

《水台》课程单元设计与编排

一、专业概括描述

1. 培养目标：

本专业培养具有良好的职业道德和行为规范，掌握中餐烹饪职业岗位群必备的文化基础知识、专业知识和操作技能，具备沟通与表达能力、高度的食品安全意识、生产安全意识和良好服务意识、具备规范严谨的操作习惯，从事中式热菜制作、冷菜制作、面点制作的高素质技能型人才。

2. 主要专业课程：

德育课程： 职业生涯规划 职业道德修养与法律基础 经济政治与社会 哲学与人生 心理健康

公共基础课程： 语文 数学 英语 计算机应用 体育与健康 公共艺术

专业核心课程： 中餐厨师必修 水台 砧板 上杂 打荷 面点 冷菜炒锅

专业拓展课程： 职业成长设计 北京老字号的企业文化 中华饮食文化 企业特色菜品制作 新菜品设计与制作 营养膳食分析 中小餐饮企业管理

3. 学生特点分析：

二、课程性质与任务

本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业核心课程，是由“水台工作”典型职业活动直接转化的课程，具有较强的技能性和实用性。本课程的主要任务是使学生具备较强的动、植物烹饪原料的初加工能力，具备语言沟通能力、抗挫折能力和吃苦耐劳精神。

三、实施课时

36 课时在实际课程的编排中，因排课的具体情况，与其他课程的平衡，原定的 32 节增加到 36 节课。2 学分

四、课程目标

- 1、具备烹饪原料的品质鉴别能力。
- 2、能对蔬菜原料进行捡摘、削剥、清洗、整理。
- 3、能对畜类原料进行分档取料、清洗、整理。
- 4、能对禽类原料进行开膛、清洗、分档取料。
- 5、能对水产原料进行宰杀、开膛、清洗、分档取料。

6、能对剩余原料进行保管及清理设备、设施和工作区域。

7、具备语言沟通能力，具备吃苦耐劳精神和抗挫折能力。

8、具有卫生、安全意识。

五、学习单元设计说明

1. 课程概述：本课程是中等职业学校中餐烹饪专业的一门专业核心课程，是由“水台工作”典型职业活动直接转化的课程，具有较强的技能性和实用性。

2. 学习单元确定的依据：水台工作的主要任务是根据烹饪原料的不同属性，依菜品的需求，对各种原料进行初步加工，为砧板的进一步加工做好必要的原料准备。在教学中，水台课程的主要任务是使学生具备较强的动、植物性烹饪原料的初步加工能力，为砧板课程的学习做准备。可以说“对原料的初步加工”是水台工作和水台课程的核心。

3. 载体的选择：《水台》载体是以工作项目展开的。《水台》与《砧板》载体一一对应。《水台》是由厨房水台工作典型职业活动直接转化的一门中餐烹饪专业核心课程。本课程是上杂、打荷、冷菜、面点等课程的必要准备，同时它与砧板课程密不可分。水台是砧板的前提，砧板是水台的延续；水台要借用砧板的刀工技术，砧板要使用水台所初加工的各种原料。因此，针对原料加工岗位的特点和课程标准，强调了不同原料的加工，《水台》与《砧板》课程相衔接的特色，体现过程性和结果性的统一。

4. 学习单元的编排：本课程按照中餐烹饪以水台原料类型进行排序的，本课程有四个学习单元，四个单元既包容且递进关系。在操作的难易程度和知识的接受难度上都可以明显的区别出来，因此，本课程的学习的单元排序与课程标准中排序基本一致。

“蔬菜类水台初加工”是几个项目中知识难度较低、比较好理解、操作较简单的任务，又是餐饮企业实际工作中发生最频繁的任务，安排在第一单元，使学生在课程入门阶段，完全能够适应教师在情感态度方面提出的目标要求，通过这个单元的学习对水台工作基本程序和技能、规范的要求有个大致的了解进而初步体验工作的完整性并掌握原料初加工的技能。

“畜肉类水台初加工”比前一单元的工序增多，技能操作难度加大，涉及的相关知识更多，从知识、技能、能力要求上属于递进关系。

“禽类水台初加工”由于本单元工作任务涉及禽类的宰杀、泡、烫等新的加工技术且操作规范要求较也要较为复杂。

“水产类水台初加工”因原料鲜活及品种繁多的特点，涉及的知识更广泛，部分原料的鉴别和加工操作难度大。

5. 学习单元与教学目标的对应关系：本课程所有单元所含有的教学内容和课程能力目标完全覆盖《课标》所要求的学习内容和能力目标。

6. 学习单元教学和环境要求：本课程应采用现场教学，学习场景应是模拟的水台工作环境。环境通风、明亮。具有清洗池、下水道、操作台等基本设施。有菜墩、刀、盆、盘等工具。有多媒体等教学设备

7. 单元教学目标与《课标》能力目标

本课程所有单元所含有的教学内容和课程能力目标完全覆盖《课标》所要求的学习内容和能力目标。

具体能力目标对照如下：

水台学习单元与《课标》能力目标对照一览表

编号 zhp-st-3

典型职业活动描述	单元学习目标			
	1 蔬菜类水台初加工	2 畜类水台初加工	3 禽类水台初加工	4 水产类水台初加工
与砧板、上杂、打荷、冷菜、面点等档口做好沟通协调,根据料单领料、验货;对蔬菜、蓄类、禽类、水产等原料进行初加工;妥善保管剩余原料;清洁并整理工作区域。	<p>1. 了解水台工作的安全、卫生知识以及与砧板岗位的工作关系。了解设备、设施和工作区域的清理方法。</p> <p>2. 具备蔬菜原料的品质鉴别能力。</p> <p>3. 能对蔬菜原料进行捡摘、削剥、清洗、整理。并能对剩余蔬菜原料进行保管。为砧板岗位提供符合质量要求的蔬菜原料。</p>	<p>1. 工作中注意安全操作,操作过程中注意卫生要求。初步掌握设备、设施和工作区域的清理方法。</p> <p>2. 具备畜类原料的品质鉴别能力。</p> <p>3. 能对畜类原料进行分档取料、清洗、整理。并能对剩余畜类原料进行保管,为砧板岗位提供符合质量要求的畜类原料原料。</p>	<p>1. 安全、卫生地进行水台工作。会清理设备、设施和工作区域。</p> <p>2. 具备禽类原料的品质鉴别能力。</p> <p>3. 能对禽类原料进行开膛、清洗、分档取料。并能对剩余禽类原料进行保管,为砧板岗位提供符合质量要求的禽类原料。</p> <p>4. 初步具备语言沟通能力、吃苦耐劳精神和抗</p>	<p>1. 安全规范地进行水台工作。并能熟练清理设备、设施和工作区域,具有卫生意识。</p> <p>2. 具备水产品原料的品质鉴别能力。</p> <p>3. 能对水产品原料进行宰杀、开膛、清洗、分档取料。并能对剩余水产品原料进行保管,为砧板岗位提供符合质量要求的水产品原料。</p>

