

# 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（中式烹调）			
课程名称	一般冷菜的制作	参赛作品题目	卷料菊花三色拼盘的制作	
课    时	4 课时	教学对象	17 级中级烹饪 1 班 A 组	

## 一、选题价值

### （一）学习阶段定位

本课程隶属于初中起点中式烹调中级工学习的基础阶段，对应行业内的基本功阶段，学习时间是第一学年第一学期第 10 周。

### （二）课程设置说明

一般冷菜制作课程源于一体化课程开发，是中式烹调高级班，中级工阶段重要的学习模块。主要由两部分组成：一是原料制作技术，即原料的选择、成形、调味等，多采取炆、腌、拌等烹调方法，腌渍入味。二是装盘拼摆方面的技术，又称冷菜拼摆，它最常见的体现形式是冷拼盘，冷拼盘既体现了厨师的技术，又体现了烹饪的艺术价值。

本课程采用的教材是人社部出版社出版的《冷拼与食品雕刻》第二版，结合一体化教学模式，通过企业实践专家访谈，深入行业调查，进行任务提炼，我系中式烹调教研组对教材进行二次开发，最终依据工作流程和学习的难易程度确定了初级工、中级工、高级工三个阶段，共计 6 个典型工作任务，每个典型任务由 1 至 5 个代表性工作任务组成。

本课程主要学习目标是使学生掌握原料加工刀法与冷菜拼摆装盘手法，学会基础冷菜制作技术，提升刀功，增强烹饪艺术感，能够独立完成简单冷拼盘制作，为下一步学习复杂冷菜制作课程、一般热菜制作课程等综合性应用型课程奠定技能基础与理论基础。

