

附件 2

2022 年天津市职业教育市级教学成果奖 附件材料

成果名称 烹饪类专业“三同三共四融合”课程
体系构建研究与实践

成果完成人姓名 陈诚、郭成月、周广旭、王晶星、荣强、
金宏图、段建珍、刘辉、李福鹏、王斌

成果完成单位名称 天津市职业大学、天津耳朵眼饮食集团

教育类别 学历教育 培训

成果来源 中职学校 高职专科学校 高职本科学校
 普通高校 研究机构 行业企业 其他

专业类别 54-旅游大类

成果类别 立德树人 专业建设 三教改革
 育人模式 管理创新 校企合作
 育训并举 质量评价 综合改革
 教师培养培训

成果网址 https://www.tjtc.edu.cn/jxcgj1.htm

推荐序号 9

推荐单位（盖章） 天津市职业大学

推荐专家组织名称 _____

推荐时间 2022 年 9 月 28 日

天津市教育委员会 制

天津市教育委员会 制烹饪类专业“三同三共四融合”课程体
系构建研究与实践
教学成果申报展示材料目录

序号	材料名称		份数	页码
1	成果总结报告		1	5
2	教 学 成 果 应 用 和 效 果 证 明 材 料	基于现代学徒制烹饪工艺与营养专业人 才培养方案 3.0 版	1	17
		专业理论课程组《烹饪营养与配餐》课 程思政建设材料	1	42
		专业技能课程组《中式烹调基本功训练》 教学设计样例	1	53
		专业技能课程组《中式烹调基本功训练》 教案	1	55
	专业平台课程组《中国传统饮食》思政 建设材料	1	185	
	活页式移动交互式电子教材	2	195	
	专业课程思政氛围打造	1	198	
	思政品牌文化活动——名师讲堂	1	200	
	混合所有制学院——津菜学院建设情况	1	199	
	烹饪工艺与营养专业大事记	1	203	
现代学徒制典型案例	1	205		
课程体系培养优秀学生典型案例	1	212		

		名师成长典型案例	1	222
		烹调工艺与营养专业服务“精准扶贫” 战略统计表	1	224
		媒体报道本专业行校企思政育人企业现 场考试	7	228
3	获 奖 证 明 材 料	《中国传统饮食》荣获天津市高校新时 代“课程思政”改革精品课	1	234
		《中式烹调基本功训练》荣获天津市职 业院校技能大赛教学能力比赛一等奖	4	238
		《中式烹调基本功训练》荣获 2021 年教 育部国家级课程思政示范课程，授课教 师入选课程思政教学名师和教学团队	1	240
		《烹饪营养与配餐》荣获全国职业院校 技能大赛教学能力比赛三等奖、天津市 二等奖	2	241
		项目组中思政教师李福鹏荣获多项思政 课奖励	5	244
		教师获奖（含思政类奖励）情况	4	247
		专业教师指导学生参赛获奖	3	249

成果总结报告目录

一 成果产生背景.....	5
二 成果主要内容.....	6
(一) 构建了烹饪专业“三同三共四融合”体系模型.....	6
(二) 形成了烹饪类专业“思政”融入课程体系典例.....	7
(三) 实现了“行校企”双导师协同育人的授课模式.....	11
三 成果解决的教学问题.....	13
(一) 解决了烹饪相关专业学生思想上专业认可度低的问题..	13
(二) 解决了烹饪类专业“思政”有机融入课程体系的问题..	13
(三) 解决了烹饪相关专业如何产教融合协同思政育人问题..	14
四 成果创新点.....	14
(一) 校企合作层面，形成思政共育校企命运共同体.....	14
(二) 专业建设层面，使得思政有机融入全课程体系.....	14
(三) 课程开发层面，形成“思政元素+X”融入框架.....	14
(四) 课堂实施层面，形成特色鲜明的思政专题模式.....	14
五 成果形式.....	15
六 成果推广应用效果.....	15
(一) 推广辐射，示范作用明显.....	15
(二) 成果丰硕、同行专家认可.....	15
(三) 媒体关注、学生质量提升.....	15

成果总结报告

一 成果产生背景

多年来，本专业基于深度校企融合、围绕立德树人根本任务，深化“课程思政”建设，在产教融合、人才培养模式打造、课程体系构建、模块化课程研究、教育教学改革、结构化师资队伍打造等方面形成了系列成果，为本成果的形成提供了理论、实践、管理与资源支撑。特别是 2006 年开始研究姜大源基于工作过程系统化课程构建理论，2014 年形成了烹饪工艺与营养专业基于工作过程系统化构建课程体系（1.0 版本）（荣获天津市教学成果奖一等奖）；2015 年为了顺应数字化市场发展（人工智能、5G 技术）融入课程升级需要，课程标准融入“岗证课”标准，通过开展“订单式”、“学徒制”等深度校企合作，共建校企“双导师”，编写移动交互式电子教材，坚持“问题导向”，设计具有“综合性”特征，以信息化技术助力的“理实一体”教学方法（荣获 2017 年全国信息化比赛二等奖），开展“企业介入 标准贯通 考教分离——多元形成性综合能力考试”模式（荣获天津市教学成果奖一等奖），完成了融入信息化技术的数字赋能课程体系（2.0 版本）；2015 年 9 月始，研究团队关注到近几年本专业学生思想上专业认可度低、主动就业意识降低等问题，结合 2016 年习主席在全国高校思想政治工作会议讲话精神，随即开展专业课程思政融入实践研究，2017 年通过与本地餐饮名企“天津耳朵眼饮食集团”开展现代学徒制试点，尝试深度产教融合，共建校企互聘共用的“双导师”结构化师资队伍，共同编写移动活页/工单式电子教材，结合 ISD 教学系统设计理论开展模块化课程研究，尝试线上线下混合式教学，开展“过程性评价、多元评价”并积极探索“增值评价”，形成了烹饪类专业课程“三同三共四融合”课程体系（3.0 版本）（详见图 1），取得了研究性和实践性成果。

后经 4 年的推广应用得到进一步完善与优化，有效推动了专业课程思政建设，为国内职业院校提供了示范。期间，专业受益学生达 612 人，专业对口率上升 35.7%，转岗率持续下降至 10% 以下，企业好评率超过 95% 以上。多名同学毕业 3 年内成为餐饮企业中层管理人员（厨师长、主管、店长等）；其他专业受益学生 3678 人。期间为主流媒体报道 10 余次，来访交流 30 余次、线上交流 305

人次。

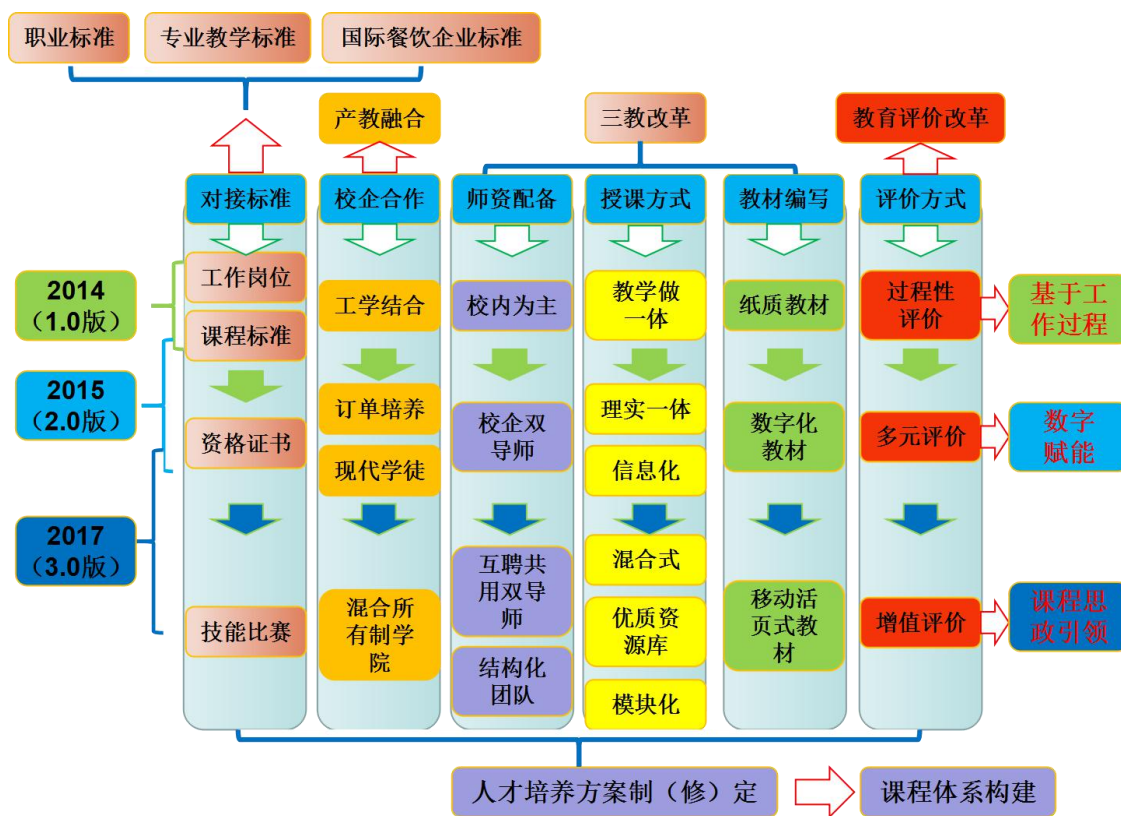


图1 烹饪工艺与营养专业课程体系（3.0版本）构建路径

二 成果主要内容

（一）构建了烹饪专业“三同三共四融合”体系模型

1. 构建“三同三共四融合”课程体系模型

项目组一致认为专业课程人才培养目标、课程体系构建要融入思政、融入大赛、融入证书、融入岗位，同时要与国家精神同向共行，与产业发展同频共振，与企业进步同步同生。以此构建了思政引领的“三同三共四融合”课程体系模型（详见图2）。

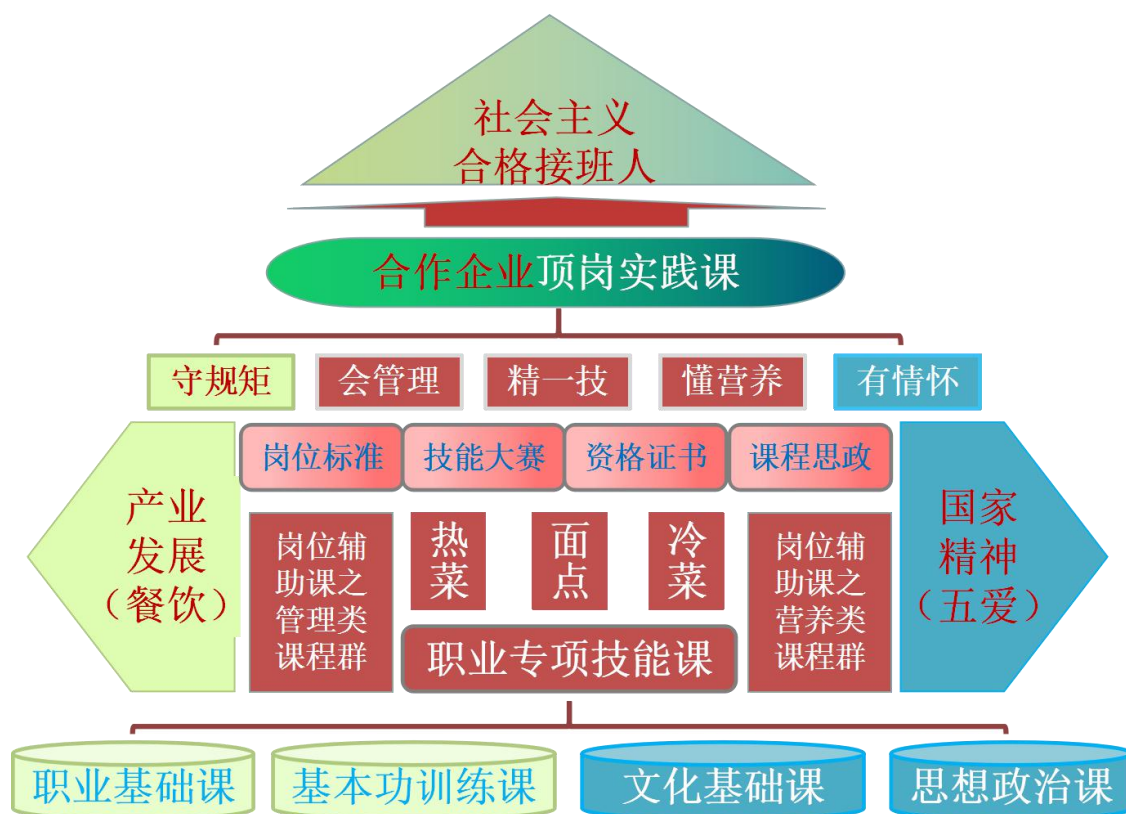


图2 烹饪工艺与营养的“三同三共四融合”课程体系模型

2. 思政元素融入“岗课赛证”课程体系（详见图3）

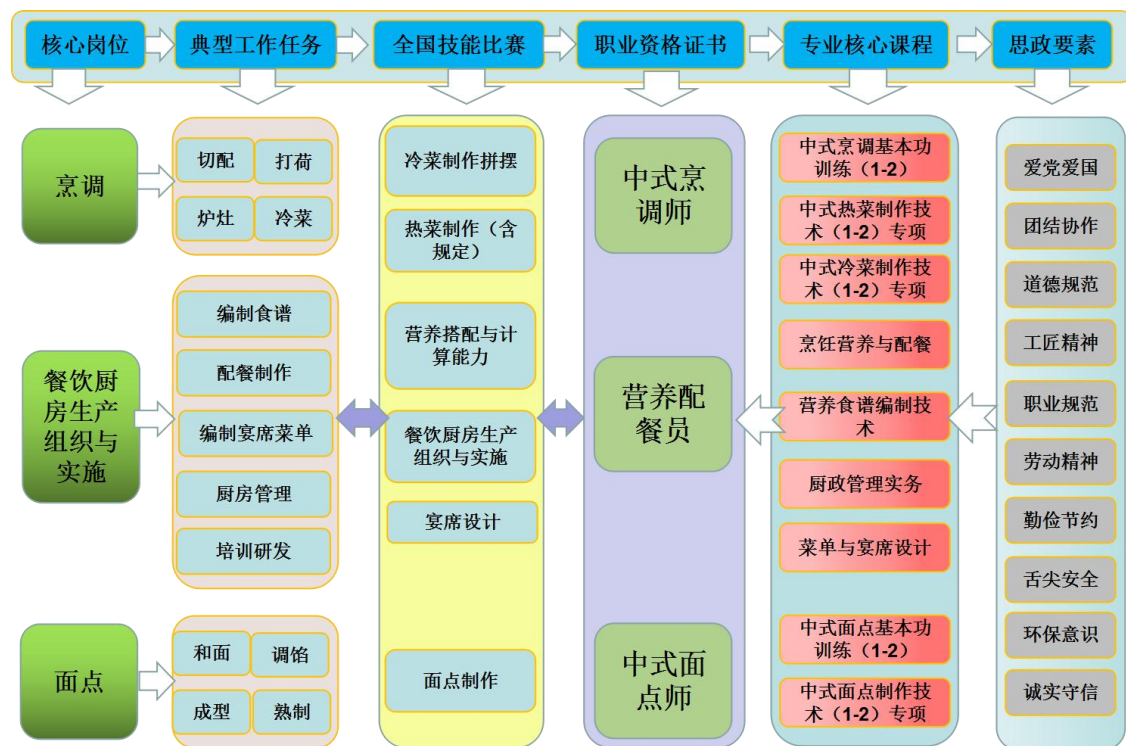


图3 思政融入“岗课赛证”课程体系图

(二) 形成了烹饪类专业“思政”融入课程体系典例

1. 确定了烹饪类专业课程思政总目标

建设团队深入学习研究“为党育人、为国育才”的要求，围绕“培养什么人”“怎样培养人”“为谁培养人”这一根本问题，全面分析烹饪相关职业特点、岗位特点、课程总体目标和学生学习特征，围绕新时代餐饮行业新发展与新要求，针对“培养新时代手工匠人，为百姓大众奉献美食和健康”的专业定位，以及学生因回报周期长、工作强度大等带来的思想上职业认同感不高的问题，确定了烹饪类专业课程思政总体目标：培养“善烹饪、懂营养、会管理、守规矩、有情怀”的“传承发展中华优秀传统文化的新时代美食工匠”。

2. 形成专业技能课程思政模块化融入范式

本专业课程体系中《中式烹调基本功训练（2）》课程的开发了基于岗位工作特点、适应多种学情需要、符合学习成长规律的模块化课程体系框架。该体系包括以四种技法组合为横轴，以四个成长阶段为纵轴，由“入门技术”“初通技术”“熟练技术”“拓展技术”四个横向技术提高项目和“点化型”“强化型”“深化型”“转化型”四个纵向技法进阶模块，开发了 16 个可根据学情需要进行纵向或横向组合的学习任务（见图 4）。



图 4 《中式烹调基本功训练》课程“纵横组合”的模块化设计

同时课题组根据专业及课程特点，首先确定了“劳动教育总体框架”下，以“弘扬中华优秀传统文化主线，以培育工匠精神为核心”的课程思政主体；其次，进一步分解工匠精神内涵，根据任务特点分别匹配“四类”任务，形成四种“工匠精神+”组合模式，即对应“点化型任务”的“工匠（一丝不苟）+舌尖安全”组合；对应“强化型任务”的“工匠（执着专注）+物尽其用”组合；对应“深化型任务”的“工匠（精益求精）+乐于探究”组合；对应“转化型任务”的“工匠（追求卓越）+勇于创新”组合，形成了全新的课程体系架构，各环节主题鲜明，即各有侧重，又相互促进，以达到让学生立志“做传承发展中华优秀

传统文化的新时代美食工匠”，并乐于为此而筑基强技的作用（见图5）。

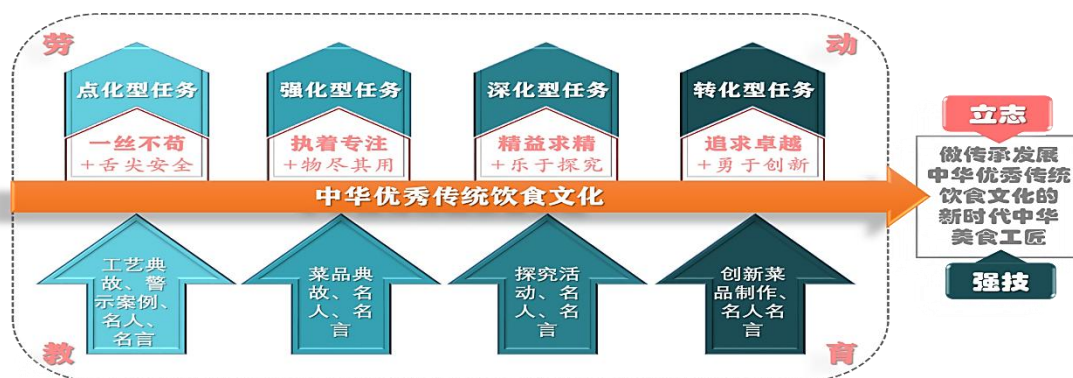


图5 《中式烹调基本功训练》课程思政体系框架

3. 创设“三学三环三链”教学模式，形成专业理论课程“思政营养套餐”。

专业课程体系中的《烹饪营养与配餐》课程，设计了基于课前预习、课中研学、课后拓学的三段式结构，每个教学任务设定三个活动环节：一是针对“样本午餐”，结合社会热点，贯通课前课中，开展的验证性“分析类活动”；二是聚焦营养认识误区，贯通课前课中，开展的“思辨类活动”；三是针对“自编午餐”，贯通课中课后，开展的纠偏式“调整类活动”，形成“一课一析”的“分析链”、“一课一题”的“思辨链”、“一课一调”的“调整链”，构建了任务驱动、问题引导的“三学三环三链”教学模式（见图6）。

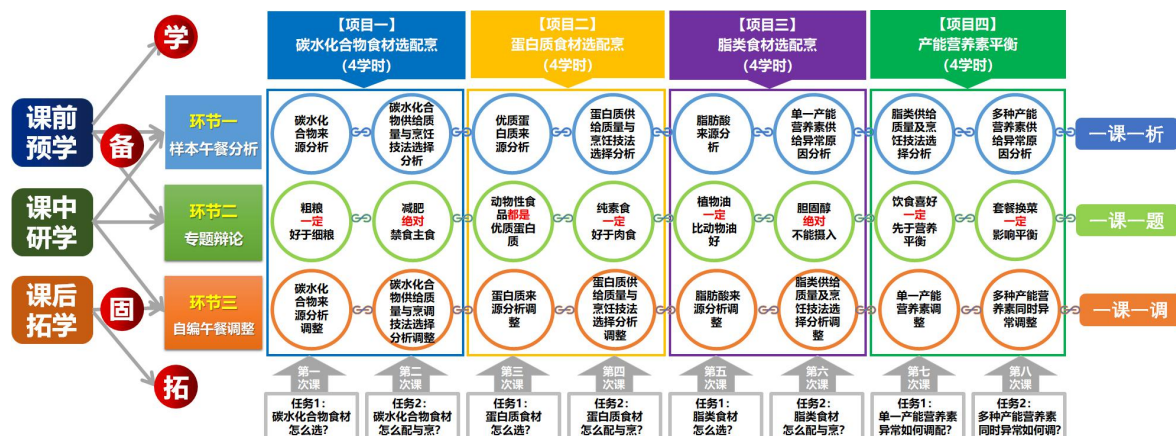


图6 “三学三环三链”教学模式示意图

同时课题组还分析和挖掘专业课程教学内容中蕴含的思政元素，形成以“劳动精神”为主基调，以“科学烹饪观”为客情，以文化自信、劳模精神、工匠精神、科学思维、社会责任等为意蕴的设计思路，针对教学活动的开展，创设了4种“思政营养套餐”，即沿着“分析链”调配的“文化自信+创新劳动”主题套餐、沿着“思辨链”调配的“科学精神+诚实劳动”主题套餐、沿着“调整链”

调配的“工匠精神+辛勤劳动”主题套餐、通过食谱编制与课后拓展调配“社会责任+崇尚劳动”主题套餐（见图 7）。

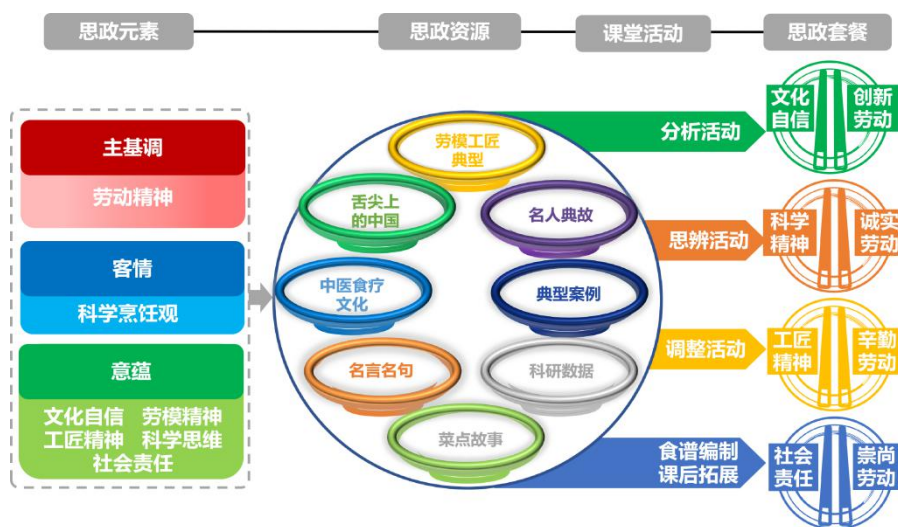


图 7 课程思政套餐示意图

4. 思政有机融入专业课程体系（见图 8、9、10）

目标岗位群		菜肴（津菜）、面点（津点）、冷菜（津菜）制作岗及基层业务组织管理岗				学习地点
目标岗位		津式菜肴制作	津式冷菜制作	津式面点制作	厨房主管/领班岗	
课程体系框架	岗位任务课程	中式热菜（津菜）制作工艺	中式冷菜（津菜）制作工艺	中式面点（津点）制作工艺	厨政管理实务	校
		跟岗实习、辅岗实习、顶岗实习				企
	职业基本技能课程	中式烹调基本功训练、中式面点基本功训练				校
		工时适岗、轮岗实习				企
	职业素质课程	中国饮食文化、餐饮法律法规与食品安全、烹饪原料知识、餐饮心理学知识（选修）、烹调美学知识（选修）等				校
		耳朵眼饮食集团企业文化、6 常管理及各类企业实践活动				企
	职业拓展技能课程	营养菜单编制、中医食疗药膳设计、菜单与宴席设计、中式餐厅服务（选修）、中式宴会服务（选修）等				校
	辅岗实习、顶岗实习、毕业综合能力考核				企	
基本技能课程	计算机基础与应用、实用英语等				校	
	耳朵眼饮食集团基础工作技能				企	
基本素质课程	思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论概论、军事理论、体育及相关公共选修课程等				校	
	耳朵眼饮食集团企业规章制度、企业规范				企	

图 8 专业课程体系框架

实训模块	目标	第一学年—基础层 (适业-新手)	第二学年—专长层 (职业-帮手)	第三学年—竞争层 (从业-助手+熟手)
核心层	成为操作能手	院内中式烹调基本功训练+企业工时适岗+企业轮岗实习(小学期)	院内烹调专项技能训练(选项课)+工时跟岗+企业集中跟岗实习(小学期)	企业辅岗实习+企业顶岗实习
高关联层	具备厨师长潜质的业务骨干	餐饮企业工作了解+基本功考核	菜单制作能力训练+厨政管理能力训练+专项能力考核	毕业综合能力考核
关联层	协助成长	社团、业余训练、企业参观	社团、大赛、选修项目训练	企业晋升考核

图 9 实践教学体系框架

学期	第1学期	第2学期	第2.1学期	第3学期	第3.1学期	第4学期	第5学期	第6学期
阶段	筑基(备岗训练)			专精(定岗训练)			专才(顶岗训练)	
目标与内容	通过相关基础理论学习和基本技能的院内实训,以及企业工时适岗训练和企业轮岗实习,使学生具备基本的职业素质和中餐厨师基本操作能力,并获得相关的初级职业资格证书和公共英语 A 级证书。			通过相关专项技能学习与训练,以及基层管理类课程的学习,使学生获得岗位实际工作的能力,并在课程中不断强化和提高学生的职业素养,考取中级与高级职业资格证书。			通过企业辅岗训练,使学生更好地适应企业的用人需要。	
	思想道德教育与职业道德教育贯穿于培养全过程							
项目	完成基础能力训练任务			完成岗位能力训练任务			完成顶岗能力训练任务	完成就业能力训练任务
主要课程	烹调原料知识、中式烹调基本功训练、中式面点基本功训练课程;实用英语课程。			中式热菜(津菜)制作工艺/中式面点(津点)制作工艺/中式冷菜(津菜)制作工艺;厨政管理实务、营养食谱编制技术、中医食疗药膳应用技术、企业轮岗实习。			名菜制作技术(企业名菜)/名点(企业名点)制作技术、企业跟岗实习。	企业顶岗实习、毕业综合能力考核。

图 10 课程进度结构

(三) 实现了“行校企”双导师协同育人的授课模式

1. “行校企”共建混合所有制津菜学院,构建校企命运共同体

2019年9月29日,由“行校企”三方基于深度产教融合共建了一个混合所有制二级学院——津菜学院(详见图11),构建校企人才培养命运共同体。



图 11 津菜学院揭牌仪式

2. “行校企”育人同向同行，落实“三全育人”

项目组在校党委顶层设计指导下，结合餐饮行业、企业烹饪人才岗位需求，将企业“6常管理”融入津菜学院专业课程体系中（详见图 12），保持校企思政育人同向同行。从入学教育、专业授课中贯彻落实“6常”管理（即“常分类”、“常整改”、“常清洁”、“常维护”、“常规范”、“常教育”），从而达到环境育人、规范育人的“诚意”即“便捷的诚意”、“节约的诚意”、“安全的诚意”、“守规的诚意”。



图 12 津菜学院“6常”管理文化墙

3. 形成校企“双导师”师资团队

项目实施期间，校企共建由 5 名校内专业骨干教师和 15 名企业技术能手组成的专业指导团队，以及由 3 名校内辅导员、1 名思政课教师和 2 名企业人力资源管理者组成的职业促进团队，共同研究制定课程标准、训练标准、考核标准，对学生技能训练和职业成长组成职业指导团队，形成了“双师型”校企互聘共用的“双向双导师”团队（详见图 13）。

类别	姓名	职称/职业等级	来源	职务	主要任务
专业 导师	陈诚	副教授/高级技师	学校☑企业□	专业负责人	热菜制作基本功训练
	王鼎星	讲师/高级技师	学校☑企业□	骨干教师	面点制作基本功训练
	荣强	讲师/高级技师	学校☑企业□	骨干教师	热菜制作
	金宏图	讲师/高级技师	学校☑企业□	骨干教师	冷菜制作
	刘辉	讲师/高级技师	学校☑企业□	骨干教师	面点制作
	韩晓峰	高级技师	学校□企业☑	行政总厨	热菜制作
	李宏涛	高级技师	学校□企业☑	分店厨师长	热菜制作
	刘允楠	高级技师	学校□企业☑	分店厨师长	面点制作
	栾鹏	高级技师	学校□企业☑	分店厨师长	热菜制作
	钱鹏	高级技师	学校□企业☑	分店厨师长	冷菜制作
	朱晓霞	高级技师	学校□企业☑	分店厨师长	冷菜制作
	韩增	高级技师	学校□企业☑	分店厨师长	冷菜制作
	杨兴鹏	高级技师	学校□企业☑	分店厨师长	热菜制作
	李怀波	高级技师	学校□企业☑	分店厨师长	配菜
	张德丰	高级技师	学校□企业☑	分店厨师长	热菜制作
	许龙	高级技师	学校□企业☑	分店厨师长	燕鲍翅制作
	孟庆芳	高级技师	学校□企业☑	分店厨师长	面点制作
	钱宇	高级技师	学校□企业☑	分店厨师长	热菜制作
	任军	高级技师	学校□企业☑	分店厨师长	热菜制作
	王聚祥	高级技师	学校□企业☑	分店厨师长	冷菜制作
职业 导师	郭成月	讲师/高级技师	学校☑企业□	骨干教师	人民公园店指导教师
	周广旭	助教/高级技师	学校☑企业□	骨干教师	河西店指导教师
	王志远	讲师/高级技师	学校☑企业□	骨干教师	中北镇店指导教师
	王鼎星	讲师/高级技师	学校☑企业□	骨干教师	河北店指导教师
	王斌	人力资源管理师	学校□企业☑	人事部经理	人民公园店、河西店指导教师
	佳木	高级职业指导师	学校□企业☑	人事部经理	河北店、中北镇店指导教师

图 13 津菜学院“双向双导师”团队分工一览

三 成果解决的教学问题

(一) 解决了烹饪相关专业学生思想上专业认可度低的问题

本专业在深度产教融合背景下，以教育部第二批现代学徒制试点专业为基础，行校企共建津菜学院，实行“双导师”制、“拜师定岗”等形式，加强企业正向文化输出，学生入校即感受岗位“师父”与企业导师的“精神言传”与“技能身教”，解决了学生因岗位工作周期长、工作强度大、培养过程中“职业精神培养如何落地”、“企业重技能培养，轻素质融入”等诸多问题。

(二) 解决了烹饪类专业“思政”有机融入课程体系的问题

经过近四年不断建设，本专业课程思政特色模式逐步优化，形成“一个总体

框架、一条主线贯穿、一个核心强化、若干要素穿插”的总体设计方案，专业课程体系逐渐成型，达到了公共基础、专业技能、专业理论“三维一体、同向同行”的思政全程有机融入课程体系的局面，解决了烹饪类专业“思政”如何有机融入课程体系的问题。

（三）解决了烹饪相关专业如何产教融合协同思政育人问题

根据 2016 年全国高校思想政治工作会议与 2018 年全国教育大会的会议精神，结合专业发展实际情况分析，随着本专业“津菜学院”的建立与教育部“现代学徒制”工作试点获批，被赋予更为深刻的含义：即行业、企业的“师父”不能仅是技术技能的授予者，也必须成为学生感悟职业精神的引路人。培养学生的职业精神、劳动精神，需要加深行、校、企联动，共同助力，协同育人。解决了学校思想政治课、专业课、顶岗实习各为其主，难以协同的问题。

四 成果创新点

（一）校企合作层面，形成思政共育校企命运共同体

经过校企深度融合共建津菜学院，校企在烹饪专业人才培养上同向同行，各展所长，互相补充，形成了“思政课程+专业课程思政+岗位工作规范”命运与共的良好局面。

（二）专业建设层面，使得思政有机融入全课程体系

本专业对公共基础课程、专业基础课、专业岗位技能课、集中实践课分别组建课程群并形成基于教育教学新思想（如信息技术、模块化、课程平台等）进行持续滚动升级，以“传承发展中华优秀传统文化的新时代美食工匠”为专业课程思政总目标，达到思政有机融入全课程体系。

（三）课程开发层面，形成“思政元素+X”融入框架

通过对本专业内各类课程的思政元素提炼，如专业技能课形成了烹饪类专业形成四种“工匠精神+”组合模式；专业理论课形成了“文化自信+创新劳动”、“科学精神+诚实劳动”、“工匠精神+辛勤劳动”等“思政元素+X”融入框架。

（四）课堂实施层面，形成特色鲜明的思政专题模式

在专业课堂上，通过校企优质师资（烹饪大师、名师）言传身教，配合“企业文化宣讲、大师讲堂、业内大咖论坛”等特色鲜明的第二课堂思政专题活动，结合校企大师工作室和企业实岗体验，达到全员、全程、全方位思政育人。

五 成果形式

形成了基于深度产教融合条件下的烹饪类专业思政融入课程体系系列材料：专业课程思政模型、课程体系、框架图、课程思政获奖资料、专业人才培养方案（3.0 版）、专业课程思政典型案例等。

六 成果推广应用效果

（一）推广辐射，示范作用明显

在项目实施过程中，项目组成员先后在校内、对口支援院校（和田职业技术学院）、天津轻工职业学院、江苏医药职业学院、湖南长沙商贸学院等兄弟院校以及 2020 河南省中职教师双师型技能培训中进行推广宣传，受到一致好评。

（二）成果丰硕、同行专家认可

随着本项目的持续推进，教师课程思政育人水平大幅提升。2018 年《中国传统饮食》荣获天津市高校新时代“课程思政”改革精品课；2021 年《中式烹调基本功训练》课程荣获教育部课程思政示范课程；诸杰、陈诚、金宏图、荣强、周广旭、韩晓峰（企业教师）、王建新、李福鹏（思政教师）荣获课程思政教学名师、名师团队；1 名教师荣获“天津市五四青年奖章”、“全国技术能手”称号。在成果探索、实施与推广期内，其取得的培养成果得到了行业的关注，行业地位得到显著提高。2016 年获世界中餐联合会颁发的“烹饪教育成就奖”；2017 年获中国烹饪协会授予的“中国餐饮 30 年桃李芬芳卓越奖”、中国烹饪协会与全国餐饮教学指导委员会授予的“全国餐饮职业教育示范院校”称号，教师受邀作为外交部天津推介会面点主厨，向世界各国宣传天津面食技艺文化。津菜学院师生在各类比赛、活动中屡获殊荣，得到了中国烹饪协会副会长乔杰、天津烹协会长朱宝钧、副会长孔令涛、中国烹饪大师赵嘉祥等同行专家、大师高度赞誉。

（三）媒体关注、学生质量提升

本专业学生近 5 年专业综合素质明显提高，专业报到率上升 12%，就业率保持 96.5% 以上，专业对口率上升 35.7%，转岗率持续下降至 10% 以下，企业好评率超过 95% 以上。多名同学毕业 3 年内成为餐饮企业中层管理人员（厨师长、主管、店长等）。同时还得到了媒体和职教领域相关院校的关注。期间中国科教频道、天津电视台、《天津日报》、《每日新报》、《城市快报》等主流媒体报道 10 余次；接待来访交流 30 余次。

教学成果应用与效果证明材料目录

附件 1: 基于现代学徒制烹饪工艺与营养专业人才培养方案 3.0 版	17
附件 2: 专业理论课程组《烹饪营养与配餐》课程思政建设材料	42
附件 3: 专业技能课程组《中式烹调基本功训练》教学设计样例	53
附件 4: 专业技能课程组《中式烹调基本功训练》教案	55
附件 5: 专业平台课程组《中国传统饮食》思政建设材料	185
附件 6: 活页式移动交互式电子教材	195
附件 7: 专业课程思政氛围打造	198
附件 8: 思政品牌文化活动——名师讲堂	200
附件 9: 混合所有制学院——津菜学院建设情况	203
附件 10: 烹饪工艺与营养专业大事记	205
附件 11: 现代学徒制典型案例	212
附件 12: 课程体系培养优秀学生典型案例	218
附件 13: 名师成长典型案例	222
附件 14: 烹调工艺与营养专业服务“精准扶贫”战略统计表	224
附件 15: 媒体报道本专业行校企思政育人企业现场考试	228

附件 1：基于现代学徒制烹饪工艺与营养专业人才培养方案 3.0 版

烹饪工艺与营养专业“天津耳朵眼饮食集团”

现代学徒制试点人才培养方案（3.0）

一、专业名称、专业代码与合作单位名称

专业名称：烹饪工艺与营养

专业代码：640202

现代学徒制试点单位名称：天津耳朵眼饮食集团

二、招生对象及招生形式

招生对象：高中生毕业生（秋季高考）、三校生（春季高考）。

招生形式：统一招生+现代学徒制试点招生（招工）

三、学制与学历

学制三年，学历大专。

四、就业面向

本专业毕业生面向四星级以上酒店（国际连锁酒店）、四钻以上饭店等餐饮企业、行业的中餐厨房等岗位的菜肴加工处理（墩）、冷盘制作、菜肴制作（灶）、面点制作（小吃、主食、面艺）、围边盘饰（打荷）等岗位的一线操作与管理工作（详见表 1）。

表 1 烹饪工艺与营养专业职业面向表

序号	专业所属大类 (代码)	面向行业	主要职业类别 (代码)	主要岗位群/技术领域举例	对应的职业技能等级 证书/社会认可度高的 行业企业标准和证书
1	旅游 (64)	餐饮业	餐饮服务人员 (4-03-02)	切配(墩)、打荷、热菜制作、 热菜厨房管理	中式烹调师(三级)
2	旅游 (64)	餐饮业	餐饮服务人员 (4-03-02)	面点制作、面点厨房管理	中式面点师(三级)
3	旅游 (64)	餐饮业	餐饮服务人员 (4-03-02)	冷菜制作与拼摆、冷菜厨房管 理	中式烹调师(三级)

五、培养目标及规格

(一) 培养目标

本专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力；全面贯彻党的教育方针，培养服务于社会主义

现代化建设和“津菜”传承与发展需要；掌握烹饪工艺与营养专业必备的基础理论知识和专门知识，以及较扎实的基本技能，精通一种津菜菜肴制作、冷盘制作、面点制作等岗位技能，以及一定的组织管理能力、菜单设计能力、餐饮服务能力的高素质复合型技术技能人才。

（二）培养规格

1. 素质要求

（1）坚定拥护中国共产党和我国的社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感；

（2）热爱祖国，有较强的社会公德意识、遵纪守法、诚实守信、身心健康；

（3）具有较好的自我学习、提高能力和道德是非判断能力；

（4）尊重、热爱烹饪事业，注重食品卫生安全，确保舌尖上的安全；

（5）勤奋刻苦钻研菜点制作的劳模精神、工匠精神和创新创业意识；

（6）具备中国传统饮食文化（津菜文化）的传承、弘扬意识，努力提高菜点制作（津菜津点）的艺术性；

（7）遵守烹饪行业规范，能适应合作企业管理需要，有良好的职业操守和较强的责任意识、服务意识、团队意识、成本节约意识（落实光盘行动）和创新精神；

（8）提高营养保健知识宣传意识，全面落实健康中国行动。

2. 知识要求

（1）理解毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想、科学发展观和习近平新时代中国特色社会主义思想的基本原理和法律基本常识；

（2）了解中国饮食和天津菜的历史文化、菜系渊源、菜式品类内涵，以及餐饮服务和管理学相关知识；

（3）熟悉餐饮业及合作企业的行为规范、工作流程、工作标准；

（4）掌握有关烹饪原料、营养、食品卫生等基本知识，以及中式菜点（津菜津点）制作工艺的相关知识。

3. 技能要求

（1）具备扎实的中式菜点制作基本功；

(2) 能熟练运用传统技法制作津式菜品、津式面点或中式冷盘；

(3) 能够设计、开发符合健康需要、工艺要求及客户诉求的各类中式菜单，并筹备组织小型中餐宴会；

(4) 能够合理的安排各工种人员、懂得控制成本，并能合理的预防和处理安全事故、餐饮投诉等。

六、可考“X”证书

(一)“X”证书名称

序号	面向的职业岗位	名称	发证机关	等级	备注
1	中式热菜、中式冷菜制作	中式烹调师	国家劳动和社会保障部	高级	选考
2	中式面点制作	中式面点师	国家劳动和社会保障部	高级	
3	中餐厨房助手	中式烹调基本功合格证书	行校企三方认证	合格	
4	菜单制作	津菜津点制作合格证书			

(二)“X”证书简介

1. 职业资格证书

本专业必考证书——“中式烹调师”或“中式面点师”，是按照国家制定的职业技能标准或任职资格条件，通过政府认定的考核鉴定机构，对劳动者的技能水平或职业资格进行客观公正、科学规范的评价和鉴定，对合格者授予相应的国家职业资格证书，证书均由中华人民共和国人力资源和社会保障部颁发。其职业资格证书共分为五个等级：初级（五级）、中级（四级）、高级（三级）、技师（二级）和高级技师（一级）。该类证书是我国对中式烹调师、中式面点师职业唯一的，也是最为权威的等级鉴定部门，并可国际、国内通用。

2. 行校企联合开发职业能力证书

该部分证书是由餐饮行业协会、学校、合作企业三方共同制定考核标准进行认定的职业能力证书，该证书在天津市餐饮行业旗下餐饮企业通用，等同于企业岗位定岗考核。

七、课程设置

(一) 校企共建专业核心课程设置

岗位	典型工作	专门技术或方法	学习目标	开设课程
原料预处理	烹调原料鉴别、保藏技术；蔬菜、禽类、畜类、海产类等烹调原料加工	原料鉴别、保存与初加工	<p>【知识】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握中餐主要原料的产地、质地、营养成分、使用范围知识； 2. 掌握原料的鉴别知识； 3. 掌握原料的保管理与储藏知识； 4. 掌握各种原料的加工的工艺流程与加工处理知识。 <p>【能力】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能正确鉴别原料的品质及准确选用加工部位； 2. 能够采用正确方法对蔬菜、禽类、畜类原料的初加工，剔除骨骼、筋、膜等； 3. 能够完成刺身的前期工作，对新鱼、虾、贝等海产品进行去头、皮、骨、壳、内脏等初步加工； 4. 能正确的加工鱼翅、海参等高档原料； 5. 能正确地将畜禽原料捆扎成型； 6. 能用挑选、去皮、过筛、溶化等方法初步加工原料； 7. 能用切、片、煮、熬等正确的方法加工中点的原料和半成品； 8. 能正确鉴别中式冷菜主要原料的品质，并能够准确地选用所需部位； 9. 正确对原料进行热处理； 10. 能正确地保管、储藏原料。 <p>【素质】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备节约、合理使用烹调原料的意识； 2. 具备原料保管及初加工的规范操作的意识； 3. 具备良好的工作习惯。 	烹饪原料知识
中餐菜肴	爆、炒、炸、熘、扒、烧、炖、煨、煲汤烹调方法运用	中式热菜（津菜）烹制	<p>【知识】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握爆、炒、炸、熘、扒、烧、炖、煨、煲汤等的中餐（津菜）烹调工艺及操作要领、使用范围等知识； 2. 了解上述中餐烹调技法中各式代表菜（津菜）的制作方法、原料配比、口味特点等。 <p>【能力】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能独立熟练地制作 10 种炒菜、10 种爆菜、15 种炸、熘菜、10 种烧类菜、20 种炖、煨菜、10 种汤菜，并达到高级中餐烹调师标准； 2. 能与他人合作共同完成菜肴的烹制工作。 <p>【素质】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备菜肴的品质质量意识； 2. 具有与他人团结协作的工作意识； 3. 具备一定的学习能力，能举一反三、触类旁通。 	中式热菜（津菜）制作工艺 (选向课程)—— 校企联合授课
中餐菜肴（津菜）制作	使用卤、煎、烤、炸、酱制、腌制、拼、拌、摆、卷等方法制作冷菜和拼盘	制作冷菜、盘饰、拼摆等中式冷盘	<p>【知识】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握拼、拌、摆、卷等中式冷菜（津菜）的制作工艺； 2. 掌握卤、煎、烤、炸、酱制、腌制等烹调（津菜）技法的操作要领； 3. 掌握各种菜肴原料与酱汁的搭配原则与配量要求； 2. 了解中式冷菜（津菜）具有代表性的品种，以及代表菜（津菜）的制作方法、原料配比、口味特点等。 <p>【能力】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能独立地熟练运用十二种冷菜（津菜）烹调技法； 2. 能独立地熟练制作 50 种以上各式冷菜（津菜）品种及装盘技巧； 3. 掌握盘饰设计、操作能力； 4. 能独立完成六类艺术冷盘的设计、拼摆能力； 5. 专向技术水平达到企业一线骨干人员工作水平； 5. 能与他人合作共同完成菜肴的烹制工作。 <p>【素质】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具备制作高品质菜点的质量意识； 2. 具有与他人团结协作的工作意识； 3. 具备一定的学习能力，能举一反三、触类旁通。 	中式冷菜制作工艺 (选向课程)—— 校企联合授课

岗位	典型工作	专门技术或方法	学习目标	开设课程
中式面点制作	面团调制、发酵、成形、制熟	中式面点(津点)制作	【知识】 1. 掌握各式面团(津点)和制、面团发酵、面团成形、制熟、装饰等制作工艺;掌握水调面团、膨松面团、层酥面团、米制品以及杂粮等制品;能够制作薯类、澄面、糖浆皮类、果蔬类以及豆类面点等面点种类的制作调工艺、操作要领、原料配量等知识;掌握发酵、炸、烤、煎、烙等技法的操作流程; 2. 了解上述品种中各式代表面点(津点)的制作方法、原料配比、口味特点等。	中式面点制作工艺(选向课程)——校企联合授课
			【能力】 1. 能用揉、滚圆、搓、挤、裱、压、抹、擀、叠、砸、模具、灌模、冷却等方法使制品成型; 2. 能独立运用各烹调技法熟练制作六大类、百余种中式面点(津点),并达到高级中式面点师职业标准; 2. 能与他人合作共同完成面点的烹制工作。	
			【素质】 1. 具备中点的品质质量意识; 2. 具有与他人团结协作的工作意识; 3. 具备一定的学习能力,能举一反三、触类旁通。	
菜单制作	编制营养菜单、进行菜品、菜单营养评价	营养食谱编制技术	【知识】 1. 了解食物中各类营养素的特点和作用;了解平衡膳食理论及原则;了解营养食谱编制的原则和基本步骤、方法。 2. 理解营养健康的理念、膳食原则,理解一般人群、一般个体、集体用餐营养食谱编制的原则。 3. 掌握营养食谱编制的基本环节、流程和方法。	营养食谱编制技术
			【能力】 1. 能根据用户需要,依据《中国食品营养成分表》、运用典型的食谱编制方法,独立完成食谱编制及调整、评价等任务。 2. 进行膳食结构分析和评价,提出营养饮食建议。	
			【素质】 学生的合理营养、健康意识、科学烹调意识、成本意识、创新意识,以及灵活应变能力和团队精神得到锻炼与提升。	
菜单制作	编制功能性套餐、宴席菜单编制	食疗药膳菜单设计	【知识】 1. 了解中医食疗与药膳的基本概念、基本理论;常用中药的药理特点;以及菜点设计、菜单编制、宴席设计的主要环节。 2. 理解中医保健理念、特点;食疗药膳调理作用、滋养作用、保健作用的主要机理和保健原则。	中医食疗药膳应用技术
			【能力】 1. 能根据用户需要,完成功能性菜点设计、套餐与宴席设计中的相关任务,并完成菜点、套餐、宴席说明工作。 2. 能够进行扩展功能的使用,以及在其他工作领域中的运用。	
			【素质】 学生的文化内涵、健康意识、经营意识、科学烹调意识和创新意识,以及灵活应变能力和团队精神得到进一步提升。	
菜单制作	宴席组织及菜单(津菜)制定	中餐菜单(津菜)设计方法	【知识】 1. 了解中餐宴席的形式、组织、管理方法; 2. 掌握菜单编制的基本方法; 3. 掌握成本核算知识。 4. 掌握中餐就餐习惯、上菜程序等知识	宴席设计——校企联合授课
			【能力】 1. 能够制定套餐、自助餐、鸡尾酒会和一般宴席菜单; 2. 能够合理控制成本; 3. 具备中餐菜肴菜点服务的能力。	
			【素质】 1. 具有较强的服务观念; 2. 具备节约成本的意识;	

岗位	典型工作	专门技术或方法	学习目标	开设课程
			3. 具备与多部门协作工作的能力。	
厨房管理	厨房组织管理、厨房生产管理、厨房物料管理、厨房成本控制、厨房卫生管理	厨房管理方法	<p>【知识】</p> <p>1. 理解国际餐饮企业厨房的组织结构、岗位职责和人员配置；</p> <p>2. 掌握厨房生产流程质量控制的基本原则、内容和方法；</p> <p>3. 掌握厨房成本的构成、运算和减少损耗的措施；</p> <p>4. 掌握厨房、烹调过程、原料的安全防范措施。</p> <p>【能力】</p> <p>1. 能设计、绘制厨房组织机构图，制定部门及员工的岗位职责，并绘制职责图，并能合理配置员工；</p> <p>2. 能对烹调加工、配菜及菜肴质量进行标准化管理，并对原料、设备实施管理；</p> <p>3. 能对原料成本、库存成本、人员成本等进行合理计算和控制；</p> <p>4. 能对烹调原料、烹调过程、厨房的卫生状况进行监控与管理。</p> <p>【素质】</p> <p>1. 注重企业文化，具备较强的主人翁意识；</p> <p>2. 责任心强，工作积极、态度认真；</p> <p>3. 有全局观念，注重团队的协作；</p> <p>4. 与人和蔼，热情，建立良好的人际关系。</p>	厨政管理实务——校企联合授课

(二) 职业基础课程设置

项目	模块	学习目标	开设课程及培养途径
社会要求	政治素质	【知识】 掌握习近平新时代中国特色社会主义思想的基本理论、基本观点；了解当前形势与国家政策、法律、法规；理解社会主义核心价值观价值体系和中国传统美德。	《毛泽东思想和中国特色社会主义理论概论》、《形势与政策》、《思想道德修养与法律基础》及相关选修课程、社团活动、社会实践、讲座等。
		【能力】 能够正确的认识问题、分析问题和解决问题，较为合理的评判鉴赏事务和明辨是非。	
		【素质】 具备良好的思想政治素质、道德素质、法律素质及公民责任意识。	
	心理素质	【知识】 了解心理健康知识与自我判断、调节的方法。	《心理健康》、《就业指导》、心理训练讲座及相关选修课程、心理社团活动、心理咨询活动等。
		【能力】 能进行适时的自我心理调适，缓解压力、控制情绪，保持健康的心理状态。	
		【素质】 具备良好的心理素质和积极的为人处事心态。	
	身体素质	【知识】 掌握必备的运动健身知识，熟悉相关体育竞技规则、技巧。	《体育》及体育类公共选修课、日常体育活动、社团活动、比赛等。
		【能力】 能运用科学的健身方法健身；能正确的欣赏相关体育竞技项目。	
		【素质】 具备终生体育的理念和良好的健身习惯。	
	合作能力	【知识】 了解与他人沟通、合作技巧。	《就业指导》、《创业教育》、相关公共选修课、相关专业课程的教学与考核活动、企业实践活动、社团活动等。
		【能力】 能与他人良好的沟通、合作。	
		【素质】 具备团队意识及合作精神，以及正确的大局观与服从意识。	
	英语应用能力	【知识】 掌握常用烹调英语语法、词汇及其用法。	《实用英语》、《专业英语》、双语教学课程、企业实践、英语比赛、英语社团等。
		【能力】 能进行简单的实用烹调交流和阅读。	
【素质】 具备适应国际化发展需要的思维意识。			
计算机应用能力	【知识】 掌握必备的计算机基础知识；文字处理、电子表格、演示文稿制作、网络浏览、信息查询及使用的相关知识。	《计算机基础与应用》、办公软件竞赛及日常训练、相关专业课程作业。	
	【能力】 能够较熟练的进行文字录入、规范地制作各类电子办公文档和简单的网络应用及系统维护。		

项目	模块	学习目标	开设课程及培养途径
		【素质】具备规范化的使用现代化办公设备及制作办公文档的意识。	
职业要求	职业道德	【知识】掌握职业道德常识和职业道德规范、准则；以及食品卫生安全知识、餐饮法律法规知识。	《餐饮法律法规与食品安全》、《就业指导》、企业实践活动、相关专业课程的教学与考核活动、讲座、知识竞赛等。
		【能力】能够自觉遵守职业活动的各项行为规范，自觉维护食品卫生安全，并能妥善处理相关问题。	
		【素质】具备良好的职业品德修养、职业纪律和职业责任意识、食品安全意识等。	
	饮食文化素养	【知识】理解中国饮食文化渊源及其对世界的影响，了解菜系的形成及其发展现状与趋势、营销策略及成本控制等知识。	《中国饮食文化》、《耳朵眼集团餐饮企业文化》、企业实践活动、交流活动。
		【能力】能够在食源开发、食具研制、食品调理、营养保健和饮食审美等方面创新	
		【素质】具备中国饮食文化传承意识。	
	原料学知识	【知识】理解中餐主要原料的产地、质地、营养成分、使用范围知识、鉴别知识、原料的保管理与储藏知识、各种原料的加工的工艺流程与加工处理知识。	《烹饪原料知识》、企业实践活动、相关专业课程的教学与考核活动、讲座、知识竞赛等。
		【能力】能正确鉴别原料的品质及准确选用加工部位、采用正确方法对蔬菜、禽类、畜类原料的初加工，剔除骨骼、筋、膜等、完成刺身的前期工作，对新鱼、虾、贝等海产品进行去头、皮、骨、壳、内脏等初步加工、正确的加工鱼翅、海参等高档原料、正确地将畜禽原料捆扎成型、用挑选、去皮、过筛、溶化等方法初步加工原料、用切、片、煮、熬等正确的方法加工中点的原料和半成品、正确鉴别中式冷菜主要原料的品质，并能够准确地选用所需部位、正确对原料进行热处理、正确地保管、储藏原料。	
		【素质】具备节约、合理使用烹调原料的意识、原料保管及初加工的规范操作意识、良好的工作习惯。	
	现代学徒制试点企业适应力	【知识】了解天津耳朵眼饮食集团旗下津菜典藏的企业文化、组织管理结构、经营模式、岗位工作标准、工作流程、工作规范等。	工时适岗、企业集中轮岗实习、企业跟岗实习、企业辅岗实习及其他专业课程的教学与考核活动。
【能力】具备适应天津耳朵眼饮食集团旗下津菜典藏企业工作环境的能力，并能参与企业实际工作生产工作中。			
【素质】具备较强的理解力、约束力、适应力，形成能胜任天津耳朵眼饮食集团旗下津菜典藏企业的良好习惯等。			
烹调基本功	【知识】1.掌握各种灶具、炊具等的使用方法及其注意事项； 2.了解中式菜点的基本工艺流程及操作要领； 3.了解配菜在中式菜点中的作用； 4.了解中式菜点的烹制要求、调味要求、装饰要求、卫生要求等。	《中式烹调基本功训练》、《中式面点基本功训练》及其他专业课程教学活动、企业实践活动、社团及竞赛活动等。	
	【能力】1.能够熟练、正确地使用各种灶具、炊具及各种用具； 2.能正确使用刀具，综合运用直刀法（推刀、拉刀）、平刀法（片、批）、斜刀法、削刀法、旋刀法等各种刀法进行原料的加工、切配； 3.能熟练应用灶具完成菜肴烹制、调味过程，掌握常见的烹调技法（如炒、爆、炸、熘、煮、煎、扒、烩、余等）及调味手段； 4.能按照菜点要求完成不同面团的调制（冷水面团、热水面团、层酥面团、混酥面团、杂粮面团等）； 5.掌握面团的饧发方法； 6.能熟练掌握面团的成型技法，如包、捏、压、揉、搓、挤、推、掐、甩、摔、拉、扯等； 7.能按照面点要求完成馅心的调制及原料配比； 8.掌握常见面点品种的制作工艺。		
	【素质】1.具备中餐操作的规范意识、流程意识； 2.养成良好的工作习惯； 3.初步形成较好的职业操守。		

八、课程体系

(一) 课程体系框架

目标岗位群		菜肴（津菜）、面点（津点）、冷菜（津菜）制作岗及基层业务组织管理岗				学习
目标岗位		津式菜肴制作	津式冷菜制作	津式面点制作	厨房主管/领班岗	地点
课程体系 框架	岗位任务课程	中式热菜（津菜）制作工艺	中式冷菜（津菜）制作工艺	中式面点（津点）制作工艺	厨政管理实务	校
		跟岗实习、辅岗实习、顶岗实习				
	职业基本技能课程	中式烹调基本功训练、中式面点基本功训练				校
		工时适岗、轮岗实习				企
	职业素质课程	中国饮食文化、餐饮法律法规与食品安全、烹饪原料知识、餐饮心理学知识（选修）、烹调美学知识（选修）等				校
		耳朵眼饮食集团企业文化及各类企业实践活动				企
	职业拓展技能课程	营养菜单编制、中医食疗药膳设计、宴席设计、中式餐厅服务（选修）、中式宴会服务（选修）等				校
		辅岗实习、顶岗实习、毕业综合能力考核				企
	基本技能课程	计算机基础与应用、实用英语等				校
		耳朵眼饮食集团基础工作技能				企
基本素质课程	思想道德修养与法律基础、毛泽东思想和中国特色社会主义理论概论、军事理论、体育及相关公共选修课程等				校	
	耳朵眼饮食集团企业规章制度、企业规范				企	

(三) 实践教学体系框架

实训模块	目标	第一学年—基础层 (适业-新手)	第二学年—专长层 (职业-帮手)	第三学年—竞争层 (从业-助手+熟手)
核心层	成为操作能手	院内中式烹调基本功训练+企业工时适岗+企业轮岗实习（小学期）	院内烹调专项技能训练（选修课）+工时跟岗+企业集中跟岗实习（小学期）	企业辅岗实习+企业顶岗实习
高关联层	具备厨师长潜质的业务骨干	餐饮企业工作了解+基本功考核	菜单制作能力训练+厨政管理能力训练+专项能力考核	毕业综合能力考核
关联层	协助成长	社团、业余训练、企业参观	社团、大赛、选修项目训练	企业晋升考核

(四) 课程进度结构

学期	第 1 学期	第 2 学期	第 2.1 学期	第 3 学期	第 3.1 学期	第 4 学期	第 5 学期	第 6 学期
阶段	筑基（备岗训练）			专精（定岗训练）			专才（顶岗训练）	
目标与内容	通过相关基础理论学习和基本技能的院内实训，以及企业工时适岗训练和企业轮岗实习，使学生具备基本的职业素质和中餐厨师基本操作能力，并获得相关的初级职业资格证书。			通过相关专项技能学习与训练，以及基层管理类课程的学习，使学生获得岗位实际工作的能力，并在课程中不断强化和提高学生的职业素养，考取中级与高级职业资格证书。			通过企业辅岗训练，使学生更好地适应企业的用人需要。	通过企业顶岗实习，进行专业综合实践，强化和提升学生的岗位工作能力。
	思想道德教育与职业道德教育贯穿于培养全过程							
项目	完成基础能力训练任务			完成岗位能力训练任务			完成顶岗能力训练任务	完成就业能力训练任务
主要课程	烹调原料知识、中式烹调基本功训练、中式面点基本功训练课程；实用英语课程。			中式热菜（津菜）制作工艺/中式面点（津点）制作工艺/中式冷菜（津菜）制作工艺；厨政管理实务、营养食谱编制技术、中医食疗药膳应用技术、企业轮岗实习。			名菜制作技术（企业名菜）/名点（企业名点）制作技术、企业跟岗实习。	企业顶岗实习、毕业综合能力考核。

九、教学进程安排及说明

(一) 教学计划进程表

课程 分类	序 号	课程名称	学时				学分	考试	考查	学时分配									
			合计	理论 教学	实验 实训	集中 实践 教学				第一学年		第二学年				第三学年			
										1	2	3.1	3	3.2	4	5	6		
										16/16	18/18	0/4	14/14	0/10	12/12	0/14	4/16		
职业 基础 课	1	思想道德修养与法律基础	48	48			3.0	1		3									
	2	计算机基础与应用（1）	32	16	16		2.0		1	2									
	3	体育（1）	32	32			2.0		1	2									
	4	实用英语（1）	32	32			2.0		1	2									
	5	中国饮食文化	32	32			4.0		1	2									
	6	烹饪原料知识	64	64			4.0	1		4									
	7	厨政管理实务（校企共育）	32	32			2.0		1	2									
	8	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	72	72			4.5	2		4									
	9	计算机基础与应用（2）	36	18	18		2.0		2	2									
	10	餐饮法律法规与食品安全	36	36			2.0		2	2									
	12	体育（2）	36	36			2.5		2	2									
	13	实用英语（2）	36	36			2.5		2	2									
	14	体育（3）	42	42			2.5		4			3							
	15	实用英语（3）	42	42			2.5		4			3							
	16	耳朵眼餐饮企业文化	16	16			1.0		1	*									
	17	军事理论	32	32			2.0		1	*									
	18	心理健康教育	34	34			2.0		1-2	*	*								
	19	形势与政策	16	16			1.0		1-6	*	*		*		*				
	小计			670	636	34	0	44			17	12	0	6	0	0	0	0	
职业 技术 课	19	●中式热菜制作工艺（1）	112	56	56		7.0	3					8						
		◇中式冷菜制作工艺（1）																	
		○中式面点制作工艺（1）																	
	20	营养食谱编制技术	72	36	36		4.5	3				6							
	21	中医食疗药膳设计	72	36	36		4.5	4						6					
	22	●中式热菜制作工艺（2）	96	48	48		6.0	4						8					
		◇中式冷菜制作工艺（2）																	
		○中式面点制作工艺（2）																	
	23	宴席设计	32	16	16		2.0	6										8	
	24	●◇津式名菜制作技术	32	16	16		2.0	6											8
○津式名点制作技术																			
小计			416	208	208	0	26			0	0		14	0	14	0	0		
技能 训练 课	25	中式烹调基本功训练（1）	64			64	4.0	1		4									
	26	中式面点基本功训练（1）	64			64	4.0	1		4									
	27	中式烹调基本功训练（2）	72			72	4.5	2		4									

	28	中式糕点基本功训练(2)	72			72	4.5	2			4					
	29	企业集中轮岗实习	120			120	4.0				30					
	30	企业跟岗实习	300			300	10.0						30			
	31	企业辅岗实习	420			420	14.0									30
		小计	1112	0	0	1112	45	6		8	8	30	0	30	0	30
毕业环节	32	企业顶岗实习	300			300	10.0		6							30
	33	毕业综合能力考试	60			60	2.0	6								30
		小计	360	0	0	360	12	6		0	0	0	0	0	0	60
选修课	34	公共选修课	64	64			4.0		2-3		*		*			
	35	烹饪美学知识														
	36	企业管理学知识	24	24			1.5		4						2	
	37	创业指导														
	38	菜肴装饰技术	48	24	24		3.0		4						4	
	39	分子烹饪制作技术														
	40	中式餐厅服务	16	8	8		1.0		6							4
	41	中式宴会设计														
	小计	152	120	32	0	10	0		0	0	0	0	0	0	6	
	总计	2710	964	274	1472	136			25	20		20		20		
课外职业技能训练		工时适岗	120			120	4.0		1-2	6*10	6*10					
		小计	120			120	4.0	0		60	60	0	0	0	0	0

说明:

1. 本计划不包括复习、考试、军训、入学教育、毕业教育、顶岗实习前教育;
2. 公共选修课中的环境保护类、文化赏析类为必修课。
3. 选修课中《烹调美学知识》、《企业管理学知识》、《创业知识》课程三选一;《菜肴装饰技术》、《中式餐厅服务》、《中式宴会设计》课程三选一。
4. 学生毕业学分构成包括课程学分、德育学分(20分)、能力特长学分(6分)、工时顶岗学分(4分),总计共165学分方可毕业。
5. 标●者表示中式烹调方向必修课程;标○者表示中式面点方向必修课程;标◇者为中式冷菜方向必修课程,其他未标注者为三个方向通识课程。
6. 第二学年—3.1:9月份在企业;第二学年—3.2:2月下旬到5月上旬在企业;第二学年—4:5月中旬到7月底或8月初在学校;第三学年—5:9月下旬或9月底开始在企业;第三学年—6:回校几周后继续到企业实习。

(二) 理论和实践环节课时分配比例表

学年	学期	教学周数	企业教学周数	理论教学		实践教学					教学做一体化		课外工时适岗课时
				学时	占总学时比例	实验	实训	综合实训	顶岗实习	占总学时比例	学时数	占总学时比例	
一	1	16	0	324	11.96%	0	16	0	0	0.59%	128	4.72%	60
	2	18	0	256	9.45%	0	18	0	0	0.66%	144	5.31%	60
二	3	14	4	208	7.68%	0	92	0	120	7.82%	0	1.31%	0
	4	12	10	136	5.02%	0	108	0	300	15.06%	0	3.92%	0
三	5	0	14	0	0.00%	0	0	0	420	15.50%	0	0.00%	0
	6	4	12	40	1.48%	0	40	60	300	14.76%	0	0.00%	0
合计		64	40	964	35.57%	0	274	60	1140	54.39%	272	10.04%	120

说明：

1. 第二学年第 3 学期（3.1）安排学生到现代学徒制企业开展 4 周企业集中轮岗实习，此阶段为现代学徒制试点第一个小学期；
2. 第二学年第 4 学期（3.2）安排学生到现代学徒制企业开展 10 周企业跟岗实习，此阶段为现代学徒制试点第二个小学期。

（三）教学周数分配表

学期	课程教学	集中实践教学				考试	军训	入学教育	实习教育	毕业教育	机动	合计
		集中实训	取证	顶岗实习	毕业环节							
一	16					1	1	1			1	20
二	18					1					1	20
三	14			4		1					1	20
四	12			8		1					1	22
五	0			14					1	1	2	18
六	4		1	10	1				1	1	2	20
总计	64	0	1	36	1	4	1	1	2	2	8	120
说明	<ol style="list-style-type: none"> 1. 第二学年第 3 学期（3.1）安排学生到现代学徒制企业开展 4 周企业集中轮岗实习，此阶段为现代学徒制试点第一个小学期； 2. 第二学年第 4 学期（3.2）安排学生到现代学徒制企业开展 10 周企业跟岗实习，此阶段为现代学徒制试点第二个小学期。 											

（四）主要实践环节进程表

学期	课程	学时	主要实训内容	地点	考核方式/标准
第一 学期	中式烹调基本功训练	64	1. 勺工 2. 浆糊工艺 3. 烹调技法 4. 调味技法 5. 装盘技法	烹调实训室	形成性综合能力考核 (校企联合评审)
	中式面点基本功训练	64	1. 和面 2. 揉面 3. 擀面 4. 成型 5. 熟制技法 6. 装盘技法	面点实训室	形成性综合能力考核 (校企联合评审)
	烹饪原料知识	64	1. 烹调原料鉴别 2. 烹调原料初加工	烹调实训室	形成性综合能力考核 (校企联合评审)
	工时适岗（新手阶段）	60	1. 企业参观，企业文化浸入 2. 企业适岗	天津耳朵眼饮食集团——津菜典藏	企业工时获取核算
第二 学期	中式烹调基本功训练	72	1. 勺工 2. 浆糊工艺 3. 烹调技法 4. 调味技法 5. 装盘技法	烹调实训室	项目化考核 (校企联合评审)
	中式面点基本功训练	72	1. 和面 2. 揉面 3. 擀面 4. 成型	面点实训室	项目化考核 (校企联合评审)

