

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	作品编号	
专业名称	烹饪（中式烹调）		
课程名称	烹调技术	参赛作品题目	运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理
课时	2	教学对象	烹饪（中式烹调）专业 中级工一年级新生

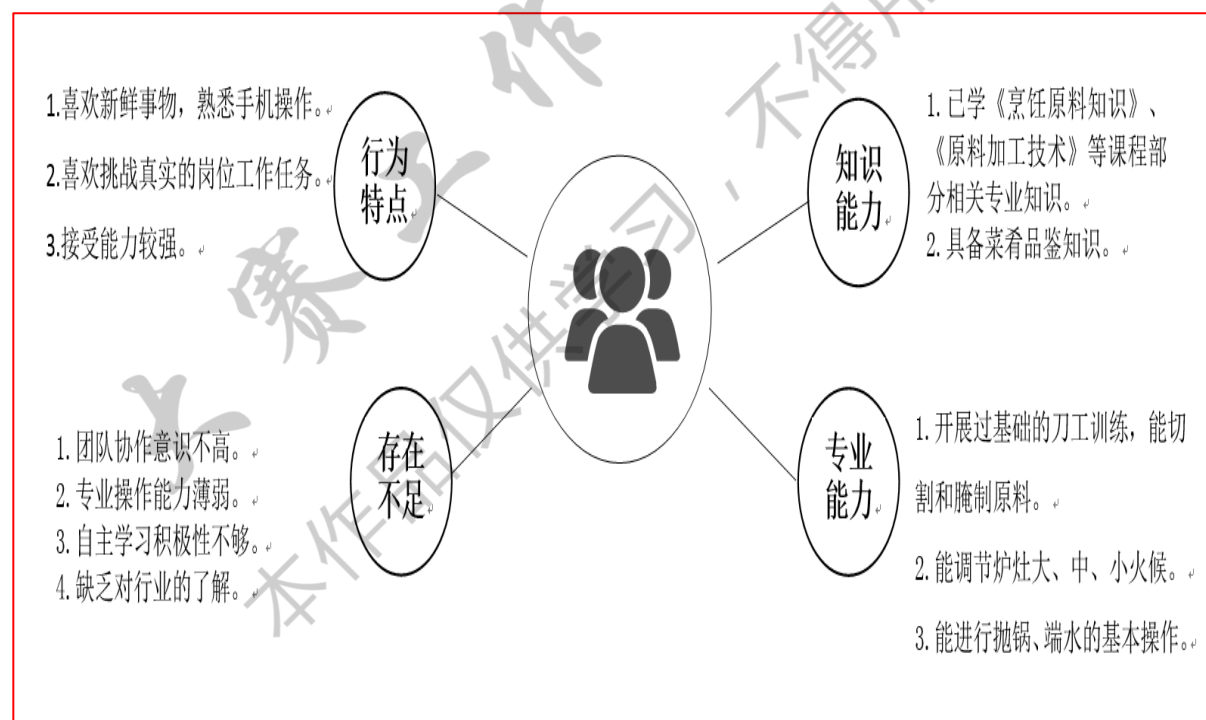
一、选题价值			
<p>1. 本课题源于一体化课程</p> <p>本课题的内容源于人力资源和社会保障部教材办公室组织编写，中国劳动社会保障出版社出版发行的《烹调技术》教材。我校根据现代职业教育理念，通过企业调研、实践专家访谈、课程专家研讨，结合餐饮企业岗位工作过程对该教材进行了二次开发，使《烹调技术》成为校本一体化课程，“运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理”便是其中一个典型工作任务。</p> <p>2. 选题在烹饪（中式烹调）专业人才培养体系中具有重要作用</p> <p>学生在实训中制作菜肴失败的原因大部分是由于运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理技能掌握不好。因此学生掌握好该技法可为学习《烹调技术》课程打下坚实基础，对成功制作热菜有重要作用。</p> <p>3. 学生掌握选题所培养的专业技能在餐饮企业中餐厨房中具有重要价值</p> <p>（1）运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理是中式烹调师必备技能。</p> <p>（2）运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理是烹饪（中式烹调）专业学生在餐饮企业中餐厨房部炉头岗位核心技能。</p> <p>（3）运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理是中式烹调师在职业资格技能鉴定必考项目。</p> <p>4. 本课题学习任务的选择来源于我校合作办学企业的真实任务</p> <div><div>培养学生对专业学习兴趣与信心</div><div>提升学生收集与整理信息和自主学习的能力</div><div>帮助学生掌握烹调技术的基础技能并养成良好的职业素养</div><div>提高学生表达与合作能力</div><div>学习价值教育价值</div></div>			

