

# 广西农牧工程学校教学设计

课程名称： 《西点制作（下）》

团队主任签字：

<b>课题名称</b>	提拉米苏的制作	<b>教师姓名</b>	石秀华
<b>专业班级</b>	烹饪 194 班	<b>授课类型</b>	理实一体化
<b>授课时间</b>	第 15 周 周五 1-4 节	<b>教学时数</b>	4 学时（160 分钟）
<b>教材与教学内容</b>	教材：“十三五”规划教材，吉林出版社《西式面点技术》 教学内容：模块二 项目二 任务四 提拉米苏的制作		
<b>教学目标</b>	<b>知识目标</b>	1. 识记常用奶酪的种类及作用； 2. 掌握提拉米苏的制作步骤。	
	<b>能力目标</b>	1. 100%的学生通过小组合作能在 80 分钟内完成 1 个 6 寸提拉米苏蛋糕的制作。 2. 70%的学生在 20 分钟内能够独立根据西式摆盘的特点对提拉米苏进行装饰及摆盘。	
	<b>素质目标</b>	1. 培养学生团队合作能力； 2. 培养学生精益求精的职业精神。	
<b>教学重点、难点及解决方法</b>	<p>重点：提拉米苏的制作步骤 难点：提拉米苏的装饰及摆盘 解决方法： （1）通过观看视频及教师演示，结合课本、任务单的提示，小组合作共同学习、讨论后完成任务，突出重点。 （2）借助手机网络查询资料，开展小组讨论，教师引导，创新解决装饰及摆盘的难点。</p>		
<b>教法</b>	任务驱动法、演示法		
<b>学法</b>	小组合作法		
<b>教学准备</b>	1. 课前在超星上传课件、视频等相关学习资料。 2. 设置任务单，引导学生学习。		
<b>教学过程</b>			
<b>教学环节</b>	<b>教学内容及教师活动</b>	<b>学生活动</b>	<b>设计意图</b>
<b>课前微课认知</b>	1. 在云班课上发布课件、奶酪及提拉米苏制作的相关微课及相关知识链接、课前测验等。 2. 要求学生课前登录超星学习通平台学习相关知识、参与测验，教师在平台查看学生测试成绩。	学生登录超星观看微课视频，并完成测试题。	引导学生自主学习，教师了解学生学习状况，调整教学策略。

教学环节	教学内容及教师活动	学生活动	设计意图
<b>环节一</b> <b>课前回顾</b> <b>激趣导入</b> (3分钟)	提问：夏天受欢迎的西点有哪些？它们的特点是什么？ 引出本课甜品提拉米苏	积极回答老师提问的问题。	利用贴近学生生活的例子激发学生学习兴趣。
<b>环节二</b> <b>新知讲解</b> (35分钟)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 利用超星平台随机选1名学生，说说提拉米苏的来源和故事。接着引入技术能手的故事，引导学生树立热爱行业、精益求精的工匠精神。</li> <li>2. 结合实体烘焙店中的提拉米苏简介牌，说明提拉米苏的特点。</li> <li>3. 设问回顾旧知，打好基础。提问原来学习过的吉利丁的作用及使用注意事项。</li> <li>4. 利用视频、图片介绍芝士，详细说明烘焙中常用三种芝士的特点，重点介绍马斯卡彭芝士。</li> <li>5. 利用视频、结合任务单的相关内容填写，引导学生掌握提拉米苏的制作步骤。</li> <li>6. 利用面点区赛选手的故事及图片，强调实训中的其他注意事项，培养学生良好职业素养。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 保持与教师的互动，积极回答问题，查缺补漏知识点。</li> <li>2. 认真做好笔记，填写任务单相关内容。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 利用随机选人检查学生课前学习效果，提高学生表达能力。</li> <li>2. 利用行业精英故事、区赛选手故事等引导学生热爱行业、培养精益求精的工匠精神。</li> <li>3. 结合生产实践，利用图片、视频生动详细说明知识点，引导学生自主探究学习。</li> </ol>
<b>环节三</b> <b>布置任务</b> <b>检查仪容</b> (3分钟)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 明确本课任务：小组合作制作提拉米苏；对提拉米苏进行装饰及摆盘。</li> <li>2. 检查实训服穿戴情况、手部卫生等。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 明确本课任务，驱动学习。</li> <li>2. 按照要求穿戴全套实训服，做好实训各项准备。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 让学生带着任务探究性学习，条理清晰，重点明确。</li> <li>2. 培养学生的卫生习惯，提升职业素养。</li> </ol>
<b>环节四</b> <b>小组合作</b> <b>实施任务</b> (100分钟)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教师随堂巡视，解答学生提出的问题；对易错点进行重点提醒和示范操作，引导学生按照任务单的内容小组合作完成任务。</li> <li>2. 教师先利用图片说明摆盘的基本技巧，进行示范。再引导学生利用手机、课本等学习资料，小组合作自主探究西点摆盘的技巧，鼓励学生进行创新创作。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 组长对本组成员进行合理分工。</li> <li>2. 小组合作完成任务，遇到问题共同讨论，询问老师，在任务单的引导下按照步骤实施任务。</li> <li>3. 利用手机查找提拉米苏摆盘的范例，共同讨论、完成作品的摆盘。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 利用任务驱动学生自主学习，体现以学生为主体，学中做，做中学，提高学习主动性和学习效果。</li> <li>2. 学生小组合作，共同讨论，完成任务的同时培养学生团队合作精神。</li> </ol>

<b>环节五 展示与评价 (19分钟)</b>	1. 每组展示作品后进行及时的具有针对性的点评。 2. 对完成任务出色的小组进行表扬。 3. 总结本课情况，再次强调重点、难点。	1. 各小组展示本组的作品，派代表说明摆盘的创作意图。 2. 认真观看、听取其他小组的作品介绍，对其他小组作品进行评分，提出意见和建议。	1. 鼓励学生上台展示，提高学生的综合素质、表达能力。 2. 对学生及时给予鼓励，提高了学生自信心。 3. 教师、自我、同伴三元评价，让评价更加科学合理。
<b>课后拓展</b>	利用超星发布课后拓展任务：查找在热菜烹调中使用的三种芝士及特点。	完成拓展任务，在超星讨论平台中与其他同学分享、讨论。	培养学生自主学习的能力。
<b>教学反思</b>			
<b>特点</b>	1. 本课采用理实一体化的授课模式，以现代职业教育教学理论去指导学生学习，运用任务驱动法贯穿整个教学，充分体现以任务为主线、教师为主导、学生为主体的特点。 2. 利用丰富的故事案例，引导学生树立精益求精的工匠精神。从个人卫生、操作台卫生等多方面培养学生良好的卫生习惯，提高职业素养。		
<b>问题</b>	在今后的教学中，应注意以下问题： 1. 应当更加注重选择、拍摄与生产实践更为贴切的图片、视频，才能有更好的教学效果。 2. 还存在部分学生课前学习不够积极，课堂利用手机自制力较差等情况。要加强学生自主学习能力的培养。 3. 改进评价方式，能有企业专家进行指导、点评效果更好。		