学期	课程	学时	主要实训内容	地点	考核方式/标准
			5. 熟制技法 6. 装盘技法		
	工时适岗（新手阶段）	60	1. 企业适岗 2. 津菜津点制作岗位集中轮岗	天津耳朵眼饮食集团——津菜典藏	企业工时获取核算
第3.1学期	企业轮岗实习（新手阶段）	120	合作企业厨房岗位（切配、打荷、上什、炉灶、库房、采购、菜品服务、厨房管理）轮岗	天津耳朵眼饮食集团——津菜典藏	企业阶段性考核
第三学期	中式热菜（津菜）制作工艺（1）	56	1. 常见烹调技法的运用 2. 现代中餐的代表菜点的制作	烹调实训室	非试卷考试（项目化考核）
	中式冷菜（津菜）制作工艺（1）		1. 常见冷菜制作技法的运用 2. 各地方特色冷菜品种的制作。	冷菜实训室	非试卷考试（项目化考核）
	中式面点（津点）制作工艺（1）		1. 常见面团和制及醒发、成型、制熟 2. 各式现代中式代表名点的制作。	面点实训室	非试卷考试（项目化考核）
	营养食谱编制技术	36	任务一：教师群体一日带量营养食谱 任务二：学生个体三日带量营养食谱 任务三：集体食堂一周带量营养食谱	营养配餐实训室	项目化考核
第3.2学期	企业集中跟岗实习（帮手阶段）	300	1. 企业厨房岗位轮岗 2. 津菜、津点制作跟师傅1对1学习	天津耳朵眼饮食集团——津菜典藏	企业阶段性考核
第四学期	中式热菜（津菜）制作工艺（2）	48	1. 常见烹调技法的运用 2. 现代中餐的代表菜点的制作 3. 企业实际工作岗位内容模拟	烹调实训室（耳朵眼师傅）	以证代考（校企联合评审）
	中式冷菜（津菜）制作工艺（2）		1. 常见冷菜制作技法的运用 2. 各地方特色冷菜品种的制作 3. 企业实际工作岗位内容模拟	冷菜实训室（耳朵眼师傅）	以证代考（校企联合评审）
	中式面点（津点）制作工艺（2）		1. 常见面团和制及醒发、成型、制熟 2. 各式现代中式代表名点的制作 3. 企业实际工作岗位内容模拟	面点实训室（耳朵眼师傅）	以证代考（校企联合评审）
	中医食疗药膳应用技术	36	任务一：滋补药膳分析 任务二：明目增视早间餐设计 任务三：季节养生整桌药膳设计	营养配餐实训室	项目化考核
	菜肴装饰技术	24	1. 糖艺装饰 2. 面艺装饰 3. 食品雕刻装饰点缀	糖艺实训室	非试卷考试
	分子烹饪制作技术		1. 常见的分子烹饪技法 2. 常见分子烹饪菜点制作	烹饪艺术实训室	非试卷考试
第五学期	企业集中辅岗实习（助手阶段）	420	1. 企业厨房岗位轮岗 2. 津菜、津点制作跟师傅1对1学习	天津耳朵眼饮食集团——津菜典藏	企业阶段性考核
第六学期	宴席设计	16	1. 主题宴席设计； 2. 红白喜事宴席设计； 3. 不同人群、季节宴席设计；	烹饪一体化实训室	项目化考核
	津式名菜制作技术	16	1. 天津名菜制作（天津耳朵眼饮食集团） 2. 其他地区名菜制作	烹调演示实训室	非试卷考试

学期	课程	学时	主要实训内容	地点	考核方式/标准
	津式名点制作技术		1. 天津名点制作（天津耳朵眼饮食集团） 2. 其他地区名点制作	面点演示实训室	非试卷考试
	中式餐厅服务	8	1. 铺台、布台； 2. 菜肴传菜服务、酒水服务； 3. 菜点介绍服务；	中餐厅实训室	非试卷考试
	中式宴会设计		1. 主题宴会设计； 2. 菜点设计、成本核算	一体化实训室	项目化考试
	企业顶岗实习	300	1. 赴实训基地（天津耳朵眼饮食集团）开展技术顶岗实习 2. 开展厨房管理顶岗实习	天津耳朵眼饮食集团——津菜典藏	宴席设计与制作
	毕业综合能力考试	60	1. 宴席设计书编写 2. 宴席菜单设计 3. 宴席菜点制作	天津耳朵眼饮食集团——津菜典藏	宴席设计与制作
合计		1896（其中课外工时顶岗技能训练 360 学时）			

(五) 专业主干课程说明

序号	课程名称	学期-学时	学分	培养目标	内容简介	建议考核方式
1	中式烹调基本功训练	1-2	8.5	本课程是烹饪工艺与营养专业学生学习本专业的一门重要的职业技能基础课。通过教学，使学生掌握勺工（颠勺技巧）、常用中餐烹调技法、调味手段等技能；培养学生良好的职业素养，养成良好的工作习惯及规范操作的安全意识。达到企业对相应岗位的基本要求，其操作技能水平达到国家职业技能初级标准。	各种刀具、炊具、灶具及各种用具的使用及维护；各种刀法的训练及运用；使用炒勺、双耳炒锅进行颠勺、转勺、晃勺、大翻勺训练；咸鲜味、糖醋味、鱼香味、酸辣味、麻辣味等基础味型调制；各种烹调技法（炒、炸、熘、爆）的训练及运用。	形成性综合考试/以证代考——校企联合评审
2	中式面点基本功训练	1-2	8.5	通过教学，使学生掌握面点制作的基本面团调制方法、成型方法、发酵方法及制作各种水调面团（包子、饺子、馅饼等）、油酥面团等基本品种的原料配比份量；培养学生良好的职业素养，养成良好的工作习惯及规范操作的安全意识。达到企业对相应岗位的基本要求，其操作技能水平达到国家职业技能初级标准。	面团成形的原理；面粉的品种及特性；调制水调面团、油酥面团、水油面团、发酵面团等面团的原料配比和制作的工艺；简易包子、水饺、馅饼、烧饼的制作方法。	形成性综合考试/以证代考——校企联合评审
3	烹饪原料知识	1	4.0	该课程是本专业的一门重要的职业技能基础课。通过教学，使学生掌握各种烹调原料和调料的基本知识，能够将理论运用于实际，进行原料品质的鉴别、保管和贮藏；并能够根据原料的特性及所含的营养成分，选择合理的刀工处理和加工方法。	原料的分类及化学组成；原料的品质检验与储存；动物类、植物类原料知识；调料与添加剂的使用；常用原料的刀工处理方法与技法；常用原料的热处理或冷处理方法。其操作技能水平达到企业对相应岗位的基本要求。	形成性综合考试/以证代考——校企联合评审
4	中式热菜制作工艺(1)	3(14周)	13	该课程是本专业的一门重要的职业技术课程，该课程属于教学做一体化课程，是中式烹调学习方向的核心课程，是在《烹调基本功训练》课程的基础上的进一步深化和拓展。通过学习和训练，学生应具备综合应用烹调技法，烹制中餐菜肴的能力，进一步强化学生的职业素养、工作习惯及规范意识、安全意识，具备一定的与人合作能力，其操作技能水平应达到国家职业技能中级和高级的标准。	在已掌握基础菜肴制作基础上，进行各种常见地方特色菜肴的制作；以各种菜肴为载体，综合运用各种烹调技法进行训练；代表性菜例的制作。	形成性综合考试/以证代考——校企联合评审
	中式热菜制作工艺(2)	4(12周)				形成性综合考试/以证代考——校企联合评审

序号	课程名称	学期 -学时	学分	培养目标	内容简介	建议考核 方式
5	中式面点制作工艺(1)	3(14周)		该课程是本专业的一门重要的职业技术课程,该课程属于教学做一体化课程,是中式面点方向的核心课程,是在《面点基本功训练》课程的基础上的进一步深化和拓展。通过学习和训练,学生应具备综合应用制作技法,制作各类中式面点的能力,进一步强化学生的职业素养、工作习惯及规范意识、安全意识,具备一定的与人合作能力,其操作技能水平应达到国家职业技能中级(第3学期)、高级(第4学期)的标准。	各地方常见特色小吃、点心制作,包括灌汤包、广式蒸饺、月饼、传统烧饼、酥点等品种的制作。	形成性综合考试/以证代考— —校企联合评审
	中式面点制作工艺(2)	4(12周)				形成性综合考试/以证代考— —校企联合评审
6	中式冷菜制作工艺(3)	3(14周)		本课程是烹饪工艺与营养专业专项技能课之一。与《中式热菜制作技术》课程相同,学生根据自己的特长及就业规划,在中式热菜制作技术、中式面点制作技术、中式冷菜制作技术、食品雕刻技术四个方向中选择一个作为主修方向。 本课程是在一年级所学课程的基础上,加大了学习难度,提高了任务要求,更加贴近了与企业实际经营的真实状况,使学生能够在紧张的状态下完成冷菜的制作与拼摆操作,具备适应真实工作环境的能力。培养学生良好的职业素养,养成良好的工作习惯及规范操作的安全意识。	讲授常见地方特色冷菜的制作方法,如拌、炆、卤、煮、酱、烧腊、熏烤等。制作各种常见的地方特色冷菜如烤麸、酱牛肉、挂炉烤鸭、五香熏鱼、酱鸡爪、罗汉肚、酥鱼等品种。此外还将学习盘饰与冷菜的拼摆技巧,运用拼、叠、捻、搓、摆等方法拼出花卉、动物、景物等艺术冷盘。	形成性综合考试/以证代考— —校企联合评审
	中式冷菜制作工艺(4)	4(12周)				形成性综合考试/以证代考— —校企联合评审
7	营养食谱编制技术	3	4.5	了解食物中各类营养素的特点和作用;了解平衡膳食理论及原则;了解营养食谱编制的原则和基本步骤、方法。理解营养健康的理念、膳食原则,理解一般人群、一般个体、集体用餐营养食谱编制的原则;掌握营养食谱编制的基本环节、流程和方法。能根据用户需要,独立完成食谱编制及调整、评价、建议等任务。通过课程学习,学生的合理营养、健康意识、科学烹调意识、成本意识、创新意识,以及灵活应变能力和团队精神得到锻炼与提升。	分别运用算法、食物交换份法、营养配餐软件法完成任务一:教师群体日营养带量营养食谱的编制、任务二:学生个体三日带量营养食谱编制、任务三:特殊群体一周带量营养食谱编制。	项目化考核
8	中医食疗药膳应用技术	4	4.5	了解中医食疗与药膳的基本概念、基本理论;常用中药的药理特点;菜点设计、菜单编制、宴席设计的主要环节。理解中医保健理念、特点;食疗药膳调理作用、滋养作用、保健作用的主要机理和保健原则。能根据用户需要制定功能性菜点、套餐、宴席,并撰写具体分析、说明。通过该课程学习,学生的文化内涵、健康意识、经营意识、科学烹调意识和创新意识,以及灵活应变能力和团队精神得到进一步提升。	通过任务认知,了解中医食疗、药膳,并以菜点、套餐、宴席为载体,掌握调养、滋养、保健等知识和原料配伍技巧。	项目化考核
9	宴席设计	6	2.0	通过课程的学习,学生应能够掌握宴席设计的相关知识,并能设计主题宴席、红白喜事宴席、一般宴席、不同人群、不同季节宴席等,强化学生的管理意识、责任意识、成本意识、安全意识,并达到三级厨政管理师的职业资格标准。	该课程主要讲授宴席设计的流程、方法与注意事项;主题宴席设计注意事项;红白喜事宴席设计要点;一般宴席设计要点;不同人群、不同季节宴席设计要点;成本核算、菜肴定价等知识与方法。	项目化考核

十、组织与实施

在课程的教学组织与实施方面，学院与天津耳朵眼饮食集团按照现代学徒制人才培养模式，共同实施“双主体育人”。以职业需要、岗位能力要求为依据，以“动”为核心，以“任务”、“问题”等为驱动，以角色、情景、过程等为载体，探索校企深度合作，采用工时顶岗和集中轮岗、跟岗、辅岗、顶岗的行动导向性教学模式和形成性评价模式，以及课上课下、课内课外、学校企业多途径的立体化的课程实施途径，充分体现课程的工学结合与校企协同育人特色。

（一）学生选拔

该培养模式具体做法在大一第一个月参观企业、宣讲，学生报名，第一学期完成初选；第二学期除正常院内授课以外，额外安排第一个小学期（4周）到天津耳朵眼饮食集团各岗位轮岗，为今后技能专项选择打下基础；第三学期，校企根据《遴选标准》双向选择确定学徒关系，由行业名师、企业名师（有收徒意向）担任评委并挑选合适的“徒弟”人选，经过学生、学生家长、学校、教师、行业名师、企业名师的多方认可，签订三（四）方协议，并举行师徒仪式（见图8）；第四学期，由企业导师（天津耳朵眼饮食集团各分店厨师长）来校授课12周，并实行第二个小学期（12周）一对一担任学生/学徒“跟岗”学习的技能培养和实践技能的学习；第五学期，院内授课6周（企业导师任教），其余时间为学徒进企业“辅岗”形式（12周）；第六学期，完成跟师企业“顶岗”学习。除此之外，还采用“在校学理论，拜师学技能”的“灵动顶岗”学习新模式，并采用“工时制”核算该同学的学时、学分。最终学成之后由学校和师傅同时推荐工作实现就业。

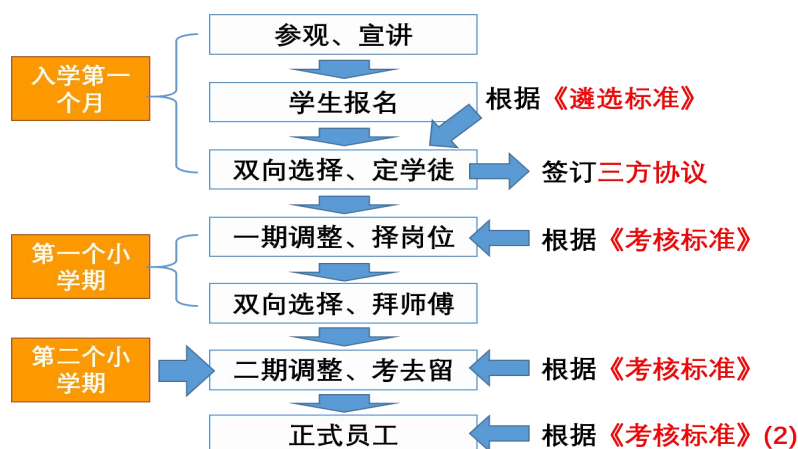


图8 校企协同育人课程体系

（二）教学方法

本专业教学过程中应做到传统与现代的有机结合，灵活运用讲授法、案例教学法、情景教学法、项目教学法等教学方法，保证课堂教学的吸引力。本专业建议采用的教学方法有：

1. 讲授法：讲授法是最基本的教学方法，对重要的理论知识的教学采用讲授的教学方法，直接、快速、精炼地让学生掌握，为学生在实践中能更游刃有余地应用所学知识和技能打好坚实的理论基础。

2. 案例教学法：在教师的指导下，由学生对选定的具有代表性的典型案例，进行有针对性的分析、梳理和讨论，做出自己的判断和评价。这种教学方法拓宽了学生的思维空间，增加了学习兴趣，提高了学生的能力。案例教学法在课程中的应用，充分发挥了它的启发性、实践性，开发了学生思维能力，提高了学生的判断能力、决策能力和综合素质。

3. 情景教学法：情景教学法是本专业实操课最为普遍使用的一种教学方法。实训场所在规划、建设时均按照企业实际经营模式设计建设，给学生一个真实的环境，在根据企业各岗位的工作任务，设定教学内容。再通过教师的组织、学生的演练，在仿真近乎真实的环境下、切实的工作任务中达到教学目标，既锻炼了学生的临场应变、实景操作的能力，又让学生感受了企业工作的实际状态，提高了教学的感染力。这种教学方法在各职业技能课程中的运用，不仅提高了学生的学习兴趣 and 动手能力，还培养了学生适应今后工作环境的能力。

4. 项目教学法：学生在教师的指导下亲自参与完成一个项目的全过程，在这一过程中学习掌握教学计划内的教学内容。学生全部或部分独立组织、安排学习行为，解决在处理项目中遇到的困难，提高了学生的兴趣，自然能调动学习的积极性。“项目教学法”是一种典型的以学生为中心的教学方法。

由于本专业对实践技能项目经验要求较强，在课程体系当中开设大量的实验实训案例、项目，因此在教学中应大量采用“以学生为中心”的教学方法，使学生亲自参与、亲自动手操作，促进其主动学习。在实际教学中，上述多种教学方法可灵活穿插运用。

5. 企业现场检测法：通过深度的校企协同育人机制，采用校企课堂交替的方式，学校理论教学成果，采用企业实际工作检验的方式进行验证，大一采用工时

适岗（120 学时），大二采用 2 个小学期制（30+30 学时），大三采用企业辅岗实习（420 学时）、企业顶岗实习（300 学时）。把实际工作中出现的问题反馈到学校课堂进行改进和提升。

（三）充分利用现代化信息技术手段

1. 本专业应运用信息化手段实行信息化教学，如数字化教材，交互式互动教学。做到课前、课上、课后数字化学习新模式。

2. 微课程的制作与教授。鼓励专业教师建设基于某个知识点、技能点进行微课程设计。

3. 灵活运用多媒体手段，提高课堂效率，并在加强专业教学资源库建设的基础上，构建网络课程，应用于教学实践，打破时间与空间的界限，为开展学生的“自主学习”创造更为有利的条件。其建设内容主要有交互性平台建设、监控性功能建设、考核评价系统建设等内容。

（四）创设多种类型的教学组织形式

1. 校内班级授课形式

（1）小班实践操作课模式

本专业除采用传统的班级授课模式外，根据本专业的职业技能课程，对设备、安全、教学目标等多方面因素要求较高的特点，应在实训操作课时采用小班授课的形式，以使教师能顾及所有学生，并及时对学生进行有效指导，使学生掌握正确的操作技法，培养学生养成规范操作的安全意识。

（2）“学生助教制”模式

“学生助教制”是通过在班级中选出多名有潜质的学生作为助教，主讲教师带领他们共同备课，提前辅导，课程开展时，便可让这些学生辅助教师进行实训指导，这不仅可提高上课效率，也可实现优秀学生的培养，选拔。

（3）“工作化学习小组”模式

由于中餐厨房中的各个岗位都有着各自的工作任务，但各岗位之间又是相互关联的，哪一个岗位的工作出现问题，都会影响到下一道工序，甚至影响到产品（菜肴）的质量。因此，在技能训练课的教学过程中，建议采用“协作式学习”的形式，即以企业工作流程为依据，成立若干个小组，角色分工明确，完成各自任务，训练了学生技能，又锻炼了学生的团队合作能力和流程意识。

2. 企业实践形式

(1) 工时适岗、跟岗形式

为加强学生对专业、工作环境、工作岗位的了解，促进学生有针对性的进行专业技能的学习与掌握，实施“工时制”的训练模式。“工时制”是利用学生的课余时间（节假日），自行选择与专业相关的的企业及相应的岗位的实习，完成规定的学时可获得相应的学分。

(2) 集中轮岗、跟岗、辅岗、顶岗模式

为了学生更好的融入现代学徒制试点企业，本专业通过企业集中轮岗、企业跟岗实习、企业辅岗实习、企业顶岗实习使得学生完成从新手——帮手——助手——熟手的能力水平提升并在中国传统的师徒制基础上，配合专项能力培养思路，探索适应现代高职教育的新型师徒制模式（见表）。

表 烹饪工艺与营养专业现代学徒制试点安排

学期	院内授课安排			学徒制合作企业（天津耳朵眼饮食集团）授课安排				岗位适 应能力	能力水 平提升	
	授课 (周)	形式	目的	授课 (周)	主要授课内 容	形式	目的			
第一学 期	16	院内集中授 课	达到行业基础 能力水平（烹 饪基本功、文 化素质、职业 道德、职业素 质）	2	企业文化+ 岗位工作了 解	工时适岗（灵动 顶岗）	初步了解企业基 本情况（岗位设 置）	适岗	新手	
第二学 期	18		2	各岗位工作 内容了解	工时适岗（切 配、冷菜、炉灶、 面点轮岗）	确定今后工作岗 位，选择专项技能	轮岗			
第三学 期	14		4	已达到职业能力 水平（职业资格 证书高级水 平、烹饪专项 岗位工作能 力）	已定岗位工 作内容了解	企业集中轮岗 实习（第1小学 期）	确定师傅并了解 选定岗位的工作 内容	定岗		
第四学 期	12	校企师资互 换角色、双向 顶岗	10	跟着师傅完 成本岗位工 作	师徒一对一跟 岗实习（第2小 学期）	成为师傅帮手	适岗	帮手		
第五学 期	0	院内集中授 课	达到从业能力 （企业岗位独 立工作能力、 初级厨房管理 能力）	14	辅助师傅完 成岗位工作	辅岗实习	成为师傅助手	辅岗		助手
第六学 期	0		16	独立完成本 岗位所有工 作职责	顶岗实习	达到准员工标准	顶岗	熟手		

3. “第二课堂”形式

(1) 组建学生社团

学生社团是学生将专业知识与技能进行综合运用和展现的平台。在学生培养

过程中应成立诸如“食尚社团”、“梦幻工坊（面点）”、“名师沙龙”等作为学生课外学习的组织形式，学生根据兴趣，爱好选择相应的社团活动，扩展学生的学习领域。

（2）以赛代练

参加国家、省市级技能比赛是检验学校培养质量的标尺，也是推动技能培养工作的动力。本专业将针对国家中餐烹调技能大赛开发相应的院内选拔赛，使学生能够利用业余时间，通过以赛代练的方式，提高学生技能水平，并为培养优秀学生服务。

（五）实施企业主导的学习评价模式

以能力为标准，将学生自我评价、教师评价、师傅评价、企业评价、社会评价相结合，积极构建第三方评价机制，由行业、企业和第三方机构对学徒岗位技能进行分阶段（新手——帮手——助手——熟手）达标考核。

十一、保障与措施

（一）成立组织机构

为保证烹饪工艺与营养专业现代学徒制试点建设的科学健康发展，应成立由3-4名院内专业骨干和4-5名院外行业或企业（天津耳朵眼饮食集团）专家组成的烹饪工艺与营养专业现代学徒制试点建设指导委员会，负责现代学徒制试点工作的规划、指导、咨询、监控等工作；成立烹饪工艺与营养专业现代学徒制教研团队，配备教研室主任1名及专业带头人1-2名，具体负责现代学徒制试点项目的实施、组织专业教学与实习开展等工作。学院分管管理教学、学生工作的副主任主要负责制定现代学徒制试点教学与学生管理的相关制度；专业与课程建设、教学运行、学生行为的督导、监控等。

（二）构建专业现代学徒制试点人才培养质量保障体系

1. 制度建设

本专业在现代学徒制人才培养运行过程中，应加强专业现代学徒制人才培养质量保障体系建设，与天津耳朵眼饮食集团共同健全教学建设常规化、教学管理制度化、企业员工管理、企业员工考核晋升机制，根据学院管理制度和专业现代学徒制建设指导性意见，重点解决执行和落实问题。开发并部分引进教学督导质量监控定性化、量化的教学考核信息评价体系，建立覆盖教学各环节的质量考

核信息卡与档案，实施规范的教学质量监控与评价。专业建设制度建设主要针对教学管理制度体系、现代学徒制管理制度体系、教学质量保障制度体系等三个方面，例如：《企业员工手册》、《选修课管理办法》、《学生学业成绩考核管理规定》、《教学管理基本规程》、《企业员工考核晋升办法》、《现代学徒制管理规程》、《现代学徒制教师挂职锻炼管理办法》、《现代学徒制实习导师管理规程》等等。从而规范专业现代学徒制人才培养质量保障的过程管理，为教学质量的提升提供保障。

2. 机构建设

成立由天津耳朵眼饮食集团专家参与的质量保障机构，由分管教学的副院长牵头，设立联合办公区，参加人员包括天津耳朵眼饮食集团各分店总厨、厨师长、企业人事部、人事处、教务处、学生处的负责人，其任务是要使教学质量保障体系的每个环节能顺利执行。机构人员必须对工作认真负责，具有丰富的人才培养知识和经验，能确认影响人才培养质量的因素及其影响程度，提出控制方法、监督程序和补救措施。

成立企业人士参与的现代学徒制质量保障评审机构，由主管院长负责，其日常工作办公室设在教学质量监测办公室，参加人员包括企业专家、教学质量监测办公室负责人、教学督导专家，其主要任务是评审关键影响因素的确定、建设标准或建设指导意见、实施方案、监控措施、整改方案是否合理，以及监督实施部门的工作，保证体系的正常运转。

3. 教学质量监测系统建设

学习借鉴企业全面质量监测管理的理念、方法，进一步改革、完善教学质量管理工作。构建有特色的烹饪工艺与营养现代学徒制教学质量监测管理系统，实现教学质量管理的监测、质量控制、质量改进全程系统化。从烹饪工艺与营养国际化现代学徒制内涵发展的要求和学院实际出发，以全面质量监测管理思想为指导，系统完善教学环节监测标准建设和教学输入质量控制、过程质量保障、成果质量评价环节的制度建设。充分发挥两级督导的教学质量管理优势，推动全员参与教学质量管理工作，将质量保障融入教学全过程，逐步建立校内评价与校外评价结合、实践教学以校外评价为主的教学评价模式。

十二、建议与说明

（一）专业教学团队组建建议

1. 教学团队聘用要求

（1）院内教师：应具备硕士及以上学历、中级以上职称、高级职业资格证书、专业技术应用能力较强、有一定科研能力、累计有 3 年及以上企业或岗位工作经历，在专业课程建设方面能起带头作用，能够开展专业现代学徒制课程的教学。

（2）企业教师：应具有技师以上职业资格证书，并连续从事本岗位工作五年以上的天津耳朵眼饮食集团的骨干或技术能手；或具有市级以上烹饪比赛获奖、企业优秀员工称号的人员。选聘的兼职教师应具备较强的责任心，良好的沟通能力，并能够实施专业课程的教学。

2. 教师团队合作形式

在教师团队组建过程中，为了使校企教师发挥各自优势，采用“双导师”、“双挂职”模式。即学校教师与企业师傅都为现代学徒制试点学生导师，分别从理论指导和企业实际运营操作开展“双导师”教学任务；学校教师到合作企业挂职，提升专业技术水平、参与企业一线实际生产工作任务、掌握行业近期动态，企业师傅到学院挂职，提升教学水平、教学能力、掌握学生动态，实现“双挂职”。同时校企教师还将开展“双管理”、“双开发”共同管理现代学徒制试点班学生、共同开发专业核心课程的教学内容、教学标准、教学实施、教学考核等内容。尤其其中课程实训部分（第 1,2 学期的工时灵动顶岗，第 3 学期的轮岗（第 1 小学期），第 4 学期的跟岗（第 2 小学期），第五学期的辅岗，第 6 学期的顶岗）应以天津耳朵眼饮食集团的兼职教师为主。为此，应采取“走出去、请进来”的方针，形成校内教师、企业教师（天津耳朵眼饮食集团）双挂职、互换身份、双主体育人态势。

（二）教学设施建议

1. 校内实训基地建设建议

（1）每间实训室使用面积不应小于 80 平方米，能够同时容纳 24 人开展实训操作，至少具备 10 类专业实训室（如烹调实训室、面点实训室、冷菜制作与拼摆实训室、食品雕刻实训室、营养配餐实训室、营养分析室、工艺美术室、烹调基本功训练实训室、实习餐厅、实习厨房等）及其他附属实训室（如冷库、原

材料库房、干货库房、原料标本室、餐具储存室、消毒清洗室、一体化教室、危险品存放室、快餐加工室、菜品包装室、档案室等)。

(2) 具备安全可靠的燃气系统、消防系统、上水系统、排水系统、排烟系统、空调系统、电力设施系统、送风系统、配电系统、报警系统、通风系统等；

(3) 采用国际通用的或广泛采用的烹调实训设备(如灶具、操作台、冰柜、炊具、刀具、分子烹调设备、面点制作设备、加热设备、封装设备、消毒设备、清洗设备)，如是不锈钢板材，要求选择含镍 304 型号厚度 1.5mm 以上的优质不锈钢板材；

(4) 具备教学做一体化授课条件(除烹调设备外还需增加多媒体设备、投影设备、音响、电脑、局域网设备等)。

2. 校企共建校内生产性实训基地。

拟定建设 2 间使用面积不应小于 80 平方米，能够同时容纳 24 人开展实训操作，具备智慧教学型的津菜、津点制作实训室，使之具备一定的生产能力，以中央厨房形式完成承担企业部分实际生产任务。

3. 现代学徒制基地建设建议

选取天津耳朵眼饮食集团各分店中餐厨房作为现代学徒制试点基地。

(三) 教材及图书、数字化(网络)资料等学习资源

1. 教材选用建议

为了突出教学内容的适用性、针对性的要求，以及教材的权威性、前瞻性的要求，一方面，应选用国家规划教材或是知名企业自编的培训教材作为参考，并力争通过校企共建，组织专兼职优秀教师，集中最优质的资源，共同编写出版符合国际化人才培养需要的教材，将理论、实训、实习各个教学环节有机地结合，充分体现教学做一体。

2. 图书建议

根据专业需要，图书馆应配置一定数量的专业主干课程所涉及到的参考书目，尤其是国际权威出版社出版的书籍。围绕专业，订阅有影响力的专业期刊、杂志(如：《中国烹调》、《餐饮世界》、《美食》、《名厨》、《天下美食》、《烹调知识》、《四川烹调》、《餐饮经理人》、《烹调艺术家》等)，为专业教师及学生的专业素质提高提供有价值的、前瞻性的参考读物。

3. 数字化（网络）资源建议

应依托互联网，积极创建专业教学资源库，为学生、教师、企业搭建互通的桥梁，共享的平台，从而推动校企合作、帮助教师备课、促进学生学习，不断提高专业的社会影响和人才培养质量。资源库建设应包括如下资源：

（1）学习资源

以烹饪工艺与营养专业所涉及的专业核心课程为重点构建学习资源，其信息内容主要有：各课程的教学大纲及核心课程的课程标准、习题库、试题库；教师的电子讲稿、教学案例、多媒体课件、视频资源、文献资源、行业动态等。

（2）职业资格认证资源

针对职业岗位要求，根据现有涉及中式烹调、中式面点、营养配餐、厨政管理师等职业资格认证考试项目以及专业自身确定的基础能力考核进行归类建设，包括项目简介、电子教案、历次试题、评价标准等，以强化就业能力培养，为实施“双证书”制度构建专业认证学习体系。

（3）实践教学资源

以校内实训教学、项目导向、学生顶岗实习、社会实践、技能社团为主题编辑实践教学资源。其内容主要包括：专业课程的实训教学计划、实训教学大纲、实训教程或实训指导书、实训教学方案、实训教学总结等。专业核心课的实训操作资料，尤其是要开发出系列化、高仿真、高应用价值的模拟操作资料；专业课程、各年级学生实训活动记录、实训结果鉴定书，实训成绩评定程序和评定方法；项目实施计划书，学生实训实践成果资料，学生顶岗实习图片等。

（四）教学评价、考核建议

考核的目的是对学生知识与技术掌握的评价，也是对教学效果的一种评估，并通过考核评价引领教学内容、教学方法的改革。对于专业课程，应注重项目化、过程化考核，兼顾知识性评价，积极探索综合性评价、第三方评价的方式，以达到引领、检验、评估的目的。具体建议如下：

1. 评价内容

（1）知识性评价

该类评价主要是应用于纯理论课及其他课程（含教学做一体课程）的理论知识部分内容。主要采用平时课堂提问、作业、笔记、期末闭卷笔试、项目考核的

知识答辩的方式进行评价。建议考试课程的期末笔试应采用试题库的方式，上机随机抽取试题考核。

（2）能力、素质评价——项目化考核

该类评价主要用于实践课程、一体化课程的评价。主要包括平时和期末的实训项目作业（作品）评价、实训表现评价两部分。具体组织方式包括个人作业（作品）评价和小组作业（作品）评价两种，建议考核应采取二者相结合的方式进行的考核。

作业（作品）包括制作的菜品、设计成果、调研报告、案例分析报告、实训报告等项目。

实训表现包括出勤、态度、工作行为、团队配合等。

（3）企业实习分阶段评价

学生进入企业开展实习时采用分阶段评价，按照轮岗、跟岗、辅岗、顶岗四阶段，以企业工作内容按“新手——帮手——助手——熟手”分别予以阶段性考核评价，考核评价标准以企业实际岗位工作要求为参考。

2. 评价方式

（1）综合性评价

综合性评价包括两种形式，其一是知识、能力、素质的综合性评价，特别是理论含实践课程、纯实践课程、教学做一体化课程。其二是根据专业培养的知识、能力、素质标准，依据课程的特点，以企业综合项目为载体，进行综合性评价，如该专业第四学期的课程综合考核和毕业综合能力考核。其三是学生企业实习评价主要参考职业道德、厨德厨规、专业技术水平、业务能力、绩效等方面，其中厨德厨规采用一票否决制。

（2）过程性评价

过程性评价包括两种形式，其一是传统的平时与期末综合评价。建议理论含实践课程、教学做一体化课程应按照工作难易或成长过程设定过程化分项目，逐一进行评价考核，并形成最终成绩。其二是体现在项目完成过程的评价。建议项目化考核的评价项目中应包含项目完成过程中的行为、态度、规范性、安全性等评价。其三是学生企业实习分“新手——帮手——助手——熟手”四个阶段进行晋升评价，即每完成一阶段工作任务进行阶段性考核，考核通过可晋升至下一阶

段。

(3) 第三方评价

第三方评价包括两种形式。其一是以证代考的评价方式。其主要应用于与证书（包括职业资格证书和能力水平证书）关联度大的课程，如中式烹调师（中、高级）、中式面点师（中、高级）、中式烹调基本功证书（校企联合开发证书）等。其二是合作企业评委评价的教考分离模式。其主要应用于专业技能课考核、技能训练课考核、毕业综合能力考核等。此类方式建议由企业兼职教师命题，以达到更好的评价效果。

附件 2：专业理论课程组《烹饪营养与配餐》课程思政建设材料

《烹饪营养与配餐》课程标准

一、课程基本信息

课程代码：05001007

适用专业：烹饪工艺与营养专业（540202）

开设时间：第一学年第 2 学期

课程性质：专业核心课程

考核类别：考试课

授课课时：36

学分：2

二、课程的性质与任务

（一）课程性质

《烹饪营养与配餐》是烹饪工艺与营养专业的专业核心课程，共 36 学时，开设于第 2 学期。该课程针对本专业人才培养规格中有关营养与配餐方面的“素质、知识、能力”要求，通过培养学生科学烹饪意识、掌握科学的烹饪营养原则、具备基本的菜点与套餐营养分析调整能力，为培养“精烹饪、擅配餐、懂管理、有情怀”的新时代美食工匠筑基塑魂。

本课程的先修课程为《烹饪原料知识（一）》、《中式烹调基本功训练（一）》、《中式面点基本功训练（一）》；后续课程为《营养食谱编制技术》、《菜单与宴席设计》、《不同人群食谱与营养餐制作》等课程。

（二）课程任务

本课程以营养配餐能力培养为主线，以树立科学烹饪观为核心，基于“岗课赛证”，依据典型工作流程，设计教学模块。通过有机融入劳动精神、劳模精神、工匠精神、家国情怀、科学思维和社会责任等思政元素，**完成价值观塑造任务**；通过匹配与工作任务密切相关、与破解百姓营养认识误区和社会热点密切相关的营养与配餐理论，**完成知识传授任务**；利用校企合作开发的“营养膳食配餐管理系统”开展配餐及其评价与调整，**完成技能训练任务**。

通过课程学习，达到三个目的：一是持续助力学生涵养家国情怀，树立劳模

精神、劳动精神、工匠精神，启迪科学思维，激发社会责任；二是持续培育学生科学的营养观、烹饪观，成为科学烹饪的推动者、践行者和营养健康理念的传播者奠定基础；三是为后续课程提供烹饪营养与配餐方面的必要储备。

三、课程目标与要求

（一）课程目标

1. 总体目标

通过本课程的学习，使学生建立科学烹饪观，理解科学烹饪与健康的关系，了解食品营养、烹饪加工对原料营养价值的影响、中医养生等相关知识，掌握科学烹饪、营养均衡的原则，能科学选配食材、合理选择烹饪方法、对菜点与套餐进行营养评价与调整。

2. 素质目标

- （1）涵养家国情怀，增强文化自信。
- （2）具有践行劳模精神、劳动精神和工匠精神的人生追求。
- （3）建立科学烹饪观，提升追求真知的科学精神。
- （4）具备一定的辩证思考和分析问题、解决问题的能力，提升能做会说的职业素质。

3. 知识目标

（1）掌握科学烹饪的内涵及营养原则，理解烹饪与饮食健康的关系，熟悉营养套餐分析流程，了解合理营养与配餐的基本要求。

（2）掌握各类营养素主要食物来源、供给量及食材选配原则，理解食物搭配对营养价值的影响，熟悉平衡膳食的要素与膳食宝塔要求，了解营养素功能及其影响因素，常见食材的食疗作用。

（3）掌握菜点制作技法选择要领，理解营养素在烹饪中的变化，熟悉烹饪中营养素的保护和控制措施，了解营养素的变化对人体健康的影响。

（4）掌握菜点、套餐中营养素供给的调整方法，理解菜点营养素调配与菜点品质要求的关系，熟悉营养膳食配餐管理系统操作要领，了解营养素间的相互关系。

4. 能力目标

- （1）能熟练运用所学营养知识进行日三餐营养分析评价。

(2) 能熟练运用“选配烹”原则，针对指定人群完成食材选配与烹饪技法选择。

(3) 能熟练运用校企合作开发的“营养膳食配餐管理系统”，精准均衡调整菜点或套餐中的营养素供给量。

(4) 能对套餐中的菜品的能量与营养素供给进行核算、评价与调整。

(二) 课程要求

1. 挖掘“舌尖上的中国”“中医食疗”等资源，提升民族自豪感，坚定文化自信；以劳模事例为引导，提升职业荣誉感；以技能训练为主线，培育劳动精神和工匠精神；以为家人配餐为拓展任务，提升家庭责任与社会责任，紧密结合课程特点和课程内容，挖掘思政元素、搜集思政素材，深入研究切入点，合理融入教学环节，达到润物无声且循环强化的实施效果。

2. 全程精选酒店管理专业群国家级教学资源库、智慧职教《饮食营养与健康》等优质教学资源，借助蓝墨云班课平台，合理分配课前、课中、课后教学内容，按照课前预习、课中研学、课后拓学的思路，实施线上线下混合式教学。

3. 充分利用校企合作开发的“营养膳食配餐管理系统”，以系统中2万余道菜点为基础，开展技能训练，针对指定人群特点编制三餐食谱，实现教学内容与工作过程的有效对接。

4. 坚持认真分析学生学习基础、学习特点，充分认识学习难点，确定教学策略，灵活运用问题引导、专题研讨、任务驱动等多种方法，辅以信息化资源与手段开展教学，提高课堂教学活力。

5. 坚持过程性评价与终结性评价相结合，积极探索增值评价，让学习评价既注重群体激励，也注重个体成长引导。

四、课程结构与内容

(一) 课程设计思路

1. 基于素质培养的课程思政设计

以《高等学校课程思政建设指导纲要》为指导，分析和挖掘教学内容中蕴含的思政元素，形成了以“劳动精神”为主基调，以“科学烹饪观”为客情，以文化自信、劳模精神、工匠精神、科学思维、社会责任等为意蕴的设计思路，创设了沿着“分析链”调配“文化自信+创新劳动”主题套餐、沿着“思辨链”调配“科学精神+诚实劳动”主题套餐、沿着“调整链”调配“工匠精神+辛勤劳动”主题套餐、通过食谱编制与课后拓展调配“社会责任+崇尚劳动”主题套餐。

2. 基于岗位要求的学习任务设计

本课程严格按照专业人才培养目标与规格要求，认真分析就业岗位工作任务及新时代新要求、百姓生活新期待，依据全国职业院校职业技能大赛高职烹饪赛项有关营养评分要点，参考《营养配餐员》(中级)职业标准，以国家“十三五”

规划教材《烹饪营养与配餐》为知识主遵循，《营养配餐员培训教材》为主参照，选取**教师、老人、小学生和大学生**四类人群，以“**早/午/晚餐评价调整**”任务为载体，根据“**分析步骤**”设置了**4个学习模块**，依据“**分析维度**”设计了**11个学习项目**。其中**9个核心项目**按照在配餐过程中存在的“**怎么选 (Choosing)**”“**怎么配 (Collocating)**”“**怎么烹 (Cooking)**”“**怎么调 (Coordinating)**”的“**问题逻辑**”设计主题框架**步步释疑**，每一个问题内部又以配餐分析与评价活动中遇到的问题**层层解析**，再适时引入基于百姓关注的**营养健康热点与认识误区的思辨活动**节节剖析，构建课程“**4C 循环**”，形成任务驱动、问题导向的理实合一教学内容。

3. 基于三教改革的教学策略设计

本课程应用校企合作开发的“**营养膳食配餐管理系统**”实施配餐技能训练，使用本校国家级****专业**教学资源库中自主制作的**知识点微课、难点动画**助力知识学习，依托“**云班课**”平台，串联**课前、课中、课后**，基于**课前预学、课中研学、课后拓学**的三段式结构，每个教学任务设定三个活动环节：一是针对“**样本午餐**”，贯通**课前课中**，开展的**验证性分析活动**；二是聚焦**营养认识误区**，贯通**课前课中**，开展的“**思辨类活动**”；三是针对“**自编午餐**”，贯通**课中课后**，开展的**纠偏式调整活动**，形成“**一课一析**”的“**分析链**”、“**一课一题**”的“**思辨链**”、“**一课一调**”的“**调整链**”，实施**任务驱动、问题引导**的“**三学三环三链**”混合式教学。

4. 基于人人成才的教学评价设计

贯彻《**深化新时代教育评价改革总体方案**》要求，为有效调动学生学习积极性，引导目标达成，本课程设计了“**课前学习效果测试**”“**课中深化知识测试**”“**课后拓展知识测试**”三种知识测试环节，以及**过程性评价、终结性评价和增值性评价**三种评价方式，形成了由**知识测试、活动评价、成长性评价、参与度考评、课堂表现**等为主要形式，贯通**线上线下、贯穿课程学习始终**的**立体化、成长性的评价体系**。在评价主体方面，除了安排**学生评价、教师评价**之外，邀请在**营养配餐及其制作岗位**，具备**3年以上工作经验**，具有**良好职业道德、工作成绩较为突出**的**往届校友**参与作品指导评价，以提高学习的**适岗性**，拓宽**考核评价维度**。

(二) 课程结构

教学模块	理论学时	实践学时	学时合计
模块一：树立科学烹饪观	2	2	4
模块二：控制摄入总能量	2	2	4
模块三：调配产能营养素	12	4	16
模块四：平衡其他营养素	8	4	12
合计	24	12	36

(三) 课程内容安与目标

序号	学习模块	教学内容	教学目标	参考学时
1	树立科学烹饪观	项目一：烹饪与营养 项目二：健康人群合理配餐与营养	<p>【素质目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 建立科学烹饪观，增强营养配餐岗位的从业自豪感； 2. 树立践行劳模精神、劳动精神和工匠精神的人生追求； 3. 增强文化自信，具有将现代营养科学与中国传统饮食科学相结合的意识； 4. 具有服务大众健康的责任感。 <p>【知识目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握合理营养及平衡膳食概念及标准，理解烹饪与营养相互关系，了解营养对人体健康的作用； 2. 掌握营养配餐的方法、步骤，理解营养配餐的意义，了解健康人群的营养需求； 3. 了解校企共研的“营养膳食配餐管理系统”相关功能，初步掌握其使用方法。 <p>【能力目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能使用“营养膳食配餐管理系统”查询健康人群营养需求； 2. 能按照样本套餐要求编写健康人群三餐食谱。 	4
2	控制摄入总能量	项目一：供能食材选择 项目二：供能食材配置	<p>【素质目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 树立科学烹饪观，践行劳动精神，争做新时代美食工匠； 2. 在食材选配中，增强文化自信，提升追求真知的科学精神； 3. 在能量调配训练中，践行工匠精神。 <p>【知识目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握能量的来源与产能营养素之间的关系； 2. 掌握供能食材的特点、来源及选配原则。 <p>【能力目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能科学分配一日三餐中能量及产能营养素的比例； 2. 能参照样本套餐，运用“营养膳食配餐管理系统”编 	4

序号	学习模块	教学内容	教学目标	参考学时
			制不同人群的营养套餐，保证能量供给；	
3	调配产能营养素	项目一： 碳水化合物食材选配烹 项目二： 蛋白质食材选配烹 项目三： 脂类食材选配烹 项目四： 产能营养素调配平衡	<p>【素质目标】</p> <p>1. 树立科学烹饪观，践行劳动精神，争做新时代美食工匠；</p> <p>2. 在食材选配烹中，增强文化自信，提升追求真知的科学精神；</p> <p>3. 在套餐调配中提升工匠精神。</p> <p>【知识目标】</p> <p>1. 掌握产能营养素主要食物来源、供给量及食材选配烹原则，理解食物搭配对营养价值的影响，了解产能营养素功能和主要食材的食疗作用；</p> <p>2. 掌握烹调技法选择要领，理解产能营养素在烹饪中的变化，熟悉产能营养素的保护和控制措施，了解产能营养素的变化对人体健康的影响；</p> <p>3. 掌握产能营养素供给的调整方法，理解调配与菜点品质要求的关系，了解营养素间的相互关系。</p> <p>【能力目标】</p> <p>1. 能熟练运用产能营养知识针对指定人群进行日午餐营养分析评价；</p> <p>2. 能熟练运用“选配烹”原则，针对指定人群完成食材选配与烹饪技法选择；</p> <p>3. 能熟练运用校企合作开发的“营养膳食配餐管理系统”，精准均衡调整菜点或套餐中的营养素供给量。</p>	16
4	平衡其他营养素	项目一： 维生素食材选配烹 项目二： 矿物质食材选配烹 项目三： 各类营养素间调配平衡	<p>【素质目标】</p> <p>1. 树立科学烹饪观，践行劳动精神精神，做新时代美食工匠；</p> <p>2. 在食材选配烹中，增强文化自信，提升追求真知的科学精神；</p> <p>3. 在食材调配中践行工匠精神。</p> <p>【知识目标】</p> <p>1. 掌握维生素、矿物质的食物来源、供给量及食材选配原则，理解食物搭配对菜点或套餐营养价值的影响，了解营养素功能与人体健康的关系；</p> <p>2. 掌握维生素、矿物质的科学烹饪知识，理解维生素、矿物质在烹饪中的变化，熟悉维生素、矿物质在烹饪中的保护措施；</p> <p>3. 掌握菜点或套餐营养调配原则，理解营养套餐中各营养素间的相互关系，关注菜点调配的可实现性。</p>	12

序号	学习模块	教学内容	教学目标	参考学时
			【能力目标】 1. 能科学选配富含维生素、矿物质食材，编制不同人群的营养套餐； 2. 能科学选择烹饪技法，有效提升维生素、矿物质的吸收与利用； 3. 能熟练运用“营养膳食配餐管理系统”，精准调配不同人群营养套餐中的维生素、矿物质供给平衡。	

五、学生考核与评价

课程考核的主要项目包括知识测评、能力评价、活动评价、素质评价四个方面，考核类别由过程性考核、终结性考核、增值评价三部分组成。详见下表：

项目	考核类别	考核内容	考核方式/手段	考核地点	考核主体	考核时间与权重		
						频次	取值	权重
素质评价	过程性	职业素养	行为测评+问卷	线上+线下	学生+教师	18	每课一测取均值	5%
		思政知识点测试	题库测试	线上	蓝墨云班课教学 APP	18	每课一测取均值	5%
	终结性	养老院服务	认可度（问卷）	线下	老人	1	每学期 1 次	5%
专业知识测试	过程性	课前知识点测试	题库测试	线上	蓝墨云班课教学 APP	18	每课一测取均值	5%
		课中知识点测试	题库测试	线上	蓝墨云班课教学 APP	18	每课一测取均值	5%
		课后知识点测试	题库测试	线上	蓝墨云班课教学 APP	18	每课一测取均值	5%
	终结性	期末考试	题库测试+自编食谱展示汇报	线上+线下	蓝墨云班课教学 APP	1	期末	20%
能力评价	过程性	营养膳食配餐管理系统运用	配餐管理系统	线上	配餐管理系统	10	每课一次取均值	10%
		针对所学知识对样本/自编套餐进行分析	配餐管理系统+实训报告	线上/线下	教师+配餐管理系统	10	每课一次取均值	10%
		自编套餐调整	实训报告	线下	学生+教师+	10	每课一次取均	10%

					校友导师		值	
	终结性	根据模块学习内容完成套餐菜单调整	配餐管理系统+实训报告	线上/线下	学生+教师+校友导师	4	考评得分	5%
	增值性	自编套餐营养调整精确度	过程性数据统计	线上	蓝墨云班课教学 APP+配餐管理系统	10	误差值最小排名前 3 名加 2 分	加分
活动评价	过程性	小组讨论、辩论/对抗等活动测试	现场表现	线上/线下	学生+教师	18	每次活动一次取均值	5%
	终结性	一日三餐食谱变化情况	食谱分析、调整	线上/线下	校友导师	4	评价得分	5%
		各类活动参与次数、提供资料观看次数、出勤、纪律等	过程性数据统计	线上	蓝墨云班课教学 APP	4	云数据记载值	5%
	增值性	一日三餐食谱变化情况	食谱分析、调整	线上/线下	校友导师	4	对比上一模块,三餐食谱评价成绩排名上升 3 名的同学加 2 分	加分
		各类活动参与次数、提供资料观看次数、出勤、纪律等	过程性数据统计	线上	蓝墨云班课教学 APP	4	云数据记载值,对比上一模块,参与度排名每上升 3 名的同学加 1 分	加分
合计								100%+X

六、教学实施与保障

(一) 教学实施

本课程采用单班授课,划分学习小组开展任务活动。具体课程教学按照课前课中课后三段式教学模式,合理利用云班课等平台实施线上线下混合式教学。

1. 课前：发送相关知识点微课、思政案例、思辨活动准备，利用校企共研的营养膳食配餐管理系统完成课前任务，通过题库检测学生学习成果，为教师课上教学解决共性问题提供依据和参考。

2. 课中：根据预习情况导入课程任务，通过样本餐分析营养热点与误区，开展问题引导式互动讲解、专题研讨辩论，分析典型问题，利用校企共研的营养膳食配餐管理系统强化“怎么选”“怎么配”“怎么烹”“怎么调”技能训练，通过知识测试突出重点、化解难点。

3. 课后：布置相关拓展知识测试、利用校企共研的营养膳食配餐管理系统巩固食谱调整作业、菜点分析作业等，企业导师或校友导师进行评价和指导。

（二）教学保障

1. 师资配置

为保证本课程培养目标的实现，须拥有一支师德高尚，专业理论知识扎实，熟悉营养配餐工作、有一定企业经历、教学设计与实施能力强、职称与年龄结构合理的专兼职教师团队。

教师职责：课程组教师负责课程设计和教学改革，负责教研和执行教学任务。

教师要求：具有良好的师德和敬业精神，具有较为扎实的理论功底、一定的企业经历和课程建设经历、较强的信息化教学能力和教学实施能力，能胜任所授课程；高级职称 1 人以上，骨干教师应具备双师素质，有较强的实践动力能力，学生评教成绩优异。

兼职教师：具有 3 年以上相关岗位工作经历，具有丰富的营养配餐经验的一线操作人员和管理人员加入课程教学和研发团队，也可以择优吸收本校毕业、从事营养配餐及其制作工作 3 年以上经历，具备良好的职业道德，工作成绩突出的人员，担任班级学长导师，壮大和优化兼职教师队伍。

2. 教学资源

（1）教材

本课程主教材为课程组自编活页教材《烹饪营养与配餐》，并选用《烹饪营养与配餐》（华中科技大学出版社、全国餐饮职业教育教学指导委员会重点课题成果系列教材、全国餐饮职业教育创新技能型人才培养“十三五”规划教材，主编：赵福振）为主参考，选用《营养配餐员职业资格培训教材》营养配餐员职业

资格培训教材（中级——基础知识）（中国劳动社会保障出版社）为参照。

（2）实训系统

应用校企合作开发的“营养膳食配餐评价系统”作为主要分析技术平台，进行三餐食谱编制的食材组配、调整与基本营养分析。系统中存有2万余道菜点、10套大赛获奖宴席、50套老人、小学生、教师、大学生等人群标准食谱。

（3）平台

①我校国家级酒店管理专业教学资源库平台、智慧职教课程平台。

②选用“蓝墨云班课”作为主要教学支持平台。运用其发布、轻直播/讨论、头脑风暴、投票、测试、作品上传、投屏等功能助力混合式教学，开展学情分析。

（3）资源：本课程资源主要包括原创知识点微课和难点动画；有关营养与健康案例视频、专家解读视频；相关烹饪营养研究文献及饮食文化资料。

4. 教学环境

本课程教学主要在营养配餐实训室进行。教室主要配备5G智能终端设备、膳食宝塔、膳食餐盘等教具学具，可随机拼摆组合的讨论桌椅，整个教学活动区域实现无线网络覆盖，可便捷运用终端同屏、智能白板，以及APP平台等开展教学活动。

（三）组织与制度保障

课程教学由烹饪工艺与营养教研室组织实施，课程组由营养课程群负责人、专兼职教师组成，主要负责课程教学内容、教学模式和教学方法手段的改革与创新等。针对课程建设、校内实训基地建设、师资队伍建设等方面，建立《课程建设管理办法》《课程标准制定要求与标准》《课程考核管理办法》《教学质量评价与反馈管理办法》《校内实训基地管理办法》《师资队伍培养计划》等系列管理制度，确保课程教学顺利实施。

七、授课进程与安排

周序	授课顺序	授课内容摘要	需要学时	授课地点	教学方式	备注
1	模块一	项目一：烹饪与营养	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
2	科学烹饪观	项目二：健康人群配餐与合理营养	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
3	模块	项目一：供能食材选择	2	营养配餐	线上线下混合	

	二控制摄入总能量			实训室	式教学	
4		项目二：供能食材搭配	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
5	模块三 产能营养素的选配烹	项目一：碳水化合物食材选配烹 任务一：碳水化合物食材怎么选	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学 (理实一体)	
6		项目一：碳水化合物食材选配烹 任务二：碳水化合物食材怎么配与烹	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
7		项目二：蛋白质食材选配烹 任务一：蛋白质食材怎么选	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
8		项目二：蛋白质食材选配烹 任务二：蛋白质食材怎么配与烹	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
9		项目三：脂类食材选配烹 任务一：脂类食材怎么选	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
10		项目三：脂类食材选配烹 任务二：脂类食材怎么配与烹	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
11		项目四：产能营养素调配平衡 任务一：单一产能营养素异常如何调配	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
12		项目四：产能营养素调配平衡 任务二：多种产能营养素同时异常如何调配	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
13	模块四 平衡其他营养素	项目一：维生素食材选配烹 任务一：维生素食材怎么选	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
14		项目一：维生素食材选配烹 任务二：维生素食材怎么配与烹	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
15		项目二：矿物质食材选配烹 任务一：矿物质食材怎么选	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
16		项目二：矿物质食材选配烹 任务二：矿物质食材怎么配与烹	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
17		项目三：各类营养素调配平衡 任务一：维生素、矿物质食材如何调配	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	
18		项目三：各类营养素调配平衡 任务二：三餐食材如何调配	2	营养配餐实训室	线上线下混合式教学	

八、其他说明

1. 本课程标准由校企合作开发。
2. 执笔：段建珍、诸杰、陈诚、杨嫵林（校内教师）、孟海军（企业教师）
3. 审核：王建新
4. 修订时间：2021年01月10日

附件 3：专业技能课程组《中式烹调基本功训练》教学设计样例

项目二——任务 3 烫干丝制作

第 2 课时：清汤制备

本案例选自《中式烹调基本功训练（2）》项目二任务 3——“烫干丝”制作的第 2 学时。该案例坚持以培养工匠精神为主线，以“对比探究”活动为主题，以中华传统烹饪文化为辅助，在掌握清汤制备工艺的操作步骤、制备要点、注意事项的同时，通过对比探究实验活动设计，突出培养学生科学探索精神，理解“学问之道先知而后行，饮食亦然”的要义，在课程实施中，以传统菜肴及其制作为依托，融入中华优秀传统文化，厚植家国情怀，深刻理解工匠之坚持与极致追求。

一、教学设计

（一）教学目标

1. 素质目标

培养学生标准意识、质量意识、成本意识和规范操作能力、团队协作能力。

2. 知识目标

了解清汤吊制的工艺原理，掌握清汤制作操作流程及成品质量要求。

3. 能力目标

能运用所学知识吊制清汤。

4. 思政目标

培养学生的科学探究精神；领悟中华传统烹饪文化内涵，滋养家国情怀；强化工匠精神的理解认同。

（二）设计思路

高级清汤是中国菜肴的重要组成部分，清汤制备也是中国烹饪的代表性技艺，体现了中国烹饪的简而不凡和极致追求。影响清汤制备的因素较多，其中较为核心的因素在于“扫汤”过程的温度和投臊比例控制，这也是本节课的教学重点与难点。为有效强化重点，突破难点，并贯彻“工匠精神+”的课程思政设计要求，课程团队针对重难点，结合学生善于形象思维的特点，设计了以时间、投臊比为变量的“对比探究”实验，并巧妙穿插名菜和成语、名人名言，既可帮助同学深入理解并记住流程、掌握要点，又提高了学生的科学探究思维，理解了中

国传统烹饪技艺的博大精深和其所蕴含的工匠内涵。

二、教学过程

教学环节	主要教学内容	思政教育素材	思政教育元素	主要融入方式	教学实景
制备臊子（10分钟）	讲解制备高级清汤所用的必备品：臊子。 “臊子”制备（含卫生评价）	“臊子面”	家国情怀 职业素养	典例化合 考核跟进	
对比实验（20分钟）	要求学生分组，分别按照时间、投臊比相同、火力强弱不同；时间、火力相同，投臊比不同的预设，遵照统一的制臊流程，进行清汤制备的对比实验，并将制汤成品与教师课前制作的标准清汤进行感官评价分析。	清汤制备对比实验	科学探究精神	情境创设	 
分析点评（10分钟）	各小组汇报观察结果，并提出见解；教师分别进行点评：投臊比例过大或过小都不能使高汤清澈，引出“过犹不及”成语；火力过低或过高也不能得到理想的实验效果，引出“事倍功半”、“欲速不达”等富有传统优秀传统文化内涵的成语内容；最后引出袁枚名句“学问之道先知而后行，饮食亦然”。	成语凝练、名句引导	家国情怀	名言点睛	 
知识拓展（5分钟）	实验最后总结陈述，凝练制汤工艺口诀，引入讲解国宴名菜“开水白菜”；重点陈述制备高级清汤的繁杂程序，引入中国传统烹饪文化对菜肴制作的“简而不凡、极致完美”的孜孜追求，所谓“久久酿真味”的精神内涵。	介绍国宴名菜“开水白菜”及高级清汤制备过程	工匠精神、家国情怀	典例化合	 

课程负责人签字：陈诚

日期：

附件 4: 专业技能课程组《中式烹调基本功训练》教案

课程首页

课程名称	中式烹调基本功训练 (2)	总学时	72	实践学时	48
教学场地	家庭厨房、烹饪演示室、中式烹调智慧教学实训室				
教材选用	《中式烹调基本功训练 (2)》; 活页式课程讲义				
参考教材 及资源	<p>(一) 参考教材</p> <p>1. 《中式烹调基本功训练》: 郑昕、郑元庆主编; 西南交通大学出版社; 一体化教学课程改革系列教材·烹饪专业。</p> <p>2. 《烹调工艺学 (第二版)》: 冯玉珠主编; 中国轻工业出版社; “十二五”职业教育国家规划教材、高等职业学校餐饮类专业教材。</p> <p>3. 《中式热菜实训》: 丁铁、王刚主编; 江苏教育出版社; “十二五”职业教育国家规划教材、全国职业教育教材审定委员会审定国家职业示范学校重点建设专业系列教材。</p> <p>(二) 网络教学资源</p> <p>1. 主要学习资源</p> <p>(1) 大师做菜视频 (自主制作及线上搜集);</p> <p>(2) 技术关键点微课 (自主制作);</p> <p>(3) 技术难点动画 (自主制作);</p> <p>(4) 教学课件、理论测试题库、考核评价数据表等课程学习资料。</p> <p>2. 精品在线开放课资源</p> <p>“智慧职教”上的《中式烹饪基础与实训》、《烹调工艺学》、《中餐热菜制作》等相关课程资源辅助教学。</p>				
	 <p>3. 其他网络教学资源</p> <p>线上搜集的“全国职业院校技能大赛 (烹饪赛项)”、“世界烹饪技能大赛 (作品图片、操作标准)”、“海外烹饪课堂”小程序等相关网络资源拓展教学。</p>				

	<p>(三) 其他资源</p> <ol style="list-style-type: none"> 《中式烹调基本功训练》自编活页式工单电子教材; 《国家职业技能标准——中式烹调师(初/中级)》、《职业技能鉴定国家理论题库、实操项目——中式烹调师(初/中级)》。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="384 385 880 725"> <p style="text-align: center;">职业技能鉴定国家题库</p> <p style="text-align: center;">中式烹调师初级操作技能考核评分记录表</p> <p>考件编号: _____ 姓名: _____ 准考证号: _____ 单位: _____</p> <p>试题 6、馒头形冷盘</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>评分项</th> <th>评分要点</th> <th>配分</th> <th>评分标准</th> <th>扣分</th> <th>得分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>刀工</td> <td>刀工精细度</td> <td>30分</td> <td>(1) 有相互粘连, 酌情扣 3~5 分 (2) 刀面不整齐, 酌情扣 3~5 分 (3) 薄厚不均, 酌情扣 3~5 分 (4) 大小不等, 酌情扣 3~5 分</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </div> <div data-bbox="890 385 1388 725"> <p style="text-align: center;">GZB</p> <p style="text-align: center;">国家职业技能标准</p> <p style="text-align: center;">职业编码: 4-03-02-01</p> <hr/> <p style="text-align: center;">中式烹调师</p> <p style="text-align: center;">(2018 年版)</p> </div> </div>	序号	评分项	评分要点	配分	评分标准	扣分	得分	1	刀工	刀工精细度	30分	(1) 有相互粘连, 酌情扣 3~5 分 (2) 刀面不整齐, 酌情扣 3~5 分 (3) 薄厚不均, 酌情扣 3~5 分 (4) 大小不等, 酌情扣 3~5 分		
序号	评分项	评分要点	配分	评分标准	扣分	得分									
1	刀工	刀工精细度	30分	(1) 有相互粘连, 酌情扣 3~5 分 (2) 刀面不整齐, 酌情扣 3~5 分 (3) 薄厚不均, 酌情扣 3~5 分 (4) 大小不等, 酌情扣 3~5 分											
<p style="text-align: center;">思政融入设计</p>	<p>课程中蕴含的“劳动精神、工匠精神、科学精神、家国情怀、节约意识、绿色理念”六大思政元素。根据课程特点, 确定了以劳动教育为总体框架, 以工匠精神为教育主线, 根据任务特点分别匹配“四类”任务, 形成四种“工匠精神+”组合模式, 即对应“点化型任务”, 以文化传承为主题的“工匠+家国情怀”组合; 对应“强化型任务”, 以“物尽其用”为主题的“工匠+节约意识”组合; 对应“深化型任务”, 以“对比探究”为主题的“工匠+科学精神”组合; 对应“转化型任务”, 以“舌尖安全”为主题的“工匠+绿色理念”组合, 形成了更为立体的课程体系架构(见下图)。</p> <div style="text-align: center;"> <p style="text-align: center;">工匠精神 (敬业、精益、专注、创新)</p> </div>														
<p style="text-align: center;">学习目标</p>	<p>【素质目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 培养学生标准意识、成本意识和质量意识, 提高学生规范操作能力; 培养学生服务意识, 团队协作能力; 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。 <p>【知识目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 熟悉中式烹调操作的基本流程和基本工作规范; 了解汽烹、水烹、滑炒、油炸、上浆、挂糊等基本工艺原理和典型菜品的文化内涵; 掌握斜刀法、平刀法、平拉法、剞刀法和汽烹、水烹、滑炒、油炸、上浆、挂糊的关键技术点和工艺标准; 了解菜品创新的基本要素、方法和途径。 <p>【能力目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 能较为熟练地运用斜刀法、平刀法、平拉法、剞刀法加工不同规格的制品; 能较为熟练地运用汽烹、水烹、滑炒(含上浆、过油)、油炸(含挂糊)等技法制作典型菜品; 能举一反三, 制作“创意菜品”。 <p>【思政目标】</p>														

