

北京市劲松职业高中餐烹饪专业

《中餐冷菜》课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校烹饪专业中餐方向的一门专业核心课程，是由“冷菜工作”典型职业活动直接转化的课程，具有较强的技能性和实用性。本课程的主要任务是：使学生具备较强的中餐冷菜烹调、菜品装饰与雕刻的能力，具有较强的食品卫生、安全意识，提高沟通、合作的能力。

二、课程目标

（一）知识目标

1. 了解中餐餐饮行业冷菜厨房“三勤”和“五四制”要求。
2. 了解冷菜原料及调料相关知识。
3. 了解冷菜雕刻及烹调的技法。
4. 了解冷菜成品菜肴装盘形式。
5. 依据成品冷菜的特点，学习保管剩余原料。
6. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算。

（二）能力目标

1. 具备规范使用和维护所需工具、设备的能力。
2. 具备运用正确的热制冷食菜肴的制作方法制作冷菜的能力。
3. 具备运用正确的冷制冷食菜肴的制作方法制作冷菜的能力。
4. 具备制作简单食品雕刻作品的能力。
5. 具备制作拼盘、果盘、盘饰的能力。

（三）职业素养目标

1. 具备语言沟通能力、合作能力。
2. 具备较强的安全意识、节约意识和卫生意识。

三、参考课时

234 课时

四、课程思路

本课程按照中餐烹饪冷菜厨房工作内容的不同，划分为盘头装饰制作、单品菜式的制作、工艺冷拼的制作、冷菜综合实训四个单元。学习单元按有简单到复杂、由单一到综合

的逻辑顺序进行排序，技能和职业能力在反复训练逐步提升。

第一单元盘头装饰制作：是三个项目中知识难度较低、比较好理解、操作较简单的任务，又是餐饮企业实际工作中发生最频繁的任务，安排在第一单元，使学生在课程入门阶段，完全能够适应教师在情感态度方面提出的目标要求，通过这个单元的学习对冷菜工作基本程序和技能、规范的要求有个大致的了解，使学生通过明确任务、资讯、决策、计划、实施、检查、评价的七个基本环节初步体验工作的完整性并掌握原料初加工的技能。

第二单元单品菜式制作：比前一单元的工序增多，技能操作难度加大，涉及的相关知识更多，从知识、技能、能力要求上属于递进关系。

第三单元工艺拼盘制作：由于本单元工作任务需要综合运用排、堆、叠、围、覆、摆等加工技术，按照烹饪美学要求对菜肴进行拼摆造型。且操作规范要求较高也较为复杂。

第四单元综合实训：本单元工作任务需要综合运用盘头装饰、冷菜制作、工艺冷盘的排、堆、叠、围、覆、摆等加工技术，并由小组分工后操作，检验学生在厨房的分工合作，按照烹饪美学要求完成一个综合任务。且操作规范要求较高也较为复杂。

五、课程内容与要求

（一）课程内容结构与课时分配

单元名称	项目（任务）名称	课时
盘头装饰制作	任务一 盘头“小兰花”的制作	3
	任务二 盘头“圆瓣西番莲”的制作	3
	任务三 盘头“尖瓣西番莲”的制作	3
	任务四 盘头“野菊花”的制作	3
	任务五 盘头“陶然菊”的制作	3
	任务六 盘头“月季花”的制作	3
	任务七 盘头“牡丹花”的制作	3
	任务八 盘头“抖手牡丹花”的制作	3
	任务九 盘头“玫瑰花”的制作	3
	任务十 盘头“荷花”的制作	3
	任务十一 盛菜器皿“瓜盅”的制作	3
	任务十二 盘头“翠鸟”的制作	3
	任务十三 盘头“神仙鱼”的制作	3

	任务十四 盘头“虾”的制作	3
	任务十五 盘头“宝塔”的制作	3
	任务十六 盛菜器皿“龙舟”的制作	3
单品菜式制作	任务一 生拌：丰收拌菜的制作	3
	任务二 熟拌：怪味鸡的制作	3
	任务三 炆：开洋炆芹菜的制作	3
	任务四 炸：炸土豆丝的制作	3
	任务五 浸：美极浸萝卜的制作	3
	任务六 煮：盐水虾的制作	3
	任务七 卤：卤水肘子、酱鸭翅的制作	3
	任务八 油炸卤浸：糖醋小排的制作	3
	任务九 泡：朝鲜泡菜的制作	3
	任务十 糟：糟香鹌鹑蛋的制作	3
	任务十一 熏：樟茶鸭子的制作	3
	任务十二 酥：苏式五香鱼的制作	3
	任务十三 卷：紫菜蛋卷的制作	3
	任务十四 烤：酒烤猪肝的制作	3
	任务十五 挂霜：琥珀桃仁的制作	3
	任务十六 冻：老北京豆酱的制作	3
工艺拼盘制作	任务一 什锦拼盘的制作	8
	任务二 秋蟹映月的制作	8
	任务三 海南风光的制作	8
	任务四 松峦叠翠的制作	8
	任务五 花开富贵的制作	10
	任务六 锦鸡报春的制作	10
	任务七 蝶恋花的制作	10
	任务八 雄鹰展翅的制作	10
	任务九 雄鸡报晓的制作	10
	任务十 丹凤戏牡丹的制作	10

	任务十一 生日水果拼盘的制作	8
	任务十二 商务水果拼盘的制作	8
综合实训	综合实训一：冷菜家宴	12
	综合实训二：教师节冷餐会	12

（二）任务教学标准

第一单元： 盘头装饰

任务一：盘头“小兰花”的制作

学习内容	<p>学习盘头装饰制作设备、工具知识</p> <p>通过图片和实物，认识冷菜岗位操作环境和操作程序</p> <p>利用直刀刻技法制作四角花并进行装饰</p>
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握胡萝卜、黄瓜的原料知识及使用常识 2. 认识“尖头弯刀”雕刻工具，掌握“直刀刻”的技法 3. 掌握“小兰花”成品菜肴装盘形式 4. 依据“直刀刻”制品的特点，掌握保管剩余原料方法 5. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 6. 基本掌握胡萝卜、黄瓜的在盘饰中使用 7. 掌握鉴别胡萝卜、黄瓜雕刻原料性质的方法 8. 培养沟通合作意识 9. 学会整理信息，学会制定工作方案，学会反思，不断积累工作经验 10. 依据职业特点，具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“小兰花”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色泽红绿相间，浓淡适宜 2. 熟练准确，去料角度为 80°，深度为 0.5cm 3. 形态逼真、四个花瓣薄厚均匀，角度对称，符合小兰花自然美的要求

	4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	胡萝卜、黄瓜、牙签、学习指导书，领料单，备料单、申购单

任务二：盘头“圆瓣西番莲”的制作

学习内容	进一步了解设备、工具 认识冷菜岗位操作环境和操作程序 选择心里美、胡萝卜、法香等原料，利用冷菜雕刻戳刀刻、旋刀刻的技法制作“圆瓣西番莲”并进行装饰
学习目标	1. 掌握心里美、胡萝卜、法香的原料知识及使用常识 2. 认识“U”字形雕刻工具，掌握“旋刀刻”“直刀戳”的技法 3. 掌握“圆瓣西番莲”盘头装饰形式 4. 依据“旋刀刻”“直刀戳”制品的特点，掌握保管剩余原料方法 5. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 6. 掌握鉴别心里美、胡萝卜、法香雕刻原料性质的方法 7. 基本掌握“旋刀刻”“直刀戳”技法运用正确的“旋刀刻”“直刀戳”雕刻方法制作——“圆瓣西番莲” 8. 具备对“圆瓣西番莲”及剩余雕刻原料进行妥善保管的能力积累对剩余原料保管的经验 9. 学会整理信息，学会制定工作方案，学会反思，不断积累工作经验 11. 依据职业特点，具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“圆瓣西番莲”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽艳丽，浓淡适宜 2. 熟练准确，去料角度与深度恰当

	3. 形态逼真、花瓣以花心为圆心向四周逐渐放大，每个花瓣呈椭圆形，符合西番莲自然美的要求 4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	心里美、胡萝卜、法香、学习指导书，领料单，备料单、申购单

任务三：盘头“尖瓣西番莲”的制作

学习内容	进一步了解设备工具 熟悉冷菜岗位操作环境和操作程序 选择心里美、青萝卜等原料，利用戳刀刻、旋刀刻技法制作“尖瓣西番莲” 完成盘头装饰制作
学习目标	1. 熟知“三勤”和“五四制”要求；掌握冷菜盘饰的工作流程、安全生产规则，自主做好冷菜岗位的开档和收档 2. 基本掌握心里美、青萝卜、橙子、猕猴桃的使用 3. 基本掌握“旋刀刻”“直刀戳”技法 4. 掌握“尖瓣西番莲”盘头装饰手法 5. 学习对“尖瓣西番莲”及剩余雕刻原料进行妥善保管 根据菜品的要求，学习对使用的原料进行成本预算 6. 掌握设备、工具的使用，领料单、申购单填写与使用 7. 学习利用信息，制定工作方案，学习同学间的沟通、合作，学习语言表达的方法 8. 依据职业特点，具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“尖瓣西番莲”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽艳丽，浓淡适宜 2. 戳刻手法熟练准确，去料角度与深度恰当

	3. 形态逼真、花瓣以花心为圆心向四周逐渐放大，每个花瓣呈三角形，符合尖瓣西番莲自然美的要求，花瓣从花心开始由小变大 4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	心里美、青萝卜、橙子、猕猴桃料，牙签、领料单，备料单、申购单

