

餐饮服务与管理

——中餐宴会摆台



迁西县职业技术教育中心

韩素娜



目录

一 课 程 定 位

二 教 材 分 析

三 学 情 分 析

四 教 学 目 标

五 教 学 过 程

六 板 书 设 计

七 教 学 反 思

课程
定位

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

课程地位

酒店管理专业专业核心课程

开设目的

培养学生餐饮服务的基本技能

实训内容

托盘、餐巾折花、酒水服务
中餐宴会摆台、菜肴服务等

核心技能



课程
定位

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

教材分析

◆以现代酒店及餐饮企业的
具体工作任务入手

◆结合餐饮企业的服务与
管理现状

◆凸现职业教育的职业性、
专业性和应用性



教学
反思

教材
分析

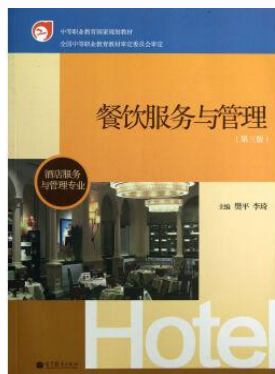
学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思



基础理论知识学
习



参观亚滦湾四星级酒店



已经掌握两项基本技能

教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

(一) 知识目标

(二) 能力目标

(三) 情感目标



重点

掌握中餐宴会
摆
台的操作流程、行业
标准和操作要领。



如何使用骨碟
进行
准确定位。

难点



教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

(一) 知识目标

(二) 能力目标

(三) 情感目标

培养学生的动手操作能力、业务组织能力和协调管理能力。

掌握中餐宴会摆台的技能技巧。

教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

(一) 知识目标

(二) 能力目标

(三) 情感目标

服务意识

规范化
程序化
标准化

成功的经营家

严格的管理者

成熟的服务师

愉快的服务员

教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

以教师为主导，学生为主体的教学理念

讲授

示范

练习

指导

告诉你

做给你看

跟我学

检查



教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

教学过程时间分配图



教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

(一) 导入5'

(二) 讲解、示
范

(三) 分组实践
巡回指导

(四) 实训评价

(五) 拓展总结
布置任务



大家认为这段视
频里的服务员是
不是很酷。

如何利用我们在虚拟
教学平台中认识的
餐具进行标准化的
中餐宴会摆台

教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

(一) 导入

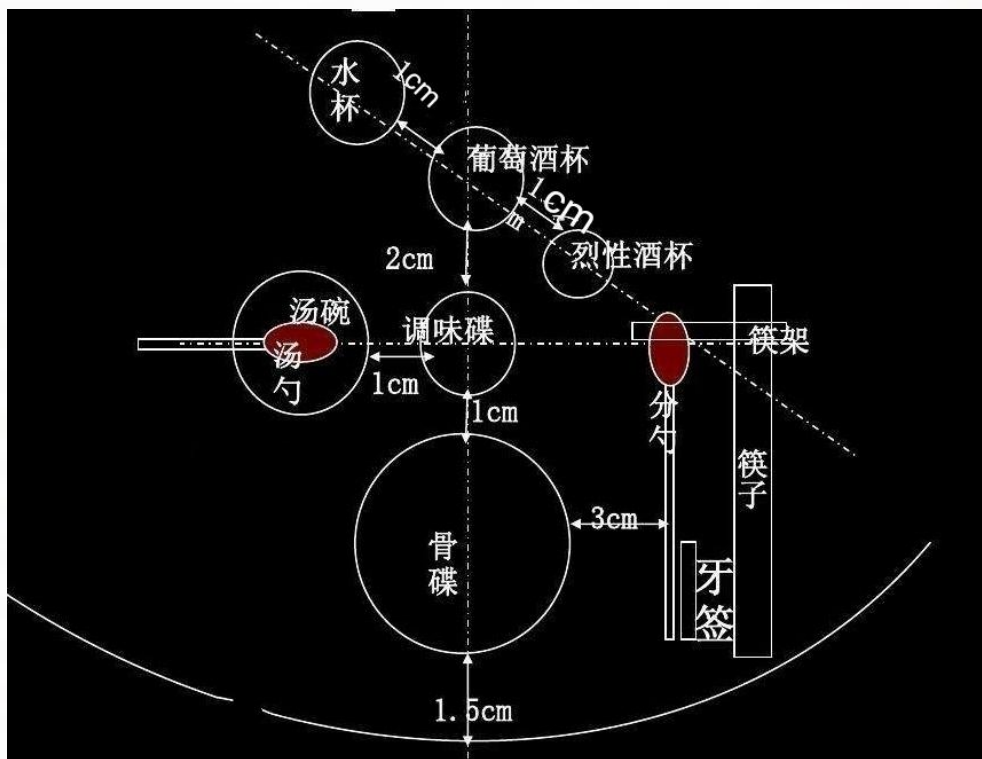
(二) 讲解、示范10'

