

辽宁现代服务职业技术学院

# 学 期 授 课 计 划

(2018-2019 学年度第二学期)

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一

主讲教师 (辅教): 常毓兵

课程类型: B 类

课程性质: 必修课

授课班级: 2018 级 1 班现代学徒制班 (中餐)

选用教材: 校企共建校本教材《企业生产性实训》

## 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
32	16	128	32	80	16	

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	3	10	2	工作任务一 餐饮服务岗位认知 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餐饮服务岗位工作时长和工作强度。
2	4	10	2	工作任务二 餐饮服务礼仪训练 子任务 1 从业人员的岗位职责培训	结合岗位要求,看看自己需要有那些改变才能符合企业岗位要求。
3	4	10	2	工作任务三 团队合作训练	举例你碰到的有关团队合作出现的问题,你是怎么解决的。
4	4	10	2	工作任务四 前厅岗位认知	前厅的收银、调酒等岗位需要什么技能和素养。
5	4	10	2	工作任务五 食品卫生安全训练	结合课上知识,列出冷菜厨房食品安全注意事项。
6	4	10	2	工作任务六 厨房岗位技能项目训练 子任务 1 炉具的规范操作 子任务 2 日常作业刀工训练 子任务 3 勺功训练	结合课上知识,总结自己基本功的差距
7	4	10	2	工作任务七 厨房岗位认知 子任务 1 岗位职责 子任务 2 日常作业内容	厨房的组织架构是怎样的,说出各岗位的主管是谁,他们有什么优点。
8	4	10	2	工作任务七 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	餐饮服务与管理包括那些工作内容?
8			2	期末考试	

# 《烹调工艺岗位技能提升一》考核方案

课程名称：烹调工艺岗位技能提升一

专业：烹调工艺与营养（中餐烹调）

开设学期：第二学期

## 1. 课程性质

《烹调工艺岗位技能提升》是一门系统介绍合作的餐饮酒店“奉天小馆”的厨房要求及管理方法的烹调工艺与营养（中餐烹调）专业的专业实训课，根据酒店厨房生产与管理的实践，结合餐饮业的相关要求，从全新的角度，系统学习酒店厨房的生产要求及管理方法。实训 8 周。

## 2. 实训教学目标

### （1）能力培养任务

了解和熟悉酒店厨房的规范操作和管理方法，使学生对酒店炒锅、打荷、砧板、初加工、精加工、上什、冷菜制作、面点制作等工作有基本的了解。

### （2）知识培养任务

进一步熟悉和掌握酒店厨房各项服务与管理工作的基本流程与操作规范等知识内容。

### （3）素质培养任务

通过与客人直接交往，提高语言表达能力；面对突发事件，能予以冷静面对，并妥善解决问题的素质训练。

## 3. 实训主要任务及内容

学生利用 2-4 学期，每学期 8 周在企业，根据厨房实际工作岗位的实训锻炼；学生将获取酒店厨房的相关信息自行组织内容；根据烹调工艺理论知识结合酒店实践撰写实训报告。

#### **4. 实训主要过程**

##### **项目一 餐饮服务项目训练**

###### **任务一 岗位认知**

学习目标：通过本次任务的设计与开展，能够了解酒店厨房布局及规模，了解酒店发展的历史、文化内涵、发展现状及发展前景。熟悉厨房生产的岗位种类及相关职业能力与素质要求。

###### **任务二 餐饮服务礼仪训练**

学习目标：通过本次任务的设计与开展，使学生仪容仪表大方得体，仪态端庄，合理安排座位，语言柔和亲切，音量适中、记录的电话内容准确。

###### **任务三 团队合作训练**

学习目标：通过本次任务的设计与开展，掌握中餐厨房员工配置、各岗位的工作流程、岗位职责及注意事项。

##### **项目二：食品卫生安全训练**

###### **任务一 岗位认知**

学习目标：通过本次任务的设计与开展，熟悉前台、砧板、打荷等岗位种类及相关职业能力与素质要求。

###### **任务二 厨房岗位技能项目训练**

学习目标：通过本次任务的设计与开展，使学生养成规范操作的习惯，

能够预判刀、热油、热水、燃气、抬重物等常见因素带来的潜在危险，预防意外的发生，并在意外发生时，懂得危机处理方法。

### **任务三 食品卫生安全训练**

学习目标：通过本次任务的设计与开展，掌握食品安全法，学习食物、原材料的新鲜程度鉴别方法，防范食品加工过程中物理、化学、微生物产生的食物中毒，懂得食品储存方法，以及烹调过程中温度和时间的要求和注意事项。

