

现代学徒制课程标准基本框架

《果蔬雕刻》课程标准

企业：湛江民大喜来登酒店 学校：广东茂名农林科技职业学院

一、课程名称

《果蔬雕刻》

二、适用专业及面向岗位

适用于烹饪工艺与营养专业（又可适用于中西面点专业）。面向厨房“花王”等装饰装盘岗位，或对各岗位的菜肴出品起美化衬托作用。（针对合作企业个性化需求设置的学徒岗位课程，可特别说明）

三、课程性质

果蔬拼盘的制作是将各种时令水果和蔬菜进行有机组合，再配合精巧的刀工技术的盘上造型艺术品。宴席上配上一碟水果拼盘，既可以让食客享受到风味多样的水果健康美食，又能美化宴席，烘托气氛，增进友谊，融食用与观赏于一体，可谓现今水果食用潮流的热点，是现代饮食行业、娱乐行业中不可缺少的食品艺术。

四、课程设计

（一）课程计划

根据课程需要和学生学习需要，制定学期课程计划，周学时

为4学时，计划上18周，总课时为72课时。

（二）课程内容标准

食品雕刻技艺是中国饮食文化的组成部分。正如中国其他工艺美术中的玉雕、石雕一样，食品也是一门充满诗情画意的艺术，体现了中国烹饪师高超的技艺与巧思，被外国朋友赞誉为“中国厨师的绝技”和“东方饮食艺术的明珠”。该课程内容标准应符合：

1. 观赏和食用相结合。观赏和食用相结合，是果蔬拼摆的首要原则。果蔬拼摆必须以食用价值为主，观赏价值为辅。因此，果蔬拼摆的原料应可食性强、荤素皆有，同时色、香、味、形、质应合理组合，以益于人们食用。
2. 形状美观。俗话说“美食不如美器”，盛器的选择应以冷拼的类型、式样相配合，应以冷拼的色泽相和谐，应以冷拼的形状相协调，应以冷拼数量相适应。这样才能使拼出图案形象清晰、悦目、富有艺术性。
3. 刀工精细。果蔬拼摆是否美观，取决于刀工精细与否。刀工精细原则就是要根据果蔬的不同性质、不同的造型，正确运用不同的刀法，对切制各种原料形状都应长短、粗细、厚薄均匀，做到整齐划一、干净利落，切忌有连刀现象。要运用多种刀法对原料进行加工，使原料形状各异，有块、段、片、条、丝、丁等。
4. 色彩艳丽。果蔬拼摆的色彩艳丽，就是将各种不同色彩果蔬原料，运用不同的艺术手法，拼摆时要注意色彩配合要适当、自

然协调、均匀，给人以色彩分明、舒适愉快的感觉，以刺激人们的食欲。

5. 营养卫生。果蔬拼盘的目的，最终是为了人们的食用，因此，
6. 营养搭配合理，果蔬原料符合卫生，拼制过程不受污染和不变质是基本原则。做到果蔬原料要新鲜，拼制时间要缩短，工具、盛器要消毒，个人要讲究卫生。
7. 构思新颖、勇于创新。根据人们的审美意识的不断提高，对美的追求与日俱增，大胆开拓冷拼构思思路，创新拼制出符合现代饮食卫生、满足人们现代饮食需求的果蔬拼盘。
8. 节约用料。果蔬拼摆用料虽然十分讲究，但不能浪费原料。在拼摆过程中要合理用料，在保证质量、形态的前提下，应尽量减少不必要的损耗，做到大料大用、小料小用、碎料充分利用，对哪些原料可用垫底，哪些原料用来盖边或盖面等都要心中有数，做到物尽其用。

五、课程教学目标

（一）提供思维材料。事先用刀雕刻好原材料，如：把红萝卜雕刻出玫瑰花的形状，提出问题：为什么红萝卜本身是硬的，雕刻出来的花瓣却可以向外翻的？以此引出所要讲的内容。

（二）启发学生思考。结合讲课的内容，让学生大胆设想，一方面激发学生的学习兴趣，另一方面激发学生平时观察问题和解决问题的热情。

(三) 讲解答案, 揭示谜底, 促进学生思维的进一步延伸。告诉学生, 红萝卜花瓣外翻的原因的盐水使红萝卜失水, 所以红萝卜变软了, 花瓣就可以向外打开了。

(四) 诱导学生课后举一反三。学会理性思考生活中的实际问题, 学会用理论知识解决实际问题, 培养学生的求知欲和创造欲, 使学到的知识得到进一步提升。

六、参考学时与学分

学时为 72 学时, 学分为 4 分。

七、课程结构

序号	学习任务(单元、模块)	对接典型工作任务及职业能力要求	知识、技能、态度要求	教学活动设计(与工作任务相融合)	学时
1	实训安全与工具介绍	例如: 05、04-02、10-08-03 ...	1. 能结合生产、生活中的操作安全事件厨房事故, 形成实训安全为第一位的基本认知。 2. 能自觉遵守学校实训安全管理条例, 遵守基本着装礼仪。 对雕刻制作理论应用、作用、材料种类及加工手法、造型设计等有基本概念。	需符合实际工作要求	4
2	四角花		1. 了解四角花雕刻的原料 2. 熟悉四角花的雕刻结构特点 3. 掌握四角花雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成四角花雕刻的工作任务	符合实际应用	4
3	大丽菊		1. 了解大丽花雕刻的原料 2. 熟悉大丽花的雕刻结构特点 3. 掌握大丽花雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成大丽花雕刻的工作任务	符合实际应用	4
4	玉兰花		1. 了解玉兰花雕刻的原料	符合实际应用	4

			<ul style="list-style-type: none"> 2. 熟悉玉兰花的雕刻结构特点 3. 掌握玉兰花雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成玉兰花雕刻的工作任务 		
5	荷花		<ul style="list-style-type: none"> 1. 了解荷花雕刻的原料 2. 熟悉荷花雕刻结构特点 3. 掌握荷花雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成荷花雕刻的工作任务 	符合实际应用	4
6	月季花		<ul style="list-style-type: none"> 1. 了解月季花雕刻的原料 2. 熟悉月季花雕刻结构特点 3. 掌握月季花雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成月季花雕刻的工作任务 	符合实际应用	4
7	玫瑰花		<ul style="list-style-type: none"> 1. 了解玫瑰花雕刻的原料 2. 熟悉玫瑰花雕刻结构特点 3. 掌握玫瑰花雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成玫瑰花雕刻的工作任务 	符合实际应用	4
8	牡丹花（整雕）		<ul style="list-style-type: none"> 1. 了解牡丹花雕刻的原料 2. 熟悉牡丹花雕刻结构特点 3. 掌握牡丹花雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成牡丹花雕刻的工作任务 	符合实际应用	4
9	白菜菊花		<ul style="list-style-type: none"> 1. 了解菊花雕刻的原料 2. 熟悉菊花雕刻结构特点 3. 掌握菊花雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成菊花雕刻的工作任务 	符合实际应用	4
10	虾		<ul style="list-style-type: none"> 1. 了解虾雕刻的原料 2. 熟悉虾雕刻结构特点 3. 掌握虾雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成虾雕刻的工作任务 	符合实际应用	4
11	鱼		<ul style="list-style-type: none"> 1. 了解鱼雕刻的原料 2. 熟悉鱼雕刻结构特点 3. 掌握鱼雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成鱼雕刻的工作任务 	符合实际应用	4

