

# 《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>