

小学烹饪课程教学计划

第一篇：小学烹饪课程教学计划

小学烹饪课程教学计划

一、指导思想

为了进一步推进素质教育，贯彻教育方针，丰富学生的校内外生活，全面发展学生个性特长，促进学生身体、心理健康发展，充分发挥兴趣小组第二课堂的作用，引导学生形成积极向上，团结合作，尊重他人的意志品质，为学生以后的学习生活和社会适应能力，打下良好的基础。

二、活动安排

- 1.活动时间：周三下午
- 2.活动地点：食堂大厅（视具体活动项目灵活安排）
- 3.活动形式：课堂授课式、竞赛式、视频观摩等

三、活动措施

活动教学，重视学生的生活经验；加强学生动手操作能力，以学生的活动为主，创设有趣的情境。

四、活动目标

- 1、充分发展学生的个性特长，积极培养学生的学习兴趣，调动学生独立思考，自主学习的积极性。
- 2、把活动的趣味性，知识性，教育性有机的结合起来。

五、教学进度表

周次

时间

教

学

内

容

3月9日 预备周 制作蔬菜沙拉

3月16日

制作小西红柿 3 3月 23 日 煮鸡蛋 4

3 月 30 日

煎鸡蛋 5 4月 6 日 水煮混沌 6

4 月 13 日

制作寿司 7

4 月 20 日

包饺子 8

4 月 27 日

水果拼盘 9

5 月 4 日

三明治 10 5月 11 日 酸辣土豆丝 11

5 月 18 日 扁肉 12

5 月 25 日

甜品 13

6 月 1 日

凉拌菜 14 6月 8 日 西红柿土豆汤 6月 15 日 炸鸡翅 16 6月 22

日 鸡蛋炒饭 17 6月 29 日 拌面或炒面

第二篇：小学烹饪课程教学计划

小学烹饪课程教学计划(2016 年——2017 年)下学期

泾源城关第一小学 指导老师

李慧荣

拜玉萍

一、指导思想

为了进一步推进素质教育，贯彻教育方针，丰富学生的校内外生活，全面发展学生个性特长，促进学生身体、心理健康发展，充分发挥兴趣小组第二课堂的作用，引导学生形成积极向上，团结合作，尊重他人的意志品质，为学生以后的学习生活和社会适应能力，打下良好的基础。

二、活动安排 1.活动时间：周五下午

2.活动地点：综合实践室

(二) 3.活动形式：课堂授课式、竞赛式、视频观摩等

三、活动措施

活动教学，重视学生的生活经验；加强学生动手操作能力，以学生的活动为主，创设有趣的情境。

四、活动目标

1.充分发展学生的个性特长，积极培养学生的学习兴趣，调动学生独立思考，自主学习的积极性。

2.把活动的趣味性，知识性，教育性有机的结合起来。

五、具体安排

第一周组建班级，分小组 第二周 第一课《水果拼盘大练兵》 第三周 第二课《水果拼盘》 第四周 第三课《学切土豆丝》 第五周 第四课《学炒土豆丝》 第六周 第五课《学拌黄瓜凉菜》 第七周 第六课

做《雪盖火焰山》 第八周 第七课

展示学生作品 第九周 第八课

《水果沙拉》 第十周 第九课

《包饺子》 第十一周 第十课

《炒鸡蛋》 第十二周 第十一课《鸡蛋炒西红柿》

以上情况，可根据具体情况具体操作。

第三篇：烹饪教学计划

烹饪专业教学计划

(中级工，学制三年)

