教学基本情况

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | **教学项目** | 中餐宴会摆台 |
| **授课地点** | 实训室 | | **课程类型** | 专业方向课 |
| **专业** | 高星级饭店运营与管理专业 | | **班级** | 高星级饭店运营与管理26班 |
| **开设时间** | 2020－2021学年第一学期 | | | |
| **人数** | 46 | | **总学时** | 126 |
| **教材分析** | 参考教材 | 微信图片_20190714084832_副本依据学校人才培养方案和课程标准，对接职业规范，选取樊平、李琦主编的《餐饮服务与管理》，属于“十二五”职业教育国家规划教材，由高等教育出版社出版，是中职高星级饭店运营与管理专业的一门专业必修课。教材以培养学生餐饮服务与管理过程中所需的职业素质与职业能力为目标，具有知识适用性、内容时代性、职业教育性、结构合理性的特点。 | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 活页式  讲义 | 依据专业人才培养方案、课程标准，现有教材已经不能完全满足日常教学需要，结合我专业学生实际情况，整合教材内容自编活页讲义作为教材补充。 |
| **教学资源与手段** | 本课程教学网站为智慧职教平台，其课程资料较完善，能满足教师和学生查找专业资料的需要；同时通过超星学习通app进行课堂教学的运用及新教学资源的生成；课堂上利用希沃授课助手对教师的操作示范和学生的操作进行拍摄投屏；制作了大量微课和教学视频作为课前和课中素材供学生使用；借助多元立体评价系统对学生进行全面、客观、公正的评价；鼓励学生主动利用发达的网络资源查找资料。 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | | 餐饮服务与管理 | | | | | | | | | | | | | | | |
| **授课内容** | | 项目一 认识餐饮 | | | | | | | **授课学时** | | | | | | | 2 | |
| 任务1 认识餐饮环境 | | | | | | |
| **教学资源** | | 信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、多元立体化评价系统。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| **项目一**  **教学目标** | | 素质目标 | | | 摒弃餐饮职业低人一等的观念，树立人格无贵贱，“我为人人服务、人人为我服务”的观念，崇尚劳动、尊重劳动。 | | | | | | | | | | | | |
| 知识目标 | | | 1.掌握餐饮设施餐饮的服务项目。  2.掌握餐饮有形和无形产品的特点  3.熟悉餐饮部在饭店中的地位和作用 | | | | | | | | | | | | |
| 能力目标 | | | 1.能说出主要岗位的职责要求  2.你能根据餐饮服务人员应具备的素质要求自己  3.能说出不同餐饮设施设备用途和使用方法 | | | | | | | | | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | | 素质目标 | | | 1.引导学生树立职业自豪感；  2.引导学生热爱餐饮服务，树立高尚的职业道德。 | | | | | | | | | | | | |
| 知识目标 | | | 1.掌握餐厅的具体概念  2.熟悉饭店常见的餐饮设施及服务项目 | | | | | | | | | | | | |
| 能力目标 | | | 1.能准确说出餐厅的概念  2.能区分常见的餐饮设施。  3.能够描述饭店餐饮的服务项目 | | | | | | | | | | | | |
| **教学**  **重难点** | | 教学重点 | | | 旅游饭店常见的餐饮设施及服务项目的种类 | | | | | | | | | | | | |
| 教学难点 | | | 旅游饭店常见的餐饮设施及服务项目的种类 | | | | | | | | | | | | |
| **学情分析** | | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生，同学们富有朝气，对于新知识求知欲很强，思维也很活跃，参与活动积极性高，并且乐于通过现代化信息工具接受所学内容；但知识总结和归纳水平、语言表达能力方面尚待提高。  学生刚开始学习这门课程，对餐饮还不太了解，那么就先需要学习一些餐饮方面的基本知识，餐厅的概念，旅游饭店常见的餐饮设施及服务项目的种类有哪些，这是学生本节所要学习的内容。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | | | | | | **设计意图** | | | | **课程思政** | | | |
| 教师通过学习通平台发布学习任务：  1.预习课本内容；并思考两个问题：  （1）要开设餐厅必须具备哪些条件？  （2）常见的餐饮设施及服务项目有哪些？  2.要求学生用简洁的语言总结和陈述两个问题的答案；  3.查看学生任务完成情况。 | | | 1.预习课本知识，思考问题的答案，并动笔进行总结；  2.在组内交流自己对两个问题的理解；并将答案通过学习通分享在班级群。 | | | | | | | 课前进行预习，让学生熟悉知识脉络，提高学生的语言表达能力和归纳总结能力。 | | | |  | | | |
| **(一）能力发展动员** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | | | | | | **设计意图** | | | | **课程思政** | | | |
