

北京市劲松职业高中

教 案



课程名称： 中餐面点制作

授课教师： 成晓春

授课专业： 中餐烹饪专业

授课时间： 2016 年 12 月 29 日



北京市劲松职业高中教案

课程名称	中餐面点制作		授课专业	中餐烹饪专业
课题名称	“欢乐元旦，美食品鉴在劲松” 中型宴会——面点制作		授课教师	成晓春
授课班级	1501		教学时间	120分钟
授课地点	中餐面点厨房		教学日期	2016年12月29日
学情分析	<p>授课对象：授课对象是中餐烹饪专业高二年级学生，人数 14 人, 他们分别是外地生源和北京生源，两周前我将课前学习任务单发布到超星学习通网络平台上，12 名住宿学生，2 名走读学生，线上访问学习次数最多 144 次，参与讨论次数最多 68 次，回复次数最多 56 次，观看视频次数最多 24 次。走读学生在家练习和在学校参加社团活动时练习，住宿学生在学校练习。通过对学生线上线下自主和合作学习结果分析，学生能掌握制作这 4 道面点小吃的原料配比、制作流程。通过学生线下练习发现学生制作蒸饺的成形、麻团的成熟、担担面的调味和熊猫酥成形有一定的困难，这也是本次课要解决的重点和难点。</p> <p>知识技能基础：把温水面团、米粉面团、水调面团和油酥面团的调制作为切入点，此前学生已学习了用这四大面团制作简单的制品，90%的学生已经掌握了这四大面团的调制技术，4 道小吃制作是在该技术基础上的更为复杂的制品。通过同学们在线上学习和线下练习，预计在完成本任务过程中学生最可能遇到的问题是掌握不好蒸饺的成形、麻团的熟制、担担面的调味和熊猫酥成形，希望在这次课中尽量解决学生遇到的问题和困难。</p>			
教学目标	知识目标	1. 能说出蒸饺、麻团、担担面和熊猫酥原料的配比和调制方法 2. 能说出蒸饺、麻团、担担面和熊猫酥的制作流程和成品标准。		
	能力目标	1. 能运用捏制、包制、煮制、调制等技能技法按照正确的操作流程完成蒸饺、麻团、担担面和熊猫酥的制作。 2. 通过任务的完成，学生的自主学习能力、合作探究能力和口语表达能力得到显著提升。		
	情感态度 价值观	1. 学生在完成任务的过程中，在技术上精益求精，追求工匠精神。 2. 学生在完成任务的过程中，树立团队协作意识、安全意识，养成良好的卫生习惯。		
教学重点	蒸饺的成形、麻团的成熟、担担面的调味和熊猫酥的成形。			
教学难点	蒸饺的成形、麻团的成熟、担担面的调味和熊猫酥的成形。			
教法学法	线上线下自主学习和合作学习 学生体验式学习 教师课上导学			

教学环节	教师活动	学生活动	资源与环境	学习方式	设计意图
课前	<p>教师课前发布学习任务单, 布置学生自主学习任务:</p> <p>1. 在超星网络平台上浏览学习蒸饺、麻团、担担面和熊猫酥的原料配比, 制作流程和成品标准。</p> <p>2. 在网上查阅这 4 道小吃的历史文化和典故</p> <p>3. 在超星网络平台上观看这 4 道小吃的制作视频</p>	<p>1. 走读学生独立学习, 住宿学生采用小组合作学习, 他们分别通过超星学习平台进行自主学习, 记下蒸饺、麻团、担担面和熊猫酥的原料配比, 制作流程和成品标准。</p> <p>2. 学生在超星学习平台上观看这 4 道小吃的制作视频, 学习这 4 种制品的制作流程及关键技能点, 并记录下难点, 准备上课解决。</p>	超星学习平台中蒸饺、麻团、担担面和熊猫酥制作的视频和文字。	线上学习	培养学生自主学习和合作探究能力, 为课上学习和实践做准备。
	教师布置学生自主操作	<p>1. 学生通过网络平台看完蒸饺、麻团、担担面和熊猫酥视频后尝试制作练习, 将练习成品发至超星学习平台, 师生及时交流和讨论。</p>	走读学生在家独立练习, 住宿学生采用小组合作练习方式在实训室练习。	线下学习	