	4. 理解语言沟通能力、吃苦耐劳精神和抗挫折能力在水台工作中的作用。	4. 工作中注意师生之间的语言沟通、注意培养吃苦耐劳精神和抗挫折能力。	挫折能力。	4. 具备语言沟通能力、吃苦耐劳精神和抗挫折能力。
--	------------------------------------	-------------------------------------	-------	---------------------------

六、学习单元划分

学习单元划分一览表

序号	单元名称	单元教学内容		核心课程资源	课程分配	备注
		单元目标	项目活动			职业情景诸因素

1	蔬菜原料的初步加工	<p>1. 了解水台工作的安全、卫生知识以及与砧板岗位的工作关系。了解设备、设施和工作区域的清理方法。</p> <p>2. 具备蔬菜原料的品质鉴别能力。</p> <p>3. 能对蔬菜原料进行捡摘、削剥、清洗、整理。并能对剩余蔬菜原料进行保管。为砧板岗位提供符合质量要求的蔬菜原料。</p> <p>4. 理解语言沟通能力、吃苦耐劳精神和抗挫折能力在水台工作中的作用。</p>	<p>1. “素烩”原料的初步加工及处理</p> <p>2. “素炒三丝”原料的初步加工及处理</p>	<p>教学材料： 企业工作文档、教师教学文档、学生学习文档和考核评价文档、小组学习文档等</p> <p>工具准备：工具：料单、菜墩、刮刀、菜刀、磨刀器、料筐、料盆、方盘。</p> <p>设备：废料桶、工作台；保鲜柜以及洗涤、清洁、消毒设备。</p>	8 课时	<p>1. 教学环境要求： 本课程应采用现场教学，学习场景应是模拟的水台工作环境。环境通风、明亮。具有清洗池、下水道、操作台等基本设施。有菜墩、刀、盆、盘等工具。有多媒体等教学设备。</p> <p>2. 工作对象：砧板、面点、上杂、传菜员岗位；</p> <p>3. 社会因素：中式烹调国家职业标准；全国技能大赛标准及职业资格标准、人民对饮食质量与安全要求的逐步提高。</p> <p>4. 安全因素：制定、执行水台操作间安全规范（自检、互检）</p> <p>5. 卫生因素：制定、执行</p>
---	-----------	--	---	--	---------	---

						<p>水台操作间卫生规范、个人卫生及规范</p> <p>6. 法律法规：执行《食品安全法》的规定</p> <p>7. 人际关系：学会在工作小组中与其他厨师合作；服从领班管理；学会工作交流；</p> <p>8. 专业术语：</p> <p>9. 时间空间 空间：工具、材料摆放（专位专用，先进先出）、活动空间、配合空间、原料产品的应用空间等</p> <p>10. 学习资源：引导文、领料单、申购单、菜牌、</p>
2	畜类原料的初步加工	1. 工作中注意安全操作，操作过程中注意卫生要求。初步掌握设备、设施和工作区域的清理方法。	1. “焦熘肥肠”原料的初步加工及处理	<p>教学材料：</p> <p>畜类原料（肥肠、腰花）</p>	8 课时	

		<p>2. 具备畜类原料的品质鉴别能力。</p> <p>3. 能对畜类原料进行分档取料、清洗、整理。并能对剩余畜类原料进行保管，为砧板岗位提供符合质量要求的畜类原料原料。</p> <p>4. 工作中注意师生之间的语言沟通、注意培养吃苦耐劳精神和抗挫折能力。</p>	<p>2. “抓炒腰花”原料的初步加工及处理</p>	<p>企业工作文档、教师教学文档、学生学习文档和考核评价文档、小组学习文档等</p> <p>工具准备：</p> <p>工具：料单、菜墩、刮刀、菜刀、磨刀器、料筐、料盆、方盘。</p> <p>设备：废料桶、工作台；保鲜柜以及洗涤、清洁、消毒设备。</p>		
3	禽类原料的初步加工	<p>1. 安全地进行水台工作。会清理设备、设施和工作区域。</p> <p>2. 具备禽类原料的品质鉴别能力。</p> <p>3. 能对禽类原料进行开膛、清洗、分档取料。并能对剩余禽类原料进行保管，为砧板岗位提供符合质量要求的禽类原料。</p> <p>4. 初步具备语言沟通能力、吃苦</p>	<p>1. “生炒乳鸽”原料的初步加工及处理</p> <p>2. “西柠蒸软鸡”原料的初步加工及处理</p>	<p>教学材料：</p> <p>禽类原料(鸽子、鸡)</p> <p>企业工作文档、教师教学文档、学生学习文档和考核评价文档、小组学习文档等</p> <p>工具准备：</p> <p>工具：料单、菜墩、</p>	10课时	

		耐劳精神和抗挫折能力。		刮刀、菜刀、磨刀器、料筐、料盆、方盘。 设备：废料桶、工作台；保鲜柜以及洗涤、清洁、消毒设备。		
4	水产品原料的初步加工	<p>1. 安全规范地进行水台工作。并能熟练清理设备、设施和工作区域，具有卫生意识。</p> <p>2. 具备水产品原料的品质鉴别能力。</p> <p>3. 能对水产品原料进行宰杀、开膛、清洗、分档取料。并能对剩余水产品原料进行保管，为砧板岗位提供符合质量要求的水产品原料。</p> <p>4. 具备语言沟通能力、吃苦耐劳精神和抗挫折能力。</p>	1. “五彩鱼片”原料的初步加工及处理	<p>教学材料： 水产品原料（鱼） 企业工作文档、教师教学文档、学生学习文档和考核评价文档、小组学习文档等</p> <p>工具准备： 工具：料单、菜墩、刮刀、菜刀、剪子、磨刀器、料筐、料盆、方盘。</p> <p>设备：废料桶、工作台；保鲜柜以及洗涤、清洁、消毒设备。</p>	10课时	

