

# 中餐烹饪专业

## 《刀工技术》

课

程

标

准

2020年修订

课程名称	刀工技术	基准课时	72	时间按排	1-2学期
课程类型	实践	考核形式	考试		
适用专业	中餐烹饪专业学生				
课程性质	<p>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“砧板工作岗位”典型职业活动直接转化的课程，具有较强的技术性和实用性。本课程主要任务是：使学生具有烹饪原料的鉴别、保管的能力；具备使用刀具及设备对动植物烹饪原料进行切制、组配的能力；具有良好的语言沟通、合作能力；具有良好的卫生及安全意识。</p>				
课程目标	<p>通过本课程的学习，初步体验工作的完整性并掌握原料初步加工的技能，达成以下具体教学目标：</p> <p><b>（一）知识目标</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、具备鉴别常用烹饪原料品质的能力；</li> <li>2、具备常用烹饪原料切制、组配的能力、基本功训练的能力；</li> <li>3、具备妥善保管常用烹饪原料的能力；</li> </ol> <p><b>（二）能力目标</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、具备安全熟练地使用设备和工具的能力；</li> <li>2、具备色彩及营养合理搭配的能力；</li> <li>3、具备各种刀工成型切配技能。</li> </ol> <p>3、具备较强自学、应变能力。</p> <p><b>（三）素质目标</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 养成爱岗敬业、安全意识、具有较强的责任感；</li> <li>2. 具备良好的沟通协调能、团队协作意识、组织与协调能力。</li> <li>3. 培养学生精益求精的工匠精神；</li> <li>4. 培养吃苦耐劳、认真负责的劳动品质，形成社会主义核心价值观。</li> </ol>				

<b>课程 内容 与 要求</b>	<p>根据中餐烹饪与营养膳食专业教学标准和人才培养方案，教学内容主要以直刀法，平刀法，斜刀法，剞刀法，热菜配菜内容为主。要求学生理论知识够用，突出实践性教学，教学实施过程中强调理论结合实践，注重培养学生的学习能力、认知能力、实践能力和团结协作能力以及应用所学知识开发创新品种的能力，养成良好职业习惯，做到爱岗敬业、吃苦耐劳、认真负责、追求精益求精的工匠精神。</p>			
序号	项目	职业能力点	知识、技能、素质要求	建议学时
1	怎样掌握刀法	具备利用所学知识掌握 直刀法 平刀法 斜刀法 剂刀法	<p>本模块介绍了 直刀法 平刀法 斜刀法 剂刀法</p> <p>要求学生掌握扶料、握刀、站姿、切丝、运刀、持刀。</p> <p>目的是让学生掌握达到工作岗位技能的要求。</p>	4
2	怎样加工块	具备利用所学知识切制 滚料块 长方块 菱形块 吉庆块	<p>本模块介绍了 滚料块 长方块 菱形块 吉庆块</p> <p>要求学生掌握 去皮、下刀角度 修型、改刀、规格 下刀深度、角度、方向</p> <p>目的是让学生掌握达到工作岗位技能的要求。</p>	6

3	怎样加工丝	<p>具备利用所学知识切制</p> <p>二粗丝</p> <p>细丝</p> <p>银针丝</p>	<p>本模块介绍了</p> <p>二粗丝</p> <p>细丝</p> <p>银针丝切制。要求学生掌握开片、运刀、成丝、规格、修型、开片、运刀、成丝、规格</p> <p>目的是让学生掌握达到工作岗位技能的要求。</p>	12
4	怎样加工片	<p>具备利用所学知识加工</p> <p>牛舌片</p> <p>菱形片</p> <p>指甲片</p> <p>柳叶片</p> <p>连刀片</p> <p>灯影片</p>	<p>本模块介绍了牛舌片</p> <p>菱形片</p> <p>指甲片</p> <p>柳叶片</p> <p>连刀片</p> <p>灯影片的加工，要求学生掌握修型、运刀、开片、规格，目的是让学生掌握达到工作岗位技能的要求。</p>	12
5	怎样加工条	<p>具备利用所学知识加工</p> <p>大一字条</p> <p>小一字条</p> <p>筷子条</p>	<p>本模块介绍了大一字条</p> <p>小一字条</p> <p>筷子条的加工，要求学生掌握修型、运刀、开片、直刀成型、规格，目的是让学生掌握达到工作岗位技能的要求。</p>	6

