

湖南怀化商业学校

《烹饪原料知识》课程标准

一、课程性质与任务

《烹饪原料知识》是烹饪专业开设的一门专业必修基础课程。

本课程的功能定位为使学生从烹饪原料的产地、产季、品种、品质特点、选料原则、烹饪应用等方面对常用原料有初步的认识，特别是要正确掌握烹饪原料的品质鉴别方法，这是烹饪从业人员的一项基本技能。同时根据原料的性质准确把握其在烹调中的应用。

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的基础平台课程，是培养学生掌握中餐烹饪基本理论知识的核心课程，主要培养学生从整体上对烹饪原料的基础知识由一定的认识，使学生具备选用、鉴别和保管原料的基本职业能力，并为其继续深造和适应市场要求奠定基础。对接的专业方向课程是《烹调技术》、《面点技术》、《饮食营养与卫生》。

二、设计思路

本教材参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准，采用模块化设计模式，由基础模块、实践模块组成，内容包括：绪论、粮食类原料、蔬菜类原料、果品类原料、畜类原料、禽类原料、水产品类原料、干货原料、调辅料类原料。

课程内容的选取紧紧围绕完成工作任务的需要循序渐进，以符合职业技能的培养要求，同时又充分考虑学生对理论学习的需要，融合中式烹调师的职业标准，使本课程能满足烹饪专业人才培养方案的具体教学要求。

本课程建议课时数为 80 课时。

三、课程培养目标

1、总体目标

通过本课程的学习，学生能够对常用原料有初步的认识，掌握烹饪原料的品质特点、选料原则和烹饪应用等，掌握烹饪原料的品质鉴别方法。根据原料的性

质准确把握其在烹调中的应用。为学生专业学习和发展打好坚实的基础。

2、技能与知识目标

- (1) 了解常用烹饪原料的名称、产地、产季、上市季节和品质要求。
- (2) 理解烹饪原料的组织结构、性质特点、化学成分。
- (3) 掌握烹饪原料的分类与质量变化因素、鉴别和保管方法及烹饪运用。

3、能力与素质目标

- (1) 具备常见烹饪原料品质鉴别和保管的能力。
- (2) 具备常用烹饪原料在烹饪中应用的能力。
- (3) 初步具备发现、努力学习、艰苦奋斗的精神。
- (4) 具有对本课程知识思考、分析和应用的能力。

四、课程内容及课时安排

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。	4
	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。	4
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。	4

	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。	4
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。	4
	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。	4
	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。	2
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。	4
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。	2
	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。	4
	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。	4

	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。	2
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。	4
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。	6
	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。	2
	29.期终考核	闭卷考试	能够熟知本课程重点理论知识点。	2
	机动	根据课程进度调节课程内容。		2

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、网上资源和影象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。在教学中要积极探索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%。

结果考核包括：期终考核 70%

六、推荐选用教材

周宏、陈坤浩.烹饪原料知识[M].中国劳动社会保障出版社, 第三版