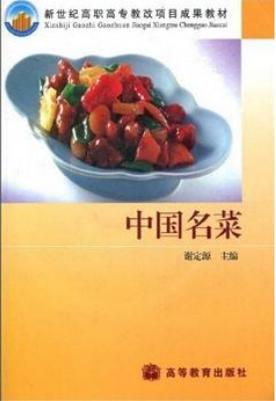


教案一

1-2课时：粤菜《糖醋咕嚕肉》



一、教学分析

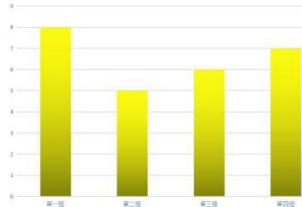
课题名称	糖醋咕嚕肉	授课对象	烹饪专业二年级	授课时间	第 2 周
授课地点	烹饪实训中心	学时	2 (80 分钟)	课型	综合实训课
教学内容分析	<p>课程内容选自中餐烹饪与营养膳食专业核心能力课程《中国名菜》，该课程是典型的实训课程，教材选自职业教育规划教材系高等教育出版社，谢定源主编的《中国名菜》。本课内容为其项目一（以猪肉为原料的八大菜系的名菜）中的任务 1。授课地点为校内烹饪实训中心，中式烹调实训室一人一位实训区、中式烹调多媒体教学示范室、4 人一组风暴讨论区</p>				
学情分析	已有基础	<p>本课程的授课对象是烹饪专业二年级的学生，一年级时段学习了烹饪的基本功课程，二年级上学期的时候学习了烹饪的中式烹调课程，所以二年级下学期在理论知识上对八大菜系的特点有一定的了解，对各烹调方法的操作要领有一定的理解；在技能上，能比较熟练地使用烹饪设备，有较好的安全意识，卫生意识，在情感上，有一定的团队合作意识，</p>			
	学习特点	<p>学生思想活跃；喜欢打电子游戏，偏好直观呈现方式。对计算机和智能手机使用熟练，多次使用“学习通教学平台”帮助学习，操作不存在障碍；同时，学生对手机性能熟悉，因此借助以手机终端为载体的信息化手段辅助教学不存在障碍。</p>			
	存在问题	<p>中职的学生语言表达能力相对薄弱，对课本缺乏兴趣，但喜欢动手操作；具有较强探究欲，缺乏自我约束的能力。</p>			
教学目标	知识目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能掌握糖醋咕嚕肉使用“炸”的烹调法 2. 能够掌握糖醋咕嚕肉所选用的原材料的产地、品质。 			

	能力目标	1. 通过学习糖醋咕鲁肉，能够掌握糖醋调配、肉类上浆的操作要领和步骤 2. 通过学习，能够制作同样烹调方法的菜肴，能够举一反三。			
	素质目标	1. 培养学生自主探索的学习精神，家国情怀、工匠精神。 2. 通过合作探究培养团队协作能力，提高自身的职业安全意识以及职业道德素养。			
教学重点	糖醋汁的调制	解决措施	小组讨论、信息检索、实验解惑		
教学难点	炸烹调法油温的掌控	解决措施	查阅资料、课堂实验		
教学准备		超星学习通	微信	微课	VR眼镜
					
		教学一体机	极域电子教室	抖音	5G网络
					
教学策略	教学理念	依据深化职业教育人才培养模式改革的基本要求，用以实现指专业与产业、职业岗位对接，专业课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，学历证书与职业资格证书对接，职业教育与终身学习对接。结合烹饪专业实训教学手把手的教学特点，坚持“以学生为中心”的教学理念，采用基于岗位需求的能力递进式任务驱动教学法，运用“课前自主探究学、课中互动交流学、课后拓展提升学”的模式，开展“虚实结合”的实训教学。			

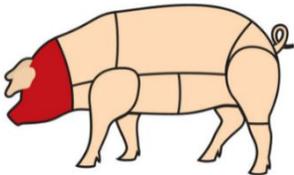
	<p>教法</p>	<p>1. 任务驱动法: 本任务以八大菜系之一的粤菜中糖醋咕嚕肉的实训项目为主线, 任务驱动贯穿课堂, 学生在项目实操过程中, 通过小组合作。不断优化和完善菜品, 培养学生小组合作精神, 匠心精神和职业素养。</p> <p>2. 示范教学法: 利用微课、教师现场示范操作和讲解, 使学生获得知识和技能。</p> <p>3. 问题探究法: 在任务中, 给学生一些问题, 让他们通过阅读、观察、实验、思考、讨论、听讲等途径去主动探究, 自行发现并掌握知识和技能</p>
	<p>学法</p>	<p>1. 自主学习法: 学生课前借助超星学习通平台, 抖音、教材等进行自主探究, 初步构建知识体系。</p> <p>2. 合作探究法: 在认识材料、规范实操等环节, 学生以小组形式研讨, 达成集思广益, 智慧共生。</p>
<p>教学策略</p>	<p>教学流程</p>	

