作程序

2. 课程重点难点

厨房卫生与安全管理的方法与措施

3. 课程教学要求

- (1) 知道卫生安全管理的重要性
- (2) 学会卫生与安全管理的的方法

(八) 厨房安全与卫生管理

1. 课程教学内容

- (1) 厨房卫生管理
- (2) 厨房安全管理

2. 课程重点难点

厨房卫生与安全管理的方法与措施

3. 课程教学要求

- (1) 知道卫生安全管理的重要性
- (2) 学会卫生与安全管理的的方法

(九) 厨房生产的成本控制

1. 课程教学内容
  - (1) 成本控制的作用
  - (2) 成本控制的基本内容
  - (3) 生产中心的成本控制
2. 课程重点难点  
生产中的成本控制
3. 课程教学要求
  - (1) 学会成本控制方法
  - (2) 了解全面成本控制的内容

#### (十) 厨房生产人事控制

1. 课程教学内容
  - (1) 厨房人员的招聘
  - (2) 厨房人员的培训
  - (3) 厨房人员的激励
2. 课程重点难点
  - (1) 厨房人员招聘机理
  - (2) 厨房人员培训方法
3. 课程教学要求
  - (1) 知道怎样招聘员工
  - (2) 学会对员工的培训与考核

#### (十一) 美食节的推广

1. 课程教学内容
  - (1) 美食节的选择
  - (2) 美食节的计划方案
  - (3) 美食节的组织与实施
2. 课程重点难点
  - (1) 美食节的计划方案

## (2) 美食节的组织实施

## 3. 课程教学要求

- (1) 懂得美食节的选择时机
- (2) 学会制作方案
- (3) 了解美食节的组织实施方法

## 三、本实训课程的教学重点

见第二部分。

## 四、课程学时分配

项目编号	实习/实训项目名称	实习/实训内容介绍	实习实训课时数	理论讲课学时	实习/实训场所
	一、概述			2	
	二、厨房设计与布局			2	
	三、厨房设备策划			2	
	四、厨房结构与设置			2	
1	五、厨房菜单设计	菜单的设计与编辑, 菜单的定价	2	1	课堂
2	六、厨房生产资料管理	食材的采购, 采购原料的验收	2	0	课堂 / 实训室
3	七、厨房生产管理与运作	厨房的生产运作, 厨房人员的生产运作程序	2	0	课堂 / 实训室
4	八、厨房安全卫生管理	安全管理操作	2	1	课堂 / 实训室
5	九、厨房生产成本控制	成本核算与控制	2	1	课堂
6	十、厨房人事控制	招聘员工, 员工的培训与考核	2	1	课堂
7	十一、美食节的推广	美食节策划与组织实施	4	0	课堂 / 实训室

	复习考试			4	4
	合计	16		16	32

## 五、考核方式

考核方式：考试（闭卷）

本课程的学生成绩由平时成绩、期中成绩和期末成绩三部分组成，其中平时成绩占总成绩的 20%，期中成绩占总成绩的 20%，期末成绩占总成绩的 60%。平时成绩由平时作业和课堂表现综合评定。

## 六、教材及参考书

教材：

《饭店厨房的设计和运作》张建军、陈亚荣编著，中国轻工业出版社 2009 年版

参考书：

《现代饭店厨房设计与管理》马开良主编，辽宁科技出版社 2000 年版

《厨政管理》袁新宇主编，四川大学出版社 2002 年版

## 《烹饪英语》课程教学大纲

课程名称：烹饪英语

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：64

### 一、课程的性质、目的和任务

#### （一）课程的性质

本课程是烹调工艺与营养专业的专业基础课，既是文化素质教育课，又是一门职业基础课。

#### （二）课程的目的

本课程从提高劳动者的素质，增强劳动者的就业能力和工作能力出发，为烹饪工艺与营养专业的学生提供必要的英语交际能力。学习烹饪英语，目的是使中国餐饮事业有机地和国际餐饮事业接轨，从而把中式烹调技艺推向世界。

#### （三）课程的任务

该课程要求学生重点掌握烹饪过程、厨房器具等基本的英文名称，并能用英语介绍菜肴的烹调步骤；难点在于灵活运用课程知识并能用英语介绍菜肴的烹调过程。本课程的学习需要有大学英语、中式烹调等基础理论课作为指导，具有较强的口语交际性，对于学生毕业所从事的工作有很大的帮助。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

#### Unit 1 Kitchen Introduction

##### 教学要求

1. ask about one' s job, and describe one' s job
2. know job titles and duties in the kitchen
3. ask and explain the working procedure
4. ask work requirements in the kitchen

5. ask and tell what should be done

### 教学内容

Part 1 Titles and Job Description

Part 2 Kitchen Rules

### 教学建议

多读多记专业英语单词，适量掌握日常用语。

## Unit 2 Kitchen Facilities

### 教学要求

1. tell the names of the areas in the kitchen, and know their functions
2. tell the names of the kitchen equipment
3. get familiar with the equipment and utensils for baking, frying, roasting, grill/broiling, etc.
4. know different tools, knives and scissors for preparing meat, fish, etc.

### 教学内容

Part 1 Floor Plan and Kitchen Equipment

Part 2 Tools and Utensils for Food Production

### 教学建议

多读多记专业英语单词，适量掌握日常用语，学习英汉互译。

## Unit 3 Condiments

### 教学要求

1. know the English names of condiments and how to classify condiments
2. talk about the taste of condiments
3. know the English names of spices and tell the uses of spices
4. tell the flavor of different spices and know the places of production of spices

### 教学内容

Part 1 Sauce, Paste & Powered Condiments

Part 2 Spices

教学建议

多读多记专业英语单词，适量掌握日常用语，学习段落翻译。

Unit 4 Food Material I

教学要求

1. know the English names of vegetables and describe vegetables in English

2. know some information about vegetables, express likes and dislikes of vegetables

3. know different English terms of processing vegetables

4. describe how to process vegetables in English

5. be familiar with the expressions of asking for instructions and giving proper responses

教学内容

Part 1 BOM

Part 2 Vegetable Process

教学建议

多读多记专业英语单词，适量掌握日常用语，多练习对话。

Unit 5 Food Material II

教学要求

1. know the English names of various fruits

2. know some information about fruits, express likes and dislikes of fruits

3. practice different English terms of processing fruits

4. describe how to process fruits in English

5. get to know some information about fruits and be familiar with the ways of handling food

### 教学内容

Part 1 BOM

Part 2 Fruit Process

### 教学建议

多读多记专业英语单词，适量掌握日常用语，多练习对话。

## Unit 6 Food Material III

### 教学要求

1. tell the materials and dishes of beef , lamb, poultry and seafood
2. tell the time needed to prepare beef or lamb dish
3. tell the ingredients and process for making beef , lamb, poultry and seafood dish
4. ask and answer for advice in making a dish and for things to be cared

### 教学内容

Part 1 BOM

Part 2 Poultry and Seafood

### 教学建议

多读多记专业英语单词，适量掌握日常用语，多练习对话。

## Unit 7 Making a Meal

### 教学要求

1. tell what an appetizer is and the types of appetizers
2. discuss the ingredients
3. classify soup
4. tell the process of preparing the ingredients

### 教学内容

Part 1 Making an Appetizer

Part 2 Making Soup

### 教学建议

多读多记专业英语单词，适量掌握日常用语，多练习对话。

## Unit 8 Making a Dish

### 教学要求

- 1.get background information of western and Chinese food
- 2.tell the amount of ingredients needed and the ways of cooking
- 3.tell the duration and process of cooking
- 4.discuss typical food

### 教学内容

Part 1 Making Western Food

Part 2 Making Western & Chinese Food

### 教学建议

多读多记专业英语单词，适量掌握日常用语，多练习对话。

## Unit 9 Dessert

### 教学要求

- 1.identify common dessert
- 2.know baking equipment and describe its use
- 3.calculate quantities and cut cakes
- 4.identify traditional cakes and icing equipment
- 5.decorate with chocolate
- 6.read recipe and directions

### 教学内容

Part 1 Making a Dessert I

Part 2 Making a Dessert II

### 教学建议

多读多记专业英语单词，适量掌握日常用语，多练习对话。

## Unit 10 Food Safety

### 教学要求

- 1.identify rodents and insects in kitchen

2. know personal hygiene standards
3. classify food borne diseases
4. list the causes of food spoilage and know preservation methods
5. know the characteristics of each category of food

#### 教学内容

Part 1 Food Contamination

Part 2 Food Spoilage and Preservation

#### 教学建议

多读多记专业英语单词，适量掌握日常用语，学习中英文互译。

### 三、本课程的教学重点

1. know job titles and duties in the kitchen, ask and tell what should be done in kitchen
2. tell the names of the areas in the kitchen, and know their functions
3. get familiar with the equipment and utensils for baking, frying, roasting, grill/broiling, etc.
4. know different tools, knives and scissors for preparing meat, fish, etc.
5. know the English names of condiments and how to classify condiments, talk about the taste of condiments
6. know the English names of spices and tell the uses of spices
7. know the English names of vegetables and describe vegetables in English
8. describe how to process vegetables in English
9. know some information about fruits, express likes and dislikes of fruits
10. practice different English terms of processing fruits and describe how to process fruits in English

11. tell the ingredients and process for making beef , lamb, poultry and seafood dish
12. ask and answer for advice in making a dish and for things to be cared
13. tell what an appetizer is and the types of appetizers
14. classify soup
15. tell the amount of ingredients needed and the ways of cooking
16. tell the duration and process of cooking
17. identify common dessert
18. identify traditional cakes and icing equipment
19. read recipe and directions
20. identify rodents and insects in kitchen
21. know personal hygiene standards
22. list the causes of food spoilage and know preservation methods

#### 四、课程学时分配

序号	教学内容	理论讲课学时	习题课学时	实习/ 实训 课学时	小计	备注
1	Unit 1 Kitchen Introduction Part 1 Titles and Job Description Part 2 Kitchen Rules	4			4	
2	Unit 2 Kitchen Facilities Part 1 Floor Plan and Kitchen Equipment	6			6	

	Part 2 Tools and Utensils for Food Production					
3	Unit 3 Condiments Part 1 Sauce, Paste & Powered Condiments Part 2 Spices	6			6	
4	Unit 4 Food Material I Part 1 BOM Part 2 Vegetable Process	6			6	
5	Unit 5 Food Material II Part 1 BOM Part 2 Fruit Process	6			6	
6	Unit 6 Food Material III Part 1 BOM Part 2 Poultry and Seafood	6			6	
7	Unit 7 Making a Meal Part 1 Making an Appetizer Part 2 Making Soup	6			6	
8	Unit 8 Making a Dish Part 1 Making Western Food Part 2 Making Western & Chinese Food	6			6	
9	Unit 9 Dessert Part 1 Making a Dessert I Part 2 Making a Dessert II	4			4	
10	Unit 10 Food Safety Part 1 Food Contamination Part 2 Food Spoilage and Preservation	4			4	

11	补充：中式菜肴菜名翻译	2			2	
	复习考试	8			8	
	合计	64			64	

## 五、教材及参考书

### 1、教材：

《烹饪英语》，赵丽主编，北京大学出版社，2010 年 3 月。

### 2、参考书：

《厨房情景英语》华路宏，钟文主编，浙江工商大学出版社，2013 年 8 月。

## 六、课程考核与评价

考查成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 40% ，期末成绩占总成绩的 60% 。

平时成绩评定：平时成绩通过作业、日常对话练习、口语和听课情况、考勤情况等方式进行，占总成绩的 40% 。

期末考核评定：期末成绩通过考试评定，占总成绩的 60% 。

## 《烹饪工艺学》课程教学大纲

课程名称：烹饪工艺学

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：64

### 一、本课程的性质、目的和任务

#### （一）课程的性质：

本课程是在《烹饪入门（基本功）》学习的基础上，通过对中国代表菜肴的实训，掌握中国菜肴的基本制作技法。使学生深刻的了解并掌握一定酒店菜品的生产能力，为从事烹饪生产工作能力提供基础。

#### （二）课程的目的：

课程以课堂理论教学与技能演示相结合的教学形式，科学系统的讲授中国烹饪的制作工艺，培养学生菜肴制作、设计等餐饮实务的工作能力。

#### （三）课程的任务：

通过本课程的学习，增强学生对烹饪工艺基本理论的理解和业务知识的运用，为今后我国饭店餐饮管理发展，提供专业人才。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

#### 第一章绪论

##### 教学要求

使同学掌握烹饪的概论与中国烹饪的流派，了解本课程对酒店管理专业的重要性。

##### 教学内容：

第一节烹饪工艺的概念

第二节烹饪工艺的内容

第三节专业行情与本专业的展望

## 第二章原料选料与清理工艺

### 教学要求

使学生了解选料与原料清理的意义，熟悉原料选择与清理在餐饮经营中的作用，掌握选料与原料清理原则和方法。

### 教学内容：

第一节原料选择的意义与原则

第二节原料选择的方法

第三节原料清理的原则与方法

## 第三章分解工艺

### 教学要求：

使学生了解烹饪的基本料形、分档取料的意义；熟悉刀工、分档的基本知识；掌握分档取料、刀工在餐饮生产中菜品质量、成本控制的意义。

### 教学内容：

第一节原料的分档取料工艺

第二节切割刀工工艺

第三节基本原料形态及其应用

第四节剞花工艺

## 第四章混合工艺

### 教学要求：

使学生了解混合工艺的基本概念与原理，熟悉混合工艺的基本方法，掌握混合工艺的质量标准。

### 教学内容：

第一节制馅工艺

第二节制缔工艺

### 第三节制面团工艺

## 第五章优化工艺

### 教学要求：

使学生了解优化工艺的概念；熟悉优化工艺的基本内容、方法与运用；掌握菜点调味、着衣、制嫩等优化工艺质量控制的能力。

### 教学内容：

第一节调味工艺的基础与特征

第二节调味工艺的性质与意义

第三节调味的程序与方法

第四节着色工艺

第五节着衣工艺

第六节制嫩工艺

## 第六章组配工艺

### 教学要求：

使学生了解中国烹饪食品的形式与内容；熟悉菜肴、宴席组配的原则与方法；掌握对菜肴、宴席的设计和命名能力。

### 教学内容：

第一节中国烹饪食品的形式与内容

第二节菜肴组配工艺

第三节宴席组配工艺

第四节菜肴与宴席的命名

## 第七章熟制工艺

### 教学要求：

使学生了解中国烹饪工艺的基本烹调分类；熟悉中国烹饪工艺烹调方法的基本流程；掌握在餐饮管理中对菜品质量评定及控制能力。

### 教学内容：

- 第一节制熟工艺概述
- 第二节菜肴的预熟加工
- 第三节油导热制熟基本方法
- 第四节水导热制熟基本方法
- 第五节蒸汽导热制熟基本方法
- 第六节其它导热制熟基本方法

