



中餐烹饪专业《中餐冷菜》课程 综合实训项目教学设计





目 录

《中餐冷菜》课程教学设计说明	3
《中餐冷菜》综合实训单元学习任务一览表	7
《中餐冷菜》综合实训学习单元教学设计表	8
任务一 《综合实训一家宴冷菜的制作》教学设计	8
任务二 《综合实训二教师节冷餐会的制作》教学设计	12



《冷菜》课程教学设计说明

一、课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业核心课程，是由“冷菜工作”典型职业活动直接转化的课程，具有较强的技能性和实用性。本课程的主要任务是：使学生具备较强的中餐冷菜烹调、菜品装饰与雕刻的能力，具有较强的食品卫生、安全意识，提高沟通、合作的能力。

二、课程目标

（一）知识目标

1. 了解中餐餐饮行业冷菜厨房“三勤”和“五四制”要求。
2. 了解冷菜原料及调料相关知识。
3. 了解冷菜雕刻及烹调的技法。
4. 了解冷菜成品菜肴装盘形式。
5. 依据成品冷菜的特点，学习保管剩余原料。
6. 根据菜牌的要求，学习对使用的原料进行成本预算。

（二）能力目标

1. 具备规范使用和维护所需工具、设备的能力。
2. 具备运用正确的热制冷食菜肴的制作方法制作冷菜的能力。
3. 具备运用正确的冷制冷食菜肴的制作方法制作冷菜的能力。
4. 具备制作简单食品雕刻作品的的能力。
5. 具备制作拼盘、果盘、盘饰的能力。

（三）职业素养目标

1. 具备语言沟通能力、合作能力。
2. 具备较强的安全意识、节约意识和卫生意识。

三、实施课时

234 课时

四、学习单元设计说明

1. 载体的选择原则和本课程展开的载体

《冷菜》课程以产品为载体展开，载体选择的原则是：针对《冷菜》加工岗位的特点和课程标准，强调了不同烹调技法及装盘形式，突出体现我校《冷菜》课程



过程性和结果性的统一。我们设计了冷菜工作中常见的单品菜式的制作、盘头装饰、工艺拼盘的制作三个学习单元，每个单元至少有三个学习任务，学习任务又选择了具有典型性的产品作为载体。每个学习任务是相对独立完整的工作过程，具有可见的工作成果。能体现行动导向教学的六个环节，通过学习单元内容的设计体现工作过程的要素，重复的是工作的步骤，掌握的是思维方法，使学生通过各学习单元的主动学习实现知识与能力的迁移，能够举一反三。

《冷菜》课程是通过开档、沟通领料、品质鉴定、菜肴加工制作、拼摆盘饰、整理保管、收档等职业活动直接转换成的课程，是按岗位任务要求展开的。在行业、企业专家的指导下共提炼了冷菜工作的7个典型工作任务，每个工作任务都体现了一个相对独立完整的工作过程，具有可见的工作成果，故本课程是以工作任务为载体展开，按照课程标准中的任务全部直接转化为教学单元。

本课程的三个学习单元的学习目标全部覆盖了课程整体目标，在专业能力、方法能力和社会能力的各项要求中，每一个学习单元都有相同的准则，却有不同具体要求，如正确使用冷菜的设备、工具整个典型职业活动涉及到的专用工具很多，在不同的工作任务中学习其中的某几个，对于各个任务都可能用到的设备、工具，先开设的单元先讲，后续学习单元涉及到时就是个对已有的操作规范化、熟练化最终达到岗位的要求并内化为自己的经验。

这些学习单元不但是来自餐饮企业的实际工作任务，也是在学校实训室学习环境下完全可以满足要求的，教学需要的工位、原料、专用工具与设备、多媒体设备、师资等都可以保证单元学习的正常实施。

2. 学习单元的设计与排序

本课程按照中餐烹饪以冷菜产品进行排序的，本课程有三个学习单元，三个单元是递进关系，又各自独立。在操作的难易程度和知识的接受难度上都可以明显的区别出来，因此，本课程的学习的单元排序与课程标准中排序基本一致。