(三) 分组实践
巡回指导

(四) 实训评价

(五) 拓展总结
布置任务

单个餐位示意图



教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

(一) 导入

(二) 讲解、示范10'

(三) 分组实践
巡回指导

(四) 实训评价

(五) 拓展总结
布置任务

环节

流程

各环节所需物品

第一节

准备工作
铺台布
摆骨碟

- 台布1块
- 骨碟10个

第二节

摆小件儿

- 味碟、汤碗、汤勺、筷架、筷子各10个双)

第三节

摆红酒杯、白酒杯

- 红酒杯、白酒杯各10个

第四节

餐巾折花、摆水杯
拉椅子

- 口布10块、水杯10个

教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

(一) 导入

(二) 讲解、示范10'

(三) 分组实践
巡回指导

(四) 实训评价

(五) 拓展总结
布置任务

教学方法

讲授法
示范教学法



设计意图

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。

教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

(一) 导入

(二) 讲解、示范

(三) 分组实践
巡回指导60'

(四) 实训评价

(五) 拓展总结
布置任务

1、分组、分工

4人/餐台，共分5组。

授课对象：18酒店管理（20人）

授课地点：酒店实训室



教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

(一) 导入

(二) 讲解、示范

(三) 分组实践
巡回指导50'

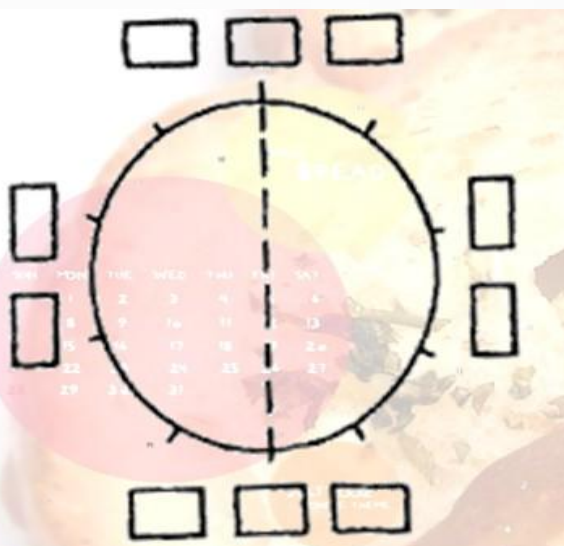
(四) 实训评价

(五) 拓展总结
布置任务

2、强化练习、突破难点

学生

A、B两位同学，
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，
掌握要领。



教师

对每个组的骨
碟定位进行指导。
对操作要领掌握不
到位的学生及时纠
正。



教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

(一) 导入

(二) 讲解、示范

(三) 分组实践
巡回指导50'

