

课程思政示范课程、教学名师和团队申报书

课程名称：中餐烹饪实训

课程负责人：薛伟强

联系电话：18259173583

推荐类别：普通本科课程

研究生课程

职业教育课程

继续教育课程

推荐单位：烹饪系

二〇二三年六月

填报说明

1. 每门课程均需明确“推荐类别”，只能从“普通本科课程”、“研究生课程”、“职业教育课程”、“继续教育课程”中选择一个选项填报。

2. 申报课程可由一名教师讲授，也可由教学团队共同讲授。

3. “学科门类/专业大类代码”和“一级学科/专业类代码”请规范填写。没有对应具体学科专业的课程，请分别填写“00”和“0000”。

4. 申报书按每门课程单独装订成册，一式两份。

5. 所有报送材料均可能上网公开，请严格审查，确保不违反有关法律及保密规定。

一、课程基本信息

课程名称	中餐烹饪实训
课程类型	<input type="checkbox"/> 公共基础课程 <input type="checkbox"/> 专业教育课程 <input checked="" type="checkbox"/> 实践类课程
所属学科门类/ 专业大类代码	旅游大类/54
一级学科/专业类代码	餐饮类/5402
课程性质	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 选修
开课年级	大一第二学期
学 时	48
学 分	3
最近两期开课时间	2022年3月1日—2022年5月30日（附教务系统截图证明）
	2023年3月1日—2023年5月30日（附教务系统截图证明）
最近两期学生总人数	203
教学方式	<input type="checkbox"/> 线下 <input type="checkbox"/> 线上 <input checked="" type="checkbox"/> 线上线下混合式
线上课程地址及账号	http://t.g2s.cn/JyZ0yBYM （免登录评审链接） 或者登录智慧树网（zhihuishu.com）， 账号 13859096396，密码 13859096396

注：（教务系统截图须至少包含开课时间、授课教师姓名等信息）

二、授课教师（教学团队）基本情况

课程团队主要成员								
（序号1为课程负责人，课程负责人及团队其他主要成员总人数限8人之内）								
序号	姓名	院系/ 部门	出生 年月	职务	职称	手机号码	电子 邮箱	教学任务
1	薛伟强	烹饪系	1991 .03	烹饪系主任	产业学院副教授	18259173 583	103319395 4@qq.com	整体规划 课程实施 主讲教师 网络资源建设
2	廖诗忠	福州黎明职业技术学院	1968 .07	学院党委书记	教授	13559958 420	89116577@ qq.com	课程思政整体设计思路

3	蔡健康	福州五洲佳豪酒店投资有限公司	1966.10	五洲佳豪酒店总经理	产业学院教授	13906092315	735677860@qq.com	实践顾问 课程指导
4	刘鹏	福州黎明职业技术学院	1983.09	学院党委副书记	副教授	13705944624	76736034@qq.com	课程思政元素挖掘
5	吴丽珍	烹饪系	1984.08	教研室主任	副教授	13859096396	375914178@qq.com	课程思政设计、指导
6	胡丽强	烹饪系	1993.01	专任	讲师	15860289702	462365854@qq.com	主讲教师 课程设计 具体实施 网络资源建设
7	张世明	烹饪系	1993.12	专任	讲师	13960986915	1198778703@qq.com	教学资源完善
8	杨金秋	烹饪系	1996.01	专任	讲师	15880145024	2283175277@qq.com	课程资源维护

三、授课教师（教学团队）课程思政教育教学情况

课程负责人情况	<p>（近5年来在承担课程教学任务、开展课程思政教学实践和理论研究、获得教学奖励等方面的情况）</p> <p>薛伟强：闽菜名师、“闽菜（福州菜）”技艺名师、福州市技能大师工作室领办人。</p> <p>长期致力于本课程思政教学研究，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以社会主义核心价值观、职业道德素养和中华优秀传统文化美德为主线，以夯实专业技能知识为载体，深入挖掘课程蕴含的思想政治教育资源，提取课程思政元素，找准对应课程内容切入点，</p>
---------	--

	<p>构建中餐烹饪实训课程思政内容体系,注重培育学生“工匠精神”“文化自信”等,致力培养高素质复合型餐饮技术技能人才。</p> <p>(一) 承担课程教学任务情况</p> <p>2021-2022 学年第二学期承担了 2021 级中西餐 1 班、中西餐 2 班的中餐烹饪实训课程的授课任务。2022-2023 学年第二学期承担了 2022 级中西餐 1 班、中西餐 2 班的中餐烹饪实训课程的授课任务。</p> <p>(二) 开展课程思政教学实践和理论研究情况</p> <p>带领教学团队深入开展烹饪工艺与营养专业的课程思政教育教学改革,主持修订专业人才培养方案、构建课程体系和建设《中餐烹饪实训》课程思政教学资源库,为开展课程思政教学改革提供了有力支持。</p> <p>(三) 获得教学奖励情况</p> <p>2019 年被东部战区陆军保障部物资供应处聘为中式烹调师烹饪班讲师; 2020 年 7 月被福州人社局聘为福州市职业能力建设专家库专家; 2021 年指导学生参加省教育厅、省人社厅等部门举办的省职业院校技能大赛获烹饪赛项一等奖,被评为福建省职业院校技能大赛烹饪赛项优秀指导老师奖, 2021 年指导学生参加教育部、人社部等部委举办全国职业技能大赛获烹饪赛项三等奖。</p>
<p>教学团队情况</p>	<p>(近 5 年来教学团队在组织实施本课程教育教学、开展课程思政建设、参加课程思政学习培训、集体教研、获得教学奖励等方面的情况。如不是教学团队,可填无)</p> <p>(一) 教学团队简介及组织实施本课程教育教学情况</p> <p>本课程教学团队主要由 7 人组成,其中产业教授 1 名,副教授 2 人,讲师 3 人,高级技师 3 人,技师 2 人。其中团队成员蔡健康是中国烹饪大师、中国烹饪协会副会长,团队负责人薛伟强获批成立福州市技能大师工作室,2 人次获闽菜名师等荣誉。多年来,教学团队一直承担烹饪工艺与营养和中西面点工艺专业的本课程的课程教学和建设工作。团队近五年先后开课 10 轮次,参与课程学习的校内学生达 600 余人次,教学效果得到了学生的一致认可和同行专家的高度</p>

评价。

(二) 教学团队开展课程思政建设情况

(1) 从专业人才培养目标的确立, 人才培养方案和课程标准的制定到课程考核评价改革等全面融入思政德育教育, 将思政教育全面、有机融入各个课程模块和育人全过程。

(2) 基于课程思政, 教学团队建设《大厨教你做菜》和《美刻美点》线上课程, 已在智慧树平台运行, 2022年11月被评为福建省职业教育在线精品课程。

(3) 定期召开烹饪系课程思政建设研讨会, 促进教师将专业教育和思政教育密切配合, 以点促线, 以线带面, 全面推进课程思政建设。创新教学模式, 大力进行课程思政教学改革。在课程教学和人才培养实施过程中, 灵活采用案例式、项目式、启发式等教学方法, 充分依托信息技术, 线上和线下有机结合开展课程思政教学, 取得了显著教学效果。完善课程评价考核方式, 在中餐烹饪实训课程中全面实施融“思想政治素养评价和专业知识和技能评价”于一体的“双考核”课程考核评价。

团队近5年获奖情况:

获奖年份	获奖情况
2019年度	团队带领学生在行业赛中获得9金11银3铜的优异成绩
2021年度	团队带领学生在2021年福建省高职院校烹饪赛项中获得团队第一名; 同年在全国高职院校烹饪赛项中获得团队三等奖; 带领学生在行业赛中获得5金3银1铜的优异成绩; 指导学生参赛2021年第十四届福建省大学生职业规划大赛, 项目《传承闽菜技艺 弘扬八闽文化-做一名闽菜非遗文化传承人》获得大赛二等奖
2022年度	团队带领学生在2022年福建省高职院校烹

		任赛项中获得团队第一名；同年在全国高职院校烹饪赛项中获得团队三等奖
	2023 年度	团队带领学生在 2023 年福建省高职院校烹饪赛项中获得团队第一名；同年在全国高职院校烹饪赛项中获得团队三等奖

四、课程思政建设总体设计情况

（描述如何结合本校办学定位、专业特色和人才培养要求，准确把握本课程的课程思政建设方向和重点，科学设计本课程的课程思政建设目标，优化课程思政内容供给，将价值塑造、知识传授和能力培养紧密融合等情况。500 字以内）

“中餐烹饪实训”课程秉承学院“明德至善、博学多能”的校训，倡导“创业办学、光而不耀、校企相长、服务海西”的理念，坚持“黎明模式”办学，践行“爱的教育”，融入弘扬闽菜文化和工匠精神等思政元素，强调民以食为天，激发学生的爱国情怀和学习动力，培养学生自觉担负国家民生发展重要责任的使命感和责任感。

课程思政的重点为培养学生的工匠精神和文化自信，这也是本专业培养高素质创新人才的首要任务。此外，将课程内容与中国传统饮食文化，如《黄帝内经》、《随园食单》以及《食疗本草》等有机融合，使学生认识中华民族博大精深的优秀传统文化对现代的指导意义，增强文化自信和价值观自信。思政建设目标依托福州黎明职业技术学院办学特色，结合烹饪专业特点，提炼课程中蕴含的思政基因，通过恰当的教学设计和教学方法，在知识学习中融入课程思政的教育理念，培养学生“为爱做道菜”意识和文化自信。

以弘扬闽菜文化为主线、发挥烹饪大师引领作用，将“安、德、劳、传、匠、创”六种思政元素融入教学全过程。在案例教学情境中，融入美食故事，菜品典故，弘扬闽菜文化，引导学生既要勤学理论、勤练技能，精于专业，又要诚于品德。导入区域主题宴席、省级、全国高职院校技能竞赛赛项资源，将安全规范、职业道德、劳动精神、文化传承、文化传承、工匠精神、创新思维等思政元素浸润课堂教学，达成烹饪工匠的培养。

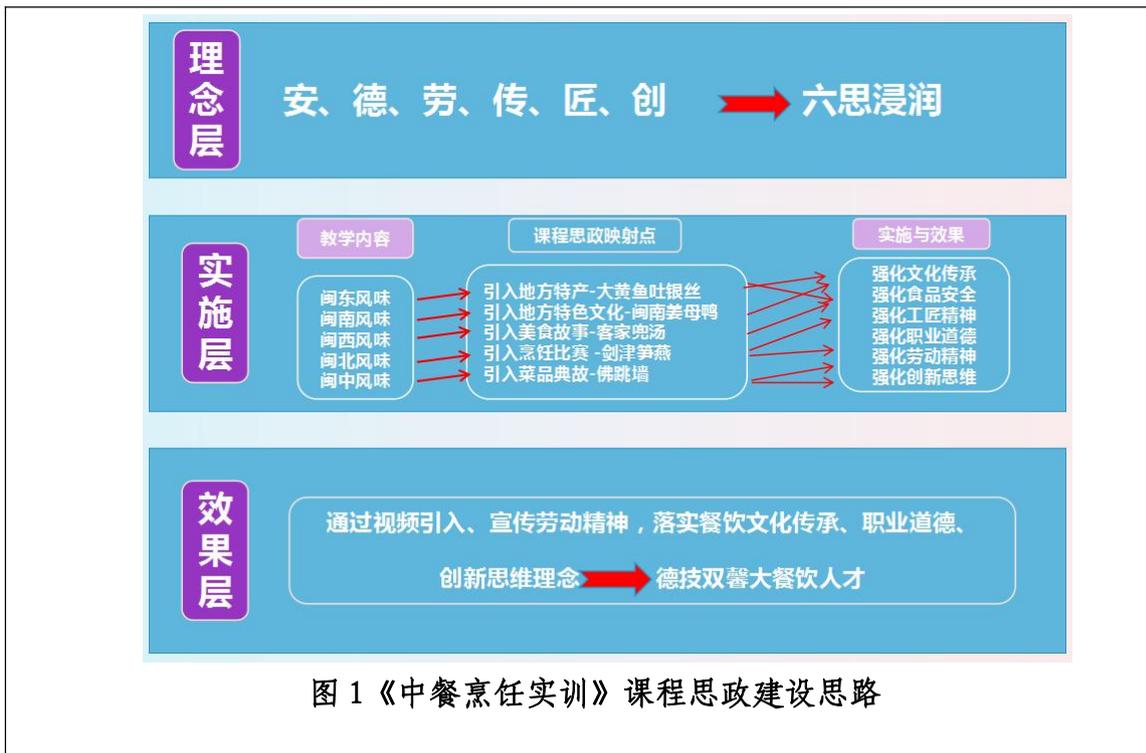


图 1 《中餐烹饪实训》课程思政建设思路

五、课程思政教学实践情况

(描述如何结合办学定位、专业特色和课程特点，深入挖掘思想政治教育资源，完善课程内容，改进教学方法，探索创新课程思政建设模式和方法路径，将课程建设目标融入课程教学过程等情况。1000 字以内)

(一) 立足课程定位，深挖思政元素

本教学团队首先从“中餐烹饪实训”课程教学内容设计方面入手，充分梳理教学内容体系，深入挖掘思政政治教育元素，将爱岗敬业，家国情怀，文化素养和道德修养等思政内容有机融入教学内容。将思政元素融入学习任务，在每个项目学习任务之后设置思政小结，使专业知识、专业技能的学习与德育内容有机融合、相互促进、协调发展，全面提升学生思想政治理论素养，实现知、情、意、行的统一。

(二) 培育教学团队，夯实思政根基

课程教学团队认真学习和领会《高等学校课程思政建设指导纲要》精神，从自身做起，严于律己，夯实思政根基。开展课程教研活动，更准确地提炼思政元素，挖掘思政载体，发挥课程育人作用，将价值塑造、知识传授和能力培养三者融为一体。

(三) 凝练课程模块，打造思政载体

通过对课程模块进行凝练，将课程思政有机融入专业知识点。比如在模块四焗、炒技法中，介绍实训示例——黄焖老虎斑、白玉菇炒松板肉时，引入课程思政，通过标准对做人做事的启示，让学生明白餐饮菜品的生产必须按照国家的相

关法律法规明确的标准进行，这些标准对于规范约束人们行为、协调各种社会关系、稳定社会秩序、促进社会有序发展具有重要作用和积极意义。大家要对国家标准产生敬畏之心，养成喜欢查标准，用标准以及按标准做事的习惯。同样，大家应遵守法律法规和学校的相关制度。在介绍实训模块六——红烧豆腐盒、毛氏红烧肉时，指出烹调技术学习中培养“工匠精神”基本内涵，主要包括：爱岗敬业的职业精神、精益求精的品质精神、协作共进的团队精神、追求卓越的创新精神。其中，爱岗敬业的职业精神是根本，精益求精的品质精神是核心，协作共进的团队精神是要义，追求卓越的创新精神是灵魂。在烹调技术的学习中我们应不忘初心，坚持本真，一丝不苟的专研烹调技术，把烹调技术的运用发挥到极致。

（四）聚焦学情特点，创新育人方式

多措并举调动学生的主体性，发挥学生参与课程思政的积极性、主动性和创造性。现在的学生都很有主见，获取信息的途径多种多样，学生参与度和获得感是衡量课程思政效果的“金指标”。

（1）线上线下混合教学

推进现代信息技术在课程思政教学中的应用，结合《大厨教你做菜》线上精品课程，对菜品的典故、制作过程的重点事项预先有了深刻的认识，激发学生学习兴趣，引导学生深入思考。

（2）任务驱动法

教师给学生布置探究性的学习任务，学生查阅资料，对知识体系进行整理，再选出典型案例进行讲解，最后由教师进行总结。

（3）第二课堂

开展丰富的课外活动与技能比赛，以赛促练，以赛促学，提升学生技能。

六、课程评价与成效

（概述课程考核评价的方法机制建设情况，以及校内外同行和学生评价、课程思政教学改革成效、示范辐射等情况。500字以内）

一、考核评价方法机制建设情况

完善课程评价考核方式，在中餐烹饪实训课程中全面实施融“思想政治素养评价和专业知识技能评价”于一体的“双考核”课程考核评价。

“双考核”课程考核评价：线上课程评价（10%）+思想政治素养评价（20%）+过程性评价（40%）+专业知识技能评价（30%）=最后成绩 100%

二、校内外同行和学生评价

校内外同行对我系人才培养及课程思政改革的成效表示很认可。学生在就业单位的综合表现也很突出。学生通过福州黎明职业技术学院教务管理系统匿名评价，最近两学期获得 99.79 和 98.14 的综合成绩（详细评价请见附件“最近一

