

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	热菜制作	参赛作品题目	卧油炒技法——宫保鸡丁的炒制出菜	
课时	2 课时	教学对象	2016 级烹饪（中烹）中级 1 班	

一、选题价值

1. 课题来源

(1)《热菜制作》课程是人力资源和社会保障部组织开发的烹饪(中式烹调)专业中级工层次的一门一体化课程,包括“炸制技法”“烧制技法”“炒制技法”等九个学习任务。通过本课程的学习,学生能够根据各类顾客群体的不同需求,执行餐饮行业中餐厨房热菜制作岗位的工作标准,运用各种技法完成菜品制作等工作任务。其中“卧油炒”技法菜肴的制作是“炒制技法菜肴制作”任务中的子任务。

(2)“卧油炒技法——宫保鸡丁菜肴制作”是基于真实工作任务开发的学习任务。任务要求学生能够准确接收任务单信息,在规定时间内要完成“原料的初加工”“刀工处理”“上浆腌制”“辅料配比”“碗芡调配”和“炒制出菜”各个工作环节,菜品提交给厨师长确认达到标准后,方可出菜上桌。

(3) 本次课的设计“卧油炒技法—宫保鸡丁的炒制出菜”，是“卧油炒技法—宫保鸡丁菜肴制作”学习任务的其中一个环节，学习任务共计 6 课时，包括原料初加工、刀工处理、上浆腌制、辅料配比、碗芡调配和炒制出菜六个环节；本次课为第六环节“炒制出菜”，2 课时。本次课是基于真实工作任务场景的学习任务，学生的工作任务真实且工作过程完整。课题的来源及定位如图所示。



2. 选题价值

(1) 任务真实，具有吸引力和挑战性，学生对完成任务充满期待。“卧油炒技法——宫保鸡丁的炒制出菜”来源于校企合作单位某烤鸭店开展的“传统川菜美食周回馈顾客”活动，企业将在我校订单班学生中挑选学生参加本次活动，学生炒制菜品的质量直接决定了学生是否可以参加此次活动，任务要求高且真实。某烤鸭店为订单班的合作企业，为学生所熟知并向往，如果学生能够在本次课中脱颖而出，对学生来说具有吸引力和浓厚的兴趣，学生跃跃欲试。

(2) 本微任务是“卧油炒技法——宫保鸡丁菜肴制作”任务的一个关键环节，实施的结果质量决定了整个任务的成败。“卧油炒技法——宫保鸡丁菜肴制作”代表性学习任务，一般包括“辅料配比”“碗芡调配”等环节，其中“炒制出菜”环节是整个任务中最关键的环节，通过本环节的学习和工作，学生能将中式烹调热菜制作技法中最常用的技法，同时也是每一名中餐热菜厨师必须掌握的基础技法之一的“卧油炒”技法熟练掌握。餐饮企业中大部分菜肴制作均采用这一烹调技法，具有“旺火快炒、一锅成菜”的特点；该技法易于上手、运用广泛，独具代表性，是“炒制技法”学习过程的必经之路。很多传统菜肴都是运用这一技法烹制的，如宫保鸡丁、鱼香肉丝等。

(3) 本次任务的学习过程完整，关键点明确，在学习工作中具有承上启下的作用。“炒制出菜”学习和工作过程中要经历“配菜——碗芡调配——炒制——出盘——收档”等环节，学习过程完整。通过学习，学生能够充分、直观地体验“卧油炒”技法“炒制出菜”的操作全过程、特点和关键点明确。通过练习对比，让学生区分与之前所学的“煸炒”技法的差异，打牢学习“滑炒”技法的基础，起到承上启下的作用，进而能做到举一反三，达到学一得多的学习效果。

(4) 学习载体家喻户晓，熟知度和认可度高。“宫保鸡丁”是一道家喻户晓的传统四川风味菜肴，流传至今约有 200 多年历史；这道菜市场需求量大、食客认知度高，已不仅仅是川菜的代表菜肴，作为一张中国菜的“名片”，其成为全世界人民都熟悉的中餐经典名菜之一，该菜肴就是运用“卧油炒”技法烹制而成。通过学习该菜肴典故，激发学生学习兴趣，让学生们体会源远流长的祖国传统饮食文化瑰宝。

二、微任务描述

任务情境

校企合作订单班企业某烤鸭店要举办“传统川菜美食周回馈顾客”活动，旨在回馈老顾客，宣传企业品牌，同时发布四季新品。届时将邀请学校某订单班的部分学生参加此次活动，作为炒锅厨师，承担“宫保鸡丁”菜肴的炒制任务，随做随销。要求学生要在顾客点餐后5分钟内，能使用“卧油炒”技法，按照一锅成菜的要求，完成“宫保鸡丁”菜肴炒制出菜。学生在本次课上的表现和最终菜品的出品质量能否达到标准要求，将直接作为活动企业选择学生的依据。

微任务描述及要求

微任务描述：

学生要按照“配菜——碗芡调配——炒制——出盘——收档”等环节，每人都运用“卧油炒”技法独立完成一份主料为150克的“宫保鸡丁”菜肴，出菜时间要求5分钟内。本次课两课时内完成。

