

代号: U3002

教 案

题 目

惠灵顿牛排的制作

日期 2020 年 1 月 7 日

参赛教案

专业名称	西式烹饪		
课程名称	西式烹饪制作	参赛课题	惠灵顿牛排的制作
课 时	6 课时	教学对象	19 级烹饪中技工 1 班

一、选题价值

1. 《西式烹调技术》在专业领域的课程定位和价值

《西式烹调技术》课程是技工院校学生烹饪专业的一门专业核心课，该门课程的实践性很强。本课程的教学目标主要是培养学生对后厨工作管理及菜肴制作的能力、一些代表性菜肴认识和掌握的学习自主能力。因此，本课程对烹饪专业人才培养目标的实现起重要的支撑和促进作用。

2. 《特色主菜制作》学习任务的作用和价值

《特色西式主菜制作》是以学习烹调西方各国主菜代表菜肴为主的基本制作技术，包含各国主菜制作烹饪，本次学习任务“惠灵顿牛排的制作”就是英式料理的最经典菜肴之一，也是烹饪专业中级工阶段的典型工作任务。要求学生在今后的学习和工作中能运用这些知识解决一些实际问题，成为餐饮行业中一名优秀的烹饪师，因此具有一定的学习价值和经济价值。

3. 《惠灵顿牛排的制作》在工作过程中的作用和价值

本次课“惠灵顿牛排的制作”是工作过程中的核心环节，也是后续加工的基础。本课程以专业学生的就业为导向，在行业专家的指导下，首先对餐饮企业厨房生产流程中在各工作岗位的任务和职业能力进行分析。然后以刀工、原材料等食品工艺加工相关工作岗位的任务为引领，以职业岗位锻炼为依据，引导学生综合运用已学到的烹饪基础理论知识和技能，采用以烤的烹饪方式为主的代表性菜肴——“惠灵顿牛排”为模板、以原料系列为分类、以传统和创新代表菜肴为案例等等的项目教学模式，并按照菜肴烹饪流程的工作任务结构来展示教学内容。通过模拟西餐厅厨房生产情景来模拟工作情景，组织学生实操，倡导在“做”中“学。通过实践练习使学生学会代表性菜肴的烹饪技术，并能做到“举一反三

三”，加深对烹饪技术综合能力的理解和应用，满足学生职业生涯发展的需要，同时按岗位工作任务的操作并要在学习过程中养成规范、严谨、细致、团队协作等职业素养。

4. 课程体系结构图（见下图）



二、学情分析

上课班级为 19 级烹饪中级工 1 班，人数为 30 人。学生性格外向居多，性格直爽、思维活跃、不服输、有较强的竞争意识和动手能力。因此运用以下几种学习方法：（1）听中学：探索发现。（2）看中学：思考质疑。（3）动中学：锻炼能力。（4）练中学：巩固提高。

三、任务情境

校企合作西餐厅“LIFE”要举办“传统英式料理美食周回馈顾客”活动，旨在回馈老顾客，宣传企业品牌。届时邀请学校烹饪班的部分学生参加此次活动，作为西餐烹饪师，承担“惠灵顿牛排”的制作任务，随做随销。要求学生互相搭档完成餐品出餐。学生在本次的课上表现和最终菜品的出品质量能否达到标准要求，将直接作为活动企业选择学生的依据。

四、学习目标

（一）方法能力目标（课前）

在没有老师指导下，学生能独立或以小组查阅烹饪类相关资料、书本、视频等，锻炼自我学习能力和信息处理能力。

（二）专业能力目标（课中）

1. 在教师的指导下，学生讨论、分享课前自己了解到的相关知识，教师补充讲解基础理论知识及操作重难点，了解牛肉的加工方法及酥皮开酥方法，提高分析问题和解决问题的能力。

