

技工学校烹饪专业

教学计划与教学大纲

(2008)

劳动和社会保障部培训就业司颁发

ISBN 978-7-5045-7352-0



9 787504 573520 >

定价：25.00元

技工学校烹饪专业 教学计划与教学大纲

(2008)

劳动和社会保障部培训就业司颁发

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

技工学校烹饪专业教学计划与教学大纲/劳动和社会保障部培训就业司组织编写. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2008

ISBN 978-7-5045-7352-0

I. 技… II. 劳… III. ①烹饪-教学计划-技工学校 ②烹饪-教学大纲-技工学校 IV. TS972.11-41

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 150192 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出版人: 张梦欣

煤炭工业出版社印刷厂印刷装订 新华书店经销

787 毫米×1092 毫米 16 开本 10.75 印张 255 千字

2008 年 5 月第 1 版 2008 年 5 月第 1 次印刷

定价: 25.00 元

读者服务部电话: 010-64929211

发行部电话: 010-64927085

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010-64954652

劳动和社会保障部司发函

劳社培就司函〔2008〕27号

关于印发技工学校机械类专业等25个 教学计划与教学大纲的通知

各省、自治区、直辖市劳动和社会保障厅（局），国务院有关部门劳动保障工作机构：

为满足技工学校教学工作需要，我们组织有关教研专家和一线教学人员，在广泛调研和总结技工学校教学改革经验的基础上，编制了技工学校机械类专业等25个教学计划与教学大纲，其中包括3个教学方案。现印发执行。

在执行过程中，各地可根据实际情况，在规定的课时范围内灵活调整教学内容和教学时间，并及时向我部职业培训教材工作委员会办公室反馈相关意见和建议。

附件：1. 技工学校教学计划与教学大纲

2. 高级技工学校教学计划与教学大纲

劳动和社会保障部培训就业司

二〇〇八年三月十九日

技工学校教学计划与教学大纲

1. 技工学校机械类专业教学计划与教学大纲
2. 技工学校机械类专业行动导向课程教学方案
3. 技工学校模具制造与维修专业教学计划与教学大纲
4. 技工学校制冷与空调设备维修专业教学计划与教学大纲
5. 技工学校电工类专业教学计划与教学大纲
6. 技工学校电工类专业模块化课程教学方案
7. 技工学校计算机类专业教学计划与教学大纲
8. 技工学校建筑类专业教学计划与教学大纲
9. 技工学校电子商务专业教学计划与教学大纲
10. 技工学校冶金专业教学计划与教学大纲
11. 技工学校煤矿技术专业教学计划与教学大纲
12. 技工学校服装设计与制作专业教学计划与教学大纲
13. 技工学校旅游服务与管理专业教学计划与教学大纲
14. 技工学校饭店服务专业教学计划与教学大纲
15. 技工学校烹饪专业教学计划与教学大纲
16. 技工学校英语课教学大纲
17. 技工学校、高级技工学校英语能力课程教学方案

附件 2

高级技工学校教学计划与教学大纲

1. 高级技工学校数控技术专业教学计划与教学大纲
2. 高级技工学校模具设计与制造专业教学计划与教学大纲
3. 高级技工学校电气自动化专业教学计划与教学大纲
4. 高级技工学校应用电子专业教学计划与教学大纲
5. 高级技工学校汽车检测与维修专业教学计划与教学大纲
6. 高级技工学校德育课教学大纲
7. 高级技工学校语文课教学大纲
8. 高级技工学校数学课教学大纲