编号 zhp-st-4-1

课程名称	水台	总课时	36
学习单元名称	蔬菜原料的初步加工	学习单元课时	8
单元目标	<p>知识目标：1. 学生能够说出蔬菜原料的初步加工知识</p> <p>2. 学生能够说出设备、设施和工作区域的卫生清理方法和标准。</p> <p>能力目标：1. 学生能够按标准清理设备、设施和工作区域。</p> <p>2. 学生能够具有蔬菜原料品质鉴别能力。</p> <p>3. 学生会 对蔬菜原料进行捡摘、削剥、清洗、整理。</p> <p>4. 学生会 对剩余蔬菜原料进行保管。</p> <p>5. 学生在合作学习中，能够根据任务要求将搜集来的信息加以交流、处理</p> <p>6. 学生能够在课上确定信息的有效性，制定工作方案。</p> <p>7. 学生能够依据方案进行具体实施，及时总结蔬菜原料初步加工的操作经验。</p> <p>情感目标：</p> <p>1. 学生能够养成服从、吃苦意识。</p> <p>2. 学生能够养成卫生、安全意识。</p> <p>3. 学生能够养成良好的语言沟通、合作能力。</p>		

	<p>1. 依料单检查、核准、领取原料。2. 对蔬菜原料进行捡摘、削剥、清洗、整理等初加工。</p> <p>3. 保管剩余蔬菜原料。4. 清理设备、设施及用具。</p>
学习内容	<p>1. 介绍水台岗位的工作环境以及与砧板岗位的工作关系，讲解水台工作的安全操作及卫生知识。</p> <p>2. 学习清理设施、设备和工具的方法。</p> <p>3. 依料单检查、核准、领取原料。</p> <p>4. 学习根菜类、茎菜类、叶菜类、花菜类、果菜类、食用菌类等蔬菜的鉴别、捡摘、削剥、清洗、整理方法和剩余原料的保管方法。</p> <p>5. 在合作学习中，搜集信息，制定工作方案，在教师的指导下具体实施，按教师要求有所反思，及时积累操作经验。</p> <p>6. 理解厨房专业术语。</p>
教学地点 (环境要求)	1、空间合理，照明充足，遮光通风，设备完好，具有良好的供水、供气、供电、消防设施。具有清洗池、下水道、操作台等基本设施。有菜墩、刀、盆、盘等工具。
教学成果形式	<p>1. 工作成果：为砧板岗位提供的可以直接应用的蔬菜净料。</p> <p>2. 学习成果：实践判断项目，表演展示；反思性学习文档（如引导文填写、自我构建的工作过程知识材料、工作检查单填写等）、小组学习文档（如评价单等）</p>
教学材料	企业工作文档、教师教学文档、学生学习文档和考核评价文档、小组学习文档等
工具准备	<p>工具：料单、菜墩、刮刀、菜刀、磨刀器、料筐、料盆、方盘。</p> <p>设备：废料桶、工作台；保鲜柜以及洗涤、清洁、消毒设备。</p>
学情分析	有 90% 学生能够独立完成蔬菜菜品、粮食菜品、禽畜菜品、水产菜品加工与处理，具有一定的砧板经验； 95%

	有对根菜类、茎菜类、叶菜类、花菜类、果菜类、食用菌类等蔬菜的鉴别、捡摘、削剥、清洗、整理方法和剩余原料的保管方法的经历。		
教师能力要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教师具备中餐热菜工作流程，具有水台岗位知识、技能经验及相应教学能力。 2. 教师要有对学生合作学习方法指导的能力。 3. 教师要具备根据职业情景诸要素进行学习情境设计的能力。 		
单元步骤	教学过程	教法建议	课时
1. 前期准备	<p>在蔬菜原料的初步加工和运用的 2 个子单元教学过程中：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 明确工作任务、分析标准（已达到的，未达到的） 2. 搜集信息、筛选信息 3. 填写任务书，初步制定工作方案 	<p>课前给予学生相应的任务书，学生自主搜集、整理信息（信息来源可以是书籍、网络、企业人员等），完成任务书。</p> <p>教师应提前一周提供任务书。</p>	
2. 确定方案	<p>学习方式：学生以小组协作学习为单位，讨论、交流信息，初步确定信息，汇报信息成果，进行技术切磋，教师加以指导、确定工作方案。</p> <p>收集信息：通过录像、图片和水台工作场景，为学生完成蔬菜的初步加工做相应知识技能的铺垫。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 介绍水台。 	<p>学习方式上，以学生自主学习为主，教师指导为辅，发挥小组学习优势，相互交流、整理，师生共同确定工作方案。</p> <p>按照工作流程介绍工作情景。</p> <p>教师演示与影视展示。教师提示关键点，学生观察反思。</p>	

	<p>水台与砧板的联系</p> <p>3. 依料单检查、核准、领取、鉴别原料。</p> <p>4. 介绍蔬菜类原料的种类、相应的代表品种及质量鉴别方法</p> <p>5. 厨师必修的相关知识——蔬菜中的营养素。</p> <p>6. 工作流程：摘削——清洗——分档——保管。</p> <p>相关专业术语：</p> <p>学生填写资讯记录</p>	<p>教师判断学习小组提出工作咨询</p> <p>安全教育、卫生教育应有正反面的事例。</p>	
<p>3. 实施任务</p>	<p>1. 学习小组根据工作方案，自主实施，教师指导操作；学生对根菜类、茎菜类、叶菜类、花菜类、果菜类、食用菌类等蔬菜进行鉴别、捡摘、削剥、清洗、整理方法和剩余原料的保管</p> <p>2. 学生将蔬菜原料，自主完成初加工工序，为砧板岗位提供的可以直接应用的蔬菜净料。</p>	<p>教师给出较详细的指导 学生反思性实践 自我构建</p> <p>以学习小组为单位,学生自主对根菜类、茎菜类、叶菜类、花菜类、果菜类、食用菌类等蔬菜进行鉴别、捡摘、削剥、清洗、整理方法和剩余原料的保管；</p> <p>教师指导。</p>	
<p>4. 总结评价</p>	<p>小组、教师及时总结评价学习过程、成果</p> <p>随机发放能力表扬单。</p>	<p>根据课程特点，学习过程、成果，小组、教师及时总结评价。</p>	

