**湖北省高等教育自学考试课程考试大纲**

**课程名称：烹饪学概论 课程代码：02524**

**第一部分 课程性质与目标**

**一、课程性质与特点**

《烹饪学概论》属于高等教育自学考试酒店管理（专科）专业的推荐选考课程，本课程是系统学习、了解中国烹饪文化、科学、艺术的总体特点和发展趋势、培养学生从事餐饮行业工作所需基本素质的入门课程，以扩大知识面、提升学生职业素养为目的。通过本课程学习，学生将了解中国烹饪文化、科学、艺术的总体特点、一般规律和发展趋势，掌握餐饮管理人员应具备的烹饪方法和原理的能力，对于其专业知识结构的完整性及未来工作实践均具有重要的指导作用。

**二、课程目标与基本要求**

学习本课程，学生应掌握中国烹饪文化、烹饪历史发展、烹饪科学、烹饪艺术审美等方面的知识，了解中国烹饪是独具特色的物质和精神两方面的文化创造，要求学生理解烹饪学是一门综合性学科，对烹饪知识的各方面的总体掌握，以便在今后的工作中更好地适应餐饮管理岗位需求，如菜点制作、新产品设计开发、生产成本控制和餐饮活动策划等，并要求学生善于思考，将课程的理论知识用于解决餐饮管理实践中涉及的烹饪问题，为中国餐饮业的更好更快发展做出贡献。

**三、与本专业其他课程的关系**

本课程与烹饪营养学、冷菜工艺、西餐工艺学、烹饪工艺实践、烹饪卫生学等课程有密切联系，是奠定以上课程的理论基础课程，了解中国烹饪学特点，认识到中国烹饪文化及在世界烹饪中的地位，将有利于更好的理解与掌握本课程的理论知识，并将其运用于实践中。