一、指导思想

1、以国家职业标准为依据，培养合格的中级技能人才。

2、坚持理论与实践相结合，突出职业技能训练，注重对学生分析问题与解决问题能力的培养。

3、紧密结合行业、企业生产实际需求，注意学生素质的全面提高。

4、体现现代科学技术的发展，突出教学的科学性和先进性。

二、培养目标

本专业培养德、智、体、美全面发展，具备从事餐饮或饭店管理的理论知识与职业能力，能从事厨房原料采购、加工，红案、白案、

凉菜制作，营养配餐等一线的技术人员和厨房管理和餐饮企业管理的中级技能人才。具体要求是：

1、思想品德

培养学生具有良好的行为规范、职业道德和法律常识；知荣辱，爱祖国，敬业爱岗，诚实守信，遵守社会公德，具有团结合作意识和创业精神以能良好的人际沟通能力。

2、身心健康

使学生了解体育、卫生、保健知识，掌握体育锻炼技能，养成良好的体育锻炼和卫生习惯，具有健康的体魄和心理状态。

3、专业基础

(1) 了解中式烹饪相关的历史、地理、民俗、美学等基本知识；
(2) 掌握中式烹饪相关的原料学、营养学基础知识；(3) 熟悉烹饪相关法律、法规和操作规程；(4) 掌握营养学的理论知识，了解厨政管理流程；(5) 了解中式面点发展历史，主要流派的特点。

4、专业技能

(1) 具有正确的使用常规厨房刀具、电器、蒸锅的能力，具有熟练的刀工和切配技能，具有基本成本预算能力并熟悉开单进货程序；

(2) 掌握吊汤和蒸菜的基本技术，熟悉凉菜制作的卫生要求，对冷菜制作有较高技艺，掌握娴熟的勺工技艺、拥有全面的烹饪技能，具有丰富的菜肴制作经验；

(3) 掌握中式面点常见品种的制作技术，通晓原理。

三、教学计划表

烹饪专业教学计划进程表

四、课程设置及要求

1、法律常识

了解有关法律基本知识，初步做到知法、懂法，增强法律意识，树立法制观念，提高辨别是非的能力，做到依法律己、依法做事、依法维护权益、依法同违法行为作斗争，成为具有较高法律素质的公民。

2、职业指导

了解国家的就业方针、政策、就业环境与就业途径，以及求职方

法和技巧；掌握职业道德基本规范，陶冶高尚的职业道德情操；树立正确的择业观念，增强职业意识，提高就业能力。

3、体育

提高学生的体育技能和身体素质，达到相应的国家体育锻炼标准的要求；养成良好的体育锻炼习惯和卫生习惯，不断提高身体素质，以适应企业生产劳动和参加社会主义经济建设的需要。

4、语文

主要包括现代文和文言文阅读训练、文学作品阅读训练、写作和口语交际训练。通过学习提高学生读、写、听、说的能力，进一步提高学生对记叙文、说明文、议论文的理解能力和语言表达能力，使学生正确运用祖国的语言文字，提高文化素养；结合专业特点，加强应用文的练习。

5、数学

主要包括集合与逻辑用语、函数、指数函数与对数函数、三角函数、数列和极限、向量、复数、解析几何、立体几何、排列组合、统计初步。通过学习提高学生的数学素养，提高学生的思维能力、空间想象能力、数形结合的能力、运算能力和解决实际问题的能力。

6、英语

主要包括基础词汇、基础语法和听、说、读、写的基本技能。通过学习使学生掌握英语语音、语法、词汇的基本知识和听、说、读、写的基本技能，掌握简单的日常用语，能够借助词典看懂本专业简单的说明书、手册。

7、礼仪修养

通过本课程的学习，使学生掌握常规的公共关系与社交礼仪的知识和技巧，培养礼仪意识，提高礼仪修养，塑造良好的个人与组织形象，为将来的事业发展奠定坚实的基础。本课程教学的基本要求是，透彻地讲授基本知识，同时注重理论联系实际，将理论教学与实际分析、案例教学相结合，使学生在掌握理论的同时，提高个人形象塑造与建立良好人际关系的实际能力。

8、普通话

使学生掌握普通话语音基本理论和普通话声、韵、调、音变的发音要领，具备较强的方音辨别能力和自我语音辨正能力；能用标准或比较标准的普通话进行朗读、说话、演讲及其它口语交际。教学要求是：坚持理论和实践相结合、课堂示范和自我训练相结合、课内学习

和课外活动相结合的基本原则，以理论为指导，以训练为主导，教学手段尽可能多样化，在讲授、示范、训练、讨论、模拟表达等常规方法的运用过程中，增强学生的学习兴趣。

9、心理健康知识

帮助学生了解心理健康的基本知识，树立心理健康意识，掌握心理调适的方法；指导学生正确处理各处人际关系，学会合作与竞争，培养职业兴趣，提高应对挫折、求职就业、适应社会的能力；正确认识自我，学会有效学习，确立符合自身发展的积极生活目标；培养责任感、义务感，养成自信、自律、敬业、乐群的心理品质，提高全体学生的心理健康水平的职业心理素质。