## 第八章造型工艺

### 教学要求：

使学生了解菜点造型在餐饮经营中的重要性；熟悉菜点造型的加工方法，掌握菜点造型的基本形态。

### 教学内容：

- 第一节造型工艺的概述
- 第二节成品造型的形态与加工

## 三、本课程的教学重点

- 1、烹饪的概论与中国烹饪的流派。
- 2、选料与原料清理原则和方法。
- 3、分档取料、刀工在餐饮生产中菜品质量、成本控制的意义。
- 4、混合工艺的质量标准。
- 5、菜点调味、着衣、制嫩等优化工艺质量控制的能力。
- 6、对菜肴、宴席的设计和命名能力。
- 7、在餐饮管理中对菜品质量评定及控制能力。
- 8、菜点造型的基本形态。

## 四、课程学时分配

序号	教学内容	理论讲课学时	习题课学时	实习/实训课学时	小计	备注
	第一章：绪论	2				
	第二章：原料清理加工	6		4		
	第三章：分解工艺：拆卸工艺	2		4		
	第三章：分解工艺：切割工艺	2		2		
	第三章：分解工艺：料形与运用、剞花工艺	2		2		
	第四章：混合工艺：制蹄工艺	2		2		
	第四章：混合工艺：馅心工艺	2		2		
	第四章：混合工艺：面点工艺	2		2		
	第五章：优化工艺：制嫩、着衣	2		2		
	第五章：优化工艺：着衣、调味	2		2		
	第六章：组配工艺	2		2		
	第七章：制熟工艺	4		2		
	第八章：造型工艺	2		2		
	复习考试			4		
	合计	32		32	64	

## 五、教材及参考书

### 1、教材：

《中国烹饪工艺学》陈苏华著上海文化出版社 2006

## 六、课程考核与评价

考试成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 20%，期中成绩占总成绩的 20%，期末

成绩占总成绩的 60% 。

平时成绩评定：平时成绩通过作业、讨论、听课情况、考勤情况等方式进行，占总成绩的 20% 。

期中、期末考核评定：期中、期末成绩通过考试评定，分别占总成绩的 20%和 60% 。

## 《烹饪工艺学》课程实训教学大纲

课程名称：烹饪工艺学

适用专业：烹调工艺与营养

实训学时：32

### 一、课程性质、目的和任务

本课程是在《烹饪入门（基本功）》学习的基础上，通过对中国代表菜肴的实训，掌握中国菜肴的基本制作技法。使学生深刻的了解并掌握一定酒店菜品的生产能力，为从事烹饪生产工作能力提供基础。

### 二、实验教学基本要求

根据教学目的确定实训内容。教师每次实训打分使学生达到较强的动手能力和工作效率。

### 三、实验项目与内容

大纲基本内容包括了 12 个必做的实验，在规定的学时内完成。

序号	实验项目名称	内容提要	实训学时	实验类别	实验要求
1	刀工刀法	掌握刀工的平直解刀法,了解基本料形	4	专业实验	必修
2	鱼丝、肉片上浆及炒法	掌握上浆技术与炒法工艺	4	专业实验	必修
3	猪、鸡的分档取料	掌握猪、牛、羊、鸡、鱼的分档取料	2	专业实验	必修
4	鱼圆、狮子头	掌握制缩技术	2	专业实验	必修
5	挂糊、拍粉及炸法	掌握各种挂糊工艺	2	专业实验	必修

6	制汤工艺、炖法	掌握高汤、吊汤技术	2	专业 实验	必修
7	氽法、氽猪肝	掌握氽法的制作技法	2	专业 实验	必修
8	红烧鱼块、元焖鸭子	掌握烧法与焖法的烹饪技法	2	专业 实验	必修
9	三色鱼糕、蒸蛋	掌握蒸的技法	2	专业 实验	必修
10	生煎鱼饼、锅塌豆腐	掌握塌的技法	2	专业 实验	必修
11	调味试验	四大味型的几味调制	2	专业 实验	必修
12	卤水制作	掌握卤水的制作	2	专业 实验	必修
13		考试	4		
			32		

#### 四、考核方式

课程平时成绩 40%（包括实训秩序、卫生、测验、实验报告）；期末实验操作成绩 60%。

#### 五、教材及参考书

##### 1、教材：

《中国烹饪工艺学》陈苏华著上海文化出版社 2006

#### 六、课程考核与评价

考试成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 20%，期中成绩占总成绩的 20%，期末成绩占总成绩的 60%。

平时成绩评定：平时成绩通过作业、讨论、听课情况、考勤情况等方式进行，占

总成绩的 20% 。

期中、期末考核评定：期中、期末成绩通过考试评定，分别占总成绩的 20%和 60% 。

## 《大淮扬风味制作》课程教学及实训大纲

课程名称：大淮扬风味制作

适用专业：烹调工艺与营养

总学时： 96

### 一、课程的性质、目的和任务

#### （一）课程性质

该课程是面向高职烹调工艺与营养专业的一门职业技能课，是该专业的职业技术课，是该专业培养计划中的核心主干课程之一，也是一门必修课。

#### （二）目的

这门课程本着理论适度、重在实用的教学原则。主要介绍中国名菜大淮扬风味菜肴体系的制作特点等的基本理论和实务，是理论性与实用性相结合、综合性很强的课程。

（三）任务：学生通过本课程的学习，了解和掌握中国名菜大淮扬风味典型菜肴的制作工艺，掌握名菜制作的相关知识，熟悉中国名菜大淮扬风味的体系构成，具有复演设计创新相同类似菜肴制作工艺流程的能力，并能达到一定的素质要求，可以适应旅游饭店烹饪等岗位的实际工作。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

#### 第一章概述

##### 教学要求

通过本章的学习，使学生熟悉中国名菜大淮扬风味的发展概况、帮口流派、生成机理、工艺特点与风味审美风格。

##### 教学内容

本章共 4 个学时

第一节淮扬风味的定义、范畴和历史流变

第二节淮扬风味菜肴体系的生成机理

第三节淮扬风味的牲与内在差异

第四节淮扬风味体系的区域流派

## 第二章水产类名菜案例

教学要求

通过本章的学习，使学生掌握以水产鱼虾蟹等为主料的典型名菜制作工艺，并学会对其衍生拓展的方法。

教学内容

本章共设计 9 个项目 3 次示范与实训和实验，共 24 学时

序号	项目名称	内容提要	学时	实验类型	实验类别	实验要求
1	松鼠鳜鱼、 荷包鲫鱼、 清汤捶虾	掌握三个 名菜的制 作工艺、重 点和流程	8	验证型	专业实验	三选二实 训
2	芙蓉蟹斗、 大虾三味、 鳝鱼两吃	掌握三个 名菜的制 作工艺流 程，把握关 键点	8	验证型	专业实验	二人小组 实训，全选
3	灌汤鱼圆 煎封鲳鱼、 花蟹炒蛋	掌握三个 名菜的制 作工艺流 程，把握关 键点	8	验证型	专业实验	三选二实 训

## 第三章 畜肉类菜肴案例

## 教学要求

通过本章学习,使学生了解并掌握以猪、牛、羊等为主料的典型名菜制作工艺,并学习对其衍生拓展的方法。

## 教学内容

本章设计6个项目,3次示范与实训的实验,共24学时

序号	项目名称	内容提要	学时	实验类型	实验类别	实验要求
4	清炖蟹粉狮子头、东坡肉	掌握两个名菜的制作工艺流程、把握关键点	8	验证型	专业实验	两人小组实验,全选
5	京酱里脊、茄汁煎牛饼	掌握两个名菜的制作工艺流程,把握关键点	8	验证型	专业实验	个人实训京酱里脊、二人小组实训茄汁煎牛饼
6	苏酒烤羊排、珍珠圆子	掌握两个名菜的制作工艺流程,把握关键点	8	验证型	专业实验	二人小组实训苏酒烤羊排、个人实训珍珠圆子

## 第四章 禽蛋类菜肴案例

## 教学要求

通过本章教学,使学生能够掌握以鸡、鸭、鹅和鸽等为主料的典型名菜的工作

艺制作，并增强其衍生设计创新的能力。

教学内容

本章共设计7个项目，3次示范与实训，共24学时

序号	项目名称	内容提要	学时	实验类型	实验类别	实验要求
7	八宝船鸭、三杯鸡	掌握两个名菜的制作工艺流程、把握关键点	8	验证型	专业实验	两人小组实验，全选
8	红酥鸡、蛋美鸡	掌握两个名菜的制作工艺流程，把握关键点	8	验证型	专业实验	两人小组实验，全选
9	叫花鸡、芝麻鸽子、莲荷焖鸭	掌握三个名菜的制作工艺流程，把握关键点	8	验证型	专业实验	二人小组实训芝麻鸽子、莲荷焖鸭

## 第五章蔬菜与综合类菜肴案例

教学要求

通过本章教学，使学生能够掌握以蔬果原料为毛料和荤蔬等多种原料配制的典型名菜的制作工艺，并使使学生能够增强复衍设计的能力。

教学内容

本章共设计8个项目，2次示范，3次实训，共20学时

序号	项目名称	内容提要	学时	实验类型	实验类别	实验要求
10	镜箱豆腐、文思豆腐、双色	掌握四个名菜的制作工	8	验证型	专业实验	个人实训文思豆腐，

	藕饼、大煮干丝	艺流程、把握 关键点				两人实训 镜箱豆腐、 双色藕饼
11	素狮子头、扣三丝、八宝莲豆腐、酥炸番茄	掌握四个名菜的制作工艺流程,把握 关键点	8	验证型	专业实验	两人小组 实训扣三 丝、八宝莲 豆腐
12	素狮子头、酥炸番茄	掌握两个名菜的制作工艺流程,把握 关键点	4	验证型	专业实验	二人小组 实训全选

### 三、本课程的教学重点

- 1、大淮扬风味的源流;
- 2、大淮扬风味集聚区内差异与比较;
- 3、大淮扬风味特点的把握;
- 4、大淮扬风味食材选择特征;
- 5、大淮扬风味的制熟工艺倾向性特征。

### 四、课程学时分配

本课程总课时为 96 学时,共设计有 12 模块课程实验,每次 8 学时。教师示范 3 学时,学生实训 5 学时。理论一般融汇在操作过程之中,边做边讲。不单独提出于操作现场之外授课。课程考试安排为 4 个学时,另行安排,不在正课之内。

考试方法:卷面考时为 1.5 学时,实践考试用时为 2.5 学时。

### 五、教材及参考书

#### 1、教材:

《中国名菜——大淮扬风味系》陈苏华著,上海文化出版社,2006 年 3 月。

#### 2、参考书:

(1)《中国名菜》(第二版),谢定源主编,中国轻工业出版社,2005 年 1

月。

(2) 《中国淮扬菜》张原宝主编，江苏科技出版社，2000 年 10 月。

(3) 《中国名菜》，李保定主编，机械工业出版社，2011 年 1 月。

## 六、课程考核与评价

考试成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 20%，期中成绩占总成绩的 20%，期末成绩占总成绩的 60%。

平时成绩评定：平时成绩通过每次实训积分的平均值，占平时成绩分 60%。出勤、值日、书面作业占 40%。

期中、期末考核评定：期中、期末成绩通过考试评定，分别占总成绩的 20%和 60%。

考试成绩评定：卷面考试 40%，实践考试 60%。

## 《面点工艺学》课程教学大纲

课程名称：面点工艺学

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：64

### 一、本课程的性质、目的和任务

本课程是烹调专业的一门专业必修课。《中国名点小吃》课程是培养中式面点技术工而设置的一门工艺课程。本课程以面点基础实训为主，着重工艺环节的要点部分和成形技法、能有效提升学员的基本功，通过实训，使学生进一步提高了动手能力，特别对面团的调制、坯皮的制作、馅心制作工艺、成形技法等一系列制作过程中的每个环节和制作要点能较好的把握，达到了熟练的程度，为以后系统性的学习打下扎实的基础。

《面点工艺学》课程本着针对性、科学性和适用性的原则，要求学生熟练地掌握所学品种的制作工艺过程。懂得理论联系实际，掌握面点制作的各个环节和一般规律，具有制作一般面团的代表品种，熟悉面团的运用的能力。

### 二、实验教学基本要求

通过《面点工艺学》课程的学习，要求学生熟悉面点的分类及所使用的原料和基本制作工艺，如水调面团调制、发酵面团的调制，包括：制馅、成形和熟制等一系列制作过程以及这些品种的成品特点和风味流派，要求学生掌握所学实训品种的制作工艺过程。实训品种有：1、水调面团品种：月牙蒸饺、牛肉锅贴、韭肉煎饺、烧卖皮的制作、鲜肉烧卖、上海开洋葱油拌面、广式云吞。2、发酵面团品种：刀切包、宫廷肉末烧饼、花卷、鲜肉提褶包、香菇菜包、干菜包。了解水调面团皮制品和发酵面团制品，从其制作基本原理从中派生出其面点品种。

### 三、实验项目与内容

序号	实验项目名称	内容提要	实验类型	实验类别	实验要求
1	热水面团的调制工艺及京式面点老边饺子	1、掌握热水面团的调制工艺及要点。	验证型	专业实验	必修

	的制作。	2、要求学生掌握老边饺子的制作工艺。			
2	月牙蒸饺的制作工艺	要求学生掌握月牙蒸饺的成形手法以及制馅、蒸制工艺。	验证型	专业实验	必修
3	牛肉锅贴的制作工艺	要求学生掌握牛肉锅贴的成形、制馅及熟制工艺	验证型	专业实验	必修
4	韭肉煎饺的制作工艺	要求学生掌握韭肉煎饺的成形、制馅及熟制工艺要点	验证型	专业实验	必修
5	苏式烧卖皮的制作	掌握烧卖皮的制作要点	验证型	专业实验	必修
6	鲜肉烧卖的制作工艺	掌握鲜肉烧卖的成形、制馅、熟制工艺	验证型	专业实验	必修
7	湖南珍珠（糯米）烧卖的制作工艺。	掌握糯米烧卖的成形、制馅、熟制工艺	验证型	专业实验	必修
8	上海开洋葱油拌面的制作。	掌握上海开洋葱油拌面的调味、“面浇”的制作。	验证型	专业实验	必修
9	广式云吞的成形及馅心的调制。	掌握广式云吞的制馅、成形、制汤的要点。	验证型	专业实验	必修
10	京式宫廷肉末烧饼的制作工艺及成熟方法。	掌握宫廷肉末烧饼的制作要点及成熟方法。	验证型	专业实验	必修
11	鲜肉提褶包的制作工艺	掌握鲜肉提褶包的成形、制馅、蒸制工艺	验证型	专业实验	必修
12	香菇菜包的制作工艺。	掌握香菇菜包包的成形、制馅、蒸制工艺	验证型	专业实验	必修

