

鳝鱼初加工

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 39 鳝鱼初加工			
教学内容	鳝鱼初加工			
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	了解鳝鱼和泥鳅的区别。		
	能力目标	能够宰杀鳝鱼。		
	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	鳝鱼的宰杀。			
教学难点	鳝鱼的宰杀。			
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
新课引入： 提问：鳝鱼与泥鳅的区别？		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
新课讲解：		教师活动：	思考、讨论、回答问题	15min

<p>一、鳝鱼与泥鳅的区别：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 品种科属不同； 2. 形态不同； 3. 生活习性不同； <p>二、讨论</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 身形细长的鳝鱼适合什么方法宰杀？ 	<p>1. 组织学生分组讨论</p> <p>设计意图：</p> <p>让学生通过生活实际，讨论鳝鱼的宰杀方法。</p>		
<p>二、鳝鱼的宰杀示范</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 活鳝鱼入盆，加适量盐和醋，洗去多余粘液； 2. 加入开水将鳝鱼烫死； 3. 开膛祛内脏，去头； 4. 再加入食盐搓洗粘液； 5. 改刀鳝段、鳝丝即可。 <p>三、注意事项</p> <ol style="list-style-type: none"> ①死鳝鱼不能食用，一定要选鲜活，其他宰杀方法； ②烫鳝鱼时要加盖，以免烫伤； ③清洗粘液要彻底。 	<p>教师活动：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教师演示，并随着操作讲解注意事项。 2. 设计意图： <p>1. 通过示范讲解，加深学生对鳝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>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，使得学生学会鳝鱼的初加工</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：青蛙为什么叫做“田鸡”？</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，逐步学会分析和完善</p>	<p>认真完成课后作业</p>	<p>10min</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>			