

<<语文>>

图书基本信息

书名：<<语文>>

13位ISBN编号：9787308079310

10位ISBN编号：7308079317

出版时间：2010-9

出版时间：浙江大学出版社

作者：麻来军，梁甘冷 编

页数：120

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## 前言

本书根据教育部颁布的《中等职业学校语文教学大纲》(以下简称《大纲》)的基本精神,为满足中等职业学校语文职业模块教学和中等职业教育教学改革新形势的需要而编写。

本书凝结了近几年烹饪专业语文教学改革成功经验,很好地实现了烹饪专业学生学习的基本状况与他们未来职业生涯发展所需要的基本语文能力之间的结合,可供三年制中等职业学校的高二烹饪专业师生使用。

一、编写指导思想 (一) 突显中等职业教育语文教学职业模块的特色 本教材将与烹饪专业相关的语文能力、语文知识以及道德情感有机地融入选文与活动的编写中,注重趣味性、实用性、实践性,是在高一语文基础模块学习的基础上,在坚持语文学科独立性的前提下,进一步将语文学习与专业学习完美地结合起来,既为烹饪专业学生的实习就业打下良好的语文基础,又为有志于升学的学生提供提升语文应用能力和文化素养的途径。

(二) 注重提高烹饪专业学生的语文综合素养 本教材积极贯彻以提高学生的全面素质为目的,以培养学生创新精神和实践能力为重点的教学指导思想,注意遵循语文教学的规律和学生认知特点,提高烹饪专业学生对美的感悟、对语言的综合运用能力以及对我国烹饪文化的了解,追求高素质劳动者和中初级专门人才的质量提升。

(三) 体现以促进学生发展为本的改革理念 本教材的编写注重学生的主体地位,以实践活动为载体,改变传统的学习方式,引导学生学习搜集和筛选资料、合作与交流、研究与探索、体验与反思的能力,教材具有开放性、生动性的特点,以利于激发学生的求知欲,提高学生的学习效率。

## 内容概要

《中等职业学校烹饪专业教学用书：语文》根据教育部颁布的《中等职业学校语文教学大纲》（以下简称《大纲》）的基本精神，为满足中等职业学校语文职业模块教学和中等职业教育教学改革新形势的需要而编写。

《中等职业学校烹饪专业教学用书：语文》凝结了近几年烹饪专业语文教学改革成功经验，很好地实现了烹饪专业学生学习的基本状况与他们未来职业生涯发展所需要的基本语文能力之间的结合，可供三年制中等职业学校的高二烹饪专业师生使用。

一、编写指导思想 （一）突显中等职业教育语文教学职业模块的特色 本教材将与烹饪专业相关的语文能力、语文知识以及道德情感有机地融入选文与活动的编写中，注重趣味性、实用性、实践性，是在高一语文基础模块学习的基础上，在坚持语文学科独立性的前提下，进一步将语文学习与专业学习完美地结合起来，既为烹饪专业学生的实习就业打下良好的语文基础，又为有志于升学的学生提供提升语文应用能力和文化素养的途径。

（二）注重提高烹饪专业学生的语文综合素养 本教材积极贯彻以提高学生的全面素质为目的，以培养学生创新精神和实践能力为重点的教学指导思想，注意遵循语文教学的规律和学生认知特点，提高烹饪专业学生对美的感悟、对语言的综合运用能力以及对我国烹饪文化的了解，追求高素质劳动者和中初级专门人才的质量提升。

（三）体现以促进学生发展为本的改革理念 本教材的编写注重学生的主体地位，以实践活动为载体，改变传统的学习方式，引导学生学习搜集和筛选资料、合作与交流、研究与探索、体验与反思的能力，教材具有开放性、生动性的特点，以利于激发学生的求知欲，提高学生的学习效率。

## 书籍目录

第一单元 烹饪境界哲学家冯友兰认为，人“做各种事有各种意义，各种意义合成一个整体，就构成他的人生境界”。

但是因为每个人做事的感悟不同，所达到的境界就不相同。

本单元的四篇文章必定会让你对自己的专业、对将来的事业及人生有另一番思考。

庖丁解牛：用寓言的方式告诉我们如何做一个“神厨”治学三境界：用三首词包涵了人生所有的境界笑傲江湖·传剑：令狐冲学习绝技与我们学习各种技艺颇有相同之处起飞，以纯净的心灵：来自烹饪专业学生的真实感悟第二单元 烹饪名人烹饪是一门技术，更是一种艺术，有着独特的内容、丰富的形式和深厚的文化。

