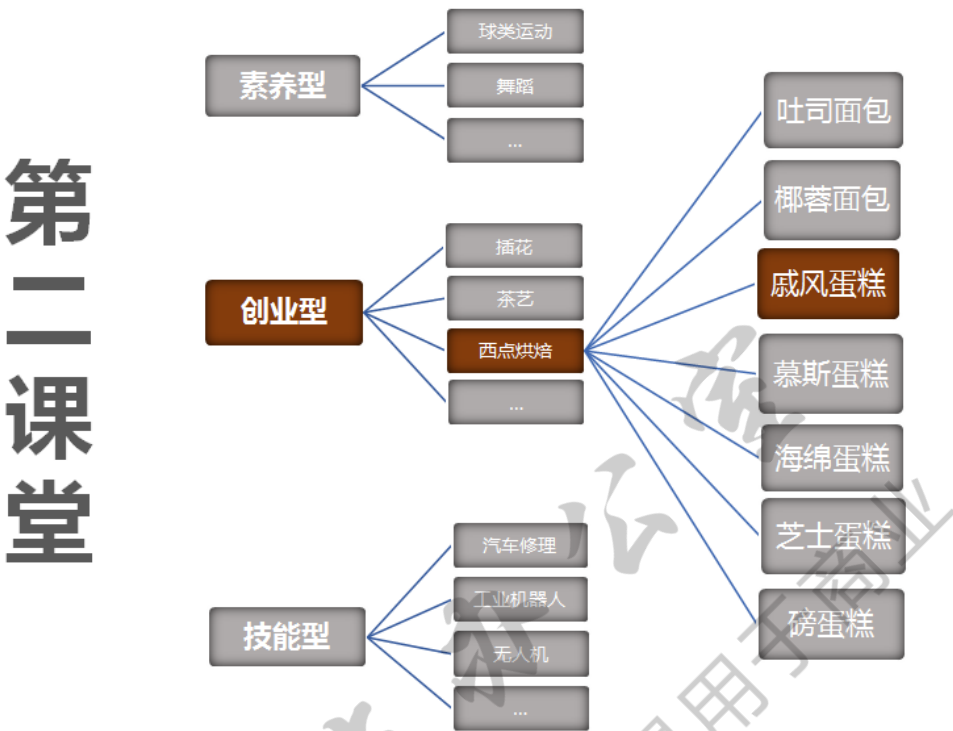


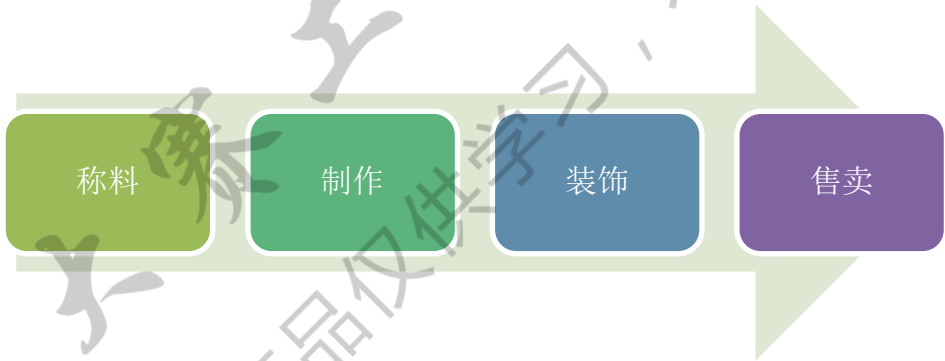
第一届全国技工院校教师职业能力大赛教学设计

参赛项目类别	公共类		作品编码	
专业名称	第二课堂			
课程名称	《西点烘焙》	参赛作品 题目	纸杯戚风蛋糕体验课	
课 时	120 分钟	教学对象	各班选修学生 12 名	
一、选题价值				
<p>（一）《第二课堂》在教学工作中的地位及价值</p> <p>1. 《中等职业学校第二课堂的开发研究报告》中提出：第二课堂不但能丰富学生的精神生活，促进学生的健康成长，还有利于发展学生的个性，开发学生的潜能，激发学生对学习的兴趣，更重要的是增强了学生的工作能力，培养学生多方面的素质。学生在这样的活动中学到了知识，得到了技能，开阔了视野，受到了熏陶，增强了他们在社会上的竞争力。</p> <p>2. 除本专业以外，我校为学生开设了素养型、技能型、创业型等多类型的二课堂，对培养学生的综合素养发挥了重要作用。我校将其作为学生学习的一部分，每周安排固定时间开展第二课堂，学生参与性高，积极性强，效果显著。</p> <p>（二）《西点烘焙》在第二课堂中的定位及价值</p> <p>我开设的《西点烘焙》在各类二课堂中受到同学们的热捧。在这里，同学们可以借助烘焙的桥梁，了解西方美食文化，拓宽视野，涵养心灵，做一个有技能、有品味的人。此外，烘焙和糖艺/西点制作项目已被列为世界技能大赛项目，学会这项技能，同学们又打开了一扇通往技能成才的大门；当然，也有不少同学希望借此获得烘焙技能、经营技巧，为以后创业打下基础。</p> <p>（三）《纸杯戚风蛋糕课程体验》的选题依据</p> <p>戚风蛋糕，源自英文“Chiffon Cake”是制作部分特色蛋糕的基础，比如很多生日蛋糕要用戚风蛋糕做底，现在流行的爆浆盖奶蛋糕、罐子蛋糕等都需要用戚风蛋糕做底，纸杯戚风蛋糕只是装的容器是纸杯，这样更利于销售，目前是最受欢迎的蛋糕之一。根据易于制作，成本低，外观好看等特点，再结合对本校学生喜好的调研，最终选择本次体验课。</p>				

（四）第二课堂课程构架图：