《冷菜》课程排序表

序号	教学设计排序	课标中的排序
1	盘头装饰的制作	盘头装饰的制作
2	单品菜式的制作	单品菜式的制作
3	工艺拼盘的制作	工艺拼盘的制作
4	综合实训	综合实训

盘头装饰的制作：是三个项目中知识难度较低、比较好理解、操作较简单的任务，又是餐饮企业实际工作中发生最频繁的任务，安排在第二单元，使学生在课程



入门阶段，完全能够适应教师在情感态度方面提出的目标要求，通过这个单元的学习对冷菜工作基本程序和技能、规范的要求有个大致的了解，使学生通过明确任务、资讯、决策、计划、实施、检查、评价的七个基本环节初步体验工作的完整性并掌握原料初加工的技能。

单品菜式的制作：比前一单元的工序增多，技能操作难度加大，涉及的相关知识更多，从知识、技能、能力要求上属于递进关系。

工艺拼盘的制作：由于本单元工作任务需要综合运用排、堆、叠、围、覆、摆等加工技术，按照烹饪美学要求对菜肴进行拼摆造型。且操作规范要求较高也较为复杂。

说明：由于工艺拼盘教学单元工作任务复杂，技术难度较高，无法在一个教学任务完成，因此，安排把教学任务分为两段完成。第一段完成明确任务、资讯、决策、计划环节；第二段完成实施、检查、评价环节。

综合实训：本单元工作任务需要综合运用盘头装饰、冷菜制作、工艺冷盘的排、堆、叠、围、覆、摆等加工技术，并由小组分工后操作，检验学生在厨房的分工合作，按照烹饪美学要求完成一个综合任务。且操作规范要求较高也较为复杂。

说明：由于综合实训教学单元工作任务复杂，技术难度较高，无法在一个教学任务完成，因此，安排把教学任务分为三段完成。第一段完成明确任务、资讯、决策、计划环节；第二段完成实施。第三段完成检查、评价环节。

3. 学习单元之间的关系

本课程各学习单元之间是递进关系，知识上相对独立，三个单元从学习内容上来讲是递进的，其排列是从易到难、从简到繁的顺序安排。其中又有一些技能和职业能力是需要反复训练逐步提升的。

4. 各学习单元的教学目标与课程目标的关系

合理的学习单元设置覆盖所有单元目标而实现课程的总体目标。

课程目标与学习单元目标关系表

目 标 \ 学习单元	盘头装饰的制作	单品菜式的制作	工艺拼盘的制作	综合实训
具备规范使用和维护所需工具、设备的能力	初步掌握	较熟练掌握	熟练掌握	熟练掌握
具备运用正确的热制冷食菜肴的制作方法制作冷菜的能力		初步掌握	较熟练掌握	熟练掌握
具备运用正确的冷制冷食菜肴的制作方法制作冷菜的能力		初步掌握	较熟练掌握	熟练掌握



目 标 \ 学习单元	盘头装饰的制作	单品菜式的制作	工艺拼盘的制作	综合实训
具备制作简单食品雕刻作品能力	初步掌握	较熟练掌握	熟练掌握	熟练掌握
具备制作拼盘、果盘、盘饰的能力	初步掌握	较熟练掌握	熟练掌握	熟练掌握
具备语言沟通能力、合作能力	初步掌握	较熟练掌握	熟练掌握	熟练掌握
具备较强的安全意识、节约意识和卫生意识	初步掌握	较熟练掌握	熟练掌握	熟练掌握

说明：作为以典型工作任务直接转化且递进的学习单元，课程教学目标在三个单元中得到完成，但是要求的程度在先开设课程和后开设课程中不同，在同一门课程中先开设的单元和后开设的单元要求程度也不同。