次学生评价”) 课程教学效果好评率达到 99%以上。有学生在调查问卷中谈到:通过开展思政教育转变了我们的思维定式,让我们能够从更多的角度看待国家的发展需求,开阔了视野,深刻理解了国家方针政策,增强了政治认同和文化自信;将餐饮文化与中国传统文化相结合,使我们对知识点和中国传统文化融会贯通,培养了我们的创新思维和工匠精神。

三、改革成效和示范辐射

通过课程思政建设,教师的思政教学水平得到了明显提高。学生通过思政学习,爱国敬业,家国情怀,人文素养,职业道德,工匠精神,集体观念,大局观等意识得到了明显提升。近年来获评“福建名菜”的菜品有13项之多。

课程应用范围可以扩展到中西面点工艺、食品检验检测技术、健康管理等专业学生每年300名左右。

七、课程特色与创新

（概述在课程思政建设方面的特色、亮点和创新点，形成的可供同类课程借鉴共享的经验做法等。须用 1—2 个典型教学案例举例说明。500 字以内）

特色一：岗位轮动，开展分层分岗教学，强化职业技能

开展分层分岗教学，学生在学校和合作酒店进行实训进行“学生—学徒”岗位轮动，实行打荷、炒锅等实践，将食品安全意识，职业道德的培养贯穿其中，强化学生技能培养。

特色二：大师引领，实施真实岗位实践，练就烹饪工匠

依托市级技能大师工作室的平台，以师带徒，师生团队承接企业真实宴席项目，践行“做中学、学中做”的职业能力培养目标，培养工匠精神，练就烹饪工匠。

创新点一：增值评价，拓展第二课堂，弘扬餐饮文化

针对端午节、中秋节、重阳节等中国传统节日，将“进社区，进小区，进校园，弘扬中国饮食文化”第二课堂活动作为增值评价要素，提升学生社会服务能力，培养学生家国情怀。

创新点二：岗课赛证融通，精益求精，提升烹饪技艺

学生通过课程学习，可考取三级中式烹调师证书，参加相关烹饪技能竞赛，以证促学，以赛为媒，有效提升学生的烹饪技艺。

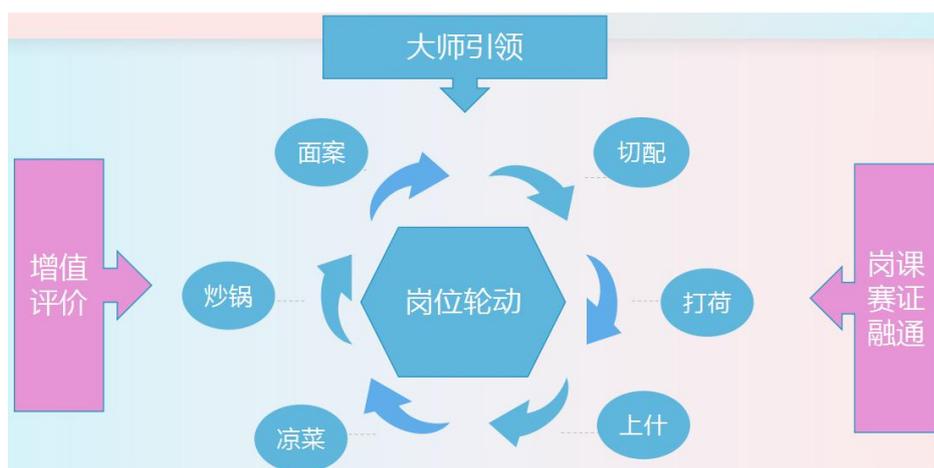


图 2 课程特色与创新点

案例一：讲到菜品食材的选择时，会告诉学生要选择时令，当季的食材，同时联系到二十四节气的养生，将课程内容与中国传统饮食文化，如《黄帝内经》、

《随园食单》以及《食疗本草》等有机融合，使学生认识中华民族博大精深的优秀传统文化对现代的指导意义，增强文化自信和价值观自信。

案例二：在讲到红烧烹调技法时，向学生介绍毛氏红烧肉的由来，以及这道菜品所蕴含的制作技艺，从五花肉食材的选料、预处理等环节，无不体现匠心打造。由此让学生意识到匠心的培养要从细节着眼，精益求精。作为新时代的大学生，在校期间就要学习“工匠精神”的内涵，主动树立做事一丝不苟、精益求精的意识和习惯，这样才能紧跟时代的步伐，成为新时代知识型、技能型、创新型劳动者。

八、课程建设计划

(概述今后 5 年课程在课程思政方面的持续建设计划、需要进一步解决的问题、主要改进措施、支持保障措施等。300 字以内)

一、持续建设计划

全力推进本课程的课程思政建设，持续打造课程思政“金课”。主要包括：持续开展理论研究、资源建设、精品教材建设、教学平台包括移动平台的建设、师资队伍建设等。

二、需要解决的问题和主要改进措施

- 1、进一步加强教师团队的融合和思政素养提升。
- 2、继续深入研究符合成人学习特点的课程思政教学设计及教学模式。
- 3、充分发挥烹饪系及餐饮产业学院在餐饮行业的影响力，继续完善学校、学习中心和学生工作单位的课程思政协同育人机制。

三、支持保障

- 1、继续加大政策支持力度和专项经费投入，为师资队伍、教学资源建设等提供支持。
- 2、以加强课程思政教学研究示范中心建设为契机，为本课程良好运行提供制度保障。

九、课程负责人承诺

本人已认真填写并检查以上材料，保证内容真实有效，不存在任何知识产权问题。如有违反，本人将承担相关责任。

课程负责人（签字）：**薛伟强**
2023年10月26日

十、申报学校政治审查意见

该课程内容及上传的申报材料无危害国家安全、涉密及其他不适宜公开传播的内容，思想导向正确，不存在思想性问题。

该课程负责人（教学团队）政治立场坚定，遵纪守法，无违法违纪行为，不存在师德师风问题、学术不端等问题，五年内未出现过重大教学事故。

学校党委（盖章）

2023年10月26日

十一、申报学校推荐及承诺意见

学校同意推荐该项目，并对课程有关信息及课程负责人填报的内容进行了认真核实，保证真实性。

该课程如果被认定为“省级课程思政示范课程”，学校承诺为课程建设提供政策、经费等方面的支持，确保该课程继续建设五年。学校将主动提供并同意课程建设和改革成果在指定的网站上公开展示和分享。学校将监督课程负责人经审核程序后更新资源和数据。

推荐单位公章：

2023年10月26日

十二、各设区市教育局推荐意见

（此项仅限市属职业院校填写）



十三、附件

- 1、教学设计样例说明
- 2、课程教案
- 3、开课时间证明
- 4、最近一学期学生评教结果统计
- 5、学校对课堂教学评价
- 6、其他相关佐证

课程概况	课程名称	《中餐烹饪实训》
	授课章节	模块六 红烧技法 项目一：毛氏红烧肉 项目二：红烧豆腐盒
	授课对象	2021 级烹饪工艺与营养专业
	授课教师	薛伟强
	使用教材	《福州菜谱》
学情分析	<p>(一) 学生知识经验分析</p> <p>在课程开始之前, 学生通过线上《大厨教你做菜》的课程, 了解本次课堂毛氏红烧肉、红烧豆腐盒的烹饪饮食文化、选料, 切配、制作过程、到出品的装盘, 思政的启发、红烧烹调的技法。提前让学生对本次课堂有初步知识认知。</p> <p>(二) 学生学习能力分析</p> <p>2021 级中西餐 1 班。职高学生: 普高学生 3:7。职高学生经历吸收中职校的烹饪经验, 烹饪技巧能力和烹饪知识理解比较高, 所以实操课分组, 每组组员安排中职生, 以便提高普高生的动手能力。</p> <p>(三) 学生思想状况分析</p> <p>1、职高生思想方面经历中职校的洗礼, 会变得更加对烹饪美食文化的喜爱, 实操过程当中能清楚认知菜肴的制作过程以及操作台面的卫生整洁。</p> <p>2、职高生思想方面大部分出自美食的喜爱, 有的是通过网络视频学习美食, 未清楚实操过程中的细节。</p> <p>结合以上两点在实操课过程当中一方面多加引导普高生对实操细节关键的指引, 另一方面巩固职高生进一步对菜肴实操作品加深理解, 做到因材施教。</p>	
教学目标	知识目标	了解“红烧”的技法和技法要求以及代表菜品, 明确学习目的。
	能力目标	能运用正确的方法进行红烧技法类的菜肴, 并能掌握制作流程。

素质 目标	培养学生良好的操作习惯、团队合作特点及烹饪运用的素质能力。
	<p>“工匠精神”的基本内涵主要包括：爱岗敬业的职业精神、精益求精的品质精神、协作共进的团队精神、追求卓越的创新精神。其中，爱岗敬业的职业精神是根本，精益求精的品质精神是核心，协作共进的团队精神是要义，追求卓越的创新精神是灵魂。在烹调技术的学习中我们应不忘初心，坚持本真，一丝不苟的钻研烹调技术，把烹调技术的运用发挥到极致。</p>
思政 目标	
教学重点	<p>掌握红烧的调制方法和流程</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、如何保持食物的温度、受热均匀 2、如何运用红烧的技法使菜品香气充足
教学难点	<p>把握红烧的技法并在烹饪过程中的运用</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、在烧制过程中如何控制灶温，不要使食物烧焦 2、红烧菜品酱料调制，火候把控
设计思路	<p>红烧烹调技法在调色调味尤为重要，在课程中红烧肉的调色就运用了糖色为主来调色，红烧豆腐盒用老抽来调色，设计了两种原材料不同，运用的操作不同的红烧烹调技法，使学生多方面了解红烧烹调技法。</p>
教学流程安排	

教学过程设计

（一）课前导学（提前 2-3 天平台发布教学任务）

环节用时	教学内容	教师活动	学生活动	设计意图与技术资源
平台小测	<p>1. 省级资源库中有关红烧菜品制作的相关视频资源。</p> <p>2. 智慧树平台中的资源及测试题。</p>	<p>1. 上传学习资源 在智慧树平台上传学习资源及课前任务书，引导学生对红烧技法相关知识进行自学。</p> <p>2. 发布测试，调整策略 在智慧树平台发布测试，批阅学生上传的学习笔记，同时搜集学生的问题疑惑。根据学生课前任务完成情况，提出的疑惑及时调整教学策略。</p>	<p>1. 学习资源 观看资源库平台学习资源，学习相关理论知识。</p> <p>2. 完成测试，讨论问题 完成教师发布的课前测验题，将学习过程中遇到的问题上传至教学互动平台并进行讨论。</p>	<p>1. 设计意图： (1) 做好课前准备，加强学生自主学习能力。 (2) 根据讨论及测试结果开展学情分析，确定教学重难点，及时调整教学策略。</p> <p>2. 技术资源： 智慧云职教、智慧树平台</p>

（二）课中督学

环节用时	教学内容	教师活动	学生活动	设计意图与技术资源
任务导入 (12min)	<p>1. 答疑解惑，评价成效。 (2min)</p> <p>2. 任务导入，解析重点。 (10min)</p>	<p>1. 答疑解惑，评价成效 通过平台展示学生的课前自学情况及相关数据的反馈，对一些完成质量好的学生给予肯定。提出本次课程的重难点。</p> <p>2. 任务导入，解析重点 平台发起头脑风暴，讨论常见的红烧技法有哪些？进而指出教学重点：掌握红烧烹调技法</p> <p>3. 介绍菜品典故，激发学生兴趣</p>	<p>讨论常见的红烧技法，并进行回答</p>	<p>1. 设计意图 导入新课，明确课堂教学内容，通过任务驱动法，提升学生课堂参与度。 【课程思政】 让学生通过查阅资料，深入了解我国出神入化的烹饪技艺，树立文化自信 【多元评价】 系统自评：了解学生课前自主学习情况，调整教学内容。</p> <p>2. 技术资源 知到 APP</p>

<p style="text-align: center;">教师演示 (33min)</p>	<p>1. 教师精讲，总结重点。 (10min)</p> <p>2. 教师示范，突破难点。 (23min)</p>	<p>1. 教师精讲，总结重点</p> <p>(1) 红烧烹调技法介绍</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、红烧的概念 2、烧制阶段温度的控制 <p>2. 教师示范，突破难点</p> <p>实例一：毛氏红烧肉</p> <p>(一) 备料</p> <p>(二) 制作过程：</p> <p>1、姜切片，葱切段，腐竹切段。五花肉切成方块，焯水冲凉备用。</p>  <p>2、炒锅置中火上，冰糖放食用油中，下锅炒至起泡时，加入少量开水制作糖色。</p>  <p>3、净锅煸炒姜，蒜头，大葱，香菇，倒入肉块翻炒上色。</p> 	<p>观察老师示范、联系实际，理解知识。</p> <p>学生观察教师示范，记录笔记。提问：如何判断糖色炒制完成？回答（净锅放入少许油，冰糖，先用中大火化开冰糖，后用小火炒制起泡，在泡泡消失瞬间再入水，烧开即可）</p>	<p>1. 设计意图： 通过教师实操演示，让学生更准确地掌握菜品制作的流程和注意事项</p> <p>【课程思政】 工匠精神 精益求精</p> <p>2. 技术资源：知到 APP、智慧树平台线上精品课程</p>

4、加入糖色，香料，调入适量的味道，加上汤烧开。



5、改小火 40 分钟左右，肉酥烂，加入腐竹，待汤汁稠浓即可起锅装盘。

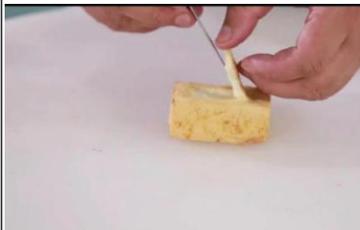


实例二：红烧豆腐盒

(一) 备料

(二) 制作过程：

1、豆腐切长方块，放入热油中炸制成金黄的豆腐盒，沥干油。刀从豆腐盒上皮下切开（不要切断）挖出软豆腐做成空心豆腐盒；



2、明虾去壳留尾，留虾尾 3 节即可，其余虾肉切粒，五花肉、马蹄、香菇切末进行调味搅拌

学生观察教师示范，并记录步骤，重点内容进行着重记忆

起劲，制作成的馅心和去壳的虾尾一起填入豆腐盒中备用；



3、用蛋清糊把豆腐盒口封住，摆入碗中，放入用卤汁中，上蒸笼蒸8分钟备用；



4、蒸豆腐盒的同时将西兰花、红椒飞水炒熟装入扣碗中备用；



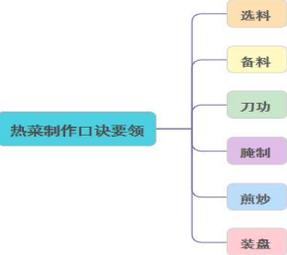
5、将蒸好的豆腐盒摆入锅中，锅置中火上，将卤汁烧沸勾芡，淋上麻油，取出烧好的豆腐盒整齐摆入碗中，淋上酱汁即可。



<p>学生练习 (一) 备料 (15min)</p>	<p>学生实操备料过程，教师给予指导</p>	<p>1. 发布任务，设置分组 教师发布以小组为单位制作菜品，保证每个同学的参与度。</p> <p>2. 教师巡视，适时指导 教师巡回指导，及时解决各小组在备料过程中出现的问题并提出整改建议。</p>	<p>1、将全班学生分成7组； 2、各小组派代表领材料、工具等</p>	<p>设计意图： 通过学生自行备料，明确菜肴的原辅料配比</p> <p>【课程思政】 职业操守，不能偷工减料</p> <p>【多元评价】 教师评价：评价学生备料的准确性。</p>
<p>学生练习 (二) 原料预处理 (20min)</p>	<p>学生实操原料预处理过程，教师给予指导</p>	<p>教师巡视，适时指导 教师巡回指导，及时解决各小组在原料预处理中出现的问题并提出整改建议。要求学生要规范操作，注意用刀安全。</p>	<p>每组学生按实训要求进行原料预处理</p>	<p>1. 设计意图： 通过此环节练习，让学生掌握原料预处理的技巧。</p> <p>2. 技术资源： 线上精品课程</p> <p>【课程思政】 注意规范操作 食材废料的合理处置</p> <p>【多元评价】 教师评价： 评价学生原料预处理过程操作是否规范。</p> <p>生生互评： 学生通过对比各组处理好的原料，加深对原料处理操作要点的记忆，帮助学生掌握技能知识点。</p>