10、烹饪营养与卫生

通过讲授，使学生熟悉食品营养与卫生的基础知识；基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用；重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识；懂得食品卫生法。

11、烹饪工艺美术

课程内容包括烹饪工艺造型中常用的素描、图案、色彩等工艺美术基本知识及技能。学习烹饪造型艺术过程中的美学基本原理，并懂得如何实现饮食最佳美学境界的具体途径。

12、中国烹饪概论

通过对本课程的学习使学生更加全面客观的了解烹饪、更深入的认识烹饪，知道它既是一门文化又是一门艺术还是一门科学，从而更好的为以后学习烹饪做准备也为弘扬中华饮食文化做贡献。

13、餐饮经营管理基础

通过讲授，使学生基本掌握餐饮经营尤其是厨房管理的方法、程序；熟练掌握餐饮质量管理和餐饮成本核算；重点掌握适应市场经济的餐饮运作方式。

12、中式烹调技艺 通过讲授，使学生基本了解中国烹饪发展简况、中国主要地方风味流派和宴席知识；熟练掌握原料初步加工方法、出肉加工、干货涨发和配菜知识；熟练掌握原料初熟法、火候、调味、糊浆芡、装盘专业技能；重点掌握常用烹调技法和宴席的设计知识。

14、宴席菜单设计

通过宴席菜单设计基础知识和基本技能的讲授，使学生了解正规宴席的相关要求、文化和礼仪，掌握相应的理论知识；在通过适当的实际训练后能自己独立设计标准宴席。

15、烹饪原料知识

通过讲授，使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法，并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。

16、餐饮成本核算

本课程主要内容包括餐饮产品成本的核算方法、核算步骤、单件产品的成本核算、批量产品的成本核算以及餐饮产品成本的控制方法等。

17、刀功技能实训

本课程是实践性教学课程，是对学生进行刀工、刀法基本功的讲授和操作训练，通过学习和训练，使学生熟练掌握烹饪中用刀的各项基本功；重点掌握各基本功的达标要求和标准为以后技术的提升做铺垫。

18、勺工技术实训

本课程主要内容是教会学生运用炒勺的方法与技巧的综合技术。即在烹制菜肴的过程中运用相应的力量及不同的方法推、拉、送、扬、托、翻、晃、转等动作，使炒勺中的烹饪原料能够不同程度左右翻动。勺工技艺对烹调成菜至关重要，直接关系到成品菜肴的品质。它是衡量中式烹调师水平高低的重要标志。

19、中式菜品制作实训

热菜制作技术系统的学习和大量实际操作。通过学习和训练，使学生了解众多菜品的成菜要求和质量标准；并熟练掌握各种烹饪技法、

冷菜热菜的各种基本味型和装盘造型技巧。20、烹调火候实训

本课程的主要内容是教学员区别不同传热介质、传热方式对烹饪原料的影响，识别油温，掌握油温的变化，能运用不同油温对原料进行烹饪，提高学员的应变力的实践能力。

21、创新菜肴

主要教学内容：菜肴创新基本方法、要素等通过学习和训练，使学生具备相应的菜肴创新能力，而且能在今后的工作中为之所用。

22、冷菜与雕刻技艺

主要教学内容：基础果蔬食品雕刻和冷菜拼盘技艺通过学习和训练，知道它是我国烹饪艺术的重要表现之一具备较高的欣赏鉴别能力和一定的操作技能。

23、面点工艺与制作

主要教学内容：发酵、水调、油酥、米粉面团的性质、调制方法及制坯、制馅、成型、熟制知识；通过学习和训练：重点掌握我国面点的风味流派和特征以及制作面点的技艺加上大量的实训使学生熟练掌握各种面团和馅心的制法；熟练掌握制坯、成型、烹制的技法；重点掌握地方风味面点品种和高中档宴会面点的制作技艺。

