

烹调技术（热菜制作）课程标准

课程类型： 一体化课程

适用专业： 烹饪（中式烹调）专业

项目	签名	日期
编制	张清	2021年6月15日
复核	张文清	2021年6月18日
审核	刘小明	2021年6月20日
审批	刘小明	2021年6月25日

2021年6月

烹调技术（热菜制作）一体化课程标准

一体化课程名称	烹调技术（热菜制作）	基准学时	432 学时
典型工作任务描述			
烹调技术（热菜制作）是中式厨房灶台、上杂、岗位根据顾客菜单，运用原料初步熟处理、热菜烹调技法，将经水台、砧板等岗位初步加工、切配、腌制上浆的烹饪原料烹调成菜的活动。热菜制作的工作过程主要是：获取工作任务，原料初步加工，原料切配，原料初步熟处理，烹调成菜。 获取工作任务：通过顾客菜单，获取工作任务。 原料初步加工：按照菜肴质量标准，完成菜肴的洗涤、宰杀、分档等。 原料切配：运用各种刀法将原料切配成型，腌制上浆，达到正式烹调之用。 原料初步熟处理：按照菜肴质量标准，运用焯水、过油、气蒸、走红等熟处理方法将经切配、腌制上浆的原料加工成半成品。 烹调成菜：运用热菜烹调方法，准确运用火候、调味，将经过初步熟处理的原料烹调成菜肴。			
工作内容分析			
工作过程： 1. 获取工作任务。 2. 原料初步加工。 3. 原料切配。 4. 原料初步熟处理。 5. 烹调成菜。 6. 部门内部的协作与沟通。	工具、材料、设备与资料： 炉灶、案台、炒锅、万能蒸烤箱、刀具、多媒体设备，教材、工作页、课件、微课等教学资源包。 工作方法： 1. 收集、整理、分析菜单的方法； 2. 查找资料的方法； 3. 制定工作方案的方法； 4. 小组合作实施工作方案的方法； 5. 与上级领导、相关部门人员沟通、协作的方法； 6. 收集成品质量意见反馈的方法。 7. 跟进反馈意见的方法。 劳动组织方式： 1. 角色扮演，任务分工； 2. 岗位协作。	工作要求： 1. 能熟练的根据顾客菜单，了解工作任务； 2. 能根据工作任务制定工作计划。 3. 能根据工作计划，做好中式烹调前的各项准备工作； 4. 能运用烹调手段完成工作任务； 5. 能收集成品质量反馈意见，并持续改进； 6. 能按岗位要求做好本岗位的收档工作。	

课程目标		
一、综合目标 烹饪（中式烹调）专业的一门专业主干核心课程，是烹调工艺最重要的组成部分，掌握中式烹调的各种技术，是菜肴制作的基础和关键所在。通过教学活动的开展和实施，能掌握以油、水、蒸汽、热空气、特殊传热介质热菜烹调方法的概念、技法特点、操作注意事项。能掌握常用烹调方法在实际工作中的具体运用；能掌握实践菜例的制作工艺和质量标准。同时也为学生进一步学习地方风味菜肴制作、顶岗实习、职业资格等级认定等课程打下良好的技能基础，通过延伸与拓展，提高学生对烹饪整个过程的了解和掌握。同时培养学生吃苦耐劳、爱岗敬业、团结协作、相互配合的品质，为今后到社会发挥自己的技能优势，成为有用的烹饪人才创造先决条件。 二、具体目标 1. 能运用热菜烹调方法小组合作完成实践菜肴的制作。 2. 能在实践的基础上，逐步掌握各种烹调技法和实践操作之间的联系。 3. 能分析实践过程中遇到的各种问题，并找到解决问题的思路和方法。 4. 能触类旁通，训练发散思维，培养创新能力。 5. 能通过“做中学”、“学中做”来达到灶台、上杂、明档岗位应具备的各种实践能力。 6. 培养认真学习，规范操作，吃苦耐劳、爱岗敬业、规范的职业礼仪等职业素质；培养精益求精的工匠精神。 7. 培养团队协作素质；培养食品营养、卫生与安全生产素质。 8. 能认真做好课后技能拓展，认真总结和反思学习过程，养成良好的自主学习习惯。		
学习内容		
本课程以传热介质分类，分为以油、水、蒸汽、热空气以及特殊烹调方法等五类热菜的制作。 项目一 以油为传热介质的热菜制作 项目二 以水为传热介质的热菜制作 项目三 以蒸汽为传热介质的热菜制作 项目四 以热空气为传热介质的热菜制作 项目五 其它传热介质的热菜制作		
参考性学习任务		
序号	名称	学时
1	项目一 以油为传热介质的热菜制作 任务1 炒菜制作 任务2 爆菜制作 任务3 炸菜制作	144 学时