## （二）微任务的来源

本次微任务“卷料菊花三色拼盘的制作”选自中式烹调专业高级班中级工阶段第一个典型工作任务中第三个带代表性工作任务的最后一个考核环节，课程定位如图 1 所示。

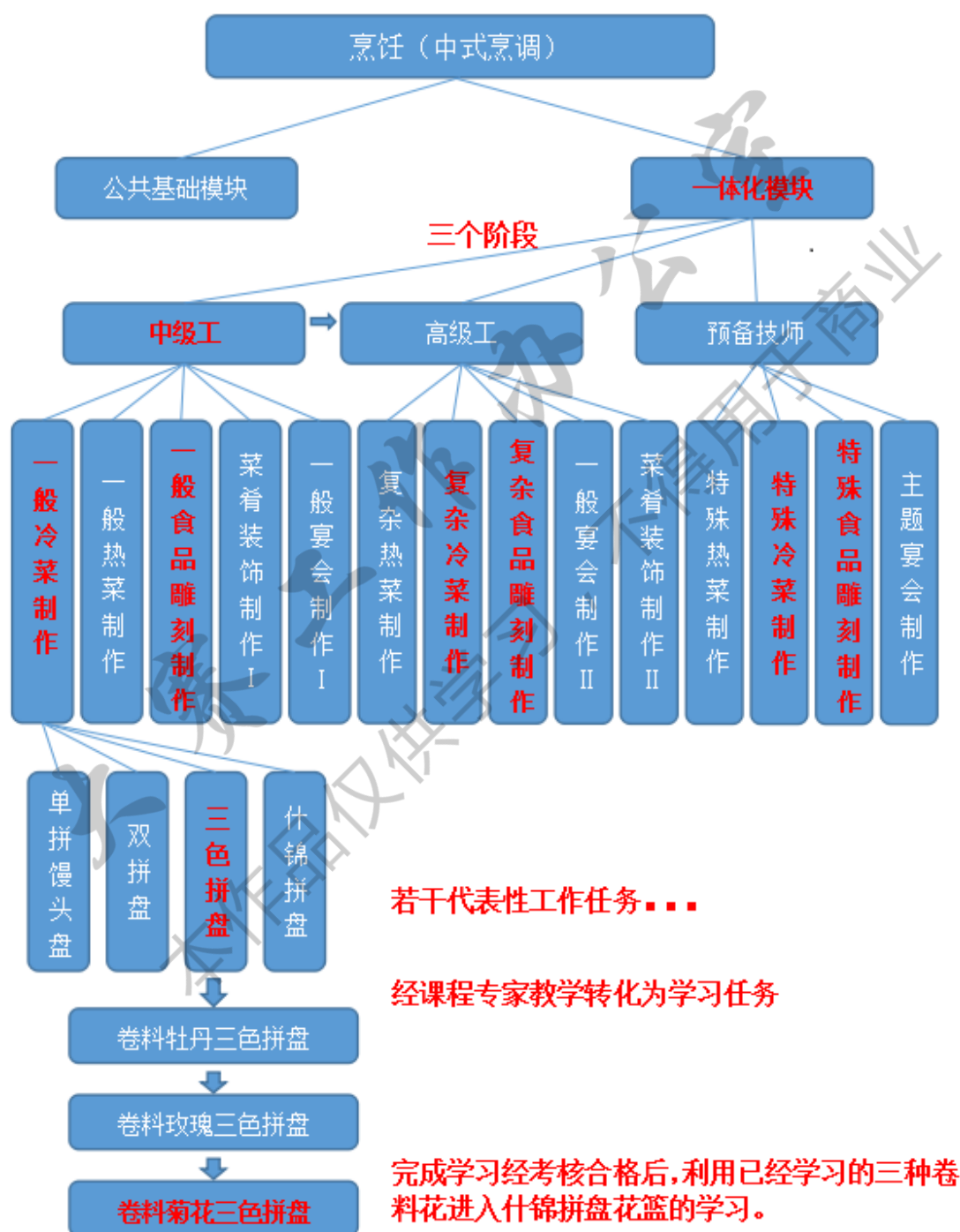


图 1 微任务定位图

### （三）微任务的价值

#### 1. 微任务知识价值分析：

##### （1）知识的典型性（代表性强，选题典型）

卷料菊花三色拼盘的制作是一般冷菜制作的重要组成部分，通过学习学生提升了刀功，熟练了冷菜制作方法和冷菜拼摆的流程，为衔接新课学习奠定了学习基础。综合性强，具备典型性。

##### （2）知识的完整性（任务过程完整，源自实际生产）

任务本身是学生依据真实岗位配合的完整操作过程；源自冷菜厨房真实工作的情景模拟；学习过程具备一化六步骤的完备性，体现刀法学习的完整性。

##### （3）知识的独立性（独立，可操作性强）

此次微任务是一个独立工作任务，加工一道三色拼盘用卷料菊花点缀。重点是在馒头形拼盘的基础上强调色彩的搭配，菜肴的点缀，独立在下一步学习的什锦拼盘之外。地位相对独立，迁移度高，具有很强的操作性。

#### 2.实用价值体现

1. 职业能力使学生掌握卷料片刀法。
2. 让学生学会了冷菜拼摆的手法。
3. 让学生提升刀工。
4. 提升学生的综合素质。
5. 加强培养学生自主学的方法。
6. 使学生了解厨房各岗位的岗位职责。

