

《技工学校烹饪专业教学计划与教学》

图书基本信息

书名：《技工学校烹饪专业教学计划与教学大纲》

13位ISBN编号：9787504573520

10位ISBN编号：7504573523

出版时间：2008-5

出版社：中国劳动社会保障出版社

作者：劳动和社会保障部培训就业司

页数：165

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《技工学校烹饪专业教学计划与教学》

内容概要

《技工学校烹饪专业教学计划与教学大纲(2008)》为满足技工学校教学工作需要，我们组织有关教研专家和一线教学人员，在广泛调研和总结技工学校教学改革经验的基础上，编制了技工学校机械类专业等25个教学计划与教学大纲，其中包括3个教学方案。现印发执行。

在执行过程中，各地可根据实际情况，在规定的课时范围内灵活调整教学内容和教学时间，并及时向我部职业培训教材工作委员会办公室反馈相关意见和建议。

《技工学校烹饪专业教学计划与教学》

书籍目录

技工学校烹饪专业教学计划
烹饪化学教学大纲
饮食业基础知识教学大纲
烹饪原料知识教学大纲
烹饪原料加工技术教学大纲
烹调技术教学大纲
面点技术教学大纲
饮食营养与卫生教学大纲
烹饪美学教学大纲
厨房管理知识教学大纲
现代厨具及设备教学大纲
餐饮业经营与管理教学大纲
西式面点技术教学大纲
西餐烹调基础教学大纲
冷拼与食品雕刻教学大纲
面塑与糖塑教学大纲
宴席设计与菜品开发教学大纲
教学菜——鲁菜教学大纲
教学菜——川菜教学大纲
教学菜——粤菜教学大纲
教学菜——淮扬菜教学大纲
教学菜——湘菜教学大纲
教学菜——杭州菜教学大纲
教学菜——上海菜教学大纲
中式烹饪汤羹谱教学大纲

《技工学校烹饪专业教学计划与教学》

章节摘录

技工学校烹饪专业教学计划一、指导思想1.贯彻落实党和国家关于职业教育的各项方针政策，全面推行素质教育，以培养学生的职业道德、职业能力和综合素质，造就本行业中级技能人才为目标，培养德、智、体、美全面发展的社会主义建设者。2.坚持以就业为导向、以能力为本位，按照工作领域对职业能力的要求确定专业学习领域，制定专业培养方案。进一步提升校企合作的质量，使专业建设和课程设置符合经济建设和企业生产的现实需要，并能适应未来产业调整、技术升级带来的各种变化，为学生顺利就业及职业生涯发展打下坚实基础。3.遵循职业教育基本规律和中级技能人才成长规律，努力实现学习活动与职业活动的准确对接，合理打破传统的以学科体系为主的课程模式，积极推进以理论实践一体化、教学内容模块化为核心的教学改革，切实提高人才培养质量和效率，使学生掌握的知识和技能达到国家相关职业资格标准和企业生产岗位的要求。4.体现以学生为中心的现代教育理念，在教学方法及教学手段运用方面，充分关注学生的兴趣和个人的成长需求，激发学生的自主学习意识。在教学环节组织和设计方面，努力塑造工作岗位的情境和要求，使学生在掌握专业知识和技能的同时，形成良好的职业道德、较强的安全意识以及文明生产习惯，提高他们的就业能力。二、培养目标培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美全面发展，有理想、有道德、有文化、有纪律，具有较强的就业能力和实际工作能力的中级技能人才。具体要求如下：1.思想品德培养学生热爱中国共产党、热爱社会主义、热爱祖国的思想政治觉悟，树立科学的世界观和人生观；继承和发扬中华民族的优秀文化传统、伦理道德以及文明习惯，具有爱岗敬业、诚实守信、奉献社会等良好的职业道德品质和较强的法律意识。……

《技工学校烹饪专业教学计划与教学》

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:www.tushu000.com