2. 在教师的指导下，以师带徒、老师演示、学生演示的方式，学习和掌握火候和成熟度的控制

3. 在教师的教导下，通过实操练习，掌握烹调的口味调制

4. 通过自评、互评、师评，锻炼学生的自我学习认识和提高学生的反思能力，从而加深学生对知识的掌握。

（三）社会能力目标（课后）

1. 为学生介绍实体店西餐厅的工作机会，加强学生认真、严谨、细致的工作作风和吃苦耐劳的职业精神，锻炼提高学生的专业技术能力。

2. 学校校内建立的面向校内、外顾客的自主餐厅——“LIFE”餐厅，为学生提供各个岗位实习机会，学生将校内学习到的知识技能与社会实操相结合，锻炼增强学生专业能力、增强学生就业能力、提高学生的自主创业能力。更加激发、增强学生对西餐烹饪的兴趣。

五、学习内容重难点分析

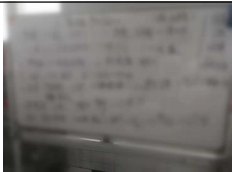
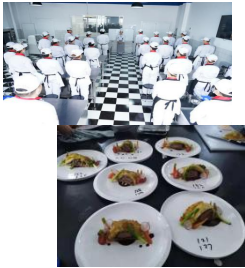
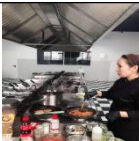
1. 学习内容

- (1) “煎”、“烤”的技法的要求和标准，牛排成熟度的掌握
- (2) 酥皮开酥的步骤及操作要点（注意：面团的温度控制，否则包入酥油后易混酥）
- (3) 配菜制作时的烹饪要求及火候控制（煎制时牛排成熟度控制）
- (4) 酱汁浓稠度的控制（酱汁浓稠度：挂壁状）

2. 重难点分析

重点任务	重点确定理由	重点突出策略
酥皮开酥	配方、步骤、温度、酥皮状态等因素和标准化,是决定酥皮开酥烘烤后成功的关键。	1. 组织学生利用卡片法进行辨错游戏,结合老师的讲授,确立正确的开酥顺序。 2. 教师演示操作的同时讲解操作要点,引导学生正确的操作顺序,并及时提醒学生观察酥皮状态,熟练掌握操作要点。
难点内容	难点确认理由	难点突破策略
牛排成熟度的控制	1. 煎制牛排温度控制。 2. 煎制时牛排成熟度控制。 3. 根据牛排大小和煎制时的成熟度来确定牛排烤制时间和状态控制。 4. 牛排的成熟度及中心温度控制。	1. 通过试错环节、观感检测和成品对比,引导学生了解火候、温度控制对牛排成品质量的影响。 2. 教师演示操作,帮助学生确认火候控制要点。 3. 引导学生对照标准进行二次练习,完成菜肴炒制,掌握火候控制操作要领。

