

中丁

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）	项目六-任务 22-中丁		
教学内容	宫保鸡丁鸡肉中丁		
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	掌握中丁鸡丁的加工方法，了解鸡腿的质地和处理方法。	
	能力目标	专业能力：了解宫保鸡丁主料鸡腿的处理方法。 工作能力：掌握鸡腿肉在加工成中丁时应该用到方法。 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	掌握中丁鸡丁的加工方法，了解鸡腿的质地和处理方法。		
教学难点	鸡丁在加工过程中应该用到斩的刀法。		
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
新课引入： 让同学们自诉对宫保鸡丁的认识。		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>新课讲解:</p> <p>一、宫保鸡丁的典故</p> <p>【提问、讨论】对宫保鸡丁的了解?</p> <p>【讲解】</p> <p>由来: 传说清末四川总督丁宝桢爱吃此菜, 因丁宝桢有太子少保头衔, 人称“丁宫保”, 故而得名。</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 讲解宫保鸡丁的由来。 <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、宫保鸡丁主料的切配</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、先将鸡腿去骨取净肉。 2、将鸡腿净肉修整为厚薄一致。 3、再用刀后跟将鸡腿断筋处理。 4、将段筋后的鸡腿斩成 1.5cm 宽的条。 5、在将条斩成 1.5cm 大小的丁。 <p>三、注意事项</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、鸡腿在去骨时应该全部去除干净 2、采用直刀斩的刀法可以避免皮肉分离 <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; 3、小组互评。 	<p>教师活动:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教师演示 2. 借助 PPT 课件, 讲解鸡腿处理的要点 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中丁刀工操作特点的记忆</p>	<p>15min</p>
<p>四、拓展宫保鸡丁主料选用鸡脯肉的应用</p> <p>【提问】鸡脯肉的加工方法是否与鸡腿加工方法相同?</p> <p>【讲解】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 鸡脯肉无筋无需断筋这个步骤。 2. 鸡脯肉与鸡腿肉结构不同在刀法选用上为直切不用斩。 	<p>教师活动:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.提问, 引导学生回答问题 2.借助 PPT 可将进行讲解 <p>设计意图:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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>思考、回答问题</p>	<p>10min</p>
<p>课堂小结及作业布置</p> <p>课堂小结: 本节课主要学习了宫保鸡丁主料</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>认真完成课后作业</p>	<p>5min</p>

<p>鸡腿的处理加工成中丁的方法。</p> <p>作业布置：以实训小组单位进行练习，课后练习鸡脯肉加工的方法。</p>	<p>巩固所学知识，逐步学会分析和完善</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>			