--	--	--	--

《水台蔬菜原料的初步加工》子单元教学设计表

“素烩”原料的初步加工及处理

编号 zhp-st-4-1-1

课程名称	水台	总课时	36
子单元名称	“素烩”原料的初步加工及处理	子单元课时	4
子单元目标	<p>知识目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生能表述出蔬菜原料—南瓜、广东菜心、西兰花、山药品质的初步加工知识（品种、质地、营养等） 2. 学生能够熟悉设备、设施和工作区域的卫生清理方法和标准。 <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生能够按标准清理设备、设施和工作区域。 2. 学生能够学会蔬菜原料—南瓜、广东菜心、西兰花、山药品质鉴别能力。 3. 学生会对蔬菜原料—南瓜、广东菜心、西兰花、山药进行捡摘、削剥、清洗、整理。 4. 学生会对剩余蔬菜原料—南瓜、广东菜心、西兰花、山药进行保管。 5. 学生在合作学习中，能够根据任务要求将搜集来的信息加以交流、处理 6. 学生能够在课上确定信息的有效性，制定工作方案。 		

	<p>情感目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生能够养成服从、吃苦意识。 2. 学生能够养成卫生、安全意识。 3. 学生能够养成良好的语言沟通、合作能力。 	
工作任务	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依料单检查、核准、领取原料。 2. 对蔬菜南瓜、广东菜心、西兰花、山药原料进行捡摘、削剥、清洗、整理等初加工。 3. 保管剩余蔬菜原料。 4. 清理设备、设施及用具。 5. 填写学习任务书。 	
子单元课程内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介绍水台岗位的工作环境以及与砧板岗位的工作关系，讲解水台工作的安全操作及卫生知识。认知职业情境，学生进入职业角色；学习清理设施、设备和工具的方法。 2. 认识南瓜、广东菜心、西兰花、山药原料的品质，（了解“素烩”菜品形态。）初步具备鉴别和保管原料的能力； 3. 学习叶菜类、根菜类、花菜类、果菜类蔬菜的鉴别、捡摘、削剥、清洗、整理方法和剩余原料的保管方法。 4. 学生在合作学习中，根据任务要求将搜集来的信息加以交流、处理，在课上确定信息的有效性，制定工作方案。在教师的指导下具体实施，依据方案进行具体实施，及时总结蔬菜原料初步加工的操作经验。 5. 理解厨房专业术语。 6. 学会与砧板厨师沟通，初步了解他们对原料切配需求； 7. 进一步学会实训安全、卫生法规，执行卫生法规； 8. 进一步学会学习对突发事件的应急处理和自救能力； 	
教学成果形式	1. 工作成果：为砧板岗位提供的可以直接应用的蔬菜净料。	教学地点（环境要求）

	2. 学习成果：实践判断项目，表演展示；反思性学习文档（如引导文填写、自我构建的工作过程知识材料、工作检查单填写等）小组学习文档（如评价单等）		
教学材料	常用蔬菜原料 --- 南瓜、广东菜心、西兰花、山药 、多媒体设备、学习资源	空间合理，照明充足，遮光通风，设备完好，具有良好的供水、供气、供电、消防设施。具有清洗池、下水道、操作台等基本设施。有菜墩、刀、盆、盘等工具。	
工具准备	工具：菜墩、片刀、手刀、刮皮刀、刀架、磨刀器、料筐、废料桶、料盆、方盘、马斗 设备：工作台、保鲜柜、洗涤、清洁、消毒设备		
学情分析	有 90%学生能够独立完成蔬菜菜品、粮食菜品、禽畜菜品、水产菜品加工与处理，具有一定的砧板经验； 95%的学生热爱本专业课程学习，有一定的沟通、交流合作能力。但依据任务理解处理信息的能力有所欠缺；没有对根菜类、茎菜类、叶菜类、花菜类、果菜类、食用菌类等蔬菜的鉴别、捡摘、削剥、清洗、整理方法和剩余原料的保管方法的经历。		
教师能力要求	1. 教师具备中餐热菜工作流程，具有水台岗位知识、技能经验及相应教学能力。 2. 教师要有对学生合作学习方法指导的能力。 3. 教师要具备根据职业情景诸要素进行学习情境设计的能力。		
子单元步骤	教学过程	教法建议	课时
1. 前期准备	在蔬菜原料的初步加工教学过程中： 1. 明确工作任务、分析标准（已达到的，未达到的） 2. 搜集信息、筛选信息	课前给予学生相应的任务书，学生自主搜集、整理信息（信息来源可以是书籍、网络、企	

	3. 填写任务书，初步制定工作方案	业人员等)，完成任务书。 教师应提前一周提供任务书。	
2. 确定方案	<p>学习方式：学生以小组协作学习为单位，讨论、交流信息，初步确定信息，汇报信息成果，进行技术切磋，教师加以指导、确定工作方案。</p> <p>收集信息：通过录像、图片和水台工作场景，为学生完成蔬菜原料南瓜、广东菜心、西兰花、山药的初步加工做相应知识技能的铺垫。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 介绍水台。 2. 水台与砧板的联系 3. 依料单检查、核准、领取、鉴别原料。 4. 介绍蔬菜类原料南瓜、广东菜心、西兰花、山药的种类、相应的代表品种及质量鉴别方法 5. 厨师必修的相关知识——蔬菜中的营养素。 6. 工作流程：摘削——清洗——分档——保管。 <p>相关专业术语： 学生填写资讯记录</p>	<p>学习方式上，以学生自主学习为主，教师指导为辅，发挥小组学习优势，相互交流、整理，师生共同确定工作方案。</p> <p>按照工作流程介绍工作情景。</p> <p>教师演示与影视展示。教师提示关键点，学生观察反思。</p> <p>教师判断学习小组提出工作咨询</p> <p>安全教育、卫生教育应有正反面事例。</p>	1
3. 实施任务	学习小组根据工作方案，自主实施，教师指导操作；学生对根菜类、叶菜类、花菜类、果菜类蔬菜进行鉴别、捡摘、削剥、清洗、整理方法和剩余原料的保管	<p>教师给出较详细的指导 学生反思性实践 自我构建</p> <p>一. 开档：学生自主实施</p>	2