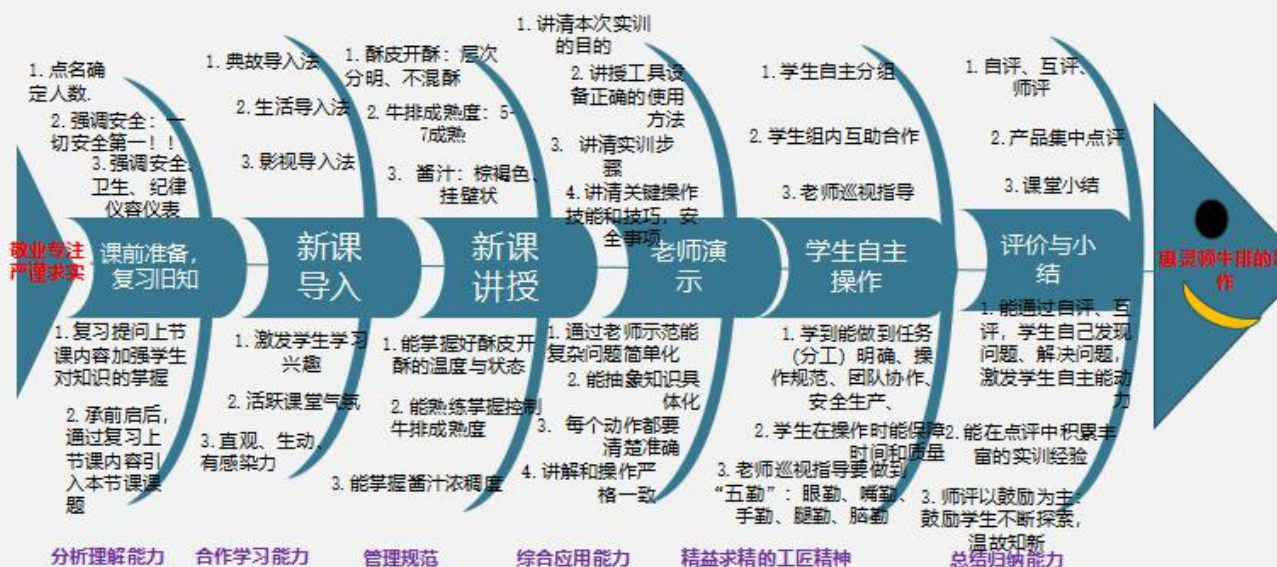
六、学习资源

名称	图片	功能	运用环节	创新点
企业资源		提供真实工作任务	前置任务、评价环节	任务来自订单合作企业
教材书籍		始终围绕课程目标和学习内容，组织开展教学。	前置任务	边做边记录
相关视频资料		分享相关视频，学生完成前置任务，在学习过程中参考	前置任务、任务实施、课后作业	引用学生喜欢的交流媒体，利用现代化教学手段，实现线上线下学习，丰富课堂资源，提高学习质量。
白板、卡纸、白板笔、PPT等		对任务实施过程中的思路进行梳理；强调重难点工作和工作流程	任务实施	
教学集中区		教师组织教学，学生按照小组分组。学生成果作品展示，评价、讨论区域，使全体学生能够更直观具体的观看作品；	前置作业反馈、总结评价	多种教学方法实施，一体化教学环节；便于小组讨论
一体化实训场地		分组实训区：是每组实训操作的区域，工作台上放本次内容相关工具、原料等	任务实施	工具、原料准备齐全，与企业工作岗位对接。

七、教学实施流程

教学实施过程流程图：

《惠灵顿牛排的制作》鱼骨图分析



八. 教学实施过程

教学环节	学习内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法
课前准备	1. 点名、师生问候。 2. 安全、卫生、纪律、仪容仪表 (注意: 安全 and 卫生要贯彻每一节课)	1. 学生穿戴好、整齐坐好等待上课 	1. 教师点名、组织师生问候。 2. 教师强调安全、卫生、纪律、仪容仪表提示学生安全 and 卫生要贯彻每一节课	白板	讲授法
	设计意图: 引导学生遵守课堂纪律, 提高职业道德素质。				
课程回顾	温习上节课所学知识	1. 学生自主复习 2. 组内讨论复习 3. 学生提问回答	温习上节课所学知识: (提问) 例如: 1. 披萨面团的配方是什么? 2: 烘烤意式风干香肠披萨时的温度是多少?		讨论法、谈话法、提问法
	设计意图: 引导学生复习已讲授课程内容, 提问的方式加深巩固记忆, 承上启下。				

新课导入	故事导入	学生听讲、讨论、提问 	说起惠灵顿你会想到什么?《好先生》这部电视剧大家应该都有所耳闻,孙红雷的米其林大厨不停地用各种美味的食材冲击我们的味蕾。其中最经典的要数孙红雷的拿手菜“惠灵顿牛排”,剧中孙红雷凭借这道“史上最复杂牛排”一举翻身。实际上这道菜在历史上大有名堂:惠灵顿牛排这道菜是为了纪念滑铁卢战役的英雄——世界历史上唯一获得七国元帅军衔的惠灵顿公爵。早在1450年,法国人就发明了“肉派”这种食物,而惠灵顿公爵在此基础上进行改良,他本人喜欢吃一种把牛肉、蘑菇、葡萄酒、松露混合在派皮中的烘烤料理。所以这道料理因此被命名为“惠灵顿牛排”。 现代社会随着《地狱厨房》热播,让越来越多人认识这道美味的英式经典菜肴。	视频、PPT、多媒体	典故导入法、视频图片导入法、生活导入法、情景教学、情景教学
	设计意图: 学生初步了解“惠灵顿牛排”,通过典故导入法激发学生兴趣、启迪学生思维、故事或典故起到了引入下文的作用。				
新课讲授	运用PPT和白板、白板笔讲授新课;学生学习、了解操作流程	学生听讲、讨论、回答问题。 	老师运用PPT和白板、白板笔讲授新课,讲授知识,引导学生掌握基础理论知识。	PPT和白板、白板笔	讲授法、提问法、讨论法
	设计意图: 讲授操作要点流程,明确学习内容和目标,确立菜肴标准。				

