

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	烹饪专业			
课程名称	中式烹调技术	参赛作品 题目	“炸”制方法中松鼠鱼的制作	
课 时	2 课时	教学对象	16 级烹饪班（高级工）	

一、选题价值

1. 《中式烹调技术》在专业领域的课程定位和价值

《中式烹调技术》课程是技工院校学生烹饪专业的一门专业核心课，该门课程的实践性很强。本课程的教学目标主要是培养学生对后厨工作岗位的管理及菜肴制作的能力、一些代表性菜肴认识和掌握的自主学习能力。因此，本课程对烹饪专业人才培养目标的实现，起重要的支撑和促进作用。

2. 《特色热菜制作》学习任务的作用和价值

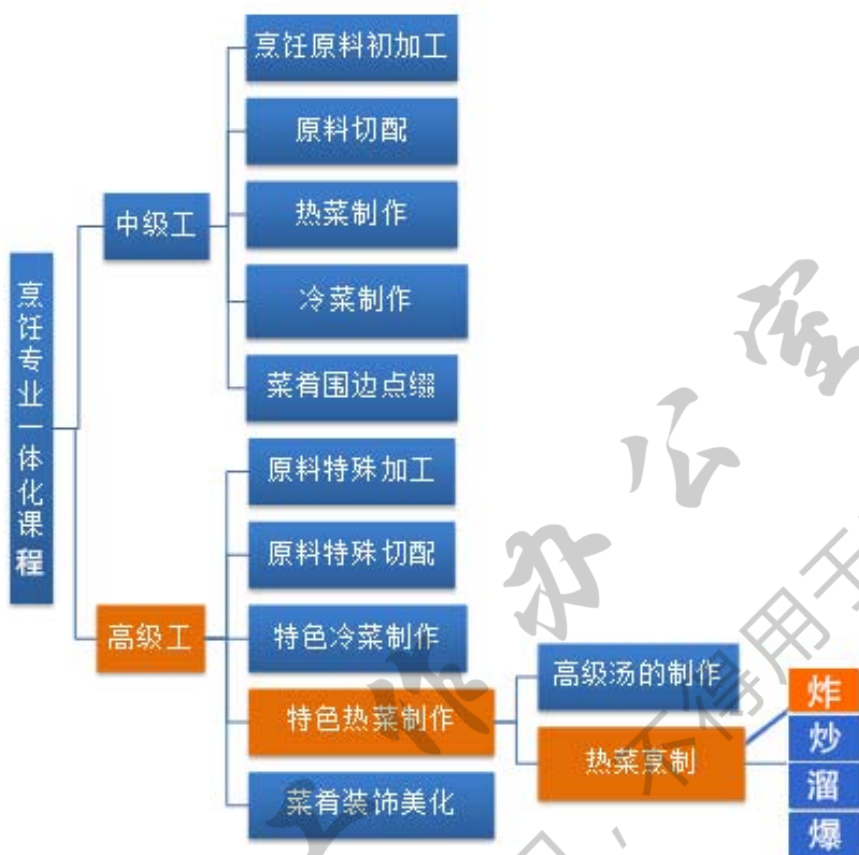
《特色热菜制作》是以学习烹调中国各地菜系代表菜肴为主的基本制作技术，包含高级汤和热菜烹制，本次学习任务“炸制方法中松鼠鱼的制作”就是八大菜系中苏菜的代表菜之一，也是烹饪专业高级工阶段的典型性工作任务。要求学生在今后的学习和工作中能运用这些知识解决一些实际问题，成为餐饮业一名优秀的烹调师，因此具有一定的学习价值和经济价值。

3. 《炸制方法中松鼠鱼的制作》在工作过程中的作用和价值

本次课“松鼠鱼的制作”是工作过程中的核心环节，也是后续加工的基础。本课程以本专业学生的就业为导向，在行业专家的指导下，首先对餐饮企业厨房生产流程中各工作岗位的任务和职业能力进行分析，然后以刀工、原料等食品烹调加工相关工作岗位的任务为引领，以岗位职业能力锻炼为依据，引导学生综合运用已学到的烹饪基础知识和技能，采用以炸制菜系代表性的松鼠鱼菜肴为模块、以原料系列为分类、以传统和创新代表菜肴为案例等的项目教学模式，并按菜肴食品烹调流程的工作任务结构来展示教学内容。通过创设仿真中餐企业厨房生产情景来模拟工作情景，组织学生实训操作，倡导学生在“做”中“学”。通过实践训练，使学生学会代表性菜肴的烹调技术，并能做到“举一反三”，加深对烹饪技术综合能力的理解和运用，满足学生职业生涯发展的需要，同时，按照岗位工作任务的操作并且要

