

粒

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 24-粒		
教学内容	粒的成型		
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	掌握粒的成型与不同质地粒的加工成型方法。	
	能力目标	专业能力：了解粒的成型规格。 工作能力：掌握不同质地原料加工成粒的方法。 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	掌握粒的成型与不同质地粒的加工成型方法。		
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： 例举日常生活中与粒大小相同的原料。		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

<p>一、新课讲解：</p> <p>【提问、讨论】粒在烹调中的运用？</p> <p>【讲解】</p> <p>粒比丁略小，通常分大粒、中粒、小粒等，成型要求高，刀工精细，多用于高档菜肴的原料成型。</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 讲解粒的分类与用途。 <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、粒的切配</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的片，在加工成条，最后加工成大粒。 3、火腿肠修成长方胚，刀膛摸水，直刀压切改成中粒。 4、内酯豆腐用平刀片的方式加工成片，最后改成小粒。 <p>三、注意事项</p> <ol style="list-style-type: none"> ①火腿处理要注意不能使用推拉刀或锯切，应使用压刀方式操作，可在刀堂沾水后运刀； ②胡萝卜处理要注意修底，刀距要控制好，避免开片厚薄不均； ③盒装的内脂豆腐注意先在盒子底部角开小洞，打开面上封膜，反扣用刀轻拍后使其脱模后入清水浸泡，再进行改刀处理，操作过程中要注意动作轻、柔、慢，避免豆腐破裂，影响成品效果。 <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，讲解各原料处理的要点 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，加深学生对粒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 学生通过老师讲解加深对粒刀工操作特点的记忆</p>	<p>15min</p>
<p>四、拓展</p> <p>【提问】内酯豆腐在加工时为何要用平刀片开片。</p> <p>【讲解】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 内酯豆腐质地嫩容易烂，用直刀开片切小粒 	<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 	<p>思考、回答问题</p>	<p>10min</p>

<p>时片容易塌下去。</p> <p>2. 运用平刀片开片片是叠在一起的不会塌，利于加工。</p>	<p>2.通过老师的讲授让学生了解刀工的安全注意事项</p>		
<p>课堂小结及作业布置</p> <p>课堂小结:学习了三种不同质地的原料加工成粒。</p> <p>作业布置:以实训小组单位进行练习,课后多加练习平刀片小粒厚度的片。</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>			