主题一学习任务4 摆台技能

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | 第X周 | **课时** | 总第23-26课时 |
| **授课课题** | 主题一学习任务4 摆台技能：中餐宴会餐台摆台 |
| **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** | 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：掌握中餐宴会摆台的操作流程与标准。能力目标：能熟练完成中餐宴会餐台摆台。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** | 掌握中餐零点餐台摆台操作程序与标准，经过训练能够达到操作规范、技能娴熟 |
| **教学难点** | 餐具按宴会标准距离准确摆放 |
| **思政融合** | 围绕中餐宴会摆台操作将职业技能大赛标准融入教学，在组织学生训练的过程中培养学生精益求精的职业精神。 |
| **教学资源** |  教案、PPT、微课资源、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，找出中餐宴会摆台零点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） | 播放全国职业院校技能大赛中餐宴会摆台视频，引出本节课学习内容。 | 教师规范与整理课前布置的任务。 | 学生展示预习成果，并由学生自评。 | 检查学生课前预习效果。 |
| 检验新知（10min） | 1. 从个人餐具和公共用具这两个方面列举中餐宴会摆台所需物品，检查学生对中餐宴会摆台物品的了解情况；
2. 教师根据学生回答情况进行明确并适时补充。
 | 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） | 中餐宴会餐台摆台流程1. 服务准备
2. 仪容仪表准备
3. 摆放餐椅
4. 根据宴会人数确定所需物品的种类和数量，从中仓库自取物品、运送物品并布置工作台

2.铺装饰布、台布3.摆放餐具1. 餐碟定位
2. 摆放汤碗、汤勺、味碟
3. 摆放筷架、席面更、牙签、筷子
4. 摆放葡萄酒杯、白酒杯

4.餐巾折花5.摆放水杯6.摆放公共餐具7.摆放花盆、菜单、桌号牌8.检查台面完成摆台后，应仔细检查一遍看台面物品是否有遗漏 | 教师讲解，帮助学生熟练掌握的中餐宴会摆台基础知识 | 学生交流，与老师互动，解答疑问 | 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） | 中餐台形与摆台方法4人方台：采取十字对称法。6人圆台：采用一字对中，左右对称法。8人圆台：采用十字对中，两两对称法。10人圆台：采用一字对中，左右对称法。12人圆台：采用十字对中，两两相间法。 | 帮助学生了解中餐餐桌台形与摆台的方法 | 倾听、交流 | 拓展中餐餐桌布置知识 |
| 巩固提升（5min） | 学生画出中餐宴会餐台一个餐位的所有餐用具摆放图。 | 强化学生对中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：布置中餐厅十人宴会餐台2.任务要求：（1）准确布置十人中餐宴会餐台，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。 | 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） | 1. 教师按照任务设定给学生演示并讲解中餐厅十人宴会餐台的布置方法，同时介绍餐具间摆放的距离标准。
2. 注意事项：

（1）铺台布时拉开主人位餐椅，在主人位铺台布和装饰布；（2）从主人位开始，按顺时针方向摆放餐碟，餐碟距离桌边 １.5ｃｍ，餐碟间间距相等；（3）汤碗摆放在餐碟左上方 1 cm 处，汤勺勺把朝左，与餐碟平行；味碟摆放在汤碗的右侧，与汤碗相距 1 cm，两者间距离的中点在经过餐碟圆心的台面直径上；汤碗、味碟的圆心及汤勺的众轴线在一水平线上；（4）筷架摆放在餐碟右前侧，使其横中线与汤碗横中线在同一条直线上，筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切；席面更、筷子搁摆在筷架上，筷套正面朝上，筷尾的右尾端距桌沿 1.5 cm；牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平；（5）手拿杯柄将葡萄酒杯摆放在餐碟正上方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）；白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，杯肚相距1 cm；（6）折十个餐巾花，每种餐巾花三种以上技法，一次成形；花型突出正、副主人位，巾花观赏面向客人，巾花挺拔、造型美观、花型逼真，整体协调；杯花底部应整齐、美观，落杯不超过 2/3 处；（7）手拿杯柄把放有餐巾花的水杯摆放在葡萄酒杯左侧，水杯肚与葡萄酒杯相距1 cm，同时水杯肚距离汤碗边 1 cm；葡萄酒、白酒杯、水杯三杯底中点成一水平直线；（8）公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距杯底 3 cm；按先勺后筷顺序将公勺、公筷搁摆于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右；（9）检查整理台面。 | 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中餐宴会十人台摆台训练；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.组织学生进行小组比赛 | 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、强调中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) | 课后进行中餐厅八人宴会餐台布置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 |  |