主题一学习任务4 摆台技能

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | | 第X周 | **课时** | | 总第19-22课时 | |
| **授课课题** | | 主题一学习任务4 摆台技能：中餐零点餐台摆台 | | | | |
| **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：掌握中餐零点摆台的操作流程与标准。  能力目标：能熟练完成中餐零点餐台摆台。  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** | | 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** | | 餐具按标准距离准确摆放 | | | | |
| **思政融合** | | 将环保卫生的职业习惯和职业道德、良好的服务态度和沟通交流能力，融入课程教学；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，了解中餐零点摆台需要的物品 | | 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） | 教师带领学生走进中餐实训室，语言导入：我们在饭店餐桌上经常见餐具有哪些？  学生交流  教师：这些餐具又应该如何摆放在桌面上才能方便客人使用呢？  引出本节课学习内容 | | 语言导入，引导学生思考 | 思考、交流，了解本节课学习内容 | | 引出本节课学习内容 |
| 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零点摆台所需物品，检查学生对中餐零点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） | 教师逐一讲解中餐零点餐台摆台所需物品。  组织学生分小组从中餐实训室仓库取出中餐零点摆台餐用品放至工作台，并介绍其用途 | | 强化学生对餐用具知识的掌握 | 巩固中餐零点摆台餐用具知识 | | 巩固知识 |
| 讲解中餐零点餐台摆台流程   1. 服务准备   人个卫生及仪容仪表准备、各类餐用具按用量准备并保证清洁、摆放餐椅。   1. 铺台布 2. 摆放餐具 3. 餐碟定位 4. 摆放汤碗、汤勺 5. 摆放筷架、筷子   4.餐巾折花  5.摆放杯具  6.摆放公共用具  7.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 | | 教师讲解中餐零点餐台摆台流程 | 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 |
| 巩固提升  （10min） | 组织学生画出零点餐台一位客人面前的餐位图，并标明标准距离 | | 组织学生画图并点评 | 学生分小组画图，互相点评 | | 让学生对每一个餐位物品摆放位置有更形象的认识 |
| 课间10分钟休息 | | | | | | |
| 任务设定  （5min） | 1.布置任务：布置中餐厅四人零点餐台  2.任务要求：  （1）准确布置四人中餐零点餐台，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） | 1. 教师按照任务设定给学生演示并讲解四人中餐厅零点餐台的布置方法，同时介绍餐具间摆放的距离标准。 2. 注意事项： 3. 餐碟边沿距桌边 1.5 cm；（2）汤碗摆放在餐碟左上方 1 cm 处，汤勺勺把朝左，与餐碟平行；   （3）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，筷尾的右下角距桌沿 1.5 cm；  （4）餐巾花观赏面要正对客人；  （5）饮料杯放在餐碟的正上方 3cm 处；  （6）公共用具以方便客人取用为宜。 | | 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.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) | 课后进行中餐厅六人零点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 |  | | | | | |