

辽宁现代服务职业技术学院

学 期 授 课 计 划

(2019-2020 学年度第一学期)

专业名称(代码): 烹调工艺与营养(中餐烹调)(640202-01)

课程名称 (代码): 烹调工艺岗位技能提升二

主讲教师 (辅教): 李东生 常毓兵

课程类型: B 类

课程性质: 必修课

授课班级: 2018 级中餐 1 班现代学徒制班 (中餐)

选用教材: 校企共建校本教材《实践岗位指导手册》

课 时 分 配

学期教学 总周数	周教学 时数	本课程 总学时数	其 中			
			讲授	实训	测试	其他
8	16	140	32	96	12	

审批 (签字):

专业主任		年 月 日
系部主任		年 月 日

学期教学进度计划表

周次	教 学 时 数			主 要 内 容	课后作业
	讲授	实训	测试		
1	4	12	1	工作任务一 初加工（清洗岗位） 子任务 1 岗位职责 子任务 2 日常作业内容培训与训练	调研自己工作的企业有没有发生过食品清洁不当的事故，会带来后续那些问题，结合课上知识对问题给与评价。
2	4	12	1	工作任务二 精加工（砧板岗位） 子任务 1 从业人员的岗位职责培训 子任务 2 从业人员的日作业 子任务 3 从业人员的岗位要求	结合岗位要求，总结差距在哪里？
3	4	12	1	工作任务三 打荷（打荷岗位） 子任务 1 岗位职责 子任务 2 日常作业内容培训与训练	通过岗位实践，总结打荷岗位厨师的具体工作有那些？
4	4	12	1	工作任务四 炒锅（厨师岗位） 子任务 1 岗位职责 子任务 2 日常作业内容培训与训练	结合课上知识，找出自己实习的企业厨房中厨师需要具备那些技能和素养？。
5	4	12	1	工作任务五 冷菜（冷菜厨师岗位） 子任务 1 岗位职责 子任务 2 日常作业内容与冷菜技能训练	结合课上知识，列出自己实习的企业最畅销的3种冷菜品种，并叙述制作方法。
6	4	12	1	工作任务六 上什（蒸箱厨师岗位） 子任务 1 岗位职责 子任务 2 日常作业内容 子任务 3 制汤技术与干料涨发技术	结合课上知识，找出自己实习的企业汤的分类和用法。
7	4	12	2	工作任务七 面点（面点厨师） 子任务 1 岗位职责 子任务 2 日常作业内容 子任务 3 企业经营面点品种练习	结合课上知识，找出自己实习的企业宴会通常上那些面点品种。叙述制作要点。
8	4	12	2	工作任务八 餐饮服务与管理（前厅服务岗位） 子任务 1 岗位职责 子任务 2 日常作业内容培训与训练	结合实践，举例你在对客服务时，遇到那些难题，你是如何解决的。
8			2	期末考试	

《烹调工艺岗位技能提升二》考核方案

课程名称：烹调工艺岗位技能提升二

专业：烹调工艺与营养（中餐烹调）

开设学期：第三学期

1. 课程性质

《烹调工艺岗位技能提升二》是烹饪工艺与营养专业必修的一门专业核心课。是按照合作的餐饮企业岗位设置和职业标准，与企业师父共同设计的项目化在岗学习的课程。本课程采用渐进式的项目化课程设计，课程内容贯穿学生（学徒）的第二、三、四学期。通过本课程的“企业岗位轮岗认知——企业岗位轮岗基础技能实践学习——企业定岗技能锻炼提升”三个阶段的企业在岗学习，使学生将学习的知识能直接应用与企业实践，更好的与未来的工作岗位对接。以此来培养学生从事餐饮企业厨房、前厅相关工作的核心能力，为今后餐饮行业的工作打下坚实基础。

2. 实践学习的目的与任务

现代学徒制班级的学生通过在企业的“岗位轮岗基础技能实践”学习，将自己的理论知识与企业实践深度融合，进一步固化实践技能，培养了学生们在工作中发现问题，解决问题的能力，加强对自己未来工作岗位的认识，更广泛的直接接触社会，了解社会需要。