6	怎样加工丁、粒、末	<p>具备利用所学知识掌握</p> <p>大丁 中丁 小丁 粒 末 茸</p>	<p>本模块介绍了</p> <p>大丁 中丁 小丁 粒 末 茸</p> <p>要求学生掌握修型、运刀、握刀、直刀成型、规格</p> <p>修型、运刀、直刀成型、规格</p> <p>修型、运刀、直刀成型、规格</p> <p>修型、运刀、直刀成型、规格（大中小粒）</p> <p>修型、运刀、直刀成型、规格</p> <p>捶、刮、剁</p> <p>目的是让学生掌握达到工作岗位技能的要求。</p>	6
7	怎样削花刀	<p>具备利用所学知识切制</p> <p>眉毛花刀 牡丹花刀 凤尾花刀 菊花花刀 麦穗花刀 蓑衣花刀 荔枝花刀 松鼠鱼花刀</p>	<p>本模块介绍了</p> <p>眉毛花刀 牡丹花刀 凤尾花刀 菊花花刀 麦穗花刀 蓑衣花刀 荔枝花刀 松鼠鱼花刀</p> <p>要求学生掌握</p> <p>修型、运刀角度、深度、规格</p> <p>原料初加工、运刀角度、深度、规格</p> <p>修型、运刀角度、深度、规格</p> <p>原料初加工、运刀角度、深度、规格</p> <p>原料初加工、运刀角度、深度、规格</p> <p>修型、运刀角度、深度、规格</p> <p>原料初加工、运刀角度、深度、规格</p> <p>原料初加工、运刀角度、深度、规格</p> <p>目的是让学生掌握达到工作岗位技能的要求。</p>	16

8	怎样去骨取料	具备利用所学知识掌握 鸡腿去骨 鱼去骨	本模块介绍了 鸡腿去骨原料初加工、肉量、骨上干净度 原料初加工、鱼肉完整、鱼骨完整 目的是让学生掌握达到工作岗位技能的要求。	4
9	牛蛙初加工 甲鱼初加工 鳝鱼初加工 鸡初加工	具备利用所学知识掌握 牛蛙初加工 甲鱼初加工 鳝鱼初加工 鸡初加工	本模块介绍了牛蛙初加工 甲鱼初加工 鳝鱼初加工 鸡初加的方法，要求学生掌握净血、去皮干净 净血、去老皮干净、去肥油、苦胆 净血、去皮干净 净血、去毛干净、鸡皮无破裂 目的是让学生掌握达到工作岗位技能的要求。	4
10	怎么样对猪胴体进行分档取料	猪肉分档	常用部分的位置和用途	2

教学团队	<p>本课程实施“双元双师”课程教学团队建设模式，通过培养和遴选，形成优秀的教师职业人队伍（校内专任教师）和优秀的职业人队伍（行业兼职教师），课程教学团队参与课程建设的全过程，通过共同制订课程标准、教学计划、教案、共同编写教材、共同备课、共同授课、共同命题等方式将学生培养成为合格的准职业人。主讲教师和教学团队应团结协作、爱岗敬业、乐于奉献、开拓进取、勇于接受新的教育观念，教学思想活跃。团队的年龄结构、知识结构、职称结构、学历结构应合理。同时，授课教师应积极参与教研科研项目和社会实践与服务，并不断将一些最新成果和实践操作引入教学，更新和丰富教学内容，增强学生学习兴趣。</p>
教材	<p>1. 本专业使用的是校本教材，校本教材的开发以本课程标准为基本依据，且配备有配套视频，合理安排实训教材内容。以学生为中心的原则，将专业知识与餐饮企业工作中的实际应用相结合，做到教、学、做结合的理实一体化教学。</p>
考核与评价	<p>结合我校人才培养方案，本课程的评价方式坚持“以学生发展为中心”、以“能力为本位”的核心理念，采用结合总结性评价和过程性评价，定量评价和定性评价，教师评价、学生自评、互评相结合。在考核与评价过程中，要重点考核学生利用所学知识和技能解决实际问题的能力。重点关注学生学习态度、学习习惯及社会责任感的养成。教师在进行考核与评价时，应跟踪记录学生完成任务的过程，评价学生操作过程及操作结果的准确性、合理性、熟练性及全面性，关注学生在学习过程中养成良好的学习习惯和职业素质，考核由理论成绩和操作成绩构成，操作考核设计。</p>