任务四：盘头“野菊花”的制作

学习内容	选择红菜头、南瓜等原料，利用冷菜雕刻戳刀刻、旋刀刻的技法制作“野菊花”并进行装饰运用正确的保管方法对“野菊花”雕刻作品进行储存
学习目标	1. 熟知“三勤”和“五四制”要求；掌握冷菜盘饰的工作流程、安全生产规则，自主做好冷菜岗位的开档和收档 2. 基本掌握红菜头、南瓜、法香、黄瓜的使用 3. 认识“V”“U”字形雕刻工具，掌握“旋戳”“弧形刻”的技法 4. 掌握“野菊花”盘头装饰手法 5. 学习对“野菊花”及剩余雕刻原料进行妥善保管 6. 根据菜品的要求，学习对使用的原料进行成本预算 7. 掌握冷菜厨房设备、工具的使用，领料单、申购单填写与使用 8. 学习利用信息，制定工作方案，学习同学间的沟通、合作，学习语言表达的方法
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“野菊花”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽艳丽，浓淡适宜 2. 熟练准确，去料角度与深度恰当 3. 形态逼真、花瓣以花心为圆心向四周逐渐放大，花瓣呈放射状，且花瓣顺直，花瓣呈针状，符合野菊花自然美的要求 4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”

	的要求
教学资源	红菜头、南瓜、法香、黄瓜、领料单，备料单、申购单

任务五：盘头“陶然菊”的制作

学习内容	选择白萝卜、南瓜等原料，利用冷菜雕刻戳刀刻、旋刀刻的技法制作“陶然菊”并进行装饰运用正确的保管方法对“陶然菊”雕刻作品进行储存
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握冷菜盘饰的工作流程、安全生产规则，自主做好冷菜岗位的开档和收档 2. 基本掌握白萝卜、南瓜、柠檬、黄瓜的使用 3. 基本掌握“旋刀刻”“弧形戳”技法 4. 掌握“陶然菊”盘头装饰手法 5. 学习对“陶然菊”及剩余雕刻原料进行妥善保管 6. 根据菜品的要求，学习对使用的原料进行成本预算 7. 掌握设备、工具的使用，领料单、申购单填写与使用 8. 学习利用信息，制定工作方案，学习同学间的沟通、合作，学习语言表达的方法
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“陶然菊”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色泽艳丽，浓淡适宜 2. 熟练准确，去料角度与深度恰当 3. 形态逼真、花瓣呈螺旋放射状，戳刻手法细腻传神，去料均匀，层次鲜明，色彩搭配合理 4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	白萝卜、南瓜、柠檬、黄瓜、领料单，备料单、申购单

任务六：盘头“月季花”的制作

学习内容	选择心里美、西兰花、莴笋等原料，利用冷菜雕刻直刀刻、旋刀刻的技法制作“月季花”并进行装饰运用正确的保管方法对“月季花雕刻作品”进行储存
学习目标	1. 基本掌握心里美、西兰花、莴笋的使用 2. 掌握“尖头弯刀”的雕刻工具，掌握“直刀刻”“旋刀刻”技法 3. 掌握“月季花”成品菜肴装盘手法 4. 学习对“月季花”及剩余雕刻原料进行妥善保管 5. 根据菜品的要求，学习对使用的原料进行成本预算 6. 掌握设备、工具的使用，领料单、申购单填写与使用 7. 学习利用信息，制定工作方案，学习同学间的沟通、合作，学习语言表达的方法
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“月季花”的盘头装饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽艳丽，浓淡适宜 2. 熟练准确，去料角度与深度恰当 3. 形态逼真、月季花瓣 1-2 层每层 5 个花瓣，且呈椭圆形通常两层直瓣，四层旋瓣，符合月季花自然美的要求 4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	心里美、西兰花、莴笋、领料单，备料单、申购单

任务七：盘头“牡丹花”的制作

学习内容	选择西瓜、黄瓜等原料，利用冷菜雕刻旋刀刻的技法制作“牡丹花”并进行装饰。运用正确的保管方法对四“牡丹花”雕刻作品进行储存
学习目标	1. 基本掌握西瓜、黄瓜、黄圣女果的使用 2. 掌握“尖头弯刀”的雕刻工具，掌握“旋刀刻”技法

	3. 掌握“牡丹花”成品菜肴装盘手法 4. 学习对“牡丹花”及剩余雕刻原料进行妥善保管 5. 根据菜品的要求，学习对使用的原料进行成本预算 6. 掌握设备、工具的使用，领料单、申购单填写与使用 7. 学习利用信息，制定工作方案，学习同学间的沟通、合作，学习语言表达的方法
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“牡丹花”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽艳丽，浓淡适宜 2. 熟练准确，去料角度与深度恰当，开瓣角度以每一层变换 30 度° 角 3. 形态逼真、花瓣呈锯齿波浪状，花瓣前 1-2 层，每层 5 瓣，通常两层直瓣，四层旋瓣，符合牡丹花自然美的要求，花瓣呈锯齿状分布 4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	西瓜、黄瓜、黄圣女果、领料单，备料单、申购单

任务八：盘头“抖手牡丹花”的制作

学习内容	选择南瓜、心里美、樱桃等原料，利用冷菜雕刻抖刀刻的技法制作“抖手牡丹花”并进行装饰，运用正确的保管方法对“抖手牡丹花”雕刻作品进行储存
学习目标	1. 基本掌握南瓜、心里美、樱桃、黄瓜的使用 2. 掌握“尖头弯刀”的雕刻工具，掌握“旋刀刻”“抖刀刻”技法 3. 掌握“抖手牡丹花”成品菜肴装盘手法 4. 学习对“抖手牡丹花”及剩余雕刻原料进行妥善保管 5. 根据菜品的要求，学习对使用的原料进行成本预算 6. 掌握设备、工具的使用，领料单、申购单填写与使用 7. 学习利用信息，制定工作方案，学习同学间的沟通、合作，学习语言表达的方法

学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“抖手牡丹花”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽艳丽, 浓淡适宜 2. 熟练准确, 去料角度与深度恰当 3. 形态逼真、花瓣呈锯齿波浪状, 花瓣前 1-2 层每层 5 瓣, 花瓣螺旋至花心, 符合牡丹花花瓣呈锯齿状, 自然美的要求 4. 装盘形态饱满, 色、形、量与成装器皿搭配协调, 造型美观 5. 原材料新鲜, 操作工具、盛装器皿洁净卫生, 操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	南瓜、心里美、樱桃、黄瓜、领料单, 备料单、申购单

任务九：盘头“玫瑰花”的制作

学习内容	选择红菜头、白萝卜等原料, 利用冷菜雕刻旋刀刻的技法制作“玫瑰花”并进行装饰运用正确保管方法对“玫瑰花”雕刻作品进行储存
学习目标	1. 基本掌握红菜头、白萝卜、法香的使用 2. 基本掌握“旋刀刻”“直刀刻”技法 3. 掌握“玫瑰花”盘头装饰手法 4. 学习对“玫瑰花”及剩余雕刻原料进行妥善保管 5. 根据菜品的要求, 学习对使用的原料进行成本预算 6. 掌握设备、工具的使用, 领料单、申购单填写与使用 7. 学习利用信息, 制定工作方案, 学习同学间的沟通、合作, 学习语言表达的方法
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“玫瑰花”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽艳丽, 浓淡适宜 2. 熟练准确, 去料角度约为 80° 与深 1~2 厘米

	3. 形态逼真、花瓣通常第一层 2-3 瓣，花瓣边缘呈外翻状，花心包裹旋刀刻手法细腻，符合玫瑰花自然美的要求，花瓣边缘呈外翻 4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	红菜头、白萝卜、法香、领料单，备料单、申购单

任务十：盘头“荷花”的制作

学习内容	选择洋葱、心里美、胡萝卜、黄瓜等原料，利用冷菜雕刻直刀刻、旋刀刻的技法制作“荷花”并进行装饰运用正确的保管方法对“荷花”雕刻作品进行储存
学习目标	1. 基本掌握洋葱、心里美、胡萝卜、黄瓜的使用 2. 掌握“尖头弯刀”的雕刻工具，掌握“旋刀刻”“直刀刻”“弧形刻”技法 3. 掌握“荷花”成品菜肴装盘手法 4. 学习对“荷花”及剩余雕刻原料进行妥善保管 5. 根据菜品的要求，学习对使用的原料进行成本预算 6. 掌握设备、工具的使用，领料单、申购单填写与使用 7. 学习利用信息，制定工作方案，学习同学间的沟通、合作，学习语言表达的方法
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“荷花”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽艳丽，浓淡适宜 2. 熟练准确，去料角度与深度恰当 3. 形态逼真、每层 5 瓣花瓣，多数为 3-4 层，花瓣为桃形勺状，莲蓬成鼓形旋刀刻手法细腻传神，去料均匀，层次鲜明，花姿端庄，花色清丽，出尘离染，清洁无暇 4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”

	的要求
教学资源	洋葱、心里美、胡萝卜、黄瓜、领料单，备料单、申购单

任务十一：盛菜器皿“瓜盅”的制作

学习内容	选择西瓜、法香等原料，利用冷菜雕刻直刀刻、戳刀刻、镂空刻等混合技法制作“瓜盅”并进行装饰运用正确的保管方法对“瓜盅作品”进行储存
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基本掌握 冬瓜、西瓜、金瓜的使用 2. 掌握 “尖头弯刀” “U”形刀、“V”形刀、“戳线刀” “平口刀”雕刻工具，掌握“修形”“削”“旋刀刻”“直刀刻”“弧形刻”“戳刀刻”“镂空刻”“凸雕”“凹雕”阴纹雕、阳纹雕、“推戳屈刀法”技法斜戳法、平戳法、直戳法、套刀戳刻技法 3. 掌握“瓜盅”成品菜肴装盘手法 4. 学习对“瓜盅”及剩余雕刻原料进行妥善保管 6. 根据菜品的要求，学习对使用的原料进行成本预算 5. 掌握设备、工具的使用，领料单、申购单填写与使用 6. 利用信息，同学间沟通、合作，制定工作方案，语言表达顺畅有条理
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“瓜盅”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色泽艳丽，浓淡适宜 2. 熟练准确，去料角度与深度恰当，牡丹花凸 起明显形态逼真、瓜盖、瓜体、瓜盅底座、回形纹，雕刻线条优美 3. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 4. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	冬瓜、西瓜、金瓜、领料单，备料单、申购单