<p>学生练习 二 热菜制作 (30min)</p>	<p>1. 热菜的制作 (20min) 学生分岗进行热菜制作。 2. 重难点强调 (10min) 红烧烹调方法较难掌握, 可通过视频回放学习和实操训练, 来巩固提升, 解决重难点。强调天然气及厨房设备的安全使用</p>	<p>1. 选优示范, 收集问题 学生分岗操作, 选优示范保证每个岗位组员的参与度, 收集实操过程中的优缺点, 做好记录。 2. 教师巡视, 现场答疑 教师现场指导, 解决各岗位操作过程中出现的问题并提出整改建议。</p>	<p>分组操作, 突破重难点 分组操作, 记录实操过程, 总结出出现的问题, 及时提出, 教师现场解决, 突破重难点。</p>	<p>1. 设计意图: 通过此环节练习, 让学生掌握此道菜肴的制作过程。 2. 技术资源: 知到 APP、抖音。 【课程思政】 提高安全意识, 通过实践操作, 让学生意识到潜在的危险, 强化学生的安全防范意识。 让学生“学中做, 做中学”, 培养团结协作精神, 培养精益求精的精神。 【多元评价】 教师评价:评价学生烹调方法的掌握情况及操作流程是否流畅。</p>
<p>学生练习 三 热菜装盘 (10min)</p>	<p>1. 对照标准, 热菜装盘 (6min) 2. 团队讨论, 进行调整 (4min)</p>	<p>1. 发布任务, 现场指导 教师现场指导装盘, 巡回指导, 确保食品安全卫生的情况下, 进行适当创新。 2. 强调要点 菜品装盘时要结合菜品定位进行合理的摆盘和装饰, 并注意卫生安全控制。</p>	<p>1. 听取任务, 对照标准 根据教师下发的任务, 对照标准, 进行小组讨论探究。 2. 团队协作, 确定标准 对照评分标准, 小组投票产生最佳方案, 确定装盘形式。</p>	<p>1. 设计意图: 通过此环节练习, 让学生掌握此道菜肴的装盘形式。 2. 技术资源 哔哩哔哩、智慧云职教。 【课程思政】 提高食品安全意识, 创新意识 【多元评价】 教师评价:评价学生装盘是否合规, 如何守正创新。</p>

<p>学生练习 (五) 卫生整理 (25min)</p>	<p>课程实操结束，学生进行卫生整理整顿，养成良好的职业习惯。</p>	<p>教师巡视，适时指导 教师巡回指导，要求学生做好厨房卫生，及时关水、关电、关气，并做好厨余垃圾的及时处理</p>	<p>每组学生把小组所用材料进行收纳，摆放整齐，做好卫生，处理好厨余垃圾</p>	<p>设计意图： 通过此环节练习，让学生养成良好的职业习惯：提高餐饮卫生意识和节约意识</p> <p>【多元评价】 教师评价： 评价学生卫生是否做到位。</p> <p>生生互评： 学生通过对比各组的卫生情况，深刻意识到卫生对于餐饮行业的重要性。</p>
<p>多元评价 (25min)</p>	<p>1. 菜品解说 (10min) 教师组织学生 对操作完成的 菜品进行展示 和解说</p> <p>2. 开展生生互评 (8min)</p> <p>3. 教师增值评价 (7min) 评选“创新奖”。</p>	<p>1. 组织菜品解说 教师组织学生进行热菜菜品的介绍，并依据国赛评价标准进行评价打分；</p> <p>2. 评选“创新奖” 要求学生从选料、烹调、装盘等多方面对所教授菜品进行创新，采取增值评价，并颁发“创新奖”。</p> <p>3. 教师点评 教师根据学生在平台上传的热菜进行点评。</p>	<p>1. 菜品解说 学生将制作完成的作品摆放品尝间，并选代表讲解本组成果，通过菜品的展示，说明自己的设计意图和特色亮点，</p> <p>2. 细节纠正 根据教师提出的细节问题进行纠正，养成注重细节习惯。</p>	<p>1. 设计意图： 通过菜品解说，良性竞争激发学生学习兴趣，巩固所学内容。</p> <p>2. 技术资源 知到 APP、国家职业鉴定指导中心平台。</p> <p>【课程思政】 要求学生从选料、烹调、装盘等多方面对教授菜品进行创新，只有继承先辈的智慧，发扬自身优势和特色，才能更好的创新和突破。</p> <p>【多元评价】 教师评价：通过学生作品的展示，了解学生学习效果，及时调整教学策略，引入增值评价：创新奖</p> <p>生生互评：通过互评，学生进行思想碰撞，更好掌握重难点。</p>

<p>总结巩固 (10min)</p>	<p>1. 教师归纳总结，巩固知识 (6min) 2. 学生整理知识要点 (4min)</p>	<p>课程总结，思政教育通过平台展示多元评价的结果，分析学生的学习情况。</p>  <p>针对性点评总结，引导学生反思。要求同学们能够在传承的基础上，进行一定的创新，发扬闽菜文化。</p>	<p>内容巩固，小组反思 认真听取教师总结，归纳整理知识点。学生进行个人总结和小组反思。</p>	<p>1. 设计意图： 帮助学生巩固本次课的学习内容，突出重难点，强化学习成效。 2. 技术资源 知到 APP、思维导图。 【课程思政】 培养学生总结归纳能力，提高自我评价能力。树立职业自豪感，成为一个精益求精、有追求的餐饮人。 【多元评价】 教师评价：通过针对性总结，提高学生学习效率。 生生互评：学会反思整理，养成归纳总结好习惯。</p>
-------------------------	---	---	--	--

(三) 课后研学

环节用时	教学内容	教师活动	学生活动	设计意图与技术资源
<p>拓展促学</p>	<p>技能拓展，优化促学 实现课堂教学的延伸，提高学生对所学知识的运用能力，拓展专业知识。</p>	<p>发布任务，课后答疑 在知到 APP 发布课后任务，与学生进行互动答疑，在线批阅课后作业。</p>	<p>1. 线上讨论，上传作业 学生在线上提出疑难问题，学生将修改后的内容上传至平台。 2. 开展第二课堂活动，制作“每日教你一道菜”小视频</p>	<p>1. 设计意图： 提高知识应用能力，实现知行合一，开展关爱弱势群体的第二课堂活动。 2. 技术资源 烹饪课堂小程序、智慧职教。 【课程思政】 开展长者食堂、助盲等活动，培养学生社会责任感和职业自豪感。 【增值评价】：将学生参与第二课堂活动情况作为德育量化积分增值评价的要素，激发学生课后研学的积极性。</p>

一. 教学评价

1. 评价标准:

过程性及热菜菜品的评价标准如下表:

过程性评分标准

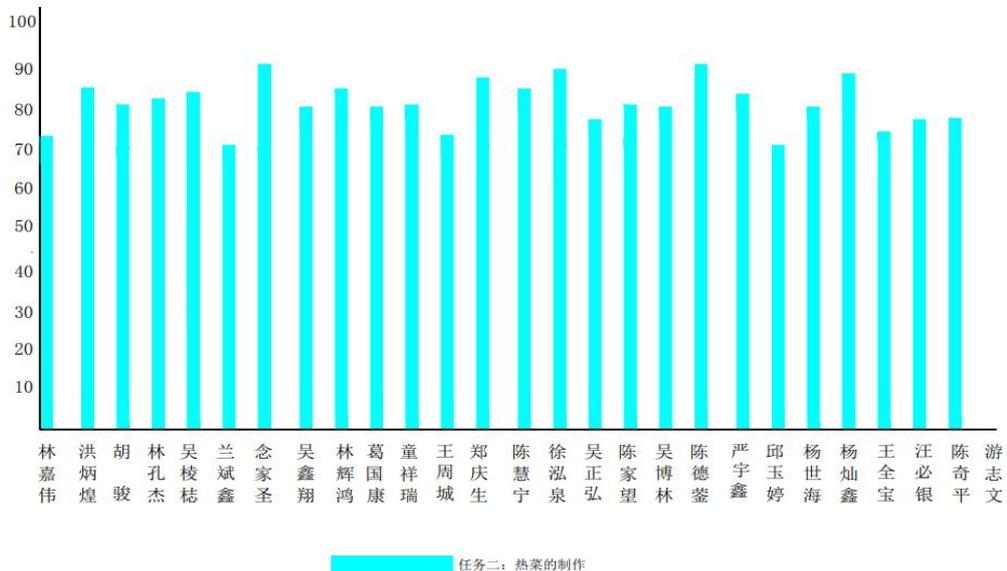
项目	评价方式	内容	评价标准	分数	
过程性评价 线上+线下	课前评价 10分	平台评价	课前自学 学生自学进度及课前自测题的答题情况		
	思政 10分	教师评价	价值观 思政学习的获得感和持续性		
	课中评价 70分	素养 10分	自我评价 小组互评 教师评价	态度5分 认真、主动, 积极参与	
		知识 10分	教师评价 平台评价	价值观 思政学习的获得感和持续性	
	技能 40分	企业导师评价	职业素养 5分	规范操作 团队合作 精益求精	
		专业教师评价 组间互评	课堂发言 5分	积极回答老师的问题, 发言质量好	
	课后评价 20分	教师评价 平台评价	随堂练习 5分	线上+线下的随堂练习完成情况	
			随机技能 10分	根据现场情况, 展示工作技能, 并且能够随机应变	
			实际操作 30分	根据国赛热菜制作评分标准, 进行评分	
			课后测试 10分	平台测试题的完成情况	
		课后拓展 10分	“每日教你一道菜”视频任务的完成情况		

热菜评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	35	调味得当, 主味突出, 质感符合应有要求, 体现地方特色。	①调味 15分 ②质感 15分 ③地方特色 5分
2	工艺与火候	30	烹法恰当, 火候适宜, 特点鲜明, 区域技法明显。	①烹法 5分 ②火候 15分 ③特色 5分 ④区域技法 5分
3	创意与实用	20	设计合理, 技艺新颖, 有较高的技术技巧, 创意突出, 适合推广。	①创意 10分 ②实用推广价值 10分
4	形态与色泽	15	刀工均匀, 色彩自然, 造型美观。	①刀工 5分 ②色彩 5分 ③造型 5分

二. 学习效果

27位同学本次热菜作品的成绩都在78以上, 整体表现良好, 操作成绩有5位同学偏低, 本次实训是采取小组集体进行操作的模式, 根据小组互相评分显示, 第2小组的普遍操作水平较低, 在下次课程中将针对5位操作水平较低的同学和第2小组进行多加指导, 加强训练。



教学反思

在课前充分的准备下，本课内容得以顺利完成。本课包含课前导学，课中督学和课后拓学3个阶段。将测、导、演、练、评、固、拓七环节贯穿于课程中，有机融入课程思政的教育。课程思政教育教学改革的内在要求需要将思政元素加载在专业知识中，以具体的、形象的、生动的形式传输给学生。专业知识的讲授与思政教育找到合适的切入点是关键，因此在专业知识的讲授过程中，无形地融入工匠精神、职业道德、创新意识等思政要素，学生既学到了专业知识，又收获了德育教育，形成协同效应。

课程负责人：薛伟强

福州黎明职业技术学院

教 案

2021-2022 学年第二学期

专业名称: 烹饪工艺与营养

课程名称: 中餐烹饪实训

任课教师: 薛伟强

上课班级/人数: 2021 级中西餐 1 (28 人)

本学期学时数: 48 (理论: 12 学时实验: 36 学时)

职 称: 产业学院副教授

所属系部: 烹饪系

2022 年 3 月 1 日

《中餐烹饪实训》 (3学分、48学时)

教学模块	项目	知识载体
模块一 炸、生炒烹调技法 (4学时)	项目一	脆皮凤尾虾
	项目二	生炒龙胆鱼片
模块二 炒、煎烹调技法 (4学时)	项目一	龙身凤尾虾
	项目二	香煎土鸡
模块三 烧、氽烹调技法 (4学时)	项目一	板栗烧海参
	项目二	浓汤东星斑
模块四 焖、炒烹调技法 (4学时)	项目一	黄焖老虎斑
	项目二	白玉菇炒松板肉
模块五 炒烹调技法 (4学时)	项目一	松仁白鸽松
	项目二	淡糟香螺片
模块六 红烧烹调技法 (4学时)	项目一	红烧豆腐盒
	项目二	毛氏红烧肉
模块七 红烧、焗烹调技法 (4学时)	项目一	红烧猪蹄筋
	项目二	姜葱焗龙虾
模块八 白炒、烩烹调技法 (4学时)	项目一	白炒龙虾片
	项目二	罾肉烩鳊肚
模块九 烧、炒烹调技法 (6学时)	项目一	葱烧海参
	项目二	芽姜牛蛙片
模块十 烧、烩烹调技法 (6学时)	项目一	罾肉鸳鸯菜
	项目二	鸡汤氽海蚌
模块十一 蒸、烧烹调技法 (4学时)	项目一	三角豆腐饺
	项目二	罾肉烧白菜

教学目标	<p>知识目标：认识传统闽菜特色酥炸及生炒的制作要点。</p> <p>能力目标：掌握传统闽菜考证菜肴制作。</p> <p>素质目标：培养创新意识，能够对所学烹饪技法举一反三，触类旁通</p>
课程思政	<p>团队协作的重要性</p> <p>一般一个完整的厨房里面会由“水台”“砧板”“打荷”“炉头”“上什”“点心”“烧卤”等7大分组成，因为每个分工都会呈线状排开，所以有很多酒楼都将它们叫成流水线。流水线上的每一个生产单位只专注处理某一个片段的工作，以提高工作效率及产量。但线上的任何一个环节出现差错就会造成整个流水线无法正常运行，生产无法保障。</p>
教学重点	<p>如何调制脆皮浆，生粉、蛋清、清油三者进行合理配比；油炸火候的掌握，温度怎样控制，防止酥皮出现焦糊现象。</p>
教学难点	<p>生炒类型菜肴生熟度的掌握及炒制过程注意点，防止鱼片破损。</p>
教学方法	<p>线上线下混合教学（教师示范）、任务驱动法（学生练习）</p>
教学学时	<p>4 课时</p>
教学设计过程	

教学内容与教学过程设计

项目一 脆皮凤尾虾

炸的概念（理论讲解）

炸是把原料放入多油的热锅中，用旺火或温火使熟，在煮酥或蒸酥的原料外



面挂上全蛋糊（也有不挂糊的）下油锅炸，叫做酥炸。

（一）备料：

主料：明虾 300 克

辅料：鸡蛋、黄色面包糠、生粉、葱、蒜头

调味料：盐、味精、糖、胡椒粉、椒盐粉、料酒

（二）教师演示制作过程：

1、明虾去头去壳留尾，腹部切三刀不断，加入盐、味精、胡椒粉、老酒腌制 5 分钟，吸干水分备用。

2、调制脆皮浆，用蛋清 50 克、生粉 50 克、清油 25 克、水 20 克、泡打粉 2 克搅拌均匀调成糊备用。

3、热锅倒入清油加热至 5 成油温后关小火，加腌制好的虾肉裹上脆皮浆炸制微黄捞起，待锅中油温升至 7 成时，将虾再次复炸金黄捞起沥干油分。

4、锅洗净炒香蒜头、葱和黄色面包糠后加入炸好的脆皮虾翻炒，撒上椒盐粉装盘即可。

（三）着重讲解重难点：

1、调脆皮糊过程要注意用料的配比情况，防止脆皮浆过于稠或稀的现象发生，影响菜肴成菜。

2、炸制过程油温的掌握，正常在 5-7 成，油温过高容易出现焦糊现象。

3、烹调方法：炸、炒

要求：形似凤尾，挂糊均匀，酥脆金黄。

项目二 生炒龙胆鱼片

生炒的概念（理论讲解）

生炒，也叫做火边炒，以不挂糊的原料为主。先将主料放入沸油锅中，炒至五、六成熟，再放入配料，配料易熟的可迟放，不易熟的与主料一齐放入，然后加入调味，迅速颠翻几下，断生即好。



