

牛蛙初加工

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）	项目九 任务 37 牛蛙初加工			
教学内容	牛蛙初加工			
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	了解两栖类原料。		
	能力目标	能够进行识别基本的、不同品类的蛙类原料； 能够进行牛蛙的初步加工处理。		
	情感目标	培养他们浓厚的学习兴趣和动手的能力；帮助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	牛蛙去皮工艺及刀工成型。			
教学难点	牛蛙去皮工艺。			
教 法	讲授法、演示法			
学 法	实验法			
教学手段及 教具准备	1.多媒体教室、PPT 课件、教案； 2.菜刀、砧板、毛巾、盘子			
课 时 数	2 课时			
教学过程				
教学环节及教学内容		教师活动	学生活动	时间
新课引入： 播放《森林狂想曲》，提问：该音乐中有哪些动物的声音？		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>新课讲解:</p> <p>一、蛙的常见种类:</p> <p>提问: 同学们知道的可以食用的蛙类有哪些?</p> <p>视频观看: 了解常见的蛙类</p> <div data-bbox="124 456 402 728" style="text-align: center;">  </div> <p>【讲解】</p> <p>常见的蛙类:</p> <p>青蛙、牛蛙、田鸡、林蛙的异同点</p>	<p>教师活动:</p> <p>1 利用视频让学生观看常见的蛙类品种。</p> <p>设计意图:</p> <p>通过视频观看, 让学生对该原料有所初步了解。</p>	<p>思考、讨论、回答问题</p>	<p>15min</p>
<p>二、牛蛙的宰杀示范</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 牛蛙拍晕, 切刀尖从颈部沿背部开刀破皮至尾部; 2. 从切开的背面把皮拔开, 右手抓住牛蛙的背脊梁, 左手把牛蛙的背上的皮使劲往下拉; 3. 将皮拉到牛蛙的前脚和后脚的时候把牛蛙的脚趾斩掉; 4. 斩去头部, 祛内脏洗净; 5. 斩成 3cm 的块即可。 <p>三、注意事项</p> <ol style="list-style-type: none"> ①牛蛙初加工时要先拍晕, 不能先斩头部; ②祛皮时要用巧劲, 不能将皮扯破; ③牛蛙脚趾一定要斩掉; ④内脏不能食用, 要祛除干净。 <p>提问: 在川菜中, 牛蛙可以制作哪些菜肴?</p>	<p>教师活动:</p> <p>1. 教师演示, 并随着操作讲解注意事项。</p> <p>2. 设计意图:</p> <p>1.通过示范讲解, 加深学生对牛蛙的操作要点及安全规范。</p>	<p>学生观看为主</p>	<p>20min</p>
<p>四、学生实训</p> <p>实训小组分发原料, 分组实训演示品种, 教师随堂指导。</p>	<p>教师活动:</p> <p>教师随堂指导, 规范学生操作</p> <p>设计意图:</p> <p>通过实训, 使得学生学会牛蛙的初加工</p>	<p>学生有序进行实训操作</p>	<p>30min</p>
<p>课堂小结、卫生处理、作业布置</p> <p>课堂小结: 总结本课的操作原料刀工处理、注意事项、安全规范</p>	<p>教师活动:</p> <p>总结教学内容, 布置课后作业</p> <p>设计意图</p> <p>巩固所学知识, 逐步学会</p>	<p>认真完成课后作业</p>	<p>10min</p>

作业布置：青蛙为什么叫做“田鸡”？	分析和完善		
板 书 设 计：PPT 辅助教学，板书为授课章节标题与主要知识点。			
教学后记			