

北京市劲松职业高中中餐烹饪专业

《上杂与炒锅》课程标准

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业核心课程，是由“炒锅工作”与“上杂工作”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涨发干货原料、调制各种基础汤汁、蒸制、煲制菜肴的能力以及较强的中餐热菜烹调技能和规范操作能力，具备良好的语言沟通、合作及应变能力，培养服从意识及安全卫生意识。

二、课程目标

（一）知识目标：

1. 熟悉上杂与炒锅岗位的操作环境和操作流程
2. 熟知上杂与炒锅岗位设备、工具的使用及安全操作知识
3. 了解上杂与炒锅岗位原料知识
4. 了解一般宴会常识
5. 了解典型菜肴的来历

（二）能力目标：

1. 具备使用、保养炒锅工作岗位设备、工具的能力
2. 具有餐具与各种菜品合理搭配的能力
3. 具备使用、制作调味料的能力
4. 具备调制基础浓汤、清汤的能力
5. 具备涨发常见干货类原料的能力
6. 具备正确运用蒸制、煲制的烹调技法制作菜肴的能力
7. 能鉴别各种烹饪原料，并进行焯水、过油、走红初步熟处理
8. 能根据菜品要求调制各种糊（8种），并进行挂糊
9. 具备运用基本烹调技法制作热菜的能力
10. 具备对剩余原料及时进行妥善保管的能力
11. 能协助厨师长开列申购单

（三）职业素养目标

1. 具备上杂和炒锅岗位的沟通能力
2. 具备良好的合作和语言表达能力

3. 具备餐饮服务意识、安全意识和卫生意识

三、参考课时

144 课时

四、课程思路

本课程以“工作任务”为载体，按照炒锅与上杂岗位完成的菜品类型不同，设计了《汤制类菜肴处理与烹制》、《涨发类菜肴处理与烹制》《蒸类菜肴处理与烹制》《辐射类菜肴处理与烹制》《组合菜单菜肴的处理与烹制》五个学习单元，五个单元按照由简单到复杂、由单一到综合的逻辑顺序依次安排。

第一单元《汤制类菜肴处理与烹制》：是五个单元中知识难度较低、比较好理解、操作较简单、最基础的工作任务，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上杂与炒锅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。掌握蒸制类菜肴所涉及的技能。

第二单元《涨发类菜肴处理与烹制》：比前一单元的技能操作难度加大，工序增多，技能操作难度加大，涉及涨发、吊汤、油温、火候、调味、调香、调色、菜肴质感等相关知识更多，从知识、技能、能力要求上属于递进关系。对于学生的沟通能力要求更高。

第三单元《蒸类菜肴处理与烹制》：由于本单元工作任务需要运用蒸制加工技术，比前一单元的工序增多，技能独特且操作难度加大，涉及蒸制方法、涨发、吊汤、油温、火候、调味、调香、调色、菜肴质感、盘饰等相关知识更多，对于岗位间的沟通能力要求更高，从知识、技能、能力要求上属于递进关系。

第四单元《辐射菜单类菜肴处理与烹制》：由于本单元工作任务需要运用烤的加工技术，技能独特且操作难度加大，涉及的火候、调味、调香、调色、餐具使用、盘饰等相关知识更多，且操作规范要求较高也较为复杂。

第五单元《组合菜单菜肴的处理与烹制》：由于本单元工作任务是要求学生综合运用已掌握的知识与技能，学生自主完成四个宴会菜单的设计制作任务，比前一单元的工序增多，涉及操作难度加大，菜肴种类多，知识与技能要求更加全面，对学生生产实践的综合能力要求较高。

五、课程内容与要求

（一）课程内容结构与课时分配

单元名称	任务名称	课时
第一单元：《汤类菜肴的处理与烹制》	任务 1：清氽鱼元的处理与烹制	5+4
	任务 2：清炖狮子头处理与烹制	5+4
	任务 3：醋椒鱼的处理与烹制	5+4
第二单元：《涨发类菜肴的处理与烹制》	任务 1：黄焖鱼肚的处理与烹制	5+4
	任务 2：葱烧海参的处理与烹制	5+4
	任务 3：鸡火煮干丝的处理与烹制	5+4
	任务 4：贝松菜胆的处理与烹制	5+4
	任务 5：咸鱼鸡粒豆腐煲的处理与烹制；	5+4
第三单元：《蒸制类菜肴的处理与烹制》	任务 1：梅菜扣肉的处理与烹制	5+4
	任务 2：八宝瓢豆腐的处理与烹制	5+4
第四单元：《辐射烹制菜肴的处理与烹制》	任务 1：叫花鸡的处理与烹制	5+4
	任务 2：烤羊排的处理与烹制	5+4
第五单元：《组合菜单菜肴的处理与烹制》	任务 1：川菜家宴的处理与烹制	9
	任务 2：鲁菜家宴的处理与烹制	9
	任务 3：苏菜家宴的处理与烹制	9
	任务 4：粤菜家宴的处理与烹制	9

