

湖南怀化商业学校

《食品雕刻与盘饰》课程标准

二、课程性质与任务

《食品雕刻与盘饰》是中等职业学校西餐烹饪专业的一门专业技能课程。食品雕刻与盘饰是中华饮食文化的重要组成部分，也是其中的一个亮点，西餐烹饪将菜品色泽和造型的视觉艺术放在十分重要的位置，这就决定了本课程必须是一门技术应用型重点课程，它是建立在烹饪工艺美术基础之上并服务西餐冷菜、西餐热菜等课程而又相对独立的一门课程。其主要任务是传授专业所必需的食品雕刻、盘饰基本知识及基本技艺，让学生从美学角度对西餐烹饪专业有更深入的认识，让学生继续学习和适应现代餐饮业市场蓬勃发展的需要奠定一定的知识和能力，并为其后续学习打下坚实的基础。

三、课程教学总体目标

使学生在掌握食品雕刻的基本知识及熟练掌握雕刻的刀法、手法等一定基本功基础上，加强学生的动手能力，提高其雕刻的熟悉程度和综合运用能力，学会常用具有代表性的 16 个左右食品雕刻品种的制作技术。

（一）知识目标：

1、掌握食品雕刻与盘饰的工具、原料、造型、应用相关基本知识； 2、使学生逐步掌握基本的雕刻技法，并能独立完成一些作品的制作； 3、会制作相关典型作品并及时把握当今流行的技艺； 4、使学生熟练掌握食品雕刻的制作技法、技巧； 5、重点掌握常用食品雕刻制作技艺。

（二）能力目标：

1、能够灵活运用雕刻技法； 2、掌握基本造型作品的制作； 3、根据原料特点可以使食品雕刻造型不断变化，同时为作品的创新打下夯实的基础； 4、能综合应用所学知识、技能，分析和解决食品雕刻岗位中的实际问题。

（三）情感态度价值观目标：

1、具有安全、卫生、敬业爱岗的职业意识； 2、会介绍雕刻作品，语言表达能力强； 3、在食品雕刻的过程中强化热爱劳动意识； 4、提高与他人进行技术交流与技术合作的意识；

5、积极进取，并在主动参与中完成合作意识的内化与能力的提高。

四、设计思路

本课程采用模块化教学设计，模块的确定以中餐烹饪实际工作任务为引领，以食品雕刻岗位应具备的职业能力和职业素养为依据，以食品雕刻技术难度为线索，按照工艺类型由简单到复杂共设八个模块，依次为花卉类、楼阁类、水族类、鸟类、兽类、人物类、综合类、组合雕刻等。每个模块选择两个典型任务，围绕完成工作任务的需要，考虑到学生对理论知识的掌握和应用实际，把中式烹调师职业资格证书对知识、技能和情感价值的要求融入各任务中。

每个项目的学习都以食品雕刻作为活动的载体，以具体工作任务的完成为中心整合食品雕刻相关理论与实践，对任务过程进行分解，突出重点、难点尤其是关键点，实现深层次的教、做、学一体化。在任务内容设计中，按学生的认知特点，递进式安排典型任务，采用循序渐进的教学方法，通过示范教学，模仿教学、分步骤传授和实习操作、工作总结、小组讨论等多种形式组织教学，完善实际操

作过程训练，并贯穿情感、态度、价值观目标的实现，更为真实的培养学生基本的职业能力。

五、课程内容

序号	学习单元名称	学习任务名称
1	花卉盘饰	1. 月季花盘饰
		2. 菊花盘饰
2	楼阁盘饰	3. 亭子盘饰
		4. 宝塔盘饰
3	水族盘饰	5. 海虾盘饰
		6. 金鱼盘饰
4	鸟类盘饰	7. 仙鹤盘饰
		8. 锦鸡盘饰
5	兽类盘饰	9. 兔子盘饰
		10. 鹿盘饰
6	人物盘饰	11. 寿星盘饰
		12. 仕女盘饰
7	综合盘饰	13. 海趣盘饰
		14. 孔雀鸣春盘饰
8	组合雕刻	15. 梅竹争艳
		16. 龙凤呈祥

六、《食品雕刻》课程学习任务划分及课时分配

序号	学习单元名称	学习任务名称	学习目标	参考课时
1	花卉盘饰	1. 月季花盘饰	了解花卉的形态及结构；掌握花卉雕刻的基本技法；能快速雕刻基础花卉并在盘饰中恰当运用。	4
		2. 菊花盘饰		4
2	楼阁盘饰	3. 亭子盘饰	掌握楼阁雕刻的基本技法；能灵活雕刻此类品种并在盘饰中运用得当。	4
		4. 宝塔盘饰		4
3	水族盘饰	5. 海虾盘饰	了解水族的形态及结构；掌握金鱼、海虾的雕法技法并在盘饰中运用得当。	4
		6. 金鱼盘饰		4
4	鸟类盘饰	7. 仙鹤盘饰	了解鸟类的形态及结构特征，重点掌握头、翅膀的雕刻；掌握其雕刻方法并在盘饰中运用得当。	8
		8. 锦鸡盘饰		8
5	兽类盘饰	9. 兔子盘饰	了解兽类的形态、结构、各部位特征，能熟练掌握其雕刻方法及盘饰运用。	4
		10. 鹿盘饰		8
6	人物盘饰	11. 寿星盘饰	重点掌握人物头部的雕刻技法、人体各个部位的比例，以及雕刻技法。	8
		12. 仕女盘饰		12
7	综合盘饰	13. 海趣盘饰	灵活运用各种雕刻技法，恰当的组合作品并运用。	8
		14. 孔雀鸣春盘饰		8
8	组合雕刻	15. 梅竹争艳	会设计作品，能综合运用雕刻技法，恰当的组合作品并运用。	8
		16. 龙凤呈祥		16

七、教学实施建议

(一) 师资水平要求

具有中等职业学校教师资格及以上证书。

具有本专业高级及以上职业资格证书或相应技术职称。既具有一定专业理论水平又要有较强的实践操作技能。

(二) 场地设备要求

拥有 25 个座位以上的多媒体演示教室，配备能满足 25 人以上同时操作的教学实训厨房，拥有满足 25 人以上实训用的器具设备。总体要符合食品雕刻与盘饰生产的要求。

(三) 教学方法建议

本课应为中餐烹饪专业第一、二学期必修课；采用模块教学，应加强对学生实际职业能力的培养，强化典型案例教学，现场教学，创设工作情景，强化工作过程学习，教做学一体，产学研结合；强化多媒体在教学中的运用，注重网络资源的运用，培养学生主动学习，勤思勤练的良好习惯。

(四) 评价考核建议

采用工作过程评价和成果评价相结合的综合评价方法，工作过程评价和成果评价均以百分制计，构成比例为 5: 5，形成反映学生工作能力的综合评价结果；每个模块的典型任务完成之后都要进行考核评价，并结合课堂纪律、提问等手段，给出平时成绩并记录。课程结束后进行总结性评价，以百分制计，由平时考核和结束考核按 5: 5 比例得出；本课程按百分制考评，60 分为合格。