

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三

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	工作任务一巩固掌握的烹饪基本功 1、能基本掌握各种糊浆的调制 2、能根据不同的糊浆特性采用不同的油温。 3、能根据不同的原料、成菜要求采用适当的糊浆。 4、能根据菜肴的特点，选择芡汁的种类进行适当的勾芡。	完成企业经营菜品常用的水粉糊、酥糊、脆皮糊的调制，掌握配方比例，完成实训报告册。
2	4	12	1	工作任务二掌握以水为介质的各种烹调方法，质量要领 烧（红烧、干烧）焖、烩为主。煮、氽、炖、煨四种为辅。	结合岗位要求，总结差距在哪里？
3	4	12	1	工作任务三掌握以油为介质的各种烹调方法 挂糊—炸制 炸、烹	通过岗位实践，总结打荷岗位厨师的具体工作有哪些？
4	4	12	1	工作任务四掌握以油为介质的各种烹调方法 挂糊—煎制 煎、漏、贴	结合课上知识，找出自己实习的企业厨房中厨师需要具备哪些技能和素养？。
5	4	12	1	工作任务五 上浆—滑油—勾芡 滑炒、软炒 糊浆—过油—勾芡 溜、爆	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 掌握以汽、热空气等为介质的各种烹调方法，质量要领。 蒸、烤	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	工作任务七 掌握甜菜烹调方法的操作过程、要领、质量要求。 挂霜、拔丝	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三》考核方案

课程名称： 烹调工艺岗位技能提升

专业： 烹调工艺与营养（中餐烹调）

开设学期： 第四学期

### 1. 课程性质

《烹调工艺岗位技能提升》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. “企业岗位轮岗基础技能实践”学习的目的与任务

现代学徒制班级的第四学期，学生通过在企业的8周“企业定岗技能锻炼提升”学习，主要目的锻炼企业的岗位技能的熟练应用，通过独立操作，将自己的理论知识与企业岗位职业需求深度融合，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，更广泛的直接接触社会，了解社会需要。

通过在企业的定岗锻炼学习，学生们熟悉了企业文化，掌握了岗位流程与工作任务，可以在最擅长的岗位，在整个工作流程中，准确运用烹调技术，保时、保质、保量完成各项工作任务。

### 3. 岗位要求

## 1. 初加工（清洗岗位）

岗位名称	洗菜工	所属部门	厨房部	编号	1
直属上级	炒锅	直属下级		晋升方向	主管
职责概述	服从主管的安排，负责蔬菜类原料的清洗、初加工及责任区域的清洁工作。				
	<b>职责细分</b>				<b>职责类别</b>
日常作业	1. 去掉外包装，所有的蔬菜和水果必须换到指定容器里分类清洗。				日常性
	2. 去掉草绳摘掉烂叶。				日常性
	3. 在凉的清水中彻底清洗干净每一类蔬菜和水果，洗掉泥沙。				日常性
	4. 绿叶蔬菜如菠菜、生菜等等必须要多换几次水反复清洗。				日常性
	5. 根茎类蔬菜如土豆当需要带皮烘烤时必须彻底刷洗掉所有的污垢				日常性
	6. 有些蔬菜如菜花、西兰花、菜心需要在盐水中最少浸泡 30 分钟直到杀死和除掉蔬菜种的昆虫。				日常性
	7. 清洗韭葱时需要特别注意，在你纵向从当中切开后用凉水冲洗每一层之间的污垢。				日常性
	8. 芹菜同样需要清洗干净，并特别需要注意茎与茎之间的污垢。				日常性
日常作业	9. 当蔬菜和水果经过初步清洗之后，再把它们浸泡在清水里最少需要浸泡 15 分钟。				日常性
	10. 冲洗干净的蔬菜和水果控干净水。				日常性
	11. 按照标准的温度储存在标准的容器内，冷藏保存。				日常性
其它	(1) 及时向上级反映原料的质量问题。				周期性
	(2) 完成领导安排的临时事项。				周期性
岗位要求	1、掌握工作程序与规范。 2、职业操守：维护企业利益，工作积极认真。				

