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	三周	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				(8) 段				
	(2) 粒				(9) 块				
	(3) 米				(10) 球				
	(4) 末								
	(5) 茸								
	(6) 丝								
	(7) 条								

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。请同学回答规格品种、标准。	请同学回答	5 分 钟
教 授 新 知 过 程	<p>平刀法的运用——滚刀片</p> <p>一、原料：白萝卜</p> <p>要求：片出厚薄均匀的、连续不断的白萝卜片。</p> <p>二、操作步骤；</p> <p>1、将白萝卜去掉头尾，然后均匀分成三段。</p> <p>http://me.cztv.com/video-2313067.html 渔网</p> <p>2、取一段，左手扶料，右手平行于墩面，</p> <p>3、一边滚动萝卜，一边平片出萝卜片。</p> <p>右手刀前后有推拉的动作。</p>		分 钟 5 分 钟 1 0

	<p>三、教师演示</p> <p>四、同学分组练习</p> <p>五、请同学谈体会，探讨完成任务的最佳方法。</p> <p>六、再次分组练习</p>		<p>10 分 钟</p> <p>10 分 钟</p>
--	--	--	---

济 南 三 职 专 教 案

(副页三)

小 结	同学们自己动脑子思考应该怎么加工。
练 习 及 作 业 分 层 次	
教 学 后 记	