微任务要求：

1. 菜品要求色泽枣红，糊辣味型，口感嫩滑，层次分明。
2. 不生、不糊、不老、不脱浆。
3. 每人要独立完成炒制，符合卫生要求。

三、学情分析

系统学习过炸制、烧制等基础烹调技法

已经完成“宫保鸡丁”菜肴的原材料选择，前期的初、细加工处理、加工标准等课程的学习和准备

会使用中餐热菜厨房常用工具设备，能根据厨房中的安全卫生规范和卫生标准进行卫生清理

已学技法

本课已有基础

职业素养

学生班级为2016级烹饪（中式烹调）专业中技一体化班，由平均年龄为17周岁的16名男生组成

心态优势

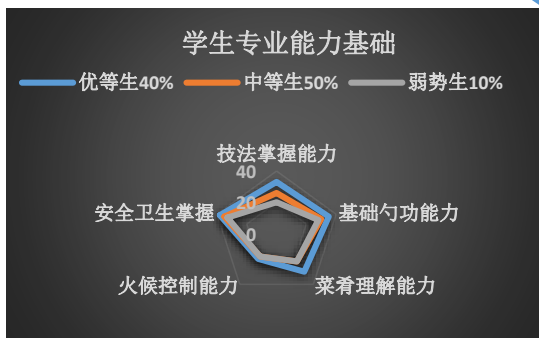
好奇心强，发散性思维，善于接受新鲜事物

兴趣习惯

喜欢动手、对本专业和实际操作有浓厚兴趣

方法优势

善于利用多媒体信息化手段进行学习活动



四、学习目标

课前

- 通过自主学习，能够利用各种资讯渠道找出“卧油炒”技法的操作流程、关键点和宫保鸡丁菜肴的相关出品标准，并能在课堂检测阶段用专业的语言加以表述。

课中

- 能够用专业语言叙述“卧油炒——宫保鸡丁”菜肴的制作流程和成品标准；
- 能够在教师的指导下，遵照安全操作规程，独立完成“卧油炒——宫保鸡丁”菜肴的制作；
- 能依据“卧油炒——宫保鸡丁”成品标准和要求，对自己和同学的菜肴出品进行评价；
- 能根据评价标准和评价结果，找出菜品中存在的问题，说出解决的办法和理由。

课后

- 能够运用所学技法，进行菜肴炒制实践，烹制出其它“卧油炒”技法菜肴。

五、学习内容及重难点分析

1. 学习内容

- (1) “卧油炒”技法的要求和标准。
- (2) 宫保鸡丁菜肴正确的原料下锅顺序和时机。
- (3) 炒制过程中火候的控制。

2. 重难点分析

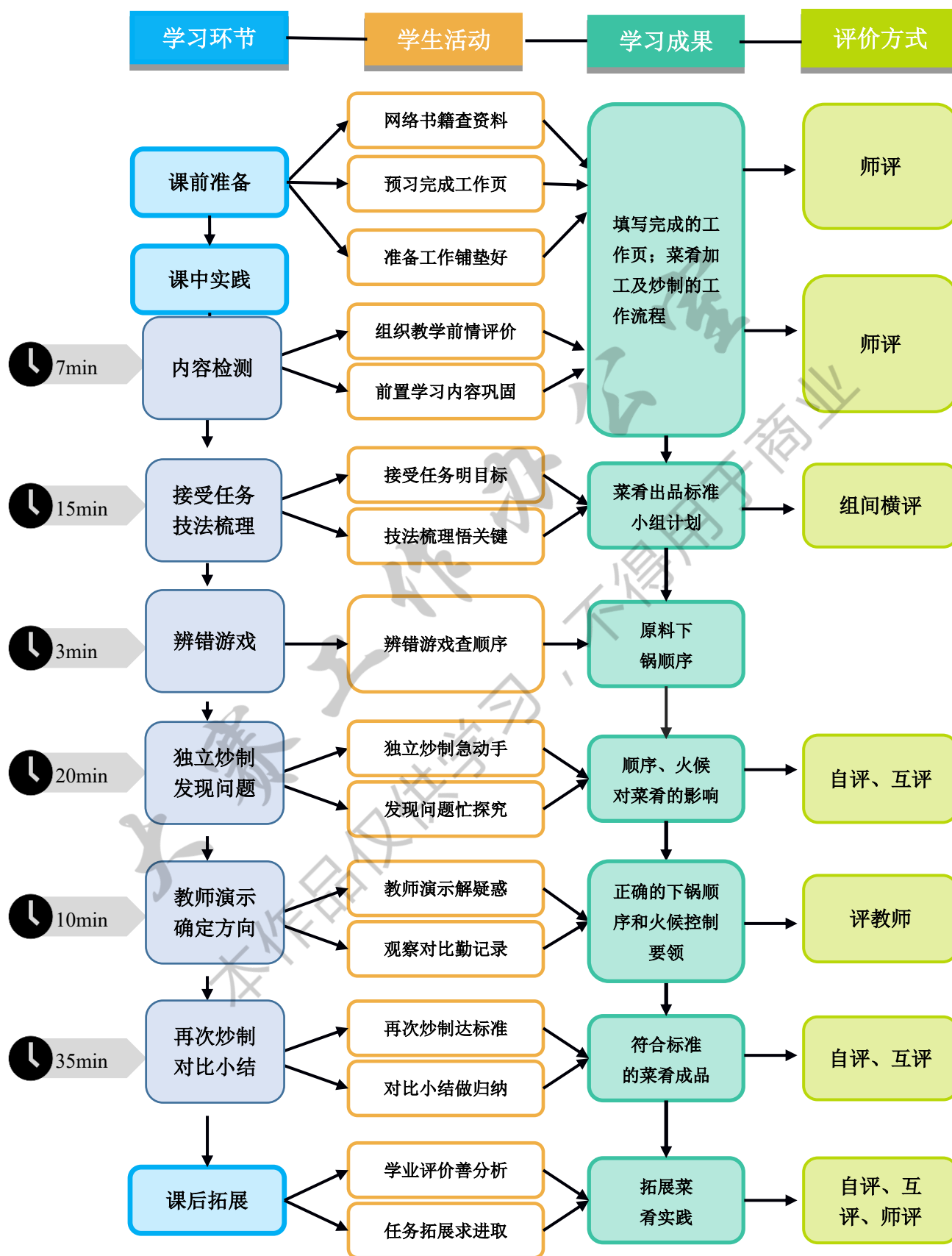
重点内容	重点确定理由	重点突破策略
“卧油炒”技法制作“宫保鸡丁”菜肴原料的正确下锅顺序	原料下锅顺序的标准化掌握，是决定菜肴能够炒制成功的关键。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 组织学生利用卡片法进行辨错游戏，结合教师的讲授，确立正确的下锅顺序； 2. 教师演示操作，引导学生验证正确的原料下锅顺序对此菜肴炒制的影响，并熟练掌握操作要领。
难点内容	难点确定理由	难点突破策略
“卧油炒”技法的火候控制：下锅温度、炒制温度和炒制时间	在炒制过程中最容易出现的失误就是出品夹生、焦糊、口感老、原料脱粉。造成这些现象的原因是炒制时的火候控制没有达到标准。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 通过试错环节、感观检测和成品比对，引导学生了解火候控制对菜肴成品质量的影响； 2. 教师演示操作，帮助学生确定火候控制要点； 3. 引导学生对照标准进行二次练习，完成菜肴炒制，掌握火候控制操作要领。