**第二部分 考核内容与考核目标**

**第一章 中国烹饪综述**

**一、学习目的与要求**

掌握烹饪相关基本概念；了解中国烹饪的特征及地位；理解烹饪学的性质和涉及的知识结构；领会中国烹饪的重要性及中国烹饪学的研究意义。

**二、考核知识点与考核目标**

**（一）烹饪相关概念（重点）**

**识记：**烹饪、烹饪文化的基本概念；

**理解：**中国烹饪的意义；烹饪与烹调的关系；

**应用：**生活中的中国烹饪文化——民以食为天；

**（二）中国烹饪学（次重点）**

**识记：**中国烹饪学概念；

**理解：**中国烹饪学的性质、知识结构；

**（三）中国烹饪的特征及地位（一般）**

**识记：**烹饪学概念

**理解：**中国烹饪学研究的对象、内容及方法；

**第二章 中国烹饪发展简史**

**一、学习目的与要求**

了解中国烹饪历史，是中国人民征服自然、适应自然的历史；了解并知晓中国烹饪的起源、中国古代烹饪发展概况及中国近当代烹饪概况。

**二、考核知识点与考核目标**

**（一）烹饪的起源（重点）**

**识记：**烹饪出现的必然性；中国烹饪的起源

**理解：**取火熟食是人类生存的大革命；陶器的使用始出现具有完备意义的烹饪；

**（二）中国古代烹饪发展概况（次重点）**

**识记：**中国古代烹饪不同历史时期特点；

**理解：**青铜器烹饪是发展具有奠基性质的阶段；铁器烹饪是烹饪发展的成熟期；

**（三）中国近当代烹饪概况（一般）**

**识记：**近现代烹饪的特点

**理解：**近现代烹饪时间不长，变化很大，趋于现代化。

**第三章 烹饪作业的三要素**

**一、学习目的与要求**

了解中国烹饪作业所需要的必要条件和三大要素，进一步认识中国烹饪的工艺活动是一个以人为本、以食品原料为对象、以设备为基础的综合性技艺过程。

**二、考核知识点与考核目标**

**（一）厨师（重点）**

**识记：**厨师是三要素中最关键的要素；厨师的概念；

**理解：**厨师职业的发展演变；当代厨师的职业要求；

**应用：**名厨介绍；

**（二）食品原料（次重点）**

**识记：**原料的分类；分类依据

**理解：**食品原料的来源、性质和特点；

**应用：**食品工业发展为中国烹饪提供广泛的食物来源；

**（三）设备工具（一般）**

**识记：**烹饪设备；烹饪工具；

**理解：**不同烹饪设备和工具的性能、特点、维护与维修保养等常识；

**应用：**烹饪设备和工具为烹饪作用创造良好条件；

**第四章 中国烹饪基本工艺**

**一、学习目的与要求**

学习、了解、掌握中国烹饪作业的基本操作流程与工艺技术特点，包括烹饪工艺流程、常见烹饪方法、调味工艺、食材处理与加工工艺以及上浆、挂糊、制汤等操作流程与技术要点。

**二、考核知识点与考核目标**

**（一）工艺流程和基本加工工艺（重点）**

**识记：**烹饪工艺流程的概念；刀工工艺的意义、特点；勺工工艺的意义、特点；烹饪工艺流程示意图；

**理解：**烹饪工艺流程的构成；烹饪工艺流程的作用；

**应用：**刀工工艺的操作要点；勺工工艺的操作要点；

**（二）调味工艺和制熟工艺（次重点）**

**识记：**调味工艺的一般原则；常见复合味型；制熟工艺的概念及分类；

**理解：**调味的基本方式和基本原则；热菜烹调方法；冷菜烹调方法；

**（三）其他工艺（一般）**

**识记：**上浆、挂糊工艺的概念；制汤工艺的概念、作用和方法；

**理解：**浆、糊的调制；浆、糊的种类；初步熟处理的种类；制汤的要领；

**应用：**烹饪设备和工具为烹饪作用创造良好条件；

**第五章 中国烹饪菜肴体系**

**一、学习目的与要求**

了解中国菜肴、面点、饭粥、面食、茶酒、饮料，是中国各民族、各地区、各阶层共同创造积累的烹饪财富，是中国烹饪文化的物化结晶，是烹饪科学艺术成果的重要体现。要求掌握中国烹饪菜肴体系相关知识，包括菜肴风味流派的界定、划分、形成；学习、掌握常见的中国具有代表性的菜肴体系；了解并掌握各大菜肴体系的特点、代表菜肴等。

**二、考核知识点与考核目标**

**（一）中国菜肴风味流派、风味体系（重点）**

**识记：**烹饪风味流派的概念；烹饪风味流派形成的条件；烹饪风味流派划分的依据

**理解：**中国烹饪风味流派的认定；中国主要菜肴风味体系；

**应用：**代表菜肴；

**（二）构成中国菜肴的基本成分（次重点）**

**识记：**宫廷风味；官府风味；地方风味；民间风味；民族风味；寺院风味；

**理解：**不同风味特点；

**应用：**代表菜肴；

**（三）少数民族菜肴风味体系（一般）**

**识记：**回族饮食风味；蒙古族饮食风味；藏族饮食风味；朝鲜族饮食风味；傣族饮食风味；维吾尔族饮食风味；

**理解：**不同少数民族饮食风味的特征；

**第六章 中国烹饪文化**

**一、学习目的与要求**

了解中国烹饪典籍文化、烹饪饮食民俗文化、烹饪养生文化、烹饪宴饮文化。要求懂得中国人的饮食思想与哲理，熟悉中国饮食民俗。理解先哲先贤在处理食与自然、社会、健康、烹调、艺术等方面的思想；中国汉族风俗与55个少数民族的重要饮食民俗。

**二、考核知识点与考核目标**

**（一）烹饪宴饮文化、饮食民俗文化（重点）**

**识记：**中国宴席的形成；中国宴席的分类；日常饮食习俗；

**理解：**中国宴席的发展；宴饮礼仪；少数民族饮食习俗；传统年节饮食习俗；

**应用：**宴席设计；中国名宴；

**（二）烹饪养生文化（次重点）**

**识记：**孔子饮食养生观；五味调和的主张；大味必淡的主张；

**理解：**烹饪调味的基础；中国烹饪的一贯主张；养生文化在中国烹饪中的实践运用；

**应用：**四季养生；

**（三）中国烹饪典籍文化（一般）**

**识记：**烹饪典籍的分类；

**理解：**常见烹饪典籍介绍；

**应用：**古代烹饪典籍在现代烹饪中的运用；

**第七章 中国烹饪艺术**

**一、学习目的与要求**

学习、了解、掌握中国烹饪艺术性质、特点和中国特色。要求掌握中国烹饪的艺术内容与表现形式，包括工艺之美、菜肴美化艺术、菜肴审美鉴赏、菜肴命名艺术等内容，自觉培育技精进的精神。