5. 所有学习单元的教学内容对课程内容的满足程度

由于本课程各学习单元是依据职业活动分析表和课程标准设计与编排的，所以，所有学习单元的教学内容完全覆盖了课程教学内容。

五、教学资源的设计

本课程教学资源的准备主要包括基础教学设施、实训设备、厨房冷菜通用工量具、教学参考资料、课业手册、教学辅助多媒体设备及课件等。

《冷菜》课程教学资源一览表

资源名称	所属单元及项目	资源类型	责任人	完成时间
冷菜实训室及相关设备	1 2 3 4	基本教学设施	教学校长	开课前
多媒体设备	1 2 3 4	基本教学设施	教学校长	开课前
多媒体课件	1 2 3 4	资 料	专业主任	开课前
冷菜学习参考资料	1 2 3 4	资 料	主讲或开发团队	开课前
料单	1 2 3 4	资 料	主讲或开发团队	开课前
冷菜实训必备工具	1 2 3 4	工 具	实训室负责人	开课前

说明：

“中餐专业学生学习参考资料(冷菜)”是教学管理的配套文件，用于评价学生的学习质量和学习效果。在课业手册中，既记录学生学习的过程又记录学生学习的效果；既记录学生的自评成绩、互评成绩又记录教师的评价成绩。考核标准和评分表应由主讲教师和课程开发团队设计，并在使用中不断修订。

“多媒体课件”指学校通过购买、开发制作等途径得到的教学资源，是课程实施的重要辅助手段，使教学更加生动形象，主讲教师必须参与这个资源的设计与开发。

六、学习单元一览表（见附件1）

七、学习单元的教学设计（见附件2）

附件 1

《中餐冷菜》综合实训单元一览表

序号	学习单元名称	学习单元目标	主要学习内容	课时安排	设计说明	实践环境
4	综合实训	<p>1. 熟知家宴冷菜的拼摆及造型设计，不同年龄段的人群营养设计，原料及成品加工、制作、保管的工作过程</p> <p>2. 掌握冷菜菜肴制作的实践操作规范和方法及小组在厨房中的沟通协作</p> <p>3. 能完成冷菜摆盘，掌握其方法与操作关键</p> <p>4. 能掌握冷菜制作和拼摆的工艺流程</p> <p>5. 能根据冷菜制作和拼摆要求，学会相类似拼盘的制作方法</p>	<p>任务一：家宴冷菜的制作（15 课时） 学习内容：选择冷菜荤素原料，学习利用冷菜盘头装饰技法、利用冷菜制作技法、利用堆、插、码、叠、排、铺、砌等拼摆技法，按照冷菜厨房工作真实流程完成家宴冷菜制作</p> <p>任务二：教师节冷餐会的制作（15 课时） 学习内容：选择冷菜荤素原料，学习利用冷菜盘头装饰技法、利用冷菜制作技法、利用堆、插、码、叠、排、铺、砌等拼摆技法，按照冷菜厨房工作真实流程完成教师节冷餐会菜品制作</p>	30	<p>本单元工作任务需要综合运用盘头装饰、冷菜制作、工艺冷盘的排、堆、叠、围、覆、摆等加工技术，并由小组分工后操作，检验学生在厨房的分工合作，按照烹饪美学要求完成一个综合任务。且操作规范要求较高也较为复杂。</p>	模拟仿真的冷菜厨房和宴会厅, 必备的工具设备



附件 2:

