

高等商业院校烹饪专业(专科)

烹 饪 专 业 (专 科)

教 学 大 纲

(合订本·试用)

中 商 商 世 出 版 社

高等商业院校烹饪专业(专科)

烹饪专业(专科)教学大纲

(合订本·试用)

中国商业出版社

高等商业院校烹饪专业(专科)

烹饪专业(专科)教学大纲

(合订本·试用)

中国商业出版社

编 审 说 明

高等商业院校烹饪专业（专科）主要专业基础课和专业课的教学大纲（试用），是根据商业部制定的烹饪专科教学计划要求编写的。这次印发的12门课程的教学大纲是：

《中国烹饪概论》、《基础化学》、《烹饪化学》、《基础生物学》、《食品微生物学》、《烹饪卫生学》、《烹饪营养学》、《烹饪原料学》、《中国烹调工艺学》、《中国面点工艺学》、《饮食企业管理学》、《烹饪器具与设备》。现与本专业配套教材一并出版发行，供高等商业院校三年制专科烹饪专业教学试用，并可供专科层次烹饪专业的职业大学教学使用，还可作为技工、职业中专（中学）学校教学参考。

这套教学大纲是由我部委托高等商业院校起草，先后于1986年、1987年、1988年，分别在成都、青岛、长春，组织有关院校（并邀请了部分技工学校）任课教师和专业工作者进行了讨论并征求意见修改定稿。

由于我国烹饪高等专科教育起步较晚，中国烹饪基本上是在继承传统技艺的基础上发展起来的，现有烹饪技术操作、设备及教学设施的现代化程度和科学技术水平还有待提高，烹饪的学科体系也还需逐步完善。因此，教学大纲一定还有不足之处，希望各院校在教学试行中不断总结经验，提出意见，以便再版时修订。

中华人民共和国商业部

一九九一年二月

目 录

《中国烹饪概论》教学大纲·····	(1)	✓
《基础化学》教学大纲·····	(10)	✓
《烹饪化学》教学大纲·····	(34)	✓
《基础生物学》教学大纲·····	(49)	✓
《食品微生物学》教学大纲·····	(58)	
《烹饪卫生学》教学大纲·····	(72)	✓
《烹饪营养学》教学大纲·····	(92)	
《烹饪原料学》教学大纲·····	(105)	✓
《中国烹调工艺学》教学大纲·····	(115)	✓
《中国面点工艺学》教学大纲·····	(147)	✓
《饮食企业管理学》教学大纲·····	(159)	
《烹饪器具与设备》教学大纲·····	(170)	

《中国烹饪概论》教学大纲

(试用)

一、课程的性质、任务和基本要求

《中国烹饪概论》是烹饪专业的基础课。本课程是该专业的一门纲要性课程，故安排在专业基础课和专业课之前讲授。它的任务是比较全面地论述烹饪的基本概念，烹饪的基础理论和烹饪工艺的基本原理，中国传统烹饪的概况和理论，以及如何继承和发扬中国烹饪的优良传统，使学生对烹饪、烹饪专业有一个概括的了解，为学好专业课打下基础。

二、学 时 分 配

章次	教 学 内 容	课 时			
		总课时	讲授	参观	
一	绪论	2	2		
二	烹饪文化发展沿革	6	6		
三	烹饪的基本原理	8	8		
四	烹饪活动三要素	4	4		
五	中国烹饪的分类和流派	4	4		
六	中国传统烹饪理论和主要烹饪专著	10	10		
七	继承和发展中国烹饪优良传统	6	6		
	机 动	10			
	合 计	50	40		

〔注〕本课程按教学计划以50学时安排。若开《中国烹饪简史》课可再增加30学时。

三、教 学 内 容

第一章 绪 论

教学目的与要求:

通过教学,使学生了解中国烹饪的概念、性质、特点和研究内容;明确本课程在烹饪专业中的地位、作用。

教学内容:

第一节 烹饪的概念和性质

一、概念。烹饪是为了满足人的生理需要和饮食心理需要对食物原料用适当的方法加工为直接食用成品的活动。

二、性质。烹饪是人类有意识的劳动,是人类饮食文化的基础和核心,是一项具有很强的社会性、民族性、科学性和艺术性的专门工艺技术。

第二节 烹饪学的特点和研究内容

一、特点。综合性和实用性。

二、研究内容。食品的营养和卫生,烹饪原料的分析和利用,烹饪的能源和设备工具,烹饪的原理和技术,筵席的置办原则和实施,指导烹饪的饮食思想和烹饪理论,中国烹饪的分类和流派,如何继承和发展中国烹饪的优良传统。

第二章 烹饪文化发展沿革

教学目的与要求:

使学生了解烹饪文化的概念、烹饪文化发展简史和烹饪

文化发展的一些规律，从而认识我国烹饪事业的发展方向。

教学内容：

第一节 烹饪文化的概念

烹饪文化是人类在烹饪活动中所创造的物质成果和精神成果的总和。具体地说，它是各民族以不断开拓食物原料、制造炊具食具、发明烹饪技法为基础，在烹饪成品、吃法、饮食烹饪习俗和饮食烹饪理论等方面的创造成果。饮食烹饪习俗和饮食烹饪理论直接影响甚至决定烹饪活动。广义的烹饪文化就是饮食文化。

如上所述，烹饪文化的成果有物质的，如原料、烹饪的能源、设备、切割具、炊具、烹饪成品及食具等。有精神的，如烹饪技法、饮食烹饪习俗、饮食烹饪现象等。

研究烹饪文化的目的是为了满足不同增长的生理需求和心理需求。

烹饪文化水平具体表现在原料的丰富程度、设备工具的先进程度、烹饪技法的精巧程度以及烹饪成品的品种多少和质量高低上；总的讲，烹饪文化水平表现在饮食烹饪使社会人群在物质的生理需求和精神的心理需求上得到满足的程度。一个民族的烹饪文化水平最终由人民的健康水平和饮食美的享受水平来衡量。

世界上各民族由于自然条件不同，经济文化不同和社会习俗不同，烹饪文化具有民族性，风格和水平不一。

第二节 中国烹饪文化发展简史

中国古代烹饪文化发展，按时间先后，大致可初步分为先秦（新石器时至公元前221年）、秦至六朝（公元前221年—公元581年）、隋唐五代（公元581—959年）、宋元明清

(公元960—1911)四大阶段。

先秦时期：北方以粟稷，南方以稻为主粮。继陶制鼎鬲进入青铜制炊具、食具、饮具，技法以烧烤蒸腌和使用盐梅调味为主，酒文化滥觞，宫廷膳食制度化，祭祀宴会结合，食礼形成，席地而坐进食，有市脯沽酒的初级饮食市场和宰牛的职业。烹饪理论散见于《论语·乡党》、《三礼》、《本味篇》等。到战国末期，中国传统烹饪的基本格局已初步形成和奠定。

秦至六朝时期：北方小麦逐步成为主粮，南方水稻增产。开展同西域交往，引进了蔬菜新品种，砖灶推广。双面石磨推广，铁器进入厨房，用油炸炒和用酱醋调味的技法兴起，北方饼类南方糕团兴起，南北饮食分野形成，有猪狗屠户和酒店，筷子使用推广，《黄帝内经》医食同源学说流传，出现《齐民要术》农食专著。

隋唐五代时期：粮食生产发展，由一日两餐进入一日三餐，植物油使用增多，瓷器食具兴起，桌椅代替席地，食具矮化，酒茶文化大兴，西域、北方饮食继续流入，胡饼、豆腐推广，城市酒肆、菜馆兴盛。

宋元明清时期：玉米白菜引进，瓷器食具生产增加，北方饮食文化继续南下，宫廷筵席、饮食市场进一步发展。南北四大菜系逐步形成，中国传统烹饪达到鼎盛阶段，出现《饮膳正要》、《隋园食单》等烹饪专著。明末清初中西饮食文化开始大交流。

