

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	中式烹饪		
课程名称	烹饪原料加工技术	参赛作品题目	麦穗形花色配菜
课时	1 课时	教学对象	四年制高级班第二学期学生

一、选题价值

（一）课程来源

本课程是通过召开实践专家访谈会提炼得到的典型工作任务转换而来，是中式烹饪专业的一门专业核心课程。该课程有包含鲜活原料初加工、刀工与原料成型技术、分档取料和整料出骨、干货原料涨发、配菜等学习任务，本节课是配菜实训的子任务，前接《原料知识》课程，后续《烹调技术》和《菜肴制作》课程。



（二）、任务价值

《烹饪原料加工技术》课程的培养目标是使学生具备饮食行业高素质劳动者所需的基础知识和基本技能。麦穗形花色配菜是配菜岗位的一个必备技能，是直刀法和斜刀法相结合的刀法，具有一定难度，是中式烹调师中级职业资格考试的内容。它是通过直刀推切和斜刀切在一定的角度相交形成的花式刀纹，使菜肴便于入味，形态美观，加热时间短。通过本任务的学习，培养学生使用剞刀法，完成配菜任务，提升花色配菜技能，养成节约原料、安全生产的意识，为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。通过本课程的教学使学生达到中式烹调师中级工的刀工水平。

（三）、任务特征

本学习任务来源于市场调研后，由实践专家经历的代表性工作任务。在餐饮行业宴席配菜中运用广泛，可以在菜肴主料中充分运用此刀法及其形态特征，因此本学习任务具有真实性。该课程是以餐厅后厨中配菜岗位的任务为引领，以岗位职业能力为依据，并按学生的认知特点，采用按项目任务、工作任务流程的结构来展示教学内容。学生通过学习本课程，能够熟练掌握配菜岗位中麦穗形花色配菜的技法。并加深对烹饪原料知识的理解，从而培养学生的综合职业能力，以满足学生职业生涯发展的需要。

学习者特征分析

学情分析：

优势：本次课的教学对象为中等职业学校四年制高级班第二学期学生，学生已经学过一定的刀工与配菜的技能，但对麦穗形花色配菜的学习尚属首次。学生对课程的学习兴趣较高。

劣势：学习目的不明确，理论基础差跟不上，不擅长理论学习，学习方法掌握较少，缺乏持之以恒的精神，没有养成良好的学习习惯。

依据以上学生特点，为了提高工作效率，结合现有工作条件，以小组合作的形式完成麦穗形花色配菜。为更加有效的实现小组合作，采取强强分离、强弱结合的方式，组织协调能力和动手能力强的学生均匀分配在各组，注意力容易分散和好奇心较强的学生交叉分配在其中。在教学过程中，应立足于加强学生核心技能的培养。

二、学习目标

- 1、能借助 QQ 平台观看微课视频，明确麦穗形的剞法及原料的选择要求。
- 2、能在教师的指导下，通过小组合作的方式在规定的时间内完成麦穗型花色配菜，符合刀工均匀，深浅度一致，形似麦穗的要求。
- 3、能完成不同原料的麦穗形花色配菜，培养学生举一反三的能力，精益求精的精神、节约原料与注意安全的意识。

三、学习内容

（一）任务描述：

在某餐饮企业，前台接到点餐，其中有“油爆鱿鱼卷”、“椒盐腰花”、“滑炒里脊花”、“麦穗鲫鱼花”四道菜肴，四组同学在后厨的配菜岗位，分别完成麦穗形花色配菜的任务，要求：在 20 分钟内，运用刮刀法将碱发鱿鱼一片、腰子 2 个、牛里脊 250 克、鲫鱼 4 条，改成多个 3cm×6cm 的麦穗形的半成品备用，不得浪费原料，保证干净卫生。