在学习过程中，养成规范、严谨、细致、团队协作等职业素养。

4.课程体系构架图



二、学习目标

完成本学习任务后，学生应当能够：

（一）专业能力目标：

1. 在教师指导下，以小组协作方式，查阅《原料初加工》等相关学习资料，掌握鱼类的加工方法以及松鼠鱼的改刀方法，提高分析问题和解决问题能力。

2. 在教师的指导下，以师带徒、老师演示、学生演示的方式，学习和掌握火候和油温的大小控制。

3. 在教师的指导下，通过实际操作演练，掌握烹调的口味调制。

（二）方法能力目标：

1. 在没有教师的指导下，学生能够独立查阅烹饪类相关书本、视频，锻炼了自我学习能力和信息处理能力。

2. 通过自评、小组之间互评和教师专家点评，锻炼学生的自我认识和提高的反思能力。

(三) 社会能力目标：

1. 形成良好的沟通能力和阅读文字的能力。
2. 具备认真、严谨、细致的工作作风和吃苦耐劳的精神。
3. 培养任务实施全过程的综合职业素养及团队合作的能力。

教学对象分析

1. **教学对象知识基础：**烹调技术专业高级工班是初中毕业，学制四年的学生。年龄在16-19岁之间，有一定逻辑思维能力，实训课堂参与度较高，与高职或本科生相比，动手操作能力强，抽象逻辑思维能力较弱。

2. **教学对象能力、认知基础：**本课程一般安排在第三、四学期学习，学生前期已经学习原料初加工和成本核算、雕刻、原料知识等课程，初步具备原料加工、刀工处理的能力，有团队合作与沟通能力，会正确使用炉灶、砧板炒锅等工具。

三、学习内容

(一) 本课程的教学，学生将学习：

1. 原料的选择
 - (1) 分析鱼的种类；
 - (2) 了解并掌握适合做松鼠鱼的鱼类种类；
2. 原料的刀工处理
 - (1) 对鱼类鲜活原料进行加工的方法；
 - (2) 对鱼的剔骨方法进行比较；
 - (3) 对剞花刀加工的菜肴造型进行举例；
3. 火候和油温的掌握
 - (1) 掌握炸制的温度，对油温有判断常识；
 - (2) 熟悉一层油温是30摄氏度左右，了解松鼠鱼的炸制温度是七层热；
 - (3) 懂得火候的控制，根据颜色判断松鼠鱼的炸制程度；
4. 制作工艺流程和烹调技法的掌握
 - (1) 能根据不同需求的口味调制客人喜欢的菜肴；
 - (2) 举一反三，通过松鼠鱼的制作，进一步对菊花鱼、珊瑚鱼等菜肴有初步认识；

（二）本课学习中的重、难点

教学重点：（1）松鼠鱼的刀工处理；（2）火候的掌握；（3）口味的调制

重点处理方法：

（1）借助信息化手段，采用师带徒教学法，视频观摩，同学复述，小组间互评和教师点评进行学习。

（2）用旋转木马法来巩固和完善知识点；增加学生后厨实训室参观学习，通过酒店专家示范讲解、真正动手操作等来巩固知识。

教学难点：松鼠鱼的制作工艺

难点化解方法：用手机对现场拍照片录像取证并认真做好备忘录笔记，通过看微视频，用课后时间进行知识巩固和提升。

四、学习资源

1. 教学环境



教学讨论区



中式烹饪车间

本烹饪专业教学场所包括多媒体教室、教学讨论区、中式烹饪车间等。教学场地设置面积 100m² 左右。

2. 资源准备

（1）**教具：**展板，水笔，图钉, 0 号大纸，画图工具、A4 纸若干等，每组一套。

（2）**工具：**厨房常用工具（如双耳锅、砧板、菜刀、手勺等等），每人一套。

（3）**材料：**鱼、生粉、调料（盐、糖、番茄酱、白醋等等）。

（4）**设备：**炉灶，每人一台。

（5）**资料：**工作页、学习通 APP、评价表、松鼠鱼制作操作流程、《烹调技术》教材等资料，每组一套。

五、教学策略选择

根据教学对象特点、学习目标和学习内容，本课题的教学策略设计为“工学结合”的教学模式，将企业典型工作任务转化为课程，将企业真实的工作流程转换为教学环节，将企业的作业内容转化为课堂教学内容。结合学校实际情况（场地、设备、人才培养定位等），在教学实施过程中选择任务驱动教学法、卡片教学法、小组讨论法、旋转木马教学法、引导法等。在教学组织过程中使用过程性评价，评价贯穿整个教学环节，关注学生综合职业能力的培养，让学生学会在评价中升华所学。

超星在线课程平台——运用信息化教学手段，攻克知识技能关

本次学习任务各个环节均应用信息化教学手段，在“课前学习”、“明确任务”等环节，使用了“超星在线课程平台”。课前教师在超星在线课程平台布置课前学习任务，学生完成本节课的知识、技能、资源准备后，教师通过平台检测学生的学习情况，以便及时调整教学策略，保证一体化课堂的学习效果。

情景导入，任务驱动——激发学生兴趣，攻克应用关

模拟企业工作场景，增强学生的企业认同感和学习兴趣，让学生能够提前熟悉企业的工作过程。任务来自企业，学习即工作，实现所学即所用。

组内合作，组间竞争——知识共享、相互学习

根据平台反映学习情况分组教学，小组成员分工不分家，既要合作，又要独立完成自己的任务。学习过程互帮互助，知识共享，最终人人完成工作。各组间采用小组评优的竞争机制，让学生一直保持高昂的学习热情，高效完成学习任务。

