

第一届全国技工院校教师职业能力大赛教学设计

参赛项目类别	服务类		作品编码	
专业名称	烹饪（中西式面点）			
课程名称	中点制作技术	参赛作品题目	粽子	
课 时	2 课时	教学对象	烹饪（中西式面点）1608 班	

一、选题价值

（一）课题来源

中点制作技术是烹饪（中西点方向）的一门专业核心课程，本课程以培养学生综合职业能力为目标，使学生具备中式点心常见品种的制作能力，本次微学习任务根据工学结合一体化课程开发的理论开发形成工学结合一体化核心课程（如下图所示），该课程通过常见的中式面点不同面团品种的实训，培养学生中式面点常见面点产品的制作能力，同时培养学生良好的工作习惯与职业操守、团队合作、交流、表达及组织协调等关键能力。中点制作技术包括 5 个学习任务，其中“粽子的制作技术”是第 4 个学习任务下的子任务，该学习任务包括粽子的文化内涵、种类的学习、粽子的成型方法等内容，为下一步其他米制品面点产品的制作打下基础，本课程对烹饪（中西式面点）专业人才培养目标的达成具有重要作用。

图:1：知识结构图



（二）选题价值分析

粽子的制作是中式面点师必会的专业核心技能之一，也是酒店厨房的典型工作任务。每年端午节前后，大型酒店均有大量的粽子制作任务，也是酒店行业利润来源的重要方面，粽子的制作对学生的专业综合能力要求较高，该任务通过粽子原料的选择来培养学生烹饪原料的选择和处理能力；通过不同馅心的组合和口味设计培养学生对面点味型的认知与理解；通过粽子的成型及包制，培养学生面点成型技术的操作能力。粽子的包制和成型是完成粽子制作技术的关键，决定了粽子的品质是否合格，是否具有造型一致的外观，是学生在学习需要掌握的核心专业能力。

二、学习目标

- （一）专业能力：1. 通过自主探究和小组合作学习，阐述粽子的文化内涵。
2. 掌握四角粽、锥形粽、枕形粽的制作方法。
3. 熟悉企业的产品质量管理模式。
- （二）方法能力：培养学生自主探究能力，养成良好职业习惯，锻炼学生的思维、动手能力。
- （三）社会能力：培养学生适应岗位需求的能力，服从组织安排的能力及团队协作能力。



图 2：三种粽子形状展示图

三、学情分析

烹饪（中西式面点方向）1608 班学生，具有一定的自学能力和专业基本功，思维活泼、发散，习惯于翻转课堂教学，对传统的教学方式不感兴趣。学生习惯于使用电脑、手机等移动终端完成学习任务。

本地区具有包制及食用粽子的风俗，根据前期调查，65%同学有跟随家长包制粽子的经历，学生对粽子比较熟悉，具有强烈的学习意愿。

Strength 优势	Weaknesses 劣势
(1) 喜欢情境教学 (2) 会通过各种途径获取学习信息 (3) 熟悉粽子的形态及口味特点 (4) 具有中式面点师岗位要求的基本技能 (5) 对端午食粽食俗具有一定的了解	(1) 缺乏对所学技能的综合运用能力 (2) 缺乏批量制作粽子的实践经验 (3) 自身素养未能达到岗位要求的能力 (4) 缺乏解决综合问题的经验
Opportunities 机会	Threat 威胁
(1) 在学中做完成工作任务 (2) 小组合作解决重难点问题 (3) 学会专业单项技能的综合运用 (4) 在任务中培养了职业素养	(1) 制定可行性的操作流程卡 (2) 运用专业的面点设备解决问题 (3) 按照企业的要求完成任务

四、学习内容

(一) 学习任务描述

现接到某校企深度合作酒店营销部任务，该酒店需要批量采购一批粽子作为随客附赠礼品，粽子的总个数为 100 个，酒店点心房主厨亲自到我校面点多功能实训中心下达任务，粽子采购企业要求使用三种馅料，包制成四角形、锥形、枕型三种形状，每个粽子的重量为 100g。

