

小丁

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 23-小丁		
教学内容	小丁的切配与应用		
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	掌握胡萝卜切制小丁的要领及小丁规格，了解小丁在烹饪中的运用。	
	能力目标	专业能力：了解小丁常用于羹汤类菜肴。 工作能力：掌握胡萝卜在加工成小丁时应该用到方法。 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	掌握胡萝卜切制小丁的要领及小丁规格，了解小丁在烹饪中的运用。		
教学难点	小丁的规格把握。		
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： 举例一个羹汤类菜肴并询问同学里边主料		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

的大小。			
<p>一、新课讲解:</p> <p>【提问、讨论】为何羹汤类菜肴要用小丁?</p> <p>【讲解】</p> <p>在制作羹汤类菜肴时,主要目的是喝羹汤,加入适当辅料是为了改善羹汤的口感,让口感更佳丰富。先用小丁是为了更好的与羹汤一起进入到口腔。</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 讲解羹汤类菜肴为何选用小丁。 <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>	思考、讨论、回答问题	10min
<p>二、小丁主料的切配</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、先将胡萝卜去皮修正成长方胚。 2、将胡萝卜用直刀切的方式加工成 1.2cm 的片。 3、再将片加工成 1.2cm 宽的条。 4、最后在用直刀切的方式加工成 1.2cm 见方的小丁。 <p>三、注意事项</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、丁的大小要一致才能达到成菜的要求。 <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,讲解胡萝卜处理的要点 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,加深学生对小丁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小丁刀工操作特点的记忆	15min
<p>四、拓展</p> <p>【提问】火腿肠加工成小丁是否与胡萝卜加工方法相同?</p> <p>【讲解】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 火腿肠主要成分为少许肉与淀粉比胡萝卜干且韧性好。胡萝卜比较脆。 2. 故加工火腿肠时我们应该在刀上加少许水打湿刀膛方便切配加工。 	<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 	思考、回答问题	10min
<p>课堂小结及作业布置</p> <p>课堂小结:学习了胡萝卜切制小丁的要领及</p>	<p>教师活动:</p> <p>总结教学内容,布置课后作业</p>	认真完成课后作业	5min

<p>小丁规格及小丁在烹饪中的运用</p> <p>作业布置：以实训小组单位进行练习，课后练习火腿肠加工的方法。</p>	<p>设计意图</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>			