## 二、学情分析

本任务学习者为 17 中级烹饪 1 班 A 组学生，共 20 人，学生基本情况如下：

### （一）学生学习类型分析

按照分层教学的理念分析后，针对学生学习类型采用不同的教学引导策略  
如图 3 所示。

**分层教学：**区分对待不同学习类型的学生，最终达到共同进步的目的，不放弃一个学生。

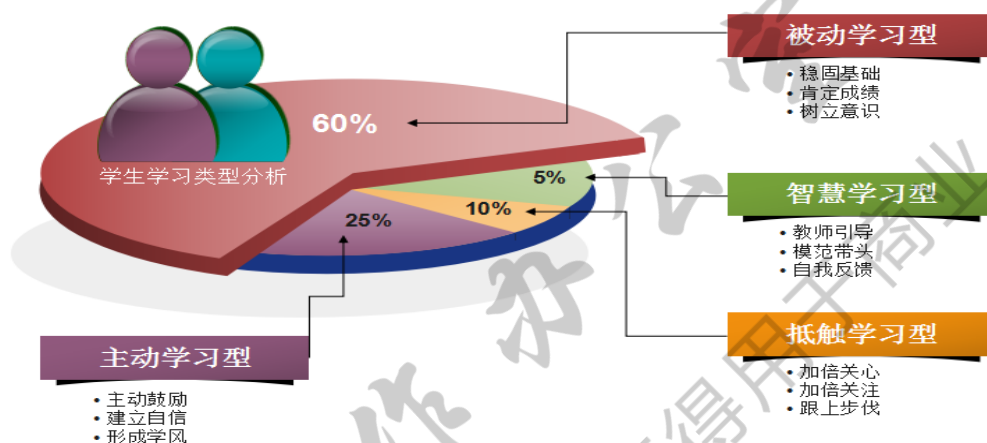


图 3 学习类型分析图

### （二）学生基础知识分析

学习基础	解决策略
1.已掌握冷拼制作流程，未掌握原料腌制调味技术。	提供标准菜谱，教师操作演示。
2.已掌握直刀法、平刀法，未实际操作过滚料片的刀法。	提供教学视频，教师模拟示范。
3.已独立完成过类似工作任务，未按照生产实际以团队协作的形式完成过工作任务。	以任务驱动的方式提供真实任务，按照冷菜厨房岗位职责分工协作。

### （三）学习能力分析

学习能力	解决策略
1.学生有一定的自学能力，能使用手机、电脑、工具书查找需要的学习资料，但是积极性、主动性不高。	利用任务驱动、头脑风暴等方法引导学生兴趣。
2.已具备初步的模仿能力，但是准确性不高。	提供标准的教学视频，利用翻转课堂的方法提升学生的专注度。
3.计划能力、逻辑思维能力、自我反思能力还需要培养。	利用一体化六步法资讯、计划、决策三个环节，反复引导，模拟多练。

三、学习目标		
(一) 能说出本次课程所需工具、设备正确的使用方法。		课 前 目 标
(二) 能根据所学知识说出本次学习任务所使用的刀法和拼摆手法。		
(三) 能说出冷菜厨房的岗位及岗位职责。		
(四) 能运用工具书、互联网等学材收集卷料菊花制作的相关信息。		课 中 目 标
(五) 能按照任务要求，确定工作计划，并独立制作这个学习任务。		
(六) 能掌握菊花料形的刀法、卷制方法和原料腌制方法。		
(七) 能熟练掌握冷菜拼摆操作技法。		
(八) 能独立对本任务分析评价总结，并能找到提升任务质量的方法。		课 后 目 标
(九) 能自我反思，并撰写学习心得，做到举一反三。		

四、学习内容		
(一) 本次任务学生主要有以下几方面主要的学习 内容：		
序号	学习内容	备注
1	卷料菊花的制作过程。	能力点
2	三色拼盘的拼摆手法。	知识点
3	滚料片的刀法学习。	技能点
4	冷菜原料腌制的方法。	技能点
5	自主学习的方法。	能力点
6	厨房冷菜间的岗位职责。	知识点
7	团队协作能力。	能力点

(二) 重点难点分析如图 4

1. 卷料菊花的制作过程。

对应策略：

- (1) 对制作过程每个环节进行评价。
- (2) 针对制作过程中出现的问题及时解决。
- (3) 提升学生的综合能力。

2. 自主学习的方法

对应策略：

- (1) 头脑风暴法，提出前置问题让学生为学习课程主动做学前准备。
- (2) 任务驱动法，正确引导学生自主学习意识。
- (3) 增加互动环节，提升学生参与比重。