**二、考核知识点与考核目标**

**（一）菜肴审美鉴赏、菜肴命名艺术（重点）**

**识记：**菜点鉴赏的概念；中国菜点的审美内容；菜肴命名的分类；菜肴命名的艺术手法；

**理解：**传统烹饪的审美意义；文学艺术角度的菜点审美鉴赏；菜肴命名的艺术美感；菜肴命名的原理及方法；

**应用：**菜肴命名及菜品介绍

**（二）烹饪工艺之美（次重点）**

**识记：**刀工艺术特色；勺工艺术特色；

**理解：**炫技之美；花刀之美；食雕之美；

**应用：**菜品鉴赏

**（三）菜肴美化艺术（一般）**

**识记：菜肴造型艺术；菜肴点缀与围边；花色艺术菜肴；**

**理解：**菜肴造型艺术的分类及特点；色彩设计的应用；图案设计的应用；构图法则；

**应用：**菜品鉴赏；

**第八章 中国烹饪发展前瞻**

**一、学习目的与要求**

了解发展中国烹饪事业“继承、发扬、开拓、创新”的八字方针的精神。要求认识中国烹饪的现状，中国烹饪的优势，明确中国烹饪工作者的任务。烹饪教育、烹饪研究、烹饪社团的现状；中国烹饪的文化优势、社会优势、市场优势及资源、人材、技术等优势；世界饮食市场的竞争状况。