24、配菜技术

主要教学目标：让学生掌握配菜基本要求和原理，并使用配菜的原则和方法对一般烹饪原料进行组配，并让学生掌握一般热菜和冷菜的配菜原理和方法并进行实际操作。

25、西餐基础

主要教学内容：系统的了解西餐烹饪基础知识和相应的饮食文化，通过学习和训练培养起学生的中西合璧的烹饪观；最后让学生掌握一些基础的西餐烹饪方法。

五、教学建议

1、确立以生为本的教学理念，按照能力本位要求设计、组织教学活动，制定开发校本课程篇二：烹饪专业教学计划与大纲

烹饪专业教学大纲

一、课程性质和任务

本课程是中等职业学校烹饪专业的一门主干专业课程。其主要任务是：讲授

烹饪专业所必需的专业基础知识，使学生在掌握专业基础理论知识的基础上进行技能操作；培养运用烹调基础知识，食品营养与安全，根据《中式烹调师》、《中式面点师》等国家职业标准中级要求，掌握常用烹调的工艺流程和常用烹饪原料的加工方法。学会制作菜肴、地方名菜、创新菜和各种常用中式面点，制作中档宴席，烹调出色、香、味、形俱佳的餐饮食品。

二、专业名称

烹饪专业（中餐）

三、招生对象

招收具有初中（或相当于初中）毕业文化程度的城乡知识青年，复转军人以及

应届初高中毕业生。

四、学习形式与学制

1、学习形式：脱产。

2、学制：实行学期制 3 年。第三年安排顶岗实习。

五、培养目标及规格

（一）培养目标

本专业培养具有良好的职业道德和行为规范，掌握中餐烹饪职业岗位群必备的文化基础知识，专业知识和操作技能，具备沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好服务意识，养成规范严谨的操作习惯，能够从事中式热菜制作、冷菜制作、面点制作的高素质技能型人才。

（二）从业岗位

本专业毕业生主要面向酒店、餐饮等服务业，大型企、事业单位食堂，从事烹

饪岗位(红案、白案、中餐、西餐等)的工作。

（三）执业资格证书

国家职业标准《中式烹调师（四级）》证书

(一)知识结构

1、中职生必备的德育、语文、数学、英语、计算机应用基础、体育等知识。

2、中式烹饪基础理论及专业知识和烹饪操作技能。

3、餐饮企业厨房的组织管理、岗位设置、工作流程等相关知识。

4、厨房设施、设备、工具的使用、保养方法及安全常识。

5、有关食品安全和卫生等法律、法规知识。

6、常用烹饪原料的相关知识；膳食营养知识；菜点成本核算的知识。

7、烹饪美学的应用知识。

(二)职业能力

1、掌握烹饪原料加工处理方法和成形质量标准。

2、能够对烹饪原料进行鉴别、加工处理和妥善保管。

3、熟悉烹调各环节的操作原则及要求。

4、能够安全熟练地使用设备和工具，并保证日常的清洁卫生。

5、能够正确运用烹饪技法制作热菜、冷菜，中式面点常见品种，保证其卫生、安全及营养价值。

6、能够正确运用烹饪技法制作面点，保证其卫生、安全及营养价值。

7、能够合理搭配色彩、制作常用饰品美化菜肴。

8、具有较强的法规意识、安全意识、节约意识和良好的卫生习惯。

(三)情感、态度、价值观

1、具有良好的职业道德和行为规范，尊师重德、爱岗敬业。

2、具有良好的心理素质；具有独立思考、勇于创新的精神。

3、具有重诚信、重质量、重效率、优质服务的观念。

4、热爱烹饪事业，继承、发展、创新祖国的烹饪技艺。

七、教学形式安排

1、理论授课：理论课程由教师组织面授

2、职业技能训练：按照国家职业技能鉴定规范烹饪方面相关工种中级工的要

出实习报告。

3、顶岗实习：第三年到企业顶岗实习，熟悉烹调各环节的操作原则及要求。

八、课程设置及教学要求

教学课程分为文化公共课程、专业基础课程与专业技能、技能实践四部分。

理论、基本技能集中授课；专业课采用模块化教学、理论与实践一体化教学；综

合实习采用工学结合顶岗实习模式。

（一）教学要求

1、理论教学、一体化教学、合作探究、开拓创新、顶岗实习各环节，环环相扣有机结合，注重能力培养，全面提高学员素质。

2、技能训练与当地生产实际、生活实践紧密结合，加强针对性和适用性，注重培养就业和创业能力。

（二）专业课程设置

【文化基础课程】

1、语文

教材：中国劳动社会保障出版社的《语文》

教学要求：立足于为学生的专业学习及今后职业生涯的发展和终身学习提供能力基础，为提升学生的人文素养，使学生形成科学的世界观、价值观和完善健康的人格奠定基础。突出语文的实用性和职业色彩，牢牢把握应用能力的提高和人文素养的渗透两个重心。