（二）内容分析：

麦穗形花色配菜将从知识、技能、工作过程、工作要求等方面完成：

◎知识方面包括：

麦穗的形态、改刀深度、改刀的角度、运用刀法的名称等方面学习。

◎技能方面包括：

斜刀角度、直刀与相交的角度、直刀的深度、斜刀的深度。

◎工作过程：

准备工具及原料、原料初加工、将原料刮上刀纹、将改好的原料分块。

◎工作要求：

斜刀深度为 3/5，角度为 45°、直刀的深度为 4/5、直刀与斜刀相交的角度为 70°—80°之间。



学习重难点分析：

重点：麦穗形花色配菜刮刀时的深度和角度

突破方法：通过学生课前观看微课视频，学习基本理论及试做初品，课中分析初品问题，教师指导再做成品，课后利用 QQ 交流平台、企业反馈完成精品。






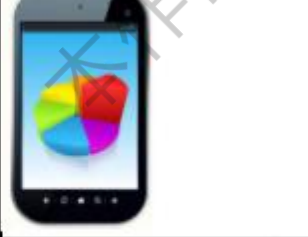

难点：不同原料的麦穗形花色配菜的刮法

化解方法：利用翻转课堂，家与学校、线上与线下、课前与课后、课内与课外，教师与专家的翻转及课中学生实训，使学生了解及操作不同的原料。

在教学思想上，以理论指导实践，重在实际操作。在教学方法上，利用翻转课堂，重在启发学生的主观能动性，并通过学生实训和多层次、多元化评价，增强学生对麦穗形花色配菜的理解。

四、学习资源

本节课的教学资源分硬件资源和软件资源，通过利用资源，学生在理论和实践方面得到有效提高，具体资源如下：

资源类别	名称	图片	功能	运用环节
硬件资源	教学场地		烹饪原料加工实训室：刀工实训室为学生实训提供目前国内先进、完善的刀工实训设施与设备。能使学生学会运用适当的用具和刀法将各种烹饪原料加工成不同的形状。并能用于国家中式烹饪师的职业资格鉴定及各类烹饪比赛。在本节课中作为教学实训场地使用。	组织教学环节 教学任务实施环节
	平片刀		平片刀：可用于剁、切、拍、刮、剔等刀法的主要工具，在本节课中作为教学实训工具使用。	任务实施环节
	砧板		砧板：保持被切物品清洁、干净，避免与其他物品接触。保护刀具和台面，防止刀刃被硬物损坏，并防止刀具将操作台台面损伤。在本节课中作为教学实训工具使用。	任务实施环节
	料碗		料碗：厨师用来装各种配菜的小不锈钢碗，切好之后各种食材配料分别用装在各个码斗里面，在本节课中作为教学实训工具使用。	任务实施环节
硬件资源	电子黑板		电子黑板：播放视频及PPT等教学资料，在本节课中主要用于理论部分。	理论环节
	智能手机		智能手机：主要用于打电话，聊QQ等语音、视频交流工具、上网查阅资料等功能，在本节课中主要完成线上任务。	前置学习环节 评价环节
	双耳锅		双耳锅：主要用于烹调菜肴、烧水等加热原料的作用，在本节课中主要用于预熟处理。	任务实施环节

软件资源	教材		劳动第三版《烹饪原料加工技术》：主要用于教师与学生的授课、学习的作用。	前置学习环节
	微课视频		微课视频：主要用于学生课前练习的学习资料，在课中任务实施环节中起。	前置学习环节 任务实施环节
	教学PPT		教学PPT：主要用于该课程的教师讲授理论及评价展示部分。	任务实施环节
	QQ交流平台		QQ交流平台：学生和老师交流学习及课前发布任务，课中评价等作用。	前置学习环节 组织评价环节

