

社会培训机构培训计划、大纲

中式烹调师 中式面点师

(试行)

原劳动部职业技能开发司颁发

1998 年 4 月

社会培训机构 培训计划、大纲

中式烹调师 中式面点师

(试行)

原劳动部职业技能开发司
颁发

1998年4月

图书在版编目(CIP)数据

社会培训机构培训计划大纲:中式烹调师、中式面点师
/原劳动部职业技能开发司编,一北京:中国劳动出版社
,1998

ISBN 7-5045-2324-4

I. 社… II. 原… III. ①烹饪-中国-技术培训-教学
大纲②面点-烹饪-中国-技术培训-教学大纲 IV. G71-41

中国版本图书馆 CIP 数据核字(98)第 14002 号

社会培训机构培训计划、大纲(试行)

中式烹调师

中式面点师

原劳动部职业技能开发司

责任编辑 李 斌

中国劳动出版社出版

(100029 北京市惠新东街1号)

北京印刷二厂印刷 新华书总店北京发行所发行

1998年7月第1版 1998年7月北京第1次印刷

开本:787×1092毫米 1/32 印张:2.25

字数:47千字 印数:10100册

定价:4.50元

编写人员

庞恒秋	钱文霆	王 丽	刘淑颖
崔 琳	古建国	刘 英	司瑞庆
金 钟	孟祥萍	乔国华	刘文华
苗 欣	黄 励	王荣潮	张 杰
刘晓宇	胡雅萍	杨金荣	

审定人员

张有旺	曹 蕾	江树义	邵祖英
冯端阳	陈涌浚	高士令	袁春颖
贾月珍	黄建宁	彭向东	程廷仁
王 犀	段惠茹		

说 明

《社会力量办学条例》是我国继《劳动法》《职业教育法》之后又一部有关职业教育的重要法规,对进一步促进我国职业教育发展和劳动力资源开发具有重要意义。为进一步贯彻《社会力量办学条例》,切实加强对社会力量办学的管理,更好地规范社会培训机构的办学行为,提高培训质量,我们组织编制了中式烹调师、中式面点师、美容师、美发师、计算机文字录入处理员 5 个工种的《培训计划、大纲》(试行)。

《培训计划、大纲》(试行)分工种、分等级确定了培训目标、培训时间、培训课程与要求,详细阐述了培训内容、学时分配及教学要求,是规范社会培训机构办学行为、指导社会培训机构开展培训的教学管理文件和教师开展职业培训教学的基本依据;同时也是培训对象准确掌握培训内容与要求,监督社会培训机构提高培训质量的客观依据。

中式烹调师等 5 个工种的《培训计划、大纲》(试行)的编制历时 1 年时间,有近 40 名专家直接参与了编写审定工作。北京市东城区职业技能开发中心、北京市劳动局教研室、河北省劳动厅、湖北省劳动厅、天津市劳动局职业技能开发处等单位,对《培训计划、大纲》(试行)的编写审定给予了大力支持,在此表示衷心的感谢。

中式烹调师等 5 个工种的《培训计划、大纲》(试行)是我

国第一套社会培训机构的培训计划、大纲,由于社会培训本身存在的不规范性以及编者缺乏编写经验,难免会存在一些问题,希望广大用户及时提出意见和建议,以便今后进一步修订。

原劳动部职业技能开发司

1998年4月

目 录

中式烹调师	1
中式烹调师社会培训机构设置标准	1
初级中式烹调师培训计划	4
初级中式烹调师培训大纲	7
中级中式烹调师培训计划	15
中级中式烹调师培训大纲	18
高级中式烹调师培训计划	27
高级中式烹调师培训大纲	30
中式面点师	40
中式面点师社会培训机构设置标准	40
初级中式面点师培训计划	43
初级中式面点师培训大纲	46
中级中式面点师培训计划	51
中级中式面点师培训大纲	54
高级中式面点师培训计划	58
高级中式面点师培训大纲	61

