



中餐烹饪专业《上杂与炒锅》课程 综合实训项目教学设计





目 录

《上杂与炒锅》课程教学设计说明	1
《上杂与炒锅》学习单元一览表	6
任务一《川菜家宴菜单处理与烹制》教学设计	6
任务二《鲁菜家宴菜单处理与烹制》教学设计	13
任务三《苏菜家宴菜单处理与烹制》教学设计	18
任务四《粤菜家宴菜单处理与烹制》教学设计	21



《上杂与炒锅》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“上杂工作”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，是与《炒锅工作》、《打荷工作》并行的课程。本课程的主要任务是让学生掌握涨发干货原料、调制各种基础汤汁、蒸制、烤制菜肴的能力，具有良好的语言沟通、合作能力，培养安全、卫生意识。

二、课程目标

（一）知识目标：

1. 熟悉上杂与炒锅岗位的操作环境和操作流程。
2. 熟知上杂与炒锅岗位设备、工具的使用及安全操作知识。
3. 了解上杂与炒锅岗位原料知识
4. 了解一般宴会常识。
5. 了解典型菜肴的来历。

（二）能力目标：

1. 具备使用、保养炒锅工作岗位设备、工具的能力。
2. 具有餐具与各种菜品合理搭配的能力。
3. 具备使用、制作调味料的能力。
4. 具备调制基础浓汤、清汤的能力。
5. 具备涨发常见干货类原料的能力。
6. 具备正确运用蒸制、煲制的烹调技法制作菜肴的能力。
7. 能鉴别各种烹饪原料，并进行焯水、过油、走红初步熟处理。
8. 能根据菜品要求调制各种糊（8种），并进行挂糊。
9. 具备运用基本烹调技法制作热菜的能力。
10. 具备对剩余原料及时进行妥善保管的能力。
11. 能协助厨师长开列申购单。

（三）职业素养目标

1. 具备上杂和炒锅岗位的沟通能力。
2. 具备良好的合作和语言表达能力。



3. 具备餐饮服务意识、安全意识和卫生意识。

三、实施课时

144 学时

四、学习单元设计说明

1. 载体的选择

《上杂与炒锅与炒锅》课程以“工作任务”为载体展开，载体选择的原则是：针对《上杂与炒锅与炒锅》加工岗位的特点和课程标准，强调了与炒锅工作涉及的准备与加工形式相适应的烹调技法，突出体现我校《上杂与炒锅与炒锅》课程过程性和结果性的融合。我们设计了上杂与炒锅工作中常见的《汤制类菜肴处理与烹制》、《涨发类菜肴处理与烹制》《蒸类菜肴处理与烹制》《辐射类菜肴处理与烹制》《组合菜单菜肴的处理与烹制》五个学习单元，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工作任务作为载体。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。

《上杂与炒锅与炒锅》课程是依据菜肴要求，完成基础浓汤、基础清汤的调制；常用动、植物性干货原料的涨发及保鲜；制作蒸制菜肴；烤制菜肴；蒸制、烤制菜肴的整形出菜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上杂与炒锅工作的 16 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。

本课程的五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，却有不同的具体要求，如正确使用上杂与炒锅的设备、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，具有可迁移性、典型性、代表性。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



本课程按照上杂与炒锅工作行动逻辑进行排序的，本课程有五个学习单元，五个单元是递进关系。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。

《汤制类菜肴处理与烹制》：是五个单元中知识难度较低、比较好理解、操作较简单、最基础的工作任务，又是餐饮企业实际工作中发生最频繁的任务，安排在第一单元，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上杂与炒锅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。掌握蒸制类菜肴所涉及的技能。

《涨发类菜肴处理与烹制》：比前一单元的技能操作难度加大，工序增多，技能操作难度加大，涉及涨发、吊汤、油温、火候、调味、调香、调色、菜肴质感等相关知识更多，从知识、技能、能力要求上属于递进关系。对于学生的沟通能力要求更高。

《蒸类菜肴处理与烹制》：由于本单元工作任务需要运用蒸制加工技术，比前一单元的工序增多，技能独特且操作难度加大，涉及蒸制方法、涨发、吊汤、油温、火候、调味、调香、调色、菜肴质感、盘饰等相关知识更多，对于岗位间的沟通能力要求更高，从知识、技能、能力要求上属于递进关系。

《辐射菜单类菜肴处理与烹制》：由于本单元工作任务需要运用烤的加工技术，技能独特且操作难度加大，涉及火候、调味、调香、调色、餐具使用、盘饰等相关知识更多，且操作规范要求较高也较为复杂。