二、学习目标

课前目标	课中目标	课后目标
<p>1. 通过学习资源库下载微课自学，预习教材，了解“运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理”的工艺流程和操作关键，培养自主学习习惯和能力。</p> <p>2. 通过分组收集资料，培养学生团队协作精神。</p>	<p>1. 能通过课前学习的知识点，制定小组工作方案。</p> <p>2. 能在规定时间内，小组合作完成实施工作方案。</p> <p>3. 能通过对成品的品鉴，完成评价。</p> <p>4. 能通过卫生清洁，养成良好的职业素养。</p>	<p>1. 完成实训报告，巩固知识要点。</p> <p>2. 强化操作要领，熟练运用滑油技法对其他烹调原料进行预熟处理。</p>

三、学情分析

1. 学生特征分析



2. 针对学生特征采用教学策略

小组竞赛方式塑造团队精神；模拟情景教学提升专业技能；线上自学培养学生自学能力；奖励机制激发学生学习热情。

四、学习内容

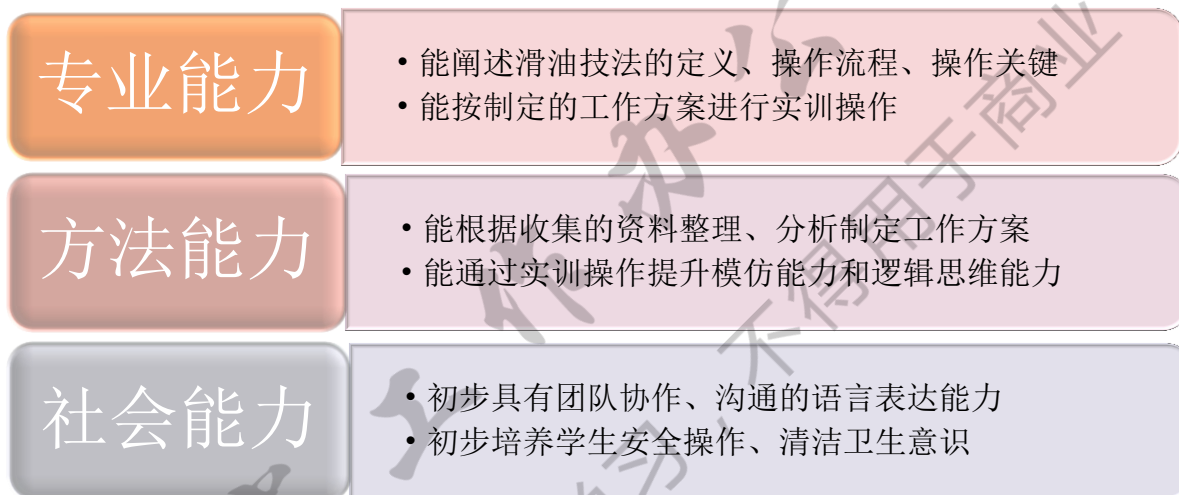
1. 微任务描述

某酒店厨房接到一旅游团晚餐订单，于 18:00 开席，现在 17:30，厨师长要求提前做好一系列的准备工作。现需要把“青椒炒肉片”菜肴中的主料——猪肉片，腌制上浆后运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理，以备烹制时使用。

2. 知识点

知识点主要包括滑油技法的定义、滑油技法的操作要领、滑油技法的油料比例、滑油技法的火候把握。

微任务培养学生的综合能力，分析如下图所示：



3. 学习重点

结合学情和实际工作岗位需求，确定重点如下：

学习重点	重点内容	掌握运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理的操作工艺流程。
	确定理由	运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理的操作工艺流程是完成工作方案的重要步骤。
	应对策略	<ol style="list-style-type: none">1. 学生课前通过学习资源库进行《滑油》微课学习。2. 课中教师进行示范，帮助学生掌握操作标准。3. 课中小组共同完成工作方案实施。4. 课后完成《实训报告》的填写；教师、企业专家利用微信群答疑解惑；学生自购原料进行强化练习。

