课程名称：餐饮服务与管理

作者姓名：_____韩素娜_____

单 位：_____迁西县职业技术教育中心_____

课题	中餐宴会摆台	课型	新授
教材	餐饮服务与管理第二版		
课时安排	2 课时	教学对象	高星级饭店运营与管理专业
教学目标	<p>一、知识目标： 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： （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； （二）掌握中餐宴会摆台的技能技巧。</p> <p>三、情感目标： 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>		
教学内容分析	中餐宴会摆台技能是餐饮服务技能的核心技能，是餐饮服务的基础。		
教学重点	掌握中餐宴会摆台基本要领及操作程序		
教学难点	中餐宴会摆台餐具摆放的规范化		
教法设计	图片展示、示范讲解、小组练习、归纳总结		
学法设计	自主学习、合作探究		
教学用具	课件、视频、摆台所用餐具		

教 学 过 程			
教师活动	学生活动	教学设计意图	用时
<p>一、观看视频，激趣导入</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，观看视频观看视频：</p>	<p>活跃课堂气氛、自然导入、激发学习兴趣。</p>	<p>5 分钟</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>学生通过图片展示，掌握餐具摆放标准</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>10 分钟</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。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。将整个流程 7 步合并为四个环节，为分组练习做准备</p>	<p>学生认真听取老师的讲授，观看老师的操作过程</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>15 分钟</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</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</p>	<p>最大限度地参与课堂实训。</p>	<p>40 分钟</p>

<p>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>二、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>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>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>学生先进行总结</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>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。</p> <p>培养学生独立思考和语言表达能力。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>	<p>10分钟</p> <p>5分钟</p>
--	--	--	------------------------

		培养了他们的创新能力。	
--	--	-------------	--

附：板书设计

中餐宴会摆台

- 一、中餐宴会摆台的流程
- 二、中餐宴会摆台的操作要领
- 三、中餐宴会摆台单个餐位示意图