

学习任务一 厨房的组织结构与设备及工具认知

一、学习目标

完成本学习任务后，你应当具备如下能力：

- (1) 准确查找厨房需具备的要素；
- (2) 准确查找厨房的分类方法；
- (3) 描述厨房各部门的职能；
- (4) 准确绘制代表性厨房的组织结构图；
- (5) 准确认知常用的厨房设备；
- (6) 准确认知常用的厨房工具。

二、建议课时

3 课时。

三、内容结构 (见图 1-0-1)

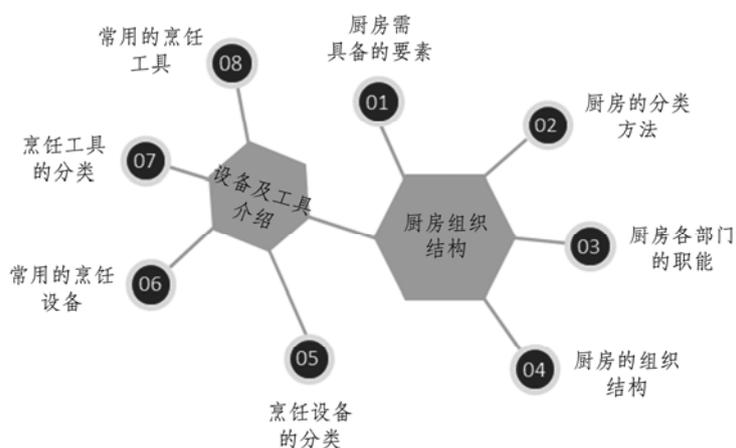


图 1-0-1 内容结构

四、引导问题

1. 厨房需具备的要素

① 一定数量的_____ (有一定专业技术的厨师、厨工及相关工作人员) ; ② 生产所必需的_____ ; ③ 必需的_____ ; ④ 满足需要的_____ ; ⑤ 适用

的_____。

2. 厨房的分类方法

(1) 按厨房规模将厨房划分为：_____、_____、_____、_____。

(2) 按餐饮风味类别将厨房划分为：_____、_____、_____。

(3) 按厨房生产功能将厨房划分为：_____、_____、_____、_____、_____。

3. 厨房的部门

按职能将厨房的部门划分为：_____、_____、_____、_____、_____。

4. 厨房设备的分类

按设备用途将厨房设备划分为：_____、_____、_____、_____四大类。其中，烹饪制冷设备又可分为_____和_____；洗涤消毒设备又可分为_____和_____。

5. 烹饪工具的分类

烹饪工具：是在厨房进行原料的洗涤、加工、初制、调配、烹制和储存等过程中使用的各种器具的总称。根据使用场合的不同可将烹饪工具分为：_____、_____、_____。



小词典

烹饪初加工设备：烹饪原辅材料在熟制前进行机械加工的设备。

烹饪热加工设备：对烹饪原辅材料进行加热、熟制等热处理的设备。



五、学习过程

(1) 查阅资料，小组讨论完成厨房各部门的职能描述，填入表 1-0-1，并进行小组展示。

表 1-0-1 厨房各部门的职能

厨房部门名称	工作职能描述
加工部门	
配菜部门	
炉灶部门	
冷菜部门	

点心部门	
------	--

(2) 查阅资料，小组讨论绘制五星级酒店厨房的组织结构图，并进行小组展示。

 小词典

厨房组织机构图：厨房各层级、各岗位在厨房当中的位置和联络关系的图表表现。

(3) 查阅资料的同时前往实训室实地考察，小组讨论完成常用的厨房设备及工具认知，填写表 1-0-2。

表 1-0-2 常用的厨房设备及工具认知

图 片	名 称	分 类	二 级 分 类
			
			
			

			
---	--	--	--

续表

图 片	名 称	分 类	二 级 分 类
			
			
			
			
			
			

续表

图 片	名 称	分 类	二 级 分 类
			
			
			
			

 六、评价反馈 (见表 1-0-3)

表 1-0-3 学习活动评价表

考核项目	考核要求	分值	个人评价	组内评价	教师评价
职业素养 (30分)	(1) 遵守实训室安全规定	3			
	(2) 着装符合规范	3			
	(3) 遵守考勤纪律	3			

	(4) 保持学习环境干净整洁	3			
	(5) 合理规范地使用工具和设备	3			
	(6) 具有工作岗位的责任心	3			
	(7) 有团队协作能力, 主动参与小组讨论	3			
	(8) 学习积极主动	3			
	(9) 尊敬老师和同学, 虚心听取意见	3			
	(10) 工作完成后认真清理现场	3			
引导问题 完成情况 (10分)	(1) 能正确使用网络、资料等学习资源	5			
	(2) 能按要求回答引导问题	5			

续表

考核项目	考核要求	分值	个人 评价	组内 评价	教师 评价
任务完成 情况 (35分)	(1) 能正确理解学习任务的要求	4			
	(2) 能准确描述厨房各部门的职能	8			
	(3) 能准确绘制酒店厨房组织结构图	8			
	(4) 能正确查询资料, 完成常用设备及工具表格	10			
	(5) 能根据学习内容进行拓展	5			
任务展示 (15分)	(1) 语言表达流畅、声音洪亮	5			
	(2) 条理、思路清晰	5			
	(3) 展示形式多样、有创新性	5			
作业提交 (10分)	(1) 能按时提交作业	5			
	(2) 能按要求提交作业	5			
总分		100			
小组评语 及建议	他(她)做到了: 他(她)的不足: 给他(她)的建议:		组长签名: 日期:		
老师评语 与建议			评定等级或分数_____ 教师签名: 日期:		



七、学习拓展

利用课余时间前往实训室实地考察, 选择三种以上课堂上未讲解过的烹饪设备及工具进行拍照, 将照片打印后贴于空白处, 并对烹饪设备及工具所属的类别进行准确描述。