## 2. 精加工（砧板、切配）

岗位名称	砧板、切配	所属部门	厨房部	编号	2
直属上级	炒锅	直属下级		晋升方向	主管
职责概述	负责验收各种蔬菜及食品原料的质量。				
	职责细分				职责类别
日常作业	1. 服从主管安排搞好每日开市前料头、料花水盘等准备工作				日常性
	2. 负责一切原材保管使用，半制品的制法和腌制法				日常性
	3. 按规定的斤两规格，做到有条不紊地去处理日常工作				日常性
	4. 熟悉客前烹饪的主副材料，味料的配搭、执马快捷无误，确保配合出菜的程序。				日常性
	5. 所有雪柜、保雪柜七天内定期清洗，检查半成品有否变质现象。				日常性
其它	(1) 接受砧板主管分派的工作，服从主管临时安排的其他工作。				周期性
	(2)按酒店规定做好本岗位范围内的安全工作，严格按照规定程序执行，预防事故发生。				周期性
岗位要求	1、具有初中以上学历或同等学历。 2、具有良好的思想品质，作风正派，严于律己，有较强的事业心和高度的责任感，热爱本职工作，工作认真，一丝不苟。 3、接受过餐饮业的专业培训具备一般的营养搭配知识。 4、熟悉一般菜肴的制作方法，有广泛的菜肴知识、熟练的配菜技巧、高超的刀工技术。 5、掌握上菜顺序，能够合理掌握上菜速度。				

### 3. 打荷

岗位名称	打荷	所属部门	厨房部	编号	3
直属上级	炒锅	直属下级		晋升方向	主管

<b>职责概述</b>	负责根据宴会要求，负责灶台上的小料、围边盘饰、插花和灶台调料的领用。	
	<b>职责细分</b>	<b>职责类别</b>
日常作业	1. 提前一天查看宴会菜单。	日常性
	2. 统计每张菜单餐具所需数量，种类。	日常性
	3. 按照菜品要求准备餐具。	日常性
	4. 通知管事部准备餐具并送往指定楼层的宴会厨房。	日常性
	5. 负责菜品初步熟处理的沾粉、糊等的调制。	日常性
其它	(1) 接受打荷主管分派的工作，服从主管临时安排的其他工作。	周期性
	(2) 上完菜后的工作清理，刀、墩、用具清理消毒并作好记录。	周期性
<b>岗位要求</b>	1、具有烹饪专业学校毕业或同等文化程度学历。 2、精通鲁菜，了解各种原料的性质和不同部位的用途及加工方法，并了解其他菜系的一般烹饪知识。 3、从事烹饪工作1年以上，具有三级厨师以上技术水平。 4、身体健康，有较强的责任心和上进心。 5、最佳年龄20—30周岁。	

#### 4. 炒锅

<b>岗位名称</b>	炒锅	<b>所属部门</b>	厨房部	<b>编号</b>	4
<b>直属上级</b>	厨师长	<b>直属下级</b>	砧板、打荷	<b>晋升方向</b>	厨师长
<b>职责概述</b>	熟悉本组各种菜肴的色、香、味、形、意及菜品的制作流程严把菜的质量关。				
	<b>职责细分</b>			<b>职责类别</b>	
日常作业	1. 掌握本菜系的烹调技术。			日常性	
	2. 打荷、砧板人员的业务培训。			日常性	
	3. 熟悉原材料特点。			日常性	

	4. 负责熟悉本组各种菜肴的色、香、味、形、意及菜品的制作流程	日常性
	5. 和对应砧板做好菜品的流程，味、斤两、成本、核算的文字材料， 上报总厨	日常性
	6. 保证菜品的造型，美观。	日常性
其它	(1) 服从上级领导的安排，做好砧板、打荷人员的思想工作。	周期性
	(2) 与前厅保持密切联系，随时掌握顾客的意向，保证菜品的优化升级。	周期性
	(3) 配合厨师长做好定期验收检查。	周期性
岗位要求	<p>1、具有烹饪专业学校毕业或同等文化程度学历。</p> <p>2、精通鲁菜，了解各种原料的性质和不同部位的用途及加工方法，并了解其他菜系的一般烹饪知识。</p> <p>3、从事烹饪工作2年以上，具有二级厨师以上技术水平。</p> <p>4、具有良好的思想品质，作风正派，严于律己，有较强的事业心和高度的责任感，热爱本职工作。对业务精益求精，工作认真，一丝不苟。</p> <p>5、接受过餐饮业的专业培训，具有一般的营养搭配知识。</p> <p>6、良好的执行能力、学习及创新能力，服从调动及安排能力。</p>	

## 5. 冷菜

岗位名称	冷菜	所属部门	厨房部	编号	5
直属上级	冷菜主管	直属下级		晋升方向	冷菜主管
职责概述	根据菜单要求，按规格进行切制、装盘。确保菜品质量及出菜速度。				
	职责细分				职责类别
日常作业	1. 开档前检查工具并消毒后使用。				日常性
	2. 准备餐具及调料备用。				日常性
	3. 按每日采购单收取原料。				日常性

