

<<凤凰职教>>

图书基本信息

书名：<<凤凰职教>>

13位ISBN编号：9787549909674

10位ISBN编号：7549909679

出版时间：2012-7

出版时间：郑昌江、教育部、财政部 凤凰出版传媒集团,凤凰出版传媒股份有限公司,江苏教育出版社
(2012-07出版)

作者：郑昌江 编

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

《凤凰职教:烹饪专业教学法》共分十二章,内容包括:餐饮业与职业分析;烹饪专业教学改革;烹饪专业教学改革的现状;烹饪专业教学改革的趋势;餐饮业与职业分析;餐饮业与企业发展现状分析;餐饮业发展现状分析;餐饮企业发展现状分析;烹饪专业分析等。

书籍目录

第一章 绪论 第一节 烹饪专业教学法 一、教学法 二、烹饪专业教学法 第二节 烹饪教学的基本特点 一、烹饪教学特点形成的因素 二、烹饪教学的基本特点 第三节 烹饪专业教学改革 一、烹饪专业教学改革的现状 二、烹饪专业教学改革的趋势 第二章 餐饮业与职业分析 第一节 餐饮业与企业发展现状分析 一、餐饮业发展现状分析 二、餐饮企业发展现状分析 第二节 烹饪专业分析 一、烹饪专业技术特点分析 二、烹饪专业发展现状分析 三、烹饪专业发展趋势分析 第三节 烹饪专业职业岗位与任务分析 一、中式烹调岗位与任务分析 二、西式烹调岗位与任务分析 三、中西面点岗位与任务分析 第四节 烹饪专业 专业技术人才的素质要求 一、高尚的职业道德 二、扎实的基本功 三、较强的悟性把握 四、积极的创新意识 第三章 烹饪专业的教学内容与课程设置 第一节 烹饪专业教学内容分析 一、烹饪专业教学内容的选择 二、烹饪专业教学内容的确定 三、烹饪专业教学内容的组织 第二节 烹饪专业课程设置 一、烹饪专业课程设置的依据 二、烹饪专业课程设置 三、烹饪专业课程开发 第三节 烹饪技能教学规律分析 一、烹饪技能学习的认知过程 二、掌握烹饪技能的一般规律 三、烹饪技能教学规律的运用 第四章 烹饪专业的教学媒体和教学环境 第一节 烹饪专业教学媒体的种类与特点 一、烹饪专业教学媒体的界定 二、教学媒体的种类 第二节 烹饪专业的教学环境 一、多媒体教室 二、标本室 三、校内实训室 四、实训基地 第五章 烹饪专业案例教学法 第一节 案例教学法应用 一、西餐调味技术的借鉴与运用 二、应用分析 第二节 案例教学法应用二 一、合理的膳食与营养均衡 二、应用分析 第三节 案例教学法应用三 一、食品安全是无国界的全球性话题 二、应用分析 第六章 烹饪专业演示教学法 第一节 演示教学法应用 一、粤菜的代表菜 二、应用分析 第二节 演示教学法应用二 一、大奖赛金牌菜肴 二、应用分析 第三节 演示教学法应用三 一、整鸡出骨 二、应用分析 第七章 烹饪专业示范教学法 第一节 示范教学法应用 一、月季花的雕刻方法 二、应用分析 第二节 示范教学法应用二 一、平刀法、直刀法训练 二、应用分析 第三节 示范教学法应用三 一、抻面 二、应用分析 第八章 烹饪专业学导式教学法 第一节 学导式教学法应用 一、烹饪原料——小麦 二、应用分析 第二节 学导式教学法应用二 一、地方风味——鲁菜 二、应用分析 第三节 学导式教学法应用三 一、饮食史——史前 二、应用分析 第九章 烹饪专业项目教学法 第一节 项目教学法应用 一、清烹里脊的烹制 二、应用分析 第二节 项目教学法应用二 一、春卷馅制作 二、应用分析 第三节 项目教学法应用三 一、白烩小牛肉 二、应用分析 第十章 烹饪专业模拟教学法 第一节 模拟教学法应用 一、实习室中模拟刀工训练 二、应用分析 第二节 模拟教学法应用二 一、模拟勺工练习 二、应用分析 第三节 模拟教学法应用三 一、菜肴设计(以文案为主) 二、应用分析 第十一章 烹饪专业多媒体教学法 第一节 以实物投影仪为主的多媒体教学法 一、热菜配菜原则和方法的多媒体教学 二、应用分析 第二节 以影像为主的多媒体教学法 一、虾蟹贝类初步加工的教学 二、应用分析 第三节 以多媒体课件为主的多媒体教学法 一、东北地方菜——杀猪菜 二、应用分析 第十二章 烹饪专业三段式实习指导法 第一节 校内基本功训练指导法 一、校内实训室练功 二、校内分岗训练 第二节 实训基地实习指导法 一、校企合作开发实训基地 二、实训基地培训评估 三、基地培训与拓展 第三节 餐饮企业顶岗实习指导法 一、顶岗实习企业的选择与沟通 二、熟悉岗位专业技能 三、顶岗实习反馈 四、实习效果评价