（二）任务教学标准

第一单元：《汤类菜肴的处理与烹制》

任务一：清氽鱼元的处理与烹制

学习内容	学习内容：进一步掌握上杂与炒锅岗位的开档和收档。基本掌握柴鸡、猪蹄、鸡茸等原料、调味料的原料知识及使用常识。学习柴鸡、猪蹄的初步熟处理。学习宴会“清汤”的吊制技法及“微火”的鉴别与运用与炒锅岗位沟通合作，完成淮扬名菜“清氽鱼元”所需宴会“清汤”的制作。完成剩余“清汤”的保管。学会“清氽鱼丸”的鱼茸加工处理；初步掌握“清氽”菜肴烧制火候的鉴别火候与运用，运用“清氽”技法完成菜肴口味的调制；完成“清氽鱼元”的成品菜肴处理与烹制
学习目标	知识目标：

	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉上杂与炒锅岗位吊汤的操作环境和操作流程 2. 熟知上杂与炒锅岗位吊汤设备、工具的使用及安全操作知识 3. 了解柴鸡、鸡茸、草鱼、蛋清等原料知识 4. 了解一般宴会“鸡清汤”水与原料的比例及应用等常识 5. 了解“清氽鱼丸”的来历 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 初步掌握上杂与炒锅岗位吊汤制作的开档和收档 2. 掌握柴鸡等吊汤原料的初步熟处理 3. 基本学会一般宴会“鸡清汤”的吊制技法及“微火”、时间的鉴别、运用及把握 4. 学会一般宴会“鸡清汤”的保存方法 5. 学会“清氽鱼丸”的鱼茸加工处理 6. 初步掌握“清氽”菜肴烧制火候的鉴别火候与运用 7. 学会鱼丸挤制手法 8. 运用“清氽”技法和“盛装法”的装盘手法完成“清氽鱼丸”的制作 <p>职业素养目标：</p> <p>能够初步进行上杂与炒锅和炒锅岗位的沟通与合作</p>
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：“清氽鱼丸”的菜肴成品 2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 刀工：鱼茸细腻，无筋、无刺 2. 口味：咸鲜香 3. 色泽：鱼丸色泽洁白 4. 汁、芡、油量：汤汁清亮，少油 5. 火候：口感鲜嫩细软 6. 装盘：鱼丸突出，盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观
教学资源	鱼肉、柴鸡、鸡茸等原料，自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单、反思与记录表格

第一单元：《汤类菜肴的处理与烹制》

任务二：清炖狮子头处理与烹制

学习内容	<p>学习内容：进一步掌握上杂与炒锅岗位的开档和收档。基本掌握猪骨、鸡架子等基本原料、调味料的原料知识及使用常识。学习猪骨、鸡架子的初步熟处理。学会利用猪骨、鸡架子原料吊制“毛汤”的技法及“微火”的鉴别与运用与炒锅岗位沟通合作，完成淮扬名菜“清炖狮子头”所需的“毛汤”的制作完成剩余“毛汤”的保管。</p> <p>了解猪肉、排骨、蛋清、冬笋、香菇、火腿等原料知识及使用常识；细切粗斩掌握五花肉的刀工处理；学习“清顿”技法，掌握“中火”“急火”的鉴别与运用；初步掌握清杂菜肴烧制火候的鉴别与运用，口味的调制、装盘成型手法，完成清炖狮子头的处理与烹制。</p>
学习目标	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 熟悉上杂与炒锅岗位吊汤的操作环境和操作流程2. 熟知上杂与炒锅岗位吊汤低汤灶、汤桶、砂锅等设备、工具的使用及安全操作知识3. 具备猪骨、鸡架子、猪肉、排骨、蛋清、冬笋、香菇、火腿的原料知识及使用常识4. 了解普通“毛汤”水与原料的比例及应用等常识5. 了解“清炖狮子头”的来历 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 熟练进行上杂与炒锅岗位制作间的开档和收档2. 学会猪骨、鸡架子等原料初步熟处理3. 学会利用猪骨、鸡架子原料吊制普通“毛汤”的技法及“微火”等火候、时间的鉴别、运用及把握4. 学会普通“毛汤”的保存方法5. 细切粗斩掌握五花肉的刀工处理6. 了解“清炖”技法，掌握“中火”“急火”的鉴别与运用7. 学习“清炖”技法的运用，初步掌握清杂菜肴烧制火候的鉴别与运用，口味的调制、装盘成型手法，完成清炖狮子头的制作 <p>职业素养目标：</p> <p>进一步学习上杂与炒锅的沟通方式初步掌握上杂岗位与炒锅岗位分工合作流程</p>

学习成果	1. 工作成果：“清炖狮子头”的菜肴成品 2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	1. 刀工：猪肉用刀切成石榴粒大的丁，均匀整齐 2. 口味：口味咸鲜香浓醇厚 3. 色泽：色泽洁白 4. 汁、芡、油量：汤汁清澈明亮，有蟹油漂浮 5. 火候：口感鲜嫩细软，入口即化，肥而不腻 6. 装盘：砂锅边无油迹，盘饰卫生、形式美观
教学资源	五花肉、猪骨、鸡架子等原料，自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单、反思与记录表格