目 录

技工学校烹饪专业教学计划	(1)
烹饪化学教学大纲	(7)
饮食业基础知识教学大纲	(14)
烹饪原料知识教学大纲	(21)
烹饪原料加工技术教学大纲	(27)
烹调技术教学大纲	(32)
面点技术教学大纲	(39)
饮食营养与卫生教学大纲	(44)
烹饪美学教学大纲	(51)
厨房管理知识教学大纲	(56)
现代厨具及设备教学大纲	(65)
餐饮业经营与管理教学大纲	(71)
西式面点技术教学大纲	(79)
西餐烹调基础教学大纲	(85)
冷拼与食品雕刻教学大纲	(96)
面塑与糖塑教学大纲	(106)
宴席设计与菜品开发教学大纲	(111)
教学菜——鲁菜教学大纲	(119)
教学菜——川菜教学大纲	(127)
教学菜——粤菜教学大纲	(131)
教学菜——淮扬菜教学大纲	(138)
教学菜——湘菜教学大纲	(145)
教学菜——杭州菜教学大纲	(150)
教学菜——上海菜教学大纲	(157)
中式烹饪汤羹谱教学大纲	(162)

技工学校烹饪专业教学计划

(适用于招收初中毕业生, 学制三年)

一、指导思想

1. 贯彻落实党和国家关于职业教育的各项方针政策, 全面推行素质教育, 以培养学生的职业道德、职业能力和综合素质, 造就本行业中级技能人才为目标, 培养德、智、体、美全面发展的社会主义建设者。

2. 坚持以就业为导向、以能力为本位, 按照工作领域对职业能力的要求确定专业学习领域, 制定专业培养方案。进一步提升校企合作的质量, 使专业建设和课程设置符合经济建设和企业生产的现实需要, 并能适应未来产业调整、技术升级带来的各种变化, 为学生顺利就业及职业生涯发展打下坚实基础。

3. 遵循职业教育基本规律和中级技能人才成长规律, 努力实现学习活动与职业活动的准确对接, 合理打破传统的以学科体系为主的课程模式, 积极推进以理论实践一体化、教学内容模块化为核心的教学改革, 切实提高人才培养质量和效率, 使学生掌握的知识和技能达到国家相关职业资格标准和企业生产岗位的要求。

4. 体现以学生为中心的现代教育理念, 在教学方法及教学手段运用方面, 充分关注学生的兴趣和个人的成长需求, 激发学生的自主学习意识。在教学环节组织和设计方面, 努力塑造工作岗位的情境和要求, 使学生在掌握专业知识和技能的同时, 形成良好的职业道德、较强的安全意识以及文明生产习惯, 提高他们的就业能力。

二、培养目标

培养与我国社会主义现代化建设要求相适应, 德、智、体、美全面发展, 有理想、有道德、有文化、有纪律, 具有较强的就业能力和实际工作能力的中级技能人才。具体要求如下:

1. 思想品德

培养学生热爱中国共产党、热爱社会主义、热爱祖国的思想政治觉悟, 树立科学的世界观和人生观; 继承和发扬中华民族的优秀文化传统、伦理道德以及文明习惯, 具有爱岗敬业、诚实守信、奉献社会等良好的职业道德品质和较强的法律意识。

2. 文化知识

培养学生具有基本的科学文化素养, 掌握必需的文化基础知识, 形成一定的科学精神和创新意识; 重视培养学生收集和处理信息的能力、语言文字表达能力以及分析和解决问题的能力

能力，为学生今后自主学习、终身学习打下基础。

3. 身心健康

使学生具有健康的体魄和良好的心理素质，培养学生坚忍不拔的意志和艰苦奋斗的精神，不断增强他们克服各种困难、适应社会生活的能力，为职业生涯需要奠定良好的身心基础。

4. 专业知识

了解中国的烹饪发展史、烹饪美学等专业基础知识；掌握饮食营养与卫生、烹饪化学等饮食业基础知识；熟悉烹饪原料的基础知识；熟悉常用干货原料的涨发方法和烹饪的基本原理；掌握中餐和西餐制作的基本知识与基本技能；掌握中西面点制作的基本理论和制作技术；熟悉我国主要地方菜系的风味特点，并能制作有代表性的地方菜；掌握食品雕刻的基本理论与技法；熟悉菜品开发的创新思路及开发方法；了解餐饮企业的经营与管理方法；熟悉烹饪方面的日常英语会话。