(二) 学习内容分析

本次学习任务的学习内容与企业的生产过程紧密相关，根据企业厨房岗位粽子制作典型工作任务的要求来进行设计，同时结合学生专业综合能力提升的实际情况，体现工学一体、以学生为中心的思想。

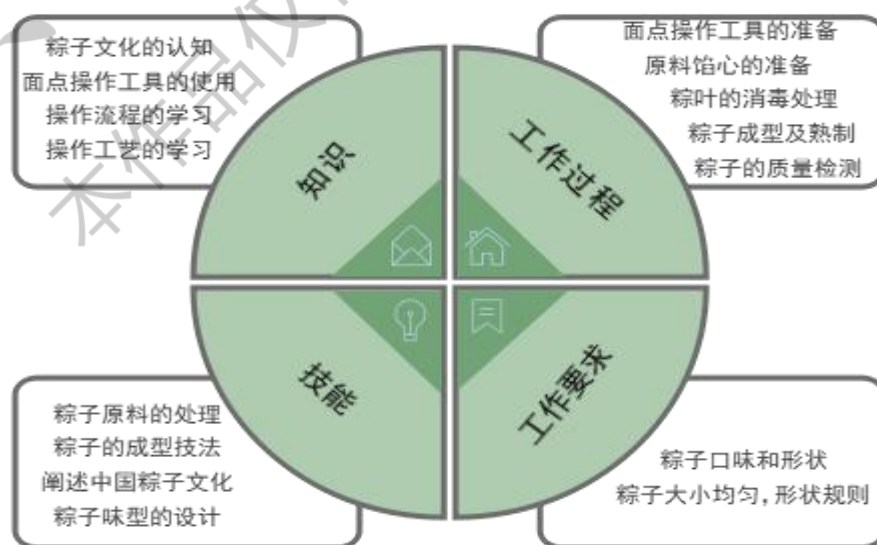


图 3：学习内容分析图

（三）教学策略

本次微学习任务采用以学生为中心分组学习的形式组织教学，教师从旁指导，为学生提供合适的教学资源，营造良好的学习氛围，小组成员间通过分工合作进行学习，找到解决问题的对策。分组学习形式符合酒店厨房面点间生产班组的工作模式，让学生有更加真实的学习体验。