《中餐冷菜》第四单元 冷菜综合实训学习单元教学设计表

任务名称	任务一： 家宴冷菜（12 课时）		
学习目标	1. 通过小组合作咨询熟知冷菜拼盘的工艺冷盘和单碟造型设计、设计不同年龄的营养搭配原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。 2. 小组合作初步掌握工艺冷盘和单碟成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法及小组在厨房中的沟通协作。 3. 小组合作能完成工艺冷盘花篮和单碟摆盘，掌握其方法与操作关键。 4. 小组合作能掌握工艺冷盘花篮和单碟制作的工艺流程。 5. 小组合作能根据工艺冷盘花篮和单碟拼制作要求，学会相类似拼盘的制作方法。		
教学成果形式	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜牌要求完成“家宴冷菜”的成品； 2. 学习成果：实践判断项目表演展示；反思性学习文档（如学习资料填写）		
学习内容	“家宴冷菜”是厨房中常用的冷盘也是排摆技法的典型作品。在“家宴冷菜”制作过程中，学生要结合教师给定的考核标准和工作任务选择恰当的技法，准确选择拼摆的工具，做好收开档的各项工作及与任务相关信息的收集工作，最终在模拟仿真的工作过程中完成“家宴冷菜”的制作。		
设备、工具准备	设备： 炉灶、保鲜柜、工作台柜、水池、水龙头、清洁设备、空调、紫外线消毒灯、消防设备。 工具 牙签、领料单、备料单、申购单、消毒液、镊子、量杯、剪子、不锈钢刀具、保鲜膜、保鲜盒、生料盆、拌菜盆（熟）、菜品盛装器皿、发套、鞋套、一次性手套、消毒毛巾，酒精（75%、95%）、消毒棉球、冰箱、工作台。	实训环境	1. 真实冷菜切配工作室和冷菜制作工作室厨房岗位相近，具备多媒体教学设备的实训室。 2. 应小组合作学习或个人独立学习的操作间，空间合理，配备二次更衣间，晾晒间。 3. 明充足，遮光通风；具有良好的供水，供电、供气、排烟，消防设施，设备完好。 4. 明显的位置标示安全、卫生、环保要求及工作流程。 5. 够让学生体验操作者和面点负责人之间的关系。
教学材料	初加工的主配料——鸡蛋松、黄蛋糕、酱牛肉、日本大根、绿蛋糕、方火腿、鸡肉肠、紫菜卷、胡萝卜、白萝卜、橙汁藕片、白菜卷、鸡肉卷、盐水虾、白萝卜卷、葱油海蜇、青菜卷等。学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单		



教学实施步骤	教学过程	教法、学法建议	课时
体验中餐冷菜 厨房工作准备	<p>(一) 明确任务</p> <p>由教师给定工作任务：完成“家宴冷菜”制作。</p> <p>准备工作：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 岗位的开档和收档。 2. 工艺冷盘“锯刀切、拉刀切”“叠、摆、贴”技法概念与技能要求。 3. “锯刀切、拉刀切”“叠、摆、贴”的技法， 4. 准备鸡蛋松、黄蛋糕、酱牛肉、日本大根、绿蛋糕、方火腿、鸡肉肠、紫菜卷、胡萝卜、白萝卜、橙汁藕片、白菜卷、鸡肉卷、盐水虾、白萝卜卷、葱油海蜇、青菜卷等。 5. 菜牌的要求，使用备料单、领料单，申购单。 6. 相关内容的反思与记录。 	<p>情境引入</p> <p>小组讨论明确目标和标准；分解任务和分工；提出咨询问题。</p>	
	<p>(二) 加工前的准备</p> <p>任务分工及要求、标准；学习指导书的使用；评价方法。</p> <p>工作流程：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生熟悉职业情境。 2. 检查制作间、切配间工作环境：卫生、安全、设备运转、物品放置。学生阅读学习指导书并提出相关咨询。 3. 学会填写料单及领取原料的方法。 4. 掌握鉴别鸡蛋松、黄蛋糕、酱牛肉、日本大根、绿蛋糕、方火腿、鸡肉肠、紫菜卷、胡萝卜、白萝卜、橙汁藕片、白菜卷、鸡肉卷、盐水虾、白萝卜卷、葱油海蜇、青菜卷等。 <p>等原料性质的方法。</p> <p>利用冷菜厨房工作环境：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 图片展示“家宴冷菜”的盘饰，根据学习指导书学生向教师提出相关内容的询问，教师作相应解答。 (2) 制作间加工：教师示范工艺冷盘“家宴冷菜”。 (3) 根据教师示范和学习指导书中学习资料，学生向教师提出相关内容的询问，教师作相应解答。 (4) 学生填写学习指导书中的资讯记录。 	<p>讲解、示范</p> <p>引导学生利用网络搜集信息</p> <p>学习方式上，在工作中了解岗位环境，学生咨询地灶保养与教师讲解相结合。</p> <p>教师要明确“锯刀切、拉刀切”“叠、摆、贴”技法的时间及操作中注意事项。</p> <p>教师要明确装盘应用方法与范畴。</p> <p>教师示范，提示关键点，学生观察反思，咨询。</p> <p>运用多媒体课件，教师演示与影视展示。</p>	