	<p>一、开档、 学生分组，进行工作。 学生自主清理设施、设备，准备工具。</p> <p>二. 蔬菜原料初加工： 1. 学生对叶菜类（广东菜心）、根菜类（山药）、花菜类（西兰花）、果菜类（南瓜）蔬菜的初步加工。 工作流程：摘削——清洗——分档——保管。 2. 保管剩余原料</p> <p>三、收档工作（待检查评定后） 1. 依据小组分工剩余原料的保存；学生清洁卫生。 2. 由负责人检查收档情况并记录（学习小组成员分别填写工作“检查单”） 学生将蔬菜原料南瓜、广东菜心、西蓝花、山药，自主完成初加工工序，为砧板岗位提供的可以直接应用的蔬菜净料。</p>	<p>教师按标准检查实施</p> <p>二. 教师指导水台工作内容 学生小组讨论技术要领,相互交流、教师指导。 小组内部转换角色,模仿训练;小组同学间相互点评,总结操作经验。</p> <p>三. 收档: 学生自主实施</p>	
4. 总结评价	<p>小组、教师及时总结评价学习过程、成果 教师随机检查南瓜、广东菜心、西蓝花、山药初加工的基本工作流程。 随机发放能力表扬单。</p>	<p>根据课程特点,学习过程、成果,小组、教师及时总结评价。</p>	1
	见学习评价表		

《水台蔬菜原料的初步加工》子单元教学设计表

“素炒三丝”原料的初步加工及处理

编号 zhp-st-4-1-2

课程名称	水台	总课时	36
子单元名称	“素炒三丝”的加工及处理	子单元课时	4
子单元目标	知识目标： 1. 学生能够说出蔬菜原料—红椒、莴笋、香菇品质的初步加工知识（品种、质地、营养等） 2. 学生能够表述出设备、设施和工作区域的卫生清理方法和标准。 能力目标：1. 学生能够按标准清理设备、设施和工作区域。 2. 学生能够具有蔬菜原料—红椒、莴笋、香菇品质鉴别能力。 3. 学生会将蔬菜原料—红椒、莴笋、香菇进行捡摘、削剥、清洗、整理。 4. 学生会将剩余蔬菜原料—红椒、莴笋、香菇进行保管。		

	<p>5. 学生在合作学习中，能够根据任务要求将搜集来的信息加以交流、处理</p> <p>6. 学生能够在课上确定信息的有效性，制定工作方案。</p> <p>7. 学生能够依据方案进行具体实施，及时总结蔬菜原料初步加工的操作经验。</p> <p>情感目标：</p> <p>1. 学生能够养成服从、吃苦意识。</p> <p>2. 学生能够养成卫生、安全意识。</p> <p>3. 学生能够养成良好的语言沟通、合作能力。</p>	
工作任务	<p>1. 依料单检查、核准、领取原料。2. 对蔬菜红椒、莴笋、香菇原料进行捡摘、削剥、清洗、整理等初加工。</p> <p>3. 保管剩余蔬菜原料。4. 清理设备、设施及用具。5. 填写学习任务书。</p>	
子单元课程内容	<p>1. 了解学习清理设施、设备和工具的方法。</p> <p>2. 认识红椒、莴笋、香菇原料的品质，（了解“素炒三丝”菜品形态。）初步具备鉴别和保管原料的能力；</p> <p>3. 学习茎菜类、果菜类、食用菌类蔬菜的鉴别、捡摘、削剥、清洗、整理方法和剩余原料的保管方法。</p> <p>4. 在合作学习中，搜集信息，制定工作方案，在教师的指导下具体实施，按教师要求有所反思，及时积累操作经验。</p> <p>5. 理解厨房专业术语。</p> <p>6. 学会与砧板厨师沟通，初步了解他们对原料切配需求；</p> <p>7. 进一步学会实训安全、卫生法规，执行卫生法规；</p> <p>8. 进一步学会学习对突发事件的应急处理和自救能力；</p>	
教学成果形式	1. 工作成果：为砧板岗位提供的可以直接应用的蔬菜净料。	教学地点（环境要求）

	2. 学习成果：实践判断项目，表演展示；反思性学习文档（如引导文填写、自我构建的工作过程知识材料、工作检查单填写等）、小组学习文档（如评价单等）		
教学材料	常用蔬菜原料 --- 红椒、莴笋、香菇、多媒体设备、学习资源	空间合理，照明充足，遮光通风，设备完好，具有良好的供水、供气、供电、消防设施。具有清洗池、下水道、操作台等基本设施。有菜墩、刀、盆、盘等工具。	
工具准备	工具：菜墩、片刀、手刀、刮皮刀、刀架、磨刀器、料筐、废料桶、料盆、方盘、马斗 设备：工作台、保鲜柜、洗涤、清洁、消毒设备		
学情分析	有 90%学生能够独立完成蔬菜菜品、粮食菜品、禽畜菜品、水产菜品加工与处理，具有一定的砧板经验； 95%的学生热爱本专业课程学习，有一定的沟通、交流合作能力。对水台工作有了初步认识。对根菜类、叶菜类、花菜类、果菜类蔬菜原料的初加工有了初步工作经验。学生在合作学习中，能够根据任务要求将搜集来的信息加以交流、处理。学生能够在课上确定信息的有效性，制定工作方案。学生能够依据方案进行具体实施，及时总结蔬菜原料初步加工的操作经验。但依据任务理解处理信息的能力有所欠缺；没有对茎菜类、食用菌类等蔬菜的鉴别、捡摘、削剥、清洗、整理方法和剩余原料的保管方法的经历。		
教师能力要求	1. 教师具备中餐热菜工作流程，具有水台岗位知识、技能经验及相应教学能力。 2. 教师要有对学生合作学习方法指导的能力。 3. 教师要具备根据职业情景诸要素进行学习情境设计的能力。		
子单元步骤	教学过程	教法建议	课时
1. 前期准备	在蔬菜原料的初步加工和运用的 1 个子单元教学过程中： 1. 明确工作任务、分析标准（已达到的，未达到的）	课前给予学生相应的任务书， 学生自主搜集、整理信息（信	