5. 专业技能

依据《中式烹调师》《西式烹调师》《中式面点师》《西式面点师》等国家职业标准中级的要求，掌握常用烹调的工艺流程和常用烹饪原料的加工方法。学会制作菜肴、地方名菜、创新菜和各种常用点心，制作中档筵席，烹调出色、香、味、形俱佳的饮食品。

三、周数分配

本计划适用招收初中毕业生，学制3年。总周数156周，其中教学116周（含企业顶岗实习），入学、毕业教育各1周，考试8周，公益劳动和机动6周，假期24周。

四、教学计划表

见附表。

五、课程设置及要求

1. 德育

从学生的思想实际出发，对学生进行公民基本道德、心理品质、法制意识教育，进行社会经济、政治常识教育和职业道德教育，帮助学生初步形成正确观察社会、分析问题、选择人生道路的科学人生观，逐步提高参加社会实践的能力，成为具有良好思想道德素质的公民和企业欢迎的从业者。

2. 体育与健康

坚持贯彻“健康第一”的指导思想，针对学生的生理和心理特征，努力提高学生的身体素质 and 体育技能，达到相应的国家体育锻炼标准要求，养成良好的体育锻炼习惯和卫生习惯，形成终身体育的正确体育观。

3. 语文

在初中语文的基础上，进一步掌握专业学习所必需的语言基础知识，正确理解和运用规

范语言，形成适应现代社会就业、交往和继续学习需要的口语交际、阅读和写作的基本能力，培养学生通过网络、影视、书刊、报纸等各种文化传媒来提高语文素养的习惯和方法。

4. 数学

在初中数学的基础上，进一步掌握专业学习所必需的数学基本知识和基本能力；增强学生数学的应用意识，初步形成分析问题和解决问题的能力；培养学生的创新意识和实事求是的科学态度，形成积极主动、勇于探索的学习方式，为专业课程的学习奠定基础。

5. 烹饪化学

掌握烹饪原料中主要成分的化学组成、物理性质及其在烹饪加工过程中的主要变化，了解烹饪原料在加工过程中对菜肴色、香、味的影响，形成以现代食品科技的观点、知识和方法学习和掌握烹饪技能的意识。

6. 英语

在初中英语的基础上，进一步掌握语法、词汇的基础知识和听、说、读、写的基本技能，突出专业词汇学习，加强专业阅读训练，能借助工具书看懂简单的专业技术资料，能进行简单的日常对话。

7. 微型计算机基础与应用

使学生掌握计算机的基础知识、常用操作系统及办公软件的使用方法，培养使用计算机从事数据处理和网络信息交流的能力。

8. 饮食业基础知识

了解饮食业的地位和作用，熟悉饮食业的特点，初步掌握饮食企业生产经营管理的基本知识。

9. 烹饪原料知识

明确烹饪原料在烹饪中的重要地位和作用，掌握各类烹饪原料的产地、种类、特性、质量鉴定、储存与保鲜等相关基础知识，并能熟练运用各类烹饪原料制作各式菜肴。

10. 烹饪原料加工技术

熟悉烹饪原料加工的基本理论和方法，熟悉常用干货原料的涨发方法，熟练掌握烹饪原料的各种加工方法和刀法。结合实际操作，使学生熟练掌握各种原料加工的技巧。

11. 烹调技术

掌握烹调技术的基础理论知识和操作技能，掌握火候、调味、初步熟处理、挂糊、上浆、装盘和制汤等基本知识和技能。掌握各种勺功并能熟练运用。掌握常用烹调的工艺流程、特点及典型菜肴的制作方法，能烹制出某地方菜系符合要求的常见菜肴，能独立制作一般宴席或中档宴席中的部分菜肴。