教师演示	1. 酥皮的制作 2. 煎制牛排 3. 配菜的制作 4. 红酒汁的制作 5. 烹饪技巧—烤 6. 组合装盘	学生学习、观看操作流程。学生听讲、讨论、提问。学习基础操作手法。做到：“听中学”、“看中学”“问中学”  	1. 酥皮的制作 (1) 酥皮面团需 摔、揉、砸面至完全扩展状态，冷藏松弛半小时以上（否则易混酥） (2) 注意：面团的温度控制，否则包入酥油后易混酥  2. 煎制牛排 (1) 菲力牛排用盐、胡椒、橄榄油腌制 15 分钟。（确保牛排腌制入味） (2) 用高温将两面煎上色（1 成熟）掌握火候控制，控制好成熟度  3. 配菜的制作 (1) 胡萝卜雕橄榄（刀工基本功），水沸煮 6-7 分钟（掌握配菜烹饪成熟度。 (2) 芦笋去皮备用，开水加盐煮 2-3 分钟，过冰水（过冰水的目的：保持绿色蔬菜翠绿的颜色）。 (3) 蘑菇雕花（刀工基本功），煎熟、煎上色。 (4) 小番茄入烤箱 180℃烤 7-8 分钟 注意：提示大家注意用刀安全	实操演示	观察学习法
------	--	--	--	------	-------

		4. 红酒汁的制作 酱汁收稠至挂壁状  5. 烹饪技巧——烤 包上酥皮后使用 210℃ 进行烘烤 15 分钟左右，出炉醒肉，烤至 5-7 成熟。  6. 组合装盘 【教学组织】 1. 老师演示操作流程，并在演示的同时强调重难点！ 2. 并穿插强调注意安全、卫生、纪律、仪容仪表。 3. 老师演示分为集中演示和分组演示。 4. 老师边讲解边示范，教师示范的每一个动作要做到清楚准确，同时配合讲解向学生说明操作要领，并提出品质要求（规格、色泽、组织、香味、口感、比例、配色、摆盘构图等）		
	设计意图：讲解和操作严格一致，能让学生跟进老师的步伐来学习。通过老师示范将复杂问题简单化。			

学生自主 操作		（1）学生自主操作，操作时时刻注意安全、卫生、纪律、仪容仪表。 （2）组内组员配合搭档，共同完成作品，并共同优化作品质量。 （3）学生在操作时时刻提醒自己和组员注意操作重难点，减少失误率。 （4）学生在操作时遇到问题及时联系老师指导。 （5）学生自主分组操作、分材料和工具 学生明确自己的任务、组内明确分工，组内团结协作，保障时间和质量	1. 教师巡视指导 （1）学生自主操作，老师巡视指导，确保指导到每个人。 （2）分组指导，及时纠正学生在操作时的错误手法、危险动作或操作上的小问题。 （3）给没有自主规划分配好自己任务的小组及时分配任务 （4）老师巡视的时候要做到“五勤”：眼勤、嘴勤、手勤、腿勤、脑勤。	实操训练	实操法学习
	设计意图：学生在操作时能保障时间和质量。				
作品点评	自评 互评 师评	学生“自评”、“互评”听老师“师评” 1. 锻炼学生的自我学习认识和提高学生的反思能力，从而加深学生对知识的掌握。	（1）产品点评：（以鼓励为主）逐一评价、优劣评价、分级评价、合格与不合格评价 （2）操作评价 （3）合作评价 （4）安全评价 （5）卫生、纪律评价	评价表	评价法
	设计意图：能通过自评、互评，学生自己发现问题、解决问题，激发学生自主能动性。				