《组合菜单菜肴的处理与烹制》：由于本单元工作任务是要求学生综合运用已掌握的知识与技能，学生自主完成四个宴会菜单的设计制作任务，比前一单元的工序增多，涉及操作难度加大，菜肴种类多，知识与技能要求更加全面，对学生生产实践的综合能力要求较高。

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，五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。

5、课程目标与学习单元目标关系表



学习单元 目 标	第一单元： 《汤类菜肴的处理》	第二单元： 《涨发类菜肴的处理》	第三单元： 《蒸制类菜肴的处理》	第四单元： 《辐射烹菜肴的处理与烹制》	第五单元： 《组合菜单菜肴的处理与烹制》
1. 具备使用、保养炒锅工作岗位设备、工具的能力。	初步掌握	较熟练掌握	熟练掌握	熟练掌握	熟练掌握
2. 具有餐具与各种菜品合理搭配能力。	初步掌握	初步掌握	较熟练掌握	较熟练掌握	熟练掌握
3. 具备使用、制作调味料的能力。	初步掌握	较熟练掌握	较熟练掌握	熟练掌握	熟练掌握
4. 具备调制基础浓汤、清汤的能力。	初步掌握	初步掌握	较熟练掌握	较熟练掌握	熟练掌握
5. 具备涨发常见干货类原料的能力。	初步掌握	初步掌握	较熟练掌握	较熟练掌握	熟练掌握
6. 具备正确运用蒸制、煲制的烹调技法制作菜肴的能力。	初步掌握	初步掌握	较熟练掌握	较熟练掌握	熟练掌握
7. 具有良好的语言沟通、合作能力，培养安全、卫生意识。	初步掌握	较熟练掌握	较熟练掌握	较熟练掌握	熟练掌握
8. 能鉴别各种烹饪原料，并进行焯水、过油、走红初步熟处理。	初步掌握	初步掌握	较熟练掌握	较熟练掌握	熟练掌握
9. 能根据菜品要求调制各种糊（8种），并进行挂糊。	初步掌握	初步掌握	较熟练掌握	较熟练掌握	熟练掌握
10. 具备运用基本烹调技法制作热菜的能力。	初步掌握	初步掌握	较熟练掌握	较熟练掌握	熟练掌握
11. 具备对剩余原料及时进行妥善保管的能力。	初步掌握	初步掌握	较熟练掌握	较熟练掌握	熟练掌握
12. 能协助厨师长开列申购单。	初步掌握	初步掌握	较熟练掌握	较熟练掌握	熟练掌握
13. 具备良好的沟通、合作和语言表达能力	初步掌握	初步掌握	较熟练掌握	较熟练掌握	熟练掌握
14. 具备餐饮服务意识、安全意识和卫生意识。	初步掌握	初步掌握	较熟练掌握	较熟练掌握	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，课程教学目标在五个单元中得到完成，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、厨房上杂与炒锅通用工具、教学参考资料、课业手册、教学辅助多媒体设备及课件等。

《上杂与炒锅与炒锅》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
上杂与炒锅实训室及相关设备	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
中餐专业学生学习参考资料(上杂与炒锅)	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
上杂与炒锅实训必备工具	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(上杂与炒锅与炒锅)”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）



《上杂与炒锅》课程综合实训项目一览表

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
5	第五单元《组合类菜肴处理与烹制》	1. 熟知川鲁苏粤菜系风味特点;了解川鲁苏粤四大菜系名菜的来历。 2. 熟知原料鉴别知识。 3. 能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。 4. 能完成能够熟练掌握所用原材料的加工。 5. 能够运用正确烹调技法制作菜肴。 8. 能够合理完成对处理后的剩余	项目1 川菜家宴处理与烹制 (9课时) 学习内容: 上杂与炒锅岗位的开档和收档。通过小组合作咨询熟知基本掌握四川家宴的原料知识及使用常识。运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。学习对四川家宴原料初步处理及熟处理的方法。学会四川家宴菜单的烹制过程。与炒锅岗位沟通合作, 完成四川名菜“干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、五彩猫耳朵”成品菜肴处理与烹制。能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保管 项目2 鲁菜家宴处理与烹制 (9课时) 学习内容: 上杂与炒锅岗位的开档和收档。基本掌握鲁菜家宴的原料知识及使用常识。运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。学习对鲁菜家宴原料初步处理及熟处理的方法。学会鲁菜家宴菜单的烹制过程。与炒锅岗位沟通合作, 完成山东名菜“粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面”成品菜肴处理与烹制。能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保管 项目3 苏菜家宴处理与烹制 (9课时) 学习内容: 上杂与炒锅岗位的开档和收档。基本掌握苏菜家宴的原料知识及使用常识。运用营养搭配、成本核算知识、宴会	36	由于本单元工作任务是要求学生综合运用已掌握的知识与技能, 自主完成四个宴会菜单的设计制作任务, 比前一单元的工序增多, 涉及操作难度加大, 菜肴种类多, 知识与技能要求更加全面, 对学生生产实践的综合能力要求较高。	1、与真实厨房岗位相近的实训室。 2、适应小组合作学习或个人独立学习的操作间。 3、在明显的位置标示安全、卫生、环保要求及工作流程。 4、能够让学生体验上杂与炒锅岗位之间的关系。



