

# 柳叶片

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，基本工艺型 ——柳叶片			
教学内容	胡萝卜柳叶片			
学情分析	授课对象为中餐烹饪与营养膳食专业二年级学生。该班级之前已经学习过《基础刀工入门》、《烹饪原料知识》、《川菜制作技术》等课程，熟悉直刀、平刀、斜刀法，具备较扎实的基本功，对常用烹饪原料特性有一定的认识，掌握了对原料进行加工的一些基本方法。			
教材分析	目前学校选用教材是犀文图书主编的《基础刀工入门》，中国纺织出版社出版。该教材涵盖知识较为全面，配有原料刀工成形步骤图，但缺乏操作关键点及操作细节介绍，无直观可视的音视频资料，学生理解与掌握较为困难，难以激发学生学习的兴趣。			
设计思路	把以工作过程为导向作为课改指导思想，体现以学生为中心，坚持学中做，做中学。通过教师演示讲解、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。实训中逐步训练学生养成良好的安全意识、卫生习惯、操作规范。			
教学目标	认知目标	了解胡萝卜的性质特点。		
	能力目标	专业能力：学会拼盘中胡萝卜的切配方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合切出柳叶片。 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，吃苦耐劳品质及安全与卫生意识		
教学重点	将胡萝卜切配成柳叶片的方法。			
教学难点	持刀手和扶料手的协调配合切出柳叶片。			
教 法	讲授法、案例教学法、演示法、探究法。			
学 法	讨论式学习法、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、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
引入： 请同学们简要描述一下自己对拼盘的认识。		提问引起学生思考，为后续讲解内容做铺垫 展示拼盘成品图	思考、回答问题	5min

<p>一、介绍柳叶片的规格，展示柳叶片规格</p> <p><b>【提问、讨论】</b>胡萝卜的性质特点？</p> 	<p>1. 提出问题，请同学回答问题</p> <p>2. 利用 PPT 介绍柳叶片的基本形态，规格</p> <p><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 图片展示，让学生对柳叶片有个直观认识</p>	<p>思考、讨论、回答问题</p>	<p>5min</p>
<p>二、柳叶片的切配</p> <p>①先把原料切成 8cm 的块； ②利用直刀法将原料切成 0.2cm 厚的片； ③将半成品装盘备用。</p>	<p>1.演示切配过程 2.讲解切配要点 3.教师点评学生操作中优点和存在的不足</p> <p><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，加深学生对柳叶片操作特点的记忆</p>	<p>1.学生代表操作柳叶形片的切配 2.学生通过老师讲解加深对柳叶片刀工操作特点的记忆</p>	<p>15min</p>
<p>三、小结（要点及注意事项）</p> <p>①在切片时为了原料与刀不粘连可以在刀身适当抹点冷开水； ②柳叶片一般用在冷盘中较多。</p>	<p>教师引导</p>	<p>小组讨论</p>	<p>6min</p>
<p>四、拓展——柳叶片的烹饪应用</p> <p><b>【提问】</b>菱形片在菜肴制作中的应用、切配方式。</p>	<p>1.提问，引导学生回答问题 2.借助 PPT 进行讲解</p> <p><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</p>	<p>思考、回答问题 学生通过老师讲解了解柳叶片的烹饪应用</p>	<p>4min</p>
<p>课堂总结及作业布置</p> <p>课堂小结： 1. 柳叶片的刀工处理、注意事项 2. 安全规范</p>	<p><b>教师活动：</b> 总结教学内容及教学情况，布置课后作业</p>	<p>认真完成课后作业</p>	<p>5min</p>

<p>3. 学生学习状况 作业布置： 1、胡萝卜的性质特点？ 2、柳叶片的规格，操作方法及要点？</p>	<p><b>设计意图</b> 巩固所学知识</p>		
<p>板 书 设 计：</p> <p style="text-align: center;"><b>柳叶片</b></p> <p>原料：胡萝卜</p> <p>操作过程：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 先把原料切成 8cm 的块；</li> <li>2. 利用直刀法将原料切成 0.2cm 厚的片；</li> <li>3. 将半成品装盘备用。</li> </ol> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;"> <p>规格 8x3x0.2</p> </div>			
<p>教学后记</p>			