

# 《牡丹花的雕刻设计与拼摆》教学设计

## 教学目标

知识目标	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 了解牡丹花的特点；</li><li>2. 掌握牡丹花用植物性原料拼摆的要领；</li><li>3. 熟悉牡丹花拼摆整体布局。</li></ol>
能力目标	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 能够运用所学刀法对牡丹花瓣进行切制；</li><li>2. 能够将切制好的花瓣拼装成牡丹花形状；</li><li>3. 学会牡丹花冷拼的整体设计。</li></ol>
素质目标	<p>重点培养学生生活用知识的综合能力、严谨的工作态度、良好的沟通能力，刻苦钻研的优良作风，积极进取，开拓进取，应用新知识、新技术、新工艺和新方法解决实际能力。增强学生的主人翁意识，增强学生的文化自信和自豪感。理实一体化教学，塑造学生劳动光荣，技能宝贵的能力，培养精益求精的工匠精神，在实践中塑匠才，在艰苦奋斗中炼匠品。将德技并修、育训结合、协同育人的理念贯穿课程始终，达到“润物无声”的育人效果。</p>

## 教学分析

主要教学内容	<p>本节课程主要是运用植物性原料拼摆牡丹花，教学内容主要有：原料的初步加工、原料坯的切制方法、牡丹花瓣的组装方法、整体造型的布局。教师通过讲授、演示等教学方法进行讲授。</p>
教学重点	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 牡丹花造型构思；</li><li>2. 牡丹花的组装方法；</li><li>3. 牡丹花的拼摆手法。</li></ol>

<b>教学难点</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 牡丹花的组装方法；</li> <li>2. 牡丹花拼摆手法的熟练运用。</li> </ol>
-------------	--

## 学情分析

《冷菜拼摆》是烹调工艺与营养专业核心课程，授课对象是烹调工艺与营养专业二年级学生（第三学期）。学生有一定专业基础知识和刀工基本功，但缺乏冷菜拼摆中色彩的搭配、整体布局的实践操作能力。在授课过程中应加强学生基本功的练习，让学生学会冷拼中色彩的搭配技巧、对冷菜的整体布局等技法进行重点讲解。

## 教学设计思想与教学内容

本节课以工作过程为导向，以实践作为课程教学的主线，也就是以“冷菜认知——冷菜制作——冷菜拼摆——冷菜创新为主线，通过实践带动冷菜制作基本原理、制作基本方法、拼摆基本原理和基本方法的学习与职业素养的养成，教学内容主要来自企业生产、经营的实际工作过程，并以实际应用的工作过程性知识为主。通过本次课的学习，能够让学生学会牡丹花的拼摆，也让学生学会举一反三的学习方法，演变出相应的不同造型的冷拼，能正确使用原料，合理搭配色彩，使作品造型美观，形态逼真。

## 教学手段及方法

<b>教学手段及方法</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 讲练结合，明确教学目标，突出教学重点，把学习内容清晰地呈现给学生，通过幻灯片对菜品的制作要点、烹调方法进行讲解，通过讲解让学生知道菜品制作过程中的操作要领。</li> <li>2. 采用互动式教学方法，教师演示制作后让学生自己进行拼摆，并对制作过程进行指导。</li> </ol>
----------------	--

## 板书设计

牡丹花拼摆步骤：构思→修型→切片→花瓣成型→整体组装

## 教学过程设计

教学步骤	教师活动 (教学内容呈现)	学生活动 (学习活动设计)	设计意图	时间	融入思政元素
1. 课程回顾	<p>1. 假山在拼摆中的作用</p> <p>2. 假山拼摆操作要领</p> 	跟随复习，回忆上节课所学内容。	复习假山的拼摆方法及拼摆要领	4分钟	温故而知新，加强学生的反思总结，思考能力，提高学生在实际操作中的运用能力。

