

湖南怀化商业学校

《西餐原料知识》课程标准

一、课程定位和设计思路

1、课程定位

本课程是西餐工艺学科体系中阐述烹饪原料的种类、性质组织结构、营养特点等及在烹饪中应用规律的学科。本课程与烹饪工艺学、菜肴烹调技术共同构成烹饪学科体系,并成为烹饪科学重要的组成部分,是烹饪工艺类各专业学生必须学习的一门专业基础课。通过对本课程的学习,对合理、科学地利用烹饪原料,促进烹饪艺的掌握和提高烹饪理论水平都具有重要的作用。

2、设计思路

学科课程体系为任务引领型课程体系,紧紧围完成经营管理工作任务的需要来选择课程容;变知识本位为能力本位,以任务与职业能力分析为依据,确定职业能力培养目标;变书本知识的传授为动手能力的培养,以管理训练为载体,创设工作情境,采用教、学、练三者结合以练为主的教学方式,结合职业书考核,培养学生的动手能力。根据职业教学规律,循序渐进组织教学,逐步提升学生实践技能。

本课程是一门实践性很强的理论学科。因此,在教学手段上我们采取了以课堂讲授原料的组织结构和理化性质并总结烹饪运用规律为主,以实践教学手段了解原料的外部形态特

征、品种特点、品质鉴别等为辅的灵活的教学方式,取得了良好的效果。理论和实践教学中,在教师讲授基本知识和基本理论的基础上,采用启发式、讨论式等教学方法,使学生将生活中的实例与课堂知识紧密地结合起来,增加了学生对知识的理解和掌握,有效地调动了学生学习的主动性、思考问题的积极性,达到了良好的教学效果。

二、课程目标

能力目标

①基础能力目标:具备本专业扎实的基本功和娴熟的烹饪操作技能,能综和应用师学知识分析和解决经营管理中的实际问题;能胜任星级酒店、宾馆的高级专业技术和管理工作;具有较强的现代厨房一线管理能力。毕业时通过国家职业技能鉴定,取得中高级烹调师职业书

②专业基础能力目标:具有一定的组织能力、管理能力和语言表达能力,能具有较强的语言表达能力和日常事务处理能力。具有操作和使用计算机的基本知识和技能,能熟练应用计算机进行餐饮成本核算、食品分析和从事专业管理工作。并取得国家计算机二级证书。

③专业能力目标:具有良好的心理素质、生活习惯和审美艺术修养。具有符合职业要求的仪表、仪态和健康的体魄,一达到国家规定的大学生体育锻炼标准;适应区域经济的特点,掌握主要客源国的饮食喜好和民族、忌禁。据备营养食谱、药膳食谱、宴会及各色餐式的设计和研发能力。

知识目标

①基础知识目标:具有从事烹饪与营养专业所需要的人文社会科学和自然科

学的基本知识，热爱餐饮事业、热爱烹饪工作、向上，有良好的职业习惯、职业道德修养和较强的现代服务意识。具有创业精神，良好的职业道德。

②专业基础知识目标：熟练掌握本专业所必需的基础知识，包括：烹饪原料知识、原料加工知识、烹调技术、西餐制作、面点制作技术、食品雕刻与冷盘拼摆技术、烹饪营养学、烹饪卫生学等基本知识。

③专业知识目标：掌握本专业的专业理论知识，包括：中国烹饪概论、烹饪化学、烹饪基本功练习、烹饪器具的应用与管理、中国烹饪发展史、菜肴的点缀与镶嵌、厨政管理等专业理论知识。了解国外餐饮企业的经营现状和发展趋势以及本学科前沿课题和最新研究成果。