六、学习资源				
名称	图片	功能	运用环节	创新点
企业资源		提供真实工作任务。	前置任务环节、评价环节	任务来自订单合作企业
工作页任务单		引导学生自主学习，明确任务标准和任务完成的操作过程，培养学生自主学习能力。	前置任务环节、课中任务实施环节	
教材书籍		始终围绕课程目标和学习内容，组织开展教学，与工作页配套结合。	前置任务环节	边做边记录
相关视频资料	 	微课视频：在QQ群中发布宫保鸡丁制作视频及相关典故，学生完成前置任务，在学习过程中参考。	前置任务环节、任务实施环节	
智能手机、QQ 班级交流群		教师下达任务书，上传相关学习资料等。学生上传菜品制作过程和菜品照片；师生利用QQ群交流讨论，开展评价。	前置任务环节、任务实施环节、课后作业	引入学生喜欢的交流媒体，利用现代化教学手段，实现线上线下学习，丰富课堂资源，提高学习效率。
白板、卡纸、白板笔、电子屏	 	对任务实施过程中的思路进行梳理；强调重难点和工作流程。 总结、提炼学习重	任务实施环节“辨错”游戏	

		点内容。		
集中教学区		教师组织教学，学生按照小组分组。学生成果作品展示，评价、讨论区域，使全体学生能够更直观具体地观看作品；模拟真实的职业场景。	前置作业反馈、总结评价环节等多个环节。	多种教学方法实施，一体化教学环节；便于小组讨论。
一体化实训场地		分组实训区：是每组实训操作的区域，工作台上放与本次内容相关工具、原料等。	任务实施环节	工具、原料准备齐全，与企业工作岗位对接。

七、教学实施过程流程图

教学实施过程流程图：



八、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
课前准备	<p>“卧油炒”技法代表出品“宫保鸡丁”的</p> <ol style="list-style-type: none"> 原料构成与配比。 碗芡、料汁的调制方法。 炒制技法：下锅顺序、下锅温度、炒制温度、炒制时间。 	<ol style="list-style-type: none"> 学生独立阅读教师发布的学习材料和视频。 填制《任务告知单》、工作页材料的学习部分上传到QQ群。 分组完成课前原材料处理及准备工作。 	<ol style="list-style-type: none"> 提前发布《任务告知单》、工作页材料和视频。 检查和记录学生的《任务告知单》、工作页材料的学习和填写情况。 检查学生课前原材料加工的完成情况。 	多媒体 网络 书籍 任务单 工作页 QQ 课堂联系群	
	设计意图： 引导学生复习已讲授过的原料加工等前五阶段内容；通过网络、视频资料和相关书籍查找本节课学习内容“卧油炒”技法菜肴“宫保鸡丁”的相关流程，关键点和出品标准。完成原料加工。				
组织教学 前情评价 (5 分钟)	<ol style="list-style-type: none"> 课堂安全要求：服从教师安排、不得扰乱课堂秩序；不准在实习室打闹；未经允许不准擅自使用实习室各种设备用具。 实训安全要求：严格按照教师培训的厨房设备及工用具使用规则操作，不得自行改变；注意地面油污，注意水、电、燃气的安全使用；遇到情况及时汇报。 上节课内容：菜肴“宫保鸡丁”的原料构成及配比；原料加工流程、加工标准。 对技法的预习情况。 	<ol style="list-style-type: none"> 学生听教师提出的安全要求。 学生完成手机答卷。 <ol style="list-style-type: none"> 上节课学习内容：菜肴主要技术特点和原料加工过程。 本节课学习重点：“卧油炒”技法的关键点。 认真听取教师的评价。 	<ol style="list-style-type: none"> 教师按照企业早例会形式进行安全教育。 通过手机答卷检查学生上节课的学习情况及预习情况；对学生的答案做出评价，整合学生对所学内容的掌握情况。 	情境模拟：企业实际例会形式	情境教学
	设计意图： 通过企业早例会形式的模拟，使学生体验企业运营模式、管理方法、制度要求，达到适应企业工作的目的。通过安全教育，加强学生课堂自律，规范应有课堂秩序，养成良好工作习惯。同时，通过评价检测学习内容的掌握情况。				



八、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
前置学习内容巩固 (2 分钟)	<p>“卧油炒”定义：将小型原料放入足量油的热锅里，以旺火快炒，调味、勾芡一气呵成，使原料快速成熟的一种烹调方法。</p>  <p>技法是中式烹调热菜制作课程中最常见的技法之一，是具有典型代表性的。</p> <p>就是采用这一技法烹制的一道家喻户晓的风味菜肴，是学生在中技阶段，具有典型性的学习任务之一。</p>	<p>学生认真听取教师讲解内容。</p> 	<p>教师讲解“卧油炒”定义。</p> 	多媒体	讲授法
	<p>设计意图：学生初步理解“卧油炒”技法的内容，检测学生上节课的学习情况（菜肴的原料加工及上浆技巧等）。提问菜肴标准及炒制过程的注意事项，检测学生预习情况。</p>				

八、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
接受任务 明目标 (5 分钟)	<p>“卧油炒”技法及“宫保鸡丁”的标准。</p> <p>1. “卧油炒”技法“宫保鸡丁”的成品标准：色泽枣红，糊辣味型，口感嫩滑，层次分明。</p> <p>2. “卧油炒”技法菜肴的基本标准：出品口感滑嫩、颗粒分明、成熟度统一，不生、不糊、不老、不脱粉。</p>	<p>1. 观看视频（舌尖上的中国）中伍玉盛大师制作的“宫保鸡丁”，了解“卧油炒”技法的传统做法。</p> <p>2. 认真阅读工作页，明确工作内容，确定工作目标。</p> <p>3. 通过网络查阅资料，分组讨论，总结归纳出“卧油炒”技法及“宫保鸡丁”的标准，完成工作页的填写。</p>	<p>1. 播放视频和 PPT 课件。</p> <p>2. 教师指导学生总结归纳，“卧油炒”技法及“宫保鸡丁”的标准。</p> <p>3. 引导学生依据教学资料完成工作页中相关知识的学习。</p>	视频 工作页 任务书 PPT 课件	引导文法
	设计意图：明确学习内容和目标，确立菜肴出品标准。				

