

银针丝

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-任务十一银针丝				
教学内容	银针丝的切配				
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	掌握银针丝的加工方法			
	能力目标	专业能力：了解银针丝的切配方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合切出银针丝。 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	银针丝的切配方法。				
教学难点	掌握持刀手和扶料手的协调配合切出银针丝。				
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银针丝的认	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。			
新课讲解: 一、银针丝 【提问、讨论】 对银针丝的了解? 【讲解】 银针丝，指 10 厘米长、0.1 厘米见方的丝，因细丝如银针，故名。 银针丝是丝中最细的一种。	教师活动: 1. 提出问题，请同学回答问题 2. 利用 PPT 讲解银针丝的由来、现状 设计意图: 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
二、银针丝的切配 ①先把原料切成 10cm 长的节； ②将原料去皮修成长方胚； ③利用平刀法将原料平刀片成 0.1cm 厚的片； ④片好的片摆成瓦楞形或者卷筒，利用直刀法切成丝； ⑤将切好的丝泡水后装盘。 三、注意事项 ①白萝卜在修胚时一定要准确； ②切完的丝应多次冲水以达到成品要求。 【课堂活动】 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。	教师活动: 1. 教师演示 2. 借助 PPT 课件，讲解银针丝处理的要点 3. 教师点评，实训委员记录成绩 设计意图: 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，加深学生对银针丝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银针丝刀工操作特点的记忆	15min
四、拓展中银针丝烹饪应用 【提问】 银针丝在菜肴制作中的应用、切配方式。 【讲解】 银针丝：多用于凉菜的制作	教师活动: 1.提问，引导学生回答问题 2.借助 PPT 可将进行讲解 设计意图: 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丝的种类	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银针丝的刀工处理、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, 课后练习银针丝的切配。</p>	<p>教师活动: 总结教学内容, 布置课后作业 设计意图 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
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			