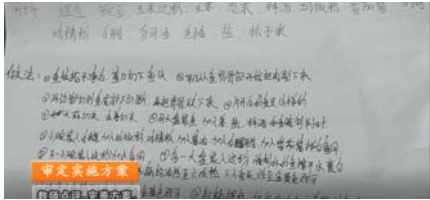


师带徒教学法——循序渐进，强化技能

由于现场环境的局限，教学重难点集中讲评后并演示的效果无法最优，故采用“师带徒教学法”，每个学习小组抽取1人成立学生专家组，通过师傅边说边演示、师傅指导徒弟做、徒弟自己说自己演示这种循序渐进的“师带徒教学法”，专家组听取教师的讲解及注意事项的强调后，回到各组进行传达。使学习从易到难、由浅入深，在师徒面对面、手把手的学习过程中，徒弟没有掌握的技术难点被筛选出来，再通过反复学习，加深记忆，增强学习效果。同时也利用青少年学生的心理特征，让其参与到知识和技能的传授过程，增强学生的自信心，增加学生之间沟通交流的空间。


六、教学实施过程						
教学环节	教学内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	成果
课前预习环节	1. 课前制作《松鼠鱼的制作》微课视频并上传到学习通 APP。 2. 通过引导学生学习松鼠鱼的相关知识，完成学生工作页学习活动一中相关填写。 3. 通过学习通 APP 检查学生课前预习情况并在上课后进行相关提问解答。	1. 学生在学习通 APP 在线学习观看《松鼠鱼的制作》微课视频； 2. 完成工作页的填写内容。  课前学习	1. 制作《松鼠鱼的制作》微视频。 2. 布置工作页学习内容。 3. 对预习情况进行查看数据统计，了解学生课前学习情况。	翻转课堂 通过使用超星学习通 APP 平台，让学生自主学习，自定进度、整理收获、提出问题；提高学习效率，改善学习效果。 	自主学习	【工作成果】 独立观看《松鼠鱼制作》微课视频。 【学习成果】 了解松鼠鱼的制作方法。 【职业能力】 自我学习能力，信息处理能力。

六、教学实施过程						
教学环节	教学内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	成果
环节一 整理着装 情景导入 明确任务 (10 分钟)	1. 上课签到登记考勤。 2. 整理着装，规范课堂。 3. 引入企业管理标准，灌输 4D（执行到位、责任到位、管理到位、培训到位）管理意识。 3. 进行分组，确定小组长，进行分工合作。 4. 阅读任务书，明确任务：完成松鼠鱼任务书的阅读后，明确本节课的任务，检查今天的原料、调料、配料是否配齐，完成学生工作页中学习活动 2 和 3 的教学内容。	1. 利用学习通 APP 进行实名签到。 2. 进行分组分工，确认小组长。 3. 同学之间互相整理着装： 4. 阅读任务书，提取关键词，利用卡片进行展示。	1. 进行课前整理整顿。 2. 查看学生学习通 APP 签到考勤，并进行登记。 3. 引导学生阅读任务书，巡回指导学生发现共同问题并统一讲解。	1. 利用 PPT 多媒体教学。 2. 利用学习通 APP 平台进行网络智能授课。	1. 关键词法 2. 卡片法 3. 任务驱动法 4. 巡回指导法	【工作成果】 1. 自我规范整理意识 2. 明确工作任务； 【学习成果】 1. 完成上课签到。整理着装。 2. 认真规范填写《学生工作页》 【职业素养】 1. 建立专业知识能力、构建信息能力 2. 知识扩展能力、协作能力

六、教学实施过程						
教学环节	教学内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	成果
环节二 制定计划 (10 分钟)	<p>根据任务需求, 写出松鼠鱼的工艺流程, 制定原料清单表并发放给学生填写以下内容。</p> <p>主料: _____</p> <p>配料: _____</p> <p>工具: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>图 1: 原料表</p>	<p>1. 查阅资料, 掌握制定工艺流程注。</p> <p>2. 根据工艺流程, 各小组确定出本次任务(松鼠鱼的制作)原料清单表, 写在 A0 大白纸上, 粘贴在白板上展示。</p> <p>3. 认真听取教师对各组原料清单的点评, 各小组之间(各组间互换代表)讨论交流, 提出意见, 并修改本次任务清单, 最后确定出本次任务具体原料清单表。</p>	<p>1. 使用 PPT, 讲授任务流程制定的注意事项, 巡回指导, 组织各小组同学查阅资料, 确定出本次任务(松鼠鱼制作)工艺流程。</p> <p>2. 通过学习通“选人”功能, 听取各小组代表讲解工艺流程及原料清单表。并进行交换意见。</p>	<p>1. PPT 展示;</p> <p>2. 小组协作;(培养职业素养与团队合作能力)</p> <p>3. 利用学习通 app 平台“资料”功能, 查阅资料等;</p> <p>4. 展示陈词</p>	<p>1. 讲授法</p> <p>2. 小组合作</p> <p>3. 自由市场法(组员代表到其他组讨论, 取长补短)</p> <p>4. 巡回指导法。</p>	<p>【工作成果】</p> <p>炸制类菜肴的制作方法</p> <p>【学习成果】</p> <p>松鼠鱼的操作流程。</p> <p>【职业素养】</p> <p>1. 制定计划能力、使用技术术语能力</p> <p>2. 沟通技巧、协作能力</p>

