第一图书网, tushu007.com

<<烹饪工艺与营养>>

图书基本信息

书名：<<烹饪工艺与营养>>

13位ISBN编号：9787563720439

10位ISBN编号：756372043X

出版时间：2011-1

出版时间：旅游教育出版社

作者：吕新河　主编

页数：122

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

第一图书网, tushu007.com

<<烹饪工艺与营养>>

内容概要

“司厨入门·蔬菜类”是烹饪工艺与营养专业的综合性课程，也是该专业主体(必修)课程。
该课程的目标是，通过各模块学习和训练培养‘学生从事专业学习的兴趣；锻炼出良好的身体素质，为技能学习打下扎实基础；能熟练地对各种蔬菜、豆制品、菌类进行加工、切配与烹调，并在学习过程中，培养学生爱岗敬业、乐于奉献、诚实守信的优良品质以及善于沟通与合作的能力；形成正确的就业观，并能制定科学的职业生涯规划。

本教材含司厨入门和蔬菜菜品制作两个项目。
课程的编排，彻底打破传统的文化基础课、专业基础课、专业课的三段式课程设置．思路和模式，紧紧围绕工作任务完成的需要来选择和组织课程内容，突出工作任务与知识的联系，增强课程内容与职业岗位能力要求的相关性，让学生在职业实践活动和富含人文元素的多元化主题教学的基础上掌握知识，培养职业能力，塑造职业形象，培育职业精神。

本教材由南京旅游职业学院吕新河主编，其中中式烹饪由吕新河和南京环球餐饮管理有限公司董事长李廷富编写，西式烹饪由胡国勤和金斯利喜来登酒店特级烹调师赵永明编写，中式面点由端尧生编写，哑铃操部分由倪洁编写。

第一图书网, tushu007.com

<<烹饪工艺与营养>>

书籍目录

项目一　司厨入门 模块一　厨师哑铃操 模块二　纸花制作 模块三　翻锅 模块四　银丝面制作 模块五　土豆松制作项目二　蔬菜制作 模块一　认识蔬菜 模块二　田园色拉制作 模块三 中式六冷碟制作 模块四 素套餐制作 模块五 什锦点心盒制作 模块六 蔬菜雕刻 模块七 豆制品、菌类菜肴制作

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页：插图：1.提高学生的身体协调性与灵活性哑铃操能够锻炼学生的灵敏素质和身体的协调能力，因为成套哑铃操是以简单的健美操动作为表现形式，是需要机体各个器官系统和各个运动部位配合一致完成的，而整个成套操中除了有连贯的动作组合，还体现了人的力量、柔韧性、节奏感、表现力等诸多方面。
这些都是有助于增强学生体质、发展身心、提高学生灵活性的运动。
2.增强学生的手臂力量哑铃操是在音乐伴奏下，以哑铃为轻器械而进行的有氧练习，能够锻炼学生的心肺功能，增强心肌，增加肺活量，提高学生的身体素质。
哑铃操可以锻炼全身的很多肌肉群，有效提高肌肉的力量，尤其针对力量较弱的肌肉。
烹饪专业的学生对手臂的力量要求高于其他专业，因此在课程设置中加入哑铃操这一特色模块，对于手臂力量的锻炼是非常有益的。
3.建立学生之间的团队意识在学生创编成套动作的过程中，要全体组员共同选定音乐的风格，并且根据对音乐的理解，共同编出与音乐元素相协调的动作风格。
这时就能够体现学生个体是否具有团队意识，当自己的意见与他人发生冲突时，将如何解决？
是一意孤行，还是让团队的成员共同评价？
除了动作的设计，还需要队形的变化、动作的整齐划一和组员的表现力，这都需要以团队的凝聚力与团队意识作为基础。
因此，可以培养良好的自主学习和探究学习的能力以及合作精神。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《烹饪工艺与营养(司厨入门、蔬菜类)》：高职旅游类项目课程教材(教改新成果)。

第一图书网, tushu007.com

<<烹饪工艺与营养>>

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