

四川科技职业学院

课 程 标 准

(2023 年秋季学期)

课程名称（全称）： 中餐烹调实训 I

课 程 代 码：

课程计划总学时： 64 本学期学时： 64

所 属 学 院： 星厨国际烹饪与酒店管理学院 教研室： 烹饪教研室

任 课 教 师： 沈旭

制 订 日 期： 2023 年 12 月 1 日

四川科技职业学院教学事业部 制

2023 年 12 月 1 日

《中餐烹调实训 I》课程标准

一、课程基本信息

课程编号		考核方式	考查
课程名称	中餐烹调实训 I	课程类别	专业必修课
学时/学分	64/4		
先修课程	烹饪原料学 烹调工艺学	后续课程	《中餐烹调实训 II》
适用专业	烹饪工艺与营养		
开课学院或教研室	星厨国际烹饪与酒店管理学院		
执笔	沈旭		
审核	何浦	日期	2023 年 12 月
审定		日期	2023 年 12 月

二、本课程的性质、定位与任务

(一) 课程性质

《中餐烹调实训 I》是一门培养适应社会和经济发展需要的专业基础主干课，掌握现代烹饪、营养、餐饮管理的基本知识，贯彻以应用为目的，以必须、够用为度的原则，在教学中，培养学生较强烹饪技术和菜品创新能力，能从事中餐烹饪操作、营养分析与营养配餐及餐饮业管理，德、智、体全面发展的高素质技能型可持续发展人才的一门专业必修课。

本课程适用于烹饪工艺与营养专科生学习，在第三学期开设，承担着从原料的选择、初加工、初步熟处理直到正式烹调成菜的研究，内容主要包含有：勺工练习、刀工练习、基本热菜制作、基本凉菜制作等。通过教学能够使学生了解原料加工的各种原理、方法和变法，加强学生对烹调知识从感性到理性认识的转变，使学生掌握在菜肴制作过程中应具备的技能技巧和操作规范，熟练运用各种手段优化烹调实训，科学合理的完成菜肴制作。

(二) 课程定位

本课程系统介绍烹饪工作的各个环节和菜肴制作的烹调工艺程序，通过学习使学生掌握烹饪初加工、刀工、勺工、火候、上浆、挂糊、调味、烹调方法等烹饪单元操作技术，掌握初步的冷热菜制作技术，具有一定动手能力，使学生对烹饪工作有一个整体的初步认识，为学习其他专业课奠定必要的理论基础和技术要求。

通过本课程学习，培养学生的专业思维方式和树立学生的专业思想。课程教学采取理论教学、演示教学和实践教学三段授课方式，并结合多媒体教学方式，系统讲授烹调工艺程序和加工方法，并通过大量的演示及分组实践练习使学生切实掌握烹调的基本操作技能。

(三) 课程任务

本课程是针对烹饪工艺与营养专业，培养的对象是面向基层的高级烹调工艺与营养人员，掌握各种烹饪技术和基础理论知识尤为重要。

本课程要求以应用为导向，能力培养为本位，为了更好的工作、生活而学习，学习的内容是为了提高专业技术水平，为今后就业做扎实准备。学习地点不局限于学校，还要包括家庭、社会，由教师、学生、家长等共同参与，教师起启发、引导、督促、检验的作用，充分发挥学生主动性，激发学生的学习兴趣，积极参与其中，达到教、学、做、品一体化。

三、本课程的教学目标

（一）思想教育目标

培养学生具备健康饮食观念，增强人文修养，提高学生综合素质。使学生掌握职业道德、职业道德基本规范和本行业职业道德规范的内容及要求，树立敬业精神、质量意识、服务意识、公正意识、奉献意识，为良好职业道德行为习惯的养成打下基础。

（二）知识教学目标

1. 了解中国烹饪发展概况和主要地方风味流派的特点。
2. 熟悉烹调各环节的操作原则及要求。
3. 理解烹调技能和原料加工原理。
4. 掌握中式烹调方法的基础理论知识和技能。

（三）技能教学目标

1. 掌握烹饪原料加工处理方法和成型质量标准。
2. 熟悉菜肴制作的工艺流程和技术关键。
3. 掌握常用烹调方法和分类，运用烹调基础知识加工制作菜肴。
4. 熟练运用烹调基础知识和基本技能，设计、制作一般筵席菜肴。

（四）职业素质拓展目标

通过教学，使学生掌握职业道德、职业道德基本规范和本行业职业道德规范的内容及要求，树立敬业精神、质量意识、服务意识、公正意识、奉献意识，为良好职业道德行为习惯的养成打下基础。

运用所学知识对职业行为进行道德评价。在实习和各种实践中，搜集整理与所学专业相关的行业职业道德规范，进行职业道德体验。

四、本课程的考核方式：（考查，学期教学成绩=过程评价 50%+期末成绩 50%）

五、教材及参考书

教材：《川菜制作技术标准化教程》，潘涛主编，西南交通大学出版社，2020年5月第1版

参考教材：《川菜制作》，张文主编，重庆大学出版，2021年7月第2版

六、本课程的教学内容、基本要求及学时分配

(一) 学时分配

教学内容	理论	学时数		合计
		实践		
实训 1 勾功练习	1	3		4
实训 2 白油肉片	1	3		4
实训 3 双椒鸡丁	1	3		4
实训 4 麻婆豆腐	1	3		4
实训 5 炝炒莲白	1	3		4
实训 6 萝卜丝鲫鱼汤	1	3		4
实训 7 鱼香肉丝	1	3		4
实训 8 魔芋烧鸭	1	3		4
实训 9 凤吞菇	1	3		4
实训 10 藕尖炒肚丝	1	3		4
实训 11 粉蒸牛肉	1	3		4
实训 12 沸腾鳝鱼	1	3		4
实训 13 创新融合菜—藤椒鳕鱼卷	1	3		4
实训 14 孜然骨肉相连串	1	3		4
实训 15 松仁白鸽松	1	3		4
实训 16 姜汁豇豆	1	3		4
合计学时	16	48		64