第一单元：《汤类菜肴的处理与烹制》

任务三：醋椒鱼的处理与烹制

学习内容	<p>学习内容：进一步掌握上杂与炒锅岗位的开档和收档，进一步掌握柴鸡、猪排骨、猪蹄、鸭子、鸡爪等基本原料、调味料的原料知识及使用常识。学习柴鸡、猪排骨、猪蹄、鸭子、鸡爪的初步熟处理学会利用柴鸡、猪排骨、猪蹄、鸭子、鸡爪原料吊制“高级奶汤”的技法及“旺火”的鉴别与运用与炒锅岗位沟通合作，完成山东名菜“醋椒鱼”所需的“高级奶汤”的制作完成剩余“高级奶汤”的保管</p> <p>学习“氽”的烹调方法；学会“醋椒鱼”的加工处理掌握清氽菜肴烧制火候的鉴别与运用，口味的调制、装盘成型手法完成“醋椒鱼”的处理与烹制</p>
学习目标	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学习了解上杂与炒锅的操作环境和操作流程 2. 了解上杂与炒锅岗位设备、工具的使用及安全操作知识 3. 了解鲈鱼、香菜、胡椒粉等原料的使用常识 4. 了解“氽煮”技法 5. 初步了解上杂与炒锅岗位与炒锅岗位分工合作流程

	<p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 较熟练进行上杂与炒锅岗位的开档和收档 2. 掌握上杂与炒锅岗位煲仔炉、蒸箱等设备的使用与保养方法 3. 学会“醋椒鱼”的加工处理 4. 学会制作一般清汤的加工方法 5. 学习“氽”的技法运用，初步掌握清氽菜肴烧制火候的鉴别与运用，口味的调制、装盘成型手法 <p>职业素养目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能够与炒锅岗位的熟练沟通；工作环节衔接紧密 2. 语言表达准确，语态轻松
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：“醋椒鱼”的菜肴成品 2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 刀工：直刀每隔 1.5 厘米宽切一刀，深至鱼骨 2. 口味：酸辣适中，香鲜可口 3. 色泽：汤色乳白 4. 汁、芡、油量：汤浓，汁较多，油少 5. 火候：鱼肉鲜嫩爽滑 6. 装盘：鱼池边无油迹，盘饰卫生、简洁美观
教学资源	鲈鱼、香菜、胡椒粉等原料，自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单、反思与记录表格

第二单元：《涨发类菜肴的处理与烹制》

任务一：黄焖鱼肚的处理与烹制

学习内容	<p>学习内容：上杂与炒锅岗位的开档和收档。基本掌握鱼肚、柴鸡、猪排骨、猪蹄、牛腿肉、金华火腿、鸡爪等原料知识及使用常识掌握柴鸡、猪排骨、猪蹄、牛腿肉、金华火腿、鸡爪的初步熟处理学会利用柴鸡、猪排骨、猪蹄、牛腿肉、金华火腿、鸡爪等原料吊制“高级浓汤”的技法及“旺火”的鉴别与运用学习“油发鱼肚”的涨发方法；学会对“油发”过程中鱼肚</p>
------	---

	<p>质地的鉴别与炒锅岗位沟通合作，完成山东名菜“黄焖鱼肚”所需的“高级浓汤”的制作完成剩余“高级浓汤”的保管</p> <p>学习“焖”的烹调方法；运用“黄焖”的烹调技法制作菜肴；初步掌握黄焖菜肴的焖制火候的鉴别与运用，口味的调制、装盘成型手法，完成“黄焖鱼肚”的处理与烹制</p>
学习目标	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、了解鱼肚原料的使用常识 2、了解鱼肚发制的技术方法 3、了解“黄焖”技法 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、较熟练进行上杂岗位的开档和收档 2、掌握上杂岗位低汤灶设备的使用与保养方法 3、学会油发鱼肚的加工技法 4、学会制作一般浓汤的加工方法 5、初步掌握黄焖菜肴焖制火候的鉴别与运用，口味的调制、装盘成型手法学会“黄焖”技法制作黄焖鱼肚 <p>职业素养目标：</p> <p>能够与炒锅岗位的熟练沟通；工作环节衔接紧密；语言表达准确，语态轻松</p>
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：“黄焖鱼肚”的菜肴成品 2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 刀工： 3.5cm 长 2cm 宽的厚片 2. 口味：咸鲜适口 3. 色泽：色泽金黄 4. 汁、芡、油量：成品煲底有较多汁芡，不汪油 5. 火候：口感软糯入味 6. 装盘：盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观
教学资源	鱼肚、柴鸡等原料，自编教材、教师教学文档、领料单 、备料单、申购单、反思与记录表格