### **项目三：厨房岗位技能项目训练**

#### **任务一 岗位认知**

学习目标：通过本次任务的设计与开展，熟悉对厨房各岗位的相关职业能力与素质要求。

#### **任务二 打荷岗位训练**

学习目标：通过本次任务的设计与开展，使学生提升工作效率，增强体力、耐力，掌握上浆挂糊技术，菜品装盘美化技术。培养与同事沟通、交流、合作的团队意识。

#### **任务三 砧板岗位技能训练**

学习目标：通过本次任务的设计与开展，认知食材属性，掌握刀工技法，学习菜肴组配方法，养成节约的习惯，原料切配注意营养不流失，不浪费，物尽其用。

## **5. 实训要求**

**(1) 学习要求：**熟练掌握厨房各岗位的工作流程、操作技巧与注意事项，通过实践操作，提高实战能力；面对突发事件，能予以冷静面对，并妥

善解决问题的素质训练。

**(2) 团队工作要求：**与企业员工密切配合，互通有无，遇到问题及时沟通，共同解决。

### **(3) 操作规范和要求**

**安全规范：**所有学生在外出实训过程中要注意人身安全和交通安全。

**环境规范：**

A 具有开展实训过程中讨论、交流和总结的环境，如小型会议室、会议桌等；

B 具有可开展规定实训内容的实训教学基地 3 家

C 对学生开展校外实训有交通工具及一定经费的保证；

**操作规范：**

A 各实训学生在教师的统一安排和组织下，严格按照实训要求开展实训，不得随意调整实训企业和实训内容；

B 学生在实训开展之前必须进行周到细致的计划和安排，并制定出具体的实训进程计划；

C 每位成员在实训前需对所应用的专业章节知识进行认真的复习；

D 学生对每个实训项目至少开展两次集体讨论，对实训中存在的问题和疑虑要及时与指导教师交流；

E 深入企业过程中要注意维护大学生形象，举止文明得体，谦虚求教；

F 学生要做好实训全程的原始记录，并最好有摄影、摄像等材料。

G 严格遵守学校和实训单位的劳动纪律和规章制度

## 6. 考核评定标准

### (1) 过程考核

本训练课程采取分项目、分任务考试的方式，注重考核学生的操作能力。综合运用现场测试、烹饪技能考核、岗位竞赛等多种形式的考核方式。

### (2) 结果考核

根据教学安排统一组织各项目的考核，不合格者可以再次申请参加该项目的补考，每名学生最多可以参加 3 次每个项目的考核。

### (3) 成绩评定

学生所有项目考核合格方可结束本课程的学习或免修，获得学分。按照项目顺序进行考核，考核采用合格制，每个项目必须达到要求。

## 7. 项目进度安排

序号	分项目名称	实训学时	实训主要内容及步骤	教师提供指导资料	学生应提交作业（作品）	备注
1	餐饮服务项目训练	10	餐饮服务岗位认知	教材、酒店手册	实训报告	
		10	餐饮服务礼仪训练	教材、酒店手册	实训报告	
		16	团队合作训练	教材、酒店手册	实训报告	
2	食品卫生安全项目训练	10	前厅岗位认知	教材、酒店手册	实训报告	
		10	食品卫生安全训练	教材、酒店手册	实训报告	
		16	厨房岗位技能项目训练	教材、酒店手册	实训报告	
3	厨房岗位技能项目训练	20	厨房岗位认知	教材、酒店手册	实训报告	
		20	打荷岗位技能训练	教材、酒店手册	实训报告	
		16	砧板岗位技能训练	教材、酒店手册	实训报告	

## 8. 实训项目学生学习细则

### 任务1 餐饮服务项目训练

序号	实训任务	实训学时	地点	组织形式	实训工具和材料	实训步骤	应完成的作业（作品）	备注
1	岗位认知	10	企业	分组进行	教材、酒店手册	1. 中餐厅现场参观 2. 听取部门经理报告 3. 了解餐饮服务岗位种类 4. 分配岗位	实训报告	
2	礼仪训练	10	企业	分组进行	教材、酒店手册	1. 餐饮服务礼仪观摩 2. 餐饮服务礼仪培训 3. 餐饮服务礼仪考核 4. 总结考核	实训报告	
3	团队合作训练	16	企业	分组进行	教材、酒店手册	1. 餐饮服务流程观摩 2. 餐饮服务技能培训 3. 辅助完成餐饮服务流程 4. 独立完成餐饮服务流程操作	实训报告	

### 任务2 食品卫生安全项目训练

序号	实训任务	实训学时	地点	组织形式	实训工具和材料	实训步骤	应完成的作业（作品）	备注
1	岗位认知	10	企业	分组进行	教材、酒店手册	1. 厨房、前台现场参观 2. 听取部门经理报告 3. 了解厨房服务岗位种类 4. 分配岗位	实训报告	
2	食品卫生安全训练	10	企业	分组进行	教材、酒店手册	1. 前台、后厨个人卫生要求 2. 规范操作，注意人身安全 3. 关注周边水、电、煤气的安全 4. 总结考核	实训报告	
3	岗位技能训练	16	企业	分组进行	教材、酒店手册	1. 工作流程观摩 2. 食品储存，摆放的原则 3. 冰箱物品排放规范，温度勤检查。 4. 避免食物中毒	实训报告	

### 任务3 厨房岗位技能项目训练

序号	实训任务	实训学时	地点	组织形式	实训工具和材料	实训步骤	应完成的作业（作品）	备注
----	------	------	----	------	---------	------	------------	----

1	岗位认知	20	企业	分组进行	教材、酒店手册	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 对客户服务现场参观</li> <li>2. 听取部门经理报告</li> <li>3. 了解对客户服务岗位种类</li> <li>4. 分配岗位</li> </ol>	实训报告	
2	打荷岗位技能训练	20	企业	分组进行	教材、酒店手册	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 练习上浆挂糊技术</li> <li>2. 配合厨师做好开餐前准备</li> <li>3. 菜品装饰、美化</li> <li>4. 总结考核</li> </ol>	实训报告	
3	砧板岗位技能训练	16	企业	分组进行	教材、酒店手册	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 菜肴组配流程观摩</li> <li>2. 刀工技能培训</li> <li>3. 对客户服务流程</li> <li>4. 独立完成对客户服务流程操作</li> </ol>	实训报告	

## 9. 学生实训报告

**实训企业概况：**（企业全称、位置、成立时间、发展历史、经营规模、主营业务、经营的优势与特色）

**实训岗位说明：**（岗位名称、工作职责、操作流程、技术要点）

实训收获与心得体会：

--

存在不足:

--

企业评价:

--

指导教师评语:

--

实训成绩:

--