	<p>2. 搜集信息、筛选信息</p> <p>3. 填写任务书, 初步制定工作方案</p>	<p>息来源可以是书籍、网络、企业人员等), 完成任务书。</p> <p>教师应提前一周提供任务书。</p>	
2. 确定方案	<p>学习方式: 学生以小组协作学习为单位, 讨论、交流信息, 初步确定信息, 汇报信息成果, 进行技术切磋, 教师加以指导、确定工作方案。</p> <p>收集信息: 通过录像、图片和水台工作场景, 为学生完成蔬菜红椒、莴笋、香菇的初步加工做相应知识技能的铺垫。</p> <p>1. 依料单检查、核准、领取、鉴别原料。</p> <p>2. 介绍蔬菜类原料红椒、莴笋、香菇的种类、相应的代表品种及质量鉴别方法</p> <p>3. 厨师必修的相关知识——蔬菜中的营养素。</p> <p>4. 工作流程: 摘削——清洗——分档——保管。</p> <p>相关专业术语:</p> <p>学生填写资讯记录</p>	<p>学习方式上, 以学生自主学习为主, 教师指导为辅, 发挥小组学习优势, 相互交流、整理, 师生共同确定工作方案。</p> <p>按照工作流程介绍工作情景。</p> <p>教师演示与影视展示。教师提示关键点, 学生观察反思。</p> <p>教师判断学习小组提出工作咨询</p> <p>安全教育、卫生教育应有正反面事例。</p>	1
3. 实施任务	<p>学习小组根据工作方案, 自主实施, 教师指导操作; 学生对茎菜类、果菜类、食用菌类等蔬菜进行鉴别、捡摘、削剥、清洗、整理方法和剩余原料的保管</p> <p>一、开档、</p>	<p>教师给出较详细的指导 学生反思性实践 自我构建</p> <p>一. 开档: 学生自主实施</p> <p>教师按标准检查实施</p>	2

	<p>学生分组，进行工作。</p> <p>学生自主清理设施、设备，准备工具。</p> <p>二. 蔬菜原料初加工：</p> <p>1. 学生对茎菜类（莴笋）、果菜类（红椒）、食用菌类（香菇）等蔬菜的初步加工。</p> <p>工作流程：摘削——清洗——分档——保管。</p> <p>2. 保管剩余原料</p> <p>三、收档工作（待检查评定后）</p> <p>1. 依据小组分工剩余原料的保存；学生清洁卫生。</p> <p>2. 由负责人检查收档情况并记录（学习小组成员分别填写工作“检查单”）</p> <p>学生将蔬菜原料红椒、莴笋、香菇，自主完成初加工工序，为砧板岗位提供的可以直接应用的蔬菜净料。</p>	<p>二. 教师指导水台工作内容</p> <p>学生小组讨论技术要领,相互交流、教师指导。</p> <p>小组内部转换角色，模仿训练；小组同学间相互点评，总结操作经验。</p> <p>三. 收档：学生自主实施</p>	
4. 总结评价	<p>小组、教师及时总结评价学习过程、成果</p> <p>教师随机检查红椒、莴笋、香菇初加工的基本工作流程。</p> <p>随机发放能力表扬单。</p>	<p>根据课程特点，学习过程、成果，小组、教师及时总结评价。</p>	1
	见学习评价表		

《畜类原料的加步加工》学习单元教学设计表

编号 zhp-st-4-2

课程名称	水台	总课时	36
学习单元名称	畜类原料的加步加工	学习单元课时	8
单元目标	<p>知识目标：</p> <p style="padding-left: 40px;">学生说出畜类原料的相关知识。</p> <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生能够具备畜类原料进行分档取料、清洗、整理、品质鉴别能力。 2. 学生能够对剩余畜类原料进行保管。 3. 学生会畜类原料进行分档取料、清洗、整理。 4. 学生在合作学习中，能够根据任务要求将搜集来的信息加以交流、处理 5. 学生能够在课上确定信息的有效性，制定工作方案。 6. 学生能够依据方案进行具体实施，及时总结蔬菜原料初步加工的操作经验。 <p>情感目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生能够养成服从、吃苦意识。 2. 学生能够养成卫生、安全意识。 3. 学生能够养成良好的语言沟通、合作能力。 		

工作任务	1. 依料单检查、核准、领取原料。2. 对对畜类原料进行分档取料、清洗、整理等初加工。 3. 保管剩余畜类原料。4. 清理设备、设施及用具。5. 填写引导文。
学习单元课程内容	1. 清理设施、设备和工具。 2. 依料单检查、核准、领取原料。 3. 学习猪、牛、等不同部位的肉质鉴别方法。 4. 对猪、牛肉及内脏进行分档取料、清洗、整理，并正确保存原料。
教学地点 2、 (环境要求)	空间合理，照明充足，遮光通风，设备完好，具有良好的供水、供气、供电、消防设施。具有清洗池、下水道、操作台等基本设施。有菜墩、刀、盆、盘等工具。
教学成果形式	1. 工作成果：为砧板岗位提供符合质量要求的畜类原料原料。 2. 学习成果：实践判断项目，表演展示；反思性学习文档（如引导文填写、自我构建的工作过程知识材料、工作检查单填写等）、小组学习文档（如评价单等）
教学材料	企业工作文档、教师教学文档、学生学习文档和考核评价文档、小组学习文档等
工具准备	工具：料单、菜墩、刮刀、菜刀、磨刀器、料筐、料盆、方盘。 设备：废料桶、工作台；保鲜柜以及洗涤、清洁、消毒设备。
学情分析	有 90%学生能够独立完成蔬菜菜品、粮食菜品、禽畜菜品、水产菜品加工与处理，具有一定的砧板经验； 95%的学生热爱本专业课程学习，有一定的沟通、交流合作能力。对水台工作有了初步认识。对蔬菜原料的初加工有了初步工作经验。学生在合作学习中，能够根据任务要求将搜集来的信息加以交流、处理。学生能够在课上确定信息的有效性，制定工作方案。学生能够依据方案进行具体实施，及时总结蔬菜原料初步加工的操作经验。但依据任务理解处理信息的能力有所欠缺；没有畜类原料的分档取料、清洗、整理方法和剩余原料的保管方法的经历。鉴

	故在情境、实践教学中进行认知和学习。		
教师能力要求	<p>1. 能根据畜肉原料初步加工任务，教师要具备根据职业情景诸要素进行学习情境设计的能力。 胜任水台工作，熟悉砧板岗位。具有很强的水台岗位组织能力和水台课程的教学能力。</p> <p>2. 能准确阐述畜肉原料初步加工的工作原理，规范演示畜肉原料初步加工的工作流程。 具备扎实的畜肉类原料知识，熟练掌握畜肉类原料的初加工技术。</p> <p>3. 教师要有对学生合作学习方法指导的能力。对学生不规范操作甚至误操作，能够及时纠正。</p> <p>4. 具有环保节能意识。</p>		
单元教学实施步骤	教学过程	教法建议	课时
1. 明确任务	<p>明确任务要点： 准备工作：（摆放指定位置） 整理设备、设施，准备初加工用具，做到净、齐、全； 完成猪、牛等畜肉原料的初加工，做到干净卫生。</p>	<p>1. 按照厨房岗位管理模式，进行角色分工，实施协作反思性学习。（水台与砧板相互配合）。 2. 设定工作情景，学生明确自己的职业角色。 多媒体、粘贴板等形式展示工作任务。</p>	
2. 咨询	<p>学习方式： 组员的配置、小组自定学习规则、任务分工及标准； 引导文的使用；评价方法。 教师引导学生</p> <p>1. 依料单检查、核准、领取、鉴别原料。 2. 介绍畜肉类原料的种类、相应的代表品种及质量鉴别</p>	<p>学习方式上，教师讲解与学生讨论相结合，师生互动。 工作流程 按照工作流程介绍工作情景。 教师演示与影视展示。教师提示关键点，学生观察反思。</p>	