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
		<p>材料进行保管。</p> <p>9. 具备相互配合的团队合作意识。熟悉上杂与炒锅岗位的沟通;语言表达准确,语态轻松。</p>	<p>知识完成小型宴会菜单设计。学习对苏菜家宴原料初步处理及熟处理的方法。学会苏菜家宴菜单的烹制过程。与炒锅岗位沟通合作,完成江苏名菜“扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭”成品菜肴处理与烹制。能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保管。</p> <p>项目 4 粤菜家宴处理与烹制 (9 课时)</p> <p>学习内容:上杂与炒锅岗位的开档和收档。基本掌握粤菜家宴的原料知识及使用常识。运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。学习对粤菜家宴原料初步处理及熟处理的方法。学会粤菜家宴菜单的烹制过程。与炒锅岗位沟通合作,完成广东名菜“蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汆丸子、星洲炒米粉”成品菜肴处理与烹制。能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保管。</p>			



《上杂与炒锅》综合实训项目教学设计表

项目名称	项目 1 川菜家宴菜单处理与烹制
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 通过小组合作咨询熟知四川风味小型家宴：干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面制作过程、技术要求及川菜风味特点。 2. 通过小组合作咨询熟知干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面相关原料鉴别知识。 3. 能够通过小组合作运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。 4. 能够通过小组合作熟练完成所用原材料的加工。 5. 能够通过小组合作运用“干烧、辣烧、清氽、水煮”的烹调技法制作菜肴。 6. 能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保管。 7. 能够通过小组合作提高团队合作意识。
教学成果形式	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果：“干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面”的菜肴成品 2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
学习内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉上杂与炒锅的工作流程、安全生产规则。 2. 通过小组合作咨询熟知四川风味小型家宴：干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面制作过程、技术要求及川菜风味特点。 3. 通过小组合作咨询熟知干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面相关原料鉴别知识。 4. 能够通过小组合作运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。 5. 能够通过小组合作熟练完成所用原材料的加工。 6. 能够通过小组合作运用“干烧、辣烧、清氽、水煮”的烹调技法制作菜肴。 7. 能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保管。 8. 能够通过小组合作提高团队合作意识。



设备、工具准备	<p>设备： 烤箱、炉灶、保鲜柜、电子秤、工作台柜、水池、水龙头、烤架、清洁设备、消防设备。</p> <p>工具 领料单、备料单、申购单、带手布、洗涤灵、马斗、不锈钢刀具、砧板、手勺、漏勺、油盐子、油隔、筷子、调料罐、保鲜膜、工作台。</p>	实训环境	<ol style="list-style-type: none"> 1. 与真实上杂与炒锅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. 适应小组合作学习或个人独立学习的操作间，空间合理。 3. 照明充足，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. 在明显的位置标示安全、卫生、环保要求及工作流程。 5. 能够让学生体验操作者和打荷负责人之间的关系。
教学材料	鲤鱼、豆腐、冬瓜、面条等原料，自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单		



任务教学实施步骤	教学过程	教法、学法建议	课时
1. 体验热菜 厨房工作准备	<p>由教师给定工作任务：完成“干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面”制作。</p> <p>知识与技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备上杂与炒锅岗位排烟、送风、炉灶、工作台、调料车等设备的使用能力。 2. 基本掌握上杂与炒锅岗位等工具的使用与保养方法。 3. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。 4. 了解烹制“烧、辣烧、清氽、水煮”菜肴的技法概念与技能要求。 5. 多媒体展示和教师示范“干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面”制作，掌握“烧、辣烧、清氽、水煮”火候的鉴别与运用；学会“烧、辣烧、清氽、水煮”的技法及应用范围。 <p>工作流程：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。 2. 较熟练进行上杂与炒锅岗位的开档。 3. 检查上杂与炒锅工作环境：卫生、安全、设备运转、物品放置。 4. 填写料单，领取原料。 5. 对于烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面的主料、配料、调料进行品质鉴别。 	<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>讲解、示范</p> <p>引导学生利用网络、课业手册搜集信息</p> <p>学习方式上，在工作中了解岗位环境，学生咨询灶具保养与教师讲解相结合。</p> <p>教师要明确小型宴会菜单中营养搭配、成本核算知识、小型宴会菜单设计的要求；</p> <p>教师要明确“烧、辣烧、清氽、水煮”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，教师演示与视频展示。</p> <p>根据课业手册学生向教师提出相关内容的询问，教师作相应解答。</p>	90 分钟



