

2024-2025 学年中职中职专业课中餐 74 旅游大类教学设计合集

目录

- 一、《中式烹饪原料》
 - 1.1 电工版（第3版）
- 二、《中式烹饪工艺》
 - 2.1 劳保版（粤菜）
- 三、《中式烹调技艺》
 - 3.1 电子科技大学出版社
 - 3.2 江苏凤凰教育出版社
- 四、《中餐服务》
 - 4.1 华东师范大学出版社（第一版）

《中式烹饪原料》电工版（第3版）

授课内容	授课时数
授课班级	授课人数
授课地点	授课时间

教材分析

《中式烹饪原料》是中职专业课中餐旅游大类的一门课程，主要面向烹饪专业的学生。本课程旨在让学生了解和掌握中餐烹饪中所使用的各种原料的特性、用途和处理方法。通过对本书的学习，学生将能够熟悉常见的烹饪原料，掌握烹饪的基本技巧，为今后的职业生涯打下坚实的基础。

本课程的教学内容主要包括：原料的分类、原料的特性、原料的处理与保存、原料的烹饪方法等。课程内容与实际烹饪操作紧密结合，强调学生的动手能力培养。教材中还穿插了大量的实例和案例，帮助学生更好地理解 and 运用所学知识。

在教学过程中，我将引导学生通过观察、实践、探讨等方式，深入掌握各种原料的特点和烹饪技巧。同时，注重培养学生的创新意识和团队协作能力，使他们能够在未来的工作中更好地应对各种挑战。

核心素养目标

本章节的核心素养目标分为三个方面：专业知识与技能、创新与实践、职业态度与价值观。

1. 专业知识与技能：通过本章节的学习，学生将掌握中餐烹饪原料的基本知识，包括原料的分类、特性和处理方法。学生能够熟练运用各种烹饪原料，掌握烹饪的基本技巧，提高中餐烹饪的专业技能。

2. 创新与实践：学生将能够运用所学的烹饪技巧，进行创意烹饪实践。通过实际操作，培养学生的创新思维和解决问题的能力，使他们在烹饪领域具备更多的创新潜力和竞争力。

3. 职业态度与价值观：培养学生对中餐烹饪事业的热爱和敬业精神，培养他们的团队合作意识和沟通能力。使学生认识到中餐烹饪文化的博大精深，树立正确的职业价值观，为将来的职业生涯打下坚实的基础。

重点难点及解决办法

重点：

1. 掌握中餐烹饪原料的分类及特性
2. 学习各种原料的处理与保存方法
3. 熟悉并运用烹饪基本技巧

难点：

1. 对原料特性的理解与应用
2. 创新烹饪实践能力的培养
3. 职业态度与价值观的树立

解决办法：

1. 通过观察、实践、讨论等方式，深入理解原料的分类及特性，结合实际操作巩固所学知识。
2. 鼓励学生参与创新烹饪实践，提供指导和反馈，培养学生的创新思维和解决问题的能力。
3. 通过案例分析、角色扮演等方式，引导学生树立正确的职业态度与价值观，培养团队合作意识和沟通能力。

教学方法与策略

1. 选择适合教学目标和学习者特点的教学方法

为了实现本章节的核心素养目标，我将采用多种教学方法，包括讲授、讨论、案例研究、项目导向学习等。

- 讲授：用于传授基本概念和理论知识，为学生提供系统的知识框架。

- 讨论：鼓励学生积极参与，提出问题和建议，促进思维碰撞和知识共享。

- 案例研究：通过分析具体案例，让学生将理论知识应用于实际情况，提高解决问题的能力。

- 项目导向学习：引导学生团队合作，完成具体的烹饪项目，培养实践能力和团队合作精神。

2. 设计具体的教学活动

为了促进学生参与和互动，我将设计以下教学活动：

-

角色扮演：学生扮演厨师或服务员的角色，模拟烹饪过程和餐厅服务，增强实际操作体验。

- 实验：学生在实验室进行烹饪实验，亲自动手操作，加深对烹饪技巧的理解和掌握。
- 游戏：设计烹饪相关的游戏，让学生在轻松愉快的氛围中学习烹饪知识和技巧。

3. 确定教学媒体和资源的使用

为了提高教学效果，我将使用以下教学媒体和资源：

- PPT：制作精美的PPT，展示烹饪原料的图片、实例和重要知识点，帮助学生更好地理解 and 记忆。
- 视频：播放烹饪技巧的视频，让学生直观地学习烹饪方法和细节。
- 在线工具：利用在线工具进行互动讨论和知识分享，拓宽学生的学习渠道和视野。

