

# 菱形块

授课班级	级 烹饪 班	授课时间	____年____日
授课教材	《基础刀工入门》中国纺织出版社	授课类型	理实一体化
课题（章节）	第三章刀法成型，第2节基本工艺型-1-块		
教学内容	菱形块		
学情分析	授课对象为在校二年级学生，专业为川菜制作技术。该班级之前已经学习过对《基础刀工入门》、《烹饪原料知识》、《川菜制作技术》等课程，具备直刀、平刀、斜刀等较为扎实的基本功，并对常用烹饪原料特性及加工技术有一定的认识和动手能力，掌握了中式刀工的基本方法，具备了一定的专业技能基础。		
教材分析	目前学校选用教材是犀文图书主编《基础刀工入门》，中国纺织出版社出版。教材涵盖知识较为全面，但缺乏操作关键点及操作细节介绍，只是一个简单操作步骤，无直观可视的音视频资料，学生理解与掌握较为困难。		
设计思路	在“以工作过程为导向”课改思想，以学生为中心，以学中做，做中学为原则。实训中逐步训练养成良好的安全意识、卫生习惯、操作规范；通过教师现场演示讲解、成品标准品鉴、学生实训练习、小组互评，培养学生独立操作能力与团队合作意识。在完成与展示自己工作成果的过程中，体验成功的快乐。		
教学目标	认知目标	掌握菱形块的加工方法，了解不同原料的不同处理方法。	
	能力目标	专业能力：了解原料初加工处理方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合并掌握正确的下刀角度切出菱形块。 社会能力：培养学生团队合作与沟通协调能力。	
	情感目标	激发学生的“成就感”，培养他们浓厚的学习兴趣和动手的能力。并通过课堂规范管理，使学生养成良好的操作习惯，吃苦耐劳精神及安全与卫生意识	
教学重点	菱形块切制时注意下刀角度以及菱形块对角线的长度。		
教学难点	掌握持刀手和扶料手的协调配合切出符合要求的菱形块。		
教法	讲授法、案例教学法、课堂讨论法、探究法。		
学法	问题式学习法、体验式学习法、发现式学习法。		
教学手段及教具准备	多媒体教室、PPT 课件、教案、教师演示、菜刀、砧板、水盆、灶台、成绩册、黑板、粉笔等		
课时数	1 课时		
教学过程			
教学环节及教学内容		教师活动	学生活动
<b>新课引入：</b> 请同学们简要描述一下自己对菱形块的认		提问，引起学生思考，为后续讲解内容做铺垫	思考、回答问题
			5min

识。			
<b>新课讲解：</b> <b>一、块状原料的运用</b> <b>【提问、讨论】</b> 对菱形块的了解？ <b>【讲解】</b> 菱形块是切制后原料呈菱形。	<b>教师活动：</b> 1. 提出问题，请同学回答问题 <b>设计意图：</b> 通过提问，引起学生的注意，让学生自主思考，并进行讨论	思考、讨论、回答问题	10min
<b>二、菱形块的切配</b> ①先把土豆去皮修胚； ②将原料切成条； ③再将条用斜刀法切成块； ④将半成品装盘备用； <b>三、注意事项</b> ①块的大小要一致才能达到成菜的要求和成熟度一致； ②土豆块切完以后必须泡清水以免变色。 <b>【课堂活动】</b> 1、以实训小组为单位进行小组操作，组长分配工作进行操作切配； 2、组长点评； 3、小组互评。	<b>教师活动：</b> 1. 教师演示 2. 借助 PPT 课件，讲解青笋处理的要点 3. 教师点评，实训委员记录成绩 <b>设计意图：</b> 1.通过课堂活动，培养学生自主思考和动手能力，培养学生团队协作能力 2.通过讲解，加深学生对菱形块刀工操作特点的记忆及操作安全	以小组为单位，完成课堂活动任务 学生通过老师讲解加深对菱形块刀工操作特点的记忆	15min
<b>四、拓展为菱形块适宜制作哪些菜肴，并举例</b> <b>【提问】</b> 菱形块适宜制作哪些菜肴，并举例， <b>【讲解】</b> 主要用于长时间加热的菜肴运用。比如土豆烧甲鱼里面土豆的成型，黄焖鸡里面青笋的成型等。	<b>教师活动：</b> 1.提问，引导学生回答问题 2.借助 PPT 可将进行讲解 <b>设计意图：</b> 1.学生可随意回答问题，活跃课堂氛围 2.通过老师的讲授让学生了解刀工的安全注意事项	思考、回答问题  学生通过老师讲解了解丁的种类	10min
<b>课堂小结及作业布置</b> 课堂小结：本节课我们主要学习了菱形块的刀工处理、注意事项、安全规范 作业布置：完成刀工切配菱形块的实训报	<b>教师活动：</b> 总结教学内容，布置课后作业 <b>设计意图</b> 巩固所学知识，逐步学会分析和完善	认真完成课后作业	5min

告。			
板 书 设 计：PPT 辅助教学，板书为授课章节标题与主要知识点。			
教学后记			