3. 厨房岗位职责

对应策略：

- (1) 情景模拟实际生产。
- (2) 按照生产实际分工。
- (3) 利用岗位轮换让学生亲身感受岗位职责。



1. 三色拼盘的拼摆手法

对应策略：

- (1) 将标准制作流程视频化。
- (2) 拼摆手法图片化。
- (3) 学生操作规范化。

2. 滚料片的刀法学习

对应策略：

- (1) 提供标准教学视频、教师做标准示范。
- (2) 熟能生巧，及时纠正。

3. 团队协作能力

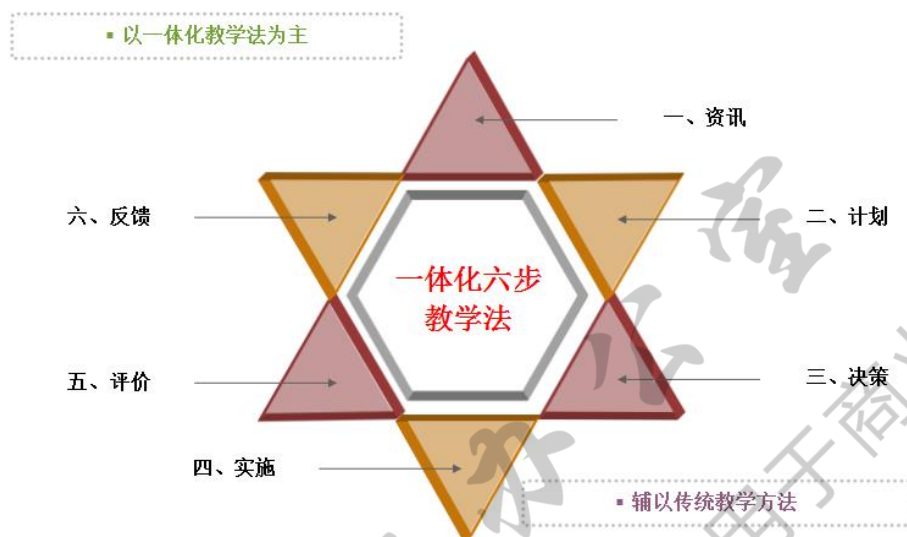
对应策略：

合理分配小组成员，使各团队成员实力均等，优良中差学生配比均匀。避免两极分化，让好学生起到帮带作用。

图 4 重点难点分析图

### （三）教学方法设计思路

教学方法以一体化教学模式为主题，充分调动学生积极性，提升学生在教学活动中的参与比重，以培养学生自主学习能力为导向，辅以其他教学方法。



### （四）学生主要学习方法

学生在整个教学过程中主要的学习方法如图 5，通过教学的引导，让学生利用以下主要学习方法进行学习，从而不断提升和完善自己的自主学习能力。



图 5



## 五、教学资源

(一) 主教材：人社部出版社出版的《冷拼与食品雕刻》第二版



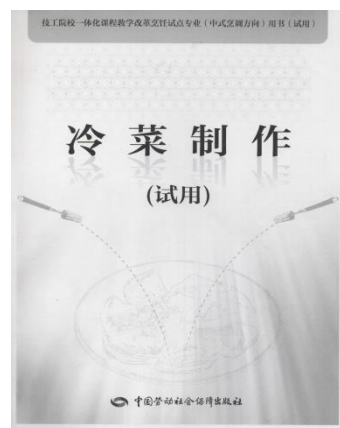
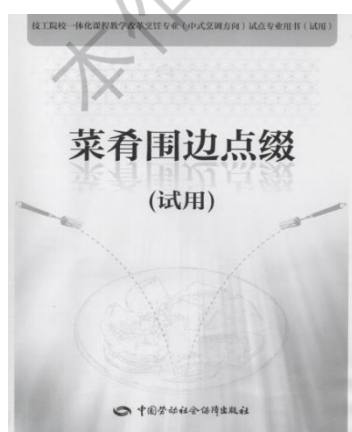
### 教材选择依据

1. 已使用十五年，有两次修订和增补，内容不断更新，体系不断完善。
2. 修订过程征求使用院校意见和行业专家意见，内容符合行业要求，便于教学。
3. 图、标、色彩的应用使得学习更直观生动。

(二) 参考教材：《冷菜制作》（试用）、《菜肴围边点缀》（试用）

### 教材选择依据

1. 技工院校一体化课程教学改革烹饪试点专业（中式烹调方向）用书，该教材为试用版，在正式出版前只能作为参考教材使用。
2. 该教材为自主开发教材，内容上贴近本地区餐饮行业实际情况，符合实际教学需要。
3. 该教材依据一体化的课程形式开发，契合一体化的教学模式。





