

<<食品雕刻教与学>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻教与学>>

13位ISBN编号：9787563716838

10位ISBN编号：7563716831

出版时间：2009-1

出版时间：旅游教育

作者：陈怡君 编

页数：161

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：<http://www.tushu007.com>

<<食品雕刻教与学>>

前言

2005年，全国职教工作会议后，我国职业教育处在了办学模式与教学模式转型的历史时期，规模迅速扩大、办学质量需要不断提高已成为职业教育教学改革和发展的重要命题。

站在新的历史起跑线上，我们开展了《饭店服务与管理、烹饪专业校本课程开发》的研究工作，该项工作被列入广西“十一五”教育科研首批一级课题。

在开展课题的过程中，我们开发了烹饪专业的创新教学书系，主要有《热菜制作教与学》《冷菜制作与艺术拼盘教与学》《食品雕刻教与学》《中式面点制作教与学》《西式面点制作教与学》《西餐制作教与学》。

在校本课程的开发中，我们抓住职业教育就是就业教育的特点，强调对专业技能的训练，突出对职业素质的培养，以满足专业岗位对职业能力的需求。

为便于教与学，我们还大胆地进行了教材与教参合二为一的尝试，定位在教与学的指导上，意在降低教学成本，更重要的是让学生通过教与学的提示，明了学习的重点、难点，掌握有效的学习方法，从而成为自主学习的主体。

<<食品雕刻教与学>>

内容概要

在校本课程的开发中，我们抓住职业教育就是就业教育的特点，强调对专业技能的训练，突出对职业素质的培养，以满足专业岗位对职业能力的要求。

为便于教与学，我们还大胆地进行了教材与教参合二为一的尝试，定位在教与学的指导上，意在降低教学成本，更重要的是让学生通过教与学的提示，明了学习的重点、难点，掌握有效的学习方法，从而成为自主学习的主体。

教材以“篇”进行总体划分，每篇中以“模块”形式串联起各知识点，每个模块均设有知识要点、技能训练、拓展空间、温馨提示、友好建议、考核标准六个部分。

知识要点部分，主要介绍必备知识和工具准备；技能训练部分，按操作流程进行讲解，分步骤阐述技能操作的先后顺次、标准及要点拓展空间部分，为满足学生个性化需求准备了小技能、小窍门、小知识、小故事、小幽默等相关知识和拓展技能，教师和学生可自主掌握；温馨提示部分，是写给学生的学习建议，包括观察的方法、课内外练习的重点、安全与卫生等注意事项，以及为降低学习成本而建议采用的替换原料；友好建议部分，是一个与同行交流的平台，陈述的是教学的重难点、教学的组织、教学的时间安排等。

<<食品雕刻教与学>>

书籍目录

认识食品雕刻常用工具及雕刻刀法和手法 一、认识食品雕刻工具 二、掌握食品雕刻手法 三、掌握食品雕刻的常用刀法第一篇 花卉雕刻技能 模块1 练习雕刻马蹄莲 模块2 练习雕刻白菜菊 模块3 练习雕刻龙爪菊 模块4 练习雕刻大丽花 模块5 练习雕刻月季花 模块6 练习雕刻荷花 模块7 练习雕刻山茶花 模块8 练习雕刻玫瑰花 模块9 练习雕刻牡丹花第二篇 综合刀法与立体整雕技能 模块10 练习雕刻花瓶 模块11 练习雕刻花篮 模块12 练习雕刻四角亭 模块13 练习雕刻宝塔 模块14 练习雕刻石拱桥 模块15 练习雕刻金鱼 模块16 练习雕刻喜鹊 模块17 练习雕刻鹦鹉第三篇 主题性雕刻技能 模块18 练习雕刻鸟语花香 模块19 练习雕刻鲤鱼跃水 模块20 练习雕刻雄鸡报晓 模块21 练习雕刻鸳鸯 模块22 练习雕刻松鹤延年 模块23 练习雕刻雄鹰展翅 模块24 练习雕刻丹凤朝阳 模块25 练习雕刻孔雀迎宾 模块26 练习雕刻骏马奔腾 模块27 练习雕刻蛟龙出海

<<食品雕刻教与学>>

章节摘录

插图：

<<食品雕刻教与学>>

编辑推荐

《食品雕刻教与学》由旅游教育出版社出版。

<<食品雕刻教与学>>

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:<http://www.tushu007.com>