

图书基本信息

书名：<<职业学校技能大赛分析及课程教学改革系列丛书>>

13位ISBN编号：9787534394614

10位ISBN编号：7534394619

出版时间：2010-1

出版时间：江苏省职业学校技能大赛分析及课程教学改革研究组、周晓燕、江苏省教育科学研究院职业教育与社会教育课程教材研究中心、殷翔文 凤凰出版传媒集团,江苏教育出版社 (2010-01出版)

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>

内容概要

《职业学校技能大赛分析及课程教学改革系列丛书:果蔬雕》主要内容简介:《职业学校技能大赛分析及课程教学改革系列丛书》(以下简称《丛书》)作为江苏省教育厅专项课题“国家和省职业学校技能大赛分析报告”的研究成果,现已付梓出版了。

《丛书》贯彻落实《教育部关于进一步深化中等职业教育教学改革的若干意见》精神,以国家职业资格标准为依据,以国家和省职业学校技能大赛为参照,以引领职业教育课程教学改革为目的,紧密结合职业学校课程教学改革实际,着力构建“以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体”的模块化专业课程体系,对职业学校开展技能大赛与推动课程教学改革,都具有重要的指导意义与应用价值。

书籍目录

第一部分 旅游类别(烹饪专业)国家职业标准和岗位技能规范解读第二部分 国赛和省赛试题剖析第三部分 项目课程开发项目一 花卉雕刻项目二 动物雕刻项目三 人物雕刻项目四 主题雕刻附录参考文献后记

章节摘录

版权页：插图：2.解读（1）中级工与高级工在技能要求上的差别国家职业标准的中、高级中式烹调师的职业技能中，均有烹调原料初加工、切配、菜肴制作三部分，都要求掌握热菜制作、冷拼制作及食品雕刻等技艺，由于中级与高级在级别上有所不同，其技能要求有很大的差别：热菜制作：中级工只要熟练掌握一般性烹饪原料的分档取料、刀工成型、干货涨发及本菜系的风味菜肴的制作等；而高级工除掌握中级工的各种技艺外，还要熟练掌握整料出骨、宴席菜肴的切配、珍贵干货原料的涨发、高档宴席菜肴的制作等。

冷菜制作：中级工只要掌握一般冷菜的制作及拼摆技术，而高级工必须掌握艺术冷拼及宴席冷菜的拼摆。

食品雕刻：中级工只要掌握食雕的基本刀法，能雕出简易的花卉及动、植物造型，而高级工必须熟练掌握各种动、植物及其他实物的雕刻。

为了提高学生参加省级或国家级的烹饪大赛的竞争力，在职业技能模块中，为高级工增加了菜肴制作创新、冷拼制作创新及大型食品雕刻技法与组合等技能模块，明确了高级工学习的目标。

（2）职业功能模块纵向的分析中式烹调师职业功能模块分为热菜制作、冷拼制作、食品雕刻三大模块，这三大模块是构成中式烹调师职业活动的基本功能单元，既相互关联，又各自独立。

在餐饮行业内往往将上述三大职业功能分为三个工种，独立运行，各负其责。

历届省级或国家级烹饪大赛也往往将三大职业功能模块分别比赛，颁发证书。

从国家职业标准对中式烹调师中、高级工的技能要求来看，这三大职业功能模块的技艺必须掌握，因为无论制作一个菜肴，还是制作一桌宴席，只有具备这三大职业功能模块的基本知识及技能水平，才能达到理想的制作效果，达到中式烹调师中、高级的水平要求。

编辑推荐

《职业学校技能大赛分析及课程教学改革系列丛书:果蔬雕》由江苏教育出版社出版。

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>