中式烹调师

中式烹调师社会培训机构设置标准

一、举办单位和个人

申请举办职业技能培训机构的单位,应当具有法人资格;申请举办职业技能培训机构的个人,应当具有政治权利和完全的民事行为能力。

二、管理人员

1. 校长:1人,专职,应具有大专以上学历,中级以上专业技术职称,从事职业技术教育及教学管理5年以上,熟悉职业培训的有关法律、法规、政策。

2. 教学管理人员:1人以上,专职不少于1人,大专以上学历,中级以上专业技术职称,从事职业技术教育及教学管理5年以上,具有丰富的教学管理经验。

3. 办公室人员:1人以上,专职不少于1人,高中以上文化程度。

4. 财务管理人员:2人,具有财会人员证书。

三、教师(以30人教学班为基准)

1. 理论课教师:1人以上,具备与其教学岗位相应的教师上岗资格条件。办学规模超过30人的,按教师与学生之比不低于1:30配备教师。

2. 实习指导教师:1人以上,具备与其教学岗位相应的教

师上岗资格条件。办学规模超过 30 人的,按教师与学生之比不低于 1 : 30 配备教师。

四、场地(以 30 人教学班为基准)

1. 办公用房:20 平方米以上。

2. 理论教学场地:50 平方米以上,无危房,有良好的照明、通风条件;30 套桌椅,讲台、黑板设施齐全。

3. 实习操作场地:70 平方米以上,符合环保、劳保、安全、消防、卫生等有关规定及相关工种的安全规程。(应设有操作间、演示室)

办学规模在 30 人以上的,其场地条件必须能够满足教学、实习要求。

4. 招收住宿学生,必须具有相应的食宿条件。

五、设备

1. 办公设备:电话、办公桌椅、文件柜、保险柜等。

2. 教学、实习设备:

(1)设备

高层化柜及展品柜各 1 个、不锈钢灶台 3 个、不锈钢调料车 3 辆、紫外线消毒灯 1 套、冰柜、冰箱各 1 台、干粉灭火器 4 个、案台 4 个。

(2)工具

不锈钢油桶、大漏勺、大蒸锅(笼屉)、不锈钢手勺、铲子、双耳焗锅、炒勺、菜墩、钢丝箩、带把平煎锅、磨刀石、菜刀、刀箱、卫生保健箱、调料罐、台称。

六、管理制度

1. 办学章程与发展规划;

2. 教学管理制度;

3. 教师管理制度;
4. 学生管理制度;
5. 财务管理制度;
6. 机房管理制度。

七、固定资产及经费来源

具有稳定可靠的经费来源。其中:固定资产 30 万元以上;
注册资金 10 万元以上。

初级中式烹调师培训计划

一、培训目标

1. 理论知识

依据《中华人民共和国职业技能标准》(简称《标准》)、《中华人民共和国职业技能鉴定规范》(简称《规范》),通过培训,使培训对象掌握中式烹调基础知识和专业知识,达到《标准》要求的初级中式烹调师水平。