任务十二：盘头“翠鸟”的制作

学习内容	选择南瓜、胡萝卜、土豆、黄杨等原料，利用冷菜雕刻直刀刻、戳刀刻、镂空刻等混合技法制作“翠鸟”并进行装饰运用正确的保管方法对“翠鸟”雕刻作品进行储存
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基本掌握南瓜、胡萝卜、土豆、满天星的使用 2. 掌握“尖头弯刀”“U”形刀、“V”形刀、“戳线刀”雕刻工具，掌握“旋刀刻”“直刀刻”“弧形刻”“戳刀刻”“空刻”技法 3. 掌握“翠鸟”成品菜肴装盘手法 4. 学习对“翠鸟”及剩余雕刻原料进行妥善保管 5. 根据菜品的要求，学习对使用的原料进行成本预算 6. 掌握设备、工具的使用，领料单、申购单填写与使用 7. 学习利用信息，制定工作方案，学习同学间的沟通、合作，学习语言表达的方法
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“翠鸟”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色泽艳丽，浓淡适宜 2. 熟练准确，去料角度与深度恰当 3. 形态逼真、符合鸟类自然美的要求 4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	南瓜、胡萝卜、土豆、满天星、领料单，备料单、申购单

任务十三：盘头“神仙鱼”的制作

学习内容	选择南瓜、胡萝卜、黄杨等原料，利用冷菜雕刻直刀刻、戳刀刻、镂空刻等混合技法制作“神仙鱼”并进行装饰运用正确的保管方法对“神仙鱼”雕刻作品进行储存
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基本掌握南瓜、胡萝卜、黄杨的使用 2. 掌握“尖头弯刀”“U”形刀、“V”形刀、“戳线刀”雕刻工具，

	<p>掌握“修形”“削”“旋刀刻”“直刀刻”“弧形刻”“戳刀刻”“镂空刻”技法</p> <p>3. 掌握“神仙鱼”成品菜肴装盘手法</p> <p>4. 学习对“神仙鱼”及剩余雕刻原料进行妥善保管</p> <p>5. 根据菜品的要求，学习对使用的原料进行成本预算</p> <p>6. 掌握设备、工具的使用，领料单、申购单填写与使用</p> <p>7. 学习利用信息，制定工作方案，学习同学间的沟通、合作，学习语言表达的方法</p>
学习成果	<p>1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“神仙鱼”的盘饰</p> <p>2. 学习成果：正确填写学习指导书</p>
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<p>1. 色泽艳丽，浓淡适宜</p> <p>2. 熟练准确，去料角度与深度恰当</p> <p>3. 形态逼真头与身体比例为二分之一，鳞片成椭圆形并以二加一的规律排列体态菱形装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观</p> <p>4. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求</p>
教学资源	南瓜、胡萝卜、黄杨、领料单，备料单、申购单

任务十四：盘头“虾”的制作

学习内容	选择白薯、芋头、南瓜、黄杨等原料，利用冷菜雕刻直刀刻、戳刀刻、镂空刻等混合技法制作“虾”并进行装饰运用正确的保管方法对“虾”雕刻作品进行储存
学习目标	<p>1. 基本掌握白薯、芋头、南瓜、黄杨的使用</p> <p>2. 掌握“尖头弯刀”“U”形刀、“V”形刀、“戳线刀”雕刻工具，掌握“修形”“削”“旋刀刻”“直刀刻”“弧形刻”“戳刀刻”“镂空刻”技法</p> <p>3. 掌握“虾”成品菜肴装盘手法</p>

	4. 学习对“虾”及剩余雕刻原料进行妥善保管 5. 根据菜品的要求,学习对使用的原料进行成本预算 6. 掌握设备、工具的使用,领料单、申购单填写与使用 7. 利用信息,同学间沟通、合作,制定工作方案,语言表达顺畅有条理
学习成果	1.工作成果:工作过程中填写完整的监控单据和评价单;按菜品要求完成“虾”的盘饰 2.学习成果:正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准,针对学生的工作过程和工作成果,通过自评互评和师评的方式,完成对本任务的评价
考核标准	1.色泽艳丽,浓淡适宜 2.熟练准确,去料角度与深度恰当 3.形态逼真虾体呈弓形,头与身体的比例为3:2,虾枪细尖并带有锯齿形花纹,虾前腿长与后腿,雕刻手法细腻传神装盘形态饱满,色、形、量与成装器皿搭配协调,造型美观 4.原材料新鲜,操作工具、盛装器皿洁净卫生,操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	白薯、芋头、南瓜、黄杨、领料单,备料单、申购单

任务十五：盘头“宝塔”的制作

学习内容	选择白萝卜、芋头等原料,利用冷菜雕刻浮雕刻的技法制作“宝塔”并进行装饰运用正确的保管方法对“宝塔”雕刻作品进行储存
学习目标	1. 基本掌握白萝卜、芋头、胡萝卜、法香的使用 2. 掌握“尖头弯刀”“U”形刀、“V”形刀、“戳线刀”“平口刀”雕刻工具,掌握“旋刀刻”“直刀刻”“弧形刻”“戳刀刻”“镂空刻”技法 3. 掌握“宝塔”成品菜肴装盘手法 4. 学习对“宝塔”及剩余雕刻原料进行妥善保管 5. 根据菜品的要求,学习对使用的原料进行成本预算 6. 掌握设备、工具的使用,领料单、申购单填写与使用 7. 学习利用信息,制定工作方案,学习同学间的沟通、合作,学习语言表达的方法

学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“宝塔”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽艳丽，浓淡适宜 2. 熟练准确，去料角度与深度恰当 3. 形态逼真、塔基、塔身、塔刹比例协调，塔尖葫芦造型灵秀装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 4. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	白萝卜、芋头、胡萝卜、法香、领料单，备料单、申购单

任务十六：成菜器皿“宝塔”的制作

学习内容	选择哈密瓜、芋头、胡萝卜、黄瓜等原料，利用冷菜雕刻直刀刻、戳刀刻、镂空刻等混合技法制作“龙舟”并进行装饰运用正确的保管方法对“龙舟”雕刻作品进行储存
学习目标	1. 熟知“三勤”和“五四制”要求 2. 掌握冷菜盘饰的工作流程、安全生产规则，自主做好冷菜岗位的开档和收档 3. 基本掌握哈密瓜、芋头、胡萝卜、黄瓜的使用 4. 掌握“尖头弯刀”“U”形刀、“V”形刀、“戳线刀”雕刻工具，掌握“修形”“削”“旋刀刻”“直刀刻”“弧形刻”“戳刀刻”“镂空刻”“凸雕”“凹雕”技法 5. 对“龙舟”及剩余雕刻原料进行妥善保管 6. 根据菜品的要求，对使用的原料进行成本预算 7. 熟练利用学习指导书、多媒体、工作环境进行实践活动 8. 掌握设备、工具的使用，领料单、申购单填写与使用 9. 培养学生遵守食品安全法规的意识利用信息，同学间沟通、合作，制定工作方案，语言表达顺畅有条理
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成

	<p>“龙舟”的盘饰</p> <p>2. 学习成果：正确填写学习指导书</p>
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<p>1. 色泽艳丽，浓淡适宜</p> <p>2. 熟练准确，去料角度与深度恰当</p> <p>3. 形态逼真、能够把握住龙的整体结构比例，特别是龙头是凶猛刚毅的造型, 与龙舟造型浑然一体, 同时各部位衔接合理不留痕迹装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观</p> <p>4. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求</p>
教学资源	哈密瓜、芋头、胡萝卜、黄瓜、领料单，备料单、申购单

第二单元：单品菜式制作

任务一：生拌：丰收拌菜的制作

学习内容	选择生菜、紫甘蓝、樱桃萝卜、圣女果，学习利用生拌的技法制作丰收拌菜。
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解生菜、紫甘蓝、圣女果、花生米、苦菊、盐、芝麻油的原料知识及使用常识 2. 依据“生拌”制品的特点，学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 4. 具备对“丰收拌菜”及调料等剩余原料进行妥善保管的能力积累对剩余原料保管的经验 5. 掌握“丰收拌菜”成品菜肴装盘手法 6. 在合作学习中，在教师的指导下，学会搜集信息，交流信息，初步学会整理信息，初步学会制定工作方案，在教师的指导下实施；建立反思意识，按教师要求有所反思及时积累“生拌”的操作经验 7. 依据职业特点，初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法，语言表达力求语义明白，语态放松

学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“丰收拌菜”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色彩艳丽，浓淡适宜 2. 口味酸甜咸鲜，并伴有浓郁的洋葱及黑胡椒的味道 3. 蔬菜质地爽滑脆嫩 4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	生菜、紫甘蓝、圣女果、花生米、苦菊及调料、学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务二：熟拌：怪味鸡的制作