13	干菜包的制作工艺。	掌握干菜包的制馅、成形工艺。	验证型	专业实验	必修
14	香辣粉丝包	掌握香辣粉丝包的制馅成形工艺	验证型	专业实验	必修
15	复习		验证型	专业实验	必修
16	考试		验证型	专业实验	必修

#### 四、本课程的教学重点、难点

##### 1、教学重点

面团、发酵面团调制工艺和制皮，各类面点的制作工艺。

##### 2、教学难点

各类面点的制作和成形手法。

#### 五、课程学时分配

序号	教学内容	学时数			
		理论教学	实验教学	实训课	总计
1	热水面团的调制工艺及京式面点老边饺子的制作	1		3	4
2	月牙蒸饺的制作工艺	1		3	4
3	牛肉锅贴的制作工艺	1		3	4
4	韭肉煎饺的制作工艺	1		3	4
5	苏式烧卖皮的制作	1		3	4
6	鲜肉烧卖的制作工艺	1		3	4
7	湖南珍珠（糯米）烧卖的制作工艺	1		3	4
8	上海开洋葱油拌面的制作	1		3	4
9	广式云吞的成形及馅心的调制	1		3	4

10	京式宫廷肉末烧饼的制作工艺及成熟方法	1		3	4
11	鲜肉提褶包的制作工艺	1		3	4
12	香菇菜包的制作工艺	1		3	4
13	干菜包的制作工艺	1		3	4
14	香辣粉丝包	1		3	4
15	复习、考试	2		6	8
16	总计	16		48	64

## 六、课程考核与评价

- 1、期末考试：期末实验操作，占总成绩 60%；
- 2、考勤、考核实验预习及平时实验测验占 30%；实验报告占 10%。

## 七、使用教材及参考书

实验教材：自编

参考书：《面点工艺学》李文卿编著，中国轻工业出版社出版社，1999 年。

## 《中式面点制作》课程教学大纲

课程名称：中式面点制作

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：64

### 一、课程的性质、目的和任务

#### （一）课程的性质

本课程是高等职业学校烹调专业的一门专业课程。它的任务是：传授烹饪专业所必须掌握的我国各地的名点，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）课程的目的

随着社会主义现代化建设的不断发展，人民的生活水平日益提高，市场日趋繁荣，势必要求餐饮业加快改革和发展，因此培养一大批适应餐饮业发展需要的优秀人才已迫在眉睫，成为当前烹饪高等教育的首要任务。为了适应餐饮的迅速发展，点心也成为必不可少的一步份。

#### （三）课程的任务

为了使学生了解更多的面点知识，从品种介绍、制作原理、熟制方法、原料、制作程序、工艺流程、操作要点、成品要求等几方面介绍各地的名点、直观、全面地展现面点的操作过程。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

#### 第一章 水饺

##### 教学要求

- 1、了解水调面的概念
- 2、了解水调面的调制流程和手法
- 3、了解水煮点心的成熟原理和流程。

##### 教学内容

(一) 大娘水饺波波饺 (二) 蛤蜊饺马蹄饺

第二章蒸饺

教学要求

- 1、了解水调面的调制流程
- 2、掌握各种花式点心的成型手法
- 3、掌握蒸制点心的方法

教学内容

- (一) 四喜饺鸳鸯饺 (二) 金鱼饺冠顶饺 (三) 梅花饺白菜饺
- (四) 月牙蒸饺

第三章烧卖

教学要求

- 1、了解热水调面的原理和流程。
- 2、掌握烧卖皮的擀制和烧卖制作的流程。

教学内容

- (一) 糯米烧卖 (二) 冬瓜烧卖

第四章香麻馒头

教学要求

- 1、了解发酵面团的发酵机理
- 2、掌握馒头的成型手法。

教学内容

- (一) 发酵面团的调和配方和手法
- 3、馒头的成型手法。

第五章酒酿饼

教学要求

- 1、了解发酵面团的发酵机理
- 2、掌握发酵面烤制成品的制作方法

教学内容

- (一) 酒酿饼的配方和调制方法
- (二) 酒酿饼的制作手法和熟制方法

第六章咸蛋黄千层糕

教学要求

- 1、了解发酵面的发酵机理
- 2、掌握千层糕的制作方法和工艺流程

教学内容

- (一) 千层糕的配方和面团调制方法
- (二) 千层糕的制作手法和熟制方法

第七章 萝卜丝酥饼

教学要求

- 1、了解水油面和油酥面的调制方法
- 2、掌握酥饼的擀制方法和成型手法
- 3、掌握酥饼的烤制方法

教学内容

- 1、水油面和油酥面的调制方法
- 2、酥饼的擀制方法和成型手法
- 3、酥饼的烤制方法

三、本课程的教学重点

- 1、水调面的调制方法
- 2、发酵面点心的烘焙方法盘饰造型艺术
- 3、水油面和油酥面的调制方法

四、课程学时分配

序号	教学内容	理论 讲课 学时	习 题 课 学时	实习/ 实训 课学时	小计	备注
	第一章 水饺 (一) 大娘水饺波波 饺	2		9	11	

	(二) 蛤蜊饺马蹄饺					
	第二章 蒸饺 (一) 四喜饺鸳鸯饺 (二) 金鱼饺冠顶饺 (三) 梅花饺白菜饺 (四) 月牙蒸饺	4		12	16	
	第三章 烧卖 (一) 糯米烧卖 (二) 冬瓜烧卖	2		9	11	
	第四章 香麻馒头	2		3	5	
	第五章 酒酿饼	2		3	5	
	第六章 咸蛋黄千层糕	2		3	5	
	第七章 萝卜丝酥饼	2		6	8	
	复习考试			3	3	
	合计	16		48	64	

#### 1、教材：

《中国名点》，周三保主编，高等教育出版社，2014年5月。

#### 2、参考书：

《中国名点》周三保主编，高等教育出版社，2014年5月。

### 六、课程考核与评价

考查成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 40%，期末成绩占总成绩的 60%。

平时成绩评定：平时成绩通过作业、讨论、听课情况、考勤情况等方式进行，占总成绩的 40%。

期末考核评定：期末成绩通过考试评定，占总成绩的 60%。

## 《烹饪营养与配膳》课程教学大纲

课程名称：烹饪营养与配膳

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：32

### 一、课程的性质、目的和任务

#### （一）课程的性质

《烹饪营养与配膳》是烹调工艺与营养专业的专业基础课，属于考查课。课程内容包括食物的消化吸收与排泄、人体需要的营养素（蛋白质、碳水化合物、脂类、维生素、矿物质和水）、烹饪原料的营养价值、烹饪原料加工对营养价值的影响等。烹饪营养学的基础知识对烹饪组合、营养搭配和营养膳食具有指导作用。

#### （二）课程的目的

通过学习本课程，为满足本专业人才培养规格中职业岗位要求之“具备菜点设计能力；具备烹饪营养分析与组配的能力”打下良好基础。

#### （三）课程的任务

理解人体需要的营养素种类和意义，掌握烹饪原料营养价值评价的基本方法和不同原料的营养价值。理解烹饪加工对原料营养价值的影响，理解合理烹饪的原则和方法。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

#### 绪言、第一章食物的消化吸收与排泄

##### 教学要求

掌握营养、营养不良等基本概念，了解消化吸收的基本过程和基本机理。理解尿排泄过程。

##### 教学内容

## 绪言

### 第一节基本概念

### 第二节消化系统的组成与消化

### 第三节营养素的吸收

### 第四节代谢物质的排泄

## 第二章人体需要的营养素

### 教学要求

了解三大产能营养素的分类，各类功能成分的生理作用，掌握三大产能营养素基本组成单位和各自的营养评价方法。掌握能量单位和能值，掌握人体能量消耗构成，掌握能量不平衡对人体的影响，能量的合理膳食来源与构成及适宜摄入量。了解矿物质和维生素的种类，掌握各类常量、微量矿物质和维生素的生理功能、吸收代谢特性、缺乏症、DRI 及食物来源。了解主要几种植物化学物的生理活性。

### 教学内容

#### 第一节蛋白质

#### 第二节脂类

#### 第三节碳水化合物

#### 第四节能量

#### 第五节矿物质

#### 第六节维生素

#### 第七节水

#### 第八节植物化学物

## 第三章烹饪原料的营养价值

### 教学要求

掌握烹饪原料营养价值的评价方法。掌握重要烹饪原料的营养价值特点。了解食物原料新资源。

#### 教学内容

第一节烹饪原料营养价值评价

第二节畜类原料及制品的营养价值

第三节禽类原料及制品的营养价值

第四节水产类原料及制品的营养价值

第五节蛋类原料及制品的营养价值

第六节乳类及乳制品的营养价值

第七节谷类原料及制品的营养价值

第八节豆类及豆制品的营养价值

第九节蔬菜、水果及制品的营养价值

第十节酒类的营养价值

第十一节食用油脂的营养价值

第十二节常用调味品的营养价值

第十三节食物原料新资源

### 第四章烹饪加工对原料营养价值的影响

#### 教学要求

理解营养素在烹饪过程和保藏过程中的变化,会进行不同原料的搭配后的营养评价。理解不同烹饪方法对食物原料营养价值的影响。

#### 教学内容

第一节营养素在烹饪过程中理化性质的改变

第二节烹饪原料的选择和搭配对食物营养价值的影响

第三节食品保藏对原料营养价值的影响

第四节烹饪方法对原料营养价值的影响

补充: 不同人群营养需求与营养膳食搭配

### 三、本课程的教学重点

- 1、掌握三大产能营养素的营养评价方法。
- 2、掌握能量单位和能值，掌握人体能量消耗构成，掌握能量不平衡对人体的影响，能量的合理膳食来源与构成及适宜摄入量。
- 3、掌握各类常量、微量矿物质和维生素的生理功能、吸收代谢特性、缺乏症、DRI 及食物来源。；
- 4、掌握烹饪原料营养价值的评价方法。
- 5、掌握重要烹饪原料的营养价值特点；
- 6、膳食搭配基本原则

### 四、课程学时分配

序号	教学内容	理论讲课学时	习题课学时	实习/实训课学时	小计	备注
	绪言、第一章食物的消化吸收与排泄 绪言 第一节基本概念 第二节消化系统的组成与消化 第三节营养素的吸收 第四节代谢物质的排泄	2			2	
	第二章人体需要的营养素 第一节蛋白质 第二节脂类 第三节碳水化合物 第四节能量 第五节矿物质 第六节维生素 第七节水 第八节植物化学物	10			10	

<p>第三章烹饪原料的营养价值</p> <p>第一节烹饪原料营养价值评价</p> <p>第二节畜类原料及制品的营养价值</p> <p>第三节禽类原料及制品的营养价值</p> <p>第四节水产类原料及制品的营养价值</p> <p>第五节蛋类原料及制品的营养价值</p> <p>第六节乳类及乳制品的营养价值</p> <p>第七节谷类原料及制品的营养价值</p> <p>第八节豆类及豆制品的营养价值</p> <p>第九节蔬菜、水果及制品的营养价值</p> <p>第十节酒类的营养价值</p> <p>第十一节食用油脂的营养价值</p> <p>第十二节常用调味品的营养价值</p> <p>第十三节食物原料新资源</p>	8			8	
<p>第四章烹饪加工对原料营养价值的影响</p> <p>第一节营养素在烹饪过程中理化性质的改变</p> <p>第二节烹饪原料的选择和搭配对食物营养价值的影响</p> <p>第三节食品保藏对原料营养价值的影响</p> <p>第四节烹饪方法对原料营养价值的影响</p> <p>补充：不同人群营养需求与营养膳食搭配</p>	8			8	
复习	2			2	
考试	2			2	
合计	32			32	

## 五、教材及参考书

### 1、教材：

《烹饪营养学》彭景主编，中国纺织出版社，2008年7月

### 2、参考书：

《烹饪营养与卫生》彭景主编，东北财经大学出版社，2003年

## 六、课程考核与评价

考查成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 40% ，期末成绩占总成绩的 60% 。

平时成绩评定：平时成绩通过作业、课堂情况、考勤情况等方式进行，占总成绩的 40% 。

期末考核评定：期末成绩通过考试评定，占总成绩的 60% 。

## 《西式面点制作》课程教学及实训大纲

课程名称：西式面点制作

适用专业：烹调工艺与营养

课程学时：48

### 一、本课程的性质、目的和任务

#### （一）课程的性质

《西式面点制作》课程是烹调工艺与营养、酒店管理类专业开设的一门职业技能课程。

#### （二）课程的目的

使学生系统地接受西点制作职业技能的训练，了解西式面点的选料、制作工艺原理和基本制作手法等相关知识。通过教师示范和学生动手操作，使学生具备基本的操作能力，能独立制作一些典型的西式面点。

#### （三）课程的任务

要求同学掌握厨房的基本情况，并能自己动手作出一些基本的西点品种，使每一位同学分享自己的劳动成果，增强自信。提高在西式面点制作的职业养成等方面的动手能力和分析问题、解决问题能力。从而使学生能较好地胜任将来的西点制作相关工作。

### 二、本课程的基本内容和要求

#### 第一章甜圆面包

##### 一、教学要求

通过本课的学习使学生了解面包原料的基本情况，了解制作面包的工艺过程，了解面包制作过程中和面对成品的影响、学会手工调制面团的手法，掌握基础成形手法，掌握面团醒发所需的温度与湿度，为今后的学习打下基础。

## 教学内容

1. 示范——制作甜圆面包
2. 学生练习面包基础成形法、教师指导

## 第二章白脱罗尔

### 一、教学要求

通过本课的学习使学生进一步了解面包原料的情况，了解制作面包的工艺过程，了解面包制作过程中搅拌对成品的影响、初步了解面团发酵的原理、变化等问题、学会面团的成形手法——搓，学会制作梭形面包，掌握成品的醒发要求。