<p>2. 导入</p>	<p>导入"焦骨牡丹"的故事</p> <p>唐时，武则天到后苑游玩，只见天寒地冻，百花雕谢，万物萧条，心里十分懊恼，对百花下诏令道："明朝游上苑，火速报春知，花须连夜发，莫待晓风催"。</p> <p>苑中，其他的花都开了，却独有牡丹花没有盛开，于是被贬到洛阳一把火将牡丹花全部烧死，牡丹虽枝干已焦黑，但那盛开的花朵却更加夺目。牡丹花就这样获得了"焦骨牡丹"的称号，徐书信诗《牡丹传说》："逐出西京贬洛阳，心高丽质压群芳。铲根焦骨荒唐事，引惹诗人说武皇。"</p> <p>2011年5月23日，牡丹传说经国务院批准列入第三批国家级非物质文化遗产名录。</p> <p>"唯有牡丹真国色，花开时节动京城"，这首诗描写的是什么呢？</p> <p>对，是牡丹花，这是唐</p>  <p>代著名诗人刘禹锡《赏牡丹》中描写牡丹花的诗句。今天我们就跟随刘禹锡的这首《赏牡丹》来学习牡丹花的拼摆-花开富贵。</p>	<p>学生听讲、思考。</p>	<p>让学生了解牡丹花的特点及寓意。</p>	<p>6分钟</p>	<p>中华人民共和国成立后，周恩来总理陪外宾访问洛阳时也指示“牡丹是国花，要大力发展”。中华民族是一个爱美的民族、爱花的民族、善于思考和发现的民族。中华传统文化博大精深、源远流长，从中国牡丹文化千年发展中亦可见一斑。</p> <p>1950年冬，毛泽东在中南海花园散步，讲起武则天与牡丹的故事并意味深长的说：“年轻人要具有牡丹的品格，不畏强暴，才能担当起重任。”感怀革命先烈，我们今天的幸福生活离不开毛主席的伟大领导和革命先烈的英勇奋战，牡丹花的精神激励我们要有责任担当，不畏强暴，努力为社会主义现代化贡献自己的力量，继承发扬牡丹精神</p> <p>诗词积几千年贤人之智慧，其文字精美，其言志抒怀深邃而广阔，实乃精神之粮仓。百代吟诵，可生忧国之心，激奋发之志，正品行之操，倾仁爱之情，弃邪恶之为，何愁富强和谐之美丽中国而不成！磨炼学生的勤学苦读之意志，增强学生的崇善助人之爱心。</p>
--------------	---	-----------------	------------------------	------------	---

<p>3. 牡丹花冷拼的应用</p>	<p>1. 牡丹花冷拼活跃宴会气氛、衬托宴会主题</p> <p>牡丹花冷拼可以用在喜宴、迎宾宴中，迎宾宴中表达热烈欢迎、友谊长存之意，为宴席锦上添花，让就餐者饱尝口福同时还能得到美的享受。</p> 	<p>学生听讲、思考。</p>	<p>让学生了解牡丹花冷拼在烹饪中的应用。</p>	<p>4 分钟</p>	<p>学有所用，引导学生认识牡丹花拼用在哪，怎样用的问题，激发兴趣点，提高技艺水平，培养中国传统手艺人，同时也是对职业规划的一种思考。</p>
<p>4. 牡丹花拼摆 (拼摆构思)</p>	<p>1. 参照历史典故</p> <p>2. 牡丹花冷拼整体布局</p> <p>(1) 找准中心点，突出主题；</p> <p>(2) 虚实结合，适当留白；</p> <p>(3) 古诗词题款，阐发题意。</p> <p>3. 选择食材</p> 	<p>学生听讲、思考。</p>	<p>让学生学会牡丹花作品的构思方法。</p>	<p>6 分钟</p>	<p>继承传统，开拓创新，融合归纳所学所学知识，对知识碎片化整合，引导学生对课程产生兴趣，并有机联系所学课程烹饪美学、设计学、原料学等关系，构建思维导图，掌握整体构思能力，最终服务冷菜和食品雕刻。</p>

<p>4. 牡丹花拼摆 (料坯切制)</p>	<p>1. 介绍牡丹花拼摆所用原料，运用切、片等刀法将心里美萝卜切制成凤眼型料坯，并放入盐水中浸泡，让其变软便于拼摆成型。</p>  <p>2. 牡丹花坯料切制的操作要领：</p> <p>(1) 坯料修整整齐美观，厚薄均匀呈凤眼型；</p> <p>(2) 坯料宽度为4厘米左右。</p> 	<p>学生观看老师的操作后，按照老师的操作标准进行切制，教师对学生的操作过程进行指导讲解。</p>	<p>料坯的切制成型是牡丹花拼摆重要的一步，决定着牡丹花整体大小。</p>	<p>42 分钟</p>	<p>树立正确的职业道德，选料过程中有法可依，有规可循，严格按照食品卫生安全法。在原料清洗过程，确保食品安全，减少营养成分流失，保证健康饮食和身体健康。在修料过程中，牢记崇尚节约，提倡节俭，不浪费，不乱用，坚持原料的可持续性。</p> <p>鼓励学生利用所学知识分析营养、健康等问题。在制作过程中，坯料厚度、长度标准数据化，培养学生动手、严谨、思考的习惯。</p> <p>培养学生养成劳动光荣，技能宝贵的精神和习惯。</p>
------------------------	--	---	---------------------------------------	--------------	--