12	简易鸟		1. 了解简易鸟雕刻的原料 2. 熟悉简易鸟雕刻结构特点 3. 掌握简易鸟雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成简易鸟雕刻的工作任务	符合实际应用	4
13	假山		1. 了解假山雕刻的原料 2. 熟悉假山雕刻结构特点 3. 掌握假山雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成假山雕刻的工作任务	符合实际应用	4
14	宝塔		1. 了解凉亭雕刻的原料 2. 熟悉凉亭雕刻结构特点 3. 掌握凉亭雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成凉亭雕刻的工作任务	符合实际应用	4
15	玲珑球		1. 了解玲珑球雕刻的原料 2. 熟悉玲珑球的雕刻结构特点 3. 掌握玲珑球雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成玲珑球雕刻的工作任务	符合实际应用	4
16	西瓜雕		1. 了解西瓜雕刻的原料 2. 熟悉西瓜雕刻结构特点 3. 掌握西瓜雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成西瓜雕刻的工作任务	符合实际应用	4
17	整鸟		1. 了解整鸟雕刻的原料 2. 熟悉整鸟雕刻结构特点 3. 掌握整鸟雕刻的工艺流程 4. 学会独立或合作完成整鸟雕刻的工作任务	符合实际应用	4
18	期末考核				4
合计					72

八、资源开发与利用

（一）教材编写与使用

《果蔬雕刻》是烹饪类专业的核心课程。本教材是在现有较为成熟的同类教材的基础上取长补短，力求做到科学性、先进性与实用性相

结合,注重理论知识和实践技能的有机结合。从烹饪专业的实际出发,将新知识、新技能充分、及时地融入教材中,使教材紧跟时代步伐。

(二) 数字化资源开发与利用

本课程的特点是以专业知识实用为准绳,以提高学生的职业能力为目的,系统、完整地将冷菜制作和冷拼雕刻工艺有机结合。同时,基于“工学结合”和“项岗实习”的教学理念,构建科学的课程新体系,体现教、学、实习一体化,使学生进入实习企业后最大可能地与企业实际运行零差距接轨。

(三) 企业岗位培养资源的开发与利用

结合行业标准,与企业精准对接:本课程项目以中餐烹饪实际工作任务为要领,以盘饰和冷菜岗位应具备的职业能力和职业素养为依据,以盘饰和冷菜技术难度为线索,按照工艺类型由简单到复杂进行教学,培养出企业岗位的实用型人才。

九、教学建议 (500 字以内)

教学应从易到难,品种简单,应细节追求完美。根据教学要求,并结合学生的实际能力,认真筛选食品雕刻的每一个任务,要确保每一个教学品种既能与行业工作任务对接,又能让大部分学生看得懂、学得会、欲得出。另外,对于简单的作品,追求精益求精的“工匠精神”,更能追求细节的完美。

十、课程实施条件 (200 字以内)

(一) 课程计划要合理、和谐、明确、简约、可操作;

(二) 教师要积极参与、主动接受,并形成课程开发与实施的能力;

(三) 学校要有力组织、系统保障，形成相应的心理与物理环境；

(四) 争取校外一切力量的支持。

十一、教学评价（200 字以内）

对教师教学工作（教学设计、组织、实施等）的评价——教师教学评估（课堂、课外）、对学生学习效果的评价——即考试与实操测验。评价的方法主要有量化评价和质性评价，实事求是，追求真实教学评价，从而不断完善。

企业：湛江民大喜来登酒店 学校：广东茂名农林科技职业学院

修定人：	陈楚健	修定时间：	2022年8月
审核人：	李彦勋	审核时间：	2022年9月

现代学徒制课程标准基本框架

《烹饪营养学》课程标准

企业：湛江民大喜来登酒店 学校：广东茂名农林科技职业学院

一、课程名称

《烹饪营养学》

二、适用专业及面向岗位

适用于烹调工艺与营养专业(又可适用于中西面点工艺专业)。面向中式烹调岗位。

三、课程性质

《烹饪营养学》是烹饪工艺与营养专业的核心课程。《烹饪营养学》是烹饪学科体系中阐述营养学基础、食物消化与吸收生理、人体需要的营养素、饮食营养与健康、食物原料的营养价值、烹饪对营养价值的影响、合理膳食与营养、药膳与食疗等及在烹饪中应用规律的课程。本课程与烹饪营养与卫生、烹饪工艺学、菜肴制作技术、面点工艺学、面点制作技术、宴席设计等课程共同构成烹饪学科体系，并成为烹饪科学重要的组成部分，是烹饪工艺与营养专业(烹饪工艺方向、面点工艺方向、生鲜食品加工与管理方向、厨政管理方向)、西餐工艺专业(西餐工艺方向、西点工艺方向、调酒方向)中医营养与食疗专业、食品加工技术专业(烹饪营养方向、快餐经营与管理方向)和食品营养与检测专业等多个专业及方向群的专科生必修的专业基础课程。

参照烹饪行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准，采用模块化教学，主要讲述了食物营养价值、贮藏加工对食物营养价值的影响、强化食品、保健食品、工程食品、新资源食品与食品中有毒物质等知识，通过对本课程的学习，能够合理地、科学地营养配膳，促进烹饪技艺的掌握和

提高烹饪理论水平都具有重要的作用。

四、课程设计

(一) 变学科课程体系为任务引领型课程体系

紧紧围绕完成烹调工作任务的需要来选择课程内容;变知识本位为能力本位,以工作任务与职业能力分析为依据,确定职业能力培养目标,以及变书本知识的传授为动手能力的培养,以典型实物鉴别实训为载体,创设工作情境,采用教、学、练三者结合以练为主的教学方式,结合职业资格证书考核,培养学生的动手能力,根据职业教学规律,循序渐进组织教学,逐步提升学生实践技能。

(二) 理论与实践相结合教学

在教学手段上我们采取了课堂以营养的应用性知识学习为主线,着重介绍一般基础营养知识、饮食营养与健康及疾病的关系、烹饪与营养的关系、合理烹饪、合理膳食和营养餐设计与制作等内容,重视理论与实践结合,教学中在教师讲授基本知识和基本理论的基础上,采用启发式、讨论式、多媒体展示、实物鉴别等教学方法,使学生将生活中的实例与课堂知识紧密地结合起来,增加了学生对知识的理解和掌握,有效地调动了学生学习的主动性、思考问题的积极性,从而达到达到了良好的教学效果。

(三) 将职业养成教育贯穿于教学全过程

本课程将职业养成教育贯穿于教学全过程,培养学生良好的职业情感,服务态度和正确的价值观。培养学生勤于动脑、大胆实践、勇于探索以及严谨的工作习惯。

五、课程教学目标

通过对本课程的学习,要求学生掌握一般基础营养知识,了解饮食营养与健康及疾病的关系,熟悉烹饪与营养的关系,熟悉烹饪方式、合理膳食和营养餐设计与制作等内容,充分将食材的色、香、味、形、质展示于菜肴之中,或通过改变形成有特色的菜肴,最大限度地减少营养素的损失,为烹饪制作和创新打下坚实的基础。通过对烹饪营养学的了解认知,对食材的搭配,达到掌握食材风味、营养特征与用途,从而为后续烹饪制作打下良好的

基础。并能在实践中对所学理论能学以致用，培养一批既具有一定责任心有一定素养、有一定管理能力同时又受社会及企业欢迎的应用型人才。

六、参考学时与学分

总学时为 72 学时，总学分为 4 学分

七、课程结构

序号	学习任务(单元、模块)	对接典型工作任务及职业能力要求	知识、技能、态度要求	教学活动设计(与工作任务相融合)	学时
1	第一章 绪论	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •营养学的基本概念、中国古代养生观与古典营养学、中国现代营养学的发展、中国居民营养现状。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •根据中国国民营养现状进行营养行动膳食建议； •根据膳食能量与营养素的摄入情况进行； •根据中国传统饮食养生观的思想依据及形成过程，分析各个历史时期饮食养生理论的典型代表。 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解营养学的基本概念； •中国古代养生观与古典营养学的学习与学习方法； •了解中国现代营养学的发展； •了解中国居民的营养问题； •掌握中国营养政策与营养行动。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能根据营养状况选择不同的膳食方法； •能在工作中参与设计人体需要的营养素； •能在工作中分析中国居民营养现状。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养学生的分工合作、共同完成学习任务互相帮助的团队精神； •培养学生的自主行动研究营养学的素质能力； •培养学生牢固树立营养意识。 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解营养学的基础知识。 <p>【实训教学】</p> <p>通过实物实训教学，教师选取部分食材原料向学生展示讲解原料的营养特点。</p>	8