八、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
技法梳理 定关键 (10分钟)	<p>1. “卧油炒”技法特点：急火快炒、一锅成菜。</p> <p>2. 工艺流程：刀工处理→上浆腌制→调兑碗芡→卧油炒制→烹入碗芡→旺火快炒→出菜装盘。</p> <p>3. 注意事项</p> <p>(1) 重点注意原料下锅温度、下锅顺序、炒制温度、炒制时间，是影响菜肴出品标准的重要因素。</p> <p>(2) 成菜后应立刻装盘上桌。</p> 	<p>1. 查阅及参看教师推荐的资料，通过小组讨论，利用“餐垫法”互相学习，完成“卧油炒”技法的相关知识的学习。</p> <p>2. 各组派代表，说出“卧油炒”技法菜肴“宫保鸡丁”的炒制过程。</p> 	<p>1. 教师引导学生利用“餐垫法”了解“卧油炒”技法的特点、工艺流程及注意事项；做出总结并重点展示。</p> <p>2. 对学生讨论的结果逐一点评和总结。</p> 	工作页 任务书	餐垫法
<p>设计意图：引导学生通过查阅资料和分组讨论，归纳出“卧油炒”技法“宫保鸡丁”的操作流程，做好相关记录。并由学生代表重点发言，说出菜肴的炒制过程和注意事项（可能是错误的，教师只判断对错，让学生带着问题继续学习，试着自己找到解决问题的方法）。</p>					

八、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
辨错游戏 查顺序 (3 分钟)	讨论正确的“卧油炒”技法原料下锅顺序，以利于炒制过程的成功。 正确的原料下锅顺序（学习重点） ①花椒②鸡丁③辣椒④辣椒面⑤大葱 ⑥烹入碗芡（旺火快炒）⑦淋明油出菜装盘	以小组为单位，认真分析教师给出的 3 条原料下锅顺序，并讨论确定本组的原料下锅顺序，给出理由。	给学生三种原料下锅顺序，让学生自主选择，设置悬念。 (1)辣椒→鸡丁→花椒→大葱→碗芡 (2)鸡丁→辣椒→花椒→碗芡→大葱 (3)花椒→鸡丁→辣椒→大葱→碗芡	工作任务分解	卡片法
	设计意图： 让学生开动脑筋的同时，活跃课堂气氛，并强调下锅顺序的重要性。				
独立炒制 急动手 (10 分钟)	1. 各岗位工作内容。 2. 学生试炒过程中存在的问题。 3. 操作中的卫生、安全问题。	1. 按照企业工作岗位分成初加工组、细加工组、打荷组和炒锅组 4 个组；各组按照各岗位分工要求，合作完成该组任务。 初加工组： 负责工具和餐具的洗涤清洁。 细加工组： 负责配菜。	1. 教师以厨师长的身份按照企业各岗位分工安排各组任务。 2. 巡回指导，并引导完成自己工作的学生帮助炒锅学生拍视频、做记录、说技法、看时间，记录其在操作中出现的问	情境模拟 实际操作	小组轮值

八、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
	 <p>夹生问题</p>  <p>脱浆溜汁问题</p>  <p>焦糊问题</p>  <p>口感老问题</p>	<p>打荷组：负责配盘和装饰。</p> <p>炒锅组：负责炒制出菜。</p> <p>2. 炒锅组成员按照自行制定的流程，独立完成“卧油炒”技法“宫保鸡丁”的首次实际操作；完成自己工作的其他学生可帮助炒锅学生拍视频、做记录、说技法、看时间。</p> <p>3. 对比不同下锅顺序和火候控制对菜肴出品的影响，并给出首次综合评价。</p> 	<p>题。</p> <p>3. 引导学生对首次炒制出的菜肴进行自评与互评。</p>  		
	<p>设计意图：在教师的指导下，学生在课堂上首次小试牛刀，完成出品，并收集首次评价数据资料。</p>				

八、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
发现问题 忙探究 (10分钟)	<p>感官五觉品菜法：通过感官中的视觉、嗅觉、味觉、触觉、听觉，来判断一道菜的色、香、味、口感。</p> 	<p>1. 观察出品外观，找出优点与不足（糊焦、脱浆溜汁），说出原因。</p> <p>2. 品尝出品口感，找出优点与不足（夹生、口感老），说出原因。</p> <p>3. 使用评价表进行自评、互评，记录问题。</p> 	<p>1. 引导学生通过感官五觉法，从技法标准要求到菜肴标准要求进行综合评价，发现问题：夹生问题、糊焦问题、脱浆溜汁问题、口感老的问题。</p> <p>2. 引导学生通过问题找到原因，主要是因为原料下锅的顺序和炒制过程中的火候控制不到位造成的。</p>	评价表	讨论法、对比法
	<p>设计意图：带领学生利用评价表对此次出品进行自评与互评，引导学生思考出品出现问题的原因（下锅顺序和火候控制），带着这些问题，认真观看后面教师的操作。</p>				

