主题三学习任务1西餐菜肴服务方式

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | | 第 周 | **课时** | | 总第 课时 | |
| **授课课题** | | 主题三学习任务2 西餐菜肴服务方式 | | | | |
| **授课地点** | | 教室 | 授课类型 | | 新授理论课. | |
| **授课班级** | |  | | | | |
| **教学方法** | | 讲授法 小组合作法 | | | | |
|  | | 知识目标：掌握常见西式菜肴服务的操作流程，服务规则及优缺点  能力目标：掌握不同菜肴服务方式的操作要领  素质目标：提升自身的文化素养和职业素养  树立提供优质服务的理念，提高对客服务意识 | | | | |
| **教学重点** | | 西式菜肴服务操作流程、服务规则及优缺点 | | | | |
| **教学难点** | | 不同西式菜肴服务的操作要领 | | | | |
| **思政融合** | | 培养学生吃苦耐劳的精神，体会学习的乐趣 | | | | |
| **教学资源** | | 教案、案例、视频 | | | | |
| 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 |  | | 准备课件、上课所需要的西餐餐具。 | 学生进行分组。 | | 为上课做好充分准备。 |
| 导入环节  （5min） | 结合案例，情景导入课题。 | | 教师讲解分析案例。 | 谈论、交流自己对案例的看法、观点。 | | 检查学生课前预习效果。 |
| 检验新知  （10min） | 1.讲解常见的几种西式菜肴服务方式。 | | 播放法式服务、俄式服务、美式服务、英式服务、自助式服务的视频。 | 掌握常见西餐菜肴服务方式的定义和特点。 | | 明确五种服务的区别。 |
| 讲解新知  （15min） | 1.播放法式服务、美式服务、俄式服务、英式服务、自助式服务五种服务方式的视频；  2.讲解五种服务方式的要领和服务规则；  3.模拟五种服务方式流程。 | | 1.布置任务：要求学生以小组为单位，轮流练习西餐法式服务；  2.巡视观看，指导纠正；对存在的共性问题进行集体讲解。 | 1.观看视频，明确操作流程；  2.明确操作要领和服务规则；  3.以小组为单位进行练习，其余学生观看；  调整规范，继续练习；  4.明确问题之后，再次练习。 | | 使学生熟练掌握五种西式菜肴服务知识。 |
| 拓展延伸  （10min） |  | | 组织学生模拟练习五种西式菜肴服务方式 | 以小组为单位模拟练习五种西式菜肴服务流程，并分别表演。 | |  |
| 巩固提升  （3min） | 再次回顾五种服务方式的流程和服务规则。 | | 组织学生完成检测题，并进行分析 | 分析归纳五种西式菜肴服务方式的优点和缺点。 | |  |
|  | | | | | | |
| 课堂小结  (1min) | 针对课堂情况，对本节课进行简要总结 | | 教师引导学生对课堂总结 | 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  (1min) | 课后以小组为单位练习美式服务，拍摄成视频上传学习平台，并根据美式服务评价表进行自评、互评。 | | 教师布置题目 |  | | 加深学生所学知识的把握。 |
| 板书设计 |  | | | | | |
| 教学反思 |  | | | | | |