

凤尾花刀

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）	项目七，任务 29		
教学内容	凤尾花刀		
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	了解凤尾花刀在烹饪中的运用，掌握凤尾花刀的成型要求。	
	能力目标	专业能力：了解凤尾花刀在烹饪中的运用。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合，凤尾花刀的成型要求。 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	了解凤尾花刀在烹饪中的运用。		
教学难点	掌握持刀手和扶料手的协调配合，凤尾花刀的成型要求。		
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： 请同学们简要描述一下自己对凤尾花刀的		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：</p> <p>一、凤尾花刀咋烹饪中的运用。</p> <p>【提问、讨论】对凤尾花刀的了解？</p> <p>【讲解】</p> <p>由来： 凤尾花刀又名佛手形花刀，是运用直刀切配合弯卷手法制作而成的一种形式凤尾的刀工规格。</p> <p>现状：主要用于冷拼或点缀围边，适用于加工黄瓜、胡萝卜等原料。</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 讲解凤尾花刀由来、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>	思考、讨论、回答问题	10min
<p>二、凤尾花刀的切制工艺</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、黄瓜对剖两半 2、直刀与原料成 30°夹角，刀尖处在原料的 4/5 处连刀片 3、每 5、7 片为一组，5、7 刀一断 4、将每组原料隔片弯卷，即成 <p>三、注意事项</p> <ol style="list-style-type: none"> ①黄瓜分菜黄瓜、水果黄瓜、本地黄瓜，胡萝卜分广红、本地胡萝卜等，操作方法略有不同； ②对于直径较大的原料，可对剖分 3 份后再进行操作； ③刀距控制好，避免弯卷时原料断裂。 <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，讲解切制凤尾花刀的要点 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，加深学生对凤尾花刀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凤尾花刀操作特点的记忆	15min
<p>四、拓展凤尾花刀烹饪应用</p> <p>【提问】凤尾花刀在菜肴制作中的应用及成型要求。</p> <p>【讲解】</p>	<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>	思考、回答问题 学生通过老师讲解了解凤尾花刀在烹饪中的运用	10min

<p>主要用于凉菜拼摆时的点缀或者热菜菜肴的围边运用。</p>	<p>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>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凤尾花刀刀工的成型要求以及注意事项和安全规范。</p> <p>作业布置：以实训小组单位进行练习，课后练习凤尾花刀的成型。</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>			