

# 甲鱼初加工

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 38 甲鱼初加工			
教学内容	甲鱼初加工			
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	能够进行识别甲鱼； 能够进行甲鱼的初步加工处理。		
	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	甲鱼的宰杀放血。			
教学难点	甲鱼的宰杀。			
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
<b>新课引入：</b> 提问：甲鱼和乌龟有什么区别？		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><b>新课讲解:</b></p> <p>一、视频观看:</p>  <p>1. 讲解两者的区别;</p> <p>2. 甲鱼在烹饪的用途?</p> <p>初步讲解甲鱼在中餐中的应用,尤其是讲解裙边的烹饪应用。</p>	<p><b>教师活动:</b></p> <p>1 利用视频让学生了解甲鱼和乌龟的异同点。</p> <p><b>设计意图:</b></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、甲鱼的宰杀示范</p> <p>1. 捏住甲鱼后腿反扣甲鱼,等头部伸出时,斩断放血;</p> <p>2. 用高温水(80℃左右)浸泡,撕去甲鱼身上的老皮;</p> <p>3. 沿裙边下沿周边割开,将盖掀开,祛除内脏;</p> <p>4. 斩掉指尖、祛除生殖器、四肢附着的黄油;</p> <p>5. 斩成块状即可。</p> <p>三、注意事项</p> <p>①甲鱼是比较凶猛的淡水鱼类,一定防止被咬伤,可用筷子引诱其咬住再进行斩杀放血;</p> <p>②水温不宜过高或过低,老皮是主要的腥味物质,要祛尽;</p> <p>③祛内脏时要注意不能将苦胆弄破。</p>	<p><b>教师活动:</b></p> <p>1. 教师演示,并随着操作讲解注意事项。</p> <p>2. <b>设计意图:</b></p> <p>1.通过示范讲解,加深学生对甲鱼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><b>教师活动:</b></p> <p>教师随堂指导,规范学生操作</p> <p><b>设计意图:</b></p> <p>通过实训,使得学生学会甲鱼的初加工</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>作业布置:课后去搜索“霸王别姬”的制作原料及工艺,并分析其营养价值及适用人群?</p>	<p><b>教师活动:</b></p> <p>总结教学内容,布置课后作业</p> <p><b>设计意图</b></p> <p>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>10min</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。

教学后记