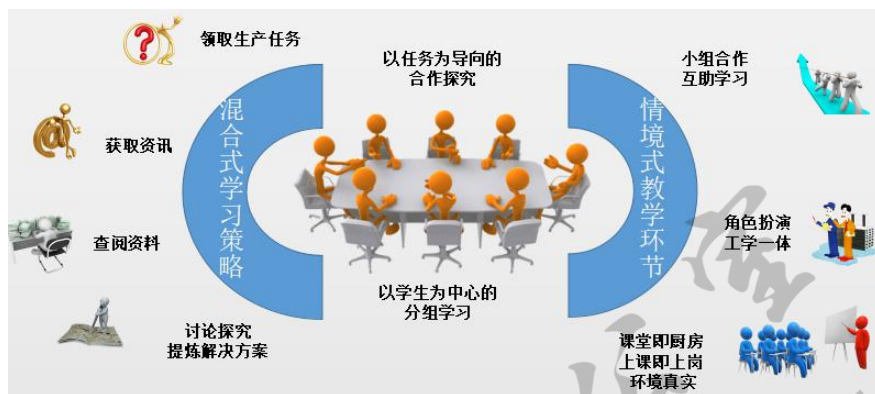
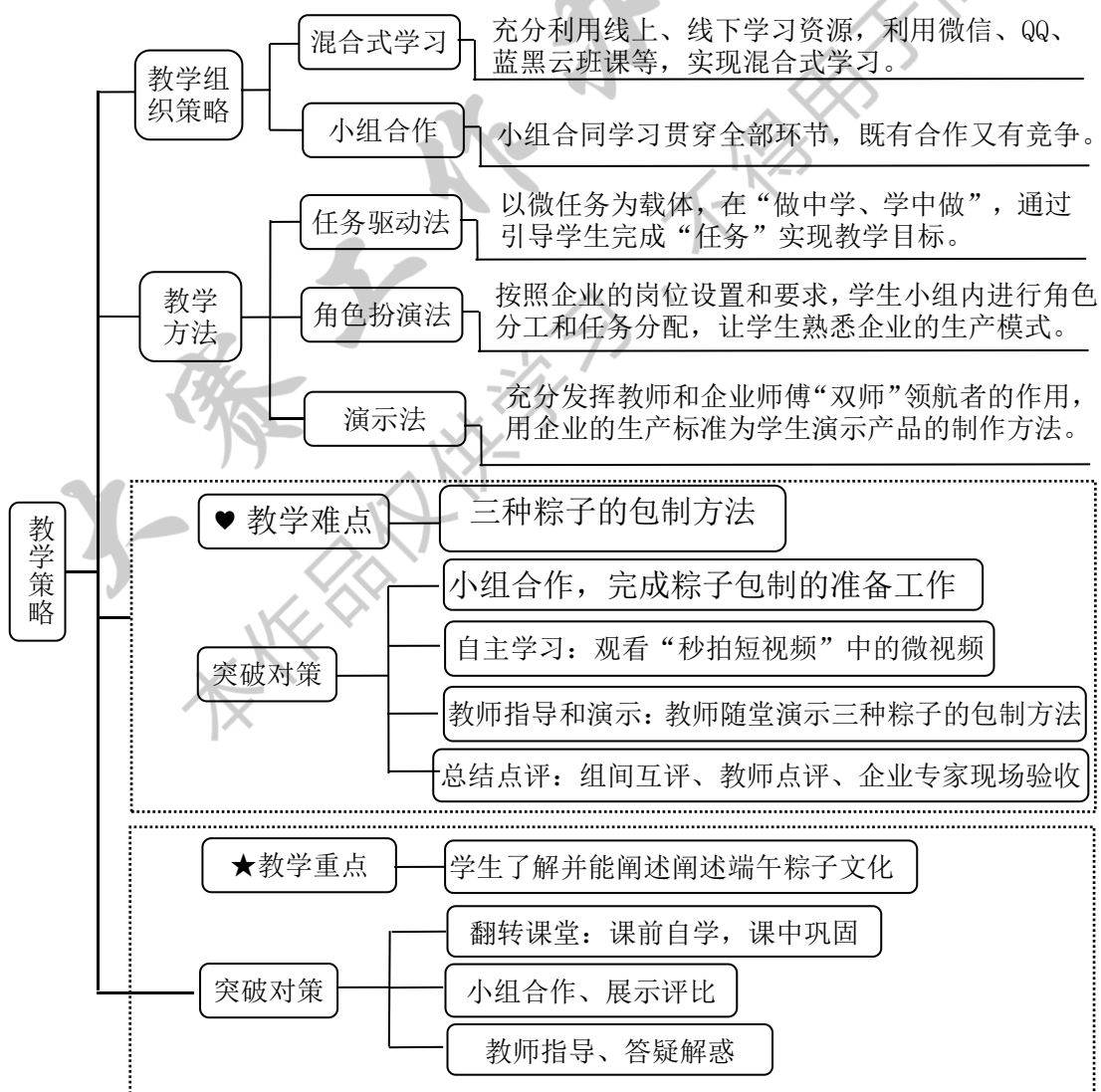