2	第二章 食物消化与吸收生理	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •食物消化与吸收的意义、食物的消化、食物的吸收。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能准确识食物的吸收及吸收部位； •能根据营养与能量平衡做好能量的供给及食物来源的分析。 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解食物消化与吸收的意义； •掌握消化系统的消化作用； •掌握营养物质的消化。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能掌握提高食物蛋白质营养价值的措施 •能鉴别产能营养素之间的相互关系和微量营养素之间的关系。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养学吸收部位生对食物消化与吸收意义的理解； •培养学生的自主行动研究食物吸收的素质能力； •培养不浪费与讲卫生的良好意识。 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解食物消化与吸收知识。 <p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学，让学生以小组为单位观察食物消化与吸收的过程，教师讲解对应知识； •教师现场讲解和演示食物消化与吸收生理特点。 	8
3	第三章 人体需要的营养素	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •营养与能量平衡、蛋白质对人体的生理功能、脂类的生理功能、糖类的生理功能、维生素的生理功能、矿物质的生理功能、水的生理功能、各种营养素之间的相互关系。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能准确根据人体的能量消耗进行食物的补充。 •能准确判断各种营养素的膳食参考摄入量及食物来源。 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解营养物质的消化及人体的能量消耗； •把握蛋白质的组成和分类； •掌握脂类的种类及脂类的生理功能。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能识别和合理应用维生素的特点及分类； •能识别糖类的生理功能、脂类的生理功能和矿物质的功能。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养学生自主行动研究蔬各种营养素的分类与学习各种营养素 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解种营养素的知知识。 <p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学，让学生以小组为单位学习各种营养素之间的相互关系，教师讲解对应知识； <p>【校企合作教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •邀请餐饮营养企业中的行政总厨或其他熟悉营养学， 	12

			<p>的生理功能的素质能力；</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养树立节约资源、质量第一意识。 	<p>营养餐的负责人到校做讲演。</p>	
4	第四章 饮食营养与健康	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •营养与免疫功能、人体对食物的选择性和影响因素、体健康膳食结构与不同人群的营养需求、饮食营养与疾病。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能根据人体免疫系统的概念与功能，了解营养素与免疫的关系，掌握与免疫能力相关的食品活性物质； •能根据食物选择的生理因素和食物选择的心理因素，应用于人体对食物的选择； •能区别世界目前的膳食结构类型以及我国目前的膳食结构特点； •能掌握不同人群的营养需求，比如婴幼儿营养、儿童营养、青春期营养、中年人的营养等。 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解人体免疫系统的概念与功能； •了解食物选择的生理因素； 掌握世界目前的膳食结构类型； •掌握儿童营养、青春期营养、中年人营养、老年人营养、孕妇营养、乳母营养、运动员的营养与食品、特殊环境人群营养的特点； <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能识别饮食营养与疾病的关系，并在膳食中正确摄入营养素； •能通过不同人群的营养需求，对比出不同人群的膳食特点。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养学生树立遵守操作规程，时刻注意安全操作意识； •培养“勤勤恳恳、爱岗敬业”职业道德观； •培养学生自主行动选择食物和了解不同人群的营养需求的素质能力。 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解体健康膳食结构与人的知识 <p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学，让学生以小组为单位讨论不同人群的营养需求，教师讲解对应知识； •组织讨论饮食营养与疾病之间的关系，学生以组为单位做好观察和对比，教师讲解； •教师现场讲解人体对食物的选择性和影响因素。 	12
5	第五章 食物原料的营养价值	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •食物原料的营养价值、肉类、水产品的营养价值、乳和乳制品的营养价值、蛋类的营养价值、谷类食物的营养价值、豆类及 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解评价食物营养价值时应关注的问题； •了解肉类、水产品的营养价值； 掌握乳和乳制品的营 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解原料营养价值的知识。 	8

		<p>坚果类的营养价值、果蔬类的营养价值、食用油的营养价值、常用调味料的营养价值。</p> <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能区分食物营养价值的评定与膳食平衡及营养素的生物利用率； •能识肉类、水产品的营养价值、乳和乳制品的营养价值、蛋类的营养价值、谷类食物的营养价值、豆类及坚果类的营养价值、果蔬类的营养价值、食用油的营养价值、常用调味料的营养价值； •能掌握加工对水果与蔬菜营养成分的影响。 	<p>养价值；</p> <ul style="list-style-type: none"> •掌握蛋类的营养价值、谷类食物的营养价值、豆类及坚果类的营养价值和食用油脂的营养价值。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能根据加工对肉类营养成分的影响、加工对乳类营养成分的影响、加工对蛋类营养成分的影响、加工对豆及豆制品营养成分的影响和加工对水果与蔬菜营养成分的影响，正确运用不同的烹调方法进行加工； <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养精益求精、兢兢业业、吃苦耐劳；团结协作精神； •培养“职业担当、勤劳、守法；健康卫生”的职业道德； •培养学生自主行动分类研究常见不同食物原料的营养价值的素质能力。 	<p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学，让学生以小组形式讨论学习各种食物原料的营养价值，教师讲解对应知识； •选取腐败变质的臭蛋原料与鲜蛋原料，对比水产品的营养价值、乳和乳制品的营养价值、蛋类的营养价值，学生以组为单位做好观察和对比，教师讲解； •教师现场讲解谷类食物的营养价值、豆类及坚果类的营养价值、果蔬类的营养价值 <p>【校企合作教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •组织学生到企业相关岗位参观学习。 	
6	第六章 烹饪对营养价值的影响	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •营养损失的因素、营养素在烹调加工中的变化、烹调加工对常见食物原料营养价值的影响、合理烹调与营养保护。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •熟练掌握食物营养损失的一般途径及常见烹调加工对营养的损害； •能正确识别蛋白质在食品烹调加工中的变化、脂 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解食物营养损失的一般途径； •了解食品烹调加工中的变化； •掌握烹调加工对常见食物原料营养价值的影响； •掌握合理烹调的常用方法。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能通过掌握食物营养 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解营养损失的因素 <p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学，让学生以小组为单位讨论营养素在烹调加工中的变 	8

		<p>类在烹调加工中的变化、糖类在烹调加工中的变化、矿物质在烹调加工中的变化、维生素在烹调加工中的变化。</p> <p>•熟练掌握营养保护的“十要”原则和合理烹调的常用方法。</p>	<p>损失的一般途径及常见烹调加工对营养的损害，减少烹调中营养素的流失和破坏；</p> <p>•能掌握营养保护的“十要”原则和合理烹调的常用方法。</p> <p>【态度目标】</p> <p>•培养严格遵循操作规范要求，严谨细致、精益求精的工匠精神；</p> <p>•培养“爱岗敬业、尽职尽责；吃苦耐劳、艰苦奋斗”的职业道德；</p> <p>•培养学生自主行动研究常如何合理烹调与营养保护的素质能力。</p>	<p>化、烹调加工对常见食物原料营养价值的影响，教师讲解对应知识；</p> <p>•讨论如何进行合理烹调与营养保护，学生以组为单位做好观察和对比，教师讲解；</p> <p>•教师现场讲解合理烹调与营养保护的方法。</p>	
7	第七章 合理膳食与营养	<p>【典型工作任务】</p> <p>•合理膳食的概念与一般举措、中国居民膳食指南、中国居民平衡膳食宝塔、中国居民膳食营养素参考摄入量、营养餐。</p> <p>【职业能力要求】</p> <p>•能正确识别合理膳食的概念和合理膳食的具体措施；</p> <p>•能识别《中国居民膳食指南》的主要内容和平衡膳食宝塔的说明，掌握平衡膳食宝塔的应用。</p>	<p>【知识目标】</p> <p>•了解合理膳食的概念与一般举措；</p> <p>•掌握《中国居民膳食指南》的主要内容；</p> <p>•掌握膳食营养素参考摄入量概念。</p> <p>•掌握营养餐组成与食谱编制。</p> <p>【技能目标】</p> <p>•通过识别合理膳食的概念和合理膳食的具体措施，完成营养餐组成与食谱编制；</p> <p>•能对了解营养素参考摄入量的制订依据；</p> <p>•能掌握营养素摄入不足或过量的危险性和膳食营养素参考摄入量的应用。</p> <p>【态度目标】</p> <p>•培养学生自主行动研究中国居民膳食指南</p>	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <p>•通过视频、图片、讲解合理膳食的概念与一般举措。</p> <p>【实训教学】</p> <p>•通过实物实训教学，让学生以小组为单位讨论学习中国居民膳食指南、中国居民平衡膳食宝塔，教师讲解对应知识；</p> <p>•针对营养餐知识，学生以组为单位做好学习和讨论，教师讲解；</p>	8