课中	<p>教师检查反馈 (25 分钟)</p> <p>1. 教师总结学生线上学习和线下练习情况, (表扬优秀, 鼓励其他)</p> <p>2. 学生汇报学习和实践情况。 (每组承担一个制品)</p> <p>3. 教师总结, 指出解决技能重点难点的方法。</p>	<p>学生聆听</p> <p>组长汇报小组分工、制品制作、学习情况等。</p> <p>学生聆听</p>	学习平台 实训室	线上 线下	<p>通过检查反馈及学生汇报, 了解学生对知识技能的掌握情况。</p> <p>学生通过汇报, 梳理知识技能的同时锻炼了口语表达能力。</p> <p>指出学生练习中的问题, 为解决重点、突破难点做准备。</p>
	<p>教师布置任务 (5 分钟)</p> <p>两周前, 中餐面点厨房接到三桌“欢乐元旦, 美食品鉴在劲松”中型宴会订单, 中餐面点厨房负责为客人准备4道面点小吃, 分别是: 担担面(阳春面)、麻团、熊猫酥和三鲜蒸饺, 今天我们就来共同完成这个任务, 时间是80分钟。</p> <p>具体工作任务:</p> <p>分成四个小组, 每组完成一个制品</p> <p>(1) 一组完成三鲜蒸饺的制作</p> <p>(2) 二组完成麻团的制作</p> <p>(3) 三组完成担担面的制作</p> <p>(4) 四组完成熊猫酥的制作</p>	学生认真倾听工作安排, 明确工作任务, 分四组实施。	实训室	线下学习	创设真实的工作情境, 激发学生的学习兴趣, 使学生清楚今天要完成的工作任务。

	实施任务 (65 分钟) 1. 多媒体播放蒸饺、麻团、和熊猫酥成形视频，帮助学生解决技术难点； 2. 教师巡视观察，个别指导； 3. 教师强调学生在操作过程中要注意安全和卫生； 4. 教师用 iPad 抓拍学生操作过程中存在的问题。	学生按操作流程完成工作任务 （学生模仿多媒体播放蒸饺、麻团、和熊猫酥成形视频） 1. 学生分成合作小组； 2. 组长分配任务； 3. 小组合作按照蒸饺、麻团、担担面和熊猫酥的行业标准完成制作。	实训室	线下学习	模拟厨房工作环境和岗位，以小组合作的方式完成工作任务，培养学生团队合作能力。教师用 iPad 拍下学生操作中的问题，以备指导时更有针对性。
	评价任务 (15 分钟) 教师将拍摄下的不规范操作发送平台，进行点评。 客人评价登录平台进行评价。	学生将作品发上学习平台，开展自评、互评。	学习平台	线上学习	学生自评 通过反思提高自己。 学生互评 鼓励同伴，学习别人，激励自己。 教师评价 让学生更清楚行业企业质量标准。 客人评价 真实评价，通过反馈激励改进。
	收档 (10 分钟) 教师检查（检查是否有不安全隐患）。	学生完成收档工作 1. 卫生清理，各负其责； 2. 课代表检查； 3. 学生按秩序离开实习室。	实训室	线下学习	培养良好的职业意识和职业习惯。

课后	<p>1. 结合本次实训内容在家尝试变换主要原料为家人或亲朋好友创新制作这4道点心。</p> <p>2. 将制品照片上传到超星学习平台与老师同学们进行分享和探讨。</p>	<p>1. 走读学生在家独立完成</p> <p>2. 住宿学生小组合作完成</p>	实训室 家	线上线下学习	养成课后探究和网上交流学习成果的习惯。强化技能，提升熟练程度。
板书设计	<p>蒸饺、麻团、担担面、熊猫酥的制作</p> <p>一、原辅料</p> <p>二、制作过程</p> <p>三、成品标准</p>				
课后反思					