4. 学习难点

结合学情和实际工作岗位需求，确定难点如下：

学习难点	难点内容	准确掌握运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理的火候。
	确定理由	1. 准确掌握火候是制作合格成品的关键。 2. 掌握火候需要过硬的理论和丰富的实践经验，这是学生较难掌握的环节。
	应对策略	1. 组织学生进行讨论，通过头脑风暴探究掌握火候的方法。 2. 教师示范、总结掌握火候的方法和技巧。 3. 通过小组竞赛激励手段激发学生学习的热情。



学生观看微课视频



学生观看微课视频

五、学习资源



学习资源包括硬件资源和软件资源。硬件资源全部集中在校企共建的实训楼内，以校企合作办学模式开展教学活动。软件资源包括数字化资源和非数字化资源。数字化资源包括学习资源库、教学 PPT、QQ 交流平台、微信交流平台；非信息化资源包括为学生提供的基础学习材料和技术文件。具体如下：

1. 硬件资源

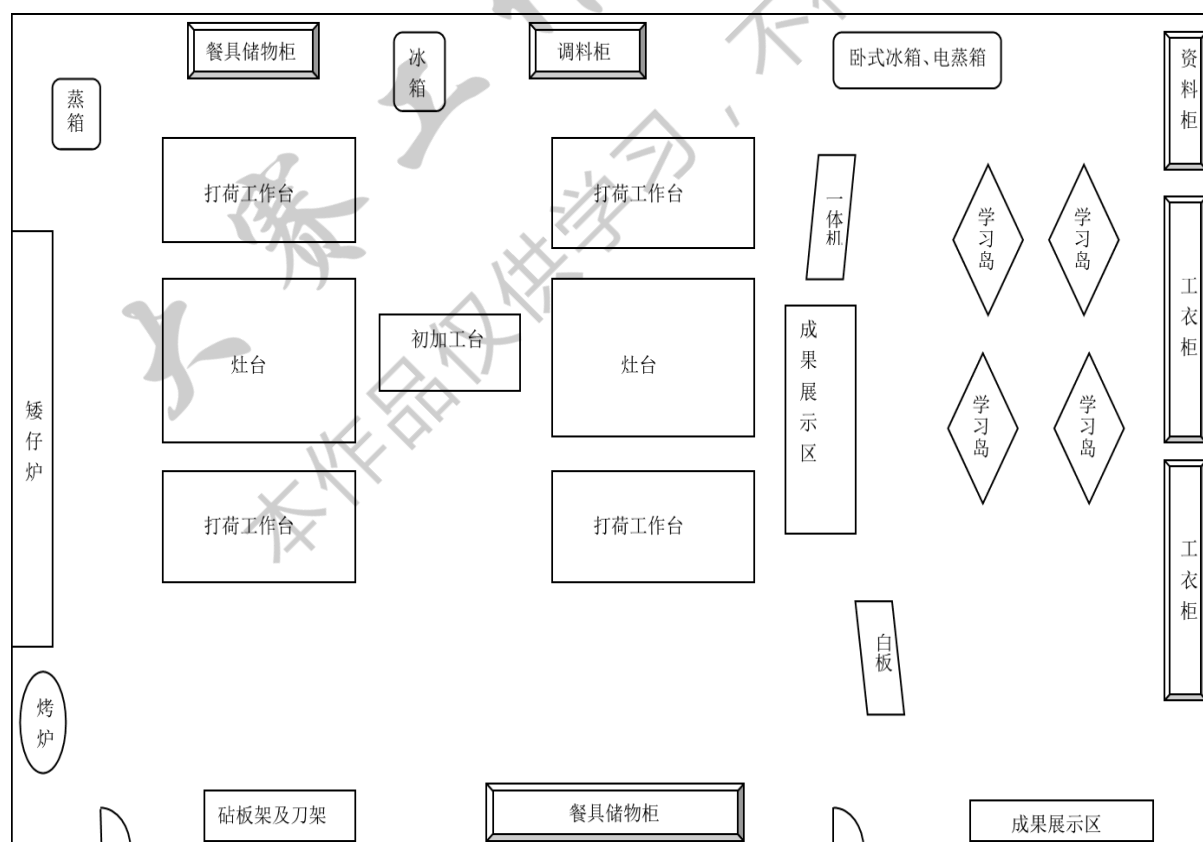
类型	资源名称	图例	功能
硬件资源	烹调技术一体化教室		让学生在“教、学、做、训、评”活动中完成职业体验
	小组讨论区		讨论学习
	炉头		制作菜品
	更衣柜		存放工衣、工用具
	资料柜		存放学习资料