### （三）硬件资源

#### 1.冷拼雕刻学习工作站

学习工作站 130 平方米，具备分区功能，包括三个功能分区，分别为：情景模拟区（实训区）、学习讨论区、资料查阅区。



#### 2.实物教具

##### 工具设备





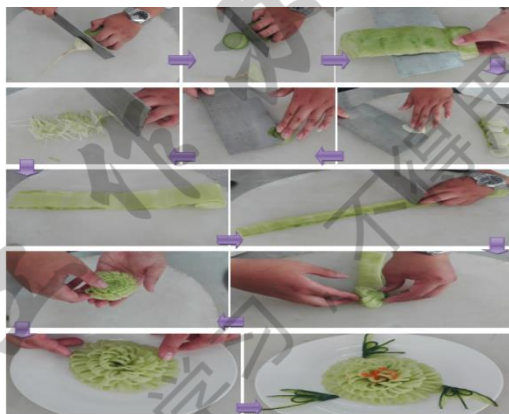
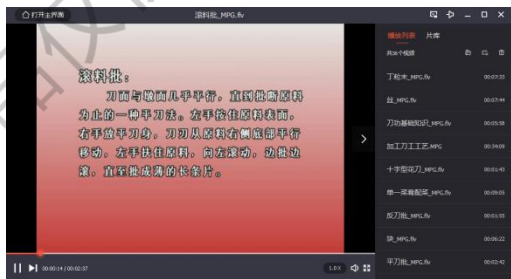
1006 (15x1.5cm)



##### 原料



(四) 软件资源

序号	资源名称	图例	功能
1	传奇数字资源云服务平台		利用网络线上线下互动学习。
2	人社部门门户网站		确定标准学习流程。
3	自制流程 PPT		为学生翻转课堂提供依据。
4	教学视频		帮助自主学习。
5	文字资料库	参考教材、学生工作页、参考书	帮助自主学习。