（五）纸杯戚风蛋糕体验“工作过程”示意图：



授课对象分析

本次课的授课对象为各班选修学生，全班共 12 名学生，10 名男生，2 名女生，特征分析如下：

学习基础：学生已掌握称料方法，能熟练使用工具。

学习能力：喜欢动手操作，归纳性和总结能力较弱。

学习动力：学生能够在西点烘焙学习中，实现“做中玩、玩中学”的快乐体验。

二、学习目标

通过本课的学习，学生应：

（一）学会规划工作

根据在“下厨房”APP上所看视频结合观察老师操作，在工作页里列出制作戚风蛋糕所需要的设备、工具、材料以及制作步骤，并写出判断蛋糕烤熟与否的方法，从而培养耐心细致的工作态度。

（二）学会观察实践

通过观察老师操作，在制作过程中，能够进行正确的翻拌，培养仔细观察的能力。

（三）学会评价成果

根据工作页上写出的判断蛋糕烤熟与否的方法，学会判断蛋糕是否烤熟。

（四）学会包装产品

通过观察老师的作品并查阅资料，经小组讨论后，装饰出各组独特的蛋糕。

（五）体验销售技巧

以小组的形式，查阅资料，经讨论后，找到蛋糕的卖点，组内练习销售的技巧，并在规定时间内将蛋糕售卖完毕，锻炼学生的表达能力、团队协作能力以及销售能力。

三、学习内容

在本课学习中，学生将学习：

（一）准备：

- 1、本节课所需的设备、工具及材料
- 2、写出判断蛋糕烤熟与否的方法

（二）制作：

- 1、蛋白的打发
- 2、翻拌的手法
- 3、判断蛋糕是否烤熟

（三）装饰

- 1、打发奶油
- 2、裱花嘴、裱花袋的使用

（四）销售

- 1、产品销售技巧
- 2、语言表达、团队协作

重点内容	翻拌手法
确定理由	无数次失败经验得知蛋糕烤得成功与否，翻拌手法起到至关重要的作用
化解方法	示范教学+口令引导：巡视的过程中，老师手把手地带着学生翻拌，或者学生手握着老师的手，跟着老师的路线去感受。 口令：一分为二向左旋，同时左手转盆沿，三次过后刮盆边，动作规范不拖延

难点内容	蛋白的打发
确定理由	蛋糕烤得成功与否，蛋白的打发起到决定性的作用
化解方法	对比教学法： 课前准备一个失败的蛋白，课中打发一个成功的蛋白作对比，让学生观察成功的蛋白与失败的蛋白的区别。