| 1.点评课前作业，展示优秀作业。指出用框架图归纳和总结知识更加清晰明了；  2.教师展示不同类型餐饮设施的图片，如中餐厅、咖啡厅、西餐厅、宴会厅等。  请同学们回答问题－－它们的风格一样吗？有什么特点？ | | | 1.学生欣赏并学习优秀作业，领会框架图对知识总结的意义；  2.欣赏图片，感受情景氛围，积极思考。导出学习本任务内容餐饮设施及服务项目。 | | | | | | | 1．引导学生对星级酒店的餐饮环境有一个直观的认识。  2．通过图片激发学生的学习兴趣。 | | | | 引导学生对餐饮服务有初步的认识，帮助学生树立职业理想。 | | | |
| **（二）基础能力诊断** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | | | | | | **设计意图** | | | | **课程思政** | | | |
| 教师通过随机选人提问课前学习内容：  1.要开设餐厅必须具备哪些条件？  2.常见的餐饮设施及服务项目有哪些？  3.教师讲解餐厅的概念。 | | | 学生结合课前学习和领会的知识积极思考并回答：   1. 开设餐厅具备的条件：   a.具备一定的场所  b.能够为客人提供菜肴、饮料和服务  c.以盈利为目的  2.常见服务项目有：中餐厅、咖啡厅、西餐厅、宴会厅等。  4.学生聆听教师讲解并做好笔记。 | | | | | | | 将理论知识学习任务通过学习通平台提前发布，课上再进行检测，为后续教学环节的开展打好基础。 | | | |  | | | |
| **（三）能力发展训练** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | | | | | | **设计意图** | | | | **课程思政** | | | |
| **★教学重点**  1.播放各种餐饮设施服务项目图片，要求学生辨一辨它们分别是哪种餐饮设施和服务项目。  2.让学生通过完成学习通发布的表格，学习饭店常见的餐饮设施和服务项目，以及它们的特点。  3.教师边核对作业边进行讲解。 | | | 1.辨认图片；说明理由  2.完成学习通作业，并进行投屏。  3.认真聆听老师的讲解，并完善作业。   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 名称 | 英文 | 服务项目 | 特点 | | 中餐厅 |  |  |  | | 咖啡厅 |  |  |  | | 西餐厅 |  |  |  | | 多功能厅 |  |  |  | | 小宴会厅 |  |  |  | | 特式餐厅 |  |  |  | | 各种酒吧 |  |  |  | | | | | | | | 学生通过“辨、写、读”的方法主动探究饭店常见餐饮设施和服务项目，解决本节课的重点。 | | | | 通过对餐饮服务设施和服务项目的学习，引导学生树立正确的职业理想。并能够为职业理想而努力奋斗。 | | | |
| **（四）能力发展鉴定** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | | | | | | **设计意图** | | | | **课程思政** | | | |
| **★教学难点**  1.教师明确任务及要求：  ①掌握餐饮部组织机构设置的原则。  ②了解餐饮不的形态组织。   1. 列出大中型饭店组织机构图，让学生拿事先准备好的卡片找准自己所属的部门。 | | | 1.领会老师布置的任务及要求并进行识记。  2.学生贴出自己的所在部分并对部门岗位职责进行描述。 | | | | | | | 通过本任务的完成，考察学生对餐厅服务组织机构理论知识的掌握情况。突破本节课的难点。 | | | | 学生通过进行部门选择，描述部门岗位职责，理解餐饮服务人员要服务群众，奉献社会的职业道德。 | | | |
| **（五）能力教学反思** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | | | | | | **设计意图** | | | | **课程思政** | | | |
| 教师引导学生总结本课所学内容并反思自己的掌握程度。 | | | 在老师的引导下，一起回忆本课的内容：  1．掌握餐厅的具体概念  2．饭店常见的餐饮设施及服务项目  3餐饮部组织机构设计原则 | | | | | | | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度 | | | |  | | | |
| **课后作业** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | | | | | | **设计意图** | | | | **课程思政** | | | |
| 利用周末深入附近的饭店企业，结合课本表1的格式进行调查评价，了解饭店企业餐饮设施及服务项目。 | | | 进行企业调查并评价 | | | | | | | 作业是对课堂学习内容的延伸，需要学生学以致用。 | | | |  | | | |