教学策略选择与分析

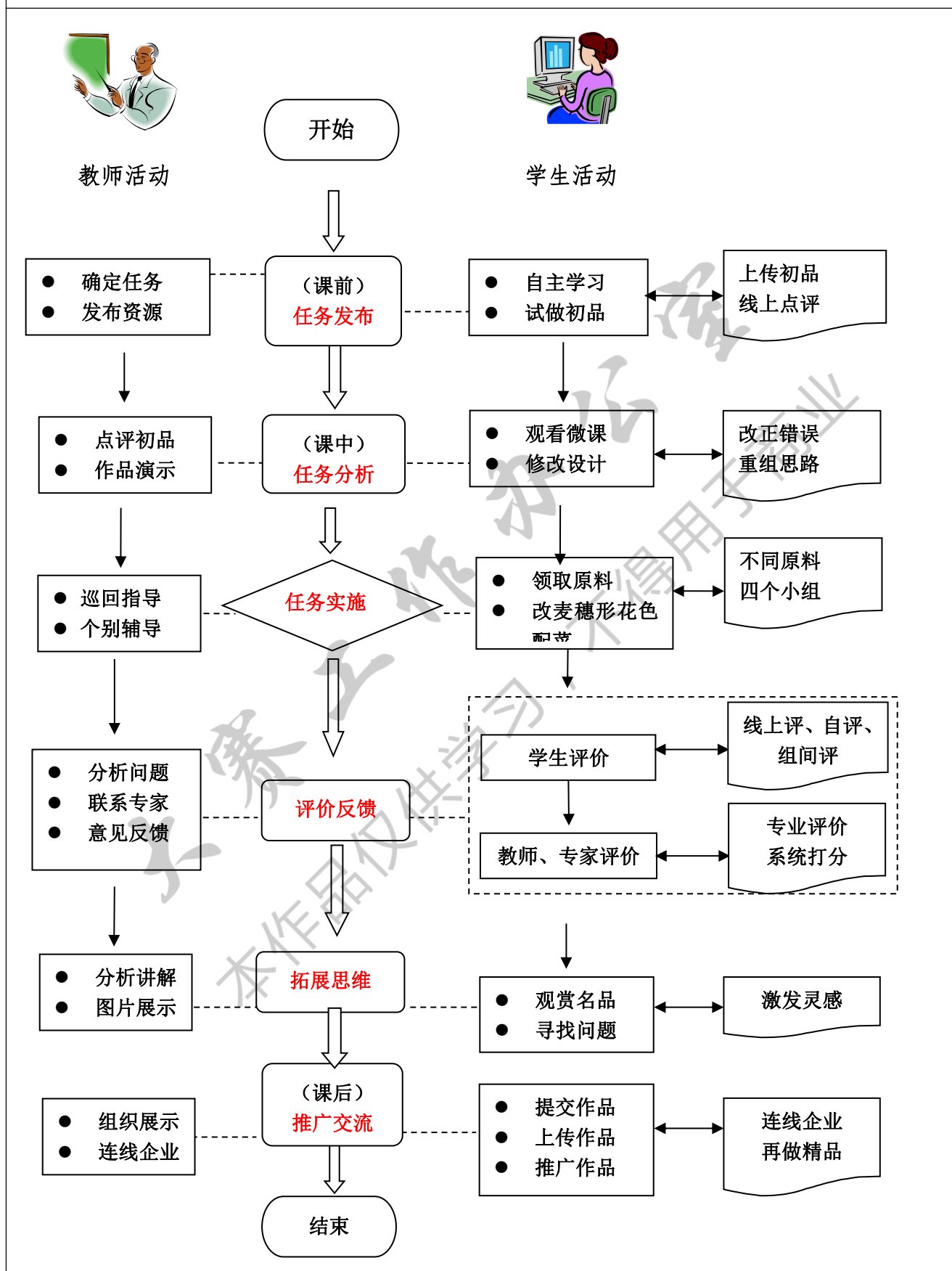
由于烹饪原料易损耗，为减少模仿训练，降低学习成本，提高学习兴趣，提升学习效率，基于学生学情，通过微课视频、图片点评、现场制作、实现专家引领、由理论到实操的过程，学生在“理”、“实”一体化的学习环境中，依托 QQ 交流平台，服务学生课前、课中、课后学习，实现教学的有效组织和管理。采用任务驱动教学法，坚持“做中学、做中教”，积极探索理论和实践相结合的教学模式，使基本理论的学习和核心技能的训练，与企业工作中的实际运用相结合，引导学生通过学习过程的体验，提高学习兴趣，激发学生动力，培养学生的综合职业能力。

课前：在 QQ 交流平台发布学习任务，学生进入“QQ 交流平台”互助学习交流。进行思考，参照图片资料、微课视频、自主制作练习一次。上传首次作品，为课中教师初评做准备。