学习内容	选择鸡腿，学习利用熟拌的技法制作怪味鸡，学习运用正确的保管方法对怪味鸡进行储存
学习目标	1. 了解鸡腿、黄瓜、麻酱、辣椒粉、葱、姜、酱油、盐、白糖、米醋、花椒面、芝麻油的原料知识及使用常识 2. 依据“熟拌”制品的特点，学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 4. 学习鉴别鸡腿、黄瓜烹饪原料性质的方法，学会根据烹饪原料性质焯水的初步熟处理 5. 掌握“怪味鸡”成品菜肴装盘手法 6. 在合作学习中，在教师的指导下，学会搜集信息，交流信息，初步学会整理信息，初步学会制定工作方案，在教师的指导下实施；建立反思意识，按教师要求有所反思及时积累“熟拌”的操作经验 7. 依据职业特点，初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法，语言表达力求语义明白，语态放松

学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“怪味鸡”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 呈棕红油亮 2. 咸甜麻辣酸鲜兼备酥软爽滑 3. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 4. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	鸡腿、黄瓜及调料、学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务三：炆：开洋炆芹菜的制作

学习内容	选择开洋、芹菜，学习利用炆的技法制作开洋炆芹菜，学习运用正确的保管方法对开洋炆芹菜进行储存
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解开洋、芹菜、葱、姜、白酱油、盐、芝麻油的原料知识及使用常识 2. 依据“炆”制品的特点，学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 4. 基本掌握开洋、芹菜、葱、姜、白酱油、盐、芝麻油的使用 5. 学习鉴别开洋、芹菜烹饪原料性质的方法，学会根据烹饪原料性质焯水的初步熟处理 6. 7 基本掌握“炆”技法运用正确的热制冷食菜肴的制作方法制作——“开洋炆芹菜” 7. 掌握“开洋炆芹菜”成品菜肴装盘手法 8. 在合作学习中，在教师的指导下，学会搜集信息，交流信息，初步学会整理信息，初步学会制定工作方案，在教师的指导下实施；建立反思意识，按教师要求有所反思及时积累“炆”的操作经验 9. 依据职业特点，初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法，语言表达力求语义明白，语态放松

学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“开洋炆芹菜”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽碧绿，色彩鲜艳 2. 口味清鲜脆爽，并伴有开洋的的鲜味蔬菜质地爽滑脆嫩 3. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 4. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	开洋、芹菜及调料、学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务四：炸：炸土豆丝的制作

学习内容	选择土豆，学习利用炸的技法制作炸土豆丝，学习运用正确的保管方法对炸土豆丝进行储存
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解土豆的原料知识及使用常识 2. 依据“炸”制品的特点，学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 4. 具备对“炸土豆丝”及调料等剩余原料进行妥善保管的能力积累对剩余原料保管的经验 5. 掌握“炸土豆丝”成品菜肴装盘手法 6. 在合作学习中，在教师的指导下，学会搜集信息，交流信息，初步学会整理信息，初步学会制定工作方案，在教师的指导下实施；建立反思意识，按教师要求有所反思及时积累“炸”的操作经验 7. 8. 依据职业特点，初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法，语言表达力求语义明白，语态放松
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“炸土豆丝”的盘饰

	2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽碧绿，色彩鲜艳 2. 味道麻辣咸香口感酥脆 3. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 4. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	土豆及调料、学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务五：浸：美极浸萝卜的制作

学习内容	选择象牙白萝卜，学习利用浸的技法制作美极浸萝卜，学习运用正确的保管方法对美极浸萝卜进行储存
学习目标	1. 了解象牙白萝卜、葱、姜、白酱油、盐、芝麻油的原料知识及使用常识 2. 依据“浸”制品的特点，学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 4. 基本掌握“浸”技法运用正确的热制冷食菜肴的制作方法制作——“美极浸萝卜” 5. 掌握“美极浸萝卜”成品菜肴装盘手法 6. 在合作学习中，在教师的指导下，学会搜集信息，交流信息，初步学会整理信息，初步学会制定工作方案，在教师的指导下实施；建立反思意识，按教师要求有所反思及时积累“炸”的操作经验 7. 依据职业特点，初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法，语言表达力求语义明白，语态放松
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“美极浸萝卜”的盘饰

	2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽酱红明亮, 颜色亮丽 2. 味道香辣咸甜香口感酥脆. 3. 装盘形态饱满, 色、形、量与成装器皿搭配协调, 造型美观 4. 原材料新鲜, 操作工具、盛装器皿洁净卫生, 操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	象牙白萝卜及调料、学习引导文, 教师教学文档, 领料单, 备料单、申购单

任务六：煮：盐水虾的制作

学习内容	选择草虾, 学习利用盐水煮的技法制作盐水虾, 学习运用正确的保管方法对盐水虾进行储存
学习目标	1. 了解虾、花椒、大料、葱、姜、盐的原料知识及使用常识 2. 依据“煮”制品的特点, 学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求, 学习对使用的原料进行成本预算 4. 基本掌握“煮”技法运用正确的热制冷食菜肴的制作方法制作——“盐水虾” 5. 掌握“盐水虾”成品菜肴装盘手法 6. 在合作学习中, 在教师的指导下, 学会搜集信息, 交流信息, 初步学会整理信息, 初步学会制定工作方案, 在教师的指导下实施; 建立反思意识, 按教师要求有所反思及时积累“煮”的操作经验 7. 依据职业特点, 初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识, 树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法, 语言表达力求语义明白, 语态放松
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单; 按菜品要求完成“盐水虾”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书

考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽橘红, 通体白红相间 2. 虾肉清脆口味咸鲜, 清脆口味咸鲜 3. 装盘形态饱满, 色、形、量与成装器皿搭配协调, 造型美观 4. 原材料新鲜, 操作工具、盛装器皿洁净卫生, 操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	虾、花椒、大料、葱、姜、盐等原料、学习引导文, 教师教学文档, 领料单, 备料单、申购单

任务七：卤：卤水肘子、酱鸭翅的制作

学习内容	选择肘子、鸭翅, 学习利用卤的技法制作 卤水肘子、酱鸭翅, 学习运用正确的保管方法对 卤水肘子、酱鸭翅进行储存
学习目标	1. 了解肘子、鸭翅、葱、姜、小茴香、罗汉果、香叶、桂皮、红曲米调味料的原料知识及使用常识 2. 依据“卤”制品的特点, 学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求, 学习对使用的原料进行成本预算 4. 基本掌握“卤”技法运用正确的热制冷食菜肴的制作方法制作——“卤水肘子、酱鸭翅” 5. 掌握“卤水肘子、酱鸭翅”成品菜肴装盘手法 6. 在合作学习中, 在教师的指导下, 学会搜集信息, 交流信息, 初步学会整理信息, 初步学会制定工作方案, 在教师的指导下实施; 建立反思意识, 按教师要求有所反思及时积累“煮”的操作经验 7. 依据职业特点, 初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识, 树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法, 语言表达力求语义明白, 语态放松
学习成果	1. 工作成果: 工作过程中填写完整的监控单据和评价单; 按菜品要求完成“卤水肘子、酱鸭翅”的盘饰 2. 学习成果: 正确填写学习指导书

考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色泽枣红明亮, 颜色亮丽 2. 味道咸香五香及酱香味浓郁, 口感软嫩 3. 装盘形态饱满, 色、形、量与成装器皿搭配协调, 造型美观 4. 原材料新鲜, 操作工具、盛装器皿洁净卫生, 操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	肘子、鸭翅及小茴香、罗汉果、香叶、桂皮、红曲米调味料, 牙签、学习引导文, 教师教学文档, 领料单, 备料单、申购单

任务八：油炸卤浸：糖醋小排的制作

学习内容	选择排骨, 学习利用油炸卤浸的技法制作糖醋小排, 学习运用正确的保管方法对糖醋小排进行储存
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解排骨、花椒、大料、红曲米、葱、姜、盐、冰糖、的原料知识及使用常识 2. 依据“油炸卤浸”制品的特点, 学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求, 学习对使用的原料进行成本预算 4. 基本掌握“油炸卤浸”技法运用正确的热制冷食菜肴的制作方法制作——“油炸卤浸肘卷” 5. 掌握“糖醋排骨”成品菜肴装盘手法 6. 在合作学习中, 在教师的指导下, 学会搜集信息, 交流信息, 初步学会整理信息, 初步学会制定工作方案, 在教师的指导下实施; 建立反思意识, 按教师要求有所反思及时积累“油炸卤浸”的操作经验 7. 依据职业特点, 初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识, 树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法, 语言表达力求语义明白, 语态放松
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果: 工作过程中填写完整的监控单据和评价单; 按菜品要求完成“糖醋排骨”的盘饰 2. 学习成果: 正确填写学习指导书

考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色泽枣红明亮, 颜色亮丽 2. 味道酸甜醇香, 口感滑韧 3. 装盘形态饱满, 色、形、量与成装器皿搭配协调, 造型美观 4. 原材料新鲜, 操作工具、盛装器皿洁净卫生, 操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	排骨、花椒、大料、红曲米、葱、姜、盐、冰糖、学习引导文, 教师教学文档, 领料单, 备料单、申购单

任务九：油炸卤浸：糖醋小排的制作

学习内容	选择白菜、胡萝卜、苹果、梨, 学习利用泡的技法制作朝鲜泡菜, 学习运用正确的保管方法对朝鲜泡菜进行储存
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解白菜、胡萝卜、苹果、梨、朝鲜辣油炸卤浸、辣椒面、蒜、姜、葱的原料知识及使用常识 2. 依据“泡”制品的特点, 学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求, 学习对使用的原料进行成本预算 4. 基本掌握“泡”技法运用正确的热制冷食菜肴的制作方法制作——“朝鲜泡菜” 5. 掌握“朝鲜泡菜”成品菜肴装盘手法 6. 在合作学习中, 在教师的指导下, 学会搜集信息, 交流信息, 初步学会整理信息, 初步学会制定工作方案, 在教师的指导下实施; 建立反思意识, 按教师要求有所反思及时积累“油炸卤浸”的操作经验 7. 依据职业特点, 初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识, 树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法, 语言表达力求语义明白, 语态放松
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果: 工作过程中填写完整的监控单据和评价单; 按菜品要求完成“朝鲜泡菜”的盘饰 2. 学习成果: 正确填写学习指导书