	<p>1. 培育精益求精的工匠精神，增强科学探究与创新意识；</p> <p>2. 涵养家国情怀，传承弘扬中华优秀传统文化；</p> <p>3. 树立绿色理念，提高食品安全意识，养成节约习惯。</p>																																																										
<p>学情分析</p>	<p>1. 绝大部分学生已经熟悉了烹饪操作的标准规程和基本规范，上学期平均得分为 81.2 分，但熟练程度、工作效率等方面还有待加强。</p> <p>2. 大部分学生已经初步掌握蔬菜类原料切片、制丝、炒制、炸制等技法要求，上学期平均得分为 82.9 分，但成品质量、火候把握等方面还有待加强。</p> <p>3. 学生已经熟练掌握智能手机/电脑基本操作技能，拥有教学 APP 使用经验，具备一定的线上学习能力（详见下图），但部分同学的参与深度还稍显不足。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="373 577 703 790"> <p>烹调191班学生素质、知识、能力基础</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>项目</th> <th>优秀</th> <th>良好</th> <th>中等</th> <th>及格</th> <th>不及格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>职业技能水平 (%)</td> <td>83.4%</td> <td>15.6%</td> <td>0.0%</td> <td>0.0%</td> <td>0.0%</td> </tr> <tr> <td>理论知识 (%)</td> <td>10.0%</td> <td>40.0%</td> <td>33.4%</td> <td>13.3%</td> <td>3.3%</td> </tr> <tr> <td>直刀刀法切丝 (%)</td> <td>30.0%</td> <td>40.0%</td> <td>23.3%</td> <td>6.7%</td> <td>0.0%</td> </tr> <tr> <td>火候运用 (%)</td> <td>43.3%</td> <td>33.4%</td> <td>20.0%</td> <td>3.3%</td> <td>0.0%</td> </tr> </tbody> </table> </div> <div data-bbox="711 577 1042 790"> <p>烹调191班教学方式喜好度</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>教学方式</th> <th>喜好度 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>趣味实验/类比探究+工艺知识</td> <td>86.7%</td> </tr> <tr> <td>纯实际操作学习</td> <td>46.7%</td> </tr> <tr> <td>工艺知识+演示+操作</td> <td>53.3%</td> </tr> <tr> <td>理论+工艺知识+实际操作</td> <td>96.7%</td> </tr> <tr> <td>理论+工艺知识+实际操作</td> <td>93.3%</td> </tr> </tbody> </table> </div> <div data-bbox="1050 577 1380 790"> <p>烹调191班学习方式参与度调查</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>学习方式</th> <th>参与度 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>APP线上预习/自学</td> <td>96.7%</td> </tr> <tr> <td>完成作业、作业上传</td> <td>93.3%</td> </tr> <tr> <td>线上资源查看</td> <td>93.3%</td> </tr> <tr> <td>线上活动</td> <td>96.7%</td> </tr> <tr> <td>拓展资料学习</td> <td>86.7%</td> </tr> <tr> <td>线上理论测试</td> <td>96.7%</td> </tr> <tr> <td>菜肴操作实践</td> <td>100.0%</td> </tr> </tbody> </table> </div> </div> <p>由学生成绩分析可知，通过一个学期的学习，烹饪操作的标准规程和基本规范方面100%为良好以上。直刀切丝及火候运用两个主要技能点测试100%合格，但是优秀率尚不高。知识测试仍出现3.3%的不及格。</p> <p>由教学方式喜好度调查可知，超过一半的学生对于“工艺知识+演示+操作”表示喜好，非常认可“仿做-纠错+演示+工艺知识-实际操作”的方式，对“演示+工艺知识-实际操作”和“趣味实验/类比探究+工艺知识”喜好度也较高。</p> <p>由学生学习参与度分析可见，学生对预习/自学、课后作业、线上活动、线上资源查看等均有较高的参与度，仅拓展学习的参与度相对较低，但也达到了86.7%。</p> <p>4. 学生形象思维能力较强，逻辑思维和观察力相对薄弱。</p> <p>5. 学生政治思想比较端正，但思想指导实践能力稍弱。</p>	项目	优秀	良好	中等	及格	不及格	职业技能水平 (%)	83.4%	15.6%	0.0%	0.0%	0.0%	理论知识 (%)	10.0%	40.0%	33.4%	13.3%	3.3%	直刀刀法切丝 (%)	30.0%	40.0%	23.3%	6.7%	0.0%	火候运用 (%)	43.3%	33.4%	20.0%	3.3%	0.0%	教学方式	喜好度 (%)	趣味实验/类比探究+工艺知识	86.7%	纯实际操作学习	46.7%	工艺知识+演示+操作	53.3%	理论+工艺知识+实际操作	96.7%	理论+工艺知识+实际操作	93.3%	学习方式	参与度 (%)	APP线上预习/自学	96.7%	完成作业、作业上传	93.3%	线上资源查看	93.3%	线上活动	96.7%	拓展资料学习	86.7%	线上理论测试	96.7%	菜肴操作实践	100.0%
项目	优秀	良好	中等	及格	不及格																																																						
职业技能水平 (%)	83.4%	15.6%	0.0%	0.0%	0.0%																																																						
理论知识 (%)	10.0%	40.0%	33.4%	13.3%	3.3%																																																						
直刀刀法切丝 (%)	30.0%	40.0%	23.3%	6.7%	0.0%																																																						
火候运用 (%)	43.3%	33.4%	20.0%	3.3%	0.0%																																																						
教学方式	喜好度 (%)																																																										
趣味实验/类比探究+工艺知识	86.7%																																																										
纯实际操作学习	46.7%																																																										
工艺知识+演示+操作	53.3%																																																										
理论+工艺知识+实际操作	96.7%																																																										
理论+工艺知识+实际操作	93.3%																																																										
学习方式	参与度 (%)																																																										
APP线上预习/自学	96.7%																																																										
完成作业、作业上传	93.3%																																																										
线上资源查看	93.3%																																																										
线上活动	96.7%																																																										
拓展资料学习	86.7%																																																										
线上理论测试	96.7%																																																										
菜肴操作实践	100.0%																																																										
<p>重点、难点</p>	<p>【重点】 1. 斜刀法、平刀法、平拉法、刮刀法技术要点；</p> <p>2. 汽烹、水烹、滑炒、油炸、上浆、挂糊、过油技术要点。</p> <p>【难点】 1. 运用斜刀法、平刀法、平拉法、刮刀法加工符合不同规格菜肴要求的制品；</p> <p>2. 汽烹、水烹、滑炒、油炸、上浆、挂糊、过油的成品质量控制。</p>																																																										
<p>教学策略</p>	<p>1. 交替使用 5G 移动直播/录播车、同频录播/直播系统、蓝墨云班课、企业微信等信息化技术和大师做菜视频、难点化解动画、技术点微课、文化拓展视频、优质在线课程等信息化资源，直观展示、记录技能点、职业素质标准。将思政元素化合式融入课前、课中、课后形成三段式教学结构。</p> <p>2. 创设以问题引领预习、以预习效果导出问题、以问题引领纠错演示的技能教学模式，融合中华优秀传统文化，实现技能教学课堂翻转，强化技术关键点。</p> <p>3. 强化对比探究，以趣味实验、形象分析，开展知识性内容讲授教学，提高学生知识性内容的理解涵养科学精神。</p> <p>4. 通过技能竞赛进行技术点回顾热身，教师选择典型问题进行纠错示范，辅以技术要点口诀进行难点突破强化。</p>																																																										
<p>主要授课环节</p>	<p>【课前】 1. 前续重点巩固；</p> <p>2. 核心知识预习；</p> <p>3. 素质拓展激励。</p> <p>【课中】 1. 回顾热身；</p> <p>2. 新课导入；</p> <p>3. 示范讲解；</p> <p>4. 训练指导；</p> <p>5. 总结提升。</p> <p>【课后】 1. 核心知识巩固；</p> <p>2. 关键技能巩固；</p> <p>3. 技法拓展。</p>																																																										


课程安排	序号	项目名称	任务名称	任务类型	学时	场地	
	1	项目一：汽蒸法及斜刀技	任务1：制作“鱼滑水蛋”	点化型	4	家庭	
	2		任务2：制作“豉汁鱼排”	强化型	4	演示室、实训室	
	3		任务3：制作“三丝鱼卷”	深化型	4	演示室、实训室	
	4		任务4：制作“创意鱼片”	转化型	4	演示室、实训室	
	5	项目二：水烹法及平刀技	任务1：制作“拌香干丝”	点化型	4	家庭	
	6		任务2：制作“大煮干丝”	强化型	4	演示室、实训室	
	7		任务3：制作“烫干丝”	深化型	4	演示室、实训室	
	8		任务4：制作“创意干丝”	转化型	4	演示室、实训室	
	9	阶段测试				4	实训室
	10	项目三：滑炒法及平拉技	任务1：制作“滑炒鸡片”	点化型	4	家庭	
	11		任务2：制作“五彩鸡丝”	强化型	4	演示室、实训室	
	12		任务3：制作“青椒牛肉丝”	深化型	4	演示室、实训室	
	13		任务4：制作“创意肉丝”	转化型	4	演示室、实训室	
	14	项目四：爆炒法及剞刀技	任务1：制作“兰花鱿鱼”	点化型	4	家庭	
	15		任务2：制作“爆鱿鱼卷”	强化型	4	演示室、实训室	
	16		任务3：制作“麦穗腰花”	深化型	4	演示室、实训室	
	17		任务4：制作“创意腰花”	转化型	4	演示室、实训室	
	18	期末测试				4	实训室
合计					72		

项目一：汽蒸法及斜刀技

学习项目	项目一：汽蒸法及斜刀技			
学时安排	总学时：16 学时，其中实践学时：12 学时			
学习目标	<p>【素质目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。 <p>【知识目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 理解制丝规格影响因素；了解“片”的规格分类和汽蒸法的工艺原理；知道“鱼滑水蛋”、“豉汁鱼排”、“三丝鱼卷”的文化背景知识和水产品鱼类原料知识； 2. 掌握“斜刀法”的技术要点，以及菜系风味的调味工艺要点、流程及质量标准； 3. 掌握“鱼滑水蛋”、“豉汁鱼排”、“三丝鱼卷”制作工艺要点、流程和成品标准； 4. 掌握菜肴创新基本知识、创新方法运用技巧。 <p>【能力目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能较为熟练地运用“斜刀法”批片，切制不同规格的鱼片； 2. 能较为熟练地运用“汽蒸”烹制调味“豉汁蒸”和“水蛋蒸”等方法； 3. 能运用汽蒸方式按照标准工作流程制作“鱼滑水蛋”、“豉汁鱼排”、“三丝鱼卷”； 4. 能举一反三，完成创意方案设计并制作“创意鱼片”菜肴。 <p>【思政目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培育精益求精的工匠精神，增强科学探究与创新意识； 2. 涵养家国情怀，传承弘扬中华优秀传统文化； 3. 树立绿色理念，提高食品安全意识，养成节约习惯。 			
重点、难点	<p>【重点】 1. “斜刀法”净鱼批片技术要点； 2. 足汽蒸、放气蒸等汽蒸方式技术要点。</p> <p>【难点】 1. 运用“斜刀法”批符合不同规格菜肴要求的单片、双片； 2. 足汽蒸、放气蒸等汽蒸方式菜肴的成品质量控制。</p>			
主要内容		任务名称	任务类型	学时
	任务 1	制作“鱼滑水蛋”	点化型	4
	任务 2	制作“豉汁鱼排”	强化型	4
	任务 3	制作“三丝鱼卷”	深化型	4
	任务 4	制作“创意鱼片”	转化型	4

任务 1：制作“鱼滑水蛋”

课程名称	中式烹调基本功训练（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元	项目二：汽蒸法及斜刀技 任务 1：制作“鱼滑水蛋”（线上教学）	学时	4	其中实训学时	3
教学环境	1. 学生（家庭厨房）、教师（烹饪演示室）； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学 APP（蓝墨云班课、企业微信）、网络、数据传输环境。				
教学内容	1. 鱼肉的分档取料； 2. 斜刀法的操作要领； 3. “斜刀法”片 1cm 厚度的鱼片； 4. 水蛋蛋液调制方法 4. 制作“鱼滑水蛋”菜肴。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。			
	知识目标	1. 了解草鱼的骨骼结构； 2. 掌握“鱼滑水蛋”标准操作流程和成品质量要求； 3. 掌握“斜刀法”、“汽蒸法”基本概念和操作流程要点。			
	能力目标	1. 能运用“斜刀法”片切 1cm 厚、5cm 宽的鱼片； 2. 能准确把握旺火沸水速蒸法的火候； 3. 能按照“鱼滑水蛋”标准操作要求进行调味成菜。			
	思政目标	1. 培养劳动精神、工匠精神、职业精神； 2. 涵养学生家国情怀、传承弘扬中华优秀传统文化。			
学情分析	优势	1. 绝大部分同学已经熟悉了烹饪操作的标准流程； 2. 大部分学生已经掌握直刀法蔬菜类原料切片、丝技法要求，具备相应的刀工知识； 3. 学生已经养成课前通过云班课查看了已发布的课程资源（微课、动画）预习的习惯； 4. 学生全员熟练掌握智能手机/电脑基本操作技能，拥有教学 APP 使用经验，具备较强的线上学习能力。			
	劣势	1. 由于新冠疫情影响，学生目前全员居家抗疫无法返校，暂时无法开展线下实践指导教学，存在不确定因素； 2. 学生居家使用的家用厨具与专业厨具略有区别； 3. 授课过程中的职业规范（如操作姿势）、口味质感、成品质量等内容的线上评价易存在客观性困难。			

教学重点		1. “斜刀法”操作技巧； 2. 汽蒸法分类及合理运用。
教学难点		能运用“斜刀法”片切 1cm 厚、5cm 宽的鱼片；
教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 问题引导法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 音/视频远程互动指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比探究实验 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法
	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主练习（学习） <input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论 <input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅 <input checked="" type="checkbox"/> 头脑风暴
	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价 <input checked="" type="checkbox"/> 家人成品口味评价 <input type="checkbox"/> 企业专家评价
课前阶段		
预习思考	<p>1. 利用蓝墨云班课发布“鱼滑水蛋”预习资料包（“草鱼分档取料”“斜刀法鱼肉片”“鱼滑水蛋”制作视频、“草鱼选购”重要提示。</p>  <p>2. 给学生提出思考性问题布置预习作业： (1) 根据“草鱼选购”重要提示，科学选购草鱼，并分组查阅中国鱼类饮食文化知识？分析鱼类烹饪原料分别适合制作什么菜肴？ (2) 完成运用斜刀法片切 1cm 厚、5cm 宽的鱼片实验任务并上传图片（云班课）。查阅不同质感原料所适应刀法资料，鼓励有条件的可购置相应原料进行斜刀法尝试，思考“斜刀法”适用哪些原料范围？ (3) 通过观看“斜刀法”片鱼片视频，开展“斜刀法”片鱼片线上竞赛（上传竞赛视频），小组投票选出最佳作品并对比自身存在问题、思考“斜刀法”操作有何注意点？ (4) 完成为家人制作一道“爱心菜”——“鱼滑水蛋（斜刀法）”任务，制作过程视频及家人点评（口感、口味）视频，思考不同火候、蒸制时间对水蛋、鱼片质地有哪些影响？</p> <p>3. 提示学生做好防护、按规范操作、注意动作姿势、提高卫生操作等级、减少浪费并提醒安全（用刀、用火、用电、燃气、防烫、通风等方面）</p>	
素质激励	利用蓝墨云班课发布国宴大师制作“松鼠桂鱼”的视频资料，让学生从中思考刀法对菜肴质量的重要性和对工匠精神的感悟。	

课前线上指导：（每天 20 分钟——不计入授课课时）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
线上技能训练指导	1. 查看学生出现问题的截图进行分类汇总，便于线上进行针对性指导； 2. 语音回答学生线上反馈的技能堵点问题； 3. 提示操作过程中卫生安全、职业规范。	1. 制作“鱼滑水蛋”菜肴，并把制作过程中出现的问题截图上传云班课； 2. 技能瓶颈线上语音交流。	1. 通过实训操作，培养劳动精神； 2. 通过操作规范提示，涵养职业素养。
课中阶段			
一、回顾热身（5 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
回顾课前任务完成情况	1. 总结线上任务完成情况； 2. 提问“鱼滑水蛋”制作流程是什么？	1. 查看教师线上点评； 2. 回忆“鱼滑水蛋”制作流程。	
二、新课导入（30 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 根据“草鱼选购”重要提示，科学选购草鱼，并分组查阅中国鱼类饮食文化知识？分析鱼类原料适合制作什么菜肴？（10 分钟）	1. 如何选购草鱼？ 2. 交流中国鱼类饮食文化？讨论鱼类原料适合制作什么菜肴？	学生运用企业微信线上语音分组分享课前所查阅中国鱼类饮食文化资料。	通过中国鱼类饮食文化知识交流，了解中华优秀传统文化饮食文化。
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
2. 完成运用直刀法、斜刀法、平刀法切 1 cm 厚、5cm 宽的鱼片实验任务并上传图片（云	1. 点评学生课前上传云班课运用斜刀法片切 1 cm 厚、5cm 宽的鱼片图片，肯定刀法掌握情况，总结运用前序已学刀法切制鱼片存在的不足，为“斜刀法”学习铺垫； 2. 回顾提问已学“直刀法”口	1. 课前完成运用不同刀法（“直刀法”、“斜刀法”、“平刀法”）切鱼片实验，形成实验结果，进行线上交流讨论； 2. 学生线上回答“直刀法（直刀切）”口诀。	1. 通过鱼肉分档取料，培养节约意识； 2. 通过竞赛实验培养工匠精神。

班课)。查阅不同质感原料所适应刀法资料,鼓励尝试,思考“斜刀法”适用哪些原料范围? (20分钟)	诀,教师注意补充学生疏漏; 3.通过鱼肉分档取料,告诉学生养成节约意识。		
三、新课导入(30分钟)			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
“斜刀法”知识讲解(15分钟): 1.定义、内涵、发展史; 2.分类; 3.适用范围。	1.讲解“斜刀法”知识; 2.归纳总结学生线上“头脑风暴”结果并凝练出“斜刀法”适用范围。	1.倾听、记录、思考教师所讲“斜刀法”基础知识; 2.小组线上“头脑风暴”汇总“斜刀法”适用范围并分享“斜刀法”尝试经验。	通过对斜刀法发展史涵养中华优秀传统文化饮食文化
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
“汽蒸法”知识讲解(15分钟): 1.讲解汽蒸法的工艺流程; 2.讲解汽蒸法的关键技术	1.教师讲述汽蒸法理论知识,布置线上水蛋、鱼片最佳蒸制时间“投票”任务; 2.讲解汽蒸法的关键技术; 3.明确汽蒸法成菜特点:形状整齐,美观大方;质地细嫩,口感软滑;原汁原味,香气浓郁。	1.认真听讲,作好记录,学习汽蒸法理论知识,蓝墨云班课“投票”水蛋、鱼片最佳蒸制时间; 2.回答汽蒸法核心点、关键点; 3.回放教师演示视频片段,揣摩教师总结的汽蒸法成菜特点。	通过讲解“汽蒸法”历史典故涵养中华优秀传统文化
四、纠错点化(40分钟)			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
蓝墨云班课线上测试及点评(2分钟)	1.利于蓝墨云班课进行“鱼滑水蛋”理论知识线上测试; 2.总结学生答题情况进行针对性回顾释疑。	1.完成线上“鱼滑水蛋”理论知识线上测试; 2.总结答题情况,分析错题原因,查看解析巩固复习。	通过理论测试考核职业素养、中华优秀传统文化饮食文化掌握情况

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>优秀作品展示，点评取胜之道(4分钟)</p> <p>(1) 线上投票选出最佳作品、分析；</p> <p>(2) 点评作品优秀之处；</p> <p>(3) 播放优秀作品家长点评视频。</p>	<p>1. 展示“斜刀法”片原料线上竞赛优秀作品，点明取胜之道；</p>  <p>2. 播放优秀学生家长点评视频；</p> <p>3. 优秀学生分享学习心得。</p> 	<p>1. 各小组云班课线上投票选出运用“斜刀法”片最佳作品(“最佳刀工”、“最规范操作”、“最卫生安全”)；</p>  <p>2. 倾听家长点评视频，感受家人对学生成长的期待和付出劳动的肯定；</p> <p>3. 学习优秀学生成功经验，体会通过完成菜肴制作任务体现爱心、孝心。</p>	<p>1. 通过投票评选强调职业素养、涵养工匠精神；</p> <p>2. “爱心菜”制作任务融入家国情怀、劳动教育，体现孝心、爱心。</p>
<p>典型问题 1： 片厚薄——自制训练工具点化(4分钟)</p>	<p>1. 上传“斜刀法”片鱼片典型问题图片 1——厚薄、大小不匀；</p>  <p>2. 帮助学生查找问题原因；</p> <p>3. 教师在企业微信播放“斜刀法”片鱼片，使学生深刻体会口诀中“轻扶料、斜前推、至于皮，微立刀，用力拉，鱼皮断”技巧，帮助学生建立厚薄控制和斜行运刀的手感。鼓励学生大胆尝试。</p>	<p>1. 查看典型问题 1 图片，思考问题原因；</p> <p>2. 学生说明问题出现原因——厚薄找不准、控制不了刀的斜刀运行；</p> <p>3. 仔细观察教师制作的“斜刀法”示范视频，进一步感悟“斜刀法”口诀中“轻扶料、斜前推”技巧。</p>	<p>通过查找、分析法问题，培养工匠精神；</p>

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>典型问题 2： 水蛋蛋液不达标——巧取参照物点化（2分钟）</p>	<p>1. 上传“汽蒸法”清蒸水蛋问题图片 2——蛋液比例不达标；</p>  <p>2. 帮助学生分析问题原因；</p> <p>3. 教师巧取生活中常用物品（鸡蛋壳）（如图）</p>  <p>帮助学生控制蛋水比例。</p>	<p>1. 查看典型问题 2 图片，思考问题原因；</p> <p>2. 学生说明问题出现原因——没有秤，不容易把握水量；</p> <p>3. 观察并思考老师选取的参照物，建立对标意识，尝试根据手边物品选择适宜材料制作训练参照物。</p>	<p>1. 通过查找、分析丝规格问题，培养学生标准意识、工匠精神；</p> <p>2. 通过自制工具激发学生创新意识。</p>
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>典型问题 3： 火候不当（13分钟）</p>	<p>1. 上传“鱼滑水蛋”家长点评视频中关于口感及异味（口感老、鱼腥味）的问题视频片段；</p> <p>2. 听取并帮助学生查找本问题出现原因；</p> <p>3. 组织学生回看教师汽蒸法关键技术（微课），回顾核心知识点；</p> <p>4. 讲解“旺火沸水速蒸法”口诀：旺火宽水、水沸气足、盖严勿开，料熟既出。</p>	<p>1. 倾听“鱼滑水蛋”家长点评视频中关于口感发硬和异味（鱼腥味）片段，思考问题原因；</p> <p>2. 学生汇报讨论问题出现原因——汽蒸火候把握不当；——鱼肉放置时间长，保管不当；——没有用葱姜水浸泡；</p> <p>3. 回看复习汽蒸法关键技术（微课），回顾核心知识点；</p> <p>4. 熟记口诀，认真揣摩体会。</p>	<p>通过查找、分析口感口味问题、凝练口诀，培养学生工匠精神、规范意识。</p>

五、强化训练云上指导（50 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
小组视频直播训练强化，教师云上远程巡视指导	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教师进入各小组企业微信视频通话群进行云巡视，指导学生“斜刀法”片鱼片训练，抓拍精彩瞬间； 2. 针对学生出现的问题进行云指导并及时与学生进行交流； 3. 提示学生注意用刀安全、操作规范、注意卫生消毒、杜绝食材浪费。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 学生按小组（6 人/组）进入企业微信视频通话群再次进行“斜刀法”片鱼片训练； 2. 针对老师线上对典型问题的分析和解惑进行训练，对比自身存在不足并及时改进； 3. 按照规范要求进行操作训练。 	通过操作规范提示，涵养职业素养。
六、总结回顾（15 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<ol style="list-style-type: none"> 1. 梳理“鱼滑水蛋”制作问题 2. 晒图分享经验； 3. 重新梳理本次课程的重点内容，引领学生回顾各个环节中的技术要点。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将学生第一轮制作“鱼滑水蛋”整体操作过程中存在的问题进行梳理； 2. 晒出“最佳成品”、“最标准操作”等优秀作品图片，进行经验分享； 3. 利用线上蓝墨云班课“轻直播”回放、课程资源（ppt、操作流程图等）； 4. 强调规范、提示卫生安全； 5. 介绍厨房工作卫生防疫建议。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 根据老师点评分析，对照成品质量标准，突破自身技术问题瓶颈； 2. 根据云班课优秀作品经验分享，对照职业规范要求，破除职业操作（卫生、安全）陋习； 3. 查找自身存在的问题，分析原因，根据师生丰富线上交流活动，线下实践改进自身问题； 4. 聆听教师对厨房工作卫生防疫融入建议。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 对操作规范、卫生安全进行总结延伸，尤其在过程中融入新冠肺炎病毒防控要求； 2. 倡导节约、绿色环保意识。
课后阶段			
知识强化	发布蓝墨云班课理论测试题库（含饮食文化、职业素养、知识、技能点）方便学生进行自测并查看测试错题解析进行复习回顾（学习笔记及课程资源），补齐理论/原理掌握漏洞。		
技能深化	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各小组线上交流技能学习心得，共同提升技能认识水平； 2. 积极开展多形式的业余训练，达到熟练掌握，按照世界烹饪技能大赛、国赛要求对职业素养进行互评。 		
作业布置	<ol style="list-style-type: none"> 1. 为家人制作符合本地口味特点的“鱼滑水蛋”爱心菜并进一步领悟教学重点、化解技术难点； 2. 填写线上实训报告单； 3. 蓝墨云班课发布《国宴名菜——松鼠桂鱼》的视频资料，让学生从中思考刀法对菜肴质量的重要性和对工匠精神的感悟。 		

单元教学反思

本单元教学依据我校（高职）学生的特点和烹饪工艺与营养专业的人才培养目标，遵循以学生为中心的原则，以菜品“鱼滑水蛋”制作为载体，以“斜刀法片片”、“汽蒸法”、“调味调质”为重点内容，形成“课前、课中、课后”三段式教学结构，针对新型冠状病毒肺炎防控需要，实施居家线上“竞赛、演示、讲解、训练、指导、讨论、点评、考核、分享、实验”为一体的无边界课程。

1. 教学特色

（1）运用多种信息化手段开展疫情期间线上丰富教学互动活动（轻直播、微课、资源上传、线上讨论），实现教学可追溯、可回看、可记录；

（2）通过“竞赛体验、自评自检、趣味实验、原理解读、实践真知、多元评价”对技术要点、职业规范、理论掌握步步进阶，有效强化重点，反复分解突破难点，打通知识堵点、接上技术断点；

（3）融入当下新冠肺炎病毒防控要求，全面提升职业规范、素质要求，强调菜品制作过程安全卫生；

（4）融入菜点文化内涵，渗透工匠精神、劳动精神，传承中华传统美德（爱心、孝心）、树立文化自信、养成节约意识。

2. 改进提升

（1）进一步升级教学设备，提高线上授课资源（微课、动画、视频等）、互动、交流、画面、图片等传输速度，减少延时和卡顿现象；




（2）进一步丰富线上考评形式，减轻家庭学习负担，提高课程学习成果（爱心菜）对家庭幸福快乐生活的促进作用，增加家庭成员的参与度。

任务2：制作“豉汁鱼排”

课程名称	中式烹调基本功训练（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元	项目二 汽蒸法及斜刀技 任务2 制作“豉汁鱼排”	学时	4	其中实训学时	3
教学环境	1. 中式烹调教学智慧实训室1、中式烹调教学智慧实训室2； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学APP（蓝墨云班课、企业微信）、网络、数据传输环境。				
教学内容	1. 汽蒸法的分类及火候把控； 2. “斜刀法”批0.8cm厚度的鱼排； 3. 制作“豉汁鱼排”菜肴。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。			
	知识目标	1. 了解“豉汁鱼排”菜肴的历史文化背景； 2. 掌握“豉汁鱼排”的标准操作流程及成品质量要求； 3. 了解汽蒸的分类及火候把控，掌握工艺流程标准。			
	能力目标	1. 能熟练运用“斜刀法”完成规格厚度约为0.8cm的鱼排切制任务； 2. 能按照工艺流程要求，完成“豉汁鱼排”的制作任务。			
	思政目标	1. 培养工匠精神、劳动精神、职业精神； 2. 培养节约意识。			
学情分析	优势	1. 大部分学生对于“斜刀法”批片的工艺已经达到了认知水平，对于“汽蒸法”分类当中“放气蒸”的技巧及要求已经初步掌握； 2. 学生通过前课学习基本掌握规格厚度约为0.8cm的鱼排切制流程方法。			
	劣势	1. 学生对于汽蒸工艺分类当中的“足汽蒸”流程标准缺乏了解； 2. 学生对以汽蒸为传热介质的菜肴制作火候把握有所欠缺。			
教学重点	1. “汽蒸法”分类当中“足汽蒸”工艺标准； 2. 豉汁鱼排菜肴制作工艺流程标准。				
教学难点	1. 运用“斜刀法”批0.8cm厚度的鱼排； 2. 豉汁鱼排菜肴火候及形态控制。				
教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 问题引导法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 音/视频远程互动指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比探究实验 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法			
	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主练习（学习） <input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论 <input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅 <input checked="" type="checkbox"/> 头脑风暴			
	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价 <input checked="" type="checkbox"/> 家人成品口味评价 <input checked="" type="checkbox"/> 企业专家评价			

课前阶段			
预习思考	1. 教师利用蓝墨云班课下发课程任务单、豉汁鱼排菜肴制作视频； 2. 给学生提出思考性问题布置预习作业： （1）学生通过观看学习“豉汁鱼排菜肴制作视频”搜集菜肴历史文化资料及关键制作工艺；  （2）学生通过继续观看斜刀法动画，鼓励尝试规格厚度约为 0.8cm 的鱼排切制并思考关键技术点； （3）通过分析草鱼前期处理分档取料环节，考虑食材“物尽其用、变废为宝”的节约意识。		
素质激励	利用云班课发布《中国烹饪第一刀——陈子宝》的视频资料，让学生思考从中的感悟工匠精神，激发学生的奋斗精神。		
课中阶段			
一、新课导入（10 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 粤菜经典“豉汁鱼排”的历史文化背景； 2. 菜肴原料组配介绍： 主料：净草鱼 300 克 配料：菜椒（红、尖）10 克 香葱 10 克 调料：豆豉 10 克 大蒜 5 克 姜 5 克 大葱 10 克 酱油 3 克 植物油 10 克 白砂糖 3 克 淀粉 3 克 胡椒粉 1 克 香油 3 克	1. 教师根据课前布置的预习作业，提问豉汁鱼排菜肴历史文化背景； 2. 通过多媒体播放菜肴制作关键环节技术点微课，引导学生回顾豉汁鱼排菜肴制作工艺； 3. 提示菜肴组配原则及标准。	1. 学生根据课前搜集的“豉汁鱼排”历史文化背景资料，回答教师的提问，积极参与讨论； 2. 通过观察老师播放的菜肴制作关键环节技术点微课，回顾课前学习过的菜肴制作视频工艺流程； 3. 熟记菜肴组配原则及标准。	通过弘扬中国传统烹饪文化，提升学生民族自豪感。
二、新知新授（40 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
汽蒸法的分类： 根据蒸汽的使用方法，可以分为两种方式，足汽蒸与放汽蒸。 足汽蒸：先将已加工好的食材或热处理过的半成品，整齐地摆盛于盘中，调味蒸制到需要的成熟度再开锅。	1. 教师根据课前发布的豉汁鱼排菜肴制作视频，提问工艺流程，提示技术关键点； 2. 教师针对学生汽蒸法关键环节下位指导，播放 ppt 进行讲解； 3. 督促学生完成汽蒸用具制备。	1. 根据课前完成预习任务，回答教师提出的问题； 2. 聆听学习教师讲授的知识要点； 3. 在教师引导下梳理制关键技术点及工艺流程重难点，并做好笔记； 4. 在教师指导下分组合作完成汽蒸用具的制备。	通过讲解中国烹饪历史发展“汽蒸法”重要烹饪技术，增强民族文化自信。

三、竞赛回顾（5 分钟）

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 回顾斜刀法技术要点；</p> <p>2. 分组竞赛：斜刀法批鱼排，时间 1 分钟，批片厚度 0.8 厘米，批片数量 20 片；</p> <p>3. 操作流程提示：</p>  <p>4. 成绩卡：</p> 	<p>1. 运用蓝墨云班课随机邀请一位同学帮大家回顾下上次课程学习过的斜刀法技术要点；</p> <p>2. 邀请上一次课后大家评选出的净鱼批排优秀作品的前五名同学以竞赛的形式展示交流；</p> <p>3. 根据企业微信上传的成绩卡进行学生作品成绩评定；</p> <p>4. 通过同屏录播系统搜集学生竞赛过程中出现的操作问题并进行分析、点评、答疑。</p>	<p>1. 参与教师提问环节；</p> <p>2. 上次课程评选出的优秀作品学生代表，按照竞赛规则，完成展示交流；</p> <p>3. 根据竞赛操作过程及结果，每组评分员及观察员分别针对刀工技能和职业素养进行生生互查，生生互评；</p>  <p>4. 聆听教师讲授学生作品中操作问题并思考总结。</p>	<p>1. 通过竞赛实验培养工匠精神；</p> <p>2. 通过查找、分析刀法问题，培养良好的职业素养。</p>

四、纠错示范（10 分钟）

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 斜刀法批片制排工艺：</p> <p>首先，一定要有趁手合适的刀具。正所谓“工欲善其事必先利其器”，刀一定要锋利，这样才能批出薄厚均匀的鱼排。</p> <p>其次，把鱼身上的水擦干，这样可以避免批鱼排过程中鱼在菜板上滑动，更容易操作，下刀时用力一定要均匀，这样批出的鱼排才会薄厚均匀。</p> <p>批鱼排刀一定要倾斜，刀和菜板呈 45° 的夹角比较合适，批得过程要保持刀和菜板的角度的不变。一定要从鱼头向鱼尾的方向下刀。</p> <p>2. 回顾讨论《中国烹饪第一刀——陈子宝》的学艺人生成功案例。</p>	<p>1. 教师利用实时录播、手机同屏、5G 移动直播/录播车，讲解斜刀法批制鱼排的要点，指导纠正学生在竞赛中出现的问题，要求学生徒手领会技术要领，边演示、边讲解；</p> <p>2. 回顾讨论《中国烹饪第一刀-陈子宝》的学艺人生，激发学生感悟精益求精的匠心精神。</p> 	<p>1. 观看学习教师关于“斜刀法”批鱼排工艺示范讲解，回顾关键技术动画，并做好各环节关键技术点的记录；</p>  <p>2. 观看教师演示操作，根据自身存在的问题提问；</p> <p>3. 与教师共同讨论《中国烹饪第一刀-陈子宝》的学</p>	<p>1. 通过分析学生操作过程问题进行纠错，教师技术关键点示范，实践提倡绿色环保理念和节约意识；</p> <p>2. 剔除的鱼骨熬煮浓缩后作为天然鲜味剂调制菜肴所需的豉油汁；</p> <p>3. 刮除的鱼鳞制净后加入净水调味后蒸制出鱼胶，过滤后冷却呈冻制作一道拓展菜肴——宫廷鱼胶冻。</p>

3. 完成切制符合制作豉汁鱼排菜肴要求的鱼排。		艺人生，感悟匠心精神。	
五、强化训练一切配（20分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
学生进行净鱼片制鱼排强化训练。	1. 组织全班同学完成符合豉汁鱼排菜肴要求的净鱼批鱼排的制备； 2. 教师巡视指导。	1. 根据老师组织要求，全班同学完成豉汁鱼排菜肴要求净鱼批鱼排制备； 2. 学生观察净鱼批鱼排视频微课提示。	通过操作规范提示，涵养职业素养。
六、强化训练—烹制 第一轮（20分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
学生进行第一轮实训。 	1. 要求学生进行分组轮岗实训，第一组进行菜肴制作后，组内对菜肴色香味型进行自评； 2. 教师在第一组进行实训时下位指导，对学生操作过程中出现的问题随时纠错指导、记录。	组内成员进行感官品鉴与讨论点评。	通过查找、分析口味问题、比例配方，培养学生标准意识、工匠精神。
七、纠错示范（30分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 原料初加工： （1）回顾演示草鱼宰杀制净及分档取料； （2）演示配料清洗制净的方法及卫生要求。 2. 食材分档取料： 进行鱼的分档取料时，告知学生鱼的下脚料，经过烹饪加工都可以“物尽其用、变废为宝”，比如鱼鳞就有一道名菜，叫“宫廷鱼胶冻”、还有一道粤菜名菜叫“鱼生三吃”，其中一吃叫“骨腩煎焗”。	1. 第一组实训完毕后，运用投屏技术将各组实训时，针对原料初加工环节暴露出的共性问题进行纠错分析； 2. 教师进行菜肴原料初加工环节制作演示，强化指导效果。 3. 教师讲述中国菜十分讲究“就地取材，物尽其用”说明这也是古人充满智慧的“节约精神”。	1. 根据教师演示操作过程中的难点及时提问互动并运用移动录播设备功能记录教师示范关键点操作； 2. 观察教师示范操作熟记原料精加工过程中技术要领，理解重难点技术环节。 3. 与教师互动讨论学习鱼的分档取料，认知鱼的下脚料，经过烹饪加工都可以“物尽其用、变废为宝”的方法，牢记“粒粒皆辛苦”的道理。	1. 通过研究食材初加工过程中草鱼前期处理分档取料环节，考虑食材“物尽其用、变废为宝”的节约意识。 2. 坚持倡议“厉行节约、反对浪费”，响应“光盘行动”的号召。

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>2. 原料精加工：</p> <p>(1) 教师批出规格 0.8cm 厚度的鱼排并强调标准规格，演示鱼排下刀角度；</p> <p>(2) 教师制鱼排结束，提示学生参照厚度为食指薄厚，再次强调“斜刀法”操作口诀：斜刀入，四五度，回刀拉，断成排，薄厚均，刀刀稳，边操作边解释。</p> <p>(3) 初步腌制处理：鱼排腌制，将经过刀工处理的鱼排，运用调味品腌制备用。</p>	<p>1. 运用投屏技术将各小组实训时，针对原料精加工环节暴露出的共性问题进行纠错分析；</p> <p>2. 教师进行菜肴的原料精加工环节的制作演示，强化指导效果。</p> 	<p>1. 学生倾听、观察、记录教师演示的操作步骤；</p> <p>2. 根据教师演示操作过程中的难点及时提问互动并运用移动录播设备功能记录教师示范关键点操作；</p> <p>3. 观察教师的示范操作熟记原料精加工过程中的技术要领，理解重难点技术环节。</p>	<p>通过规范原料精加工操作工艺流程，培养学生标准意识、安全意识，舌尖上的安全，遵纪守法不乱用食品添加剂、病死不卫生、不新鲜原料。</p> 
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>3. 烹制调味：</p> <p>边演示、边讲解：“豉汁鱼排”烹制调味的工艺流程标准：</p> <p>(1) 将处理好的主料、配料、调料依次调味制备；</p> <p>(3) 运用汽蒸法分类足汽蒸法中火力蒸制 8 分钟；</p>	<p>1. 运用投屏技术将各小组实训时，针对烹制调味环节暴露出的共性问题进行纠错分析；</p> <p>2. 教师进行菜肴的烹制调味环节制作演示，强化指导效果。</p>	<p>1. 根据教师演示操作过程中的难点提问互动并运用移动录播设备记录教师示范关键点操作；</p> <p>2. 观察教师示范操作熟记原料烹制加工过程中技术要领，理解技术重难点。</p>	<p>通过查找、分析口味问题、比例配方，培养学生标准意识、工匠精神。</p>
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>4. 装盘出品：</p> <p>(1) 根据菜肴选择器皿的意义及要求：器皿选择深色浅盘 10 寸；</p> <p>(2) 将汽蒸好的鱼排与部分配料堆放在浅盘中心，将豆豉和配菜点缀菜肴顶端；</p> <p>(3) 最后将豉油汁淋入菜肴至浅盘五分之一处，浇入少许热油即可。</p>	<p>1. 运用投屏技术将各小组实训时，针对装盘出品环节暴露出的共性问题进行纠错分析；</p> <p>2. 教师进行菜肴的装盘出品环节制作演示，强化指导效果。</p>	<p>1. 学生倾听、观察、记录教师演示的操作步骤；</p> <p>2. 根据教师演示操作过程中的难点提问互动并运用移动录播设备记录教师示范关键点操作；</p> <p>3. 观察教师示范操作熟记菜肴装盘出品过程中技术要领，理解重难点技术。</p>	<p>通过查找、分析口菜肴装盘出品美化问题，培养学生标准意识，增强烹饪艺术美感。</p>
八、强化训练—烹制 第二、三轮（40 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 学生进行第二次轮岗实训。</p>	<p>1. 要求第二轮轮岗实训，继续进行下位指导；</p> <p>2. 运用同屏技术现场纠错指导，直至结束。</p>	<p>认真聆听教师讲解，进一步强化对菜肴制作的操作程序。</p>	<p>通过操作规范提示，涵养职业素养，践行“谁知盘</p>

2. 学生进行第三次轮岗实训。	待第三轮实训结束，总结共性问题，予以纠错，强化认知。	结合自身在菜肴制作过程中的问题进行反思与总结。	中餐，粒粒皆辛苦”行动。
九、总结延伸（5分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
归纳总结卫生要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用课程 PPT 重新梳理本次课程的重点内容，引领学生回顾各个环节中的技术要点； 2. 对卫生情况及操作规范进行点评；提醒学生在日常学习中有意地锤炼职业技能，提升职业素养，为适应未来职场奠定基础； 3. 布置课后作业。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 观看课程 PPT，回顾本次课程的重难点内容； 2. 聆听教师对个人职业发展的建议； 3. 打开云课堂，了解需要完成的课后作业。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 对操作规范、卫生安全进行总结延伸，尤其在过程中融入新冠肺炎病毒防控要求； 2. 倡导节约、绿色环保意识。
课后阶段			
作业布置	<ol style="list-style-type: none"> 1. 观看“粤菜豉汁蒸系列”视频，仔细揣摩蒸功夫的内涵。 2. 要求学生通过学习通完成重要知识点（含实验原理、职业素养）试题练习。 3. 填写实训报告单。 		
单元教学反思	<p>本单元教学依据高职院校学生的特点和烹饪工艺与营养专业的人才培养目标，遵循以学生为中心的原则，以汽蒸法的两个类型的运用与斜刀法刀工技巧的结合为重点训练内容，以“豉汁鱼排”菜肴制作任务为授课载体，有效衔接课前、课中、课后的教学过程，完成了教学做一体化的课程。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学特色 <ol style="list-style-type: none"> （1）技法要点反复强化，提升学生学习效果，有效突破难点； （2）讲练展评环环相扣，提高课堂实效，有效分解突破难点； （3）传统菜系文化的渗透，从大国工匠身上领悟匠心精神，树立中华优秀传统文化自信、智慧自信； （4）信息化技术有效串联，提高课堂学习效率。 2. 改进提升 <ol style="list-style-type: none"> （1）进一步升级中式烹调智慧教学实训室信息化设备，与供应商协商增设错误自动抓拍、多屏对比； （2）进一步探索食堂及合作企业开展物料回收机制，减少餐饮浪费。 		

任务 3：制作“三丝鱼卷”

课程名称	中式烹调基本功（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元	项目一：汽蒸法 斜刀技 任务 3：制作“三丝鱼卷”	学时	4	其中实训学时	3
教学环境	1. 烹饪演示厅、中式烹调教学智慧实训室2； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学 APP（蓝墨云班课）、网络、数据传输环境。				
教学内容	1. 不同韧性食材受热卷曲程度实验； 2. 斜刀法-鱼片实训； 3. 汽蒸法火候把控； 4. 三丝鱼卷菜肴制作。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。			
	知识目标	1. 掌握三丝鱼卷的标准操作流程及成品质量要求； 2. 了解汽蒸法工艺原理，掌握工艺流程标准。			
	能力目标	1. 能运用斜刀法切制夹刀鱼片； 2. 能运用所学知识进行三丝鱼卷的制作。			
	思政目标	1. 培养工匠精神、劳动精神、职业精神； 2. 培养科学精神。			
学情分析	优势	(1) 大部分学生已经掌握鱼片单片切配的刀工技术与刀法要求； (2) 学生通过前课的学习初步掌握了汽蒸法的基本工艺与方法。			
	劣势	(1) 小部分学生对于斜刀法批鱼片的技术不熟练，原理性知识待提升； (2) 学生的职业价值观和职业基础素养有待于继续提升和加强； (3) 学生运用信息技术手段自主获取专业知识的主动性不足。			
教学重点	1. 汽蒸法工艺标准； 2. 斜刀法一批夹刀鱼片的工艺流程标准。				
教学难点	1. 运用斜刀法切制夹刀鱼片； 2. 三丝鱼卷菜肴烹制工艺流程标准。				
教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 引导启发法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 互动指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比分析 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法			
	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主练习（学习） <input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论 <input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅			
	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价			

课前阶段			
预习思考	教师利用云班课下发实训工单，并要求学生做好以下准备： 1. 发布“三丝鱼卷”的制作视频，要求学生对比上节课“豉汁鱼排”的制作工艺流程，结合视频思考下列问题：从制作步骤及斜刀法批夹刀鱼片切配规格两个方面考虑，“豉汁鱼排”与“三丝鱼卷”有何不同？ 2. 发布“斜刀法-批夹刀鱼片”微课，根据内容，要求学生思考工艺标准。		
素质激励	利用云班课发布《扣三丝》的视频资料，使学生感悟中国传统烹饪文化的审美内涵。		
课中阶段			
一、回顾热身（5分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 斜刀法一批鱼排的回顾： （1）通过提问的方式要求学生回顾斜刀法口诀。 （2）各小组推出上节课斜刀法一批鱼排最好的同学，根据课前发放的微课中斜刀切制的规格进行夹刀鱼片切制的小比赛。各小组进行观摩、讨论与点评在斜刀法切制过程中各选手的表现。 2. 教师进行纠错点评，并演示斜刀法切制，学生斜刀法切制鱼排用于制作加热实验使用，教师制作斜刀法一批夹刀鱼片成品留作制作菜肴使用。	1. 对上节课中斜刀法一批鱼排工艺及口诀要领进行提问，同时结合两次菜肴制作，并对比两次斜刀法不同。 2. 结合微课中鱼片切制的要求，组织小组代表进行斜刀法的竞赛，记录学生制作中的错误。 3. 集中点评纠错，并使用手持摄像设备，结合投影技术进行斜刀法切配的演示，并在演示过程中继续强调斜刀法口诀，放大细节，引导学生进行强化记忆。	1. 参与活动，竞赛活动小组代表比赛结果进行点评总结及发言。聆听教师的纠错指导；讨论，记录。 2. 细心揣摩老师演示三丝鱼卷斜刀法切制，记录并观察。	通过竞赛对比培养工匠精神。
二、新课导入（10分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 三丝鱼卷是江苏省的传统名吃，属于苏菜系。是用青鱼片将火腿、笋肉、香菇等三丝包卷蒸制而成的菜。此菜白中带黄，酸甜适口，肥嫩干香，是一道苏州地区的地方名菜。青鱼，又称“草鱼”，苏南称“螺蛳青”。青鱼背部色乌肉厚，腹部乳白而肥，肉质鲜嫩，一般饲养三四年就可达到五千克左右，是优	1. 用多媒体手段，由本次实训项目的饮食场景画像引入地区的风味特点与饮食习惯，讲授本次实训项目的菜肴历史文化；组织学生进行思考，讨论：根	1. 聆听关于实训项目的相关文化知识，并做记录； 2. 根据老师提出的问题小组探讨，总	1. 通过讲解菜肴历史典故，融入中华优秀传统文化； 操作过程培

<p>良养殖鱼种。据《随息居饮食谱》中记述：青鱼，甘，平。补气养胃，除烦懣，化湿祛风，治脚气、脚弱。可鲢、可脯、可醉，古人所谓“五侯鲭”，即此。其头尾烹鲜极美，肠脏亦肥鲜可口。而松江人呼为“乌青”，金华人呼为“乌鲢”，杭人以其善啖螺，因呼为“螺蛳青”。……鲢，以诸鱼之鲜活者剑切而成，青鱼最胜。将青鱼中段出骨后切成片，用来制作“三丝鱼卷”，确是一味佳肴。上海的人民饭店擅长烹制“三丝龟卷”，尤为出名。</p> <p>2. 依据课前三丝鱼卷的视频资料：</p> <p>(1) 通过微课视频，引导学生总结制作三丝鱼卷的三个重点步骤即：汽蒸、斜刀法夹刀片切制、菜肴卷制技术。</p> <p>(2) 教师讲解介绍制作菜肴所用原材料及工具：</p> <p>菜肴组配：</p> <p>主料：净草鱼肉 250 克。</p> <p>配料：水发香菇 55 克、熟火腿 35 克、熟笋肉 55 克。</p> <p>调料：精盐 3 克、味精 1 克、绍酒 12 克、熟猪油 12 克、葱 12 克、姜片 5 克、姜汁水 5 克、干淀粉 5 克、湿淀粉 5 克。</p> <p>需要工具：薄刀、细棉纱布、五色分类粘板、五色分类抹布、分类垃圾桶、食材盆、烹调锅具、防疫口罩、食品级手套等。</p>	<p>据场景画像及诗词描绘的画面，尝试总结三丝鱼卷这一菜肴的口感与口味特点，并予以总结。</p> <p>2. 引导学生总结制作三丝鱼卷的三个重点步骤。</p> <p>3. 使用多媒体一体机的播放 PPT，讲解所用各调辅料及在菜肴中的基本作用；介绍操作所需工具食品操作卫生要求，工具要求。</p>	<p>结汇报。</p> <p>3. 记录好原料组配的品类、重量及各调辅料在菜品中的基本作用。</p> <p>4. 聆听、观察老师所使用的工具，及相关的操作要求、卫生要求等规范性内容。</p>	<p>养工匠精神、职业精神。</p>												
<h3>三、对比研究——斜刀制片（15 分钟）</h3>															
<h4>教学内容</h4>	<h4>教师活动</h4>	<h4>学生活动</h4>	<h4>思政融入</h4>												
<p>1. 通过提问学生，回顾上节课鱼片制作的相关要求；</p> <p>2. 通过提问学生，回答课前思考题 2，即两种菜肴制作的不同之处。引导学生从刀工加工、调味方式、呈现形式三个方面进行对比：</p> <p>刀工加工上：豉汁鱼排斜刀抹厚片，约 0.5 厘米，抹单片；三丝鱼卷抹薄片，厚度约 0.3 厘米；抹蝴蝶片（夹刀片），</p> <p>调味方式上：豉汁鱼排为腌制赋味，一次性定味；三丝鱼卷为二次调味，需要勾芡蒙汁。</p> <table border="1" data-bbox="185 1731 703 1861"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>刀工加工</th> <th>调味方式</th> <th>呈现形式</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>豉汁鱼排</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>三丝鱼卷</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	名称	刀工加工	调味方式	呈现形式	豉汁鱼排				三丝鱼卷				<p>1. 对上节课中鱼片的工艺进行提问，结合微课内容，对比两次鱼片的不同。并进行补充回顾；</p> <p>2. 运用多媒体及信息化技术手段，总结点评，并提出引导性问题：“豉汁鱼排与三丝鱼卷有何不同，以表格的形式进行总结。</p> <p>3. 运用多媒体一体机，播放相关图片视频，配合讲解并进行引导，总</p>	<p>1. 学生回答奶汤制备的相关要求及口诀；</p> <p>2. 回答/聆听、思考、记录相关内容；</p> <p>3. 认真聆听教师关于相关理论知识的讲解，并做好课堂笔记，适时思考相关原理；</p>	<p>通过对比探究实验培养科学精神</p>
名称	刀工加工	调味方式	呈现形式												
豉汁鱼排															
三丝鱼卷															

呈现形式上：豉汁鱼排为一次定型，出蒸后呈馒头型装盘；三丝鱼卷为花型菜肴，呈卷状出盘。	结。																																											
四、对比探究——蒸制工艺（45分钟）																																												
<p style="text-align: center;">教学内容</p> <p>1. 下发两份鱼片，一份足汽蒸，一份放汽蒸，要求学生对比研究有何不同。</p> <p>2. 讲述蒸制过程中密封及保温的意义；原料在蒸锅内，需要经历加热与加压两方面的变化，加热可以使原料成熟，加压可加速原料成熟，且内部分子运动更为剧烈，使原料形态发生一定的变化。</p>	<p style="text-align: center;">教师活动</p> <p>教师通过两份鱼片的对比，（口味、口感），得出两种不同蒸制技法在菜肴制作运用的不同之处。</p>	<p style="text-align: center;">学生活动</p> <p>1. 通过观察与品尝两份鱼片，分析其差异，对到蒸制技法在菜肴制作运用的方式。</p> <p>2. 参与实验活动，思考讨论并回答老师提出的问题。做好相关笔记，思考相关原理。</p>	<p style="text-align: center;">思政融入</p> <p>通过对比探究实验培养科学精神</p>																																									
<p style="text-align: center;">教学内容</p> <p>要求学生按照课前发布的菜肴制作的视频步骤，按照试验要求，进行上菜肴制作的探究性实验，其实验设计如下</p> <table border="1" data-bbox="236 1220 632 1382"> <thead> <tr> <th>实验分组</th> <th>实验编号</th> <th>鱼片厚度</th> <th>蒸制方式</th> <th>蒸制时间</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">A</td> <td>1</td> <td>0.5</td> <td>足汽</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0.3</td> <td>足汽</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>0.1</td> <td>足汽</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">B</td> <td>4</td> <td>0.3</td> <td>足汽</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>0.3</td> <td>足汽</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>0.3</td> <td>足汽</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>实验结束后按感官评价表1进行感官鉴定盲测，并打分，由组长进行核分统计，讨论分析结果：</p> <table border="1" data-bbox="236 1523 716 1579"> <thead> <tr> <th>成熟度</th> <th>呈现形式</th> <th>香气</th> <th>鲜味</th> <th>总分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35</td> <td>25</td> <td>25</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	实验分组	实验编号	鱼片厚度	蒸制方式	蒸制时间	A	1	0.5	足汽	5	2	0.3	足汽	5	3	0.1	足汽	5	B	4	0.3	足汽	5	5	0.3	足汽	2	6	0.3	足汽	1	成熟度	呈现形式	香气	鲜味	总分	35	25	25	15		<p style="text-align: center;">教师活动</p> <p>1. 下位指导，监督学生按实验要求进行操作</p> <p>2. 组织学生进行汇报，聆听并穿插讲授相关知识内容。引导学生得出相关定量性结论。</p>	<p style="text-align: center;">学生活动</p> <p>1. 汇报实验结论，</p> <p>2. 参与教师组织的课堂活动，主动思考回答相关问题</p>	<p style="text-align: center;">思政融入</p> <p>通过对比探究实验培养科学精神。</p>
实验分组	实验编号	鱼片厚度	蒸制方式	蒸制时间																																								
A	1	0.5	足汽	5																																								
	2	0.3	足汽	5																																								
	3	0.1	足汽	5																																								
B	4	0.3	足汽	5																																								
	5	0.3	足汽	2																																								
	6	0.3	足汽	1																																								
成熟度	呈现形式	香气	鲜味	总分																																								
35	25	25	15																																									
五、强化提高——鱼类宰杀与刀工加工 第一轮（15分钟）																																												
<p style="text-align: center;">教学内容</p> <p>学生进行第一轮实训。</p>	<p style="text-align: center;">教师活动</p> <p>学生分组轮岗实训，第一组进行菜肴制作后并对鱼类宰杀及斜刀抹片过程自评；教师下位指导，对出现的问题随时进行纠错指导、记录等。</p>	<p style="text-align: center;">学生活动</p> <p>组内成员进行自我纠错与讨论点评。</p>	<p style="text-align: center;">思政融入</p> <p>通过实操培养工匠精神、劳动精神、职业精神。</p>																																									

六、强化提高——纠错示范（10分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
教师进行点评纠错，并进行鱼类宰杀及抹片的整体示范。	1. 第一组实训完毕后，运用投屏技术将各小组实训时暴露出的共性问题进行纠错分析； 2. 教师进行鱼类宰杀及抹片的演示，强化指导效果。	1. 认真聆听教师关于鱼类宰杀过程的补充，并结合自身制作过程中的问题进行反思； 2. 认真观看、聆听教师讲解演示。	通过纠错示范培养工匠精神、劳动精神、职业精神
七、强化提高——鱼类宰杀与刀工加工（二、三轮）（30分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
学生进行第二次轮岗实训。	1. 要求第二轮轮岗实训，并继续进行下位指导； 2. 运用同屏技术现场纠错指导，直至结束。	认真聆听教师讲解，进一步强化对产品制作的操作程序。	通过纠错示范培养工匠精神、劳动精神、职业精神
学生进行第三次轮岗实训。	待第三轮实训结束，总结共性问题，予以纠错，强化认知。	结合自身在菜肴制作过程中的问题进行反思与总结。	
八、强化提高——烹制第一轮（15分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
学生进行第一轮实训。	要求学生进行分组轮岗实训，第一组进行菜肴制作后，小组内对菜肴制作的过程进行自我点评；同时教师在第一组进行实训时下位指导，对学生在操作过程中出现的问题随时进行纠错指导、记录等。	组内成员进行自我纠错与讨论点评。	通过实操培养工匠精神、劳动精神、职业精神。

九、强化提高——纠错示范（10分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
教师进行点评纠错，并进行菜肴制作的整体示范。	1. 第一组实训完毕后，运用投屏技术将各小组实训时暴露出的共性问题进行纠错分析； 2. 教师进行鱼类宰杀的演示，强化指导效果。	1. 认真聆听教师关于鱼类宰杀过程的补充，并结合自身制作过程中的问题进行反思； 2. 认真观看、聆听教师讲解老师的制作演示。	通过实操培养工匠精神、劳动精神、职业精神。
十、强化提高——烹制（二、三轮）（25分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
学生进行第二次轮岗实训。	1. 要求第二轮轮岗实训，并继续进行下位指导； 2. 运用同屏技术现场纠错指导，直至结束。	认真聆听教师讲解，进一步强化对产品制作的操作程序。	1. 职业素养养成 2. 融入工匠精神
学生进行第三次轮岗实训。	待第三轮实训结束，总结共性问题，予以纠错，强化认知。	结合自身在菜肴制作过程中的问题进行反思与总结。	1. 职业素养养成 2. 融入工匠精神
课后阶段			
知识强化	运用云班课等线上学习平台，对知识点、对比探究实验原理、职业素养进行题库自测，加强对教学难点的破解和教学重点的巩固		
技能深化	反复观看重点技能破解性动画及微课，揣摩技能要点，注意职业规范		
作业布置	1. 重点巩固 要求学生通过学习通完成重要知识点（含实验原理、职业素养）试题练习。 2. 难点领悟 要求学生课后上网查找其他蒸制鱼片类的相关菜肴，并撰写制作流程与技术要点。		
单元教学反思	本单元运用混合式教学模式，采用任务驱动、问题引领、对比评价的教学法，以完成雕刻作品为主线，紧紧围绕技能目标，借助信息化手段，以学生为主体完成了理实一体化教学。 1. 教学特色 (1) 运用动画、微课分解、精炼技术点，提高了技术点的把握度； (2) 利用移动录播设备提高了演示的分享度；		

(3) 利用同频对比，提高了评价的效果。

2. 教学提升

(1) 进一步提高信息化技术运用能力，开发各种形式教学资源，完善信息化教学资源库；

(2) 加强校企合作，充分利用企业资源，不断引入企业标准和规范。

任务4：制作“创意鱼片”

课程名称	中式烹调基本功训练（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元	项目一 汽蒸法斜刀技 任务4：制作“创意鱼片”	学时	4	其中实训学时	3
教学环境	1. 烹饪演示厅、中式烹调教学智慧实训室； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学APP（蓝墨云班课）、网络、数据传输环境。				
教学内容	1. 创意菜肴方法学习、创意菜肴设计：（一）烹调工艺改革创新的意义和原则 2. 创意菜肴设计分享点评； 3. 制作创意菜肴； 4. 创意菜肴制作点评拓展。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。			
	知识目标	1. 了解用蒸制技法烹鱼有哪些类菜式，归属于什么蒸法； 2. 了解烹调工艺创新的内容中“烹调工艺改革创新的意义和原则”； 3. 熟悉“菜肴创新”的方法。			
	能力目标	1. 学会利用创造性思维对烹调工艺改革创新，并在实践中提高创新能力； 2. 可以根据任务具体要求，收集、分析、提炼相关资料； 3. 能初步设计并制作鱼片创意菜； 4. 能运用所学知识评价、分析创新菜的优缺点，并提出改进措施，完善创意菜肴工艺流程。			
	思政目标	1. 培养劳动精神、工匠精神、职业精神； 2. 增强学生勇于探索的创新精神、善于解决问题的实践能力。			
学情分析	优势	（1）大部分学生已经掌握鱼的宰杀技巧和鱼片切配的流程与刀法要求； （2）学生已经掌握“汽蒸法、斜刀技”的概念与基本流程； （3）学生理论学习能力强，思维敏捷。			
	劣势	（1）学生对技术点的观察力不足，动手能力差；（技术点微视频，可反复观看） （2）学生对鱼片切配的熟练度有待提高； （3）学生的职业素养和职业价值观有待于加强； （4）学生烹饪知识积累不足，需要在课余时间利用信息技术等手段手段读取专业知识增加见识。			

教学重点		熟知“烹调工艺改革创新的意义和原则”。
教学难点		设计出符合要求的“鱼片创意菜肴”并制作改进。
教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 引导启发法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 音/视频远程互动指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比分析 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法
	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主练习（学习） <input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论 <input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅 <input checked="" type="checkbox"/> 头脑风暴
	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价 <input type="checkbox"/> 家人成品口味评价
课前阶段		
预习思考		<p>1. 教师通过云课堂下发课程任务单及准备工作：</p> <p>(1) “烹调工艺创新的内容”讲义；（一）烹调工艺改革创新的意义和原则；</p> <p>(2) 创意菜肴围边制作视频；</p> <p>(3) “鱼片创意菜”的创意条件；课前任务要求。</p> <p>(4) 根据学生上传云班课的改进创意菜制作设计说明书，结合所学创意方法准备需要讲解的知识和技术点。</p> <p>(5) 提前准备技术点演示的原料。</p> <p>2. 给学生提出思考性问题，布置预习作业：</p> <p>(1) 阅读“烹调工艺改革创新的内容”理论知识，观看相关视频，要求学生认真学习、思考。</p> <p>(2) 根据“鱼片创意菜”条件，以小组为单位，经过协商，确定设计方向；成员分工合作，通过书籍、网络等途径收集资料；阅读资料，小组讨论，确定设计方案；完成创意菜制作设计说明书，并总结创作思路；将小组创意菜制作设计说明书上传云班课。</p> <p>(3) 根据教师建议再次讨论，改进创意菜制作设计书。</p> <p>(4) “鱼片创意菜”的创意条件：</p> <p>主料：鱼片</p> <p>辅料：笋、水发香菇、胡萝卜、青椒、红椒、油菜、香菜、姜、蒜、干葱、香葱、鸡蛋等（可任意选择 1-5 种）；</p> <p>调料：豆豉、四川豆瓣酱、豆瓣黄酱、面酱、海鲜酱、淀粉等</p> <p>主料刀工：根据菜肴设计特点确定粗细；</p> <p>烹调技法：汽蒸法、斜刀技法；</p> <p>口味：不限；</p>
素质激励		利用云班课发布《中国意境菜》的视频链接，推荐微信《大董餐饮》，学习董振祥的从厨历程，通过分析大董改革创新“酥不腻烤鸭”、等意境菜的创作过程、让学生认真思考，从中感悟，激发学生的创作欲望。

课中阶段			
一、预习评价（10 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 通过云班课测试“烹调工艺改革创新的意义和原则”“烹调工艺创新的内容”一章内容；（10 题、5 分钟）</p> <p>2. 了解学生对“烹调工艺创新”知识掌握程度；重点回顾学生未掌握的知识。</p>	<p>1. 打开云班课，要求学生测试；</p> <p>2. 根据学生对“菜肴创新思路与方法”知识掌握程度，重点回顾学生未掌握的知识，强调“菜肴创新方法”的重难点。</p>	<p>1. 通过云班课测，回顾“菜肴创新思路与方法”相关知识；</p> <p>2. 根据老师讲解，进一步掌握“菜肴创新方法”重难点知识。</p>	<p>通过理论测试考核职业素养理论掌握情况。</p>
二、1. 分享思路（45 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 教师强调创意菜肴分享流程；</p> <p>2. 各小组选一名代表上台分享各组菜肴创作思路及工艺流程，每组分享控制在 2 分钟左右；</p> <p>3. 教师在每一位同学分享后，适当点评，以建议为主；</p> <p>4. 根据各组设计思路，结合创新方法，以案例形式针对性回顾、讲解创新知识，加强学生对菜肴创新的理解度；</p> <p>5. 鼓励其他组学生提出问题和建议，由分享组同学解答。</p>	<p>1. 教师强调创意菜肴分享流程；</p> <p>2. 组织各组代表上台分享各组菜肴创作；</p> <p>3. 迅速根据各组创意思路和菜肴工艺流程，提出问题和建议；</p> <p>4. 对各组分享作品进行点评；</p> <p>5. 引导学生大胆提出自己的观点和想法。</p>	<p>1. 各小组选一名代表上台分享各组菜肴创作；</p> <p>2. 各组学生对分享组创新菜肴工艺提出问题，由分享同学解答；</p> <p>3. 对老师提出的建议进行修改。</p>	<p>1. 通过菜肴创新设计的训练，使学生明白烹调工艺改革创新是餐饮企业保持旺盛生命力的源泉。</p> <p>2. 菜肴创新设计必须面向大众、努力满足市场需要，顺应时代潮流。</p> <p>3. 以食品安全案例为切入点明确食品安全在餐饮行业的重要性和意义。</p>
二、2. 总结学生创意（5 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 对学生在创意过程中出现的问题进行回顾、总结、重点指出需要注意的问题；</p> <p>2. 强调操作安全及疫情</p>	<p>1. 总结学生创意思路和工艺流程；</p> <p>2. 强调学生在创意过程中需要注意的问题；</p> <p>3. 教师强调操作安全及疫</p>	<p>1. 认真听老师讲解，进一步理解的创意思路和方法；</p> <p>2. 消化、理解“菜肴创新思路与方法”，不明</p>	<p>鼓励学生“大胆创新”，在亲身参与中增强创新精神、创造意识和创业能力。</p>

防控食品操作卫生要求； 3. 强调规范操作的重要性，努力提升职业素养。	情防控食品操作卫生要求。； 4. 强调规范操作的重要性，努力提升职业素养。	白的地方及时提出疑问。	
二、3. 完善设计（15分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 以小组为单位，根据教师的分析、讲解及建议，进一步改进各组创意菜肴工艺流程及细节； 2. 小组成员协商，模拟企业实岗生产线作业岗位，确定分工； 3. 确定各岗位职责，互相配合完成工作任务。 4. 将完进一步改进的创意菜肴工艺流程上传至蓝墨云班课平台。 5. 请同学们移步到实训区来完成设计作品。	1. 教师巡视学生完善设计过程，对不足之处予以指正； 2. 回答学生提出的问题，并提出合理化建议； 3. 强调岗位职责，注意培养学生相互沟通、协调合作的团队能力；	1. 小组成员协商，根据教师的分析、讲解及建议，完善各组创意菜肴工艺流程及细节； 2. 小组成员协商，模拟企业实岗生产线作业岗位，确定分工； 3. 确定各岗位职责，争取互相配合完成工作任务。 4. 将进一步改进后的创意菜肴工艺流程上传至蓝墨云班课平台。	通过讨论、分析、完善菜肴设计，培养团队精神和精益求精的工匠精神；
三、实践求证（50分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
学生按照设计要求制作“干丝创新菜肴”，模拟企业实岗生产线作业岗位，互相配合完成工作任务。	1. 安排学生按照小组进入各自工位，组长进行原料分配，其余组员准备并清洁实训工具；（刀、砧板、码斗、瓷碟、白色手布）； 2. 安排小组进行实操，并在实训室内随机现场指导，直至每一名学生实操结束； 3. 教师巡视学生菜肴制作过程，及时规范学生操作动作，并对学生提出的问题做出解答或引导学生去思考解决；每各阶段训练时，教师通过同屏录播的方式记录学生实训过程中的亮点和问题；利用同屏直播/录播，将录制的视频及拍摄的图片投放至多媒体一体机，	1. 认真聆听教师关于每一次阶段训练中的要求； 2. 每组学生进入工作岗位，进行“干丝创新菜”各烹调环节步骤的训练。在训练过程中，根据教师的指导，调整存在的问题； 3. 完成作品后从不同角度拍摄三张作品照片上传企业微信。小组根据创意菜评分标准，讨论菜肴质量，总结得失并提出改进方案，完成汇报内容；汇报内容为菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过	1. 通过查找、分析菜品质量，回顾实际操作过程，找出问题并解决问题，进一步完善设计，培养学生勇于探索的创新精神、善于解决问题的实践能力； 2. 通过加强操作规范提示，涵养职业素养。
岗位	实训工作内容		
A岗 (切配)	负责完成原料选择-原料初加工-原料精加工（刀工处理部分）。		
B岗 (炒锅)	负责完成原料精加工（初步熟处理部分）		

