

土豆丝（二粗丝）

授课班级	级 烹饪 班	授课时间	_____年_____日
授课教材		授课类型	理实一体化
课题（章节）	项目三怎样加工丝-任务九二粗丝-1 土豆丝		
教学内容	青椒土豆丝的切配		
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	掌握土豆丝的加工方法	
	能力目标	专业能力：了解土豆丝的加工切配方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合切出二粗丝。 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	土豆丝的切配方法。		
教学难点	掌握持刀手和扶料手的协调配合切出二粗丝。		
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	时间
新课引入： 请同学们简要描述一下自己对青椒土豆丝	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

<p>的认识。</p>			
<p>一、新课讲解：</p> <p>【提问、讨论】土豆的营养价值？</p> <p>【讲解】</p> <p>土豆中的蛋白质比大豆还好，最接近动物蛋白。土豆还含丰富的赖氨酸和色氨酸，这是一般粮食所不可比的。土豆还是富含钾、锌、铁的食物。所含的钾可预防脑血管破裂。它所含的蛋白质和维生素 C，均为苹果的 10 倍，维生素 B1、B2、铁和磷含量也比苹果高得多。从营养角度看，它的营养价值相当于苹果的 3.5 倍。另外，土豆利于减肥：土豆同大米相比，所产生的热量较低，并且只含有 0.1% 的脂肪。土豆有和胃、调中、健脾、益气的作用，对胃溃疡、习惯性便秘、热咳及皮肤湿疹也有治疗功效。土豆所含的纤维素细嫩，对胃肠黏膜无刺激作用，有解痛或减少胃酸分泌的作用。</p> <p>二粗丝规格：二粗丝规格 10×0.3×0.3，多用于炒制类菜肴的成型需要。</p>	<p>教师活动：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提出问题，请同学回答问题 2. 利用 PPT 讲解麻婆豆腐的由来、现状 <p>设计意图：</p> <p>通过提问，引起学生的注意，让学生自主思考，并进行讨论</p>	<p>思考、讨论、回答问题</p>	<p>10min</p>
<p>二、土豆丝的切配</p> <ol style="list-style-type: none"> ①将原料去皮修正成长方胚 ②先把原料切成 0.3cm 厚的片； ③将切好的片摆成瓦楞形； ④利用直刀推切法将原料切成丝； ⑤将半成品泡清水备用； <p>三、注意事项</p> <ol style="list-style-type: none"> ①土豆去皮时应该将全部皮去除干净，特别注意有无发芽情况； ②切完的土豆丝应该泡水备用以防变色； <p>【课堂活动】</p> <ol style="list-style-type: none"> 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； 	<p>教师活动：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教师演示 2. 借助 PPT 课件，讲解土豆处理的要点 3. 教师点评，实训委员记录成绩 <p>设计意图：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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，加深学生对大丁刀工操作特点的记忆及操作安全 	<p>以小组为单位，完成课堂活动任务</p> <p>学生通过老师讲解加深对二粗丝刀工操作特点的记忆</p>	<p>15min</p>

3、小组互评。			
<p>四、拓展二粗丝烹饪应用</p> <p>【提问】二粗丝在菜肴制作中的应用、切配方式。</p> <p>【讲解】</p> <p>二粗丝：香油萝卜丝的刀工处理</p>	<p>教师活动：</p> <p>1.提问，引导学生回答问题</p> <p>2.借助 PPT 可将进行讲解</p> <p>设计意图：</p> <p>1.学生可随意回答问题，活跃课堂氛围</p> <p>2.通过老师的讲授让学生了解刀工的安全注意事项</p>	<p>思考、回答问题</p> <p>学生通过老师讲解了解丝的种类</p>	10min
<p>课堂小结及作业布置</p> <p>课堂小结：本节课我们主要学习了青椒土豆丝的刀工处理、注意事项、安全规范</p> <p>作业布置：以实训小组单位进行练习，课后练习二粗丝的切配。</p>	<p>教师活动：</p> <p>总结教学内容，布置课后作业</p> <p>设计意图</p> <p>巩固所学知识，逐步学会分析和完善</p>	认真完成课后作业	5min
<p>板 书 设 计：PPT 辅助教学，板书为授课章节标题与主要知识点。</p>			
<p>教学后记</p>			
<p></p>			