六、教学实施过程						
教学环节	教学内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	成果
环节三 审定计划 (10 分钟)	<p>1. 由小组长主持，讨论本组成员《松鼠鱼的制作方法》形成统一意见，用 A0 纸写出小组决议的结果。</p>  <p>制定计划</p> <p>2. 每组展示决议后的《松鼠鱼的制作方法》，派 1 位组员进行讲解，教师组织小组互评后，教师点评。</p> <p>3. 各组根据小组互评、教师评价的意见，修改形成最终《松鼠鱼的制作方法》。</p>	<p>1. 小组长主持，讨论本组成员的制作流程及具体步骤，形成统一方案，用 A0 纸写出，派代表进行讲解。</p>  <p>小组讲解</p> <p>2. 根据小组互评、教师评价的意见，修改形成最终《松鼠鱼的制作方法》操作流程。</p>	<p>1. 组织各小组讨论，并巡回指导</p> <p>2. 组织小组互评后点评总结。</p>  <p>教师点评</p>	<p>1. 通过小组讨论，形成工作计划决议稿。</p> <p>2. 在小组互评和教师评价后形成最终稿；</p>	<p>1. 巡回指导法</p> <p>2. 小组讨论法</p> <p>3. 展示答辩法</p>	<p>【工作成果】</p> <p>审核检查工艺流程的完整性和科学性</p> <p>【学习成果】</p> <p>对操作流程进行修改完善</p> <p>【职业素养】</p> <p>1. 沟通能力、交换信息能力</p> <p>2. 学术争辩能力、找到替代方案能力</p>

六、教学实施过程						
教学环节	教学内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	成果
环节四 任务实施 菜肴制作 （45 分 钟）	1. 开始操作前检查实训车间是否煤气关闭，无泄漏的状态。 2. 学生检查无误后，经教师同意后，学生进入实训车间，准备好所需原料及工具。为了安全起见，每次进入实训车间前和离开实训车间前都要检查煤气阀门的关闭状态。 3. 检查完毕后，学生进行操作实训。 4. 分成四个小组，小组长分工明确，密切合作完成制作工序。	1. 打开煤气阀门前，检查液化气气压表。  检查气压表 2. 经教师同意后通煤气，如异常请求帮助。 3. 学生根据操作步骤进行实践操作。  学生实际操作	1. 对开始操作的学生进行卫生检查。 2. 在学生的操作过程中，老师进行巡回指导。并检查学生是否有浪费原料等行为。 3. 老师进行示范性演示，并进行重难点讲解。 	1. 烹饪一体化实训车间。 2. 学生工作页。 3. 小组协作。 4. 展示陈词。	1. 引导法 2. 师带徒示范操作法 3. 巡回指导法 	【工作成果】 1. 实训车间规范安全报告单惯例填写 【学习成果】 1. 松鼠鱼实施制作； 2. 对菜肴进行品尝鉴定 【职业素养】 1. 有条不紊地工作能力，目标明确、考虑周到、责任心强 2. 遵循标准及规范能力、执行能力 3. 明确问题能力、参与的热情

六、教学实施过程						
教学环节	教学内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法	成果
环节五 分享评优 总结拓展 (15分 钟)	1. 以组为单位，作品写上标签符合进行展示，老师进行集中点评。 2. 以小组为单位，进行讨论后，教师抽选学生进行回答问题，检验学生的学习成果。 3. 各个小组进行总结性评价，互相评价，老师进行总评。	1. 制作和汇报学习成果工作总结(以小组为单位，向全班展示、汇报学习成果)。总结拓展。 2. 进行自评和互评。  学生自评	1. 观察学生操作过程是否正确得当，并对展示的成品进行点评。 2. 巡回指导各组讨论总结学习成果工作总结。 3. 关键词卡片法点评发言同学的学习成果。	1. 利用学习通app平台多方评价。 2. 利用多媒体大屏幕一体机进行总结分析。 3. 作业布置，举一反三，触类旁通，延伸拓展。	1. 归纳总结 2. 讲授法 3. 小组合作学习法 4. 组员代表互换讨论，取长补短 5. 奖励机制法	【工作成果】 色香味形进行客观评价 【学习成果】 发现不同的烹调工艺流程对菜肴的影响，根据各组及老师点评进行整改调整 【职业素养】 1. 确保质量能力、考虑周到能力 2. 构建信息能力

七、教学视频

教学视频共 7 分 57 秒，教学各环节时间分布如下：

1. 自主学习，课前预习（25 秒—40 秒）
2. 准备充分，整理到位（41 秒—1 分 10 秒）
3. 情境导入，明确任务（1 分 11 秒—1 分 46 秒）
4. 制定计划，审定方案（1 分 47 秒—2 分 30 秒）
5. 实施任务，菜肴制作（2 分 31 秒—6 分 12 秒）
6. 分享评优，总结拓展（6 分 12 秒—7 分 57 秒）

八、学业评价

本课程主要是采用过程性评价和结果评价相结合的方式，自评、互评和师评三种方式进行，共性与个性评价相结合。评价内容以教学目标为依据，侧重学生专业能力和学生职业素养相结合的综合评价。教师点评教学成果以及控制整个教学过程，点评职业素养等综合能力。

1. 过程性评价

使用过程性评价，评价贯穿整个教学过程，每一次评价都有详细地评分标准，目的是“以评助学，以评促教。评价体系信息化，借助学习通在线教学平台可以直观的反映学生学习情况，进行学习评价，简单易操作，详细地操作方法如下：

在课前学习环节，在线测试是评价重点

操作方法：教师根据超星在线教学课程平台数据对每一位学生进行综合考核；在明确任务环节，工作页填写是评价重点（操作方法：学生按《一体化课程学习活动自我评价表》自评，小组交换互评，按《一体化课程学习学习活动小组互评表》考核，评价均在超星在线课程平台完成。