(一) (备料)

主料：龙胆斑 750 克

辅料：广东芥兰 150 克、小木耳 30 克、彩椒、蒜片、姜片、鸡蛋

调味料：盐、味精、鸡粉、白糖、胡椒粉

(二) 教师演示制作过程：

- 1、将龙胆斑鱼鳃用剪刀剪开放到清水中进行放血，让鱼肉变白无血腥味备用。
- 2、广东芥兰头部刨皮洗净切成长 6 厘米的段，对半斜切泡水，小木耳洗净。
- 3、将龙胆斑进行骨肉分离，鱼骨砍小块加入盐、味精、姜汁、蛋黄腌制；鱼肉切 0.5 厘米的斜片，加入盐、味精、白糖、胡椒粉、蛋清、生粉腌制。
- 4、热锅冷油将鱼肉进行滑油断生后沥干油分，油温升高至 6 成将鱼骨加入干淀粉炸制金黄酥脆摆入盘中；广东芥兰、小木耳过水备用。
- 5、锅中留余油炒香料头后加入鱼片、芥兰、木耳快速煎炒，加入少许鸡粉、味精、白糖、胡椒粉进行调味，最后勾芡淋上少许葱油即可装盘。

(三) 着重讲解重难点：

- 1、鱼肉要进行放血，使肉质更加洁白。
- 2、鱼片滑油时油温最好控制在 4 成最好，炒制时最好用煎炒的方法，这样鱼肉既不容易碎且锅气十足。
- 3、烹调方法：炒

要求：鱼肉厚薄均匀，不散块；鲜嫩。

学生分组操作教学菜肴

1、学生分组（28 人分 7 组，每组 4 人）练习本次课堂所教授的菜肴，在学生实践操作过程中老师全场巡视，对操作有错误的及时纠正、对操作准确、制作成品标准的同学给予鼓励和表扬、对个别接受能力差的手把手指导。

2、本节小结：对于学生制作过程中出现的问题，提出解决办法。有多余材

料时让学生再次制作，形成对比性。

学生作品点评、学生交流

1、学生作品点评：从作品的色泽、味型、口感等典型进行点评，对成功的作品及作品的制作者进行表扬，鼓励大家向他学习；对于有待提高的作品，指出问题所在，并提出改进意见。

2、学生交流：针对同学制作的作品进行交流品尝，发现各自的优缺点，更好进行自我总结，记忆更加深刻。

3、全部菜肴制作完成后，将剩余的原材料保管好，安排值日生做好实训室卫生，关闭实训设备及水电天然气，实训课程结束。

课堂总结

1、针对本次课程的重难点和学生所出现的问题进行总结。

2、对于想了解更多中国名菜制作的同学可以课后进行面对面交流、或者微信沟通。

作业：复习今天教授菜肴的制作过程及提问重难点。

教学目标	<p>知识目标：认识闽菜龙身凤尾虾、香煎土鸡的制作要点，学习传统闽菜考证菜肴。</p> <p>能力目标：掌握操作要领，从而掌握更多菜品中使用以上两种烹饪技法。</p> <p>素质目标：学以致用，培养烹饪专业学生拓宽专业知识面的能力与兴趣。</p>
课程思政	<p>以提升专注度为核心的敬业教育</p> <p>爱岗敬业是人类社会最为普遍的奉献精神，它看似平凡，实则伟大。专注度、敬业精神，这种非智力因素才是成就事业的最为根本的元素，也是人一生取之不尽用之不竭的精神财富。我们学习时要心无旁骛，一心向学，提高自己做事的专注度、投入度、执着度，筑起敬业精神的强大支柱。</p>
教学重点	<p>如何保持龙身凤尾虾的造型整齐美观，不粘糊；油温的控制，保持虾仁色泽的洁白度。。</p>

教学难点	如何保持鸡肉外脆里嫩；不脱浆。
教学方法	线上线下混合教学（教师示范）、任务驱动法（学生练习）
教学学时	4 课时
教学设计过程	<div style="text-align: center;"> </div>
教学内容	
<p>项目一 龙身凤尾虾</p> <p>炒的概念（理论讲解）</p> <p>炒是最广泛使用的一种烹调方法，它主要是以油为主要导热体，将小型原料用中旺火在较短时间内加热成熟、调味成菜的一种烹调方法。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p>（一）备料：</p> <p>主料：鲜海虾约 600 克</p> <p>辅料：熟火腿肉、水发香菇、净冬笋、马蹄葱、蒜米</p> <p>调味料：精盐、味精、料酒、上汤、淀粉、香油、熟食油</p> <p>（二）教师演示制作过程：</p> <ol style="list-style-type: none"> 海虾去壳留尾，洗净，剔去沙线，从背部片开，用刀轻轻拍平，取火腿条一根横放在近尾部的肉面上，然后从尾部卷起成龙身凤尾虾生坯，封口处拍上干淀粉。香菇、冬笋、葱段切小片。 龙身凤尾虾生坯下油锅中过油至熟捞起，沥干油。葱片、蒜米、精盐、味精、料酒、上汤、淀粉、香油勾芡。 锅留余油，下香菇，冬笋煸炒后，倒入芡汁烧稠，再下虾肉颠炒均匀装盘。 	

(三) 着重讲解重难点:

- 1、明虾注意是背部开刀，经常有同学开错边。
- 2、做好的龙身凤尾虾生坯是4成油温过油断生洁白即可，防止高温使虾肉变老。
- 3、勾芡记得是薄芡即可，淋油光亮即可。
- 4、烹调方法：炒

要求：形状整齐美观、不散开，色泽洁白，肉质鲜嫩。

项目二 香煎土鸡

煎的概念（理论讲解）

煎就是利用少量油，将食物摊平后放入锅内，利用油的热度，以小火加热至熟，并使食物表层产生金黄色泽和诱人香气，但内部仍保持鲜嫩的一种烹调方法。



(一) 备料:

主料：土鸡 1000 克

辅料：老姜 200 克、蒜头 5 个、香菜少许

调味料：精盐、白糖、辣鲜露、东古酱油、加饭酒、麻油、生粉

(二) 教师演示制作过程:

- 1、土鸡洗净吸干水分切大小均匀的块，加入姜汁、盐、东古酱油、加饭酒、生粉搅拌均匀，腌制 20 分钟。
- 2、老姜洗净泥土，切 0.2 厘米的片用麻油熬出姜油备用。
- 3、平底锅烧热加入熬好的姜油下入腌制好的鸡块，煎制断生后加入加饭酒大火烧开，留下酒香味后进行调味，淋上东古酱油、辣鲜露快速收汁起锅装盘即可。

(三) 着重讲解重难点:

- 1、鸡块腌制时搅拌

2、煎制时，刚开始要开大火，使鸡皮锁住水分，后再开中大火进行煎制。

3、烹调方法：煎。

要求：鸡块外脆里嫩，颜色金黄，不脱浆。

学生分组操作教学菜肴节

1、学生分组（28人分7组，每组4人）练习本次课堂所教授的菜肴，在学生实践操作过程中老师全场巡视，对操作有错误的及时纠正、对操作准确、制作成品标准的同学给予鼓励和表扬、对个别接受能力差的手把手指导。

2、本节小结：对于学生制作过程中出现的问题，提出解决办法。有多余材料时让学生再次制作，形成对比性。

学生作品点评、学生交流

1、学生作品点评：从作品的色泽、味型、口感等典型进行点评，对成功的作品及作品的制作者进行表扬，鼓励大家向他学习；对于有待提高的作品，指出问题所在，并提出改进意见。

2、学生交流：针对同学制作的作品进行交流品尝，发现各自的优缺点，更好进行自我总结，记忆更加深刻。

3、全部菜肴制作完成后，将剩余的原材料保管好，安排值日生做好实训室卫生，关闭实训设备及水电天然气，实训课程结束。

课堂总结

1、针对本次课程的重难点和学生所出现的问题进行总结。

2、对于想了解更多闽菜菜肴制作的同学可以课后进行面对面交流、或者微信沟通。

作业：复习今天教授菜肴的制作过程及提问重难点

教学目标	知识目标： 认识闽菜板栗烧海参、浓汤东星斑的制作要点，学习传统闽菜考证菜肴。 能力目标： 掌握传统闽菜考证菜肴制作。 素质目标： 培养创新意识，能够对所学烹饪技法举一反三，触类旁通。
课程思政	由海洋资源想到的海洋意识培养

	<p>院校学生是祖国未来发展的生力军，作为院校学生，增强海洋意识的学习是时代的必然要求，尤其是在“海洋强国战略”的背景下，亟须院校学生提高海洋意识。通过在学习，努力构建起海洋意识体系，不断丰富海洋意识，形成较为完整的海洋知识体系，从而不断增强海洋意识，实现海洋生态环境的可持续发展，为实现中华民族伟大复兴做好基础性工作。</p>
<p>教学重点</p>	<p>如何掌握海参烧制的时间，防止海参出水严重，海参入味时间的掌握；海参大小切制均匀，烧制颜色的把握，体现酱红色。</p>
<p>教学难点</p>	<p>如何熬制鱼汤，保持鲜味十足；宰杀过程如何去除鱼肉中的血液，保持鱼肉的洁白；余汤时间的把握，防止鱼肉变老。</p>
<p>教学方法</p>	<p>线上线下混合教学（教师示范）、任务驱动法（学生练习）</p>
<p>教学学时</p>	<p>4 课时</p>
<p>教学设计过程</p>	
<p>教学内容</p>	
<p>项目一板栗烧海参</p> <p>烧的概念（理论讲解）</p> <p>烧是指将前期熟处理的原料经炸煎或水煮加入适量的汤汁和调料，先用大火烧开，再改小中火慢慢加热至将要成熟时定色，的烹调方法。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p>（一）备料：</p> <p>主料：水分海参 400 克</p>	

辅料：净板栗 200 克、香菇、蒜瓣、姜葱、西蓝花

调味料：盐、味精、糖、蚝油、生抽、料酒、上汤、香油

（二）教师演示制作过程：

1、将海参切块，过油后捞水，沥干水分。将蒜瓣过油，板栗蒸熟，葱切段，姜切片。

2、锅内留余油烧热后，将葱段、香菇、蒜瓣、姜片炒香，加入调味料烧制入味，加入淀粉勾芡，淋上香油即可出锅。

（三）着重讲解重难点：

1、海参要洗净切 8 厘米的段，切太短海参缩水厉害，影响美观。

2、海参过油过水后，要掌握烧制入味，汤汁要形成酱红色。

3、勾芡要注意，海参出水严重，所以可以适当勾重点芡汁。

4、烹调方法：烧。

要求：海参无出水，颜色酱红，芡汁明亮。

项目二 浓汤东星斑

余的概念（理论讲解）

余是一种烹饪方法，把食物放到沸水中煮一下，随即取出，以防食物养分因高温烹调而流失，将加工的小型原料放入烧沸的汤水锅中进行短时间加热成汤菜的技法。



（一）备料：

主料：净东星斑 500 克

辅料：姜 15 克、葱 15 克、芋结 10 条、菜胆 10 棵

调味料：盐、味精、糖、胡椒粉、奶汤

(二) 教师演示制作过程:

1、将东星斑鱼鳃处用剪刀剪一道口，放入水中游动放干血液洗净去除鱼鳞备用。

2、洗净东星斑，取出两片肉后将鱼骨切小块，菜胆进行改刀，去除多余的叶子。

3、烧一小锅热水备用，热锅炒香姜葱加入鱼骨炒干炒香加入煮好的热水熬制鱼汤。

4、东星斑、芋结、菜胆在沸水中氽熟捞起，沥干汁，放入即位碗中。

5、锅置旺火中，加入鱼骨熬成的汤、少许奶汤，加入盐、味精、糖进行调味，撒上胡椒粉即可倒入碗。

(三) 着重讲解重难点:

1、东星斑在宰杀过程如何保持鱼肉洁白，应该先用剪刀在鱼鳃处剪开让鱼把血液放干净。

2、切蝴蝶片记得切大小均匀，保证氽的时间一致。

3、熬制鱼汤时记得先烧一锅开水备用，然后热锅热油炒香姜葱，下鱼骨煎制发白，倒入备好的开水大火煮开，鱼汤变浓白剪开。

4、烹调方法：氽。

要求：鱼片大小一致，肉质鲜嫩，汤浓味美。

学生分组操作教学菜肴节

1、学生分组（28人分7组，每组4人）练习本次课堂所教授的菜肴，在学生实践操作过程中老师全场巡视，对操作有错误的及时纠正、对操作准确、制作成品标准的同学给予鼓励和表扬、对个别接受能力差的手把手指导。

2、本节小结：对于学生制作过程中出现的问题，提出解决办法。有多余材料时让学生再次制作，形成对比性。

学生作品点评、学生交流

1、学生作品点评：从作品的色泽、味型、口感等典型进行点评，对成功的作品及作品的制作者进行表扬，鼓励大家向他学习；对于有待提高的作品，指出问题所在，并提出改进意见。

2、学生交流：针对同学制作的作品进行交流品尝，发现各自的优缺点，更好进行自我总结，记忆更加深刻。

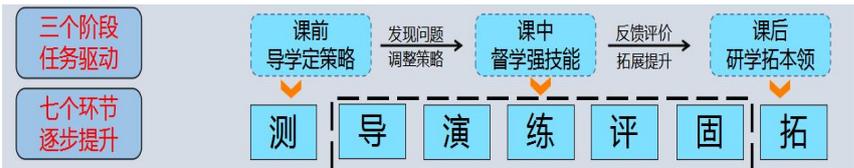
3、全部菜肴制作完成后，将剩余的原材料保管好，安排值日生做好实训室卫生，关闭实训设备及水电天然气，实训课程结束。

课堂总结

- 1、针对本次课程的重难点和学生所出现的问题进行总结。
- 2、对于想了解更多闽菜菜肴制作的同学可以课后进行面对面交流、或者微信沟通。

作业：复习今天教授菜肴的制作过程及提问重难点

教学目标	<p>知识目标：认识黄焖老虎斑、白玉菇炒松板肉的制作要点，学习传统闽菜考证菜肴。</p> <p>能力目标：掌握操作要领，从而掌握更多菜品中使用以上两种烹饪技法。</p> <p>素质目标：学以致用，闽菜培养烹饪专业学生拓宽专业知识面的能力与兴趣。</p>
课程思政	<p>标准对做人做事的启示</p> <p>餐饮菜品的生产必须按照国家的相关法律法规明确的标准进行，这些标准对于规范约束人们行为、协调各种社会关系、稳定社会秩序、促进社会有序发展具有重要作用和积极意义。大家要对国家标准产生敬畏之心，养成喜欢查标准，用标准以及按标准做事的习惯。同样，大家应遵守法律法规和学校的相关制度。</p>
教学重点	<p>老虎斑主辅料如何搭配，炸制时间的把控；焖制时间把控，防止鱼肉散块，黄焖类菜肴汤汁颜色的调色</p>
教学难点	<p>白玉菇如何炒制防止出水，松板肉煎制成熟度。</p>
教学方法	<p>理实一体、实践操作演示法。线上线下混合教学（教师示范）、任务驱动法（学生练习）、案例分析法、课程思政导入，教师引导和学生总结相结合等教学手段实施教学。</p>
教学学时	<p>4 课时</p>

<p>教学设计 过程</p>	
<p>教学内容</p>	
<p>项目一 黄焖老虎斑</p> <p>焖的概念（理论讲解）</p> <p>焖是指将加工处理的原料，放入锅中加适量的汤水和调料盖紧锅盖烧开后，改用微火进行较长时间的加热、煮熟后在常温下继续焖放一定的时间，食材待原料酥软入味的烹饪技法总称。按预制加热方法分：卤焖、原焖，炸焖，爆焖，煎焖，生焖，熟焖，油焖等。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p>备料：</p> <p>主料：老虎斑肉 600 克</p> <p>辅料：熟五花肉、水发香菇、姜丝、蒜瓣、葱段、蛋清浆</p> <p>调味料：生抽、盐、料酒、味精、蚝油、上汤、生粉、胡椒粉、香油</p> <p>（一）教师演示制作过程：</p> <ol style="list-style-type: none"> 老虎斑肉洗净，切长块，用姜丝、盐、味精腌制入味后上蛋清浆。 蒜瓣切厚片，滑油。五花肉切长条，香菇切菱形片。 热锅旺油，老虎斑肉下锅炸熟捞起，沥干油。锅内留余油，将蒜瓣、香菇、葱段、五花肉下锅煸炒，倒入老虎斑肉，加蚝油、料酒、生抽、盐、味精、上汤用中火焖入味，生粉勾芡，淋上香油，撒上胡椒粉即可起锅装盘。 <p>（三）着重讲解重难点：</p> <ol style="list-style-type: none"> 老虎斑的肉要切 3 厘米的厚片，上浆要一点厚度，防止炸制过程过薄、粉不够而散块。 炸制油温控制在 7 成左右，炸制金黄即可捞起。 	