教学过程设计

1. 导入环节（5分钟）

- 创设情境：播放一段美食节目的视频，展示各种精美的中餐菜肴。
- 提出问题：引导学生思考这些菜肴背后的烹饪原料和技巧。
- 激发兴趣：邀请学生分享他们对中餐烹饪的兴趣和经验，引起学生对烹饪原料的学习欲望。

2. 讲授新课（15分钟）

- 分类介绍：讲解中餐烹饪原料的分类，包括肉类、蔬菜、海鲜等。
- 特性讲解：详细介绍每种原料的特性，如口感、烹饪方法等。
- 处理方法讲解：讲解各种原料的处理方法，如切片、切丁、焯水等。

3. 师生互动环节（10分钟）

- 提问回答：学生提出关于烹饪原料的问题，教师进行回答和解释。
- 讨论交流：学生分组讨论，分享彼此的烹饪经验和心得，教师进行指导和点评。

4. 巩固练习（5分钟）

- 实例分析：学生分析实例中的烹饪原料和使用方法，巩固对原料的理解。
- 练习操作：学生进行简单的烹饪操作，如切菜、焯水等，巩固所学的处理方法。

5. 课堂总结（5分钟）

- 回顾重点：教师总结本节课的重点内容，强调烹饪原料的分类、特性和处理方法。
- 布置作业：布置相关的练习题目，要求学生回家后进行练习和思考。

6. 课堂拓展（5分钟）

- 创新思维：引导学生思考如何运用所学的烹饪原料创新新的菜肴。
- 团队合作：学生分组，设计并制作一道创新的菜肴，培养团队合作和创新能力。

总时长：45分钟

教学过程设计要求紧扣实际学情，突出重难点，注重师生互动和学生的实践操作。通过创设情境、提问回答、讨论交流、实例分析和练习操作等环节，激发学生的学习兴趣，引导学生主动参与学习，并能够巩固和拓展所学的知识。同时，注重培养学生的创新能力和团队合作意识，使学生在实践中提高中餐烹饪的专业素养。

教学资源拓展

1. 拓展资源

-

烹饪原料知识：介绍中餐烹饪中常用的原料，包括肉类、蔬菜、海鲜等，以及它们的特性、用途和处理方法。

- 烹饪技巧视频：提供一些烹饪技巧的视频，如切菜、焯水、炒菜等，帮助学生更好地理解和掌握烹饪方法。

- 创新菜肴实例：提供一些创新的菜肴实例，让学生了解如何运用所学的烹饪原料创作出新的菜肴。

- 烹饪文化介绍：介绍中餐烹饪的文化背景和历史，让学生了解中餐烹饪的文化价值和传统。

2. 拓展建议

- 学生可以利用网络资源，进一步了解和研究中餐烹饪原料的知识，加深对烹饪原料的理解和掌握。

- 学生可以观看一些烹饪技巧的视频，学习更多的烹饪方法和技巧，提高自己的烹饪水平。

- 学生可以尝试运用所学的烹饪原料和创新菜肴实例，进行烹饪实践，锻炼自己的烹饪能力。

- 学生可以深入了解中餐烹饪的文化背景和历史，了解中餐烹饪的文化价值和传统，增强对中餐烹饪的热爱和自豪感。

拓展资源要与本节课的教学内容相关，能够帮助学生深入学习和理解烹饪原料的知识和烹饪技巧。同时，拓展建议要具体实用，能够引导学生进行拓展学习和实践操作，提高学生的烹饪水平和核心素养。

课后作业

为了巩固本节课所学的知识，学生需要完成以下课后作业：

1. 列出五种中餐烹饪常用的肉类原料，并简要描述它们的特性。

答案：猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉。特性分别为：猪肉口感细腻，适合炒、炖、烤等多种烹饪方法；牛肉口感较为韧性，适合炖、烧、烤等烹饪方法；羊肉口感鲜美，具有独特的香味，适合炖、煮、烤等烹饪方法；鸡肉口感鲜嫩，适合炒、炖、烤等多种烹饪方法；鸭肉口感较为韧性，适合炖、烧、烤等烹饪方法。