第二单元：《涨发类菜肴的处理与烹制》

任务二：葱烧海参的处理与烹制

学习内容	<p>学习内容：进一步掌握上杂与炒锅岗位的开档和收档。基本掌握干制海参的原料知识及使用常识。学习“水发”干制海参的方法，学会对“水发”过程中海参质地的鉴别。与炒锅岗位沟通合作，完成山东名菜“葱烧海参”所需的干制海参的涨发。学会对“水发海参”的保管。掌握上杂与炒锅岗位蒸箱等设备的使用与保养方法。</p> <p>学习“烧”烹调方法；学会炼制葱油和熬糖色；了解运用“葱烧”技法，初步掌握葱烧菜肴烧制火候的鉴别与运用，口味的调制、装盘成型手法完成“葱烧海参”的成品菜肴处理与烹制。</p>
学习目标	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 熟悉上杂与炒锅的操作环境和操作流程2. 熟知上杂与炒锅岗位设备、工具的使用及安全操作知识3. 了解干海参、大葱等的原料知识4. 了解“水发”中“煮发”的技法5. 了解“葱烧海参”的来历 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 基本掌握上杂与炒锅岗位制作间的开档和收档2. 初步掌握水发的“微火”火候的鉴别与运用3. 运用“水发”技法完成“干海参”涨发及加工处理4. 掌握上杂岗位煲仔炉、蒸箱等设备的使用与保养方法5. 学会炼制葱油和熬糖色6. 了解运用“葱烧”技法，初步掌握葱烧菜肴烧制火候的鉴别与运用，口味的调制、装盘成型手法7. 能够与炒锅岗位的熟练沟通；工作环节衔接紧密；语言表达准确，语态轻松 <p>素养目标：</p> <p>逐步熟悉上杂与炒锅和炒锅岗位的沟通；语言表达准确，语态轻松职业</p>
学习成果	<ol style="list-style-type: none">1. 工作成果：“葱烧海参”的菜肴成品2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价

考核标准	1. 涨发标准评价：选择海参形体相似，大小相同的海参；涨发好的海参，海参用筷子夹起后两头发颤，且略微下垂 2. 口味：口味咸鲜回甜、葱香味厚 3. 色泽：色泽褐红 4. 汁、芡、油量：芡汁滋润明亮较紧、周围有少量葱油渗出 5. 火候：口感滑软鲜嫩 6. 装盘：盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观
教学资源	干海参、大葱等原料，自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单、反思与记录表格

第二单元：《涨发类菜肴的处理与烹制》

任务三：鸡火煮干丝的处理与烹制

学习内容	<p>学习内容：进一步掌握上杂与炒锅岗位的开档和收档。基本掌握金华火腿、虾子等原料的知识及使用常识。学习“水发”虾子和处理、熟制金华火腿的方法。学会“水发”虾子和处理、熟制金华火腿的过程中质地的鉴别。与炒锅岗位沟通合作，完成淮扬名菜“鸡火煮干丝”所需的虾子、金华火腿的涨发和熟处理。学会对处理后的“虾子、金华火腿”进行保管。掌握上杂与炒锅岗位煲仔炉、蒸箱等设备的使用与保养方法</p> <p>学习“煮”的烹调方法；运用“油水煮”的烹调技法制作菜肴；初步掌握黄焖菜肴的焖制火候的鉴别与运用，口味的调制、装盘成型手法，完成“鸡火煮干丝”的成品菜肴处理与烹制。</p>
学习目标	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉上杂与炒锅的操作环境和操作流程 2. 熟知上杂与炒锅岗位设备、工具的使用及安全操作知识 3. 了解大豆干、火腿、虾子等的原料知识 4. 了解“蒸”“煮”的方法 5. 了解“鸡火煮干丝”的来历 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟练进行上杂与炒锅岗位制作间的开档和收档 2. 初步掌握蒸的火候的鉴别与运用 3. 学习大豆干、火腿、虾子的初步熟处理

	<p>4. 运用“蒸”“煮”方法完成“鸡火煮干丝”的成品制作</p> <p>职业素养目标：</p> <p>逐步熟悉上杂与炒锅和炒锅岗位的沟通；语言表达准确，语态轻松</p>
学习成果	<p>1. 工作成果：“鸡火煮干丝”的菜肴成品</p> <p>2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）</p>
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	<p>1. 刀工：豆腐干片成 5CM 长、0.1CM 厚的薄片，再切成粗 0.1 厘米的细丝</p> <p>2. 口味：口味鲜美，咸鲜适中</p> <p>3. 色泽：色泽鲜亮汤汁浓香</p> <p>4. 汁、芡、油量：汤汁浓香, 与主料比例恰当，无油</p> <p>5. 火候：干丝味鲜绵软，嚼时有韧性</p> <p>6. 装盘：盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观</p>
教学资源	大豆干、火腿、虾子等原料，自编教材、教师教学文档、领料单 、备料单、申购单、反思与记录表格