### 二、教学内容

1. 示范——制作梭形面包
2. 学生练习搓面团、制作面包、教师指导

## 第三章辫子面包

### 一、教学要求

通过本课的学习使学生进一步了解面包原料的情况，了解面包制作过程中和面、基础成形对成品的影响、学会搓、编等面团的成形手法，学会编制面包，掌握成品的醒发要求。

### 二、教学内容

1. 示范——制作几种简单的辫子面包
2. 学生练习搓、编等成形法、教师指导

## 第四章土司面包

### 一、教学要求

通过本课的学习使学生了解模具成形法、了解面包的大小与炉温烘烤时间的关系。通过学习使学生学会制作土司面包，并体验到完成成品时的快乐。

### 二、教学内容

1. 示范——制作土司面包
2. 学生练习、教师指导

## 第五章 甜甜圈（糖纳子）

### 一、教学要求

通过本课的学习使学生进一步了解面包面团的制作原理，学会调制面团，掌握调制面团的关键、醒发关键及成形要求，学会用巧克力、翻砂糖等装饰成品。

### 二、教学内容

1. 示范——糖纳子的制作方法
2. 示范——糖纳子的装饰方法
3. 学生练习、教师指导

## 第六章 罗宋包

### 一、教学要求

通过本课的学习使学生了解硬质面包与软质面包的区别、了解一次发酵法与二次发酵法制作而成的面包的不同之处。回顾梭形面包的成形方法，了解烘烤温度对成品的影响。学会制作罗宋面包。

### 二、教学内容

1. 示范——制作罗宋面包
2. 学生练习、教师指导

## 第七章 墨西哥面包

### 教学要求

通过本课的学习使学生进一步了解面团发酵的原理及面团发酵过程中的变化、了解常见的面包表面装饰原料的制作方法，通过制作墨西哥面包使学生更清楚的认识醒发对成品的影响。

### 教学内容

1. 示范——制作墨西哥面包

## 2. 学生练习、教师指导

### 第八章果酱面包

#### 一、教学要求

通过本课的学习使学生进一步了解面团发酵的原理及面团发酵过程中的变化等问题、了解有馅面包的制作方法，学会制作果酱面包，掌握成品的醒发要求。

#### 二、教学内容

##### 1. 示范——制作几种果酱面包

##### 2. 学生练习、教师指导

### 第九章咖喱炸包

#### 一、教学要求

通过本课的学习使学生进一步了解面包面团的制作原理，学会调制面团，掌握调制面团的关键、并学会烧制咖喱馅，体验到完成成品的快乐。

#### 二、教学内容

##### 1. 示范——咖喱炸包的制作方法

##### 2. 学生练习、教师指导

### 第十章豆沙炸包

#### 一、教学要求

通过本课的学习使学生进一步了解面包面团的制作原理，学会调制面团，掌握调制面团的关键，在学习了咖喱炸包的基础上，巩固有馅面包的成形手法，学会制作豆沙炸包。

#### 二、教学内容

##### 1. 示范——豆沙炸包的制作方法

##### 2. 学生练习、教师指导

### 第十一章椰丝派

#### 一、教学要求

通过本课的学习使学生了解混酥面团的制作原理，学会调制混酥面团，掌握调制面团的关键、并学会制作椰丝排，体验到完成成品的快乐。

#### 二、教学内容

1. 示范——椰丝排的制作方法
2. 学生练习、教师指导

### 三、实训课程的教学重点

- 1、基础成形手法，面团醒发所需的温度与湿度。
- 2、搓、编等面团的成形手法，学会编制面包，掌握成品的醒发要求。
- 3、制作土司面包。
- 4、调制面团的关键、醒发关键及成形要求，学会用巧克力、翻砂糖等装饰成品。
- 5、制作罗宋面包。
- 6、制作果酱面包，成品的醒发要求。
- 7、调制面团的关键、会烧制咖喱馅。
- 8、调制混酥面团，调制面团的关键、制作椰丝排。

### 四、本课程理论与实训学时分配

项目编号	实训项目名称	实训内容介绍	实训课学时数	理论讲课学时	实训场所	小计
1	第一章甜圆面包	1. 示范制作甜圆面包 2. 学生练习面包基础成形法	4	2	西点实训室	6
2	第二章白脱罗尔	1. 示范制作梭形面包 2. 学生练习搓面团、制作面包	5	1	西点实训室	6
3	第三章辫子面包	1. 示范制作几种简单的辫子面包 2. 学生练习搓、编等成形法	5	1	西点实训室	6
4	第四章土司面包	1. 示范制作土司面包 2. 学生练习	5	1	西点实训室	6
5	第五章甜圈(糖纳子)	1. 示范糖纳子的制作方法 2. 示范糖纳子的装饰方法 3. 学生练习	2	1	西点实训室	3
6	第六章罗宋包	1. 示范制作罗宋面包 2. 学生练习	2	1	西点实训室	3

7	第七章墨西哥面包	1. 示范制作墨西哥面包 2. 学生练习	2	1	西点实训室	3
8	第八章果酱面包	1. 示范制作几种果酱面包 2. 学生练习	2	1	西点实训室	3
9	第九章咖喱炸包	1. 示范咖喱炸包的制作方法 2. 学生练习	2	1	西点实训室	3
10	第十章豆沙炸包	1. 示范豆沙炸包的制作方法 2. 学生练习	2	1	西点实训室	3
11	第十一章椰丝派	1. 示范椰丝排的制作方法 2. 学生练习	2	1	西点实训室	3
12	考试	学生制作指定面包	3		西点实训室	3
	合计		36	12		48

## 五、实训课程的考核与评价

- 1、采用终结性评价与过程性评价相结合。
- 2、考核与评价成绩记入平时成绩。

## 六、推荐教材及实验实训指导书

### 1、教材：

自编

### 2、参考书：

《西点制作大全》王森主编，中国纺织出版社；第1版（2012年6月1日）

## 《凉菜制作与拼摆》课程教学及实训大纲

课程名称：凉菜制作与拼摆

适用专业：烹调工艺与营养

课程学时：64

### 一、本课程的性质、目的和任务

#### （一）课程的性质

《凉菜制作与拼摆》课程是烹调工艺与营养专业开设的一门专业技术课程。它是一门系统地继对烹饪技术基本功训练后的深化训练课程，是烹饪专业学生烹饪技艺学习的强化实践课程。

#### （二）课程的目的

通过本课程的学习，使学生全面系统地了解中国烹饪的基本技术，掌握烹饪特艺技术的操作，对烹饪技术的规范标准有一个整体的了解，为将来菜点实务操作学习做基础准备。

#### （三）课程的任务

通过该门课程的学习，增强学生对烹饪特艺技能的理解和操作，为后期整菜实践学习做好动手准备。

### 二、本课程的基本内容和要求

#### 第一单元单盆冷菜的造型（一）

##### 教学要求

通过本单元的学习，使学生了解中国烹饪技术中对冷菜单盆造型工艺的应用。学会基本冷菜的制作与装盘。

##### 教学内容

### 第一节冷菜造型的基本加工类型概述

### 第二节冷菜图案的设计

## 第二单元单拼装盘

### 教学要求

通过本单元的学习,使学生掌握技艺中刀工工艺在对肉类冷菜装盘的基本操作。

### 教学内容

#### 第一节桥梁式造型

#### 第二节三趟式造型

#### 第三节高桩式造型

#### 第四节扇面式造型

#### 第五节旋叠式造型

## 第三单元双拼式造型

### 教学要求

通过本单元的学习,使学生了解双色拼盘基本加工操作,理解各种双拼的基本技能。

### 教学内容

#### 第一节对拼

#### 第二节几何拼

#### 第三节象形拼

## 第四单元 三拼式造型

### 教学要求

通过本单元的学习,使学生掌握三种原料的冷盘加工基本技术,学会对色、香、味、型和质等方面的配置优化加工及操作。

### 教学内容

#### 第一节三色扇面拼

## 第二节五色几何拼

## 第三节九宫拼

## 第五单元花式拼盘造型

## 教学要求

通过本单元的学习，使学生掌握常用花色拼盘方法的操作，学会基本花拼方法间细微控制区别。

## 教学内容

## 第一节梅竹拼盘

## 第二节孔雀拼盘

## 第三节金鱼拼盘

## 第六单元每人每客冷拼造型

## 教学要求

通过本单元的学习，使学生了解每人每客菜品装盘规范标准，学会装盘时对菜品的点缀操作。

## 第七单元总复习、课程考试

## 三、实训课程的教学重点

- 1、刀工工艺的基本操作与基本料形的使用。
- 2、中国烹饪工艺优化加工基本技术，色、香、味、型和质等方面的优化加工及操作。
- 3、常用加热方法的操作。

## 四、本课程理论与实训学时分配

项目编号	实训项目名称	实训内容介绍	实训课学时数	理论讲课学时	实训场所	小计
1	单盘冷菜的造型	类型概述、图案设计常识	6	2	烹饪实训室	8

2	单拼式装盘造型	桥梁式、三趟式、高桩式、扇面式、旋叠式	12	4	烹饪实训室	16
3	双拼式造型	对拼、几何拼、象形拼	6	2	烹饪实训室	8
4	三拼式造型	三色扇面、五色几何、象形拼	6	2	烹饪实训室	8
5	花式拼盘造型（什锦拼）	梅竹图、孔雀图、金鱼图	6	2	烹饪实训室	8
6	每人每客冷拼造型	六色拼、八色拼	6	4	烹饪实训室	10
7	总复习、课程考试	复习、考试	6		烹饪实训室	6
	合计		48	16		64

## 五、实训课程的考核与评价

- 1、采用终结性评价与过程性评价相结合。
- 2、定量评价与定性评价相结合；
- 3、教师评价与学生自评、互评相结合；
- 4、考核与评价成绩记入平时成绩。

## 六、推荐教材及实验实训指导书

### 1、教材：

《烹饪基本功训练教程》（第一版），薛党辰主编，中国纺织出版社，2008年1月。

### 2、参考书：

《烹饪基本技能》（第一版），范建新主编，中国劳动社会保障出版社，2009年7月。

## 《菜肴围边与食品雕刻》课程教学及实训大纲

课程名称：菜点造型艺术

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：64

### 一、课程的性质、目的和任务

#### （一）课程的性质

本课程是高等职业学校烹调专业的一门专业课程。它的任务是：传授烹饪专业所必需的美术原理，冷菜、冷拼、食品雕刻基本知识及基本技艺，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）课程的目的

随着社会的发展和人民生活水平的不断提高，烹饪美术技术应有很大的改进。应当与人们的生活快节奏需要相一致。这就需要培养有理想、有道德、知识面更广，技艺更高超的新一代烹饪师，要求学生有牢固的理论和一定的专业技能。在教学中，做到理论和实践相结合，提高学生学习专业的兴趣，不断改革，创新，研制出中西点结合，营养丰富，色、香、味、形俱佳的菜肴精品。

#### （三）课程的任务

使学生具备餐饮行业高素质劳动者所需要的美术原理的基础知识和基本技能，掌握宴会冷菜、冷拼制作技艺及食品雕刻技法。使学生具备适应市场需要的专业技术，为进一步学习相关专业知识打下基础。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

#### 第一章 食品雕刻的由来和发展

##### 教学要求

- 1、了解食品雕刻的概念
- 2、了解食品雕刻的由来和发展
- 3、了解食品雕刻的地位和作用

##### 教学内容

(一) 食品雕刻的由来和发展 (二) 食品雕刻的地位和作用

第二章食品雕刻的基础知识

教学要求

1、了解食品雕刻的性质，类别，原料，用途 2、掌握食品雕刻工具的应用以及手法和常用刀法。

教学内容

(一) 食品雕刻的性质、类别 (二) 食品雕刻的原料与应用 (三) 食品雕刻的工具应用 (四) 食品雕刻的手法、刀法 (五) 食品雕刻的工艺流程

第三章烹饪与色彩

教学要求

1、食品雕刻的造型艺术

教学内容

(一) 食品雕刻的性质、类别 (二) 食品雕刻的原料与应用 (三) 食品雕刻的工具应用 (四) 食品雕刻的手法、刀法 (五) 食品雕刻的工艺流程

第四章冷菜拼摆造型艺术

教学要求

- 4、了解冷菜的地位和意义。
- 5、掌握学习冷菜拼摆的适用范围。
- 6、理解冷菜拼摆的特点及作业。
- 7、掌握冷菜拼摆的选料、图案设计及制作技能。

教学内容

(一) 冷菜的地位和意义。(二) 冷菜艺术造型形式。  
(三) 花色造型拼盘的制作。

第五章盘饰设计的基本方法

教学要求

- 1、了解菜肴盘饰的作用
- 2、掌握盘饰的基本类型
- 3、掌握盘饰的设计特点和运用。
- 4、学习盘饰设计图案制作、适用原料、制作技能。

教学内容

(一) 盘饰设计的基本方法 (二) 盘饰设计的种类

第六章面塑造型艺术

教学要求

- 3、了解面塑的发展和特点
- 4、掌握面塑的基本技法与上色
- 5、了解面塑工具的使用
- 6、面塑作品的制作方法和工艺流程。

教学内容

(一面塑的发展与特点 (二) 面塑的基本技法和配色 (三) 面塑工艺流程

三、本课程的教学重点

- 1 食品雕刻的基础知识
- 4、食品雕刻造型艺术
- 5、冷菜拼摆造型艺术
- 6、盘饰造型艺术
- 7、面熟造型艺术

四、课程学时分配

序号	教学内容	理论讲课学时	习题课学时	实习/实训课学时	小计	备注
	第一章 食品雕刻的概述 (一) 食品雕刻的由来 (二) 食品雕刻的地位和作用	2		3	5	
	第二章食品雕刻的基础知识 (一) 食品雕刻的性质类别 (二) 食品雕刻的原料与应用 (三) 食品雕刻的工具应用	6		3	9	

	(四) 食品雕刻的手法、刀法 (五) 食品雕刻的工艺流程					
	第三章 食品雕刻造型艺术 (一) 花卉雕刻(二) 禽鸟雕 (三) 畜兽雕刻(四) 水产、昆虫雕刻 (五) 器物与景观雕刻	2		15	17	
	第六章 冷菜拼摆造型艺术 (一) 冷菜的地位和意义 (二) 冷菜的造型艺术 (三) 花色造型拼摆的制作	2		9	11	
	第五章 盘饰造型艺术 (一) 盘饰设计的基本方法 (二) 盘饰设计的种类	2		3	5	
	第七章 面塑造型艺术 (一) 面塑的发展与特点 (二) 面塑的基本技法和配色 (三) 面塑工艺制作流程	2		12	14	
	复习			0		
	考试			3	3	
	合计	16		48	64	

## 五、教材及参考书

### 1、教材：

《食品雕刻与盘饰造型艺术》，刘利主编，中国财富出版社，2013年8月。

### 2、参考书：

《食品雕刻与盘饰造型艺术》刘利主编，中国财富出版社，2013年8月。

## 六、课程考核与评价

考试成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 20%，期中成绩占总成绩的 20%，期末成绩占总成绩的 60%。