八、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										
教师演示 解疑惑 (10分钟)	<p>技术问题及解决办法：</p> <p>1. 油量比一般炒菜油量大，约为主料分量的 1/4，解决鸡丁脱浆问题。</p> <p>2. 下锅顺序①花椒②鸡丁③辣椒④大葱丁⑤烹入碗芡（旺火快炒）。</p> <p>3. 烧热锅、润透油，下锅时温度为四成热，可解决脱浆、鸡丁不成形问题。</p> <p>4. 炒制过程中的火力应先小火、再中火、最后大火快炒，缩短加热时间，控制在 5 分钟左右，使鸡丁保持滑嫩口感。</p> <p>5. 待淀粉完全成熟后方可翻拌，否则易脱浆。</p>	<p>1. 认真观察教师演示并做好记录；找出教师菜肴操作上和自己有哪些不同。</p> <p>2. 学生确立正确的原料下锅顺序；观察并记录火力（小火、中火、大火）变化。</p> <table border="1"><tr><td>花 椒</td><td>鸡 丁</td><td>辣 椒</td><td>大 葱</td><td>碗 芡</td></tr><tr><td>小 火</td><td colspan="3">中火</td><td>大 火</td></tr></table> <p>3. 找出第一次试炒菜肴成品所发现问题的解决办法。</p>	花 椒	鸡 丁	辣 椒	大 葱	碗 芡	小 火	中火			大 火	<p>1. 教师按照工作标准流程规范进行演示操作，采用直播大屏，让学生一目了然。</p> <p>2. 在操作中针对学生工作过程中出现的技术问题重点讲解。</p> <p>3. 帮助学生解决第一次试炒中发现的技法问题，完成突破</p>	实操演示 直播大屏	讲授法、 演示法、
	花 椒	鸡 丁	辣 椒	大 葱	碗 芡										
小 火	中火			大 火											
		 													

八、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
观察对比 勤记录	<p>1. 花椒下锅 2. 鸡丁下锅</p> <p>3. 辣椒、辣椒面下锅</p> <p>4. 大葱下锅</p> <p>5. 烹入碗芡</p> <p>6. 撒入花生米</p> <p>7. 出菜装盘</p> <p>说明:</p> <p>小火 中火 大火</p>				
设计意图: 教师按照标准工作流程操作，释放正确的操作关键点，针对学生工作过程中出现的问题重点讲解，特别是正确的下锅顺序和炒制过程中火候的控制；学生认真观察教师演示并做好记录；确立正确的工作流程和火候控制要点；找出教师在操作上和自己的不同。					

八、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
再次炒制 达标 (10分钟)	<p>1. 学生结合教师演示流程、关键点和实际出菜标准, 进行二次实践, 并融入竞赛机制, 争取高分值。</p> <p>2. 第二次比第一次有明显进步和提升, 是因为注意了相关关键点, 所以对出品要求提出更高的要求:(色泽枣红、口味糊辣味型、口感鸡丁滑嫩、花生酥脆、层次分明)</p>	<p>1. 炒锅组学生按教师演示标准, 结合工作计划, 以竞赛的方式6 人一组, 独立完成第二次制作“宫保鸡丁”出品一人一份。</p> <p>2. 比对教师操作与自己的不同, 避免相同错误的发生, 并最终达到成品要求。</p>	<p>1. 指导学生以竞赛方式按照工作计划再次完成“宫保鸡丁”菜肴的“卧油炒”技法制作。</p> <p>2. 巡回指导, 对学生出现的问题进行观察和记录, 随时纠偏和检查卫生安全情况。</p>	<p>情境模拟 实际操作 任务书 工作页 评价表</p>	<p>任务驱动法 评价法</p>
对比小结 做归纳 (10分钟)	<p>第一次操作</p> <p>第二次操作</p> <p>前后成品对比</p>	<p>3. 通过品尝出品, 比对自己的第一次和第二次出品, 对本节课学生最终出品菜肴和操作技法掌握情况做自评和互评, 认真评分; 说出“卧油炒”技法的定义, 归纳出“卧油炒”技法的特点和标</p>	<p>3. 引导学生对本节课最终出品菜肴和操作技法掌握情况, 依据成品特点标准操作规范做自评和互评打分(此分数记入平时成绩), 倾听小组互评, 点出重点、难点的正确操作标准。</p>		

八、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
卫生清洁	<p>3. 按照教师培训的厨房设备及工用具使用规则操作，不得自行改变；注意地面油污，注意水、电、燃气的正确使用；遇到情况及时汇报。</p> <p>4. 6S 管理标准：即整理（SEIRI）、整顿（SEITON）、清扫（SEISO）、清洁（SEIKETSU）、素养（SHITSUKE）、安全（SECURITY）。</p>  	<p>准及菜肴技法重点（原料下锅顺序）难点（炒制过程中火候的控制）正确操作标准。</p>    <p>4. 按照企业 6S 标准，收档完成收尾工作。</p>	 <p>4. 指导协助学生按照企业 6S 标准进行清洁收档，完成收尾工作。</p>		
<p>设计意图：认真地独立完成第二次出品的炒制。教师通过巡回指导，及时指正学生操作上的错误；并在操作完成后，带领学生依据成品标准评价表，通过观察、品尝，对第一次和第二次的出品进行自评与互评，此次出品明显优于第一次试做出品；比对教师和自己出品，深究</p>					

八、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
	差距和改进办法；并让学生说出前面找对游戏中正确的一组下锅顺序和正确的火候控制方法。再次强化本节课重点和难点的重要性；最后按照企业 6S 标准收档，完成收尾工作。				
任务拓展 求进取 (5 分钟)	1. 完成实习报告和课后作业：复习本次课的内容“宫保鸡丁”的原料及调料的构成，制作程序及要点、成品特点等，并完成相应工作页和实习报告的填写，并总结心得体会； 2. 引导学生开发思路，拓展知识，举一反三，类举几道适合“卧油炒”技法的菜肴，并制定自我学习计划（如“鱼香肉丝”“宫保虾球”等菜肴的炒制过程）深化“卧油炒”技法的学习； 3. 课后进行家庭巩固练习：依据学生自己制定的学习计划在家里完成拓展菜肴的制作，加强对“卧油炒”技法和课堂学习成果的掌握，并将过程和成品拍照，由家长给出意见，上传到 QQ 课堂练习群。				
	<div>      </div> <p>设计意图：要求按要求完成相应工作页和实习记录，并鼓励学生进行家庭巩固练习，增加学生之间互相学习，相互提高的机会。做好下节课的预习工作。</p>				