第二单元：《涨发类菜肴的处理与烹制》

任务四：贝松菜胆的处理与烹制

学习内容	<p>学习内容：进一步掌握上杂与炒锅岗位的开档和收档。基本掌握干贝、柴鸡、菜胆、猪排骨、猪蹄、牛腿肉、金华火腿、鸡爪等原料知识及使用常识。掌握干贝、柴鸡、菜胆、猪排骨、猪蹄、牛腿肉、金华火腿、鸡爪的初步熟处理。学会利用柴鸡、猪排骨、猪蹄、牛腿肉、金华火腿、鸡爪等原料吊制“高级浓汤”的技法及“拉油”的技法运用。学习“水发干贝”的涨发方法与炒锅岗位沟通合作，完成四川名菜“贝松菜胆”所需的“高级浓汤”的制作完成剩余“高级浓汤”的保管，合理对处理后的“瑶柱”剩余调料进行保管</p>
学习目标	<p>知识目标：</p> <p>1. 熟悉上杂与炒锅岗位干货涨发的操作环境和操作流程</p> <p>2. 熟知上杂与炒锅岗位干货涨发的汤桶、电子温度计等设备、工具的使用及安全操作知识</p> <p>3. 掌握干贝的原料知识及使用常识</p>

	<p>4. 了解干货涨发中“水发”的技法</p> <p>5. 了解“贝松菜胆”的来历</p> <p>能力目标：</p> <p>1. 基本掌握上杂与炒锅岗位干货涨发工作的开档和收档</p> <p>2. 掌握干贝的涨发过程和熟处理的技术要点</p> <p>3. 初步掌握涨发后干贝处理与烹制</p> <p>4. 初步掌握涨发好干贝的保存方法</p> <p>5. 能够运用“扒”制的烹调技法制作菜肴贝松菜胆</p> <p>6. 能够合理对处理后的“瑶柱”剩余调料进行保管</p> <p>职业素养目标：</p> <p>熟练进行上杂与炒锅岗位的沟通和协作</p>
学习成果	<p>1. 工作成果：“贝松菜胆”的菜肴成品</p> <p>2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）</p>
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	<p>1. 刀工：娃娃菜大小均匀、长短一致</p> <p>2. 口味：芡汁金黄，无黑点</p> <p>3. 色泽：咸鲜</p> <p>4. 汁、芡、油量：成品为流芡一半可以裹在原料上，一半流入盘中为好，不汪油</p> <p>5. 火候：口感鲜嫩贝松味浓郁</p> <p>6. 装盘：主料突出，盘边无油迹，主料码放整齐；盘饰卫生、点缀合理、美观、有新意</p>
教学资源	干贝、娃娃菜等原料，自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单、反思与记录表格

第二单元：《涨发类菜肴的处理与烹制》

任务五：咸鱼鸡粒豆腐煲的处理与烹制

学习内容	学习内容：进一步掌握上杂与炒锅岗位的开档和收档。基本掌握咸鱼的原料知识及使用常识。学习咸鱼的摘剔、分割及熟处理的方法，学会摘剔、
-------------	--

	<p>分割及熟处理过程中对咸鱼质地的鉴别。与炒锅岗位沟通合作，完成广东名菜“咸鱼鸡粒豆腐煲”所需咸鱼处理与烹制学会对处理后的“咸鱼”进行保管</p> <p>学习“焗”的烹调方法；运用“焗”的烹调技法制作菜肴；初步掌握咸鱼鸡粒豆腐煲菜肴的制作火候的鉴别与运用，口味的调制、装煲成型手法，完成“咸鱼鸡粒豆腐煲”的处理与烹制。</p>
学习目标	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉并掌握上杂与炒锅岗位的操作环境和操作流程 2. 熟知上杂与炒锅岗位平头炉设备、沙煲工具的使用及安全操作知识 3. 了解咸鱼、豆腐、鸡脯等的原料知识 4. 了解“煲仔菜”的技法及咸鱼的蒸制加工方法 5. 了解广东名菜“咸鱼鸡粒豆腐煲”的来历 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自我熟练进行上杂与炒锅岗位制作间的开档和收档 2. 初步掌握蒸的“煲仔菜”火候的鉴别与运用 3. 学习豆腐及咸鱼、鸡脯的初步熟处理 4. 运用“煲仔菜”技法完成“咸鱼鸡粒豆腐煲”的制作 <p>职业素养目标：</p> <p>熟悉上杂与炒锅和炒锅岗位的沟通与协作</p>
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：“咸鱼鸡粒豆腐煲”的菜肴成品 2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 刀工：主料豆腐大小一致，边长为 25mm 方丁；四种辅料基本大小均匀，边长为 5mm 方丁 2. 口味：咸鲜 3. 色泽：浅棕红，色彩搭配丰富 4. 汁、芡、油量：成品煲底有少量汁芡，不汪油 5. 火候：口感软嫩入味咸鱼味厚重 6. 装盘：盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观

教学资源	咸鱼、豆腐、鸡脯等原料，自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单、反思与记录表格
-------------	---

