

辽宁现代服务职业技术学院

学 期 授 课 计 划

(2019-2020 学年度第二学期)

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 现代学徒制试点班

选用教材: 中式菜肴制作

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		
1	1	3		项目二 特色菜 任务三 粤菜	填写实训报告
1	1	3		项目三 赏析菜	填写实训报告
2	1	3		项目二 特色菜 任务三 粤菜	填写实训报告
2	1	3		项目三 赏析菜	填写实训报告
3	1	3		项目二 特色菜 任务三 粤菜	填写实训报告
3	1	3		项目三 赏析菜	填写实训报告
4	1	3		项目二 特色菜 任务三 粤菜	填写实训报告
4	1	3		项目三 赏析菜	填写实训报告
5	1	3		项目二 特色菜 任务三 粤菜	填写实训报告
5	1	3		项目三 赏析菜	填写实训报告
6	1	3		项目二 特色菜 任务三 粤菜	填写实训报告
6	1	3		项目三 赏析菜	填写实训报告
7	1	3		项目二 特色菜 任务三 粤菜	填写实训报告
7	1	3		项目三 赏析菜	填写实训报告
8	1	3		项目二 特色菜 任务三 粤菜	填写实训报告
8	1	3		项目三 赏析菜	填写实训报告
9	1	3		项目二 特色菜 任务三 粤菜	填写实训报告
9	1	3		项目三 赏析菜	填写实训报告
10	1	3		项目二 特色菜 任务三 粤菜	填写实训报告
10	1	3		项目三 赏析菜	填写实训报告
				项目四 宴席制作	
11	1	3		任务一 喜宴	填写实训报告
11	1	3		任务一 喜宴	填写实训报告

12	1	3		任务一 喜宴	填写实训报告
12	1	3		任务一 喜宴	填写实训报告
13	1	3		任务二 寿宴	填写实训报告
13	1	3		任务二 寿宴	填写实训报告
14	1	3		任务二 寿宴	填写实训报告
14	1	3		任务三 答谢宴	填写实训报告
15	1	3		任务三 答谢宴	填写实训报告
15	1	3		任务三 答谢宴	填写实训报告

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
1	3	项目二：粤菜- 蒸	清蒸鲈鱼 椒盐九肚鱼
1	3	项目二：粤菜- 焗	盐焗鸡翅 蛋黄焗南瓜
2	3	项目二：粤菜- 炒	黑椒牛柳、沙茶牛肉
2	3	项目二：粤菜-炒	芝麻香芋卷、xo 酱爆花枝片
3	3	项目二：粤菜- 红烧	海皇豆腐煲、红烧乳鸽
3	3	项目二：粤菜- 上汤浸	上汤浸菠菜、香菠古老肉
4	3	项目二：粤菜- 扣	梅菜扣肉、白灼芥蓝
4	3	项目二：粤菜- 炒	榄菜肉松四季豆、豉汁排骨
5	3	项目二：粤菜- 炸	脆皮芋头、蒜蓉蒸扇贝
5	3	项目二：粤菜- 炒特色主食	辣味炒饭、滑蛋虾仁
6	3	项目二：粤菜- 泡	豉油鸡 咸鱼茄子煲
6	3	项目二：粤菜- 炒	甜豆炒鸡腿菇 咸鱼蒸肉饼
7	3	项目二：粤菜- 酿	香芋扣肉煲 客家酿豆腐
7	3	项目二：粤菜- 泡	蚝油鲜菇 油泡虾仁

8	3	项目二：粤菜- 炒	姜葱炒蟹 干炒牛河
8	3	项目二：粤菜- 烧腊	烤鸭 叉烧
9	3	项目二：粤菜- 烩	三丝发菜羹、西湖牛肉羹
9	3	项目二：粤菜- 烙	金菇肥牛煲 雀巢海中宝
10	3	项目二：粤菜- 特色主食	顺德小炒. 脆皮鲜奶
10	3	项目二：粤菜-	机动复习
		项目四：宴席制作	
11	3		任务一 喜宴
11	3		任务一 喜宴
12	3		任务一 喜宴
12	3		任务一 喜宴
13	3		任务二 寿宴
13	3		任务二 寿宴
14	3		任务二 寿宴
14	3		任务三 答谢宴
15	3		任务三 答谢宴
15	3		任务三 答谢宴

《中式菜肴制作》考核方案

课程名称：中式菜肴制作

适用专业：烹饪工艺与营养专业

开设学期：2019-2020 第二学期

1. 课程性质

本课程是高职烹饪工艺与营养专业一门专业课程，属于项目教学课程。帮助本专业学生了解掌握中餐烹调技术，掌握一定的基本理论知识，中餐制作的特点，为以后的顶岗操作以及全面学习中国烹饪技术打好基础。

2. 考核目的

本课程以能力培养为目标，以本专业学生的就业为导向，以岗位职业能力为依据，建立以提高学生技能为主线的开放式、全过程的课程考核体系，更好地调动学生自主学习本门课程的学习积极性，总结和发现教师与学生在教与学两个环节中的经验和问题，指导教师和学生更好地完成学习任务。依据课程建设标准，制定本考核方案。

3. 考核原则

(1) 考核过程由校内导师与企业师父共同完成，要坚持体现以“技能为本位”学生的能力考核，以能力强弱来衡量学生成绩的高低。

(2) 注重学习过程评价和学习结果评价相结合，突出过程性考核和能力考核。

(3) 体现高职高专“教、学、做”结合的原则，提高学生学习的主动能动性和积极性。

4. 考核方案

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. 喜宴

2. 寿宴

3. 答谢宴