12. 面点技术

掌握面点技术的基本知识和技能，熟悉面点常用原料的性质、特点和用途，全面掌握制坯、制馅、制皮、成形、制熟等基本操作技能，掌握常用面点制品的制作方法，及其成品的质量要求。

13. 饮食营养与卫生

掌握营养学、食品卫生学的基本理论知识及平衡膳食与营养食谱的设计原则，了解烹饪原料的营养价值、卫生要求以及合理烹饪的意义。能够融营养卫生知识于烹饪技艺之中，烹制出符合卫生、营养和感官要求的菜点。

14. 烹饪美学

掌握一定的美学理论、美术理论和技能,提高烹饪色泽的搭配及色彩的运用能力。掌握饮食环境的设计、菜肴造型、宴席的艺术设计和烹饪器具的合理使用等知识与技能。

15. 厨房管理知识

了解现代厨房生产运作的特点,掌握厨房人力资源管理的方法,掌握厨房设计、布局的原则,掌握厨房各项管理工作的原则和方法。

16. 现代厨具及设备

认识现代厨具及设备对烹饪菜肴的重要作用,了解现代厨具及设备的现状及发展趋势,掌握厨具及设备的分类方法、使用方法及维护保养方法。

17. 餐饮业经营与管理

了解现代餐饮企业的经营理念、管理内容及经营管理趋势,掌握创新餐饮经营的主要形式,了解餐饮经营策划的内容和步骤,掌握餐饮业经营与管理的方法和原则。

18. 西餐烹饪与实训(选修课,2选1)

(1) 西式面点技术

了解西式面点的种类及特点,熟悉西式面点常用原料及常用设备与工具,掌握常见西式面点品种的制作工艺。

(2) 西餐烹调基础

了解西餐发展简史及西餐厨房的组织结构,初步掌握西餐主要菜式及特色。了解西餐厨房设备和工具的功能,掌握各种烹饪设备与工具的安全使用及保养方法。初步掌握各类烹饪原料的选择、保管及储存方法及初步加工方法。了解菜肴的分类方法,掌握各类菜肴的原料配比及制作方法,明确制作菜肴的注意事项。了解早餐及快餐的种类,掌握早餐和快餐的制作方法。

19. 造型艺术与实训(选修课,3选1)

(1) 冷拼与食品雕刻

具备餐饮行业高素质劳动者所必需的冷拼与食品雕刻的基础知识和基本技能,掌握宴会冷拼制作技艺及食品雕刻技法。

(2) 面塑与糖塑

明确面塑与糖塑在中、西烹饪中的地位 and 作用,初步了解色彩、造型的基本理论知识,初步掌握面塑与糖塑的基本造型方法及应用,提高学生烹饪综合素质。

(3) 宴席设计与菜品开发

掌握宴席菜肴设计的原则和方法,掌握主题宴会的开发与设计方法,了解菜品开发的创作思路,掌握菜品开发的基本方法。重点培养学生分析、解决问题的能力,能够在继承传统菜肴的基础上有一定创新。

20. 地方名菜操作实训(选修课,8选2)