体验中餐冷菜 厨房工作任务	<p>(一) 制定计划</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 小组讨论, 根据任务内容参照学习指导书中的计划单制定工作计划, 教师从中给予指导。 2. 原则: 工作项目全面。 3. 工作步骤清楚, 工作重点明确。 4. 个人学习全面 (分工轮换制)。 	<p>学习小组讨论制定计划。</p> <p>教师应该在“家宴冷菜”的准备中, 在时间和步骤以及使用上加以指导。</p>	
	<p>(二) 检查计划</p> <p>在各组汇报交流的基础上, 由教师根据下列四项要求批准实施。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 生所制定计划步骤的合理性。 2. 方法正确。 3. 任务安排合理。 4. 分配合理。 	<p>自主学习、汇报交流</p> <p>学习小组讨论制定计划, 展示, 比较, 学生制作, 教师指导确定工作计划。</p> <p>应注意小组汇报中学生文化知识的运用。教师应在语言表述上对学生做教育性评价。</p>	
体验中餐冷菜 厨房生产过程	<p>(一) 实施</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 小组分别展示工作计划并加以说明。 2. 教师指导比较工作计划的优劣。 3. 小组讨论分别修改工作计划并确定工作计划。 4. 由教师示范, 学生观摩、分组练习, 教师再进行辅导。 5. 根据实施步骤进行“家宴冷菜”加工前的准备。 6. 准确进行动作示范 (多媒体与实操并用)。 7. 录技术要点, 进行质疑, 教师答疑。 8. 组成员按照组长的安排分别进行加工, 组长观察加工情况, 发现问题, 教师巡回观察, 对共性问题集中辅导, 个性问题单独辅导, 并时刻关注各组的工作状态和进度, 掌控全局。 9. 在实施中注意卫生、安全、职业规范的提示。 <p>一、开档、</p> <p>依据小组分工, 学生分别准备开档</p>	<p>合作学习 模拟训练 技能强化</p> <p>教师稍加指导, 学生反思性实践 自我构建</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 开档 <p>在教师指导下学生动手实施。</p> <p>在制作中, 教师演示并稍加指导, 引导、鼓励学生充分发挥想象, 制作盘饰。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. “家宴冷菜”拼摆训练训练 3. 示“家宴冷菜”技法, 学生实践操作, 教师加以指导。 <p>学生对“家宴冷菜”的制作, 教师并检验“家宴冷菜”原料的保存, 并针对问题加以指导。</p> <p>学生做好制作间与切配间的协调。</p>	



	<p>1. 工作环境的卫生清理。</p> <p>2. 检查设备与工具</p> <p>3. 准备调味、器皿，合理摆放</p> <p>二、“家宴冷菜”制作训练</p> <p>依据工作计划：</p> <p>制作间操作：</p> <p>主料初加工——切制、拼摆</p> <p>三、装盘</p> <p>（4）菜品装盘。</p> <p>掌握工艺冷盘“家宴冷菜”的技法。</p>	<p>4. 训练：</p> <p>教师演示“家宴冷菜”的技法并装盘</p> <p>学生使用“家宴冷菜”的技法装盘</p> <p>教师通过演示的方法引导、鼓励学生对“家宴冷菜”装盘发挥想象，教师相应指导；</p> <p>学生观察，小组讨论技术要领、相互交流、小组内部转换角色，模仿训练；小组同学间相互点评，总结操作经验。教师指导。</p>	
	<p>（二）检查</p> <p>1. 师随机检查“家宴冷菜”加工的基本工作流程。</p> <p>2. 检查“家宴冷菜”加工的行为动作操作规范。</p> <p>3. “家宴冷菜”加工每一步骤的质量进行监督。</p> <p>教师检查学生制作“家宴冷菜”的成品与装盘。</p> <p>学习指导书填写。</p>	<p>小组成员检查本组成员工作成果，依据成果出品标准及时检查菜品质量，进行自评、组评并填写考核表，角色轮换，重复前次检查评价步骤。</p>	
体验中餐冷菜厨房工作成果	<p>评价</p> <p>1. 教师对“家宴冷菜”加工后的成型整个工作过程进行评价。</p> <p>2. 小组对成型工艺冷盘及整个工作过程进行综合性的反思和总结。</p> <p>3. 教师对整个班级工作过程进行总结性点评</p> <p>4. 学生填写学习指导书中“分析反思”记录。通过自评组评给出过程评价结果。</p> <p>5. 教师根据上述评价结果给出最终考核评价成绩。（评价依据见考核标准）</p> <p>6. 学生小组讨论。</p>	<p>反思学习</p> <p>多元评价（见学习指导书）</p> <p>1. 成果展示（包括工作成果和学习成果）。</p> <p>2. 采用“顾客”及“抽检”评价方式。</p> <p>3. 教师指导优先。教师评价应根据课堂教学情况，对学生的学习成果及时做好评价和记录，不仅要注意对工作成果的评判，也要注意对情感态度，学习方法的评价。教师在自评、互评基础上进行评价。</p>	
体验中餐冷菜厨房工作整理	<p>收档工作（待检查评定后）</p> <p>1. 依据小组分工剩余原料的保存；学生清洁卫生。</p> <p>2. 由负责人检查收档情况并记录</p>	<p>收档</p> <p>1. 学生自主实施</p> <p>2. 学习小组成员分别填写工作“检查单”</p> <p>——“小组填写检查单”</p>	



