

《舒肤蕾蛋糕的制作》教学设计

开课教师	周训钦	开课班级	17 烹饪一班	开课时间	2019, 5, 21 星期二, 第五节	年 月 日 星期 第 节
设计思路		简单易学, 时尚适合现代风格				
教学 分 析	教材 分析	开这堂课时为了让学生学到一些时尚现代西点, 让他们感受做西点的快乐。				
	学情 分析	针对本节课教学内容, 确定学生需要掌握哪些知识, 具备哪些生活经验, 然后分析学生是否具备这些知识经验。				
	教学 条件 分析	打蛋器, 烤箱, 舒芙蕾陶瓷模具,				
教学目标		让学生快速, 易懂的学习到现代西点的知识与做法, 使他们速度的融入课堂。				
教学重点		舒芙蕾的制作				
教学难点		舒芙蕾烤制的涨发				
教法		现场演示, 按步骤讲解				
学法		学生边看边学				

教学环节	教师活动	学生活动	信息化手段	设计意图
(15分钟)	一、复习旧课，提问学生，导入新课。 复习并回忆戚分蛋糕的做法	学生思考并回答老师提出的问题 学生准备制作舒肤蕾所需的材料		温故而知新
(10分钟)	介绍制作舒肤蕾所需要的材料及配比、注意事项(高、低筋面粉的特性)制作舒肤蕾时材料投放的先后顺序及时间上的控制	学生笔记	多媒体显示材料及配比	
(15分钟)	开始演示 ①杯子抹牛油、沾白糖(均匀) ②牛油进锅溶化 拌入高筋粉 ③牛奶加100克细糖煮开冲入② 搅拌均匀 ④把② 倒入锅里隔水加热至浓稠(待凉) ⑤蛋黄和蛋白分开(蛋白加入75克白糖打发) ⑥把蛋黄加入④搅拌均匀 ⑦取三分之一打好的蛋白拌入⑥分2次拌入⑥ ⑧倒入杯里八分满 ⑨进炉烘烤 约15分钟 炉内温度160度(提前准备) ⑩糖粉装饰	学生注意观察 部分学生参与制作	直播制作过程	培养学生认真观察的习惯。
(2分钟)	小结	学生归纳		巩固新学的知识

作业布置	把今天的笔记整理一下。利用机会自己动手做一次舒肤蕾
板书设计	舒肤蕾的制作方法 材料 注意事项
教学反思	<p>学生经过接近四个学习，对蛋糕的制作方法相对较为熟悉。为了让他们多见识一些东西，所以选择了舒肤蕾这款网红蛋糕。通过本节课的学习，相信能激起学生学习制作蛋糕兴趣。但因为只有一课时，时间比较匆促，学生没有时间进行操作练习，无法进一步巩固刚学过的知识。将利用下一节让学生自己动手操作，在操作中碰到的实际问题老师在当场解决。</p>