在制定和完善方案环节，学生学习参与度是评价重点

操作方法：师生按每个活动环节评价表对每一个小组的过程进行评价，通过网络投票选出表现最佳学生；

在实施制作环节，操作流程和工作页填写是评价重点

操作方法：学生按《一体化课程学习活动自我评价表》自评，小组交换互评，按《一体化课程学习学习活动小组互评表》考核，评价均在课上完成；

在任务验收环节，作品是评价的重点

操作方法：师生按《一体化教学松鼠鱼成品标准》进行评价。评选出最佳作品。

2. 终结性评价

将过程性评价汇总，完成终结性评价。小组评价按《一体化课程学习任务小组评优表》标准评出最优小组，评价在课堂上完成。

（一）学生自评、小组互评评价指标：

1. 学生自评

- （1）是否达成学习目标
- （2）小组讨论发言活跃度
- （3）独立思考完成任务能力
- （4）完成小组分工任务情况
- （5）知识点能否理解掌握
- （6）本节课综合表现

2. 小组互评

- （1）是否全部完成学习目标
- （2）工艺卡片是否正确
- （3）实施制定工艺过程中遇到问题是否解决
- （4）组员是否相互配合完成任务
- （5）小组组长是否合理分工
- （6）小组完成学习任务总体情况

（二）教师对学生学业成果的评价指标：

- | | |
|----------------|--------------|
| （1）菜肴色香味形制作情况。 | （4）上课表现。 |
| （2）小组分工合理性。 | （5）知识点及收获总结。 |
| （3）任务完成及时性。 | （6）完成工作页情况。 |

个人成绩=自评成绩*25+互评成绩*35+师评成绩*40%，成绩汇总后在超星在线教学平台公布。

（三）学习评价多元化

线上、线下评价相结合，过程、总结性评价相结合，师、生双向评价相结合。

九、教学反思

本次学习任务结合了真实的中餐企业菜肴制作的工作任务，很大程度激发了学生学习积极性。在教学过程中，重视学生的适应和接纳能力，形式灵活，方法有效，学生反应热

烈，学习及工作态度很认真，积极有效投入到学习活动中。平时课堂中精力容易发散、厌学的学生，在任务实施时也表现得跃跃欲试，能够与组员团结合作，认真完成本次工作任务。

1. 从教学目标的达成进行教学反思：

教学目标1：能查阅烹调技术等相关资料，以小组合作的学习方式，完成任务书上的内容。

亮点：利用信息化手段和数字化资源，现代化交流平台，充分准备学材资料、微课视频等，在“学习通 APP”中提前发布学习任务，进行学习交流，师生交流便捷，教师利用各环节“导出数据”统计和分析功能，第一时间了解学生的掌握情况，因材施教，有效地提高学生的学习效率。在学习反馈阶段，各组都能团结协作，通过自评、互评等评价方式，提升知识技能。

教学目标 2：工学一体，产教融合

本次课以学生为主体，产教融合，教学重点得到突出，教学难点得到化解，课程气氛活跃，学生能完成本次任务的教学目标，能提升学生个人职业素养。通过本次课教学，学生学习的积极性、主动性和学习兴趣大大提高，自我管理能力和团队合作能力也有很大的提高，“4D”管理意识得到很大提升。

2. 从教学组织形式进行教学反思：

亮点：在学习资源丰富的前提下，根据不同教学环节的特点，有效采用了集中讲授法、情景教学法、关键词卡片法、小组讨论法、师带徒教学法、引导文法旋转木马法等多种教学方法相互结合，选择信息化教学手段，采用“学习通 APP”等数字化资源，以学生为中心，重视学生的适应和接纳能力，使学生积极参与，努力表现，取得了较好的教学效果。

附件 1:

学习任务：烹调技术“炸”制方法中 ——松鼠鱼的制作

学
生
工
作
页

班级：_____

组别：_____

姓名：_____

学习任务 松鼠鱼的制作方法

【学习任务描述】

学习任务的背景描述：

我国菜系因地理、气候、习俗、特产的不同形成了不同的地方风味，菜系的划分单就传统的饮食特点而言，目前有四大菜系、八大菜系之说，而且划分系类仍有继续增加的趋势。不过，从总体上来说，我国菜系大致划分为四川、广东、江苏、山东四大菜系。从菜系的命名看，虽以省命名，但是它影响所及则远远超出省的界限。

菜系的渊源可以追溯到很远的时期，因为菜肴的特色，是以物产这一自然条件为基础的。晋代张华的《博物志·五方人民》中说的明白：“东南之人食水产，西北之人食陆畜。”“食水产者，龟蛤螺蚌以为珍味不觉其腥臊也；食陆畜者，狸兔鼠雀以为珍味，不觉其膻也。”“有山者采，有水煮鱼”。也就是说“靠山吃山，靠海吃海”。这是形成菜系的主要条件，正是“今天下四海九州，特山川所隔有声音之殊；土地所生有饮食之异。”（《齐乘》）

以物产为依据，形成了口味的差异是菜系发展的重要因素。《全国风俗志》称：“食物之习性，各地有殊，南喜肥鲜，北嗜生嚼（葱、蒜），各得其适，亦不可强同也。”这种饮食嗜好，成为人们难移的习性。“饮食一道如方言，各处不同。只要对口味，口味不对，又如人之性情不和者，不同一日居也。”（《履园丛话》）只有到了近百年来，交通之发达，经济之发展，科学之文明，才将地域之间的距离缩短，物产不再是一隅之产，使物产已不成为其菜系之唯一依据，但这种千百年沿袭而成的食俗还是不易改变的。