平时成绩评定：平时成绩通过作业、讨论、听课情况、考勤情况等方式进行，占总成绩的 20% 。

期中、期末考核评定：期中、期末成绩通过考试评定，分别占总成绩的 20%和 60% 。

## 《西式菜品制作》课程教学及实训大纲

课程名称：西式菜品制作

适用专业：烹调工艺与营养

总学时： 48

### 一、课程的性质、目的和任务

本课程是专业技术课。本课程在使学生通过学习，系统的了解强化学生理论指导实践的思维，让学生知道要想制作好西餐，只有先通过对理论的学习，特别是对于西餐烹饪原料的选择、西餐的加热方法、配菜程序等都应该有一个清晰的概念。课程以课堂讲述为主，必要时可组织学生到五星级多功能厨房参观，使之产生其感性认识，方便和加深对课程内容的理解。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

#### （一）绪论

##### 1. 课程教学内容

- （1）西餐的概念、特点和发展；
- （2）主要西餐菜式的特点

##### 2. 课程重点、难点

西餐菜式的划分, 各国菜的特点

##### 3. 课程教学要求

通过对各国菜的比较分析后, 使学生了解和掌握西餐菜肴的用料、加工方法、成菜手法和技法方面与中餐的区别。

#### （二）西餐食品原料分类

##### 1. 课程教学内容

- （1）蛋奶原料
- （2）家禽原料
- （3）水产原料
- （4）家畜原料

(5) 蔬菜、水果原料

2. 课程重点难点

水产原料的属性和一些常见原料的区别

3. 课程教学要求

利用图片和实物原料等形式，使学生能够对西餐原料的属性有感官认识，充分掌握大部分西餐原料的鉴别和如何加工利用。

(三) 西餐烹调原理

1. 课程教学内容

(1) 食品原料切配方法

(2) 原料保护工艺

(3) 西餐烹调方法

(4) 烹调热能选择

2. 课程重点难点

各种烹调方法的区别和应用。

3. 课程教学要求

通过案例将西餐中常见的烹调方法、烹调方法的要点等为学生作详细的介绍，使学生在西餐实践课程中对西餐烹调方法进行掌握。

(四) 西餐设备与工具

1. 课程教学内容

(1) 西餐设备的种类

(2) 西餐设备选购与维修

2. 课程重点难点

西餐设备中的炉烤设备、烘烤设备、制冷设备与机械设备的使用与保养。

3. 课程教学要求

通过图片、视频等形式向同学展示西餐设备的种类、使用方法及注意要点，让他们以后在工作岗位上能够安全、快捷的使用这些设备和工具。

(五) 西餐烹调基础工艺

1. 课程教学内容

(1) 基础汤制作、

(2) 热少司制作

(3) 配菜制作

## 2. 课程重点难点

基础汤制作、热少司制作

## 3. 课程教学要求

通过本章教学，要求学生了解几大菜系中基础汤的制作、热少司制作及配菜的制作工艺流程。

## 三、教学重点

见第二部分。

## 四、课程学时分配

序号	教学内容	理论讲课学时	习题课学时	实习/实训课学时	小计	备注
	西餐生产工艺	4		8	12	
	开胃菜、沙拉生产原理与工艺	2		4	6	
	主菜、三明治生产原理与工艺	2		4	6	
	汤、沙司生产原理与工艺	2		4	6	
	中餐与西餐工艺的差异	2		4	6	
	传统与创新工艺	2		4	6	
	复习、考试	2		4	6	
	合计	12		36	48	

## 五、考核方式

考核方式：考查

本课程的学生成绩由平时成绩和期末成绩三部分组成，其中平时成绩占总成绩的 40%，期末成绩占总成绩的 60%。平时成绩由平时作业和课堂表现综合评定。

## 六、教材及参考书

教材：《西餐工艺》李祥睿主编中国纺织出版社 2008

参考书：《西式烹饪》高海薇主编，中国轻工业出版社，2008 年；

《西餐工艺学》谢定源主编高等教育出版社 2003 年 7 月

## 《主题筵席设计与制作》教学及实训大纲

课程名称：主题筵席设计与制作

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：48

### 一、本课程的性质、目的和任务

#### (一)课程性质

《主题筵席设计与制作》是“烹调工艺与营养”专业开设的一门专业主干必修课程，是专业知识与专业技能相结合的综合型课程，是本专业必须掌握的一门专业实用型课程。

课程的教学旨在以现代饭店餐饮管理为基础，综合运用现代饭店餐饮管理的知识，对主题筵席设计和制作的理论和实践作全面、系统的阐述和研究，对酒店主题筵席的流程能有一个全面系统的掌握。

#### (二)课程基本概念

《主题筵席设计与制作》是筵席知识与菜单设计和菜品制作的综合体，是对筵席知识，筵席菜肴了解和具体操作实施的一个过程，筵席中围绕一个主题进行菜单设计组合及制作，是检验菜肴整体构思，烹调工艺与菜品制作水平的试金石。作为一个专业烹调师，能够做出工艺精湛、构思、创意紧扣主题内容，深受消费者欢迎的筵席，不是一蹴而就的事，而是需要以坚实的烹饪技术为前提，良好的科学文化知识为基础，继承传统文化中的精华，面对现实，着眼未来，将人文与科学精神结合起来进行的创造性工作。这样才能为人们提供适合时代风尚的筵席。

#### (三)课程教学目的

《宴会设计——主题筵席设计与制作》是烹饪专业的专业课程，酒店管理专业和饭店服务专业的一门专业基础课。通过教学，使学生懂得《宴会设计——主题筵席设计与制作》的基本知识，对主题筵席的设计与制作技能有较完整、系统的了解，培养学生熟练的掌握有关宴会的技能知识，使学生提高主题筵席设计布

局的能力，掌握筵席制作的操作技能，具备饭店服务工作人员的基本素质，通过掌握酒店宴会管理与服务的基本知识，学会用宴会设计理论分析和解决企业实际问题的方法。本课程是应用性较强的学科，希望通过学习宴会厅设计之主题筵席设计与制作的技能，使学生切实提高餐厅宴会设计布局的基本功，为今后到酒店的烹饪工作中打下坚实基础，通过本课程的学习，为毕业后成功地走上社会参加餐饮企业经营管理和主题筵席设计与制作的实践打下基础。

#### （四）课程的教学目标

##### 1、知识目标：

熟悉筵席的概念、特征与作用；了解筵席的分类、形式；能根据主题要求，设计主题菜单，并能核算筵席成本。并能学会用计算机编制筵席菜单的模型设计。

##### 2、技能目标：

能根据设计的主题筵席菜单，采购原料，并对各类原料进行初步加工，刀工处理，制作各类菜品，并能在色、香、味、形、器、名、营养等诸方面，做到协调完美。

##### 3、素质教育目标

通过本课程教学，能提升个人人文素养，对涉及筵席主题的国宴、民族、民俗、民风会有进一步理解，可以提高学生的艺术、音乐、现代声、光、电技术，个人的人生观、道德观、价值观也可得到升华。

#### （五）课程教学任务

1. 通过课堂讲授、学生提问、师生互动、实践操作、课后复习、作业练习等教学形式，使学生全面掌握主题筵席设计的基本理论和基本技能。

2. 通过主题筵席设计与制作中各类问题的分析和探讨，使学生认识宴会设计之主题筵席设计与制作的相关理论。

3. 通过课堂讨论、案例分析、实践操作，使学生掌握宴会设计之主题筵席设计与制作的基本技能。

4. 通过课堂讲解和实际运用以及实践操作，使学生学会主题筵席的设计，并掌握其操作方法。

#### （六）课程设计思路

1、课程框架结构：

模块一筵席知识

模块二主题构思

模块三菜单设计

模块四成本核算

模块五原料采购

模块六原料加工

模块七菜品制作

模块八筵席组合

模块九筵单设计

模块十筵席评价

2、学分：3

3、学时：48（其中理论课 36，实验实训 12）

4、选课建议：

人文科学、美术、音乐、计算机等。

## 二、教学内容和要求

### 1、模块一筵席知识

任务一筵席的概念，特征和作用

任务二筵席的分类

任务三筵席的形式

任务四筵席菜单的设计

任务五筵席的制作

任务六计算机编制筵席菜单的模型设计

要求：本模块在 10 学时内完成。从理论上了解筵席的概念、起源与发展；了解中国筵席目前存在的问题及发展的方向；熟悉筵席的特征和作用；懂得从不同角度怎样给筵席分类；了解筵席的多种不同的形式；学会设计筵席菜单和制作筵席菜品；学会用计算机编制筵席菜单的模型设计。

### 2、模块二主题构思

任务一国筵主题构思

任务二四季主题构思

任务三人生礼仪主题构思（婚筵、寿筵、丧筵等）

任务四庆祝主题构思（庆典、祝贺、开业……）

任务五场景主题构思（水乡、农家……）

任务六其他主题构思

要求：本模块在 4 学时内完成，从理论上懂得根据不同的主题进行筵席构思和遐想，掌握如何构思，构思的作用与要求，能将每一主题的构思设想用文字和语言表述出来，重在构思的理念和境界。如农家乐，重在“农”与“乐”；春潮宴重在“春”；水乡宴，重在“水”等，能体现特色。主题筵席构思如同设计一篇散文，有别于具体（下一模块）的菜单设计。

3、模块三菜单设计

任务一国筵菜单设计

任务二四季菜单设计

任务三人生礼仪菜单设计

任务四庆祝菜单设计

任务五场景菜单设计

任务六其他菜单设计

要求：本模块在 4 学时内完成，能根据不同的主题进行菜单设计，并能在同一主题中设计出多种不同形式，不同内容，不同风格的菜单。

4、模块四筵席成本核算

任务一筵席价格的构成

任务二净料率的计算

任务三筵席成本的核算

任务四毛利率的核算

任务五筵席售价的核算

要求：本模块 2 学期内完成，使学生懂得筵席的价格是由哪些内容构成的，学会计算净料率，筵席成本，毛利率和筵席售价。

5、模块五原料采购

任务一开原料单

任务二采购原料

任务三原料验收

任务四原料保管

要求：本模块是学生实习课，根据主题筵席菜单，开出原料采购单，实际进入市场采购原料，学会检测验收原料，保管原料。

6、模块六原料加工

任务一筵席冷菜原料的加工

任务二筵席热菜原料的加工

任务三筵席大菜原料的加工

任务四筵席点心原料的加工

任务五筵席主食、小吃原料的加工

要求：本模块是学习实践课，根据筵席采购的原料分别将筵席中的冷菜、热菜、大菜（汤类）、点心、主食、小吃原料进行初步加工。

7、模块七菜品制作

任务一筵席冷菜制作

任务二筵席热菜制作

任务三筵席大菜制作

任务四筵席点心制作

任务五筵席主食制作

要求：本模块是学生实践课，根据主题筵席的要求，制作筵席中的冷菜、热菜、大菜、点心、主食等。

8、模块八筵席组合

任务一餐具选用

任务二装盘方法

任务三菜品搭配

要求：本模块是学生实践课，根据主题筵席的菜品，选择餐具盒装盘方法，注重菜品在颜色、香味、口感、形状、营养、制法、原料等方面的搭配。按筵席的程序要求上菜。

### 9、模块九筵桌设计

任务一筵桌主题设计

任务二筵桌餐用具设计

任务三冷菜的摆放

任务四上菜程序

要求：根据筵席主题设计制作餐桌主题，并选用好相适应的餐用具，按荤素、口味、颜色等要求摆放如冷菜，注意其他筵席等的上菜程序。

### 10、模块十筵席评价

任务一主题构思的评价

任务二菜单设计的评价

任务三原料采购与核算的评价

任务四菜品工艺的评价

任务五筵席整体效果的评价

要求：本模块 2 学时，组织学生对制作完成的主题筵席进行评点。可以采用学生之间，小组之间的相互点评，也可老师点评，还可请行业专家大师点评，消费者点评等。

## 三、本课程的教学重点

### 1. 主题筵席设计的文化理论

餐饮宴会要体现出博大精深的宴会文化：精品追求、美轮美奂、情感交流和礼仪礼节，唯其精，才能有完整的美；唯其美，才能激发感情；唯有情，才能有符合时代风尚的礼。四者完美统一，形成了中华宴会文化的最高境界。

### 2. 主题筵席设计相关的知识与技能

宴会设计相关知识有：酒水知识、菜肴知识、宴会服务、美学与色彩搭配、营销知识等。

### 3. 对于餐厅突发事件的处理能力

餐厅是一个环境相对复杂的场所，所以会遇到各种各样的突发情况，对于各种情况的发生要掌握一定的处理、应变能力。

## 四、课程学时分配

序号	教学内容	学时数			
		理论教 学	习题 课	实训 课	作业
1	项目一筵席知识	3			2
2	项目二筵席主题构思	3		3	2
3	项目三筵席的安全、卫生与营养	3			2
4	项目四筵席菜单设计	3		3	2
5	项目五筵席成本核算	3			2
6	项目六原料采购	3			2
7	项目七原料加工	3			2
8	项目八菜品制作	3		3	2
9	项目九筵席组合	6			2
10	项目十筵席美术设计	3		3	2
	复习、考试	3			
	总计	36		12	

## 五、课程考核与评价

考试成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 20%，期中成绩占总成绩的 20%，期末成绩占总成绩的 60%。

平时成绩评定：平时成绩通过作业、讨论、听课情况、考勤情况等方式进行，占总成绩的 20%。

期中、期末考核评定：期中、期末成绩通过考试评定，分别占总成绩的 20%和 60%。

## 六、使用教材及参考书

1. 《主题筵席设计与制作》，茅建民主编，中国轻工业出版社，2012.9

2、参考书：

(1) 《主题筵席设计与制作》，许磊主编，江苏教育出版社，2013.6

## 《中国名菜制作》课程教学大纲

课程名称：中国名菜制作

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：64

## 一、课程的性质、目的和任务

### （一）课程性质

本课程为我校烹调专业必修课程之一，为该专业的核心课程。

### （二）目的与任务

通过对中国四大流派菜系名菜的传授与实训，使学生掌握中国典型名菜的制作技法，及一定酒店中餐的生产能力。

## 二、本课程教学的基本内容和要求

实验内容应注重基本技能的安排，菜肴设置应注重传统名菜的代表性，工艺上应体现全面性，加强学生的模仿实训。

实验项目为 16 个（含考试），学时为 64

序号	实训项目名称	内容提要	实训学时	理论学时	实验类别	小计
1	鱼香肉丝、宫保鸡丁	掌握煸炒与鱼香味	3	1	专业实验	4
2	干烧鳊鱼、荔枝肉	掌握干烧与滑溜技法	3	1	专业实验	4
3	水煮鱼片、辣子鸡	掌握水煮与炸技法	3	1	专业实验	4