2. 描述三种蔬菜原料的处理方法。

答案：切片、切丁、切丝。切片是将蔬菜切成薄片，适用于炒、烧等烹饪方法；切丁是将蔬菜切成小丁，适用于炒、炖、烤等多种烹饪方法；切丝是将蔬菜切成细丝，适用于凉拌、炒等烹饪方法。

3. 解释焯水的作用和适用情况。

答案：焯水是将食材放入开水中煮一段时间，用于去除食材的腥味、苦味等不良味道，使食材口感更佳。适用于肉类、海鲜等食材在烹饪前进行焯水处理。

4. 设计一道创新的菜肴，并说明所用原料、烹饪方法和口感特点。

答案：innovative dish: Spicy Mapo Tofu with Bacon

Ingredients: Tofu, bacon, green onions, garlic, chili peppers, Sichuan peppercorns, soy sauce, cooking wine, cornstarch

Cooking method: 1. Cut tofu into cubes and fry until golden brown. 2. Stir-fry bacon, green onions, garlic, and chili peppers. 3. Add tofu, Sichuan peppercorns, soy sauce, cooking wine, and water. 4. Cook until sauce thickens and serve with cornstarch mixture.

Flavor characteristics: This dish combines the tenderness of tofu with the savory and spicy

taste of bacon and chili peppers. The Sichuan peppercorns add a unique numbing sensation, creating a flavorful and exciting

dish.

5. 简述中餐烹饪中保持食材营养的方法。

答案：保持食材营养的方法包括：1. 尽量选择新鲜的食材，避免长时间存放。2. 尽量减少烹饪时间，避免高温长时间加热。3. 尽量使用清淡的调料，避免过多的油脂和盐分。4. 尽量保持食材的原味，避免过度调味。5. 使用合适的烹饪方法，如蒸、煮、炖等，以保留食材的营养成分。

教学反思与总结

教学反思：

今天上的这节《中式烹饪原料》的课，我感到收获颇丰，但也有一些地方可以改进。我通过创设情境、提问等方式激发了学生的学习兴趣，学生们对于烹饪原料的分类、特性和处理方法表现出浓厚的兴趣。在讲授新课时，我围绕教学目标和重点进行了讲解，学生们也能够理解和掌握新知识。在师生互动环节，学生们积极提问和回答问题，展现出对知识的渴望和好奇心。在巩固练习环节，学生们通过实例分析和练习操作，加深了对烹饪原料的理解和掌握。

然而，我也意识到在课堂拓展环节，学生们对于创新菜肴的设计和制作还存在一些困难，他们对于如何运用所学的烹饪原料和创新菜肴实例还不够熟练。此外，在课堂管理方面，部分学生在课堂上的注意力不够集中，有的一些学生过于依赖教师的指导，缺乏独立思考的能力。

教学总结：

然而，学生们在创新菜肴的设计和制作方面还存在一些问题，他们对于如何运用所学的烹饪原料和创新菜肴实例还不够熟练。因此，我计划在今后的教学中，加强与学生的互动和指导，帮助他们更好地运用所学的知识进行创新菜肴的设计和制作。此外，我还需要加强课堂管理，提高学生的注意力集中程度，培养他们的独立思考能力。

改进措施和建议：

1. 在课堂拓展环节，我将提供更多的创新菜肴实例和指导，让学生们能够更好地运用所学的烹饪原料进行创新菜肴的设计和制作。
2. 在课堂管理方面，我将加强对学生的监督和指导，提高他们的注意力集中程度，培养他们的独立思考能力。
3. 我将继续加强与学生的互动，鼓励他们提出问题和建议，促进他们的思维和创造力的发展。
4. 我将定期进行教学反思和总结，不断改进教学方法和策略，提高教学效果和学生的学习成果。

课堂

课堂评价：

1. 提问：教师可以通过提问的方式来了解学生对课堂内容的掌握情况。在课堂上，教师可以针对不同的知识点进行提问，鼓励学生积极参与回答问题。通过学生的回答，教师可以了解他们对知识点的理解和掌握程度。
2. 观察：教师可以通过观察学生的课堂表现来评价他们的学习情况。观察学生是否积极参与课堂讨论，是否认真听讲，是否能够跟上教师的讲解节奏等。通过观察，教师可以了解学生的学习态度和课堂参与度。

3.

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。
。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/767004111031006155>