主题一学习任务4 摆台技能

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | | 第X周 | **课时** | | 总第27-30课时 | |
| **授课课题** | | 主题一学习任务4 摆台技能：西餐零点餐台摆台 | | | | |
| **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：掌握西餐零点摆台的操作流程与标准。  能力目标：具备西餐宴会摆台的技能，经过训练能熟练完成西餐零点餐台摆台。  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** | | 餐具按要求准确摆放 | | | | |
| **教学难点** | | 餐具按标准距离准确摆放 | | | | |
| **思政融合** | | 讲解餐具清洁、餐桌摆台、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。 | | | | |
| **教学资源** | | 教案、PPT、行业比赛选手操作视频、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 | 了解西餐常用的餐具及用品，为后续学习打下基础 | | 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） | 播放酒店行业西餐摆台比赛视频，引入新课，激发学生学习兴趣。 | | 引导学生了解学习任务 | 观看视频，激发兴趣 | | 引导学生知晓学习内容 |
| 检验新知  （10min） | 1. 通过表格检查学生对西餐餐具及用品知识的掌握情况  |  |  | | --- | --- | | 种类 | 具体内容 | | 金属餐具 |  | | 陶瓷餐具 |  | | 玻璃器皿 |  | | 其他服务物品 |  |  1. 教师根据学生完成情况适时补充 | | 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） | 出示西餐常用餐用具的图片，讲解其特点和用途 | | 教师讲解西餐常见的餐用具的特点及用途 | 学生交流，与老师互动，辨认西餐常用餐用具 | | 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） | 西餐各种餐具的存放及保养方法   1. 不锈钢餐具   ①将擦拭干净的刀、叉、匙分类摆放在一个特定的盒子或抽屉中。  ②每个盒子或抽屉可垫上垫布以防止滑动和互相碰撞而留下划痕和印记。  ③定期换洗垫布，保持卫生。  2.玻璃类餐具  ①存放时应使用架子或杯格，按品种、规格分档，倒扣于盘格内。  ②玻璃器皿切忌重压或碰撞，以防破裂。  ③发现有损坏、裂口的酒杯应及时捡出。  3.陶瓷类餐具  ①在仓库或橱柜中存放时不要乱堆乱放，必须按照不同的种类、规格、型号分别存放。  ②搬运瓷器餐具时，要装稳托平，防止因倾倒碰撞而跌落打碎。  ②餐后收拾餐具要大小分档，叠放有序。 | | 帮助学生了解西餐餐具的保存方法 | 倾听、交流 | | 拓展餐具存放保养知识 |
| 巩固提升  （5min） | 学生对西餐实训室中的餐用具进行辨认 | | 强化学生对餐用具知识的掌握 | 巩固西餐餐用具知识 | | 巩固知识 |
| 课间10分钟休息 | | | | | | |
| 任务设定  （5min） | 1.布置任务：布置西餐厅零点餐台  2.任务要求：  （1）准确布置西餐零点餐台，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。 | | 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） | 教师讲解和演示西餐零点餐台摆台要领  1.2人位西餐早餐摆台操作流程  （1）铺台布：台布中凸线向上落于餐桌的竖中线上，四周下垂均等。  （2）摆放装饰盘：用托盘托起装饰盘，手持盘沿右侧操作，从主人位开始在餐椅正对处摆设，装饰盘离桌沿 1 cm。  （3）摆放餐刀、餐叉：先在装饰盘右侧 1 cm 处放餐刀，使刀口朝向餐盘方向；再在装饰盘的左侧 1 cm 处放一把餐叉，叉面朝上，刀、叉下端应在一条直线上。  （4）摆放面包盘、黄油刀、黄油碟：将面包盘摆在餐叉左侧 1 cm 处，与装饰盘中心的连线在一条直线上。将黄油刀摆放在面包盘右侧 1/3 处。在黄油刀上方 3 cm 处摆放黄油碟，黄油碟左侧边沿与面包盘中心线相切。  （5）摆放咖啡杯具、水杯：咖啡杯具摆放于餐刀右侧，杯柄朝右。咖啡匙放在咖啡碟右侧，奶盅、糖缸摆在咖啡杯上方。在餐刀正上方 2 cm 处摆放水杯。  （6）折餐巾花要摆放：根据餐位数折盘花，将餐巾花放于装饰盘中。  （7）摆放花瓶、牙签盅、椒盐瓶：将花瓶放置于桌子的正中央，将牙签盅、椒盐瓶和烟灰缸摆于花瓶左右两侧。将牙签盅底部压在台布中凸线上，使椒盐瓶对准中心对准台面中凸线，保持两瓶相距 1cm。  2. 4人位西餐午晚餐摆台操作  西餐午、晚餐摆台的操作步骤与早餐基本一致。  不同之处是在早餐摆台的基础上，撤去咖啡杯具而增加汤勺、甜品叉、甜品勺、水杯和红酒杯。 将汤勺放于餐刀右侧，距桌边 1cm，与餐刀最窄处距离 0.5cm。甜品叉横放于装饰盘正上方，叉柄朝左，距装饰盘 1cm。接下来在甜品叉的正上方与甜品叉平行的位置摆放汤勺，匙柄朝右，距甜品叉 0.5cm。将水杯摆在主餐刀正上方 2cm 处，将红酒杯放于水杯右下方，两杯成一斜线，向右与水平线呈 45°角。 | | 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早餐、午晚餐零点摆台训练；  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、强调西餐零点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) | 画一张4人位西餐午晚餐摆台的餐位的示意图，并标注好各餐具间的距离。 | | 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 |  | | | | | |