除上述因素外，烹调方法的差别，也是形成菜系不可忽视的重要条件之一。清代饮食鉴赏家、评论家袁枚《随园食单》中，曾写了南北两种截然不同的烹调方法，作猪肚：“滚油爆炒，以极脆为佳，此北人法也；南人白水加酒煨两柱香，以极烂为度。”可见在袁枚之前，早已形成以烹饪术为别的菜系的不同特色。钱泳在《履园丛话·治庖》中说的更具体：“同一菜也，而口味各不同。如北方人嗜浓厚，南方人嗜清淡；北方人以肴饌丰，食点多为美，南方人以肴饌法，果品鲜为美。各有妙处，颇能自得精华。”

到了清末四大菜系的不同特色则更加鲜明。《清稗类钞》记述清末之饮食状况,称:“各处食性之不同,由于习尚也。则北人嗜葱蒜,滇黔湘蜀嗜辛辣品,粤人嗜淡食,苏人嗜糖。”又更加具体分析各地的菜系特色:“苏州人之饮食——尤喜多脂肪,烹调方法皆五味调和,惟多用糖,又席加五香。”“闽粤人之饮食——食品多海味,餐食必佐以汤,粤人又好啖生物,不求上进火候之深也。”“湘鄂人之饮食——喜辛辣品,虽食前方丈,珍错满前,无椒芥不下箸也,汤则多有之。”“北人食葱蒜,亦以北产为胜。”如此等等,不一而足。尽管引证之处,不足说明菜系的全貌,但从中可以看出全国四大菜系之特色。

据说早在乾隆皇帝下江南时,苏州就有“松鼠鲤鱼”了,乾隆曾品尝过.后来便发展成了“松鼠桂鱼”.清代《调鼎集》中有关于“松鼠鱼”的记载:“取季鱼,肚皮去骨,拖蛋黄,炸黄,作松鼠式.油、酱油烧”.季鱼,应是鲫鱼.这条记载间接证明苏州乾隆年间有“松鼠鲤鱼”的传说是可能的.因为《调鼎集》中的不少菜肴均是清乾、嘉时的.其次可以说明今天的“松鼠桂鱼”正是在“松鼠鱼”的基础上发展起来的.不同的是,古代的“松鼠鱼”是挂的蛋黄糊,而今天的“松鼠鱼”是拍干淀粉.古代的“松鼠鱼”是在炸后加“油、酱油烧”成的,今天则在炸好后直接将制好的卤汁浇上去的.此外,今天的“松鼠鱼”在造型上更为逼真,其味酸甜可口,这些都是古代的“松鼠鱼”所难以比拟的.

在我院的校企合作的项目中,烹饪专业一直与各大酒店以“校企合作”、“产教融合”、“工学一体”的模式进行教学,本节课我们将以八大菜系之一苏菜中的松鼠鱼为学习内容,通过自主学习、查阅资料、小组合作等方式进行松鼠鱼的制作。

我们的教学要求学生能运用在校所学去克服和解决生活中和工作中所遇到的问题.进而成为餐饮业一名优秀的烹调师.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。

【学习目标】

（一）专业能力目标：

1. 在教师指导下，以小组协作方式，查阅《原料初加工》等相关学习资料，掌握鱼类的加工方法以及松鼠鱼的改刀方法，提高分析问题和解决问题能力。
2. 在教师的指导下，以师带徒，老师演示，学生演示的方式，学习和掌握火候和油温的大小控制。
3. 在老师的指导下，通过实际操作演练掌握烹调的口味调制。

（二）方法能力目标：

1. 在没有教师的指导下，学生能够独立查阅烹饪类相关书本、视频，锻炼了自我学习能力和信息处理能力。
2. 通过自评、小组之间互评和教师专家点评，锻炼学生的自我认识和提高的反思能力。

（三）社会能力目标：

1. 形成良好的沟通能力和文字阅读能力。
2. 具备认真、严谨、细致的工作作风和吃苦耐劳的精神。
3. 培养任务实施全过程中的职业素养及团队合作的能力。

【基准学时】

2 课时（90 分钟）

【工作流程与活动】

- 学习活动 1：自主学习，课前预习。
- 学习活动 2：准备充分，整理到位。
- 学习活动 3：情景导入，明确任务。
- 学习活动 4：制定计划，审定方案。
- 学习活动 5：任务实施，菜肴制作。
- 学习活动 6：分享评优，总结拓展。

学习活动 1：自主学习，课前预习

一、学习内容：

1. 在学习通 APP 学习有关炸制类菜肴制作的视频。

2. 查找炸制类菜肴松鼠鱼适合出现在什么形式的餐桌上。

二、小任务：

根据平台资源学习松鼠鱼的相关知识，并列举出炸制类其他相似菜肴。

学习活动 2：准备充分，整理到位

【学习目标】

1. 能按照要求做好学前准备，培养学生自律（自我管理）意识。
2. 会进行过程性自评和互评。

【基准学时】

5 分钟

【学习内容】

1. 课前考勤；利用学习通 APP 进行实名签到。
2. 分组，确定组长，分配任务；

人员分组：

组别	组长	组员	备注
1			
2			
3			
4			

3. 引入企业管理标准；对学生注入 4D 管理意识。

课前导入内容回答：

4 管理模式指那些内容：

【学习评价】过程性评价记录表

序号	评价内容 (好 A、中 B、差 C)	评价结果	
		自评	互评
1	是否能整理到位		
2	是否有管理到位		
3	是否执行到位		
4	是否责任到位		
5	是否有小组分工，分配任务		
6	是否小组内每名成员都有完成本环节内容		
7	是否在本环节学习中状态状态良好		