2. 体验热菜 厨房工作任务	<p>小组讨论，根据任务内容参照课业手册中的计划单制定工作计划，教师从中给予指导。</p> <p>原则：工作项目全面 工作步骤清楚，工作重点明确 个人学习全面（分工轮换制）</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. 检查学生所制定计划步骤的合理性。 2. 加工方法正确。 3. 加工任务安排合理。 4. 时间分配合理。 <p>实施步骤：</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 	<p>学习小组讨论制定计划。</p> <p>教师应该在干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面的主料、配料、调料的准备中，在时间和步骤以及使用上加以指导。</p> <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>	70 分钟
3. 体验热菜 厨房生产过程	<p>由教师示范，学生观摩、分组练习，教师进行巡回辅导。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各组根据实施步骤进行干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面加工前的准备。 2. 教师准确进行动作示范（多媒体与实操并用）。 3. 学生观摩，记录技术要点，进行质疑，教师答疑。 4. 各小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。 5. 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，制作菜肴。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. 蒸制菜品中技法训练 3. 教师演示“烧、辣烧、清余、水煮”技法，学生实践操作，教师加以指导。 <p>学生对干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面的烹制，教师并针对问题加以指导。</p> <p>学生做好上杂与炒锅岗位及打荷厨师的协调。</p>	160 分钟



	<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、干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面的制作</p> <p>依据工作计划：</p> <p>1. 制作间操作：从砧板岗位接收配制好的鸡翅主料、配料，检查品质。</p> <p>2. 制做“干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面”。</p> <p>3. 菜品装盘：掌握上杂与炒锅装盘“盛入式”等技法。</p> <p>教师随机检查干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面加工的基本工作流程。</p> <p>检查干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面加工动作操作。</p> <p>对干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面加工每一步骤的质量进行监督。</p> <p>教师检查学生制作“干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面”的成品与装盘。</p> <p>课业手册填写</p>	<p>4. 装盘训练：</p> <p>教师演示的“盛入式”等技法并装盘</p> <p>学生使用“盛入式”等技法装盘</p> <p>教师通过演示的方法引导、鼓励学生对“干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面”装盘，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>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>	
4. 体验热菜厨房工作成果	<p>1. 教师对小型宴会菜单设计、干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面加工后的成型菜肴及整个工作过程进行评价。</p> <p>2. 小组对成型菜肴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. 学生填写课业手册中“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>反思学习</p> <p>多元评价（见课业手册）</p> <p>1. 成果展示（包括工作成果和学习成果）</p> <p>2. 采用“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>	30分钟
5. 体验热菜厨房工作整理	<p>收档工作（待检查评定后）</p> <p>1. 依据小组分工进行剩余原料的保存；清理卫生，整理工作区域。</p> <p>2. 由负责人检查收档情况并记录</p>	<p>收档</p> <p>学生自主实施</p> <p>学习小组成员分别填写工作“检查单”——“小组填写检查单”</p>	30分钟

项目名称	项目 2 鲁菜家宴菜单处理与烹制
学习目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉上杂与炒锅的操作环境和操作流程。 2. 熟知上杂与炒锅岗位设备、工具的使用及安全操作知识。 3. 通过小组合作咨询熟知鲁菜风味特点。 4. 熟知原料鉴别知识。 5. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。 6. 小组合作能完成能够熟练掌握所用原材料的加工。 7. 小组合作能够运用“粉蒸、素烧、干烧、汤羹”的烹调技法制作菜肴。 8. 小组合作能够合理完成对处理后的剩余材料进行保管 9. 小组合作, 具备相互配合的团队合作意识。 10. 逐步熟悉上杂与炒锅和炒锅岗位的沟通; 语言表达准确, 语态轻松。
教学成果形式	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作成果: “粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面”的菜肴成品 2. 学习成果: 评价单、反思性学习文档(如学习资料填写)
学习内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉上杂与炒锅的操作环境和操作流程。 2. 熟知上杂与炒锅岗位设备、工具的使用及安全操作知识。 3. 通过小组合作咨询熟知鲁菜风味特点。 4. 熟知原料鉴别知识。 5. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。 6. 小组合作能完成能够熟练掌握所用原材料的加工。 7. 小组合作能够运用“粉蒸、素烧、干烧、汤羹”的烹调技法制作菜肴。 8. 小组合作能够合理完成对处理后的剩余材料进行保管 9. 小组合作, 具备相互配合的团队合作意识。 10. 逐步熟悉上杂与炒锅和炒锅岗位的沟通; 语言表达准确, 语态轻松。