通过在企业的实际锻炼，学生们深入了解岗位流程与工作任务，掌握相关的技术，可以在整个工作流程中，熟练操作，逐步养成规范操作的职业习惯。

3. 岗位学习要求

现代学徒制班学生到企业在岗学习的主要岗位包括：初加工（清洗）、精加工（砧板、切配）、打荷、炒锅、冷菜、饼房、前台服务。本学期围绕岗位需求，需要掌握以

下的技术

就业岗位	工作过程	主要工作任务	能力分析		课时
			技能 (基本技能+职业技能)	素质 (基本素质+职业素质)	17
原料初加工	鲜活原料的初加工	1. 能对家畜类的头、蹄、尾部及内脏原料进行清洗整理 2. 能根据菜肴要求, 对无鳞鱼类原料进行宰杀、开膛加工	1. 家畜类原料清理加工技术要求 2. 无鳞鱼类的宰杀、开膛加工的技术要求	虚心, 服从性强, 责任心强, 吃苦耐劳心细, 责任心强, 团队合作, 遵纪守法。	
	加工性原料的初加工	1. 能对动物性干料进行油发加工 2. 能对粮食制品进行预制加工	1. 加工性原料的分类 2. 油发加工的概念及原理 3. 动物性干制原料的油发方法及技术要求 4. 粮食制品的种类及加工方法		17
	原料部位分割	1. 能根据猪、牛、羊肉等原料的部位特点, 进行分割取料 2. 能根据鱼类原料的品种及部位特点, 进行分割取料	1. 猪、牛、羊肌肉及骨骼分布 2. 不同品种鱼的肌肉及骨骼分布 3. 同种鱼鱼体不同部位的肌肉特点		17
	原料切割成形	1. 能根据菜品要求对动物性原料进行花刀处理 2. 能根据菜品要求对植物性原料进行花刀处理	1. 花刀分类及剞刀的方法 2. 花刀成形的种类及应用范围		17
原料精加工	菜肴组配	1. 能根据菜肴质地、色彩、形态要求, 进行主、配料的搭配组合 2. 能运用排、扣、复、贴等手法组配花色菜肴 3. 能完成 5 种以上原料的冷菜拼摆	1. 菜肴质地、色彩、形态的组配要求 2. 花色菜肴的组配手法 3. 几何图案冷菜的拼摆原则及方法	团队协作精神 良好的表达沟通能力	17
打荷	着衣处理	能调制致嫩浆、全蛋浆、酱料浆、蛋清糊、蛋黄糊、蛋泡糊、脆皮糊、酥	1. 着衣处理的作用 2. 蜂巢糊、脆皮糊、蛋泡糊的原理及技术要求	吃苦耐劳, 乐观开朗, 积极向上, 沉着稳重。	17

		糊、蜂巢糊			
贴灶	调味、调色处理	1. 能调制酱香味、奶香味、家常味、香辣味、麻辣味等味型 2. 能运用调料对原料进行调色处理	1. 调味的的基本方法 2. 酱香味、奶香味、家常味、香辣味、麻辣味等味型的调配方法和技术要求 3. 调料调色的方法	虚心, 服从性强, 责任心强, 吃苦耐劳心细, 责任心强, 团队合作, 遵纪守法。	18
上什	制汤	能制作基础汤（毛汤）	汤的种类及技术要求	正确的人生观、价值观、世界观。正确的社会主义核心价值观，敬业、爱国、名礼、诚信等 美学修养、艺术创作的意识和能力 耐心、细致、吃苦耐劳 良好的个人职业素养、责任心 良好的身体素质	
炒锅	热菜烹制	1. 能对原料进行走油、走红预熟处理 2. 能运用 6 种烹调方法（烤、熘、爆、烩、烧、焖）烹制地方风味菜肴	1. 油、汽导热预熟处理的方法及要求 2. 火候的概念及传热介质的导热特征 3. 烤、熘、爆、烩、烧、焖等烹调方法的概念及技术要求		18
冷菜	冷菜烹制	能制作热制冷食菜肴	1. 热制冷食菜肴的制作要求 2. 热制冷食菜肴的制作方法		18
面点	面点制作	能制作中式面点的基础品种	1. 可以安全操作和面机 2. 可以每分钟擀 25 个饺子皮 3. 熟知面点间的设备		18
服务	餐饮服务与管理	能够为客人下点菜单	1. 熟知奉天小馆的餐牌 2. 可以向客人介绍餐牌上的菜点		18

4. 考核目的

本课程以掌握中餐厨房和前厅岗位知识和应用能力培养为目标，以合作企业的岗位要求为导向，以岗位职业能力为依据，培养学生了解餐饮企业相关工作的核心能力，建立以提高学生解决岗位实践中遇到的实际问题为主线的课程考核体系，更好地调动学生自主学习本课程的学习积极性，总结和发现企业师父、校内导师与学生（学徒）

在教与学两个环节中的经验和问题，指导学生（学徒）更好地完成学习任务。依据课程建设标准，制定本考核方案。

5. 考核原则

注重学习过程评价和学习结果评价相结合，重在考核学生岗位技能掌握与认知情况。

6. 考核方案

本课程的考核分为两部分进行，一部分是期末成绩, 考核学生岗位技能掌握与认知情况，采用提交任务报告的形式考核；另一部分是平时成绩, 由企业师父和校内导师根据学生（学徒）的日常工作任务完成情况进行考核，具体分配比例如下：

（1） 成绩组合：平时成绩占 60%，期末成绩占 40%。

（2） 期末成绩：

① 日常工作任务考试，占总成绩的 60%

考核内容：合作企业厨房、前厅岗位相关知识

② 提交任务报告，占总成绩的 40%

考核内容：由企业师父和校内导师研究，在 7 个工作任务中随机抽取一个任务，学生根据工作任务要求整理任务报告上交。

（3）平时成绩包括：学生的出勤、课堂表现、完成作业情况、团队协作能力、表达能力、实践能力。

烹调工艺与营养教研室：常毓兵

2018.8.20