3、焖制汤汁要黄红色，带少许汤汁。

4、烹调方法：焖。

要求：主料大小均匀，鱼块不散，芡汁适量，口味醇香。

项目二 白玉菇炒松板肉

炒的概念（理论讲解）

炒是最广泛使用的一种烹调方法，它主要是以油为主要导热体，将小型原料用中旺火在较短时间内加热成熟、调味成菜的一种烹调方法。



（一）备料：

主料：松板肉 250 克

辅料：白玉菇 250 克、蒜头、葱、青红椒

调味料：盐、味精、白糖、黄油、生抽、加饭酒、生粉

（二）教师演示制作过程：

1、白玉菇洗净切头，松板肉切 4 厘米加入味精、白糖、生抽、加饭酒、生粉腌制 10 分钟备用。

2、蒜头拍碎，青红椒切条，白玉菇、松板肉用黄油炒香加入盐、生抽炒香断生。沥干汤汁。

3、平底锅洗净加入黄油，炒香料头加入白玉菇、松板肉炒香，撒上加饭酒、生抽爆香即可。

（三）着重讲解重难点：

1、白玉菇、松板肉煎制两面金黄时间的掌握。

2、黄油量的使用度

烹调方法：炒。

要求：菜肴干香爽口，不脱水。

学生分组操作教学菜肴节

1、学生分组（28人分7组，每组4人）练习本次课堂所教授的菜肴，在学生实践操作过程中老师全场巡视，对操作有错误的及时纠正、对操作准确、制作成品标准的同学给予鼓励和表扬、对个别接受能力差的手把手指导。

2、本节小结：对于学生制作过程中出现的问题，提出解决办法。有多余材料时让学生再次制作，形成对比性。

学生作品点评、学生交流

1、学生作品点评：从作品的色泽、味型、口感等典型进行点评，对成功的作品及作品的制作者进行表扬，鼓励大家向他学习；对于有待提高的作品，指出问题所在，并提出改进意见。

2、学生交流：针对同学制作的作品进行交流品尝，发现各自的优缺点，更好进行自我总结，记忆更加深刻。

3、全部菜肴制作完成后，将剩余的原材料保管好，安排值日生做好实训室卫生，关闭实训设备及水电天然气，实训课程结束。

课堂总结

1、针对本次课程的重难点和学生所出现的问题进行总结。

2、对于想了解更多闽菜菜肴制作的同学可以课后进行面对面交流、或者微信沟通。

作业：复习今天教授菜肴的制作过程及提问重难点

教学目标	<p>知识目标: 认识松仁白鸽松、淡糟香螺片的制作要点, 学习传统闽菜考证菜肴。</p> <p>能力目标: 掌握操作要领, 从而掌握更多菜品中使用以上两种烹饪技法。</p> <p>素质目标: 学以致用, 闽菜培养烹饪专业学生拓宽专业知识面的能力与兴趣。</p>
课程思政	<p>在发展中继承优秀传统文化</p> <p>“不忘历史才能开辟未来, 善于继承才能善于创新。优秀传统文化是一个国家、一个民族传承和发展的根本, 如果丢掉了, 就割断了精神命脉。” 继承和弘扬中华优秀传统文化, 需要我们的热爱与肯定, 更需要我们开拓思维, 将优秀传统文化与时代发展相结合, 在此基础上积极创新, 让优秀传统文化与时代同频共振。</p>
教学重点	鸽子如何取肉, 切粒; 如何上浆、滑油、勾芡。
教学难点	螺片如何取肉, 切薄片; 螺片焯水温度关键水温如何把握, 炒制的时间。
教学方法	线上线下混合教学 (教师示范)、任务驱动法 (学生练习)
教学学时	4 课时
教学设计过程	
教学内容	
<p>项目一 松仁白鸽松</p> <p>炒的概念 (理论讲解)</p> <p>白炒将主料出骨, 经调味品拌脆, 再用蛋清团粉上浆, 放入五、六成热的温油锅中, 边炒边使油温增加, 炒到油约九成热时出锅, 再炒配料, 待配料快熟时, 投入主料同炒几下, 加些卤汁, 勾薄芡起锅。软炒菜肴非常嫩滑, 但应注意在主料下锅后, 必须使主料散开, 以防止主料挂糊粘连成块。</p>	



(一) 备料:

主料: 净鸽肉 400 克

辅料: 熟松仁米 30 克、冬笋、香菇、蛋清、红萝卜、葱粒

调味料: 盐、味精、上汤、生粉

(二) 教师演示制作过程:

1、鸽肉切粒状, 用蛋清、盐、味精、生粉上浆。热锅冷油, 鸽肉粒下锅滑油至断生, 沥干油。

2、冬笋、香菇、胡萝卜切粒, 盐、味精、生粉、上汤调芡卤汁。

3、锅留余油, 香菇、冬笋、胡萝卜粒、葱粒下锅煸炒, 加芡卤汁烧沸, 倒入鸽肉快速翻炒, 撒上熟松仁即可。

(三) 着重讲解重难点:

1、鸽子洗净, 把鸽脯肉快速取下来, 先切条在切粒。

2、鸽子肉上浆, 4 成油温过油断生。

3、炒制时上玻璃芡进行勾芡。

4、烹调方法: 滑炒。

要求: 粒状大小均匀, 上浆厚度得当, 芡汁适量。

项目二 淡糟香螺片

炒的概念 (理论讲解)

炒是最广泛使用的一种烹调方法, 它主要是以油为主要导热体, 将小型原料用中旺火在较短时间内加热成熟、调味成菜的一种烹调方法。



（一）备料：

主料：净螺肉 250 克

辅料：冬笋 50 克、水发香菇 30 克、生姜末、葱白、西芹

调味料：红糟、盐、味精、白糖、料酒、上汤、淀粉、香油

（二）教师演示制作过程：

- 1、香螺肉去尾，洗净切薄片，香菇、冬笋、西芹切片，葱切马蹄葱备用。
- 2、香螺片放 85 度水中氽制断生，沥干水分，冬笋片，香菇片在沸水中氽熟，西芹炒制垫底。
- 3、红糟下油锅炒出香味，调上汤、料酒、味精、白糖、盐、冬笋片、香菇片、姜末、葱、淀粉煮沸，倒入螺片翻炒均匀，淋上香油即可。

（三）着重讲解重难点：

- 1、香螺取肉加面粉洗净切大小均匀的薄片。
- 2、螺片焯水水温控制在 85 度，太高温螺片容易老掉，影响口感。
- 3、红糟事先要炒香，加螺片快速翻炒即可。
- 4、烹调方法：炒。

要求：刀工细腻，螺片厚薄均匀，质地脆爽，糟香可口。

学生分组操作教学菜肴节

1、学生分组（28 人分 7 组，每组 4 人）练习本次课堂所教授的菜肴，在学生实践操作过程中老师全场巡视，对操作有错误的及时纠正、对操作准确、制作成品标准的同学给予鼓励和表扬、对个别接受能力差的手把手指导。

2、本节小结：对于学生制作过程中出现的问题，提出解决办法。有多余材料时让学生再次制作，形成对比性。

学生作品点评、学生交流

1、学生作品点评：从作品的色泽、味型、口感等典型进行点评，对成功的作品及作品的制作者进行表扬，鼓励大家向他学习；对于有待提高的作品，指出

问题所在，并提出改进意见。

2、学生交流：针对同学制作的作品进行交流品尝，发现各自的优缺点，更好进行自我总结，记忆更加深刻。

3、全部菜肴制作完成后，将剩余的原材料保管好，安排值日生做好实训室卫生，关闭实训设备及水电天然气，实训课程结束。

课堂总结

1、针对本次课程的重难点和学生所出现的问题进行总结。

2、对于想了解更多闽菜菜肴制作的同学可以课后进行面对面交流、或者微信沟通。

作业：复习今天教授菜肴的制作过程及提问重难点

教学目标	<p>知识目标：认识闽菜红烧豆腐盒、毛氏红烧肉的制作要点，学习传统闽菜考证菜肴。</p> <p>能力目标：掌握操作要领，从而掌握更多菜品中使用以上两种烹饪技法，为今后在工作中独立完成菜肴制作打好基础。</p> <p>素质目标：学以致用，培养烹饪专业学生拓宽专业知识面的能力与兴趣。</p>
课程思政	<p>烹调技术学习中培养“工匠精神”</p> <p>“工匠精神”的基本内涵主要包括：爱岗敬业的职业精神、精益求精的品质精神、协作共进的团队精神、追求卓越的创新精神。其中，爱岗敬业的职业精神是根本，精益求精的品质精神是核心，协作共进的团队精神是要义，追求卓越的创新精神是灵魂。在烹调技术的学习中我们应不忘初心，坚持本真，一丝不苟的专研烹调技术，把烹调技术的运用发挥到极致。</p>
教学重点	<p>如何保持食物的温度、受热均匀、如何运用红烧的技法使菜品香气充足。</p>
教学难点	<p>红烧菜品酱料调制，火候把控、在烧制过程中如何控制灶温，不要使食物烧焦。</p>

教学方法	理实一体、实践操作演示法。线上线下混合教学（教师示范）、任务驱动法（学生练习）、案例分析法、课程思政导入，教师引导和学生总结相结合等教学手段实施教学。
教学学时	4 课时
教学设计过程	
教学内容	
<p>项目一 红烧豆腐盒</p> <p>红烧的概念（理论讲解）</p> <p>烧是指将前期熟处理的原料经炸煎或水煮加入适量的汤汁和调料，先用大火烧开，再改小中火慢慢加热至将要成熟时定色的烹调方法。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p>备料：</p> <p>主料：豆腐 5 块</p> <p>辅料：五花肉 50 克、冬笋 50 克、水分香菇 20 克、蛋清 2 个、马蹄 20 克、虾干 10 克</p> <p>调味料：酱油、盐、味精、胡椒粉、生粉、鸡汤、麻油、白糖、蚝油</p> <p>（一）教师演示制作过程：</p> <ol style="list-style-type: none"> 豆腐切长方块，放入热油中炸制成金黄的豆腐盒，沥干油。刀从豆腐盒上皮下切开（不要切断）挖出软豆腐做成空心豆腐盒；西蓝花改刀，红椒切菱形备用。 明虾去壳留尾，留虾尾 3 节即可，其余虾肉切粒，五花肉、马蹄、香菇 	

切末加入盐、味精、胡椒粉、白糖、老抽进行调味搅拌均匀，制作成的馅心和去壳的虾尾一起填入豆腐盒中备用。

3、用蛋清糊把豆腐盒口封住，摆入碗中，放入用酱油、味精、盐、白糖、蚝油、泉水调成的卤汁中，上蒸笼蒸 8 分钟备用

4、蒸豆腐盒的同时将西蓝花、红椒飞水炒熟装入扣碗中备用。

5、将蒸好的豆腐盒摆入锅中，锅置中火上，将卤汁烧沸勾芡，淋上麻油，取出烧好的豆腐盒整齐摆入碗中，淋上酱汁即可。

(三) 着重讲解重难点:

1、豆腐切长 7 厘米、宽 3 厘米、高 3 厘米的长块。

2、油温 7 成左右炸制金黄捞起，刀从豆腐盒上皮下切开（不要切断）挖出软豆腐做成空心豆腐盒。

3、卤汁要适当加入老抽调色。

4、烹调方法：烧。

要求：豆腐盒大小一致，成型不散，色泽红亮。

项目二 毛氏红烧肉

红烧的概念（理论讲解）

红烧就是把主料经过油炸香脆后，再加配码、调料、汤水烧至回软入味、汤汁收少后，勾芡加尾油成菜，这种因主料炸后外表呈金黄色，加深红色调味料烧煮后呈红色的加热工序。



(一) 备料:

主料：五花肉 1000 克。

辅料：香料 10 克，姜 20 克，蒜头 15 克，大葱 15 克，香菇 20 克，西兰花 20 克，腐竹 50 克。

调料：，老酒 10 克，冰糖 15 克，蚝油 10 克，生抽 10 克，味精 5 克，排骨酱 10 克，沙茶酱 10 克。

(二)、教师演示制作过程:

- 1、姜切片，葱切段，腐竹切段。五花肉切成方块，焯水冲凉备用。
- 2、炒锅置中火上，冰糖放食用油中，下锅炒至起泡时，加入少量开水制作糖色。
- 3、净锅煸炒姜，蒜头，大葱，香菇，倒入肉块翻炒上色。
- 4、加入糖色，香料，调入适量的味道，加上汤烧开。
- 5、改小火 40 分钟左右，肉酥烂，加入腐竹，待汤汁稠浓即可起锅装盘

(三)着重讲解重难点:

- 1、五花肉大小均匀。
- 2、色泽金黄油亮。
- 3、烹饪方法：红烧。

要求：色泽金黄油亮，肥而不腻，十分的香润可口。

学生分组操作教学菜肴节

1、学生分组（28 人分 7 组，每组 4 人）练习本次课堂所教授的菜肴，在学生实践操作过程中老师全场巡视，对操作有错误的及时纠正、对操作准确、制作成品标准的同学给予鼓励和表扬、对个别接受能力差的手把手指导。

2、本节小结：对于学生制作过程中出现的问题，提出解决办法。有多余材料时让学生再次制作，形成对比性。

学生作品点评、学生交流

1、学生作品点评：从作品的色泽、味型、口感等典型进行点评，对成功的作品及作品的制作者进行表扬，鼓励大家向他学习；对于有待提高的作品，指出问题所在，并提出改进意见。

2、学生交流：针对同学制作的作品进行交流品尝，发现各自的优缺点，更好进行自我总结，记忆更加深刻。

3、全部菜肴制作完成后，将剩余的原材料保管好，安排值日生做好实训室卫生，关闭实训设备及水电天然气，实训课程结束。

课堂总结

- 1、针对本次课程的重难点和学生所出现的问题进行总结。
- 2、对于想了解更多闽菜菜肴制作的同学可以课后进行面对面交流、或者微信沟通。

作业：复习今天教授菜肴的制作过程及提问重难点

<p>教学目标</p>	<p>知识目标：认识闽菜红烧猪蹄筋、姜葱焗龙虾的制作要点，学习传统闽菜考证菜肴。</p> <p>能力目标：掌握操作要领，从而掌握更多菜品中使用以上两种烹饪技法。</p> <p>素质目标：学以致用，培养烹饪专业学生拓宽专业知识面的能力与兴趣。</p>
<p>课程思政</p>	<p>化压力为动力</p> <p>俗话说“有压力就有动力”，“能承受的压力有多大，成就就有多大”。我们平时要注意夯实自己的内再修养，加固自己的壁垒，增强自己的抗压能力。另一方面，在遇到极限压力时，我们要学会释放压力。就像高压锅一样，内部压力大于承受限值时，高压阀会自动打开，进行压力释放，保证安全。我们也要有自己的泄压阀，它就是我们身边可以倾诉的家人、朋友、同学及老师，但它不一定会自动打开，需要我们自己学会适时地区打开，释放自己的心理压力，保证自己的内再安全。</p>
<p>教学重点</p>	<p>掌握考证菜肴猪蹄筋如何去除腥味；猪蹄筋如何烧制酱红色，芡汁浓稠度的把握，如何进行收汁入味。</p>
<p>教学难点</p>	<p>龙虾肉如何切制，进行上粉；过油时间的把握，防止龙虾肉变老；如何突出姜葱味型。</p>
<p>教学方法</p>	<p>线上线下混合教学（教师示范）、任务驱动法（学生练习）</p>
<p>教学学时</p>	<p>4 课时</p>
<p>教学设计过程</p>	