	学生填写资讯记录	教师提供信息来源，搜集信息；根据引导文，学习小组提出工作咨询。 安全教育、卫生教育应有正反面的事例。 运用多媒体课件	
3. 计划	小组讨论，根据任务内容参照引导文中的计划单制定工作计划，教师从中给予指导。 原则：工作项目全面 工作步骤清楚，工作重点明确 个人学习全面（分工轮换制）	学习小组讨论制定计划。 教师应给学生工作计划的成功范例，引导学生制定工作计划。	
4. 决策	1. 小组分别展示工作计划并进行技术切磋加以说明 2. 教师指导比较工作计划的优劣 3. 小组讨论修改完善工作计划并确定工作计划 4 填写计划单	展示、比较，师生共同确定工作计划。 应注意小组汇报中学生文化知识的运用。教师应在语言表述上对学生做教育性评价。	
5. 实施	依据初步加工方案和工作步骤教师演示，学生分组，进行工作。 1. 教师带领学生清理设施、设备，准备工具。 2. 开档对猪、牛等蔬畜肉原料的初步加工。 3. 保管剩余原料 4. 收档（待检查评定后）	教师给出较详细的指导 学生反思性实践。 1. 开档 在教师指导下学生动手实施 2. 教师示范初步加工内容，边示范，边讲解 学生观察，小组讨论技术要领，相互交流、教师指导。	

	2. 由负责人检查收档情况并记录学习（小组成员分别填写工作“检查单”）	小组内部转换角色，模仿训练；小组同学间相互点评，总结操作经验。 3. 收档 学生自主实施	
6. 检查	1. 各小组长依据工作方案监督、检查本组情况，对发现的问题及时提醒、纠正。 2. 教师巡视，并依据工作方案适时指导。 引导文填写	培养学生反思学习的习惯。小组成员检查本组成员工作成果，依据成果出品标准及时检查菜品质量，进行自评、组评并填写考核表，角色轮换，重复前次检查评价步骤。	
7. 评价	1. 学生展示工作成果，教师组织指导下进行自评、互评，教师点评。随机发放能力表扬单。 2. 小组对整个工作过程进行综合性的反思和总结。 3. 教师对整个班级工作过程进行总结性点评 4. 学生填写引导文考核评价部分。	1. 小组讨论评价方法，理解评价标准。 2. 教师指导优先。不仅要注意对工作成果的评判，也要注意对情感态度，学习方法的评价。教师在自评、互评基础上进行评价也可引进企业评价、“顾客”评价 成果展示（包括工作成果和学习成果）	

见学习评价表

《畜类原料的加步加工》学习单元教学设计表

编号 zhp-st-4-2-1

课程名称	水台	总课时	36
------	----	-----	----

	“焦熘肥肠”的初步加工处理	学习单元课时	3
单元目标	<p>知识目标：</p> <p> 学生说出畜类原料的相关知识。</p> <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生能够对原料—猪肠清洗、整理加工方法。 2. 学生能够对剩余畜类原料进行保管。 3. 学生会将猪肠原料进行分档取料、清洗、整理，达到初加工质量标准。 4. 学生在合作学习中，能够根据任务要求将搜集来的信息加以交流，填写在资料搜集表中。 5. 学生能够在课上确定信息的有效性，制定工作方案。 6. 学生能够依据方案进行具体实施，及时总结畜类原料初步加工的操作经验。 <p>情感目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生能够养成服从、吃苦意识。 2. 学生能够养成卫生、安全意识。 3. 学生能够养成良好的语言沟通、合作能力。 		
工作任务	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依料单检查、核准、领取原料。 2. 对猪肠原料进行分档取料、清洗、整理等初加工。 3. 保管剩余畜类原料。 4. 清理设备、设施及用具。 5. 填写引导文。 		
学习单元课程内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清理设施、设备和工具。 2. 依料单检查、核准、领取原料。 		

<p>教学地点 3、 (环境要求)</p>	<p>空间合理，照明充足，遮光通风，设备完好，具有良好的供水、供气、供电、消防设施。具有清洗池、下水道、操作台等基本设施。有菜墩、刀、盆、盘等工具。</p>
<p>教学成果形式</p>	<p>1. 工作成果：为砧板岗位提供符合质量要求的畜类原料原料。 2. 学习成果：实践判断项目，表演展示；反思性学习文档（如引导文填写、自我构建的工作过程知识材料、工作检查单填写等）、小组学习文档（如评价单等）</p>
<p>教学材料</p>	<p>企业工作文档、教师教学文档、学生学习文档和考核评价文档、小组学习文档等</p>
<p>工具准备</p>	<p>工具：料单、菜墩、刮刀、菜刀、磨刀器、料筐、料盆、方盘。 设备：废料桶、工作台；保鲜柜以及洗涤、清洁、消毒设备。</p>
<p>学情分析</p>	<p>有 100%的学生会磨制、保养刀具，并以掌握直刀、平刀、斜刀刀法，学会削刀刀法；有 90%的学生能够独立完成蔬菜菜品、粮食菜品、禽畜菜品、水产菜品加工与处理，具有一定的砧板经验； 95%的学生热爱本专业课程学习，有一定的沟通、交流合作能力。对水台工作有了初步认识。对蔬菜原料的初加工有了初步工作经验。学生在合作学习中，能够根据任务要求将搜集来的信息加以交流、处理。学生能够在课上确定信息的有效性，制定工作方案。学生能够依据方案进行具体实施，及时总结蔬菜原料初步加工的操作经验。但依据任务理解处理信息的能力有所欠缺；没有畜类原料的分档取料、清洗、整理方法和剩余原料的保管方法的经历。鉴于学生对烹饪的认知仅停留在表象层面,故在情境、实践教学中进行认知和学习。有部分学生能创新思考，自主寻找学习方法教师辅助。</p>
<p>教师能力要求</p>	<p>1. 能根据畜肉原料初步加工任务，教师要具备根据职业情景诸要素进行学习情境设计的能力。 胜任水台工作，熟悉砧板岗位。具有很强的水台岗位组织能力和水台课程的教学能力。 2. 能准确阐述畜肉原料初步加工的工作原理，规范演示畜肉原料初步加工的工作流程。</p>