二、教学实施

课前-自主学习

教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	设计意图	资源及作用
(课前：任务准备)	<p>【课前学习任务】</p> <p>1. 教师在学习通教学平台发布课前任务单，完成课前学习任务(查找视频、浏览教学资料、完成烹调工艺流程图。</p> 	<p>【资料发布】</p> <p>1. 发布自主学习任务单(含内容学习、预习检测、流程图投票)、课程资源、组织平台讨论。</p> <p>2. 分析学情：预习检测成绩与流程图作品投票结果分析，调整教学活动</p> <p>3. 分析课前测试成绩，完成学生分组，强弱搭配，优势互补。</p>	<p>1. 查阅课程学习任务单与学习资源，完成课前学习任务。</p> <p>2. 利用移动学习平台实时讨论，同时互助学习。</p> <p>3. 画出“糖醋咕噜肉”的烹调工艺流程图，上传后进行投票。</p>  <p>4. 完成在线测试，检测自学成果，参与课前讨论，就课前预习问题向教师提问。</p>	<p>1. 利用移动教学平台，整合教学资源，开展线上学习，将学习延伸到课外，培养学生自主学习能力。</p> <p>2. 平台的讨论答疑功能，实现学生课前自主学习时的交流，同时互助学习</p> <p>3. 在线测试评估学生自主学习情况，制定课堂教学策略，确定课堂教学重难点，以学定教，精准教学</p>	<p>1.学习通网上教学平台能够使学生和教师在课前远程交流，教师可通过学习通布置课前学习任务，学生可以按要求完成课前自学任务</p> <p>2.拓展了学生学习时间和空间，实现了差异化学习，提高了学生学习的兴趣。</p>

课中-探究内化

教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	设计意图	资源及作用
1.温故知新——探	<p>1. 复习课前任务单和引入课堂知识小游戏, 学生完成拼图小游戏后获取资源, 并进行课前预学习。小游戏,</p>  <p>2. 网络视频连线企业导师开班前会议, 布置真实实训任务。</p>	<p>1. 教师将学习资源和拼图小游戏发布在学习通平台上(拼图即为猪的部位分解图)。根据本实训项目的情况来从猪的拼图中找到本次实训项目《粤菜·糖醋咕噜肉》所用到的猪的部位。</p> <p>2. 连线企业导师开班前会议, 例行检查学生仪容仪表, 推送真实任务, 提醒工作要点和岗位评价标准。</p> <p>3. 以人文故事的形式介绍粤菜名菜《糖醋咕噜肉》</p> <p>4. 结合企业导师的班前会议, 展示次实训的</p>	<p>1. 登陆网络学习平台查看课前任务单及在线测试的自学成绩, 完成拼图游戏, 获取本节课的学习资源。</p> <p>2. 连线企业导师开班前会议, 接受职业素养的检查。</p> <p>3. 接收实训项目《粤菜·糖醋咕噜肉》的工作任务和评价标准。</p>	<p>1. 用拼图小游戏引入学习, 提高了学生学习的兴趣。</p> <p>2. 创设真实情景, 激发学生兴趣, 了解真实的工作岗位要求</p>	<p>1. 通过学习通平台在线学习, 建立了教学资源库, 实现了师生间信息交流, 拓展学生的学习空间, 引导学生体验学习的乐趣。</p> 