设备、工具准备	<p>设备 烤箱、炉灶、保鲜柜、电子秤、工作台柜、水池、水龙头、烤架、清洁设备、消防设备。</p> <p>工具 领料单、备料单、申购单、带手布、洗涤灵、马斗、不锈钢刀具、砧板、手勺、漏勺、油盐子、油隔、筷子、调料罐、保鲜膜、工作台。</p>	实训环境	<ol style="list-style-type: none">1. 与真实上杂与炒锅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. 适应小组合作学习或个人独立学习的操作间，空间合理。3. 照明充足，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. 在明显的位置标示安全、卫生、环保要求及工作流程。5. 能够让学生体验操作者和炒锅负责人之间的关系。
教学材料	五花肉、鸡胸肉、冬笋、冬菇等原料，自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单		



任务教学实施步骤	教学过程	教法、学法建议	课时
1. 体验热菜厨房工作准备	<p>由教师给定工作任务：完成“粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面”制作。</p> <p>知识与技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备上杂与炒锅岗位排烟、送风、炉灶、工作台、调料车等设备的使用能力。 2. 基本掌握上杂与炒锅岗位等工具的使用与保养方法。 3. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计 4. 了解烹制“粉蒸、素烧、干烧、汤羹”菜肴的技法概念与技能要求。 5. 多媒体展示和教师示范“粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面”制作，掌握“粉蒸、素烧、干烧、汤羹”火候的鉴别与运用；学会“粉蒸、素烧、干烧、汤羹”的技法及应用范围，学习“盛入式”等装盘手法。 <p>工作流程：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计 2. 较熟练进行上杂与炒锅岗位的开档。 3. 检查上杂与炒锅工作环境：卫生、安全、设备运转、物品放置。 4. 填写料单，领取原料。 5. 对粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面的主料、配料、调料进行品质鉴别。 	<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>讲解、示范</p> <p>引导学生利用网络、课业手册搜集信息</p> <p>学习方式上，在工作中了解岗位环境，学生咨询灶具保养与教师讲解相结合。</p> <p>教师要明确营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计要求；“粉蒸、素烧、干烧、汤羹”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，教师演示与视频展示。</p> <p>根据课业手册学生向教师提出相关内容的询问，教师作相应解答。</p>	90分钟



2. 体验热菜厨房工作任务	<p>小组讨论，根据任务内容参照课业手册中的计划单制定工作计划，教师从中给予指导。</p> <p>原则：工作项目全面 工作步骤清楚，工作重点明确 个人学习全面（分工轮换制）</p> <p>在每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. 检查学生所制定计划步骤的合理性。 2. 加工方法正确。 3. 加工任务安排合理。 4. 时间分配合理。 <p>实施步骤：</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 	<p>学习小组讨论制定计划。</p> <p>教师应该在粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面的主料、配料、调料的准备中，在时间和步骤以及使用上加以指导。</p> <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>	70分钟
3. 体验热菜厨房生产过程	<p>由教师示范，学生观摩、分组练习，教师进行巡回辅导。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各组根据实施步骤进行粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面加工前的准备。 2. 教师准确进行动作示范（多媒体与实操并用）。 3. 学生观摩，记录技术要点，进行质疑，教师答疑。 4. 各小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。 5. 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。 2. 检查设备与工具 	<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，制作菜肴。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. 蒸制菜品中技法训练 3. 教师演示“粉蒸、素烧、干烧、汤羹”技法，学生实践操作，教师加以指导。 <p>学生对粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面的烹制，教师并针对问题加以指导。</p>	160分钟