			<p>和中国居民平衡膳食宝塔的素质能力；</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养良好的个人卫生习惯，做到“四勤”； •培养厉行节约的良好品德。 		
8	第八章 药膳与食疗	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •药膳应用概述、药膳常用原料、典型药膳制作。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能正确识别药膳分类与应用原则； •能准确运用常用食物原料和常用中药。 •能准确运用药膳用料原则，以进行食疗食治膳。 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解药膳起源与发展及药膳分类与应用原则； •掌握常用食物原料及食疗食治膳。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物、图片、视频能够识别各种常见的食物原料的常用中药； •能根据不同的季节进行食疗养生，学会制作滋补养生膳。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养学生自主学习药膳常用原料和典型药膳制作的素质能力； •培养学生爱岗敬业、的职业道德意识； •培养学生食品卫生与安全的意识。 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解药膳应用的知识。 <p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学，让学生以小组为单位观察讨论药膳常用原料，教师讲解对应知识； •选取典型药膳制作案例，学生以组为单位做好讨论和对比，教师讲解； •教师现场讲解典型药膳制作方法。 <p>【校企合作教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •组织学生到企业相关岗位参观学习。 	8
合计					72

八、资源开发与利用

(一)教材编写与使用

《烹饪营养学》课程教材选用周旺主编由中国轻工业出版社出版的教材《烹饪营养学》。该教材内容详细严谨，能有效支撑学生的理论知识点学习，培养学生规范操作烹调实操能力，培养学生严谨细致、艰苦奋斗的职业素养。

(二)数字化资源开发与利用

1、本课程的电子教案、电子讲义、教学课件、教学案例、在线习题和课程标准等教学相关资料齐全。

2、利用课室多媒体设备与雨课堂软件数字化资源可展示图片、视频、课件等进行教学。

3、利用微信、超星课堂数字化资源在课前课后发布学习任务及推送学习资料，利用超星学习通课堂进行线上答疑、互动、和对平时学习进行考察。

4、国家高等教育智慧教育平台教学资源有着优质的烹饪原料学习资料，在教学中设置为学生课前课后学习任务进行推送学习。

(三)企业岗位培养资源的开发与利用

餐饮业和月子会所都涉及烹饪营养的知识、食材的搭配与保藏，联系企业带学生实地考察与学习；邀请餐饮企业中的行政总厨、月子中心的营养师根据粤西地方饮食习惯对食材的特征、营养指标、口感风味、加热方式等特点进行分析与整理，根据不同人群的营养需求进行营养配膳并开发出特殊人群营养菜谱，用于岗位教学。

九、教学建议

“烹饪营养学”是一门实践性很强的专业理论基础课程。通过进述营养学基础、食物消化与吸收生理、人体需要的营养素、饮食营养与健康、食物原料的营养价值、烹饪对营养价值的影响、合理膳食与营养、药膳与食疗等及在烹饪中应用规律的课程，从而为学习专业课程如烹饪工艺学、

菜肴制作技术、面点工艺学、面点制作技术、中西式快餐制作技术、等课程奠定扎实的理论基础，所以“烹饪营养学”建议作为相关专业的入门第一课程的教学与学习。在教学过程中要充分利用数字网络化资源，在教学方式上以信息网络的学习平台为载体，以现代信息技术为媒介，实现线上线下学习与线下的交互学习。要充分利用企业岗位资源，课程对接相应岗位进行实地教学，同时邀请与课程相关岗位的企业人员到校进行经验分享。要充分利用学校现有的实训室条件进行相关实物的评鉴。通过以上教学，对比传统教学可以更全面更有效的丰富学生的知识、提高学生的技能和培养良好职业素质。

十、课程实施条件

（一）师资队伍

专任教师 17 人，其中具有研究生以上学历的 12 人，5 人在食品相关领域有十年以上工作和教学经验。

（二）实践教学条件

1、校内实训条件

学校建设有标准化烹饪(中、西各 1 个)实训室、中西面点实训室等十余个标准化实训室。

2、校外实习环境

建立多个校外实习基地，如湛江民大喜来登酒店、茂名浪漫海岸温德姆酒店等。

（三）教学资源

本课程配备了丰富的教学资源包括电子教材、教学课件、音视频文件、习题与试题库、职业资格考试信息等。

十一、教学评价

（一）教学评价以学生为中心

现代学徒制的人才培养模式实施时，教学过程是教师、师傅围绕学生，教学评价采用师生、师徒共同制定评价标准，学生自评、学生互评结合师

生、师徒评价为中心的评价方式，实现以学生为中心。

(二) 校企参与教学评价多元化

现代学徒制的教学评价是由校企行多方共同实施的教学活动，采用多元化教学评价进行过程和结果评价，体现现代学徒制教学特色，注重对技能、师徒关系及企业文化制度等方面的管理。

修定人： 陈楚健 **修定时间：** 2022年8月

审核人： 李彦勋 **审核时间：** 2022年9月

现代学徒制课程标准基本框架

烹饪原料学课程标准

企业：湛江民大喜来登酒店 学校：广东茂名农林科技职业学院

一、课程名称

烹饪原料学

二、适用专业及面向岗位

适用于烹调工艺与营养专业(又可适用于中西面点工艺专业)。面向中式烹调岗位。

三、课程性质

《烹饪原料学》是烹调工艺与营养专业的核心课程。“烹饪原料学”是烹饪学科体系中阐述烹饪原料的种类、性质、组织结构、营养特点等及在烹饪中应用规律的课程。本课程与烹饪营养与卫生、烹饪工艺学、菜肴制作技术、面点工艺学、面点制作技术、宴席设计等课程共同构成烹饪学科体系，并成为烹饪科学重要的组成部分，是烹饪工艺与营养专业(烹饪工艺方向、面点工艺方向、生鲜食品加工与管理方向、厨政管理方向)、西餐工艺专业(西餐工艺方向、西点工艺方向、调酒方向)、中医营养与食疗专业、食品加工技术专业(烹饪营养方向、快餐经营与管理方向)、食品营养与检测专业等多个专业及方向群的专科生必修的专业基础课程。

参照烹饪行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准，采用模块化教学，主要讲述了烹饪原料基本知识、主配原料即粮食类、蔬菜类、畜类原料、禽类原料、鱼类原料、其他水产品类、果品类的种类、干制品类原料、调味品类原料、辅助类烹饪原料知识，本课程主要研究烹饪原料的种类、产地、上市季节、质量鉴定和保管等商品学特性，研究原料的组织结构、组成成分、风味等自然属性；研究原料在烹饪中的运用规律及烹调加工特点。通过对本课程的学习，对合理地、科学地利用烹饪原料，促进烹饪技艺的掌握和提高烹饪理论水平都具有重要的作用。

四、课程设计

（一）变学科课程体系为任务引领型课程体系

紧紧围绕完成烹调工作任务的需要来选择课程内容；变知识本位为能力本位，以工作任务与职业能力分析为依据，确定职业能力培养目标，以及变书本知识的传授为动手能力的培养，以典型实物鉴别实训为载体，创设工作情境，采用教、学、练三者结合以练为主的教学方式，结合职业资格证书考核，培养学生的动手能力，根据职业教学规律，循序渐进组织教学，逐步提升学生实践技能。