九、学业评价

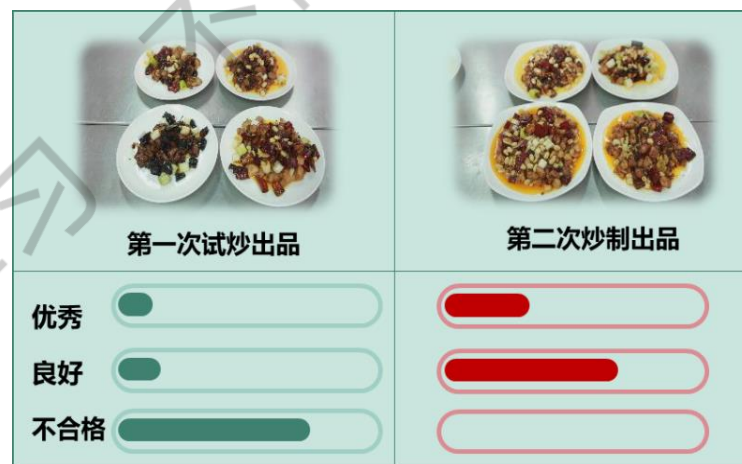
1. 评价方式：本次课评价通过自我评价，同学间相互评价，教师点评和家长（顾客）评的方式组成进行；学生最终成绩包括菜肴出品评价成绩，占比 40%；专业能力评价成绩，占比 50%，家长（顾客）占比 10%，共计 100 分。

2. 评价过程：课堂上学生、教师使用《菜肴出品评价表》和《综合能力评价表》对学生课堂表现和目标完成情况进行评价，课后家长通过《家长评价表》进行课后评价，最后通过《成绩汇总表》算出平均成绩，记入学生平时成绩。

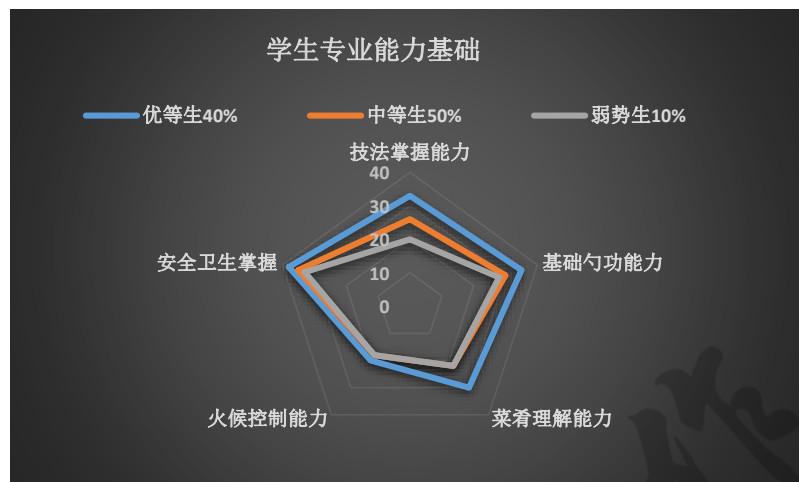
3. 评价特色：包括课上生师评价、课后家长评价。在评价过程中，突出岗位要求和工作标准，强调学生职业素养的养成。以打分的形式调动学生的学习兴趣与热情，激发学生的好胜心，鼓励学生努力上进，对表现优秀的小组及个人提出表扬与肯定；提升学生在团队合作中互助互爱的良好品质。

4. 评价结果：本节课学习目标达成度 100%，学生可以用专业的语言叙述“卧油炒”技法的标准、特点和正确的操作流程，对学习重点和难点的掌握程度普遍较高。依据《菜肴出品评价表》的结果可以看出学生第二次完成出品的合格率达到 100%，且优良率达到 30%。学生的职业道德与行为表现良好。班级中的优等生、中等生和弱势学生的综合素质均得到有效提升。依据《综合能力评价表》对学生专业基础技能和职业素养进行评价，学生专业能力得到显著提高，实现预期学习目标。

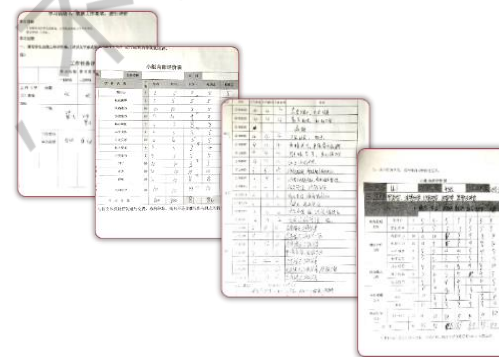
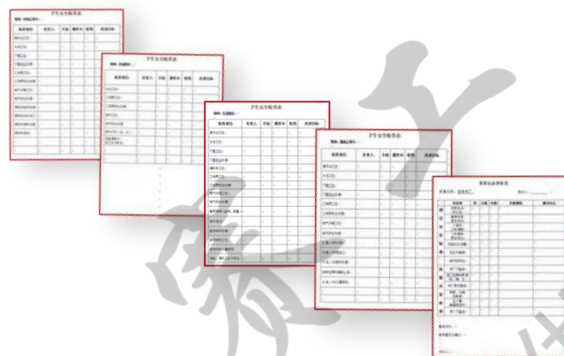
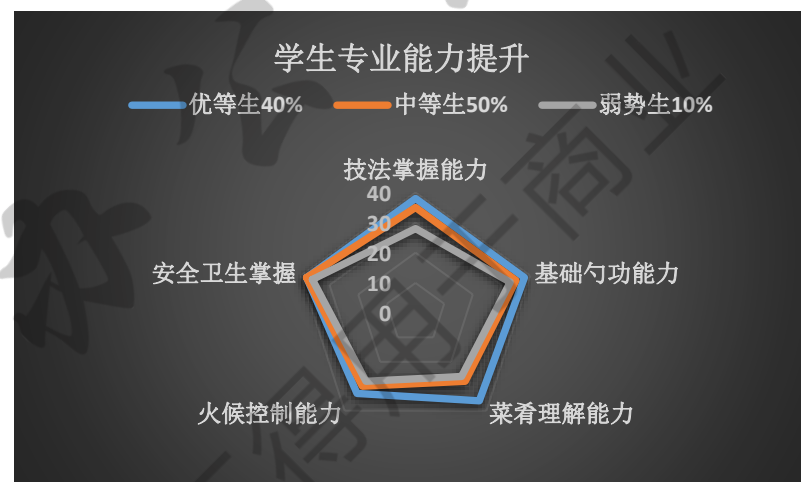
A	B	C	D	E	F
成绩汇总表					
序号	姓名	菜肴出品成绩 (40%)	综合能力成绩 (50%)	家长评价 (10%)	总成绩
1	苏子健	88	91	80	89
2	周建	87	85	85	86
3	张子豪	80	82	84	81
4	杨洁	86	87	83	86
5	杨帆	89	93	89	91
6	常一龙	88	85	85	84
7	刘庭麟	86	83	80	84
8	张子溢	89	90	89	90
9	吕维珩	83	79	82	81
10	傅鉴沅	86	89	90	88
11	韩文浩	85	81	87	83
12	杨林	82	86	90	85
13	杨艺文	88	91	88	90
14	秦胜辉	89	92	90	91
15	章畅	85	88	90	87
16	林雪原	83	87	90	86