	<p>3. 准备调味、器皿，合理摆放</p> <p>二、粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面的制作</p> <p>依据工作计划：</p> <p>1. 制作间操作：从砧板岗位接收配制好的主料、配料，检查品质。</p> <p>2. 制做“粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面”。</p> <p>3. 菜品装盘：运用装盘技法装盘。</p> <p>教师随机检查粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面加工的基本工作流程。</p> <p>检查粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面加工的行为动作操作规范。</p> <p>对干粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面加工每一步骤的质量进行监督。</p> <p>教师检查学生制作“粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面”的成品与装盘。</p> <p>课业手册填写</p>	<p>学生做好上杂与炒锅岗位及打荷厨师的协调。</p> <p>4. 装盘训练：</p> <p>教师演示装盘技法</p> <p>学生使用装盘技法装盘</p> <p>教师通过演示的方法引导、鼓励学生“粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面”装盘，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>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>	
4. 体验热菜厨房工作成果	<p>1. 教师对小型宴会菜单设计、粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面加工后的成型菜肴及整个工作过程进行评价。</p> <p>2. 小组对成型菜肴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. 学生填写课业手册中“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>反思学习</p> <p>多元评价（见课业手册）</p> <p>1. 成果展示（包括工作成果和学习成果）</p> <p>2. 采用“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>	30分钟
5. 体验热菜厨房工作整理	<p>存档工作（待检查评定后）</p> <p>1. 依据小组分工进行剩余原料的保存；清理卫生，整理工作区域。</p> <p>2. 由负责人检查存档情况并记录</p>	<p>存档</p> <p>学生自主实施</p> <p>学习小组成员分别填写工作“检查单”——“小组填写检查单”</p>	30分钟



项目名称	项目3 苏菜家宴菜单处理与烹制		
学习目标	1. 通过小组合作咨询熟知苏菜风味特点。了解江苏名菜“扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭”的来历。 2. 熟知草鱼、香菇、叉烧肉、虾仁、大米原料鉴别知识。 3. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。 4. 小组合作能完成能够熟练掌握所用原材料的加工。 5. 小组合作能够运用“红烧、扒、炒、汤羹”的烹调技法制作菜肴。 6. 小组合作能够合理完成对处理后的剩余材料进行保管。 7. 小组合作, 具备相互配合的团队合作意识。		
教学成果形式	1. 成果: “扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭”的菜肴成品 2. 成果: 评价单、反思性学习文档(如学习资料填写)		
学习内容	1. 合作咨询熟知苏菜风味特点。了解江苏名菜“扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭”的来历。 草鱼、香菇、叉烧肉、虾仁、大米原料鉴别知识。 2. 合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。 3. 合作能完成能够熟练掌握所用原材料的加工。 4. 合作能够运用“红烧、扒、炒、汤羹”的烹调技法制作菜肴。 5. 作能够合理完成对处理后的剩余材料进行保管。 6. 合作, 具备相互配合的团队合作意识。		
设备、工具准备	设备: 烤箱、炉灶、保鲜柜、电子秤、工作台柜、水池、水龙头 烤架、清洁设备、消防设备。 工具 领料单、备料单、申购单、带手布、洗涤灵、马斗、不锈钢刀具、砧板、手勺、漏勺、油盐子、油隔、筷子、调料罐、保鲜膜、工作台。	实训环境	1. 实上杂与炒锅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. 小组合作学习或个人独立学习的操作间, 空间合理。 3. 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. 显的位置标示安全、卫生、环保要求及工作流程。 5. 让学生体验操作者和炒锅负责人之间的关系。
教学材料	草鱼、香菇、叉烧肉、虾仁、大米等原料, 自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单		



任务教学实施步骤	教学过程	教法、学法建议	课时
1. 体验热菜厨房工作准备	<p>由教师给定工作任务：完成“扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭”制作。</p> <p>知识与技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备上杂与炒锅岗位排烟、送风、炉灶、工作台、调料车等设备的使用能力。 2. 基本掌握上杂与炒锅岗位等工具的使用与保养方法。 3. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。 4. 了解烹制“红烧、扒、炒、汤羹”菜肴的技法概念与技能要求。 5. 多媒体展示和教师示范“扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭”制作，掌握“红烧、扒、炒、汤羹”火候的鉴别与运用；学会“红烧、扒、炒、汤羹”的技法及应用范围，学习“盛入式”等装盘手法。 <p>工作流程：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。 2. 较熟练进行上杂与炒锅岗位的开档。 3. 检查上杂与炒锅工作环境：卫生、安全、设备运转、物品放置。 4. 填写料单，领取原料。 5. 对扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭的主料、配料、调料进行品质鉴别。 	<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>讲解、示范</p> <p>引导学生利用网络、课业手册搜集信息</p> <p>学习方式上，在工作中了解岗位环境，学生咨询灶具保养与教师讲解相结合。</p> <p>教师要明确小型宴会菜单设计、红烧、扒、炒、汤羹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，教师演示与视频展示。</p> <p>根据课业手册学生向教师提出相关内容的询问，教师作相应解答。</p>	90分钟



