

鱼去骨

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）	项目八 任务 36 鱼去骨		
教学内容	鱼类去骨		
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	掌握鱼去骨的加工方法，	
	能力目标	专业能力：了解不同鱼类去骨的不同处理方法。 工作能力：掌握持刀手和扶料手的协调配合操作，对鱼进行去骨。 社会能力：培养学生团队合作与沟通协调能力。	
	情感目标	激发学生对于传统川菜的学习兴趣，培养动手实践的能力，并通过课堂规范管理，使学生养成良好的操作习惯，增强职业素养。	
教学重点	不同鱼类的不同去骨处理方法。		
教学难点	掌握持刀手和扶料手的协调配合操作，对鱼进行去骨。		
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不同种类鱼		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

的认识。			
<p>新课讲解：</p> <p>一、不同类型鱼 的去骨方法</p> <p>【提问、讨论】鱼类的了解？</p> <p>【讲解】</p> <p>由来：鱼类分为淡水鱼和海鱼，常用的鱼为四大淡水鱼（青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼），四大淡水鱼，鱼刺多、必须进行热烹调后才能食用，反观海鱼，很多海鱼鱼刺少，可以直接生食（例如：三文鱼宰杀以后，去骨，去大刺，既可直接食用）</p>	<p>教师活动：</p> <p>1. 提出问题，请同学回答问题</p> <p>2. 利用 PPT 讲解不同鱼类不同去骨的方法</p> <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、鱼初加工</p> <p>1、鱼初加工：鱼拍晕，祛鳞、祛腮、祛鳍、净膛、洗净</p> <p>2、直刀从腮边下刀刚至脊骨处</p> <p>3、平刀沿鱼的脊椎骨用平刀推片至鱼尾、</p> <p>4、鱼翻身，重复上个步骤</p> <p>5、平刀祛鱼腹骨</p> <p>三、注意事项</p> <p>1、操作时水分尽量控干，用净毛巾包裹辅助，内膛黑膜要祛尽；</p> <p>2、从腮边下刀时要注意不能将脊骨斩断；</p> <p>3、鱼翻身重复上个步骤时，注意鱼头位置，鱼脊骨应与头部相连；</p> <p>4、祛鱼腹骨要注意骨肉分离。</p>	<p>教师活动：</p> <p>1. 教师演示</p> <p>2. 借助 PPT 课件，讲解鱼去骨处理的要点</p> <p>3. 教师点评，实训委员记录成绩</p> <p>设计意图：</p> <p>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</p> <p>2.通过讲解，加深学生对鱼去骨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鱼去骨操作特点的记忆	15min
<p>四、拓展刺身鱼的去骨方法</p> <p>【提问】刺身鱼加工的不同点？</p> <p>【讲解】</p> <p>刺身鱼需要去祛尽鱼刺。</p> <p>对卫生要求更加严格。</p>	<p>教师活动：</p> <p>1.提问，引导学生回答问题</p> <p>2.借助 PPT 可将进行讲解</p> <p>设计意图：</p> <p>1.学生可随意回答问题，活跃课堂氛围</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>	思考、回答问题 学生通过老师讲解了解刺身鱼的去骨的不同点	10min
课堂小结及作业布置	<p>教师活动：</p> <p>总结教学内容，布置课后</p>	认真完成课后作业	5min

<p>课堂小结:本节课我们主要学习了家常鱼鱼去骨的刀工处理、注意事项、安全规范</p> <p>作业布置:以实训小组单位进行练习,课后练习刺身鱼拔刺。</p>	<p>作业 设计意图 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>			