	- 烹制 - 调味。	在总结环节对学生在训练过程中的亮点和问题进行点评和纠错； 4. 学生对自的作品进行评价与讨论，并对暴露的典型问题进行分析，提出自己的见解与改进方案； 5. 强调学生通过对物料的划分与不同处理运用，培养学生的节约意识。	程中出现的职业素养问题； 4. 观看教师录制的视频及拍摄的图片，认真聆听教师讲解训练过程中的各组的亮点和问题，进一步消化课程重难点； 5. 在操作过程中认真遵循相关管理制度与规定，培养自己的安全生产、规范操作意识，吃苦耐劳的劳动精神，认真负责的责任意识，爱护环境的环保意识； 6. 由打荷岗位同学负责监督与记录实训过程中的问题； 7. 小组总结得失，并形成文件，上传云班课。	
C 岗 (打荷)	1. 负责辅助 AB 岗工作，完成装盘美化点缀出品。 2. 负责本组各岗位防疫安全、食品安全、操作安全的监督、提示、评测。			
<p>1. 学生对完成的创意菜肴和实操过程进行分析、总结。</p> <p>(1) 描述创意菜肴所达到的品质特点。</p> <p>(2) 分析操作过程中出现的问题和改进措施。</p> <p>(3) 操作过程中的职业素养问题。</p> <p>2. 每个小组准备 2 分钟左右分享发言，并选出一人进行经验分享。</p>				
四、评价拓展 (12 分钟)				
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入	
1. 教师选取 4 组比较典型的创意干丝菜肴，组织学生分享各组作品； 2. 每组选一人上台进行 2 分钟左右经验分享； 3. 首先由抽签第一组分享他们的鱼片创意作品； 4. 教师根据学生汇报、操作中观察及品鉴，对小组作品分析、讲解，并提出相关问题； 5. 鼓励学生勇于回答问	1. 仔细聆听学生汇报； 2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答； 3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维； 4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作； 5. 利用 5G 移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在大屏幕上方方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。	1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得； 2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足； 3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法；	评价过程中结合学习大董意境菜，培养和发展的同学们对烹饪艺术和美的感受力、鉴赏力、情感表现力和创造力。	

<p>题；</p> <p>6. 鼓励学生多提问题进行讨论，以训练创意思维；</p> <p>7. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解。</p>		<p>4. 进一步完善“干鱼片创意菜”的工艺细节。</p>	
四、评价拓展（38 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 其次由第二组分享他们的作品“XX 鱼片”；</p> <p>2. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解“放气蒸”理论、演示“三色鱼糕”的制作方法。</p>	<p>1. 仔细聆听学生汇报；</p> <p>2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答；</p> <p>3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维；</p> <p>4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作；</p> <p>5. 利用 5G 移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在大屏幕上方方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。</p>	<p>1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得；</p> <p>2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足；</p> <p>3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法；</p> <p>4. 进一步完善“鱼片创意菜”的工艺细节。</p>	
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 由抽签第二组分享他们的作品“XX 鱼片”；</p> <p>2. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解“斜刀法”、演示上海名菜“松鼠鱼”的刀工处理方法。</p>	<p>1. 仔细聆听学生汇报；</p> <p>2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答；</p> <p>3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维；</p> <p>4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作；</p> <p>5. 利用 5G 移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在大屏幕上方方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。</p>	<p>1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得；</p> <p>2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足；</p> <p>3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法；</p> <p>4. 进一步完善“鱼片创意菜”的工艺细节。</p>	

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 最后由易牙组分享他们的作品“XX鱼片”； 2. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解“三色鱼糕”的刀工处理和菜肴装饰方法。	1. 仔细聆听学生汇报； 2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答； 3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维； 4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作； 5. 利用 5G 移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在大屏幕上方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。	1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得； 2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足； 3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法； 4. 进一步完善“鱼片创意菜”的工艺细节。	
五、回顾总结（5 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 回顾学生创意菜肴设计、实践操作过程中出现的主要问题及解决方法； 2. 总结延伸根据“创意鱼片菜”举一反三，拓展菜品，创新菜肴设计； 3. 鼓励学生平时多积累资料，大胆尝试，完善创意思维。	1. 重新梳本次课程的重点内容，引领学生回顾各个环节中的技术要点； 2. 对卫生情况及操作规范进行点评； 3. 提醒学生在日常学习中意识地锤炼职业素养，为适应未来职场奠定基础； 4. 布置课后作业。	1. 认真聆听教师讲解训练过程中的各组的亮点和问题，进一步强化对产品制作的操作程序； 2. 记录并结合自身在菜肴制作过程中的问题进行反思与总结； 3. 打开云课堂，了解需要完成的课后作业。	1. 对操作规范、卫生安全进行总结延伸，尤其在过程中融入新冠肺炎病毒防控要求； 2. 倡导节约、绿色环保意识。 3. 鼓励学生在日常学习中注意相关知识积累，为烹饪工艺改革创新打好基础，以适应未来职场。
课后阶段			
知识强化	发布蓝墨云班课理论测试题库（含饮食文化、职业素养、知识、技能点）方便学生进行自测并查看测试错题解析进行复习回顾（学习笔记及课程资源），补齐理论/原理掌握漏洞。		
技能深化	1. 各小组线上交流技能学习心得，共同提升技能认识水平； 2. 积极开展多形式的业余训练，达到熟练掌握，按照世界烹饪技能大赛、国赛要求对职业素养进行互评。		
作业布置	1. 完善“创意鱼片”菜肴实训工作单，要求图文并茂，上传至云班课，巩固技术要点； 2. 观看教师课上录制的视频及拍摄的图片，加深印象； 3. 观看《舌尖上的中国 一》的视频资料。		

单元教学
反思

本单元教学依据高职院校学生的特点和烹饪工艺与营养专业的人才培养目标，遵循以学生为中心的原则，以水烹法的运用和平刀法刀工技巧的结合为重点内容，以“创意鱼片”菜肴制作任务为授课载体，有效衔接课前、课中、课后的教学过程，完成了教学做一体化的课程。

1. 教学特色

(1) 通过联想启发，激发学生创新创造能力，不断开发新型菜品。

(2) 5G 直播录播车的使用，实时记录教师演示细节，同时便于学生课后复习巩固；

(3) 根据学生课前上传创意菜品问题，灵活调整授课内容。

2. 改进提升

(1) 在轮岗实训过程中进一步发现每个人所长，为顶岗实习的定岗打下基础；

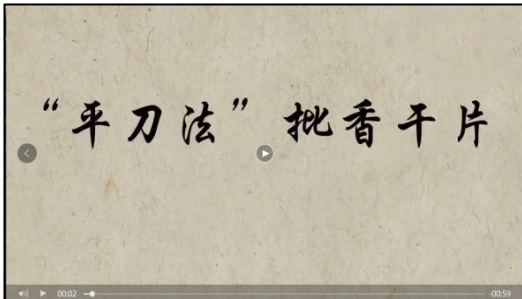

(2) 鼓励学生关注身边资讯，留意生活中的美，大胆创新菜品；

项目二：水烹法及平刀技

学习项目	项目二：水烹法及平刀技			
学时安排	总学时：16 学时，其中实践学时：12 学时			
学习目标	<p>【素质目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。 <p>【知识目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 理解制丝规格影响因素；了解“丝”的规格分类和制汤工艺原理；知道“拌香干丝”、“大煮干丝”、“烫干丝”的文化背景知识和豆腐干原料知识； 2. 掌握“平刀法”的技术要点，以及奶汤和清汤的制作工艺要点、流程及质量标准； 3. 掌握“拌香干丝”、“大煮干丝”、“烫干丝”制作工艺要点、流程和成品标准； 4. 掌握菜肴创新基本知识、创新方法运用技巧。 <p>【能力目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能较为熟练地运用“平刀法”批片，并结合“直刀法”切制不同规格的香干丝； 2. 能较为熟练地运用“鸡架”制作“清汤”和“白汤”； 3. 能运用水烹方式按照标准工作流程制作“拌香干丝”、“大煮干丝”、“烫干丝”； 4. 能举一反三，完成创意方案设计并制作“创意干丝”菜肴。 <p>【思政目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培育精益求精的工匠精神，增强科学探究与创新意识； 2. 涵养家国情怀，传承弘扬中华优秀传统文化； 3. 树立绿色理念，提高食品安全意识，养成节约习惯。 			
重点、难点	<p>【重点】 1. “平刀法”香干批片技术要点； 2. 吊汤、焯水、煮、烫等水烹方式技术要点。</p> <p>【难点】 1. 运用“平刀法”批符合不同规格菜肴要求的香干片，并用“直刀法”切丝； 2. 吊汤、焯水、煮、烫等水烹方式菜肴的成品质量控制。</p>			
主要内容		任务名称	任务类型	学时
	任务 1	制作“拌香干丝”	点化型	4
	任务 2	制作“大煮干丝”	强化型	4
	任务 3	制作“烫干丝”	深化型	4
	任务 4	制作“创意干丝”	转化型	4

任务 1：制作“拌香干丝”

课程名称		中式烹调基本功训练（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元		项目二：水烹法及平刀技 任务 1：制作“拌香干丝”（线上教学）	学时	4	其中实训学时	3
教学环境		1. 学生（家庭厨房）、教师（烹饪演示室）； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学 APP（蓝墨云班课、企业微信）、网络、数据传输环境。				
教学内容		1. 豆腐干文化； 2. “平刀法”批 0.3 cm 厚度的豆腐干片并切丝； 3. 制作“拌香干丝”（含水烹焯烫）菜肴。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。				
	知识目标	1. 了解豆腐（干）文化； 2. 掌握“拌香干丝”标准操作流程和成品质量要求； 3. 掌握“平刀法”、“水烹法”基本概念和操作流程要点。				
	能力目标	1. 能运用“平刀法”批片并切 0.3 cm 粗细的丝； 2. 能准确把握水烹焯烫火候； 3. 能按照“拌干丝”标准操作要求进行调味成菜。				
	思政目标	1. 培养劳动精神、工匠精神、职业精神； 2. 涵养学生家国情怀、传承弘扬中华优秀传统文化。				
学情分析	优势	1. 绝大部分同学已经熟悉了烹饪操作的标准流程； 2. 大部分学生已经掌握斜刀法、直刀法蔬菜类原料切片/丝技法要求，具备相应的刀工知识； 3. 学生已经养成课前通过云班课查看了已发布的课程资源（微课、动画）预习的习惯； 4. 学生全员熟练掌握智能手机/电脑基本操作技能，拥有教学 APP 使用经验，具备较强的线上学习能力。				
	劣势	1. 由于新冠疫情影响，学生目前全员居家抗疫无法返校，暂时无法开展线下实践指导教学，存在不确定因素； 2. 学生居家使用的家用厨具与专业厨具略有区别； 3. 授课过程中的职业规范（如操作姿势）、口味质感、成品质量等内容的线上评价易存在客观性困难。				
教学重点		1. “平刀法”操作技巧； 2. 水烹法分类及合理运用。				
教学难点		运用“平刀法”批 0.3 cm 厚的香干片并切丝（长、宽、高 7 cm×0.3 cm×0.3 cm）；				

教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 问题引导法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 音/视频远程互动指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比探究实验 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法
	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主练习（学习） <input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论 <input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅 <input checked="" type="checkbox"/> 头脑风暴
	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价 <input checked="" type="checkbox"/> 家人成品口味评价 <input type="checkbox"/> 企业专家评价
课前阶段		
预习思考	<p>1. 利用蓝墨云班课发布“拌香干丝”预习资料包（“拌香干丝”制作视频、“豆腐干选购”重要提示、豆腐干丝“水烹”方式之焯水处理微课、“平刀法”豆腐干批片动画）。</p> <p>2. 给学生提出思考性问题布置预习作业：</p>	
	 	<p>(1) 根据“豆腐干选购”重要提示，科学选购豆腐干 500g，并分组查阅豆腐（干）有何文化内涵？分析居家所在地豆腐干有何特点？</p> <p>(2) 完成运用不同刀法（“直刀法”、“斜刀法”、“平刀法”）豆腐干切丝（0.3 cm 粗细）实验任务并上传图片（云班课）。查阅不同质感原料所适应刀法资料，鼓励有条件的可购置（鸭血、豆腐、肉皮冻）进行平刀法尝试，思考“平刀法”适用哪些原料范围？</p> <p>(3) 通过观看“平刀法”批豆腐干片动画，开展“平刀法”批豆腐干片线上竞赛（上传竞赛视频），小组投票选出最佳作品并对比自身存在问题、思考“平刀法”操作有何注意点？</p> <p>(4) 完成为家人制作一道“爱心菜”——“拌香干丝（平刀法）”任务，上传豆腐干丝“水烹焯烫”、“调味”视频、制作过程中遇到的问题图片及家人点评（口感、口味）视频，思考不同地区香干口味、口感差异对菜品口味调制有哪些影响？</p> <p>3. 提示学生做好防护、按规范操作、注意动作姿势、提高卫生操作等级、减少浪费并提醒安全（用刀、用火、用电、燃气、防烫、通风等方面）</p>
素质激励	<p>利用蓝墨云班课发布国宴大师制作“银针萝卜丝”的视频资料，让学生从中思考不同方法切丝的区别和对工匠精神的感悟。</p>	

课前线上指导：（每天 20 分钟——不计入授课课时）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
线上技能训练指导	1. 查看学生出现问题的截图进行分类汇总，便于线上进行针对性指导； 2. 语音回答学生线上反馈的技能堵点问题； 3. 提示操作过程中卫生安全、职业规范。	1. 制作“拌香干丝”菜肴，并把制作过程中出现的问题截图上传云班课； 2. 技能瓶颈线上语音交流。	1. 通过实训操作，培养劳动精神； 2. 通过操作规范提示，涵养职业素养。
课中阶段			
一、回顾热身（5 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
回顾课前任务完成情况	1. 总结线上任务完成情况； 2. 提问“拌香干丝”制作流程是什么？	1. 查看教师线上点评； 2. 回忆“拌香干丝”制作流程。	
二、新课导入（30 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 豆腐（干）选料——豆腐干文化（10 分钟）	1. 如何选购豆腐干？ 2. 豆腐有什么文化内涵？同学们居家抗疫所在地豆腐干有何风味特点？	学生运用企业微信线上语音分组分享课前所查阅豆腐（干）文化资料	通过中国特有原料豆腐（干）文化交流，了解中华优秀传统文化饮食文化。
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
2. 不同刀法（“直刀法”、“斜刀法”、“平刀法”）切豆腐干丝实验对比。（20 分钟）	1. 点评学生课前上传云班课运用不同刀法豆腐干切丝图片，肯定刀法掌握情况，总结运用前序已学刀法切制豆腐干丝存在的不足，为“平刀法”学习铺垫； 2. 回顾提问已学“直刀法”、“斜刀法”口诀，教师注意补充学生疏漏。	1. 课前完成运用不同刀法（“直刀法”、“斜刀法”、“平刀法”）豆腐干切丝实验，形成实验结果，进行线上交流讨论； 2. 学生线上回答“直刀法（直刀切）”、“斜刀法”口诀。	通过竞赛实验、总结刀法口诀，培养工匠精神；

三、新课导入（30分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>“平刀法”知识讲解（15分钟）：</p> <p>1. 定义、内涵、发展史；</p> <p>2. 分类；</p> <p>3. 适用范围。</p>	<p>1. 讲解“平刀法”知识；</p> <p>2. 归纳总结学生线上“头脑风暴”结果并凝练出“平刀法”适用范围。</p>	<p>1. 倾听、记录、思考教师所讲“平刀法”基础知识；</p> <p>2. 小组线上“头脑风暴”汇总“平刀法”适用范围，购买鸭血、豆腐、肉皮冻等原料小组的分享“平刀法”尝试经验。</p>	<p>通过对平刀法发展史涵养中华优秀传统文化。</p>
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>“水烹法”知识讲解（15分钟）：</p> <p>1. 豆腐干丝水烹方式之焯水处理重点讲解；</p> <p>2. 凝练“焯水”口诀</p>	<p>1. 教师讲述水烹法理论知识，布置线上豆腐干丝水烹最佳处理方式“投票”任务；</p> <p>2. 回顾豆腐干丝水烹方式之焯水处理重点；</p> <p>3. 讲解“焯水”口诀：旺火宽水、水沸下料、再沸捞出、过凉控水。</p>	<p>1. 认真听讲，作好记录，学习水烹方式理论知识，蓝墨云班课“投票”豆腐干丝水烹处理最佳方式（冷水锅/热水锅焯水）；</p> <p>2. 回答水烹核心点、关键点；</p> <p>3. 回放教师演示视频片段，揣摩教师凝练的“焯水”口诀，深悟技能原理。</p>	<p>通过讲解“水烹法”历史典故，涵养中华优秀传统文化。</p>
四、纠错点化（40分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>蓝墨云班课线上测试及点评（2分钟）</p>	<p>1. 利于蓝墨云班课进行“拌香干丝”理论知识线上测试；</p> <p>2. 总结学生答题情况并进行针对性回顾释疑。</p>	<p>1. 完成线上“拌香干丝”理论知识线上测试；</p> <p>2. 总结答题情况，分析错题原因，查看解析巩固复习。</p>	<p>通过理论测试考核职业素养、中华优秀传统文化掌握情况</p>

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>优秀作品展示，点评取胜之道(4分钟)</p> <p>(1) 线上投票选出最佳作品、分析；</p> <p>(2) 点评作品优秀之处；</p> <p>(3) 播放优秀作品家长点评视频。</p>	<p>1. 展示“平刀法”批豆腐干片线上竞赛优秀作品，点明取胜之道；</p>  <p>2. 播放优秀学生家长点评视频；</p>  <p>3. 优秀学生分享学习心得。</p>	<p>1. 各小组云班课线上投票选出运用“平刀法”批豆腐干片最佳作品（“最佳刀工”、“最规范操作”、“最卫生安全”）；</p>  <p>2. 倾听家长点评视频，感受家人对学生成长的期待和付出劳动的肯定；</p> <p>3. 学习优秀学生成功经验，体会通过完成菜肴制作任务体现爱心、孝心。</p>	<p>1. 通过投票评选强调职业素养、涵养工匠精神；</p> <p>2. “爱心菜”制作任务融入家国情怀、劳动教育，体现孝心、爱心。</p>
<p>典型问题1：片厚薄——自制训练工具点化(4分钟)</p>	<p>1. 上传“平刀法”批香干片典型问题图片1——厚薄、粗细不匀；</p>  <p>2. 帮助学生查找问题原因；</p> <p>3. 教师制作“平刀法”训练小工具（如图）帮助学生居家训练“平刀法”，使学生深刻体会口诀中“感厚薄、需平行”技巧，帮助学生建立厚薄控制和平行运刀的手感。鼓励学生开发大脑自制辅助训练工具。</p>	<p>1. 查看典型问题1图片，思考问题原因；</p> <p>2. 学生说明问题出现原因——厚薄找不准、控制不了刀的平行运行；</p> <p>3. 仔细观察教师制作的“平刀法”训练小工具，进一步感悟“平刀法”口诀中“感厚薄、需平行”技巧，根据实际情况选择适宜材料制作训练工具。</p>	<p>1. 通过查找、分析问题，培养工匠精神；</p> <p>2. 通过自制工具增强学生创新意识。</p>

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>典型问题 2： 丝规格不达标——巧取参照物点化（2 分钟）</p>	<p>1. 上传“平刀法”批香干片典型问题图片 2——丝规格不达标；</p>  <p>2. 听取并帮助学生查找本问题出现原因；</p> <p>3. 教师巧取生活中常用物品（绿豆芽）（如图）</p>  <p>帮助学生居家训练找准“拌香干丝”切丝粗细标准，帮助学生建立标准意识和刀距控制手感。鼓励学生开发大脑利用手边物品作为参照物。</p>	<p>1. 查看典型问题 2 图片，思考问题原因；</p> <p>2. 学生说明问题出现原因——0.3cm 粗细的丝太抽象，不容易把握；</p> <p>3. 观察并思考老师选取的参照物，建立对标意识，尝试根据手边物品选择适宜材料制作刀工训练参照物。</p>	<p>1. 通过查找、分析丝规格问题，培养学生标准意识、工匠精神；</p> <p>2. 通过自制工具增强学生创新意识。</p>

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
典型问题 3: 口感不佳有 异味——自 编口诀点化 (13 分钟)	1. 上传“拌香干丝”家长点评视频中关于口感及异味(豆腥味)的问题视频片段; 2. 听取并帮助学生查找本问题出现原因; 3. 组织学生回看教师豆腐干丝水烹方式之焯水处理(微课),回顾核心知识点; 4. 讲解水烹“焯烫”口诀:旺火宽水、水沸下料、再沸捞出、过凉控水。	1. 倾听“拌香干丝”家长点评视频中关于口感发硬和异味(豆腥味)片段,思考问题原因; 2. 学生汇报讨论问题出现原因——焯烫火候把握不当; 3. 回看复习豆腐干丝水烹方式之焯水处理(微课),回顾水温控制(100℃)、下锅时机(沸水)、焯水时长(二次沸腾)等核心知识点; 4. 熟记口诀,认真揣摩体会。	通过查找、分析口感口味问题、凝练口诀,培养学生标准意识、工匠精神。
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
典型问题 4: 口味不准— 配方比例 点化(15 分 钟)	1. 上传“拌香干丝”家长点评视频中关于口味不准(过咸、过淡)的问题视频片段; 2. 听取并帮助学生查找本问题出现原因; 3. 复习讲解调料名称、配料比例(干丝 200 g、盐 2 g、味精 1 g、生抽 10 g、香醋 5-10 g、香油 5-10 g)、投放顺序、调味方法等核心知识点。	1. 倾听“拌香干丝”家长点评视频中关于口味不准问题片段,思考问题原因; 2. 学生汇报讨论问题出现原因——咸度比例控制不好、未考虑不同地区豆腐干底味; 3. 记录调味料名称、配料比例、投放顺序、调味方法等核心知识点; 4. 熟记咸度调制总原则 0.8%—1.2%及比例,注意调味料品牌、香干底味、投料顺序等细节。	通过查找、分析口味问题、比例配方,培养学生标准意识、工匠精神。
五、强化训练云上指导(50 分钟)			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
小组视频直播训练强化, 教师云上远 程巡视指导	1. 教师进入各小组企业微信视频通话群进行云巡视,指导学生“平刀法”批香干片训练,抓拍精彩瞬间; 2. 针对学生出现的问题进行云指导并及时与学生进行交流; 3. 提示学生注意用刀安全、操作规范、注意卫生消毒、杜绝食材浪费。	1. 学生按小组(6 人/组)进入企业微信视频通话群再次进行“平刀法”批香干片训练; 2. 针对老师线上对典型问题的分析和解惑进行训练,对比自身存在不足并及时改进; 3. 按照规范要求进行操作训练。	通过操作规范提示,涵养职业素养。

六、总结回顾（15 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 梳理“拌香干丝”制作问题 2. 晒图分享经验； 3. 重新梳理本次课程的重点内容，引领学生回顾各个环节中的技术要点。	1. 将学生第一轮制作“拌香干丝”整体操作过程中存在的问题进行梳理； 2. 晒出“最佳成品”、“最标准操作”等优秀作品图片，进行经验分享； 3. 利用线上蓝墨云班课“轻直播”回放、课程资源（ppt、操作流程图等）； 4. 强调规范、提示卫生安全； 5. 介绍厨房工作卫生防疫建议。	1. 根据老师点评分析，对照成品质量标准，突破自身技术问题瓶颈； 2. 根据云班课优秀作品经验分享，对照职业规范要求，破除职业操作（卫生、安全）陋习； 3. 查找自身存在的问题，分析原因，根据师生丰富线上交流活动，线下实践改进自身问题； 4. 聆听教师对厨房工作卫生防疫融入建议。	1. 对操作规范、卫生安全进行总结延伸，尤其在过程中融入新冠肺炎病毒防控要求； 2. 倡导节约、绿色环保意识。
课后阶段			
知识强化	发布蓝墨云班课理论测试题库（含饮食文化、职业素养、知识、技能点）方便学生进行自测并查看测试错题解析进行复习回顾（学习笔记及课程资源），补齐理论/原理掌握漏洞。		
技能深化	1. 各小组线上交流技能学习心得，共同提升技能认识水平； 2. 积极开展多形式的业余训练，达到熟练掌握，按照世界烹饪技能大赛、国赛要求对职业素养进行互评。		
作业布置	1. 为家人制作符合本地口味特点的“拌香干丝”爱心菜并进一步领悟教学重点、化解技术难点； 2. 填写线上实训报告单； 3. 蓝墨云班课发布《国宴名菜——珊瑚萝卜卷》的视频资料，让学生从中思考平刀法运用和对工匠精神的感悟。		
			

单元教学反思

本单元教学依据我校（高职）学生的特点和烹饪工艺与营养专业的人才培养目标，遵循以学生为中心的原则，以菜品“拌香干丝”制作为载体，以“平刀法批片切丝”、“水烹方式初步熟处理（焯水）”、“调味”为重点内容，形成“课前、课中、课后”三段式教学结构，针对新型冠状病毒肺炎防控需要，实施居家线上“竞赛、演示、讲解、训练、指导、讨论、点评、考核、分享、实验”为一体的无边界课程。

1. 教学特色

（1）运用多种信息化手段开展疫情期间线上丰富教学互动活动（轻直播、微课、资源上传、线上讨论），实现教学可追溯、可回看、可记录；

（2）通过“竞赛体验、自评自检、趣味实验、原理解读、实践真知、多元评价”对技术要点、职业规范、理论掌握步步进阶，有效强化重点，反复分解突破难点，打通知识堵点、接上技术断点；

（3）融入当下新冠肺炎病毒防控要求，全面提升职业规范、素质要求，强调菜品制作过程安全卫生；

（4）融入菜点文化内涵，渗透工匠精神、劳动精神，传承中华传统美德（爱心、孝心）、树立文化自信、养成节约意识。


2. 改进提升

（1）进一步升级教学设备，提高线上授课资源（微课、动画、视频等）、互动、交流、画面、图片等传输速度，减少延时和卡顿现象；



（2）进一步丰富线上考评形式，减轻家庭学习负担，提高课程学习成果（爱心菜）对家庭幸福快乐生活的促进作用，增加家庭成员的参与度。

任务 2：制作“大煮干丝”

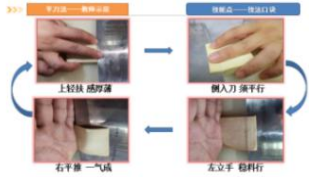

课程名称		中式烹调基本功训练（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元		项目二 水烹法平刀技 任务 2 制作“大煮干丝”	学时	4	其中实训学时	3
教学环境		1. 中式烹调教学智慧实训室1、中式烹调教学智慧实训室2； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学 APP（蓝墨云班课、企业微信）、网络、数据传输环境。				
教学内容		1. 汤的分类及奶汤吊制； 2. “平刀法”批 0.2 cm 厚度的豆腐干片并切丝； 3. 制作“大煮干丝”菜肴。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。				
	知识目标	1. 了解“大煮干丝”菜肴的历史文化背景； 2. 掌握“大煮干丝”的标准操作流程及成品质量要求； 3. 了解制汤的分类，奶汤吊制的工艺原理，掌握工艺流程标准。				
	能力目标	1. 能熟练运用“平刀法”结合“直刀法”完成规格约为 0.2 cm 的干丝切制任务； 2. 能根据制汤的技术要求，完成奶汤的制作； 3. 能按照工艺流程要求，完成“大煮干丝”的制作任务。				
	思政目标	1. 培养工匠精神、劳动精神、职业精神； 2. 培养节约意识。				
学情分析	优势	1. 大部分学生对于“平刀法”批片制丝的工艺已经达到了认知水平，对于“水烹法”分类当中“烫”的技巧及要求已经初步掌握； 2. 学生通过前课的学习基本掌握了规格约为 0.3 cm*0.3 cm*7 cm 的干丝切制流程与方法。				
	劣势	1. 学生对于制汤分类及奶汤吊制工艺流程标准缺乏了解； 2. 学生对以水为传热介质的菜肴制作火候把握有所欠缺。				
教学重点		1. 奶汤的吊制工艺标准； 2. 大煮干丝菜肴制作工艺流程标准。				
教学难点		1. 运用“平刀法”批 0.2 cm 厚度的豆腐干片并切丝； 2. 大煮干丝菜肴火候及形态控制。				
教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 问题引导法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 音/视频远程互动指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比探究实验 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法				
	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主练习（学习） <input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论 <input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅 <input checked="" type="checkbox"/> 头脑风暴				
	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价 <input checked="" type="checkbox"/> 家人成品口味评价 <input checked="" type="checkbox"/> 企业专家评价				

课前阶段			
预习思考	<p>1. 教师利用蓝墨云班课下发课程任务单、大煮干丝菜肴制作视频、奶汤吊制制作视频；</p> <p>2. 给学生提出思考性问题布置预习作业：</p> <p>(1) 学生通过观看学习“大煮干丝菜肴制作视频”搜集菜肴历史文化资料及关键制作工艺；</p> <p>(2) 学生通过观看奶汤吊制制作视频，思考奶汤的吊制工艺流程；</p> <p>(3) 学生通过继续观看平刀法动画，鼓励尝试 0.2cm*0.2cm*7cm 规格的干丝切制并思考关键技术点。</p> <div style="text-align: center;">  </div>		
素质激励	<p>利用云班课发布《中国烹饪第一刀——陈子宝》的视频资料，让学生思考从中的感悟工匠精神，激发学生的奋斗精神。</p>		
课中阶段			
一、新课导入（10 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 国宴名菜“大煮干丝”历史文化背景；</p> <p>2. 菜肴原料组配介绍： 主料：白豆腐干 500g 配料：虾仁 50 g，熟鸡肫片 25 g，熟鸡肝片 25 g，熟火腿丝 10 g，冬笋片 30 g，水发香菇 30 g，豌豆苗 20 g，虾籽 2 g，精炼豆油 50 g，精盐 5 克，色拉油 25 g，白酱油 10 g，浓鸡汤 1000 g。</p>	<p>1. 教师根据课前布置预习作业，提问大煮干丝菜肴历史文化背景；</p> <p>2. 通过多媒体播放菜肴制作关键环节技术点微课，引导学生回顾大煮干丝菜肴制作工艺及标准；</p> <p>3. 提示菜肴组配原则及标准。</p>	<p>1. 学生根据课前搜集的“大煮干丝”历史文化背景资料，回答教师的提问，积极参与讨论；</p> <p>2. 通过观察老师播放的菜肴制作关键环节技术点微课，回顾课前学习过的菜肴制作视频工艺流程；</p> <p>3. 熟记菜肴组配原则及标准。</p>	<p>通过中国菜历史文化优势，增强民族文化自信。</p>

二、新知新授（40 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 汤的分类：</p> <p>(1) 按制汤的澄色，主要有清汤和奶汤(白汤)两类；</p> <p>(2) 按吊汤原料性质，主要有荤汤和素汤两类，荤汤有三合汤(高级清汤)、鸡清汤(普通清汤)、肉白汤(浓白汤)，素汤有鲜笋汤、菌汤；</p> <p>2. 奶汤吊制成品后汤料处理方法：奶汤吊制产生的骨肉残渣可以经过适当处理，制丝后配送给冷菜房，制作东北地方名菜“鸡丝拉皮”或者配送给面点房制作四川名吃“鸡丝凉面”。</p>	<p>1. 教师根据课前发布预习任务奶汤吊制视频，提问工艺流程并提示技术关键点；</p> <p>2. 教师针对学生吊汤实训关键技术下位指导，并运用多媒体设备播放 ppt 进行讲解；</p> <p>3. 督促学生完成奶汤制备并建议奶汤吊制成品后汤料处理方法。</p> 	<p>1. 根据课前完成预习任务，回答提出的问题；</p> <p>2. 聆听学习教师讲授的知识要点；</p> <p>3. 在教师引导下梳理制关键技术点及工艺流程重难点，并做好笔记；</p> <p>4. 在教师指导下分组合作完成奶汤的制备并考虑奶汤吊制成品后汤料的处理方法。</p> 	<p>通过分析学生操作过程问题进行纠错，教师技术关键点示范，实践提倡绿色环保理念，养成节约习惯和节约意识。</p>
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>2. 奶汤的吊制技术原理：</p> <p>吊制奶汤用火高温加热，温度始终保持在 100℃ 左右。水和油两种液体，开始是以两种不同性质的液滴状混溶，随着高温加热，汤汁沸腾，上下翻滚不断震荡，油和水混溶的液滴状会变得愈来愈小，所以形成了悬浊液，在光纤线下，发生折射，看起来乳白色，故名奶汤。</p>	<p>1. 教师根据课前发布的预习任务奶汤制作视频，提问奶汤的吊制工艺流程并提示环节技术关键点；</p> <p>2. 教师针对学生分组吊汤实训关键技术点下位指导，并运用多媒体设备播放 ppt 讲解；</p> <p>3. 督促学生完成奶汤制备。</p>	<p>1. 根据课前完成预习任务，回答教师提出的问题；</p> <p>2. 聆听学习教师讲授的知识要点；</p> <p>3. 在教师引导下梳理制关键技术点及工艺流程重难点，并做好笔记；</p> <p>4. 在教师指导下分组合作完成奶汤的制备。</p>	<p>通过规范奶汤吊制加工操作工艺流程，培养学生标准意识、安全意识，舌尖上的安全，遵纪守法不乱用食品添加剂、病死、不卫生、不新鲜原料。</p>

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>3. 奶汤吊制工艺步骤：</p> <p>(1) 原料选择：老鸡 3 kg，纯水 10kg，姜 100g。</p> <p>(2) 吊制方法：第一步，将黄油老鸡去内脏用清水洗净改刀成大块，姜拍松，备用。第二步，将锅中注清水，下入老鸡用冷水锅焯水去除浮沫，约煮 5 分钟左右捞出用清水冲掉表面的沫子和杂质待用。第三步，锅内加入食用油烧至 7-8 成热，放入鸡块炸制金黄捞出备用。第四步，将制备好的鸡块放回汤锅注入热水加姜块烧开，改用中火加热 2 小时左右，待汤汁呈浮白状时，用双层食品级纱布过滤即可。</p>	<p>1. 教师根据课前发布的预习任务奶汤吊制制作视频，提问奶汤的吊制工艺流程并提示环节技术关键点；</p> <p>2. 教师针对学生分组吊汤实训环节关键技术点进行下位指导，并运用多媒体设备播放 ppt 进行讲解；</p> <p>3. 督促学生完成奶汤制备。</p> 	<p>1. 根据课前完成预习任务，回答教师提出的问题；</p> <p>2. 聆听学习教师讲授的知识要点；</p> <p>3. 在教师引导下梳理制关键技术点及工艺流程重难点，并做好笔记；</p> <p>4. 在教师指导下分组合作完成奶汤的制备。</p> 	<p>通过分析研究食材初加工过程中可利用部分的分割处理方法，培养学生从食物加工操作中树立节约意识。</p>

三、竞赛回顾（5 分钟）

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 回顾平刀法技术要点；</p> <p>2. 分组竞赛：平刀法批豆腐干片，时间为 75 秒，批片厚度 0.2 厘米，批片数量 5 片；</p> <p>3. 操作流程提示：</p>  <p>4. 成绩卡：</p> 	<p>1. 运用蓝墨云班课随机邀请一位同学帮大家回顾前课学习过的平刀法技术要点；</p> <p>2. 邀请上一次课后大家评选出豆腐干批片优秀作品前五名同学以竞赛形式展示交流；</p> <p>3. 根据企业微信上传的成绩卡进行学生作品成绩评定；</p> <p>4. 通过同屏录播系统搜集学生竞赛过程中出现的操作问题并进行分析、点评、答疑。</p>	<p>1. 积极参与教师的提问环节；</p> <p>2. 上次课程评选出的优秀作品学生代表，按照竞赛规则，完成展示交流；</p> <p>3. 根据竞赛操作过程及结果，每组评分员及观察员分别针对刀工技能和职业素养进行生生互查，生生互评；</p> <p>4. 聆听教师讲授学生作品中的操作问题并思考总结。</p>	<p>1. 通过竞赛培养学生职业素养，总结刀法口诀，培养工匠精神；</p> <p>2. 通过查找、分析刀法问题，培养学生良好的职业素养。</p>

四、纠错示范（10分钟）

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 豆腐干批片制丝工艺：</p> <p>(1) 将白豆腐干放在墩面里侧，左手伸直，扶按原料，手掌和大拇指外侧支撑墩面，右手持刀，刀身端平，对准原料上端被片的位置，保持约0.2cm厚度，刀从右向左做水平直线运动，将原料片断；</p> <p>(2) 左手中指、食指、无名指微弓，并带动已片下的原料向左侧移动，置于墩面，继续下一片。</p> <p>(3) 将片好的薄片四分之三均匀重叠直线摆放并结合直刀法，左手扶稳原料，右手持刀，用刀刃的中前部位对准原料被切的位置，刀垂直上下起落，保持刀距约0.2cm将原料均匀切断；</p> <p>2. 完成符合制作大煮干丝菜肴要求的豆腐干丝。</p>	<p>1. 教师利用实时录播、手机同屏、5G移动直播/录播车，讲解平刀法结合直刀法豆腐干批片制丝的要点，指导纠正学生在竞赛中出现的问题，要求学生徒手领会技术要领，边演示、边讲解；</p> <p>2. 回顾讨论《中国烹饪第一刀-陈子宝》的学艺人生，激发学生感悟精益求精的工匠精神。</p> 	<p>1. 观看学习教师关于“平刀法”批片制丝工艺的示范讲解，回顾关键技术动画，并做好各环节关键技术点的记录；</p>   <p>2. 观看教师演示操作，根据自身存在的问题提问；</p> <p>3. 与教师共同讨论《中国烹饪第一刀-陈子宝》的学艺人生，感悟工匠精神；</p>	<p>通过分析学生操作过程问题进行纠错，教师技术关键点示范，提倡绿色环保理念和节约意识。</p>

五、强化训练—切配（20分钟）

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>学生进行豆腐干切丝强化训练。</p>	<p>1. 组织全班同学完成符合大煮干丝菜肴要求豆腐干丝的制备；</p> <p>2. 教师巡视指导。</p>	<p>1. 根据老师要求，全班同学完成符合大煮干丝菜肴要求豆腐干丝的制备；</p> <p>2. 学生观察吊制的汤的变化。</p>	<p>通过投票评选强调职业素养重要性；</p>

六、强化训练—烹制 第一轮（20分钟）

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>学生进行第一轮实训。</p>	<p>1. 要求学生进行分组轮岗实训，第一组进行菜肴制作后，小组内对菜肴的色香味型进行自评分析；</p> <p>2. 教师在第一组进行</p>	<p>组内成员进行感官品鉴与讨论点评。</p>	<p>通过查找、分析口味问题、比例配方，培养学生标准意识、工匠精神。</p>

	<p>实训时下位指导,对学生操作过程中出现的问题纠错指导。</p>		
七、纠错示范 (30分钟)			
<p style="text-align: center;">教学内容</p>	<p style="text-align: center;">教师活动</p>	<p style="text-align: center;">学生活动</p>	<p style="text-align: center;">思政融入</p>
<p>1. 原料初加工: 教师演示白豆腐干及辅料清洗制净的方法及卫生要求。</p>	<p>1. 第一组实训完毕后,运用投屏技术将各小组实训时,针对原料初加工环节暴露出的共性问题进行纠错分析; 2. 教师进行菜肴的原料初加工环节制作演示,强化指导效果。</p>	<p>1. 根据教师演示操作过程中的难点及时提问互动运用移动录播功能记录教师示范关键点操作; 2. 观察教师操作,熟记原料初加工过程中技术要领,理解重难点技术。</p>	<p>通过分析研究食材初加工过程中可利用部分的分割处理方法,培养学生从食物加工操作中树立节约意识。</p>
<p style="text-align: center;">教学内容</p>	<p style="text-align: center;">教师活动</p>	<p style="text-align: center;">学生活动</p>	<p style="text-align: center;">思政融入</p>
<p>2. 原料精加工: (1) 教师片出约 0.2cm 厚度的豆腐干薄片并强调制片标准规格。 (2) 演示告知学生豆腐干薄片,制片后,摆放位置(一片压在前片的上方 3/4 处); (3) 教师制片结束后配合直刀法制丝,保持刀距约 0.2 cm 横截面为正方形的丝,参照物为牙签粗细。</p>	<p>1. 运用投屏技术将各小组实训时,针对原料精加工环节暴露出的共性问题进行纠错; 2. 教师进行菜肴原料精加工环节演示,强化指导效果,强调“平刀法”口诀:上轻扶、感厚薄、侧入刀、须平行、左立手、稳料行、右平推、一气成,边操作边适当解释。</p>	<p>1. 学生倾听、观察、记录教师演示的操作步骤; 2. 根据教师演示操作过程中的难点及时提问互动并运用移动录播设备功能记录教师示范关键点操作; 3. 观察教师的示范操作熟记原料精加工过程中的技术要领,理解重难点技术环节。</p>	<p>通过规范原料精加工操作工艺流程,培养学生标准意识、安全意识,舌尖上的安全,遵纪守法不乱用食品添加剂、病死不卫生不新鲜原料。</p>
<p style="text-align: center;">教学内容</p>	<p style="text-align: center;">教师活动</p>	<p style="text-align: center;">学生活动</p>	<p style="text-align: center;">思政融入</p>
<p>3. 初步熟处理: 边演示、边讲解:白豆腐干丝焯水,将经过刀工处理的白豆腐干丝,运用水烹方式分类当中的短暂供热方式将原料置于 90℃ 热水中,用筷子或手勺轻轻拨散,反复三次浸烫,去除干丝中的黄泔水备用。</p>	<p>1. 运用投屏技术将各小组实训时,针对初步熟处理环节暴露出的共性问题进行纠错分析; 2. 教师进行菜肴的初步熟处理环节制作演示,强化指导效果。</p>	<p>1. 学生倾听、观察、记录教师演示的操作步骤; 2. 根据教师演示操作过程中的难点,提问互动并运用移动录播设备记录教师示范关键点; 3. 观察教师的示范操作熟记原料初步熟处理过程中的技术要领。</p>	<p>通过研究食材初步熟处理过程中吊汤制备环节后,产生的可继续利用的骨肉残渣,做到食材“物尽其用、变废为宝”的节约意识。</p>

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>4. 烹制调味： 边演示、边讲解：“大煮干丝”烹制调味工艺流程标准： (1) 用素油 25 g 低油温煸炒少许虾籽，爆香后加入预制的奶汤 1000 g、葱 20 g、姜片 15 g，同放锅中用大火烧至浓稠； (2) 将处理好的主料、配料、调料依次加入制备好的奶汤中； (3) 运用水烹法当中的一次性供热方式（煮）中小火力煮制 4 分钟； (4) 按照标准烹入调料，调制口味咸鲜适中，汤醇色洁。</p>	<p>1. 运用投屏技术将各小组实训时，针对烹制调味环节暴露出的共性问题进行纠错、示范、分析； 2. 教师进行菜肴的烹制调味环节制作演示，强化指导效果。</p>	<p>1. 学生倾听、观察、记录教师演示的操作步骤； 2. 根据教师演示操作过程中的难点及时提问互动并运用移动录播设备功能记录教师示范关键点操作； 3. 观察教师的示范操作熟记烹制调味过程中的技术要领，理解重难点技术环节。</p>	<p>1. 提醒学生在日常学习中有意识地锤炼职业素养，为适应未来职场、短期内疫情常态化防控需要奠定基础。 2. 坚持倡议“厉行节约、反对浪费”，响应“光盘行动”的号召。</p>
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>5. 装盘出品： (1) 根据菜肴选择器皿的意义及要求：器皿选择黑色异形 10 寸汤盅； (2) 将烹调好的干丝与部分配料堆放在汤盅中心； (3) 其次将虾仁和火腿丝放置菜肴顶端； (4) 最后将汤汁从上至下经过菜肴灌入至汤盅三分之二即可。</p>	<p>1. 运用投屏技术将各小组实训时，针对装盘出品环节暴露出的共性问题进行纠错分析； 2. 教师进行菜肴的装盘出品环节制作演示，强化指导效果。</p>	<p>1. 学生倾听、观察、记录教师演示的操作步骤； 2. 根据教师演示操作过程中的难点及时提问互动并运用移动录播设备功能记录教师示范关键点操作； 3. 观察教师的示范操作熟记装盘出品过程中的技术要领。</p>	<p>通过操作规范提示，涵养职业素养，践行“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”行动。</p>
八、强化训练—烹制 第二、三轮（40分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>学生进行第二次轮岗实训。</p>	<p>1. 要求第二轮轮岗实训，继续下位指导； 2. 运用同屏技术现场纠错指导，直至结束。</p>	<p>认真聆听教师讲解，进一步强化对产品制作的操作程序。</p>	<p>通过操作规范提示，涵养职业素养，践行“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”行动。</p>
<p>学生进行第三次轮岗实训。</p>	<p>待第三轮实训结束，总结共性问题，予以纠错，强化认知。</p>	<p>结合自身在菜肴制作过程中的问题进行反思与总结。</p>	

九、总结延伸（5 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
归纳总结卫生要求	1. 利用课程 PPT 梳理课程重点内容，引领学生回顾各环节技术要点； 2. 对操作规范进行点评要求学生日常学习中锤炼提升职业素养； 3. 布置课后作业。	1. 观看课程 PPT，回顾本次课程的重难点内容； 2. 聆听教师对个人职业发展的建议； 3. 打开云课堂，了解需要完成的课后作业。	对操作规范、卫生安全进行总结延伸，尤其在过程中融入新冠肺炎病毒防控要求；
课后阶段			
作业布置	1. 观看“扣三丝”的视频，仔细揣摩久久酿真味的内涵。 2. 要求学生通过学习通完成重要知识点（含实验原理、职业素养）试题练习。 3. 填写实训报告单。		
单元教学反思	<p>本单元教学依据高职院校学生的特点和烹饪工艺与营养专业的人才培养目标，遵循以学生为中心的原则，以水烹法的三个类型的运用与平刀法刀工技巧的结合为重点训练内容，以“大煮干丝”菜肴制作任务为授课载体，有效衔接课前、课中、课后的教学过程，完成了教学做一体化的课程。</p> <p>1. 教学特色</p> <p>（1）技法要点反复强化，提升学生学习效果，有效突破难点；</p> <p>（2）讲练展评环环相扣，提高课堂实效，有效分解突破难点；</p> <p>（3）传统菜系文化的渗透，从大国工匠身上领悟匠心精神，树立中华优秀传统文化自信、智慧自信；</p> <p>（4）信息化技术有效串联，提高课堂学习效率。</p> <p>2. 改进提升</p> <p>（1）进一步升级中式烹调智慧教学实训室信息化设备，与供应商协商增设错误自动抓拍、多屏对比；</p> <p>（2）进一步探索合作企业开展物料回收机制，减少餐饮浪费。</p>		

任务3：制作“烫干丝”

课程名称	中式烹调基本功（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元	项目二：水烹法平刀技 任务3：制作烫干丝	学时	4	其中实训学时	3
教学环境	1. 烹饪演示厅、中式烹调教学智慧实训室2； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学APP（蓝墨云班课）、网络、数据传输环境。				
教学内容	1. 制汤与制清实验； 2. 制丝规格选用与制丝实训； 3. 干丝烫制火候把控； 4. 烫干丝的制作。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。			
	知识目标	1. 掌握烫干丝的标准操作流程及成品质量要求； 2. 了解清汤吊制的工艺原理，掌握工艺流程标准。			
	能力目标	1. 能运用平刀法切制0.1 cm规格的干丝； 2. 能运用所学知识吊制清汤； 3. 能运用所学知识进行烫干丝的制作。			
	思政目标	1. 培养工匠精神、劳动精神、职业精神； 2. 培养科学精神。			
学情分析	优势	（1）大部分学生已经掌握干丝切配的刀工技术与刀法要求； （2）学生通过前课的学习初步掌握了清汤吊制与菜肴制作的基本流程与方法。			
	劣势	（1）小部分学生对于原料制丝及吊汤的技术上不熟练，原理性知识待提升； （2）学生的职业价值观和职业基础素养有待于继续提升和加强； （3）学生运用信息技术手段自主获取专业知识的主动性不足。			
教学重点	1. 清汤吊制工艺标准； 2. 烫干丝的制作工艺流程标准。				
教学难点	1. 运用平刀法批0.1 cm的豆腐干片并切丝； 2. 汤的制清工艺； 3. 烫干丝的火候把握。				
教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 引导启发法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 互动指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比分析 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法			
	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主练习（学习） <input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论 <input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅			
	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价			

课前阶段

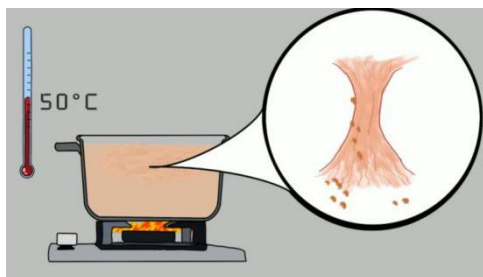
教师利用云班课下发实训工单，并要求学生做好以下准备：

1. 发布“烫干丝”的制作视频，要求学生对比上节课“大煮干丝”的制作工艺流程，结合视频思考下列问题：从制作步骤及干丝切配规格两个方面考虑，“烫干丝”与“大煮干丝”有何不同？
2. 发布“清汤制作”的视频，根据视频内容，要求学生思考清汤制作与奶汤制作有何区别？



预习思考

3. 发布“高汤制清的原理”动画及撒网捕鱼的视频。



4. 大煮干丝是否可以也用 0.1 cm 的干丝制作？请用实验进行探究，并记录实验现象，分析实验结果。其中不变量为：

水的质量	温度	火力	时间
1500g	沸腾	中小火(3档)	4分钟

素质激励

利用云班课发布《吉尼斯世界纪录：三十秒在气球上切 60 根土豆丝》的视频资料。

课中阶段			
一、回顾热身（5 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 干丝切制的回顾：</p> <p>（1）通过提问的方式要求学生回顾干丝切制的口诀。</p> <p>（2）各小组推出上节课干丝切制最好的同学，根据课前发放的微课中干丝切制的规格进行干丝切制的小比赛。各小组进行观摩、讨论与点评在干丝切制过程中各选手的表现。</p> <p>2. 教师进行纠错点评，并演示 0.1 厘米的干丝切制，学生干丝用于制作烫制实验使用，教师制作干丝留作制作菜肴使用。</p>	<p>1. 对上节课中制丝工艺及口诀要领进行提问，同时结合两次菜肴制作，并对比两次干丝的不同。</p> <p>2. 结合微课中干丝切制的要求，组织小组代表进行干丝的竞赛，记录学生制作中的错误。</p> <p>3. 集中点评纠错，并使用手持摄像设备，结合投屏技术进行香干丝的精细切配的演示，并在演示过程中继续强调制丝口诀，放大细节，引导学生进行强化记忆。</p>	<p>1. 参与活动，竞赛活动小组代表比赛结果进行点评总结及发言。聆听教师的纠错指导；讨论，记录。</p> <p>2. 细心揣摩老师演示制作 0.1 厘米的干丝切制，记录并观察。</p>	<p>通过竞赛对比培养工匠精神。</p>
二、新课导入（10 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 播放食客在茶馆内品干丝，饮香茗的场景及 2008 年，干丝制作技，被泰州市政府批准为该市第二批非遗名录。相关内容情景，引出本节课的实训项目——烫干丝。要求学生感受该饮食画像场景，并由影像资源的内容，引导学生总结烫干丝的口感与味型特点，小组讨论后应该得到如下结论：</p> <p> 口感应为：软中带韧，滑而不散，细嚼无渣。</p> <p> 味型应为：香而不冲，咸鲜适中。</p> <p>2. 依据课前烫干丝的视频资料：</p> <p> （1）通过微课视频，引导学生总结制作烫干丝的三个重点步骤即：制汤、干丝精细切制、烫制。</p> <p> （2）教师讲解介绍制作菜肴所用原材料及工具：</p>	<p>1. 用多媒体手段，由本次实训项目的饮食场景画像引入地区的风味特点与饮食习惯，讲授本次实训项目的菜肴历史文化；组织学生进行思考，讨论：根据场景画像及诗词描绘的画面，尝试总结烫干丝这一菜肴的口感与口味特点，并予以总结。</p> <p>2. 引导学生总结制作烫干丝的三个重点步骤。</p> <p>3. 使用多媒体一体机播放 PPT，讲解所用各</p>	<p>1. 聆听关于实训项目的相关文化知识，并做记录；</p> <p>2. 根据老师提出的问题小组探讨，总结汇报。</p> <p>3. 记录好原料组配的品类、重量及各调辅料在菜品中的基本作用。</p> <p>4. 聆听、观察老师所使用的工具，及相关的操作要求、</p>	<p>1. 通过讲解菜肴历史典故，融入中华优秀传统文化；</p> <p>2. 操作过程培养工匠精神、职业精神。</p>

<p>原料组配介绍：</p> <p>主料：白豆腐干 350g。</p> <p>配料：清汤 150g、姜丝 5g、葱丝 2g、香菜 2g、海米 5g，鸡腿肉蓉 100g，鸡胸肉茸 100g。</p> <p>调料：盐 2g、味精 1g、糖 3g、蒸鱼豉油 20g、香油 10g。</p> <p>需要工具：薄刀、细棉纱布、五色分类粘板、五色分类抹布、分类垃圾桶、食材盆、烹调锅具、防疫口罩、食品级手套等。</p>	<p>调辅料及在菜肴中的基本作用；介绍操作所需工具食品操作卫生要求，工具要求。</p>	<p>卫生要求等规范性内容。</p>													
三、对比研究——高汤（30分钟）															
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入												
<p>1. 通过提问学生，回顾上节课奶汤制作的相关要求；</p> <p>2. 通过提问学生，回答课前思考题 2，即两种汤制作的不同之处。引导学生从火力、成品特点、制作工艺三个方面进行对比：</p> <table border="1" data-bbox="183 1055 699 1182"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>预制工艺</th> <th>加热环节</th> <th>成品特点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>奶汤</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>清汤</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>预制工艺上：奶汤原料需要进行清洗、炸制、焯水，热水下锅；清汤原料需要去油洗净、焯水，冷水下锅。</p> <p>加热环节上：奶汤需要大火鼎沸熬制；清汤需要小火浸煮，将沸未沸。</p> <p>成品特点上：奶汤尽量浓稠、厚重，有质感，白色；清汤尽量清澈、轻盈，不带油花与杂质，透明。</p> <p>4. 演示并制作清汤的前期准备——制作基础高汤：</p> <p>（1）将鸡架凉水下锅，水开后打浮沫，继续焯水煮 3 分钟。</p> <p>（2）将原料捞出后，温水洗净，下锅加入冷水，加热水直至将沸未沸的状态，转小火保持温度，制作基础高汤。</p> <p>（3）另取提前制备好的基础高汤与臊子（鸡胸肉蓉），下发给各组待下一步实验用。</p>	名称	预制工艺	加热环节	成品特点	奶汤				清汤				<p>1. 对上节课中吊汤工艺进行提问，结合微课内容，对比两次吊汤的不同。并进行补充回顾；</p> <p>2. 运用多媒体及信息化技术手段，总结点评，并提出引导性问题：“为什么清汤与奶汤有何不同，以表格的形式进行总结。</p> <p>3. 运用多媒体一体机，播放相关图片视频，配合讲解，点出本节课的重点是学习高级清汤的制作。行引导，总结。</p> <p>4. 制作基础高汤：</p> <p>（1）结合微课，利用实时录播系统，边演示，边讲解制备清汤的选料要求与标准；进行制备清汤的第一步吊汤的操作演示，并结合 PPT 进行吊汤的选料要求、内在原理、组配方式、细节步骤与规范要求讲解。</p> <p>（2）正式操作前，回顾、强调并演示根据行业岗位要求，注重食</p>	<p>1. 学生回答奶汤制备的相关要求及口诀；</p> <p>2. 回答/聆听、思考、记录相关内容；</p> <p>3. 认真聆听教师关于相关理论知识的讲解，并做好课堂笔记，适时思考相关原理；</p>	<p>对比探究、归纳总结的科学学习能力；</p> <p>融入职业素养养成教育</p>
名称	预制工艺	加热环节	成品特点												
奶汤															
清汤															

	品安全，按照“七步洗手法”的步骤进行手部的清洗消毒；																																																															
四、对比探究——制汤工艺（45 分钟）																																																																
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入																																																													
<p>臊子：</p> <p>（1）讲解制备清汤需要进行“点臊”与过滤两步。所谓臊子：臊子指的是剁碎的肉沫或者切碎的肉丁。西北饮食中也有“臊子面”这一传统面食。臊子的加入即可使高汤变清，同时臊子中的氨基酸等呈鲜物质析出，增加汤汁的鲜度。讲解制作清汤的基本过程：</p> <p>（1）制备清汤的过程中需要用到“臊子”分为“红臊”和“白臊”两种。这两种臊子的区别如下：</p> <p>红臊：以鸡腿肉蓉、血水为主，颜色发红，利用细腻的血红蛋白受热时凝结成块，将汤汁中的杂质凝结成团，经过过滤得到第一次的清汤。</p> <p>白臊：以鸡胸肉为主，打出的肉蓉更为细腻，可将第一次的清汤中的小杂质团进一步的吸附，经过滤后得到清可见底，其色如茶的清汤。</p>	使用多媒体一体机进行 PPT 讲解“点臊子”的相关理论知识。	<p>1. 认真聆听、观看教师关于基础高汤制作与“点臊”的理论知识的讲解，并做好课堂笔记，思考相关原理。</p> <p>2. 参与实验活动，思考讨论并回答老师提出的问题。做好相关笔记，思考相关原理。</p>	<p>1. 通过讲解菜肴历史典故，融入中华优秀传统文化；</p> <p>操作过程培养工匠精神、职业精神。</p>																																																													
进行“制臊”实操	下位指导学生制作臊子，随机指导，纠错	按相关要求制臊	职业素养养成																																																													
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入																																																													
<p>要求学生按照课前发布的清汤制清微课视频步骤，按照试验要求，进行清汤制备的实验，三个组进行 A 组实验的三个实验样本对比，实验设计为：</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>实验分组¹</th> <th>实验编号²</th> <th>加热终温³</th> <th>原汤温度⁴</th> <th>搅拌速率⁵</th> <th>投料比例⁶</th> <th>纱布层数⁷</th> <th>加热火力⁸</th> <th>加热时间⁹</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">A¹</td> <td>1²</td> <td>95℃³</td> <td>50℃⁴</td> <td>3 圈/s⁵</td> <td>1:2⁶</td> <td>3⁷</td> <td>中转小火⁸</td> <td>15min⁹</td> </tr> <tr> <td>2²</td> <td>95℃³</td> <td>50℃⁴</td> <td>3 圈/s⁵</td> <td>1:10⁶</td> <td>3⁷</td> <td>中转小火⁸</td> <td>15min⁹</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">B¹</td> <td>1²</td> <td>95℃³</td> <td>50℃⁴</td> <td>3 圈/s⁵</td> <td>1:5⁶</td> <td>3⁷</td> <td>小火⁸</td> <td>15min⁹</td> </tr> <tr> <td>2²</td> <td>95℃³</td> <td>50℃⁴</td> <td>3 圈/s⁵</td> <td>1:5⁶</td> <td>3⁷</td> <td>中转小火⁸</td> <td>15min⁹</td> </tr> <tr> <td>3²</td> <td>95℃³</td> <td>50℃⁴</td> <td>3 圈/s⁵</td> <td>1:5⁶</td> <td>3⁷</td> <td>大转小火⁸</td> <td>15min⁹</td> </tr> </tbody> </table> <p>实验结束后按感官评价表 1 进行感官鉴定盲测，并打分，由组长进行核分统计，讨论分析结果：</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>清澈度¹</th> <th>色泽²</th> <th>香气³</th> <th>鲜味⁴</th> <th>总分⁵</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>30¹</td> <td>25²</td> <td>15³</td> <td>30⁴</td> <td>6⁵</td> </tr> </tbody> </table> <p>由试验结果引导学生明确清汤制备的关</p>	实验分组 ¹	实验编号 ²	加热终温 ³	原汤温度 ⁴	搅拌速率 ⁵	投料比例 ⁶	纱布层数 ⁷	加热火力 ⁸	加热时间 ⁹	A ¹	1 ²	95℃ ³	50℃ ⁴	3 圈/s ⁵	1:2 ⁶	3 ⁷	中转小火 ⁸	15min ⁹	2 ²	95℃ ³	50℃ ⁴	3 圈/s ⁵	1:10 ⁶	3 ⁷	中转小火 ⁸	15min ⁹	B ¹	1 ²	95℃ ³	50℃ ⁴	3 圈/s ⁵	1:5 ⁶	3 ⁷	小火 ⁸	15min ⁹	2 ²	95℃ ³	50℃ ⁴	3 圈/s ⁵	1:5 ⁶	3 ⁷	中转小火 ⁸	15min ⁹	3 ²	95℃ ³	50℃ ⁴	3 圈/s ⁵	1:5 ⁶	3 ⁷	大转小火 ⁸	15min ⁹	清澈度 ¹	色泽 ²	香气 ³	鲜味 ⁴	总分 ⁵	30 ¹	25 ²	15 ³	30 ⁴	6 ⁵	<p>1. 下位指导，监督学生按实验要求进行操作</p> <p>2. 组织学生进行汇报，聆听并穿插讲授相关知识内容。</p> <p>3. 适时引入“过犹不及”、“事倍功半”等成语，加强学生理解。</p>	<p>1. 汇报实验结论，</p> <p>2. 参与教师组织的课堂活动，主动思考回答相关问题</p>	<p>1. 通过对比探究实验培养科学精神；</p> <p>2. 通过名典名言引导，内化中华优秀传统文化。</p>
实验分组 ¹	实验编号 ²	加热终温 ³	原汤温度 ⁴	搅拌速率 ⁵	投料比例 ⁶	纱布层数 ⁷	加热火力 ⁸	加热时间 ⁹																																																								
A ¹	1 ²	95℃ ³	50℃ ⁴	3 圈/s ⁵	1:2 ⁶	3 ⁷	中转小火 ⁸	15min ⁹																																																								
	2 ²	95℃ ³	50℃ ⁴	3 圈/s ⁵	1:10 ⁶	3 ⁷	中转小火 ⁸	15min ⁹																																																								
B ¹	1 ²	95℃ ³	50℃ ⁴	3 圈/s ⁵	1:5 ⁶	3 ⁷	小火 ⁸	15min ⁹																																																								
	2 ²	95℃ ³	50℃ ⁴	3 圈/s ⁵	1:5 ⁶	3 ⁷	中转小火 ⁸	15min ⁹																																																								
	3 ²	95℃ ³	50℃ ⁴	3 圈/s ⁵	1:5 ⁶	3 ⁷	大转小火 ⁸	15min ⁹																																																								
清澈度 ¹	色泽 ²	香气 ³	鲜味 ⁴	总分 ⁵																																																												
30 ¹	25 ²	15 ³	30 ⁴	6 ⁵																																																												

<p>键工艺点，并总结口诀如下： 毛汤有杂质，臊子来制清， 汤温五十度，一比五投臊。 轻搅缓加热，中火莫沸腾， 保持九十度，吸附三十分。 双层再过滤，汤清味鲜浓。</p>			
<p>引申出国宴名菜“开水白菜”</p>	<p>讲授“开水白菜”的制作步骤及对其高汤制清的必要性内涵进行讲述。</p>	<p>聆听、记录、思考。</p>	<p>1. 通过高汤制清的工艺流程研究感受烹饪过程中对菜肴呈现的至臻至善不懈追求，感受精益求精的工匠精神； 2. 通过讲解名菜历史典故，融入中华优秀传统文化饮食文化。</p>
<p>教学内容</p>	<p>教师活动</p>	<p>学生活动</p>	<p>思政融入</p>
<p>进行清汤制作演示： ①将红臊兑入 150g 的水，倒入晾凉的高汤中，开小火做汤，轻轻搅动，避免臊子坐底粘锅，等待臊子微微变色停止搅动，使臊子受热变性，且凝聚成团浮起，打去浮沫，用棉纱布过滤出头道清汤，水浴降温。 ②将白臊子兑入 150g 的水，倒入晾凉的头道汤中，与倒入红臊的操作方式一致。在纱布过滤时，尽量将纱布多铺几层，有利于彻底过滤。 组织学生进行清汤制备的实操，完成点臊吊汤环节。</p>	<p>要求学生进行制备清汤的实训，并下位指导，现场记录并纠正学生在操作中遇到的各类问题。</p>	<p>6. 观看并记录教师制作清汤的关键性技术点。 7. 按照老师要求进行清汤制备，聆听记录老师在下位指导过程中提出的问题与意见。</p>	<p>通过演示操作培养学生工匠精神、职业精神。</p>
<p>五、对比探究——烫制（30 分钟）</p>			
<p>教学内容</p>	<p>教师活动</p>	<p>学生活动</p>	<p>思政融入</p>
<p>提出探究性问题 1：本道菜肴的制作过程中，烫的基础作用有哪些？并进行探究性实验：分别制作两份干丝，其中一份开水烫制，一份不烫。</p>	<p>1. 提出探究性问题，并进行实验，将两份干丝分给学生，组织各组学生进行感官检测，要求</p>	<p>1. 参与实验活动，讨论分析，总结发言；</p>	<p>1. 通过对比探究实验培养科学精神；</p>

<p>学生经过感官检测后，经教师引导，应该形成如下结论：</p> <p>(1)口味上：未烫的干丝有明显的豆腥味，烫制后的干丝豆腥味明显减弱，并具有豆制品的清香。</p> <p>(2)口感上：未烫的干丝有明显的韧性，嚼碎后有渣滓感，烫制后的软嫩，嚼之无渣滓感。</p> <p>引导学生总结烫在本菜肴中的基础作用：①消毒杀菌，②由韧回软，③去腥显味。</p>	<p>学生讨论总结，得出结论，并进行汇报，并试着总结烫这一过程在菜肴制作中的作用。</p>		<p>2. 通过名典名言引导，内化中华优秀传统文化。</p>																																																												
<p>探究性问题 2：根据微课，烫干丝要烫制 3 次，分析为何要烫制 3 次。另分析每次烫制的作用是什么。</p> <p>不变量：取 350g 干丝，以清汤为主体，参照课前视频的制作方法，投放定量调味品，调制清汤。沸水温水均为 1500g，温水温度 65℃。</p> <p>学生根据老师的问题，分小组进行抽签，并分组实验。</p> <p>其实验设计如下：</p> <table border="1" data-bbox="181 1021 719 1238"> <thead> <tr> <th>编号</th> <th>第一次烫</th> <th>第二次烫</th> <th>第三次烫</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>清汤</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>温水</td> <td>清汤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>沸水</td> <td>清汤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>温水</td> <td>沸水</td> <td>清汤</td> </tr> </tbody> </table> <p>感官评价表：</p> <table border="1" data-bbox="177 1312 719 1485"> <caption>灼烫干丝等级感官评价表</caption> <thead> <tr> <th rowspan="2">感官分析角度</th> <th colspan="2">口感</th> <th colspan="3">口味</th> <th rowspan="2">结论</th> </tr> <tr> <th>韧性</th> <th>软度</th> <th>豆腥味</th> <th>香味</th> <th>鲜味</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>以优良中差四个阶段为判断值，依次排序，结论出按 ABCD 四个等级为最终结论。</p> <p>总结如下：4 号实验的干丝吃起来口感更为鲜嫩且不失柔韧，切香气浓郁，无杂味。</p> <p>引导学生总结得出结论，其作用如下： 温水一烫，烫洗； 开水二烫，烫软； 汤汁三烫，烫香。</p>	编号	第一次烫	第二次烫	第三次烫	1	清汤			2	温水	清汤		3	沸水	清汤		4	温水	沸水	清汤	感官分析角度	口感		口味			结论	韧性	软度	豆腥味	香味	鲜味	1							2							3							4							<p>2. 讲解烫在菜肴中的作用，并总结成口诀。</p> <p>3. 提出探究性问题 1，组织学生进行分组实验，并下位指导。</p> <p>4. 听取学生关于实验的总结分析，并在学生汇报过程中进行引导，帮助学生梳理思路。</p> <p>5. 对试验结果进行总结，并提出总结。</p>	<p>1. 参与实验活动，讨论分析，总结发言；</p> <p>2. 聆听各组同学汇报性总结。</p> <p>3. 倾听老师讲解并进行记录，熟记口诀。</p>	
编号	第一次烫	第二次烫	第三次烫																																																												
1	清汤																																																														
2	温水	清汤																																																													
3	沸水	清汤																																																													
4	温水	沸水	清汤																																																												
感官分析角度	口感		口味			结论																																																									
	韧性	软度	豆腥味	香味	鲜味																																																										
1																																																															
2																																																															
3																																																															
4																																																															
六、总结提升（5 分钟）																																																															
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入																																																												
<p>烫干丝制作口诀： 干丝零点一厘米，温水轻拌来烫洗， 开水二烫变软滑，先覆姜丝要牢记；</p>	<p>回顾总结本次课程“吊汤、制丝、烫制”三个重点部分内容，结合试</p>	<p>认真聆听并思考记录，将烫制的口诀烂熟</p>	<p>通过口诀凝练培养工匠精神。</p>																																																												