章节摘录

版权页：插图：三、烹饪专业教学内容的组织 教学内容选择好之后，还要以适当而有效的方式和结构加以组织与安排，这就是教学内容的组织，教学内容组织要结合烹饪专业的特点、培养目标与行业需求。

（一）教学内容组织的一般原则 学习与教学内容之间存在着一定的逻辑关系，正确揭示和安排这种关系，是保证教与学顺利进行的基础，因此，教学内容的组织一般要遵循以下原则。

1.体现烹饪知识与技能的层次性 将烹饪知识与技能按照难易程度、深浅程度，逐层展开，层次分明，使学生学习起来循序渐进，便于接受、理解和把握。

例如，烹饪原料课程的内容的编排，无论是按照原料的性质，还是按照用途进行分类，都应从常见的、熟悉的原料入手。

学习刀工技术，也应从最简单的直切开始教授与练习，然后才是刮刀法的学习。

2.体现烹饪知识与技能内在的逻辑性 将各知识点或单项技能有机地联系起来，使之成为联系密切的知识体系或技能体系。

例如刀工技术是由直刀法、平刀法、斜刀法、刮刀法组成。

直刀法又分为直切、推切、拉切、滚刀切、锯切、铡切，这些单项技能之间都存在着内在的联系，推切、拉切、滚刀切都是建立在直切基础上的，先学会了直切，其他的刀法也就容易掌握了。

如果直刀法掌握得不好，也就不可能学会刮刀法。

3.体现知识与技能的完整性 现在的教学改革强调对教学内容的重构，摆脱教材的局限性，将教学内容进行重新组织、整合与加工。

但是，在对教学内容重构时不能无视知识与技能的完整性，将知识与技能分解得支离破碎。

例如干货原料的泡发是行业中常用的技能之一，由水发、油发、碱发构成，所以不能只讲海参、鲍鱼的泡发。

模块化的教材是一种适应行业需求的教材形式，但要注意模块知识与技能的完整性。

4.体现模块与行业中岗位对知识与技能要求的关联性 行业中的某一岗位的知识与技能可能是单一的由一种技能构成，也可能由多种技能构成，因此，在组织模块式教学内容时应体现岗位的要求。

例如合台岗位的技能比较单一，只需要围边造型的技能。

而上杂的岗位就不一样了，它需要掌握蒸锅和干货原料涨发两种技能，“看蒸锅”是蒸的方法在这一岗位中的应用。

因此，要组成蒸锅岗位的模块式教学内容，就要将蒸锅和干货原料涨发这两种技能组织在一起，才能达到蒸锅岗位的技能要求。

（二）教学内容的组织 教学内容的组织是在组织原则的指导下为实现教学目标将相关的教学内容进行的整合。

烹饪专业教学内容的组织方法可以归纳为以项目为导向、以能力目标为导向、理实一体化和以学生为主体等方法。

编辑推荐

《凤凰职教:烹饪专业教学法》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>