第三单元：《蒸制类菜肴的处理与烹制》

任务一：梅菜扣肉的处理与烹制

学习内容	学习内容：学习上杂与炒锅岗位的开档和收档。基本掌握带皮五花肉、梅干菜等等原料及基本调味料的使用常识。学会扣肉的切制及码放方法，初步掌握扣蒸菜肴“旺火沸水长时间焖蒸”火候的鉴别与运用；学习“扣蒸”技法，与炒锅岗位沟通合作，完成名菜“梅菜扣肉”成品菜肴处理与烹制。
学习目标	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解上杂与炒锅的操作环境和操作流程 2. 了解上杂与炒锅岗位设备、工具的使用及安全操作知识 3. 了解初加工后带皮五花肉、梅干菜等原料及基本调味料的使用常识 4. 了解“扣蒸”技法 5. 初步了解上杂与炒锅岗位与炒锅岗位分工合作流程 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学会上杂与炒锅岗位蒸箱、工作台等设备的使用与保养方法 2. 学会梅菜扣肉味汁的调制 3. 学会扣肉的切制及码放方法 4. 初步学会扣蒸菜肴“旺火沸水长时间焖蒸”火候的鉴别与运用 5. 学会扣肉装盘方法 <p>职业素养目标：</p> <p>提高岗位沟通意识；语言表达准确，语态轻松</p>
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：“梅菜扣肉”的菜肴成品 2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 刀工：肉片薄厚均匀，大小一致 2. 口味：口味咸鲜香回甜，梅干菜、腐乳味浓厚 3. 色泽：色泽褐红明亮 4. 汁、芡、油量：汁芡滋润油亮、宽汁

	<p>5. 火候：质感软烂肥而不腻</p> <p>6. 装盘：原料码放整齐、盘边无油迹、盘饰卫生、简洁美观</p>
教学资源	带皮五花肉、梅干菜等原料、自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单、反思与记录表格

第三单元：《蒸制类菜肴的处理与烹制》

任务二：八宝瓢豆腐的处理与烹制

学习内容	<p>学习内容：进一步掌握上杂与炒锅岗位的开档和收档。基本掌握北豆腐、鸡腿肉、虾仁、香菇、火腿、冬笋、海参、马蹄、莲子等原料知识及使用常识；基本掌握瓢馅及码碗方法，初步掌握蒸的“旺火沸水速蒸”火候的鉴别与运用。进一步学习“蒸瓢”的技法,完成北京菜“八宝瓢豆腐箱”成品菜肴处理与烹制。</p>
学习目标	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 基本熟悉上杂与炒锅的操作环境和操作流程 2. 熟知上杂与炒锅岗位设备、工具的使用及安全操作知识 3. 了解北豆腐、鸡腿肉、虾仁、香菇、火腿、冬笋、海参、马蹄、莲子等的原料知识 4. 了解“蒸瓢”的技法 5. 了解“八宝瓢豆腐箱”的来历 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟练进行上杂与炒锅岗位制作间的开档和收档 2. 基本掌握蒸的“旺火沸水速蒸”火候的鉴别与运用 3. 基本掌握瓢馅及码碗方法 4. 运用“蒸瓢”技法完成“八宝瓢豆腐箱”成品的制作 <p>职业素养目标：</p> <p>熟悉进行上杂与炒锅和炒锅岗位的沟通；语言表达准确，语态轻松</p>
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：“八宝瓢豆腐箱”的菜肴成品 2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 刀工：豆腐薄厚、大小均匀一致

	2. 口味：口味咸鲜，滋味浓厚 3. 色泽：豆腐色泽金黄，汁芡蚝油色 4. 汁、芡、油量：芡汁为流芡，滋润油亮 5. 火候：口感软嫩 6. 装盘：原料码放整齐、盘边无油迹、盘饰卫生、美观大方
教学资源	北豆腐、鸡腿肉、虾仁、香菇、火腿、冬笋、海参、马蹄、莲子等原料、自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单、反思与记录表格

第四单元：《辐射烹菜肴的处理与烹制》

任务一：叫花鸡的处理与烹制

学习内容	<p>学习内容：进一步掌握上杂与炒锅岗位的开档和收档。基本掌握整鸡的原料知识及使用常识，学习整鸡的腌制、炒馅及熟处理的方法。进一步学习“烤制”的技法与炒锅岗位沟通合作，完成名菜“叫花鸡”成品菜肴处理与烹制。</p> <p>学习“烤”的烹调方法；运用“泥烤”的烹调技法制作菜肴；初步掌握菜肴的火候的鉴别与运用，口味的调制及装盘成型手法，完成“叫花鸡”的制作。</p>
学习目标	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉并掌握上杂与炒锅岗位的操作环境和操作流程 2. 熟知上杂与炒锅岗位烤箱工具的使用及安全操作知识 3. 了解整鸡等的原料知识 4. 了解“烤”的技法及腌料、馅料加工方法 5. 了解名菜“烤”的来历 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自我熟练进行上杂与炒锅岗位制作间的开档和收档 2. 初步掌握蒸的“烤”火候的鉴别与运用 3. 学习整鸡的初步熟处理 4. 运用“烤”的技法完成“叫花鸡”的制作 <p>职业素养目标：</p> <p>熟悉上杂与炒锅和炒锅岗位的沟通与协作</p>
学习成果	1. 工作成果：“叫花鸡”的菜肴成品