课中：本着以学生为主体，能力为本位，就业为导向的教学理念，通过“互联网+”技术，帮助学生自主学习、协作探究，充分发挥其学习主体作用，体现了做中学、学中做、做学合一的教学理念。通过理论讲解、教师点评、现场实操、专家点评，突破了教学重难点。利用 QQ 交流平台在线评价，及时进行生评、师评、专家评，形成了课内与课外、教师与行业专家、过程与结果的多元评价，也便于教师及时了解学生学习情况并及时调整教学进度。

课后：学生继续利用 QQ 交流平台，学习其他小组制作的麦穗形花色配菜。进一步掌握麦穗形花色配菜的操作要领，将精品照片上传 QQ 交流平台、厨艺 QQ 群等。请行业专家、名师点评。将不同原料的麦穗形花色配菜的作品推向餐饮企业，收集顾客意见，争取进一步改进。

五、教学实施过程



教学环节	内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法
<p>课前</p> <p>自主练习 一做初品</p>	<p>1. 发布课程资源。</p>  <p>2. 发布该项目学习任务。</p> <p>3. 尝试第一次麦穗形花色配菜。</p>	<p>1. QQ 平台接收学习任务。</p> <p>2. 收集麦穗形菜肴的图片, 查看制作方法。</p> <p>3. 根据抽签确定本小组学习任务。</p> <p>4. 结合平台上学习资源, 小组讨论后, 完成任务书, 自主练习, 上传第一次作品的图片。</p>	<p>1. 在 QQ 平台发布课程资源, 包括学习任务。</p> <p>2. 将全班按照学习能力搭配分成 4 个学习小组。</p> <p>3. 网上收集学生第一次完成的作品。</p>	<p>1. QQ 平台</p> <p>2. 微课视频</p> <p>通过学习平台、微课视频学生, 可以掌握麦穗形花色配菜的过称。</p>	任务驱动法
<p>课中</p> <p>视频导入 创设情境 (2 分钟)</p>	<p>《风吹麦浪》</p> <p>歌曲视频导入, 说明本项目学习内容, 确定教学任务。</p>	<p>1. 观看视频。</p>  <p>2. 明确本模块学习任务及要求。</p>	<p>1. 播放视频;</p> <p>2. 说明本模块的学习教学目标, 确定教学的重难点。</p>	<p>1. 歌曲视频</p> <p>2. QQ 交流平台, 激发学生的学习兴趣</p>	情境教学法

<p>教学环节一： 点评初品发现问题 (5 分钟)</p>	<p>(一) 点评初品</p> <p>1. 点评学生自主学习的第一次作品。</p>  <p>2. 教师演示。</p> 	<p>1. 认真听取老师集中点评小组作品及观察教师演示。</p> <p>2. 小组探究发现初品的问题，分组查看初评，了解本小组作品两刀的夹角、进刀深度等不足之处，明确问题。</p> <p>3. 讨论分析原因。</p>	<p>1. 展示初品，集中指导学生，指出优缺点。</p>  <p>2. 演示麦穗形花色配菜，引导学生探究初品问题。</p> <p>3. 帮助学生归纳总结原因。</p>	<p>通过教师演示及点评，及时了解作品优缺点，争取训练时有改进。</p>	<p>演示法、讲授法</p>
<p>环节二： 修改设计与做成品 (23 分钟)</p>	<p>(一) 看微课，找办法</p> <p>通过微课，找初品问题的解决办法。</p> <p>(二) 修改刀法</p> <p>各小组运用讨论不足及方法，二次设计改刀方法。</p> <p>(三) 二做成品</p> <p>小组分工完成麦穗形花色配菜。</p>	<p>1. 学习麦穗形花色配菜的理论知识</p> <p>2. 现场制作时，小组讨论，使用 QQ 交流平台查阅微课视频、图片。</p>	<p>1. 及时检查学情，点评。</p> <p>2. 查看学生对理论的熟悉。帮助学生理解。</p>  <p>3. 解答疑问，把关指导，技术支持，巡回指导。</p>	<p>1. 微课堂讲解</p> <p>2. QQ 交流平台</p> <p>通过信息化手段教学，突破麦穗形花色配菜的重难点。</p>	<p>讨论法、分组教学法</p>

