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

<table>
<tr><td>课型</td><td>新课</td><td>教学方法</td><td>讲授、演示</td><td>上课时间</td><td>七周</td><td>班级</td><td>14 烹饪</td><td>教案序号</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">教学目标</td><td>知识</td><td colspan="8">知道原料成型有哪些，成型规格</td></tr>
<tr><td>能力</td><td colspan="8">能够按照要求将原料加工成型</td></tr>
<tr><td>德育</td><td colspan="8">树立信心、勤学苦练、科学训练、循序渐进、持之以恒</td></tr>
<tr><td>重点</td><td colspan="9">能够按照要求将原料加工成型</td></tr>
<tr><td>难点</td><td colspan="9">操作精准、利落、动作熟练</td></tr>
<tr><td>教学辅助手段</td><td>教具（模型）</td><td></td><td>实验</td><td></td><td>电化</td><td></td><td>其它</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>教学程序结构设计</td><td colspan="9">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</td></tr>
<tr><td rowspan="2">板书设计</td><td colspan="9">蓑衣花刀</td></tr>
<tr><td colspan="4">复习：
任务 1：推刀法——推刀切片、切丝
任务 2：上片——切片，切丝
任务 3：蓑衣花刀
任务 4：栅栏制作</td><td colspan="5">新授：
下片：</td></tr>
</table>

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	复习：蓑衣花刀操作要领 1、 角度 2、 深度 3、 均匀度	请同学回答	5分钟
教授新知过程	复习 任务一：推刀法 将萝卜切片，切丝。 任务二：上片 将萝卜用上片的方法片片，切丝。 任务三 蓑衣花刀 一、原料：青萝卜 要求：刀距一致，深度适宜，伸缩适度。 二、操作步骤： 1、将萝卜修成10厘米左右的方形长条。 2、取一段，左手扶料，右手刀根抬起，刀尖点墩面，以15—30度的夹角，深度达到原料深度的三分之二，均匀的切出刀距 3、翻转180度，直刀切，同样刀根抬起，		分钟 5分钟 10

	刀尖点墩面，均匀的切片，深度同样为三分之二。 操作要点： 1、角度：15—30 度的夹角 2、深度：切到原料的三分之二 3、均匀度：刀距相等，厚度为五角或一元硬币厚。 任务四　小栅栏的制作 操作步骤： 1、　原料：利用萝卜皮，将萝卜外皮修成长方形萝卜片，厚度约为 1 厚米。 2、　从长边入刀，将厚片从中间片一刀，至中间，再从另一边用同样的方法，片至中间，但不要片断。 3、　以 45 度角，直刀切，只切断上半段，刀间距在 0.5 厚米左右。反面同样。 新课 下片——切咸菜疙瘩 方法：1、先将疙瘩咸菜打皮。 2、将咸菜一分为二，用下片的方法片片。 下片的操作要领： 1、左手扶料，右手持刀，平行于墩面，从原料的下部进刀，厚度为 0.2 厚米，左手掌心压紧原料，右手向下、向左用力，前后推拉直到切断原料。 2、原料留于刀面，用刀尖挑起片好的片，排码整齐。动作干脆利索，不拖泥带水。		10 分钟 10 分钟

济 南 三 职 专 教 案 （副页三）

小 结	所有的刀工，都是要注意：角度、深度、均匀度的问题。
练习及作业分层次	
教学后记	