清汤三烫滋味出，清茗老饕自可比。 对应在新课授课时总结的口感要求：软中带韧，滑而不散，细嚼无渣，鲜香四溢。	验及课前发送的烫干丝制作视频，总结实训操作口诀。	于心。	
七、强化训练——制备（20分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 干丝切制</p> <p>（1）学生进行切配0.1厘米香干丝的实操训练，将切制好的干丝上传至云班课；学生进行组内互评，汇总在操作过程中遇到的难点或普遍性问题。</p> <p>（2）教师将汇总的问题，结合云班课上的实训干丝成品照片，选取其中在切制干丝过程中，存在的共性问题进行指导讲解，如：不均匀、破碎、较粗等各类情况，化解在切制过程中存在的难点。</p> <p>2. 过滤制净清汤</p> <p>教师下位指导对清汤制作过程中出现的问题进行片段抓取，进行纠错。</p>	<p>1. 要求学生按照相关要求要求进行实训操作，并下位指导。</p> <p>2. 对实训过程中存在的问题进行解答，并进行纠错，对实操训练中的重难点进行巩固强化。</p> <p>3. 要求学生按照菜肴制作的要求进行其他调辅料的切配与称重，备用。</p> <p>4. 要求学生整理各岗位，准备轮岗实训。</p>	<p>1. 实训操作，拍照上传云班课；总结小组实操中遇到的难点和问题；</p> <p>2. 认真聆听老师对各小组反馈问题的解答，进行知识点的强化，加深理解记忆。</p> <p>3. 按教师要求进行调辅料的切配与称重。</p> <p>4. 整理各岗位，准备轮岗实训。</p>	<p>1. 职业素养养成；</p> <p>2. 融入工匠精神、劳动精神。</p>
八、强化提高——烹制第一轮（7分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>学生进行第一轮实训。</p>	<p>1. 要求学生进行分组轮岗实训，第一组进行菜肴制作后，小组内对菜肴的色香味型进行自评分析；同时教师在第一组进行实训时下位指导，对学生在操作过程中出现的问题随时进行纠错指导、记录等。</p>	<p>1. 组内成员进行感官品鉴与讨论点评。</p>	<p>通过实训操作培养工匠精神、劳动精神、职业精神</p>
九、强化提高——纠错示范（8分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>教师进行点评纠错，并进行菜肴制作的整体示范。</p>	<p>1. 第一组实训完毕后，运用投屏技术将各小组实训时暴露出的共</p>	<p>1. 认真聆听教师关于菜肴评价的补充，并</p>	<p>通过纠错示范培养工匠精神、劳动</p>

	性问题进行纠错分析； 2. 教师进行整体菜肴的制作演示，强化指导效果。	结合自身制作过程中的问题进行反思； 2. 认真观看、聆听教师讲解制作演示。	精神、职业精神
十、强化提高——烹制（二、三轮）（20分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
学生进行第二次轮岗实训。	1. 要求第二轮轮岗实训，并继续进行下位指导； 2. 运用同屏技术现场纠错指导，直至结束。	认真聆听教师讲解，进一步强化对产品制作的操作程序。	通过实训操作培养工匠精神、劳动精神、职业精神
学生进行第三次轮岗实训。	待第三轮实训结束，总结共性问题，予以纠错，强化认知。	结合自身在菜肴制作过程中的问题进行反思与总结。	职业精神
课后阶段			
知识强化	运用云班课等线上学习平台，对知识点、对比探究实验原理、职业素养进行题库自测，加强对教学难点的破解和教学重点的巩固		
技能深化	反复观看重点技能破解性动画及微课，揣摩技能要点，注意职业规范		
作业布置	1. 观看“制作开水白菜”的视频，仔细揣摩久久酿真味的内涵。 2. 要求学生通过云平台完成重要知识点（含实验原理、职业素养）试题练习。 3. 填写实训报告单。		
单元教学反思	<p>本单元教学依据本地高职院校学生的特点和烹饪工艺与营养专业的人才培养目标，遵循以学生为中心的原则，以烫干丝中的切丝、吊汤、烫制三个重要环节为重点内容，有效衔接课前、课中、课后，完成了讲练展评一体化课程。</p> <p>1. 教学特色</p> <p>（1）开展对比探究实验，帮助烹饪工艺原理深入理解；</p> <p>（2）讲练展评环环相扣，提高课堂实效，有效分解突破难点；</p> <p>（3）传统菜系文化的渗透，从大国工匠身上领悟工匠精神，树立中华优秀传统文化自信、智慧自信；</p> <p>（4）信息化技术有效串联，提高课堂效率。</p> <p>2. 改进提升</p> <p>（1）进一步升级中式烹调智慧教学实训室信息化设备，与供应商协商增设错误自动抓拍、多屏对比；</p> <p>（2）进一步探索食堂及合作企业开展物料回收机制，减少餐饮浪费。</p>		

任务 4：制作“创意干丝”

课程名称	中式烹调基本功训练（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元	项目二 水烹法平刀技 任务 4：制作“创意干丝”	学时	4	其中实训学时	3
教学环境	1. 烹饪演示厅、中式烹调教学智慧实训室； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学 APP（蓝墨云班课）、网络、数据传输环境。				
教学内容	1. 创意菜肴方法学习、创意菜肴设计：（二）烹调工艺改革创新的内容； 2. 创意菜肴设计分享点评； 3. 制作创意菜肴； 4. 创意菜肴制作点评拓展。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。			
	知识目标	1. 了解与豆腐干适宜的烹调方法； 2. 了解“烹调工艺创新的内容”； 3. 熟悉“菜肴创新”的两种方法。			
	能力目标	1. 能初步掌握菜肴的创新方法； 2. 可以根据任务要求，收集、分析、提炼相关资料； 3. 能初步设计并制作干丝创意菜，并在实践中提高创新能力； 4. 能运用所学知识评价、分析创新菜的优缺点，并提出改进措施，完善创意菜肴工艺流程。			
	思政目标	1. 培养劳动精神、工匠精神、职业精神； 2. 增强学生勇于探索的创新精神、善于解决问题的实践能力。			
学情分析	优势	（1）大部分学生已经掌握干丝切配的流程与刀法要求； （2）学生已经掌握“水烹法、平刀技”的概念与基本流程； （3）学生理论学习能力强，思维敏捷。			
	劣势	（1）学生对技术点的观察力不足，动手能力差；（技术点微视频，可反复观看） （2）学生对干丝切配的熟练度有待提高； （3）学生的职业素养和职业价值观有待于加强； （4）学生烹饪知识积累不足，需要在课余时间利用信息技术等手段手段读取专业知识增加见识。			
教学重点	熟悉“烹调工艺改革创新的内容”。				
教学难点	设计出符合要求的“干丝创意菜肴”并制作改进。				
教学方法	教法	☑任务驱动法 ☑引导启发法 ☑纠错点化 ☑音/视频远程互动指导、资料上传 ☑对比分析 ☑案例教学法			
	学法	☑自主练习（学习） ☑小组汇报、讨论 ☑资料查阅 ☑头脑风暴			

	评价方式	<input type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价 <input type="checkbox"/> 家人成品口味评价
课前阶段		
预习思考	<p>1. 教师通过云课堂下发课程任务单及准备工作：</p> <p>(1) “烹调工艺创新的内容”讲义；（二）烹调工艺改革创新的内容；</p> <p>(2) 创意菜肴围边制作视频；</p> <p>(3) “干丝创意菜”的创意条件；课前任务要求。</p> <p>(4) 根据学生上传云班课的改进创意菜制作设计说明书，结合所学创意方法准备需要讲解的知识和技术点。</p> <p>(5) 提前准备技术点演示的原料。</p> <p>2. 给学生提出思考性问题，布置预习作业：</p> <p>(1) 阅读“烹调工艺改革创新的内容”理论知识，观看相关视频，要求学生认真学习、思考。</p> <p>(2) 根据“干丝创意菜”条件，以小组为单位，经过协商，确定设计方向；成员分工合作，通过书籍、网络等途径收集资料；阅读资料，小组讨论，确定设计方案；完成创意菜制作设计说明书，并总结创作思路；将小组创意菜制作设计说明书上传云班课。</p> <p>(3) 根据教师建议再次讨论，改进创意菜制作设计书。</p> <p>(4) “干丝创意菜”的创意条件：</p> <p style="padding-left: 20px;">主料：白豆腐干</p> <p style="padding-left: 20px;">辅料：笋、水发香菇、胡萝卜、茼蒿、红椒、油菜、香菜、香葱、虾仁、鸡蛋、鸡胸肉等（可任意选择1-5种）；</p> <p style="padding-left: 20px;">主料刀工：根据菜肴设计特点确定粗细；</p> <p style="padding-left: 20px;">烹调技法：水烹、汽蒸；</p> <p style="padding-left: 20px;">口味：不限；</p>	
素质激励	<p>利用云班课发布《中国意境菜》的视频链接，推荐微信《大董餐饮》，学习董振祥的从厨历程，通过分析大董改革创新“酥不腻烤鸭”、“大董葱烧海参”等意境菜的创作过程、让学生认真思考，从中感悟，激发学生的创作欲望。</p>	

课中阶段			
一、预习评价（10 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 通过云班课测试“烹调工艺改革创新的意义和原则”“烹调工艺创新的内容”两章内容；（20 题、5 分钟） 3. 了解学生对“烹调工艺创新”知识掌握程度；重点回顾未掌握的知识。	1. 打开云班课，要求学生测试； 2. 根据学生对“菜肴创新思路与方法”知识掌握程度，重点回顾学生未掌握的知识，强调“菜肴创新方法”的重难点。	1. 通过云班课测，回顾“菜肴创新思路与方法”相关知识； 2. 根据老师讲解，进一步掌握“菜肴创新方法”重难点知识。	通过理论测试考核职业素养理论掌握情况
二、1. 分享思路（45 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 教师强调创意菜肴分享流程； 2. 各小组选一名代表上台分享各组菜肴创作思路及工艺流程，每组分享控制在 2 分钟左右； 3. 教师在每一位同学分享后，适当点评，以建议为主； 4. 根据各组设计思路，结合创新方法，以案例形式针对性回顾、讲解创新知识，加强学生对菜肴创新的理解度； 5. 鼓励其他组学生提出问题和建议，由分享组同学解答。	1. 教师强调创意菜肴分享流程； 2. 组织各组代表上台分享各组菜肴创作； 3. 迅速根据各组创意思路和菜肴工艺流程，提出问题和建议； 4. 对各组分享作品进行点评； 5. 引导学生大胆提出自己的观点和想法。	1. 各小组选一名代表上台分享各组菜肴创作； 2. 各组学生对分享组创新菜肴工艺提出问题，由分享同学解答； 3. 对老师提出的建议进行修改。	1. 通过菜肴创新设计的训练，使学生明白烹调工艺改革创新是餐饮企业保持旺盛生命力的源泉。 2. 菜肴创新设计必须面向大众、努力满足市场需要，顺应时代潮流。 3. 以食品安全案例为切入点明确食品安全在餐饮行业的重要性和意义。

二、2. 总结学生创意（5 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 对学生在创意过程中出现的问题进行回顾、总结、重点指出需要注意的问题；</p> <p>2. 强调操作安全及疫情防控食品操作卫生要求；</p> <p>3. 强调规范操作的重要性，努力提升职业素养。</p>	<p>1. 总结学生创意思路和工艺流程；</p> <p>2. 强调学生在创意过程中需要注意的问题；</p> <p>3. 教师强调操作安全及疫情防控食品操作卫生要求。；</p> <p>4. 强调规范操作的重要性，努力提升职业素养。</p>	<p>1. 认真听老师讲解，进一步理解的创意思路和方法；</p> <p>2. 消化、理解“菜肴创新思路与方法”，不明白的地方及时提出疑问。</p>	<p>鼓励学生“大胆创新”，在亲身参与中增强创新精神、创造意识和创业能力。</p>
二、3. 完善设计（15 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 以小组为单位，根据教师的分析、讲解及建议，进一步改进各组创意菜肴工艺流程及细节；</p> <p>2. 小组成员协商，模拟企业实岗生产线作业岗位，确定分工；</p> <p>3. 确定各岗位职责，互相配合完成工作任务。</p> <p>4. 将完进一步改进的创意菜肴工艺流程上传至蓝墨云班课平台。</p> <p>5. 请同学们移步到实训区来完成设计作品。</p>	<p>1. 教师巡视学生完善设计过程，对不足之处予以指正；</p> <p>2. 回答学生提出的问题，并提出合理化建议；</p> <p>3. 强调岗位职责，注意培养学生相互沟通、协调合作的团队能力；</p>	<p>1. 小组成员协商，根据教师的分析、讲解及建议，完善各组创意菜肴工艺流程及细节；</p> <p>2. 小组成员协商，模拟企业实岗生产线作业岗位，确定分工；</p> <p>3. 确定各岗位职责，争取互相配合完成工作任务。</p> <p>4. 将进一步改进后的创意菜肴工艺流程上传至蓝墨云班课平台。</p>	<p>通过讨论、分析、完善菜肴设计，培养团队精神和精益求精的工匠精神；</p>
三、实践求证（50 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>学生按照设计要求制作“干丝创新菜肴”，模拟企业实岗生产线作业岗位，互相配合完成工作任务。</p>	<p>1. 安排学生按照小组进入各自工位，组长进行原料分配，其余组员准备并清洁实训工具；（刀、砧板、码斗、瓷碟、白色手布）；</p>	<p>1. 认真聆听教师关于每一次阶段训练中的要求；</p> <p>2. 每组学生进入工作岗位，进行“干丝创新</p>	<p>1. 通过查找、分析菜品质量，回顾实际操作过程，找出问题并解决问题，进一步完善设计，</p>

岗位	实训工作内容			
A 岗 (切配)	负责完成原料选择-原料初加工-原料精加工(刀工处理部分)。	2. 安排小组进行实操,并在实训室内随机现场指导,直至每一名学生实操结束; 3. 教师巡视学生菜肴制作过程,及时规范学生操作动作,并对学生提出的问题做出解答或引导学生去思考解决;每各阶段训练时,教师通过同屏录播的方式记录学生实训过程中的亮点和问题;利用同屏直播/录播,将录制的视频及拍摄的图片投放至多媒体一体机,在总结环节对学生在训练过程中的亮点和问题进行点评和纠错;	菜”各烹调环节步骤的训练。在训练过程中,根据教师的指导,调整存在的问题; 3. 完成作品后从不同角度拍摄三张作品照片上传企业微信。小组根据创意菜评分标准,讨论菜肴质量,总结得失并提出改进方案,完成汇报内容;汇报内容为菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题;	培养学生勇于探索的创新精神、善于解决问题的实践能力; 2. 通过加强操作规范提示,涵养职业素养。
B 岗 (炒锅)	负责完成原料精加工(初步熟处理部分)-烹制-调味。	4. 学生对自的作品进行评价与讨论,并对暴露的典型问题进行分析,提出自己的见解与改进方案; 5. 强调学生通过对物料的划分与不同处理运用,培养学生的节约意识。	4. 观看教师录制的视频及拍摄的图片,认真聆听教师讲解训练过程中的各组的亮点和问题,进一步消化课程重难点;	
C 岗 (打荷)	3. 负责辅助 AB 岗工作,完成装盘美化点缀出品。 4. 负责本组各岗位防疫安全、食品安全、操作安全的监督、提示、评测。		4. 在操作过程中认真遵循相关管理制度与规定,培养自己的安全生产、规范操作意识,吃苦耐劳的劳动精神,认真负责的责任意识,爱护环境的环保意识;	
			4. 由打荷岗位同学负责监督与记录实训过程中的问题; 5. 小组总结得失,并形成文件,上传云班课。	

四、评价拓展（12 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 教师选取 4 组比较典型的创意干丝菜肴，组织学生分享各组作品；</p> <p>2. 每组选一人上台进行 2 分钟左右经验分享；</p> <p>3. 首先由伊尹组分享他们的作品“绣球干丝”；</p> <p>4. 教师根据学生汇报、操作中观察及品鉴，对小组作品分析、讲解，并提出相关问题；</p> <p>5. 鼓励学生勇于回答问题；</p> <p>6. 鼓励学生多提问题进行讨论，以训练创意思维；</p> <p>7. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解、演示雀巢的制作方法。</p> 	<p>1. 仔细聆听学生汇报；</p> <p>2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答；</p> <p>3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维；</p> <p>4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作；</p> <p>5. 利用 5G 移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在大屏幕上方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。</p>	<p>1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得；</p> <p>2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足；</p> <p>3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法；</p> <p>4. 进一步完善“干丝创意菜”的工艺细节。</p>	<p>评价过程中结合学习大董意境菜，培养和锻炼了同学们对烹饪艺术和美的感受力、鉴赏力、情感表现力和创造力。</p>
四、评价拓展（38 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 其次由袁枚组分享他们的作品“干丝蛋卷”；</p> <p>2. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解“中心点对称”理论、演示“大丽花”的制作方法。</p> 	<p>1. 仔细聆听学生汇报；</p> <p>2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答；</p> <p>3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维；</p> <p>4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作；</p> <p>5. 利用 5G 移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在大屏幕上方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。</p>	<p>1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得；</p> <p>2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足；</p> <p>3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法；</p>	

		4. 进一步完善“干丝创意菜”的工艺细节。	
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 第三由梵正组分享他们的作品“扣素三丝”；</p> <p>2. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解“拉刀法”、演示上海名菜“扣三丝”的刀工处理方法。</p> 	<p>1. 仔细聆听学生汇报；</p> <p>2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答；</p> <p>3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维；</p> <p>4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作；</p> <p>5. 利用 5G 移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在同屏在大屏幕上方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。</p>	<p>1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得；</p> <p>2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足；</p> <p>3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法；</p> <p>4. 进一步完善“干丝创意菜”的工艺细节。</p>	
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 最后由易牙组分享他们的作品“拌卤味干丝”；</p> <p>2. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解“蘑菇圈”的由来和菜肴装饰方法。</p> 	<p>1. 仔细聆听学生汇报；</p> <p>2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答；</p> <p>3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维；</p> <p>4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作；</p> <p>5. 利用 5G 移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在同屏在大屏幕上方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。</p>	<p>1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得；</p> <p>2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足；</p> <p>3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法；</p> <p>4. 进一步完善“干丝创意菜”的工艺细节。</p>	
五、回顾总结（5 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 回顾学生创意菜肴设计、实践操作过程中出现的主要问题及解决方法；</p> <p>2. 总结延伸根据“创意干</p>	<p>1. 重新梳本次课程的重点内容，引领学生回顾各个环节中的技术要点；</p> <p>2. 对卫生情况及操作规范</p>	<p>1. 认真聆听教师讲解训练过程中的各组的亮点和问题，进一步强化对产品制作的操作</p>	<p>1. 对操作规范、卫生安全进行总结延伸，尤其在过程中融入新冠肺炎</p>

<p>丝菜”举一反三，拓展菜品，创新菜肴设计；</p> <p>3. 鼓励学生平时多积累资料，大胆尝试，完善创意思维。</p>	<p>进行点评；</p> <p>3. 提醒学生在日常学习中有意识地锤炼职业素养，为适应未来职场奠定基础；</p> <p>4. 布置课后作业。</p>	<p>程序；</p> <p>2. 记录并结合自身在菜肴制作过程中的问题进行反思与总结；</p> <p>3. 打开云课堂，了解需要完成的课后作业。</p>	<p>病毒防控要求；</p> <p>2. 倡导节约、绿色环保意识。</p> <p>3. 鼓励学生在日常学习中注意相关知识积累，为烹饪工艺改革创新打好基础，以适应未来职场。</p>
课后阶段			
知识强化	<p>发布蓝墨云班课理论测试题库（含饮食文化、职业素养、知识、技能点）方便学生进行自测并查看测试错题解析进行复习回顾（学习笔记及课程资源），补齐理论/原理掌握漏洞。</p>		
技能深化	<p>1. 各小组线上交流技能学习心得，共同提升技能认识水平；</p> <p>2. 积极开展多形式的业余训练，达到熟练掌握，按照世界烹饪技能大赛、国赛要求对职业素养进行互评。</p>		
作业布置	<p>1. 完善“创意干丝”菜肴实训工作单，要求图文并茂，上传至云班课，巩固技术要点；</p> <p>2. 观看教师课上录制的视频及拍摄的图片，加深印象；</p> <p>3. 观看《舌尖上的中国 二》的视频资料。</p>		
单元教学反思	<p>本单元教学依据高职院校学生的特点和烹饪工艺与营养专业的人才培养目标，遵循以学生为中心的原则，以水烹法的运用和平刀法刀工技巧的结合为重点内容，以“创意干丝”菜肴制作任务为授课载体，有效衔接课前、课中、课后的教学过程，完成了教学做一体化的课程。</p> <p>1. 教学特色</p> <p>（1）通过联想启发，激发学生创新创造能力，不断开发新型菜品。</p> <p>（2）5G直播录播车的使用，实时记录教师演示细节，同时便于学生课后复习巩固；</p> <p>（3）根据学生课前上传创意菜品问题，灵活调整授课内容。</p> <p>2. 改进提升</p> <p>（1）在轮岗实训过程中进一步发现每个人所长，为顶岗实习的定岗打下基础；</p> <p>（2）鼓励学生关注身边资讯，留意生活中的美，大胆创新菜品；</p>		

项目三：滑炒法及平拉技

学习项目	项目三：滑炒法及平拉技			
学时安排	总学时：16 学时，其中实践学时：12 学时			
学习目标	<p>【素质目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。 <p>【知识目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 理解制丝规格影响因素；了解“肉丝”规格分类和动物性原材料制丝工艺原理；知道“滑炒鸡片”、“五彩鸡丝”、“青椒牛肉丝”的文化背景知识和动物性原料知识； 2. 掌握“滑炒鸡片”、“五彩鸡丝”、“青椒牛肉丝”制作工艺要点、流程和成品标准； 3. 掌握菜肴创新基本知识、创新方法运用技巧。 <p>【能力目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能熟练地运用“平拉刀法”批片，并结合“直刀推拉刀法”切制不同规格的肉丝； 2. 能较为熟练地运用“滑炒法”完成菜肴制作； 3. 能运用滑炒法按照标准工作流程制作“滑炒鸡片”、“五彩鸡丝”、“青椒牛肉丝”； 4. 能举一反三，完成创意方案设计并制作“创意肉丝”菜肴。 <p>【思政目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培育精益求精的工匠精神，增强科学探究与创新意识； 2. 涵养家国情怀，传承弘扬中华优秀传统文化； 3. 树立绿色理念，提高食品安全意识，养成节约习惯。 			
重点、难点	<p>【重点】 1. “平拉刀法”结合“直刀推拉刀法”动物性原料批片制丝技术要点； 2. 滑油、炒等油烹方式技术要点。</p> <p>【难点】 1. 运用“平拉刀法”批符合菜肴要求的肉片，并结合“直刀推拉刀法”切丝； 2. 滑油、炒等油烹方式菜肴的成品质量控制。</p>			
主要内容		任务名称	任务类型	学时
	任务 1	制作“滑炒鸡片”	点化型	4
	任务 2	制作“五彩鸡丝”	强化型	4
	任务 3	制作“青椒牛肉丝”	深化型	4
	任务 4	制作“创意肉丝”	转化型	4

任务 1：制作“滑炒鸡片”


课程名称		中式烹调基本功训练（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元		项目三：滑炒法及平拉技 任务 1：制作“滑炒鸡片”（线上教学）	学时	4	其中实训学时	3
教学环境		1. 学生（家庭厨房）、教师（烹饪演示室）； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学 APP（蓝墨云班课、企业微信）、网络、数据传输环境。				
教学内容		1. 保护性加工工艺概述：上浆工艺、勾芡工艺； 2. “平刀拉法”批厚 0.2-0.3 cm、宽 1.5-2cm、长 5-6cm 规格的鸡片； 3. 制作“滑炒鸡片”菜肴。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。				
	知识目标	1. 了解保护性加工工艺概述：上浆工艺、勾芡工艺； 2. 掌握“滑炒鸡片”标准操作流程和成品质量要求； 3. 掌握“平刀拉法”、“滑炒法”基本概念和操作流程要点。				
	能力目标	1. 能运用“平刀拉法”批厚 0.2-0.3 cm、宽 1.5-2cm、长 5-6cm 规格的鸡片； 2. 能准确把握滑炒的火候； 3. 能按照“滑炒鸡片”标准操作要求进行调味成菜。				
	思政目标	1. 培养劳动精神、工匠精神、职业精神； 2. 涵养学生家国情怀、传承弘扬中华优秀传统文化。				
学情分析	优势	1. 绝大部分同学已经熟悉了烹饪操作的标准流程； 2. 大部分学生已经掌握斜刀法、直刀法蔬菜类、动物类原料切片、丝技法要求，具备相应的刀工知识； 3. 学生已经养成课前通过云班课查看了已发布的课程资源（微课、动画）预习的习惯； 4. 学生全员熟练掌握智能手机/电脑基本操作技能，拥有教学 APP 使用经验，具备较强的线上学习能力。				
	劣势	1. 由于新冠疫情影响，学生目前全员居家抗疫无法返校，暂时无法开展线下实践指导教学，存在不确定因素； 2. 学生居家使用的家用厨具与专业厨具略有区别； 3. 授课过程中的职业规范（如操作姿势）、口味质感、成品质量等内容的线上评价易存在客观性困难。				
教学重点		1. “平刀拉法”操作技巧； 2. 滑炒工艺及合理运用。				
教学难点		运用“平刀拉法”批厚 0.2-0.3 cm、宽 1.5-2cm、长 5-6cm 规格的鸡片；				
教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 问题引导法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 音/视频远程互动指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比探究实验 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法				

	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主练习（学习） <input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论 <input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅 <input checked="" type="checkbox"/> 头脑风暴
	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价 <input checked="" type="checkbox"/> 家人成品口味评价 <input type="checkbox"/> 企业专家评价
课前阶段		
预习思考	<p>1. 利用蓝墨云班课发布“滑炒鸡片”预习资料包（“滑炒鸡片”“上浆工艺”“勾芡工艺”制作视频。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>2. 给学生提出思考性问题布置预习作业：</p> <p>（1）根据“鸡肉选购”重要提示，科学选购鸡肉，并分组查阅中国禽类（鸡）饮食文化知识？分析鸡肉原料适合制作什么菜肴？</p> <p>（2）完成运用不同刀法（“直刀法”、“斜刀法”、“平刀法”）批厚 0.2-0.3 cm、宽 1.5-2cm、长 5-6cm 规格的鸡片实验任务并上传图片（云班课）。查阅不同质感原料所适应刀法资料，思考“平刀拉法”适用哪些原料范围？</p> <p>（3）通过观看“滑炒鸡片”批鸡片视频，开展批鸡片线上竞赛（上传竞赛视频），小组投票选出最佳作品并对比自身存在问题、思考“平刀拉法”操作有何注意点？</p> <p>（4）完成为家人制作一道“爱心菜”——“滑炒鸡片（平刀拉法）”任务，上传滑炒鸡片“上浆”、“滑油”“调味勾芡”视频、制作过程中遇到的问题图片及家人点评（口感、口味）视频，思考不同油温对原料质地有哪些影响？</p> <p>3. 提示学生做好防护、按规范操作、注意动作姿势、提高卫生操作等级、减少浪费并提醒安全（用刀、用火、用电、燃气、防烫、通风等方面）</p>	
素质激励	<p>利用蓝墨云班课发布国宴大师制作“鸡丝银针”的视频资料，让学生从中思考不同方法切丝的区别和对工匠精神的感悟。</p>	

课前线上指导：（每天20分钟——不计入授课课时）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
线上技能训练指导	1. 查看学生出现问题的截图进行分类汇总，便于线上进行针对性指导； 2. 语音回答学生线上反馈的技能堵点问题； 3. 提示操作过程中卫生安全、职业规范。	1. 制作“滑炒鸡片”菜肴，并把制作过程中出现的问题截图上传云班课； 2. 技能瓶颈线上语音交流。	1. 通过实训操作，培养劳动精神； 2. 通过操作规范提示，涵养职业素养。
课中阶段			
一、回顾热身（5分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
回顾课前任务完成情况	1. 总结线上任务完成情况； 2. 提问“滑炒鸡片”制作流程是什么？	1. 查看教师线上点评； 2. 回忆“滑炒鸡片”制作流程。	
二、新课导入（30分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 根据“鸡肉选购”重要提示，科学选购鸡肉，并分组查阅禽类（鸡）饮食文化知识？分析鸡肉适合制作什么菜肴？（10分钟）	1. 如何选购鸡肉？ 2. 交流中国禽类（鸡）饮食文化知识？讨论鸡肉适合制作什么菜肴？	学生运用企业微信线上语音分组分享课前所查阅不同保护性原料的作用及其特点资料。	通过中国禽类（鸡）饮食文化知识交流，了解中华优秀传统文化。
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
2. 不同刀法（“直刀法”、“斜刀法”、“平刀法”）切鸡片实验对比。（20分钟）	1. 点评学生课前上传云班课运用不同刀法切鸡片图片，肯定刀法掌握情况，总结运用前序已学刀法切制鸡片存在的不足，为“平刀拉法”学习铺垫； 2. 回顾提问已学“直刀法”、“斜刀法”口诀，教师注意补充学生疏漏。	1. 课前完成运用不同刀法（“直刀法”、“斜刀法”、“平刀法”）切鸡片实验，形成实验结果，进行线上交流讨论； 2. 学生线上回答“直刀法（直刀切）”、“斜刀法”口诀。	通过竞赛实验、总结刀法口诀，培养工匠精神；

三、新课导入（30分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
通过观看“滑炒鸡片”批鸡片视频，开展批鸡片线上竞赛（上传竞赛视频），小组投票选出最佳作品并对比自身存在问题、思考“平刀拉法”操作有何注意点？	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讲解“平刀拉法”知识； 2. 归纳总结学生线上“头脑风暴”结果并凝练出“平刀拉法”适用范围。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 倾听、记录、思考教师所讲“平刀拉法”基础知识； 2. 小组线上“头脑风暴”汇总“平刀拉法”适用范围，分享“平刀拉法”尝试经验。 	通过对平拉刀法发展史涵养中华优秀传统文化，提示操作过程注意勤俭节约。
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
完成为家人制作一道“爱心菜”——“滑炒鸡片（平刀拉法）”任务，上传滑炒鸡片“上浆”、“滑油”“调味勾芡”视频、制作过程中遇到的问题图片及家人点评（口感、口味）视频，思考不同油温对原料质地有哪些影响？	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教师讲述滑炒技法理论知识，布置线上滑炒最佳处理方式“投票”任务； 2. 回顾滑炒鸡片方式之上浆、滑油、勾芡处理重点； 3. 讲解“滑油”口诀：三层热、下鸡片，中小火，速滑散，色发白，既出勺。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 认真听讲，作好记录，学习水烹方式理论知识，蓝墨云班课“投票”滑炒处理最佳方式； 2. 回答滑炒核心点、关键点； 3. 回放教师演示视频片段，揣摩教师凝练的“滑炒”口诀，深悟技能原理。 	通过讲解“滑炒法”历史典故涵养中华优秀传统文化。

四、纠错点化（40分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
蓝墨云班课线上测试及点评(2分钟)	1. 利于蓝墨云班课进行“拌香干丝”理论知识线上测试； 2. 总结学生答题情况进行针对性回顾释疑。	1. 完成线上“滑炒鸡片”理论知识线上测试； 2. 总结答题情况，分析错题原因，查看解析巩固复习。	通过理论测试考核职业素养、中华优秀传统文化饮食文化掌握情况
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
优秀作品展示，点评取胜之道(4分钟) (1) 线上投票选出最佳作品、分析； (2) 点评作品优秀之处； (3) 播放优秀作品家长点评视频。	1. 展示“平刀拉法”片鸡片线上竞赛优秀作品，点明取胜之道；  2. 播放优秀学生家长点评视频； 3. 优秀学生分享学习心得。	1. 各小组云班课线上投票选出运用“平刀拉法”片鸡片最佳作品（“最佳刀工”、“最规范操作”、“最卫生安全”）；  2. 倾听家长点评视频，感受家人对学生成长的期待和付出劳动的肯定； 3. 学习优秀学生成功经验，体会通过完成菜肴制作任务体现爱心、孝心。	1. 通过投票评选强调职业素养、涵养工匠精神； 2. “爱心菜”制作任务融入家国情怀、劳动教育，体现孝心、爱心。
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
典型问题1：片厚薄——自制训练工具点化(4分钟)	1. 上传“平刀拉法”片鸡片典型问题图片1——厚薄、大小不匀；  2. 帮助学生查找问题原因； 3. 教师讲解“平刀拉法”帮助学生居家训练“平刀法”，帮助学生建立厚薄控制和平行运刀的手感。	1. 查看典型问题1图片，思考问题原因； 2. 学生说明问题出现原因——厚薄找不准、控制不了刀的平行运行； 3. 仔细观察教师制作的“平刀拉法”视频，进一步感悟“平刀拉法”的技巧，根据实际情况选择适宜材料制作训练工具。	1. 通过查找、分析刀法问题，培养工匠精神；
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
典型问题2：鸡片脱浆	1. 上传“滑油鸡片”图片；鸡片脱浆；	1. 查看典型问题2图片，思考问题原因； 2. 学生说明问题出现原因——鸡片滑油时脱浆，表面毛糙；	1. 通过查找、分析片的规格问题，培养学生标准意识、工匠精神；

	 <p>2. 听取并帮助学生查找本问题出现原因；</p> <p>3. 教师分析、讲解上浆、滑油关键点，使学生进一步理解上浆、滑油温度对鸡片质量影响的重要性。</p>	<p>3. 观察并思考老师讲的关键点，下料时油温低于 90℃，上浆时没有使水分和蛋白质有机结合，淀粉量少等因素。</p>	
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>典型问题 3： 口感不佳——自编口诀点化（13 分钟）</p>	<p>1. 上传“滑炒鸡片”家长点评视频中关于口感发老的问题视频片段；</p> <p>2. 听取并帮助学生查找本问题出现原因；</p> <p>3. 组织学生回看教师鸡片滑油处理(微课),回顾核心知识点；</p> <p>4. 重温“滑油”口诀：三成热、下鸡片，中小火，速滑散，色发白，既出勺。</p>	<p>1. 倾听“滑炒鸡片”家长点评视频中关于口感发老的问题视频片段，思考问题原因；</p> <p>2. 学生汇报讨论问题出现原因——油温太高、火候把握不当；——滑油时间太长，害怕不熟；</p> <p>3. 回看复习教师鸡片滑油处理（微课）（微课），回顾油温控制（90-100℃）、下锅时机（温油）、滑油时长（变色既出）等核心知识点；</p> <p>4. 熟记口诀，认真揣摩体会。</p>	<p>通过查找、分析滑油温度问题、凝练口诀，培养学生工匠精神、规范意识。</p>
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>典型问题 4： 口味不准——配方比例点化（15 分钟）</p>	<p>1. 上传“滑炒鸡片”家长点评视频中关于口味不准（过咸、过淡）的问题视频片段；</p> <p>2. 听取并帮助学生查找本问题出现原因；</p> <p>3. 复习讲解调料名称、配料比例（咸度值为 0.8-1.2%）、投放顺序、调味方法等核心知识点。</p>	<p>1. 倾听“滑炒鸡片”家长点评视频中关于口味不准问题片段，思考问题原因；</p> <p>2. 学生汇报讨论问题出现原因——咸度比例控制不好、未考虑上浆时的底味；</p> <p>3. 记录调味料名称、配料比例、投放顺序、调味方法等核心知识点；</p> <p>4. 熟记咸度调制总原则 0.8%—1.2%及比例，注意调味料品牌、香干底味、投料顺序等细节。</p>	<p>通过查找、分析口味问题、比例配方，培养学生标准意识、工匠精神。</p>

五、强化训练云上指导（50 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
小组视频直播训练强化，教师云上远程巡视指导	1. 教师进入各小组企业微信视频通话群进行云巡视，指导学生“平刀拉法”片鸡片片训练，抓拍精彩瞬间； 2. 针对学生出现的问题进行云指导并及时与学生进行交流； 3. 提示学生注意用刀安全、操作规范、注意卫生消毒、杜绝食材浪费。	1. 学生按小组（6 人/组）进入企业微信视频通话群再次进行“平刀拉法”片鸡片训练； 2. 针对老师线上对典型问题的分析和解惑进行训练，对比自身存在不足并及时改进； 3. 按照规范要求进行操作训练。	通过操作规范提示，涵养职业素养。
六、总结回顾（15 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 梳理“滑炒鸡片”制作问题 2. 晒图分享经验； 3. 重新梳理本次课程的重点内容，引领学生回顾各个环节中的技术要点。	1. 将学生第一轮制作“滑炒鸡片”整体操作过程中存在的问题进行梳理； 2. 晒出“最佳成品”、“最标准操作”等优秀作品图片，进行经验分享； 3. 利用线上蓝墨云班课“轻直播”回放、课程资源（ppt、操作流程图等）； 4. 强调规范、提示卫生安全； 5. 介绍厨房工作卫生防疫建议。	1. 根据老师点评分析，对照成品质量标准，突破自身技术问题瓶颈； 2. 根据云班课优秀作品经验分享，对照职业规范要求，破除职业操作（卫生、安全）陋习； 3. 查找自身存在的问题，分析原因，根据师生丰富线上交流活动，线下实践改进自身问题； 4. 聆听教师对厨房工作卫生防疫融入建议。	1. 对操作规范、卫生安全进行总结延伸，尤其在过程中融入新冠肺炎病毒防控要求； 2. 倡导节约、绿色环保意识。
课后阶段			
知识强化	发布蓝墨云班课理论测试题库（含饮食文化、职业素养、知识、技能点）方便学生进行自测并查看测试错题解析进行复习回顾（学习笔记及课程资源），补齐理论/原理掌握漏洞。		
技能深化	1. 各小组线上交流技能学习心得，共同提升技能认识水平； 2. 积极开展多形式的业余训练，达到熟练掌握，按照世界烹饪技能大赛、国赛要求对职业素养进行互评。		
作业布置	1. 为家人制作符合本地口味特点的“滑炒鸡片”爱心菜并进一步领悟教学重点、化解技术难点； 2. 填写线上实训报告单； 3. 蓝墨云班课发布《国宴名菜——鸡丝银针》的视频资料，让学生从中思考平刀法运用和对工匠精神的感悟。		

单元教学反思

本单元教学依据我校（高职）学生的特点和烹饪工艺与营养专业的人才培养目标，遵循以学生为中心的原则，以菜品“滑炒鸡片”制作为载体，以“平刀拉法批片”、“蛋清浆上浆”“滑油方式初步熟处理”、“调味勾芡”为重点内容，形成“课前、课中、课后”三段式教学结构，针对新型冠状病毒肺炎防控需要，实施居家线上“竞赛、演示、讲解、训练、指导、讨论、点评、考核、分享、实验”为一体的无边界课程。

1.教学特色

（1）运用多种信息化手段开展疫情期间线上丰富教学互动活动（轻直播、微课、资源上传、线上讨论），实现教学可追溯、可回看、可记录；

（2）通过“竞赛体验、自评自检、趣味实验、原理解读、实践真知、多元评价”对技术要点、职业规范、理论掌握步步进阶，有效强化重点，反复分解突破难点，打通知识堵点、接上技术断点；

（3）融入当下新冠肺炎病毒防控要求，全面提升职业规范、素质要求，强调菜品制作过程安全卫生；

（4）融入菜点文化内涵，渗透工匠精神、劳动精神，传承中华传统美德（爱心、孝心）、树立文化自信、养成节约意识。

2.改进提升

（1）进一步升级教学设备，提高线上授课资源（微课、动画、视频等）、互动、交流、画面、图片等传输速度，减少延时和卡顿现象；

（2）进一步丰富线上考评形式，减轻家庭学习负担，提高课程学习成果（爱心菜）对家庭幸福快乐生活的促进作用，增加家庭成员的参与度。

任务 2：制作“五彩鸡丝”

课程名称		中式烹调基本功训练（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元		项目三 滑炒法平拉技 任务 2 制作“五彩鸡丝”	学时	4	其中实训学时	3
教学环境		1. 中式烹调教学智慧实训室1、中式烹调教学智慧实训室2； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学 APP（蓝墨云班课、企业微信）、网络、数据传输环境。				
教学内容		1. 掌握滑炒烹调技法勾芡环节的三种方法理论知识； 2. “平拉刀法结合直刀推拉刀法”完成规格为 0.3*0.3*8cm 的鸡丝切制； 3. 制作“五彩鸡丝”菜肴。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。				
	知识目标	1. 了解“五彩鸡丝”菜肴的历史文化背景； 2. 掌握“五彩鸡丝”的标准操作流程及成品质量要求； 3. 掌握滑炒烹调技法的工艺原理，掌握工艺流程标准。				
	能力目标	1. 能熟练运用“平拉刀法结合直刀推拉刀法”完成规格约为 0.3*0.3*8cm 的鸡丝切制任务； 2. 能按照工艺流程要求，完成“五彩鸡丝”的菜肴制作任务。				
	思政目标	1. 培养工匠精神、劳动精神、职业精神； 2. 培养节约意识。				
学情分析	优势	1. 大部分学生对于“平拉刀法”批片的工艺已经达到了认知水平，对于“滑炒法”的技巧及要求已经初步掌握； 2. 学生通过前课的学习基本了解规格约为 0.3*0.3*8cm 的鸡丝切制流程与方法。				
	劣势	1. 学生对于平拉刀法结合直刀推拉刀法制鸡丝的工艺流程标准缺乏掌握； 2. 学生对以滑炒技法的菜肴制作火候把握有所欠缺。				
教学重点		1. 滑炒烹调技法勾芡环节的三种方法理论知识； 2. 五彩鸡丝菜肴制作工艺标准。				
教学难点		1. 运用“平拉刀法结合直刀推拉刀法”完成规格约为 0.3*0.3*8cm 的鸡丝切制任务； 2. 五彩鸡丝菜肴火候及形态控制。				
教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 问题引导法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 音/视频远程互动指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比探究实验 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法				
	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主学习（学习） <input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论 <input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅 <input checked="" type="checkbox"/> 头脑风暴				

	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价 <input checked="" type="checkbox"/> 家人成品口味评价 <input checked="" type="checkbox"/> 企业专家评价		
课前阶段				
预习思考	<p>1. 教师利用蓝墨云班课下发课程任务单、五彩鸡丝菜肴制作视频、鸡丝切制动画；</p> <p>2. 给学生提出思考性问题布置预习作业：</p> <p>(1) 学生通过观看学习“五彩鸡丝菜肴制作视频”搜集菜肴历史文化资料及关键制作工艺；</p> <div data-bbox="703 656 1257 819" style="text-align: center;"> </div> <p>(2) 学生通过继续观看平拉刀法结合直刀推拉刀法动画，鼓励尝试 0.3 cm*0.3 cm*8cm 规格的鸡丝切制并思考关键技术点；</p> <p>(3) 滑炒烹调技法勾芡环节的三种方法理论知识微课。</p>			
素质激励	<p>利用云班课发布《中国烹饪第一刀——陈子宝》的视频资料，让学生思考从中的感悟工匠精神，激发学生的奋斗精神。</p>			
课中阶段				
一、新课导入（10分钟）				
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入	
<p>1. 鲁菜名菜“五彩鸡丝”的历史文化背景；</p> <p>2. 菜肴原料组配介绍： 主料：鸡脯肉 200 克， 配料：冬笋 100 克，香菇 20 克，葱丝 2 克，青椒 20 克，红椒 20 克，鸡蛋 1 个 调料：精盐 4 克，水淀粉 10 克，味精 1 克，料酒 5 克，高汤 50 克，麻油 3 克，色拉油 250 克（约耗 30 克）</p>	<p>1. 教师根据课前布置的预习作业，提问五彩鸡丝菜肴历史文化背景；</p> <p>2. 通过多媒体播放菜肴制作关键环节技术点微课，引导学生回顾五彩鸡丝制作工艺流程；</p> <p>3. 提示菜肴组配原则及标准。</p>	<p>1. 学生根据课前搜集的“五彩鸡丝”历史文化背景资料，回答教师的提问，积极参与讨论；</p> <p>2. 通过观察老师播放的菜肴制作关键环节技术点微课，回顾课前学习过的菜肴制作视频工艺流程；</p> <p>3. 熟记菜肴组配原则及标准。</p>	<p>通过讲解中国菜—鲁菜名菜文化知识，增强民族自豪感。</p>	


二、新知新授（40 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>滑炒烹调技法勾芡环节的三种方法理论知识：</p> <p>1. 预兑汁芡：将所有需要加的调料及粉汁一起放容器中搅匀，待食材滑熟，底油炆锅后，倒入兑好的芡汁，快速翻拌即成。</p> <p>2. 投料勾芡：将滑熟的原料下锅后依次加入调料，烧开后淋入水淀粉勾芡。勾芡时汤汁要烧开，粉液要朝水泡翻滚处淋下快速翻拌。</p> <p>3. 勾芡投料：先将所需要的调料及汤汁加入锅内，烧开后勾芡再放入滑熟的原料。</p>	<p>1. 教师根据课前发布的预习任务滑炒烹调技法勾芡环节的三种方法理论知识微课并提示环节技术关键点；</p> <p>2. 教师针对学生滑炒烹调技法勾芡环节的三种方法理论知识实践环节进行下位指导，并运用多媒体设备播放 ppt 进行讲解；</p> <p>3. 督促学生完成勾芡环节的三种方法理论知识实践。</p>	<p>1. 根据课前完成预习任务，回答教师提出的问题；</p> <p>2. 聆听学习教师讲授的知识要点；</p> <p>3. 在教师引导下梳理制关键技术点及工艺流程重难点，并做好笔记；</p> <p>4. 在教师指导下分组合作完成勾芡环节的三种方法理论知识实践。</p>	<p>1. 通过实训操作，培养劳动精神；</p> <p>2. 通过操作规范提示，涵养职业素养。</p>
三、竞赛回顾（5 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 回顾平拉刀法技术要点；</p> <p>2. 分组竞赛：平拉刀法批鸡片，时间为 2 分钟，批片厚度 0.3 厘米，批片数量 15 片；</p> <p>3. 操作流程提示：</p>  <p>4. 成绩卡：</p> 	<p>1. 运用蓝墨云班课随机邀请一位同学帮大家回顾下上次课程学习过的平拉刀法技术要点；</p> <p>2. 邀请上一次课后大家评选出的鸡胸批片优秀作品的前五名同学以竞赛的形式展示交流；</p> <p>3. 根据企业微信上传的成绩卡进行学生作品成绩评定；</p> <p>4. 通过同屏录播系统搜集学生竞赛过程中出现的操作问题并进行分析、点评、答疑。</p>	<p>1. 积极参与教师的提问环节；</p> <p>2. 上次课程评选出的优秀作品学生代表，按照竞赛规则，完成展示交流；</p> <p>3. 根据竞赛操作过程及结果，每组评分员及观察员分别针对刀工技能和职业素养进行生生互查，生生互评；</p> <p>4. 聆听教师讲授学生作品中的操作问题并思考总结。</p>	<p>1. 通过技能竞赛激励形式投票评选，强调职业素养重要性；</p> <p>2. 通过竞赛实践、总结刀法口诀，培养工匠精神。</p>

四、纠错示范（10分钟）

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>鸡胸批片制丝工艺：</p> <p>1. 将鸡大胸放在墩面里侧（靠腹侧一面），左手伸直，扶按原料，手掌和拇指外侧支撑墩面，右手持刀，刀身端平，顺着肉质纹理对准原料下端被片的位置，保持约0.3cm厚度，刀从右向左做水平直线进刀平拉运动，将原料片断；</p> <p>2. 左手推动食材剥离并带动已片下的原料向左侧移动，将批好的鸡片置于墩面，继续下一片。</p> <p>3. 将片好的薄片四分之三均匀重叠直线顺纹理摆放，结合直刀推拉刀法，左手扶稳原料，右手用刀刃中前部位对准原料被切位置，刀垂直前后微微起落，保持刀距约0.3cm将原料均匀切断；</p>	<p>1. 教师利用实时录播、手机同屏、5G移动直播/录播车，讲解平拉刀法结合直刀推拉刀法鸡胸批片制丝的要点，指导纠正学生在竞赛中出现的问题，要求学生徒手领会技术要领，边演示、边讲解；</p> <p>2. 回顾讨论《中国烹饪第一刀-陈子宝》的学艺人生，激发学生感悟精益求精的匠心精神。</p> <p>3. 完成切制符合制作五彩鸡丝菜肴要求的丝。</p>	<p>1. 观看学习教师关于“平拉刀法结合直刀推拉刀法”批片制丝工艺的示范讲解，回顾关键技术动画，并做好各环节关键技术点的记录；</p> <p>2. 观看教师演示操作，根据自身存在的问题提问；</p> <p>3. 与教师共同讨论《中国烹饪第一刀-陈子宝》的学艺人生，感悟匠心精神；</p>	<p>1. 通过分析学生操作过程问题进行纠错，教师技术关键点示范，实践提倡绿色环保理念和节约意识，养成节约习惯。</p> <p>2. 通过加强劳动教育，培养劳动精神，增强舌尖上的安全意识。</p> 

五、强化训练一切配（20分钟）

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>学生进行鸡胸切丝强化训练。</p>	<p>1. 组织全班同学完成符合五彩鸡丝菜肴要求的鸡丝制备；</p> <p>2. 教师巡视指导。</p>	<p>1. 根据老师要求，全班同学完成符合五彩鸡丝菜肴要求的鸡丝制备；</p> <p>2. 观察平拉刀法结合直刀推拉刀法动画微课。</p>	<p>1. 通过投票评选强调职业素养；</p> <p>2. “爱心菜”制作任务融入劳动教育、孝心、爱心。</p>

六、强化训练—烹制 第一轮（20 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
学生进行第一轮实训。	1. 要求学生进行分组轮岗实训，第一组进行菜肴制作后，组内对菜肴的色香味型进行自评； 2. 教师在第一组进行实训时下位指导，对学生在操作过程中出现的问题随时纠错指导。	1. 组内成员进行感官品鉴与讨论点评。	1. 通过投票评选强调职业素养重要性； 2. “爱心菜”制作任务融入劳动教育、孝心、爱心。
七、纠错示范（30 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 原料初加工： （1）教师演示鸡大胸初加工处理方法及要点； （2）教师演示辅料清洗制净的处理方法及卫生安全要求。	1. 第一组实训完毕后，运用投屏技术将各小组实训时，针对原料初加工环节暴露出的共性问题进行纠错分析； 2. 教师进行菜肴的原料初加工环节制作演示，强化指导效果。	1. 学生倾听、观察、记录教师演示； 2. 根据教师演示操作过程中难点及时提问互动并运用移动录播功能记录教师示范关键点； 3. 观察教师示范操作熟记原料初加工要领。	通过分析研究食材初加工过程中可利用部分的分割处理方法，培养学生从食物加工操作中树立节约意识。
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 原料精加工： （1）教师批出约 0.3cm 厚度鸡胸薄片并强调制片标准。 （2）演示鸡胸薄片，制片后，摆放位置（一片压在前片的上方 3/4 处）； （3）教师制片结束后配合直刀推拉刀法制丝，保持刀距约 0.3cm 横截面为正方形的丝，参照物为豆芽菜粗细，再次强调“平拉刀法”操作口诀：测纹理、压紧料、侧入刀、须平行、左手按、右推拉、一气成，边操作边适当解释；	1. 运用投屏技术将各小组实训时，针对原料精加工环节暴露出的共性问题进行纠错分析； 2. 教师进行菜肴的原料精加工环节的制作演示，强化指导效果；  3. 将切制好的鸡丝上浆处理备用。	1. 学生倾听、观察、记录教师演示的操作步骤； 2. 根据教师演示操作过程中的难点及时提问互动并运用移动录播设备功能记录教师示范关键点操作； 3. 观察教师的示范操作熟记原料精加工过程中的技术要领，理解重难点技术环节。	1. 通过规范原料精加工操作工艺流程，培养学生标准意识、安全意识。 2. 践行舌尖上的安全，遵纪守法不乱用食品添加剂、病死、不卫生、不新鲜原料。

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
3. 初步熟处理： 边演示、边讲解：鸡丝滑油，将经过刀工处理上浆的鸡丝，运用油烹方式分类当中的滑油处理将原料置于80℃温热油当中，用筷子或手勺轻轻拨散，反复浸烫至成熟备用。	1. 运用投屏技术将各小组实训时，针对初步熟处理环节暴露出的共性问题进行纠错分析； 2. 教师进行菜肴的初步熟处理环节制作演示，强化指导效果。	1. 根据教师演示操作过程中的难点及时提问互动并运用移动录播功能记录教师示范关键点； 2. 观察教师示范操作熟记原料初步熟处理过程中的技术要领，理解重难点技术环节。	通过操作规范提示，涵养职业素养。
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
4. 烹制调味： 边演示、边讲解：“五彩鸡丝”烹制调味的工艺流程标准： (1)原勺打底油 25g 低油温煸炒少许葱姜丝爆香； (2)将处理好的主料、配料、调料依次加入； (3)运用“炒”法中旺火翻炒加热成熟后，采用投料勾芡法进行点芡淋入麻油； (4)调制口味咸鲜适中，汁醇色洁。	1. 运用投屏技术将各小组实训时，针对烹制调味环节暴露出的共性问题进行纠错分析； 2. 教师进行菜肴的烹制调味环节制作演示，强化指导效果。	1. 学生倾听、观察、记录教师演示的操作步骤； 2. 根据教师演示操作过程中的难点及时提问互动并运用移动录播设备功能记录教师示范关键点操作； 3. 观察教师的示范操作熟记原料精加工过程中的技术要领，理解重难点技术环节。	通过查找、分析烹制调味问题、比例配方，培养学生标准意识、工匠精神。
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
5. 装盘出品： (1)根据菜肴选择器皿的意义及要求：器皿选择黑色异形 10 寸平盘； (2)将烹调好的鸡丝与配料堆放在平盘中心； (3)其次菜肴应呈现立体小山状；	1. 运用投屏技术将各小组实训时，针对装盘出品环节暴露出的共性问题进行纠错分析； 2. 教师进行菜肴的装盘出品环节制作演示，强化指导效果。	1. 根据教师演示操作过程中的难点及时提问互动并运用移动录播设备记录教师示范关键点； 2. 观察教师的示范操作熟记原料精加工过程中的技术要领，理解重难点技术环节。	通过查找、分析装盘出品美化问题，培养学生标准意识、工匠精神。
八、强化训练—烹制 第二、三轮（40分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
学生进行第二次轮岗实训。	1. 要求第二轮轮岗实训，继续进行下位指导； 2. 运用同屏技术现场纠错指导，直至结束。	认真聆听教师讲解，进一步强化对产品制作的操作程序。	通过操作规范提示，涵养职业素养，践行“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”行动。

学生进行第三次轮岗实训。	待第三轮实训结束，总结共性问题，予以纠错，强化认知。	结合自身在菜肴制作过程中的问题进行反思与总结。	
九、总结延伸（5分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
归纳总结卫生要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用课程 PPT 重新梳理本次课程的重点内容，引领学生回顾各个环节中的技术要点； 2. 对卫生情况及操作规范进行点评；提醒学生在日常学习中有意识地锤炼职业技能，提升职业素养，为适应未来职场奠定基础； 3. 布置课后作业。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 观看课程 PPT，回顾本次课程的重难点内容； 2. 聆听教师对个人职业发展的建议； 3. 打开云课堂，了解需要完成的课后作业。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 对操作规范、卫生安全进行总结延伸，尤其在过程中融入新冠肺炎病毒防控要求； 2. 提醒学生在日常学习中有意识地锤炼职业素养，为适应未来职场、短期内疫情常态化防控需要奠定基础。
课后阶段			
作业布置	<ol style="list-style-type: none"> 1. 观看“滑炒鱼丝”的视频，仔细揣摩久久酿真味的内涵。 2. 要求学生通过学习通完成重要知识点（含实验原理、职业素养）试题练习。 3. 填写实训报告单。 		
单元教学反思	<p>本单元教学依据高职院校学生的特点和烹饪工艺与营养专业的人才培养目标，遵循以学生为中心的原则，以油烹法的滑炒类型的运用与平拉刀法刀工技巧的结合为重点训练内容，以“五彩鸡丝”菜肴制作任务为授课载体，有效衔接课前、课中、课后的教学过程，完成了教学做一体化的课程。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学特色 <ol style="list-style-type: none"> (1) 技法要点反复强化，提升学生学习效果，有效突破难点； (2) 讲练展评环环相扣，提高课堂实效，有效分解突破难点； (3) 传统菜系文化的渗透，从大国工匠身上领悟匠心精神，树立中华优秀传统文化自信、智慧自信； (4) 信息化技术有效串联，提高课堂学习效率。 2. 改进提升 <ol style="list-style-type: none"> (1) 进一步升级中式烹调智慧教学实训室信息化设备，与供应商协商增设错误自动抓拍、多屏对比； (2) 进一步探索食堂及合作企业开展物料回收机制，减少餐饮浪费。 		

任务 3：制作“青椒牛肉丝”

课程名称	中式烹调基本功（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元	项目三：油烹法平刀技 任务 3：制作青椒牛肉丝	学时	4	其中实训学时	3
教学环境	1. 烹饪演示厅、中式烹调教学智慧实训室2； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学 APP（蓝墨云班课）、网络、数据传输环境。				
教学内容	1. 上浆与上浆实验； 2. 平刀制牛肉丝实训； 3. 滑油过程的嫩肉方法； 4. 青椒牛肉丝的制作。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。			
	知识目标	1. 掌握青椒牛肉丝的标准操作流程及成品质量要求； 2. 了解上浆的工艺原理，掌握工艺流程标准。			
	能力目标	1. 能运用平刀法切制 0.3 cm 规格的牛肉丝； 2. 能运用所学知识上浆； 3. 能运用所学知识进行青椒牛肉丝的制作。			
	思政目标	1. 培养工匠精神、劳动精神、职业精神； 2. 培养科学精神。			
学情分析	优势	(1) 大部分学生已经掌握鸡肉丝切配的刀工技术与刀法要求； (2) 学生通过前课的学习初步上浆滑油与菜肴制作的基本流程与方法。			
	劣势	(1) 小部分学生对于肉类原料制丝及上浆滑油的技术上不熟练，原理性知识待提升； (2) 学生的职业价值观和职业基础素养有待于继续提升和加强； (3) 学生运用信息技术手段自主获取专业知识的主动性不足。			
教学重点	1. 肉类原料制丝的平刀法运用工艺标准； 2. 上浆滑油的工艺流程标准。				
教学难点	1. 运用平刀法批 0.3 cm 的牛肉片并切丝； 2. 上浆工艺； 3. 滑油工艺。				
教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 问题引导法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 音/视频远程互动指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比探究实验 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法			
	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主练习（学习） <input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论 <input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅 <input checked="" type="checkbox"/> 头脑风暴			
	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价 <input checked="" type="checkbox"/> 家人成品口味评价 <input checked="" type="checkbox"/> 企业专家评价			

课前阶段			
预习思考	<p>教师利用云班课下发实训工单，并要求学生做好以下准备：</p> <p>1. 知识预习 利用云课堂发布上浆与滑油的相关视频资料；</p> <p>2. 总结程序 学生自我总结上浆与滑油的一般流程与技术要点；上传至云课堂；</p>		
素质激励	<p>利用云班课发布《肉丝制嫩，软盈粉糯》的视频资料，感受传统烹饪对口感的孜孜追求。</p>		
课中阶段			
一、回顾热身（5分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 鸡丝切制的回顾：</p> <p>（1）通过提问的方式要求学生回顾鸡丝切制的口诀。</p> <p>（2）各小组推出上节课鸡丝切制最好的同学，根据课前发放的微课中鸡丝切制的规格进行鸡丝切制的小比赛。各小组进行观摩、讨论与点评在鸡丝切制过程中各选手的表现。</p> <p>2. 教师进行纠错点评，并演示牛肉丝的切制，学生干丝用于制作上浆滑油的实验使用，教师制作鸡丝留作制作菜肴使用。</p>	<p>1. 对上节课中制丝工艺及口诀要领进行提问，同时结合两次菜肴制作，并对比两次制丝过程的不同。</p> <p>2. 结合微课中鸡丝切制的要求，组织小组代表进行制丝的竞赛，记录学生制作中的错误。</p> <p>3. 集中点评纠错，并使用手持摄像设备，结合投屏技术进行牛肉丝的演示，并在演示过程中继续强调制丝口诀，放大细节，引导学生进行强化记忆。</p>	<p>1. 参与活动，竞赛活动小组代表比赛结果进行点评总结及发言。聆听教师的纠错指导；讨论，记录。</p> <p>2. 细心揣摩老师演示制作牛肉丝的过程，记录并观察。</p>	<p>通过竞赛对比培养工匠精神。</p>

二、新课导入（10 分钟）

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 播放湘菜系制作青椒牛肉丝的视频，引入川湘风味的菜肴制作的地域特点。青椒牛肉丝是一道传统的名菜，制作原料主要有牛肉、青椒、油等，属于川菜系或湘菜系，具有安胎补神，能安中益气、健脾养胃、强筋壮骨功效。</p> <p>2. 依据课前牛肉切丝的视频资料：</p> <p>（1）通过微课视频，引导学生总结制作牛肉丝的三个重点步骤即：制丝、上浆滑油、调味成菜。</p> <p>（2）教师讲解介绍制作菜肴所用原材料及工具：</p> <p>原料组配介绍：</p> <p>主料：牛里脊 200 克</p> <p>配料：青椒 100 克 葱丝 20 克</p> <p>调料：蚝油 5 克 酱油 5g 克 老抽 2 克 盐 2 克 糖 5 克 麻油 8 克 胡椒 2 克 料酒 5 克 淀粉 20 克 鸡蛋 10 克</p> <p>需要工具：薄刀、细棉纱布、五色分类砧板、五色分类抹布、分类垃圾桶、食材盆、烹调锅具、防疫口罩、食品级手套等。</p>	<p>1. 用多媒体手段，由本次实训项目的饮食场景画像引入地区的风味特点与饮食习惯，讲授本次实训项目的菜肴历史文化；组织学生进行思考，讨论：根据场景画像及诗词描绘的画面，尝试总结本次菜肴的口感与口味特点，并予以总结。</p> <p>2. 引导学生总结制作青椒牛肉丝的三个重点步骤。</p> <p>3. 使用多媒体一体机播放 PPT，讲解所用各调辅料及在菜肴中的基本作用；介绍操作所需工具食品操作卫生要求，工具要求。</p>	<p>1. 聆听关于实训项目的相关文化知识，并做记录；</p> <p>2. 根据老师提出的问题小组探讨，总结汇报。</p> <p>3. 记录好原料组配的品类、重量及各调辅料在菜品中的基本作用。</p> <p>4. 聆听、观察老师所使用的工具，及相关的操作要求、卫生要求等规范性内容。</p>	<p>2. 通过讲解菜肴历史典故，融入中华优秀传统文化；</p> <p>3. 操作过程培养工匠精神、职业精神。</p>

三、对比研究——制丝（30 分钟）

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入												
<p>1. 通过提问学生，回顾上节课鸡丝制作的相关要求；</p> <p>2. 通过提问学生，回答课前思考题 2，即两种菜肴制作的不同之处。引导学生从制嫩工艺、刀工加工、成品特点三个方面进行对比：</p> <table border="1" data-bbox="185 1592 705 1722"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>制嫩工艺</th> <th>刀工加工</th> <th>成品特点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鸡肉丝</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>牛肉丝</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>制嫩工艺上：鸡丝不需打水，牛肉丝需要多次打水制嫩，</p> <p>刀工处理上：鸡丝切配需要沿着纤维切制。牛肉丝需要斩断纤维切丝</p> <p>成品特点上：鸡丝烹制中点着白色；因此调味过程中尽量不取有颜色析出的调味品与辅料；牛肉丝为红色，无需由此要求，且牛</p>	名称	制嫩工艺	刀工加工	成品特点	鸡肉丝				牛肉丝				<p>1. 对上节课中制丝工艺进行提问，结合微课内容，对比两次制丝的不同。并进行补充回顾；</p> <p>2. 运用多媒体及信息化技术手段，总结点评，并提出引导性问题：“鸡丝菜肴与牛肉丝菜肴有何不同，以表格的形式进行总结。</p> <p>3. 运用多媒体一体机，播放相关图片视频，配合讲解并进行引导，总结。</p>	<p>1. 学生回答奶汤制备的相关要求及口诀；</p> <p>2. 回答/聆听、思考、记录相关内容；</p> <p>3. 认真聆听教师关于相关理论知识讲解，并做好课堂笔记，适时思考相关原理；</p>	<p>通过对比探究实验培养科学精神</p>
名称	制嫩工艺	刀工加工	成品特点												
鸡肉丝															
牛肉丝															

肉腥气较重，需要赋重味。																																																										
四、对比探究——上浆工艺（45 分钟）																																																										
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入																																																							
<p>1. 下发两份鸡丝，一份上浆一份未上浆，要求学生对比研究有何不同。</p> <p>2. 讲述上浆的意义及在中式烹调中的重要地位：</p> <p>部分烹饪原料需要采用上浆处理，旨在保证烹饪原料不直接接触高温油脂，防止原料水分的外逸，进而保持其鲜嫩柔软的质地。</p>	<p>教师通过上浆后滑油的鸡丝和未上浆直接滑油的鸡丝进行对比（色泽、口感），得出上浆鸡丝色泽饱满，口感软嫩，引导学生理解上浆的重要意义。</p>	<p>1. 通过观察上浆鸡丝和未上浆鸡丝的外观不同，品尝两份鸡丝的不同口感，从而明确上浆的重要性。</p> <p>2. 参与实验活动，思考讨论并回答老师提出的问题。做好相关笔记，思考相关原理。</p>	<p>通过对比探究实验培养科学精神</p>																																																							
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入																																																							
<p>要求学生按照课前发布的牛肉丝上浆的视频步骤，按照试验要求，进行上浆的实验，三个组进行 A 组实验的三个实验样本对比，实验设计为：</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>实验分组</th> <th>实验编号</th> <th>淀粉用量</th> <th>料酒用量</th> <th>鸡蛋用量</th> <th>盐用量</th> <th>滑油温度</th> <th>滑油时间</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">A</td> <td>1</td> <td>70</td> <td>5</td> <td>15</td> <td>3</td> <td>140</td> <td>20s</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>50</td> <td>5</td> <td>15</td> <td>3</td> <td>140</td> <td>20s</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>20</td> <td>5</td> <td>15</td> <td>3</td> <td>140</td> <td>20s</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">B</td> <td>4</td> <td>20</td> <td>5</td> <td>15</td> <td>3</td> <td>140</td> <td>20s</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>20</td> <td>5</td> <td>15</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>20s</td> </tr> </tbody> </table> <p>实验结束后按感官评价表 1 进行感官鉴定盲测，并打分，由组长进行核分统计，讨论分析结果：</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>成熟度</th> <th>爽口度</th> <th>香气</th> <th>鲜味</th> <th>总分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35</td> <td>25</td> <td>25</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	实验分组	实验编号	淀粉用量	料酒用量	鸡蛋用量	盐用量	滑油温度	滑油时间	A	1	70	5	15	3	140	20s	2	50	5	15	3	140	20s	3	20	5	15	3	140	20s	B	4	20	5	15	3	140	20s	5	20	5	15	3	200	20s	成熟度	爽口度	香气	鲜味	总分	35	25	25	15		<p>1. 下位指导，监督学生按实验要求进行操作</p> <p>2. 组织学生进行汇报，聆听并穿插讲授相关知识内容。</p> <p>3. 适时引入“欲速不达”等成语，加强学生理解。</p>	<p>1. 汇报实验结论，</p> <p>2. 参与教师组织的课堂活动，主动思考回答相关问题</p>	<p>1. 通过对比探究实验培养科学精神；</p> <p>2. 通过名典名言引导，内化中华优秀传统文化。</p>
实验分组	实验编号	淀粉用量	料酒用量	鸡蛋用量	盐用量	滑油温度	滑油时间																																																			
A	1	70	5	15	3	140	20s																																																			
	2	50	5	15	3	140	20s																																																			
	3	20	5	15	3	140	20s																																																			
B	4	20	5	15	3	140	20s																																																			
	5	20	5	15	3	200	20s																																																			
成熟度	爽口度	香气	鲜味	总分																																																						
35	25	25	15																																																							
<p>4. 教师展示牛肉丝上浆过程，要求学生自习观察，并自主总结关键点：需要先打水，而后加入老抽调色。</p> <p>3. 教师提出问题“牛肉丝上浆为什么要打水，为什么要添加老抽上色？”：</p> <p>（1）牛肉丝纤维较粗，且加热后蛋白质变性，使细胞中失水情况较为明显，所以需要加入适量水分进行补充，使牛肉丝吃起来更嫩滑柔软。</p>	<p>1. 教师示范牛肉丝上浆。要求学生观察总结技术要点。</p> <p>2. 经观察教师的切配手法，观看细节，并思考、讨论“为什么牛肉丝上浆之前要先打水？为什么可以打进去水？为什么要加老</p>	<p>聆听、记录、思考。</p>	<p>通过讨论培养学生科学精神。</p>																																																							

