

# 湖南怀化商业学校

## 《西式烹调技术》课程标准

### 一、课程的性质与地位

《西式烹调技术》是中等职业学校西餐烹饪的一门核心专业课程。讲授烹饪专业所必需的专业基础知识，老师讲授和演示西餐各式菜肴的制作，以及学生的实际操作，其内容涵盖了烹饪的多个环节，使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作；培养运用烹调基础知识，解决烹调过程中实际问题的能力，具备从事西式烹饪厨房中的主厨房、冷菜厨房、咖啡厅厨房等岗位的基本理论和实际操作能力。为学生在接下来的顶岗实习奠定必备的西餐制作理论和实操基础。

### 二、课程设计思路

在进行本课程设计的过程中，基于以下几个方面的思路：

- 1、坚持以就业为导向，以树立和培养学生职业规范与职业能力为根本，将提高学生的综合素质和就业竞争力作为课程教学的根本目标；
- 2、以工作过程为导向的项目教学方法，课程设计将项目教学、任务驱动教学、演示教学思想融为一体。根据烹饪操作过程中各环节的核心技术能力与要求，将基础能力划分为不同的实训项目，将各实训项目作为课程的教学主线；
- 3、坚持从教学设计入手，综合考虑与课程相关的各种因素，追求教学效果最优化，将各个教学环节作为课程教学系统的一个部分来对待，将本课程的教学作为专业教学中的一个环节来对待，处理好与后续课程的关系；
- 4、在课程设计过程中，以培养学生的思考和动手能力为主，根据课程中的知识点选择合理的示例讲解，通过教师演示让学生产生直观的认知，项目实训中让学生动手，在操作中掌握各国菜肴的制作方法，从而完成本课程教学任务。

### 三、课程目标

通过以任务引领型的教学活动，让学生了解西餐烹饪的相关文化知识，以各工作岗位的基本技能为教学训练项目，通过细化的模块进行学习与强化，使学生具有扎实的烹饪基本功，能够胜任厨房的基础岗位。树立和培养厨师职业规范，初步形成爱岗敬业的职业道德，热爱西餐烹饪事业，为职业能力的提升奠定良好

的专业基础。

### 1. 知识目标

- 熟悉各种沙拉汁的制作;
- 熟悉各种沙拉的制作;
- 熟悉各种热菜的制作;
- 熟悉各种汤的制作;
- 熟悉西式快餐的制作;
- 熟悉配菜的制作;
- 熟悉东南亚菜的制作。

### 2. 能力目标

- 掌握熟悉各种沙拉汁的制作方法;
- 掌握各种沙拉的制作方法;
- 掌握各种热菜的制作方法;
- 掌握各种汤的制作方法;
- 掌握西式快餐的制作方法;
- 掌握东南亚菜的制作方法;
- 掌握配菜的制作方法;
- 掌握各种意面制作方法。

### 3. 情感态度目标

- 激发学生学习烹饪的兴趣与激情;
- 初步形成良好的职业道德和行为规范;
- 热爱西餐烹饪事业;
- 具有刻苦学习、钻研专业知识和技能的科学态度;
- 对待工作任务细心、耐心,做到精益求精,具有解决问题的能力。

## 四、课程内容和要求

根据专业课程目标和涵盖的工作任务要求,确定课程内容和要求,说明学生应

获得的知识、技能。

1	沙拉汁制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 了解各式沙拉汁的风味特点</li> <li>● 了解制作各式沙拉汁所需的原料</li> <li>● 了解制作沙拉汁的方法</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握各式沙拉汁的风味特点</li> <li>● 掌握制作各式沙拉汁所需的原料</li> <li>● 掌握制作沙拉汁的方法</li> </ul>
2	沙拉的制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 了解各种沙拉的风味特点。</li> <li>● 了解制作各种沙拉所需原料。</li> <li>● 了解制作各种沙拉的制作方法。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 熟悉各种沙拉的口味特点</li> <li>● 熟悉制作各种沙拉所需原料。</li> <li>● 掌握制作各种沙拉的方法。</li> </ul>
3	热菜的制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 熟悉各国西餐热菜的特点。</li> <li>● 熟悉各国西餐热菜的制作原料。</li> <li>● 熟悉各国西餐热菜的制作方法。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握各国西餐热菜的特点。</li> <li>● 掌握各国西餐热菜制作的原料。</li> <li>● 掌握热菜制作方法</li> </ul>
4	制汤	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 熟悉各类汤的口味特点</li> <li>● 熟悉制作各类汤所需的原料</li> <li>● 熟悉制作各类汤的方法</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握各类汤不同的风味特点</li> <li>● 掌握制作各类汤所需的原料</li> <li>● 熟掌握制作各类汤的方法</li> </ul>
5	配菜的制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 了解各种菜肴的配菜特点</li> <li>● 了解制作各种菜肴所需的原料</li> <li>● 了解制作配菜的方法</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握各种菜肴的配菜特点</li> <li>● 掌握制作各种菜肴所需的原料</li> <li>● 掌握制作配菜的方法</li> </ul>
6	西式快餐的制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 了解西式快餐的制作特点</li> <li>● 了解西式快餐的制作所需原料</li> <li>● 了解西式快餐的制作方法</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握了解西式快餐的制作特点</li> <li>● 掌握西式快餐的制作所需原料</li> <li>● 掌握西式快餐的制作方法</li> </ul>