(1) 教学菜—鲁菜

掌握鲁菜制作工艺的基础理论知识和鲁菜制作工艺技术,理论联系实际,着重培养学生分析、解决鲁菜关键性技术问题的能力。

(2) 教学菜—川菜

了解川菜的风味特点,掌握川菜制作工艺理论知识和制作工艺技术,掌握川菜最具代表

性菜肴的制作方法 & 制作关键，并能灵活应用。

(3) 教学菜—粤菜

掌握粤菜制作工艺基础理论知识和操作技能，熟练运用粤菜烹调基本功，具有较高的粤菜烹调操作技能，并且能运用新工艺、新知识、新设备、新技能制作符合当今饮食潮流的粤菜。

(4) 教学菜—淮扬菜

掌握淮扬菜制作工艺基本知识，熟练掌握淮扬菜制作工艺，理论联系实际，着重培养学生分析、解决淮扬菜关键性技术问题的能力。

(5) 教学菜—湘菜

掌握湘菜的原料特性、工艺特点、风味特征，熟练掌握湘菜常用的烹调技法，制作色、香、味、形、质、意俱佳的中高档菜品。

(6) 教学菜—杭州菜

掌握杭州菜烹调工艺的基础理论以及杭州菜相应的烹饪原料知识及原料加工技术。熟练地掌握杭州菜的制作工艺及各种基本技法，能熟练地制作一些传统的杭州菜。

(7) 教学菜—上海菜

了解上海菜的风味特点。掌握冷菜类菜肴的制作工艺，掌握炒、烧、煨、炸、蒸、炖、烤、焗、烩等类菜肴的烹调方法、制作工艺及制作关键。

(8) 中式烹饪汤羹谱

了解熬汤的基本原理，掌握各种汤的熬制方法及操作要领，形成汤菜烹调的基本功，并能根据不同的季节，利用各种原料制作出具有特色和一定保健作用的汤品。

21. 职业指导

了解国家的就业方针和政策、就业环境和就业途径、求职方法和求职技巧；树立正确的职业思想，增强职业意识，提高就业能力。

六、说 明

1. 本教学计划为指导性计划。各学校根据所在地区、行业经济发展的特点和校企合作的需要，可对课程设置及内容作适当调整，调整量一般不超过 30%。

2. 专业课采用一体化教学方式，各学校应根据本校实际情况，合理确定一体化教学内容和顺序。除第三学年的企业顶岗实习外，还应努力探索校企结合教学的其他有效方式。

教学计划表

类别	序号	学年	一				二				三				总计	
		学期	1		2		3		4		5		6		理论	训练
		周数	18周		20周		20周		20周		20周		18周			
			理论	训练	理论	训练	理论	训练	理论	训练	理论	训练	训练			
公共课	1	德育	2		2		2								116	
	2	体育与健康	2		2		2								116	
	3	语文	2		2										76	
	4	数学	2		2										76	
	5	烹饪化学			4										80	
	6	英语	2		2										76	
	7	微型计算机基础与应用	2	4											36	72
专业课	8	饮食业基础知识	2	2											36	36
	9	烹饪原料知识	4												72	
	10	烹饪原料加工技术			2	4									40	80
	11	烹调技术			4	2	4	4	2	4					200	200
	12	面点技术					2	2	2	4					80	120
	13	饮食营养与卫生			4										80	
	14	烹饪美学					2								40	
	15	厨房管理知识	4												72	
	16	现代厨具及设备	2												36	
	17	餐饮业经营与管理	2		2										76	
	18	西餐烹饪与实训					4	4	2	4					120	160
	19	造型艺术与实训							2	4					40	80
20	地方名菜操作实训					2	4	2	4					80	160	
其他	21	职业指导									1×30				30	
22	企业顶岗实习											18×40	18×40		1440	
每周总学时			32		32		32		30							
每学期理论课总门数			11		10		7		5							
总计															1578	2348

说明：表格中“1×30”表示“1周×30学时”，其他依此类推。

烹饪化学教学大纲

一、说 明

1. 课程的性质和内容

烹饪化学是传授烹饪加工中菜肴、点心的化学组成，食品的感觉质量与加工工艺技术的关系等知识的专业课程。主要教学内容包括：食品和菜肴的物质组成、理化性质及与菜肴质量的关系；在烹饪加工中食品物质成分的变化、利用及作用规律等。

2. 课程的任务和要求

本课程的任务是：为烹饪工艺、菜肴制作技术等专业课程提供理论知识，同时也为烹饪专业的其他课程，如营养卫生、烹饪原料提供相关的理论知识。能以现代食品科技的观点、知识和方法来更好地学习和掌握烹饪技能，提高学生的科技文化水平和整体素质。具体要求是：