<p>(2)牛肉中的肌红蛋白在受热变性后,因为其中铁元素的关系,颜色会由深红色变成铁灰色,故需要补充老抽用于调色,使菜肴观感更为柔和,满足菜肴加工中对“色”的要求。</p> <p>4.小组讨论:牛肉打水的工艺要点是什么?</p> <p>(1)少量多次,牛肉与水投料比例约为10:1;</p> <p>(2)顺时搅打,不可抓打或者来回搅动,只能单方向搅打;</p> <p>(3)迅速搅打,加水后需要迅速将水打到牛肉中,可稍微用力。</p> <p>5.小组讨论:如何判断牛肉打水的程度?</p> <p>(1)牛肉丝的纹路清晰;</p> <p>(2)牛肉丝变得光滑,显得较为饱满</p> <p>(3)颜色从深红色变为浅红色。</p>	<p>抽?”加深学生理解。</p> <p>3.要求学生以小组讨论的形式尝试总结牛肉丝打水的工艺要点与打水后的感官鉴定,而后进行每组发言,最后教师进行总结。</p> <p>5.要求学生进行牛肉丝上浆的实训操作。</p>		
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
进行牛肉丝上浆实训	下位指导,纠错,搜集典型性问题,上浆活动结束后对问题进行统一解答。	按实训相关要求上进行上浆实训	通过实操培养工匠精神、劳动精神、职业精神。
五、对比探究——滑油 (30分钟)			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1.解析滑油的作用;</p> <p>2.解析上浆与滑油过程中的“脱浆”与“成团”现象</p>	<p>(2)浆好的牛肉丝,分别以一二成与五六成的油温滑散,分析现象:一二成的油温滑下鸡丝表面较为粗糙,不显滑润(原因:油温过低,浆液不能完全固化,在搅散的过程中造成“脱浆”现象);五六成的油温滑下的牛肉丝有部分抱紧成团,且肉丝外侧有焦黄现象(原因:油温过高,肉丝团下入后表层浆液迅速固化,抱死,无法完全通过搅打散开肉丝;浆液中的蛋白与</p>	<p>观看教师演示过程,通过对比不同情况下的作品呈现,进一步认识上浆的作用及滑油过程。</p>	<p>通过对出现问题的对比探究培养科学精神。</p>

	淀粉在高温下迅速失水，形成“美拉德反应”）。		
	1. 此项对比使学生加深对滑油过程中对油温的理解。		
1. 教师现场演示滑油，并在此过程中请学生进行滑油要点同述： 油烧制四成热左右，锅离火，将牛肉丝轻轻捏散，放入油锅，锅内不见油泡，将牛肉丝全部下入锅中后，调整炉火为中火，锅上灶，用铁筷子将牛丝从左至右轻轻搅拌，并逐渐往上挑，使牛肉丝均匀散开，此时锅内温度上升，逐渐有较为细密的气泡出现，牛肉丝表面固话，迅速捞出备用。自搅散锅内牛肉丝至捞出，约 25 秒左右。 2. 滑油后的牛肉丝的感官鉴定： （1）看：颜色微微泛红，表面较为光滑，饱满，油亮； （2）闻：有较为强烈的牛肉的香气，无明显的牛肉腥味； （3）口感：柔软滑嫩，浆液层较薄； （4）口味：略有咸鲜口味；略带牛肉独有的腥味。	2. 教师示范牛肉丝滑油，在此过程中，要求学生根据上次课滑油的相关要求，学生边讲述，教师边操作； 2. 下发滑好的牛肉丝给各小组，要求学生进行品尝，小组代表总结滑油后的牛肉丝的感官鉴定；最后教师进行总结。	1. 学生积极参与滑油步骤的讲述。 2. 聆听教师关于牛肉丝滑油的关键性补充讲解，并做好重点知识点的记录。 3. 进行小组活动：品尝牛肉丝。经讨论后，后进行小组代表发言。	1. 通过演示操作培养学生工匠精神、职业精神； 2. 通过名典名言引导，内化中华优秀传统文化。
进行牛肉丝滑油实训	下位指导，纠错，搜集典型性问题，上浆活动结束后对问题进行统一解答。	按实训相关要求要求进行滑油实训	
六、强化提高——烹制第一轮（17 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
学生进行第一轮实训。	1. 要求学生进行分组轮岗实训，第一组进行菜肴制作后，小组内对菜肴的色香味型进行自评分析；同时教师在第一组进行实训时下位指导，对学生在操作过程中出现的问题随时进行纠错指导、记录等。	组内成员进行感官品鉴与讨论点评。	通过实训操作培养工匠精神、劳动精神、职业精神

八、强化提高——纠错示范（18分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
教师进行点评纠错，并进行菜肴制作的整体示范。	1. 第一组实训完毕后，运用投屏技术将各小组实训时暴露出的共性问题进行纠错分析； 2. 教师进行整体菜肴的制作演示，强化指导效果。	1. 认真聆听教师关于菜肴评价的补充，并结合自身制作过程中的问题进行反思； 2. 认真观看、聆听教师讲解演示操作。	通过纠错示范培养工匠精神、劳动精神、职业精神
九、强化提高——烹制（二、三轮）（25分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
学生进行第二次轮岗实训。	1. 要求第二轮轮岗实训，并继续进行下位指导； 2. 运用同屏技术现场纠错指导，直至结束。	认真聆听教师讲解，进一步强化对产品制作的操作程序。	通过纠错示范培养工匠精神、劳动精神、职业精神
学生进行第三次轮岗实训。	待第三轮实训结束，总结共性问题，予以纠错，强化认知。	结合自身在菜肴制作过程中的问题进行反思与总结。	
课后阶段			
知识强化	发布蓝墨云班课理论测试题库（含饮食文化、职业素养、知识、技能点）方便学生进行自测并查看测试错题解析进行复习回顾（学习笔记及课程资源），补齐理论/原理掌握漏洞。		
技能深化	1. 各小组线上交流技能学习心得，共同提升技能认识水平； 2. 积极开展多形式的业余训练，达到熟练掌握，按照世界烹饪技能大赛、国赛要求对职业素养进行互评。		
作业布置	1. 重点巩固 要求学生通过学习通完成重要知识点（含实验原理、职业素养）试题练习。 2. 难点领悟 （1）要求学生课后进行学校周围餐饮场所青椒牛肉丝菜肴制作的活动调查。 （2）要求学生周六准时参加课后训练活动。		
单元教学反思	本单元运用混合式教学模式，采用任务驱动、问题引领、对比评价的教学法，以完成实训作品为主线，紧紧围绕技能目标，借助信息化手段，以学生为主体完成了理实一体化教学。 1. 教学特色 （1）开展对比探究实验，帮助烹饪工艺原理深入理解； （2）讲练展评环环相扣，提高课堂实效，有效分解突破难点； （3）传统菜系文化的渗透，从大国工匠身上领悟工匠精神，树立中华优秀传统文化自信、智慧自信；		

(4) 信息化技术有效串联，提高课堂效率。

2.改进提升

(1) 进一步升级中式烹调智慧教学实训室信息化设备，与供应商协商增设错误自动抓拍、多屏对比；

(2) 进一步探索食堂及合作企业开展物料回收机制，减少餐饮浪费。

任务 4：制作“创意肉丝”

课程名称	中式烹调基本功训练（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元	项目三 滑炒法平拉技 任务 4：制作“创意肉丝”	学时	4	其中实训学时	3
教学环境	1. 烹饪演示厅、中式烹调教学智慧实训室； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学 APP（蓝墨云班课）、网络、数据传输环境。				
教学内容	1. 创意菜肴方法学习、创意菜肴设计：（三）烹调工艺改革创新途径； 2. 创意菜肴设计分享点评； 3. 制作创意菜肴； 4. 创意菜肴制作点评拓展。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。			
	知识目标	1. 了解与肉丝适宜的烹调方法； 2. 了解“烹调工艺创新的内容”； 3. 熟悉“菜肴创新”的两种方法。			
	能力目标	1. 能初步掌握菜肴的创新方法； 2. 可以根据任务要求，收集、分析、提炼相关资料； 3. 能初步设计并制作肉丝创意菜，并在实践中提高创新能力； 4. 能运用所学知识评价、分析创新菜的优缺点，并提出改进措施，完善创意菜肴工艺流程。			
	思政目标	1. 培养劳动精神、工匠精神、职业精神； 2. 增强学生勇于探索的创新精神、善于解决问题的实践能力。			
学情分析	优势	(1) 大部分学生已经掌握鸡丝切配的流程与刀法要求； (2) 学生已经掌握“滑炒法、平拉技”的概念与基本流程； (3) 学生理论学习能力强，思维敏捷。			
	劣势	(1) 学生对技术点的观察力不足，动手能力差；（技术点微视频，可反复观看） (2) 学生对肉丝切配的熟练度有待提高； (3) 学生的职业素养和职业价值观有待于加强； (4) 学生烹饪知识积累不足，需要在课余时间利用信息技术等手段手段读取专业知识增加见识。			
教学重点	掌握“烹调工艺改革创新的途径”				
教学难点	设计出符合要求的“肉丝创意菜肴”、并制作改进。				

教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 引导启发法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 音/视频远程互动指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比分析 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法
	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主练习（学习） <input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论 <input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅 <input checked="" type="checkbox"/> 头脑风暴
	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价 <input type="checkbox"/> 家人成品口味评价
课前阶段		
预习思考	<p>1. 教师通过云课堂下发课程任务单及准备工作：</p> <p>(1) “烹调工艺创新的内容”讲义；（三）烹调工艺改革创新的途径；</p> <p>(2) 创意菜肴围边制作视频；</p> <p>(3) “肉丝创意菜”的创意条件；课前任务要求。</p> <p>(4) 根据学生上传云班课的改进创意菜制作设计说明书，结合所学创意方法准备需要讲解的知识和技术点。</p> <p>(5) 提前准备技术点演示的原料。</p> <p>2. 给学生提出思考性问题，布置预习作业：</p> <p>(1) 阅读“烹调工艺改革创新的内容”理论知识，观看相关视频，要求学生认真学习、思考。</p> <p>(2) 根据“肉丝创意菜”条件，以小组为单位，经过协商，确定设计方向；成员分工合作，通过书籍、网络等途径收集资料；阅读资料，小组讨论，确定设计方案；完成创意菜制作设计说明书，并总结创作思路；将小组创意菜制作设计说明书上传云班课。</p> <p>(3) 根据教师建议再次讨论，改进创意菜制作设计书。</p> <p>(4) “肉丝创意菜”的创意条件：</p> <p>主料：猪瘦肉</p> <p>辅料：笋、水发香菇、胡萝卜、豆腐皮、红椒、油菜、香菜、香葱、虾仁、鸡蛋、鸡胸肉等（可任意选择 1-5 种）；</p> <p>主料刀工：根据菜肴设计特点确定粗细；</p> <p>烹调技法：滑炒；</p> <p>口味：不限；</p>	
素质激励	<p>利用云班课发布《中国意境菜》的视频链接，推荐微信《大董餐饮》，学习董振祥的从厨历程，通过分析“菜肴意境源于深厚的文化背景”让学生认真思考，从中感悟，激发学生的创作欲望。</p>	

课中阶段			
一、预习评价（10分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 通过云班课测试“烹调工艺改革创新的意义和原则”“烹调工艺创新的内容”一章内容；（10题、5分钟）</p> <p>4. 了解学生对“烹调工艺创新”知识掌握程度；重点回顾学生未掌握的知识。</p>	<p>1. 打开云班课，要求学生测试；</p> <p>2. 根据学生对“菜肴创新思路与方法”知识掌握程度，重点回顾学生未掌握的知识，强调“菜肴创新方法”的重难点。</p>	<p>1. 通过云班课测，回顾“菜肴创新思路与方法”相关知识；</p> <p>2. 根据老师讲解，进一步掌握“菜肴创新方法”重难点知识。</p>	<p>通过理论测试考核职业素养理论掌握情况。</p>
二、1. 分享思路（45分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 教师强调创意菜肴分享流程；</p> <p>2. 各小组选一名代表上台分享各组菜肴创作思路及工艺流程，每组分享控制在2分钟左右；</p> <p>3. 教师在每一位同学分享后，适当点评，以建议为主；</p> <p>4. 根据各组设计思路，结合创新方法，以案例形式针对性回顾、讲解创新知识，加强学生对菜肴创新的理解度；</p> <p>5. 鼓励其他组学生提出问题和建议，由分享组同学解答。</p>	<p>1. 教师强调创意菜肴分享流程；</p> <p>2. 组织各组代表上台分享各组菜肴创作；</p> <p>3. 迅速根据各组创意思路和菜肴工艺流程，提出问题和建议；</p> <p>4. 对各组分享作品进行点评；</p> <p>5. 引导学生大胆提出自己的观点和想法。</p>	<p>1. 各小组选一名代表上台分享各组菜肴创作；</p> <p>2. 各组学生对分享组创新菜肴工艺提出问题，由分享同学解答；</p> <p>3. 对老师提出的建议进行修改。</p>	<p>1. 通过菜肴创新设计的训练，使学生明白烹调工艺改革创新是餐饮企业保持旺盛生命力的源泉。</p> <p>2. 菜肴创新设计必须面向大众、努力满足市场需要，顺应时代潮流。</p> <p>3. 以食品安全案例为切入点明确食品安全在餐饮行业的重要性和意义。</p>

二、2. 总结学生创意（5分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 对学生在创意过程中出现的问题进行回顾、总结、重点指出需要注意的问题；</p> <p>2. 强调操作安全及疫情防控食品操作卫生要求；</p> <p>3. 强调规范操作的重要性，努力提升职业素养。</p>	<p>1. 总结学生创意思路和工艺流程；</p> <p>2. 强调学生在创意过程中需要注意的问题；</p> <p>3. 教师强调操作安全及疫情防控食品操作卫生要求。；</p> <p>4. 强调规范操作的重要性，努力提升职业素养。</p>	<p>1. 认真听老师讲解，进一步理解的创意思路和方法；</p> <p>2. 消化、理解“菜肴创新思路与方法”，不明白的地方及时提出疑问。</p>	<p>鼓励学生“大胆创新”，在亲身参与中增强创新精神、创造意识和创业能力。</p>
二、3. 完善设计（15分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 以小组为单位，根据教师的分析、讲解及建议，进一步改进各组创意菜肴工艺流程及细节；</p> <p>2. 小组成员协商，模拟企业实岗生产线作业岗位，确定分工；</p> <p>3. 确定各岗位职责，互相配合完成工作任务。</p> <p>4. 将完进一步改进的创意菜肴工艺流程上传至蓝墨云班课平台。</p> <p>5. 请同学们移步到实训区来完成设计作品。</p>	<p>1. 教师巡视学生完善设计过程，对不足之处予以指正；</p> <p>2. 回答学生提出的问题，并提出合理化建议；</p> <p>3. 强调岗位职责，注意培养学生相互沟通、协调合作的团队能力；</p>	<p>1. 小组成员协商，根据教师的分析、讲解及建议，完善各组创意菜肴工艺流程及细节；</p> <p>2. 小组成员协商，模拟企业实岗生产线作业岗位，确定分工；</p> <p>3. 确定各岗位职责，争取互相配合完成工作任务。</p> <p>4. 将进一步改进后的创意菜肴工艺流程上传至蓝墨云班课平台。</p>	<p>通过讨论、分析、完善菜肴设计，培养团队精神和精益求精的工匠精神；</p>
二、实践求证（50分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>学生按照设计要求制作“肉丝创新菜肴”，模拟企业实岗生产线作业岗位，互相配合完成工作任务。</p>	<p>1. 安排学生按照小组进入各自工位，组长进行原料分配，其余组员准备并清洁实训工具；（刀、砧板、码斗、瓷碟、白色手布）；</p> <p>2. 安排小组进行实操，并在实训室内随机现场指导，直</p>	<p>1. 认真聆听教师关于每一次阶段训练中的要求；</p> <p>2. 每组学生进入工作岗位，进行“干丝创新菜”各烹调环节步骤的训练。在训练过程中，</p>	<p>1. 通过查找、分析菜品质量，回顾实际操作过程，找出问题并解决问题，进一步完善设计，培养学生勇于探索的创新精神、善</p>

岗位	实训工作内容			于解决问题的实践能力；
A 岗 (切配)	负责完成原料选择-原料初加工-原料精加工(刀工处理部分)。	至每一名学生实操结束； 3. 教师巡视学生菜肴制作过程,及时规范学生操作动作,并对学生提出的问题做出解答或引导学生去思考解决;每各阶段训练时,教师通过同屏录播的方式记录学生实训过程中的亮点和问题;利用同屏直播/录播,将录制的视频及拍摄的图片投放至多媒体一体机,在总结环节对学生在训练过程中的亮点和问题进行点评和纠错;	根据教师的指导,调整存在的问题; 3. 完成作品后从不同角度拍摄三张作品照片上传企业微信。小组根据创意菜评分标准,讨论菜肴质量,总结得失并提出改进方案,完成汇报内容;汇报内容为菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题;	2. 通过加强操作规范提示,涵养职业素养。
B 岗 (炒锅)	负责完成原料精加工(初步熟处理部分)-烹制-调味。	4. 学生对自的作品进行评价与讨论,并对暴露的典型问题进行分析,提出自己的见解与改进方案;	4. 观看教师录制的视频及拍摄的图片,认真聆听教师讲解训练过程中的各组的亮点和问题,进一步消化课程重难点;	
C 岗 (打荷)	5. 负责辅助 AB 岗工作,完成装盘美化点缀出品。 6. 负责本组各岗位防疫安全、食品安全、操作安全的监督、提示、评测。	5. 强调学生通过对物料的划分与不同处理运用,培养学生的节约意识。	5. 在操作过程中认真遵循相关管理制度与规定,培养自己的安全生产、规范操作意识,吃苦耐劳的劳动精神,认真负责的责任意识,爱护环境的环保意识; 6. 由打荷岗位同学负责监督与记录实训过程中的问题; 7. 小组总结得失,并形成文件,上传云班课。	
1. 学生对完成的创意菜肴和实操过程进行分析、总结。 (1) 描述创意菜肴所达到的品质特点。 (2) 分析操作过程中出现的问题和改进措施。 (3) 操作过程中的职业素养问题。 2. 每个小组准备 2 分钟左右分享发言,并选出一人进行经验分享。				

四、评价拓展（12分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 教师选取4组比较典型的创意肉丝菜肴，组织学生分享各组作品；</p> <p>2. 每组选一人上台进行2分钟左右经验分享；</p> <p>3. 首先由伊尹组分享他们的作品“XX肉丝”；</p> <p>4. 教师根据学生汇报、操作中观察及品鉴，对小组作品分析、讲解，并提出相关问题；</p> <p>5. 鼓励学生勇于回答问题；</p> <p>6. 鼓励学生多提问题进行讨论，以训练创意思维；</p> <p>7. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解“大董意境菜的出现、审美、见识的重要性和培养过程”。</p>	<p>1. 仔细聆听学生汇报；</p> <p>2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答；</p> <p>3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维；</p> <p>4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作；</p> <p>5. 利用5G移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在大屏幕上方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。</p>	<p>1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得；</p> <p>2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足；</p> <p>3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法；</p> <p>4. 进一步完善“肉丝创意菜”的工艺细节。</p>	<p>评价过程中结合学习大董意境菜，培养和锻炼了同学们对烹饪艺术和美的感受力、鉴赏力、情感表现力和创造力。</p>
四、评价拓展（38分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 其次由抽签第二组分享他们的作品“XX肉丝”；</p> <p>2. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解“烹饪形式美的构成”。</p>	<p>1. 仔细聆听学生汇报；</p> <p>2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答；</p> <p>3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维；</p> <p>4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作；</p> <p>5. 利用5G移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在大屏幕上方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。</p>	<p>1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得；</p> <p>2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足；</p> <p>3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法；</p> <p>4. 进一步完善“肉丝创意菜”的工艺细节。</p>	

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 第三组分享他们的作品“XX肉丝”；</p> <p>2. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解“拉刀法”、演示上海名菜“京酱肉丝”的刀工处理及上浆方法。</p>	<p>1. 仔细聆听学生汇报；</p> <p>2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答；</p> <p>3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维；</p> <p>4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作；</p> <p>5. 利用5G移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在大屏幕上方方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。</p>	<p>1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得；</p> <p>2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足；</p> <p>3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法；</p> <p>4. 进一步完善“肉丝创意菜”的工艺细节。</p>	
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 最后由第四组分享他们的作品“XX肉丝”；</p> <p>2. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解“京酱肉丝”的炒制方法和菜肴形式美表现方法。</p>	<p>1. 仔细聆听学生汇报；</p> <p>2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答；</p> <p>3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维；</p> <p>4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作；</p> <p>5. 利用5G移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在大屏幕上方方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。</p>	<p>1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得；</p> <p>2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足；</p> <p>3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法；</p> <p>4. 进一步完善“肉丝创意菜”的工艺细节。</p>	
五、回顾总结（5分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 回顾学生创意菜肴设计、实践操作过程中出现的主要问题及解决方法；</p> <p>2. 总结延伸根据“创意肉菜”举一反三，拓展菜品，创新菜肴设计；</p> <p>3. 鼓励学生平时多积累资料，大胆尝试，完善创意思维。</p>	<p>1. 重新梳本次课程的重点内容，引领学生回顾各个环节中的技术要点；</p> <p>2. 对卫生情况及操作规范进行点评；</p> <p>3. 提醒学生在日常学习中有意识地锤炼职业素养，为适应未来职场奠定基础；</p> <p>4. 布置课后作业。</p>	<p>1. 认真聆听教师讲解训练过程中的各组的亮点和问题，进一步强化对产品制作的操作程序；</p> <p>2. 记录并结合自身在菜肴制作过程中的问题进行反思与总结；</p> <p>3. 打开云课堂，了解需</p>	<p>1. 对操作规范、卫生安全进行总结延伸，尤其在过程中融入新冠肺炎病毒防控要求；</p> <p>2. 倡导节约、绿色环保意识。</p> <p>3. 鼓励学生在日常学习中注意相</p>

		要完成的课后作业。	关知识积累，为烹饪工艺改革创新打好基础，以适应未来职场。
课后阶段			
知识强化	发布蓝墨云班课理论测试题库（含饮食文化、职业素养、知识、技能点）方便学生进行自测并查看测试错题解析进行复习回顾（学习笔记及课程资源），补齐理论/原理掌握漏洞。		
技能深化	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各小组线上交流技能学习心得，共同提升技能认识水平； 2. 积极开展多形式的业余训练，达到熟练掌握，按照世界烹饪技能大赛、国赛要求对职业素养进行互评。 		
作业布置	<ol style="list-style-type: none"> 1. 完善“创意肉丝”菜肴实训工作单，要求图文并茂，上传至云班课，巩固技术要点； 2. 观看教师课上录制的视频及拍摄的图片，加深印象； 3. 观看《舌尖上的中国 三》的视频资料。 		
单元教学反思	<p>本单元教学依据高职院校学生的特点和烹饪工艺与营养专业的人才培养目标，遵循以学生为中心的原则，以水煮法的运用和平刀法刀工技巧的结合为重点内容，以“创意肉丝”菜肴制作任务为授课载体，有效衔接课前、课中、课后的教学过程，完成了教学做一体化的课程。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教学特色 <ol style="list-style-type: none"> （1）通过联想启发，激发学生创新创造能力，不断开发新型菜品。 （2）5G 直播录播车的使用，实时记录教师演示细节，同时便于学生课后复习巩固； （3）根据学生课前上传创意菜品问题，灵活调整授课内容。 2. 改进提升 <ol style="list-style-type: none"> （1）在轮岗实训过程中进一步发现每个人所长，为顶岗实习的定岗打下基础； （2）鼓励学生关注身边资讯，留意生活中的美，大胆创新菜品； 		

项目四：爆炒法及剞刀技

学习项目	项目四：爆炒法及剞刀技			
学时安排	总学时：16 学时，其中实践学时：12 学时			
学习目标	<p>【素质目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。 <p>【知识目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 理解制丝规格影响因素；了解“剞花刀”的花形和爆炒分类及工艺原理；知道“兰花鱿鱼”、“爆鱿鱼卷”、“麦穗腰花”的文化背景知识和韧性原材料原料特征知识； 2. 掌握“剞刀法”的技术要点，以及兰花刀形和麦穗刀形的剞刀工艺要点、流程及质量标准； 3. 掌握“兰花鱿鱼”、“爆鱿鱼卷”、“麦穗腰花”制作工艺要点、流程和成品标准； 4. 掌握菜肴创新基本知识、创新方法运用技巧。 <p>【能力目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能较为熟练地运用“剞刀法”切制不同花刀的花形； 2. 能运用爆炒法按照标准工作流程制作“兰花鱿鱼”、“爆鱿鱼卷”、“麦穗腰花”； 3. 能举一反三，完成创意方案设计并制作“创意腰花”菜肴。 <p>【思政目标】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 培育精益求精的工匠精神，增强科学探究与创新意识； 2. 涵养家国情怀，传承弘扬中华优秀传统文化； 3. 树立绿色理念，提高食品安全意识，养成节约习惯。 			
重点、难点	<p>【重点】 1. “剞刀法”兰花刀形和麦穗刀形的剞刀工艺要点、流程及质量标准； 2. 爆炒分类及工艺技术要点。</p> <p>【难点】 1. 运用“剞刀法”切制韧性原材料兰花刀形和麦穗刀形； 2. 油烹方式爆炒法类型菜肴的成品质量火候控制。</p>			
主要内容	任务名称		任务类型	学时
	任务 1	制作“兰花鱿鱼”	点化型	4
	任务 2	制作“爆鱿鱼卷”	强化型	4
	任务 3	制作“麦穗腰花”	深化型	4
	任务 4	制作“创意腰花”	转化型	4

任务1：制作“兰花鱿鱼”

课程名称	中式烹调基本功训练(2)	学时	72	其中实训学时	48
教学单元	项目四：爆炒法及削刀技 任务1：制作“兰花鱿鱼”(线上教学)	学时	4	其中实训学时	3
教学环境	1. 学生(家庭厨房)、教师(烹饪演示室); 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机; 3. 教学APP(蓝墨云班课、企业微信)、网络、数据传输环境。				
教学内容	1. 爆炒技法、削刀技法; 2. 用“削刀技法”在鱿鱼上切制兰花花刀(0.4厘米宽); 3. 制作“兰花鱿鱼”菜肴。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识,提高学生规范操作能力; 2. 培养学生服务意识,团队协作能力; 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。			
	知识目标	1. 熟悉鱿鱼的特色和事宜制作的菜式; 2. 掌握“兰花鱿鱼”标准操作流程和成品质量要求; 3. 掌握“斜刀推削刀法”、“油爆技法”基本概念和操作流程要点。			
	能力目标	1. 能运用“斜刀推削刀法”(行距0.4厘米宽)的兰花鱿鱼卷; 2. 能准确把握油爆技法的火候; 3. 能按照“兰花鱿鱼”标准操作要求进行调味成菜。			
	思政目标	1. 培养劳动精神、工匠精神、职业精神; 2. 涵养学生家国情怀、传承弘扬中华优秀传统文化。			
学情分析	优势	1. 绝大部分同学已经熟悉了烹饪操作的标准流程; 2. 大部分学生已经掌握斜刀法、直刀法蔬菜类、动物类原料切片/丝技法要求,具备相应的刀工知识; 3. 学生已经养成课前通过云班课查看了已发布的课程资源(微课、动画)预习的习惯; 4. 学生全员熟练掌握智能手机/电脑基本操作技能,拥有教学APP使用经验,具备较强的线上学习能力。			
	劣势	1. 由于新冠疫情影响,学生目前全员居家抗疫无法返校,暂时无法开展线下实践指导教学,存在不确定因素; 2. 学生居家使用的家用厨具与专业厨具略有区别; 3. 授课过程中的职业规范(如操作姿势)、口味质感、成品质量等内容的线上评价易存在客观性困难。			
教学重点	1. “斜刀推削刀法”操作技巧; 2. 油爆法及合理运用。				
教学难点	运用“斜刀推削刀法”(行距0.4厘米宽)的兰花鱿鱼卷;				
教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 问题引导法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 音/视频远程互动指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比探究实验 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法			

	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主练习（学习）	<input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论	<input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅	<input checked="" type="checkbox"/> 头脑风暴
	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评	<input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评	<input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价	
		<input checked="" type="checkbox"/> 家人成品口味评价	<input type="checkbox"/> 企业专家评价		
课前阶段					
预习思考	<p>1. 利用蓝墨云班课发布“兰花鱿鱼”预习资料包（“兰花鱿鱼”“斜刀推剖刀法”制作视频、</p> <p>2. 给学生提出思考性问题布置预习作业：</p> <p>（1）根据“鱿鱼”重要提示，学会选购优质鲜鱿鱼，并分组查阅与鱿鱼类似的原料有哪些？分析这类原理有什么特点？适合制作什么菜肴？</p> <p>（2）完成运用“斜刀推剖刀法”（0.3 cm 粗细）（行距 0.4 厘米宽）的兰花鱿鱼卷实验任务并上传图片（云班课）。查阅鱿鱼运用法可以改成什么形状，思考“斜刀推剖刀法”适用哪些原料范围？</p> <p>（3）通过观看“勾芡技巧”视频，了解爆菜兑汁的调制方法。通过实验了解不同淀粉的水粉比例。</p> <p>（4）完成为家人制作一道“爱心菜”——“兰花鱿鱼”任务，上传兰花鱿鱼制作过程中遇到的问题图片及家人点评（口感、口味）视频，思考不同鱿鱼类原料在口味、口感的差异对菜品口味调制有哪些影响？</p> <p>3. 提示学生做好防护、按规范操作、注意动作姿势、提高卫生操作等级、减少浪费并提醒安全（用刀、用火、用电、燃气、防烫、通风等方面）</p>				
素质激励	<p>利用蓝墨云班课发布国宴大师制作“银针萝卜丝”的视频资料，让学生从中思考不同方法切丝的区别和对工匠精神的感悟。</p>				
课前线上指导：（每天 20 分钟——不计入授课课时）					
教学内容	教师活动	学生活动		思政融入	
线上技能训练指导	<p>1. 查看学生出现问题的截图进行分类汇总，便于线上进行针对性指导；</p> <p>2. 语音回答学生线上反馈的技能堵点问题；</p> <p>3. 提示操作过程中卫生安全、职业规范。</p>	<p>1. 制作“兰花鱿鱼”菜肴，并把制作过程中出现的问题截图上传云班课；</p> <p>2. 技能瓶颈线上语音交流。</p>		<p>1. 通过实训操作，培养劳动精神；</p> <p>2. 通过操作规范提示，涵养职业素养。</p>	

课中阶段			
一、回顾热身（5分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
回顾课前任务完成情况	1. 总结线上任务完成情况； 2. 提问“兰花鱿鱼”制作流程是什么？	1. 查看教师线上点评； 2. 回忆“兰花鱿鱼”制作流程。	
二、新课导入（30分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
(1) 根据“鱿鱼”重要提示，学会选购优质鲜鱿鱼，并分组查阅与鱿鱼类似的原料有哪些？分析这类原理有什么特点？适合制作什么菜肴？	1. 如何选购鲜鱿鱼？ 2. 组织查阅与鱿鱼类似的原料有哪些？ 3. 分析这类原理有什么特点？适合制作什么菜肴？	1. 学生运用企业微信线上语音分组分享课前所查阅与鱿鱼类似的原料资料？ 2. 分析这类原理有什么特点？适合制作什么菜肴？	通过鱿鱼饮食文化知识交流，了解中华优秀传统文化。
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
(2) 完成运用“斜刀推削刀法”(0.3 cm粗细)(行距0.4厘米宽)的兰花鱿鱼卷实验任务并上传图片(云班课)。查阅鱿鱼运用法可以改成什么形状，思考“斜刀推削刀法”适用哪些原料范围？	1. 点评学生课前上传云班课运用“斜刀推削刀法”(0.3 cm粗细)(行距0.4厘米宽)切兰花鱿鱼的掌握情况， 2. 要求学生查阅鱿鱼运用法可以改成什么形状，思考“斜刀推削刀法”适用哪些原料范围？ 3. 回顾提问已学“直刀法”、“斜刀法”口诀，教师注意补充学生疏漏。	1. 课前完成运用“斜刀推削刀法”(0.3 cm粗细)(行距0.4厘米宽)切兰花鱿鱼实验，形成实验结果，进行线上交流讨论； 2. 学生线上回答“直刀法(直刀切)”、“斜刀法”口诀。	1. 通过对削刀法发展史涵养中华优秀传统文化； 2. 通过竞赛实验、总结刀法口诀，培养工匠精神。

三、新课导入（30分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
（3）通过观看“勾芡技巧”视频，了解爆菜兑汁的调制方法。通过实验了解不同淀粉的水粉比例。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讲解“勾芡技巧”知识，熟悉爆炒兑汁的技巧； 2. 归纳总结学生线上“头脑风暴”结果并明确制作爆炒时不同淀粉的水粉比例。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 倾听、记录、思考教师所讲“勾芡技巧”基础知识； 2. 小组线上“头脑风暴”汇总“并明确制作爆炒时不同淀粉的水粉比例。 	通过对勾芡发展史涵养中华优秀传统文化饮食文化
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
（4）完成家人制作一道“爱心菜”——“兰花鱿鱼”任务，上传兰花鱿鱼制作过程中遇到的问题图片及家人点评（口感、口味）视频，思考不同鱿鱼类原料在口味、口感的差异对菜品口味调制有哪些影响？	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教师讲述油爆技法理论知识，布置线上油爆最佳处理方式“投票”任务； 2. 回顾兰花鱿鱼中刀工、过油、兑汁、包汁处理重点； 3. 讲解不同鱿鱼类原料在口味、口感的差异对菜品口味调制有哪些影响？ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 认真听讲，作好记录，学习油爆技术理论知识，蓝墨云班课“投票”油爆处理最佳方式； 2. 回答油爆类菜肴核心点、关键点； 3. 了解不同鱿鱼类原料在口味、口感的差异对菜品口味调制有哪些影响？ 	通过讲解“油爆法”历史典故涵养中华优秀传统文化饮食文化
四、纠错点化（40分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
蓝墨云班课线上测试及点评（2分钟）	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利于蓝墨云班课进行“兰花鱿鱼”理论知识线上测试； 2. 总结学生答题情况并进行针对性回顾释疑。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 完成线上“兰花鱿鱼”理论知识线上测试； 2. 总结答题情况，分析错题原因，查看解析巩固复习。 	通过理论测试考核职业素养、中华优秀传统文化饮食文化掌握情况

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>优秀作品展示, 点评取胜之道(4分钟)</p> <p>(1) 线上投票选出最佳作品、分析;</p> <p>(2) 点评作品优秀之处;</p> <p>(3) 播放优秀作品家长点评视频。</p>	<p>1. 展示“斜刀推刮刀法”切兰花鱿鱼卷线上竞赛优秀作品, 点明取胜之道;</p>  <p>2. 播放优秀学生家长点评视频;</p> <p>3. 优秀学生分享学习心得。</p>	<p>1. 各小组云班课线上投票选出运用“斜刀推刮刀法”切兰花鱿鱼卷最佳作品(“最佳刀工”、“最规范操作”、“最卫生安全”) ;</p>  <p>2. 倾听家长点评视频, 感受家人对学生成长的期待和付出劳动的肯定;</p> <p>3. 学习优秀学生成功经验, 体会通过完成菜肴制作任务体现爱心、孝心。</p>	<p>1. 通过投票评选强调职业素养重要性;</p> <p>2. “爱心菜”制作任务融入劳动教育、孝心、爱心。</p>
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>典型问题 1: 间距不匀——自制训练工具点化(4分钟)</p>	<p>1. 上传“斜刀推刮刀法”切兰花鱿鱼卷典型问题图片 1——厚薄、间距不匀;</p>  <p>2. 帮助学生查找问题原因;</p> <p>3. 教师制作“斜刀推刮刀法”切兰花鱿鱼卷训练小工具(如发卡)帮助学生居家训练学生建立厚薄控制和平行运刀的手感。鼓励学生开发大脑自制辅助训练工具。</p>	<p>1. 查看典型问题 1 图片, 思考问题原因;</p> <p>2. 学生说明问题出现原因——厚薄找不准、控制不了刀的平行运行;</p> <p>3. 仔细观察教师制作的“斜刀推刮刀法”训练小工具, 进一步感悟刀功技巧, 根据实际情况选择适宜材料制作训练工具。</p>	<p>1. 通过查找、分析刀法问题, 培养工匠精神;</p> <p>2. 通过自制工具激发学生创新意识。</p>
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>典型问题 2: 口感不佳</p>	<p>1. 上传“兰花鱿鱼”家长点评视频中关于口感的问题视频片段;</p> <p>2. 听取并帮助学生查找本问题出现原因;</p> <p>3. 组织学生回看教师兰花鱿鱼</p>	<p>1. 倾听“兰花鱿鱼”家长点评视频中关于口感的问题视频片段; , 思考问题原因;</p> <p>2. 学生汇报讨论问题出现原因——焯烫火候把握不当; ——油温不热或过油时间太长;</p>	<p>通过查找、分析油爆火候问题、凝练口诀, 培养学生标准意识、工匠精神。</p>

	(微课), 回顾核心知识点; 4. 讲解“油爆”口诀: 旺火热油、下料速起、汁包主料、翻勺迅速, 一气呵成, 清淡爽口。	3. 回看复习兰花鱿鱼(微课), 回顾水温控制(100℃烫5、6秒)、过油下锅时机(六成热)、翻勺迅速等核心知识点; 4. 熟记口诀, 认真揣摩体会。	
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
典型问题4: 口味不准	1. 上传“兰花鱿鱼”家长点评视频中关于口味不准(过咸、过淡)的问题视频片段; 2. 听取并帮助学生查找本问题出现原因; 3. 复习讲解调料名称、配料比例、投放顺序、调味方法等核心知识点。	1. 倾听“兰花鱿鱼”家长点评视频中关于口味不准问题片段, 思考问题原因; 2. 学生汇报讨论问题出现原因——咸度比例控制不好;——兑汁水粉比例不当;——爆汁火力不当; 3. 记录调味料名称、配料比例、投放顺序、调味方法等核心知识点; 4. 熟记咸度调制总原则1%—1.2%及比例。	通过查找、分析口感口味问题、凝练口诀, 培养学生工匠精神、规范意识。
五、强化训练云上指导(50分钟)			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
小组视频直播训练强化, 教师云上远程巡视指导	1. 教师进入各小组企业微信视频通话群进行云巡视, 指导学生“斜刀推刮刀法”切兰花鱿鱼卷训练, 抓拍精彩瞬间; 2. 针对学生出现的问题进行云指导并及时与学生进行交流; 3. 提示学生注意用刀安全、操作规范、注意卫生消毒、杜绝食材浪费。	1. 学生按小组(6人/组)进入企业微信视频通话群再次进行“斜刀推刮刀法”切兰花鱿鱼卷训练; 2. 针对老师线上对典型问题的分析和解惑进行训练, 对比自身存在不足并及时改进; 3. 按照规范要求进行操作训练。	通过操作规范提示, 涵养职业素养。
六、总结回顾(15分钟)			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 梳理“拌香干丝”制作问题 2. 晒图分享经验; 3. 重新梳理	1. 将学生第一轮制作“兰花鱿鱼”整体操作过程中存在的问题进行梳理; 2. 晒出“最佳成品”、“最标准操作”等优秀作品图片, 进行经验分享;	1. 根据老师点评分析, 对照成品质量标准, 突破自身技术问题瓶颈; 2. 根据云班课优秀作品经验分享, 对照职业规范要求, 破除职业操作(卫生、安全)陋习;	1. 对操作规范、卫生安全进行总结延伸, 尤其在过程中融入新冠肺炎病毒防控要求; 2. 倡导节约、绿色

本次课程的重点内容,引领学生回顾各个环节中的技术要点。	3. 利用线上蓝墨云班课“轻直播”回放、课程资源(ppt、操作流程图等); 4. 强调规范、提示卫生安全; 5. 厨房工作卫生防疫建议。	3. 查找自身存在的问题,分析原因,根据师生丰富线上交流活动,线下实践改进自身问题; 4. 聆听教师对厨房工作卫生防疫融入建议。	环保意识。
课后阶段			
知识强化	发布蓝墨云班课理论测试题库(含饮食文化、职业素养、知识、技能点)方便学生进行自测并查看测试错题解析进行复习回顾(学习笔记及课程资源),补齐理论/原理掌握漏洞。		
技能深化	1. 各小组线上交流技能学习心得,共同提升技能认识水平; 2. 积极开展多形式的业余训练,达到熟练掌握,按照世界烹饪技能大赛、国赛要求对职业素养进行互评。		
作业布置	1. 为家人制作符合本地口味特点的“拌香干丝”爱心菜并进一步领悟教学重点、化解技术难点; 2. 填写线上实训报告单; 3. 蓝墨云班课发布《国宴名菜——油爆双花》的视频资料,让学生从中思考平刀法运用和对工匠精神的感悟。		
单元教学反思	<p>本单元教学依据我校(高职)学生的特点和烹饪工艺与营养专业的人才培养目标,遵循以学生为中心的原则,以菜品“兰花鱿鱼”制作为载体,以“斜刀推剞刀法”切兰花鱿鱼卷、“热油快冲”、“兑汁调味”为重点内容,形成“课前、课中、课后”三段式教学结构,针对新型冠状病毒肺炎防控需要,实施居家线上“竞赛、演示、讲解、训练、指导、讨论、点评、考核、分享、实验”为一体的无边界课程。</p> <p>1. 教学特色</p> <p>(1) 运用多种信息化手段开展疫情期间线上丰富教学互动活动(轻直播、微课、资源上传、线上讨论),实现教学可追溯、可回看、可记录;</p> <p>(2) 通过“竞赛体验、自评自检、趣味实验、原理解读、实践真知、多元评价”对技术要点、职业规范、理论掌握步步进阶,有效强化重点,反复分解突破难点,打通知识堵点、接上技术断点;</p> <p>(3) 融入当下新冠肺炎病毒防控要求,全面提升职业规范、素质要求,强调菜品制作过程安全卫生;</p> <p>(4) 融入菜点文化内涵,渗透工匠精神、劳动精神,传承中华传统美德(爱心、孝心)、树立文化自信、养成节约意识。</p> <p>2. 改进提升</p> <p>(1) 进一步升级教学设备,提高线上授课资源(微课、动画、视频等)、互动、交流、画面、图片等传输速度,减少延时和卡顿现象;</p> <p>(2) 进一步丰富线上考评形式,减轻家庭学习负担,提高课程学习成果(爱心菜)对家庭幸福快乐生活的促进作用,增加家庭成员的参与度。</p>		



任务2：制作“爆鱿鱼卷”

课程名称		中式烹调基本功训练（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元		项目4 爆炒法及剞刀技 任务2 制作“爆鱿鱼卷”	学时	4	其中实训学时	3
教学环境		1. 中式烹调教学智慧实训室1、中式烹调教学智慧实训室2； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学APP（蓝墨云班课、企业微信）、网络、数据传输环境。				
教学内容		1. 掌握烹调技法“炒”分类当中爆炒法理论知识； 2. 运用“剞刀技—麦穗花刀”完成鱿鱼卷麦穗花形切制； 3. 制作“爆鱿鱼卷”菜肴。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。				
	知识目标	1. 了解“爆鱿鱼卷”菜肴的历史文化背景； 2. 掌握“爆鱿鱼卷”的标准操作流程及成品质量要求； 3. 掌握爆炒烹调技法的工艺原理，掌握工艺流程标准。				
	能力目标	1. 能熟练运用“剞刀技—麦穗花刀”完成鱿鱼卷麦穗花形切制任务； 2. 能按照工艺流程要求，完成“爆鱿鱼卷”的菜肴制作任务。				
	思政目标	1. 培养工匠精神、劳动精神、职业精神； 2. 培养节约意识。				
学情分析	优势	1. 大部分学生对于“剞刀技”的工艺已经达到了认知水平； 2. 对于“爆炒法”的技巧及要求已经初步掌握。				
	劣势	1. 学生对于“剞刀技—麦穗花刀”切制鱿鱼卷麦穗花形的工艺流程标准缺乏掌握； 2. 学生对以爆炒技法的菜肴制作火候把握有所欠缺。				
教学重点		1. 烹调技法“炒”分类当中爆炒法理论知识； 2. 爆炒鱿鱼卷菜肴制作工艺流程标准。				
教学难点		1. 运用“剞刀技—麦穗花刀”完成鱿鱼卷麦穗花形切制； 2. 爆鱿鱼卷菜肴火候及形态控制。				
教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 问题引导法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 音/视频远程互动 指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比探究实验 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法				
	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主练习（学习） <input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论 <input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅 <input checked="" type="checkbox"/> 头脑风暴				
	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价 <input checked="" type="checkbox"/> 家人成品口味评价 <input checked="" type="checkbox"/> 企业专家评价				

课前阶段			
预习思考	1. 教师利用蓝墨云班课下发课程任务单、爆鱿鱼卷菜肴制作视频、削刀技—麦穗花刀切制动画； 2. 给学生提出思考性问题布置预习作业： (1) 学生通过观看学习“爆鱿鱼卷菜肴制作视频”搜集菜肴历史文化资料及关键制作工艺；  (4) 学生通过继续观看削刀技—麦穗花刀动画，鼓励尝试切制并思考关键技术点； (5) 学习爆炒烹调技法理论知识微课。		
素质激励	利用云班课发布《中国烹饪第一刀——陈子宝》的视频资料，让学生思考从中的感悟工匠精神，激发学生的奋斗精神。		
课中阶段			
一、新课导入（10分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 鲁菜名菜“爆鱿鱼卷”的历史文化背景； 2. 菜肴原料组配介绍： 主料：鱿鱼(鲜)350克 配料：香菇20克 冬笋50克 调料：小葱15克 白酱油10克 白醋5克 大蒜5克 淀粉10克 味精3克 香油10克 花生油40克	1. 教师根据课前布置的预习作业，提问爆鱿鱼卷菜肴历史文化背景； 2. 通过多媒体播放菜肴制作关键环节技术点微课，引导学生回顾爆鱿鱼卷制作工艺流程； 3. 提示菜肴组配原则及标准。	1. 学生根据课前搜集的“爆鱿鱼卷”历史文化资料，回答教师的提问，积极参与讨论； 2. 通过观察老师播放的菜肴制作关键技术点微课，回顾课前学习的菜肴制作视频工艺流程；	通过中国八大菜系-鲁菜文化，树立文化自信。
二、新知新授（40分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
爆炒烹调技法理论知识： 1. 基本概念：脆嫩爽口是爆炒类菜肴最大特点。爆炒时勺温很高，通常八成左右。爆与滑炒很相似，都是大火速成，区别是爆在加热时油温更高，有些爆炒菜在油爆前原料还	1. 教师根据课前发布的预习任务爆炒烹调技法理论知识微课并提示环节技术关键点； 2. 教师针对学生爆炒烹调技法勾理论知识实践环节进行下位指导，并运用多媒	1. 根据课前完成预习任务，回答教师提出的问题； 2. 聆听学习教师讲授的知识要点； 3. 在教师引导下梳理制关键技术点及工艺	通过讲解中国烹饪历史发展“炒法”重要烹饪技术，增强民族文化自信。

<p>放入沸水中氽烫,让剂的花纹绽开。马上入油锅。因为选用的是脆性原料,所以爆炒菜口感脆嫩,而滑炒菜口感滑嫩。</p> <p>2. 爆炒的分类:盐爆、葱爆、油爆三种。爆鱿鱼卷属于油爆也叫蒜爆。</p>	<p>体设备播放 ppt 进行讲解;</p> <p>3. 督促学生完成爆炒烹调技法理论知识实践学习讨论。</p>	<p>流程重难点,并做好笔记;</p> <p>4. 在教师指导下分组合作完成爆炒烹调技法理论知识模拟实践讨论。</p>	
--	--	---	--

三、竞赛回顾 (5 分钟)

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 回顾刮刀技—麦穗花刀切制动画技术要点;</p> <p>2. 分组竞赛:刮刀技—麦穗花刀切制鱿鱼卷,时间为 2 分钟,数量 8 只麦穗鱿鱼卷;</p> <p>3. 操作流程提示:</p>  <p>4. 成绩卡:</p> 	<p>1. 运用蓝墨云班课随机邀请一位同学帮大家回顾下上次课程学习过的刮刀法技术要点;</p> <p>2. 邀请上一次课后大家评选出的刮刀技优秀作品的前五名同学以竞赛的形式展示交流;</p> <p>3. 根据企业微信上传的成绩卡进行学生作品成绩评定;</p> <p>4. 通过同屏录播系统搜集学生竞赛过程中出现的操作问题并进行分析、点评、答疑。</p>	<p>1. 积极参与教师的提问环节;</p> <p>2. 上次课程评选出的优秀作品学生代表,按照竞赛规则,完成展示交流;</p> <p>3. 根据竞赛操作过程及结果,每组评分员及观察员分别针对刀工技能和职业素养进行生生互查,生生互评;</p> <p>4. 聆听教师讲授学生作品中的操作问题并思考总结。</p>	<p>1. 通过竞赛实验培养工匠精神;</p> <p>2. 通过查找、分析刀法问题,培养良好的职业素养。</p>

四、纠错示范 (10 分钟)

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 鱿鱼刮刀技制麦穗花形工艺:</p> <p>(1) 取一片鱿鱼,内侧向上放在案板上,从长方形的一角开始,将刀倾斜 45° 斜着片入鱿鱼,切出整齐的刀口。刀口间隔 0.2cm,与长方形的长边夹角同样为 45°,至少深至鱿鱼厚度的 3/4 注意不要把鱿鱼切断。</p> <p>(2) 全部切好后调整角度,竖起刀刃,切出与刚才的刀口垂直交叉的刀口,同样间隔是 0.2cm。</p>	<p>1. 教师利用实时录播、手机同屏、5G 移动直播/录播车,讲解刮刀技—麦穗花刀法切制麦穗鱿鱼卷的要点,指导纠正学生在竞赛中出现的问题,要求学生徒手领会技术要领,边演示、边讲解;</p> <p>2. 回顾讨论《中国烹饪第一刀—陈子宝》的学艺人生,激发学生感悟精益求精的匠心精神。</p>	<p>1. 观看学习教师关于“刮刀技—麦穗花刀法”制麦穗鱿鱼卷工艺的示范讲解,回顾关键技术动画,并做好各环节关键技术点的记录;</p> <p>2. 观看教师演示操作,根据自身存在的问题提问;</p> <p>3. 与教师共同讨论《中国烹饪第一刀—陈子宝》的学艺人生,感悟匠心精神;</p>	<p>1. 通过分析学生操作过程问题进行纠错,教师技术关键点示范,实践提倡绿色环保理念和节约意识。</p> <p>2. 通过分析菜肴组配要求,确定菜肴选料采购三去冰鲜鱿鱼(去皮、去头尾、去内脏)依菜选料,按需采购,从根</p>

<p>(3) 将切好的鱿鱼翻转, 将刀口向下铺平在案板上, 等分成3份。</p> <p>2. 完成切制符合制作爆鱿鱼卷菜肴要求的麦穗花形。</p>			<p>本上杜绝废料产生, 做到养成节约习惯, 树立绿色环保理念。</p>
五、强化训练—切配 (20分钟)			
<p style="text-align: center;">教学内容</p>	<p style="text-align: center;">教师活动</p>	<p style="text-align: center;">学生活动</p>	<p style="text-align: center;">思政融入</p>
<p>学生进行剖刀技—麦穗花刀法切麦穗鱿鱼卷强化训练。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 组织全班同学完成符合爆鱿鱼卷菜肴要求的麦穗鱿鱼卷制备; 2. 教师巡视指导。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 根据教师要求全班同学完成符合菜肴要求的鸡丝制备; 2. 观察平拉刀法结合直刀推拉刀法动画。 	<p>规范原料精加工操作工艺流程, 培养学生标准意识、安全操作意识, 舌尖上的安全意识。</p>
六、强化训练—烹制 第一轮 (20分钟)			
<p style="text-align: center;">教学内容</p>	<p style="text-align: center;">教师活动</p>	<p style="text-align: center;">学生活动</p>	<p style="text-align: center;">思政融入</p>
<p>学生进行第一轮实训。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 要求学生进行分组轮岗实训, 第一组进行菜肴制作后, 小组内对菜肴的色香味型进行自评分析; 2. 教师在第一组进行实训时下位指导, 对学生在操作过程中出现的问题随时进行纠错指导、记录等。 	<p>组内成员进行感官品鉴与讨论点评。</p>	<p>通过查找分析口味问题, 培养学生标准意识、工匠精神。</p>
七、纠错示范 (30分钟)			
<p style="text-align: center;">教学内容</p>	<p style="text-align: center;">教师活动</p>	<p style="text-align: center;">学生活动</p>	<p style="text-align: center;">思政融入</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. 原料初加工: <ol style="list-style-type: none"> (1) 先将鱿鱼内脏、须和头部处理干净, 撕掉表皮; (2) 然后将顶部三角部分切掉, 形成较为匀称的圆筒形, 用刀从侧面将圆筒形剖开成一个大四边形; (3) 切好的大片鱿鱼纵向分成三等分。 2. 教师演示菜肴配料清洗制净的方法及卫生要求。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 第一组实训完毕后, 运用投屏技术将各小组实训时, 针对原料初加工环节暴露出的共性问题进行纠错分析; 2. 教师进行菜肴的原料初加工环节制作演示, 强化指导效果。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 学生观察、记录教师演示的操作步骤; 2. 根据教师演示操作过程中的难点及时提问互动并运用移动录播设备功能记录教师示范关键点操作; 3. 观察教师的示范操作熟记原料精加工过程中的技术要领, 理解重难点技术环节。 	<p>通过分析研究食材初加工过程中可利用部分的分割处理方法, 培养学生从食物加工操作中树立节约意识。</p>

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>2. 原料精加工, 鱿鱼剞刀技制麦穗花形工艺及配料制备:</p> <p>(1) 取一片鱿鱼, 内侧向上放在案板上, 从长方形的一角开始, 将刀倾斜 45° 斜着片入鱿鱼, 切出整齐的刀口。刀口间隔 0.2cm, 与长方形的长边夹角同样为 45°, 至少深至鱿鱼厚度的 3/4 注意不要把鱿鱼切断。</p> <p>(2) 全部切好后调整角度, 竖起刀刃, 切出与刚才的刀口垂直交叉的刀口, 同样间隔是 0.2cm。</p> <p>(3) 将切好的鱿鱼翻转, 将刀口向下铺平在案板上, 等分成 3 份, 制好的鱿鱼卷上浆处理备用。</p> <p>(4) 葱去洗净取葱白切马蹄葱; 香菇去蒂洗净切菱形片; 冬笋削去外皮洗净切菱形片。</p>	<p>1. 运用投屏技术将各小组实训时, 针对原料精加工环节暴露出的共性问题进行纠错分析;</p> <p>2. 教师进行菜肴的原料精加工环节的制作演示, 强化指导效果。</p> 	<p>1. 学生倾听、观察、记录教师演示的操作步骤;</p> <p>2. 根据教师演示操作过程中的难点及时提问互动并运用移动录播设备功能记录教师示范关键点操作;</p> <p>3. 观察教师的示范操作熟记原料精加工过程中的技术要领, 理解重难点技术环节。</p> 	<p>通过查找、分析麦穗花刀刀法问题, 培养学生标准意识、工匠精神;</p>
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>3. 初步熟处理: 边演示、边讲解:</p> <p>(1) 鱿鱼卷滑油, 将经过刀工处理上浆的鱿鱼卷, 运用油烹方式分类当中的滑油处理将原料置于 120℃ 热油当中, 用筷子或手勺轻轻拨散, 反复浸烫至成熟备用。</p> <p>(2) 香菇片、冬笋片焯水过油待用;</p>	<p>1. 运用投屏技术将各小组实训时, 针对初步熟处理环节暴露出的共性问题进行纠错分析;</p> <p>2. 教师进行菜肴的初步熟处理环节制作演示, 强化指导效果。</p>	<p>1. 学生倾听、观察、记录教师演示操作步骤;</p> <p>2. 根据教师演示操作过程中的难点及时提问互动并运用移动录播设备功能记录教师示范关键点操作;</p> <p>3. 观察教师的示范操作熟记原料精加工过程中的技术要领, 理解重难点技术环节。</p>	<p>通过规范原料初步熟处理操作工艺流程, 培养学生标准意识、安全意识, 舌尖上的安全, 遵纪守法不乱用食品添加剂、病死、不卫生、不新鲜原料。</p>
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>4. 烹制调味: 边演示、边讲解: “爆鱿鱼卷” 烹制调味的工艺流程标准:</p> <p>(1) 原勺打底油 25g 低油温煸炒少许葱蒜爆香;</p> <p>(2) 将处理好的主料、配料、</p>	<p>1. 运用投屏技术将各小组实训时, 针对烹制调味环节暴露出的共性问题进行纠错分析;</p> <p>2. 教师进行菜肴的烹制调</p>	<p>1. 学生倾听、观察、记录教师演示操作步骤;</p> <p>2. 根据教师演示操作过程中的难点及时提问互动并运用移动录播设备功能记录教师</p>	<p>通过查找、分析烹制调味工艺流程中口味口感问题凝练口诀, 培养学生标准意识、工匠精神。</p>

调料依次加入； (3) 运用“爆炒”旺火快速翻炒均匀加热成熟后，采用兑汁勾芡法进行爆芡打入麻油； (4) 调制口味咸鲜适中，汁醇色洁，口感脆爽。	味环节制作演示，强化指导效果。	示范关键点操作； 3. 观察教师的示范操作熟记烹制调味加工过程中的技术要领，理解重难点技术环节。	
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
5. 装盘出品： (1) 根据菜肴选择器皿的意义及要求：器皿选择白色12寸平盘； (2) 将烹调好的鱿鱼卷与配料堆放在平盘中心； (3) 菜肴应立体呈现；	1. 运用投屏技术将各小组实训时，针对装盘出品环节暴露出的共性问题进行纠错分析； 2. 教师进行菜肴的装盘出品环节制作演示，强化指导效果。	1. 根据学习教师操作过程中的难点及时提问互动并运用移动录播设备记录教师示范关键点操作； 2. 观察教师示范操作熟记菜肴装盘出品过程中的技术要领。	通过操作规范提示，涵养职业素养，践行“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”行动。
八、强化训练—烹制 第二、三轮（40分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 学生进行第二次轮岗实训。	1. 要求第二轮轮岗实训，继续进行下位指导； 2. 运用同屏技术现场纠错指导，直至结束。	认真聆听教师讲解，进一步强化对菜肴制作的操作程序。	通过操作规范提示，涵养职业素养，践行“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”行动。
2. 学生进行第三次轮岗实训。	待第三轮实训结束，总结共性问题，予以纠错，强化认知。	结合自身在菜肴制作过程中的问题进行反思与总结。	
九、总结延伸（5分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
归纳总结卫生要求	1. 利用课程PPT重新梳理本次课程的重点内容，引领学生回顾各个环节中的技术要点； 2. 对卫生情况及操作规范进行点评；提醒学生在日常学习中有意识地锤炼职业技能，提升职业素养，为适应未来职场奠定基础； 3. 布置课后作业。	1. 观看课程PPT，回顾本次课程的重难点内容； 2. 聆听教师对个人职业发展的建议； 3. 打开云课堂，了解需要完成的课后作业。	1. 对操作规范、卫生安全进行总结延伸，尤其在过程中融入新冠肺炎病毒防控要求； 2. 提醒学生在日常学习中有意识地锤炼职业素养，为适应未来职场、短期内疫情常态化防控需要奠定基础。

课后阶段	
作业布置	<ol style="list-style-type: none"> 1. 观看“爆双脆”的视频，仔细揣摩久久酿真味的内涵。 2. 要求学生通过学习通完成重要知识点（含实验原理、职业素养）试题练习。 3. 填写实训报告单。
单元教学反思	<p>本单元教学依据高职院校学生的特点和烹饪工艺与营养专业的人才培养目标，遵循以学生为中心的原则，以油烹法的爆炒类型的运用与平拉刀法刀工技巧的结合为重点训练内容，以“爆鱿鱼卷”菜肴制作任务为授课载体，有效衔接课前、课中、课后的教学过程，完成了教学做一体化的课程。</p> <p>1.教学特色</p> <ol style="list-style-type: none"> （1）技法要点反复强化，提升学生学习效果，有效突破难点； （2）讲练展评环环相扣，提高课堂实效，有效分解突破难点； （3）传统菜系文化的渗透，从大国工匠身上领悟匠心精神，树立中华优秀传统文化自信、智慧自信； （4）信息化技术有效串联，提高课堂学习效率。 <p>2.改进提升</p> <ol style="list-style-type: none"> （1）进一步升级中式烹调智慧教学实训室信息化设备，与供应商协商增设错误自动抓拍、多屏对比； （2）进一步探索合作企业开展物料回收机制，减少餐饮浪费。

任务 3：制作“麦穗腰花”

课程名称	中式烹调基本功（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元	项目二：爆炒法 剞刀技 任务 3：制作“麦穗腰花”	学时	4	其中实训学时	3
教学环境	1. 烹饪演示厅、中式烹调教学智慧实训室2； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学 APP（蓝墨云班课）、网络、数据传输环境。				
教学内容	1. 不同韧性食材受热卷曲程度实验； 2. 剞刀法麦穗花刀实训； 3. 爆炒法火候把控； 4. 麦穗腰花菜肴制作。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。			
	知识目标	1. 掌握麦穗腰花的标准操作流程及成品质量要求； 2. 了解爆炒法工艺原理，掌握工艺流程标准。			
	能力目标	1. 能运用剞刀法切制麦穗花形腰花； 2. 能运用所学知识进行麦穗腰花的制作。			
	思政目标	1. 培养工匠精神、劳动精神、职业精神； 2. 培养科学精神。			
学情分析	优势	(1) 大部分学生已经掌握麦穗鱿鱼切配的刀工技术与刀法要求； (2) 学生通过前课的学习初步掌握了爆炒法的基本工艺与方法。			
	劣势	(1) 小部分学生对于剞刀法一麦穗花刀的技术不熟练，原理性知识待提升； (2) 学生的职业价值观和职业基础素养有待于继续提升和加强； (3) 学生运用信息技术手段自主获取专业知识的主动性不足。			
教学重点	1. 爆炒法工艺标准； 2. 剞刀法一麦穗花刀的制作工艺流程标准。				
教学难点	1. 运用剞刀法切制猪腰麦穗花刀； 2. 麦穗腰花菜肴烹制工艺流程标准。				
教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 问题引导法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 音/视频远程互动指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比探究实验 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法			
	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主练习（学习） <input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论 <input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅 <input checked="" type="checkbox"/> 头脑风暴			
	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价 <input checked="" type="checkbox"/> 家人成品口味评价 <input checked="" type="checkbox"/> 企业专家评价			

课前阶段			
预习思考	教师利用云班课下发实训工单，并要求学生做好以下准备： 1. 发布“麦穗腰花”的制作视频，要求学生对比上节课“爆鱿鱼卷”的制作工艺流程，结合视频思考下列问题：从制作步骤及麦穗花刀切配规格两个方面考虑，“爆鱿鱼卷”与“麦穗腰花”有何不同？ 2. 发布“麦穗腰花”切制微课，根据内容，要求学生思考工艺标准。		
素质激励	利用云班课发布《炝拌腰花》的视频资料，感受传统烹饪的极致刀工。		
课中阶段			
一、回顾热身（5分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 麦穗花刀切制的回顾： （1）通过提问的方式要求学生回顾麦穗花刀的口诀。 （2）各小组推出上节课麦穗花刀切制最好的同学，根据课前发放的微课中麦穗花刀切制的规格进行麦穗花刀切制的小比赛。各小组进行观摩、讨论与点评在麦穗花刀切制过程中各选手的表现。 2. 教师进行纠错点评，并演示麦穗花刀切制，学生麦穗花刀用于制作加热实验使用，教师制作麦穗花刀成品留作制作菜肴使用。	1. 对上节课中麦穗花刀工艺及口诀要领进行提问，同时结合两次菜肴制作，并对比两次麦穗花刀的不同。 2. 结合微课中麦穗花刀切制的要求，组织小组代表进行麦穗花刀的竞赛，记录学生制作中的错误。 3. 集中点评纠错，并使用手持摄像设备，结合投屏技术进行麦穗花刀切配的演示，并在演示过程中继续强调麦穗花刀口诀，放大细节，引导学生进行强化记忆。	1. 参与活动，竞赛活动小组代表比赛结果进行点评总结及发言。聆听教师的纠错指导；讨论，记录。 2. 细心揣摩老师演示制作麦穗花刀切制，记录并观察。	通过竞赛对比培养工匠精神。
二、新课导入（10分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 麦穗腰花是八大菜系之首—鲁菜的代表菜，也属于济南派，鲁菜，历史悠久，影响广泛，是中国饮食文化的重要组成部分，以其味咸、鲜、脆嫩、风味独特、制作精细享誉海内外。鲁菜的突出烹调方法为爆、扒、拔丝，尤其是爆、扒素为世人所称道。爆，分为油爆、盐爆、酱爆、芡爆、葱爆、汤爆、水爆等，充分体现了鲁菜在用火上的功夫。	1. 用多媒体手段，由本次实训项目的饮食场景画像引入地区的风味特点与饮食习惯，讲授本次实训项目的菜肴历史文化；组织学生进行思考，讨论：根据场景画像及诗词描	1. 聆听关于实训项目的相关文化知识，并做记录； 2. 根据老师提出的问题小组探讨，总结汇报。	5. 通过讲解菜肴历史典故，融入中华优秀传统文化； 操作过程培养工匠精