	交互式一体机		理论教学、课堂操作过程录像播放
	灭火器		扑灭初步火情
	灭火毯		扑灭起火的油锅
	急救箱		烫伤刀伤紧急处理
软件资源	学习资源库		自主学习、课后复习、资料查询

	微课		调动学生学习兴趣,帮助学生获取资讯,学生能随时随地自主学习。
	教学 PPT		辅助教学,帮助学生获取资讯,学生能随时随地自主学习。
	《烹调技术》 教材		理论学习
	参考书籍		拓展学习
	微信群		信息及教学资源发布与交流

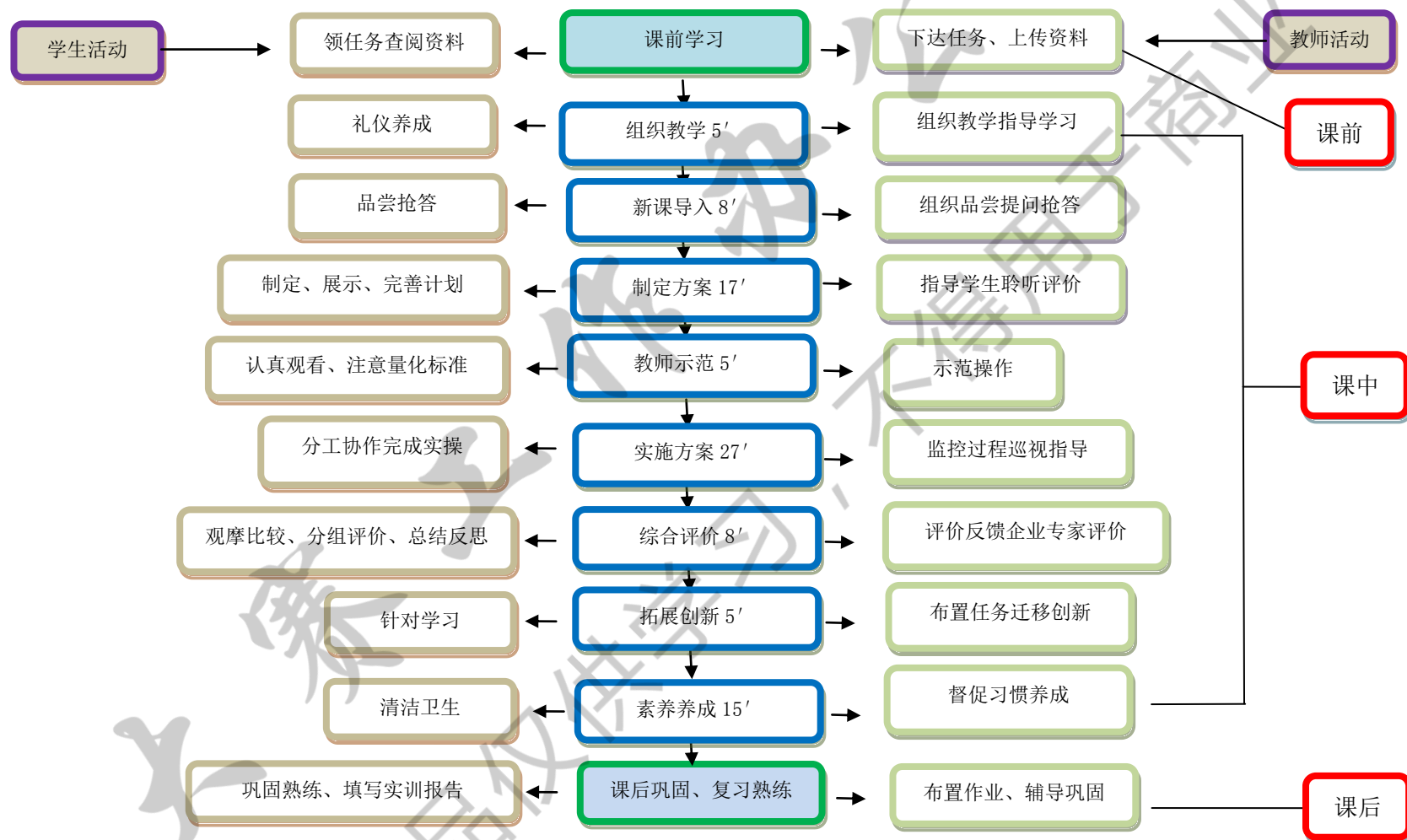
QQ 群	 <p>QQ群</p>	信息及教学资源发布 与交流
评价表 实训指导书		综合评价、指导实训