图 4：教学组织形式实现示意图



五、教学资源				
	名称	图片	功能	运用环节
硬件资源	教学场地		<p>集中教学区：教师组织教学，学生按照小组分组坐好，该区域集中教学和研讨</p> <p>仿真模拟操作区：教师及企业师傅演示操作</p>	<p>组织教学、课前学习准备、集中教学等多个环节</p>
	多媒体教学工具		<p>成果展示区：供学生在汇报展示，全体同学可以直观感受小组的展示内容</p>	<p>任务实施环节小组展示环节及总结评价环节</p>
	学习材料	 	<p>信息资料查询区：存放供学生参考的参考书、工作业及企业任务单</p>	<p>课前准备、任务实施、总结评价等环节</p>
	实训工具及测量工具		<p>工具存放区：料理刀、线绳、剪刀、调羹、智能化电子称</p>	<p>任务实施环节</p>

	笔记本电脑及手机		<p>资料查询区：学生利用电脑上网查询粽子有关的文化食俗，电脑中存放相关学习资料</p> <p>手机：教师利用手机上传学习资料，利用手机查看学习结果。学生利用手机查询资料，观看微课视频、完成线上测验等</p>	学习准备环节及总结评价环节
软件资源	“秒拍短视频”App		学生通过扫描作业上的二维码，找到本次课学习的微视频进行学习	学习准备环节及任务实施环节
	蓝墨云班课平台，微信学习群		上传学习任务书、作业及企业任务单等学习资源，上传文化小测验题目，师生利用微信群进行课前学习环节的沟通	课前准备环节、课前学习环节、任务实施及总结评价环节。

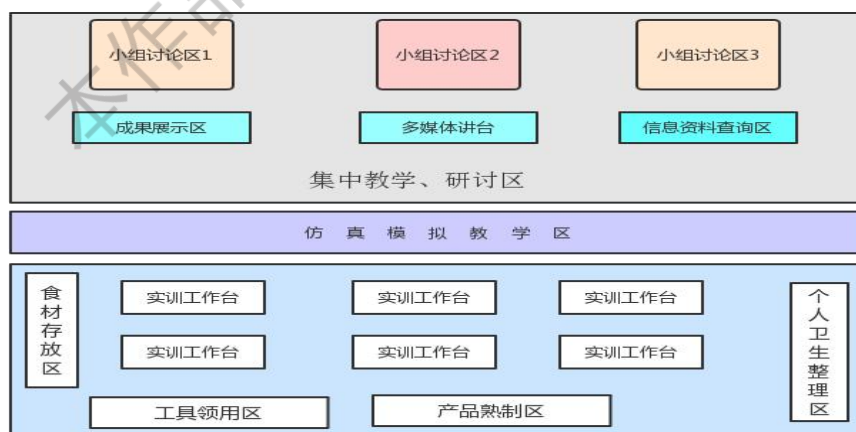
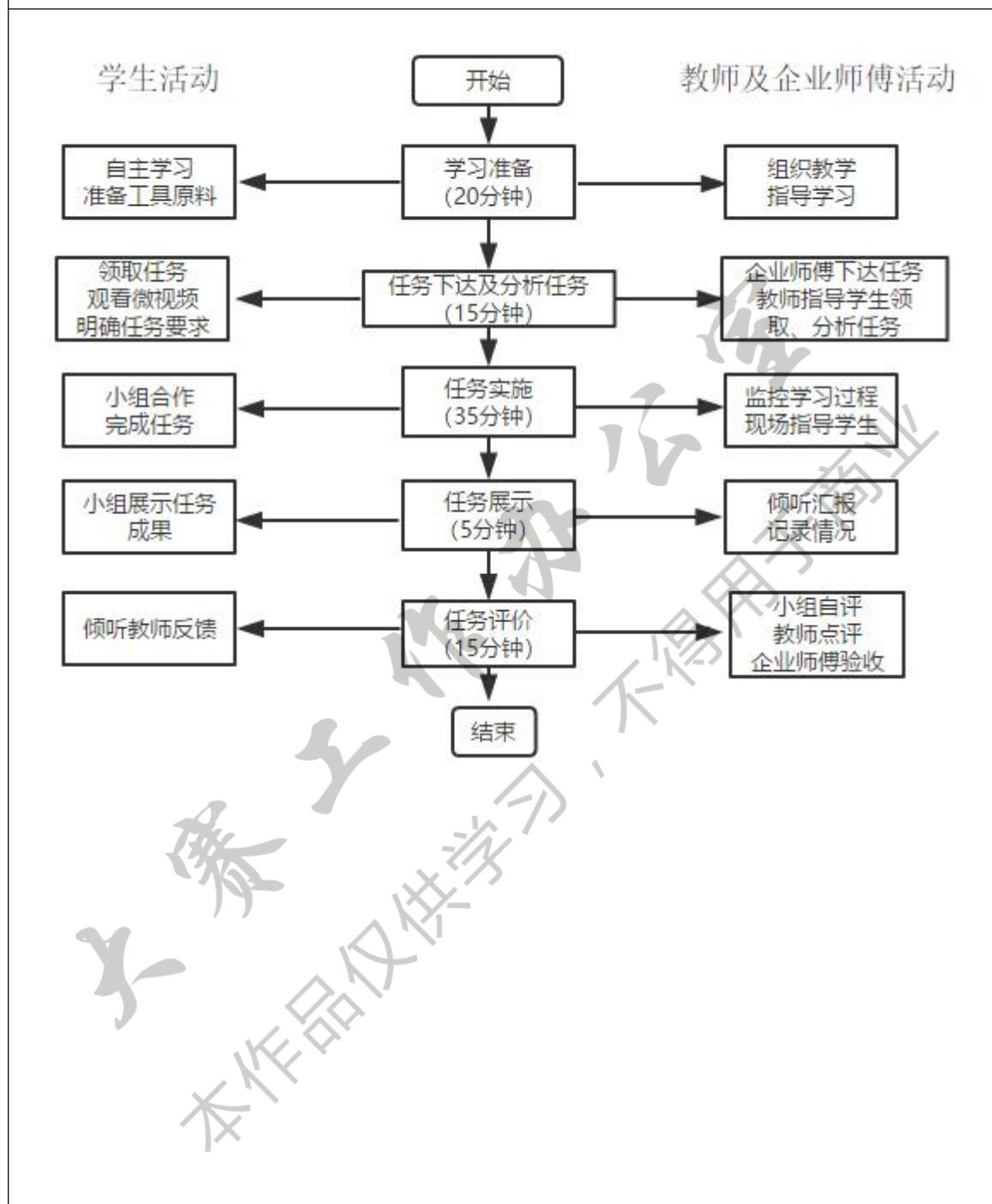


