

灯影片

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，第2节基本工艺型-2-片			
教学内容	灯影薯片--灯影片			
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	掌握灯影片灯影薯片的加工方法，了解红薯的不同处理方法。		
	能力目标	专业能力：了解灯影薯片主料红薯的不同处理方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合片出灯影片。 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，吃苦耐劳精神及安全与卫生意识		
教学重点	灯影薯片主料红薯的不同处理方法。			
教学难点	掌握持刀手和扶料手的协调配合片出灯影片。			
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灯影薯片的		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

认识。			
<p>新课讲解：灯影牛肉是四川有名的传统小吃，牛肉片薄如纸，色红亮，味麻辣鲜脆，细嚼之回味无穷。</p> <p>灯影，即皮影戏，用灯光把兽皮或纸板做成的人物剪影投射到幕布上。用“灯影”来称这种牛肉，足见其肉片之薄，薄到在灯光下可透出物象，如同皮影戏中的幕布一般。明代李时珍的《本草纲目》中记有“甘薯补虚 健脾开胃 强肾阴”。红薯富含蛋白质、淀粉、果胶、纤维素、氨基酸、维生素及多种矿物质，有“长寿食品”之誉，还有抗癌、保护心脏、预防肺气肿、糖尿病、减肥等功效，是推荐经常食用的五谷杂粮。将这样好的健康食材用素菜荤做的方法，既好吃又好看，作为零嘴也很不错的哟</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 讲解灯影薯片的由来、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、灯影薯片主料的切配</p> <p>成片后能透过灯光所以叫灯影片。灯影片又称大薄片规格 8×4.5×0.1，切制加工</p> <p>原料：红薯。 器具：菜刀、砧板、水缸、盘子、毛巾。</p> <p>操作步骤</p> <ol style="list-style-type: none"> ①先把原料切成 8cm 的块； ②将原料的筋膜全部去除干净； 	<p>教师活动：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教师演示 2. 借助 PPT 课件，讲解红薯处理的要点 3. 教师点评，实训委员记录成绩 <p>设计意图：</p> <p>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</p>	<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灯影片刀工操作特点的记忆</p>	<p>15min</p>

<p>③利用平刀法将原料平刀片成 0.1cm 厚的片； ④将半成品装盘备用。</p> <p>三、注意事项</p> <p>1、红薯在切之前应该先修整一下形状； 2、所有操作可在菜墩上进行； 3、切好的灯影片应该泡水去除粉浆</p> <p>【课堂活动】</p> <p>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。</p>	<p>2.通过讲解，加深学生对灯影片刀工操作特点的记忆及操作安全</p>		
<p>四、拓展灯影片烹饪应用</p> <p>【提问】灯影片在菜肴制作中的应用、切配方式。</p> <p>【讲解】 灯影土豆片在烹饪中的运用</p>	<p>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</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灯影片的种类</p>	<p>10min</p>
<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灯影薯片的主料红薯的刀工处理、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，课后练习灯影薯片的切配。</p>	<p>教师活动： 总结教学内容，布置课后作业</p> <p>设计意图 巩固所学知识，逐步学会分析和完善</p>	<p>认真完成课后作业</p>	<p>5min</p>
<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>			