本中式烹调一体化教室在校企合作专业建设指导委员会指导下，由校、企、行三方共建，可满足中式烹调一体化教学的需求，做到教、学、做、训、评同步进行。




一体化教室平面布置图

六、教学流程图





七、教学实施过程						
教学环节	学习内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
课前学习 明确任务	1. 滑油技法的定义。 2. 滑油技法操作要领。 3. 滑油技法的油料比例。 4. 滑油技法的火候把握。	1. 通过互联网、学习资源库进行预习、资料整理。 2. 组建学习小组，每组 8 人，设一名组长兼安全员，一名资料员，四名炉头操作员，两名打荷。 3. 各小组从班级 QQ 群下载“任务书”并完成“任务书”的填写。 	1. 布置课前学习的内容。 2. 指导学生完成小组的组建工作。 3. 通过班级 QQ 群下发任务书，上传学习资料。 4. 课前准备一份嫩滑熟肉片和一份老韧熟肉片。	1. 用手机、电脑查阅资料。 2. 组织、指导填写任务书。 3. 通过网络学习《滑油》微课。	探究学习	1. 通过课前知识学习和小组分工，提升了课堂学习的效率。 2. 增强学生的学习能力,改变教师讲学生听的低效环节。 3. 利用班级群布置课前学习任务,培养学生自主学习的习惯,让学生明确具体任务要求和重点。


教学环节	学习内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
组织教学 5'	1. 检查出勤。 2. 检查学习工用具。 3. 检查实训场馆安全。	1. 问候、行礼。 2. 班长检查戴校牌、着工装情况；组长检查学习工用具准备情况。 3. 安全员落实安全措施：确保急救箱药品齐全、水电、抽风鼓风系统安全无故障、冰箱正常工作、地面干净。 4. 值日生按要求分发好原料。 	1. 问候、行礼。 2. 落实各项教学要求：督促班长检查学生佩戴校牌情况、学生出勤情况并做好记录，检查着装；提示安全员落实各项安全措施。 3. 指导学生分发原料。 4. 四大组各分发一小份嫩滑熟肉片和老韧熟肉片。	1. 落实各项教学要求。 2. 分发原料。	讲授法	1. 营造学习氛围。 2. 提高职业角色意识,把准职业人的责任意识带入整个课堂的学习中。

教学环节	学习内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
课中交流 实践评价 共 65' 环节一 新课导入 8'	观察、品尝嫩滑熟肉片和老韧熟肉片，并由品尝的同学抢答教师提出的问题。	1. 观察两种肉片的不同； 2. 推荐小组代表品尝肉片。 3. 小组代表抢答问题。 	1. 提出观察、品尝要求。 2. 提出问题组织抢答，记录得分。	1. 观察、品尝老、嫩肉片。 2. 用交互式一体机完成抢答活动。 3. 观看教学课件。 4. 展示任务书。	情景教学 提问法	充分调动学生对新课的兴趣,培养学生团队意识。


教学环节	学习内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
环节二 制定工作方案 17'	分组讨论并制定工作方案表，由小组代表展示	1. 制定工作方案，填写《工作方案设计表》。 2. 讲解本小组工作方案。 3. 对工作方案进行自评和互评，记录评价结果。 4. 修订工作方案。 	1. 组织各小组按要求完成工作方案。 2. 组织各小组对工作方案开展自评、互评，教师进行评价，记录评价结果。 3. 审定工作方案。	1. 制定工作方案表。 2. 展示工作方案表。 3. 评价工作方案表。	点评法 归纳法	1. 通过工作方案展示，培养学生表达能力。 2. 通过小组间互评与教师点评，让学生明晰运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理的操作要领。


教学环节	学习内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
环节三 实施工作 方案： 教师示范 10'	运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理操作示范	1. 带着课前学习疑惑观看教师示范。 2. 记录教师操作示范教学中的量化数据（油温、油量等）。 	1. 边讲解边示范，要求全体同学带着课前学习中的疑惑观看示范，寻求答案。 2. 教师量化示范突破重难点。 【操作要领】 锅刷净，大火加热至炒锅底部约直径 10cm 面积变成红色，然后用容量为 300g 的手勺放入 3 勺（900g）冷油，火力调至小火，油温已达三成（约 120℃），放入 250g 腌制上浆的猪肉片，用手勺把猪肉片搅散在油锅中，待肉片变成灰白色（约 15"），出锅装盘。	1. 播放 PPT。 2. 观看示范。 3. 用笔记本记录量化数据。	演示法 提问法	1. 通过操作示范，教授学生标准操作的专业手法。 2. 实现重难点突破：掌握运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理的工艺流程；准确掌握滑油技法对烹调原料进行预熟处理的火候。 3. 培养学生仔细观察的良好习惯。