2. 体验热菜 厨房工作任务	<p>小组讨论，根据任务内容参照课业手册中的计划单制定工作计划，教师从中给予指导。</p> <p>原则：工作项目全面 工作步骤清楚，工作重点明确 个人学习全面（分工轮换制）</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. 检查学生所制定计划步骤的合理性。 2. 加工方法正确。 3. 加工任务安排合理。 4. 时间分配合理。 <p>实施步骤：</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 	<p>学习小组讨论制定计划。</p> <p>教师应该在扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭的主料、配料、调料的准备中，在时间和步骤以及使用上加以指导。</p> <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>	70 分钟
3. 体验热菜 厨房生产过程	<p>由教师示范，学生观摩、分组练习，教师进行巡回辅导。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各组根据实施步骤进行扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭加工前的准备。 2. 教师准确进行动作示范（多媒体与实操并用）。 3. 学生观摩，记录技术要点，进行质疑，教师答疑。 4. 各小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。 5. 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 在教师指导下学生动手实施。 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，制作菜肴。 2. 蒸制菜品中技法训练 3. 教师演示“红烧、扒、炒、汤羹”技法，学生实践操作，教师加以指导。 <p>学生对扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭的烹制，教师并针对问题加以指导。</p> <p>学生做好上杂与炒锅岗位及打荷厨师的协调。</p>	160 分钟



	<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、扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭的制作依据工作计划：</p> <p>1. 制作间操作：从砧板岗位接收配制好的主料、配料，检查品质。</p> <p>2. 制做“扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭”。</p> <p>3. 菜品装盘：运用装盘技法装盘。</p> <p>教师随机检查扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭加工的基本工作流程。</p> <p>检查扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭加工的行为动作操作规范。</p> <p>对扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭加工每一步骤的质量进行监督。</p> <p>教师检查学生制作“扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭”的成品与装盘。</p> <p>课业手册填写。</p>	<p>4. 装盘训练：</p> <p>教师演示，学生运用</p> <p>教师通过演示的方法引导、鼓励学生对“扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭”装盘，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>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>	
4. 体验热菜厨房工作成果	<p>1. 教师对小型宴会菜单、扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭加工后的成型菜肴及整个工作过程进行评价。</p> <p>2. 小组对成型菜肴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. 学生填写课业手册中“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>反思学习</p> <p>多元评价（见课业手册）</p> <p>1. 成果展示（包括工作成果和学习成果）</p> <p>2. 采用“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>	30分钟
5. 体验热菜厨房工作整理	<p>收档工作（待检查评定后）</p> <p>1. 依据小组分工进行剩余原料的保存；清理卫生，整理工作区域。</p> <p>2. 由负责人检查收档情况并记录</p>	<p>收档</p> <p>学生自主实施</p> <p>学习小组成员分别填写工作“检查单”——“小组填写检查单”</p>	30分钟



项目名称	项目 4 粤菜家宴菜单处理与烹制
学习目标	<ol style="list-style-type: none">1. 熟悉上杂与炒锅的操作环境和操作流程。2. 熟知上杂与炒锅岗位设备、工具的使用及安全操作知识。3. 通过小组合作咨询熟知粤菜风味特点；了解江苏名菜“蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉”的来历。4. 熟知草鱼、芥兰、肉馅、米粉原料鉴别知识。5. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。6. 小组合作能完成能够熟练掌握所用原材料的加工。7. 小组合作能够运用“扒、炒、汨”的烹调技法制作菜肴。8. 小组合作能够合理完成对处理后的剩余材料进行保管。9. 小组合作, 具备相互配合的团队合作意识。熟悉上杂与炒锅和炒锅岗位的沟通；语言表达准确，语态轻松。
教学成果形式	<ol style="list-style-type: none">1. 工作成果：“蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉”的菜肴成品2. 学习成果：评价单、反思性学习文档（如学习资料填写）
学习内容	<ol style="list-style-type: none">1. 熟悉上杂与炒锅的操作环境和操作流程。2. 熟知上杂与炒锅岗位设备、工具的使用及安全操作知识。3. 通过小组合作咨询熟知粤菜风味特点；了解江苏名菜“蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉”的来历。4. 熟知草鱼、芥兰、肉馅、米粉原料鉴别知识。5. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。6. 小组合作能完成能够熟练掌握所用原材料的加工。7. 小组合作能够运用“扒、炒、汨”的烹调技法制作菜肴。8. 小组合作能够合理完成对处理后的剩余材料进行保管。9. 小组合作, 具备相互配合的团队合作意识。熟悉上杂与炒锅和炒锅岗位的沟通；语言表达准确，语态轻松。

