

北京市劲松职业高中

教 案



课程名称： 中餐热菜制作

授课教师： 贾亚东

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	中餐热菜制作		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——热菜制作		授课教师	贾亚东
授课班级	1501		教学时数	160分钟
授课地点	中餐热菜厨房		教学日期	2016年12月29日
学情分析	<p>授课对象：我授课的学生是中餐烹饪专业高二年级的学生，人数 18 人，他们分别是外地生源和北京生源。老师在一周前将课前学习任务单发布到超星学习平台上，18 名走读学生，线上访问学习次数最多 48 次，最少的 7 次，参与讨论最多 10 次，最少 0 次。走读学生在家分别练习一次和两次，通过对学生线上线下自主和合作学习结果分析，学生能掌握制作热菜的原料配比，制作流程。通过学生线下练习，发现学生对于部分热菜的加工手法和烹制火候还掌握的不是很好，这也是本节课要解决的重点和难点。</p> <p>知识技能基础：通过前面的学习，90%的学生已经掌握了烧、蒸、氽、煮等多项技法。对于小组合作学习的方式学生比较适应，能进行合理分工，共同完成教师交给的工作任务。</p>			
教学目标	知识目标	1. 能说出葱烧海参、黄焖鱼肚、八宝酿豆腐、醋椒鱼、鸡火煮干丝、梅菜扣肉、清氽鱼丸、沙锅狮子头这 8 道热菜原料的配比和调制方法。 2. 能说出 8 道热菜的制作流程和评价标准。		
	能力目标	1. 能运用烧、蒸、氽、煮等技法、按照制制作流程完成这 8 道热菜的制作。 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	鱼丸挤制手法、海参的发制、豆腐酿制手法			
教学难点	氽制、烧制、蒸制的火候			
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	教师发布课前学习任务单，布置学生自主学习任务： 1. 在超星学习平台上浏览教材中关于热菜的原料配比制作流程和成品标准。 2. 在超星学习平台上观看热菜的制作视频。	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，记下热菜的原料配比、制作流程和成品标准。 2. 学生在超星学习平台上观看热菜的制作视频，学习热菜的制作。	超星学习平台中热菜制作的视频和文字。	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	1. 学生通过学习平台观看完热菜视频后尝试热菜的制作练习，将练习成品发在超星学习平台讨论区，师生及时交流。 2. 走读学生在家独立练习，住宿学生采用小组合作练习。	住宿生在实训室练习，走读生在家练习。	线下学习	
课中	教师检查反馈（30 分钟） 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） 2. 学生汇报学习和实践情况。	学生聆听 组长汇报小组分工、制品制作、学习情	学习平台 实训室	线下学习	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。 学生通过汇

	<p>（每组承担 2 个制品）</p> <p>3. 教师总结，指出解决技能重难点的方法。</p>	<p>况等。</p> <p>学生聆听</p>			<p>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（10 分钟）</p> <p>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，热菜厨房负责为客人准备 8 道热菜，分别是：葱烧海参、黄焖鱼肚、八宝酿豆腐、醋椒鱼、鸡火煮干丝、梅菜扣肉、清氽鱼丸、沙锅狮子头，今天我们就来共同完成这个任务，时间是 100 分钟。</p>	<p>学生认真倾听工作安排，明确工作任务，分四组实施。</p>	实训室	线下学习	<p>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。</p>
	<p>实施任务（40 分钟）</p> <p>1. 教师巡视观察；</p> <p>2. 教师强调学生在操作过程中注意安全和卫生；</p> <p>3. 教师用手机抓拍学生操作过程中存在问题。</p>	<p>学生按操作流程完成工作任务：</p> <p>1. 学生分成合作小组；</p> <p>2. 组长分配任务；</p> <p>3. 小组合作按照 8 道热菜的行业标准完成热菜的制作。</p>	实训室	线下学习	<p>模拟中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。</p> <p>教师用手机拍下学生操作中的问题，以备指导时更有针对性。</p>

	<p>评价任务 (25 分钟)</p> <p>教师将拍摄下的不规范操作发送平台，进行点评。</p> <p>客人评价登录平台进行评价。</p>	<p>学生将作品发上学习平台，开展自评互评。</p>	实训室	线上线下学习	<p>学生自评 通过反思提高自己。</p> <p>学生互评 鼓励同伴学习别人激励自己。</p> <p>教师评价 让学生更清楚行业企业质量标准。</p> <p>客人评价 真实评价，通过反馈激励改进。</p>
	<p>收档 (15 分钟)</p> <p>教师检查（检查是否有不安全隐患）。</p>	<p>学生完成收档工作</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>培养良好的职业意识和职业习惯。</p>
课后	<ol style="list-style-type: none"> 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一道热菜。 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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 走读学生在家独立完成。 2. 住宿学生小组合作完成。 	实训室 家	线上线下学习	<p>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。</p>
板书设计	<p>8 道热菜的制作</p> <ol style="list-style-type: none"> 一、原辅料 二、制作过程 三、成品标准 				
课后反思					