<p>因此，世人称之为“食在中国，火在山东”。</p> <p>鲁菜经过长期的发展和演变，鲁菜系逐渐形成包括青岛在内，以福山帮为代表的胶东派鲁菜九转大肠，以及包括德州、泰安在内的济南派两个流派。并有堪称“阳春白雪”的典雅华贵的曲阜孔府菜，还有星罗棋布的各种地方菜和风味小吃。</p> <p>济南派则以汤著称，辅以爆、炒、烧、炸，菜肴以清、鲜、脆、嫩见长。其中名肴有清汤什锦、奶汤蒲菜，清鲜淡雅，别具一格。</p> <p>2. 依据课前麦穗腰花的视频资料：</p> <p>(1) 通过微课视频，引导学生总结制作麦穗腰花的三个重点步骤即：爆炒、麦穗花刀切制腰花、滑油烫制。</p> <p>(2) 教师讲解介绍制作菜肴所用原材料及工具：</p> <p>菜肴组配：</p> <p>主料：猪腰子（350克）</p> <p>辅料：荸荠（70克）</p> <p>调料：大葱 10克 大蒜 10克 姜 10克 酱油 10克 白砂糖 5克 白醋 10克 淀粉 5克 胡椒粉 2克 香油 5克 香醋 10克 盐 3克</p> <p>需要工具：薄刀、细棉纱布、五色分类粘板、五色分类抹布、分类垃圾桶、食材盆、烹调锅具、防疫口罩、食品级手套等。</p>	<p>绘的画面，尝试总结麦穗腰花这一菜肴的口感与口味特点，并予以总结。</p> <p>2. 引导学生总结制作麦穗腰花的三个重点步骤。</p> <p>3. 使用多媒体一体机播放PPT，讲解所用各调辅料及在菜肴中的基本作用；介绍操作所需工具食品操作卫生要求，工具要求。</p>	<p>3. 记录好原料组配的品类、重量及各调辅料在菜品中的基本作用。</p> <p>4. 聆听、观察老师所使用的工具，及相关的操作要求、卫生要求等规范性内容。</p>	<p>神、职业精神。</p>												
三、对比研究——食材影响（30分钟）															
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入												
<p>1. 通过提问学生，回顾上节课爆鱿鱼卷制作的相关要求；</p> <p>2. 通过提问学生，回答课前思考题2，即两种汤制作的不同之处。引导学生从火力、成品特点、制作工艺三个方面进行对比：</p> <table border="1" data-bbox="183 1675 703 1809"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>预制工艺</th> <th>刀工技术</th> <th>菜肴呈现</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鱿鱼卷</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>腰花</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>预制工艺上：鱿鱼打刀之后清洗，沥干水分，滑油制熟，旺火速成；腰花大刀后需清洗，沥干水分，先用温水飞一下，使其微微受热卷曲，释放腥臊之气，而后温油滑油，避免使其缩水过度导致口感发韧。</p>	名称	预制工艺	刀工技术	菜肴呈现	鱿鱼卷				腰花				<p>1. 结合微课内容对上节课中爆鱿鱼卷工艺进行提问；</p> <p>2. 运用多媒体及信息化技术手段，总结点评，并提出引导性问题：“爆鱿鱼卷与麦穗腰花有何不同支持，以表格的形式进行总结。”</p>	<p>1. 回答/聆听、思考、记录相关内容；</p> <p>2. 认真聆听教师关于相关理论知识讲解，并做好课堂笔记，适时思考相关原理；</p>	<p>通过对比探究实验培养科学精神</p>
名称	预制工艺	刀工技术	菜肴呈现												
鱿鱼卷															
腰花															

<p>刀工技术上：鱿鱼受热后卷曲程度较高，尽量斜刀处理时深一些，分大片，避免卷曲过度收缩成小团；腰花含水量高，且易失水，受热后不易卷曲，故斜刀处理需要更深，刀工处理更细密，尽量达到厚度的 4/5，分片时小一些。</p> <p>菜肴呈现上，爆鱿鱼卷菜品颜色着白色；因此调味过程中尽量不取有颜色析出的调味品与辅料；麦穗腰花为红色，无需由此要求，且猪腰腥气较重，需要赋重味。</p>			
四、对比探究——塑形（55 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 剞刀法在菜肴中起到最直接的作用即使菜肴的美观性，因此需要通过一定方式探讨出制作腰花过程中，每一步的核心点，其中，有两个最关键的部分直接影响麦穗腰花的菜肴呈现即：刀工处理；初步熟处理。</p> <p>2. 讲授并演示剞刀法刀工处理的过程：运用直刀法把猪腰从中间一剖两半，再用左手自腰子两头向中间挤一挤，使中间鼓起，突出腰臊，将其片净，并在清水里蘸一下，目的是使刀口面光滑易刮。刮时一般要顺长横刮，采用麦穗刀法，刀距为 3.5 至 4 毫米，进刀深度为腰子厚度的 3/4，与腰子的夹角应在 45° 至 50° 之间。</p> <p>用剞刀法刮花纹，斜度越大、夹角越小，花纹就越长、越是悦目；反之，花纹短，不够美观。刮完坡刀，把腰子横过来，顺长直刀刮腰子厚度的 4/5，刀距 3 毫米。不论横刮或顺刮，都要硬着手腕，使刀距的深浅、宽窄均匀一致，这是保证成菜形态美观的关键。</p> <p>腰子刮好后，改刀成长 4 厘米、宽 1.5 厘米的块，用水淘去上面的粘液，取净布轻轻把水振干。</p>	<p>讲授剞刀法在此次菜肴制作的具体运用方面，铺垫下一步的论证试验。</p>	<p>记录、思考，感受</p>	<p>1. 引导学生感知中国传统烹饪文化对菜肴呈现的审美观念。</p> <p>2. 感受中国烹饪对刀工的极致匠心追求。</p>
<p>进行“剞刀法加工麦穗腰花”实操</p>	<p>下位指导学生制作臊子，随机指导，纠错</p>	<p>按相关要求制作腰花</p>	<p>职业素质养成</p>
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>要求学生按照课前发布的麦穗腰花制作视频步骤，按照试验要求，进行腰花塑形的对比性试验，其实验设计为：</p>	<p>1. 下位指导，监督学生按实验要求进行操作</p> <p>2. 组织学生进行汇报，聆听并穿插讲授相关</p>	<p>1. 汇报实验结论，</p> <p>2. 参与教师组织的课堂活</p>	<p>1. 通过对比探究实验培养科学精神；</p>

<table border="1" data-bbox="236 208 603 421"> <thead> <tr> <th>实验分组</th> <th>实验编号</th> <th>腰花深度</th> <th>腰花密度</th> <th>滑油温度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">A</td> <td>1</td> <td>4/5</td> <td>0.3*0.3</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2/5</td> <td>0.3*0.3</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1/5</td> <td>0.3*0.3</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">B</td> <td>4</td> <td>4/5</td> <td>0.3*0.3</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>4/5</td> <td>0.3*0.3</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>4/5</td> <td>0.3*0.3</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">c</td> <td>7</td> <td>4/5</td> <td>0.5*0.5</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>4/5</td> <td>0.3*0.3</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>4/5</td> <td>0.1*0.1</td> <td>120</td> </tr> </tbody> </table> <p>实验结束后按感官评价表1进行感官鉴定盲测，并打分，由组长进行核分统计，讨论分析结果：</p> <table border="1" data-bbox="236 577 662 629"> <thead> <tr> <th>成熟度</th> <th>口感</th> <th>香气</th> <th>鲜味</th> <th>总分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20</td> <td>35</td> <td>30</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">由</p>	实验分组	实验编号	腰花深度	腰花密度	滑油温度	A	1	4/5	0.3*0.3	5	2	2/5	0.3*0.3	5	3	1/5	0.3*0.3	5	B	4	4/5	0.3*0.3	80	5	4/5	0.3*0.3	120	6	4/5	0.3*0.3	180	c	7	4/5	0.5*0.5	120	8	4/5	0.3*0.3	120	9	4/5	0.1*0.1	120	成熟度	口感	香气	鲜味	总分	20	35	30	15		知识内容。	动，主动思考回答相关问题	2. 通过名典名言引导，内化中华优秀传统文化。
实验分组	实验编号	腰花深度	腰花密度	滑油温度																																																					
A	1	4/5	0.3*0.3	5																																																					
	2	2/5	0.3*0.3	5																																																					
	3	1/5	0.3*0.3	5																																																					
B	4	4/5	0.3*0.3	80																																																					
	5	4/5	0.3*0.3	120																																																					
	6	4/5	0.3*0.3	180																																																					
c	7	4/5	0.5*0.5	120																																																					
	8	4/5	0.3*0.3	120																																																					
	9	4/5	0.1*0.1	120																																																					
成熟度	口感	香气	鲜味	总分																																																					
20	35	30	15																																																						
五、强化提高——烹制第一轮（20分钟）																																																									
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入																																																						
学生进行第一轮实训。	1. 要求学生进行分组轮岗实训，第一组进行菜肴制作后，小组内对菜肴的色香味型进行自评分析；同时教师在第一组进行实训时下位指导，对学生在操作过程中出现的问题随时进行纠错指导、记录等。	组内成员进行感官品鉴与讨论点评。	1. 职业素质养成 2. 融入工匠精神																																																						
六、强化提高——纠错示范（15分钟）																																																									
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入																																																						
教师进行点评纠错，并进行菜肴制作的整体示范。	1. 第一组实训完毕后，运用投屏技术将各小组实训时暴露出的共性问题进行纠错分析； 2. 教师进行整体菜肴的制作演示，强化指导效果。	1. 认真聆听教师关于菜肴评价的补充，并结合自身制作过程中的问题进行反思； 2. 认真观看、聆听教师讲解老师的制作演示。	通过实操培养工匠精神、劳动精神、职业精神。																																																						
七、强化提高——烹制（二、三轮）（45分钟）																																																									
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入																																																						
学生进行第二次轮岗实训。	1. 要求第二轮轮岗实训，并继续进行下位指导； 2. 运用同屏技术现场纠错指导，直至结束。	认真聆听教师讲解，进一步强化对产品制作的操作程序。	通过实操培养工匠精神、劳动精神、职业精神。																																																						

任务 4：制作“创意腰花”

课程名称	中式烹调基本功训练（2）	学时	72	其中实训学时	48
教学单元	项目三 滑炒法平拉技 任务 4：制作“创意肉丝”	学时	4	其中实训学时	3
教学环境	1. 烹饪演示厅、中式烹调教学智慧实训室； 2. 师生配备智能手机/电脑、录播直播系统、教学触控一体机； 3. 教学 APP（蓝墨云班课）、网络、数据传输环境。				
教学内容	1. 创意菜肴方法学习、创意菜肴设计：（三）烹调工艺改革创新途径； 2. 创意菜肴设计分享点评； 3. 制作创意菜肴； 4. 创意菜肴制作点评拓展。				
教学目标	素质目标	1. 培养学生标准意识、成本意识和质量意识，提高学生规范操作能力； 2. 培养学生服务意识，团队协作能力； 3. 培养学生吃苦耐劳、诚实守信的职业品质。			
	知识目标	1. 了解与肉丝适宜的烹调方法； 2. 了解“烹调工艺创新的内容”； 3. 熟悉“菜肴创新”的两种方法。			
	能力目标	1. 能初步掌握菜肴的创新方法； 2. 可以根据任务要求，收集、分析、提炼相关资料； 3. 能初步设计并制作肉丝创意菜，并在实践中提高创新能力； 4. 能运用所学知识评价、分析创新菜的优缺点，并提出改进措施，完善创意菜肴工艺流程。			
	思政目标	1. 培养劳动精神、工匠精神、职业精神； 2. 增强学生勇于探索的创新精神、善于解决问题的实践能力。			
学情分析	优势	（1）大部分学生已经掌握鸡丝切配的流程与刀法要求； （2）学生已经掌握“滑炒法、平拉技”的概念与基本流程； （3）学生理论学习能力强，思维敏捷。			
	劣势	（1）学生对技术点的观察力不足，动手能力差；（技术点微视频，可反复观看） （2）学生对肉丝切配的熟练度有待提高； （3）学生的职业素养和职业价值观有待于加强； （4）学生烹饪知识积累不足，需要在课余时间利用信息技术等手段手段读取专业知识增加见识。			

教学重点		掌握“烹调工艺改革创新的途径”
教学难点		设计出符合要求的“肉丝创意菜肴”、并制作改进。
教学方法	教法	<input checked="" type="checkbox"/> 任务驱动法 <input checked="" type="checkbox"/> 引导启发法 <input checked="" type="checkbox"/> 纠错点化 <input checked="" type="checkbox"/> 音/视频远程互动指导、资料上传 <input checked="" type="checkbox"/> 对比分析 <input checked="" type="checkbox"/> 案例教学法
	学法	<input checked="" type="checkbox"/> 自主练习（学习） <input checked="" type="checkbox"/> 小组汇报、讨论 <input checked="" type="checkbox"/> 资料查阅 <input checked="" type="checkbox"/> 头脑风暴
	评价方式	<input checked="" type="checkbox"/> 学生过程自评 <input checked="" type="checkbox"/> 学生投票互评 <input checked="" type="checkbox"/> 教师技术要点掌握评价 <input type="checkbox"/> 家人成品口味评价
课前阶段		
预习思考	<p>1. 教师通过云课堂下发课程任务单及准备工作：</p> <p>(1) “烹调工艺创新的内容”讲义；（三）烹调工艺改革创新的途径；</p> <p>(2) 创意菜肴围边制作视频；</p> <p>(3) “肉丝创意菜”的创意条件；课前任务要求。</p> <p>(4) 根据学生上传云班课的改进创意菜制作设计说明书，结合所学创意方法准备需要讲解的知识和技术点。</p> <p>(5) 提前准备技术点演示的原料。</p> <p>2. 给学生提出思考性问题，布置预习作业：</p> <p>(1) 阅读“烹调工艺改革创新的内容”理论知识，观看相关视频，要求学生认真学习、思考。</p> <p>(2) 根据“肉丝创意菜”条件，以小组为单位，经过协商，确定设计方向；成员分工合作，通过书籍、网络等途径收集资料；阅读资料，小组讨论，确定设计方案；完成创意菜制作设计说明书，并总结创作思路；将小组创意菜制作设计说明书上传云班课。</p> <p>(3) 根据教师建议再次讨论，改进创意菜制作设计书。</p> <p>(4) “肉丝创意菜”的创意条件：</p> <p>主料：猪瘦肉</p> <p>辅料：笋、水发香菇、胡萝卜、豆腐皮、红椒、油菜、香菜、香葱、虾仁、鸡蛋、鸡胸肉等（可任意选择 1-5 种）；</p> <p>主料刀工：根据菜肴设计特点确定粗细；</p> <p>烹调技法：滑炒；</p> <p>口味：不限；</p>	
素质激励	<p>利用云班课发布《中国意境菜》的视频链接，推荐微信《大董餐饮》，学习董振祥的从厨历程，通过分析“菜肴意境源于深厚的文化背景”让学生认真思考，从中感悟，激发学生的创作欲望。</p>	

课中阶段			
一、预习评价（10 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 通过云班课测试“烹调工艺改革创新的意义和原则”“烹调工艺创新的内容”一章内容；（10 题、5 分钟）</p> <p>5. 了解学生对“烹调工艺创新”知识掌握程度；重点回顾学生未掌握的知识。</p>	<p>1. 打开云班课，要求学生测试；</p> <p>2. 根据学生对“菜肴创新思路与方法”知识掌握程度，重点回顾学生未掌握的知识，强调“菜肴创新方法”的重难点。</p>	<p>1. 通过云班课测，回顾“菜肴创新思路与方法”相关知识；</p> <p>2. 根据老师讲解，进一步掌握“菜肴创新方法”重难点知识。</p>	<p>通过理论测试考核职业素养理论掌握情况。</p>
二、1. 分享思路（45 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 教师强调创意菜肴分享流程；</p> <p>2. 各小组选一名代表上台分享各组菜肴创作思路及工艺流程，每组分享控制在 2 分钟左右；</p> <p>3. 教师在每一位同学分享后，适当点评，以建议为主；</p> <p>4. 根据各组设计思路，结合创新方法，以案例形式针对性回顾、讲解创新知识，加强学生对菜肴创新的理解度；</p> <p>5. 鼓励其他组学生提出问题和建议，由分享组同学解答。</p>	<p>1. 教师强调创意菜肴分享流程；</p> <p>2. 组织各组代表上台分享各组菜肴创作；</p> <p>3. 迅速根据各组创意思路和菜肴工艺流程，提出问题和建议；</p> <p>4. 对各组分享作品进行点评；</p> <p>5. 引导学生大胆提出自己的观点和想法。</p>	<p>1. 各小组选一名代表上台分享各组菜肴创作；</p> <p>2. 各组学生对分享组创新菜肴工艺提出问题，由分享同学解答；</p> <p>3. 对老师提出的建议进行修改。</p>	<p>1. 通过菜肴创新设计的训练，使学生明白烹调工艺改革创新是餐饮企业保持旺盛生命力的源泉。</p> <p>2. 菜肴创新设计必须面向大众、努力满足市场需要，顺应时代潮流。</p> <p>3. 以食品安全案例为切入点明确食品安全在餐饮行业的重要性和意义。</p>

二、2. 总结学生创意（5 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 对学生在创意过程中出现的问题进行回顾、总结、重点指出需要注意的问题；</p> <p>2. 强调操作安全及疫情防控食品操作卫生要求；</p> <p>3. 强调规范操作的重要性，努力提升职业素养。</p>	<p>1. 总结学生创意思路和工艺流程；</p> <p>2. 强调学生在创意过程中需要注意的问题；</p> <p>3. 教师强调操作安全及疫情防控食品操作卫生要求。；</p> <p>4. 强调规范操作的重要性，努力提升职业素养。</p>	<p>1. 认真听老师讲解，进一步理解的创意思路和方法；</p> <p>2. 消化、理解“菜肴创新思路与方法”，不明白的地方及时提出疑问。</p>	<p>鼓励学生“大胆创新”，在亲身参与中增强创新精神、创造意识和创业能力。</p>
二、3. 完善设计（15 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 以小组为单位，根据教师的分析、讲解及建议，进一步改进各组创意菜肴工艺流程及细节；</p> <p>2. 小组成员协商，模拟企业实岗生产线作业岗位，确定分工；</p> <p>3. 确定各岗位职责，互相配合完成工作任务。</p> <p>4. 将完进一步改进的创意菜肴工艺流程上传至蓝墨云班课平台。</p> <p>5. 请同学们移步到实训区来完成设计作品。</p>	<p>1. 教师巡视学生完善设计过程，对不足之处予以指正；</p> <p>2. 回答学生提出的问题，并提出合理化建议；</p> <p>3. 强调岗位职责，注意培养学生相互沟通、协调合作的团队能力；</p>	<p>1. 小组成员协商，根据教师的分析、讲解及建议，完善各组创意菜肴工艺流程及细节；</p> <p>2. 小组成员协商，模拟企业实岗生产线作业岗位，确定分工；</p> <p>3. 确定各岗位职责，争取互相配合完成工作任务。</p> <p>4. 将进一步改进后的创意菜肴工艺流程上传至蓝墨云班课平台。</p>	<p>通过讨论、分析、完善菜肴设计，培养团队精神和精益求精的工匠精神；</p>

二、实践求证（50 分钟）				
教学内容		教师活动	学生活动	思政融入
学生按照设计要求制作“肉丝创新菜肴”，模拟企业实岗生产线作业岗位，互相配合完成工作任务。				
岗位	实训工作内容			
A 岗 (切配)	负责完成原料选择-原料初加工-原料精加工(刀工处理部分)。	1. 安排学生按照小组进入各自工位,组长进行原料分配,其余组员准备并清洁实训工具;(刀、砧板、码斗、瓷碟、白色手布); 2. 安排小组进行实操,并在实训室内随机现场指导,直至每一名学生实操结束; 3. 教师巡视学生菜肴制作过程,及时规范学生操作动作,并对学生提出的问题做出解答或引导学生去思考解决;每各阶段训练时,教师通过同屏录播的方式记录学生实训过程中的亮点和问题;利用同屏直播/录播,将录制的视频及拍摄的图片投放至多媒体一体机,在总结环节对学生在训练过程中的亮点和问题进行点评和纠错; 4. 学生对自的作品进行评价与讨论,并对暴露的典型问题进行分析,提出自己的见解与改进方案; 5. 强调学生通过对物料的划分与不同处理运用,培养学生的节约意识。	1. 认真聆听教师关于每一次阶段训练中的要求; 2. 每组学生进入工作岗位,进行“干丝创新菜”各烹调环节步骤的训练。在训练过程中,根据教师的指导,调整存在的问题; 3. 完成作品后从不同角度拍摄三张作品照片上传企业微信。小组根据创意菜评分标准,讨论菜肴质量,总结得失并提出改进方案,完成汇报内容;汇报内容为菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题; 4. 观看教师录制的视频及拍摄的图片,认真聆听教师讲解训练过程中的各组的亮点和问题,进一步消化课程重难点; 5. 在操作过程中认真遵循相关管理制度与规定,培养自己的安全生产、规范操作意识,吃苦耐劳的劳动精神,认真负责的责任意识,爱护环境的环保意识; 6. 由打荷岗位同学负责监督与记录实训过程中的问题; 7. 小组总结得失,并形成文件,上传云班课。	1. 通过查找、分析菜品质量,回顾实际操作过程,找出问题并解决问题,进一步完善设计,培养学生勇于探索的创新精神、善于解决问题的实践能力; 2. 通过加强操作规范提示,涵养职业素养。
B 岗 (炒锅)	负责完成原料精加工(初步熟处理部分)-烹制-调味。			
C 岗 (打荷)	7. 负责辅助 AB 岗工作,完成装盘美化点缀出品。 8. 负责本组各岗位防疫安全、食品安全、操作安全的监督、提示、评测。			
1. 学生对完成的创意菜肴和实操过程进行分析、总结。 (1) 描述创意菜肴所达到的品质特点。 (2) 分析操作过程中出现的问题和改进措施。 (3) 操作过程中的职业				

<p>素养问题。</p> <p>2. 每个小组准备2分钟左右分享发言，并选出一人进行经验分享。</p>			
四、评价拓展（12分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 教师选取4组比较典型的创意肉丝菜肴，组织学生分享各组作品；</p> <p>2. 每组选一人上台进行2分钟左右经验分享；</p> <p>3. 首先由伊尹组分享他们的作品“XX肉丝”；</p> <p>4. 教师根据学生汇报、操作中观察及品鉴，对小组作品分析、讲解，并提出相关问题；</p> <p>5. 鼓励学生勇于回答问题；</p> <p>6. 鼓励学生多提问题进行讨论，以训练创意思维；</p> <p>7. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解“大董意境菜的出现、审美、见识的重要性和培养过程”。</p>	<p>1. 仔细聆听学生汇报；</p> <p>2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答；</p> <p>3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维；</p> <p>4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作；</p> <p>5. 利用5G移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在大屏幕上方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。</p>	<p>1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得；</p> <p>2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足；</p> <p>3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法；</p> <p>4. 进一步完善“肉丝创意菜”的工艺细节。</p>	<p>评价过程中结合学习大董意境菜，培养和发展的同学们对烹饪艺术和美的感受力、鉴赏力、情感表现力和创造力。</p>
四、评价拓展（38分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
<p>1. 其次由抽签第二组分享他们的作品“XX肉丝”；</p> <p>2. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解“烹饪形式美的构成”。</p>	<p>1. 仔细聆听学生汇报；</p> <p>2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答；</p> <p>3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维；</p> <p>4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作；</p> <p>5. 利用5G移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在大屏幕上方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。</p>	<p>1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得；</p> <p>2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足；</p> <p>3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法；</p>	

教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 第三组分享他们的作品“XX肉丝”； 2. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解“拉刀法”、演示上海名菜“京酱肉丝”的刀工处理及上浆方法。	1. 仔细聆听学生汇报； 2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答； 3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维； 4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作； 5. 利用 5G 移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在大屏幕上方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。	4. 进一步完善“肉丝创意菜”的工艺细节。 1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得； 2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足； 3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法； 4. 进一步完善“肉丝创意菜”的工艺细节。	
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 最后由第四组分享他们的作品“XX肉丝”； 2. 教师对学生创意知识点和进行延伸讲解“京酱肉丝”的炒制方法和菜肴形式美表现方法。	1. 仔细聆听学生汇报； 2. 将学生在不同环节遇到的问题进行梳理并解答； 3. 提出关联问题，鼓励学生联想思维； 4. 教师对学生创意点进行延伸讲解、示范操作； 5. 利用 5G 移动直播/录播车录下示范操作，并同屏在大屏幕上方便学生观看学习，课后整理并上传云班课供学生回看学习。	1. 由一名小组成员汇报菜肴特点、菜肴制作改进方案以及操作过程中出现的职业素养问题；总结自身存在的问题和所得； 2. 回答老师提出的针对性问题，改进自身存在的不足； 3. 点评过程中学生可以随时提出自己的观点和想法； 4. 进一步完善“肉丝创意菜”的工艺细节。	
五、回顾总结（5 分钟）			
教学内容	教师活动	学生活动	思政融入
1. 回顾学生创意菜肴设计、实践操作过程中出现的主要问题及解决方法； 2. 总结延伸根据“创意肉菜”举一反三，拓展菜品，创新菜肴设计； 3. 鼓励学生平时多积累	1. 重新梳本次课程的重点内容，引领学生回顾各个环节中的技术要点； 2. 对卫生情况及操作规范进行点评； 3. 提醒学生在日常学习中有意识地锤炼职业素养，为	1. 认真聆听教师讲解训练过程中的各组的亮点和问题，进一步强化对产品制作的操作程序； 2. 记录并结合自身在菜肴制作过程中的问	1. 对操作规范、卫生安全进行总结延伸，尤其在过程中融入新冠肺炎病毒防控要求； 2. 倡导节约、绿色环保意识。

资料,大胆尝试,完善创意思维。	适应未来职场奠定基础; 4. 布置课后作业。	题进行反思与总结; 3. 打开云课堂,了解需要完成的课后作业。	3. 鼓励学生在日常学习中注意相关知识积累,为烹饪工艺改革创新打好基础,以适应未来职场。
课后阶段			
知识强化	发布蓝墨云班课理论测试题库(含饮食文化、职业素养、知识、技能点)方便学生进行自测并查看测试错题解析进行复习回顾(学习笔记及课程资源),补齐理论/原理掌握漏洞。		
技能深化	1. 各小组线上交流技能学习心得,共同提升技能认识水平; 2. 积极开展多形式的业余训练,达到熟练掌握,按照世界烹饪技能大赛、国赛要求对职业素养进行互评。		
作业布置	3. 完善“创意肉丝”菜肴实训工作单,要求图文并茂,上传至云班课,巩固技术要点; 2. 观看教师课上录制的视频及拍摄的图片,加深印象; 3. 观看《舌尖上的中国 三》的视频资料。		
单元教学反思	<p>本单元教学依据高职院校学生的特点和烹饪工艺与营养专业的人才培养目标,遵循以学生为中心的原则,以水烹法的运用和平刀法刀工技巧的结合为重点内容,以“创意肉丝”菜肴制作任务为授课载体,有效衔接课前、课中、课后的教学过程,完成了教学做一体化的课程。</p> <p>1. 教学特色</p> <p>(1) 通过联想启发,激发学生创新创造能力,不断开发新型菜品。</p> <p>(2) 5G直播录播车的使用,实时记录教师演示细节,同时便于学生课后复习巩固;</p> <p>(3) 根据学生课前上传创意菜品问题,灵活调整授课内容。</p> <p>2. 改进提升</p> <p>(1) 在轮岗实训过程中进一步发现每个人所长,为顶岗实习的定岗打下基础;</p> <p>(2) 鼓励学生关注身边资讯,留意生活中的美,大胆创新菜品;</p>		

附件 5：专业平台课程组《中国传统饮食》思政建设材料

《中国传统饮食》课程教学质量报告

一、基本信息

课程名称	中国传统饮食	适用专业	烹调工艺与营养
课程性质	职业基础课	开课学期	第三学期
学时	36	学分	2
修读方式	必修	考核类型	考查
主要参考书目	参考资料： (1) 《中国饮食文化》 万建中 主编 中央编译出版社，2011 年 (2) 《中国饮食文化》 邵万宽 主编 中国旅游出版社，2016 年 (3) 《中国元素》 王霞晖 主编 中国轻工业出版社，2018 年 (4) 《中国饮食文化概论》 赵建民 金洪霞 主编中国轻工业出版社，2017 年		

二、课程定位

本课程是“烹调工艺与营养专业”的职业基础课程之一，开设于第三学期，在烹饪专业的人才培养中占有重要地位，能产生如下三个重要作用：

(一) 职业发展的“三个助力”作用

中国烹饪文化源远流长、独具特色、群星璀璨，充满着继承和创新，融合与发展，体现了其强大的生命力。因此，该课程的开设担负着三大任务：一是使学生了解中国传统饮食共性与个性的形成、发展及其要素构成和所孕育的文化内涵，丰富学生的知识结构，转化为职业发展底蕴，体现其“知识教育”功能；二是使学生理解中国饮食文化的强大生命力形成的原因，产生文化自豪感、职业认同感、发展使命感，体现其“价值引领”功能；三是使学生从中汲取营养，运用于日后的传承与创新，转化为追求行为，体现其“能力本位”功能。

(二) 德育教育的“同向促进”作用

该课程的前修思想政治课程为《思想道德修养与法律基础》、《毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论》，通过学习，学生已经具备了相关知识、观念、意识和鉴别能力等，该课程的开设从中国传统饮食的事例中，进一步理解社会主义核心价值观、文化自信等思政精神，起到有效补充和同向促进作用。

(三) 素质培养的“承上启下”作用

该课程的前修专业课程为《烹饪工艺学》、《中式烹调基本功训练》、《中式面点基本功训练》、《烹饪原料与加工技术》等，是在初步了解了烹饪主要工作环节和要求基础上的专业文化素养的进一步提升，并为《中式热菜制作技术》、《中式面点制作技术》、《中式冷菜制作技术》、《菜单与宴席设计》、《厨政管理实务》等后续课程的学习打下创新思维和文化理解的基础，达到“带着专业学文化，带着文化长技能”的目的。

三、课程目标

根据烹调工艺与营养专业的人才培养目标，为给学生筑牢中国烹饪传承、发展的文化素养基础，敬业、乐业的职业素养基础，以及践行社会主义核心价值观、具备文化自信的思政素养基础，提升学生的综合素质，确定了如下目标：

（一）知识目标

1. 了解中国传统饮食的发展历程、影响因素和相关名人、名言、名篇；各民族与各地方的典型饮食风俗和礼俗；中国器具文化和酒文化的基本情况。
2. 理解饮食与文化的概念及其关系；中国传统饮食的宏观形成背景和中国饮食文化的精髓。
3. 掌握中国传统饮食的特色和文化特点；八大菜系特点、饮食礼仪文化特征；。

（二）能力目标

1. 能结合有关地方传统饮食活动现象进行必要的资料查询，初步梳理，并能运用所学知识，从文化角度进行分析和总结概括。
2. 能运用所学知识将传统饮食中的优秀元素融入现代饮食活动；并能够依托传统饮食文化对现代饮食活动进行创新性思考与实践。

（三）素质（德育）目标

1. 理解“文化建设”的意义，培养学生的家国情怀和对中国传统饮食文化的自豪感，涵养传承、弘扬的自信与发展、创新的自觉。
2. 培养专业的使命感和对中华美德与道德传统的认同感，涵养乐业与敬业的自觉。
3. 具备遵规守纪的行为习惯和查阅、思考、整理的学习习惯。

四、教学内容

（一）开发原则

1. 坚持与思想政治教育“同向同行”的原则，构画主线，打造专业“价值观”形成链的重要环节。

2. 坚持高等职业教育“知识必须够用”的原则，构建知识体系，形成专业“知识点”积累链的重要环节。

3. 坚持突出专业、联系巧妙的原则，选取思政资源，形成有效融合。

（二）开发方法

1. 根据高职教育学生的培养特点和职业素养要求，结合本门课程在专业课程体系中的定位，精心选取知识点，按照知识形成规律，构建适应性的课程内容结构体系，匹配适用性的教学内容，以保证课程框架符合高等职业教育的要求，形成适用的“知识体系”课程。

2. 根据高职学生德育教育要求，结合课程特点，坚持以弘扬社会主义核心价值观和中国特色社会主义的“四个自信”教育为主要融入点进行课程开发，以保证课程与思政课程的“同向同行”的目的，形成有效的“价值引领性”课程。

3. 根据知识内容的逻辑性和思政元素的契合度巧妙构建联系，精心选取案例（名人、名篇、名言、名菜、名点、名宴、名谚、名俗等，课程组把之称作“八名”），巧妙迁移知识点，确保讲授内容即突出重点，又不喧宾夺主，使其在潜移默化中达到知识体系构建和价值观引领的目的。

（三）体系构建

1. 知识体系框架

序号	内容框架	具体内容	计划课时
1	第一章：绪论	第一节：饮食与中国饮食 一、饮食的概念与世界三大饮食体系 二、饮食的发展与中国饮食体系的形成背景 第二节：饮食与文化 一、文化的概念 二、饮食的文化属性 二、中国饮食文化及其现代价值	4
2	第二章：独具特色的中国饮食	第一节：中华饮食的特点及其文化内涵 一、中华饮食的特点 二、中华饮食的文化内涵 第二节：中西饮食比较 一、自然角度比较中西饮食	8

		二、人文角度比较中西饮食	
3	第三章：源远流长的中国饮食	第一节：中华饮食的起源于发展 一、中华饮食的起源 二、中华饮食的发展 第二节：中华饮食的传播与交融 一、烹饪技法 二、烹饪原料和调味品 三、器具 四、酒 五、茶	8
	第四章：群星璀璨的中国饮食	第一节：中国饮食文化圈的形成与特色 一、“饮食文化圈”的概念 二、中国饮食文化的类型 三、中国饮食文化区位形成的历史原因 四、中国饮食文化的区位概况 第二节：中国主要菜肴体系 一、中国菜肴风味体系的形成 二、中国八大菜系特色 三、其他菜肴体系	8
	第五章：崇尊尚礼的中国饮食	第一节 中国筵席文化 一、筵宴的起源与发展 二、古今宴席形式与食礼 第二节 中国茶文化 一、中国茶文化起源于发展 二、中国茶道 三、中国茶文化与宗教 第三节 中国酒文化 一、中国酒文化的起源于发展 二、中国古今酒业 三、中国酒俗与酒礼 四、酒文化与中国文学 第四节 中国食俗文化 一、中国日常食俗 二、中国节日食俗 三、中国人生礼俗、食俗	8
课时合计			36

2. 思政元素选取

序号	思政元素	育人目标	培养手段
1	文化自信	加深学生对中国传统饮食文化及其强大生命力的理解，树立传承、弘扬的文化自信，转化为发展、创新的担当自觉。	视频、案例讲解及学生能力训练作业

2	家国情怀	加深学生对家乡、对国家饮食文化的感情，形成文化自信感，转化为爱祖国、爱家乡的家国情怀。	视频、案例讲解及学生能力训练作业
3	敬业乐业	加深学生对饮食文化在中国传统文化中的地位和匠人对饮食文化发展作用的认识，提高乐业的认知，唤醒敬业的自觉。	视频、案例讲解及学生能力训练作业
4	守礼友善	加深学生对中华传统礼仪及其对世界影响的认识，提高学生中华美德与道德传统的认知，做传承的典范。	视频、案例讲解及学生能力训练作业

3. 课程内容与思政元素映射

序号	任务模块	课程内容和要求 (技能、国家/国际标准)	思政映射与融入点 (案例、分析)	实训设计	参考学时
1	第一章： 绪论	<p>【知识目标】</p> <p>1. 理解饮食、文化及饮食文化的概念。</p> <p>2. 了解世界三大饮食体系和饮食的发展阶段；文化的作用；了解马克思、毛泽东、习近平对文化及传统文化的阐述；了解袁枚与《随园食单》、孙中山与《建国方略》及其他有关饮食名言。</p> <p>3. 掌握中国饮食体系形成和发展的十大影响因素、文化的作用及传统文化的当代价值。</p> <p>【能力目标】</p> <p>1. 能理解有关饮食文化名言的内涵，并转化为追求行为。</p> <p>2. 能初步运用所学知识分析中国饮食体系的持久生命力，以及传承的意义。</p> <p>【素质（德育）目标】</p> <p>1. 理解“文化建设”的意义，增强中华饮食文化自信感，提高学生的家国情怀。</p> <p>2. 增强专业的认同感、自豪感和工作的使命感。</p> <p>3. 养成遵规守纪的行为习惯和查阅、思考、记录、整理的学习习惯</p>	<p>【“八名”】</p> <p>1. 马克思、毛泽东、习近平对文化及传统文化的阐述；</p> <p>2. 袁枚与《随园食单》、孙中山与《建国方略》、老子与《道德经》等。</p> <p>【案例】</p> <p>1. 天津菜发展特点；</p> <p>2. 分子烹饪。</p>	学生选取自己家乡最具代表性的饮食风俗或典型菜点，形成分析其传承原因的分析报告。	4
2	第二章： 独具特色的中华饮	<p>【知识目标】</p> <p>1. 了解中国饮食文化的地域特征</p>	案例 4：南甜北咸、东辣西酸——中国传统饮食文化风味有什么特	通过了解中国传统饮食文化	10

	食	<p>2. 了解中国饮食文化的基本特性</p> <p>3. 掌握中西饮食文化比较的内容</p> <p>【能力目标】</p> <p>1. 通过本节学习掌握影响中国饮食发展的因素有哪些，掌握不同影响因素下形成的中国饮食的特点。</p> <p>2. 能将中西饮食文化比较的知识加深对中国饮食文化的理解，应用于日常生活、工作中。</p> <p>【素质（德育）目标】</p> <p>1. 理解“文化建设”的意义，加深学生对家乡、对国家饮食文化的感情，形成文化自豪感，转化为爱祖国、爱家乡的家国情怀。</p> <p>2. 增强专业的认同感、自豪感和工作的使命感。</p> <p>3. 养成遵规守纪的行为习惯和查阅、思考、记录、整理的学习习惯。</p>	<p>点</p> <p>案例 5：药食同源—— 中国传统饮食文化有什么食疗特点</p>	<p>发展历史</p> <p>完成对烹饪传统饮食文化传承、发扬。</p>	
3	<p>第三章： 源远流长的中国饮食</p>	<p>【知识目标】</p> <p>1. 理解中国饮食文化的起源与发展脉络。</p> <p>2. 了解不同时期中国饮食文化的特点；历史名厨；了解马克思、毛泽东、习近平对文化及传统文化的阐述；了解彭祖、伊尹、易牙与《史记》、《汉书》、《吕氏春秋·本味》及其他有关饮食名言、名著。</p> <p>3. 掌握中国烹饪技法、烹饪原料于调味料、烹饪器具、酒、茶等起源与发展。</p> <p>【能力目标】</p> <p>1. 能理解有关饮食文化起源与发展名言的内涵，并转化为追求行为。</p> <p>2. 能初步运用所学知识分析中国饮食文化起源与发展、中国烹饪技法、烹饪原料与调料、烹饪器具、酒、茶对中国饮食</p>	<p>【“八名”】</p> <p>1. 马克思、毛泽东、习近平对文化及传统文化的阐述；</p> <p>2. 《汉书》、《吕氏春秋》、《史记》、《礼记》、《黄帝内经》、《论语》与彭祖、伊尹、易牙、孔子、黄帝、屈原等。</p> <p>【案例】</p> <p>1. 天津名菜、名点、名小吃传说；</p> <p>2. 国宴。</p>	<p>学生选取自己家乡最具代表性的烹饪技法、烹饪原料与调味料运用，形成分析报告。</p>	6

		<p>文化中的作用，以及传承的意义。</p> <p>【素质（德育）目标】</p> <p>1. 理解“文化建设”的意义，加深学生对家乡、对国家饮食文化的感情，形成文化自豪感，转化为爱祖国、爱家乡的家国情怀。</p> <p>2. 增强专业的认同感、自豪感和工作的使命感。</p> <p>3. 养成遵规守纪的行为习惯和查阅、思考、记录、整理的学习习惯。</p>			
4	第四章： 群星璀璨的中华饮食	<p>【知识目标】</p> <p>1. 理解“饮食文化圈”的概念；</p> <p>2. 了解中国饮食文化的区位概况；</p> <p>3. 了解中国饮食文化区位形成的历史原因。</p> <p>【能力目标】</p> <p>1. 能准确讲出中国饮食文化的区位概况；</p> <p>2. 能运用知识分析中国饮食体系，并延伸细化。</p> <p>3. 能运用知识分析中中国饮食文化区位形成的历史原因，并延伸细化。</p> <p>【素质（德育）目标】</p> <p>1. 理解国家文化建设的意义，增强中华饮食文化自豪感，提高学生的爱国情怀。</p> <p>2. 增强从事专业的自豪感和使命感。</p> <p>3. 具备遵规守纪的行为习惯和查阅、思考、整理的学习习惯。</p>	<p>【“八名”】</p> <p>1. 许菊云、高炳义、陶连喜 麦广帆、童辉星、徐步荣、周晓燕、董振祥、赵嘉祥对中国菜派系的作用；</p> <p>2. 唐代杨晔与《膳夫经手录》、孟元老与《东京梦华录》、倪瓚与《云林堂饮食制度集》、贾铭与《饮食须知》；</p> <p>3. 九转大肠、水煮鱼、扳指干贝、西湖醋鱼、霸王别姬、当归獐肉、蜜汁叉烧、蟹粉狮子头；</p> <p>4. 乡饮酒、烧尾筵、曲江筵、千叟筵、满汉全席、燕窝席、烧烤席、全羊席、八珍席</p>	学生根据饮食区位的有关知识，形成有关家乡饮食特点及特色分析报告。。	8
5	第五章： 崇尊尚礼的中华饮食	<p>【知识目标】</p> <p>1、掌握中国宴饮礼仪食俗</p> <p>2、了解中国茶道文化</p> <p>3、了解中国酒文化</p> <p>4、掌握中国人生礼俗、食俗</p> <p>【能力目标】</p> <p>通过本节学习在了解和掌握中国传统饮食习俗与现代宴饮食俗的基础上，能够把这些礼仪</p>	<p>案例 11：名宴介绍</p> <p>1、通过《鸿门宴》的记载，书中是分餐制，并明确说明没餐具的摆设、人员的座位、进餐的形式等</p> <p>2、通过现代国宴中杭州“G20”峰会晚宴的规格可以看出中国对外交</p>	学生选取家乡较有名气的宴席、特色菜及其文化，形成有关成因的分析报告，解读其文化	8

	与宴饮习俗用于日常生活和餐饮服务中去，并能够结合传统的饮食礼仪进行宴席的创新与市场营销。 【素质（德育）目标】 1. 理解国家文化建设的意义，从中华饮食文化中渗透文化的自豪感，提高学生的爱国情怀。 2. 具备遵规守纪的行为习惯和查阅、思考、整理的学习习惯。	的重视程度。 案例 12：茶道文化介绍 1 《封氏见闻录》：“南人好饮茶，北人初不多饮。开元中，泰山灵岩寺有降魔师大兴禅……。” 2、乾隆下江南饮茶…… 3、《茶经》 案例 13：中国酒文化 1、曹操《短歌行》 2、李白斗酒诗百篇《将进酒》 3、茅台酒金奖的故事	内涵，并提出创新性设想。	
合计				36
注：“八名”是指名人、名篇、名言、名菜、名点、名宴、名谚、名俗。				

五、教学设计

（一）教学组织与模式设计

课程的各个单元按照“课前、课中、课后”三段式模式组织教学。课前以“问题驱动、案例推送、互动讨论”的方式，引导学生思考和预习，为课堂教学的重点强化做好准备。课中以“要点解答或作品点评、名言导入、问题驱动、案例引领、讨论探究、重点讲解、课程小结”的方式，开展教学活动。课后以“知识点作业、拓展知识查阅、分析报告撰写”的方式，进一步强化重点、化解难点。

（二）教学情境与方法设计

在教学中根据不同的学习内容，开展以案例教学法为基础，以问题为导，以“八名”为引，以探究为化，灵活运用讲解法、提问法、互动讨论法、现象分析法等多种教学方法，创设问题探究、思维分享和文化沉浸的教学情境，开展启发式、探究式、讨论式、参与式教学，形成良好的师生互动与生生互动。

（四）教学手段设计

本课程注重信息化手段的应用，以蓝墨云班课为载体，将课程标准、课程计划、考核计划、课件等电子资源上传云班课，并运用云班课技术开展考勤记载、资源传送、手机同频、数据统计、讨论、投票、头脑风暴、测试等多种活动，使三段有效串联。目前课程组正在开展烹中国传统饮食文化相关知识点微课、动画的建设工作。

六、考核评价

该门课程考核采用过程性与总结性考核相结合，知识、能力、素质并重的方式进行。具体考核方式如下：

序号	考核项目	考核形式	内容	时间	核分比例	
1	平时考核	考勤	教学系统统计	缺勤 1 次，扣 1 分；迟到或早退 2 次扣 1 分，扣满为止	平时	5%
2		活动参与度	云班课互动记录	按照活动参与所得分数占应得分数的比例计算	平时	5%
3		知识测试	系统题库	选择填空、判断对错的系统测试平均成绩核算	每节课课后	10%
4		能力报告	分析报告	5 个分析报告的平均成绩	第 2、5、8、12、16 周	40%
5	期终知识测试	闭卷笔试	按选择填空、判断对错的系统测试成绩核算	第 18 周	40%	
合计						100%

七、教学效果

自本课程立项建设以来，课程组按照高等职业教育的规律、专业特点和素质（德育）教育要求，加强课程建设。目前已初步具备了较为准确的课程定位、较为完善的课程结构，较为科学的内容选择、较为合理的组织形式、较为适宜的教学方法、较为完备的教学资源、较为丰富的教学手段、较为科学的考核方法等，使学生通过本门课程的学习，即丰富了知识、增长了见识、提升了品位、强化了认同，又在潜移默化中坚定了文化自信和对社会主义核心价值观的理解，成为思政课程和专业课程的“双向”补充，和有效协同，为培养精一技、能配餐、会管理、有内涵的高级厨师奠定了重要的文化素质基础。

经过一轮的试运行，课程运行情况良好，学生满意度较高（学生评教成绩达 92%），督导与同行评价成绩较为突出。学生考核最高达 92 分，平均成绩达 78.7 分，及格率 94.6%，且成绩呈正态分布。

八、思考与改进

在课程的实际运行中，我们也发现了一些问题，为下一步提升课程质量提供了依据：

（一）思政映射案例的筛选工作还应进一步加强，特别是案例的系统化归类应当更具针对性和适应性。

（二）微课、动画，数量还显不足，未能覆盖所有知识点、技能点。

- (三) 课程文本资料需要进一步梳理升级，规范度还需提高。
- (四) 教师的思政能力还需要进一步加强。

天津职业大学
《中国传统饮食》课程组

附件 6：活页式移动交互式电子教材



版权信息

书 名

中式烹调基本功训练

主 编

荣 强

副主编

周广旭 金宏图 杨津利 陈 诚

参 编

王晶星 刘 辉

制作发行



【菜品故事】

大煮干丝

大煮干丝，江苏名菜。用豆腐干丝沸水烫后入鸡汤煮成。扬州人俗称先烫后煮为大煮。此菜由清代九丝汤和烫干丝发展而成。以色调清淡、口味清鲜、风格清雅著称。有“清清淡淡质姿美，缕缕丝丝韵味长，水陆并陈融饮食，素荤合撰利荣康”之誉。现代各地正宗淮扬风味菜馆均挂牌售此菜。



中国移动

23:53

64%



详情



中式面点基本功训练

蓝墨出品 | 主编 © 刘 辉 / 王晶星

中式面点基本功训练

刘辉 王晶星

校本教材

2 人在学习

0 人在讨论

目录

简介

本书信息

《中式面点基本功训练》是大范围开放式在线教科书。本书内容结构设计依据岗位基本技术确定“二维组合进阶”学习项目框架，以面点品种为载体设计“四阶递进”的学习任务，形成灵活的多向纵横组合模块。

本书内容主要讲授面点点心的形成历史文化、面团调制的加工工艺基础、馅料选择以及初加工流程、点心生坯的成型艺

附件 7：专业课程思政氛围打造

烹饪技艺大师工作室思政氛围提升情况

1. 烹饪技艺大师工作室环境更加科学、美观、高效。
2. 文化氛围和工匠精神打造更加突出。





附件 8：思政品牌文化活动——名师讲堂



“津菜传承与创新大讲堂”品牌文化宣传活动
——行业专家讲座签到表

序号	姓名	班级	专业	签到
1	贾楠	五班	津菜学院烹调工艺与营养	贾楠
2	孟春雨	五班	津菜学院烹调工艺与营养	孟春雨
3	李晴儿	五班	津菜学院烹调工艺与营养	李晴儿
4	刘美玲	五班	津菜学院烹调工艺与营养	刘美玲
5	刘丽娟	五班	津菜学院烹调工艺与营养	刘丽娟
6	刘小萱	五班	津菜学院烹调工艺与营养	刘小萱
7	卢怡帆	五班	津菜学院烹调工艺与营养	卢怡帆
8	梁婷宇	五班	津菜学院烹调工艺与营养	梁婷宇
9	程欣琪	五班	津菜学院烹调工艺与营养	程欣琪
10	桑青华	五班	津菜学院烹调工艺与营养	桑青华
11	宋丹月	五班	津菜学院烹调工艺与营养	宋丹月
12	徐伟竞	五班	津菜学院烹调工艺与营养	徐伟竞
13	林嘉慧	五班	津菜学院烹调工艺与营养	林嘉慧
14	刘雅庆	五班	津菜学院烹调工艺与营养	刘雅庆
15	陈忠豪	五班	津菜学院烹调工艺与营养	陈忠豪
16	高寅森	五班	津菜学院烹调工艺与营养	高寅森
17	韩家旭	五班	津菜学院烹调工艺与营养	韩家旭
18	毛岩松	五班	津菜学院烹调工艺与营养	毛岩松
19	殷行武	五班	津菜学院烹调工艺与营养	殷行武
20	周少帅	五班	津菜学院烹调工艺与营养	周少帅
21	陈澳	五班	津菜学院烹调工艺与营养	陈澳
22	许思凡	五班	津菜学院烹调工艺与营养	许思凡
23	王冬磊	五班	津菜学院烹调工艺与营养	王冬磊
24	杨雨	五班	津菜学院烹调工艺与营养	杨雨
25	赵子滕	五班	津菜学院烹调工艺与营养	赵子滕
26				

“津菜传承与创新大讲堂”品牌文化宣传活动
——行业专家讲座签到表

序号	姓名	班级	专业	签到
1	贾楠	五班	津菜学院烹调工艺与营养	贾楠
2	孟春雨	五班	津菜学院烹调工艺与营养	孟春雨
3	李晴儿	五班	津菜学院烹调工艺与营养	李晴儿
4	刘美玲	五班	津菜学院烹调工艺与营养	刘美玲
5	刘丽娟	五班	津菜学院烹调工艺与营养	刘丽娟
6	刘小萱	五班	津菜学院烹调工艺与营养	刘小萱
7	卢怡帆	五班	津菜学院烹调工艺与营养	卢怡帆
8	梁婷宇	五班	津菜学院烹调工艺与营养	梁婷宇
9	程欣琪	五班	津菜学院烹调工艺与营养	程欣琪
10	桑青华	五班	津菜学院烹调工艺与营养	桑青华
11	宋丹月	五班	津菜学院烹调工艺与营养	宋丹月
12	徐伟竟	五班	津菜学院烹调工艺与营养	徐伟竟
13	林嘉慧	五班	津菜学院烹调工艺与营养	林嘉慧
14	刘雅庆	五班	津菜学院烹调工艺与营养	刘雅庆
15	陈忠豪	五班	津菜学院烹调工艺与营养	陈忠豪
16	高寅森	五班	津菜学院烹调工艺与营养	高寅森
17	韩家旭	五班	津菜学院烹调工艺与营养	韩家旭
18	毛岩松	五班	津菜学院烹调工艺与营养	毛岩松
19	殷行武	五班	津菜学院烹调工艺与营养	殷行武
20	周少帅	五班	津菜学院烹调工艺与营养	周少帅
21	陈澳	五班	津菜学院烹调工艺与营养	陈澳
22	许思凡	五班	津菜学院烹调工艺与营养	许思凡
23	王冬磊	五班	津菜学院烹调工艺与营养	王冬磊
24	杨雨	五班	津菜学院烹调工艺与营养	杨雨
25	赵子滕	五班	津菜学院烹调工艺与营养	赵子滕
26				

附件 9：混合所有制学院——津菜学院建设情况



杏悦2 / 教育 / 天津创立津菜学院 提升津菜水平 传承发展技艺...

天津创立津菜学院 提升津菜水平 传承发展技艺

2020-11-22

内容提要：昨天记者从市烹饪协会获悉，由天津烹饪协会、天津职业大学和天津耳朵眼饮食集团联手打造的津菜学院日前成立，这是本市首个以津菜为培养方向的职业院校。

天津北方网讯：昨天记者从市烹饪协会获悉，由天津烹饪协会、天津职业大学和天津耳朵眼饮食集团联手打造的津菜学院日前成立，这是本市首个以津菜为培养方向的职业院校。

天津职业大学内的津菜学院为天津餐饮企业量身打造，设津菜烹调、酒店管理两个专业，均以津菜为培养方向。津菜学院的成立是本市行业协会、职业院校与企业共同合作的一次有益尝试，第一批学员共有50名。该学院的成立也标志着津菜传承取得重大突破，餐饮业技术传承从原来传统的师带徒模式，发展为职业院校的培养模式。（津云新闻编辑李松达）



今晚报
www.jwb.com.cn

2.1万
文章

1.4亿
总阅读

[查看TA的文章>](#)

本市创立津菜学院

2020-11-17 07:08

本报讯（记者郑妍）昨天记者从市烹饪协会获悉，由天津烹饪协会、天津职业大学和天津耳朵眼饮食集团联手打造的津菜学院日前成立，这是本市首个以津菜为培养方向的职业院校。

天津职业大学内的津菜学院为天津餐饮企业量身打造，设津菜烹调、酒店管理两个专业，均以津菜为培养方向。津菜学院的成立是本市行业协会、职业院校与企业共同合作的一次有益尝试，第一批学员共有50名。该学院的成立也标志着津菜传承取得重大突破，餐饮业技术传承从原来传统的师带徒模式，发展为职业院校的培养模式。 [返回搜狐](#)，[查看更多](#)

声明：该文观点仅代表作者本人，搜狐号系信息发布平台，搜狐仅提供信息存储空间服务。

 首赞

阅读 (1.1万)

反馈意见：

视觉干扰

内容不宜

不感兴趣

其他原因

附件 10: 烹饪工艺与营养专业大事记

(一) 教育教学改革大事记

年度	教学研究改革事项	对应成就	组织单位
2002		国家级专业教学改革试点专业	教育部
		全国餐饮教育成果奖	中国烹饪协会
2006	天津市精品课申报	《烹饪营养》市级精品课	
2009	天津市精品课申报	《中医与食疗》市级精品课	
	《高职教育毕业综合能力考试的探索与实践》	荣获天津市级教学成果奖二等奖	天津市人民政府
2013	承担中式面点培训包开发	通过验收	
2014	《基于职业分析的高职烹饪类专业课程开发与系统化构建的研究与实践》	荣获天津市级教学成果奖一等奖	天津市人民政府
	基于职业分析的高职烹饪类专业课程开发与系统化构建的研究与实践	获得天津市第七届教学成果一等奖	天津市教育委员会
		天津市餐饮业先进单位	天津市烹饪协会
2016	烹调工艺与营养专业人才培养标准	获批为天津市 50 个专业国际化教学标准之一。	
		天津市餐饮业先进单位	天津市烹饪协会
2017	与天津耳朵眼饮食集团旗下的津菜典藏合作, 进行现代学徒制开发, 并已经达成了共建产业学院的意向	获批教育部第二批现代学徒制改革试点	教育部
		全国餐饮职业教育示范院校	中国烹饪协会餐饮教育委员会 全国餐饮职业教育教学指导委员会
		当选中国【旅游酒店餐饮】	中国【旅游酒店餐饮】创新教育联盟

		创新教育联盟副理事长单位	
	世界中餐业联合会举办的“第二届世界厨师艺术节	烽火杯—烹饪教育成就	世界中餐业联合会
		中国餐饮30年桃李芬芳卓越奖	中国烹饪协会
		天津市餐饮业先进单位	天津市烹饪协会
	筹备京津冀烹饪教育创新联盟	牵头组建	
	京津冀烹饪文化传承与创新讲坛	组织承办	
2018	天津市高校新时代“课程思政”改革精品课	验收通过	市委教育工委 市教委
	基于订单 名企主导 多元运用——高职烹饪专业毕业考核模式的构建与实施	特等奖	全国餐饮职业教育教学指导委员会
	企业介入 标准贯通 三段进阶 考教分离——烹饪高职生职业能力评价的探索与实践	第八届教学成果一等奖	天津市教育委员会
	天津市人社局职业资格项目“中式面点师”	顺利结题	
	成立“津京冀行校企烹饪创新发展联盟”	成为首届理事长单位	
	餐饮职业教育教学改革成果奖	特等奖	全国餐饮职业教育教学指导委员会
	天津市级教学改革成果奖	一等奖	天津市教育委员会
2019	现代学徒制第二批试点专业	验收通过	教育部职业教育与成人教育司
2018-2020	天津市“2018-2020”国内顶尖骨干专业建设项目		天津市教委
2021	“中式烹调基本功训练”入选课程思政示范课程	验收通过	中华人民共和国教育部

(二) 教师获奖大事记

年度	比赛事项	参赛人数	等级
2011	天津“津沽盛宴”烹饪比赛	4	金奖 4 项
2013	第五届全国中餐技能创新大赛	1	特金
	第七届全国烹饪技能竞赛(个人)	6	一等奖 3 项 二等奖 3 项
2014	第七届全国烹饪技能竞赛	1	特金奖
2015	中华金厨奖评选	1	中华金厨奖
	联合国非物质文化遗产——海上丝绸之路美食骑士评选	1	美食骑士荣誉
2016	优秀职业教育管理工作 作者	1	荣誉称号
	餐饮企业优秀员工	2	荣誉称号
2017	全国职业院校信息化教学大赛高职组 信息化实训教学比赛	3	国家级二等奖
	天津市职业院校信息化教学大赛高职组 信息化实训教学比赛	3	天津市一等奖
	天津市高职院校国际化专业教学标准 课堂教学竞赛	1	天津市一等奖
	中国技能大赛全国烹饪及餐厅服务职业技能 竞赛	8	一等奖 7 项 二等奖 7 项
	全国餐饮职业教育优秀 评选	1	优秀个人
	全国职业院校技能大赛 优秀工作者称号评选	1	优秀工作者称号
	中国国际美食青年技 艺精英 人才评选	2	精英人才称号
	天津市最美女厨师	1	荣誉称号
2018	中餐烹饪世界锦标赛 (个人)	1	金奖一项 银奖一项

	天津市技术能手	1	荣誉获奖
	全国青年岗位能手	1	荣誉获奖
	中国技能大赛“第 45 届世界技能大赛”餐厅服务项目行业选拔赛	1	优秀指导教师
	第五届中国 Hotelex “明日之星”厨师大赛华北赛区	1	银奖
	天津市首届厨师节展台	1	金奖
2019	第八届全国烹饪技能竞赛	1	银奖
	第八届全国烹饪技能竞赛（天津赛区）	2	铜奖 2 项
	外交部天津推介会	2	突出贡献
	全国技术能手	1	荣誉获奖
2020	第九批省市优秀援疆干部人才	1	荣誉获奖
	天津市教师教学能力大赛	4	一等奖
2021	天津市职业院校信息化教学大赛高职组教师教学能力比赛	4	二等奖
	全国职业院校信息化教学大赛高职组教师教学能力比赛	4	三等奖

（三）学生获奖大事记

年度	比赛事项	参赛人数	等级	颁奖单位
2012	中餐宴席设计与制作（团体）	4	二等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会
	大学生创业大赛（团体）	3	二等奖	中国烹饪协会
2014	中餐宴席设计与制作（团体 1）	4	二等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会
	中餐宴席设计与制作（团体 2）	4	三等奖	全国职业院校技能大赛组织委员会
	中餐宴席设计与制作（个人）	4	一等奖 1 项 二等奖 2 项 三等奖 1 项	全国职业院校技能大赛组织委员会

	大学生创业大赛 (团体)	3	二等奖	中国烹饪协会
2015	国际青年学生烹 饪邀请赛获(团 体)	2	三等奖	世界中餐业联合 会
	中餐宴席设计与 制作(团体)	8	二等奖	全国职业院校技 能大赛组织委员 会
	中餐宴席设计与 制作(个人)	4	二等奖 2 项 三等奖 1 项	全国职业院校技 能大赛组织委员 会
	全国职业院校学 生技术技能创新 成果交流赛	3	二等奖 1 项 三等奖 1 项	全国职业院校技 能大赛组织委员 会
	大学生创业大赛 (团体)	4	二等奖	世界中餐业联合 会
	大学生创业大赛 (个人)	1	创业之星	世界中餐业联合 会
2016	中餐宴席设计与 制作(团体)	5	二等奖	全国职业院校技 能大赛组织委员 会
2017	首届国际青年学 生烹饪艺术节烹 饪技能大赛(团 体)	2	金奖	世界中餐业联合 会
	首届国际青年学 生烹饪艺术节烹 饪技能大赛(个 人)	4	金奖 3 项 铜奖 1 项	世界中餐业联合 会
	国际化专业教学 成果交流赛	1	三等奖	
2018	中国技能大赛 “第 45 届世界技 能大赛 ”餐厅服务项目 行业选拔赛	1	银奖(第二名)	中国烹饪协会
	中国技能大赛 “第 45 届世界技 能大赛” 全国选拔赛餐 厅服务项目	1	第九名	人力资源和社会保障 部职业能力 建设司
	第八届全国烹 饪技能大赛(分 赛区)专业组中餐	1	金奖	中国烹饪协会

	宴会服务			
	天津市食品协会 烹饪职业技能竞赛			天津市食品协会
	天津市第十一届 饭店餐饮业职业技能大赛	1	金奖	天津市饭店协会
2019	全国职业院校技能 大赛高职组 “烹饪”赛项	4	三等奖	全国职业院校技能 大赛组织委员会
	天津市食品协会 烹饪职业技能竞赛			天津市食品协会
2020	天津市食品协会 烹饪职业技能竞赛			天津市食品协会
2021	全国职业院校技能 大赛高职组烹 饪赛项比赛	4	三等奖	全国职业院校技能 大赛组织委员会

(四) 合作交流大事记

年度	事项	成就
2012-2016	交流合作	万豪国际集团（万里豪程活动、战略合作协议、订单班）
2015	国际教育交流项目	丹麦学生代表团来我院专业文化交流
	国际化教学标准开发	获批天津市国际化建设专业
	国际交流访问	德国慕尼黑保拉纳啤酒厂总经理约根·辛克
2016	国际考察	泰国前总理素贴一行来访考察
	国际交流访问	法国滨海塞纳省职业与手工业商会国际部部长 Stephane BORDIED 来访
	教师刘辉	联合国非物质文化遗产——海上丝绸之路美食骑士称号
2014-2017	陕西青年职业学院等国内 30 余家兄弟院校来校交流毕业考核、人才培养、教学条件建设	陕西青年政治学院、江西青年职业学院等兄弟院校借鉴探索实施毕业综合能力考核改革
2015-2017	国外留学生项目	吸引泰国 10 名留学生
	国际教育交流项目	澳大利亚塔斯马尼亚州 TAFE 学院开展教师培训 50 人

2018	对口支援中西部 和田职业技术学院职业教育发展	师资培训，实训室建设，人才培养标准制定，毕业考核设计
2019	天津耳朵眼饮食集团旗下的 津菜典藏合作	成立津菜学院设有大师工作室，建设了资源共享课程 6 门， 共拥有资源 30GB
2020	津京冀行校企烹饪创新发展高峰论坛	
2021	2020 年河南省职业院校教师 素质 提高	中等职业学校“双师型”教师 专业技能培训
	“尝新 畅心 敞心”中国美食 之旅 “汉语桥”线上团组交流项目	建设海外教学团队，录制课程 和现场教学达 12 次课。 交流心得 2 次
	建立津菜博物馆	录制津菜、津点大师 3D 视频 20 个

附件 11：现代学徒制典型案例

“企业介入 标准贯通 三段进阶 考教分离”烹饪职业能力评价模式——荣获 2 项教学成果奖

2018 年 4 月，本专业与北京大董烤鸭店有限公司、万豪国际酒店集团、天津耳朵眼饮食集团等企业联合申报的“企业介入 标准贯通 三段进阶 考教分离”烹饪职业能力评价模式荣获天津市教学成果奖一等奖、全国餐饮职业教育指导委员会教学成果奖特等奖。

该成果圆满完成了企业主导、行业标准引领、考教分离、毕业入职（学生转变为员工）一体“形成性毕业综合能力考试”（见图 1）。本成果突破毕业论文一次性、终结性考核的“误区”，把考核搬到企业（定位高端），按照“新手”、“帮手”、“助手”、“熟手”四阶段，实施企业实际工作标准的“全程企业现场”考核。该成果的开发形成了如下体系化、过程化、科学化的基于订单式培养、现代学徒制试点等深度合作、校企共育的模式（见图 2 至图）：



图 1：本专业现代学徒制试点班学生进行“形成性毕业综合能力考试”

