

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：

课题名称	提拉米苏的制作	教师姓名	石秀华
专业班级	烹饪 194 班	授课类型	理实一体化
授课时间	第 15 周 周五 1-4 节	教学时数	4 学时（160 分钟）
教材与教学内容	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		
教学目标	知识目标	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。	
	能力目标	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。	
	素质目标	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。	
教学重点、难点及解决方法	<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>		
教法	任务驱动法、演示法		
学法	小组合作法		
教学准备	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。		
教学过程			
教学环节	教学内容及教师活动	学生活动	设计意图
课前微课认知	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
环节一 课前回顾 激趣导入 (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。
环节二 新知讲解 (35分钟)	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 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。 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。 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保持与教师的互动，积极回答问题，查缺补漏知识点。 2. 认真做好笔记，填写任务单相关内容。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。
环节三 布置任务 检查仪容 (3分钟)	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2. 检查实训服穿戴情况、手部卫生等。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 明确本课任务，驱动学习。 2. 按照要求穿戴全套实训服，做好实训各项准备。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 让学生带着任务探究性学习，条理清晰，重点明确。 2. 培养学生的卫生习惯，提升职业素养。
环节四 小组合作 实施任务 (100分钟)	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 组长对本组成员进行合理分工。 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。 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。

环节五 展示与评价 (19分钟)	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。
课后拓展	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。
教学反思			
特点	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。		
问题	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。		