教学内容

项目一 红烧猪蹄筋

红烧烧的概念（理论讲解）

红烧是指将前期熟处理的原料经炸煎或水煮加入适量的汤汁和调料，先用大火烧开，再改小中火慢慢加热至将要成熟时定色，的烹调方法。



备料：

主料：泡发猪蹄筋 400 克

辅料：净冬笋、水发香菇、生姜片、葱段

调味料：酱油、白糖、料酒、味精、盐、蚝油、香油、淀粉

（一）教师演示制作过程：

- 1、猪蹄筋切开，冬笋切片，分别放温油锅过油后捞起，沥干油。
- 2、锅留余油，烧热后放入生姜片、葱段煸炒，再放入猪蹄筋、冬笋片、水发香菇、酱油、白糖、料酒、奶汤，先用旺火烧开，再改用小火烧入味后拣出姜、葱，芡上湿淀粉，淋上香油即可。

（三）着重讲解重难点：

- 1、猪蹄筋去除多余的皮肉，用姜葱、老酒泡 20 分钟，去除骚味。
- 2、熬少许糖色，加老抽等调酱红色的汤汁，烧 10 分钟左右入味。
- 3、烹调方法：烧。

要求：猪蹄筋柔软，大小一致，味道鲜美，不脱芡，颜色酱红。

项目二 姜葱焗龙虾

焗的概念（理论讲解）

焗一种烹饪方法，利用蒸汽使密闭容器中的食物变熟。将锅盖严焖煮：焗咸鱼。盐焗鸡。焗，客家菜烹调方法，是以汤汁与蒸气或盐或热的气体为导热媒介，将经腌制的物料或半成品加热至熟而成菜的烹调方法。



(一) 备料:

主料: 龙虾 650 克

辅料: 姜 10 克、葱 10 克、西红柿 50 克

调味料: 白糖、料酒、味精、盐、香油、淀粉

(二) 教师演示制作过程:

1、龙虾肉洗净，切头尾，取肉切块，头尾蒸熟备用，龙虾肉撒上少许生粉后放入锅中用 6 成油温炸制金黄捞起备用。

2、白糖、料酒、味精、盐、香油、淀粉、调成酱汁，热锅热油炒香姜葱后加入龙虾肉、酱汁快速翻炒。

3、龙虾头尾分别摆放两端，将炒好的龙虾肉摆入盘中即可。

(三) 着重讲解重难点:

1、龙虾切带壳的块，上粉 6 成油温过油炸制断生即可，防止龙虾变老。

2、冰鲜龙虾壳中上少许生粉，防止龙虾壳与肉脱落。

3、热锅热油，快速炒香姜葱，突出姜葱味。

4、烹调方法：焗。

要求：龙虾块大小均匀，芡汁适量，突出姜葱味。

学生分组操作教学菜肴节

1、学生分组（28 人分 7 组，每组 4 人）练习本次课堂所教授的菜肴，在学生实践操作过程中老师全场巡视，对操作有错误的及时纠正、对操作准确、制作成品标准的同学给予鼓励和表扬、对个别接受能力差的手把手指导。

2、本节小结：对于学生制作过程中出现的问题，提出解决办法。有多余材

料时让学生再次制作，形成对比性。

学生作品点评、学生交流

1、学生作品点评：从作品的色泽、味型、口感等典型进行点评，对成功的作品及作品的制作者进行表扬，鼓励大家向他学习；对于有待提高的作品，指出问题所在，并提出改进意见。

2、学生交流：针对同学制作的作品进行交流品尝，发现各自的优缺点，更好进行自我总结，记忆更加深刻。

3、全部菜肴制作完成后，将剩余的原材料保管好，安排值日生做好实训室卫生，关闭实训设备及水电天然气，实训课程结束。

课堂总结

1、针对本次课程的重难点和学生所出现的问题进行总结。

2、对于想了解更多闽菜菜肴制作的同学可以课后进行面对面交流、或者微信沟通。

作业：复习今天教授菜肴的制作过程及提问重难点

教学目标	<p>知识目标：认识闽菜白炒龙虾片、蟳肉烩鳔肚的制作要点，学习传统闽菜考证菜肴。</p> <p>能力目标：掌握操作要领，从而掌握更多菜品中使用以上两种烹饪技法。</p> <p>素质目标：学以致用，培养烹饪专业学生拓宽专业知识面的能力与兴趣。</p>
课程思政	<p>准确定位是成功的第一步</p> <p>人生就像是一艘行驶在茫茫大海中的航船，我们只有按照指南之指示的方向前进，才能达到我们想要停靠的港湾。虽然我们目前没有足够的社会经验，但是我们可以对自己做一个分析，了解自己对哪些方面感兴趣或者更擅长，给自己一个合理的定位，然后再为之付出努力，脚踏实地地去做，才能成就一番大事业，取得成功。</p>

	一个找不到自己位置的人，不会有明确的奋斗目标。定位准确是成功的第一步。
教学重点	龙虾肉如何切薄片，如何控制油温防止龙虾肉变老。
教学难点	鳊肚如何去腥、防止鳊肚涨发过度，破损严重；红罍如何蒸制取肉
教学方法	线上线下混合教学（教师示范）、任务驱动法（学生练习）
教学学时	4 课时
教学设计过程	<div style="text-align: center;"> </div>

教学内容

项目一 白炒龙虾片

白炒的概念（理论讲解）

白炒将主料出骨，经调味品拌脆，再用蛋清团粉上浆，放入五、六成热的温油锅中，边炒边使油温增加，炒到油约九成热时出锅，再炒配料，待配料快熟时，投入主料同炒几下，加些卤汁，勾薄芡起锅。软炒菜肴非常嫩滑，但应注意在主料下锅后，必须使主料散开，以防止主料挂糊粘连成块。



备料：

主料：龙虾 750 克

辅料：水发香菇、胡萝卜、净冬笋、葱、鸡蛋

调味料：盐、味精、白糖、上汤、姜汁、胡椒粉、香油

（一）教师演示制作过程：

- 1、将龙虾洗净，去头尾，取肉，头尾蒸熟备用。
- 2、龙虾肉片薄片，鸡蛋取清，用盐、味精、白糖腌制后上蛋清生粉浆搅拌均匀。
- 3、将香菇、胡萝卜、冬笋切片过水，葱切马蹄葱，蒜头切末。
- 4、热锅温油，将龙虾肉过油断生捞起，用盐、味精、白糖、马蹄葱、蒜末、姜汁、上汤、胡椒粉、淀粉、香油调成芡汁。
- 5、锅内留余油，芡汁下锅煮稠倒入龙虾肉、香菇、胡萝卜、冬笋快速翻炒均匀装盘，龙虾头尾摆两端即可。

（三）着重讲解重难点：

- 1、龙虾肉切 0.3 厘米薄片，调味上浆备用。
- 2、注意一定要热锅冷油，才能保证龙虾肉不粘锅底，断生洁白即可捞起。
- 3、烹调方法：白炒。

要求：龙虾肉厚薄均匀，上浆恰到好处，不脱浆，色泽洁白。

项目二 罾肉烩鳊肚

烩的概念（理论讲解）

烩指将原料油炸或煮熟后改刀，放入锅内加辅料、调料、高汤烩制的方法。具体做法将原料投入锅中略炒或在滚油中过油或在沸水中略烫之后，放在锅内加水或浓肉汤，再加佐料，用武火煮片刻，然后加入芡汁拌匀至熟。这种方法多用于烹制鱼虾和肉丝、肉片，如烩鱼块、肉丝。鸡丝、虾仁之类。



（一）备料：

主料：水发鳊肚 350 克、

辅料：熟罾肉、罾膏 50 克、上海青 8 颗、姜葱

调味料：盐、味精、糖、奶汤、料酒、淀粉、鸡油

（二）教师演示制作过程：

- 1、将鳊肚切长方块，上海青去掉多余叶子备用。
- 2、热锅放入少许油炒香姜葱加入料酒煮沸加入鳊肚氽水捞起，沥干水分。

3、锅置旺火上，将鳊肚、奶汤倒入锅中，加入盐、味精、糖烩入味捞起放入碗中。

4、将罾肉罾膏放余汤中烧开后勾芡倒在鳊肚上，淋上少许鸡油即可。

(三) 着重讲解重难点:

1、鳊肚涨发过程中要注意用水温 85 度左右热水泡煮，温度太高鳊肚容易发过头影响口感。

2、涨发好的鳊肚用姜葱水泡会，去除异味。

3、蒸蟹最好控制在 10 分钟左右即可。

4、烹调方法：烩。

要求：鳊肚发透，无稀烂，罾肉味浓。

学生分组操作教学菜肴节

1、学生分组（28 人分 7 组，每组 4 人）练习本次课堂所教授的菜肴，在学生实践操作过程中老师全场巡视，对操作有错误的及时纠正、对操作准确、制作成品标准的同学给予鼓励和表扬、对个别接受能力差的手把手指导。

2、本节小结：对于学生制作过程中出现的问题，提出解决办法。有多余材料时让学生再次制作，形成对比性。

学生作品点评、学生交流

1、学生作品点评：从作品的色泽、味型、口感等典型进行点评，对成功的作品及作品的制作者进行表扬，鼓励大家向他学习；对于有待提高的作品，指出问题所在，并提出改进意见。

2、学生交流：针对同学制作的作品进行交流品尝，发现各自的优缺点，更好进行自我总结，记忆更加深刻。

3、全部菜肴制作完成后，将剩余的原材料保管好，安排值日生做好实训室卫生，关闭实训设备及水电天然气，实训课程结束。

课堂总结

1、针对本次课程的重难点和学生所出现的问题进行总结。

2、对于想了解更多闽菜菜肴制作的同学可以课后进行面对面交流、或者微信沟通。

作业：复习今天教授菜肴的制作过程及提问重难点

教学目标	<p>知识目标: 认识葱烧海参、芽姜牛蛙片的制作要点, 学习传统闽菜考证菜肴。</p> <p>能力目标: 掌握操作要领, 从而掌握更多菜品中使用以上两种烹饪技法。</p> <p>素质目标: 学以致用, 闽菜培养烹饪专业学生拓宽专业知识面的能力与兴趣。</p>
课程思政	<p>烹调技术发展的启示</p> <p>烹调技术、烹调辅助设备等正在以前所未有的速度发展变化, 这决定着产业的变化和升级, 也决定着社会职业岗位的变化速度加快。人们不可能终生在某一岗位工作, 即使在同一岗位工作, 也必须与时俱进地学习才能适应。这些发展也一再表明, 我们的课程内容也要实时更新, 要删除陈旧过时的内容。我们只有与时俱进地加强学习, 及时更新知识, 才能永远立于不败之地。</p>
教学重点	<p>葱烧味道是否突出, 海参去除腥味的把握; 海参出水情况及入味情况。</p>
教学难点	<p>牛蛙宰杀的步骤, 如何快速取肉, 牛蛙片厚薄均匀; 成菜保持不散, 颜色洁白, 味道鲜嫩。</p>
教学方法	<p>线上线下混合教学 (教师示范)、任务驱动法 (学生练习)</p>
教学学时	<p>6 课时</p>
教学设计过程	
<p style="text-align: center;">教学内容</p>	

项目一 葱烧海参

烧的概念（理论讲解）

烧是指将前期熟处理的原料经炸煎或水煮加入适量的汤汁和调料，先用大火烧开，再改小中火慢慢加热至将要成熟时定色，的烹调方法。



（一）备料：

原料：水发海参 500 克

辅料：葱白 500 克、上海青 10 颗

调味料：酱油，白糖，味精，骨汤，料酒，香油，淀粉，食用油

（二）教师演示制作过程：

- 1、海参切条，葱白切段。
- 2、海参、葱白下油锅过油，待葱白炸金黄色捞出，沥干油
- 3、锅留余油，海参，葱段下锅，调入酱油、料酒、味精、白糖、骨汤烧至入味，用湿淀粉勾薄芡，淋上香油即可装盘。

（三）着重讲解重难点：

- 1、要体现葱烧浓郁，可以事先将京葱炸少许熬汁备用，制汤底。
- 2、海参可以先用姜葱水、生抽泡入味，捞起备用。
- 3、用熬好的葱烧汁做汤底，再次和京葱、海参一起烧至入味，呈酱红色即可。
- 4、烹调方法：烧。

要求：葱烧汁浓郁，海参软糯适中，颜色酱红色。

项目二 芽姜牛蛙片

炒的概念（理论讲解）



白炒将主料出骨，经调味品拌脆，再用蛋清团粉上浆，放入五、六成热的温油锅中，边炒边使油温增加，炒到油约九成热时出锅，再炒配料，待配料快熟时，投入主料同炒几下，加些卤汁，勾薄芡起锅。软炒菜肴非常嫩滑，但应注意在主料下锅后，必须使主料散开，以防止主料挂糊粘连成块。

（一）备料：

主料：去皮牛蛙片 350 克

辅料：芽姜片、马蹄葱、水发香菇片、胡萝卜花片、冬笋片花、芥菜梗片、蛋清浆

调味料：盐、味精、上汤、生粉、糖、料酒、香油

（二）教师演示制作过程：

- 1、牛蛙腿洗净、去骨后切片加入盐、味精，上蛋清浆进行腌制。
- 2、芽姜、香菇、胡萝卜花、冬笋片下锅过油捞起，沥干。葱白、盐、味精、白糖、上汤、生粉调芡汁备用。
- 3、热锅冷油，倒入牛蛙片滑油至熟，锅内留余油，倒入芽姜、香菇、胡萝卜片、冬笋，最后加入调好芡汁烧沸后倒入牛蛙片翻炒均匀，起锅装盘即可。

（三）着重讲解重难点：

- 1、牛蛙用毛巾按住头切一刀，快速脱皮去取大腿肉，切 0.3 厘米厚度。
- 2、牛蛙肉入味上浆 4 成油温过油断生即可，防止肉质变老。
- 3、保持色泽洁白，最后淋上油增亮。
- 4、烹调方法：炒。

要求：牛蛙肉片厚薄均匀，成菜不散，色泽洁白。

学生分组操作教学菜肴节

1、学生分组（28 人分 7 组，每组 4 人）练习本次课堂所教授的菜肴，在学生实践操作过程中老师全场巡视，对操作有错误的及时纠正、对操作准确、制作成品标准的同学给予鼓励和表扬、对个别接受能力差的手把手指导。

2、本节小结：对于学生制作过程中出现的问题，提出解决办法。有多余材料时让学生再次制作，形成对比性。

3、全部菜肴制作完成后，将剩余的原材料保管好，安排值日生做好实训室卫生，关闭实训设备及水电天然气，实训课程结束。

学生作品点评、学生交流

1、学生作品点评：从作品的色泽、味型、口感等典型进行点评，对成功的作品及作品的制作者进行表扬，鼓励大家向他学习；对于有待提高的作品，指出问题所在，并提出改进意见。

2、学生交流：针对同学制作的作品进行交流品尝，发现各自的优缺点，更好进行自我总结，记忆更加深刻。

3、全部菜肴制作完成后，将剩余的原材料保管好，安排值日生做好实训室卫生，关闭实训设备及水电天然气，实训课程结束。

课堂总结

1、针对本次课程的重难点和学生所出现的问题进行总结。

2、对于想了解更多闽菜菜肴制作的同學可以课后进行面对面交流、或者微信沟通。

作业：复习今天教授菜肴的制作过程及提问重难点

教学目标	<p>知识目标：认识罴肉鸳鸯菜、鸡汤氽海蚌的制作要点，学习传统闽菜考证菜肴。</p> <p>能力目标：掌握操作要领，从而掌握更多菜品中使用以上两种烹饪技法。</p> <p>素质目标：学以致用，闽菜培养烹饪专业学生拓宽专业知识面的能力与兴趣。</p>
课程思政	<p>危机、学习、创新</p> <p>危机意识是每个人、每个企业必须拥有的品质。尤其是在这个充满挑战的新时代，危机更是无处不在，稍有疏忽就会被淘汰，这是不争的事实。我们要有危机感，要不断学习他人、超越他人。创新能力是民族进步的灵魂、经济竞争的核心。这个时代互換年</p>