考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色泽枣红明亮, 颜色亮丽 2. 味道香辣酸甜咸, 口感爽脆 3. 装盘形态饱满, 色、形、量与成装器皿搭配协调, 造型美观 4. 原材料新鲜, 操作工具、盛装器皿洁净卫生, 操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	白菜、胡萝卜、苹果、梨、朝鲜辣油炸卤浸、辣椒面、蒜、姜、葱、学习引导文, 教师教学文档, 领料单, 备料单、申购单

任务十：油炸卤浸：糖醋小排的制作

学习内容	进一步了解设备工具：领料单、申购单、菜墩、刀具知识等的使用通过图片和实物，认识冷菜岗位操作环境和操作程序，选择鹌鹑蛋，学习利用糟的技法制作糟香鹌鹑蛋，学习运用正确的保管方法对糟香鹌鹑蛋进行储存
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解鹌鹑蛋、香糟、黄酒、小茴香、罗汉果、香叶、桂皮、红曲米、葱、姜、油炸卤浸油、盐、冰糖的原料知识及使用常识 2. 依据“糟”制品的特点，学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 4. 学习利用信息，制定工作方案，学习同学间的沟通、合作，学习语言表达的方法 5. 掌握“糟香鹌鹑蛋”成品菜肴装盘手法 6. 在合作学习中，在教师的指导下，学会搜集信息，交流信息，初步学会整理信息，初步学会制定工作方案，在教师的指导下实施；建立反思意识，按教师要求有所反思及时积累“油炸卤浸”的操作经验 7. 依据职业特点，初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法，语言表达力求语义明白，语态放松
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“糟香鹌鹑蛋”的盘饰

	2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽栗色酱红, 颜色亮丽 2. 口味咸鲜回甜五香味及糟香味浓郁适中, 质地软糯, 有韧性 3. 装盘形态饱满, 色、形、量与成装器皿搭配协调, 造型美观 4. 原材料新鲜, 操作工具、盛装器皿洁净卫生, 操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	鹌鹑蛋及调料, 牙签、学习引导文, 教师教学文档, 领料单, 备料单、申购单

任务十一：熏：樟茶鸭子的制作

学习内容	选择鸭子, 学习利用熏的技法制作樟茶鸭子, 学习运用正确的保管方法对樟茶鸭子进行储存
学习目标	1. 了解鸭子、黄酒、五香粉、香叶、桂皮、大茴香、红曲米、葱、姜、油炸卤浸油、盐、白糖、盐、芝麻油、茶叶、松柏枝、松木刨花的原料知识及使用常识 2. 依据“熏”制品的特点, 学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求, 学习对使用的原料进行成本预算 4. 掌握“樟茶鸭子”成品菜肴装盘手法 5. 在合作学习中, 在教师的指导下, 学会搜集信息, 交流信息, 初步学会整理信息, 初步学会制定工作方案, 在教师的指导下实施; 建立反思意识, 按教师要求有所反思及时积累“熏”的操作经验 6. 依据职业特点, 初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识, 树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法, 语言表达力求语义明白, 语态放松
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单; 按菜品要求完成“樟茶鸭子”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书

考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色泽枣红, 颜色亮丽 2. 味道咸鲜, 有浓郁的烟熏及茶香味, 口感酥嫩 3. 装盘形态饱满, 色、形、量与成装器皿搭配协调, 造型美观 4. 原材料新鲜, 操作工具、盛装器皿洁净卫生, 操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	鸭子、黄酒、五香粉、香叶、桂皮、大茴香、红曲米、葱、姜、盐、白糖、盐、芝麻油、茶叶、松柏枝、松木刨花, 牙签、学习引导文, 教师教学文档, 领料单, 备料单、申购单

任务十二：酥：苏式五香鱼的制作

学习内容	选择鲫鱼, 学习利用酥的技法制作苏式五香鱼, 学习运用正确的保管方法对苏式五香鱼进行储存
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解草鱼、五香粉、花椒、大料、葱、姜、蒜、花生油的原料知识及使用常识 2. 依据“酥”制品的特点, 学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求, 学习对使用的原料进行成本预算 4. 掌握“苏式五香鱼”成品菜肴装盘手法 5. 在合作学习中, 在教师的指导下, 学会搜集信息, 交流信息, 初步学会整理信息, 初步学会制定工作方案, 在教师的指导下实施; 建立反思意识, 按教师要求有所反思及时积累“酥”的操作经验 6. 依据职业特点, 初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识, 树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法, 语言表达力求语义明白, 语态放松
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果: 工作过程中填写完整的监控单据和评价单; 按菜品要求完成“苏式五香鱼”的盘饰 2. 学习成果: 正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师

	评的方式,完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽明亮,颜色亮丽 2. 味道香甜微咸五香味浓郁,口感外酥里嫩 3. 装盘形态饱满,色、形、量与成装器皿搭配协调,造型美观 4. 原材料新鲜,操作工具、盛装器皿洁净卫生,操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	草鱼、五香粉、花椒、大料、葱、姜、蒜、花生油、学习引导文,教师教学文档,领料单,备料单、申购单

任务十三：卷：紫菜蛋卷

学习内容	选择紫菜、鸡胸、鸡蛋,学习利用卷的技法制作紫菜蛋卷,学习运用正确的保管方法对紫菜蛋卷进行储存
学习目标	1. 了解鸡蛋、紫菜、鸡脯肉、淀粉、葱、姜、盐的原料知识及使用常识 2. 依据“卷”制品的特点,学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求,学习对使用的原料进行成本预算 4. 掌握“紫菜蛋卷”成品菜肴装盘手法 5. 在合作学习中,在教师的指导下,学会搜集信息,交流信息,初步学会整理信息,初步学会制定工作方案,在教师的指导下实施;建立反思意识,按教师要求有所反思及时积累“卷”的操作经验 6. 依据职业特点,初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识,树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法,语言表达力求语义明白,语态放松
学习成果	1. 工作成果:工作过程中填写完整的监控单据和评价单;按菜品要求完成“紫菜蛋卷”的盘饰 2. 学习成果:正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准,针对学生的工作过程和工作成果,通过自评互评和师评的方式,完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽明亮,颜色亮丽

	2. 味道咸香, 口感软糯 3. 装盘形态饱满, 色、形、量与成装器皿搭配协调, 造型美观 4. 原材料新鲜, 操作工具、盛装器皿洁净卫生, 操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	鸡蛋、紫菜、鸡脯肉、淀粉、葱、姜、盐, 学习引导文, 教师教学文档, 领料单, 备料单、申购单

任务十四：烤：酒烤猪肝

学习内容	选择猪肝, 学习利用烤的技法制作酒烤猪肝, 学习运用正确的保管方法对酒烤猪肝进行储存
学习目标	1. 了解猪肝、猪肥膘、葱、姜、白酒、白油炸卤浸油、盐、芝麻油的原料知识及使用常识 2. 依据“烤”制品的特点, 学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求, 学习对使用的原料进行成本预算 4. 掌握“酒烤猪肝”成品菜肴装盘手法 5. 在合作学习中, 在教师的指导下, 学会搜集信息, 交流信息, 初步学会整理信息, 初步学会制定工作方案, 在教师的指导下实施; 建立反思意识, 按教师要求有所反思及时积累“烤”的操作经验 6. 依据职业特点, 初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识, 树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法, 语言表达力求语义明白, 语态放松
学习成果	1. 工作成果: 工作过程中填写完整的监控单据和评价单; 按菜品要求完成“酒烤猪肝”的盘饰 2. 学习成果: 正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽明亮, 颜色亮丽 2. 味道咸香, 口感软糯 3. 装盘形态饱满, 色、形、量与成装器皿搭配协调, 造型美观

	4. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	猪肝、猪肥膘及葱、姜、白酒、白油炸卤浸油、盐、芝麻油等调料，牙签、学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务十五：挂霜：琥珀桃仁

学习内容	选择核桃，学习利用挂霜的技法制作琥珀桃仁，学习运用正确的保管方法对琥珀桃仁进行储存
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解核桃仁、麦芽糖、白糖的原料知识及使用常识 2. 依据“挂霜”制品的特点，学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 4. 掌握“琥珀桃仁”成品菜肴装盘手法 7. 在合作学习中，在教师的指导下，学会搜集信息，交流信息，初步学会整理信息，初步学会制定工作方案，在教师的指导下实施；建立反思意识，按教师要求有所反思及时积累“挂霜”的操作经验 5. 依据职业特点，初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法，语言表达力求语义明白，语态放松
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“琥珀桃仁”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色泽呈棕红琥珀色 2. 口味香甜, 口感酥脆 3. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 4. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	核桃仁、麦芽糖、白糖、花生油、牙签、学习引导文，教师教学文档，领