	<p>3. 教师要有对学生合作学习方法指导的能力。对学生不规范操作甚至误操作，能够及时纠正。</p> <p>4. 具有环保节能意识。</p>		
单元教学实施步骤	教学过程	教法建议	课时
1. 前期准备	<p>1. 明确工作任务、分析标准（已达到的，未达到的）</p> <p>2. 搜集信息、筛选信息，填写在资料搜集表中。</p> <p>3. 填写任务书，初步制定工作方案</p> <p>4. 明确任务要点： 完成猪肠原料的清洗初加工，做到干净卫生。</p>	<p>课前给予学生相应的任务书，学生自主搜集、整理信息（信息来源可以是书籍、网络、企业人员等），完成任务书。做好评价。</p> <p>教师应提前一周提供任务书。</p>	
2. 确定方案	<p>学习方式：学生以小组协作学习为单位，讨论、交流信息，初步确定信息，鼓励部分学生创新思考，自主寻找学习方法教师辅助。汇报信息成果，进行技术切磋，确定工作方案。</p> <p>一、 收集信息：通过录像、图片和水台工作场景，为学生完成畜肉的初步加工做相应知识技能的铺垫。</p> <p>1. 依料单检查、核准、领取、鉴别原料。</p> <p>2. 辨别牛肚原料。介绍猪肠原料的种类、相应的代表品种及质量鉴别方法；工作流程：分档取料、清洗、整理，</p>	<p>学习方式上，以学生自主学习学习方式上，有部分学生能创新思考，自主寻找学习方法教师辅助。发挥小组学习优势，相互交流。做好评价。</p> <p>按照工作流程介绍工作情景。</p> <p>教师判断学习小组提出工作咨询 做好评价。</p> <p>培养学生建立同一小组成员间信任,能共同完成一项工作，相互学习，并虚心求教。</p>	25 分钟

	<p>达到初加工质量标准。</p> <p>二、讨论初级工方法、技术切磋，制定工作流程确定工作方案，找到实践判断点。</p> <p>相关专业术语：</p> <p>三、学习小组讨论制定计划。</p> <p>学生填写资讯记录</p>	<p>判断、引导学生制定工作计划。做好评价。</p> <p>工作步骤清楚，工作重点要明确</p> <p>讲评、修改、确定</p>	
<p>3. 实施任务</p>	<p>学习小组根据工作方案，自主实施；</p> <p>一、开档</p> <p>二、操作过程：</p> <p>进行自我建构思考。</p> <p>1. 学生代表完成畜肉原料的初步加工</p> <p>提高小组实践判断能力；小组同学间相互点评，总结操作经验。相互交流技术要领，记录加工操作要领。突破实践判断点。</p> <p>2. 组织学生代表初加工表演。评出优胜组</p> <p>小组同学间相互点评，总结操作经验。</p> <p>3. 学习小组根据工作方案，自主实施；</p> <p>工作流程；</p> <p>学生对猪肠原料进行初步加工。鉴别、清洗、整理方法</p>	<p>学习小组讨论制定计划。做好评价。</p> <p>教师观察教学中随学生行动变化而灵活调整。</p> <p>学生反思性实践自我构建</p> <p>教师指导。</p> <p>一. 开档：学生自主实施</p> <p>教师按标准检查实施做好评价。</p> <p>随进随加工盐醋揉搓掏净、水烫、剔净、洗净并及时保鲜。</p> <p>二. 小组内部转换角色，模仿训练；小组同学间相互点评，总结操作经验。考虑到企业元素（安全、卫生、经济）</p>	<p>90 分 钟</p>

	<p>和剩余原料的保管。教师灵活安排示范，随进随加工盐醋揉搓掏净、水烫、剔净、洗净并及时保鲜。</p> <p>4. 学生将牛肚原料，自主完成初加工工序，为砧板岗位提供的可以直接应用的净料。</p> <p>三、收档工作</p>	<p>1. 教师指导学生新旧知识、技能的结合；做好评价。</p> <p>2. 提醒学生提高实践判断能力；</p> <p>3. 对菜品的初加工监控。做好评价。</p> <p>三. 收档：学生自主实施做好评价。</p>	
4. 总结评价	<p>一、检查</p> <p>学生作品粘贴厨师标号，学生展示工作成果，小组成员检查本组成员工作过程、成果，依据成果出品标准及时检查菜品质量，进行自评、组评；</p> <p>二、小组及时总结评价学习过程、成果</p> <p>三、运用学业评价方法。评价、表扬</p> <p>激励学生，随机发放学生知识、技能、情感表扬单</p> <p>部分学生填写厨师工作能力评价单</p>	<p>一、教师检查学生牛肚原料初加工品</p> <p>二、教师对整个班级工作过程进行总结性点评。评价加工、保鲜工作评价；并注意对情感态度，学习方法的评价。</p> <p>三、评价表扬培养用好小干部。</p> <p>四、教师评价根据课堂教学情况，对学生的学习成果及时做好评价和记录。</p>	20 分钟

见学习评价表

《畜类原料的加步加工》学习单元教学设计表

编号 zhp-st-4-2-2

课程名称	水台	总课时	36
学习单元名称	“抓炒腰花”的初步加工处理	学习单元课时	3
单元目标	<p>知识目标：</p> <p>学生说出畜类原料的相关知识。</p> <p>能力目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生能够对原料—猪腰清洗、整理加工方法。 2. 学生能够对剩余原料进行保管。 3. 学生会猪腰原料进行清洗、整理，达到初加工质量标准。 4. 学生在合作学习中，能够根据任务要求将搜集来的信息加以交流，填写在资料搜集表中。 5. 学生能够在课上确定信息的有效性，制定工作方案。 6. 学生能够依据方案进行具体实施，及时总结畜类原料初步加工的操作经验。 <p>情感目标：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学生能够养成服从、吃苦意识。 2. 学生能够养成卫生、安全意识。 3. 学生能够养成良好的语言沟通、合作能力。 		
工作任务	1. 依料单检查、核准、领取原料 2. 对猪腰原料进行分档取料、清洗、整理等初加工。		

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/578124120045006037>