素质目标：

热爱社会主义祖国；掌握马克思主义、思想及理论的基本原理；坚持党的基本路线，坚

持四项基本原则，坚持建设有中国特色的社会主义；具有科学的世界观、正确的人生观和高尚的道德情操；热爱本职工作，有全心全意为人民服务的思想和良好的职业道德，具有爱岗

敬业，遵纪守法，团结合作的良好思想品质和社会公德。

三、课程内容

从中等职业教育特点出发，在讲授过程中，以适应“新烹饪”的需要和应用为目的，突出烹饪课程的基础性、实践性特色，以必须够用为主，讲清烹饪原料的产地、产季和品质要求等，讲清常见烹饪原料的组织结构、鉴别方法、烹饪特点和方法。结合实际强化训练，突出适应性、实用性和针对性，注意课堂讲授和实物观测相结合，尽量采用多媒体教学手段。

章节	工作任务名称	知识内容和要求	技能内容和要求	课时
第一章	1.谷类粮食及制品的认知	了解粮食品种的分类、性质特点 了解谷类粮食及其制品。	掌握粮食品种的分类、性质特点。掌握谷类粮食及其制品知识。	2
	2.豆类粮食及制品的认知 3.薯类粮食的认知	了解豆类粮食及其制品，薯类粮食常见品种，性质特点，烹饪用途等。	识别豆类粮食及其制品，薯类粮食常见品种 掌握豆类原料的性质特点和烹饪用途。	2
	4.根菜类原料认知 5.茎菜类原料认知	了解蔬菜类原料的根菜类，茎菜类常见品种介绍及在烹饪中的应用。	识别蔬菜类原料的根菜类、茎菜类常见品种 掌握根菜类、茎菜类原料在烹饪中的应用。	2
第二章	6.叶菜类原料认知 7.花菜类原料认知	了解蔬菜类原料的叶菜类，花菜类常见品种介绍及在烹饪中的应用。	识别蔬菜类原料的叶菜类，花菜类常见品种。 掌握叶菜、花菜类原料在烹饪中的应用。	2
	8.果菜类原料认知 9.食用菌类原料认知	了解蔬菜类原料的果菜类，菌菜类常见品种介绍及在烹饪中的应用。	识别蔬菜类原料的果菜类，菌菜类常见品种 掌握果菜类、菌菜类在烹饪中的应用。	

第三章	10. 鲜果类原料认知	了解果品类原料的分类, 鲜果类常见品种及在烹饪中的应用。	掌握果品类原料的分类, 鲜果类常见品种及在烹饪中的应用。	2
	11. 果干与果仁类认知 12. 糖制果品认知	了解果干和果仁、糖制果品常见品种及在烹饪中的应用。	识别果干和果仁、糖制果品常见品种。 掌握果干和果仁、糖制果品在烹饪中的应用。	2
第四章	13. 常见家畜品种认知	了解家畜的分类方法和常见家畜品种在烹饪中的应用。	能够对家畜进行分类和分档。 掌握常见家畜品种在烹饪中的应用。	2
	14. 畜肉制品认知	了解家畜制品的分类方法和常见家畜制品品种在烹饪中的应用等。	能对家畜制品进行分类。 掌握常见家畜制品品种在烹饪中的应用。	2
	15. 乳及乳制品认知	了解乳及乳制品在烹饪中的应用。	掌握乳及乳制品在烹饪中的应用。	
第五章	16. 常见家禽品种认知	了解常见家禽的分类方法, 常见家禽的品种介绍及其品种在烹饪中的应用。	掌握常见家禽的分类。 识别常见家禽的品种。 掌握其在烹饪中的应用。	2
	17. 禽类制品认知 18. 禽蛋及其制品	了解常见禽肉制品和禽蛋及其制品的品种介绍及其品种在烹饪中的应用	识别常见禽肉制品和禽蛋及其制品的品种。 掌握禽肉制品和禽蛋及其制品在烹饪中的应用。	2
第六章	19. 常见水产品的认知	了解常见水产品的分类方法和水产品 in 烹调中的应用。	掌握常见水产品的分类方法和水产品 in 烹调中的应用。	4
	20. 鱼类原料认知	了解常用淡水鱼和海产鱼品质特点及烹饪运用。	掌握常用淡水鱼和海产鱼品质特点及烹饪运用。	
	21. 虾蟹类原料认知	了解常用虾、蟹类品质特点及烹饪运用等知识。	掌握常用虾、蟹类品质特点及烹饪运用等知识。	
	22. 软体动物类原料认知	了解常用软体动物类品质特点及烹饪运用。	掌握常用软体动物类品质特点及烹饪等知识。	

