

末

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 25-末		
教学内容	末的加工		
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	掌握末的加工方法与不同质地末的加工成型方法。	
	能力目标	专业能力：了解肉类质地和蔬菜辣椒质地。 工作能力：掌握不同质地原料加工成末的方法。 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	掌握末的加工方法与不同质地末的加工成型方法。		
教学难点	质地不一样使用的刀法。		
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： PPT 观看鱼香肉丝姜末蒜末辣椒末加工步		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>骤。以及丸子肉加工过程。</p>			
<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>末比粒略小，形状、大小如小米，通常用于制作肉丸、肉馅、姜末、蒜末。</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 讲解末在烹饪中用途。 <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、末的切配</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、肉末制作时先把猪前夹祛皮； 2、直刀推拉刀运刀开片； 3、再改刀成条或丝，条或丝的粗细决定了末的大小，最后直刀剁成末。 4、青椒去除内瓢，平摊开去除内部白筋，直刀切的方式改刀成丝，在将丝改刀成末。 <p>三、注意事项</p> <ol style="list-style-type: none"> ①猪前夹肉处理要注意先洗净，祛皮时要找好刀与砧板 10°运斜刀推拉动刀，运刀的同时扶手与刀刃方向相反用力； ②青、红椒先一分为四，平刀祛内瓢，切丝后再切末。 <p>实操评估考评员记录</p> <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，加深学生对末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】在原料比较大的时候最好用切的方式来加工成末多以蔬菜类原料。</p> <p>【讲解】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 体积较大蔬菜类原料一般无韧性，运用直刀 	<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>切的方式能跟加快速和规整的加工成末。</p> <p>2. 肉类多韧性用切的方式速度慢不利于加工，所以在直刀法改小后选用躲为快。</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：学习了末的加工方法和所用刀法。</p> <p>作业布置：以实训小组单位进行练习，课后练习辣椒末的制作。</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>			