	轻人要有强烈的危机意识、忧患意识，无论是在学习还是工作中，都要与时俱进的创新学习、批判学习，在学习创新，在创新中学习。
教学重点	鸳鸯菜要保持色彩鲜明，如何把握过油的油温；汤汁如何烧制，突出鲜甜味。
教学难点	海蚌肉如何过水，防止肉质变老；高汤的煲制，保持鲜味十足。
教学方法	线上线下混合教学（教师示范）、任务驱动法（学生练习）
教学学时	6 课时
教学设计过程	
教学内容	
<p>项目一 蜆肉鸳鸯菜</p> <p>烧的概念（理论讲解）</p> <p>烧是指将前期熟处理的原料经炸煎或水煮加入适量的汤汁和调料，先用大火烧开，再改小中火慢慢加热至将要成熟时定色，的烹调方法。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p>（一）备料：</p> <p>主料：蜆肉、膏 50 克</p> <p>辅料：白菜心、芥菜心适量、食用碱、姜片、葱段</p> <p>调味料：精盐、面粉、味精、奶汤、鸡油、猪油</p> <p>（二）教师演示制作过程：</p>	

1、白菜心、芥菜心洗净，分别切条状。芥菜心投入加碱的沸水中氽后，用清水漂净碱味，沥干汁。

2、热锅放入猪油，待油温升至4成熟时，分别将白菜心、芥菜心放锅中过油后捞起，投入沸水中漂净油，沥干汁。

3、锅置中火上，倒入奶汤，分别投入白菜和芥菜煨熟后，起锅装碗。

4、锅留余油烧热后，放入面粉煸香，倒入奶汤烧沸，加蟹肉、白菜心、芥菜心、精盐、味精烧入味。将白菜心、芥菜心分别装在盘片的两边，锅留余汁放入蟹膏煮沸淋在菜心上即可。

(三) 着重讲解重难点:

1、白菜心、芥菜过油保持4成油温即可，变色就可以捞起。

2、红蟹取肉留壳，蟹壳、蟹脚加少许姜葱熬清汤，烧制白菜、芥菜时代替开水保持更好的鲜度。

3、烹调方法：烧。

要求：白菜、芥菜色泽分明，鲜度十足，芡汁适量。

项目二 鸡汤氽海蚌

氽的概念（理论讲解）



氽是一种烹饪方法，把食物放到沸水中煮一下，随即取出，以防食物养分因高温烹调而流失，将加工的小型原料放入烧沸的汤水锅中进行短时间加热成汤菜的技法。

(一) 备料:

主料：海蚌 8 只（1600 克）

辅料：老母鸡 500 克、猪上排 350 克、牛肉 200 克

调味料：盐、味精、糖、料酒

(二) 教师演示制作过程:

1、将海蚌洗净，取蚌尖，片成两片。

2、将老母鸡、猪上排、牛肉分别切大块，放入沸水中焯水后制成高汤，再将少许肉切成茸放入制成的高汤慢慢煲开，吸附杂质后用纱布过滤取出汤头备用。

3、蚌肉稍微过水后，用料酒稍冲后沥干汁，分别装在碗中。

4、高汤放入锅中，加入盐、味精、白糖调味煮开后冲入蚌肉中即可（15秒内食用最佳）

（三）着重讲解重难点：

1、熬汤底加少许牛肉泥，可以保持汤底的清澈度。

2、海蚌氽水温度保持85度即可，撒少许老酒去除腥味。

3、食用时间不要超15秒。

4、烹调方法：氽。

要求：海蚌肉既断生又不老，汤头鲜美清澈。

学生分组操作教学菜肴节

1、学生分组（28人分7组，每组4人）练习本次课堂所教授的菜肴，在学生实践操作过程中老师全场巡视，对操作有错误的及时纠正、对操作准确、制作成品标准的同学给予鼓励和表扬、对个别接受能力差的手把手指导。

2、本节小结：对于学生制作过程中出现的问题，提出解决办法。有多余材料时让学生再次制作，形成对比性。

学生作品点评、学生交流

1、学生作品点评：从作品的色泽、味型、口感等典型进行点评，对成功的作品及作品的制作者进行表扬，鼓励大家向他学习；对于有待提高的作品，指出问题所在，并提出改进意见。

2、学生交流：针对同学制作的作品进行交流品尝，发现各自的优缺点，更好进行自我总结，记忆更加深刻。

3、全部菜肴制作完成后，将剩余的原材料保管好，安排值日生做好实训室卫生，关闭实训设备及水电天然气，实训课程结束。

课堂总结

1、针对本次课程的重难点和学生所出现的问题进行总结。

2、对于想了解更多闽菜菜肴制作的同学可以课后进行面对面交流、或者微

信沟通。

作业：复习今天教授菜肴的制作过程及提问重难点

教学目标	<p>知识目标：认识三角豆腐饺、罾肉烧白菜的制作要点，学习传统闽菜考证菜肴。</p> <p>能力目标：掌握操作要领，从而掌握更多菜品中使用以上两种烹饪技法。</p> <p>素质目标：学以致用，闽菜培养烹饪专业学生拓宽专业知识面的能力与兴趣。</p>
课程思政	<p>节能、环保意识培养</p> <p>职业院校的学生不仅需要文化知识和专业技能的学习，更需要敬畏自然、保护环境等观念的养成。在学习和生活包括将来的工作中，开展节能降耗，减少损失和污染物排放、制止浪费，有效、合理地利用能源，推动形成可持续发展现代文明观念的养成，是每一个公民应尽的责任和义务，是当代学生文明素质和精神风貌的具体体现，是培养德智体美全面发展的社会主义建设者和接班人的重要举措。</p>
教学重点	如何保持豆腐饺外形不破损，大小均匀；掌握汤汁鲜甜的制作方法。
教学难点	如何掌握白菜烧制鲜甜味道的制作；如何炒制面粉糊做汤底。
教学方法	线上线下混合教学（教师示范）、任务驱动法（学生练习）
教学学时	4 课时
教学设计过程	
教学内容	

项目一 三角豆腐饺

蒸的概念（理论讲解）

蒸是烹饪方法的一种，指把经过调味后的食品原料放在器皿中，再置入蒸笼利用蒸汽使其成熟的过程。根据食品原料的不同，可分为猛火蒸，中火蒸和慢火蒸三种



（一）备料：

主料：豆腐 3 块

辅料：蟳肉 50 克、干贝茸 20 克、芹菜珠

调味料：白糖、盐、胡椒粉、鸡汤、味精

（二）教师演示制作过程：

- 1、蟳肉、干贝茸、芹菜珠、胡椒粉、味精、白糖调成馅，捏成小馅丸。
- 2、豆腐去老皮，片成厚片放在纱布上，去馅丸放在豆腐片中间，然后提起纱布下角，压成三角豆腐饺生坯。
- 3、豆腐饺上蒸笼蒸熟，取出置碗中。鸡汤烧沸，加盐、味精、白糖淋在豆腐饺上即可。

（三）着重讲解重难点：

- 1、豆腐切大小均匀的薄片。厚度大约一元钱硬币的厚度。
- 2、压制三角豆腐饺是要借助纱布来压制，造型成功率更高。
- 3、用干贝、蟳肉煮透的汤汁、鸡汤进行勾兑淋汁，保持味道鲜美。
- 4、烹调方法：氽。

要求：豆腐饺外型美观，不散开，味道鲜美。

项目二 蟳肉烧白菜

烧的概念（理论讲解）

烧是指将前期熟处理的原料经炸煎或水煮加入适量的汤汁和调料，先用大火烧开，再改中小火慢慢加热至成熟。



(一) 备料:

主料: 白菜心 500 克

辅料: 蟹肉 20 克、蟹膏 20 克、面粉 20 克

调味料: 盐、味精、猪油、奶汤、料酒

(二) 教师演示制作过程:

1、将白菜心切长直条, 下油锅过油后, 过水去油, 沥干汁备用。

2、用面粉炒奶汤, 白菜心、盐、味精、白糖入锅一起用中小火烧制入味。

将白菜心捞起装入碗中, 锅中留汁, 将蟹肉、蟹膏、老酒一起再次烧开, 淋在白菜上即可。

(三) 着重讲解重难点:

1、要注意过油的温度, 最好不要超过 6 成, 过油 15 秒左右。

2、蟹壳熬制鲜甜底汤, 放面粉一起煮开过滤取出奶汤。蟹肉要蒸熟, 更好的蟹肉、蟹膏分开。

3、烹调方法: 烧。

要求: 白菜大小均匀, 烧透入味, 鲜甜适口。

学生分组操作教学菜肴节

1、学生分组 (28 人分 7 组, 每组 4 人) 练习第一节课所教授的菜肴, 在学生实践操作过程中老师全场巡视, 对操作有错误的及时纠正、对操作准确、制作成品标准的同学给予鼓励和表扬、对个别接受能力差的手把手指导。

2、本节小结: 对于学生制作过程中出现的问题, 提出解决办法。有多余材料时让学生再次制作, 形成对比性。

学生作品点评、学生交流

1、学生作品点评: 从作品的色泽、味型、口感等典型进行点评, 对成功的作品及作品的制作者进行表扬, 鼓励大家向他学习; 对于有待提高的作品, 指出问题所在, 并提出改进意见。

2、学生交流：针对同学制作的作品进行交流品尝，发现各自的优缺点，更好进行自我总结，记忆更加深刻。

3、全部菜肴制作完成后，将剩余的原材料保管好，安排值日生做好实训室卫生，关闭实训设备及水电天然气，实训课程结束。

课堂总结

1、针对本次课程的重难点和学生所出现的问题进行总结。

2、对于想了解更多闽菜菜肴制作的同学可以课后进行面对面交流、或者微信沟通。

作业：复习今天教授菜肴的制作过程及提问重难点

课程负责人：薛伟强

附件 3：开课时间证明

福州黎明职业技术学院2021-2022学年第二学期课表

部门：烹饪系		教师：薛伟强					
	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
上午	一	中餐烹饪实训 [1-12周]1-4节 中餐实训室2； 21级中西餐二班					
	二	中餐烹饪实训 [1-12周]1-4节 中餐实训室2； 21级中西餐二班					
下午	三		中餐烹饪实训 [1-12周]5-8节 中餐实训室1； 21级中西餐一班				
	四		中餐烹饪实训 [1-12周]5-8节 中餐实训室1； 21级中西餐一班				
晚上	五						
	六						

福州黎明职业技术学院2022-2023学年第二学期课表

部门：烹饪系		教师：薛伟强				
	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
上午	一					
	二					
下午	三		中餐烹饪实训 [1-12周]5-8节 中餐实训室3； 22级中西餐一班 人数：28		中餐烹饪实训 [1-12周]5-8节 中餐实训室2； 22级中西餐二班 人数：27	
	四		中餐烹饪实训 [1-12周]5-8节 中餐实训室3； 22级中西餐一班 人数：28		中餐烹饪实训 [1-12周]5-8节 中餐实训室2； 22级中西餐二班 人数：27	
晚上	五					

福州黎明职业技术学院2021-2022学年第二学期课表

部门：烹饪系		教师：胡丽强					
		星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
上午	一			中餐烹饪实训 [1-12周]1-4节 中餐实训室2； 21级中西点二班 人数：28	中餐烹饪实训 [1-12周]1-4节 中餐实训室2； 21级中西点一班 人数：30		
	二			中餐烹饪实训 [1-12周]1-4节 中餐实训室2；21级中 西点二班 人数：28	中餐烹饪实训 [1-12周]1-4节 中餐实训室2； 21级中西点一班 人数：30		
下午	三					中餐烹饪实训 [1-12周]15-8节 中餐实训室2； 21级五洲班 人数：27	
	四					中餐烹饪实训 [1-12周]15-8节 中餐实训室2； 21级五洲班 人数：27	
晚上	五						
	六						

福州黎明职业技术学院2022-2023学年第二学期课表

部门：烹饪系		教师：胡丽强					
		星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
上午	一			中餐烹饪实训 [1-12周]1-4节 中餐实训室3； 22级中西点二班 人数：34		中餐烹饪实训 [1-12周]1-4节 中餐实训室3； 22级中西点一班 人数：30	
	二			中餐烹饪实训 [1-12周]1-4节 中餐实训室3； 22级中西点二班 人数：34		中餐烹饪实训 [1-12周]1-4节 中餐实训室3； 22级中西点一班 人数：30	
下午	三	中餐烹饪实训 [1-12周]5-8节 中餐实训室3； 22级中餐五洲班 人数：32				中餐烹饪实训 [1-12周]5-8节 中餐实训室3； 22级中餐三班 人数：28	
	四	中餐烹饪实训 [1-12周]5-8节 中餐实训室3； 22级中餐五洲班 人数：32				中餐烹饪实训 [1-12周]5-8节 中餐实训室3； 22级中餐三班 人数：28	
晚上	五						

附件 4：近一学期学生评教结果统计

福州黎明职业技术学院教学评价结果(学生评)

2022-2023学年第二学期

教师： [30000000055] 薛伟强
职称：副教授

所属部门： [18] 烹饪系

课程类型	一级指标	满分	中餐烹饪实训4		平均得分
			参评人数	评价结果	
实践教学	教学内容	20.00	49	19.67	19.67
实践教学	教学过程	10.00	49	9.88	9.88
实践教学	教学方法	30.00	49	29.63	29.63
实践教学	教师素养	10.00	49	9.88	9.88
实践教学	教学效果	20.00	49	19.59	19.59
实践教学	教学要求	10.00	49	9.84	9.84
评价结果		100.00	49	98.49	98.49

福州黎明职业技术学院教学评价结果(学生评)

2022-2023学年第二学期

教师： [0002] 胡丽强
职称：讲师

所属部门： [18] 烹饪系

课程类型	一级指标	满分	中餐烹饪实训		平均得分
			参评人数	评价结果	
实践教学	教学内容	20.00	86	19.81	19.80
实践教学	教学过程	10.00	86	9.91	9.90
实践教学	教学方法	30.00	86	29.72	29.65
实践教学	教师素养	10.00	86	9.91	9.90
实践教学	教学效果	20.00	86	19.81	19.77
实践教学	教学要求	10.00	86	9.91	9.90
评价结果		100.00	86	99.07	98.92

附件 5 福州黎明职业技术学院课堂教学评价表

开课单位 烹饪系 授课教师 薛伟强
 课程名称 中餐烹饪实训 授课班级 21 级中西餐 1 班
 授课时间 2022.4.17 授课地点 中餐实训室 1

序号	评价项目	评价标准	分值	得分
1	课程思政融入（10分）	1、结合人才培养目标，有课程思政的目标及思政教学内容，能挖掘课程教学内容和教学方式中所蕴含的思政元素，并把思政元素巧妙融入教学过程中，提高教育与育人融合度。	10分	9
2	教师素养（15分）	1、普通话规范，语言准确、清晰、生动，语速均衡，抑扬顿挫，有激情和表现力； 2、合理利用肢体语言，教态自然大方，着装整洁得体，精神饱满； 3、多媒体课件制作精美，板书整洁、布局合理；	15分	14
3	教学内容（20分）	1、教学内容适当和充实，能理论联系实际，补充课外内容； 2、教学内容承前启后，循序渐进，能突出重难点。	20分	19
4	教学过程（20分）	整体设计、教学安排合理，剖析难点，讲授条理清晰、逻辑性强，有分析促思考，教学步骤完整。	20分	19
5	教学技巧与方法（20分）	1、注重启发式、互动式等新颖的教学模式，充分发挥学生的主观能动性； 2、熟练运用现代教育技术，实现多	20分	18

		媒体教学的优越性，增强学习的趣味性和可理解性等，对提高教学效果作用明显。 3、因材施教，依景激情，重视学生创新能力培养。		
6	教学质量与效果 (15分)	1、能有效引起学生者的学习兴趣，调动学习积极性，学生注意力集中，思维活跃。 2、教学特色明显、风格突出、感染力强、教学效果好。	15分	14
合计			100	93
课堂综合评价	<p>1、教师整体素养良好，具有较强的亲和力，学生认可度高。</p> <p>2、本次课能根据教学目标，较好地挖掘课程教学内容所蕴含的思政元素，并把思政元素巧妙融入教学过程中，达到教书育人总体目标。</p> <p>3、本节课教学内容安排适当，突出重难点，重视实践技能操作，强化学生现场实际操作能力。教师自身专业技能基本功扎实，在示范过程中边操作边讲解，能够生动形象的把知识点融入到操作中，激发学生的学习兴趣；且教学思路清晰，语言简洁明了，学生一听就能够领悟，在后学实操环节中能够按照教学操作一步步完成作品，教学效果较好。</p>			

