主题四学习任务2 中餐宴会服务

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | 第 周 | **课时** | 总第 课时 |
| **授课课题** | 主题四学习任务2 “寿宴”主题宴会设计 |
| **授课地点** | 中餐实训室 | **授课类型** | 新授实训课 |
| **授课班级** |  |
| **教学方法** | 任务驱动、问题引导、合作探究、情景实训、模拟演练 |
| **教学目标** | 知识目标：熟悉中餐宴会主题来源及分类；.掌握中餐宴会台型设计、席次设计、台面设计的基本知识和方法；能力目标：能运用已经掌握的餐饮专业知识设计中餐主题宴会；素质目标：培养吃苦耐劳的意志力和爱岗敬业的职业观;培养团队合作意识;树立以人为本的服务理念。 |
| **教学重点** | 掌握中餐宴会台型设计、席次设计、台面设计的基本知识和方法； |
| **教学难点** | 能运用已经掌握的餐饮专业知识设计中餐主题宴会；  |
| **思政融合** | 中国传统文化（孝文化）;职业精神（培育职业道德、以人为本的服务意识）;健全人格（强化团队互助协作意识）；  |
| **教学资源** |  教案、视频资源、课件、任务工单中的实训用品 |
| 教学内容和教学活动设计 |
| **教学环节（时间）** | **教学内容** | **教师****活动** | **学生****活动** | **设计意图** |
| 课前准备 | 结合任务工单自主探究：1.任务工单中的宴会类型属哪一类？2.该类别主题宴会的特点？3.搜集寿宴相关素材。 | 教师提前将任务发布在学习平台中，并要求课代表提醒学生完成课前任务。 | 学生利用自习时间完成教师任务 | 让学生都能成为资料的搜集者与整理者。 |
| 导入环节（5min） | 播放寿宴视频，感受该主题宴会传递的温馨祥和氛围。问题导向：我们可以通过哪几方面工作来更好营造这样的氛围？ | 教师规范与整理课前布置的任务。 | 学生展示预习成果，并由学生自评。 | 检查学生课前预习效果。 |
| 任务设定（5min） | 酒店中餐宴会厅迎来了张女士为父亲庆祝八十大寿预订的“寿宴”接待工作，赴宴人数共50人。中餐宴会部相关工作人员需根据中餐宴会服务程序与标准完成宴会的台型、席次及台面的设计。 | 教师发布实训任务，将学生分成小组。 | 完成课前物品准备及分组安排 | 任务驱动，让学生有职业代入感。 |
| 示范讲解（15min） | 1.台型设计原则及标准2.席次设计原则及标准3.台面设计原则及标准 | 请学生展示课前搜集的资料，教师结合理论知识加以评析，强调操作要点。 | 学生交流，与老师互动，根据老师的引导结合课前收集到的资料阐述自己小组的设计思路。学生对理论知识进行回顾，进一步加深理解。 | 培养学生自主分析的能力，旨在让学生进一步掌握重点，巩固所学，同时渗透中国的孝文化教育及专业的以人为本服务意识。 |
| 分组练习或分组竞赛(45min) | 根据任务工单中的操作步骤及评价标准形成自己的最终方案，按照自己小组的方案进行实训操作。 | 教师对各个小组的操作过程进行巡视指导给予纠正。 | 学生交流与合作学习，及时调整方案中存在的问题。 | 营造互助协作的学习氛围，使学生有最佳的求知态度。 |
| 评价(10min) | 依据任务工单中的“任务评价表” | 教师评价，评出课上实训成绩，评出最优小组。 | 学生完成自评与互评 | 外部评价与自我评价相结合，强调自我评价和自我反思。 |
| 课堂小结(5min) | 1.台型设计原则及标准2.席次设计原则及标准3.台面设计原则及标准 | 教师引导学生对课堂总结后，将知识点做最终概括，强调注意事项。 | 学生进行本次课的课堂总结 | 对所学内容进行回顾，加深理解。 |
| 布置作业(2min) | 1.以思维导图的形式将本节知识框架呈现2.完成课后练习题3.预习西餐宴会服务 | 教师布置题目 | 学生完成作业 | 加深学生对技术操作印象。 |
| 板书设计 | 任务二 中餐宴会服务（“寿宴”中餐主题宴会设计）一、台型设计原则及标准二、席次设计原则及标准三、台面设计原则及标准 |
| 教学反思 |  |