图 5：教学场地分区示意图

六、教学流程图



七、教学实施过程					
教学环节	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
课前学习	1. 下载“秒拍短视频”搜索“amanda的小厨房”找到第68期“粽子的包制方法”进行学习。 2. 进入云班课（课号 278799）完成云平台上的《粽子文化小测验》（纳入综合评价）。 3. 师生通过微信学习平台进行讨论交流，或直接在教师办公室沟通，达到完成基础知识学习的目的。	1. 完成蓝墨云班课平台教学资源的设计与制作。 2. 通过微信群指导学生开展自学活动。 3. 通过师生互动，完成课前学习指导。 4. 通过云班课后台数据分析测验结果。	蓝墨云班课平台 班级学习群	自主学习法 讨论法 谈话法	通过自主学习、师生互动，完成粽子制作任务基础知识的学习，达成学习目标1。培养学生在职业生涯中提前准备的习惯，培养学生的自主学习能力。
	 <p>图1：微课扫码学习</p>	 <p>图2：云班课学习群</p>	 <p>图3：课堂测验结果分析</p>		





学习准备 (20 分钟)	<div>1. 填写考勤表,师生问好、整理着装,完成操作前的卫生准备。</div> <div>2. 企业师傅指导学生按照企业生产班组的分组方式,每组 5 人,分为 5 个组,每组按照企业的模式配置一名厨师长(组长)及原料加工、粽子包制等岗位,全部由学生担任。</div> <div>3. 记录并复述本次课要注意的安全问题。</div> <div>4. 准备粽子文化展示的汇报材料。</div>	<div>1.检查学生的出勤情况及着装卫生情况。</div> <div>2.指导学生完成任务小组的建设。</div> <div>3.强调安全问题<div>(1) 注意刀具等工具的安全使用;</div><div>(2) 讲解“HACCP”体系,确保食材原料的卫生状况良好;</div><div>(3) 注意实训室电气设备的安全使用。</div></div> <div>4.强调节约环保意识,注意原料食材的正确初加工及合理的运用。</div>	教学课件(PPT) 手机 笔记本电脑	讲授法 角色扮演法	让学生熟悉企业的管理模式,为完成新任务做准备,将工匠精神引入学生职业素养的学习,培养学生严谨细致的工作态度。
	<div><div>上课准备阶段 师生问好及教师整理着装</div></div> <div><div>教师讲解</div></div>	<div><div>什么是HACCP? 中文全称: 危害分析和关键控制点 HACCP 危害分析和关键控制点,是用来控制食品安全危害的一种技术,是一种重要的管理体系。 食品生产企业通用要求 (HACCP) 体系 危害分析与关键控制点 GB/T 27341-2009 乳制品生产企业要求 (HACCP) 体系 危害分析与关键控制点 GB/T 27342-2009</div></div> <div><div>厨房卫生安全管理</div></div>			

图 1: 教师检查学生着装

图 2: 教师讲解相关要求

图 3: 教师讲解课件 1

图 4: 教师讲解课件 2

教学环节	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
任务下达 分析任务 (15 分钟)	1. 各班组学生领取工作业,明确任务要求,并认真记录相关要求。 2. 领取学生工作业,了解任务实施的具体环节和要求。 3. 班组任务分工。具体任务有:原料的准备与初加工、填写工作业、协调、记录、汇报展示、准备工具、安全员。 4. 登录“秒拍短视频”平台观看《粽子的包制方法》明确任务的具体内容;倾听教师解析任务要求。 5. 准备操作工具,检验电气化熟制加工设备的运行情况。	1. 组织学生领取任务,指导学生分析任务,企业师傅下达生产任务,教师引出课程内容。 2. 指导学生观看微课视频,明确任务具体内容。 3. 指导学生完成粽子馅心及造型的搭配。 4. 任务实施前的准备工作。 5. 根据蓝墨云班课课前测验的结果,学生对粽子文化的了解不够深入和透彻,据此明确学生粽子文化学习的内容。	企业生产任务书 学习工作业 秒拍短视频平台 蓝墨云班课平台	讲授法 任务驱动法 角色扮演法	学生学习按照企业标准的任务要求,熟悉企业的产品质量标准,熟悉企业的“7s”管理制度。 本学习环节是为了达到学习目标1和目标2做好铺垫引导,培养学生分析问题解决问题的能力。锻炼学生的思维能力。
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>图 1: 学生领取任务</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>图 2: 学生观看微课</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>图 3: 企业师傅下达任务</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>图 4: 教师指导学生分析任务</p> </div> </div>					