任务名称	任务二：教师节冷餐会（12 课时）		
学习目标	1. 小组咨询熟知冷菜拼盘的冷菜区和水果区造型设计，不同年龄段的人群营养设计，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。 2. 小组合作初步掌握冷菜区、水果区成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法及小组在厨房中的沟通协作。 3. 小组合作能完成冷菜区和水果区摆盘，掌握其方法与操作关键。 4. 小组合作能掌握冷菜区和水果区制作的工艺流程。 5. 小组合作能根据冷菜区和水果区拼制作要求，学会相类似拼盘的制作方法。		
教学成果形式	1. 工作成果：工作过程中填写完整的监控单据和评价单；按菜牌要求完成“教师节冷餐会”的成品； 2. 学习成果：实践判断项目表演展示；反思性学习文档（如学习资料填写）		
学习内容	“教师节冷餐会”是厨房中常用的冷盘也是排摆技法的典型作品。在“教师节冷餐会”制作过程中，学生要结合教师给定的考核标准和工作任务选择恰当的技法，准确选择拼摆的工具，做好收开档的各项工作及与任务相关信息的收集工作，最终在模拟仿真的工作过程中完成“教师节冷餐会”的制作。		
设备、工具准备	设备： 炉灶、保鲜柜、工作台柜、水池、水龙头、清洁设备、空调、紫外线消毒灯、消防设备。 工具 牙签、领料单、备料单、申购单、消毒液、镊子、量杯、剪子、不锈钢刀具、保鲜膜、保鲜盒、生料盆、拌菜盆（熟）、菜品盛装器皿、发套、鞋套、一次性手套、消毒毛巾、酒精（75%、95%）、消毒棉球、冰箱、工作台。	实训环境	1. 真实冷菜切配工作室和冷菜制作工作室厨房岗位相近，具备多媒体教学设备的实训室。 2. 应小组合作学习或个人独立学习的操作间，空间合理，配备二次更衣间，晾晒间。 3. 明充足，遮光通风；具有良好的供水，供电、供气、排烟，消防设施，设备完好。 4. 明显的位置标示安全、卫生、环保要求及工作流程。 5. 够让学生体验操作者和面点负责人之间的关系。
教学材料	初加工的主配料——鸡蛋松、黄蛋糕、酱牛肉、日本大根、绿蛋糕、方火腿、鸡肉肠、紫菜卷、胡萝卜、白萝卜、橙汁藕片、白菜卷、鸡肉卷、盐水虾、白萝卜卷、葱油海蜇、青菜卷等。学习引导文，教师教学文档，领料单，备料单、申购单。		