课堂小结	知识小结、技能小结、学习态度、合作、安全卫生、纪律	学生通过课堂小结能对课堂进行归纳梳理，理清知识点和技能脉络，有一个整体印象	教师通过师生共评，进一步明确产品标准，同时发现问题，解决问题，为下次实训课做好衔接和铺垫，同时鼓励学生不断创新、不断探索，温故知新，在点评中积累丰富经验。	点睛归纳式	交流评价式
	设计意图： 能在点评中积累丰富的实训经验。				

九、学业评价

1. 评价方式:

(1) 本次课评通过“自评”、“互评”、“师评”的方式组成进行;学生最终成绩包括菜肴出品评价成绩,占比40%;专业能力评价成绩,占比30%;卫生评价成绩,占比15%;纪律表现评价成绩,占比15%;共计100分。

(2) 在传统的自评互评、师评基础上,本次课程添加了特色评分:”外国友人评”和“顾客评”,按照企业岗位工作要求,营造贴合企业标准专业化课堂,使学生身临其境。

2. 评价过程:课堂上学生、教师使用《菜肴评分表》和《综合能力评价表》对学生课堂表现和目标完成情况进行评价,最终通过《成绩汇总表》算出平均成绩,记入学生平时成绩。“自评”可根据学生自己学习态度好和自己对学业的掌握等方面评比。

3. 评价特色:

3. (1) 在互评、师评基础上,本次课程添加了特色评分:”外国友人评”和“顾客评”,按照企业岗位工作要求,营造贴合企业标准专业化课堂,使学生身临其境。

4. (2) 包括学生自我评价、学生互相评价、老师评价。在评价过程中,突出岗位要求和工作标准,强调学生职业素质的养成。以打分的形式调动学生的学习热情与兴趣,激发学生的上进心,鼓励学生积极努力上进,对表现优秀的小组或个人提出表扬和肯定;提升学生在团队合作中互助友爱的良好品质。评价结果:本节课学习目标达成度100%,学生可以用专业语音叙述“煎牛排”技法标准、特点和正确的操作流程,对学习的重点和难点的掌握程度普遍较高。依据《助航评分表》的结果可以看出学生第二次出品的合格率达到100%,且优良率达到40%。学生的职业道德和行为表现良好。



成绩汇总表						
序号	姓名	菜肴出品评价成绩（40%）	专业能力评价成绩(30%)	卫生评价成绩(15%)	纪律表现成绩（15%）	总成绩
1	张瀚	88	91	80	88	87
2	徐嘉琪	87	95	85	87	89
3	张欣冉	80	92	84	80	84
4	刘晓尧	86	87	83	86	86
5	谭必阳	89	93	89	89	90
6	付东升	83	85	85	83	84
7	唐润泽	86	83	80	86	84
8	肖黎婧	89	90	89	89	89
9	唐子皓	83	79	82	83	82
10	马悦临	86	89	90	86	88
11	谢兴邦	85	81	87	85	85
12	李润谦	82	86	90	82	85
13	刘政良	88	91	88	88	89
14	王燕清	89	92	90	89	90
15	王鑫旭	86	88	90	86	88

十、教学反思

1. 激发兴趣，学生中心。合理引导学生的求胜心和对专业对手实操的兴趣，在教学过程中通过试错环节、评价教师等环节调动学生的学习积极性，学生参与性强，全班的上课积极性被带动，学习气氛良好。

2. 任务引领，能力本位。本节课遵循本专业的技能人才培养标准的要求，任务来及企业真实工作任务，选择知名度较广的、具有代表性的英国传统菜肴——“惠灵顿牛排”作为专业技法学习载体，创设良好的学习氛围，按照企业岗位进行分组，营造贴合企业标准专业化课堂，使学生身临其境。体验企业实际的工作环境和工作环节。明确工作要求和标准、层层递进、突出特色，达到突出重点的突破、难点的化解。