第七章	23.常见干货原料认知	了解干货类原料的分类方法和干货原料的品质特点及烹饪运用。	掌握干货类原料的分类和干货原料的品质特点及烹饪运用。	2
	24.动物性干货原料认知	了解动物性干货原料的品质特点及烹饪运用。	了解动物性干货原料的品质特点及烹饪运用。	2
	25.植物性干货原料认知	了解植物性干货原料的品质特点及烹饪运用,干货类原料的品质鉴定及保管方法。	掌握植物性干货原料的品质特点及烹饪运用 掌握干货类原料的品质鉴定及保管方法。	
第八章	26.调料认知	了解调料的分类方法、烹调中的作用、及调料的主要种类。	掌握调料的分类方法、烹调中的作用、及调料的主要种类品种。	2
	27.辅助原料认知	了解辅助原料的概念和辅助原料的主要种类。	掌握辅助原料的概念和辅助原料的主要种类。	2
其他	28.综合复习	针对本课程学习内容开展综合复习。	能够列举重点学习内容反复训练复习。	4
	29.期终考核	闭卷考试	能够熟知本课程重点理论知识点。	
	机动	根据课程进度调节课程内容。		

五、课程实施条件及评价标准

1、教学条件：本课程中图片、视频内容居多，要求课堂教学必须配备必要的多媒体教室，教师边讲解，学生边观看。同时为了达到教学目标要求，可配备相应的原料照片，让学生课余时间练习。如果条件允许，可组织学生去附近市场参观学习。学校有电子阅览室、图书馆、网上资源和影像资料等可供学生自学。

2、师资要求：本课程需要教师具有一定的基础理论知识、较广泛的专业知识以及较高专业技术水平，以便解决教学、科研、实践工作中不断涌现出的新的问题；要求教师具备较高的教学能力，良好的知识传导能力和系统的教学设计能力；还要求教师具有餐饮行业的实践经验或经历，与餐饮行业系统密切联系的沟通渠道，具备善于实践并指导学生实践的能力。

3、教学方法：本课程实践性质较强的特点决定了对其应采取讲练结合的教学方法。教学以理论“必需、够用”为基本原则，采用多媒体教学，精讲多练，注重实训，落脚点在培养学生的讲解技能，提高学生的应用水平。教师们在教学过程中应不断探索地使用新的教学方法。可采取任务驱动法、分组演练法。把学

生分成小组，进行基础知识背记和讨论，以小组的形式进行日常景点讲解练习，再进行分阶段的小组竞赛，使学生取长补短，培养学生博采众长的思维方法和学习方法，充分调动其学习积极性，激发学生的兴趣和注意力，加强学生沟通和讲解能力。

4、教学资源的开发与利用：本课程属于理论和实践叠加性较强的专业基础课程，培养学生实记理论知识和烹饪原料的实际应用是本课程的核心目标。学校可根据实际情况调整教学学时用于强化训练，注重培养学生的实际运用能力。在教学中要积极探讨烹饪原料知识课的教学规律及原则，根据学生的实际情况，积极改进烹饪原料知识的教学方法，以学生为主体，因材施教，充分发挥学生的主观能动性。经常性练习与突击性练习、自我提高与学习他人等关系，重视基础知识、基本要领的学与练，分析各项技能的侧重点，将教学、训练、鉴定和比赛有机结合起来，不断完善训练和考核的方法。可通过课堂提问、练习，平时作业、单元测验等情况综合评价学生成绩。注重课外资料的开发与利用，征订与烹饪原料相关的报纸。

5、教学评价：本项目课程采用过程评价与期终评价相结合。

总评 = 过程评价 30 % + 结果考核 70%

其中过程评价包括：平时作业练习 15%+课堂项目完成效果 15 %