操作评分表。

### 1. 理论课程

理论总成绩分平时成绩、期中考试成绩和期末考试成绩，占比分别是平时成绩 30%、期中考试成绩20%、期末考试成绩50%，即理论课程总成绩=平时成绩\*30%+期中考试成绩\*20%+期末考试成绩\*50%。

#### (1) 平时成绩（占总成绩权重 30%）

平时成绩由出勤表现、课堂表现和工作单完成情况组成，各项占比见下表：

平时成绩	描述		
	理论出勤情况	理论课堂表现	理论作业完成情况
	30%	30%	40%

#### (2) 半期成绩（占总成绩权重 20%）

半期成绩	描述
	半期试卷考试100%

#### (3) 期末考试成绩（占总成绩权重 50%）

期末成绩	描述
	期末试卷考试100%

### 2. 操作考试成绩

操作总成绩分平时成绩、期中操作考试成绩和期末操作考试成绩，占比分别是平时成绩 30%、期中操作考试成绩20%、期末操作考试成绩50%，即操作课程总成绩=平时成绩\*30%+期中操作考试成绩\*20%+期末操作考试成绩\*50%。

#### (1) 平时成绩（占总成绩权重 30%）

平时成绩由出勤表现、实操课堂表现和操作作品完成情况组成，各项占比见下表：



平时成绩	描述																																																															
	操作出勤情况	操作课堂表现	操作作品完成情况																																																													
	30%	30%	40%																																																													
(2) 半期操作成绩 (占总成绩权重 20%)																																																																
半期成绩	描述																																																															
	半期操作考试100%																																																															
(3) 期末考试成绩 (占总成绩权重 50%)																																																																
期末成绩	描述																																																															
	期末操作考试100%																																																															
<p>三、评分标准细则：</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th colspan="7" style="text-align: center;">刀工成型评分表</th> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">序号</th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">职业素养</td> <td style="text-align: center;">着装规范 (1)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">卫生习惯</td> <td style="text-align: center;">实训卫生 (1.5)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">+</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">餐具卫生 (1.5)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">实训品种</td> <td style="text-align: center;">产品数量 (3)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">规格一致 (2)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">其他</td> <td style="text-align: center;">其 他 (1)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">总 分(10)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;">评分人签字： 评分日期：</p> <p style="margin-top: 10px;">评分说明：按照轮次将学生编号，打分时写号数</p>				刀工成型评分表							序号							职业素养	着装规范 (1)						卫生习惯	实训卫生 (1.5)					+	餐具卫生 (1.5)						实训品种	产品数量 (3)						规格一致 (2)						其他	其 他 (1)						总 分(10)						
刀工成型评分表																																																																
序号																																																																
职业素养	着装规范 (1)																																																															
卫生习惯	实训卫生 (1.5)					+																																																										
	餐具卫生 (1.5)																																																															
实训品种	产品数量 (3)																																																															
	规格一致 (2)																																																															
其他	其 他 (1)																																																															
总 分(10)																																																																
<p>附：刀工技术达标标准与考核办法</p> <p>1、刀工技术达标标准</p> <p>(1) 优秀 (基本技能测试能达到 9分以上) 刀工娴熟，操作姿势规范正确。能灵活的运用各种刀法，使原料成形整齐均匀，合理利用原料，无浪费现象 有良</p>																																																																