学习前



学习后



设计意图：引导学生对自身和团队的工作情况进行分析，增强学生对学习内容的再认识，培养学生团队精神、合作意识。

十、教学反思

1. 激发兴趣，学生中心。合理引导学生的求胜心和对专业动手实践的兴趣，在教学过程中通过试错环节、评价教师等环节，企业选拔任务等调动学生的学习积极性，学生参与性强，全班的学习氛围良好。
2. 任务引领，能力本位。本节课遵照本专业的技能人才培养标准的要求，以部颁一体化课程标准为纲领，任务来自企业真实工作任务，选择家喻户晓、名扬四海的具有典型代表性的传统菜肴“宫保鸡丁”作为专业技法学习的载体，创设良好学习氛围，按照企业岗位进行分组，营造贴合企业标准的专业化课堂，使学生如身临其境，体验企业实际工作环境和环节。明确工作要求和标准，层层递进、突出专业特色，达到重点的突破，难点的化解。
3. 资源保障，工学结合。准备充沛的教学工作资源，利用网络、视频、手机和电子大屏等信息化手段以及真实的工作环境；通过课前准备、课中实践、课后拓展三大环节，合理利用学习时间和空间；结合看、听、闻、尝、触的感官标准；试、评、学、练、精的特色学习流程；紧扣学习内容，引导学生完成工作任务和学习任务，打造以学生为主体的课堂学习环境。
4. 辨错游戏，形式灵活。通过加入辨错游戏环节，学生先行先试，提高学生学习兴趣，强调难重点和关键点，提升学习效果；在试错过程中学生根据课前查阅的下锅顺序先操作一遍，发现问题后又急于解决时，教师再做示范演示，学生会全神贯注进行观察，学习效果大大提高，锻炼了学生自主学习和自我纠错的能力，学生从“要我学”转变为“我要学”。
5. 多方评价，突出能力。在评价环节，借助《菜肴出品评价表》、《综合能力评价表》、《家长评价表》评价工具，对学生的课堂表现、卫生习惯、操作规范和出品标准进行综合评价，提升学生在团队合作中互助互爱的良好素养；引入课后家长评价，增强学生对学习内容的再认识再实践，引入学生对教师的评价，加深学生对评价标准的认识和理解，吸引学生积极参与，同时能力得到提升。
6. 存在问题及改进措施。部分学生在操作熟练度上还存在不足，课后在家中继续实践，加强练习，提高技能熟练度。

附件 1：任务告知单

附件 2：评价表

附件 3：工作页

附件 1:

任务告知单

我校校企合作企业某烤鸭店要举办“传统川菜美食周回馈顾客”活动，旨在回馈老顾客，进行品牌宣传，同时发布四季新品。届时邀请我校某订单班的学生参加此次活动，作为炒锅厨师，承担“宫保鸡丁”菜肴的炒制任务，随做随销。要求学生要在顾客点餐后 5 分钟内按照“卧油炒”技法“宫保鸡丁”按照一锅成菜的要求，完成菜肴炒制出菜。要求：一份主料为 150 克，菜品要求色泽枣红，糊辣味型，口感嫩滑。厨师长负责出品质量把关。学生的课堂表现和最终出品质量能否达到标准，直接作为此次活动企业选择学生的依据。

活动时间：下周一至周五

活动地点：本店內

活动人数：约 600 人次

涉及部门：餐饮部——厨房员工、餐厅服务员

负责人：厨师长

责任人：厨房热菜员工

厨师长签字：

年 月 日

附件 2:

菜肴出品评价表

菜肴名称: 宫保鸡丁

受评人: _____

感官评价标准	评价内容及标准	首次实践 (互评,打“√”)			二次实践			
		好	合格	失败	分值	自评 (10%)	互评 (20%)	师评 (70%)
	成菜色泽, 枣红色				20			
	糊辣味型突出				10			
	口感滑嫩				20			
	鸡丁不黏连、不脱浆				20			
	鸡丁老嫩成熟度 成熟且嫩				20			
	芡汁量稀稠度适中				10			
	合 计				100			
	总 分							

说明:

1.二次实践打分按照“好”、“合格”和“失败”三挡进行打分, 满分 100 分。

满分 20 分, 好: 16—20 分; 合格: 12—15 分; 失败: 11 分以下。

满分 10 分, 好: 8—10 分; 合格: 6—7 分; 失败: 5 分以下。

2.合计总分 90 分以上为“优”; 80 分以上为“良”; 60 分以下为“不合格”

3.其中自评 10%, 互评 20%, 师评 70%。

评价人: _____

日期: _____

综合能力评价表

	班 级				组 别		
	评 价 内 容	具体细则	分值	自评 10%	互评 20%	师评 70%	
专业 能力	技法掌握能力	按照准确流程 and 规定时间完成菜肴炒制	10				
	炒制火候的掌握能力	符合菜肴出品标准 and 要求	10				
	对菜肴的理解能力	准确叙述技法的炒制流程 and 标准并评价	10				
	基础勺功能力	灵活正确使用炒锅工具运用勺工技法	10				
	安全卫生能力	开收档符合岗位卫生标准要求	10				
职业 素养	出勤	准时到岗，不迟到不早退	10				
	卫生	能随时做到执行餐饮中餐厨房的 6S 标准	10				
	工作态度	积极参加讨论、实践及评价，	10				
	工作计划完成情况	按时按照工作规范完成本岗位的任务	10				
	工作页完成情况	记录及时详细完整	10				
	合 计	100					
	总 分						

