

湖南怀化商业学校

《冷菜制作与食品雕刻》课程标准

一、适用对象

中等职业教育层次烹饪专业学生

二、课程性质

本课程是中等职业学校烹饪专业的一门主干课程。其主要任务是：传授烹饪专业所必需的冷菜、冷拼、食品雕刻基本知识及基本技艺，为学生继续学习和适应市场发展需要奠定一定的知识和能力基础；为学生继续提高技艺和适应职业转换奠定必要的知识和能力基础。

三、参考课时

128 学时

四、课程目标

通过模块化教学活动，使学生具备餐饮行业工作者所必需的冷菜、冷拼与食品雕刻的基础知识和基本技能，掌握宴会冷菜、冷拼制作技艺及食品雕刻技法，使学生具备适应市场需要的专业技术。培养学生爱岗敬业、踏实肯干的职业精神。

(一) 知识教学目标

- 1、了解冷菜、冷拼与食品雕刻的特点。
- 2、理解冷菜、冷拼与食品雕刻的地位和作用。
- 3、掌握冷菜、冷拼与食品雕刻制作的基本技法要求。

(二) 能力培养目标

- 1、具备制作冷菜、冷拼与食品雕刻品种的基本方法和技能。
- 2、能独立制作 40 道以上的宴席冷菜、1~2 道花色拼盘、6 件左右雕刻作品。
- 3、能根据市场需求、宴席的要求，不断更新品种。

(三) 思想教育目标

- 1、热爱科学，努力学习和应用专业技术。
- 2、不断继承和发展冷菜、冷拼与食品雕刻技艺。
- 3、树立勤学苦练技艺、爱岗敬业的意识。

五、设计思路

(一) 以就业为导向, 以能力为本位, 以职业技能为主线, 以项目课程为主题, 以烹饪专业岗位从业资格为主要考核依据, 以夯实为基础、适应岗位为目标, 形成模块化课程体系。

(二) 根据烹调制作岗位的工作需要, 在学习该课程后, 可以根据教学计划的整体安排, 参加“中级烹调师”资格考试。

(三) 按照“体现学生学习主体地位, 使课程内容具有实践性、层次性、趣味性”的教学组织要求, 开发与本课程标准相适应的“理实一体化”教材。

(四) 建议本课程实行模块化学分结构, 学生完成不同的学习项目的模块后, 即可取得相应的学分。

(五) 学习程度用语主要使用“认知”、“理解”、“能”、“会”等用于来表述。“认知”用于表述事实性现象或知识的学习程度; “理解”用于表述原理性知识的学习程度; “能”和“会”用于表述技能的学习程度。

六、内容纲要

项目一 冷菜制作方法

1.参考学时:

- 48 学时

2.学习目标:

- 了解常用冷菜烹调方法的概念和特点。
- 掌握各种烹调方法代表性菜例的用料、制作工艺、特点和操作关键。

3.工作任务:

- 利用各类原料进行冷菜制作。

模块一 冷菜制作常用技法 (一)

参考学时	24 学时
学习目标	1、能理解中式冷菜制作过程中烹调技法对菜肴制作的重要性。 2、了解常用冷菜烹调方法 (拌、炆、腌、醉、糟、泡、盐水煮、白煮、) 的概念和特点。 3、掌握各种烹调方法代表性菜例的用料、制作工艺、特点和操作关键。

工作任务	蒜香茄条、酱汁黄瓜丝、臭干拌银芽、菠萝鸡片、红油莴笋、酸辣白菜卷、酒醉春笋、香糟凤爪（翅）、泡藕片、盐水果仁（毛豆）、盐水菊花肫、白斩鸡、蒜泥白肉等菜肴的制作
相关实践知识	刀工技能、临灶技术、调味技术
相关理论知识	1、冷菜烹调方法的概念、特点和操作关键。 2、调味知识

模块二 冷菜制作常用技法（二）

参考学时	24 学时
学习目标	1、了解常用冷菜烹调方法（卤、酱、冻、油炸卤浸、油焖技法、脱水制品及其它）的概念和特点。 2、掌握各种烹调方法代表性菜例的用料、制作工艺、特点和操作关键。
工作任务	香卤口条、五香卤鸡、茄酱排骨、水晶虾仁、五香酥鲫鱼、油焖茭白、菜松、白(黄)蛋糕等菜肴的制作
相关实践知识	刀工技能、临灶技术、调味技术
相关理论知识	1.冷菜烹调方法的概念、特点和操作关键。 2.调味知识

项目二 冷菜拼摆

1.参考学时:

- 40 学时

2.学习目标:

- 掌握冷菜拼摆的基本要求、步骤和方法。
- 掌握部分花色拼盘的制作

3.工作任务:

- 利用各类原料进行冷菜拼摆。

模块一 一般拼盘

参考学时	20 学时
学习目标	1、理解冷菜拼摆的种类和原则。 2、掌握冷菜拼摆的基本要求。 3、熟练掌握单拼、双拼、三拼的拼摆步骤和方法。
工作任务	单拼、双拼、三拼拼摆
相关实践知识	刀工技能，冷拼的基本要求
相关理论知识	1、理解冷菜拼摆的种类和原则。 2、掌握冷菜拼摆的基本要求。

模块二 花色拼盘

参考学时	20 学时
学习目标	1、理解冷菜拼摆的种类和原则。 2、掌握冷菜拼摆的基本要求。 3、熟练掌握什锦拼盘、平面花色拼盘拼摆的步骤和方法。
工作任务	什锦拼盘、平面花色拼盘
相关实践知识	刀工技能，冷拼的基本要求 扩展知识：卧式花色拼盘和立体式花色拼盘的制作。
相关理论知识	1、理解冷菜拼摆的种类和原则。 2、掌握冷菜拼摆的基本要求。

项目三 食品雕刻

1.参考学时:

- 40 学时

2.学习目标:

- 了解烹饪美术常识
- 熟练掌握食品雕刻工具的使用方法。
- 掌握适量中、小型雕刻作品的制作流程、技法及操作要领。

3.工作任务:

- 利用各类原料进行中、小型雕刻作品的制作。

模块一 花卉类小型雕刻

参考学时	20 学时
学习目标	1、掌握食品雕刻的基础知识。 2、熟练掌握食品雕刻工具的使用方法。 3、掌握花卉类小型雕刻的操作流程及技法。
工作任务	月季花、松鳞菊、马蹄莲、盘饰小件
相关实践知识	1、食品雕刻工具的使用方法。 2、扩展知识：菊花、玫瑰、牡丹、莲花、龙爪菊
相关理论知识	1、食品雕刻的基础知识。 2、烹饪美术知识。

模块二 鸟兽、建筑类雕刻

参考学时	20 学时
学习目标	掌握鸟兽、建筑类类小型雕刻的操作流程及技法。
工作任务	长尾鸟、龙虾、亭子、拱桥
相关实践知识	1、食品雕刻工具的使用方法。 2、扩展知识：神仙鱼、链条、天鹅、鸳鸯
相关理论知识	1、食品雕刻的基础知识。 2、烹饪美术知识。

项目三 筵席冷菜

1.参考学时:

- 36 学时

2.学习目标:

- 掌握制作宴席冷菜的基本知识和方法, 会合理搭配宴席冷菜菜品。
- 掌握鲁菜风味、川菜风味、粤菜风味、苏菜风味筵席冷菜各一例。

3.工作任务:

- 制作四大风味流派中档筵席冷菜各一。

模块一 筵席冷菜

参考学时	36 学时
学习目标	1.掌握制作宴席冷菜的基本知识和方法, 会合理搭配宴席冷菜菜品。 2.掌握鲁菜风味、川菜风味、粤菜风味、苏菜风味筵席冷菜各一例。
工作任务	制作四大风味流派中档筵席冷菜各一
相关实践知识	冷菜制作的综合技能
相关理论知识	成本核算的基础知识

七、实施建议

(一) 以知识和技能实训融合为切入点, 以知识和技能训练为核心, 以构建知识体系和能力训练为主线, 以体现时代性、立体性和动态性为要求、达到以学生为主体、有所创新、有所特色、适应中职教学的开发目标。力求符合烹饪中职教育的特点和要求, 明确知识教学体系和能力教学训练体系。重构基础、反映前沿、突出重点, 使教材具有可读性、趣味性、实践性、层次性。

(二) 教材呈现文本格式要图文并茂, 文本表述由学习目标、学习提示、正文知识、扩展知识、理论链接、实训资料等组成。

(三) 教学条件

- 1、建立较为先进的烹饪操作室。

2、选择部分饮食单位建立一批稳定的校外实训基地。

(四) 教学评价

1、教学评价采取模块评价、项目评价和目标评价相结合，知识考核和实训考核相结合。

2、鼓励学生参加中级烹调师资格考核，根据考核纲要适当调整补充教学内容。

3、本课程所列的扩展性知识主要是建立层次性教学内容体系，增加学生自学能力和学习兴趣，丰富知识体系和认识实践的能力，可不作为学习考查评价内容。

4、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 40 % + 结果考核 60%

其中过程评价包括：平时作业练习 20%+课堂项目完成效果 20 %。

结果考核包括：期终考核（或技能考证）40%+综合考核 20%

八、推荐选用教材

[1]赫健琪，朱诚心.冷菜、冷拼与食品雕刻[M].东北财经大学出版社，2018

[2]辛少坤.烹饪美学[M].中国劳动社会保障出版社，2015