教学环节	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
任务实施 (30 分钟)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分组对粽子文化的相关知识进行汇报, 阐述中国特色的粽子文化。 2. 组间互评, 每组人员根据《小组展示评分表》组间相互打分, 评出优胜。 3. 通过《粽子的制作》学习任务书, 根据任务书要求完成三种口味的粽子馅心的搭配。 4. 观看企业师傅示范四角粽、锥形粽和枕型粽的包制。 5. 班组分工协作, 厨师长(组长)分配任务, 完成粽子馅心的初加工、糯米的泡发、粽叶的整理与清洁等任务。 6. 反复演练三种粽子的包制技术, 每组完成 20 个粽子的包制任务。 7. 完成实训台的整理及工具清洗。 	<p>教师:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 指导学生分组展示粽子文化内容并进行点评。 2. 巡回检查, 按照企业的生产标准检查学生仪容仪表, 指导学生实训。 3. 对每组学习能力较弱的同学及时帮扶。 4. 对学生的实训操作台的整洁情况及操作过程进行评价。 <p>企业师傅:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 对学生的操作过程和方法按照企业标准进行质量控制。 2. 按照企业产品要求, 演示三种粽子的包制方法。 	<p>多媒体展示</p> <p>学习任务书</p> <p>课堂演示</p> <p>小组合作</p>	<p>演示教学法</p> <p>任务驱动法</p> <p>角色扮演法</p>	<p>自主探究, 研究粽子文化, 培养学生的知识再现和表达能力, 突破本次课教学重点, 达成学习目标 1。</p> <p>做中学, 学习规范的操作技能, 企业师傅质量控制, 培养学生的质量意识, 养成精益求精的工作态度。</p>
	 <p>小组展示</p>				<p>图 1: 小组展示</p> <p>图 2: 企业师傅演示</p> <p>图 3: 学生处理原料</p> <p>图 4: 学生分组完成任务</p>

教学环节	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
任务展示及评价 (20 分钟)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各组展示三种粽子成品，小组代表介绍粽子的味型设计及设计依据，时间不超过 3 分钟。 2. 每组在 2 分钟时间内根据粽子相关的文化常识来阐述本次粽子设计的文化内涵。 3. 各小组根据本组在工作中的具体情况，总结得失并提出整改意见。 4. 记录教师及企业师傅的点评，进行任务实施过程的评价。 5. 根据组间产品质量自评表，完成小组自评。 	<p>教师</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 组织、引导学生完成汇报，维持教学秩序。 2. 记录学生的汇报情况。 3. 点评小组汇报的优点及不足，评价学习任务的重难点掌握情况，同时对学生学习态度参与程度、合作性、创造性做出点评。 4. 根据《粽子质量评价表》完成每组粽子质量评价，选出优胜组。 <p>企业师傅：</p> <p>对学生的粽子完成情况进行点评，根据企业产品质量确认表，对产品进行验收。</p>	汇报展示 总结点评	任务驱动法 案例教学法	本环节检测学生学习目标3的达成效果，鼓励学生表达观点，分享学习得失，间接反思学习过程。巩固学习成果，培养学生表达、归纳、反思和总结的能力。
任务拓展 (课后完成，教师线上检查学生完成情况)	 <p>图 1：小组产品展示及汇报</p>  <p>图 2：组间互评</p>  <p>图 3：“双师”评价</p>  <p>图 4：优胜小组展示</p>				

八、学业评价					
评价设计思路如下：					
<p>本次课程的评价考核方式以学习目标为导向，围绕学习过程设计评价的要点，根据企业的评价标准，采用综合性评价方式，采用线上线下相结合的方式进行多元化评价，关注学生的学习投入程度和参与度，关注学生的综合职业能力。评价包括课程过程评价和结果评价、企业反馈评价。多样化的对全部学习目标和学习环节进行监控考评，着重培养学生的综合职业素养，养成注重工作过程、保证工作质量的习惯。</p> <p>（一）过程评价及结果评价表</p>					
综合评价表					
评价环节	评价内容	评价方式	评价目的	评价特色	分值
学习准备环节	学习准备情况及粽子文化理论的掌握情况 ----过程性评价	学生通过手机进入蓝墨云班课平台进行自评（线上）	知识目标的达成情况	学生自主学习，自主测评，体现翻转课堂的理念	15
任务分析及实施	任务分析及处理能力；团队协作能力；规范操作能力；任务完成度测评	教师评价，企业师傅质量测评；学生组内自评（线上+线下）	学生职业素养目标的达成情况	企业师傅、教师评价与学生的自评相结合，体现了评价的多元化，评价全程关注学生的职业素养	45
产品展示及点评环节	粽子产品质量的结果评价	企业师傅根据企业质量标准进行评价、教师对学生的综合职业能力进行评价	能力目标的达成情况	引入企业技术标准，培养学生的质量意识	30
任务拓展评价	技能比拼的竞赛结果	教师和企业师傅全程监督的过程及结果评价	知识的迁移能力及学生的岗位综合能力	在树立学生的质量意识的同时，培养学生的操作熟练程度，与企业真实的岗位要求对接	10
总计					100