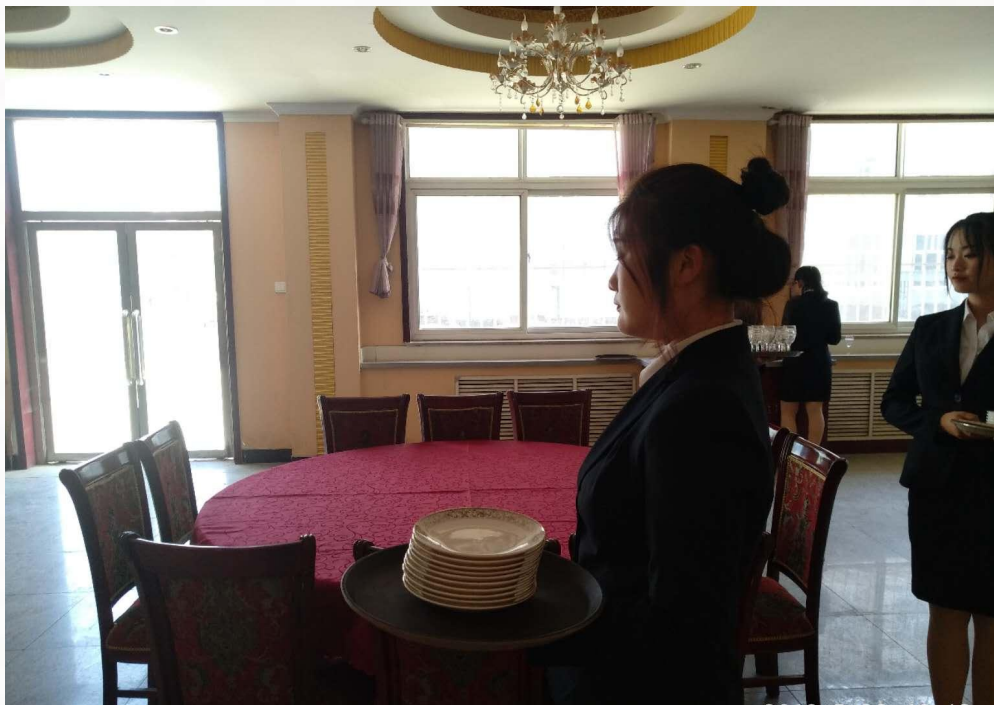
(四) 实训评价

(五) 拓展总结
布置任务

3、流程练习、掌握重点

学生

4位同学按照
操作流程，在
规定的时间差
内进行流水操
作。4人交换
分工，反复练
习。



教师

对每个组的
操作流程和要
领进行督促、
指导。

教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

(一) 导入

(二) 讲解、示范

(三) 分组实践
巡回指导50'

(四) 实训评价

(五) 拓展总结
布置任务

教学方法

分组教学法
示范教学法

设计意图

- ◆ 最大限度地参与课堂实训。
- ◆ 掌握本次课的知识重点，突破操作难点。
- ◆ 体现以教师为主导，学生为主体的实践教学理念。



教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

(一) 导入

(二) 讲解、示范

(三) 分组实践
巡回指导

(四) 实训评价8'

(五) 拓展总结
布置任务

评价方式

小组互评
教师点评



设计意图

- ◆ 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。
- ◆ 更好地把握下次课的实训安排。

教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

(一) 导入

(二) 讲解、示范

(三) 分组实践
巡回指导

(四) 实训评价

(五) 拓展总结
布置任务7'

1、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。

2、案例展示：婚宴和海洋沙滩主题摆台



教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思

(一) 导入

(二) 讲解、示范

(三)

分组实践
巡回指导

(四) 实训评价

(五) 拓展总结
布置任务7'

3、布置任务

①常规任务

课后进行摆台练习，
并能独立操作。

②拓展任务

高考临近，为学子
们的升学宴主桌摆台做一个主
题设计，既要符合中餐宴会摆
台的行业标准，又要体现主题
的特色，通过仿真教学平台提
交作业。



教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

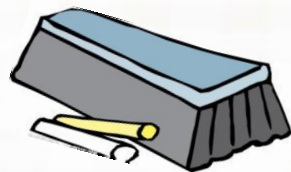
板书
设计

教学
反思

一、中餐宴会摆台单个餐位示意图

二、中餐宴会摆台的流程

三、中餐宴会摆台的操作要领



教学
反思

教材
分析

学情
分析

教学
目标

教学
过程

板书
设计

教学
反思



让每位同学都高度参与到实训中去，真正体现“教—学—做合一”。



需加强服务技能的整合。



多培养学生处理突发事件的应变能力。

谢谢！