四、学习资源

本课学习中，学生的学习资源包括：

(一) 设备：



操作台



冰柜



烤炉

(二) 工具：



打蛋盆



刮刀



电动打蛋器

(三) 材料



面粉



鸡蛋



牛奶



奶油



玉米油



细砂糖



纸杯



小插件

(四) 多媒体教学资源及教学评价材料



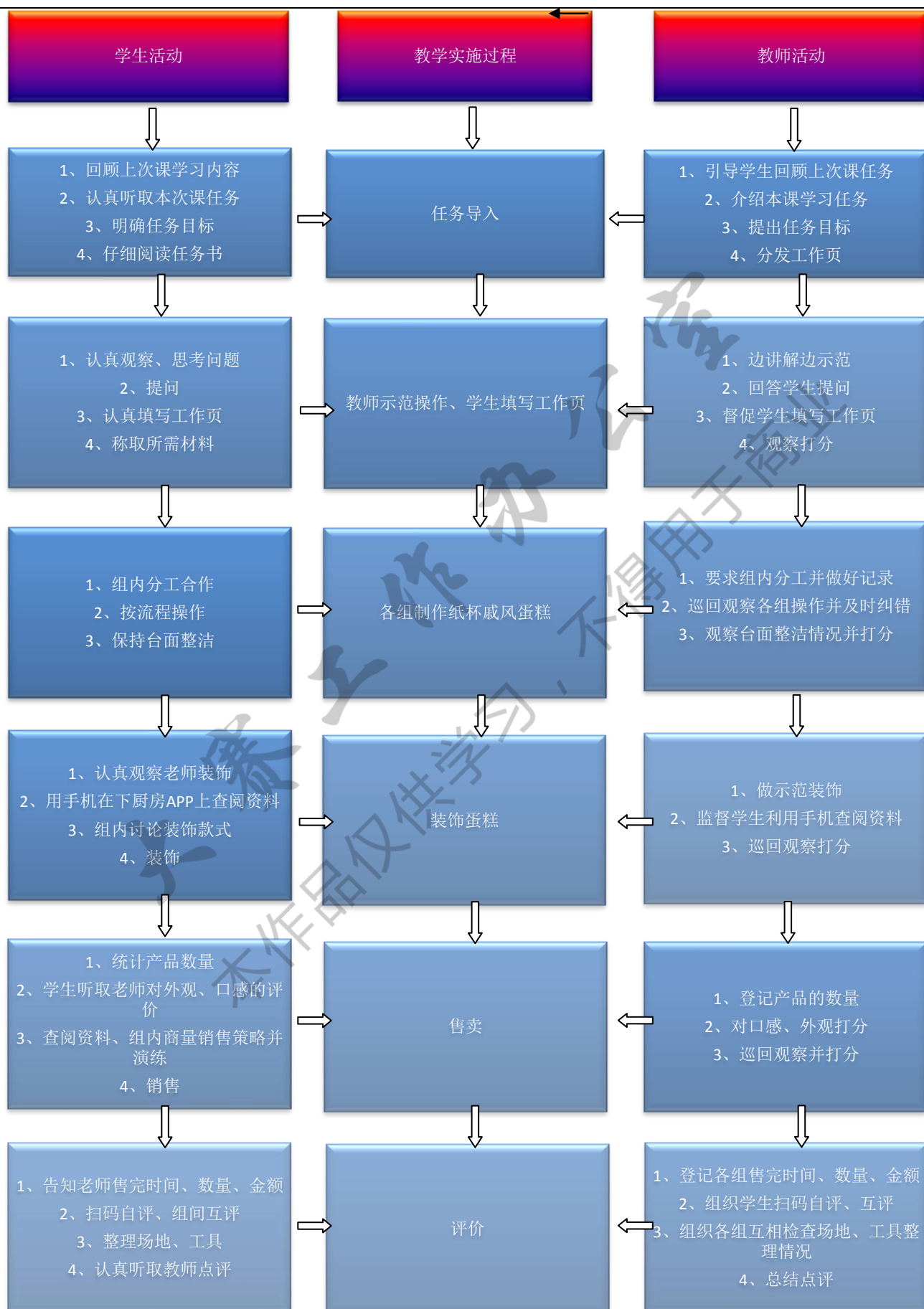
下厨房 APP



蓝墨云班课

教学评价材料：工作页、现场 8S 管理考核表、过程记录表、外观、口感评分表、销售情况登记表（详见附件）

五、教学过程流程图



六、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
环节一 任务引入 5 分钟	1、回顾上次课相关内容 2、对照工作页，听取本次课任务目标	1、发放工作页，导入教学目标 2、引导学生回顾上次课相关内容	教学手段：利用工作页指导学生学习	教学方法： 1、任务导向 2、自主学习
	设计意图：1、让学生对本次任务有整体认知。 2、培养学生独立思考的能力			
环节二 收集信息和制定计划 教师示范、学生填写工作页 20 分钟	1、认真观看老师操作，思考问题 2、学生向老师提问 3、小组讨论后，认真填写工作页，梳理工作任务	1、边讲解边演示制作过程 2、回答学生提问 3、帮助学生梳理工作任务 4、巡回查看小组梳理工作任务的情况 5、点评小组制定的计划	利用课外在下厨房 APP 上查找资料并结合现场操作、填写工作页等手段使学生明确操作流程及所需的工具和材料	演示法、观察学习法、小组讨论法、过程评价法
	设计意图：培养学生团队合作能力、沟通表达能力和协调组织能力。			