2、形体训练

教材：山东省职教教研室教材编写组新编《体育与健康》，高等教育出版社出版。

教学要求：通过课内外教学活动，全面提高学生身体素质，发展身体基本活动能力，增进学生身心健康。培养学生未来职业所必需的体能和社会适应能力，使学生掌握必要的体育与卫生保健意识，了解一定的科学锻炼和娱乐休闲方法：提高自主锻炼、自我保健和自我调

业立业奠定基础。

3、德育

教学要求：中等职业学校德育课是学校德育工作的主导渠道，是各专业学生必修的基础课，是学校实施素质教育的重要内容。德育课的主要任务是有针对性地对学生进行马列主义、毛泽东思想和邓小平理论基本观点教育，辩证唯物主义和历史唯物主义基本观点教育，经济与政治基础知识教育，法纪法制教育，文明礼仪、行为规范教育，职业道德、职业理想和创业教育，引导学生逐步树立正确的世界观、创业观，进行职业生涯设计，培养良好的思想政治素质和职业道德素养。教材：职业生涯规划（高教版）

职业道德与法律（高教版）

经济政治与社会（高教版）

哲学与人生（高教版）

4、数学

教材：人教出版社出版的《数学》教材

教学要求：在九年义务教育基础上，使学生进一步学习并掌握职业岗位和生活中所必要的数学基础知识；培养学生的计算技能、计算工具使用技能和数据处理技能，培养学生的观察能力、空间想象能力、分析与解决问题和数学思维能力；引导学生逐步养成良好的学习习惯、实践意识、创新意识和实事求是的科学态度，提高学生就业能力与创业能力。

5、计算机应用基础

教材：高等教育出版社出版的《计算机应用基础》

教学要求：通过本课程的学习，使学生掌握必需的计算机基本知识，能熟练地使用计算机进行学习，使学生达到熟练地利用计算机进行后继课程和本专业专业课学习的目的。

【专业课程设置】

1、专业基础课程：

（1）烹饪化学(80 学时)通过对生物化学和食品生物化学有关知识

熟悉菜点色、香、味的化学组成成分；理解烹调过程中的化学变化及其成因机理。

(2) 烹饪美学(40 学时)通过工艺美术基础知识和基本技能的讲授,使学生了解烹饪技艺和烹饪成品的构图、色彩知识;具有审美基础知识和美化烹饪成品的能力。

(3) 烹饪原料知识(72 学时)通过讲授,使学生熟练掌握常用原料的名称、产地、上市季节、品质、营养价值、用途及主要原料的检验、贮存和保管方法,并具备发现和使用烹饪新型原料的能力。

(4) 饮食营养与卫生(80 学时)通过讲授,使学生熟悉食品营养与卫生的基础知识;基本掌握食物的各种营养素及其对人体的作用;重点掌握科学烹调的意义和从事烹饪工作所必需掌握的卫生知识;懂得食品卫生法。

(5) 餐饮业经营与管理(72 学时)

了解现代餐饮企业的经营理念、管理内容及经营管理趋势,掌握创新餐饮经营额主要形式,了解餐饮经营策划的内容和步骤,掌握餐饮业经营与管理的方法和原则。

2、专业技能课程:

(1) 冷拼与食品雕刻(60 学时)

结合当地实际情况选开上述课程,亦可自行确定选修课程内容与学时。熟悉冷菜拼摆和食品雕刻的工艺流程、操作要点和注意事项。

(2) 烹饪原料加工技术(40 学时)熟悉烹饪原料加工的基本理论和方法,熟悉常用干货原料的涨发方法,熟练掌握烹饪原料的各种加工方法和刀法。结合实际操作,使学生熟练掌握各种原料加工的技巧。重点掌握各基本功的达标要求和标准。