(1) 了解烹饪原料及菜肴的化学组成，熟悉其主要成分的重要理化性质及与之相关的应用。

(2) 熟悉烹饪加工中的有关理化变化，掌握其在烹饪工艺中的应用和控制，熟悉菜肴色香味的化学基础知识，掌握它们的变化规律及有关的应用。

3. 教学中应注意的问题

(1) 本课程的理论性较强，讲授中要贯彻理论联系实际的原则，注重讲练结合，注重理论与操作技能的融合。

(2) 注意增加实用性和趣味性的教学内容，充分运用实物、演示、图片和多媒体电化教学等手段，加强直观性教学的力度。

(3) 适当组织学生到餐饮企业参观学习，对烹饪的实际操作案例做分析讲解，使学生获得直观的实际感受，提高其分析与解决实际问题的能力。

二、学时分配表

教学内容	总学时	讲授学时
一 绪论课	2	
(一) 烹饪的概述		0.5
(二) 烹饪化学概述		0.5
(三) 烹饪加工中食品成分的变化		1
二 水	6	
(一) 水的化学基础知识		1

教学内容	总学时	讲授学时
(二) 水在烹饪中的作用		3
(三) 水分活度		2
三 蛋白质	10	
(一) 氨基酸		1
(二) 蛋白质		2
(三) 蛋白质的主要性质		4
(四) 蛋白质的功能		3
四 糖类	10	
(一) 概述		1
(二) 单糖和低聚糖的性质		2
(三) 食品和烹饪加工中重要的单糖及双糖		2
(四) 多糖		5
五 脂类	12	
(一) 概述		1
(二) 油脂(脂肪)的性质		3
(三) 油脂的酸败和油脂的氧化		4
(四) 加热油脂的理化变化		4
六 食品中的其他成分	8	
(一) 无机盐		2
(二) 维生素		3
(三) 酶		3
七 食品的颜色	10	
(一) 食品中的天然色素		4
(二) 在食品或烹饪加工中产生的颜色		3
(三) 人工合成食用色素		3
八 食品的香	10	
(一) 香的概述		2
(二) 香气产生的途径		4
(三) 食品原料和菜肴的气味		4
九 食品的味	10	
(一) 滋味概述		2
(二) 基本呈味物质		4
(三) 其他味		4
机 动	2	2
总 计	80	80

三、课程内容与要求

一 绪论课

教学要求

1. 了解烹饪的概念、烹饪化学的定义。
2. 掌握学习烹饪化学的方法及食品中的一般化学成分。
3. 熟悉烹饪化学的主要内容。

教学内容

- (一) 烹饪的概述
- (二) 烹饪化学概述
- (三) 烹饪加工中食品成分的变化

二 水

教学要求

1. 了解水在生物和食物中的存在状态。
2. 掌握水分活度的定义。
3. 熟练掌握水在烹饪中的作用及应用。

教学内容

(一) 水的化学基础知识

1. 水的基本概述
2. 水在生物和食物中的存在状态

(二) 水在烹饪中的作用

1. 水良好的溶剂
2. 水良好的润胀剂
3. 水良好的传热介质
4. 水对食品品质的影响

(三) 水分活度

1. 水分活度的概念
2. 水分活度的表示方法
3. 水分活度的意义

三 蛋白质

教学要求

1. 了解蛋白质的结构特点及对菜肴风味的影响。
2. 掌握蛋白质的两性性质、等电点、变性作用、胶体性质及在烹饪中的应用。
3. 熟练掌握蛋白质的功能作用在烹饪中的应用。

教学内容

(一) 氨基酸

1. 氨基酸的分类
2. 氨基酸及其某些衍生物在食品和烹饪中的重要应用

(二) 蛋白质

1. 蛋白质的化学组成
2. 蛋白质的分类
3. 蛋白质的作用

(三) 蛋白质的主要性质

1. 蛋白质的两性性质
2. 蛋白质的水解反应和热分解反应

(四) 蛋白质的功能