## 六、教学策略

（一）轮岗策略如图 6。

课堂情景模拟厨房组织机构（角色扮演）：

教师→行政总厨；全班成绩最优生→厨师长；小组成绩最优生→冷菜领班；其他同学→其他岗位。



利用学习金字塔原理，采用学习效率最高的方式“教授别人”由学生在教师的指导下自主完成学习全过程。

图 6 岗位轮换策略图

(二) 教学实施策略如图 7

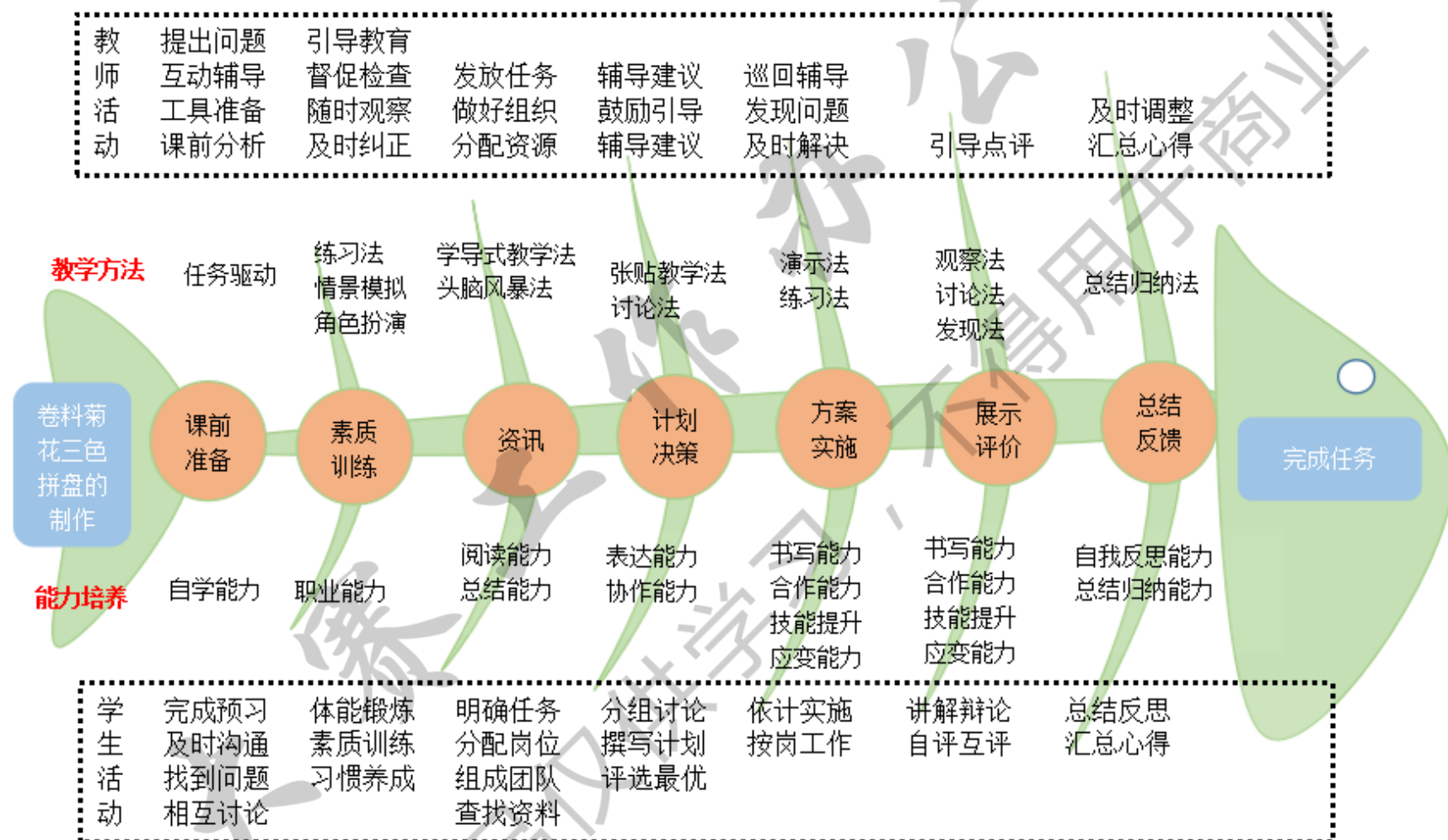


图 7 教学实施策略鱼骨图

七、教学过程								
任务单：卷料菊花的制作								
部门		某某某学院中心厨房						
工作任务描述		某某某学院中心厨房行政总厨（任课教师），接到招待任务，将有 20 桌嘉宾就餐，共需要 20 道三色拼盘用卷料菊花点缀。此任务交由冷菜厨房完成，持续一周。						
序号	用料	数量	规格	序号	调料	数量	规格	
1	象牙白萝卜	1	根	8				
2	胡萝卜	1	根	9				
3	黄瓜	1	根	10				
4	心里美萝卜	1	根	11				
教学环节		学生活动			教师活动		教学手段	教学方法
(一) 课前准备		1. 完成课前学习内容。 2. 通过查找资料、资讯老师、相互讨论的方法解决疑问点、难点。			1. 提前发放工作页，并提出问题。 2. 通过 QQ、微信等方法与学生做好互动及时对学生进行课外指导。 3. 做好学情分析及教学策略。 4. 检查好设备工具，确保上课正常进行。准备好教学相关资料。		网络媒体等。	行为导向法。

<p>(二) 学习活动一</p> <p>职业素质训练</p> <p>(30min)</p>	<p>1.体能训练：跑步、俯卧撑、哑铃</p> <p>2.职业素质训练：（1）厨师长安排分组、轮岗。（2）组员相互整理着装。</p>	<p>1.检查考勤情况。</p> <p>2.讲授素质教育案例、督促检查、随时观察、及时纠正。</p>	<p>示范、讲授、多媒体等。</p>	<p>练习法、情景模拟法、角色扮演法。</p>
<p>(三) 学习活动二</p> <p>布置工作任务，明确工作内容</p> <p>(资讯 20min)</p>	<p>1. 各组领班领取任务：某学院中心厨房接到接待任务，需要 20 份卷料菊花三色拼盘。</p> <p>2. 厨师长分配岗位，各组领班组织组员查找资料，明确任务。</p>	<p>1. 协助班长（厨师长）发放任务，组织岗位分工。</p> <p>2. 做好资料查找的资源分配工作。</p>	<p>多媒体、纸质资料库。</p>	<p>发现法、学导式教学法、阅读指导法、讨论法。</p>
<p>(四) 学习活动三</p> <p>制定工作方案</p> <p>(计划、决策 40min)</p>	<p>1.小组成员根据各组领班的分工查找资料。</p> <p>2.各组领班带领组员讨论计划的可行性。</p> <p>3、各组领班负责最终书写工作计划、评选最佳方案。</p>	<p>1. 鼓励学生自主学习。</p> <p>2. 辅导学生进行计划制定、引导、点评。</p>	<p>学生自制计划书、PPT、多媒体、工作页、学习日志。</p>	<p>张贴教学法、头脑风暴法。</p>