<p>环节三</p> <p>实施作业</p> <p>（一）、各 组制作纸杯 戚风蛋糕</p> <p>30 分钟</p>	<p>1、组内分工合作</p> <p>2、按流程制作，称料、分离蛋黄蛋清、打发蛋白、乳化油、牛奶、蛋黄、加入面粉搅匀、和蛋白混合、装入容器、烘烤</p> <p>3、按 8S 要求规范操作</p>	<p>1、组织组内分工并做好记录</p> <p>2、巡回查看各组操作并及时纠错</p> <p>3、按 8S 要求评价操作情况</p>	<p>利用教师操作、查看网页上的流程和方法等手段，帮助学生学习重难点解决办法：提前做好失败案例、手把手教学、多表扬</p>	<p>小组分工法</p> <p>小组合作法</p> <p>实践法</p> <p>巡回观察法</p> <p>纠错法</p>
	<p>设计意图：1、锻炼学生团队合作能力及组织协调能力；</p> <p>2、培养学生 8S 现场管理的意识。</p>			
<p>环节四</p> <p>实施作业</p> <p>（二）、装饰蛋糕</p> <p>20 分钟</p>	<p>1、认真观察教师装饰蛋糕；</p> <p>2、用手机在下厨房 APP 上查阅蛋糕花式</p> <p>3、组内讨论装饰款式</p> <p>4、动手装饰蛋糕</p>	<p>1、教师做装饰蛋糕示范</p> <p>2、指导学生借助手机查阅蛋糕花式</p> <p>3、巡回查看，并对过程进行打分</p>	<p>利用教师示范、下厨房 APP，充分发挥学生的创造力和想象力。</p>	<p>演示法</p> <p>观察学习法</p> <p>APP 查阅法</p> <p>小组讨论法</p> <p>观察评价法</p>
	<p>设计意图：充分发挥学生的创造力和想象力，培养学生的审美意识。</p>			

环节五 实施作业 （三）、售 卖 30 分钟	1、统计产品数量 2、学生听取老师对外观、口感的评价 3、查阅资料、组内讨论销售策略并预演 4、销售	1、登记产品数量 2、老师对外观、口感打分 3、对过程观察打分	用统计、打分的方式，让学生引起重视	统计法 实践法 组内讨论法 演练法
	设计意图：锻炼学生的销售能力，让学生提前感受市场对产品的要求，相对降低了教学成本。			
环节六 评价反馈 15 分钟	1、报告老师销售情况 2、扫码自评、组间互评 3、按 8S 要求恢复现场 4、认证听取教师点评及课后任务 5、学生反馈本次课的体验学习情况	1、记录学生销售情况 2、组织扫码自评、组间互评 3、组织学生按 8S 要求恢复现场 4、教师总结点评、布置蓝墨云班课任务 5、教师根据学生反馈情况，优化后续教学	利用评价机制，掌握学生学习情况	自评、互评 大家来找茬 归纳总结法
	设计意图：建立基于真实销售市场的评价机制，激发学生学习积极性，提高学习效果。			

七、 学业评价

建立以学生自评、组间互评为基础，教师过程评价为引导、销售成果评价为主体相结合的多元评价机制。评价内容创新性的以市场认可为依据，涵盖职业能力和职业素养。

（一）学生自评、组间互评

1、学生自评、组间互评评价方式：

采用信息化手段微信扫描二维码的方式填写评分表，要求学生课后填写完成，提交数据结果，这种方式对于结果统计更加直观清晰，且操作简便具有实效性。

2、学生自评、组间互评的评价：

自评：（1）是否达成学习目标	组间：（1）组内团结协作怎样
（2）独立思考完成任务能力	（2）产品完美度
（3）完成小组分工任务情况	（3）你认为哪组产品最好
（4）知识点能否理解掌握	（4）你认为哪组配合最默契
（5）现场设备工具 8s 管理情况	（5）小组组长是否合理分工
（6）本节课综合表现	（6）本人当组长的意愿

3、二维码扫码评价



学生自评表



组间互评表

(二) 教师评价

通过教师评价指标设定，实现对学生规范操作及市场售卖体验的引导。

- 1、现场管理考核表（附件 2）
- 3、外观、口感评分表（附件 3）
- 4、销售情况登记表（附件 4）

八、教学反思

(一) 亮点：

- 1、建构**体验式教学情景**，极大激发学生的学习积极性。
- 2、采用**跨界混搭式教学方法**，带给学生全新的学习体验。
- 3、引入**行动导向教学理念**，渗透到各个教学环节，让学生在“做中玩、玩中学”，售卖任务的加入更好地提高了职业素养。
- 4、创建**多元化评价机制**，促进学生自我发展、健康发展、全面发展。
- 5、提升**课程价值及意义**，为学生今后的创业就业搭建了新的平台。