教学环节	学习内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
环节四 实施工作方案： 学生实操 22'	运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理操作	1. 按课前分组进入实训岗位，检查工用具、实训原材料、油、盛器等是否齐全。 2. 进行设备安全检查后点火，实施本组制定的工作方案，规范操作。 3. 小组共同解决操作过程中遇到的问题。 4. 安全员负责预防安全事故发生；资料员拍摄操作过程视频并上传微信群。 	1. 强调实训安全操作流程、实训用时、实训要求等。 2. 巡堂指导，及时指出不足、规范操作、表扬优秀。 3. 关注安全隐患点，及时防范，提示学生安全操作。 4. 提醒安全员、资料员履行本职工作。	1. 用炉头完成制作体验。 2. 参考实训指导书完成操作。 3. 将操作视频上传到微信群。	练习法 小组合作法 角色扮演法	操作过程最重要：给予充分的实训指导，让学生在操作过程中重视自己的参与态度和体验感受；在操作过程中成长。

教学环节	学习内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
环节五 综合评价 8'	作品展示、评价和小结	<p>1. 各小组将成品进行展示。</p> <p>2. 小组组长结合评价表进行自评与互评, 检查成品是否符合工作方案要求。</p> <p>3. 资料员拍摄成品图片发到微信群。</p> 	<p>1. 指导各小组将作品展示, 小组长结合评价表进行自评、互评。</p> <p>2. 企业专家利用微信群对操作过程、成品进行评价。</p> <p>3. 教师点评, 评分, 宣布本次课优胜小组。</p> <p>【奖励】优胜小组可到大师工作室观摩国家级烹饪大师制作 1 个地方风味菜肴; 累计 5 次优胜小组可以到大师工作室亲自制作 1 个地方风味菜肴。</p>	<p>1. 展示成品。</p> <p>2. 评价成品。</p> <p>3. 用微信群上传成品、完成网上评价。</p> <p>4. 用交互式一体机完成点评。</p>	对比法 展示法	<p>1. 通过学生自评、互评和企业专家、教师点评, 让学生加深对运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理的认识。</p> <p>2. 提高学生的分析和介绍能力。</p> <p>3. 通过奖励机制, 提高学生竞争意识、集体荣誉感和团队凝聚力。</p>

教学环节	学习内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
总结拓展 迁移创新 5'	1. 滑油技法的操作关键。 2. 运用热油进行滑油操作的要领。 3. 其他烹调原料在滑油时的注意事项。	1. 回答教师提出的问题。 2. 记录教师归纳的知识要点。 	1. 小结运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理的操作要领。 2. 抛出问题：运用热油进行滑油操作的要领，其他烹调原料在滑油时的注意事项。 3. 结合操作过程以及原料特点总结提升。	1. 用交互式一体机完成提问和拓展。 2. 播放 PPT 回顾重点。	提问法 讲授法	通过解决问题，提高学生解决实际问题的能力和迁移能力。

教学环节	学习内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
清洁卫生 素养养成 15'	按实训室 6S 管理 要求清洁工作场 地。	<p>1. 各组根据实训室 6S 管理 要求把岗位卫生清洁干净, 按 要求将工用具摆放整齐。</p> <p>2. 值日组长对各组进行检 查, 督促不合格组进行整改。</p> <p>3. 值日组长负责安排地面 卫生清洁工作并指导和监督。</p> 	<p>1. 监督检查。</p> <p>2. 记录问题。</p> <p>3. 督促组长解决问 题。</p>	<p>1. 根据实 训室 6S 管 理标准完成 清洁卫生。</p> <p>2. 利用工 位工具卫生 检查表对岗 位卫生进行 检查。</p>	任务驱动 小组合作	<p>1. 帮助学生树立 良好的卫生和责任 意识。</p> <p>2. 模拟企业管理 模式: 组长负责检 查, 教师抽查, 紧贴 企业岗位要求, 进一 步提升学生对职业 的认识。</p>