4	回锅肉、麻婆豆腐	掌握回锅肉、麻婆豆腐制法	3	1	专业实验	4
5	酸菜鱼	掌握酸菜鱼处理与烹制	3	1	专业实验	4
6	台湾溜牛饼、陈皮牛肉	掌握陈皮牛肉和牛饼的制法	3	1	专业实验	4
7	咕噜肉、泉水鱼	掌握咕噜肉、泉水鱼的制法	3	1	专业实验	4
8	干煸肉丝、咖喱烧鸭	掌握干煸肉丝、咖喱烧鸭的制作	3	1	专业实验	4
9	大良炒鲜奶、蚝油牛肉丝	掌握软炒技法	3	1	专业实验	4
10	脆皮仔鸡、蒜茸基围虾	掌握挂糖浆脆皮炸	3	1	专业实验	4
11	干火靠大虾、豉酱扇贝	掌握干火靠和豉酱的制作	3	1	专业实验	4
12	八宝油条、蛋黄焗香蟹	掌握焗、熠技法	3	1	专业实验	4
13	雀巢鲜贝、三杯鸡	掌握三杯鸡的调味技法	3	1	专业实验	4
14	拔丝山药、挂霜生仁	掌握拔丝与挂霜技法	3	1	专业实验	4
15	京酱肉丝、抓炒鱼片	掌握酱爆与抓炒技法	3	1	专业实验	4
	考试					4
			48	16		64

### 三、考核方式

考核实验预习、平时实验测验、实验报告、期末实验操作等。

考试成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 40% ， 期末成绩占总成绩的 60% 。

### 四、推荐实验教材和教学参考书

实验教材：《中国名菜-大淮扬风味》，陈苏华编著，上海文化出版社，2006 年。

参考书：《中国名菜》，黄明超编著，中国轻工出版社，2000 年。

《中国名菜》，谢定源编著，高等教育出版社，2003 年。

## 《中国名点小吃》课程教学及实训大纲

课程名称：中国名点小吃

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：48

### 一、本课程的性质、目的和任务

本课程是烹调专业的一门专业必修课。《中国名点小吃》是中、高级面点师烹饪专业必修课，是为培养烹饪专业人才、为从事面点工艺制作而设置的一门专业课。

《中国名点小吃》具有科学性、规范性、系统性、实用性、创新性等特点。具有较强的区域性和地方性风味。通过本课程的学习不仅使学生掌握面点的原料、面团调制、制馅、成形和熟制等一系列理论知识和实验技术，通过本课程能够拓展学生的视野，对我国区域性面点、风味小吃的了解，以及使学生掌握各流派主要名点的制作工艺过程，并能运用所学到的知识，解决实际制作中的问题。

### 二、实验教学基本要求

通过本课程的学习，要求学生熟悉我国面点的三大流派（苏、京、广）主要名点的风味特点和所使用的原料知识及制作工艺，掌握各种面团的调制、制馅、成形和熟制等一系列制作过程以及这些品种的成品要求和风味特色，并且要求学生熟练地掌握所学品种的制作工艺过程。

### 三、实验项目与内容

大纲基本内容涉及到面点分类中的各种面团如：水调面团、发酵面团、油酥面团、米粉面团、杂粮面团，示范品种为 28 个，学生必做实验项目 16 个，在规定的 48 个学时内完成。

序号	实验项目名称	内容提要	理论学时	实验学时	实验类别	小计
1	月季花酥、三角酥	掌握起酥方法、成形和成熟要点	1	2	专业实验	3
2	苏式鲜肉月饼	1、掌握成品特色及工艺流程 2、酥皮的配料及馅心的调制。	1	2	专业实验	3
3	荷花莲藕酥	1、直酥的起酥方法及成形。 2、对油温的控制	1	2	专业实验	3
4	大救驾	1、了解传统酥点的成品特色及制作工艺。 2、熟练掌握圆酥的起酥方法和成型手法。	1	2	专业实验	3
5	南翔小笼馒头	1、坯皮调制和馅心调制工艺。 2、要求学生掌握皮冻的制作	1	2	专业实验	3
6	凤尾烧卖	1、成品特色及工艺流程 2、掌握坯皮、馅心的制作	1	2	专业实验	3
7	咖喱雪梨	1、掌握薯蓉面团的调制、制馅成品特色及成型手法。 2、掌握薯蓉类制品油温	1	2	专业实验	3
8	石梅盘香饼	1、掌握起酥方法及工艺流程 2、掌握馅心的调作。	1	2	专业实验	3
9	宫廷肉末烧饼	熟练掌握酵面的调制、馅心制作。掌握成形及烤制温度。	1	2	专业实验	3
10	虾肉云吞	1、掌握制作工艺 2、馅心的调制。	1	2	专业实验	3
11	镇江蟹黄汤包	1、紧酵面团的调制 2、蟹黄汤包馅的制作。	1	2	专业实验	3

12	核桃包	1、花色包的制作工艺及配方 2、馅心的制作。成型手法。	1	2	专业 实验	3
13	苏式糕团 玫瑰花糕	1、糕粉的配比及对糕粉要求。 2、掌握配方及工艺流程	1	2	专业 实验	3
14	船点：植物	1、粉团的调制要求及配比 2、调色、成形等装盘要求。	1	2	专业 实验	3
15	船点：动物	1、粉团的调制要求及配比 2、调色、成形等装盘要求。	1	2	专业 实验	3
16	组合：船点	1、主副量的搭配，突出主题、 达到活跃宴席气氛的目的。 2、调色工艺、装盘技术。	1	2	专业 实验	3

#### 四、本课程的教学重点、难点

##### 1、教学重点

各种面团调制工艺和制皮，各类面点的制作工艺。

##### 2、教学难点

各类面点的制作和成形手法、馅芯制作和装盘。

#### 五、课程学时分配

序号	教学内容	学时数			
		理论教 学	习题 课	实训 课	小计
1	月季花酥、三角酥	1		2	3
2	苏式鲜肉月饼	1		2	3
3	荷花莲藕酥	1		2	3
4	大救驾	1		2	3
5	南翔小笼馒头	1		2	3
6	凤尾烧卖	1		2	3

7	咖喱雪梨	1		2	3
8	石梅盘香饼	1		2	3
9	宫廷肉末烧饼	1		2	3
10	虾肉云吞	1		2	3
11	镇江蟹黄汤包	1		2	3
12	核桃包	1		2	3
13	苏式糕团、玫瑰花糕	1		2	3
14	船点：植物	1		2	3
15	船点：动物	1		2	3
16	组合：船点	1		2	3
	合计				48

## 六、课程考核与评价

- 1、期末考试：期末实验操作，占总成绩 60%；
- 2、考勤、考核实验预习及平时实验测验占 20%、实验报告占 20%，共计 40%。

## 七、使用教材及参考书

实验教材：《中国名点》谢定源、周三宝主编，中国轻工业出版社，2000 年 1 月。

参考书：《面点工艺学》李文卿编著，中国轻工业出版社出版社，1999 年。

## 《高级工辅导（理论）》课程教学大纲

课程名称：高级工辅导（理论）

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：24

### 一、本课程的性质、目的和任务

本课程是烹调专业学生必修的一门专业课,是培养为社会主义市场经济发展所需要的,具有较强的实际工作能力和就业能力,能够跻身于国内和国际市场竞争的高级复合型技术工人。

通过专业理论知识学习与操作技能训练,使学生:

- 1、提升学生职业素质,使学生具有严谨的工作态度和敬业精神。使学生了解作为一个合格的高级烹调师应具备的职业道德,从而培养学生良好的职业道德和较好服务意识,使学生具有良好职业习惯和忠于职守的敬业精神。
- 2、掌握系统的烹调理论知识和技能操作要领,使学生在理论知识的指导下,应运正确的工艺流程,制作出精美的菜肴。使学生通过对饮食文化、烹饪原料、烹饪美学等基础知识的学习,能够根据原料的不同,从美学的角度,结合各地饮食文化,制作出适合地方特色的菜肴。学生通过对切配工艺、烹调方法、初步加工等的学习,掌握不同原材料的切配方法和烹调的使用方法,并能够根据不同原材料的特性进行加工、切配和烹制。
- 3、掌握各种烹调方法的正确使用方法,提高实际技能操作水平,从而使学生能够根据菜品要求,合理选用不同的烹调,制作并创作出美味的菜肴。

在教学方法上,应坚持理论与实践相结合,突出职业技能培训,贯彻产教研相结合原则。

### 二、教学内容和要求

#### 模块一入厨基础知识

##### 1、菜肴的组成及风味特点

- ①了解各系菜肴的风味特点

②掌握各地方菜的特点

2、厨师的职业道德

了解厨师行业中的职业道德有关职责

3、厨房的工作岗位及其职责

了解厨房中的各种岗位的工作职责

模块二烹饪原料的识别及初步加工

1、烹饪原料的识别

①了解烹饪原料的定义及种类和品质鉴定方法

②了解烹饪原料的形状及特点

2、烹饪原料的保管

①了解烹饪原料的保管方法

②各种保管方法的特点

3、鲜活原料的初步加工工艺

①解了蔬菜类原料的初步加工要求

②了解水产品原料的初步加工要求

③了解禽类原料的初步加工要求

④掌握蔬菜类原料的初步加工方法

⑤掌握水产品、禽类原料的初步加工方法

4、干货原料涨发加工工艺

①了解干货原料涨发的定义和涨发加工要求

②掌握干货原料的涨发加工方法

模块三食品卫生

1、食物中毒

了解烹调中的食物中毒的特征和食物中毒的预防有关知识

2、环境卫生与用具卫生

要懂得厨房环境卫生、餐具和用具卫生的有关知识

3、个人卫生

要做好个人卫生和食品卫生安全工作

模块四成本核算

## 1、毛料的核算

- ①掌握好菜肴毛料重量的计算方法
- ②要熟悉各种常用原料的起货净料率

## 2、净料单价的核算

掌握好菜肴净料成本的计算方法

## 三、课程学时分配

序号	教学内容	学时数			
		理论教 学	习题 课	实训 课	作业
1	模块一入厨基础知识	5			
2	模块二烹饪原料的识别及初步加工	5			
3	模块三食品卫生	5			
4	模块四成本核算	5			
5	复习	2			
6	考试	2			
7	合计	24			

## 四、课程考核与评价

- 1、期末考试：闭卷考试，占总成绩 30%；操作考试，占总成绩 30%
- 2、考勤、考核实验预习及平时实验测验占 40%；

## 五、使用教材及参考书

- 1、1+X 职业技术·职业资格培训教材:中式烹调师(三级)(第 2 版)，中国就业培训技术指导中心 组织编写，中国劳动社会保障出版社 2014/10/1
- 2、1+X 职业技能鉴定考核指导手册•中式烹调师(3 级)，中国劳动社会保障出版社，中国劳动社会保障出版社，2009/9/1

## 《高级工辅导（热菜、冷菜、面点）》实训大纲

课程名称：高级工辅导（热菜、冷菜、面点）

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：64

### 一、本课程的性质、目的和任务

本课程是烹调专业学生必修的一门专业课,是培养为社会主义市场经济发展所需要的,具有较强的实际工作能力和就业能力,能够跻身于国内和国际市场竞争的高级复合型技术工人。

通过专业理论知识学习与操作技能训练,使学生:

- 1、提升学生职业素质,使学生具有严谨的工作态度和敬业精神。使学生了解作为一个合格的高级烹调师应具备的职业道德,从而培养学生良好的职业道德和较好服务意识,使学生具有良好职业习惯和忠于职守的敬业精神。
- 2、掌握系统的烹调理论知识和技能操作要领,使学生在理论知识的指导下,应运正确的工艺流程,制作出精美的菜肴。使学生通过对饮食文化、烹饪原料、烹饪美学等基础知识的学习,能够根据原料的不同,从美学的角度,结合各地饮食文化,制作出适合地方特色的菜肴。学生通过对切配工艺、烹调方法、初步加工等的学习,掌握不同原材料的切配方法和烹调的使用方法,并能够根据不同原材料的特性进行加工、切配和烹制。
- 3、掌握各种烹调方法的正确使用方法,提高实际技能操作水平,从而使学生能够根据菜品要求,合理选用不同的烹调,制作并创作出美味的菜肴。

在教学方法上,应坚持理论与实践相结合,突出职业技能培训,贯彻产教研相结合原则。

### 二、实验项目与内容

#### 模块一原料切配加工技术

##### 1、刀工的基本要求

了解刀工的定义及其基本要求

## 2、刀法的分类及用途

了解刀法的定义、分类和用途

## 3、原料的加工成形

①了解原料的加工成形的形状及目的

②掌握原料加工成形的方法

## 4、刀工的基本功实训

①掌握刀的使用姿势及方法

②掌握刀工的简易操作技能及方法（如：切萝卜片、姜丝、改平面花等）

## 5、“料头”的使用

①了解料头的原料及作用

②了解料头的使用方法

③掌握个别料头原料操作方法（如：切椒丝、葱丝、姜花、茹丝等）

## 6、配菜工艺

①了解配菜的含义和重要性的基本知识

②掌握配菜的基本要求及基本方法

## 模块二烹调前的预制

### 1、烹调前的初步热处理

了解烹调前原料的初步热处理几种方法

### 2、上粉、上浆

掌握好烹调前菜肴的造型及基本方法

### 3、烹调设备与工具的使用

①了解各种设备及工具的种类及性能

②熟悉各种设备及工具的使用方法

## 模块三烹调技术基础

### 1、烹调设备与工具的使用

①了解各种设备及工具的种类及性能

②熟悉各种设备及工具的使用方法

### 2、“扣锅”的基本功实训

①了解锅功操作时的基本要求

②要掌握抓锅、抛锅、搪锅的基本姿势及要领

③熟练烹制前的操作姿势（洗锅、倒水及飞水、拉油）的操作

### 3、火候

①了解火候的重要性及种类

②掌握火候的调节方法（柴油炉及煤气炉操作）

### 4、调味

①了解调味的含义、分类及方法

②掌握肉料的腌制方法

## 模块四烹调方法

### 1、勾芡

掌握好勾芡的作用及要点和方法

### 2、烹调法“炒”

①了解烹调法“炒”的特点

②要掌握好“炒”的类菜式的操作要领和方法

### 3、烹调法“蒸”

①了解烹调法“蒸”的特点

②要掌握好“蒸”的类菜式的作用要领和方法

### 4、烹调法“炖”

①了解烹调法“炖”的特点

②要掌握好“炖”类菜式的操作要领和方法

### 5、烹调法“煎”

①了解烹调法“煎”的特点

②要掌握好“煎”类菜式的操作要领和方法

### 6、烹调法“炸”

①了解烹调法“炸”的特点

②要掌握好“炸”类菜式的操作要领和方法

### 7、烹调法“焖”

①了解烹调法“焖”的特点

②要掌握好“焖”类菜式的操作要领和方法

## 8、烹调法“扒”

- ①了解烹调法“扒”的特点
- ②要掌握好“扒”类菜式的操作要领和方法

## 9、烹调法“滚”

- ①了解烹调法“滚”的特点
- ②要掌握好“滚”类菜式的操作要领和方法

## 10、烹调法“煲”

- ①了解烹调法“煲”的特点
- ②要掌握好“煲”类菜式的操作要领和方法

## 11、粉、面、饭类菜肴操作技术

要掌握好粉、面、饭类菜式的操作要领和方法

## 三、课程学时分配

序号	教学内容	学时数			
		理论教 学	习题 课	实训 课	作业
1	模块一原料切配加工技术			13	
2	模块二烹调前的预制			13	
3	模块三烹调技术基础			15	
4	模块四烹调方法			15	
5					
6					
7	复习			4	
8	考试			4	
9	合计			64	