中国烹饪历史悠久，尽管千百年来社会兴衰、朝代更替，却丝毫也没有影响烹调技术和烹饪文化的发展。

这其中名厨和名人功不可没。

本单元我们将一起走近与烹饪有着千丝万缕联系的名厨和名人，领略他们的别样风采。

第三单元 地方风味天南海北的饭桌上都得有几碗菜，红烧肉、葱油鱼、油泼辣子、糖醋生姜。

表面上看起来就是一碗下饭菜，其实不然，这一碗菜，还蕴含了一方风情，一段历史，一种文化。

本单元将带领同学们走近各地美食，领略美食背后的风土人情！

第四单元 各国菜肴中华美食享誉盛名，让我们引以为豪，而世界各地的菜肴也有其独特的魅力。

让我们用心灵与各国美食进行一次交流，在菜肴中领略各国的文化精髓！

第五单元 饮食美文中华烹饪天下独绝，文人雅士吃在嘴里，回味无穷，就忍不住把自己的感受写在纸上。

许多著名的文学家，同时也是美食家，文人下笔写美文炒美食，二美合一美，相映成趣。

于是，就有了那些美妙无比的饮食文字，经久不衰地传递着佳肴的芬芳，让我们在文学的餐桌上享受盛筵，反复咀嚼，总有新味。

本单元选了四组文章，多方面展示了文学美食家们对“吃”的不同体味与情感抒发。

饮食小品三则：昆明食菌——文字如昆明雨季中的菌菇一样清新自然豆汁儿——梁实秋身居台湾，却对当年北平的“豆汁儿”念念不忘藕与莼菜——能激起很多人的内心共鸣：故乡的食物总是最好的蔡澜谈吃两则：“吃”也可以这样随性活泼豆腐——白白的豆腐接近禅，谁能体会吃的讲义——对吃有过深入研究，才会有那么多的感悟蟹：看爱蟹成痴的李渔如何诠释吃的最高境界红楼美味——茄鲞：看茄子是如何成为中华美食一绝第六单元 饮食成语烹饪文化是饮食文化的重要组成部分，这在成语中也有所体现。

许多成语都不同程度地蕴含着中华民族饮食文化的信息。有些成语还体现了饮食观念，有些成语直接记录了菜名。这个单元通过对与饮食文化有关的成语典故的研究和积累，加深对烹饪文化的理解。

第七单元 饮食诗词诗词是语言凝练、感情丰富、韵律和谐的文学形式。

从古到今，文人雅士吟诵饮食的辞章浩如烟海。

有吟咏酒的，有吟咏茶的，也有吟咏食的，这些文字构成了永不散席的饮食文化的阅读盛宴。

本单元通过对饮食诗词进行回顾、品读和鉴赏，积累诗词，探寻诗词中的饮食文化。

第八单元 菜肴命名中华菜肴，色、香、味俱绝，光听名字，就可以叫人垂涎三尺。

菜肴集美食和美辞于一身，给予人们多方位的享受。

中华菜肴既注重营养价值，又注重文化氛围，尤其在菜肴命名上狠下工夫。

本单元主要通过对菜肴艺术命名的欣赏、分析与探究，了解菜肴艺术命名的规律，提高菜肴艺术命名的能力。

第九单元 烹饪人生在本书即将结束的时候，我们中的一部分同学要告别学校，走向社会。

如果将人的一生进行分段计算的话，那么工作大概占到了人们生命的三分之一。

有些人寻找不到工作中的意义，因此工作对于他们毫无乐趣；有些人则从工作中寻到了人生的快乐，因此乐此不疲。

给河马刷牙：台湾女作家龙应台对儿子安德烈未来工作的一番建议能否让你产生更多的思考张三的工作：在这样的枯燥中人又应该如何寻找到工作的动力呢明子出师：明子很巧妙地通过了师傅的测试，他的这种做法对于你的工作是否有些启示呢做个儒厨：看我们的同学是如何诠释“儒厨”的

## 章节摘录

“如果我都不满意呢？”

有人问到。

“嘿”，老师冷冷一笑，“一个对自己都没有信心的人，如何去参加以后的比赛！”

我眼中光芒一闪，对啊，为什么要做一个逃避的懦夫？

我可是自信满满，不认为自己会输的。

于是我第一个将自己的作品交了上去，我看到了老师眼中一如既往的微笑。

可是，可是竟然没有我的名字！

我傻傻地站在刀工间的水池旁，看着那把依然光亮如新的菜刀，不能相信我竟然成为淘汰者。

刚才我的速度不是很快吗？

刚才老师的眼中分明是一种微笑！

一年的努力就这样被否定了吗？

“其实，你切得并不差”，是老师的声音。

我心中突然涌起了一股愤怒的情绪，既然如此，为什么没有我的名字。

我抬头直视着老师的眼睛，想让他给我一个合理的解释。

“你，只是没有用心。”

“什么？”

没有用心？

这不是滑天下之大稽吗？

我每天深夜都在练功，我的速度是最快的，难道这也叫不用心？

老师从讲台上拿了两盘香干丝，一盘是我的，另一盘是入选作品。

“你看出其中的区别了吗？”

我怀着悲愤的心情恨恨地望了一眼那两盘香干丝，不错，同学的那盘的确很优秀，可我的也不差啊！

我不服气。

“你仔细看一下，他所切的丝晶莹剔透，没有丝毫杂质，而且长短相同。

而你的呢？”

老师随便拿起几根来比较了一下，果然长短不一，其间还有露着些杂丝。

“当你是用兴趣而不是以功利的目的去学习时，你才能真正做到心静，才能真正沉下心来，即使只是切丝，也能切出属于自己的艺术品！

你好好想想吧！”

听完此言，我心头不由一震。

金大侠有云：“十年练剑，一年练刀。

刀，讲究的是意念，刀法只是其技，并非其根。

我缓缓地抚摸着这把锃亮的菜刀，心中似有所悟。

从前我很不理解那些在37度高温下练习篮球的人，一直认为他们是疯狂，没有理性，再练也不可能进篮球队打球，何必呢？

现在想来，是我太过功利。

曾经听人说过，一个只靠脑子生活的人，会失去很多本该得到的快乐。

我不也如此吗？

回顾这一年的练习，我除了想参加比赛，竟没有从中得到一点享受，一切的练习都是为了参加比赛而强迫自己进行的。

如果没有什么比赛呢？

我学习的动力何在？

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>