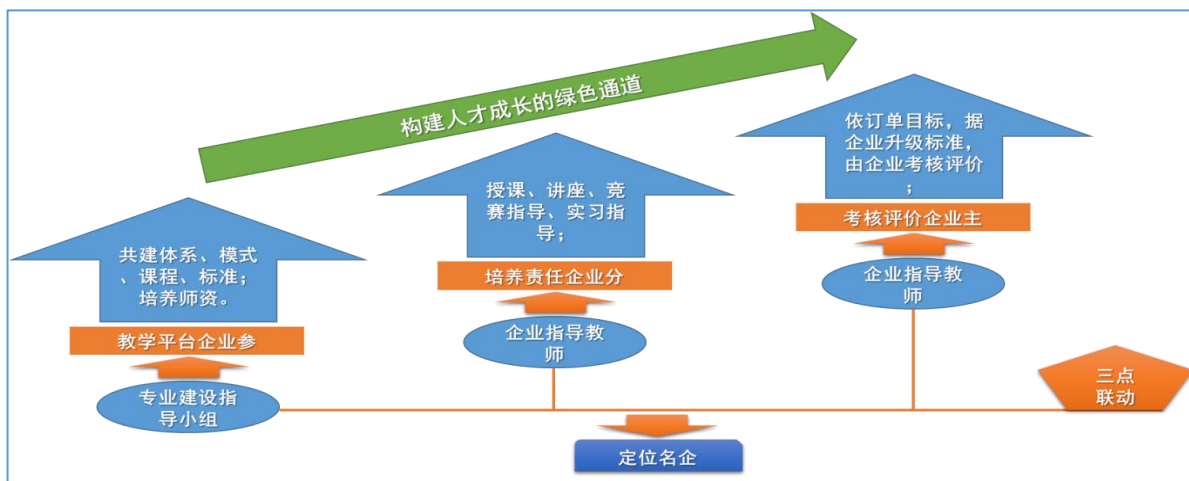


图 2：“定位高端、三点联动”的培养机制

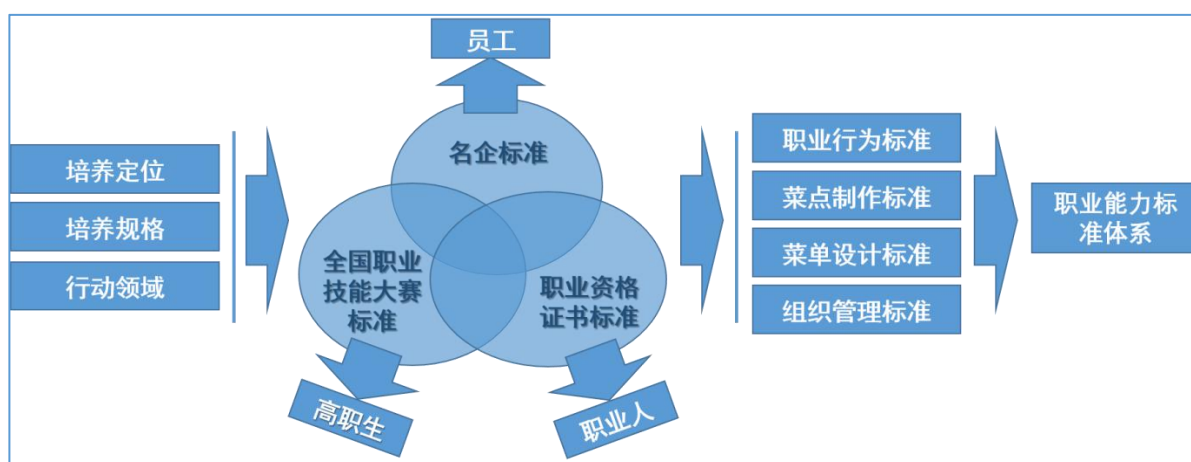


图 3：职业能力标准开发模型

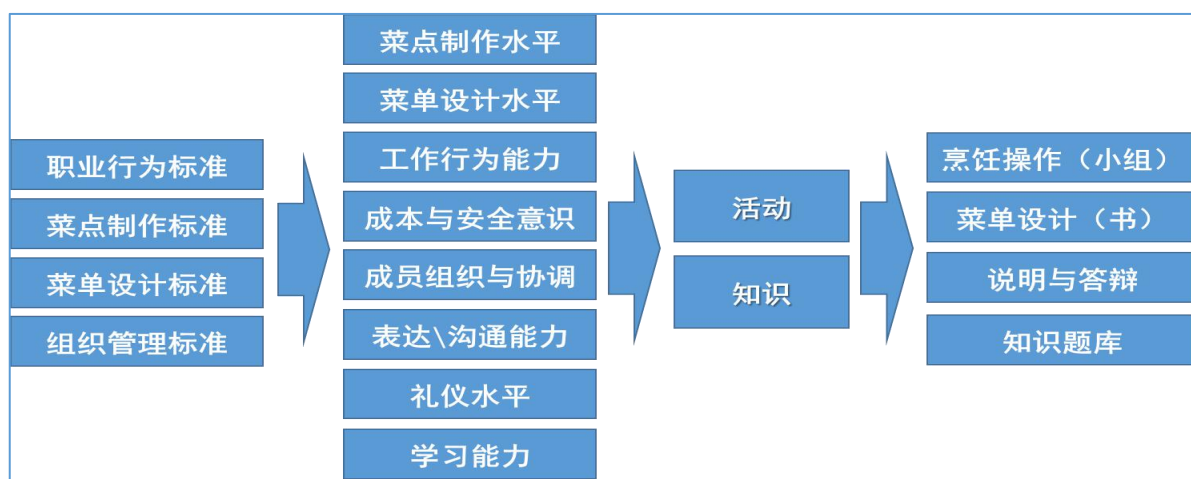


图 4：烹饪高职生评价载体

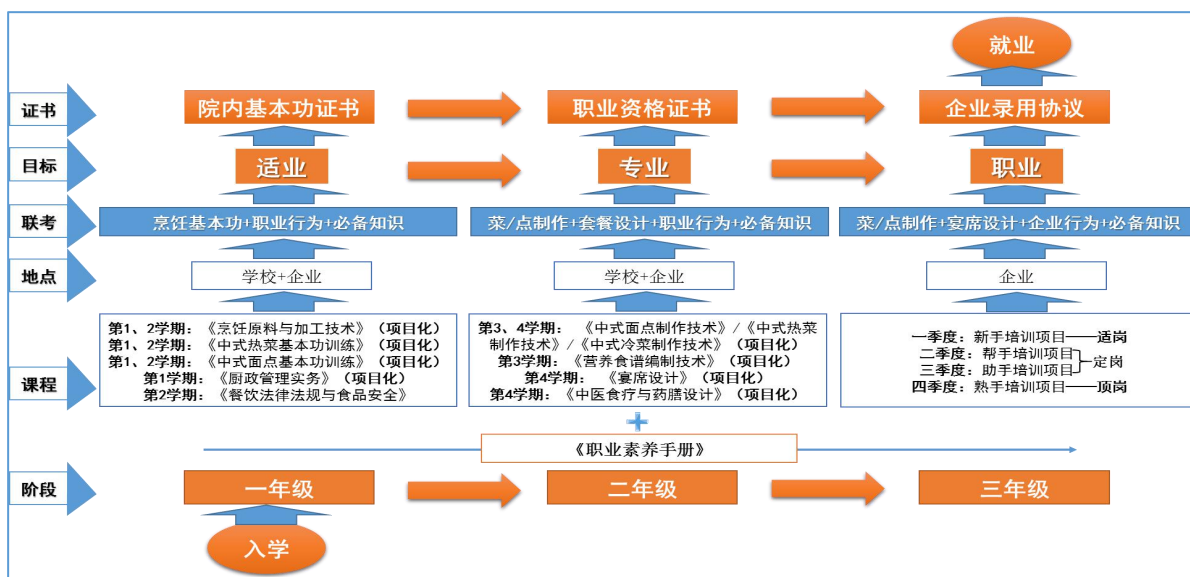


图 5：职业能力形成路径

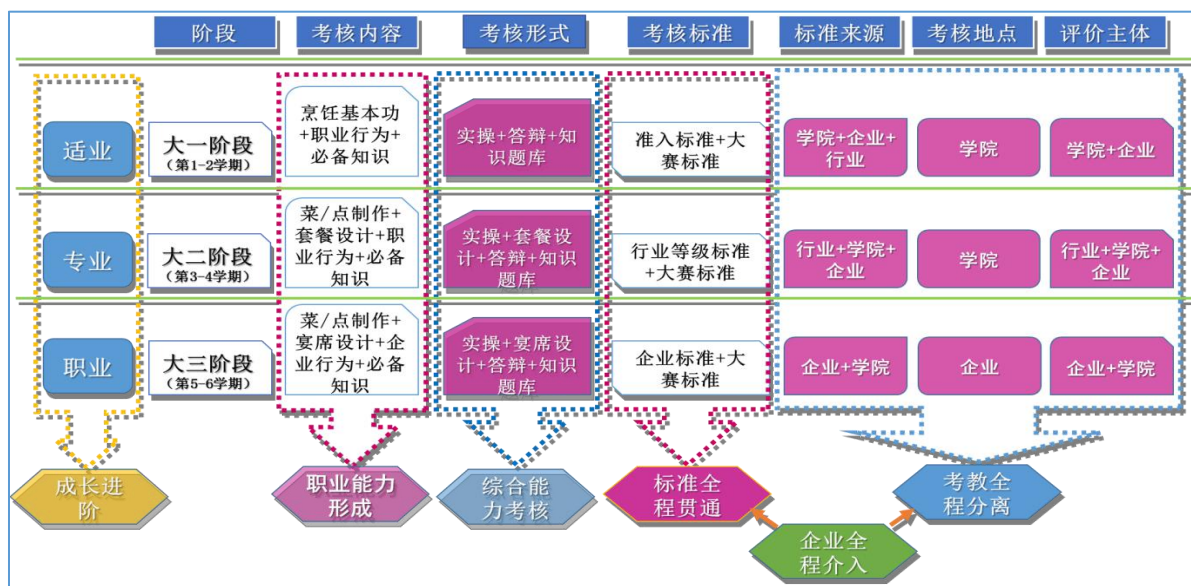


图 6：“三段式”职业能力评价体系

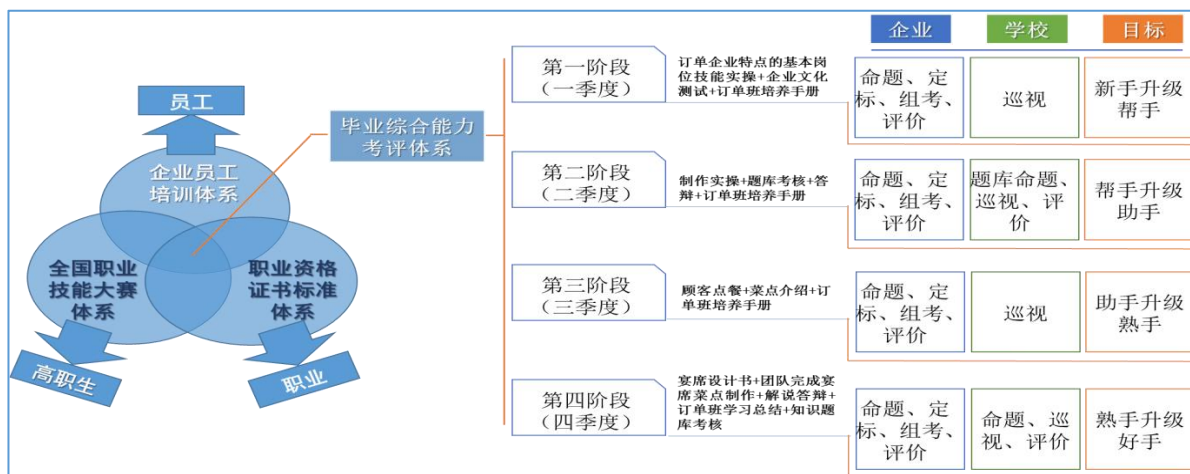


图 7：形成性毕业综合能力考核评价体系

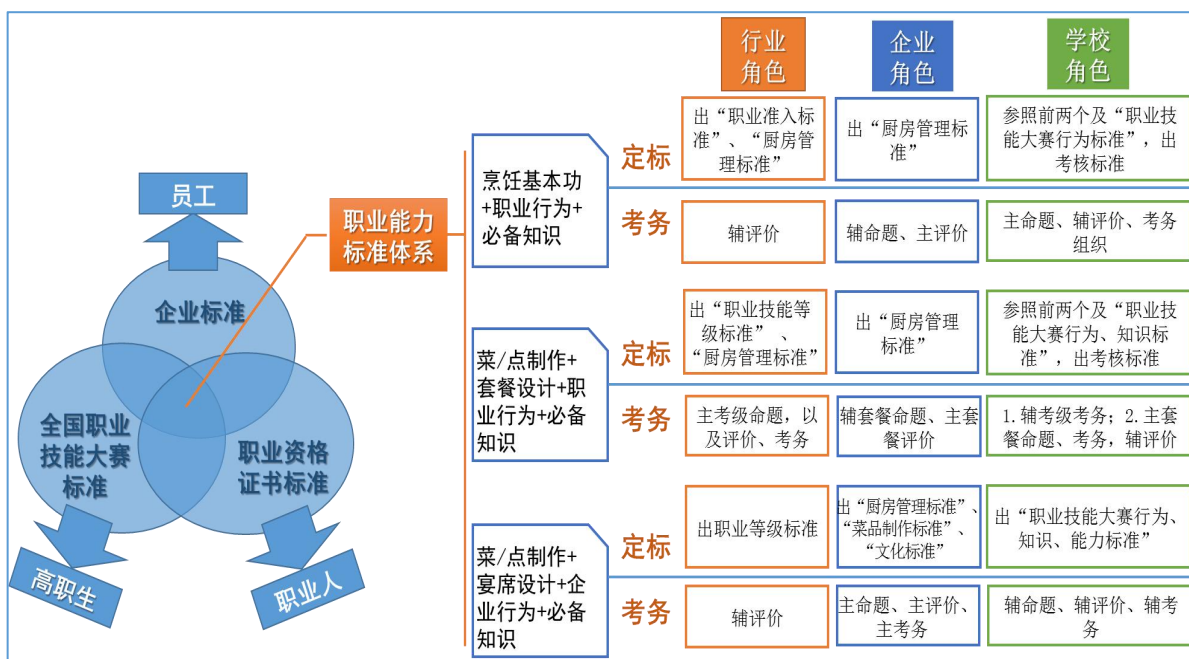


图 8：“三段式”职业能力形成标准体系



图 9：本专业现代学徒制试点班学生（学徒）第一阶段性考核



图 10：本专业现代学徒制试点班学生（学徒）第二阶段性考核



图 11：本专业现代学徒制试点班学生（学徒）第三阶段性考核

本成果创新点有：创设基于“名企订单”的考核平台，实现了“目标、管理、

任务”对接；构建“名企主导”的毕业考核评价机制；达成“多元运用”的毕业考核评价功能。

该成果使得本专业学生培养质量显著提高（双证书获取率提升 17.3%，就业对口率提升 9.5%，名企就业率提高 36.8%。学生国家级比赛获奖 30 项，其中一等奖 5 项。）、师资能力进步提升（专业教师获省市级以上奖 23 项，其中全国信息化教学竞赛二等奖 1 项，市级教学能力竞赛一等奖 2 项；国家教指委和行业技能比赛一等奖 10 项；并获吉尼斯纪录 2 项，行业表彰 13 项，专利 1 项）、实训室建设更加科学合理（新建 4 间国内领先的“智慧教学型”津菜津点制作实训室）、专业内涵不断升级（获批教育部第二批现代学徒制试点、成为天津市 50 个国际化专业之一、对口支援新疆和田职业技术学院烹调工艺与营养专业建设工作）、弘扬本地餐饮文化能力、专业影响力不断提升（获世界中餐联合会颁发的“烹饪教育成就奖”、中国烹饪协会授予的“中国餐饮 30 年桃李芬芳卓越奖”、中国烹饪协会与全国餐饮教学指导委员会授予的“全国餐饮职业教育示范院校”等称号；被《天津日报》、《每日新报》、《城市快报》等主流媒体报道 10 余次，接待来访交流 30 余次。）

附件 12：课程体系培养优秀学生典型案例

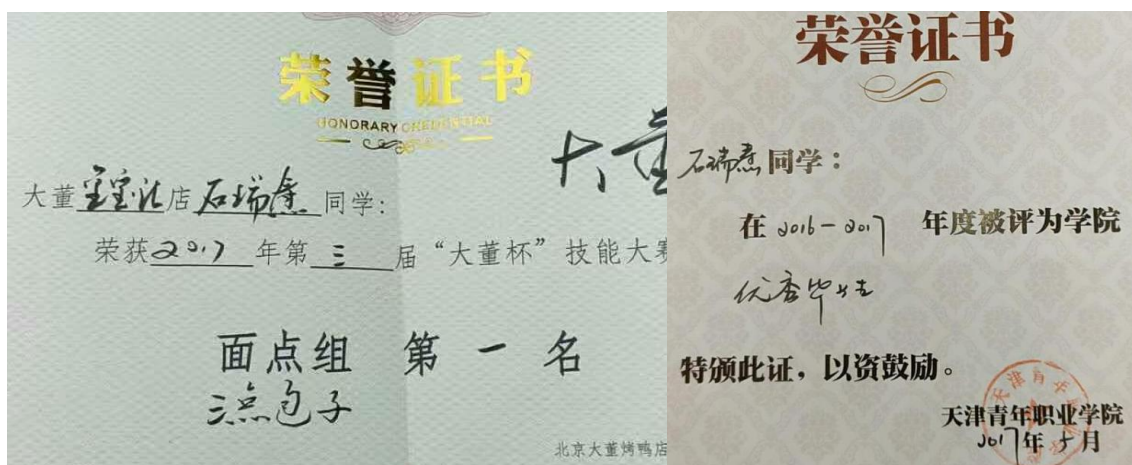
职业技能大赛成就优秀厨师

2014 年 9 月来自山西的石瑞焘同学怀着对烹饪事业的美好向往，踏入了天津职业大学烹饪工艺与营养专业学习。入校后，她认我校明星教师刘辉（面食小王子）老师为师，进行基于“现代学徒制”人才培养模式的学习。她刻苦学习理论知识、苦练烹调基本功、不怕吃苦、勤学苦练、谦虚好问，技能水平不断得到提升。2015 年参加全国高职组职业院校技能大赛（烹饪赛项）荣获面点个人二等奖。2015 年参加全国职业院校技术技能创新比赛获得二等奖一项、三等奖一项。2015 年参加国际青年烹饪邀请赛荣获团体三等奖。

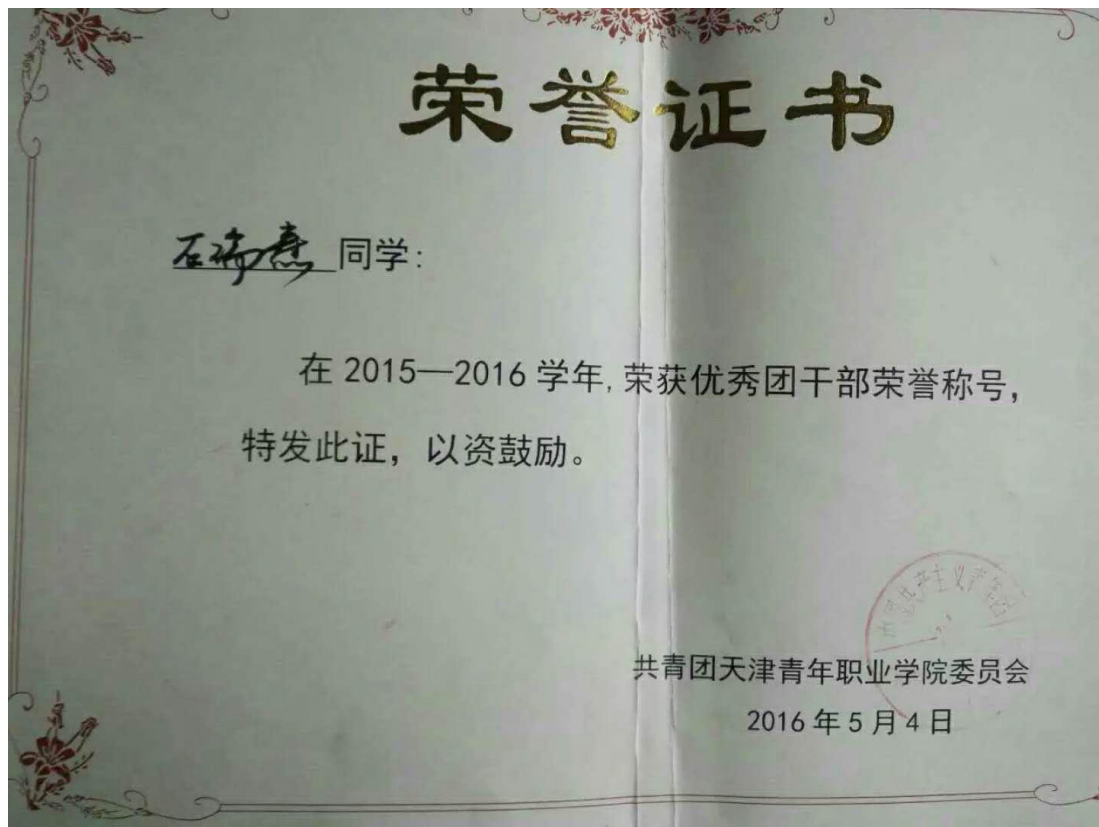




2016 年（大三），她参加了“北京大董”订单班，在北京大董烤鸭店有限公司金宝汇店开展面点学习。在企业阶段性技能考核期间连续 3 次获得第一名，尤其是她制作的“三鲜包子”，得到了北京烤鸭店有限公司董事长、总经理董振祥先生的赞赏，并要求北京烤鸭店有限公司 10 多家分店所有面点岗位的厨师长、骨干向石瑞焘同学学习包包子技巧，这是作为一名学生（订单班）莫大的殊荣。2017 年获得推荐前往美国大董分店工作的机会，这是我校首次还没有完成学业就被名企推荐到国外就业的案例。期间，参加 2016 年全国高职组职业院校技能大赛（烹饪赛项）的比赛中，荣获团体二等奖；并获 2016 年国家励志奖学金。参加 2017 届首届国际青年学生烹饪艺术节烹饪技能大赛中荣获团体金奖、面点单项金奖和冷菜单项铜奖的好成绩。同年参加“阿具”杯大国工匠烹饪比赛中荣获面点特金奖。







除了石瑞焄同学以外，我们专业还有很多同学通过学习技能取得优异成果。

附件 13: 名师成长典型案例 1

从企业“磨”出来的的校园名师金宏图

——烹饪工艺与营养专业教师成长典例

金宏图，天津职业学院烹饪专业教师，中国烹饪名师，中国烹饪大师，2017 年天津市高职组信息化实训教学比赛一等奖、全国高职组信息化实训教学比赛二等奖获得者，全国青年厨师冷拼大奖赛一等奖获得者，天津市津菜大赛 3 项金奖、1 项银奖获得者、2021 年参与建设课程《中式烹调基本功训练》荣获教育部国家级课程思政示范课程、国家级

课程思政名师。金老师曾是一名从业多年的专业厨师，经历过厨工、厨师长、行政总厨、公司副总经理等工作岗位的历练，期间，为企业培养了大批技术骨干力量，其创作的冷拼《彩蝶戏牡丹》被收入《津菜》一书，为企业创造了可观的经济和社会效益。



2011 年，金宏图被学院的诚恳、执着所打动，怀着为社会培养更多烹饪精英的情感，受聘来到学院工作，担任烹饪专业专任教师。初到学院工作时，为弥补教学经验的短板，金老师系统的深入课堂，去聆听经验丰富的老教师授课，开始摸索适合自己的教学方法，在学院烹饪专业教学改革导向下，金老师结合自己工作、学习经验，提出了“产教研用一体”的教学方式，并在教学过程中实施探索，逐渐形成了自己的教学风格。在教学能力长足提升的同时，金老师深知，烹饪行业是市场调



节变化极为突出的行业，固守以往的工作经验、技能，就是故步自封、抱残守缺，如果不想跟市场脱节，就必须深入了解代表餐饮前沿的餐饮企业，不断把餐饮业的新思想、新技术融合到教学工作中。

2013 年开始，学院烹饪专业开始实施企业现场毕业综合考核，将毕业综合考核搬到企业现场，考核标准与企业员工标准对接，考核组织由企业主持。考核模式的实施需要专任教师带领学生进驻企业，负责学生指导与管理，金老师主动承担工作任务，在与同事轮岗配合下，相继带领 4 届学生相继进驻“大董”、“万豪”两家知名餐饮企业，与学生一同下厨房，学习企业文化、工作标准、用人标准、新产品、新技能、新理念，提升自身的专业素质和技术水平，并不断总结、提炼，将新学习成果应用于课堂教学中。金老师还利用工余时间参加了“院校骨干教师中餐烹饪技术创新与发展专题研修班”、“新思维分子料理培训班”、“餐饮 4D 现场管理培训班”等。

一分耕耘、一分收获，凭借不懈的努力和追求，无论是技术能力、教学还是教研，金老师都收获累累，培养的学生多次在全国高职烹饪比赛中获奖，已经成长为一名深受学生好评的校园名师。

- 2014 年始，指导学生获全国职业院校技能大赛二等奖 2 项、三等奖 3 项。
- 2014 年，第七届全国烹饪技能比赛获特金奖，获“中国烹饪名师”称号。
- 2014 年，获“天津市级教学成果一等奖”（第六）。
- 2016 年，获得中国烹饪大师称号。
- 2017 年，天津市高职组信息化实训教学比赛中获得“一等奖”。
- 2017 年，全国高职组信息化实训教学比赛中获得“二等奖”。
- 多次被学院评为优秀教师和社团优秀指导教师。
- 2020 年《中式烹调基本功训练》课程荣获天津市职业院校技能大赛教师教学能力比赛一等奖。
- 2021 年参与建设课程《中式烹调基本功训练》荣获教育部国家级课程思政示范课程、国家级课程思政名师。

名师成长典型案例 2

技能成就人生（刘辉）

——烹饪工艺与营养专业教师成长典例

刘辉，男，汉族，1989 年 4 月出生，中共党员，大学本科学历，天津职业大学旅游管理学院教师。曾获全国技术能手，天津市技术能手，中国烹饪名师等荣誉，同时也是中国国际美食青年技艺精英人才，2 项基尼斯世界纪录保持者。

他是面点领域全国餐饮业高技能人才，誉名“中华面食小王子”。拥有中式面点师高级技师资格，具备国家职业技能鉴定考评员，国际/国家裁判员资质，是“刘辉技能大师工作室”负责人。他曾荣获全国职业院校技能大赛一等奖、“中华金厨奖”等 20 多项烹饪比赛奖项，拥有多项面点绝活，参加过 100 多家电视台面食绝活表演，完成横向课题 2 项，扶持中小微企业 5 家。培养烹饪高技能人才 1000 余人，指导 30 多名学生参加国家/省市级烹饪技能竞赛，获奖 30 项（含金/一等奖 6 项、银/二等奖 10 项、铜/三等奖 14 项）。受邀前往 14 个国家进行面点绝技展示，为烹饪国外宣传、推广做出突出贡献。2021 年在全国餐饮行业职业技能竞赛中获得“特金奖”，授予全国技术能手。



2012 年他凭借 1918 米的“一根面”及直径 1.5 米的“面气球”荣获 2 项基尼斯世界纪录，凭借精湛的专业技能从中专生被特聘到大学教师，也是学校明星教师。受邀担任 3 家餐饮企业技术顾问，完成横向课题 2 项，扶持小微企业技术开发。受邀参加 100 多家电视台（其中 27 次登上 CCTV）的面食技能表演及文

化推广活动，成长历程多次被“中国青年报”、“天津日报”、“中国教育报”、“新华社”、“CCTV”等媒体报道关注。除此之外，他先后受邀前往 14 个国家进行面点绝技展示，为烹饪国外宣传、推广做出突出贡献，同时还参与天津市“十二五”、“十三五”优质骨干专业建设、智慧教学型中式面点实训室建设、《中式面点制作技术》精品在线开放课程等项目建设。

他刻苦钻研面点技艺，在继承传统面点技艺的基础上勇于创新、敢立潮头，争做中华面点美食工匠。他拥有多项面点技能绝技代表作品：如“一根面”、“面气球”、“象形面果”、“龙须面”等。在第五届中华厨艺绝技比赛中，用面团吹成面气球，在面气球上用果酱画出“梅、兰、竹、菊”并在面气球上切菜，一个项目展现 3 种绝技，以全场最高分斩获“最佳厨艺奖”；第五届全国中餐技能创新大赛的参赛作品“贝壳酥”，获得“最佳创意奖”，他被中国烹饪协会授予“中华金厨奖”，如今他能做的面食已经有上千种，他拉出的最细的面比头发丝还细，一斤面能拉出 32768 根长的“细丝”遇火既燃。他深知真正想要在一个领域做出成绩，唯有不断创新才能将“对手”甩在身后，深信创新才是烹饪发展的生命，2018 年湖南卫视拍摄纪录片《新闻当事人》用镜头记录了他的创新作品：用荷花、梅花、菊花、兰花做成酥点，与国画结合创作的意境面点，用面粉做成苹果、香蕉、梨、桔子等象形面点。造型逼真的面点，鲜亮的颜色足可以假乱真。

此外，本人还紧盯国际舞台，积极为中餐推广做贡献。在法国“巴黎国际美食节”展示“独轮车



头顶刀削面”，将面食制作与杂技表演相结合，“龙须面”细可穿针、“一根面”、“面气球”薄如蝉翼等多项绝技，震惊巴黎。他主理的“中餐美食申遗晚宴”获得中外友人一致好评，为祖国争得了荣耀，受到了联合国秘书长潘基文的高度赞扬，又一次在国际烹饪大舞台上，留下了坚实光彩的足迹。

该同志屡获殊荣，热心将技巧分享给身边的人，积极开展了社会服务 50 余次，多次为下岗职工，贫困农民，退伍军人进行培训，让他们有一技之长，2021 年他和同行联合出书《如菓》将卖书所得近 20 万元全部无偿捐给贫困地区儿童。在各类全国烹饪比赛开（闭）幕时我们总能看到他精彩面食绝技表演；清华大学百年校庆时他拉出长达 200 米的“一根面”折服了清华师生，凸显校庆主题；驻华使节商务友人招待会中为 100 多个国家外宾表演了面食绝技，为祖国争得了荣耀；英国 BBC《中国新年》纪录片，拍摄“一根面”绝活，面向全球播出，大力弘扬了我国的面食文化；韩国 MBC《惊奇的世界》专程来到天津拍摄面气球绝活，并将他的生活拍成纪录片，全程记录了刘辉刻苦练习技艺的镜头，他经常在电视台进行面食制作讲座，受到同行及观众的广泛赞誉。先后前往日本、马来西亚、法国等 14 个国家表演面食绝活，推广中餐文化；在在外交部天津全球推介活动中作出突出贡献受到天津市人民政府表彰，同年在中华人民共和国成立 70 周年，习近平主席访问意大利之际进行面食表演，受到好评，2020 年湖北卫视《团年饭》春节特别节目“我为湖北人民添道菜”进行面食绝活表演，呈现一桌别样的年夜大餐，向英雄的城市、英雄的人民致以崇高的敬意。

附件 14: 烹调工艺与营养专业服务“精准扶贫”战略统计表

项目	服务对象	服务内容	服务数量
对口支援中西部职业教育发展	和田职业技术学院	师资培训 实训室建设 人才培养标准制定 毕业考核设计	30 人
			
小微企业技术支持	小型餐饮企业	餐饮管理、菜点研发与制作	5 人

附件 15：媒体报道本专业行校企思政育人企业现场考试



城市快报报道我院 2016 年毕业综合考试



每日新报报道我院 2015 届毕业综合能力考试

新型考核 开启高职改革新篇章

2014-06-04 08:22:19 来源: 天津日报(天津) 有0人参与 分享到

作为国家级改革试点专业,天津青年职业学院烹饪系烹饪工艺与营养专业曾经凭借“形成性综合考试”改革荣获天津市教学成果奖二等奖,但它并没有停下改革创新脚步,而是不断探索更加符合市场规律和社会发展的考试新模式。日前,一场全新的“订单式形成性毕业综合考试”开始在学院内推行。“考试改革是高职教育教学改革的重难点,困扰了很多教育工作者,但是这是值得我们一直思考并为之付出行动的,所以我们一直寻求突破创新,在摸索中前行。”天津青年职业学院烹饪系副主任郭成月说。

校企无缝对接 实现深度融合

在烹饪工艺与营养专业2014届学生的“订单式形成性毕业综合考试”中,天津青年职业学院与用人单位一起为20名在天津市胸科医院(订单式培养合作企业)营养膳食科实习的学生开展了针对不同病人实际营养需求的“营养套餐设计与制作”考核。郭成月介绍说,考试过程从原料选择、鉴别、采购到原料初步处理、切配加工再到烹饪加工、调味出菜,最后再进行客户品鉴反馈、企业面试答辩。

“订单式形成性毕业综合考试”形成了“顾客(客户)出题、企业组织、学校协调”方式,使得学生在校所学内容(烹饪与营养)与考试内容(营养套餐设计与制作)与企业实际工作内容(营养餐制作)与顾客消费需求(病情营养需要)实现无缝对接。不再只停留在传统考试(多采取情景模拟、企业出题等模式)层面上,避免了一般属于学校“一厢情愿”式的考试造成的与行业、企业所需合格人才的“代沟”。这种新型毕业综合考试与传统毕业考试(一般采取试卷考试、论文答辩等模式)相比,充分调动了学生的积极性,也满足了用人单位对人才考核的需求。

同时,学生在企业开展订单式培养、工学结合、教学实习,锻炼工作能力完成教学任务;学院教师到企业挂职锻炼不断“充电”更新知识避免“闭门造车”;企业专家到学院授课,既可以开阔在校学习视野、深入了解社会,又可以增强对所学知识在社会应用方面的自信。

引入第三方评价与顾客一票否决机制

此次天津青年职业学院烹饪工艺与营养专业“订单式形成性毕业综合考试”还邀请了天津市其他三甲医院的专家作为考评委,做到了考教分离,实现了第三方评价。在学生参加考核展现自己能力的同时,相关企业用人部门可以在评判过程中选择优秀的人才加以录用。通过直观的过程性评价和面对面的营养套餐解说答辩,最大限度的了解了学生的综合能力和职业素养,这是普通“填表对话式”面试所不能深入了解的。



此外,对于本次制作完成的营养套餐在针对性病人(客户)品鉴后给出最终考核结果,客户(病人)拥有一票否决权。对此,郭成月向记者解释道,“因为考核的成果就应该是企业的合格产品,就应该是客户所需求的完美作品。真正做到客户满意、企业认可、成本核算、家长放心才能证明具备了本专业的毕业水平。”

职业教育离不开企业的支持,行业企业的发展潮流指引职业教育的改革之路。职业教育只有与企业、行业深度融合,不断深入行业、企业一线才能找到属于自己的教学培养定位。因为职业教育的培养目标就是给相应的行业、企业输送高端优秀技能型专门人才。

本文来源:天津网-天津日报

天津日报 2014 年报道订单班培养模式

北方网 enorth.com.cn 新闻 | 论坛 | 财经 | 体育 | 时尚 | 地产 | IT | 健康 | 环保 | 滨海 | 保税 | 旅游 | 天视 | 京津冀 | 民生 | 好人 | 理财 | 泰达 | 文娱 | 汽车 | 数码 | 教育 | 亲子 | 虹桥 | 高新 | 电视网络媒体 天津门户

您当前的位置：北方网 > 新闻中心 > 天津 > 教育信息

北方网舆情监测及服务

天津青年职业学院创新毕业考核模式 提高就业率

<http://www.enorth.com.cn>

来源：每日新报 作者：彭未凤 张铭训 2015-05-04 08:20:00 编辑：曲璐琳

2015年天津20项民心工程



天津北方网讯：天津青年职业学院餐饮专业今年正式推行了颇为“另类”的毕业考试。日前，该校部分餐饮专业学生前往北京五星级酒店厨房里，现场限时制作菜肴，学校老师、酒店大厨等专家现场品尝现场点评，有真本事的学生才能过关毕业。这种创新的考试模式，使就业率从过去的40%提高到95%。

来自天津青年职业学院中餐和西餐专业的考生分别在北京大董烤鸭店、万豪国际酒店进行了一场技能考试，他们的表现将直接决定能否顺利毕业。本次参加考核的有来自西餐和中餐专业的共计26名学生，此次技能考核主要以学生纪律、卫生、操作规范、成品质量、菜肴装饰等几个方面进行考核评选，在此基础上西餐更注重厨师团队的合作，中餐则偏重菜肴主题和表达理念。西餐考场考生以小组的方式进行考核，各自展示操作技巧，考官则以填表的形式为各位同学现场打分。在中餐考场，带队主厨首先演示了几道特色菜供评委参考，随后限时两个小时并以“春季”为主题让同学自由发挥。最终，西餐考场考生全部通过，中餐考场上评委对各位同学的作品一一作出点评，结论是虽然有部分不足但总体水平良好，全部给予通过。

天津青年职业学院新型考核办法从去年开始在天津地区试运行，今年扩大到北京等地，已经和京津两地的6家大型五星级酒店及部分中餐企业合作。

北方网报道我院 2015 届毕业综合考试

《天津日报》对我院校企合作订单班工作作专题报道

2015-12-24 08:32:59 来源：天津日报

12月23日,《天津日报》10版“基础教育·职业教育”,以《“订单班效应”彰显职教内涵 天津青年职业学院不断改进和升级育人机制》为题,对我院校企合作订单班工作进行了专题报道。现将报道全文转载如下:

“订单班效应”彰显职教内涵

天津青年职业学院不断改进和升级育人机制



“刚入职五星级的万豪酒店实习就有专人带着我们训练,特别是能接触到来自各国一流的厨师现场烹调,让我更加憧憬接下来的订单班工作,盼望着能尽快成长。”

15 年 12 月天津日报报道我院订单班培养模式

渤海早报 天津新闻 2016年04月11日 星期一

距毕业还有一年 企业提早来校揽才
大二学生“未毕业先就业”

渤海早报讯(记者李晶)“不能回家过年,休息日、节假日甚至工作时间都不固定,你可以接受吗”“应聘后厨你的简历上怎么没有菜品照片”“前台和管理岗位不适合你,会考虑餐厅或客房服务的职位吗”……距毕业还有一年时间,天津青年职业学院餐饮系大二的学生开启了“未毕业先就业”的招聘场面,来自万豪国际酒店集团旗下涉及京、津、沪、晋十二家酒店来校招聘。

据悉,本次招聘12家企业带来310个工作岗位,学生有两次面试机会。招聘会现场,等待面试的沈同学手里端着装满西点的盘子,他应聘的是后厨西饼房岗位,为了能够在众多同学中脱颖而出,他特意制作了抹茶曲奇和酸奶慕斯请面试官品尝。提及通过面试的秘诀,沈同学说,还是应该弄清楚每个岗位的具体要求,并选择自己有经验、有优势的岗位,“比如同样是后厨岗位,西点和料理虽然都喜欢但一定选一个自己擅长的。”

来自山西的王同学应聘的是前厅服务岗,对英文有着较高要求。“面试官会要求应聘者用英文进行自我介绍,还进行了英文对话。”王同学坦言,自己感觉发挥不是很好,所以在面试官征求意见时,她将志愿调整为同类别中要求相对较低的餐厅服务和总机岗。

渤海早报 2016 年关于万豪订单班面试新闻报道

每日新报

天津新闻 / 03

重点企业加强清洁生产强制审核

2015 年完成 118 家 实施一批节能、降耗、减污、增效的清洁生产项目

【本报天津讯】天津市清洁生产审核工作正加快推进，重点企业清洁生产审核率明显提高。天津市清洁生产审核中心负责人表示，2015 年全市将完成 118 家重点企业清洁生产审核，实施一批节能、降耗、减污、增效的清洁生产项目。

清洁生产审核是企业清洁生产的重要手段，也是企业实现节能减排、转型升级的重要途径。天津市清洁生产审核中心负责人表示，2015 年全市将完成 118 家重点企业清洁生产审核，实施一批节能、降耗、减污、增效的清洁生产项目。

每日新报

回到首页 | 标题导航

2015年4月19日 星期日 上一期 下一期

放大 缩小 默认

← 上一篇 下一篇 →

五星酒店组团到天津青年职业学院“抢人”
(图)

彭未风



摄影 新报记者 姜宝成

新报讯【记者 彭未风】日前，万豪国际集团11家五星级酒店组团，携130多个岗位到天津青年职业学院招聘大二实习生，为招揽合适行业的人才提前进校“抢人”。相比过去，职业院校“90后”毕业生目前整体进入酒店行业的意愿逐年降低，企业用人观也在相应变化，学生个人从业态度成为企业看重的首要因素。

第03版：天津新闻

上一版

下一版

版面导航

每日新报

每日新报 2015 年报道我院订单班招聘

教学成果获奖证明材料目录

附件 1:《中国传统饮食》荣获天津市高校新时代“课程思政”改革精品课.....	234
附件 2:《中式烹调基本功训练》荣获天津市职业院校技能大赛教学能力比赛一等奖.....	238
附件 3:《中式烹调基本功训练》荣获 2021 年教育部国家级课程思政示范课程,授课教师入选课程思政教学名师和教学团队.....	240
附件 4:《烹饪营养与配餐》荣获全国职业院校技能大赛教学能力比赛三等奖、天津市二等奖.....	241
附件 5:项目组中思政教师李福鹏荣获多项思政课奖励.....	244
附件 6:教师获奖(含思政类奖励)情况.....	247
附件 7:专业教师指导学生参赛获奖.....	249

附件 1: 《中国传统饮食》荣获天津市高校新时代“课程思政”改革精品课

中共天津市委教育工作委员会 天津市教育委员会 文件

津党教〔2018〕154 号



市委教育工委 市教委关于认定和建设 100 堂天津市 高校新时代“课程思政” 改革精品课的通知

各高等学校:

为深入挖掘高校课程的思政内涵,将习近平新时代中国特色社会主义思想有效融入教案讲义、教学过程、学科和专业建设,构建“课程思政”育人机制,根据市委教育工委、市教委《关于印发〈天津市高校习近平新时代中国特色社会主义思想研究联盟建设方案〉等七个文件的通知》(津党教〔2018〕32 号)要求,市教育两委对高校申报的课程进行评审和公示,决定认定并建设 100 堂天津市高校新时代“课程思政”改革精品课(详细名单后附)。为进一步发挥精品课的育人效果,现就课程建设工作提出如下要求:

一是深入开展教学研究。在全面学习习近平新时代中国特色社会主义思想 and 党的十九大精神的基础上,积极推进“课程思政”教育教学改革,深入挖掘课程的思政内涵和思政元素,紧密结合立项课程的教育教学实际深入开展教学研究,形成至少 1 篇以立项课程内容为重点的研究报告或教学论文。

二是全面提升教学质量。各立项课程要明确教学目标、做好教学设计、创新教学方法，着力在提高学生的认可度、参与度和满意度上下功夫，提升学生获得感。在学生中，针对本堂课开展授课质量专项调研，结合学生反馈意见改进课程质量、提升教学效果，力争学生好评率达到 95%以上，并结合本堂课教育教学形成 1 篇教学质量报告。

三是加强课程展示推广。各立项课程要邀请专业机构精心录制不低于 45 分钟的示范课程视频，在全市高校进行推广宣传。录制的课程要清晰稳定、内容丰富、特点突出，有学生的互动参与，能够展现出课程的教学实效。同时提交 1 份不低于 5 万字完整授课教案。

视频要求：

- 1.视频采取讲课实录形式进行，穿插结合 PPT 课件展示。
- 2.视频画面清晰，不抖动、不倾斜，像素不少于 720×576PIX。
- 3.音频要求发音清晰，内容与视频画面保持同步。
- 4.视频需包含 30 秒片头，标注学校、主讲人姓名、课程名称等相关信息。
- 5.课程感染力强，与学生有良好的互动，充分展示育人效果。

以上材料电子版刻录至 1 张光盘内（光盘需标注学校、负责人姓名），请于 2019 年 6 月 28 日（周五）前报送至市教委德育处 2616 室。

联系人：信欣，联系电话：022-83215152。

附件：2018 年天津市高校新时代“课程思政”改革精品课名单

中共天津市委教育工作委员会 天津市教育委员会

2018 年 12 月 29 日

附件

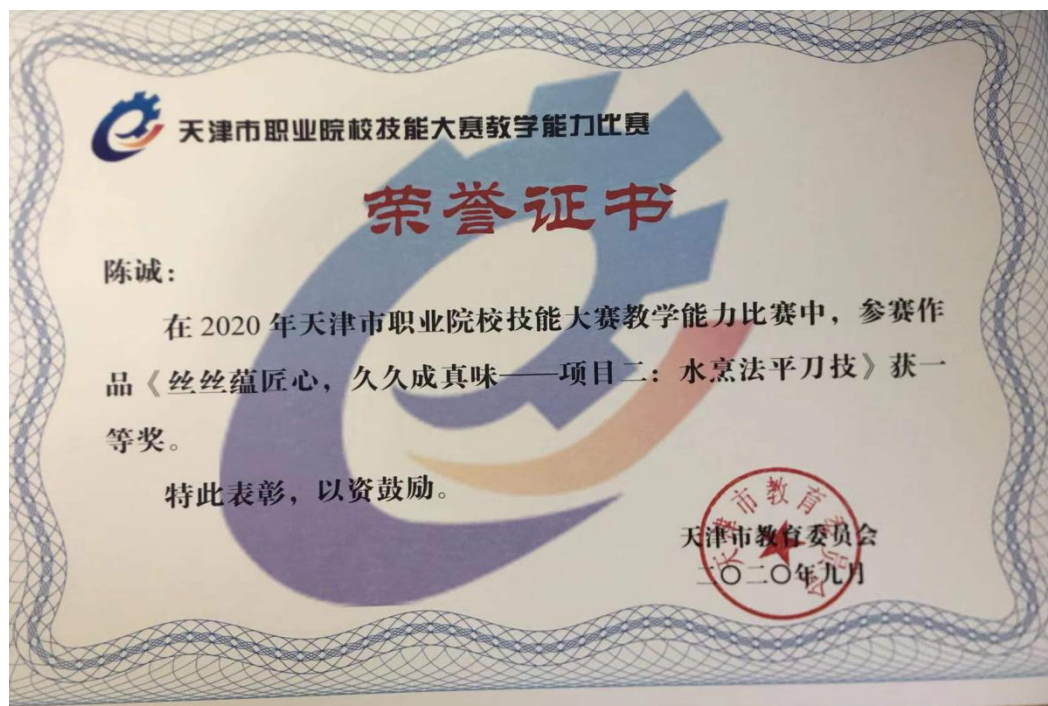
2018年天津市高校新时代“课程思政” 改革精品课名单

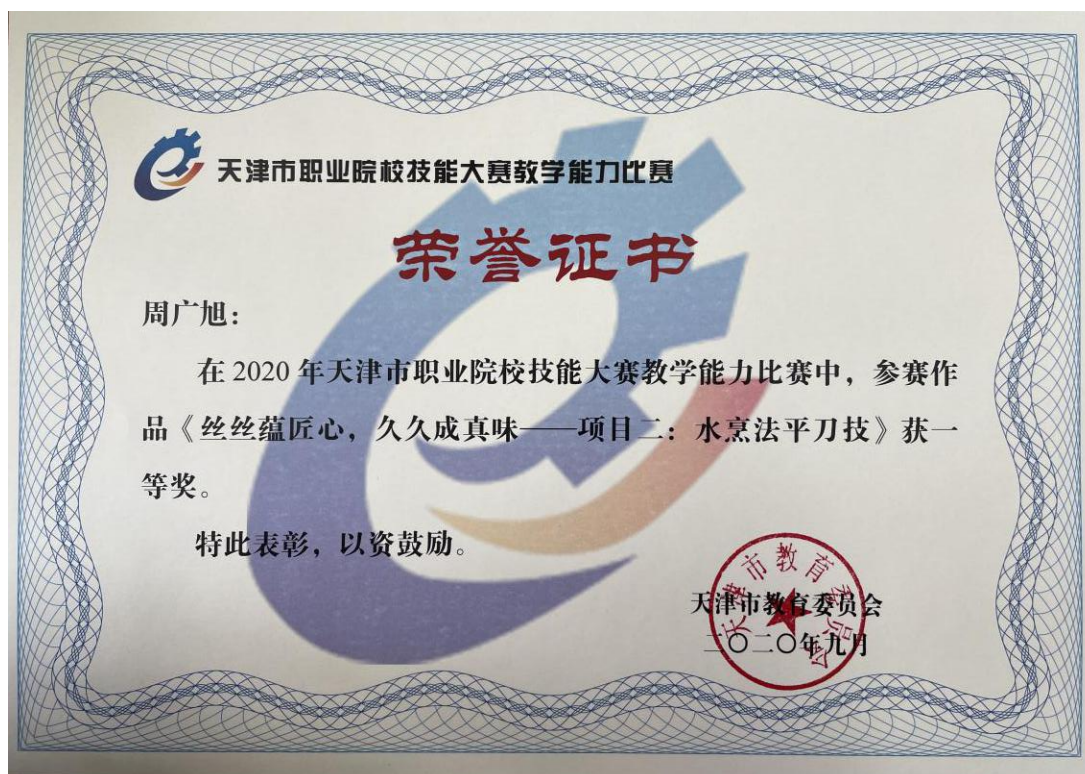
综合素养课

序号	学校	课程名称	课程负责人
1	南开大学	生态文明	龚克
2	南开大学	思想方法和工作方法概论	张健
3	天津大学	设计与人文——当代公共艺术	王鹤
4	天津大学	汉语修辞学	岳静
5	天津科技大学	环境生态与健康	李桂菊
6	天津科技大学	经济学基础	徐娜
7	天津工业大学	新媒体导论	王熙
8	天津工业大学	中国纺织类非物质文化遗产概论	尹艳冰
9	中国民航大学	中国民航发展史	王勇
10	中国民航大学	航空中的人为因素	王莉莉
11	天津理工大学	进入新时代的人才成长与人才培养	马用浩
12	天津理工大学	通用管理知识概论	王丽平
13	天津理工大学	儒家文明与现代社会管理	杨凡
14	天津农学院	大学语文	孙静
15	天津医科大学	医学伦理学	郭卫华
16	天津医科大学	人际沟通-公选课	庄淑梅
17	天津中医药大学	中国医学史	李德杏
18	天津中医药大学	中医与中华思维	耿晓娟
19	天津师范大学	基础心理学	白学军
20	天津师范大学	当代中国新闻改革与发展	陈娜
21	天津师范大学	中外文学经典和文学精神	赵利民
22	天津职业技术师范大学	大学语文（文选）	孙丽丽
23	天津职业技术师范大学	中华优秀传统文化与新时代	张鸿秋
24	天津外国语大学	世界跨文化交流	王铭玉
25	天津外国语大学	跨国运营英语交流	范达
26	天津商业大学	大学英语	杨惠媛

27	天津商业大学	中国文化概况	朱 虹
28	天津财经大学	市场调查专题实践	王 健
29	天津财经大学	职业道德与治理	韦 琳
30	天津财经大学	苏东社会主义实践与转型	王 可
31	天津体育学院	人文素质拓展	岳游松 孙晓华
32	天津体育学院	艺术修养	国 辉 朱 红
33	天津美术学院	文学鉴赏	张世斌
34	天津城建大学	创业管理	李文忠
35	天津城建大学	新时代材料人的光荣与梦想	马建丽
36	天津职业大学	中国历史文化赏析	闫立媛
37	天津职业大学	中国传统饮食	诸 杰 郭成月 陈 诚
38	天津中德应用技术大学	应用文写作	李运余
39	天津渤海职业技术学院	安全与环保	崔 迎
40	天津商务职业学院	管理与营销	庞鸿藻 唐 妍

附件 2：《中式烹调基本功训练》荣获天津市职业院校技能大赛教学能力比赛一等奖





附件 3：《中式烹调基本功训练》荣获 2021 年教育部国家级课程思政示范课程，授课教师入选课程思政教学名师和教学团队



附件 4：《烹饪营养与配餐》荣获全国职业院校技能大赛教学能力比赛三等奖、天津市二等奖

附件

2021 年全国职业院校技能大赛
教学能力比赛拟获奖项目名单

二、高职组

(二) 专业技能课程一组

序号	参赛院校名称	参赛项目	指导教师
----	--------	------	------

三等奖

46	天津市职业大学	调配产能营养素	诸杰,段建珍,陈诚,杨娅琳
47	天津铁道职业技术学院	列控系统现场设备维护	秦武,王露,李丹丹
48	天津医学高等专科学校	糖尿病与高血压患者用药服务	罗迪,王德银,段春,刘芳

天津市教育委员会

津教职函〔2021〕52号

关于公布 2021 年天津市职业院校技能大赛 教学能力比赛获奖名单的通知

各有关职业院校：

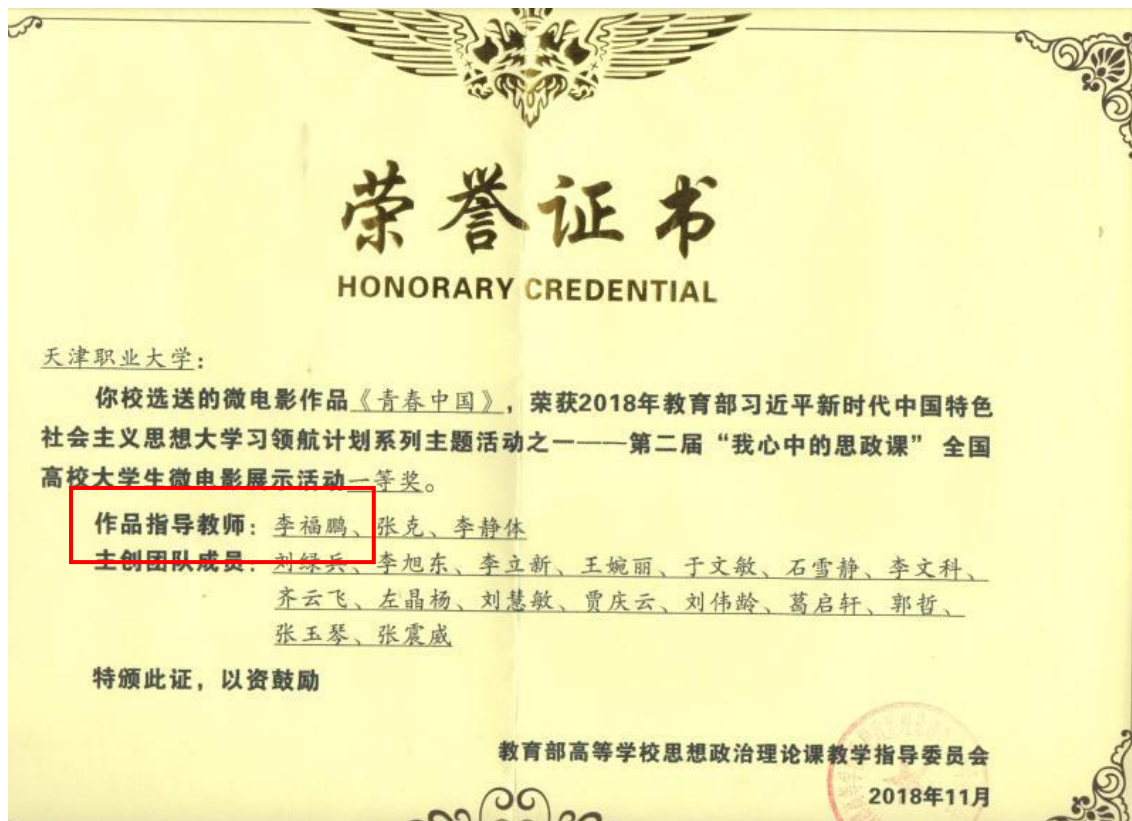
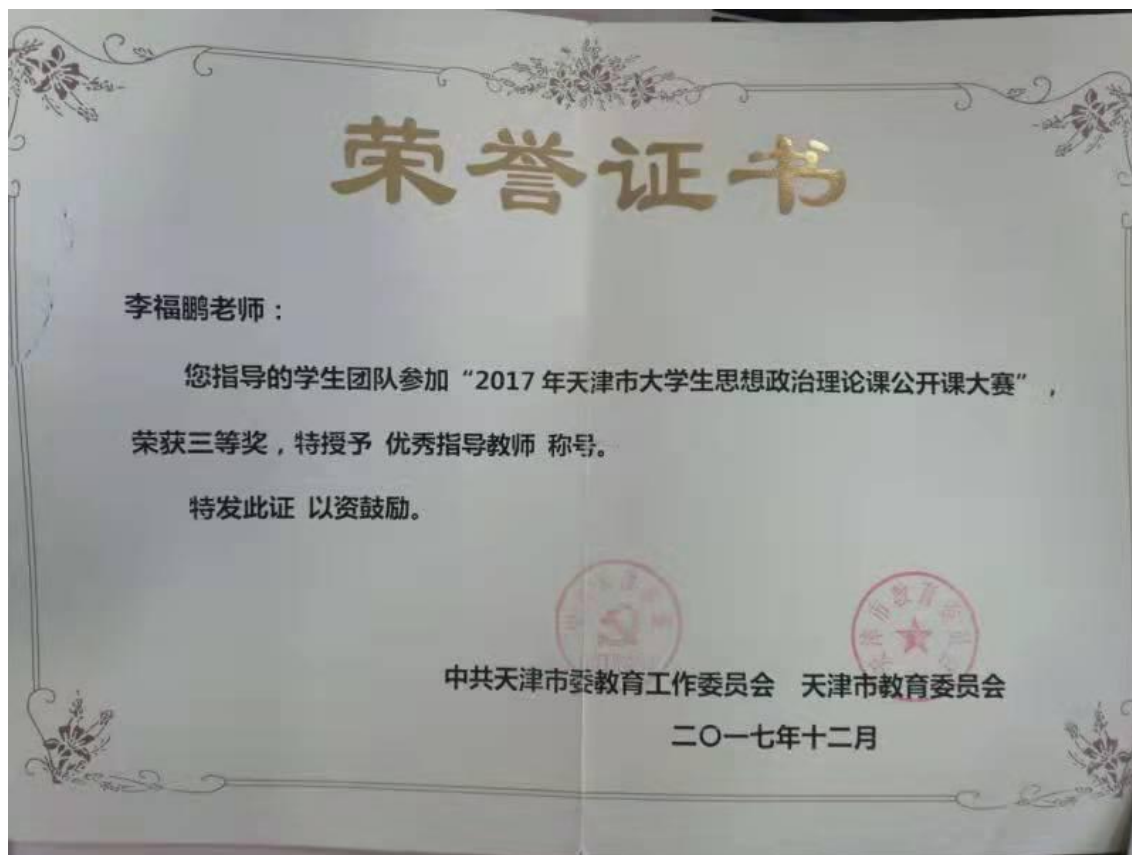
按照《关于举办 2021 年天津市职业院校技能大赛教学能力比赛暨全国职业院校技能大赛教学能力比赛选拔赛的通知》（津教职函〔2021〕25号）要求，2021 年天津市职业院校技能大赛教学能力比赛暨国赛选拔赛比赛已圆满结束。经网络评审和现场决赛，中职组、高职组共产生一等奖 11 项，二等奖 24 项，三等奖 31 项。根据程序，已对获奖名单进行了网上公示。现将获奖名单予以公布（详见附件）。

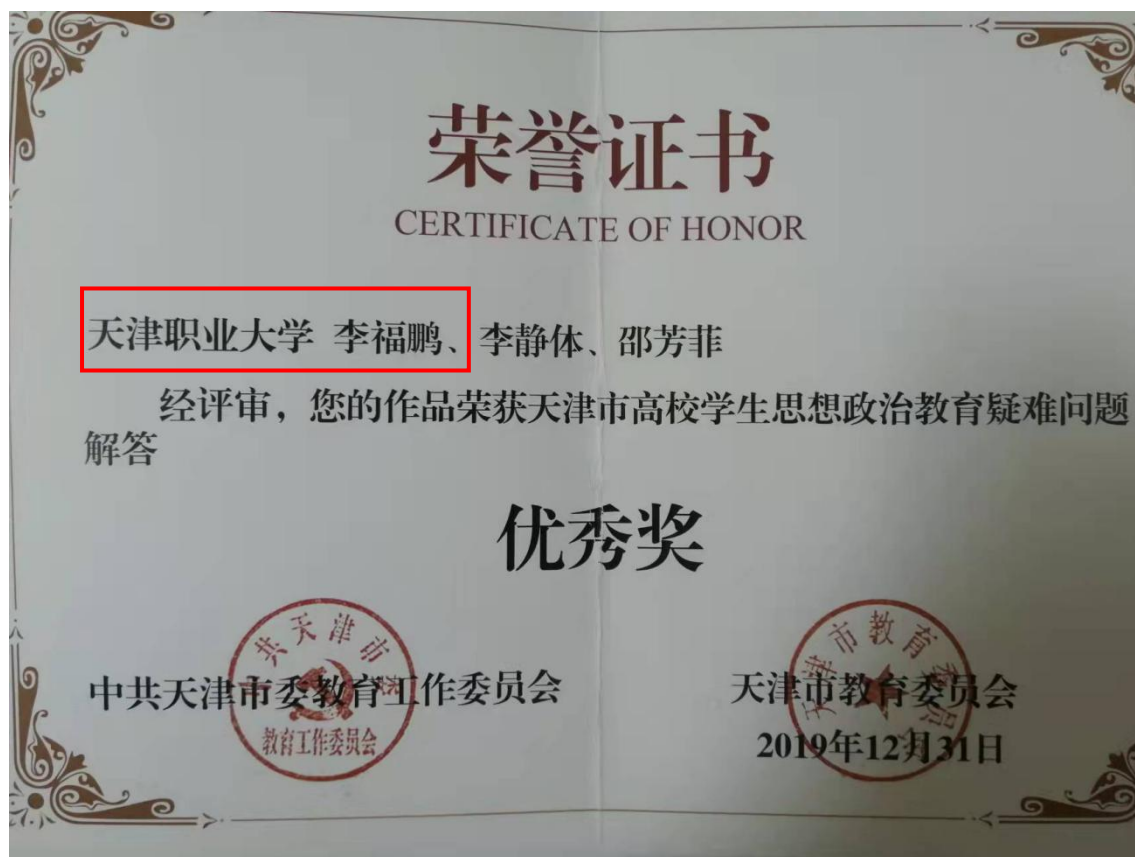
附件：2021 年天津市职业院校技能大赛教学能力比赛
获奖名单

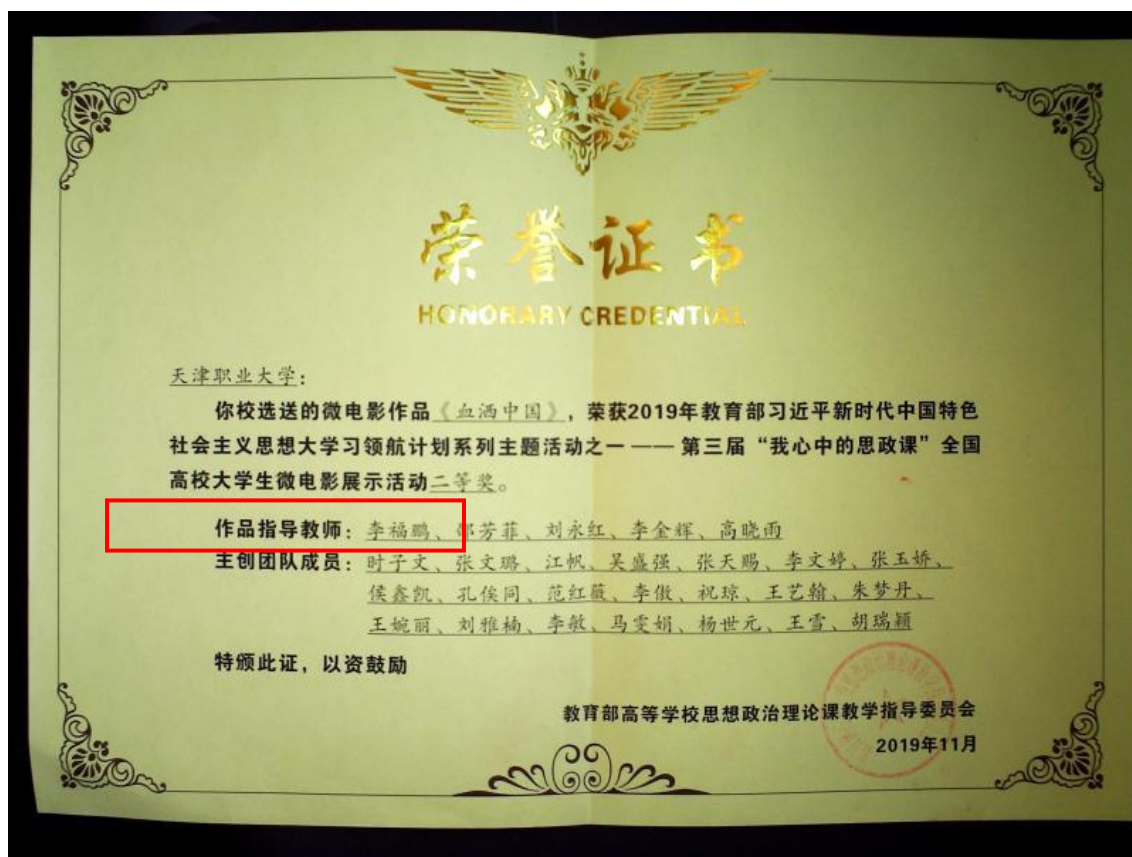


序号	组别	作品名称	学校名称	获奖等次	姓名
4	公共基础课程组	心理健康，为职业导航	天津铁道职业技术学院	二等奖	王嘉嘉、刘敏、路璟
5	公共基础课程组	交往礼仪	天津海运职业学院	二等奖	吴丽娜、贾明然、谭刘元、刘蕾
6	公共基础课程组	风华正茂恰百年“五位一体”谋发展	天津工业职业学院	二等奖	焦娜、范少雯、卢婉婷、吴彤
7	公共基础课程组	传承百年初心 共筑强国梦想	天津交通职业学院	三等奖	赵媛媛、刘春媚、刘津、毕莹
8	公共基础课程组	万山磅礴有主峰 千秋伟业强基石（第12章-第14章）	天津滨海职业学院	三等奖	刘庆、张赫、裴艳庆
9	公共基础课程组	ACCOMMODATION（Reserve, Check in and Check out）	天津商务职业学院	三等奖	王薇、杨晨、李琳琳、杨玥
10	公共基础课程组	立足社会主义现代化强国建设 推进“五位一体”总体布局	天津城市建设管理职业技术学院	三等奖	张冰洁、安苑、陈欢、张莹
11	公共基础课程组	“四个全面”战略布局	天津机电职业技术学院	三等奖	杨晓岑、柴媛媛、韩松、陈丽菁
12	专业课程一组	列控系统现场设备维护	天津铁道职业技术学院	一等奖	秦武、王露、李丹丹
13	专业课程一组	糖尿病与高血压患者用药服务	天津医学高等专科学校	一等奖	罗迪、王德银、段睿、刘芳
14	专业课程一组	出岸作业管理	天津交通职业学院	一等奖	姜熠、李洋、马苗、姜振华
15	专业课程一组	动力电池拆装与检测	天津市职业大学	一等奖	李晶华、楚晓婧、何俊龙、王斌
16	专业课程一组	宴席菜单中三大营养素供给分析	天津市职业大学	二等奖	诸杰、段建珍、陈诚、杨姗姗
17	专业课程一组	汽车安全带插头复合模设计 & 主要零部件加工	天津轻工职业技术学院	二等奖	杨国星、李扬、解松、张婷婷

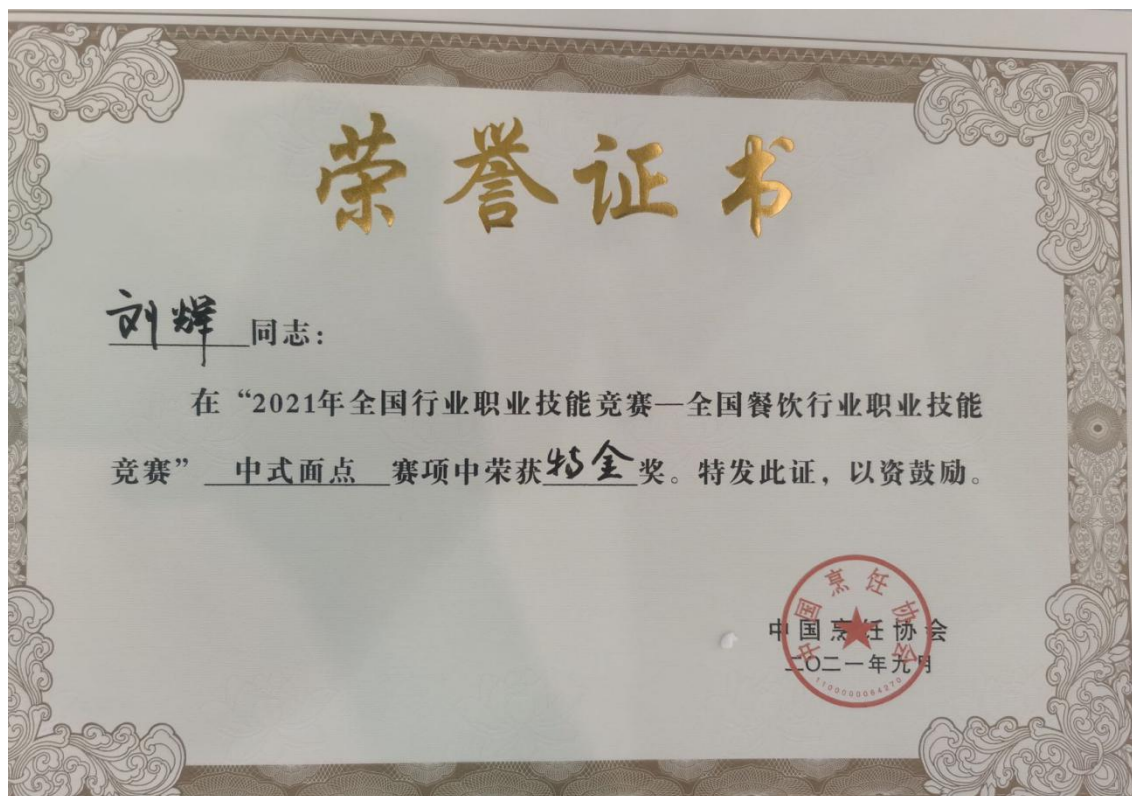
附件 5：项目组中思政教师李福鹏荣获多项思政课奖励







附件 6：教师获奖（含思政类奖励）情况



授 予

刘 辉同志：

天津青年五四奖章



中国烹饪协会文件

中烹协〔2021〕97号

关于公布 2021 年全国行业职业技能竞赛—— 全国餐饮行业职业技能竞赛决赛获奖情况 的通知

各有关单位：

现将“2021 年全国行业职业技能竞赛——全国餐饮行业职业技能竞赛”决赛获奖情况公布如下。

- 附件：1. 2021 年全国行业职业技能竞赛——全国餐饮行业职业技能竞赛决赛获奖名单
2. 餐饮业高技能人才荣誉称号名单
3. 餐饮业技能人才荣誉称号名单
4. 推荐申报年度金厨奖荣誉称号名单
5. 2021 年全国行业职业技能竞赛——全国餐饮行业职业技能竞赛决赛冠、亚、季军名单
6. 报请“全国技术能手”人员名单



- 1 -

附件 6：

报请“全国技术能手”人员名单

张根东 陆海兵 裘海威 周炜彬 刘 辉 莫建斌
阎 晗 王 浩 金亚赛

附件 7：专业教师指导学生参赛获奖