## 四、课程考核与评价

- 1、期末考试：闭卷考试，占总成绩 30%；操作考试，占总成绩 30%
- 2、考勤、考核实验预习及平时实验测验占 20%；实验报告占 20%。

## 五、使用教材及参考书

1、《中式烹调师》第二版，中国就业培训技术指导中心 组织编写，中国劳动社会保障出版社 2007. 7

2、参考用书：《中式烹调师》第一版，于贵昌、潘长庆主编，机械工业出版社，2011. 1

## 《烹饪美学》课程教学大纲

课程名称：烹饪美学

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：32

### 一、课程的性质、目的和任务

#### （一）课程的性质

本课程在烹调专业人才培养中占有主要地位，能够对产品如冷菜、点心等进行增色美形，提高产品食用于欣赏的作用与功效。菜肴围边与工艺美术学、烹饪技术、民族饮食习惯学、植物学、动物学等有着密切关系。

#### （二）课程的目的

菜肴围边课程总体目标是对学生课程学习预期结果综合概括，通过教学使学生能够对热菜、冷菜、点心等创作出风格各异的菜肴围边，毕业后能够胜任菜肴围边工作和热菜、冷菜、点心等的创作工作。

#### （三）课程的任务

- （1）素质：通过学习菜肴围边课程，提高工艺美术与围边技术创新的素质。
- （2）知识：懂得菜肴围边的选料、配色、雕刻、拼摆、捏塑组装等知识，使作品精致完美。
- （3）能力：能与时俱进不断提高创新能力。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

项目名称	一、植物其他类 (1)花篮(2)梅竹(3)花菜(4)宫灯(5)寿字(6)兰花
学时	8
教学要求	通过不同切、雕刻、拼摆、捏塑等手法创作风格各异的菜肴围边
相关知识	植物学知识、民俗学知识
操作训练	1. 设计出作品施工图纸（选料、配色、操作程序等）

	2. 按照设计作品草图，用烹饪原料制作出作品
考核评价	创意、色彩、刀工、造型、拼摆、卫生等
拓展知识	通过多实物的学习（形象、色彩、习性等）培养学生美感

项目各种	二、水产类 (1) 虾(2) 蟹(3) 鱼(4) 金鱼(5) 鲤鱼(6) 热带鱼
学时	8
教学要求	通过不同切、雕刻、拼摆、捏塑等手法创作风格各异的菜肴围边
相关知识	动物学知识、民俗学知识、美术知识、雕塑知识等
操作训练	1. 设计出作品施工图纸（选料、配色、操作程序等） 2. 按照设计作品草图，用烹饪原料制作出作品
考核评价	创意、色彩、刀工、造型、拼摆、卫生等
拓展知识	通过多实物的学习（形象、色彩、习性等）培养学生美感

项目各种	三、禽鸟类 (1) 飞燕(2) 寿带(3) 天鹅(5) 鹤(6) 孔雀
学时	7
教学要求	通过不同切, 雕刻, 拼摆捏塑等手法创作风格各异的菜肴围边
相关知识	动物学知识、民俗学知识、美术知识、雕塑知识等
操作训练	1. 设计出作品施工图纸（选料、配色、操作程序等） 2. 按照设计作品草图，用烹饪原料制作出作品
考核评价	创意、色彩、刀工、造型、拼摆、卫生等
拓展知识	通过多实物的学习（形象、色彩、习性等）培养学生美感

项目名称	四、兽类 (1) 松鼠兔(2) 熊猫
学时	7
教学要求	通过不同切、雕刻、拼摆、捏塑等手法创作风格各异的菜肴围边

相关知识	动物学知识(兽类)、民俗学、美术学、雕塑等
操作训练	1. 设计出作品施工图纸(选料、配色、操作程序等) 2. 按照设计作品草图,用烹饪原料制作出作品
考核评价	创意、色彩、刀工、造型、拼摆、卫生等
拓展知识	通过多实物的学习(形象、色彩、习性等)培养学生美感

### 三、本课程的教学重点

见第二部分教学要求。

### 四、课程学时分配

序号	教学内容	理论讲课学时	习题课学时	实习/实训课学时	小计	备注
	一、植物其他类	8			8	
	二、水产类	8			8	
	三、禽鸟类	7			7	
	四、兽类	7			7	
	考试	2			2	
	合计	32			32	

### 五、教材及参考书

#### 1、教材:

《烹饪美学(烹饪专业第三版)》辛少坤主编,中国劳动社会保障出版社出版,2007-06。

### 六、课程考核与评价

考查成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 40% ，期末成绩占总成绩的 60% 。

平时成绩评定：平时成绩通过作业、课堂情况、考勤情况等方式进行，占总成绩的 40% 。

期末考核评定：期末成绩通过考试评定，占总成绩的 60% 。

## 《食疗（药膳）》教学大纲

课程名称：食疗（药膳）

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：32

### 一、课程的性质、目的和任务

#### （一）课程的性质

《食疗（药膳）》课程是烹调工艺与营养专业开设的一门专业选修课程。

#### （二）课程的目的

通过本门课程学习，使学生掌握食物的性能、配伍、制作和服法，以及食物与健康的关系，获得利用食物来维护健康、防治疾病的能力。

#### （三）课程的任务

本课程突出临床常见病、多发病的食疗食养方法，以及正常人群的食养、亚健康人群的食疗食养。主要使学生了解中医食疗的发展简史，中医食疗学的理论基础，以及中医食疗品的分类及制备方法、营养保健作用及治疗作用的常用食物、正常人群的食养及亚健康人群的食疗，临床常见的 66 种疾病的食养与食疗方法。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

#### 第一章绪论

##### 教学要求

- 一、了解食疗的发展过程。
- 二、掌握近代食疗的特点。

##### 教学内容

- 一、什么是食疗
- 二、食疗学的特点
- 三、中医食疗学的发展史
  1. 食疗的萌芽
  2. 周秦汉时期的食疗
  3. 晋南北朝唐时期的食疗
  4. 宋元明清

## 时期的食疗 5. 近代的食疗

### 第二章中医食疗学的理论基础

#### 教学要求

- 一、掌握阴阳、五行、五脏等的平衡、合一观点。
- 二、理解体质学说和食物禁忌原则。
- 三、了解中医营养治疗的主要特点和基本原则。

#### 教学内容

##### 第一节中医营养治疗的主要特点

1. 整体恒动，辨证养疗
2. 药食一体，养疗结合
3. 调理脏腑，重视脾胃

##### 第二节中医营养治疗的基本原则

1. 预防为主
2. 谨和五味
3. 遵循配伍
4. 三因制宜
5. 轻者治之以食，重者药食并用

##### 第三节中医食疗学的理论基础

1. 阴阳、五行学说
2. 精、气、血、津液学说
3. 五脏中心论。心系、肝系、脾系、肺系、肾系五大系统。
4. 体质学说
5. 性味归经理论
6. 饮食禁忌。包括食时禁忌、食量禁忌、食质禁忌、食物配伍禁忌、病中食禁、妊娠产后食忌。
7. 八纲辨证理论

### 第三章中医食疗品分类及制备

#### 教学要求

- 一、掌握中医营养治疗的常见剂型。
- 二、理解中医食疗品的制备方法。
- 三、了解一些剂型的配伍。

#### 教学内容

- 一、粥类
- 二、汤羹类
- 三、菜肴
- 四、饮料
- 五、蜜膏类
- 六、酒类

## 七、果品类

### 第四章常见养疗食物

#### 教学要求

- 一、掌握各食物的性味归经和功效。
- 二、理解食物分类和应用。
- 三、了解别名和用法用量。

#### 教学内容

##### 第一节食物的分类

1. 具有营养保健作用的食物
2. 具有治疗作用的食物

##### 第二节谷类

介绍大麦、小麦、糯米、粳米等谷类的功效和应用。

##### 第三节豆类

介绍黑大豆、黄大豆、赤小豆等的功效和应用。

##### 第四节蔬菜类

介绍韭菜、芹菜、菠菜等的功效和应用。

##### 第五节食用花类

介绍茉莉花、桂花、玫瑰花等的功效和应用。

##### 第六节食用菌类

介绍木耳、银耳、香菇等的功效和应用。

##### 第七节水果类

介绍柑、橘、苹果等的功效和应用。

##### 第八节坚果类

介绍胡桃仁、松子仁、甜杏仁等的功效和应用。

##### 第九节水产类

介绍鲤鱼、鲢鱼、鲫鱼等的功效和应用。

##### 第十节畜禽类

介绍猪肉、牛肉、羊肉等的功效和应用。

##### 第十一节蛋类和乳类

介绍鸡蛋、鸭蛋、牛乳等的功效和应用。

## 第十二节食用油脂

介绍香油、花生油、豆油等的功效和应用。

## 第十三节调味品及其他

介绍食盐、醋、酒等的功效和应用。

## 第五章四季食疗

### 教学要求

- 一、掌握四季食疗宜忌。
- 二、理解四季食疗方的配伍。
- 三、了解食疗方的制法和服法。

### 教学内容

#### 第一节春季食疗

- 一、春季食疗宜忌二、春季食疗方

#### 第二节夏季食疗

- 一、夏季食疗宜忌二、夏季食疗方

#### 第三节秋季食疗

- 一、秋季食疗宜忌二、秋季食疗方

#### 第四节冬季食疗

- 一、冬季食疗宜忌二、冬季食疗方

## 第六章 特定人群的食疗

### 教学要求

- 一、掌握各类型亚健康人群的食疗原则。
- 二、理解各类型亚健康人群的食疗方。
- 三、了解亚健康病因病机。
- 四、实践教学要求：根据一个人亚健康状态的表现，进行体质类型的判断，并设计食疗方和进行膳食指导。

### 教学内容

#### 第一节特殊生理阶段人群的食疗

- 一、孕妇食疗。讲述孕妇生理、膳食指引和食疗方。
- 二、乳母食疗。讲述乳母生理、膳食指引和食疗方。
- 三、小儿食疗。讲述小儿生理、膳食指引和食疗方。

四、老年人食疗。讲述老年人生理、膳食指引和食疗方。

## 第二节 亚健康人群的食疗

一、亚健康病因病机二、亚健康食疗原则三、各类型亚健康人群的食疗原则和食疗方

## 第七章 常用养疗中药

### 教学要求

- 一、掌握各类中药的功效和应用。
- 二、理解各类中药的性味归经。
- 三、了解各类中药的用法用量。

### 教学内容

#### 第一节 解表药

#### 第二节 清热药

#### 第三节 泻下药

#### 第四节 祛风湿药

#### 第五节 芳香化湿药

#### 第六节 利水渗湿药

#### 第七节 温里药

#### 第八节 理气药

#### 第九节 消食药

#### 第十节 止血药

#### 第十一节 活血化瘀药

#### 第十二节 化痰止咳平喘药

#### 第十三节 安神药

#### 第十四节 平肝息风药

#### 第十五节 补虚药

#### 第十六节 收涩药

## 第八章 常见病的食疗

### 教学要求

- 一、掌握各疾病的膳食指引。

二、理解各疾病的常用食疗方。

三、了解各疾病的病因病机。

## 教学内容

### 第一节呼吸系统疾病

一、急性上呼吸道感染的病因病机、膳食原则和辩证食疗。二、慢性支气管炎的病因病机、膳食原则和辩证食疗。三、支气管哮喘的病因病机、膳食原则和辩证食疗。

### 第二节消化系统疾病

一、急性胃炎的病因病机、膳食原则和辩证食疗。二、慢性胃炎的病因病机、膳食原则和辩证食疗。三、消化性溃疡的病因病机、膳食原则和辩证食疗。四、脂肪肝的病因病机、膳食原则和辩证食疗。五、慢性胆囊炎的病因病机、膳食原则和辩证食疗。六、慢性腹泻的病因病机、膳食原则和辩证食疗。七、便秘的病因病机、膳食原则和辩证食疗。

### 第三节循环系统疾病

一、心律失常的病因病机、膳食原则和辩证食疗。二、高血压病的病因病机、膳食原则和辩证食疗。三、冠状动脉粥样硬化性心脏病的病因病机、膳食原则和辩证食疗。四、病毒性心肌炎的病因病机、膳食原则和辩证食疗。

### 第四节血液与造血系统疾病

一、缺铁性贫血的病因病机、膳食原则和辩证食疗。二、过敏性紫癜的病因病机、膳食原则和辩证食疗。三、白细胞减少症和粒细胞缺乏症的病因病机、膳食原则和辩证食疗。

### 第五节泌尿与男性生殖系统疾病

一、肾病综合征的病因病机、膳食原则和辩证食疗。二、慢性前列腺炎的病因病机、膳食原则和辩证食疗。三、男性性功能障碍的病因病机、膳食原则和辩证食疗。

### 第六节内分泌系统与新陈代谢疾病

一、糖尿病的病因病机、膳食原则和辩证食疗。二、高血脂症的病因病机、膳食原则和辩证食疗。三、肥胖症的病因病机、膳食原则和辩证食疗。四、痛风的病因病机、膳食原则和辩证食疗。五、甲状腺功能亢进症的病因病机、膳食原则和

辩证食疗。

### 第七节神经系统与精神疾病

一、短暂脑缺血发作的病因病机、膳食原则和辩证食疗。二、帕金森病的病因病机、膳食原则和辩证食疗。三、癫痫的病因病机、膳食原则和辩证食疗。四、神经症的病因病机、膳食原则和辩证食疗。