（二）理论与实践相结合教学

在教学手段上我们采取了以课堂讲授原料的组织结构和理化性质并总结烹饪运用规律为主，实践教学手段了解原料的外部形态特征、品种特点、品质鉴别等为辅的灵活的教学方式，重视理论与实践结合，教学中在教师讲授基本知识和基本理论的基础上，采用启发式、

讨论式、多媒体展示、实物鉴别等教学方法，使学生将生活中的实例与课堂知识紧密地结合起来，增加了学生对知识的理解和掌握，有效地调动了学生学习的主动性、思考问题的积极性，从而达到良好的教学效果。

（三）将职业养成教育贯穿于教学全过程

本课程将职业养成教育贯穿于教学全过程，培养学生良好的职业情感，服务态度和正确的价值观。培养学生勤于动脑、大胆实践、勇于探索以及严谨的工作习惯。

五、课程教学目标

通过对本课程的学习，要求学生掌握烹饪原料的分类和对烹饪原料进行鉴定和必要的保管知识，选择高质量的原料，并对能保证原料的质量；要求学生掌握各类烹饪原料的组织结构特点、风味特点和营养特点，并掌握原料在烹饪加工中的变化规律，找出原料的合理利用形式，充分将原料的色、香、味、形、质展示于菜肴之中，或通过改变形成有特色的菜肴，最大限度地减少营养素的损失，为烹饪制作和创新打下坚实的基础。通过对烹饪原料学的了解认知，对材料的试验，达到掌握材料性能、特征与用途，从而为后续烹饪制作打下良好的基础。并能在实践中对所学理论能学以致用，培养一批既具有一定责任心有一定素养、有一定管理能力同时又受社会及企业欢迎的应用型人才。

六、参考学时与学分

总学时为 72 学时，总学分为 4 学分。

七、课程结构

序号	学习任务(单元、模块)	对接典型工作任务及职业能力要求	知识、技能、态度要求	教学活动设计(与工作任务相融合)	学时
1	单元 1 烹饪原料学基础知识	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •烹饪原料的分类、品质鉴别、原料保藏。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •根据烹饪原料的性质、加工、烹饪应用进行烹饪原料分类； •根据产地、产季，品种特点、烹调用途等进行品质鉴定； •根据烹饪原料选择合适的储存保鲜方法，熟练掌握其营养成分及注意事项。 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解烹饪原料的概念和可食性条件； •掌握烹饪原料学课程的学习内容与学习方法； •掌握烹饪原料的分类方法； •掌握烹饪原料品质鉴别的方法； •掌握常用烹饪原料的保藏方法。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能根据可食性条件选择烹饪原料； •能在工作中参与野生动物的保护； •能在工作中对原料正确地进行品质鉴别； •能在工作中对原料正确地进行贮存保藏。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养学生的分工合作、共同完成学习任务互相帮助的团队精神； •培养学生的自主行动研究原料的素质能力； •培养学生牢固树立食品安全的意识。 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解烹饪原料学基础知识。 <p>【实训教学】</p> <p>通过实物实训教学,教师选取部分食材原料向学生展示讲解品质鉴定和储存保鲜方法。</p>	4

2	单元 2 粮食类原料	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •粮食类原料和粮食制品的品种、品质鉴别及其烹饪应用，粮食类原料的保藏。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能准确识别常用谷类、豆类、薯类、粮食类制品，并能根据不同原料的品种特点、性质选择合适的烹饪应用； •能根据粮食类原料的性质特点做好调节温度、控制湿度、避免感染，做好保藏工作。 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解粮食的分类、结构与烹饪应用； •掌握谷类、豆类、薯类、粮食制品的常用品种及其烹饪应用； •掌握粮食类原料的品质检验与保藏方法。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能识别、利用各种杂粮； •能鉴别大米、面粉的品质。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养学生的分类研讨粮食类烹饪原料、共同完成学习任务互相帮助的团队精神； •培养学生的自主行动研究粮食类原料的素质能力； •培养不浪费与讲卫生的良好意识。 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解粮食类原料知识。 <p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学，让学生以小组为单位观察选取的谷类、豆类、薯类原料、粮食类制品，教师讲解对应知识； •教师现场讲解和演示粮食类原料保藏。 	4
3	单元 3 蔬菜类原料	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •蔬菜类原料的分类，特性，品质鉴别，蔬菜在烹饪中的应用。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能准确运用感官鉴定法鉴别常用蔬菜类原料品质，并能根据不同蔬菜原料的品种特点、性质选择合适的烹饪应用。 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解蔬菜的分类方法及烹饪应用的特点； •把握各类蔬菜典型品种的特性及烹饪应用； •掌握蔬菜的感官检验方法。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能识别和合理应用各种蔬菜； •能检验常见蔬菜的品质。 <p>【态度目标】</p>	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解蔬菜类原料知识。 <p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学，让学生以小组为单位观察选取的蔬菜类原料，教师讲解对应知识； 	8

			<ul style="list-style-type: none"> •培养学生自主行动研究蔬菜类原料的分类与学习常用品种的素质能力; •培养树立节约资源、质量第一意识。 	<ul style="list-style-type: none"> •选取选取腐败变质的蔬菜与新鲜蔬菜,学生以组为单位做好观察和对比,教师讲解。 <p>【校企合作教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •邀请餐饮企业中的行政总厨、厨师长或其他熟悉原料,采购原料的负责人到校做讲演。 	
4	单元 4 畜类原料	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •畜类原料和畜肉制品及乳制品的品质特点及其烹饪应用, 畜类原料的品质鉴别和保藏。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能根据猪、牛、羊的特点区分不同的品种; •能根据猪、牛、羊不同部位、不同品质特点进行合理烹调; •能根据畜类副产品及特点进行合理的烹饪; •能识别常用的腌腊制品、灌肠制品、脱水制品、乳制品的特点并在烹饪中正确应用; •能运用感官鉴定法鉴别畜类原料的品质和能运用恰当的保藏保鲜方法来保存畜类原料。 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解高类原料的种类、畜肉的品质特点; •了解畜肉制品和乳制品的种类与品质特点,掌握其烹饪应用方法; •掌握猪、牛、羊了种代表性高类动物的分档部位名称、特点和烹饪应用方法; •掌握畜类原料的感官检验和保藏保鲜方法。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能识别猪、牛、羊的分档部位,并在烹饪中正确选用; •能通过感官鉴别各种畜肉的新鲜度,能正确识别注水肉。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养学生树立遵守操作规程,时刻注意 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解畜类原料知识 <p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实践教学,让学生以小组为单位观察以猪为例畜类原料分档取料部位、畜肉制品,教师讲解对应知识; •选取选取腐败变质的畜肉与新鲜畜肉,学生以组为单位做好观察和对比,教师讲解; •教师现场讲解和演示畜类原料保藏法。 	8

			<p>安全操作的意识；</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养“勤勤恳恳、爱岗敬业”职业道德观； •培养学生自主行动分类研究家畜常见品种的素质能力。 		
5	单元5 禽类原料	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •禽类原料和禽肉制品及蛋与蛋制品的品质特点及其烹饪应用，家禽的分档取料及烹饪运用，禽肉原料的品质鉴别和保藏。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能区分鸡、鸭、鹅的品种及特点，根据鸡、鸭、鹅品质特点进行合理烹调； •能识别家禽的分档部位和适用的烹调方法； •能根据常用禽肉制品的及其特点进行烹饪运用； •能根据常用禽蛋、常用蛋制品的品质特点进行烹饪运用； •能用感官检验法检验家禽肉的新鲜度；能用感官检验和灯光透视法检验蛋品品质；掌握家禽肉及鲜蛋的保藏法。 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解禽类原料的种类、禽肉的品质特点； •了解禽肉制品和蛋制品的种类与品质特点,掌握其烹饪应用方法； •掌握鸡、鸭、鹅3种代表性禽类动物的分档部位名称、特点和烹饪应用方法； •掌握禽类原料的感官检验和贮藏保鲜方法。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能根据家禽类原料各部位品质特点合理选择烹饪加工方式； •能正确识别家禽肉的新鲜度和几种变质蛋； •能根据不同的烹饪方法和菜点制作要求选择不同的禽类原料。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养精益求精、兢兢业业、吃苦耐劳；团结协作精神； •培养“职业担当、勤勤劳劳；守法；健康卫生”的职业道 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解禽类原料知识。 <p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学,让学生以小组为单位观察禽类原料分档取料部位、禽肉制品,教师讲解对应知识； •选取腐败变质的臭蛋原料与鲜蛋原料,选取腐败变质的禽肉与新鲜禽肉,学生以组为单位做好观察和对比,教师讲解； •教师现场讲解和演示家禽肉及鲜蛋的保藏法 <p>【校企合作教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •组织学生到企业相关岗位参观学习。 	8