2. 操作技能

依据《标准》和《规范》,通过培训,使培训对象掌握中式烹调师基本操作技能,达到独立上岗操作以及指导徒工工作的水平。

二、培训时间

总课时数:	340 课时
理论授课:	124 课时
技能操作:	200 课时
机 动:	16 课时

三、课程设置和要求

(一)知识要求

1. 专业基础知识

(1)烹饪原料知识

了解常用烹饪原料的名称、品种、产地、上市季节、食用方法,熟悉鉴别及一般保管知识。

(2)了解食品卫生基础知识,熟悉《食品卫生法》。

(3)成本核算

了解原料成本核算一般知识,掌握单一品种菜肴的成本核算知识。

(4)厨房设备与工具

了解厨房设备与工具的主要种类,掌握保养及使用知识。

(5)中国民俗基础知识

了解各地民俗、饮食习惯一般常识,掌握本地方菜肴的特点。

2. 专业工艺知识

(1)调味与调味品知识

了解调味与调味品知识,掌握调味原则和调味阶段知识。

(2)原料初步加工和初步热处理

掌握原料的初步加工知识,初步加工方法的种类和作用。

(3)切配知识

了解刀工的概念、种类,掌握基本刀法适应范围、操作要领,了解配菜原则和方法。

(4)烹调知识

了解火候的基本知识,烹调方法的分类,常用冷、热菜烹调方法的概念。

(二)技能要求

1. 对常用的不同的烹饪原料,能够进行摘剔、宰杀、剖剥、洗涤及原料分档整理。

2. 掌握常用普通干货原料的涨发方法。独立完成常用不同类别烹饪原料的初步热处理工作。

3. 熟练运用各种刀法对原料按烹调要求进行切配,独立

完成普通冷盘的制作。

4. 熟练运用常用烹调方法烹制一般热菜、一般冷菜。掌握浆、糊、芡的制作和使用方法。

四、教学计划表

专业知识:	80 课时
相关知识:	24 课时
综合复习:	20 课时
技能操作:	200 课时
机 动:	16 课时
合 计:	340 课时

初级中式烹调师培训大纲

一、说明

1. 课程的性质和任务

初级中式烹调师以中式烹调所涉及的内容为讲授对象,包括专业基础知识,专业操作技能及相关知识,对初级中式烹调师的培训起指导作用。

2. 教学的基本要求

通过培训,使培训对象熟悉中式烹调基础知识,了解相关知识,掌握基本技能操作技术,达到独立操作水平,为中级技能培训奠定基础。

3. 教学中应注意的问题

在教学过程中,以理论教学为基础,同时强化基本技能的训练,采取理论与实际相结合的教学方法,讲、学并进,使学员的整体水平获得提高。

二、课时分配

理 论 知 识				技 能 操 作				
课程名称	课 时 数			课程名称	课 时 数			
	讲授	复习	小计		讲授	示范	实习	小计
就业教育	8		8	原料加工	20	8	16	44
原料知识	20	4	24	涨发技术	4	8	8	20
原料加工	16	4	20	刀工技术	8	12	16	36

续表

理 论 知 识				技 能 操 作			
课程名称	课 时 数			课程名称	课 时 数		
	讲授	复习	小计		讲授	示范	实习
成本核算	12	4	16	热处理技术	8	8	12
食品卫生	12	4	16	浆糊制作	4	4	8
烹调知识	20	4	24	烹调技术	8	16	32
厨房设备	8		8	机 动			8
民俗知识	8		8				
机 动			8				
合 计	104	20	132	合计	52	56	208

三、教学要求及内容

(一)知识部分

1. 原料知识

(1)教学要求

通过本章教学,使培训对象了解常用烹饪原料名称、产地、上市期,熟悉食用方法,掌握质量鉴别和保管方法。

(2)教学内容

第一章 烹饪原料知识

第一节 概述

第二节 蔬菜

第三节 家畜肉

第四节 水产品

第五节 乳、蛋制品

第六节 干货制品

(3) 教学建议

本章教学以常用原料的品种及质量鉴别为重点,结合本地区实际,应用实物标本或挂图加大直观教学力度,提高教学效果。

2. 烹饪原料加工知识

(1) 教学要求

通过本章教学,使培训对象了解原料加工的概念,明确要求,熟悉刀法分类及配菜知识。

(2) 教学内容

第二章 烹饪原料初步加工知识

第一节 鲜活原料初步加工知识

第二节 切配技术

(3) 教学建议

本章以不同类别烹饪原料(蔬菜、畜肉、禽类、水产品)加工要求、刀法、配菜原则为重点,讲、做结合,加深学员对以上内容的理解。

3. 烹调技术知识

(1) 教学要求

通过本章教学,使培训对象了解有关烹调技术的基础知识,火候的概念,热传递方式,明确热处理的作用,调味方法及原则,理解各种传热方式烹调方法的概念、种类及操作要求。

(2) 教学内容

第三章 烹调技术知识

第一节 火候

第二节 烹饪原料的初步热处理

第三节 调味知识

第四节 热菜烹调方法

第五节 冷菜制作方法

(3) 教学建议

本章以各节知识点中的概念、作用、方法为重点,教学时应结合地方菜系特点进行教学,加强培训对象对知识点的理解。

4. 食品卫生常识

(1) 教学要求

通过本章教学使培训对象了解食品卫生基础知识,了解各主要类别烹饪原料卫生状况,熟悉《食品卫生法》的主要内容。

(2) 教学内容

第四章 食品卫生知识

第一节 烹饪原料的卫生

第二节 《食品卫生法》知识

(3) 教学建议

本章以烹饪原料的卫生问题为重点,科学性较强,要注意信息、数据的可靠性,用事例作依据加深培训对象对问题的理解。

5. 厨房设备与工具

(1) 教学要求

通过本章教学使培训对象了解厨房设备与工具的主要种类,掌握使用保养知识。

(2) 教学内容

第五章 厨房设备与工具

第一节 厨房设备与工具的使用与管理知识