	料单，备料单、申购单
--	------------

任务十六：挂霜：琥珀桃仁

学习内容	选择猪皮、鸡脚、豆干、胡萝卜等，学习利用冻的技法制作老北京豆酱，学习运用正确的保管方法对老北京豆酱进行储存
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解黄豆、豆干、猪皮、小茴香、香叶、桂皮、葱、姜、黄酒、盐的原料知识及使用常识 2. 依据“冻”制品的特点，学习保管剩余原料 3. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 4. 基本掌握“冻”技法运用正确的热制冷食菜肴的制作方法制作——“老北京豆酱” 5. 掌握“老北京豆酱”成品菜肴装盘手法 6. 在合作学习中，在教师的指导下，学会搜集信息，交流信息，初步学会整理信息，初步学会制定工作方案，在教师的指导下实施；建立反思意识，按教师要求有所反思及时积累“冻”的操作经验 7. 依据职业特点，初步具有餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识学习语言表达的方法，语言表达力求语义明白，语态放松
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“老北京豆酱”的盘饰 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色彩酱红艳丽 2. 口味咸、鲜、香酱香味浓郁, 口感软韧 3. 装盘形态饱满, 色、形、量与成装器皿搭配协调, 造型美观 4. 原材料新鲜, 操作工具、盛装器皿洁净卫生, 操作过程严格按照“五专”的要求

教学资源	黄豆、豆干、猪皮、小茴香、香叶、桂皮、葱、姜、黄酒、盐学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单
------	-----------------------------------------------------

第三单元：工艺冷盘

任务一：什锦拼盘的制作

学习内容	选择叉烧肉、蛋黄糕、方火腿、酱牛肉等原料，学习利用排的技法制作什锦拼盘并进行装饰
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟知工艺冷盘制作卫生要求 2. 掌握叉烧肉、胡萝卜、黄瓜、莴笋、红樱桃、鱿鱼等原料知识及使用常识 3. 认识“片刀”制作工具，掌握“锯刀切”的技法 4. 掌握“什锦拼盘”成品菜肴拼摆形式 5. 依据“锯刀切”“排摆”的特点，掌握保管剩余原料方法 6. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 7. 掌握“什锦拼盘”成品工艺冷盘拼摆方法 8. 在合作学习中，在教师的指导下，搜集信息，交流信息，学会整理信息，学会制定工作方案，在教师的指导下实施；学会反思，掌握原料知识及使用常识按教师要求有所反思及时积累“锯刀切”“排摆”和“什锦拼盘”的操作经验 9. 依据职业特点，具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“什锦拼盘”的拼摆 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出 2. 刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅 3. 口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆 4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”

	的要求
教学资源	叉烧肉、胡萝卜、黄瓜、莴笋、红樱桃、鱿鱼学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务二：秋蟹映月的制作

学习内容	选择油焖冬菇、醉冬笋、炆黄瓜、卤猪肝等原料，学习利用堆、排的技法制作秋蟹映月并进行装饰运用正确的保管方法对秋蟹映月拼摆作品进行储存
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟知工艺冷盘制作卫生要求 2. 掌握 蛋白糕、蛋黄糕、胡萝卜、黄瓜、莴笋、孜然牛肉、西兰花、油门香菇、鱼子酱等原料知识及使用常识 3. 认识“片刀”制作工具，掌握“锯刀切”的技法 4. 掌握“秋蟹映月”成品菜肴拼摆形式 5. 依据“锯刀切”“叠摆”的特点，掌握保管剩余原料方法 6. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 7. 掌握“秋蟹映月”成品工艺冷盘拼摆方法 8. 在合作学习中，在教师的指导下，搜集信息，交流信息，学会整理信息，学会制定工作方案，在教师的指导下实施；学会反思，掌握原料知识及使用常识按教师要求有所反思及时积累“锯刀切”“排摆”和“什锦拼盘”的操作经验 9. 依据职业特点，具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“秋蟹映月”的拼摆 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出 2. 刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅 3. 口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆 4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观

	5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	蛋白糕、蛋黄糕、胡萝卜、黄瓜、莴笋、孜然牛肉、西兰花、鱼子酱、油 门香菇学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务三：海南风光的制作

学习内容	选择蛋白蛋黄糕、西兰花、紫菜蛋卷、夹心干、黄瓜等原料，学习利用堆、铺、排的技法制作海南风光并进行装饰运用正确的保管方法对海南风光拼摆作品进行储存
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟知工艺冷盘制作卫生要求 2. 掌握 炆黄瓜，腌胡萝卜，鸡蛋皮，叉烧肉，拌西兰花，蛋白糕，蛋黄糕，咖喱菜花，拌西兰花、紫菜蛋卷、酱牛肉，方火腿，粉香肠，醉冬笋，菠菜水晶冻原料知识及使用常识 3. 认识“片刀”制作工具，掌握“锯刀切”的技法 4. 掌握“海南风光”成品菜肴拼摆形式 5. 依据“锯刀切”“叠摆”的特点，掌握保管剩余原料方法 6. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 7. 掌握“海南风光”成品工艺冷盘拼摆方法 8. 在合作学习中，在教师的指导下，搜集信息，交流信息，学会整理信息，学会制定工作方案，在教师的指导下实施；学会反思，掌握原料知识及使用常识按教师要求有所反思及时积累“锯刀切”“排摆”和“什锦拼盘”的操作经验 9. 依据职业特点，具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“海南风光”的拼摆 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出 2. 刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅

	3. 口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆 4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	炆黄瓜，腌胡萝卜，鸡蛋皮，叉烧肉，拌西兰花，蛋白糕，蛋黄糕，咖喱菜花，拌西兰花、紫菜蛋卷、酱牛肉，方火腿，粉香肠，醉冬笋，菠菜水晶冻学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务四：松峦叠翠的制作

学习内容	选择孜然牛肉、炆黄瓜、白切鸡、西红柿、拌鸡丝等原料，学习利用堆、码、叠的技法制作松峦叠翠并进行装饰运用正确的保管方法对松峦叠翠拼摆作品进行储存
学习目标	1. 熟知工艺冷盘制作卫生要求 2. 掌握叉烧肉，拌西兰花，蛋白糕，蛋黄糕，酱牛腱、炆黄瓜，腌胡萝卜，紫菜蛋卷、拌鸡丝，方火腿，炸鸡肠，盐水猪肝等原料知识及使用常识 3. 认识“片刀”制作工具，掌握“锯刀切”的技法 4. 掌握“松峦叠翠”成品菜肴拼摆形式 5. 依据“锯刀切”“叠、摆、堆”的特点，掌握保管剩余原料方法 6. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 7. 掌握“松峦叠翠”成品工艺冷盘拼摆方法 8. 在合作学习中，在教师的指导下，搜集信息，交流信息，学会整理信息，学会制定工作方案，在教师的指导下实施；学会反思，掌握原料知识及使用常识按教师要求有所反思及时积累“锯刀切”“排摆”和“什锦拼盘”的操作经验 9. 依据职业特点，具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“松峦叠翠”的拼摆 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师

	评的方式,完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽艳丽,搭配合理,几何造型突出 2. 刀工细腻,熟练准确,拼盘手法流畅 3. 口味多变且清淡,质感清`鲜`爽`嫩`脆 4. 装盘形态饱满,色、形、量与成装器皿搭配协调,造型美观 5. 原材料新鲜,操作工具、盛装器皿洁净卫生,操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	叉烧肉,拌西兰花,蛋白糕,蛋黄糕,酱牛腱、炆黄瓜,腌胡萝卜,紫菜蛋卷、拌鸡丝,方火腿,炸鸡肠,盐水猪肝学习引导文,教师教学文档,领料单,备料单、申购单

任务五：花开富贵的制作

学习内容	选择紫菜蛋卷、鸡茸肠、盐水虾、拌鸡丝等原料,学习利用堆、码、叠、排、铺、砌的技法制作花开富贵并进行装饰运用正确的保管方法对花开富贵拼摆作品进行储存
学习目标	1. 熟知工艺冷盘制作卫生要求 2. 掌握拌紫甘蓝,黄瓜,琥珀桃仁,菠菜蛋卷,鸡茸蛋卷,方火腿,胡萝卜,孜然牛肉,卤猪耳卷,红釉紫菜蛋卷,炆黄彩椒,炆荷兰豆,拌山药泥,油焖香菇等原料知识及使用常识 3. 认识冷菜拼摆制作工具,掌握“锯刀切、拉刀切”的技法 4. 掌握“花开富贵”成品菜肴拼摆形式 5. 依据“锯刀切”“叠、摆、贴”的特点,掌握保管剩余原料方法 6. 根据菜牌的要求,学习对使用的原料进行成本预算 7. 掌握“花开富贵”成品工艺冷盘拼摆方法 8. 在合作学习中,在教师的指导下,搜集信息,交流信息,学会整理信息,学会制定工作方案,在教师的指导下实施;学会反思,掌握原料知识及使用常识按教师要求有所反思及时积累“锯刀切”“排摆”和“什锦拼盘”的操作经验 9. 依据职业特点,具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识,树立敬业爱岗的职业意识
学习成果	1. 工作成果:工作过程中填写完整的监控单据和评价单;按菜品要求完成

	<p>“花开富贵”的拼摆</p> <p>2. 学习成果：正确填写学习指导书</p>
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<p>1. 色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出</p> <p>2. 刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅</p> <p>3. 口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆</p> <p>4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观</p> <p>5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求</p>
教学资源	紫甘蓝，黄瓜，琥珀桃仁，菠菜蛋卷，鸡茸蛋卷，方火腿，胡萝卜，孜然牛肉，卤猪耳卷，红釉紫菜蛋卷，炆黄彩椒，炆荷兰豆，拌山药泥，油焖香菇学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务六：锦鸡报春的制作

