主题三学习任务1欧美主要国家的菜式

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | | 第 周 | **课时** | | 总第 课时 | |
| **授课课题** | | 主题三学习任务1 欧美主要国家的菜式 | | | | |
| **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 | | | | |
| **教学目标** | | 知识目标：掌握欧美主要国家的菜式及特点、名点名菜和美食代表  能力目标：能够熟练介绍欧美主要国家菜式特点  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** | | 欧美主要国家的菜式及特点、名点名菜和美食代表 | | | | |
| **教学难点** | | 欧美主要国家的菜式及特点 | | | | |
| **思政融合** | | 了解中外餐饮文化异同，培养民族文化自信 | | | | |
| **教学资源** | | 教案、案例 | | | | |
| 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 | 法国、英国、美国、俄国、意大利五国的饮食文化特点。 | | 教师提前一周将任务发布在学习平台中，并要求课代表随时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） | 结合案例，情景导入课题 | | 教师规范与整理课前布置的任务。 | 谈论、交流自己对西餐的认知与了解，分享自己的西餐经历 | | 检查学生课前预习效果。 |
| 检验新知  （10min） | 西餐主要菜式  让学生了解西餐主流菜式，并对他们的特点和代表菜能有所熟悉 | | 教师与学生相互交流，解答学生疑惑。 | 学生首先分组自行分析内容，最后由每组派出代表回答，给与适当加分。 | | 让学生成为课堂的主体，成为问题的分析者与解答者，增强他们的兴趣。 |
| 讲解新知  （15min） | 法式菜  英式菜  美式菜 | | 教师介绍欧美主流菜肴的历史背景、发展、饮食文化、饮食喜好 | 学生交流，与老师互动，解答疑问。 | | 提高学生对知识的记忆以及对出现的问题得以改正。 |
| 俄式菜  意大利菜 | | 教师要求学生归纳欧美五大主流菜肴的特点、名菜名点 | 熟记西餐主要菜式及其特点知识，进行归纳总结 | | 提高学生对知识的记忆以及对出现的问题得以改正。 |
| 各国最典型代表名菜 | | 教师介绍欧美五大主流菜肴最典型的名菜 | 学生了解经典名菜的有关知识 | | 进一步了解各个饮食文化 |
| 拓展延伸  （10min） | 以小组为单位介绍一家西餐餐厅布置风格，菜肴特色及菜单的样式 | |  | 完成菜肴特色的整理，形成文字稿 | |  |
| 巩固提升  （3min） | 组织学生回答检测题  单选题：  1.被公认为西餐的代表的是  A法式菜 B英式菜 C美式菜 D意大利菜  2.以下爱用水果做菜的是（ ）  A法式菜 B英式菜 C美式菜 D意大利菜  5.称土豆为“第二面包”的是（ ）  A法国人 B英国人 C美国人 D俄国人  4.丁香火腿是（ ）代表菜。  A法式菜 B英式菜 C美式菜 D意大利菜 | | 组织学生完成检测题，并进行分析 | 完成检测题，并分析每一道题所含知识点 | |  |
|  | | | | | | |
| 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) | 掌握法式菜、英式菜、美式菜、俄式菜、意大利菜的特点、代表名菜 | | 教师布置题目 | 学生完成作业 | | 加深学生所学知识的把握。 |
| 板书设计 |  | | | | | |
| 教学反思 |  | | | | | |