			德； •培养学生自主行动分类研究常见家禽的品种及在烹饪中的应用的素质能力。		
6	单元 6 鱼类原料	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •鱼类品种、品质鉴别与保藏及烹饪应用。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •熟练掌握常见淡水鱼和海产鱼品质特点并进行合理的烹饪运用； •能正确识别鱼类制品的种类及特点； •掌握鱼类的鲜度变化过程，能根据鱼鳃、鱼眼、鱼嘴、鱼皮表明、鱼肉的状态鉴别鱼肉新鲜度，能运用活养与运输、低温保鲜的方法对鱼类做好保藏工作。 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解鱼类原料的分类、组织结构； •了解鱼制品的主要种类； •掌握典型鱼类原料的烹饪应用； •掌握鱼类原料的品质鉴别和保藏。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能通过实物、图片、视频识别各种鱼； •能正确选择常见鱼的烹饪应用方法； •能鉴别鱼的新鲜度。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养严格遵循操作规范要求，严谨细致、精益求精的工匠精神； •培养“爱岗敬业、尽职尽责；吃苦耐劳、艰苦奋斗”的职业道德； •培养学生自主行动研究常见淡水鱼和海产鱼品质特点及烹饪运用的素质能力。 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解鱼类原料知识 <p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学，让学生以小组为单位观察选取的淡水鱼和海产鱼原料，教师讲解对应知识； •选取腐败变质的鱼类原料，学生以组为单位做好观察和对比，教师讲解； •教师现场讲解和演示鱼类原料的保藏。 	8
7	单元 7 其他水产原料	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •虾类、蟹类、软体贝类品质特点及烹饪运用。 <p>【职业能力要求】</p>	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解虾、蟹等水产品类原料的品种及形态； •掌握虾、蟹等水产品类原料典型品种 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解其他水 	4

		<ul style="list-style-type: none"> •能正确识别虾类、蟹类的品种，能进行品质鉴别并选择合适的烹饪方法； •能识别不同的软体贝类及掌握对应的烹饪应用。 	<p>的烹饪应用；</p> <ul style="list-style-type: none"> •掌握虾、蟹等水产品类原料的品质鉴别和保藏。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物、图片、视频能够识别虾、蟹等水产品类原料； •能对本单元所述原料选择适合的烹饪加工方法； •能鉴别常见虾、蟹等水产品类原料的新鲜度。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养学生自主行动研究常见虾、蟹类品质特点及烹饪运用的素质能力； •培养良好的个人卫生习惯，做到“四勤”； •培养厉行节约的良好品德。 	<p>产原料知识。</p> <p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学，让学生以小组为单位观察选取的虾、蟹、软体贝类类原料，教师讲解对应知识； •选取腐败变质的虾、蟹原料，学生以组为单位做好观察和对比，教师讲解； 	
8	单元 8 果品类原料	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •果品类原料的烹饪应用和品质鉴别及保藏。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能正确识别不同果品的品质特点及烹饪应用； •能根据果形、色泽与花纹、成熟度、机械损伤、病虫害鉴别果品类的品质； •能准确运用低温保藏法、窖藏法、库储藏法对果品类原料进行保管。 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解果品类原料的概念和种类； •掌握果品类原料的烹饪应用和品质鉴别及保藏。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物、图片、视频能够识别各种常见果品； •能根据不同的烹饪方法和菜点制作要求选择果品类原料。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养学生自主行动分类研究果品原料，鲜果类常见品种的素质 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解果品类原料知识。 <p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学，让学生以小组为单位观察及品尝选取的优质果品类原料，教师讲解对应知识； •选取腐败变质果品原料，学生以组为单位做 	4

			<p>能力：</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养学生爱岗敬业、的职业道德意识； •培养学生食品卫生与安全的意识。 	<p>好观察和对比，教师讲解；</p> <ul style="list-style-type: none"> •教师现场讲解和演示果品类保管方法。 <p>【校企合作教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •组织学生到企业相关岗位参观学习。 	
9	单元 9 干制品类原料	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •干制品类原料的特性、品质鉴别、烹饪应用、保藏。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •准确识别各类植物性干制品、动物性干制品的品种分类、品质特点及烹饪运用； •熟悉干制品类原料的良好品质特点并进行品质鉴别； •熟悉干制品类原料的质量要求，并按要求做好保藏工作。 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解干货的分类方法及烹饪应用的特点； •掌握各类干货典型品种的特性及烹饪应用； •掌握干货的感官检验方法。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能识别和合理应用各种干货； •能检验常见干货的品质。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养学生自主行动分类研究干货类原料品质特点及烹饪运用的素质能力。 •培养学生团结合作精神 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解干制品类原料知识。 <p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学，让学生以小组为单位观察及品尝选取的植物性干制品、动物性干制品，教师讲解对应知识； •教师现场讲解和演示干制品类原料的保藏。 	8
10	单元 10 调味品类原料	<p>【典型工作任务】</p> <ul style="list-style-type: none"> •调味品原料在烹饪中的应用，调味品的品质鉴别与保藏。 <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能准确掌握识别咸味调味品、甜味调味品、酸味调味品、辣味调味 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解调味品类原料的概念、作用、分类及发展趋势； •掌握调味品类原料在烹饪中的作用和常用调味品的烹饪应用； •掌握常用调味品的 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解调味品类原料知识。 <p>【实训教学】</p>	8

		<p>品、鲜味调味品、香味调味品的特点及在烹饪中的运用；</p> <ul style="list-style-type: none"> •能对调味品碘盐、味精及部分香料掺假、掺杂鉴别； •能根据常用调味品的特性要求做好保藏工作。 	<p>品质鉴别与保藏。</p> <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能识别各种常用调味品； •能在烹饪中正确使用各种调味品； •能鉴别常用调味品的品质优劣。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养学生自主行动研究调味料的主要种类品种的素质能力。 	<ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学,让学生以小组为单位观察及品尝选取的咸味调味品、甜味调味品、酸味调味品、辣味调味品、鲜味调味品、香味调味品； •选取掺假、掺杂碘盐、味精及部分香料,学生以组为单位做好观察和对比,教师讲解； •教师现场讲解和演示调味品保藏方法。 	
11	单元 11 辅助类烹饪原料	<p>【典型工作任务】</p> <p>烹饪用水、食用油脂、其他辅助原料的种类、品质特点及烹饪运用和保藏。</p> <p>【职业能力要求】</p> <ul style="list-style-type: none"> •掌握水在烹饪中的作用并在烹饪中正确使用,做到用好水、不浪费水。 •熟悉食用油脂的种类、特点并在烹饪中能准确运用,掌握用感官鉴定法鉴别油脂的优劣,明确了解油脂的贮存变化知识并做好保藏和合理使用； •熟悉其他辅助原料的种类及烹饪应用。 	<p>【知识目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •了解烹饪用水的种类及其在烹饪中的应用； •掌握食用油脂的种类、性质及其在烹饪中的应用； •掌握食用油脂的品质检验和贮存； •掌握其他辅助原料的种类及烹饪应用。 <p>【技能目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •能在烹饪中掌握节约用水的方法与能力； •能在烹饪中正确使用各种辅助原料。 <p>【态度目标】</p> <ul style="list-style-type: none"> •培养学生节约用水的, 环保的意识； •培养学生自主行动 	<p>【讲授与多媒体投影直观教学相结合】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过视频、图片、讲解烹饪用水、使用油脂、其他辅助原料知识。 <p>【实训教学】</p> <ul style="list-style-type: none"> •通过实物实训教学,让学生以小组为单位观察和对比优质跟劣质的烹饪用水、食用油脂、其他辅助原料的种类的品质特点,并品尝油脂的水、油脂原料味道； 	8