教学环节	学习内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	设计意图
课后巩固 熟练技能	<p>利用微信布置课后作业：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 写出滑油技法的操作关键。 2. 网络查询运用滑油技法对各类动物性原料进行预熟处理的注意事项。 3. 小组合作完成《实训报告》的填写。 4. 课后自备原料到实训室进行至少一次操作。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 完成课后拓展任务，巩固课程重难点的学习。 2. 按要求完成《实训报告》的填写。 3. 通过 QQ、微信等平台进行交流学习。 4. 自备原料到实训室进行至少一次操作。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 布置拓展任务。 2. 引导学生通过网络资源、学习交流平 3. 利用交流平台解惑答疑和评价学生完成的拓展任务。 4. 督促学生完成《实训报告》的填写、上交，及时批改反馈给学生。 5. 督促学生完成拓展练习。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用网络平台进行布置课后作业。 2. 利用网络平台答疑解惑。 3. 完成《实训报告》填写。 	探究学习	通过完成课后作业达到理论知识巩固和拓展,加深课堂操作的理解,提升技能。

八、学业评价

1. 评价方式：自我评价、组间评价、教师评价和企业专家评价相结合。

成长脚步

组：六(1)中队

任务	优	合格	良好
识字	15	6	5
组词	13	9	4
造句	12	6	2
识字			
组词			
造句			

组：一(2)中队

任务	优	合格	良好
识字	20	3	3
组词	18	3	3
造句	21	2	3
识字			
组词			
造句			

组：育亨扣肉队

任务	优	合格	良好
识字	10	13	3
组词	16	8	2
造句	17	6	3
识字			
组词			
造句			

组：灵川狗肉队

任务	优	合格	良好
识字	20	1	5
组词	18	4	4
造句	18	5	3
识字			
组词			
造句			

图一：评价成果墙

The image displays three overlapping handwritten forms in Chinese. The top form is titled '任务书' (Assignment Book) and contains fields for '姓名' (Name), '性别' (Gender), '年龄' (Age), '职业' (Occupation), '住址' (Address), and '工作单位' (Work Unit). The middle form is also titled '任务书' and includes fields for '姓名' (Name), '性别' (Gender), '年龄' (Age), '职业' (Occupation), '住址' (Address), and '工作单位' (Work Unit). The bottom form is titled '任务书' and includes fields for '姓名' (Name), '性别' (Gender), '年龄' (Age), '职业' (Occupation), '住址' (Address), and '工作单位' (Work Unit). A large, faint watermark of a stylized character, possibly '大' (Big) or '天' (Heaven), is visible across the center of the documents.

图二：评价表样



图三：网络评价过程

2. 评价工具：任务书、评价表。

3. 评价设计思路

以教学目标为导向，以企业标准为依据，过程评价与成品评价相结合，教师、企业专家、学生多方参与评价，评价方式多样化，评价标准企业化。通过设计教师评价用表、企业专家评价用表、学生评价用表、操作过程与成品评价用表、工位工具卫生检查用表，科学地对学习效果进行评估。评价方法合理，易于操作。

教师对学生在制定方案、实施方案、清洁卫生等过程的参与情况进行评价,对学生的学习态度、效果、执行力进行全面考核。

由校企合作企业的行政总厨、厨师长担任企业专家，通过短视频和成品图片对学生学习效果进行线上评价。

学生评价主要是对其他小组学习成果进行评价，小组互评有利于学生之间的相互学习、相互促进。

课程采用过程性评价和成品评价相结合的方式，从评价指标来看，体现了专业能力和核心能力的综合考核；从评价主体来看，体现了评价主体的多元化。

任务书

任务名称	烹调原料的预熟处理——滑油技法		
小组名称		小组成员	
一、基础知识			负责人
滑油技法	概念		
	作用		
	油温识别		
	油烟点		
二、技能知识			
腌制知识	腌制配方		
	放油作用		
滑油技法知识	滑油油温		
	油料比例		
	原料火候		
存在的主要问题			

任务书

评价表1

评价表名称	课前学习成果评价表		
小组名称			
评价点			能 否
知识点	能否描述概念、作用、油温识别		
	能否描述出各种常用油脂的烟点		
	能否描述腌制的配方、放油脂的作用		
	能否描述油料比例、原料火候的把控		
综合表现	是否完成任务		
	是否完成分工		
自我评价(优秀 合格 不合格)		小组评价(优秀 合格 不合格)	教师评价(优秀 合格 不合格)
存在的主要问题			