**二、考核知识点与考核目标**

**（一）中国烹饪发展现状（重点）**

**识记：**中国餐饮业发展现状；

**理解：**中国烹饪发展机遇；

**应用：**对行业的整体把握；

**（二）中国烹饪产业化（次重点）**

**识记：**烹饪产业化的概念；标准化的概念；烹饪产业链的概念；

**理解：**中国烹饪工艺向餐饮产业转化；标准化的趋势；烹饪工业文明与餐饮文化创意；

**（三）中国烹饪发展前景（一般）**

**识记：**中国烹饪在世界烹饪中的地位；

**理解：**中国烹饪走向世界；中国烹饪未来发展趋势；

**第三部分 有关说明与实施要求**

**一、考核的能力层次表述**

**本大纲在考核目标中，按照“识记”、“理解”、“应用”三个能力层次规定其应达到的能力层次要求。各能力层次为递进等级关系，后者必须建立在前者的基础上，其含义是：**

**识记：能知道有关的名词、概念、知识的含义，并能正确认识和表述，是低层次的要求。**

**理解：在识记的基础上，能全面把握基本概念、基本原理、基本方法，能掌握有关概念、原理、方法的区别与联系，是较高层次的要求。**

**应用：在理解的基础上，能运用基本概念、基本原理、基本方法联系学过的多个知识点分析和解决有关的理论问题和实际问题，是最高层次的要求。**

**二、教材**

**1、指定教材**

《中国烹饪概论》，中国轻工业出版社，赵建明、梁慧主编。2017

**2、参考教材**

《中国烹饪百科全书》，中国大百科全书出版社1992年版，姜习等主编。

《中国食经》，上海文化艺术出版社1999年版，任百尊主编。

《中国酒经》，上海文化艺术出版社1999年版，章克昌等主编。

《中华饮食文库》丛书，青岛出版社1998年版，聂凤乔等主编。

**三、自学方法指导**

**1、在开始阅读指定教材某一章之前，先翻阅大纲中有关这一章的考核知识点及对知识点的能力层次要求和考核目标，以便在阅读教材时做到心中有数，有的放矢。**

**2、阅读教材时，要逐段细读，逐句推敲，集中精力，吃透每一个知识点，对基本概念必须深刻理解，对基本理论必须彻底弄清，对基本方法必须牢固掌握。**

**3、在自学过程中，既要思考问题，也要做好阅读笔记，把教材中的基本概念、原理、方法等加以整理，这可从中加深对问题的认知、理解和记忆，以利于突出重点，并涵盖整个内容，可以不断提高自学能力。**

**4、完成书后作业和适当的辅导练习是理解、消化和巩固所学知识，培养分析问题、解决问题及提高能力的重要环节，在做练习之前，应认真阅读教材，按考核目标所要求的不同层次，掌握教材内容，在练习过程中对所学知识进行合理的回顾与发挥，注重理论联系实际和具体问题具体分析，解题时应注意培养逻辑性，针对问题围绕相关知识点进行层次（步骤）分明的论述或推导，明确各层次（步骤）间的逻辑关系。**

**四、对社会助学的要求**

**1、应熟知考试大纲对课程提出的总要求和各章的知识点。**

**2、应掌握各知识点要求达到的能力层次，并深刻理解对各知识点的考核目标。**

**3、辅导时，应以考试大纲为依据，指定的教材为基础，不要随意增删内容，以免与大纲脱节。**

**4、辅导时，应对学习方法进行指导，宜提倡"认真阅读教材，刻苦钻研教材，主动争取帮助，依靠自己学通"的方法。**

**5、辅导时，要注意突出重点，对考生提出的问题，不要有问即答，要积极启发引导。**

**6、注意对应考者能力的培养，特别是自学能力的培养，要引导考生逐步学会独立学习，在自学过程中善于提出问题，分析问题，做出判断，解决问题。**

**7、要使考生了解试题的难易与能力层次高低两者不完全是一回事，在各个能力层次中会存在着不同难度的试题。**

**8、学时分配：本课程共5学分，建议总课时90学时，教学课时分配如下：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **章 次** | **内 容** | **学 时** |
| **1** | 烹饪与中国烹饪学 | **4** |
| **2** | 中国烹饪发展简史 | **10** |
| **3** | 烹饪作业的三要素 | **10** |
| **4** | 中国烹饪的基本工艺 | **14** |
| **5** | 中国烹饪菜肴体系 | **14** |
| **6** | 中国烹饪文化 | **14** |
| **7** | 中国烹饪艺术 | **14** |
| **8** | 中国烹饪发展前瞻 | **10** |
| **合 计** | **90** |

**五、关于命题考试的若干规定**

**(包括能力层次比例、难易度比例、内容程度比例、题型、考试方法和考试时间等)**

**1、本大纲各章所提到的内容和考核目标都是考试内容。试题覆盖到章，适当突出重点。**

**2、试卷中对不同能力层次的试题比例大致是："识记"为70%、"理解"为20％、"应用"为10％。**

**3、试题难易程度应合理：易、较易、较难、难比例为2：3：3：2。**

**4、每份试卷中，各类考核点所占比例约为：重点占65%，次重点占25%，一般占10%。**

**5、试题类型一般分为：名词解释、填空题、选择题、简答题、论述题。**

**6、考试采用闭卷笔试，考试时间150分钟，采用百分制评分，60分合格。**

**六、题型示例（样题）**

**（一）名词解释**

刀工：是指根据烹调和菜肴质量的基本要求，运用不同的刀法把经过初步加工整理的烹饪原料加工成一定形状的操作过程。

**（二）填空题**

烹饪作业的三要素是指（ 设备工具 ）、（ 食品原料 ）、（ 厨师 ）。

**（三）选择题**

原料加热前的调味是调味的第一种方式，称为（C）。

A. 定型调味 B. 辅助调味

C. 基本调味 D. 规格调味

**（四）简答题**

请简述中国菜中官府风味的特点？

答：（1）用料广博而加工精细；（2）烹调方法众多而工艺精湛；（3）创新菜肴较多且富于特色；（4）口味特色因“官府”而异；（5）菜品、宴席有严格的等级制度；（6）讲究食礼，规格典雅华贵。

**（五）论述题**

请简述中国菜肴点缀与围边的核心内容，并阐述你对“菜肴美化艺术”的理解。

答：（1）恰到好处、以动衬静、画龙点睛、衬托平衡（展开略）；（2）对“菜肴美化艺术”的理解：（略）。