第三节 烹饪文化发展中的一些规律性

一、由简单到复杂，由初级到高级，在感性艺术创造的基础上向理性科学创造发展；

二、烹饪文化发展以社会生产力（包括科学技术在内）

的发展和饮食文化的交流为基础和前提；

三、在阶级社会里，由于剥削阶级占统治地位，烹饪文化虽然植根于民间，但文化成果都集中表现在社会上层，形成烹饪文化的不同社会层次；

四、社会主义建设的发展，促进了饮食烹饪的社会化程度日益提高。

第三章 烹饪的基本原理

教学目的与要求：

使学生了解人体生理功能与膳食营养的关系；了解对各类原料选择的依据；懂得烹饪过程中从原料到成品的生理变化规律，提高加工技术经验的科学性；了解人们的社会饮食心理和烹饪的关系。

教学内容：

第一节 人体生理与营养

- 一、人体生理概述
- 二、食品的化学组成和营养功能
- 三、合理食物结构

第二节 食品加工过程中的生理变化规律

- 一、基本营养素和温度、酸度的关系
- 二、酶的作用
- 三、发酵的原理和应用

第三节 食品美和饮食美

- 一、食品美（指对食品的一般审美价值创造）
 - 1. 味感、呈味物质与味型
 - 2. 嗅感、呈香物质与香型
 - 3. 造型原则与色素和色的调和

4. 调料（食品添加剂）的作用

二、饮食美（指在食品美的基础上对宴会审美价值的创造）

1. 宴会的种类：

（1）政治性的，如古代的烧尾宴、千叟宴、鹿鸣宴、乡饮酒等，现代的国宴、外交宴会、国庆宴会、庆功宴会等

（2）民俗性的，如宗教节日、祝寿、婚礼、春节、端午、中秋、重阳节日等宴会

（3）商业性的，如贸易谈判的宴会

（4）情谊性的，如亲朋聚宴

2. 宴会筵席的一般要求（如菜点组合、食具、环境、上菜次序等）和礼仪方面的特殊要求

第四章 烹饪活动三要素

教学目的与要求：

通过教学，使学生对烹饪的原料准备、能源及设备工具的准备和烹饪技能的运用三大要素有一个概括的了解，为学好专业课奠定基础。

教学内容：

第一节 原料的准备

一、原料的种类

二、原料的开发、引进和品种的改良

第二节 能源、设备和工具的准备

一、能源、设备、工具对烹饪的影响

二、能源、设备、工具的种类和革新

第三节 烹饪技能、技法的运用

- 一、备料（选料和粗加工）
- 二、刀工
- 三、火候
- 四、调味
- 五、配合（切配组合和筵席菜组合）

第五章 中国烹饪的分类和流派

教学目的与要求：

通过分类和流派的介绍，使学生较全面地了解中国烹饪的概貌和特点。

教学内容：

第一节 分类

- 一、按加工部门分：红案、白案
- 二、按成品分：主食、菜肴、点心、小吃、饮料等
- 三、按社会层次、集团分：古代宫廷菜、官府菜、现代政府菜、宴会菜、餐厅菜、寺院菜、民间菜、市肆菜、清真菜、素菜。