课前学习成果评价表

评价表 2

评价表名称	课上操作过程与制作成果评价表			
小组名称				
评价点			能	否
技能点	是否操作规范、安全操作、操作区保持干净			
	成品是否洁白、嫩滑			
	成品是否味道适中			
	成品是否装盘得当			
综合表现	是否按要求按时间完成任务			
	是否小组合作默契、无重大分歧，如有分歧也协商解决			
自我评价（优秀 合格 不合格）		小组评价（优秀 合格 不合格）	教师评价（优秀 合格 不合格）	
存在主要问题				

课上操作过程与成果评价表

评价表 3

评价表名称	企业专家评价表		
小组名称			
评价点			能 否
通过微信交流平台 公布的操作过程视 频、成果图片进行评 价	是否操作规范、安全操作、操作区保持干净		
	成品是否洁白、感官饱满		
	选用的器皿是否合适		
	装盘是否得当，有创意		
综合表现	是否按要求按时间完成任务		
	是否小组合作默契、无重大分歧，如有分歧也协商解决		
是否符合企业操作的规划和要求			
存在主要问题			

企业专家评价表

评价表 4

检查表名称	操作室工位卫生检查表		
小组名称			
评价点		能	否
工位卫生	炒灶是否干净整洁无水迹		
	油盆、刷把是否干净整洁		
	公共区域是否干净整洁		
	砧板、碟子、调料盒是否干净整洁		
物品摆放	油盆、刷把是否按要求摆放		
	调料盒是否添加调料并按要求摆放		
	砧板是否按要求摆放		
	碟子是否按要求摆放		
自我评价（优秀 合格 不合格）		小组评价（优秀 合格 不合格）	
		教师评价（优秀 合格 不合格）	
存在主要问题			

实训室工位卫生检查表

中式烹调 专业 烹调技术 课程实训指导书

实训项目：烹调原料的预熟处理——理滑油技法

一、实训目的

通过实训，学生能运用滑油技法进行烹调原料的预熟处理。

二、实训内容

滑油技法。

三、实训用具

炉灶、炒锅、手勺、漏勺、碟子、码斗等。

四、实训原料

腌制上浆猪肉片 250g。

五、实训时数：2 节

六、实训步骤

活动一：以小组为单位按照工作方案分工。

活动二：分发原料

活动三：(1) 按实训要求摆放工用具、调料、用料、盛器及原料。

(2) 灶台点火，锅洗净，大火加热至炒锅底部约直径 10 厘米面积变成红色，然后用容量为三百克的手勺放入 3 勺冷油，火力调至小火，放入半斤腌制上浆的猪肉片，用手勺把猪肉片搅散在油锅中，待肉片变成灰白色后，出锅装盘。

(3) 把装盘好的成品摆放到展示区内。

活动四：相互观摩学习，结合评价表进行自评互评。

活动五：各组根据实训室 6S 管理要求把各组岗位卫生清洁干净，按要求摆放好各自的工具用具。值日组由组长负责安排卫生工作、指挥和监督。值日组长按 6S 管理要求对清理打扫完成的小组进行检查，检查不合格督促进行整改。

七、实训要求

- 1、遵守实训室 6S 管理规定。
- 2、注意设备操作规范，安全操作

运用滑油技法对烹调原料进行预熟处理实训指导书

十、教学反思

1. 成效

- (1) 教学内容源于真实工作任务，教学目标注重学生职业能力与职业素养的培养。
- (2) 遵循教学规律，知识由浅入深，技能由简到繁，让学生易于掌握理论知识和操作技能。
- (3) 通过教、学、做、训、评活动，让学生多方位感悟职业教育的特色。
- (4) 以学生为中心、量化操作为突破、学习成果为导向，让学生在课堂上获得体验感、成就感。
- (5) 通过奖励机制，提高了学生竞争意识和集体荣誉感，提高了团队凝聚力。
- (6) 通过模拟企业管理模式，紧贴企业岗位要求，进一步提升了学生对职业的认知。

2. 不足

- (1) 第 2 小组课前完成任务书的质量不高。
- (2) 小组讨论时部分学生的参与性有待提高。
- (3) 4 个学生身体瘦小，身体素质较弱，执锅操作有一定困难。

3. 措施

- (1) 适当加强课前自学奖励；在教学过程中及时、适度指导学生。
- (2) 关注每一位学生的表现，及时反馈、指导。
- (3) 课余时间组织体育活动增强学生身体素质，加强抛锅技能训练、端水技能训练。