主题一学习任务6 分菜技能

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | 第x周 | **课时** | 总第43-44课时 |
| **授课课题** | 主题一学习任务6 分菜技能—分菜的基本方法 |
| **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：掌握分菜工具及使用方法；掌握三种常用的分菜方法的操作流程；了解分菜的注意事项。能力目标：能熟练使用分菜工具；熟练掌握三种常见分菜方法的操作流程。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** |  分菜工具及使用方法 |
| **教学难点** |  旁桌式分菜和转盘式分菜的操作步骤 |
| **思政融合** |  劳动最光荣、职业责任感、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：服务叉勺、筷子等分菜工具 | 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） | 一、分菜工具及使用方法 1.服务叉、服务勺方法：服务员右手握住叉和勺把的后部，勺心向上，叉的底部向勺心。在夹菜肴和点心时，主要依靠手指来控制。右食指插在叉把和勺把之间，与拇指配合捏住叉把；其余三指控制勺把，无名指和小指起稳定作用，中指支撑勺把中部。2.公用勺、公用筷方法：服务员站在与主人位置90°角的位置上，右手握公筷，左手持公勺，相互配合将菜肴分到客人餐碟之中。3.长柄汤勺方法：右手持长柄汤勺。二、常用的分菜方法1.转盘式分菜服务（1）提前将与客人人数相等的餐碟有秩序地摆放在转台上，并将分菜用具放在相应位置；核对菜名，双手将菜奉上，示菜并报菜名。（2）用长柄勺、筷子或服务叉、勺分派；全部分完后，将分菜用具放在空菜盘里。（3）迅速撤身，取托盘，从主宾右侧开始，按顺时针方向绕台进行，撤下前一道菜的餐碟后，从转盘上取菜端给客人。（4）分派完成后，将空盘和分菜用具一同撤下。2.旁桌式分菜服务（1）在客人餐桌旁放一辆服务车或服务桌，准备好干净的餐盘和分菜用具。（2）核对菜名，双手将菜端到餐桌，示菜、报菜名并做介绍；将菜取下放在服务车或服务桌上分菜。（3）菜分好后，用托盘，从主宾右侧开始，按顺时针方向将餐盘送上。（4）在旁桌上分菜时应面对客人，以便客人欣赏。3.服务叉、勺派菜法（1）核对菜品，双手将菜肴端至转盘上，示菜并报菜名；然后将菜取下，左手用餐巾托垫菜盘，右手拿服务叉、勺。（2）从主宾右侧开始，按顺时针方向绕台进行，动作姿态为右腿在前，上身微前倾，呼吸均匀。（3）分菜时做到一勺准、数量均匀，可以一次性将菜肴全部分完，但有些地区要求分完后盘子略有剩余，并放置在转盘上。 | 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。 |
| 拓展延伸（5min） | 中餐上菜的具体要求 上主冷菜、主热菜时应摆在餐桌中央，并选择最佳观赏面对准主位。中国的传统习俗是鸡不献头、鸭不献掌、鱼不献脊。若台面有转台，则将菜肴摆在转台边缘，顺时针旋转一圈以让宾客观赏，最后在主宾面前停下来。若没有转台，则把菜肴放在餐桌中心稍靠主人位的一侧。每上一道菜，服务员需将前一道菜移向副主人一边，将新菜放到主宾前。 | 播放微课视频、讲授 | 观看微课、思考、笔记 | 延展课堂内容，开阔思路，丰富专业文化知识 |
| 巩固提升（10min） | 分菜注意事项1.分菜顺序：先给主宾分让，然后按顺时针方向作业。2.分菜服务时，餐厅服务员站在宾客右侧，站立要稳，身体不可斜靠于宾客身上，腰部稍向前弯。3.分菜服务时，呼吸要均匀，可以边分边向宾客介绍菜点的名称、特色、风味、营养、典故等方面的内容，但要注意，讲话时头部不要距离宾客太近，鼻口部位要避开菜点。4.分菜服务时，要掌握好数量，做到分让均等。特别是主菜，相邻宾客必须分得基本一样，最先分得的和最后分得的基本一样。并注意，菜肴的优质部位应分配给主宾和主人，但不要有太大的明显差异。5.分菜服务时要做到一勺准或一叉准，决不可将一勺（叉）菜同时分给两位客人，更不可当着客人的面从分得多的盘碗中匀给分得少的，这样是很不礼貌的。同时要注意菜的色彩要搭配均匀。6.分每一道菜时，第一次分完后，盘中宜余下1/10-1/5的菜肴（可换放于一小盘中），以示菜肴的宽裕及方便想再添用的客人，并为第二次分让做好准备。 | 讲授 | 思考、听课、笔记 | 巩固新知、为下节课学习做铺垫 |
| 课间10分钟休息 |
| 任务设定（2min） | 1.提问：分菜有哪些注意事项？2.有哪些分菜工具？3.如何使用分菜工具？ | 提出问题，引出本节课任务 | 回答问题：叠、推、卷、穿、翻、拉、捏、掰 | 带着任务进入学习 |
| 示范讲解（15min） | 教师边示范边讲解讲解分菜的工具示范分菜工具的使用技巧 | 教师实操示范 | 听课、思考、笔记 | 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(20min) | 学生分组练习：1.识别分菜工具；2.练习分菜工具的用法 | 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(5min) | 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) | 应熟练使用分菜工具 | 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) | 1. 反复练习分菜工具的操作手法。2.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 |  |