学习内容	选择紫菜蛋卷、鸡茸肠、盐水虾、芋头泥、酱牛肉、紫甘蓝、琥珀桃仁、猪耳卷等原料，学习利用堆、插、码、叠、排、铺、砌的技法制作锦鸡报春并进行装饰运用正确的保管方法对锦鸡报春拼摆作品进行储存
学习目标	<p>1. 工艺冷盘制作卫生要求</p> <p>2. 掌握炆红柿椒，蛋黄糕，胡萝卜，酥海带，腌心里美萝卜，腌白萝卜卷，方火腿，氽基围虾，拌西兰花，腌黄瓜，叉烧肉，拌鱿鱼，拌土豆泥，酱牛肉，卤猪肝等原料知识及使用常识</p> <p>3. 冷菜拼摆制作工具，掌握“锯刀切、拉刀切”的技法</p> <p>4. “锦鸡报春”成品菜肴拼摆形式</p> <p>5. 锯刀切、拉刀切”“叠、摆、贴”的特点，掌握保管剩余原料方法</p> <p>6. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算</p> <p>7. 握“锦鸡报春”成品工艺冷盘拼摆方法</p> <p>8. 在合作学习中，在教师的指导下，搜集信息，交流信息，学会整理信息，学会制定工作方案，在教师的指导下实施；学会反思，掌握原料知识及使用常识按教师要求有所反思及时积累“锯刀切”“排摆”和“什锦拼盘”的操作经验</p>

	9. 依据职业特点，具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“锦鸡报春”的拼摆 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出 2. 刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅 3. 口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆 4. 装盘形态饱满，色、形、量与盛装器皿搭配协调，造型美观 5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	炆红柿椒，蛋黄糕，胡萝卜，酥海带，腌心里美萝卜，腌白萝卜卷，方火腿，氽基围虾，拌西兰花，腌黄瓜，叉烧肉，拌鱿鱼，拌土豆泥，酱牛肉，卤猪肝学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务七：蝶恋花的制作

学习内容	选择小豆凉糕、紫菜蛋卷、鸡茸肠、盐水虾、芋头泥、酱牛肉、紫甘蓝、琥珀桃仁、猪耳卷等原料，学习利用堆、插、码、叠、排、铺、砌的技法制作蝶恋花并进行装饰运用正确的保管方法对蝶恋花拼摆作品进行储存
学习目标	1. 熟知工艺冷盘制作卫生要求 2. 掌握紫菜蛋卷、炆黄瓜、炆胡萝卜、盐水虾、叉烧肉、黄蛋糕、鸡茸肠、拌火腿丝等原料知识及使用常识 3. 认识冷菜拼摆制作工具，掌握“锯刀切、拉刀切”的技法 4. 掌握“蝶恋花”成品菜肴拼摆形式 5. 依据“锯刀切、拉刀切”“叠、摆、”的特点，掌握保管剩余原料方法 6. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算

	<p>7. 掌握“蝶恋花”成品工艺冷盘拼摆方法</p> <p>8. 在合作学习中,在教师的指导下,搜集信息,交流信息,学会整理信息,学会制定工作方案,在教师的指导下实施;学会反思,掌握原料知识及使用常识按教师要求有所反思及时积累“锯刀切”“排摆”和“什锦拼盘”的操作经验</p> <p>9. 依据职业特点,具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识,树立敬业爱岗的职业意识</p>
学习成果	<p>1. 工作成果:工作过程中填写完整的监控单据和评价单;按菜品要求完成“蝶恋花”的拼摆</p> <p>2. 学习成果:正确填写学习指导书</p>
考核方法	按照任务考核标准,针对学生的工作过程和工作成果,通过自评互评和师评的方式,完成对本任务的评价
考核标准	<p>1. 色泽艳丽,搭配合理,几何造型突出</p> <p>2. 刀工细腻,熟练准确,拼盘手法流畅</p> <p>3. 口味多变且清淡,质感清`鲜`爽`嫩`脆</p> <p>4. 装盘形态饱满,色、形、量与成装器皿搭配协调,造型美观</p> <p>5. 原材料新鲜,操作工具、盛装器皿洁净卫生,操作过程严格按照“五专”的要求</p>
教学资源	紫菜蛋卷、炆黄瓜、炆胡萝卜、盐水虾、叉烧肉、黄蛋糕、鸡茸肠、拌火腿丝学习引导文,教师教学文档,领料单,备料单、申购单

任务八：雄鹰展翅的制作

学习内容	选择荷兰豆、紫菜蛋卷、鸡茸肠、盐水虾、酱牛肉、酱猪肝等原料,学习利用堆、插、码、叠、排、编、砌的技法制作雄鹰展翅并进行装饰运用正确的保管方法对雄鹰展翅拼摆作品进行储存
学习目标	<p>1. 熟知工艺冷盘制作卫生要求</p> <p>2. 掌握煮鹌鹑蛋,醉冬笋,腌胡萝卜,炆黄瓜,油焖香菇,叉烧肉,卤猪耳卷,拌西兰花,熏素火腿,鸭肉蛋卷,拌白萝卜丝等原料知识及使用常识</p> <p>3. 认识冷菜拼摆制作工具,掌握“锯刀切、拉刀切”的技法</p> <p>4. 掌握“雄鹰展翅”成品菜肴拼摆形式</p>

	<p>5. 依据“锯刀切、拉刀切”“叠、摆、”特点，掌握保管剩余原料方法</p> <p>6. 菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算</p> <p>7. “雄鹰展翅”成品工艺冷盘拼摆方法</p> <p>8. 在合作学习中，在教师的指导下，搜集信息，交流信息，学会整理信息，学会制定工作方案，在教师的指导下实施；学会反思，掌握原料知识及使用常识按教师要求有所反思及时积累“锯刀切”“排摆”和“什锦拼盘”的操作经验</p> <p>9. 依据职业特点，具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识</p>
学习成果	<p>1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“雄鹰展翅”的拼摆</p> <p>2. 学习成果：正确填写学习指导书</p>
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<p>1. 色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出</p> <p>2. 刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅</p> <p>3. 口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆</p> <p>4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观</p> <p>5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求</p>
教学资源	煮鹌鹑蛋，醉冬笋，腌胡萝卜，炆黄瓜，油焖香菇，叉烧肉，卤猪耳卷，拌西兰花，熏素火腿，鸭肉蛋卷，拌白萝卜丝学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务九：雄鸡报晓的制作

学习内容	选择可可糕、荷兰豆、紫菜蛋卷、鸡茸肠、盐水虾、酱牛肉、等原料，学习利用堆、插、码、叠、排、铺、砌的技法制作雄鸡报晓并进行装饰
学习目标	<p>1. 熟知工艺冷盘制作卫生要求</p> <p>2. 掌握芋头泥、炆莴笋、腌黄瓜、腌胡萝卜、白蛋糕、黄蛋糕、叉烧肉、酱牛肉、鸡茸蛋卷、拌西兰花、紫甘蓝等原料知识及使用常识</p> <p>3. 认识冷菜拼摆制作工具，掌握“锯刀切、拉刀切”的技法</p>

	<p>4. 掌握 “雄鸡报晓” 成品菜肴拼摆形式</p> <p>5. 依据 “锯刀切、拉刀切” “ 叠、摆、贴 ” 的特点，掌握保管剩余原料方法</p> <p>6. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算</p> <p>7. 掌握 “雄鸡报晓” 成品工艺冷盘拼摆方法</p> <p>8. 在合作学习中，在教师的指导下，搜集信息，交流信息，学会整理信息，学会制定工作方案，在教师的指导下实施；学会反思，掌握原料知识及使用常识按教师要求有所反思及时积累 “锯刀切” “排摆” 和 “什锦拼盘” 的操作经验</p> <p>9. 依据职业特点，具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识</p>
学习成果	<p>1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成 “雄鸡报晓” 的拼摆</p> <p>2. 学习成果：正确填写学习指导书</p>
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<p>1. 色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出</p> <p>2. 刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅</p> <p>3. 口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆</p> <p>4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观</p> <p>5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照 “五专” 的要求</p>
教学资源	芋头泥、炆莴笋、腌黄瓜、腌胡萝卜、白蛋糕、黄蛋糕、叉烧肉、酱牛肉、鸡茸蛋卷、拌西兰花、紫甘蓝学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务十：凤戏牡丹的制作

学习内容	选择炆琼脂糕、、荷兰豆、紫菜蛋卷、鸡茸肠、盐水虾、酱牛肉、等原料，学习利用堆、插、码、叠、排、铺、砌的技法制作凤戏牡丹并进行装饰
学习目标	1. 熟知工艺冷盘制作卫生要求

	<p>2. 掌握叉烧肉，盐水猪肝，盐水基围虾，可可糕，素火腿，醉冬笋，鸡茸卷，腌胡萝卜，炆黄瓜，西红柿，蛋白糕，浸莴笋，拌紫菜头，拌土豆泥原料知识及使用常识</p> <p>3. 冷菜拼摆制作工具，掌握“锯刀切、拉刀切”的技法</p> <p>4. “凤戏牡丹”成品菜肴拼摆形式</p> <p>5. “锯刀切、拉刀切”“叠、摆、贴”的特点，掌握保管剩余原料方法</p> <p>6. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算</p> <p>7. 掌握“凤戏牡丹”成品工艺冷盘拼摆方法</p> <p>8. 在合作学习中，在教师的指导下，搜集信息，交流信息，学会整理信息，学会制定工作方案，在教师的指导下实施；学会反思，掌握原料知识及使用常识按教师要求有所反思及时积累“锯刀切”“排摆”和“什锦拼盘”的操作经验</p> <p>9. 依据职业特点，具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识</p>
学习成果	<p>1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“凤戏牡丹”的拼摆</p> <p>2. 学习成果：正确填写学习指导书</p>
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<p>1. 色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出</p> <p>2. 刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅</p> <p>3. 口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆</p> <p>4. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观</p> <p>5. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求</p>
教学资源	叉烧肉，盐水猪肝，盐水基围虾，可可糕，素火腿，醉冬笋，鸡茸卷，腌胡萝卜，炆黄瓜，西红柿，蛋白糕，浸莴笋，拌紫菜头，拌土豆泥学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务十一：生日水果拼盘的制作