（五）学习活动四 实施工作计划 （实施 50min）	1. 各组按照最优工作计划和分岗情况动手操作，完成岗位工作任务。 2. 厨师长和领班利用抖音 APP 记录，实施的优缺点。	1. 教师巡回辅导、督促检查、及时发现问题、解决问题。 2. 利用抖音 APP 记录各组学习过程中的亮点。	原料、工具。	演示法、练习法。
（六）学习活动五 工作成果展示及评价 （评价 20min）	1. 全体学生集中展示作品参观学习、叙述工作情况后进行自评和互评。 2. 个人利用抖音 APP 记录自己作品。	1. 巡视检查、评价引导。 2. 利用抖音 APP 记录各组学习过程中的亮点。	成品展示。	观察法、讨论法、发现法。
（七）学习活动六 总结反馈 （20min）	1. 各组派代表做总结。 2. 各组经讨论、总结、思考做好笔记并汇总成为学习心得。	教师做总结性评价，将教学整体情况汇总成教学心得。	过程评价表、总结评价表	总结归纳法
能力拓展				
1. 根据成绩进行下次学习岗位轮换的安排。 2. 完成课外作业举一反三，能用其他色彩的原料完成三色拼盘的制作并用于生产实际。 3. 让学生在教师的引导下完成自主学习，提升学生自主学习的能力。 4. 完成学生阶段性考核，达到相应技术的等级的综合能力。				



九、学业评价
--------

（一）学习状态评价：

LOREM IPSUM DOLOR

## （二）教学评价

1.过程评价：贯穿整个教学实施过程，是对任务的每一个环节进行评价，主要体现社会能力和方法能力。

资讯、计划、决策活动评价表

任务名称:	班级:	组别:	日期:		
-------	-----	-----	-----	--	--

姓名 \ 评价要素	出勤、仪容仪表	文明礼貌	参与程度	个人表现	学习能力	计划的合理性
XXX						
.....						
评价方式：学生自评 <input type="checkbox"/> 小组互评 <input type="checkbox"/> 教师评价 <input type="checkbox"/> <div style="float: right;">评价人：_____</div>						

实施活动评价表

任务名称: 班级: 组别: 日期:

评价要素 姓名	合理用料	操作规范	成品质量	团队合作	卫生	安全
XXX						
.....						
评价方式：学生自评 <input type="checkbox"/> 小组互评 <input type="checkbox"/> 教师评价 <input type="checkbox"/> <div style="float: right;">评价人：</div>						

任务名称:		班级:		日期:		
评价要素 姓名	任务完成 度	工作页完 成度	语言表达 能力	收档卫生 情况	作业完成 情况	纪律情况
XXX						
.....						
评价方式: 教师评价				评价人:		

通过 30% 主动学习型 学生为点

带动剩余 70% 的学生 这个面

能保证 95% 的学生参 与到整个学习过程 中，经过轮岗积极主 动的进入自己的角色

保障全班学习的主动 性，达到较好的教学效 果

#### （四）第三方评价

根据课程的不同，选择合适第三方评价方式，或者配合使用，我常用的第三方评价方式有三种：


##### 1.传统形式第三方评价：

中厨房菜品质量反馈表


标准	内容	满分	评分
口感	口味纯正，主味突出，无异味。	5	
质感	烹调方法得当，符合菜肴应有质感。	5	
感官	主辅料搭配合理，规格整齐，色泽自然、协调，盛器选用得当，拼摆装盘层次清晰，协调。	10	
刀工	刀工细腻，刀面光洁，规格整齐，厚薄均匀。	5	
营养 卫生	原料符合食品卫生要求，无异物，营养配比合理，餐具清洁，盘饰卫生	10	
总分		35	
时间：	顾客姓名：	联系电话：	

