

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) : 烹饪工艺与营养(640202)

课程名称 (代码) : 中式菜肴制作 (300311008-2)

主讲教师 (辅教) : 常毓兵 、 李少军

课程类型 : B 类

课程性质 : 必修课

授课班级 : 18 高烹学徒制 1 班

选用教材 : 中式菜肴制作-辽菜精品

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	实验实训	测试	其他
15	8	120	30	90		

审批 (签字) :

专业主任		年 月 日
系部主任		年 月 日

学期授课计划表

周次	教 学 时 数			主 要 内 容	课后作业
	讲 授	实 验 实 训	测 试		
				项目一 精品辽菜	
1	1	3		软炸里脊 干炸丸子	填写实操报告
1	1	3		炸猪排、雪绵豆沙	填写实操报告
2	1	3		焦溜虾段	填写实操报告
2	1	3		软熘茄子	填写实操报告
3	1	3		锅包肉	填写实操报告
3	1	3		干煎黄花鱼	填写实操报告
4	1	3		锅塌豆腐	填写实操报告
4	1	3		酱焖鲫鱼、油焖尖椒	填写实操报告
5	1	3		红烧鱼	填写实操报告
5	1	3		小鸡炖蘑菇 东北乱炖	填写实操报告
6	1	3		油焖大虾	填写实操报告
6	1	3		靠大虾	填写实操报告
7	1	3		小白菜氽丸子 氽白肉	填写实操报告
7	1	3		拔丝桔子	填写实操报告
8	1	3		千层扣肉	填写实操报告
8	1	3		红烧肉、	填写实操报告
8	1	3		生炒鸡	填写实操报告
9	1	3		油泼鸡腿	填写实操报告
9	1	3		葱烧茄参	填写实操报告
10	1	3		爆腰花	填写实操报告

1 0	1	3		烧汁茄夹	填写实操报告
				任务二 川菜制作 水煮鱼	填写实操报告
1 1	1	3		水煮肉片、麻婆豆腐	填写实操报告
1 2	1	3		回锅肉	填写实操报告
1 2	1	3		酸菜鱼	填写实操报告
1 3	1	3		鱼香肉丝、	填写实操报告
1 3	1	3		乐山辣子鸡	填写实操报告
1 4	1	3		干煸芸豆	填写实操报告
1 5	1	3		大千干烧鱼	填写实操报告
1 4	1	3		宫保鸡丁	填写实操报告
1 5	1	3		干煸肉丝	填写实操报告

实验实训计划表

周次	学时数	实验实训项目	实验实训主要内容
		项目一 辽菜精品	
一	3	任务一 炸	软炸里脊 干炸丸子
一	3	任务二 炸	炸猪排、雪绵豆沙
二	3	任务三 熘	焦溜虾段
二	3	任务四 熘	软熘茄子
三	3	任务五 烹	锅包肉
三	3	任务六 煎	干煎黄花鱼
四	3	任务七 塌	锅塌豆腐
四	3	任务八 焖	酱焖鲫鱼、油焖尖椒
		项目二 特色菜制作(奉天小馆经营菜品)	
五	3	任务一 辽菜制作	红烧鱼
五	3		小鸡炖蘑菇 东北乱炖
六	3		油焖尖椒
六	3		靠大虾
七	3		小白菜氽丸子 氽白肉
七	3		拔丝桔子
八	3		千层扣肉
八	3		红烧肉、
九	3		生炒鸡
九	3		油泼鸡腿
十	3		葱烧茄参
十	3		爆腰花
十一	3	任务二 川菜制作	任务二 川菜制作

			水煮鱼
十一	3		水煮肉片、麻婆豆腐
十二	3		回锅肉
十二	3		酸菜鱼
十三	3		鱼香肉丝、
十三	3		乐山辣子鸡
十四	3		干煸芸豆
十四	3		宫保鸡丁
十五	3		干煸肉丝
十五	3		大千干烧鱼

课程考核实施方案

考核原则：

(1) 本课程以实训为主，理论为辅，因此考核过程中要坚持体现以“技能为本位”，注重学生的实践能力考核。

(2) 教学中注重学生学习过程评价和结果评价相结合，突出过程性考核和能力考核。

考核方式：考试

成绩评定：平时成绩占 40%，期末成绩占 60%。

平时考核项目：课堂表现（10%）；作业（10%）；课堂实操评价（20%）

期末考核：（60%）（百分制：作品设计 10%；操作过程 20%；作品质量 60%；自我评述 10%。）

考核菜品

1. 宫保鸡丁、拔丝香蕉
2. 干炸黄花鱼、拔丝白果
3. 软炸里脊、滑溜鱼片
4. 雪绵豆沙、干煸芸豆
5. 溜肉段、生炒鸡
6. 水煮鱼、溜肥肠
7. 肝尖土豆片、干煸肉丝
8. 溜虾段、油浸鱼

9. 爆腰花、葱烧茄参
10. 酸菜炒粉、油焖大虾
11. 鱼香肉丝、干炸丸子
12. 乐山辣子鸡、滑炒肉丝
13. 大千干烧鱼、鱼香茄条
14. 炝炒莲白、松鼠鱼
15. 水煮肉片、瓦块鱼