主题一学习任务6 分菜技能

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | | 第x周 | **课时** | | 总第45-46课时 | |
| **授课课题** | | 主题一学习任务6 分菜技能—实训分菜的三种方法 | | | | |
| **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：掌握转盘式分菜、旁桌式分菜、服务叉、勺派菜的操作流程  能力目标：能熟练进行转盘式分菜、旁桌式分菜、服务叉、勺派菜；  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** | | 旁桌式分菜和转盘式分菜的操作步骤 | | | | |
| **教学难点** | | 熟练操作三种分菜方法的操作步骤 | | | | |
| **思政融合** | | 公平公正、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、250克凉拌土豆丝、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。 |
| 布置任务  （2min） | 熟练操作旁桌式分菜、转盘式分菜、服务叉、勺派菜法 | | 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(65min) | 学生分组练习：  操作旁桌式分菜、转盘式分菜、服务叉、勺派菜法 | | 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) | 重点练习旁桌式分菜和转盘式分菜，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 |  | | | | | |