

济 南 三 职 专 教 案

（正页）

课题：刀勺功提高

教时 4

授课教师姓名：尹川

课型	新课		教学方法	讲授、演示	上课时间	10 周	班级	14 烹 饪	教案 序号	
教 学 目 标	知识	点火的操作要领								
	能力	正确使用炉灶								
	德育	树立信心、勤学苦练、科学训练、循序渐进、持之以恒								
重点	树立安全意识，正确操作。									
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	炉灶的使用									
	任务 1：正确使用炉灶 任务 2：清理灶台卫生									

	新授：灶台的卫生清理 一、教师演示、讲解： 清理操作步骤： 1、锅内加水，烧至水温热。加餐洗净。 2、洗刷小件工具、盛器。手勺、漏勺、码斗、盘子等。里外、正反面都用钢丝球洗刷干净。 3、将小件工具在清水中洗刷干净。 4、将不锈钢制品和瓷器分类、分规格放整齐。 5、清理炉圈 6、清理灶台表面 7、清理下水槽。 8、将灶台表面水擦干。 二、同学们分组、分工进行卫生清理。		10分钟 10分钟
--	--	--	-------------------------

济 南 三 职 专 教 案 (副页三)

小结	每次上灶都会用到各种工具，在正式开始上灶前，先学会整理卫生将会为下一步的操作课打好基础。
练习及作业 分层次	
教学后记	