### 第八节其他各科常见病

一、复发性口腔溃疡的病因病机、膳食原则和辩证食疗。二、慢性鼻炎的病因病机、膳食原则和辩证食疗。三、咽喉炎的病因病机、膳食原则和辩证食疗。四、痛经的病因病机、膳食原则和辩证食疗。五、闭经的病因病机、膳食原则和辩证食疗。六、功能失调性子宫出血的病因病机、膳食原则和辩证食疗。七、阴道炎症的病因病机、膳食原则和辩证食疗。八、小儿厌食症的病因病机、膳食原则和辩证食疗。九、痔的病因病机、膳食原则和辩证食疗。十、湿疹的病因病机、膳食原则和辩证食疗。十一、疖子的病因病机、膳食原则和辩证食疗。十二、痤疮的病因病机、膳食原则和辩证食疗。十三、荨麻疹的病因病机、膳食原则和辩证食疗。十四、肺结核的病因病机、膳食原则和辩证食疗。十五、病毒性肝炎的病因病机、膳食原则和辩证食疗。

## 三、本课程的教学重点

- 1、近代食疗的特点。
- 2、阴阳、五行、五脏等的平衡、合一观点。
- 3、中医营养治疗的常见剂型。
- 4、各食物的性味归经和功效。
- 5、四季食疗宜忌。
- 6、各类型亚健康人群的食疗原则。
- 7、各类中药的功效和应用。
- 8、各疾病的膳食指引。

## 四、课程学时分配

序号	教学内容	理论讲 课学时	习题课 学时	实习/ 实训 课学时	小计	备注
	第一章绪论	1			1	
	第二章中医食疗学的理论基础 第一节中医营养治疗的主要特点 第二节中医营养治疗的基本原则 第三节中医食疗学的理论基础	2			2	
	第三章中医食疗品分类及制备	1			1	
	第四章常见养疗食物 第一节食物的分类第二节谷类 第三节豆类第四节蔬菜类 第五节食用花类第六节食用菌类 第七节水果类第八节坚果类 第九节水产类第十节畜禽类 第十一节蛋类和乳类第十二节食用油脂 第十三节调味品及其他	6			6	
	第五章四季食疗 第一节春季食疗 第二节夏季食疗 第三节秋季食疗 第四节冬季食疗	2			2	
	第六章特定人群的食疗 第一节特殊生理阶段人群的食疗 第二节亚健康人群的食疗	4			4	
	第七章常用养疗中药 第一节解表药第二节清热药 第三节泻下药第四节祛风湿药	8			8	

第五节芳香化湿药第六节利水渗湿药 第七节温里药第八节理气药 第九节消食药第十节止血药 第十一节活血化瘀药 第十二节化痰止咳平喘药 第十三节安神药第十四节平肝息风药 第十五节补虚药第十六节收涩药					
第八章常见病的食疗 第一节呼吸系统疾病 第二节消化系统疾病 第三节循环系统疾病 第四节血液与造血系统疾病 第五节泌尿与男性生殖系统疾病 第六节内分泌系统与新陈代谢疾病 第七节神经系统与精神疾病 第八节其他各科常见病	4			4	
复习	2			2	
考试	2			2	
合计	32			32	

## 五、教材及参考书

### 1、教材：

《中医食疗学》倪世美主编，中国中医出版社，2009年9月。

### 2、参考书：

《中医营养治疗学》郭姣主编，人民卫生出版社，2009年9月。

## 六、课程考核与评价

考查成绩评定总则：平时成绩占总成绩的 40%，期末成绩占总成绩的 60%。

平时成绩评定：平时成绩通过作业、讨论、听课情况、考勤情况等方式进行，占总成绩的 40%。

期末考核评定：期末成绩通过考试评定，占总成绩的 60%。

## 《烹饪工艺与营养综合实训》教学大纲

课程名称：烹饪工艺与营养综合实训

适用专业：烹调工艺与营养

总学时：330

### 一、课程的性质、目的和任务

（一）性质：《综合实习》是邦德职业技术学院烹调工艺与营养专业综合能力训练的实践类专业必修课。本课程以社会为课堂，以实际工作岗位为平台，以综合能力训练为目标，使学生在实际工作中，检验和拓展所学知识和技能，全面提升职业综合素质和实际操作技能。

（二）目的：本课程是为培养有文化、有现代烹饪理论、有技术、能管理的烹饪中高级人才服务的，目的是使学生全面、具体地了解厨师及相关职业的性质、工作范围、工作职责以及行业的发展动态，增强学生对所知识和技能的理解，促进学生运用所学知识、方法和技能处理和解决实际问题，增强自己分析问题和解决问题的能力，提升学生实务操作能力，以便尽快适应实际工作，为将来的工作奠定基础，同时还可以为毕业论文写作收集、积累有关的实践经验和信息资料。

（三）任务：通过毕业实习，切实担负实际工作职责，在实际工作中熟悉工作环境和工作内容，检验并拓展所学知识和技能；要学会运用所学知识和技能，解决实际工作中的问题，全面提升实际工作能力；进一步提升思想品德素质、综合业务素质、人文和科学等综合素质，培养职业精神及团队合作和奉献社会的意识。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

通过顶岗实习，学生可以接触社会，了解工作岗位，熟悉工作内容，通过工作实践来检验自己所学的专业知识技能，增强实际操作能力。

#### （一）综合实习目标

1. 使学生了解社会，体验工作环境，熟悉工作岗位，了解本职岗位的工作流程、工作内容、工作职责和要求，熟悉本职业业务；

2. 使学生在实际工作中检验并拓展自己的知识和技能，加强实践锻炼，学习

实践技能，提高的本职业务工作的实务操作能力。

3. 使学生学会如何与人交往，提高与人沟通交流、组织协调和合作共事的能力；

4. 通过反馈信息，改进专业课程设置、增强教学管理、全面提升教学质量。

#### （二）综合实习时间

第五学期第四五周开始至学期结束，即后 8 周。

#### （三）综合实习单位

实习采取统一安排和分散实习相结合的方式，以统一安排为主。具体实习单位为：

1. 校企合作单位。主要是：洲际酒店集团、喜来登酒店集团和香格里拉酒店等。

2. 推荐单位：来自学校烹饪与营养专业专业主任陈苏华教授等人的推荐。

3. 其他：通过招聘、网络等渠道联系的实习单位。

#### （四）综合实习主要内容

1. 学会运用和巩固烹饪工艺与营养专业的基础知识

A. 学会运用所学的烹饪工艺理论、食品原料学、营养卫生和酒店及厨房管理等专业基础知识分析和解决实际问题，巩固这些基本知识；

B. 学会运用所学的应用文写作、英语语言、计算机操作等基础知识，提高实际操作能力；

C. 在实际工作中加强综合素质培养，进一步提升思想品德素质、综合业务素质、人文和科学素质，以及团队合作和奉献社会的意识。

2. 巩固和提高烹饪工作职业技能和素质

A. 熟悉烹饪工作岗位职责，提高切配、窗口、加热、炉灶、烧烤、中点、西点等相关具体工作的实际操作能力。

B. 熟悉烹饪工作实务过程各环节的操作程序、方法技巧，学会如何展开烹饪工作。

C. 熟悉烹饪工作的工作对象和工作内容，了解顾客喜好及需求、会处理常见问题。

D. 熟悉如何与人交往、与人沟通交流、组织协调和合作共事。

### 3. 拓展培养学生酒店管理工作能力

学生可以根据自己的个性特点，选择研修内容：

- A. 学习厨房内各部门（冷菜间、烧烤间、蒸煮间、饼房等）的协调与管理；
- B. 熟悉厨房管理机制，缩短融入集体的时间。

#### （五）综合实习保障措施

1. 综合实习动员。综合实习之前，由专业主任、辅导员等组织学生进行综合实习动员，宣讲综合实习的目的、内容和意义，宣布综合实习任务，明确综合实习的时间，提出综合实习的具体要求。

2. 实习单位提前介入：和实习单位联系对学生进入实习岗位所需要的基本专业技能进行提前培训，并请企业相关人员进行面试技巧和职场规则等方面的培训，让学生掌握一定面试技巧，并对职场建立初步认识。

3. 和家长及时沟通：对于学生在综合实习前及实习中出现的思想问题、不良习惯等和家长及时沟通，让家长参与到此环节中进行监督和督促，两方面共同努力将实习顺得进行。

4. 加强综合实习指导和检查监督。指导教师要与学生保持密切，指导学生开展综合实习；指导教师要到学生实习单位进行巡查和走访，及时了解学生实习的情况，发现问题及时解决。

5. 加强综合实习的管理。班主任需密切跟踪和走访实习学生，随时掌握学生的实习情况，了解学生的思想状况，做好综合实习中的思想工作。

#### （六）综合实习成绩的考核

1. 成绩等级：根据学生综合实习情况，成绩分五个等级，即优、良、中、合格、不合格

2. 成绩评定：由实习单位和学校两方共同进行，实习单位根据学生在企业实习情况给予实习鉴定评语，并给出相应成绩；分院综合实习领导小组结合学生实习表现及实习状态，听取指导老师意见，给予全面综合评议。对因故未能完成实习的学生不予成绩评定。

### 三、学时数分配

第五学期后八周

## 《毕业顶岗实习》教学大纲

课程名称：毕业顶岗实习

试用专业：烹调工艺与营养

总学时：450

### 一、课程的性质、目的和任务

课程性质：《毕业顶岗实习》是邦德职业技术学院烹调工艺与营养专业综合能力训练的实践类专业必修课。本课程以社会为课堂，以实际工作岗位为平台，以综合能力训练为目标，使学生在实际工作中，检验和拓展所学知识和技能，全面提升职业综合素质和实际操作技能。

教学目的：本课程是为培养有文化、有现代烹饪理论、有技术、能管理的烹饪中高级人才服务的，目的是使学生全面、具体地了解厨师及相关职业的性质、工作范围、工作职责以及行业的发展动态，增强学生对所知识和技能的理解，促进学生运用所学知识、方法和技能处理和解决实际问题，增强自己分析问题和解决问题的能力，提升学生实务操作能力。

教学任务：通过毕业顶岗实习，切实担负实际工作职责，在实际工作中熟悉工作环境和工作内容，检验并拓展所学知识和技能；要学会运用所学知识和技能，解决实际工作中的问题，全面提升实际工作能力；进一步提升思想品德素质、综合业务素质、人文和科学等综合素质，培养职业精神及团队合作和奉献社会的意识。

### 二、本课程教学的基本内容和要求

学生可通过顶岗实习，提前进入企业进行工作，缩短培训的时间，在实习中逐步融入企业，为顺利进入企业工作打下良好的基础。

#### （一）毕业顶岗实习目标

1. 使学生了解社会，体验工作环境，熟悉工作岗位，了解本职岗位的工作流程、工作内容、工作职责和要求，熟悉本职业务；
2. 使学生在实际工作中检验并拓展自己的知识和技能，加强实践锻炼，学习实践技能，提高的本职业务工作的实务操作能力。

3. 使学生学会如何与人交往，提高与人沟通交流、组织协调和合作共事的能力；

4. 通过反馈信息，改进专业课程设置、增强教学管理、全面提升教学质量工作。

#### （二）毕业顶岗实习时间

第六学期十五周。

#### （三）综合实习单位

1. 校企合作单位。主要是：洲际酒店集团、喜来登酒店集团和香格里拉酒店等。

2. 推荐单位：来自学校烹饪与营养专业专业主任陈苏华教授等人的推荐。

3. 其他：通过招聘、网络等渠道联系的实习单位。

#### （四）毕业顶岗实习内容

##### 1. 学会运用和巩固烹饪工艺与营养专业的基础知识

A. 学会运用所学的烹饪工艺理论、食品原料学、营养卫生和酒店及厨房管理等专业基础知识分析和解决实际问题，巩固这些基本知识；

B. 学会运用所学的应用文写作、英语语言、计算机操作等基础知识，提高实际操作能力；

C. 在实际工作中加强综合素质培养，进一步提升思想品德素质、综合业务素质、人文和科学素质，以及团队合作和奉献社会的意识。

##### 2. 巩固和提高烹饪工作职业技能和素质

A. 熟悉烹饪工作岗位职责，提高切配、窗口、加热、炉灶、烧烤、中点、西点等相关具体工作的实际操作能力。

B. 熟悉烹饪工作实务过程各环节的操作程序、方法技巧，学会如何展开烹饪工作。

C. 熟悉烹饪工作的工作对象和工作内容，了解顾客喜好及需求、会处理常见问题。

D. 熟悉如何与人交往、与人沟通交流、组织协调和合作共事。

##### 3. 拓展培养学生酒店管理工作能力

学生可以根据自己的个性特点，选择研修内容：

- A. 学习厨房内各部门（冷菜间、烧烤间、蒸煮间、饼房等）的协调与管理；
- B. 熟悉厨房管理机制，缩短融入集体的时间。

#### （五）毕业顶岗实习保障措施

1. 毕业顶岗实习动员。综合实习之前，由专业主任、辅导员等组织学生进行毕业顶岗实习动员，宣讲毕业顶岗实习的目的、内容和意义，宣布毕业顶岗实习任务，明确毕业顶岗实习的时间，提出毕业顶岗实习的具体要求。

2. 实习单位提前介入：和实习单位联系对学生进入实习岗位所需要的基本专业技能进行提前培训，并请企业相关人员进行面试技巧和职场规则等方面的培训，让学生掌握一定面试技巧，并对职场建立初步认识。

3. 和家长及时沟通：对于学生在毕业顶岗实习前及实习中出现的思想问题、不良习惯等和家长及时沟通，让家长参与到此环节中进行监督和督促，两方面共同努力将实习顺得进行。

4. 加强毕业顶岗实习指导和检查监督。指导教师要与学生保持密切，指导学生开展毕业顶岗实习；指导教师要到学生实习单位进行巡查和走访，及时了解学生实习的情况，发现问题及时解决。

5. 加强毕业顶岗实习的管理。班主任需密切跟踪和走访实习学生，随时掌握学生的实习情况，了解学生的思想状况，做好毕业顶岗实习中的思想工作。

#### （六）毕业顶岗实习成绩的考核

1. 成绩等级：根据学生毕业顶岗实习情况，成绩分五个等级，即优、良、中、合格、不合格

2. 成绩评定：由企业和学校两方共同进行，企业根据学生在企业实习情况给予实习鉴定评语，并给出相应成绩；分院综合实习领导小组结合学生实习表现及实习状态，听取指导老师意见，给予全面综合评议。对因故未能完成实习的学生不予成绩评定。

### 三、学时数分配

第六学期十五周