(3) 烹调技术(理论+ 实习 416 学时)掌握烹调技术的基础理论知识和操作技能,掌握火候、调味、初步熟处理、挂糊、上浆、装盘和制汤等基本知识和技能。掌握各种勺功并能熟练运用。掌握常用烹调的工艺流程、特点及典型菜肴的制作方法,能烹制出某地方菜肴系符合要求的常见菜肴,能独立制作一般宴席或中档宴席中的部分菜肴。

4) 面点技术(理论+ 实习 260 学时)通过讲授,使学生熟练掌握发酵、水调、油酥、米粉面团的性质、调制方法及制坯、制馅、成型、熟制知识;重点掌握我国面点的风味流派和特征。通过实习,使学生熟练掌握各种面团和馅心的制法;熟练掌握制坯、成型、烹制的技法;重点掌握地方风味面点品种和中档宴会面点的制作技艺。

(5) 综合实习(1200 学时)综合实习是学生在餐饮生产现场进行的综合技能实习,是校内教育教学活动的延续和深化,集中在第五、六学期进行。

顶岗实习要在有经验的师傅和专业教师指导下进行。学校要加强对实习的指导、管理与考核,应与实习单位密切配合,制定实习计划,参与企业餐饮经营、产品制作、厨房管理等过程,了解企业业务环节,熟练掌握操作技能,加强职业道德修养,保证实习效果。实习期结束,必须有考评记录和实习鉴定。烹饪专业课程安排计划见 p7 页附表。篇

三:中式烹饪专业教学计划

苏州市相城职业教育中心校旅游烹饪部

中式烹饪专业实施性教学计划

一、招生对象、学制、办学层次

(一) 招生对象:初中毕业生或同等学历者

(二) 学制:三年

(三) 办学层次:中专

二、专业培养目标和培养要求

(一) 专业培养目标:面向餐饮企业,培养拥护党的基本路线,德、智、体、美、劳等方面全面发展,身心健康,具有与本专业相适应的文化水平、专业技能,适应生产、建设、管理、服务第一线需要的烹饪中、初级实用型人才。

(二) 专业培养要求:本专业所培养的学生应具备以下素质、知识、能力 素质: : (1)具备良好的政治思想素质、道德品质和法律意识; (2)具备人文和科学素养,形成稳固的专业思想和良好的生活态度。 (3)具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。 (4)具备勤于思考,善于动手,勇于创新的精神。 (5)具备良好的人际交往能力、团队合作

(6)能够严格遵守安全操作规范。(7)具有正确的就业观和一定的创业意识。

知识：

(1)掌握不同原料的品质、特点、营养成分及适宜的烹调方法。(2)掌握原料在操作过程中产生的变化及质量控制等方面的知识。(3)了解现代厨具设备的原理、性能及操作步骤。(4)了解中餐饮食文化的特点。(5)具备一定的创业知识。

能力：

(1)会熟练操作和运用各种常见的烹饪设备。(2)能从事菜肴制作、并进行简单营养分析，能针对不同人群进行合理配餐。(3)能收集、处理本专业相关信息。(6)具有自主学习，适应职业变化的能力。(7)学生在毕业时须取得如下技能证书：中级烹调师、（含）中级面点师、三、职业面向 1.主要就业岗位：各类大中型、中高档餐饮企业（宾馆、饭店、招待所等）菜肴制作、面点制作等岗位

2. 各企事业单位食堂管理人员、中小型餐饮企业管理人员。
3. 次要就业岗位：营养配餐、食品加工企业食品制作生产等岗位。
4. 超市的生鲜加工人员；食品开发及加工人员。

四、职业分析与教学

五、核心专业课程设置及教学要求 1. 行业认知

本课程的任务是在学生进行专业学习前，加深对烹饪专业的认识和理解，通过专家讲座、教师引领、企业参观等形式，让学生了解烹饪的特点、就业的环境等，从而提高学习烹饪专业的兴趣。2.入门常识

（1）烹饪原料知识

本课程的任务是通过原料知识学习，使学生获得较为广泛的理论知识，并能运用到实际操作过程中，合理选择烹饪原料。本课程讲授的原料知识应以大众的、基础的知识为重，而不是涉及到具体的原料。

（2）烹饪营养与卫生

本课程是烹饪专业的基础理论课程，主要是通过对常见营养成分、食物营养卫生要求的学习，掌握相关的营养与卫生基础知识，为将来

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/045002103020011320>