<p>4. 牡丹花拼摆（花瓣的切制及成型）</p>	<p>1. 将腌渍好的料坯用拉刀法切制成薄片，用手捻成花瓣形状。</p>  <p>2. 操作要领：</p> <p>（1）捻片时用力均匀，保持每片间距相等；</p> <p>（2）每片花瓣要捻成上宽下窄的扇形。</p>  	<p>学生观看老师的操作过程，用刀切制花瓣，练习切制花瓣的方法。</p>	<p>此环节主要训练学生的刀工基本功，花瓣切制要厚薄均匀。</p>	<p>16 分钟</p>	<p>在拼摆过程中，注意安全卫生问题，引导学生有意识的认识到腌渍过程中的食品安全问题，尝试相关的检测方法，具备分析、检测的能力。</p> <p>“台上一分钟，台下十年功”掌握拉刀的持刀方式，运刀方向，培养熟练精湛的拉刀技法需要吃苦耐劳，持之以恒，坚持不懈，培养树立工匠精神，同时加大跨界学习，提高审美观念，培养艺术美学修养。</p>
---------------------------	--	--------------------------------------	-----------------------------------	--------------	--

<p>5. 总结</p>	<p>对整个拼摆过程进行总结：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 拼摆过程中所需要的刀工技法；</li> <li>2. 色彩协调，空间使用合理；</li> <li>3. 诗词搭配，突出主题。</li> </ol>  	<p>学生听讲、提问。</p>	<p>此是环节对整个拼摆进行总结。</p>	<p>8 分钟</p>	<p>引导学生自主探索、记录烫制澄面的温度和方法，学会主动和研究的能力，形成积极探索的习惯。</p> <p>加强对学生卫生健康的关注，培养社会责任感，为将来更好服务社会打下坚实的知识储备。</p> <p>花拼制作流程多，烹调技法丰富，刀法众多，碎片知识多，具备融汇贯通的能力和慎独的能力</p>
<p>6. 作业</p>	<p>运用本节课所学内容，自己完成牡丹花的拼摆，选出优秀作品进行展示。</p>		<p>让学生自己动手练习牡丹花的制作。</p>	<p>2 分钟</p>	<p>理论与实践相结合，理实一体化教学，积极贯彻劳动光荣，技能宝贵政策方针。加大培养力度，拓宽培养尺度，提高技艺技能。余料再利用，树立崇尚节约，提倡节俭的意识，做到德技并修，先德而后才，德才兼备方为人才。</p>

7. 预习	<p>预习下一节课荷花的拼摆，查阅资料了解荷花的特点、颜色、寓意和故事等内容。</p> 		提前复习了解荷花的特点，有助于拼摆。	2分钟	<p>自主学习培养学生严以律己、遵守规则、追求卓越的契约精神。提高自我学习，自我规划，自我控制的能力，形成前瞻性和规划性，形成有序自我职业规划。</p>
----------	---	--	--------------------	-----	--

## 教学小结

牡丹花冷拼不同于一般冷盘，它像艺术品一样，既要有鲜明的主题，又要有严谨的结构；讲究寓意吉祥、布局严谨、刀工精细、拼摆匀称，既要层次分明，又要形象逼真。通过本节课的学习，学生掌握了牡丹花拼摆及冷菜整体拼摆的特点，在授课过程中总结如下：

1. 在授课过程中注重培养学生的构思及设计能力，要根据宾客的对象、筵席的主题来构思、费用标准等因素构思。
2. 让学生学会色彩搭配的技巧，牡丹花冷拼的拼摆需要不同的色彩进行搭配，让学生学会色彩的对比性及色彩的实用性。
3. 培养学生的文化修养，在牡丹花的拼摆中，加入了与牡丹花主题相呼应的古诗词元素，既增加了牡丹花冷拼的文化气息，又培养了学生的文化修养。
4. 注重培育学生文化自信，从牡丹花切入中国牡丹文化，通过几千年来熠熠生辉的牡丹古典诗词展现中华优秀传统文化的源远流长，激发学生民族自豪感。

附：课堂照片



图一 学生实训冷菜制作



图二 学生实训冷菜制作



图三 教师授课牡丹花拼摆



图四 教师指导牡丹花拼摆



图五 学生实训练习场景