			研究食用油脂其他辅助类原料主要种类品种的素质能力。	•教师现场讲解和演示油脂的贮存方法。	
合计					72

八、资源开发与利用

(500 字以内)

(一) 教材编写与使用

选用孙传虎、许磊主编由重庆大学出版社出版的教材《烹饪原料学》。内容详细严谨，能有效支撑学生的理论知识点学习，培养学生规范操作烹调实操能力，培养学生严谨细致、艰苦奋斗的职业素养。

(二) 数字化资源开发与利用

1、本课程的电子教案、电子讲义、教学课件、教学案例、在线习题和课程标准等教学相关资料齐全。

2、利用课室多媒体设备与雨课堂软件数字化资源可展示图片、视频、课件等进行教学。

3、利用微信、超星课堂数字化资源在课前课后发布学习任务及推送学习资料，利用超星学习通课堂进行线上答疑、互动、和对在平时学习进行考察。

4、国家高等教育智慧教育平台教学资源有着优质的烹饪原料学习资料，在教学中设置为学生课前课后学习任务进行推送学习。

(三) 企业岗位培养资源的开发与利用

中式面点制作岗位、中式热菜岗位、凉菜岗位都涉及烹饪原料的鉴别、使用与保藏，联系企业带学生实地考察与学习；邀请餐饮企业中的行政总厨、厨师长讲授原材料种类、产地、特点、价格，熟悉时

令品种，掌握货源供应质量、价格，对重要宴会的货物采购，要亲自与采购部联系，并亲自验收的人员到校给学生进行授课。

九、教学建议（500 字以内）

“烹饪原料学”是一门实践性很强的专业理论基础课程。通过讲述烹饪制作中所需的各种烹饪原料，从而为学习专业课程如烹饪工艺学、菜肴制作技术、面点工艺学、面点制作技术、中西式快餐制作技术、宴席设计等课程奠定扎实的物质基础，所以“烹饪原料学”建议作为相关专业的入门第一课程的教学与学习。在教学过程中要充分利用数字网络化资源，在教学方式上以信息网络的学习平台为载体，以现代信息技术为媒介，实现线上线下学习与线下的交互学习。要充分利用企业岗位资源，课程对接相应岗位进行实地教学，同时邀请与课程相关岗位的企业人员到校进行经验分享。要充分利用学校现有的实训室条件进行相关实物的评鉴。通过以上教学，对比传统教学可以更全面更有效的丰富学生的知识、提高学生的技能和培养良好职业素质。

十、课程实施条件（200 字以内）

（一）师资队伍

专任教师 17 人，其中具有研究生以上学历的 12 人，5 人在食品相关领域有十年以上工作和教学经验。

（二）实践教学条件

1、校内实训条件

学校建设有标准化烹饪(中、西各 1 个)实训室、中西面点实训室

等十余个标准化实训室。

2、校外实习环境

建立多个校外实习基地，如湛江民大喜来登酒店、茂名浪漫海岸温德姆酒店等。

（三）教学资源

本课程配备了丰富的教学资源包括电子教材、教学课件、音视频文件、习题与试题库、职业资格考试信息等。

十一、教学评价（200 字以内）

（一）教学评价以学生为中心

现代学徒制的人才培养模式实施时，教学过程是教师、师傅围绕学生，教学评价采用师生、师徒共同制定评价标准，学生自评、学生互评结合师生、师徒评价为中心的评价方式，实现以学生为中心。

（二）校企参与教学评价多元化

现代学徒制的教学评价是由校企行多方共同实施的教学活动，采用多元化教学评价进行过程和结果评价，体现现代学徒制教学特色，注重对技能、师徒关系及企业文化制度等方面的管理。

企业：湛江民大喜来登酒店 学校：广东茂名农林科技职业学院

修定人：石惠婷 修定时间：2022年8月

审核人：李彦勋 审核时间：2022年9月

现代学徒制课程标准基本框架

宴席设计实务课程标准

企业：湛江民大喜来登酒店 学校：广东茂名农林科技职业学院

一、课程名称

宴席设计实务

二、适用专业及面向岗位

适用于烹饪工艺与营养专业（又可适用中西面点工艺专业）。面向中式烹调岗位。

三、课程性质

《宴席设计实务》是针对宴会开设的实务课程，具有较强的实践性。通过该课程的学习，学生应该掌握如何设计宴会的主题，并根据主题布置会场，如何选择菜肴，酒水，并掌握与宴会相关的服务流程和服务技巧。该可课程是酒店餐饮服务及管理的细分，是构成烹饪专业知识体系的重要组成部分。

四、课程设计

该课程在以“职业能力分析为基础，工作过程为导向”的课程设计理念指导下，本课程采用项目教学、任务教学为主体课程模式。

《宴席设计实务》的教学以宴会部岗位的职业能力分析为基础，将能力的培养作为核心，贯彻理论联系实际、学以致用和因材施教的原

则，采用讲授法、问答法、讨论法、演示法、模拟设计法、练习法、案例分析法等多种教学方法，运用多媒体教学手段，确保学生学有所得，实现优良的教学效果，完成既定的教学目标。

在条件允许的情况下，辅之以宴会市场调研、对各类宴会创新台面比赛进行点评等形式，进一步拓展学生的视野，充实学习内容，深化认识，构建高起点的学习和能力培养的平台，为今后从事宴会设计与策划工作打下良好的基础。

五、课程教学目标

1. 知识目标

全面系统地掌握宴会的基本概念，组织架构，宴会服务的安排，宴会厅设备概述，宴会作业流程，中式宴会摆设及服务，西式宴会摆设及服务，鸡尾酒会与自助餐的摆设及服务技巧，外烩的安排，宴会中葡萄酒的服务技巧，餐饮部门和宴会部的作业准则，宴会礼仪等。

2. 能力目标

通过该课程的学习，学生应该明确宴会服务人员需要具备的基本素质，掌握宴会的服务技巧，懂得如何设计一个主题宴会，熟悉中式和西式宴会的服务程序、流程，以及宴会厅如何与其他餐饮部门协订兴关系等。

3. 素质目标

培养学生的爱岗敬业精神及吃苦耐劳的精神，以适应我国旅游业、饭店业和餐饮业经营管理飞速发展的趋势，使学生成为一名称职的高级管理和实践操作的合格人才。

六、参考学时与学分

参考学时：72 学时，课程学分：4 学分。

七、课程结构

序号	学习任务(单元、模块)	对接典型工作任务及职业能力要求	知识、技能、态度要求	教学活动设计(与工作任务相融合)	学时
1	导论	工作任务: 1. 宴会的基本概念 2. 组织架构 3. 宴会部工作说明 4. 宴会服务的安排 5. 服务人员及临时工的工作守则 职业能力要求: 熟悉宴会的基本要求	掌握宴会的基本概念和分类,了解宴会部门的组织结构和工作职责,学习宴会服务人员应该具备的素质。	利用树图展示宴会部门的组织结构,并请学生思考宴会部门和酒店其他部门的关系。	6
2	宴会厅设备概述	工作任务: 1. 宴会厅营业器材的筹备 2. 桌布的基本知识 职业能力要求: 宴会厅营业器材的种类,筹备流程。	了解宴会厅营业器材的种类,掌握筹备流程,把握桌布的分类及其作用和用法。	用宴会厅营业器材的实务,向学生进行展示和使用操作演示。	8
3	宴会作业流程	工作任务: 1. 洽谈 2. 预约 3. 确认及签订订席合约书 4. 场地摆设与规划 5. 发布宴会通知单 6. 再次确认 7. 各单位工作计划 8. 宴会场地的布置 职业能力要求: 1. 学会洽谈的技巧、预约文件,通知单等等。 2. 掌握不同风格的宴会场地布置。	了解洽谈的技巧,掌握宴会预定的文件内容和场地布置的要求。	请学生分组进行角色扮演,进行宴会预定的洽谈和预约。	8
4	中式宴会摆设及服务	工作任务: 1. 中式宴会摆设与布置 2. 餐桌的设计与布置	掌握中式宴会风格和布置要求,了解餐桌、宴会舞台的设计与布置。	利用多媒体形式,向学生展示不同的中式宴会布置风格。	8

