主题一学习任务5 斟酒技能

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | | 第X周 | **课时** | | 总第39-42课时 | |
| **授课课题** | | 主题一学习任务5 斟酒技能：托盘斟酒 | | | | |
| **授课地点** | | 餐饮实训室 | **授课类型** | | 理实一体 | |
| **授课班级** | |  | | | | |
| **教学方法** | | 创设情境法、任务推动法、合作探究法、归纳总结法 | | | | |
| **教学目标** | | 知识目标：掌握托盘斟倒酒水的服务流程和标准。  能力目标：能够用托盘斟酒的方式为客人完成斟酒服务。  素质目标：培养学生求真务实，精益求精的职业观；  树立团队合作及优质服务意识；  树立以人为本的服务理念。 | | | | |
| **教学重点** | | 托盘斟倒酒水的服务流程及技巧。 | | | | |
| **教学难点** | | 托盘斟酒换瓶过程中掌握平衡；斟酒的酒量的控制；做到斟酒过程中不  滴不洒。 | | | | |
| **思政融合** | | 讲解托盘斟酒服务流程等，融入安全卫生基本保证，服务至上的理念和良好的职业道德；在练习和不断调整的过程中培养学生精益求精的职业精神。 | | | | |
| **教学资源** | | 教案、餐桌、餐椅、酒瓶、酒杯、葡萄汁、服务巾、秒表、测量工具 | | | | |
| 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 | 进行托盘端托红葡萄酒瓶和白酒瓶行走练习 | | 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 | | 让学生提前进行托盘端托酒瓶的练习 |
| 导入环节  （5min） | 复习回顾斟酒顺序、斟酒标准和徒手斟酒的服务流程。  引入本节课学习内容——托盘斟酒。 | | 教师引导学生复习旧知，引出新知 | 复习旧知，了解本次学习内容 | | 明确学习内容 |
| 检验新知  （10min） | 1.学生分小组展示托盘端托红白酒瓶接力行走，用时最短、无倒瓶、无物品落地的小组为优胜小组。  2.小组点评、教师点评  3.教师示范教授托盘提升技能。 | | 教师与学生相互交流，解答学生疑惑 | 学生展示预习练习成果 | | 检验学生托盘端托酒瓶行走，为下一步学习打好基础 |
| 讲解新知  （20min） | 托盘斟酒操作要领  1.服务员先将酒瓶摆放于托盘内，如有两瓶酒时，高的酒瓶要放在托盘内侧靠近服务员身体的位置。  2.再将服务巾折叠成长条状后搭在左手小臂后侧，左手托盘，右手握瓶下半部，商标朝向客人；同时，保持托盘平稳。  3.斟酒时服务员站立在客人右后侧，右腿在前，左腿在后，稍稍踮起，身体略微前倾侧向客人。  4.斟倒时，将商标朝向客人，左手小臂呈 45°。  5.斟完酒后左脚掌落地，右脚收回与左脚并齐；同时，右手将酒瓶口在左手的服务巾上进行擦拭。  6.再将酒瓶放回托盘，如有两瓶酒，进行换瓶斟酒。注意，在斟酒时，托盘不可从客人头顶越过。 | | 教师引导学生熟练掌握托盘斟酒操作标准 | 学生交流，与老师互动，解答疑问 | | 提高学生对知识的记忆 |
| 斟酒顺序及要求：  1.将斟倒酒水装盘，从第一主宾位开始。  2.左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口  3.斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒。  4.服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。 | | 教师引导学生熟练掌握托盘斟酒的顺序及要求 | 学生交流，与老师互动，解答疑问。 | | 提高学生对知识的记忆 |
| 拓展延伸  （10min） | 宴席斟酒知识  中餐宴席的重要主宾入席之后，通常主人就要举杯祝酒。与此相应，餐厅员工应在开席前5分钟将客人所需酒斟好。但在一般情况下，要结合餐席客人饮酒的习惯，征得客人同意后再在适当的时机给客人斟适当的酒水饮料种类。如客人不同意，要及时给客人予以调换。  中餐宴席斟酒的顺序一般是从主宾开始，主宾在先，主人在后，女士在前，男士在后。两名服务员一同为客人斟酒时，一个从主宾开始，另一个可以从副主宾倒起，然后依座次按逆时针为客人斟上酒水或饮料。  当主宾发表讲话时，餐厅员工的一切活动都应当停止，站在离客人适当的距离，以免对客人的正常活动造成不必要的干扰。当主人发言快要结束时，服务员应当将主人的酒杯递上，以供主人敬酒之用。当主人离席给来宾们敬酒时，服务员要用托盘酒跟随主人，见机给主宾续酒。 | | 组织学生交流，拓展学生斟酒服务知识 | 学生交流，明确在斟酒服务中的注意事项 | | 增强学生宴席斟酒知识 |
| 课间10分钟休息 | | | | | | |
| 任务设定  （5min） | 1. 布置任务：用托盘斟酒的方式完成完成10人中餐台5个餐位的红葡萄酒和白酒斟倒。   2.任务要求：  （1）从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟酒。顺时针方向前行，在客人右侧斟酒。  （2）练习控制好酒量，做到斟酒过程中不滴不洒。  （3）服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。 | | 发布任务 | 学生对任务进行了解和分析 | | 明确学习任务 |
| 示范讲解  （30min） | 1.教师示范托盘斟倒红葡萄酒和白酒的姿势  2.强调托盘斟酒操作技巧  （1）站位准确  （2）持瓶方法正确  （3）托盘重心平稳  （4）酒标朝向客人  （5）瓶口与杯口距离合适  （6）酒量：红酒1/2，白酒2/3  （7）斟酒过程不滴不洒 | | 教师结合理论知识实操示范 | 学生观看教师演示 | | 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(80min) | 1. 根据训练条件，合理分组，每组确定一名组长，每组分客人若干名、值台服务员1名，学生轮流转换角色逐项练习托盘斟倒红葡萄酒和白酒。 2. 教师巡视观看学生斟酒过程，提出指导和建议。 3. 随机选择小组进行托盘斟酒服务的模拟展示，与学生一起进行点评。 | | 教师对各个小组的练习过程进行指导 | 学生操作，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.师生共同观看每个小组的斟酒过程，斟完后对每杯酒的酒量进行记录，评选出小能手。  2.教师对训练情况进行总结，总结学生在练习过程容易出现的一系列问题，提出改进方法和指导建议。 | | 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  (5min) | 对本节课的内容进行总结，再次明确强调托盘斟酒的流程及斟倒技巧。 | | 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  (5min) | 每位同学课后进行托盘斟倒红葡萄酒和白酒的练习，并拍摄操作视频。 | | 教师布置题目 | 学生完成作业 | | 加深学生对技术操作印象 |
| 教学反思 |  | | | | | |