<p>设备、工具准备</p>	<p>设备： 烤箱、炉灶、保鲜柜、电子秤、工作台柜、水池、水龙头、烤架、清洁设备、消防设备。</p> <p>工具 领料单、备料单、申购单、带手布、洗涤灵、马斗、不锈钢刀具、砧板、手勺、漏勺、油盐子、油隔、筷子、调料罐、保鲜膜、工作台。</p>	<p>实训环境</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 与真实上杂与炒锅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. 适应小组合作学习或个人独立学习的操作间，空间合理。 3. 照明充足，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. 在明显的位置标示安全、卫生、环保要求及工作流程。 5. 能够让学生体验操作者和炒锅负责人之间的关系。
<p>教学材料</p>	<p>草鱼、芥兰、肉馅、米粉等原料，自编教材、教师教学文档、领料单、备料单、申购单</p>		



任务教学实施步骤	教学过程	教法、学法建议	课时
1. 体验热菜 厨房工作准备	<p>由教师给定工作任务：完成“蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汆丸子、星洲炒米粉”制作。</p> <p>知识与技能：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备上杂与炒锅岗位排烟、送风、炉灶、工作台、调料车等设备的使用能力。 2. 基本掌握上杂与炒锅岗位等工具的使用与保养方法。 3. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。 4. 了解烹制“扒、炒、汆”菜肴的技法概念与技能要求。 5. 多媒体展示和教师示范“蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汆丸子、星洲炒米粉”制作，掌握“扒、炒、汆”火候的鉴别与运用；学会“扒、炒、汆”的技法及应用范围，学习“盛入式”等装盘手法。 <p>工作流程：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。 2. 较熟练进行上杂与炒锅岗位的开档。 3. 检查上杂与炒锅工作环境：卫生、安全、设备运转、物品放置。 4. 填写料单，领取原料。 5. 对蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汆丸子、星洲炒米粉的主料、配料、调料进行品质鉴别。 	<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>讲解、示范</p> <p>引导学生利用网络、课业手册搜集信息</p> <p>学习方式上，在工作中了解岗位环境，学生咨询灶具保养与教师讲解相结合。</p> <p>教师要明确小型宴会菜单设计、“扒、炒、汆”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，教师演示与视频展示。</p> <p>根据课业手册学生向教师提出相关内容的询问，教师作相应解答。</p>	90 分钟



<p>2. 体验热菜厨房工作任务</p>	<p>小组讨论，根据任务内容参照课业手册中的计划单制定工作计划，教师从中给予指导。</p> <p>原则：工作项目全面 工作步骤清楚，工作重点明确 个人学习全面（分工轮换制）</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. 检查学生所制定计划步骤的合理性。 2. 加工方法正确。 3. 加工任务安排合理。 4. 时间分配合理。 <p>实施步骤：</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 	<p>学习小组讨论制定计划。</p> <p>教师应该在蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉的主料、配料、调料的准备中，在时间和步骤以及使用上加以指导。</p> <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>	<p>70 分钟</p>
<p>3. 体验热菜厨房生产过程</p>	<p>由教师示范，学生观摩、分组练习，教师进行巡回辅导。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各组根据实施步骤进行蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉加工前的准备。 2. 教师准确进行动作示范（多媒体与实操并用）。 3. 学生观摩，记录技术要点，进行质疑，教师答疑。 4. 各小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。 5. 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，制作菜肴。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. 蒸制菜品中技法训练 3. 教师演示“扒、炒、汨”技法，学生实践操作，教师加以指导。 <p>学生对蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉的烹制，教师并针对问题加以指导。</p>	<p>160 分钟</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、蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉的制作依据工作计划：</p> <p>1. 制作间操作：从砧板岗位接收配制好的主料、配料，检查品质。</p> <p>2. 制做“蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉”。</p> <p>3. 菜品装盘</p> <p>教师随机检查蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉加工的基本工作流程。</p> <p>检查蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉加工的行为动作操作规范。</p> <p>对蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉加工每一步骤的质量进行监督。</p> <p>教师检查学生制作“蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉”的成品与装盘。</p> <p>课业手册填写。</p>	<p>学生做好上杂与炒锅岗位及打荷厨师的协调。</p> <p>教师通过演示的方法引导、鼓励学生对“蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉”装盘，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>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>	
4. 体验热菜厨房工作成果	<p>1. 教师对小型宴会菜单、蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉加工后的成型菜肴及整个工作过程进行评价。</p> <p>2. 小组对成型菜肴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. 学生填写课业手册中“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>反思学习</p> <p>多元评价（见课业手册）</p> <p>1. 成果展示（包括工作成果和学习成果）</p> <p>2. 采用“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>	30分钟
5. 体验热菜厨房工作整理	<p>收档工作（待检查评定后）</p> <p>1. 依据小组分工进行剩余原料的保存；清理卫生，整理工作区域。</p> <p>2. 由负责人检查收档情况并记录</p>	<p>收档</p> <p>学生自主实施</p> <p>学习小组成员分别填写工作“检查单”——“小组填写检查单”</p>	30分钟