		<p>3. 宴会舞台的设计</p> <p>职业能力要求:</p> <p>1. 掌握中式宴会的风格和布置要求。</p> <p>2. 学会餐桌、宴会舞台的设计与布置。</p>			
5	西式宴会摆设与服务	<p>工作任务:</p> <p>1. 西式宴会的餐桌摆设</p> <p>2. 西式宴会的餐桌服务</p> <p>3. 西餐的服务流程</p> <p>职业能力要求:</p> <p>1. 掌握西式宴会的餐桌摆设、餐桌服务技巧。</p> <p>2. 学会西式宴会的服务流程。</p>	了解西式宴会的餐桌摆设,掌握西式宴会餐桌服务的技巧和服务流程。	利用实验室对服务流程和技巧进行展示。	8
6	宴会菜单的安排与设计	<p>工作任务:</p> <p>1. 宴会菜单的起源与重要性</p> <p>2. 宴会菜单的设计</p> <p>职业能力要求:</p> <p>1. 了解宴会菜单的起源</p> <p>2. 掌握宴会餐单的重要性的设计方法。</p>	了解宴会餐单的起源,掌握宴会餐单的重要性的设计方法。	请学生对不同主题的宴会餐单进行设计,充分发挥学生的主动性。	10
7	鸡尾酒会与自助餐的摆设与服务技巧	<p>工作任务:</p> <p>1. 鸡尾酒会</p> <p>2. 自助餐会</p> <p>职业能力要求:</p> <p>1. 掌握鸡尾酒会的摆设特点和服务技巧。</p> <p>2. 掌握自助餐的摆设和服务技巧</p>	了解鸡尾酒会的摆设特点和服务技巧;掌握自助餐的摆设和服务技巧。	利用多媒体形式(如图片、视频等)展示鸡尾酒会和自助餐的摆台风格和内容。	8
8	外烩安排	<p>工作任务:</p> <p>1. 外烩服务流程</p> <p>2. 外烩价位</p> <p>职业能力要求:</p> <p>1. 学会外烩服务流程</p> <p>2. 了解外烩的定价策略</p>	了解餐饮服务的基本概念,掌握服务人员的服务准则和基本的餐饮服务准则。	请学生对外烩进行定价,并阐述其定位策略的选择方法和理由。	8
9	餐饮部门和宴会部的作业准则	<p>工作任务:</p> <p>1. 餐饮服务的基本概</p>	了解餐饮服务的基本概念,掌握服务人	通过案例分析,向学生解释服	8

	念 2. 服务人员的服务准则 3. 基本的餐饮服务准则 职业能力要求: 1. 了解餐饮服务的基本概念。 2. 掌握服务人员的服务准则和基本的餐饮服务准则。	员的服务准则和基本的餐饮服务准则。	务人员的服务准则。	
合计				72

八、资源开发与利用

（一）教材编写与使用

教材选用由周宇、颜醒华、钟华主编、高等教育出版社出版的《宴会设计与实务》（第三版），该教材内容更贴近企业实际业务，数据、资料和案例时效性更强，更强调对综合职业技能的训练以及综合素质的培养。且对教材体例进行了进一步完善，在每章后更新了同步测试和实训项目。因此，此教材更适合现代学徒制课程。

（二）数字化资源开发与利用

1. 教学课件：文字、声音、影像有机结合。
2. 教学网站：经过建立课程教学网站为学生提供酒店业相关书籍。
3. 课程基地：经过课程基地，进行实景训练，熟知各部门和岗位基础工作步骤，培养良好服务意识和正确服务态度。
4. 图书馆相关资源。
5. 中西餐宴会设计实训软件。

（三）企业岗位培养资源的开发与利用

1. 负担本课程教学专任老师需含有酒店相关专业背景，同时要含有良好执教综合素养和职业道德，含有酒店工作基础，含有丰富职业教育经验，含有丰富教学组织和管理能力，能够分析学生个体行为表现并适时给学生帮助和指导。专职老师应重视本身专业知识和实践能力提升，假期或按学校要求到企业顶岗锻炼，积累实际工作经验，以提升教育教学水平。

2. 聘用企业兼职老师、酒店宴会经理、婚庆企业专业人员、婚庆协会相关专业人士等，要含有宴会设计运行管理能力，同时含有一定教学组织管理能力，能够分析学生个体行为表现并适时给学生帮助和指导。

九、教学建议

（一）教材选用建议

选用的教材应符合烹饪专业教学指导思想及课程教学任务。学习难度方面接近或达到学生目前学习水平。随着时代的发展及时更新教材，在满足知识性、实用性的同时，确保教材的前瞻性和系统性。

（二）教学方法建议

1. 从以技能为主理论为辅的中心思想传授知识。遵循“以学生为中心”的教学原则，用交流的方式教学让学生有表达的机会，引导学生积极参与课堂教学。重视教学过程中的师生互动。

2. 通过布置课堂内外的学习任务如单元文化背景搜集、课堂介绍、小组讨论、分组竞赛、观看相关餐饮服务视频、学以致用，布置作业到企业实践等学习活动激发学生自主学习意识，培养学生自主学

习能力。重视对学生学习方法的指导。

3. 利用已有现代化教学条件如应用多媒体视频教学，现场考察等。通过录音、录像、多媒体、网络等现代化多媒体教学手段的有效利用，提高教学效果和教学质量。结合教学进度适时安排顶岗实习等实践活动等拓展学生视野和知识。

4. 以案例教学为主，引导学生分析案例发现问题，应用恰当的教学方法和手段，找出解决问题的最佳答案，注重能力和过程的考核。可采用案例分析法、情景模拟训练、任务驱动法、小组协作法、自主学习法、课堂讨论法以及讲授法等教学法。注重理论与实际的结合，使学生在理解并掌握本课程的基本理论知识的基础上重点掌握实际应用技能，全面培养学生的实践能力，提高学生的综合素质和社会适应性。

十、课程实施条件

1. 烹饪专业现建有餐厅服务实训室、茶艺咖啡调酒实训室、西餐实训室、中餐热菜实训室等，实训环境满足学生实践教学要求。

2. 与深圳、东莞、湛江、阳江、茂名等多家星级酒店在“平等互利、合作共赢”的基础上，建立了稳固的“合作伙伴型”校企合作关系，成为烹饪专业学生的主要集体实习基地。

3. 校内教师带领学生参加多场餐厅服务比赛并获得名次，积累了比赛经验，为教学提供了重要帮助，大大提升餐饮服务教育教学能力。

十一、教学评价

科学的教学评价体系是实现课程目标的重要保障

(1) 学生的学习评价要求教师评价与学生评价相结合；过程评价与结果评价相结合；课内评价与课外评价相结合；理论评价与操作评价相结合。

(2) 考核:理论考试成绩与操作技能考核各占一定比例。

(3) 由教师、学生组成教学评价团队，对学生的学习积极性、自主性、参与性、学习过程和学习结果（掌握知识成效与技能成效）给予评价与考核。

企业：湛江民大喜来登酒店 学校：广东茂名农林科技职业学院

修定人：	陈楚健	修定时间：	2022年8月
审核人：	李彦勋	审核时间：	2022年9月