教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	设计意图	资源及作用
		<p>教 学 目 标</p> 	<p>4. 了解粤菜名菜历史，讨论菜肴制作、材料选择、评价标准。</p>		<p>2. 利用企业导师发布任务，提升课堂实训教学的真实性，更好的达成教学目标。</p>
2. 分析材料——识	<p>1. 掌握本次实训项目《粤菜糖醋咕嚕肉》的材料。</p> <p>2. 正确使用各类食材</p>	<p>1. 利用学习通发布学案，指导学生初识《糖醋咕嚕肉》所需要的各类材料。</p> <p>2. 点评学生分享内容，并播放各类材料介绍的微课。</p>	<p>1. 被抽查的小组详细介绍实训项目所用材料的用途和加工方法。</p> <p>2. 观看微课</p>	<p>1. 落实职业标准，培养学生敬业精神。</p>	<p>1. 真实企业情景可以使學生体验岗位实践，为教学活动做好铺垫，产教融合。</p> 
3. 解重难点——明	<p>1. 用辨错游戏的方式让学生掌握菜肴糖醋咕嚕肉的制作工艺流程</p>	<p>1. 发起头脑风暴，给出三种烹饪工艺流程和糖醋汁的比例，让学生自主选择，设置悬念；</p> <p>2. 纠正学生工艺错误内容；</p> <p>3. 播放教师讲解工艺流程视频。</p>	<p>1. 以小组为单位头脑风暴，认真回顾分析菜肴制作的顺序，完成烹饪工艺流程图的选择；</p> <p>2. 小组派代表，上台讲述选择的理由；</p> <p>3. 观看微课；</p> <p>4. 完成随堂测试</p>	<p>1. 辨错游戏让实训项目的重难点的学习和烹调技术的应用更加有趣。</p> <p>2. 活跃课堂气氛，并强调菜肴正确操作顺序的重要性。随堂测试强化学生对教学内容的理解。</p>	<p>1. 用游戏的方式来提高课堂效率，激发学习热情</p> <p>2. 运用平台和学习通 APP 组织实时测验，解决课堂重难点，精准教学。</p>

教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	设计意图	资源及作用
4.实验解惑——传	1. 教师在学生得出的数据上示范、验证烹调工艺流程。	1. 教师示范《糖醋咕噜肉》的制作工艺流程，验证糖醋汁的比例。 2. 对重难点用现场操作的直观演示来突破。	1. 观看老师示范并对着之前的数据分析重难点。 2. 听老师的总结，并提问	1. 通过实验解惑环节，传授诀窍给学生，帮助学生理解并掌握实训项目的重难点，	1. 利用视宽高清无线导播系统：通过观看教师示范，让学生有一个直观的感受，更容易掌握操作要领。 
5.熟能生巧——练	1. 让学生按照餐饮厨房的岗位分工分组进行实操练习。	1. 利用教学一体机播放餐厅点菜视频——归国华侨点了一份糖醋咕噜肉，按要求制作一份菜肴。营造工作岗位情景，给每组分发厨房出菜单。 2. 组织分工，提出操作要求，操作安全，要求学生收集实验数据。 3. 教师在学生实训区域巡回，注意操作安全。	1. 观看餐厅点菜视频，体验工作岗位情景，小组思考讨论分工。 2. 按分工进入角色，并按厨房岗位要求完成实操练习《糖醋咕噜肉》。 3. 注意行业职业素养的养成。	1. 引入餐饮厨房的真实工作情景，产生情感体验，获得学习的意义，激发学生的学习兴趣。 2. 小组合作，角色扮演，增强学生实际操作能力，培养团队合作精神，增强学生的职业能力。	1. 真实的出菜单（任务单）能让学生快速进入角色。 2. 利用教学一体机有针对性的展示并解决实操的技能难点。快速的营造行业工作氛围。

教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	设计意图	资源及作用
<p>6. 多元评价——评</p>	<p>1. 小组互评,教师点评总结, 企业专家点评</p> <p>2. 教师从学习通平台导出本次实训的所有数据,形成综合性量化考核评价,并结合形成的评价数据,分析实训效果。</p> 	<p>1. 教师介绍环节, 解读评价标准,</p> <p>2. 组织小组之间的互评。</p> <p>3. 网络视频连线企业专家, 专家按行业职业标准点评学习效果。</p> <p>4. 结合平台的数据和企业专家的点评, 导出系统生成的总结性评价, 总结梳理本次实训的知识脉络。</p>	<p>1. 进入环节学习, 学习评分标准。</p> <p>2. 代表小组做组间互评</p> <p>3. 连线企业专家, 学习专家的点评</p> <p>4. 小组发言, 总结亮点与不足。</p> <p>5. 领取课后任务</p>	<p>1. 教师、企业专家、学生多方对本次实训项目的情况做出评价, 找出亮点和问题, 学生进行头脑风暴, 发表观点, 找到改进方法, 提升职业素养</p> 	<p>1. 利用学习通平台生成导出学生学习数据, 测验成绩, 形成无纸化评价。</p> <p>2. 网络连线企业导师评价, 真实按行业标准评价提高学生对行业的敏感度</p> 

