主题一学习任务2 轻托（一）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **授课学周** | | 第1周 | **课时** | | 总第3-4课时 | |
| **授课课题** | | 主题一学习任务2 轻托（一） | | | | |
| **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、演示法、讨论法、练习法 | | | | |
| **教学目标** | | 知识目标：了解托盘的种类和用途；  掌握轻托的操作规范和要领。  能力目标：能判断针对不同的服务使用哪种类型的托盘；  能标准的做到托盘站立并且手势姿态到位；  能运用轻托进行理盘、装盘、起盘、行走、卸盘操作。  素质目标：培养学生的岗位职业素养；  培养学生的团队合作精神，体会学习的乐趣。 | | | | |
| **教学重点** | | 托盘站立并且手势姿态到位；  能运用轻托进行理盘、装盘、起盘、行走、卸盘操作。 | | | | |
| **教学难点** | | 托盘的平稳性、托举重量。 | | | | |
| **思政融合** | | ‌强调托盘服务中的细心、‌耐心与责任感，‌培养学生严谨的职业态度，‌如轻拿轻放、‌保持托盘平稳等，‌体现对工作的尊重与负责。‌  ‌强调托盘服务中的安全注意事项，‌如避免超载、‌保持托盘平稳等，‌培养学生的安全意识与自我保护能力。‌‌‌ | | | | |
| **教学资源** | | 教案、微课资源、案例、大号和小号塑胶防滑托盘、金属托盘 | | | | |
| 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.查找酒店托盘的图片，思考托盘的种类有哪些。  2.查找托盘使用视频，总结轻托的操作方法。 | | 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。 | 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） | 观看托盘的图片  提问：一般我们在饭店餐饮部经常看见的是哪些类型的托盘？它们分别是什么用途？  引出新课内容：“餐厅服务常用托盘的种类、用途和规格” | | 提问导入，引导学生对本节课程的学习兴趣。 | 学生交流讨论，思考并回答问题。 | | 激发学生学习兴趣，导入新课 |
| 检验新知  （5min） | 思考：  1.餐厅服务常用托盘的种类、用途有哪些？  2.怎样能做到托盘平稳？ | | 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） | 1. 托盘的种类   常见的托盘有塑胶防滑托盘、不锈钢托盘、银托盘、木质托盘等。根据用途的区别，托盘又分为大、中、小三种规格，其形状有方形、长方形和圆形。  1.大、中长方形塑胶托盘：用于重托，主要用于托运菜点、酒水等较重的物品；45cm×35cm;  2.中圆形塑胶托盘：用于轻托，主要用于斟酒，上菜，分菜，展示酒水等；直径为40cm；  3.小圆形托盘（银或不锈钢）：用于递送账单、收款、递送信件等；直径为30cm。 | | 教师要求学生掌握餐厅服务常用托盘的种类、用途和规格 。 | 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。 |
| 1. 轻托   轻托又称胸前托，主要用于托送较轻的物品（重量在5千克左右）和对客服务。轻托时左手臂弯成90°，掌心向上，五指分开，用手指和掌心托住盘底（掌心不与盘底接触），要求做到上臂不紧靠身体，托盘不贴腹，平托于胸前。整体动作熟练、准确、自然。 | | 教师要求学生掌握轻托的动作要领。 | 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。 |
| 分组练习  (15min) | 1.教师先进行轻托站立的示范，并讲解训练要求及使用器材的情况；  2.分组练习，小组中1人进行托盘站立的练习，其他人观看和纠错，并轮流练习。 | | 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。 | | 使学生掌握轻托站立的动作要领。 |
| 评价(5min) | 教师对学生小组练习情况进行评价，总结学生在练习过程容易出现的问题，提出改进方法和指导建议。 | | 教师评价，使学生改正错误姿势。 | 学生互评，相互纠正 。 | | 外部评价与自我评价相结合，强调自我评价和自我反思。 |
| 课间10分钟休息 | | | | | | |
| 任务设定  （2min） | 思考：轻托的操作方法有哪些，注意事项是什么？ | | 引导学生思考轻托的操作方法和注意事项。 | 思考回答问题。 | | 主动思考，提高学生自主学习能力。 |
| 讲解新知  （15min） | 三、轻托的操作方法  （1）理盘  根据所托物品选择合适的托盘并清洁，如果不是防滑托盘，则在盘内垫上洁净的垫布。  （2）装盘  根据物品的形状、体积和使用先后顺序合理安排装盘，以安全稳当和方便为宜。一般是重物、高物放在托盘里面，轻物、低物放在外面；先上桌的物品在上、在前；后上桌的物品在下、在后。要求将物品均衡分布，且重心靠近身体。  （3）起盘  起盘时，应先将左脚或右脚向前迈一步、上身前倾向桌面30°～45°，再将托盘用右手拉出 1/3，左手五指分开，掌心向上伸入盘下中央，待掌握好重心后，用右手协助将盘面托起，左手臂垂直平托略低于胸前。  （4）行走  行走时，要做到头正肩平、上身挺直、两眼平视，前方托盘不贴腹、不撑腰。随着步行的节奏，托盘可在身前自由摆动、但幅度不宜过大。应保持酒水、汤汁不外溢，使端托的姿势美观大方且轻松自如。  （5）卸盘  到达目的地后，屈膝直腰，把托盘平稳地放在工作台上，再安全取出物品。用轻托方式给客人斟酒时，要随时调节托盘重心，勿使托盘翻倒。 | | 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  (20min) | 1.教师先进行理盘、装盘、起盘、行走和卸盘的示范，并讲解训练要求；  2.分组练习，学生以小组为单位进行模仿学习和训练，小组中1人进行理盘、装盘、起托、行走和卸盘练习，1人协助，其他人参照技能考评标准进行评议和纠错，以此训练方式轮流练习。 | | 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。 | | 使学生熟练掌握轻托操作方法。 |
| 评价  (5min) | 教师对学生小组练习情况进行评价，总结学生在练习过程容易出现的问题，提出改进方法和指导建议。 | | 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) | 对本节课的内容进行总结，回顾餐厅服务常用托盘的种类、用途和规格、轻托的操作方法、动作要领。 | | 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.每位同学课后进行轻托的练习，并拍摄视频提交。  2.学习重托的微课视频。 | | 教师布置题目。 | 学生完成作业 | | 加深学生对轻托操作印象。 |
| 板书设计 | 一、托盘的种类   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 种类 | 用途 | 规格 | | 大、中长方形托盘(塑胶） | 用于重托，主要用于托运菜点、酒水等较重的物品 | 45cm×35cm | | 中圆形托盘(塑胶） | 用于轻托，主要用于斟酒，上菜，分菜，展示酒水 | 直径为40cm | | 小圆形托盘(银或不锈钢） | 用于递送账单、收款、递送信件 | 直径为30cm |   二、轻托操作方法  所托质量5kg  理盘——装盘——起盘——行走——卸盘 | | | | | |
| 教学反思 |  | | | | | |