学习活动 3：情景导入，明确任务

【学习目标】

1. 能够阅读任务书，提取关键词。
2. 对相关资料进行归纳和整合。

【基准学时】

5 分钟

【学习内容】

1. 指导学生观看视频，认识酒店的任务执行标准。
2. 阅读任务书，查看学生工作页；
3. 规范填写学生工作页如下：

松鼠鱼属于哪个菜系：_____

八大菜系分别是哪些：_____

【学习评价】过程性评价记录表

序号	评价内容 (好 A、中 B、差 C)	评价结果	
		自评	互评
1	是否能提取关键词		
2	是否认真填写八大菜系		
3	是否进行信息整合		
4	是否有用到卡片展示		
5	是否有小组分工，分配任务		
6	是否小组内每名成员都有完成本环节内容		
7	是否在本环节学习中状态状态良好		

学习活动 4：制定计划，审定方案

【学习目标】

1. 能够复述制作松鼠鱼的制作流程；
2. 能够学会自我讨论和网上自主学习方法；
3. 能够掌握松鼠鱼的操作步骤及成菜特点；
4. 会进行过程性自评和互评；
5. 会规范填写学生工作页，培养团结协作工作作风；
6. 会规范填写学生工作页，培养细心、严谨工作作风；

【基准学时】

20 分钟

【学习内容】

1、绘制作松鼠鱼的制作流程图

2. 本节课需要用到的原料清单及工具

主料：_____

配料：_____

工具：_____

3. 操作步骤。

4. 注意事项。

5. 成菜特点。

【学习评价】过程性评价记录表

序号	评价内容 (好 A、中 B、差 C)	评价结果	
		自评	互评
1	是否绘制出工艺流程图		
2	是否认识所需要的原材料		
3	是否写出松鼠鱼的操作步骤		
4	是否有认识到注意事项		
5	是否有小组讨论，查询资料		
6	是否有小组分工，分配任务		
7	是否小组内每名成员都有完成本环节内容		
8	是否在本环节学习中状态状态良好		
9	是否认真填写任务书		

学习活动 5：任务实施，菜肴制作

【学习目标】

1. 能够进行松鼠鱼的烹调制作；
2. 能够掌握松鼠鱼的刀工处理方法、火候及调味；
3. 会规范填写学生工作页，培养团结协作的工作作风。

【基准学时】

45 分钟

【学习内容】

1. 学生进行实际操作演练；
2. 师带徒教学进行学习；

【学习评价】过程性评价记录表

序号	评价内容 (好 A、中 B、差 C)	评价结果	
		自评	互评
1	配料和主料搭配的是否合理，有无因过火造成的原料失色		
2	味形是否准确、是否过咸、是否过淡、是否有应有的鲜香味、是否有异味		
3	火候是否合适，有无烧焦的情况		
4	应具有本菜品特有的口感。能否达到标准要求		
5	装盘是否突出主料（不偏盘、装盘不散、盘边无油迹、成型好）		
6	是否有小组分工，分配任务		
7	环境卫生和工作台是否保持清洁		
8	是否小组内每名成员都有完成本环节内容		
9	是否在本环节任务学习中有浪费原料的行为		
10	是否在本环节学习中状态状态良好		

学习活动 6：分享评优，总结拓展

【学习目标】

1. 会完成小组总结报告，会举一反三类似炸制类菜肴的加工工艺；
2. 会规范填写学生工作页；
3. 会进行结果性自评和互评。

【基准学时】

15 分钟

【学习内容】

一体化教学松鼠鱼成品评价标准

班级：_____ 组别：_____

序号	项目	配分	评价标准	自评	互评
1	颜色	20 分	1. 配料和主料搭配的是否合理，2. 有无因过火造成的原料失色。符合上述要求给 10 分，凡不符和上述要求的各项扣 1——2 分		
2	口味	30 分	调味主要指：1. 味形是否准确，2. 是否过咸 3. 是否过淡，4. 是否有应有的鲜香味，5. 是否有异味，菜肴若味形准确，不咸不淡没有异味给 30 分。若味形不准扣 8——10 分，过咸过淡扣 1——5 分，香味不浓郁扣 1——5 分，有异味扣 1——10 分。		
3	火候	20 分	火候主要是指的是 1. 火候合适，菜肴口感老嫩适度，2. 过火，菜肴口感老，3. 有焦糊。4. 欠火，5. 失饪。火候合适给 20 分，过火菜肴口感老扣 1——5 分菜肴发生轻微焦糊扣 6——10 分，菜肴失饪扣 1——5 分。		
4	口感	10 分	应具有本菜品特有的口感。能达到标准的给 10 分，凡发生不能达到要求的，视其程度，扣 5——10 分。		
5	装盘	10 分	要求：1. 突出主料，2. 不偏盘，3. 装盘不散，4. 盘边无油迹，5. 成型好。若能达到以上五项要求给 5 分，若不能达到要求每项扣 0.5——1 分		
6	现场	10 分	卫生。2. 操作规范。根据情况违反的扣除 1—5 分。		