第二节 流派与地方风味

- 一、流派和地方风味的形成和界说；
- 二、主要流派及地方风味的基本特征
 1. 川菜
 2. 鲁菜
 3. 苏菜
 4. 粤菜
 5. 其它地方风味

第六章 中国传统烹饪理论和主要烹饪专著

教学目的与要求：

通过教学，使学生了解中国烹饪理论源远流长，正确理解继承与发展的关系，懂得学习古代典籍是为了古为今用，发展具有中国特色的现代化的中国烹饪。

教学内容：

第一节 传统的烹饪理论

一、养生论

二、医食同源论

三、配合论（主食、副食、时序、五味间的配合等）

四、本味论

五、适口论（两种倾向：（1）追求美味奇味；（2）崇尚淡泊）。

第二节 古代主要烹饪著作

一、《论语·乡党》

二、《周礼·天官冢宰》、《礼记·内则》

三、《吕氏春秋·本味篇》

四、《黄帝内经·素问》

五、《齐民要术》

六、《饮膳正要》

七、《居家必用事类全集》

八、《隋园食单》

第七章 继承和发展中国烹饪优良传统

教学目的与要求：

通过教学，使学生懂得继承的目的在于发展，发扬中国

优良的烹饪文化传统。我国烹饪还必须跟上世界现代文明的步伐，要着眼于发展具有中国特色的烹饪，必须在继承传统的基础上坚持三个面向。

教学内容：

第一节 烹饪的社会地位和作用

第二节 中国烹饪的特长和世界地位

第三节 中国烹饪的现状和存在的问题

第四节 中国烹饪的继承与发展

《基础化学》教学大纲

(试用)

一、课程性质、任务和基本要求

《基础化学》是烹饪专科专业基础课。

本课程是根据烹饪专业烹调、面点制作技术的需要，主要选取无机化学、分析化学、有机化学三部分内容与烹饪有关内容作为基础理论教学。通过教学，使学生初步掌握元素周期律、原子和分子结构，四大化学平衡，立体化学基础等理论知识；培养学生运用化学基本理论去了解有关元素和化合物及其转化的基本知识、测定方法运用于烹饪科学，并使学生具有初步的科研能力。

二、课 时 分 配

章次	教 学 内 容	课 时			
		总课时	讲授	演示	
	绪论	1	1		
一	气体与反应热	4	4		
二	溶液与胶体	4	4		
三	化学反应速度与化学平衡	4	4		
四	电离平衡、酸碱滴定法、沉淀滴定法	9	9		
五	原子结构和周期律	6	6		
六	分子结构	8	8		
七	氧化还原与氧化还原滴定法	5	5		

(续 表)

章次	教 学 内 容	课 时			
		总课时	授演	演示	
八	配位化合物及配位滴定法	6	6		
九	P区元素	5	5		
十	s区及ds区元素	5	5		
十一	d区元素	5	5		
十二	有机化合物概述	2	2		
十三	开链烃	2	2		
十四	闭链烃	3	3		
十五	卤代烃	2	2		
十六	醇、酚、醚	3	3		
十七	醛、酮、醌	3	3		
十八	羧酸	2	2		
十九	羧酸衍生物	2	2		
廿	取代羧酸	2	2		
廿一	含氮有机化合物	3	3		
廿二	杂环化合物	2	2		
廿三	立体异构	4	4		
廿四	碳水化合物	4	4		
廿五	萜类及甾体化合物	2	2		
	补充：吸光度分析法	4	4		
	机 动	18			
	合 计	120	102		

〔说明〕本课程按102学时安排，机动8学时共120学时，理论与实验演示按2：1计。该科内容量大，限于总学时，教材中一部分应讲的内容在教师指导下让学生自学。

三、教 学 内 容

绪论

教学目的与要求：

通过教学，使学生对基础化学研究对象和基础化学与烹

饪学科的关系有一个概括的了解。

教学内容：

第一节 基础化学研究的对象

第二节 基础化学与烹饪学科的关系

第一章 气体与反应热

教学目的与要求：

通过教学，使学生懂得气体状态方程和分压定律的物理意义；掌握有关气体状态方程、分压定律的计算及其应用；能够根据生成焓数据应用盖斯定律作反应焓变的热化学计算。

教学内容：

第一节 气体定律

一、气体状态方程式

二、分压定律

第二节 反应热

一、焓与焓变

二、盖斯定律

三、标准生成热

第二章 溶液与胶体

教学目的与要求：

通过教学，使学生懂得各种溶液的表示方法、配制方法及其计算；着重掌握稀溶液的通性及其应用，并了解有关胶体的基础知识。

教学内容：

第一节 溶液的浓度