	任务4 熘菜制作 任务5 煎菜制作	
2	项目二 以水为传热介质的热菜制作 任务1 烧菜制作 任务2 焖菜制作 任务3 扒菜制作 任务4 煨菜制作 任务5 烩菜制作 任务6 灼菜制作 任务7 氽菜制作 任务8 煮菜制作	140 学时
3	项目三 以蒸汽为传热介质的热菜制作 任务1 蒸菜制作 任务2 炖菜制作	52 学时
4	项目四 以热空气为传热介质的热菜制作 任务1 烤菜制作	28 学时
5	项目五 其它介质的热菜制作 任务1 拔丝菜制作 任务2 挂霜菜制作 任务3 蜜汁菜制作 任务4 焗菜制作 任务5 焗菜制作	68 学时

教学实施建议

一、教学场地条件

(一) 校内基地具备条件

根据本课程教学计划、教学大纲的要求,实践教学课时不得低于总教学时数的 50%,设置与本课程相适应的中式烹调一体化实训室,购置必要的设施设备,实验设备的总值不少于 1000 万元,生均不少于 0.5 万元。按 50 人为自然班,具体配置要求如下:

1、校内实训室环境要求

照明:每位学生操作面照度不低于 150lx,演示台面上方设局部照明,其垂直照度平均值不低于 200lx。

遮光:避免太阳光直接照射在操作台和演示台上。

通风:通风良好,干燥清洁,须有纱窗、纱门、排风装置。

电源:有控制电源的总开关、漏电保护器,配置适量 220V、380V 电源插座等。

供水:应配备供水、排水设施。

供气:操作室内具备管道煤气或天然气,并有燃气控制总开关。

消毒:灭蝇灯、紫外线消毒灯。

温度：配备空调。

消防安全设备设施（应急灯、干粉式灭火器、灭火毯等）。

厨房专用医药急救箱。

2、设施设备配置标准（按每间教室标准配置）

表 1 烹调技术（热菜制作）一体化教室设施设备

主要设备名称	数量(台/套)	主要设备名称	数量(台/套)
多媒体授课设备	1	椅子	50 张
双头燃气灶	25	电脑	7 台
双通打荷台	25	备餐台	6
不锈钢双星水槽	25	货架	4
万能蒸烤箱	2	榨汁机	6
四头煲仔炉	4	切片机	6
冷柜	4	制冰机	1
工作拼柜	4	搅拌机	6
排烟系统	1	消毒柜	2
电扒炉	6	办公桌椅	1
组合刀具	50 套	四门储物柜	2
中餐厅组合餐具	50 套	单星工作柜连垃圾桶	6
学习桌	7 张	高压锅	6
电磁炉	6	/	/

（二）校外基地具备条件

1、校外实训基地基本标准

（1）校外实训基地必须是具有独立法人资格的行政和企、事业单位，有校企合作的意愿的酒店或餐饮企业。

（2）能满足烹调技术课程实践教学要求。

（3）在生产、经营、经济发展水平等方面有区域或行业代表性，有一定的生产、开发规模和较先进的技术、管理水平，实训基地建设和发展基础较好，能对学生实习进行必要的组织、指导和管理，并提供必要的实习生活条件设施。

（4）实训基地领导机构健全，领导班子应有人负责学生的实训组织与管理工作，具有一定的教学组织能力，应配备相应的兼职教师（中级以上职称）和技术力量指导学生实习。

（5）实训基地建设的程序规范、手续完善、资料齐全、档案完整。

2、校外实训基地基本配置数量

表 2 校外实训基地基本配置数量表

基地要求		数 量 (家)	实习生人数 (%)	实训指导老师人数
星级酒店	国际品牌	5	15%	生师比不低于 10: 1

	国内品牌	5	15%	生师比不低于 10: 1
大中型餐饮企业	国内品牌	25	70%	生师比不低于 10: 1

二、教学方法和教学手段

（一）基于工作岗位，“教、学、做”一体的现场教学方法

本课程以课程标准为载体，顺应市场，按照职业岗位的任职能力要求，遵循从简单到复杂的工作过程，以学生的操作能力为基础，以完成项目任务全过程为目标，以学生的创新能力为中心，将知识点整合到学习情境中，拓展、优化、整合教学内容，使学生做到教、学、做相结合，理论与实践一体化，切实提高学生的职业技能和职业素养。为了实现课程的教学目标，增强课程的灵活性和适应性，教学方法强调多元化、多样化，课程教学主要安排在实训室进行，在“教、学、做”一体的教学环境下，案例教学、现场教学、分组讨论、实训操作等多种教学方法。

