主题一学习任务3 餐巾折花技能

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | | 第x周 | **课时** | | 总第11-12课时 | |
| **授课课题** | | 主题一学习任务3 餐巾折花技能—基本技法 | | | | |
| **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** | | 讲授法、示范法、小组合作、分组练习 | | | | |
| **教学目标** | | 知识目标：掌握餐巾折花的8种基本技法的操作要领；  了解餐巾折花的作用、种类、摆放的要求、发展趋势。  能力目标：能熟练运用餐巾折花的8种基本技法；  会灵活使用餐巾折花的基本技法折叠餐巾花。  素质目标：培养吃苦耐劳、脚踏实地的职业观；  树立团队合作意识；  树立以人为本的服务理念；  学习专业技能，提升专业素养。 | | | | |
| **教学重点** | | 餐巾折花基本技法的操作要领 | | | | |
| **教学难点** | | 灵活运用基本技法折叠餐巾花 | | | | |
| **思政融合** | | 坚定文化自信、培养工匠精神、团队合作意识 | | | | |
| **教学资源** | | 教案、微课资源、案例（实训课要注明实训用具） | | | | |
| 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 | 1.提前将学生分成4组，小组探究式学习。  2.检查仪容仪表  3.准备相关物品：口布、骨碟、大水杯、折花盘。 | | 教师提前发布工作任务，准备相关物品。 | 学生进入工作情境，为操作做好准备。 | | 发挥学生主观能动性，培养良好的职业习惯。 |
| 导入环节  （5min） | 李明邀请他的朋友杰克参加自己 18 岁的生日宴会，包房里已经摆好各种餐具，杰克好奇地说：“杯子里的用布折的各种造型，有鸟、有花，好特别啊！”李明回答：“这是餐巾折花，不仅是一种卫生用品，更是中餐特有的一种餐台装饰品。服务人员通过一双巧手折出适合宴会主题的花，不仅可以为参加宴会的人们渲染气氛，还传达了美好的祝愿。”  请思考：餐巾折花在餐饮服务中的作用和折叠技巧。 | | 引入主题，激发学生学习的积极性。 | 学生小组讨论并回答，并由学生自评。 | | 检查学生课前预习效果。 |
| 检验新知  （10min） | 餐巾折花的作用  1.餐巾是一种卫生用品。宾客可把餐巾放在胸前或放在膝盖上，一方面可以用来擦嘴，另一方面可防止汤汁油污弄脏衣物。  2.餐巾折花能起到美化席面的作用。服务员用一张小小的餐巾可创造出栩栩如生的花、鸟、鱼等，摆在餐桌上既可起到美化餐台的作用，又能给宴会增添气氛。  3.餐巾折花还是一种无声的形象语言。表达宴会主题，起到沟通宾主之间感情的作用。  4.表明宾主的座次，体现宴会的规格和档次。 | | 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） | 一、餐巾折花的种类  1.按摆放位置分类  （1）杯花。杯花需插入杯子中才能完成造型，杯花造型丰富，折叠手法较盘花复杂。  （2）盘花。盘花放于盘中或其他盛器上，盘花造型简洁大方，美观实用。  2.按造型可分为植物类、动物类、实物类三种。  （1）植物类。如双荷花、绣球花、四叶草等。  （2）动物类。包括鸟、鱼、兽等，但要做到形象逼真、生动活泼。  （3）实物类。实物类是模仿日常生活中实物形态折叠而成，如扇面送爽、皇冠生辉等。  IMG_1554DSC02458DSC00008DSC02464  二、餐巾折花的摆放要求  1.基本要求  (1)突出主位，根据主宾席位选择花型。  (2)注意协调性，突出主位，高矮、相似花型相间摆放。  2.审美要求  (1)主花要摆插在主位。  (2)餐巾折花将观赏面朝向宾客。  (3)相似花型错开摆放。  (4)恰当掌握杯内餐巾花的深度。  (5)摆放距离均匀。  三、餐巾折花发展新趋势  1.线条简洁明快挺括。这类花型折叠所需要的时间短、速度快，散开后餐巾褶皱少，实用方便。  2.趋向盘花。因为杯花是用手将花插入杯中的，所以折花之前手要严格消毒。用盘花可减少手握杯的环节，满足宾客清洁卫生的心理。因此，逐渐向盘花方向发展。  四、餐巾折花的注意事项  1.讲究卫生，操作前要洗手消毒；在干净的托盘或餐盘中操作；放花入杯时，手不允许接触杯口，杯身不允许留下指纹。  2.一次成型，减少折痕，快速熟练。  3.造型简单，美观大方，使用方便。  4.注意整理与放置，保持花型；餐巾折花放置在杯中高度的2／3处为宜。  5.折花时要分清餐巾的正反面，姿势自然，手法轻巧灵活。  6.用心观察，全心投入，精心折叠，耐心整理。  7.注意同一餐台的餐巾花的高低协调一致，动植物和实物类餐巾花合理搭配。  8.餐巾花的折叠要符合宴会的主题与性质、用餐目的和餐厅用餐要求等。 | | 教师讲授、借助微课视频让学生熟练掌握基础知识 | 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） | 《餐巾折花的由来》 | | 播放微课视频、讲授 | 观看微课、思考、笔记 | | 延展课堂内容，开阔思路，丰富专业文化知识 |
| 巩固提升  （5min） | 提醒学生餐巾折花的注意事项，简单概括就是“五讲四美”  "五讲”是在餐巾折花的过程中要讲卫生，讲方法，讲礼仪，讲文化，讲政治，“四美”是指餐巾折花完成后要追求造型美，寓意美，整体美和和谐美。  学好餐巾折花这个技能不仅要心灵手巧，而日还要精益求精。 | | 讲授 | 思考、听课、笔记 | | 巩固新知、为下节课学习做铺垫 |
| 课间10分钟休息 | | | | | | |
| 任务设定  （2min） | 餐巾折花的8种技法是什么？ | | 提出问题，引出本节课任务 | 回答问题：叠、推、卷、穿、翻、拉、捏、掰 | | 带着任务进入学习 |
| 示范讲解  （15min） | 教师边示范边讲解  讲解餐巾折花基本技法的操作要领  示范8种餐巾折花的基本技法 | | 教师实操示范 | 听课、思考、笔记 | | 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(20min) | 学生分组练习：8种餐巾折花的基本技法 | | 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(5min) | 1.每组派代表进行展示  2.组间互评、教师点评 | | 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  (2min) | 应熟练掌握餐巾折花的8种技法，做到细致、严丝合缝，为学习盘花、杯花打好基础 | | 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  (1min) | 1. 说出餐巾折花的8种技法并掌握折叠技巧。  2.写一下餐巾折花的摆放要求。 | | 教师布置题目 | 学生完成作业 | | 加深学生对技能操作印象。 |
| 板书设计 |  | | | | | |
| 教学反思 |  | | | | | |