

三、学生分组练习，师巡回指导

(设计意图：提高学生职业技能)

四、小组配合完成

五、思想教育

做事要按秩序、要认真观察、讲卫生。

(设计意图：提高学生职业道德)

六、注意安全事项

1. 使用刀时注意别切到手。
2. 注意用电安全。
3. 上锅煮水饺时注意别烫伤。

(设计意图：提高学生安全意识)

七、课堂总结

第二节 馒头

馒头制作教程

【原料】中筋面粉 500 克，糖 100 克，椰汁 100 克，水 100 克，奶粉 50 克，干酵母 5 克，泡打粉 5 克

【制作过程】



1. 将面粉和泡打粉过筛。



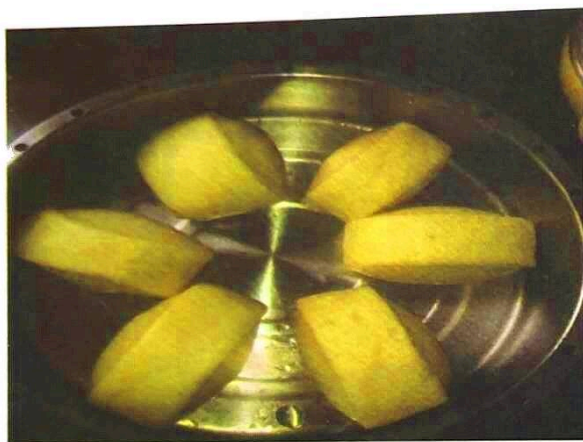
2. 把干酵母用杯子加 50 克水和少许面粉、糖一起泡散。



3. 面粉中加所有的材料，揉成面团。



4. 待面团发酵了 2 到 3 倍大时，搓成擀面杖粗的条状，然后用刀切成块状。



5. 上蒸笼蒸 8 分钟即可食用。

馒头制作教学案例

【教学目标】认识和了解馒头的原料和制作过程。

职业技能：

轻度：了解和掌握馒头的原料和制作过程

中度：在辅助和示范下，了解和掌握的馒头使用的原料和制作过程。

重度：在辅助和示范下，只让他了解馒头的制作过程，掌握揉面。

职业认知领域：

轻度：能认识所有教过的工具和材料的名称，能品尝点心成品的美味，能听指令完成制作的步骤。

中度：在辅助和示范下，说出教过的工具和材料的名称，能听指令完成一些步骤。

重度：在辅助和示范下，说出教过的部分工具和材料的名称。

职业沟通领域：

轻度：能理解制作过程，并能参与其中。

中度：在辅助和示范下明白制作过程，能听懂日常沟通词语，并参与其中。

重度：在辅助和示范下，能用声音、简单词语进行表达。

职业道德领域：

轻度：具有讲文明，讲礼貌，讲究卫生，做好每个操作环节等的职业素养专业人员。

中度：在辅助和示范下，具有讲文明，讲礼貌，讲究卫生等一定的职业素养。

重度：能情绪稳定站在旁边看老师讲解和演示。

【教学重点及难点】掌握馒头的发酵和制作过程。

【教学方法】讲解、演示与练习

【教学器材及相关材料】电磁炉、刀、压面机、蒸锅、面粉、水、糖、泡打粉、干酵母

【教学过程】

一、引入课题

老师讲解馒头的配方、原料及营养。

用具：压面机、刀、电磁炉、蒸锅

原料：面粉 500g、糖 100g、水 200g、泡打粉 5g、干酵母 5g

（设计意图：通过教师的语言描述和表达，使学生了解馒头的配方和原料及营养价值，促进学生的职业沟通能力和提高学生职业道德的认知。）

二、老师演示学生观察模仿

1. 将使用用具和原料洗净备用。
2. 面粉和泡打粉一起过筛。
3. 干酵母先用适量水泡化，剩下的水把糖也泡化。
4. 面粉加糖水、干酵母一起揉成面团。
5. 将面团静至 10 分钟，过压面机压成面皮。
6. 把面皮卷成擀面杖粗细的条，再用刀切成馒头生坯。（老师演示，学生模仿）
7. 待生坯发酵至原来的 2~3 倍大，再上蒸笼蒸 8 分钟，即可食用。

（设计意图：通过老师示范学生观察模仿，来促进学生的视觉、听觉、触觉，来提高学生的职业认知领域。）

三、学生分组练习，师巡回指导。

（设计意图：提高学生职业技能）

四、小组配合完成

（设计意图：通过合作完成作品，来提高学生的职业技能和团队精神）

五、思想教育

做事要按秩序、要认真观察、讲卫生。

（设计意图：提高学生职业道德）

六、注意安全事项

1. 使用刀时注意别切到手。
2. 注意用电安全。
3. 上锅蒸馒头时注意别烫伤。

（设计意图：提高学生安全意识）

七、成品展评

八、课堂总结

第三节 蒸月牙饺

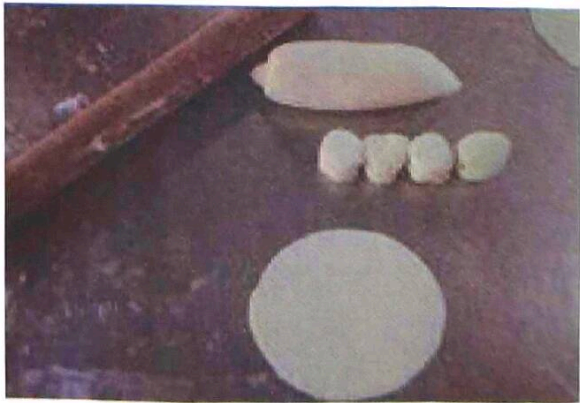
蒸月牙饺制作教程

【原料】面粉 500，韭菜肉馅 500 克

【制作过程】



1. 高筋面粉加温水调成面团。



2. 将面团搓长下剂再开成圆形的饺子皮。