主题一学习任务6 分菜技能

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | 第x周 | **课时** | 总第47-48课时 |
| **授课课题** | 主题一学习任务6 分菜技能—实训特殊菜品的分菜方法 |
| **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** | 讲授法、示范法、小组合作、分组练习 |
| **教学目标** | 知识目标：掌握分鱼、分汤服务的操作流程能力目标：能熟练为客人提供分鱼、分汤服务；素质目标：培养吃苦耐劳、脚踏实地的职业观；树立团队合作意识；树立以人为本的服务理念；学习专业技能，提升专业素养。 |
| **教学重点** |  分鱼服务 |
| **教学难点** |  分鱼服务、分汤服务 |
| **思政融合** |  质量意识，把服务工作做精做细、培养工匠精神、团队合作意识 |
| **教学资源** |  教案、微课资源、案例（实训课要注明实训用具） |
| 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 | 1.提前将学生分成4组，小组探究式学习。2.检查仪容仪表3.准备相关物品：工作台、圆形餐桌、餐车、餐具、清蒸鲤鱼6份、银耳汤6分，分菜工具 | 教师提前发布工作任务，准备相关物品。 | 学生进入工作情境，为操作做好准备。 | 发挥学生主观能动性，培养良好的职业习惯。 |
| 导入环节（5min） | 李服务员小陈正在服务的是一桌商务宴，半小时后桌上菜品都已上齐，扒鸡、糖醋鱼、海鲜疙瘩汤……一大桌子菜丰盛至极，这时，主人提出把糖醋鱼分一下，小陈一下子有点懵，怎么分鱼？这时领班过来解了围，熟练的剔除鱼骨后将鱼肉整理成形，恢复原样浇上原汁，重新上桌。小陈露出了佩服的眼神并暗暗下了决心…… | 引入主题，激发学生学习的积极性。 | 学生小组讨论并回答，并由学生自评。 | 检查学生课前预习效果。 |
| 讲解新知（25min） | 1. 分鱼服务

1.分鱼用具 鱼配用的餐具应根据鱼的烹调方法而定，如分糖醋整鱼时，因其焦酥，可带鱼骨分用，故而应配用餐叉、餐勺；分干烧整鱼、红烧整鱼、清蒸整鱼时，要将鱼骨、鱼肉分离，故而应配用餐刀剔出鱼骨刺及切割鱼肉，配以餐叉、餐勺用于分鱼装碟。2.分鱼要求 分鱼操作前，应先备好餐碟、刀、叉、勺，并将要拆分的整形鱼向客人进行展示。展示的方法有两种，一种为端托式展示，即餐厅服务员用托盘将盛鱼的盘子托至客人面前，向客人介绍菜肴，在介绍的过程中向客人进行菜肴的展示；另一种为桌展，即将烹制好的鱼放在餐台上，然后餐厅服务员向客人介绍菜肴，在介绍的过程中，客人也观察到了鱼的形状。待餐厅服务员向客人将鱼展示完毕，方可进行分鱼服务。IMG_50763.糖醋整鱼的分鱼步骤 分糖醋整鱼时，左手握餐勺压在鱼头处，右手拿餐叉从鱼腹两侧将鱼肉切离鱼骨。由于糖醋鱼较焦脆，因此在操作时要用力得当，待鱼肉切开后，将鱼块分装餐碟中，并用餐勺盛糖醋汁浇于鱼块上，便可分送给客人食用。分糖醋鱼时，要速度快，因为它属火候菜，如时间间隔过长，往往直接影响菜肴的质量。二、分汤服务1.分汤的工具大汤勺、筷子、餐刀、餐叉2.分汤的方法（1）当汤与原料有明显区分时：先将盛器内的汤分进客人的碗内，然后再将汤中的原料均匀地分入客人的汤碗中；（2）当汤与原料有明显区分时：先将盛器里原料均匀地分到汤碗中，再将汤分到汤碗中。以上两种方法各有所长，视不同的汤类而定；（3）第三种是汤与原料没有明显区分时，一次性将汤分到汤碗即可。3.分汤注意事项（1）从主宾位开始分汤，站在客人的左侧，再按顺时针方向依次为客人分让；（2）如果原料为整体的，入整鸡、整鸭等，可以在餐桌，也可以在服务台，先将其分割好，再进行分汤；（3）一般分盛至汤碗的8分处。 | 教师边讲边示范、借助微课视频让学生熟练掌握分菜的基础知识 | 学生边听边尝试操作、笔记、思考 | 提高学生对知识的记忆以及对出现的问题得以改正。 |
| 布置任务（2min） | 熟练进行分鱼、分汤练习分鱼：鱼剔骨分汤：将银耳汤均匀得分成10碗，不滴不撒 | 布置任务 | 领取任务、准备行动 | 旨在让学生进一步掌握重点，巩固所学，促进知识的进一步内化。 |
| 分组练习或分组竞赛(45min) | 学生分组练习：分鱼、分汤 | 教师对各个小组的练习过程进行指导 | 学生交流与合作学习，老师在学生操作中给与纠正。 | 营造生动的学习氛围，使学生有最佳的求知态度。 |
| 评价(10min) | 1.每组派代表进行训练效果展示2.组间互评、教师点评 | 教师评价，评出课上练习成绩，评出最优小组 | 学生互评 | 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(2min) | 分菜技能是中餐服务中的一项重要技能，需要反复练习才能为客人提供良好的服务 | 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) | 练习分鱼和分汤的方法，熟练掌握每一个步骤。 | 教师布置题目 | 学生完成作业 | 加深学生对技能操作印象。 |
| 板书设计 |  |
| 教学反思 |  |