说明：

1. 打分按照“优”、“良”和“差”三挡进行打分。

好：8—10 分；良：6—7 分；差：5 分以下。

2. 总分 100 分，其中自评 10%，互评 20%，师评 70%。

家长评价表

评价项目	分值	得分
成菜色泽，枣红色	20	
糊辣味型突出	20	
口感滑嫩 成熟度适中	20	
鸡丁不黏连、不脱浆	20	
芡汁量稀稠度适中	20	
总 分	100	

说明：

1. 满分 20 分，好：16—20 分；合格：12—15 分；失败：11 分以下。
2. 合计总分 90 分以上为“优”；80 分以上为“良”；60 分以下为“不合格”。

成绩汇总表

序号	姓名	出品成绩 (40%)	综合能力成绩 (50%)	家长评价 (10%)	总成绩
1	苏子健				
2	周建				
3	张子豪				
4	杨洁				
5	杨帆				
6	常一龙				
7	刘庭麟				
8	张子溢				
9	吕维珩				
10	傅鉴沅				
11	韩文浩				
12	杨林				
13	杨艺文				
14	秦胜辉				
15	章旻				
16	林雪原				

说明：

综合成绩总分90分以上为“优”；80分以上为“良”；60分以下为“不合格”。

附件3

“卧油炒”技法——“宫保鸡丁”的炒制出菜

(2课时)

工作页

一、前置任务

学生在上课之前能够通过自主学习，利用各种资讯渠道搜集并找出“卧油炒”技法的操作流程（含炒制顺序）、关键点和出品标准，试着列出炒制的关键点并能用语言加以表述。将学习结果上传至班级QQ群，并能在课堂检测阶段用专业的语言加以表述。

二、微任务名称（2课时）

卧油炒技法——宫保鸡丁的炒制出菜

三、微任务要求

1.任务情景

我校校企合作企业某烤鸭店要举办“传统川菜美食周回馈顾客”活动，旨在回馈老顾客，进行品牌宣传，同时发布四季新品。届时邀请我校某订单班的学生参加此次活动，作为炒锅厨师，承担“宫保鸡丁”菜肴的炒制任务，随做随销。学生的课堂表现和最终出品质量能否达到标准，直接作为此次活动企业选择学生的依据。

2.本课要求

要求学生要在顾客点餐后5分钟内能按照“卧油炒”技法“宫保鸡丁”“一锅成菜”的要求，完成菜肴炒制出菜，一份要求主料为150克，菜品要求色泽枣红，糊辣味型，口感嫩滑，层次分明。厨师长负责出品质量把关。

四、任务实施

1. 本次课需要完成什么任务？用一句话描述：_____。
具体要求是什么？请列举出三个关键词：_____, _____, _____。

2.通过课前预习查阅资料，请用一句话写出“卧油炒”技法的定义：

_____。
“卧油炒”技法的主要特征有哪些？

3.请判断选择哪种菜肴使用的是“卧油炒”技法？请在□里划“✓”。

回锅肉 □ 鱼香肉丝□ 青椒鸡丁□ 清炒虾仁□ 麻婆豆腐□

4. “卧油炒”技法宫保鸡丁菜肴的出品标准:

5.通过试做“宫保鸡丁”，发现菜品的不足有哪些？分析主要是什么原因？

6.炒制“宫保鸡丁”菜肴的工艺流程和操作要领

步骤	工艺流程	操作要领
第一步		
第二步		
第三步		
第四步		
第五步		
第六步		

6. 请按“宫保鸡丁”炒制时下锅顺序排列原料:

辣椒 花生米 葱段 花椒 碗芡 鸡丁

① ② ③ ④ ⑤ ⑥

7. 炒制“宫保鸡丁”时原料使用的火候，请连线:

辣椒	小火
花生米	
葱段	中火
花椒	
碗芡	大火
鸡丁	

8.请按各自分工填写工作内容和工作要求

分组	初加工组	细加工组	打荷组	炒锅组
工作内 容				
工作标 准				

大赛工作办公室
本作品仅供学习，不得用于商业

9.请完成《综合能力评价表》

综合能力评价表

	班 级				组 别		
	评 价 内 容	具体细则	分值	自评 10%	互评 20%	师评 70%	
专业 能力	技法掌握能力	按照准确流程 and 规定时间完成菜肴炒制	10				
	炒制火候的掌握能力	符合菜肴出品标准 and 要求	10				
	对菜肴的理解能力	准确叙述技法的炒制流程 and 标准并 进行评价	10				
	基础勺功能力	灵活正确使用炒锅工具 运用勺工技法	10				
	安全卫生能力	开收档符合岗位卫生标准 要求	10				
职业 素养	出勤	准时到岗，不迟到不早退	10				
	卫生	能随时做到执行餐饮中餐厨房的 6S 标准	10				
	工作态度	积极参加讨论、实践及评价，	10				
	工作计划完成情况	按时按照工作规范完成本岗位的任务	10				
	工作页完成情况	记录及时详细完整	10				
	合 计	100					
	总 分						

说明：

1.打分按照“优”、“良”和“差”三挡进行打分。

好：8—10 分；良：6—7 分；差：5 分以下。

2.总分 100 分，其中自评 10%，互评 20%，师评 70%。

10. 请写出本次课的主要收获

获_____，_____，_____。

在哪些方面要是注意就会做得更好：

_____，_____，_____。

11. 请父母在家里点菜，应用“卧油炒”技法制作一道菜肴，并请家长进行评价。

家长评价表

评价项目	分值	得分
成菜色泽，枣红色	20 分	
糊辣味型突出	20 分	
口感滑嫩 成熟度适中	20 分	
鸡丁不黏连、不脱浆	20 分	
芡汁量稀稠度适中	20 分	
总 分	100 分	

说明：

1. 满分 20 分，好：16—20 分；合格：12—15 分；失败：11 分以下。

2. 合计总分 90 分以上为“优”；80 分以上为“良”；60 分以下为“不合格”。