(二) 实训内容及基本要求

实训模块	实训内容及形式	实训要求	每组人数	学时数
实训 1	勾功练习	熟练操作技术	4~5	3
实训 2	白油肉片	掌握咸鲜味型、滑炒菜的烹制	4~5	3
实训 3	双椒鸡丁	掌握双椒味型的调制技能	4~5	3
实训 4	麻婆豆腐	掌握麻婆豆腐勾芡的操作要领	4~5	3
实训 5	炝炒莲白	熟练掌握炝炒烹饪的技法	4~5	3
实训 6	萝卜丝鲫鱼汤	鱼类菜肴的配置方法	4~5	3
实训 7	鱼香肉丝	掌握鱼香味型以及二粗丝的切配	4~5	3
实训 8	魔芋烧鸭	对烧菜的理解和鸭肉的肉质特点的了解	4~5	3
实训 9	凤吞菇	掌握凤吞菇的烹饪技法及操作要领	4~5	3
实训 10	藕尖炒肚丝	滑炒菜肴技能的掌握	4~5	3
实训 11	粉蒸牛肉	蒸肉类菜肴烹制	4~5	3
实训 12	沸腾鳝鱼	川菜水煮沸腾类菜肴烹制	4~5	3
实训 13	创新融合菜—藤椒鳕鱼卷	藤椒味型、凉菜制作类菜肴烹制	4~5	3
实训 14	孜然骨肉相连串	孜然味型以及炝炒系列的操作要领	4~5	3
实训 15	松仁白鸽松	药膳汤类菜技能的掌握	4~5	3
实训 16	姜汁豇豆	掌握姜汁豇豆和姜汁味型的制作	4~5	3

七、教学质量控制

(一) 教学重点、难点及教学设计

教学重点：中式烹调工艺的主要技法、菜系流派味型与烹制

教学难点：刀工的掌握、烹调技法的掌握、味型的调制、菜肴的烹制

教学设计：采用理论与实践相结合，采取教师理论讲解与演示的方法，让学生更易接受所学技能，并通过“分组实操”方式加强。

(二) 教学过程评价

通过课堂提问、实训报告、菜品成品、实践操作等方面对学生的学习情况进行评价。通过学生反馈、师生交流等对教学进行反思评价。

(三) 课程考核方式及成绩评定

1. 考核方式

本课程以综合职业技能考核为主线，建立了开放式、全程化考核体系。

平时考核占 50%，期末考试占 50%。平时考核包括实训完成质量、出勤、作业等，期末考核则以理实一体化方式进行考核，全面考核学生的理论和实操技术掌握情况。

2. 成绩评定

考核评分表	平时考核 (50%)	出勤 (20%)
		实训项目 (40%)
		个人作业 (40%)
	期末考试成绩 (50%)	

备注：平时成绩占最终成绩的 50%，终结性考核占最终成绩的 50%。

八、对课程主讲教师的基本要求

- (一) 学历要求：本科及以上；
- (二) 课前必须试讲；
- (三) 向教务处申报授课资格。

九、教学环境及实训条件

(一) 教室基本配置

- 1. 展示黑板；
- 2. 话筒；
- 3. 烹饪实训室。

(二) 实训设备

设备清单：粤式双耳炒锅、炒勺、菜板、餐具、厨房设备等。

实训教学授课计划进度表

班级：22 级烹饪工艺与营养 1 班

表 1 实训教学授课计划进度表

课程名称	中餐烹调实训I			课程总学时		64
课程类别	<input checked="" type="checkbox"/> A.专业必修课 <input type="checkbox"/> B.专业选修课			实验（实训）总学时		48
任课教师	沈旭	授课专业	烹饪工艺与营养		班级、人数	22 级 1 班
周次	实训项目及内容	学时	理论学时	实践学时	教学方式	实训地点
1	勺功练习	1		3	演示/实训	中西烹饪 实训室
2	白油肉片	1		3	演示/实训	
3	双椒鸡丁	1		3	演示/实训	
4	麻婆豆腐	1		3	演示/实训	
5	炝炒莲白	1		3	演示/实训	
6	萝卜丝鲫鱼汤	1		3	演示/实训	
7	鱼香肉丝	1		3	演示/实训	
8	魔芋烧鸭	1		3	演示/实训	
9	凤吞菇	1		3	演示/实训	
10	藕尖炒肚丝	1		3	演示/实训	
11	粉蒸牛肉	1		3	演示/实训	
12	沸腾鳝鱼	1		3	演示/实训	
13	创新融合菜—藤椒鳕鱼卷	1		3	演示/实训	
14	孜香骨肉相连串	1		3	演示/实训	
15	松仁白鸽松	1		3	演示/实训	
16	姜汁豇豆	1		3	演示/实训	
合计学时		16		48		
说明	因实训室设备、工具、原料耗材以及节假日等原因，所授课程内容的时间（周次）可能会作相应调整。					