	2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	1. 刀工：翅骨、腿骨剔除干净，不破坏主体表皮 2. 口味：口味咸鲜，风味独特 3. 色泽：色泽自然，微黄 4. 汁、芡、油量：烤制时间、火候恰到好处 5. 火候：口感骨酥肉嫩 6. 装盘：盘边无油迹、盘饰卫生、美观大方
教学资源	整鸡、荷叶、冬笋、香菇等原料、自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单、反思与记录表格

第四单元：《辐射烹菜肴的处理与烹制》

任务二：烤羊排的处理与烹制

学习内容	学习内容：了解烤箱的设备、工具的使用及安全生产要求，进一步掌握上杂与炒锅岗位的开档和收档。基本掌握羊排的原料知识及使用常识。学习“腌料”的调制方法；学习“烤羊排”的烹饪技法学会熟处理过程中对烤羊排质量的鉴别。与炒锅岗位沟通合作，完成名菜“烤羊排”成品菜肴处理与烹制。
学习目标	知识目标： 1. 熟悉并能掌握上杂与炒锅岗位的操作环境和操作流程 2. 熟知上杂与炒锅岗位设备、工具的使用及安全操作知识 3. 了解羊肉、酱料等的原料知识 4 了解“烤”的技法 5. 了解名菜“烤羊排”的来历 能力目标： 1. 熟练进行上杂与炒锅岗位制作间的开档和收档 2. 初步掌握“烤”火候的鉴别与运用 3. 学习羊肉、酱料的初步处理 4. 运用“烤”技法完成“烤羊排”的制作 职业素养目标：

	熟悉上杂与炒锅岗位的沟通与协作
学习成果	1. 工作成果：“烤羊排”的菜肴成品 2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	1. 刀工：羊排刀口均匀、深浅一致 2. 口味：口味香辣，微甜，风味独特 3. 色泽：色泽棕红、明亮 4. 汁、芡、油量：烤制时间、火候恰到好处 5. 火候：肉质香嫩，有口感 6. 装盘：盘边无油迹、盘饰卫生、美观大方
教学资源	羊排、酱料等原料、自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单、反思与记录表格

第五单元：《组合菜单菜肴的处理与烹制》

任务一：川菜家宴的处理与烹制

学习内容	学习内容：进一步掌握上杂与炒锅岗位的开档和收档。运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。完成四川名菜“干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、五彩猫耳朵”成品菜肴处理与烹制，能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保管。
学习目标	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 通过小组合作咨询熟知四川风味小型家宴：干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面制作过程、技术要求及川菜风味特点 2. 通过小组合作咨询熟知干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面相关原料鉴别知识 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能够通过小组合作运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计 2. 能够通过小组合作熟练完成所用原材料的加工 3. 能够通过小组合作运用“干烧、辣烧、清氽、水煮”的烹调技法

	<p>制作菜肴</p> <p>4. 能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保管</p> <p>职业素养目标：</p> <p>能够通过小组合作提高团队合作意识</p>
学习成果	<p>1. 工作成果：四川风味小型家宴的菜肴成品</p> <p>2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）</p>
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	<p>1. 风味特点：符合</p> <p>2. 菜单结构：合理</p> <p>3. 营养搭配：均衡</p> <p>4. 成本控制：准确恰当</p> <p>5. 菜品数量：适合就餐人数</p> <p>6. 上菜程序：符合上菜顺序要求</p> <p>7. 餐具使用：搭配合理，使用恰当，有创新</p> <p>8. 技法使用：技法不重复</p> <p>9. 菜单背景：美观典雅时尚</p>
教学资源	制作四川风味小型家宴所需原料、自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单、反思与记录表格

第五单元：《组合菜单菜肴的处理与烹制》

任务二：鲁菜家宴的处理与烹制

学习内容	<p>学习内容：运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。完成山东名菜“粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面”成品菜肴处理与烹制，能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保管。</p>
学习目标	<p>知识目标：</p> <p>1. 通过小组合作咨询熟知山东风味小型家宴：粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面制作过程、技术要求及鲁菜风味特点</p> <p>2. 通过小组合作咨询熟知粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面相关原料鉴别知识</p>

	<p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能够通过小组合作运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计 2. 能够通过小组合作熟练完成所用原材料的加工 3. 能够通过小组合作运用“粉蒸、素烧、干烧、汤羹”的烹调技法制作菜肴 4. 能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保管 <p>职业素养目标：</p> <p>能够通过小组合作提高团队合作意识</p>
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：山东风味小型家宴的菜肴成品 2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 风味特点：符合 2. 菜单结构：合理 3. 营养搭配：均衡 4. 成本控制：准确恰当 5. 菜品数量：适合就餐人数 6. 上菜程序：符合上菜顺序要求 7. 餐具使用：搭配合理，使用恰当，有创新 8. 技法使用：技法不重复 9. 菜单背景：美观典雅时尚
教学资源	制作山东风味小型家宴所需原料、自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单、反思与记录表格

第五单元：《组合菜单菜肴的处理与烹制》

任务三：苏菜家宴的处理与烹制

学习内容	<p>学习内容：运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成苏菜小型宴会菜单设计。完成江苏名菜“扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭”成品菜肴处理与烹制。能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保</p>
-------------	--