	<p>好的职业道德与职业习惯。</p> <p>(2) 良好(基本技能测试能达到 7.5~9 分) 刀工熟练,操作姿势规范正确 原料成形整齐较均匀。合理利用原料,有适当浪费现象 职业道德与职业习惯良好。</p> <p>(3) 合格(基本技能测试能达到 6~7.5 分)操作姿势规范 原料成形基本整齐,均匀度稍差,能够合理利用原料,有轻微浪费原料现象,职业道德与职业习惯有待加强。</p>
<p style="text-align: center;"><b>实验实训设备配置建议</b></p>	<p>本课程应理实结合,在讲授理论知识的同时,进行相应的实践操作,建议根据教学内容配置相关数量的实训设备。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 满足教学需要的多媒体设施;</li> <li>2. 烹饪实训设备(一个实训室最低应配备桌子16张,墩子40个、盘碗以40人配置为宜);</li> <li>3. 依托校外实训基地,让学生在企业完成部分实训项目,掌握相关的职业技术和行业规范,提高专业技能。</li> </ol>
<p style="text-align: center;"><b>课程资源开发与利用</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 常用课程资源的开发和利用 图片、视频、多媒体课件等资源有利于创设形象生动的学习环境,激发学生的学习兴趣,促进学生对知识的理解和掌握。建议加强常用课程资源的开发,建立多媒体课程资源的数据库,努力实现跨学校的多媒体资源共享。</li> <li>2. 积极开发和利用网络课程资源 充分利用网络资源、教育网站等信息资源,使教学媒体从单一媒体向多媒体转变;使教学活动从信息的单向传递向双向交换转变;使学生从单独学习向合作学习转变。</li> <li>3. 产学合作开发实验实训课程资源 充分利用本行业典型的企业资源,加强产学合作,建立实习实训基地,满足学生的实习实训,在此过程中进行实验实训课程资源的开发。</li> <li>4. 建立开放式实验实训中心 建立开放式实验实训中心,使之具备职业技能证书考证、承接各类大赛、实验实训、现场教学的功能,将教学与培训合一,教学与实训合一,满足学生综合职业能力培养的要求。</li> </ol>

## 附件：《刀工技术》期末考试试题

（出题人：            适用年级或班级：            考试时间：90分钟

### 一、判断题（30 分，共10 题）

1. 直刀法：可细分为切、剝、砍、片等。 ( )
2. 刀法是指将烹饪原料加工成一定形状时所采用的各种不同的运刀技法( )
3. 斜刀法即刀面与菜墩操作面的夹角为 0~90° 之间的一种刀法。 ( )
4. 家禽中以鸡、鸭等比较适合于整料出骨。但它们的肌体组织构造不一样，所以出骨的方法和 关键也不相同。 ( )
5. 冷拼的操作刀具、菜墩需要生熟分开。 ( )
6. 荔枝花刀其实是十字交叉直刀。 ( )
7. 冷拼主要的考察目标是刀工。 ( )
8. 冷拼拼摆的每一个部分其实是掩盖上一个部分的缺陷。 ( )
9. 冷拼 “3+2” 地坯的位置在盘子的下半部分。 ( )
10. 我们常用菜刀的刀刃分2个部分。 ( )

### 二、综合题（70分，共7题）

1. 列举4种常用丝的名称和规格。(4分)
2. 列举 10种以上的常用刀工原料。(10分)
3. 列举刀工的3个基本要求。(12分)
4. 详细写出麦穗花刀的操作步骤。(10分)
5. 写出鱼香肉丝中各种主配原料刀工成型的规格(10分)
6. 列举松鼠鱼花刀的步骤和要求(可配图说明)。10分
7. 刀工的作用和基本原则。14分