学习内容	选择西瓜、火龙果、草莓、苹果等原料，学习利用堆、插、码、叠、
-------------	--------------------------------

	排、铺、砌的技法制作生日水果拼盘并进行装饰
学习目标	1. 熟知工艺冷盘制作卫生要求 2. 掌握橙子、西瓜、哈密瓜、猕猴桃、等原料的使用常识 3. 冷菜拼摆制作工具，掌握“锯刀切、拉刀切”的技法 4. “生日水果拼盘”成品菜肴拼摆形式 5. “锯刀切、拉刀切”“叠、摆、贴”特点，掌握保管剩余原料方法 6. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算 7. 握“生日水果拼盘”成品工艺冷盘拼摆方法 8. 在合作学习中，在教师的指导下，搜集信息，交流信息，学会整理信息，学会制定工作方案，在教师的指导下实施；学会反思，掌握原料知识及使用常识按教师要求有所反思及时积累“锯刀切”“排摆”和“什锦拼盘”的操作经验 9. 依据职业特点，具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“生日水果拼盘”的拼摆 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出 2. 刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅 3. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 4. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	橙子、西瓜、哈密瓜、猕猴桃、学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务十二：商务水果拼盘的制作

学习内容	选择西瓜、芒果、草莓、橙子、苹果等原料，学习利用堆、插、码、叠、排、铺、砌的技法制作商务水果拼盘并进行装饰
学习目标	1. 熟知工艺冷盘制作卫生要求

	<p>2. 掌握橙子、西瓜、哈密瓜、猕猴桃、芒果、杨桃、草莓、樱桃、等原料的使用常识</p> <p>3. 冷菜拼摆制作工具，掌握“锯刀切、拉刀切”的技法</p> <p>4. 掌握“生日水果拼盘”成品菜肴拼摆形式</p> <p>5. 熟知“锯刀切、拉刀切”“叠、摆、贴”的特点，掌握保管剩余原料方法</p> <p>6. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算</p> <p>7. 掌握“商务水果拼盘”成品工艺冷盘拼摆方法</p> <p>8. 在合作学习中，在教师的指导下，搜集信息，交流信息，学会整理信息，学会制定工作方案，在教师的指导下实施；学会反思，掌握原料知识及使用常识按教师要求有所反思及时积累“锯刀切”“排摆”和“什锦拼盘”的操作经验</p> <p>9. 依据职业特点，具备餐饮服务意识、节约意识、安全意识、卫生意识和吃苦耐劳意识，树立敬业爱岗的职业意识</p>
学习成果	<p>1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“商务水果拼盘”的拼摆</p> <p>2. 学习成果：正确填写学习指导书</p>
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	<p>1. 色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出</p> <p>2. 刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅</p> <p>3. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观</p> <p>4. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求</p>
教学资源	橙子、西瓜、哈密瓜、猕猴桃、芒果、杨桃、草莓、樱桃、学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

单元四 综合实训

任务一：家宴冷菜的制作

学习内容	选择冷菜荤素原料, 学习利用冷菜盘头装饰技法、利用冷菜制作技法、利用堆、插、码、叠、排、铺、砌等拼摆技法, 按照冷菜厨房工作真实流
-------------	-------------------------------------------------------------------

	程完成家宴冷菜制作
学习目标	1. 小组咨询熟知家宴冷菜的拼摆及造型设计，不同年龄段的人群营养设计，原料及成品加工、制作、保管的工作过程 2. 小组合作初步掌握冷菜菜肴制作的实践操作规范和方法及小组在厨房中的沟通协作 3. 小组合作能完成冷菜摆盘，掌握其方法与操作关键 4. 小组合作能掌握冷菜制作和拼摆的工艺流程 5. 小组合作能根据冷菜制作和拼摆要求，学会相类似拼盘的制作方法
学习成果	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜品要求完成“家宴冷菜”的拼摆 2. 学习成果：正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出 2. 口味多变且清淡, 清`鲜`爽`嫩`脆 3. 装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观 4. 原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	家宴冷菜拼摆原料, 学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单

任务二：教师节冷餐会的制作

学习内容	选择冷菜荤素原料, 学习利用冷菜盘头装饰技法、利用冷菜制作技法、利用堆、插、码、叠、排、铺、砌等拼摆技法，按照冷菜厨房工作真实流程完成教师节冷餐会菜品制作
学习目标	1. 小组咨询熟知教师节冷餐会冷菜拼盘的冷菜区和水果区造型设计，不同年龄段的人群营养设计，原料及成品加工、制作、保管的工作过程 2. 小组合作初步掌握冷菜区、水果区成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法及小组在厨房中的沟通协作 3. 小组合作能完成冷菜区和水果区摆盘，掌握其方法与操作关键 4. 小组合作能掌握冷菜区和水果区制作的工艺流程

	5. 小组合作能根据冷菜区和水果区拼制作要求, 学会相类似拼盘的制作方法
学习成果	1. 工作成果: 工作过程中填写完整的监控单据和评价单; 按菜品要求完成“教师节冷餐会”的拼摆 2. 学习成果: 正确填写学习指导书
考核方法	按照任务考核标准, 针对学生的工作过程和工作成果, 通过自评互评和师评的方式, 完成对本任务的评价
考核标准	1. 色泽艳丽, 搭配合理, 几何造型突出 2. 口味多变且清淡, 清`鲜`爽`嫩`脆 3. 装盘形态饱满, 色、形、量与成装器皿搭配协调, 造型美观 4. 原材料新鲜, 操作工具、盛装器皿洁净卫生, 操作过程严格按照“五专”的要求
教学资源	教师节冷餐会制作原料, 学习引导文, 教师教学文档, 领料单, 备料单、申购单

六、教学实施建议

(一) 教学方法建议

建议本课程遵循行动导向教学理念, 实施“五化厨房体验”教学模式。“五化”即“学习任务真实化、学习情境仿真化、学习资源信息化、学习过程岗位化、学习成果标准化”。结合本课程对应的冷菜厨房岗位, 将具体教学流程分为五步:

1. 体验冷菜加工厨房工作准备

学生通过标准穿戴工作服、检查安全卫生状况、清洁消毒、准备用具等环节体验冷菜厨房岗位的工作准备。

2. 体验冷菜加工厨房工作任务

师生在厨房中通过教师布置任务、学生接受任务、小组分析任务、制定行动计划等环节, 体验冷菜岗位工作内容以及与其他岗位之间的衔接与配合关系。

3. 体验冷菜加工厨房生产过程

师生在厨房通过**领料、审定原料数量和质量, 填写单据、完成任务**等环节体验冷菜岗位真实的工作环境、工作角色、工作过程。

4. 体验冷菜加工厨房工作成果

学生通过采用学生自评、互评和师评的方式，使用观色、闻香、尝味、赏型等烹饪特色方法全方位体验评价工作成果，帮助学生明确岗位工作质量标准，同时在体验中享受愉悦，在品评中获取经验，找到不足。

5. 体验冷菜加工厨房工作整理

通过妥善保管剩余原料、清理工作区域、清洁设备工具、关闭水电门窗等环节，让学生学生体验厨房工作整理，培养良好的安全、卫生与节约意识。

（二）评价方法建议

建议本课程教学评价遵循定性和定量相结合原则，采用学生自评、互评、教师评价、企业专家评价、家长评价等多元评价方式。

1. 工作任务评价

课程的每个工作任务分别进行成绩评定。建议按照工作过程进行，每个环节占有不同权重。每个任务的评价量表包括了过程性和成果性评价。原则上工作任务评价占 40%，成品评价占 60%。学期成绩取每个任务的平均分，占该课程学业总评价的 60%。

2. “以赛代考”评价

该课程期末考试采取技能考核的方式，以比赛的形式展开，比赛的成绩就是期末考试的成绩。“以赛代考”成绩占课程学业总评价的 40%。

（三）师资要求

本课程任课教师应具备中式烹调师职业资格证书，具备中餐冷菜岗位的生产实践经验，具备冷菜岗位所必备的原料、营养以及生产标准知识；具备熟练的盘饰制作、冷菜制作和冷拼制作技能；具备从事中餐冷菜厨房工作的综合素养，具备冷菜课程教学实施能力。

（四）教学场地设备要求

1. 场地要求：

与真实冷菜制作工作室厨房岗位相近，具备多媒体教学设备的实训室。适应小组合作学习或个人独立学习的操作间，空间合理，配备二次更衣间，晾晒间。照明充足，遮光通风；具有良好的供水，供电、供气、排烟，消防设施，设备完好。在明显的位置标示安全、卫生、环保要求及工作流程。能够让学生体验操作者和冷菜负责人之间的关系。

2. 设备要求：

炉灶、保鲜柜、工作台柜、水池、水龙头、清洁设备、空调、紫外线消毒灯、消防设备。

3. 工具

牙签、领料单、备料单、申购单、消毒液、镊子、量杯、剪子、不锈钢刀具、保鲜膜、保鲜盒、生料盆、拌菜盆（熟）、菜品盛装器皿、发套、鞋套、一次性手套、消毒毛巾，酒精（75%、95%）、消毒棉球、冰箱、工作台。

（五）课程资源开发建议

建议本课程根据课程内容，编写理论实践一体化的课程教材、开发适合教师与学生使用的数字化教学素材和辅导学生学习的多媒体教学课件。充分利用行业资源，为学生提供阶段实训，提升其职业综合素质。