教学实施步骤	教学过程	教法、学法建议	课时
体验中餐冷菜厨房工作准备	<p>(一) 明确任务</p> <p>由教师给定工作任务：完成“教师节冷餐会”制作。</p> <p>准备工作：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 岗位的开档和收档。 2. 工艺冷盘“锯刀切、拉刀切”“叠、摆、贴”技法概念与技能要求。 3. “锯刀切、拉刀切”“叠、摆、贴”的技法，熟知“锯刀切、拉刀切”“叠、摆、贴”的种类、应用范围，积累工艺冷盘量化的经验；鸡蛋松、黄蛋糕、酱牛肉、日本大根、绿蛋糕、方火腿、鸡肉肠、紫菜卷、胡萝卜、白萝卜、橙汁藕片、白菜卷、鸡肉卷、盐水虾、白萝卜卷、葱油海蜇、青菜卷等。 4. 烹饪原料等的特点，保管剩余原料。 5. 菜牌的要求，使用备料单、领料单，申购单。 6. 相关内容的反思与记录。 	<p>情境引入</p> <p>小组讨论明确目标和标准；分解任务和分工；提出咨询问题。</p>	
	<p>(二) 加工前的准备</p> <p>任务分工及要求、标准；学习指导书的使用；评价方法。</p> <p>工作流程：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生熟悉职业情境。 2. 检查制作间、切配间工作环境：卫生、安全、设备运转、物品放置。学生阅读学习指导书并提出相关咨询。 3. 学会填写料单及领取原料的方法。 4. 掌握鉴别鸡蛋松、黄蛋糕、酱牛肉、日本大根、绿蛋糕、方火腿、鸡肉肠、紫菜卷、胡萝卜、白萝卜、橙汁藕片、白菜卷、鸡肉卷、盐水虾、白萝卜卷、葱油海蜇、青菜卷等。 <p>等原料性质的方法。</p> <p>利用冷菜厨房工作环境：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 图片展示“教师节冷餐会”的盘饰，根据学习指导书学生向教师提出相关内容的询问，教师作相应解答。 (2) 制作间加工：教师示范工艺冷盘“教师节冷餐会”。 (3) 根据教师示范和学习指导书中学习资料，学生向教师提出相关内容的询问，教师作相应解答。 (4) 学生填写学习指导书中的资讯记录。 	<p>讲解、示范</p> <p>引导学生利用网络搜集信息</p> <p>学习方式上，在工作中了解岗位环境，学生咨询地灶保养与教师讲解相结合。</p> <p>教师要明确“锯刀切、拉刀切”“叠、摆、贴”技法的时间及操作中注意事项。</p> <p>教师要明确装盘应用方法与范畴。</p> <p>教师示范，提示关键点，学生观察反思，咨询。</p> <p>运用多媒体课件，教师演示与影视展示。</p>	



体验中餐冷菜厨房工作任务	<p>(一) 制定计划</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 小组讨论, 根据任务内容参照学习指导书中的计划单制定工作计划, 教师从中给予指导。 2. 原则: 工作项目全面 3. 工作步骤清楚, 工作重点明确 4. 个人学习全面 (分工轮换制) 	<p>学习小组讨论制定计划。</p> <p>教师应该在“教师节冷餐会”的准备中, 在时间和步骤以及使用上加以指导。</p>	
	<p>(二) 检查计划</p> <p>在各组汇报交流的基础上, 由教师根据下列四项要求批准实施。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 生所制定计划步骤的合理性。 2. 方法正确。 3. 任务安排合理。 4. 分配合理。 	<p>自主学习、汇报交流</p> <p>学习小组讨论制定计划, 展示, 比较, 学生制作, 教师指导确定工作计划。应注意小组汇报中学生文化知识的运用。教师应在语言表述上对学生做教育性评价。</p>	
体验中餐冷菜厨房生产过程	<p>(一) 实施</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 小组分别展示工作计划并加以说明 2. 教师指导比较工作计划的优劣 3. 小组讨论分别修改工作计划并确定工作计划 4. 由教师示范, 学生观摩、分组练习, 教师再进行辅导。 5. 根据实施步骤进行“教师节冷餐会”加工前的准备。 6. 准确进行动作示范 (多媒体与实操并用) 。 7. 录技术要点, 进行质疑, 教师答疑。 8. 组成员按照组长的安排分别进行加工, 组长观察加工情况, 发现问题, 教师巡回观察, 对共性问题集中辅导, 个性问题单独辅导, 并时刻关注各组的工作状态和进度, 掌控全局。 9. 在实施中注意卫生、安全、职业规范的提示。 <p>一、开档、</p> <p>依据小组分工, 学生分别准备开档</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作环境的卫生清理。 	<p>合作学习 模拟训练 技能强化</p> <p>教师稍加指导, 学生反思性实践 自我构建</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 开档 <p>在教师指导下学生动手实施。</p> <p>在制作中, 教师演示并稍加指导, 引导、鼓励学生充分发挥想象, 制作盘饰。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. “教师节冷餐会”拼摆训练训练 3. 示“教师节冷餐会”技法, 学生实践操作, 教师加以指导。 <p>学生对“教师节冷餐会”的制作, 教师并检验“教师节冷餐会”原料的保存, 并针对问题加以指导。</p> <p>学生做好制作间与切配间的协调。</p>	