优点：直观、及时。缺点：形式枯燥、不能评价过程。

## 2.微信投票小程序进行评价（本次课程使用）

小程序名称	 腾讯投票
使用方法	<p>(1) 打开微信，找到小程序。</p> <p>(2) 点击搜索输入“投票”，找到小程序名。</p> <p>(3) 点击腾讯投票，进行授权。</p> <p>(4) 建立投票，转发给顾客。</p>
选择理由	<p>(1) 使用手机，可操作性强，有效的避免了传统纸质评价表的局限性。</p> <p>(2) 选用最流行的社交软件，适合当代学生的理念，易于接受。</p> <p>(3) 互动感、带入感强，能很好的调动学生学习兴趣。</p> <p>(4) 具有传统表格评价的所有特点，更易于当今社会实际。</p> <p>(5) 小程序可以转载，无限的扩大了评价的范围，有利于评价的准确性和真实性。</p>
评价人群	任课教师、学校其他老师、全班同学、校友群内所有人、顾客、顾客相关朋友。

### 3.抖音短视频评价（我的创新）

名称	 <div>           抖音短视频 官方            ★★★★★ 4.48分            62.45M 1.3亿次下载         </div>
使用方法	<p>（1）打开抖音短视频，使用微信账号授权登录。</p> <p>（2）将学习过程拍成视频或依据呈现作品特点方式将作品拍成视频。</p> <p>（3）输入要别人评价的内容，点击发布。</p>
如何得到反馈	<p>（1）依据单个视频的点赞数量和评论得到反馈，点赞越多证明喜欢的人越多，作品也就越优秀。</p> <p>（2）将学生学习的每一次实习课都以这种形式记录。依据个人主页的粉丝数量，可以对学生进行全面的评价。</p> <p>（3）视频的记录也可以让学生对自己的学期全过程进行分段和完整的进行回顾、反思。</p>
选择理由	<p>（1）抖音短视频是当下最流行短视频 APP，辨识度高，使用人群广泛，易于学生主动的使用。</p> <p>（2）通过这个窗口可以让评价的范围无限制的扩大，评价的人群来自社会各界、各年龄段，增加了评价的全面性和真实性。</p> <p>（3）教师正确的引导，能有效的增加课堂的趣味性、互动频率和学生学习兴趣，有利于学生学习主动性培养。</p>
评价人群	<p>抖音 APP 使用者</p> <p>（截止 2018 年 6 月 17 日抖音 APP 的下载次数是 1.3 亿次）</p>

## 十、教学反思

### （一）优点：

- 1.加入课前素质教育使学生的个人素质得到了全面的发展。
- 2.情景模拟与角色扮演，有效的提升了学生的学习兴趣。
- 3.利用网络媒体，实现师生互动，让学生在课前就能进入自主学习状态。
- 4.岗位按照实际厨房岗位设置，采取岗位轮换，成绩优秀的学生选为厨师长和领班这种学习竞争机制，能很好的提升整体班级学习风气，从而增加学生学习的主动性。
- 5.以工作任务来驱动整个教学，可以明确学习的内容、目标和方法。充足的学习资源，使得自主学习降低了难度，使传统知识点不在枯燥，学生学习中能更好的把握重点、难点，从而能培养学生举一反三的能力。
- 6.评价的多元化，使得教学的反馈更准确。

### （二）不足

- 1.需要提升的是各环节衔接与实际生产的契合度。
- 2.个别基础薄弱的学生，难以有效的参与自主学习部分的学习。
- 3.有产生班级学生两极分化风险。
- 4.评价方法的选择需要进一步的论证，加强评价的准确性，有效性。

### （三）改善措施

- 1.继续精炼学习任务的转化，避免背离生产实际。
- 2.增加基础薄弱的学生关注度。
- 3.积极增加师生互动环节，提前做好保障学生学习积极性的方案和措施。