（二）项目引导、任务驱动教学法

将工作流程，按照教学要求重新整合，按照工作过程和特点将项目分解为多个任务，通过每个任务中对于项目的不断拓展来推动整个项目的完成教师讲授和学生操作融入任务中，教师在任务阶段集中传授知识和技能，学生集中实践，运用所学知识、技能完成任务。

（三）案例分析法

教师在教学过程中引入中厨房岗位中的实际案例，让学生经历一系列设计教学流程，通过案例分析与讨论，根据岗位要求，提出解决问题的方法与思路，培养学生分析和解决实际问题的能力。

（四）分组讨论法

将班级中学生分成若干工作小组，由教师提出任务，以小组形式进行分析讨论。每个小组成员都要提出自己的见解和工作计划，小组成员合作自主分工并完成相应项目，这样既锻炼学生学习和解决实际问题的能力，又锻炼了学生交流与合作的能力。通过组内、组间互评及老师评定的考核方式，以此提高学生的学习积极性和参与意识，降低学习难度，培养学生的合作精神和团队意识。

三、课程资源

（一）教材选用

经过多年的教学经验和不断的改进，结合地域烹饪特点，并结合专业考证要求，以中式烹调师——国家职业技能鉴定考试复习指导丛书为考证基准和以梁冠强、段文清主编，漓江出版社出版的一体化教材《中餐烹调工艺》作为主要教材。

（二）网络课程资源

充分认识信息技术与学科的整合，在积极使用国家精品在线课程资源、国家专业教学资源库相关资源的同时，在烹饪（中式烹调）专业人才培养方案的引领下，努力打造本课程开放式共享性教学资源库，包括课程标准、学习页、工作页、课件、微课、习题库、教学视频等全套教学资源包，为一体化教学实施，实现混合式教学、翻转课堂教学提供有力的支撑。

四. 师资队伍

1. 专兼职教师需具备较强的烹饪专业知识和技能，具备获取、吸收、应用新知识的能力，同时具备中式烹调师（三级）以上职业资格。
2. 专兼职教师具备教学设计、课程开发、实践指导、比赛指导等方面能力。
3. 本课程专兼职教师具备大学专科及以上学历，其中具备大学本科教师占比 85% 以上。
4. 专兼职教师要具备一体化教学能力，一体化教师占整个课程教师队伍不低于 60%。
5. 本课程教师通过到酒店、餐饮企业进行挂职锻炼，参与教研教改、课程建设及职业教育教学能力培训等方式，拓宽教师视野，更新教育教学理念，提高教育教学能力，全面提升师资队伍整体水平。
6. 本课程生师比满足烹饪（中式烹调）专业教学的需要，生师比不高于 18:1。
7. 本课程专业师资队伍采取专兼结合组建方式，聘请多名企业技术带头人、行业专家或企业管理人员担任兼职教师，以改善师资队伍的知识结构和人员结构，提高我校教师的实践教学水平，参与学校教材编写、大赛技能指导、专业人才培养方案制定。专兼职教师比例为 7:3 左右。

教学考核

（1）考核要求

课程的考核评价方式采用过程性考核与期末终结性考核相结合、理论考试与实践考试相结合。过程考核主要由职业素养、态度纪律、课程实践和阶段考核构成，其中，课程实践以每个学习任务为单位，阶段性考核以项目为单位进行。结果考核由期末考试（笔试）和期末考核（技能考核）两部分构成。

表 3 《烹调技术》（热菜制作）课程考核要求

考核类别	平时过程性考核 60%	期末终结性考核 40%	考核方式	补考
考核要求	1. 平时表现 40% （职业素养、考勤、作业、课堂实践等） 2. 阶段考核 60% （单元测试）	1. 期末考试（笔试）40% 2. 期末考核（技能考核）60%	自评（20%） 互评（20%） 教师评（30%） 企业评（30%）	理论考试 或实践考核

（2）注意事项

每个评价项目都有与之相对应的评价表格，评价应从学习和工作态度、职业习惯和职业意识的养成、技术能力等几方面进行评价，还要根据行业技术标准作为依据制定出相应的质量评价表，实现评价常规化、规范化。

建立学生个人成长档案。课程任课教师要按照课程考核要求实施考核，注意做好学习过程、到课情况、平时作业、实验（践）情况、考核情况的相关记录，作为学生最终评定成绩的明确依据，并与成绩册一同形成成绩档案保存。