	4. 询问当天餐厅预定情况备餐。	日常性
	5. 加工制作预定菜单菜品并按凉菜间菜品标准出菜。	日常性
	6. 营业结束后按运营情况下次日采购单。	日常性
	7. 整理工具按卫生标准清理区域卫生并打开紫外线消毒灯消毒 30 分钟。	日常性
其它	(1) 听从厨师长的工作安排, 严格遵守酒店的各项规章制度。	周期性
	(2) 正确维护, 合理使用设备、器械, 并保持好整洁及正常使用。	周期性
<b>岗位要求</b>	<p>1、具有良好的思想品质, 作风正派, 严于律己, 有较强的事业心和高度的责任感, 热爱本职工作。对业务精益求精, 工作认真, 一丝不苟。</p> <p>2、接受过餐饮业的专业培训, 具有一般的营养搭配知识。</p> <p>3、有两年以上的工作经验, 熟悉一般凉菜菜肴的制作方法, 有高超的刀工技术。</p>	

## 6. 饼房

<b>岗位名称</b>	饼房厨师	<b>所属部门</b>	厨房部	<b>编号</b>	6
<b>直属上级</b>	饼房主管	<b>直属下级</b>		<b>晋升方向</b>	饼房主管
<b>职责概述</b>	饼房厨师是饼房负责整个饭店的西点, 西饼, 面包, 巧克力的供应, 协助大厨全面负责饼房的日常管理工作, 确保所有大小宴会酒会点心的正常供应。				
	<b>职责细分</b>				<b>职责类别</b>
日常作业	1. 负责甜点、蛋糕、等产品加工及制作。				日常性
	2. 负责厨具的清洁, 把剩余的食材放回冰柜、冷库保存。				日常性
	3. 对甜点类质量负责, 保证厨房符合卫生和安全要求。				日常性
	4. 认真学习厨房每一个工序步骤, 每日物品盘点。				日常性
	5. 自觉维护、保养厨房设备及用具。				日常性



其它	(1) 听从厨师长的工作安排, 严格遵守酒店的各项规章制度;	周期性
	(2) 服从大厨的领导, 有计划订购饼房所有的原料, 控制把原材料的质量和数量关, 制定食品品种的规格及验收工作。	周期性
岗位要求	1、了解基本的意大利或法国面点(卡仕达酱、慕斯、马卡龙、冰激淋等用奶油、鸡蛋等做的冻甜食)。 2、了解如何做面包。 3、具有良好的巧克力、糖塑手工工艺。 4、了解基础的分子美食。 5、良好的执行能力、学习及创新能力, 服从调动及安排。	

## 7. 前台服务

岗位名称	前台服务员	所属部门	前台服务	编号	7
直属上级	前厅经理	直属下级		晋升方向	前厅主管
职责概述	为宾客提供预订、接待、问询、结帐等服务。在任何工作时间, 提供主动、热情、耐心、细致、准确、高效的服务, 严格执行酒店各项服务标准, 努力树立酒店良好的品牌和公众形象。				
	职责细分				职责类别
日常作业	1. 按照规定标准准备, 布置餐桌, 做好开餐前的准备工作。				日常性
	2. 负责餐厅地面、桌子、椅面、镜面、工作台的清洁。				日常性
	3. 按规定进行换台、收台工作。				日常性
	4. 参加餐前会, 及时了解当天菜肴变动状况。				日常性
	5. 确保餐具、酱油壶、醋壶、花瓶清洁卫生完整。				日常性
	6. 确保客用餐具品种数量齐全、充足、清洁、摆放整齐。				日常性
	7. 确保台布、口布挺括、清洁、无破损。				日常性
	8. 站在指定位置上, 不允许依靠, 等候客人到来。				日常性
	9. 为客人提供拉椅、毛巾、口布、挂衣等服务。				日常性

	10. 为客人提供上菜，菜肴介绍，分菜服务。	日常性
其它	(1) 完成上司布置的其他任务。	周期性
<b>岗位要求</b>	1、有事业心与责任心。 2、热爱前厅服务工作。 3、接受过餐饮业的专业培训，具有一般的营养搭配知识。 4、良好的执行能力、沟通能力、学习及创新能力，服从调动及安排。 5、至少 3 年的工作经验及可能的资历。	

#### 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，培养学生从事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应用情况。

#### 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应用情况，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, 在六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。

烹调技术技能考核标准:

项目	标准时间(分钟)	选料投料正确	刀工成形均匀	糊浆处理恰当	火候掌握准确	口味适中	色泽恰当	汤汁适宜	操作规范	节约卫生	勾芡恰当	造型美观	合计
标准分	90	5	10	10	5	10	10	10	10	10	10	10	100
扣分													
实得分													

注: 以上项目要根据具体菜肴的不同而选择恰当的项目和分值。

烹调工艺与营养教研室: 常毓兵

2019.1.20