	管。
学习目标	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 通过小组合作咨询熟知苏菜家宴：扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭制作过程、技术要求及苏菜风味特点 2. 通过小组合作咨询熟知扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭相关原料鉴别知识 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能够通过小组合作运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计 2. 能够通过小组合作熟练完成所用原材料的加工 3. 能够通过小组合作运用“红烧、扒、炒、汤羹”的烹调技法制作菜肴 4. 能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保管 <p>职业素养目标：</p> <p>能够自我及时发现问题，解决问题，并适时进行反思与评价</p>
学习成果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：苏菜家宴的菜肴成品 2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none"> 1. 风味特点：符合 2. 菜单结构：合理 3. 营养搭配：均衡 4. 成本控制：准确恰当 5. 菜品数量：适合就餐人数 6. 上菜程序：符合上菜顺序要求 7. 餐具使用：搭配合理，使用恰当，有创新 8. 技法使用：技法不重复 9. 菜单背景：美观典雅时尚
教学资源	制作苏菜家宴所需原料、自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单、反思与记录表格

第五单元：《组合菜单菜肴的处理与烹制》

任务四：粤菜家宴的处理与烹制

学习内容	学习内容：运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成粤菜小型宴会菜单设计。完成广东名菜“蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汆丸子、星洲炒米粉”成品菜肴处理与烹制，能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保管。
学习目标	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 通过小组合作咨询熟知粤菜家宴：蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汆丸子、星洲炒米粉制作过程、技术要求及粤菜风味特点2. 通过小组合作咨询熟知蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汆丸子、星洲炒米粉相关原料鉴别知识 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 能够通过小组合作运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计2. 能够通过小组合作熟练完成所用原材料的加工3. 能够通过小组合作运用“扒、炒、汆”的烹调技法制作菜肴4. 能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保管 <p>职业素养目标：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 能够自我及时发现问题，解决问题，并适时进行反思与评价2. 服务与沟通主动、协调、合理；具备良好的语言表达能力
学习成果	<ol style="list-style-type: none">1. 工作成果：粤菜家宴的菜肴成品2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
考核方法	按照任务考核标准，针对学生的工作过程和菜肴成品，通过自评、互评、师评的方式完成对本任务的考核评价
考核标准	<ol style="list-style-type: none">1. 风味特点：符合2. 菜单结构：合理3. 营养搭配：均衡4. 成本控制：准确恰当5. 菜品数量：适合就餐人数6. 上菜程序：符合上菜顺序要求

	7. 餐具使用：搭配合理，使用恰当，有创新 8. 技法使用：技法不重复 9. 菜单背景：美观典雅时尚
教学资源	制作粤菜家宴所需原料，自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单、反思与记录表格

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”。结合本课程对应的上杂与炒锅岗位，将具体教学流程分为五步：

1. 体验热菜厨房工作准备

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上杂与炒锅岗位的工作准备。

2. 体验热菜厨房工作任务

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，体验上杂、炒锅岗位工作内容以及与其他岗位之间的衔接与配合关系。

3. 体验热菜厨房生产过程

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打荷与炒锅岗位真实的工作环境、工作角色、工作过程。

4. 体验热菜厨房工作成果

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. 体验热菜厨房工作整理

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高级以上职业资格证书，具备五年以上中餐热菜厨房岗位的实践经验，具备中餐热菜烹调理论知识、熟练掌握川鲁苏粤四大菜系制作技能、具备四星级以上酒店中餐热菜厨房管理经验。具备中等职业学校中餐烹饪专业热菜教学实施能力。

（四）教学场地设备要求

1. 实训室环境：

- 1) 面积 120M²。储藏室兼准备室：1 间，面积 30M²。较高级：1 间，面积 100M²。储藏室兼准备室：1 间，面积 20M²。开设级：1 间，面积 80M²。储藏室兼准备室：1 间，面积 20M²。
- 2) 照明：每位学生操作面照度不低于 150LX，演示、操作台面上方设局部照明，其垂直照度平均值不应低于 200LX。
- 3) 遮光：应避免太阳光直接照射在工作台或演示台上。
- 4) 通风：通风良好，干燥清洁，须有纱窗，应具备环保型排风和循环风设备。
- 5) 电源：操作室内配置适量 220V、380V 电源插座，电源插座应保持良好的工作状态，应有控制电源的总开关，漏电保护器等安全设备。
- 6) 供水：操作室内应具备供、排水设施。
- 7) 供气：操作室内应具备管道煤气、天然气，并有气体控制总开关。
- 8) 消毒：紫外线消毒灯、灭蝇灯。
- 9) 消防安全设备设施。（应急灯、干粉式灭火器、灭火毯。）
- 10) 温度：适宜装空调。
- 11) 厨房专用医药箱。

2. 基本设备与工具:

- 1) 配备工作台、椅子、菜墩、炉灶、书写板, 投影仪, 同步摄相设备等。
- 2) 储藏室兼准备室: 配备工作台、电子秤、货架等

(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。