主题一学习任务4 摆台技能

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | | 第X周 | **课时** | | 总第31-34课时 | |
| **授课课题** | | 主题一学习任务4 摆台技能：西餐宴会餐台摆台 | | | | |
| **授课地点** | | 西餐实训室 | **授课类型** | | 新授实训课 | |
| **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：了解西餐宴会摆台的用具，掌握西餐宴会摆台的操作流程与技巧。  能力目标：能熟练完成西餐宴会餐台摆台。  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** | | 明确操作的流程与标准，能勤于练习，熟能生巧 | | | | |
| **教学难点** | | 餐具按标准距离准确摆放 | | | | |
| **思政融合** | | 在练习和不断试错和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、PPT、摆台用品 | | | | |
| 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 | 查找资料，找出西餐宴会摆台和午晚餐摆台在摆台餐具上有何区别。 | | 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） | 利用PPT播放西餐宴会图片，引导学生对西餐宴会摆台的学习、欣赏及评价。 | | 引导学生了解学习任务 | 观看图片，发表评论 | | 明确学习内容，激发学生学习兴趣 |
| 检验新知  （10min） | 根据预习内容抽小组介绍西餐宴会摆台和零点餐台在摆台餐具的区别。  明确：西餐宴会摆台在餐用具上比午餐餐摆台的餐用具的种类要多，一般来说增加了甜品叉、甜品勺、汤勺、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯、烛台等相应用具，减少了咖啡杯、奶盅、糖缸等用品。 | | 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） | 西餐宴会摆台顺序：   1. 准备摆台所需物品 2. 铺台布   将两块台布分别放在餐台短边右侧，在副主人位将餐椅向左侧转 90°，将折叠好的第一块台布横向打开，第一块铺好后，服务员沿顺时针方向走到主人位，铺好第二块台布，两块台布重叠5cm。   1. 餐椅定位   从主人位开始沿顺时针方向摆放，相对椅背中心对准，进行定位。椅面边缘与台布下垂部分相距 1 cm，椅子间距离均等。   1. 摆放餐具   （1）摆餐盘  从主人位开始顺时针方向在每个席位正中摆放餐盘；注意店徽等图案摆正，盘与盘之间的距离相等。  （2）摆刀勺叉  在餐盘的右侧从左到右依次摆放主餐刀、鱼刀、汤勺、开胃品刀，刀口朝左，匙面向上，刀柄、匙柄距桌沿距离均等。餐盘左侧从右到左依次摆放主餐叉、鱼叉、开胃品叉，叉面朝上。鱼刀、鱼叉要向前突出。  （3）摆甜品叉、甜品勺  在餐盘的正前方横摆甜品匙，勺柄朝右。甜品勺的前方平行摆放甜品叉，叉柄朝左。  （4）摆面包盘、黄油刀、黄油盘  开胃品叉的左侧摆放面包盘，面包盘中心与餐盘中心在一条线上，在面包盘上右侧边沿处摆放黄油刀，刀刃朝左。黄油盘摆放在黄油刀尖上方。  （5）摆玻璃杯具  白葡萄酒杯摆放在开胃品刀顶端2cm处，将红葡萄酒杯和水杯摆放在白葡萄酒杯的左上方，三杯成斜直线，向右与水平线呈 45°角，三杯的杯身各相距 1 cm。  （6）摆装饰品与烛台  装饰物放置于餐桌中央和台布中线上，装饰物的高度不超过30cm，烛台底坐中心压台布中凸线；两个烛台方向一致，并与杯具所呈直线平。   1. 调味用品   牙签盅与烛台相距10cm，牙签盅中心与压在台布中凸线上， 椒盐瓶与牙签盅相距2cm。椒盐瓶两瓶间距1cm，左椒右盐，椒盐瓶间距中心对准台布中凸线。   1. 摆放餐巾花   在折花盘上折餐巾花，要求正、副主人位的盘花要高于其他餐位，至于其他餐位，可以折同一种花型。折好后从主人位开始依次将盘花摆放在餐盘正中，摆放方向一致。   1. 摆放宴会菜单、席次卡   菜单底边距桌边 1 cm。将席次卡摆放在距甜品勺正前方 1 cm 处。   1. 检查台面   摆台结束后进行全面检查，发现问题及时纠正。 | | 教师讲解西餐宴会餐台布置流程及要点 | 学生交流，与老师互动， | | 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  （10min） | 西餐餐桌布置的色搭配  餐桌布置时色彩不宜过多过杂，先确定一下主色调，可以是餐桌本身的颜色，也可以是桌布或装饰物的颜色。白色是最经典百搭的颜色，点缀上明亮的金色、清新的绿色，看上去会更精致、更舒适。如果是原木色的餐桌，餐盘、餐具、花草、装饰等，可以是百搭的白色和淡淡的绿色，搭配起来相得益彰，如同置身于清新的大自然中。色彩的氛围营造还可契合四季、契合节日，用不同的色调来烘托气氛，打造别样的仪式感。 | | 帮助学生了解西餐餐桌布置的色彩搭配 | 倾听、交流 | | 拓展西餐餐桌布置知识 |
| 巩固提升  （5min） | 根据前面所学知识让学生画出西餐宴会餐台一个餐位的所有餐用具摆放图。 | | 强化学生对西餐宴会摆台知识的掌握 | 根据要求画图 | | 巩固知识 |
| 课间10分钟休息 | | | | | | |
| 任务设定  （5min） | 1.布置任务：布置西餐厅6人宴会餐台  2.任务要求：  （1）准确布置西餐宴会餐台，做到台面整体美观、便于使用、具有艺术美感；  （2）做到操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，体现岗位气质。  （3）在规定操作时间内完成，准备时间5分钟，宴会摆台18分钟。 | | 任务布置及解析 | 倾听、明确学习任务 | | 明确任务目标 |
| 示范讲解  （30min） | 教师边演示边讲解西餐宴会餐台摆台注意事项。  （1）提醒学生操作时程序要正确，动作规范，餐具摆放符合标准，端托姿势正确；  （2）提醒学生要养成良好的操作习惯，所有物品都要轻拿轻放，操作卫生，无餐具掉落、打碎、打翻等失误。 | | 教师结合理论知识实操示范 | 学生对理论知识进行回顾，进一步加深理解 | | 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  分组竞赛(80min) | 1.教师组织学生分小组进行西餐宴会摆台训练；  2.巡视观看各小组学生的摆放过程，巡回督导，指导学生正确地摆放各种餐具，巩固复习餐具摆放的距离标准;  3.教师巡视时强调注意事项：摆放餐具时餐刀、餐叉、餐勺，都拿柄，左右两侧拿取，尽量少在餐具上留下手指印。酒杯，握住杯柄的中下部分，不要触碰杯身。  4.选取优秀的代表进行竞赛和展示，再一次明确摆台各环节的注意要点和细节，强调精益求精的重要性，培养职业素养。 | | 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.教师根据学生操作过程的熟练度、卫生度及仪表仪态进行过程性评价；  2.师生根据考评表共同打分和互评；  3.根据综合评价情况评选出优胜小组。 | | 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) | 总结、强调西餐宴会餐台的布置流程及标准，巩固知识。 | | 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) | 1.总结西餐午晚餐摆台和早餐摆台的区别。  2.说明西餐宴会摆台的操作程序，各个环节有什么注意事项。 | | 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 |  | | | | | |