7	意面制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 了解意面的不同口味和特点</li> <li>● 了解制作各种意面所需的原料</li> <li>● 了解制作各种意面的方法</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握意面的不同口味和特点</li> <li>● 掌握制作各种意面所需的原料</li> <li>● 掌握制作各种意面的方法。</li> </ul>
8	东南亚菜肴制作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 了解东南亚菜肴制作特点</li> <li>● 了解东南亚菜肴制作所需原料</li> <li>● 了解制作东南亚菜肴制作方法</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 掌握东南亚菜肴制作特点</li> <li>● 掌握东南亚菜肴制作所需原料</li> <li>● 掌握制作东南亚菜肴制作方法</li> </ul>

## 五、参考课时

本课程的建议课时数为 292 学时。学时具体分配见下表。在具体执行时，根据学生的实际接受能力及其未来从业的职业岗位范围，适当调整课程安排顺序、教学内

序号	内容和学时分配	课时分配		
		授课学时	实训学时	总学时
1	沙拉汁的制作	6	12	18
2	沙拉的制作	16	32	48
3	热菜的制作	30	60	90
4	汤的制作	8	16	24
5	配菜的制作	8	16	24
6	意面的制作	12	24	36
7	西式快餐的制作	8	14	22
8	东南亚菜肴制作	10	20	30
总课时	292	98	194	292

## 六、实施建议

### 1. 教学方法

- (1) 采用多种教学方法，例如：项目教学法、任务驱动式教学法、案例分析

法、演示法、多媒体教学法等。无论采用何种教学方法，均应做到理实一体化，理论要联系实际，实践印证和巩固理论知识。

(2) 开展丰富的课外活动与技能比赛，以赛促练，以赛促学，提升学生技能。

## 2. 教学条件

(1) 校内西餐烹饪实训基地。根据课程教学需要建立西餐烹饪专业教室，以满足专业教学中的应用为出发点，硬件配置要适度，软件配置要专业化。理论课教学应配备多媒体教室，实训教学应配备西餐烹饪厨房，提供真实互动的教学与实践环境。演示与实训专业教室还应配备一定数量的厨房实际设施，便于教师的示范教学与学生实训。

(2) 拓展校外实训基地，积极与业务齐全、管理规范、技术先进的行业领先企业联系合作，为学生的实训提供长期又稳定的实训基地。

## 3. 课程资源

### (1) 常用课程资源的开发和利用

幻灯片、投影、录像、多媒体课件等资源有利于创设形象生动的学习环境，激发学生的学习兴趣，促进学生对知识的理解和掌握。建议加强常用课程资源的开发，建立多媒体课程资源的数据库，努力实现跨学校的多媒体资源共享。

### (2) 积极开发和利用网络课程资源

充分利用网络资源、教育网站等信息资源，使教学媒体从单一媒体向多媒体转变；使教学活动从信息的单向传递向双向交换转变；使学生从单独学习向合作学习转变。

### (3) 产学合作开发实验实训课程资源

充分利用本行业典型的企业资源，加强产学合作，建立实习实训基地，满足学生的实习实训，在此过程中进行实验实训课程资源的开发。

### (4) 建立开放式实验实训中心

建立开放式实验实训中心，使之具备职业技能证书考证、实验实训、现场教学的功能，将教学与培训合一，教学与实训合一，满足学生综合职业能力培养的要求。

## 4. 教学评价

(1) 课程教学效果评价应配合考核组织形式和方法改革，采用多种形式，从多角度考核评价学生的成绩，不能仅仅以考试分数作为评定标准，而应按教学要求制定相应的能力标准，加强对学生学习过程的考核，通过考核发掘、鼓励学生的

职业意识和创新精神。

(2) 学校可结合不同形式的竞赛活动对学生进行评价。既可组织理论知识竞赛，也可组织实践环节的技能竞赛，优胜者的成绩记入学生的特长栏内，作为对其考核的加分因素。竞赛一般在校内进行，也可在校际间相近专业组织对抗赛。

(3) 本课程考核采取笔试的方式进行，具体分配如下：

- 平时纪律规范 (5%)



- 实作报告填写(5%)
- 随堂实作测验以巩固和提高学生的实操水平； (20%)
- 期末项目考核(70%)