二、改进之处：

现场 8S 管理还需再加强，个别小组有称错料的情况，这样就造成了不必要的浪费，在以后的教学中多注意。

附件 1:

学生工作页

学习任务：纸杯戚风蛋糕的制作及售卖

学习目标：

- 1、根据在“下厨房”APP上所看视频结合观察老师操作，在工作页里列出制作戚风蛋糕所需要的设备、工具、材料以及制作步骤，并列出判断蛋糕烤熟与否的方法，从而培养耐心细致的工作态度。
- 2、通过观察老师操作，在制作过程中，能够进行正确的翻拌。
- 3、根据工作页上列出的判断蛋糕烤熟与否的方法，学会判断蛋糕是否烤熟。
- 4、通过观察老师的作品并查阅资料，经小组讨论后，装饰出各组独特的蛋糕。
- 5、以小组的形式，查阅资料，经讨论后，找到蛋糕的卖点，组内练习销售的技巧，并在规定时间内将蛋糕售卖完毕，锻炼学生的表达能力、团队协作能力以及销售能力。

建议学时：

3 学时

学习地点：

烘焙教室

学习过程：

一、学习准备：

1、场地设备（用到的打“√”）

烘焙教室（ ） 烤炉（ ） 冰箱（ ） 开酥机（ ）

发酵箱 () 打面机 () 制冰机 () 操作台 ()
烤盘架 () 烤盘 () 电磁炉 () 鲜奶机 ()
破壁机 ()

2、工具(用到的打“√”)

小刀 () 擀面杖 () 裱花嘴 () 裱花袋 ()
剪刀 () 饼干模 () 抹刀 ()

3、材料(用到的打“√”)

鸡蛋 () 奶油 () 玉米油 () 高筋面粉 ()
盐 () 椰蓉 () 细砂糖 () 低精面粉 ()
牛奶 () 黄油 () 小插件 () 中精面粉 ()
彩带 () 纸杯 () 巧克力 () 蔓越莓 ()

4、判断蛋糕烤熟与否的方法:

用牙签插入蛋糕,取出时,如果牙签上_____则未烤熟,如果牙签上
_____则已经烤熟。

二、制作流程(在括号里选择正确的,打“√”)

1、称料

2、分离鸡蛋、打发(蛋白、蛋黄)、将(水、玉米油、牛奶、细砂糖)倒入蛋黄搅拌均匀、再倒入(面粉、牛奶)搅匀成蛋黄糊。

3、取(1/3、1/2)蛋白到蛋黄糊拌匀,再将蛋黄糊倒入剩下的蛋白里拌匀。

4、将拌好的面糊倒入裱花袋挤进纸杯放入烤盘。

5、将烤盘抬起来离桌面约10厘米处放下,这样震动(三次、五次)再送入烤炉。

三、引导问题

1、勾出蛋糕塌陷的原因

面粉搅拌时间过长	
蛋白打发过软	
鸡蛋不新鲜	
翻拌手法不正确	
烤的时间过长	
烤炉温度过高	

2、勾出你认为本次学习任务中，你做得最好的几项

学习过程认真	
对技能已完全掌握	
能很好与队友沟通交流	
节约材料	
清洁卫生保持得好	
和队友配合默契	

3、售卖过程中遇到的困难有哪些？

任务评价

自评表、互评表有手机扫描二维码填写。



附件： 2

现场管理考核表

组别	评价指标							合计	备注
	着装 (15分)	卫生 (25分)	物品 摆放 (15分)	成员 出勤 (20分)	小组分工 (10分)	组员工作状态 (10分)	组员配合程度 (10分)		
一组									
二组									
三组									
四组									

附件 3:

外观、口感评分表

[illegible]

附件 4:

销售情况登记表

组别	出货数量		售完顺序				销售金额		合计
	跟要求一致 (30分)	少于要求数量 (10分)	最先售完 (40分)	第二售完 (35分)	第四售完 (30分)	最后售完 (25分)	金额与要求金额一致 (30分)	金额低于要求金额 (20分)	
一组									
二组									
三组									
四组									

综合评分

综合评分=现场管理考核×20%+外观、口感评分×20%+销售情况×60%	
综合评分前两组	获得老师本次课制作的产品
期末累计评分前两组	成员分别获得老师奖励的专业书籍一本