3. 资源保障、工学结合。准备充沛的教学工作资源，利用网络、视频、手机等信息化手段以及真实的工作环境；通过课前准备、课中实践、课后拓展三大环节，合理利用学习实间和空间，结合看、听、闻、尝、触的感官标准；试、评、学、练、精的特色学习流程；紧扣学习内容，引导学生完成工作任务和学习任务，打造以学生为主的课堂学习环境。

4. 多方面评价，突出能力。在评价环节借助《菜肴出品评价表》、《综合能力评价表》等评价工具，对学习课堂表现、卫生习惯、操作规范和出品标准进行综合评价，加深学生对评价标准的认识和理解，增强学生对学习内容的再认识再实践，加深学生对评价标准的认识和理解，吸引学生积极参与，同时能力得到提升。

5. 存在问题及改善措施：部分学生在操作熟练度上还是稍微生熟、不足，课后可在家继续实践加强练习、提高技术熟练能力。

附件 1:

学习任务：惠灵顿牛排的制作

学 生 工 作 页

班级：_____

组别：_____

姓名：_____

任务告知单

我校校企合作企业某西餐厅要举办“传统英式料理美食周回馈顾客”活动，旨在回馈老顾客，宣传企业品牌。届时邀请学校烹饪班的部分学生参加此次活动，作为西餐烹饪师，承担“惠灵顿牛排”的制作任务，随做随销。要求学生互相搭档完成餐品出餐。学生在本次的课上表现和最终菜品的出品质量能否达到标准要求，将直接作为活动企业选择学生的依据。

活动时间：下周一至周五

活动地点：本店内

活动人数：约 500 人次

设计部门：餐饮部--厨房员工、餐厅服务员

负责人：厨师长

负责人：厨房热菜员工

厨师长签字：

年 月 日

学习活动 1：自主学习，课前准备

一、学习内容：

1. 在相关书籍搜索学习有关烤制类菜肴制作的视频。
2. 查找烤制类惠灵顿牛排适合出现在什么形式的餐桌上。

二、小任务：

根据平台资源学习惠灵顿牛排的相关知识，并列举出烤制类其他相似菜肴。

学习活动 2：课前准备，整理到位

【学习目标】

1. 能按照要求做好学前准备，培养学生自律（自我管理）意识。
2. 会进行过程性自评和互评。

【基准学时】

5 分钟

【学习内容】

1. 课前考勤；
2. 分组，人员分组 确定组长，分配任务；
人员分组：
3. 引入企业管理标准；对学生注入管理意识。

课前导入内容问答：管理模式指哪些内容？

【学习评价】过程性评价记录表

组别	组长	组员	备注
1			
2			
3			
4			

序号	评价内容 (好 A、中 B、差 C)	评价结果	
		自评	互评
1	是否能整理到位		
2	是否有管理到位		
3	是否执行到位		
4	是否责任到位		
5	是否有小组分工，分配任务		
6	是否小组内每名成员都有完成本环节内容		
7	是否在本环节学习中状态状态良好		

学习活动 3：新课导入

学习任务的背景描述：

说起惠灵顿你会想到什么？《好先生》这部电视剧大家应该都有所耳闻，孙红雷的米其林大厨不停地用各种美味的食材冲击我们的味蕾。其中最经典的要数孙红雷的拿手菜“惠灵顿牛排”，剧中孙红雷凭借这道“史上最复杂牛排”一举翻身。实际上这道菜在历史上大有名堂：惠灵顿牛排这道菜是为了纪念滑铁卢战役的英雄——世界历史上唯一获得七国元帅军衔的惠灵顿公爵。

阿瑟·韦尔斯利，第一代威灵顿公爵，英国军事家、政治家、陆军元帅、英国首相，19 世纪最具影响力的军事、政治领导人物之一。他是历代威灵顿公爵中最为人熟悉的一位，所以他常被称为威灵顿公爵，别名铁公爵。拿破仑战争时期的英军将领，第 21 位英国首相。最初于印度军中发迹，西班牙半岛战争时期建立战功，并在打败拿破仑的滑铁卢战役中分享胜利。