课后-巩固延伸

教学环节	教学内容	教师活动	学生活动	设计意图	资源及作用
7.课后拓展——拓	补短板，继续完善实训流程，梳理知识点	1. 在学习通平台发布课后测试及实训报告。 2. 要求学生课堂上整理的知识点进行整理，按要求上传到学习通平台。 <div style="text-align: center;"> <p>成绩评价标准</p> <ul style="list-style-type: none"> 课后延伸: 10% 课前自学: 10% 课前测试: 10% 课堂表现: 40% 任务达成: 30% 自评: 30% 互评: 30% 师评: 40% 抽签: 20% 选人: 20% 讨论: 30% 小组任务: 30% </div>	1. 完成学习通平台的课后测验及实训报告 2. 完善课堂知识点，掌握重难点，并按要求上传到学习通平台， 3. 查看个人学习报告，反思自我的学习	1. 课后测试，了解学习效果，巩固学习成果。 2. 不断打磨掌握知识点，展现优秀的职业素养和磨砺工匠精神。	1. 学习通网络平台使学生随时查看课堂评价数据，进一步巩固学习成果。

三、教学反思

反思与改进

反思与改进

教学效果:

1、本次课中以“做中学、做中教、教学做合一”为教学理念，健全德技并修、工学结合的育人机制，在教学中运用德育的思维，提炼中国名菜制作及中国名菜故事中蕴含的历史典故、职业道德和职业思想，增强文化自信，深化家国情怀。通过学习与制作糖醋咕嚕肉，将以劳育美思想和工匠精神贯穿课堂，真正做到立德树人，体现“三全育人”教育理念，做到润物无声的良好效果。

2、教学标准与工作岗位无缝对接，思政教育培养工匠精神，产教融合，以企业导师制作为教学亮点，学生在学习中学会了专业技术，通过项目学习提升了职业能力，教学过程融入思政教育，培养了吃苦耐劳、精益求精的工匠精神。

教学改进:

1、学生是课程思政最直接的学习者、感受者、获益者，评价课程思政更应该在需求侧考查。如何立足于学生、以第一视角充分检验人才培养的效果，在“三全育人”的总体工作格局中直接反馈课程思政建设的有效性为今后的努力方向。