（二）小组展示评价表

在小组展示环节，主要评价学生产品的完成情况，对产品的质量根据企业生产任务的要求进行评价，同时在任务展示环节，评价学生对粽子文化的掌握情况，检测学生对学习重点内容的掌握情况。

组别	评分标准	品种：粽子						总分
		时 间 (5分)	职业素养 (25分)	粽子口味 (15分)	粽子文化结合度 (10)	形 态 (25)	卫 生 (20)	
		30分钟内完成。每超过1分钟，扣1分，累计扣除5分后	个人仪表(5分)个人卫生(5分)操作台面的整洁(5分)操作秩序(10分)	味觉是指粽子所显示的滋味过甜或者过咸扣10分，主料配料搭配不合理扣10分，味道过淡扣5分		符合粽子的形态且确保粽子不裂口不露馅	无肉眼可见杂质。操作台及周边卫生清洁干净。不符合要求扣0-15分。	
第一组								
第二组								
第三组								
第四组								
第五组								

（三）企业产品质量确认表

本环节是课后的结果性评价，企业客户对粽子质量的评价进行跟踪调查，获得对本次产品质量评价的结果，作为学生的第三方学业评价。课后企业通过我校校企合作平台，将粽子产品的满意度情况反馈到平台，教师及时查看企业反馈，并在后期针对企业的反馈进行针对性的改进。

企业产品质量确认表

序号	企业标准	合格	不合格	说明
	粽子的口味是否被消费者接受，符合大众需求			
	粽子产品是否具有均匀的大小和一致的外观			
	三种形状粽子的外观是否符合要求			
	粽子产品是否符合“HACCP”食品安全质量标准要求			

九、教学反思

通过本次课程“粽子的包制”，学生能够阐述传统的粽子文化的主要内容，能够学会粽子包制的操作流程，能够通过相关教学资源，独立完成三种口味馅心的设计及三种不同形状粽子的包制方法。

关于教学的反思主要内容有以下几个方面。

1. 课堂优点

- (1) 教学组织形式采用翻转课堂、混合式教学，促进了学习效果的提升。
- (2) 全程任务驱动。学习任务载体采用企业真实的生产任务和真实的生产环境，通过企业师傅和教师指导，促进学生综合职业能力的养成。
- (3) 教学评价方式与企业接轨，采取企业的标准进行评价，激发学生的学习兴趣，培养学生的质量意识。
- (4) 工学一体的教学组织理念。引入企业的管理模式，“HACCP”管理体系，培养学生良好的岗位工作态度和习惯，体现现代工匠精神的要求，将态度养成贯穿工作过程。
- (5) 应用现代化教学手段，引入“秒拍短视频”、“蓝墨云班课”等教学手段，符合学生的学情特点，贴近学生生活，提高了课堂教学的有效性。

2. 主要的不足之处

- (1) 一个小组的课堂展示环节超时。
- (2) 3 名同学专业基础较差，未能独立完成学习任务（在本组成员的帮助下完成）。

3. 改进措施

- (1) 合理引导。在教学过程中，及时把握学生动态，提高学生的学习效果。
- (2) 及时帮助。在教学过程中，要多关注学习基础薄弱的学生，帮助学生建立学生的自信心。
- (3) 因材施教，分层教学，对于拓展任务的布置，可以根据学生的学习情况进行分组，开展不同难度层次的任务，确保学生的学习积极性和主动性得到最大程度的发挥。