早在 1450 年，法国人就发明了“肉派”这种食物，就是将剁碎的肉放入放入酥皮中进行烤制，这可以看作是惠灵顿牛排的前身，而惠灵顿公爵在此基础上进行改良，他本人喜欢吃一种把牛肉、蘑菇、葡萄酒、松露混合在派皮中的烘烤料理。所以有人认为，这道料理因此被命名为“惠灵顿牛排”。

现代社会随着《地狱厨房》热播，让越来越多人认识这道美味的英式经典菜肴。节目中戈登拉姆齐的惠灵顿牛排绝对是独具特色！不仅外形漂亮，而且口感美妙，最独特的牛肉和面皮之间的那一层蘑菇酱。来到节目的厨师也都纷纷挑战过这道牛排大餐。可最终都是被戈登严格粗暴的态度所训斥。可想而知，这道菜真不是一两下很轻松就能搞定的。然而，说了半天究竟什么是“惠灵顿牛排”呢？——酥皮中包裹菲力牛排的惠灵顿牛排，酥皮中包裹蘑菇蔬菜的惠灵顿蘑菇蔬菜，酥皮中包裹着三文鱼的惠灵顿三文鱼……这些都统称为惠灵顿。

学习活动 4：新课讲授、教师演示、学生自主操作

【学习目标】

（一）专业能力目标

1. 在教师指导下，以小组协作方式，查阅《原料初加工》等相关学习资料，掌握酥皮的加工方法以及牛排的改刀方法，提高分析问题和解决问题能力。
2. 在教师的指导下，以师带徒，老师演示，学生演示的方式，学习和掌握火候的大小控制。
3. 在老师的指导下，通过实际操作演练掌握烹调的口味调制。

（二）方法能力目标

1. 在没有教师的指导下，学生能够独立查阅烹饪类相关书本视频，锻炼了自我学习能力和信息处理能力。
2. 通过自评、小组之间互评和教师专家点评，锻炼学生的自我意识和提高反思能力。

（三）社会能力目标

1. 形成良好的沟通能力和稳重阅读能力。
2. 具备认真、严谨、细致的工作作风和吃苦耐劳的精神。

3. 培养任务实施全写臂职业素养及团队合作的能力

【基准学时】

6 课时（45 分钟/课时）

【工作流程与活动】

学习活动 1：充分准备，整理到位。

学习活动 2：情景导入，明确任务。

学习活动 3：制定计划， 审定方案。

学习活动 4：任务实施， 菜肴制作。

学习活动 5：分享评优， 总结拓展。

学习活动 5：课堂点评

成绩汇总表

序号	姓名	出品成绩 (40%)	综合能力成绩 (40%)	其他评价（顾客评价） (20%)	总成绩
1	张澈				
2	徐嘉琪				
3	张欣冉				
4	谭必阳				
5	付东升				
6	唐润泽				
7	肖黎娟				
8	唐子皓				
9	马恺临				
10	谢兴邦				
11	李润谦				
12	谭必阳				
13	刘晓尧				
14	刘政良				
15	王燕清				

说明：综合成绩为 90 分以上为“优”；80 分以上为“良”；60 分以下为不及格。

学习活动六：评价小结

【学习目标】

1. 能够复述制作惠灵顿牛排的制作流程；
2. 能够学会自我讨论和网上自主学习方法；
3. 能够掌握惠灵顿牛排的操作步骤及成菜特点；
4. 会进行过程性自评和互评；
5. 会规范填写学生工作页，培养团结协作工作作风；
6. 会规范填写学生工作页，培养细心、严谨工作作风。

【基准学时】

20 分钟

【学习内容】

1. 制作惠灵顿牛排的制作流程图：
2. 本节课需要用到的原料清单及工具：
主料：
配料：
工具：
3. 操作步骤：

4. 注意事项:

5. 成菜特点:

【学习评价】过程性评价记录表

序号	评价内容 (好 A、中 B、差 C)	评价结果	
		自评	互评
1	是否绘制出工艺流程图		
2	是否认识所需要的原材料		
3	是否写出惠灵顿牛排的操作步骤		
4	是否有认识到注意事项		
5	是否有小组讨论，查询资料		
6	是否有小组分工，分配任务		
7	是否在本环节学习中状态状态良好		