	<p>2. 检查设备与工具</p> <p>3. 准备调味、器皿，合理摆放</p> <p>二、“教师节冷餐会”制作训练</p> <p>依据工作计划：</p> <p>制作间操作：</p> <p>主料初加工——一切制、拼摆</p> <p>三、装盘</p> <p>(4)菜品装盘。</p> <p>掌握工艺冷盘“教师节冷餐会”的技法。</p>	<p>4. 训练：</p> <p>教师演示“教师节冷餐会”的技法并装盘</p> <p>学生使用“教师节冷餐会”的技法装盘</p> <p>教师通过演示的方法引导、鼓励学生</p> <p>对“教师节冷餐会”装盘发挥想象，</p> <p>教师相应指导；</p> <p>学生观察，小组讨论技术要领、相互交流、小组内部转换角色，模仿训练；</p> <p>小组同学间相互点评，总结操作经验。</p> <p>教师指导。</p>	
	<p>(二) 检查</p> <p>1. 师随机检查“教师节冷餐会”加工的基本工作流程。</p> <p>2. 检查“教师节冷餐会”加工的行为动作操作规范。</p> <p>3. “教师节冷餐会”加工每一步骤的质量进行监督。</p> <p>教师检查学生制作“教师节冷餐会”的成品与装盘。</p> <p>学习指导书填写。</p>	<p>小组成员检查本组成员工作成果，依据成果出品标准及时检查菜品质量，进行自评、组评并填写考核表，角色轮换，重复前次检查评价步骤。</p>	
体验中餐冷菜厨房工作成果	<p>评价</p> <p>1. 教师对“教师节冷餐会”加工后的成型整个工作过程进行评价。</p> <p>2. 小组对成型工艺冷盘及整个工作过程进行综合性的反思和总结。</p> <p>3. 教师对整个班级工作过程进行总结性点评</p> <p>4. 学生填写学习指导书中“分析反思”记录。通过自评组评给出过程评价结果。</p> <p>5. 教师根据上述评价结果给出最终考核评价成绩。（评价依据见考核标准）</p> <p>6. 学生小组讨论。</p>	<p>反思学习</p> <p>多元评价（见学习指导书）</p> <p>1. 成果展示（包括工作成果和学习成果）</p> <p>2. 采用“顾客”及“抽检”评价方式。</p> <p>3. 教师指导优先。教师评价应根据课堂教学情况，对学生的学习成果及时做好评价和记录，不仅要注意对工作成果的评判，也要注意对情感态度，学习方法的评价。教师在自评、互评基础上进行评价。</p>	
体验中餐冷菜厨房工作整理	<p>存档工作（待检查评定后）</p> <p>1. 依据小组分工剩余原料的保存；学生清理卫生。</p> <p>2. 由负责人检查存档情况并记录</p>	<p>存档</p> <p>1. 学生自主实施</p> <p>2. 学习小组成员分别填写工作“检查单”——“小组填写检查单”</p>	