

信息技术与学科融合
优质课评选活动教学设计

课题：中餐宴会摆台

作者姓名： 韩素娜

单 位： 迁西县职业技术教育中心

联系电话： 15031586905

邮 箱： yizhimei0129@163.com

学校名称	迁西县职业技术教育中心		
课例名称	《中餐宴会摆台》	教师姓名	韩素娜
学段学科	中等职业教育专业学科	教材版本	《餐饮服务与管理》(第三版) 高等教育出版社
章节	第二章第三节	年级	二年级
教材分析	<p>使用课本是高等教育出版社《餐饮管理与服务》(第三版), 酒店服务与管理专业的核心专业课。课程开设的主要目的是培养学生餐饮服务的基本技能, 使学生成为一名动手能力强、上岗即能上手的合格餐厅服务员。注重理论的同时更为注重实训操作。通过实训使学生掌握餐饮服务中的托盘、餐巾折花、酒水服务、中餐宴会摆台、菜肴服务以及撤换餐具等餐饮服务技能, 而中餐宴会摆台技能是核心技能, 是餐饮服务的基础。</p>		
教学目标	<p>一、知识目标:</p> <p>通过学习, 使学生掌握中餐宴会摆台的操作流程、技术标准和操作要领。这也是这次课的教学重点。其中如何使用骨碟进行准确定位是教学的难点。</p> <p>二、能力目标:</p> <p>(一) 培养学生的实际动手操作能力、业务组织能力和协调管理能力;</p> <p>(二) 掌握中餐宴会摆台的技能技巧。</p> <p>三、情感目标:</p> <p>通过学习让学生树立规范化、程序化、标准化的服务操作意识。</p>		
学情分析	<p>教学对象是酒店服务与管理专业二年级学生, 该班学生已经到本县校外四星级酒店见习过, 具有初步的专业认知; 学习本课之前, 已经掌握了中餐宴会摆台流程中铺台布、餐巾折花这两项基本技能, 为全面、系统地学习中餐宴会摆台技能打下了基础。</p>		

<p>教学过程</p>	<p>根据“告诉你、做给你看、跟我学、检查”四步骤的学习规律，以教师为主导，学生为主体的实训教学理念，采用讲授、示范、练习、指导等实训教学方法培养学生的餐饮服务操作能力。</p>
<p>教学反思</p>	<p>一、努力让每位同学都高度参与到实训中去，真正体现“教一学一做合一”。</p> <p>二、要建立完善的信息化课堂评价体系。</p> <p>三、在专业范围内展开技能竞赛，以赛促学、以赛促教。</p>

<p>教学过程</p>	<p>教师活动</p>	<p>学生活动</p>	<p>设计意图</p>
<p>一、 导入新课</p>	<p>播放抖音花式摆台视频,如何利用我们在仿真教学平台中认识的餐具进行标准化的中餐宴会摆台</p>	<p>课前登录仿真教学平台认识各种餐具,观看视频</p>	<p>活跃课堂气氛、自然导入、激发学习兴趣。</p>
<p>二、讲授 新课</p>	<p>1、教师利用多媒体展示单个餐位餐具摆放图片</p> <p>2、重点介绍中餐宴会摆台的流程并示范操作。</p> <p>完整的中餐宴会摆台流程共有 7 个步骤。在学情分析中我曾提到,中餐宴会摆台的流程里,铺台布、餐巾折花这两项基本技能学生都已经掌握。所以,我将整个流程 7 步合并为四个环节,为分组练习做准备</p>	<p>学生通过图片展示,掌握餐具摆放标准</p> <p>学生认真听取老师的讲授,观看老师的操作过程</p>	<p>直观的图片展示更能加深学生对餐具摆放的认识</p> <p>使学生非常直观地学习了中餐宴会摆台的流程、行业标准及操作要领。</p>

	<p>3、分组实践、巡回指导</p> <p>单个熟练服务员按规范完成一次摆台需 10 分钟，初学者 13 分钟。如果每个学生按完整摆台流程进行练习，依次进行，无法完成本节课的教学目标，也无法突破如何使用骨碟进行准确定位这一难点。为了完成既定的教学目标，我按照四人一组，每组成员按时间差同时练习的方式来安排实践环节</p>	<p>在骨碟定位突破难点上，根据操作要领 2 个学生同时练习骨碟定位，每人半个台面，4 人交替进行，反复练习，强化动作。</p> <p>在流程练习掌握重点上，4 位同学按照操作流程，在规定的时间内进行流水操作。A 生铺台布、摆骨碟同时，D 生餐巾折花，A 生摆骨碟到第 5 个餐位时，B 生开始摆小件，B 生摆小件到第五个餐位时，C 生开始摆酒杯。以此类推。</p>	<p>最大限度地参与课堂实训。</p> <p>掌握本次课的知识重点，突破操作难点。</p> <p>体现以教师为主导，学生为主体的实践教学理念。</p>
<p>三、 实训评价</p>	<p>评价是根据技术标准，采用小组互评，教师点评的方式。对于成品优秀的小组进行当堂表扬，并计入平时成绩。</p>		<p>小组互评的过程是对重难点知识回顾的过程，是发挥学生主体地位的体现。</p> <p>更好地把握下次课的实训安排。</p>
<p>四、 拓展总结</p>	<p>请其中一组学生结合该组的实训情况，总结本次课学习的主要内容、重难点。</p> <p>案例展示：婚宴和海洋沙滩主题摆台</p>	<p>学生先进行总结</p>	<p>培养学生独立思考和语言表达能力。</p> <p>把中餐宴会摆台这项基础服务工作进行了升华。使学生更加热爱自己的专业。同时，也</p>

			培养了他们的创新能力。
课后作业	<p>1、常规任务：课后进行摆台练习，并能独立操作。</p> <p>2、拓展任务：高考临近，为学子们的升学宴主桌设计摆台主题，既要符合中餐宴会摆台的行业标准，又要体现主题的特色。</p>		
板书设计	<p style="text-align: center;">中餐宴会摆台</p> <p>一、中餐宴会摆台的流程</p> <p>二、中餐宴会摆台的操作要领</p> <p>三、中餐宴会摆台单个餐位示意图</p>		