

济 南 三 职 专 教 案 （正页）

课题：刀勺功提高

教时 2

授课教师姓名：尹川

课型	新课	教学方法	讲授、演示	上课时间	一周	班 级	14 烹 饪	教案 序号	
教 学 目 标	知识	知道原料成型有哪些，成型规格							
	能力	能够按照要求将原料加工成型							
	德育	树立信心、勤学苦练、科学训练、循序渐进、持之以恒							
重点	能够按照要求将原料加工成型								
难点	操作精准、利落、动作熟练								
教学辅助手段	教 具 (模型)		实 验		电 化			其 它	
教 学 程 序 结 构 设 计	组织教学→导入新课→授新→理解概念→ →分组讨论→课堂小结→布置作业								
板 书 设 计	原料成型								
	A 基本工艺 (1) 丁 (2) 粒 (3) 米 (4) 末 (5) 茸 (6) 丝 (7) 条				(8) 段 (9) 块 (10) 球				

济 南 三 职 专 教 案

(副页一)

课 堂 实 施 教 学 过 程			
过 程	内 容	学 生 活 动 情 况 及 主 要 启 发 点	时 间
复 习 导 入	餐桌上，我们看到的菜肴都被加工成块、片、丝、条等形状。大家不知道的是，同样是块，也分很多种，规格大小也有不同的要求。	各叙己见	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	<p>一、原料成形</p> <p>请同学准备尺子。按照原料的成形规格，加工出符合要求的形状。</p> <p>1、丁</p> <p>大丁：2厘米见方</p> <p>中丁：1.2厘米见方</p> <p>小丁：0.8厘米见方</p> <p>2、粒</p> <p>大粒：0.6厘米见方</p> <p>小粒：0.4厘米见方</p>		分 钟 5 分 钟 1 0

<p>3、米 小米粒：0.3 厘米见方</p> <p>4、末 粗末、细末</p> <p>5、茸： 细茸： 粗茸</p> <p>6、丝 粗丝：0.3 厘米粗，4——8 厘米长 细丝：0.2——0.1 厘米，2——4 厘米</p> <p>7、条 粗条 0.6——0.8，4——6 厘米长 细条 0.4——0.5，5——7 厘米长</p> <p>8、段 粗段：直径 1 厘米，长 3.5 厘米 细段：直径 0.8 厘米，长 2.5 厘米</p> <p>9、块</p> <p>10、球</p>		10 分 钟
		10 分 钟

