

连刀片

| | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------|------|
| 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 ——连刀片 | | | |
| 教学内容 | 五花肉片 | | | |
| 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 | 了解五花肉的性质特点。 | | |
| | 能力目标 | 专业能力：学会夹沙肉中五花肉的切配方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合切出连刀片。 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 | 将五花肉切配成连刀片的方法。 | | | |
| 教学难点 | 持刀手和扶料手的协调配合切出连刀片。 | | | |
| 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夹沙肉的认识。 | | 提问，引起学生思考，为后续讲解内容做铺垫 展示夹沙肉成品图 | 思考、回答问题 | 5min |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------|
| <p>一、介绍连刀片的规格，展示连刀片规格</p> <p>【提问、讨论】五花肉的性质特点？</p>  | <p>1. 提出问题，请同学回答问题</p> <p>2. 利用 PPT 介绍连刀片的基本形态，规格</p> <p>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 图片展示，让学生对连刀片有个直观认识</p> | <p>思考、讨论、回答问题</p> | <p>5min</p> |
| <p>二、五花肉连刀片的切配</p> <p>1. 先把原料修成 12cm 长；</p> <p>2. 利用直刀法将原料切成两刀一断的片；</p> <p>3. 将半成品装盘备用。</p> | <p>1.演示切配过程</p> <p>2.讲解切配要点</p> <p>3.教师点评学生操作中优点和存在的不足</p> <p>设计意图： 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</p> | <p>1.学生代表操作五花肉连刀片的切配</p> <p>2.学生通过老师讲解加深对连刀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猪肉在切片时应该两边厚薄一致；</p> <p>②两刀一断，两片连接部位为猪皮部；</p> <p>③肉在切配前可以急冻 5-10min，方便切配</p> | <p>教师引导</p> | <p>小组讨论</p> | <p>6min</p> |
| <p>四、拓展——连刀片的烹饪应用</p> <p>【提问】连刀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</p> <p>2.借助 PPT 进行讲解</p> <p>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</p> | <p>思考、回答问题</p> <p>学生通过老师讲解了解连刀片的烹饪应用</p> | <p>4min</p> |
| <p>课堂总结及作业布置</p> <p>课堂小结：</p> <p>1.连刀片的刀工处理、注意事项</p> <p>2.安全规范</p> <p>3.学生学习状况</p> <p>作业布置：</p> <p>1.五花肉的性质特点？</p> <p>2.连刀片的规格，操作方法及要点？</p> | <p>教师活动： 总结教学内容及教学情况，布置课后作业</p> <p>设计意图 巩固所学知识、技能</p> | <p>认真完成课后作业</p> | <p>5min</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

板 书 设 计：

连刀片

原料：五花肉

操作过程：

1. 先把原料修成 12cm 长；
2. 利用直刀法将原料切成两刀一断的片；
3. 将半成品装盘备用。

| |
|-----------------|
| 规格 9x3.5x3.5 |
|-----------------|

教学后记

| |
|--|
| |
|--|