<p>环节三： 前后对比 与 评 成 品 (8 分 钟)</p>	<p>(一) 前后对比</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 首次作品与第二次的作品比较。 2. 小组自评第二次作品。 <p>(二) 二评成品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 行业专家连线，点评作品。 2. 小组投票，选出心目中最优秀的作品。 3. 通过过程评价生成项目学习总评。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 对比初品与成品，完成成品照片上传。 2. 小组互议，碰撞中学习。小组自评，汇报项目完成情况(分工、作品介绍、刀法等)  <ol style="list-style-type: none"> 3. 完成投票，选最优秀的作品。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 邀请或者连线专家，专家在线或现场点点评。  <ol style="list-style-type: none"> 2. 捕捉细节，发现作品亮点，进行项目评价。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. QQ 平台在线投票 2. QQ 连线利用信息化进行多元评价，利于学生对麦穗形花色配菜的全面了解。 	<p>讲授法、讨论法</p>
<p>环节四： 名品欣赏 激发灵感 (2 分 钟)</p>	<p>欣赏麦穗形花色配菜的菜肴图片，拓展学生的思维。</p>	<p>合作探究，利用名品的图片，课后学习，使成品能成为精品。</p> 	<p>展示成品。解析制作方法，激发学生灵感。</p>	<p>利用 QQ 交流平台展示成品，让学生进一步掌握麦穗形花色配菜的要领。</p>	<p>讲授法</p>
<p>课后 三做精品 展示推广</p>	<p>(一) 三做精品</p> <p>学生课后运用所学麦穗形花色配菜的知识，精益求精的完成不同原料的作品。</p> <p>(二) 展示推广</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 将精品照片上传专业网站、厨艺 QQ 群。 2. 将作品推向餐饮企业。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 借助 QQ 平台巩固课堂学习，查漏补缺。 2. 三做作品，将精品照片上传专业网站、厨艺 QQ 群。 3. 将作品推向餐饮企业，收集顾客意见，争取进一步改进。 4. 填写项目实训报告，上传至 QQ 交流平台。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 布置课后任务。 2. 请行业专家、名师点评。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 专业交流群。 2. QQ 交流平台 <p>技无止境，好的作品需要进一步练习，打磨，才能真正成为精品。</p>	<p>讨论法</p>

教学视频



六、学业评价

评价依据：

评价是教学过程的一个重要组成部分，它贯穿于教学活动的每一个环节。科学地评价学生的综合能力，并据此改进教学，完善教学过程。因此，立足于学生的发展，依据学情分析，教学策略多元化进行评价，以全面考察学生的职业综合能力。评价学生自评为 40%，教师及专家为 60%。

《烹饪原料加工技术》（配菜）教师考核评分标准

名称：_____

组别：_____

项目	原料浪费	标准时间	刀工均匀	无刀纹过深或过浅	形状美观完整	操作规范	卫生	合计
标准分	10	10	20	20	25	5	10	100
扣分								
实得分								

时间：_____年_____月_____日

《烹饪原料加工技术》（配菜）学生自评评分标准

名称：_____

组别：_____

姓名：_____

项目	考勤	参与练习	课前准备	课前任务完成量	课后资料上传	精品制作	合计
标准分	20	35	10	10	10	15	100
扣分							
实得分							

时间：_____年_____月_____日

七、教学反思

亮点之处：

1. 本课以麦穗形花色配菜项目为载体，分模块实施教学内容，层层推进，水到渠成。教师为主导，学生为主体，用信息化手段解决了传统教学中教师难指导、学生练习难、重复练习浪费原材料等问题。

2. 通过理论讲解、教师点评、现场实操、专家点评，突破了教学重难点。从实训效果来看，学生可通过观看微课视频、图片、减少训练量，与往届未进行信息化学习的班级比较，本届实训耗材有了明显减少，用1课时的时间完成以往4课时的学习任务。但学生技能掌握情况远远超过预期。

不足及改进措施：

不足：由于课内时间有限，在评价环节中教师没有对每个学生都进行评价，因此教师对学生个体的学习情况，掌握不全面。改进措施：在学生任务实施的过程中，加强学生在任务实施的过程中操作能力的观察，并进行过程评价。