《糖醋咕嚕肉》完成课程思政的佐证图片



图 1 学生在课前搜集分享的糖醋咕嚕肉的人文知识（部分）



图 2 学生在课前搜集共享的糖醋咕嚕肉做法视频（有节选）



图3 学生在课堂分享名菜人文历史、名厨工匠精神的照片



图4 教师讲解示范糖醋咕嚕肉做法



图5 学生在课堂做刀工体现精益求精的工匠精神



图6 师生、家长亲子分享烹饪成果

《中国名菜》课堂思政评价表

学生篇：

1、你认为一个人的品德和专业能力哪个更重要？

A、品德 B、专业能力

2、在学习本节课《糖醋咕嚕肉》之前，你是否有去预习了解本名菜的人文历史、名厨工匠等知识？

A、有 B、没有

3、在本节课中你除了学习了专业知识外，还有学习到其他什么思想教育的知识吗？（可选择认为最重要的3-5个）

A、爱国情怀 B、诚实守信 C、精益求精 D、吃苦耐劳、
E、创新意识 F、团结合作 G、敬业精神 H、文化自信

4、你有回到家后主动与家长分享名菜《糖醋咕嚕肉》的知识吗？

A、有 B、没有

5、在与家长复原、分享名菜的时候是否增进了亲子关系？

A、非常有帮助 B、有一些增进 C、没有帮助

6、你乐意于接受潜移默化中的思政教育吗？

A、非常乐意 B、比较乐意 C、不乐意

《中国名菜》课堂思政评价表

家长篇：

1、你的孩子有与家长一起复原或分享所学菜品吗？

A、有 B、没有

2、在分享所做菜品的同时你是否感受了该菜所在地区的人文气息，并感受到热爱该地区的情怀？

A、非常深的感受到 B、有一些感受感受 C、没有感受

3、你的孩子在学习专业知识的同时，其思想意识是否也得到了提升？

A、得到了很大提高 B、得到了一些提高 C、没有提高

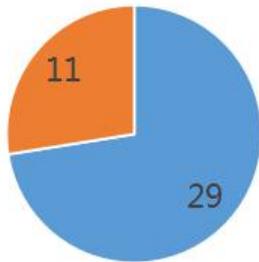
4、孩子思想意识得到提高的主要是哪些面？（可选择认为提高最明显的3-5个）

A、爱国情怀 B、诚实守信 C、精益求精 D、吃苦耐劳、

E、创新意识 F、团结合作 G、敬业精神 H、文化自信

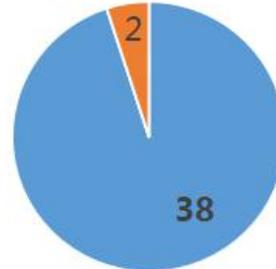
《中国名菜》课堂思政评价表（学生篇）

1、你认为一个人的品德和专业能力哪个更重要？



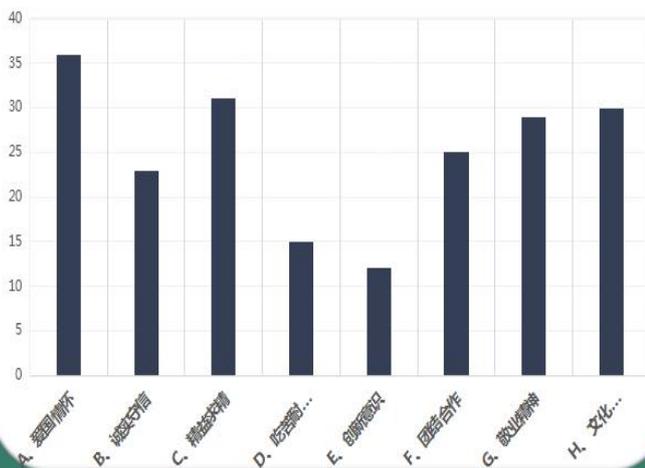
■ A、品德
■ B、专业能力

2、在学习本节课《糖醋咕嚕肉》之前，你是否去预习了解本名菜的人文历史、名厨工匠等知识？

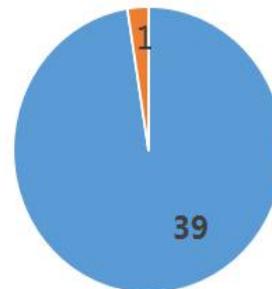


■ A、有 ■ B、没有

3、在本节课中你除了学习了专业知识外，还有学习到其他什么思想教育的知识吗？（可选择认为最重要的3-5个）

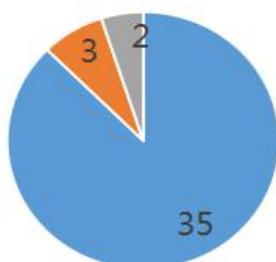


4、你有回到家后主动与家长分享名菜《糖醋咕嚕肉》的知识吗？



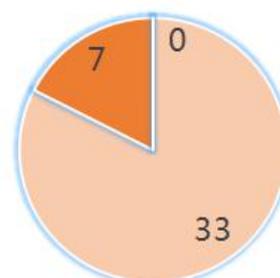
■ A、有 ■ B、没有

5、在与家长复原、分享名菜的时候是否增进了亲子关系？



■ A、非常有帮助
■ B、有一些增进
■ C、没有帮助

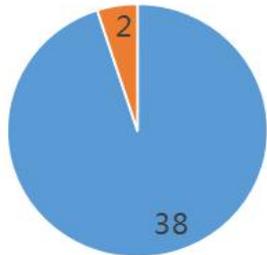
6、你乐意于接受潜移默化中的思政教育吗？



■ A、非常乐意
■ B、比较乐意
■ C、不乐意

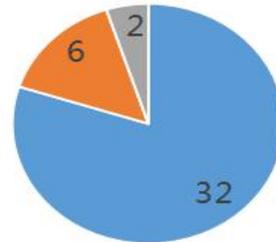
《中国名菜》课堂思政评价表（家长篇）

1、你的孩子有与家长一起复原或分享所学菜品吗？



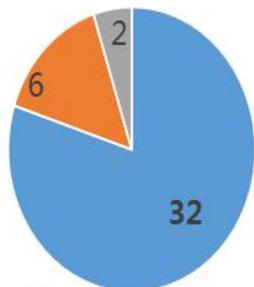
■ A、有 ■ B、没有

2、在分享所做菜品的同时你是否感受到了该菜所在地区的人文气息，并感受到热爱该地区的情怀？



■ A、得到了很大提高
■ B、得到了一些提高
■ C、没有提高

3、你的孩子在学习专业知识的同时，其思想意识是否也得到了提升？



■ A、得到了很大提高
■ B、得到了一些提高
■ C、没有提高

4、孩子思想意识得到提高的主要是哪些面？（可选择认为提高最明显的3-5个）