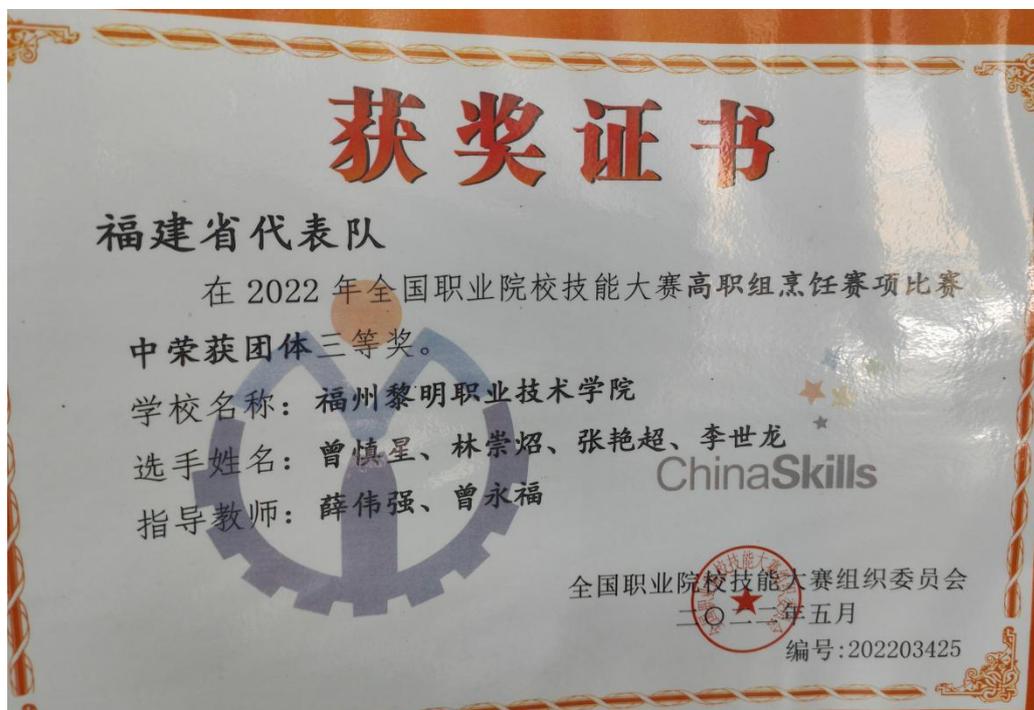
听课人：

邱钰

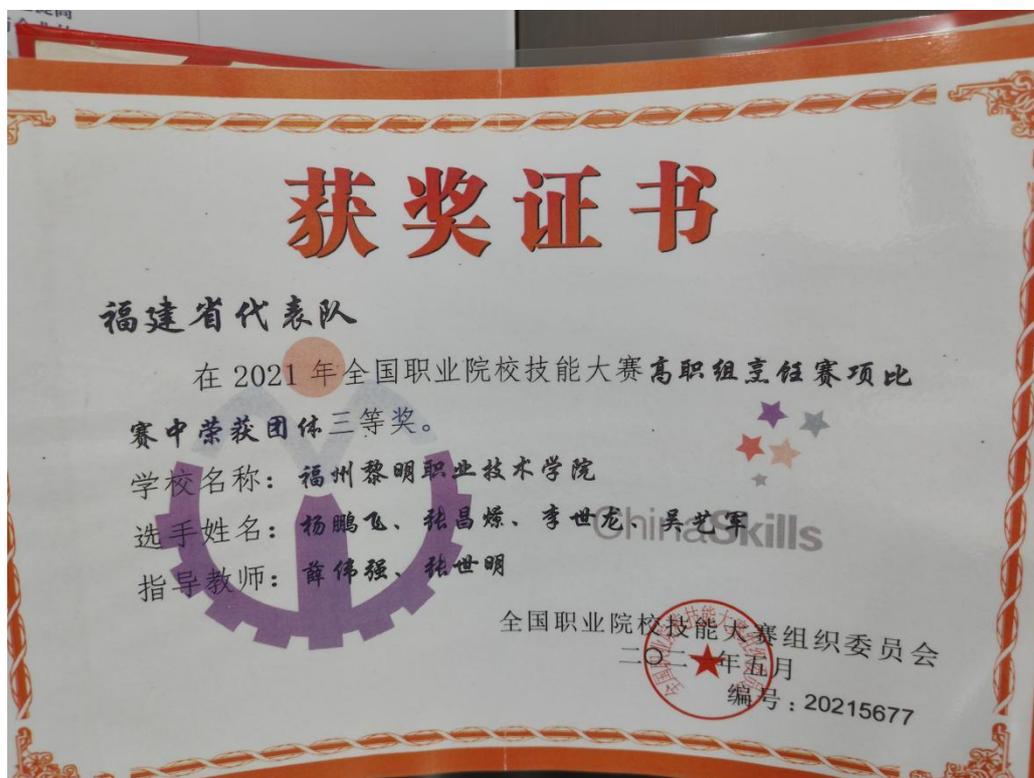
2022年4月17日

附件 6：其他相关佐证

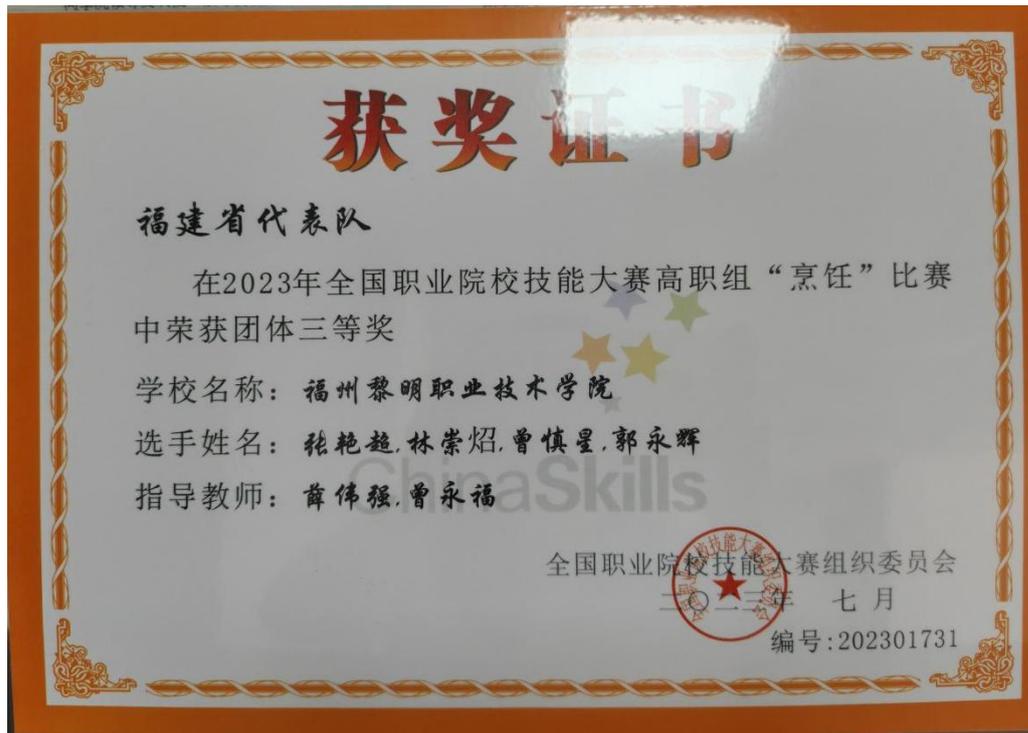
1. 获 2021 年全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项团体三等奖



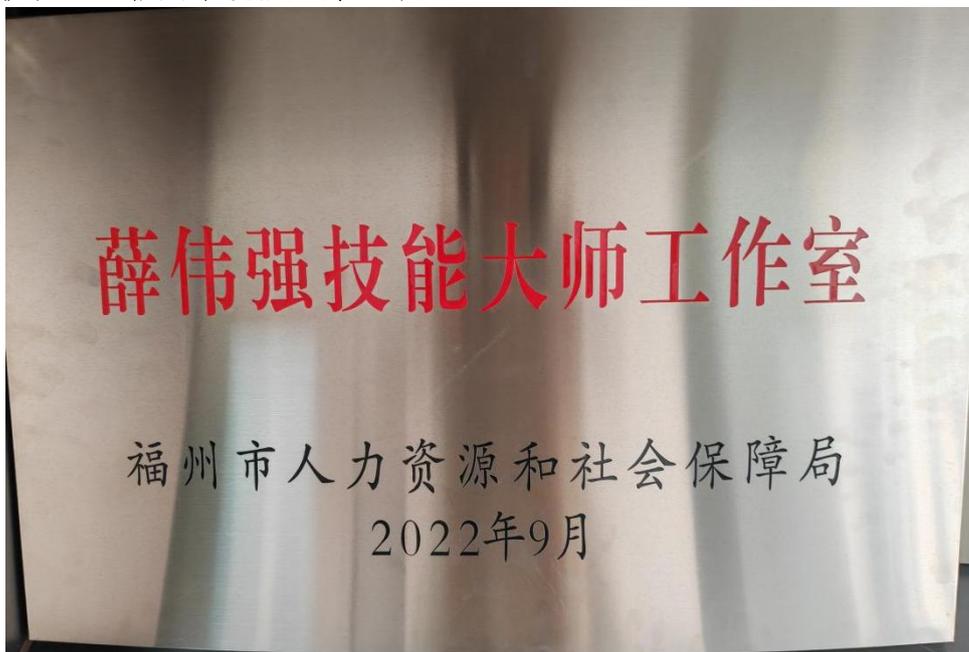
2. 获 2022 年全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项团体三等奖



3. 获 2023 年全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项团体三等奖



4. 获批成立福州市技能大师工作室



1.

5. 入选全国职业教育改革发展典型案例

关于 2022 年全省职业教育改革发展 典型案例遴选结果的公示

根据《关于征集 2022 年全省职业教育改革发展典型案例的通知》（闽职教中〔2022〕9 号），经中心组织专家评审，拟确定 2022 年全省职业教育改革发展典型案例 68 个（详见附件）。现予以公示，公示期内，如有异议，可来信来电反映。

公示时间：2022 年 7 月 5 日 - 7 月 11 日

联系电话：0591-87821334

电子邮箱：zjpxb@fjsjyt.cn

附件：2022 年全省职业教育改革发展典型案例名单

福建省职业技术教育中心

2022 年 7 月 5 日

26	产教融合	探索产教融合、双元育人的创新发展	福州黎明职业技术学院
27	产教融合	校企命运共同体视角下天福茶产业学院构建与实施	漳州科技职业学院
28	产教融合	中小微企业产教融合以科促教育人新模式	福建生物工程职业技术学院
29	产教融合	六位一体建设产业学院推进职业教育高质量发展_安踏由商服务产业学院	泉州职业技术大学

6. 团队成功申报发明专利

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请



(10) 申请公布号 CN 114145408 A

(43) 申请公布日 2022.03.08

(21) 申请号 202111535526.6

(22) 申请日 2021.12.15

(71) 申请人 福州黎明职业技术学院
地址 350000 福建省福州市鼓楼区西二环
中路218号

(72) 发明人 吴丽珍 薛伟强 刘鹏

(74) 专利代理机构 福州市博深专利事务所(普
通合伙) 35214
代理人 谢子能

(51) Int. Cl.

A23L 3/26 (2006.01)

A23L 3/375 (2006.01)

权利要求书2页 说明书8页

(54) 发明名称

一种佛跳墙及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供一种佛跳墙的制备方法,属于食品加工领域,该制备方法包括固料加工、汤料加工和调味料包加工;固料加工包括以下步骤:固料经去腥液去腥;辐照灭菌;用无菌铝箔袋抽真空定量包装后速冻,得固料包。汤料加工包括以下步骤:汤料熬煮;冷却微滤除菌;采用食品级耐高温蒸煮袋定量包装速冻,得汤料包。调味料包加工包括以下步骤:调味料经10kGy的 γ 射线辐照灭菌后,用食品级耐高温蒸煮袋定量包装速冻,得调味料包。本发明经辐射灭菌和冷却微滤除菌后,将科学精制佛跳墙主辅料采取三料分体式软包装,避免佛跳墙汤汁和固形物是混合一体,导致口感和品质的劣变,从而能够使产品的保质期可从原来的18个月延长至24个月。

CN 114145408 A

7. 2022 年度教育科研项目顺利结题

福建省教育厅文件

闽教科〔2022〕14 号

福建省教育厅关于公布 2022 年度第一批 教育科研项目结题名单的通知

各设区市教育局、平潭综合实验区社会事业局，各高等学校，有关省属中职学校：

根据有关单位提交的结题报告，经我厅抽查确认，准予符合结题要求的 775 项教育科研项目结题，现将具体名单予以公布。

福建省教育厅
2022 年 6 月 26 日

JAT171178	基于数据挖掘的学生就业数据的分析	卞欢平	福州黎明职业技术学院
JAT171180	铁皮石斛人工授粉及种子萌发特性研究	江宝月	福州黎明职业技术学院
JAT191562	佛跳墙高汤的工艺改良研究	薛伟强	福州黎明职业技术学院
JAT201426	民办高校体育场馆管理软件系统研究与设计	林涵	福州黎明职业技术学院
JZ180660	新时代下大学生核心职业素养与教学改革的对接	邱娇玲	福州黎明职业技术学院
JZ180661	产学研合作创新模式研究——以服务地方美丽乡村建设项目为例	赵雅晶	福州黎明职业技术学院
JZ180662	苔藓植物在室内绿墙中的开发与研究	钟春玉	福州黎明职业技术学院
JZ180665	VR 专业群对高校虚拟现实类专业课程体系构建的实践性研究	张晓霞	福州软件职业技术学院
JZ180669	基于现代学徒制项目的供应链管理课程构建	蔡亮	福州软件职业技术学院

8. 获批成立餐饮产业学院

附件：

福建省首批高职院校产业学院试点项目名单

排名	学校名称	合作企业名称	产业学院名称
13.	福州职业技术学院	福州隆祥航空产业园有限公司	航空产业学院
14.	厦门南洋职业学院	厦门金牌橱柜股份有限公司	橱柜学院
15.	泉州工艺美术职业学院	福建省网龙晋天教育科技有限公司	网龙数字产业学院
16.	福州黎明职业技术学院	福建五洲佳豪酒店管理有限公司	黎明五洲餐饮产业学院

9. 烹饪专业信息化教学资源库建设项目获批

日前，省教育厅印发《关于公布2022年省级职业教育在线精品课程项目的通知》。经申报推荐、专家评审和公示程序，共认定357门课程为2022年省级职业教育在线精品课程项目。

2022年省级职业教育在线精品课程项目

序号	课程名称	学校名称	课程负责人
	大厨教你做菜	福州黎明职业技术学院	
	电力线路安全	福建电力职业技术学院	
	电气试验	福建水利电力职业技术学院	
	商品仓储物流	厦门市翔安职业技术学校	
	保险理论与实务	厦门海洋职业技术学院	
	模具CAD/CAM	福建信息职业技术学院	

10. 获批省级高水平专业化产教融合实训基地

福建省教育厅
jyt.fujian.gov.cn

国务院 教育部 省政府 邮箱登录 网站支持IPv6

首页 机构概况 政务公开 解读回应 办事服务 互动交流 专题专栏

福建省教育厅欢迎您！
2022年12月01日 星期四

本站 | 请输入您要搜索的内容

无障碍浏览

当前位置：首页 > 政务公开 > 公告公示

关于2022年省级职业教育重点建设项目的公示

来源：福建省教育厅 时间：2022-11-30 14:55 浏览量：3342

根据《福建省教育厅关于做好2022年省级职业教育重点建设项目申报工作的通知》（闽教职成〔2022〕25号），经专家评审、综合评议，现将拟确定为省级示范性职业教育集团（联盟）项目、省级第四批高职院校产业学院试点项目和省级高水平专业化产教融合实训基地项目名单予以公示。公示时间从2022年11月30日开始，公示期为5个工作日。

公示期内，任何单位和个人如有不同意见，可以书面形式实名向我厅提出，并附相关证据材料。单位提出异议，须在异议书面材料上加盖单位公章，并注明联系人姓名、通讯地址和电话。个人提出异议的，须在异议材料上签署本人真实姓名、工作单位、通讯地址和电话等信息（我们将为反映人保密）。

附件 3

2022年省级高水平专业化产教融合实训基地拟推荐项目

序号	学校名称	实训基地名称
22	福州黎明职业技术学院	黎明烹饪营养专业群实训基地