1. 认真详细写好小组总结报告；

小组总结报告

2. 根据松鼠鱼制作的过程，会举一反三，制定如菊花鱼、珊瑚鱼等的制作方法；

附件 2：自我评价表

《一体化课程学习活动自我评价表》

班级：_____ 姓名：_____ 学号：_____ 第_____组

课程名称		学习任务名称		学习活动名称		
授课教师		小组名称		时间、地点		
序号	评价项目	评价标准			分值	评分
1	预习情况	完成 <input type="checkbox"/> 部分完成 <input type="checkbox"/> 没做 <input type="checkbox"/>			5	
2	学习目标实现情况	实现 <input type="checkbox"/> 部分实现 <input type="checkbox"/> 大部分未实现 <input type="checkbox"/>			10	
3	与师生沟通情况	好 <input type="checkbox"/> 较好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 存在较大的问题 <input type="checkbox"/>			10	
4	与同学协作情况	好 <input type="checkbox"/> 较好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 存在较大的问题 <input type="checkbox"/>			10	
5	技术方法运用情况	好 <input type="checkbox"/> 较好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 存在较大的问题 <input type="checkbox"/>			20	
6	资料收集水平	高 <input type="checkbox"/> 较高 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 差 <input type="checkbox"/>			5	
7	做事态度	很认真 <input type="checkbox"/> 较认真 <input type="checkbox"/> 应付 <input type="checkbox"/> 差 <input type="checkbox"/>			10	
8	任务是否完成	完成 <input type="checkbox"/> 部分完成 <input type="checkbox"/> 大部分未完成 <input type="checkbox"/> 没做 <input type="checkbox"/>			30	
9	创新情况（加分项）	创新且同学认可的，加 1~10 分				
	自我评价：	1. 整体效果： 2. 主要不足： 3. 改进措施：			总分	

附件 3：小组评价表

《一体化课程学习活动小组评价表》

班级：_____ 被评同学姓名：_____ 学号：_____ 第_____组

课程名称		学习任务名称		学习活动名称		
授课教师		小组名称		时间、地点		
序号	评价项目	评价标准			分值	评分
1	自我评价诚实情况	很诚实 <input type="checkbox"/> 诚实 <input type="checkbox"/> 不诚实 <input type="checkbox"/>			20	
2	预习情况	完成 <input type="checkbox"/> 部分完成 <input type="checkbox"/> 没做 <input type="checkbox"/>			5	
3	学习目标实现情况	实现 <input type="checkbox"/> 部分实现 <input type="checkbox"/> 未实现 <input type="checkbox"/>			10	
4	与师生沟通情况	好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 存在较大的问题 <input type="checkbox"/>			10	
5	与同学协作情况	好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 存在较大的问题 <input type="checkbox"/>			10	
6	技术方法运用情况	好 <input type="checkbox"/> 较好 <input type="checkbox"/> 存在较大的问题 <input type="checkbox"/>			5	
7	收集信息资料水平	很好 <input type="checkbox"/> 较好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 存在较大的问题 <input type="checkbox"/>			5	
8	学习任务是否完成	完成 <input type="checkbox"/> 大部分完成 <input type="checkbox"/> 大部分未完成 <input type="checkbox"/> 没做 <input type="checkbox"/>			30	
9	学习创新情况	创新且同学、老师认可的，加 1~10 分				
	小组评价：	1. 整体效果： 2. 主要不足： 3. 改进建议：			总分	

附件 4：教师评价表

《一体化课程学习活动教师评价表》

班级：_____ 被评同学姓名：_____ 学号：_____ 第_____组

课程名称		学习任务名称		学习活动名称	
授课教师		小组名称		时间、地点	
序号	评价项目	评价标准			分值 评分
1	自我评价的诚实情况	很诚实 <input type="checkbox"/> 诚实 <input type="checkbox"/> 不诚实 <input type="checkbox"/>			20
2	预习情况	完成 <input type="checkbox"/> 部分完成 <input type="checkbox"/> 没做 <input type="checkbox"/>			5
3	完成学习任务情况	完成 <input type="checkbox"/> 大部分完成 <input type="checkbox"/> 大部分未完成 <input type="checkbox"/> 没做 <input type="checkbox"/>			30
4	与师生沟通情况	好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 存在较大的问题 <input type="checkbox"/>			10
5	与同学协作情况	好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 存在较大的问题 <input type="checkbox"/>			10
6	技术方法运用情况	好 <input type="checkbox"/> 较好 <input type="checkbox"/> 存在较大的问题 <input type="checkbox"/>			10
7	收集信息资料水平	好 <input type="checkbox"/> 较好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 没做 <input type="checkbox"/>			10
9	学习创新情况	创新且同学认可、督导评价好的，加 1~10 分			
	老师评价：	1. 整体效果： 2. 主要不足： 3. 改进建议：			总分

附件 5：操作记录表

《操作记录表》

小组名称		操作任务	
小组成员		小组组长	
小组分工	记录员	成员	
姓名			
操作情况记录表	1. 操作步骤： 2. 注意事项： 3. 操作要点		
操作过程中存在的问题及解决方式			
学生签字		指导教师签字	