| **教学效果** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.在基础能力诊断环节通过教师提问落实学生课前学习的效果，在能力发展训练环节引导学生学习新知识，达成本节课的知识目标；  2.通过学生自己企业调查，达成本节课的能力目标；  3.通过思政渗透，学生体验到了不同岗位的工作要求。 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.利用各种信息化教学手段常态化辅助教学，帮助学生化解教学重难点；  2.通过展示图片，将各种餐饮设施呈现在学生面前，提升了学生的职业自豪感，同时激发学生对职业理想的进行进一步规划。 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 依据课程教学内容—— 认识餐饮环境，通过表格形式让学生提取概括内容，教会学生学习方法，又锻炼了学生归纳和总结能力，为后续的学习打下扎实的基础。 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 理论性强的内容应该多结合活动来使学生掌握，在讲解餐饮部组织机构设置这部分时，由于组织机构有限，所有学生不能参与活动，可以分组进行活动。 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | | | | | | | | | | |
| **授课内容** | **项目一 认识餐饮** | | | | | | | | | | **授课学时** | | | | 2 | |
| 任务2 认识餐饮产品 | | | | | | | | | |
| **教学资源** | 信息资源：教学一体机、多媒体课件、微课；学习通平台、多元立体化评价系统。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| **项目一**  **教学目标** | 素质目标 | | | 摒弃餐饮职业低人一等的观念，树立人格无贵贱，“我为人人服务、人人为我服务”的观念，崇尚劳动、尊重劳动。 | | | | | | | | | | | | |
| 知识目标 | | | 1.掌握餐饮设施餐饮的服务项目。  2.掌握餐饮有形和无形产品的特点  3.熟悉餐饮部在饭店中的地位和作用 | | | | | | | | | | | | |
| 能力目标 | | | 1.能说出主要岗位的职责要求  2.能根据餐饮服务人员应具备的素质要求自己  3.能说出不同餐饮设施设备用途和使用方法 | | | | | | | | | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | | | 激发学生了解餐饮前沿知识的兴趣 | | | | | | | | | | | | |
| 知识目标 | | | 1.餐饮生产的特点  2.餐饮产品销售特点  3.餐饮服务特点  4.餐饮发展趋势 | | | | | | | | | | | | |
| 能力目标 | | | 1.通过自主探究学习，掌握与客人的沟通技巧。  2.通过本课知识的学习，体验问题解决的过程与方法。 | | | | | | | | | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | | | 餐饮生产的特点、餐饮产品销售特点 | | | | | | | | | | | | |
| 教学难点 | | | 餐饮发展趋势 | | | | | | | | | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生。学生刚开始学习这门课程，对餐饮还不太了解，那么就先需要学习一些餐饮方面的基本知识，餐饮产品的特点是什么、餐饮发展趋势怎么样，这是学生本节所要学习的内容。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | | | | **学生活动** | | **设计意图** | | | | **课程思政** | | | | |
| 教师通过学习通平台发布学习资料并布置学习任务：  餐饮企业生产的产品是什么？有什么特点？餐饮服务的特点？  随着社会的发展，我国餐饮业的发展呈现出什么样的趋势？ | | | | | | 学生通过学习通平台接收并完成学习任务：  1.阅读餐饮产品的特点。产品销售特点以及餐饮服务特点。  2.阅读并归纳总结餐饮发展的趋势 | | 通过学习通平台布置学习任务，让学生初步了餐饮产品的特点，餐饮发展的趋势。 | | | |  | | | | |
| **（一）情景描述　导入新课** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | | | | **学生活动** | | **设计意图** | | | | **课程思政** | | | | |
| 教师通过一体机播放知识链接：《餐饮服务的重要性》据美国哈佛商学院一项调查显示，一个餐饮企业受到的10次宾客的投诉评价中。有6.2次是由于餐饮服务不好引起的，在处理顾客投诉的圆满程度上，因餐饮服务所引起的投诉要比菜肴质量索引起的投诉难度更大，而且不容易得到客人的谅解，仅此一点即可看出餐饮服务工作，在餐饮企业经营中的重要性。  如果你是餐厅的服务人员，请你为餐饮服务中应如何让客人满意。 | | | | | | 认真观看知识链接，体会餐饮服务的重要性，领会本节课的任务。 | | 通过知识链接，引导学生体会岗位工作任务，思考本节课所要学习的内容。 | | | | 在领会任务的过程中引导学生树立“顾客就是上帝”的服务理念，践行“宾至如归”的服务宗旨。 | | | | |
| **（二）情景分析 学习新知** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | | | | **学生活动** | | **设计意图** | | | | **课程思政** | | | | |
| **★**教学重点  1.教师明确任务：餐饮生产的特点是什么？餐饮产品销售特点？餐饮服务的特点  2.学生回忆课前学习的“餐饮生产特点？餐饮产品销售特点？餐饮服务的特点？”相关内容；  3.通过学习通平台随机选人进行个别提问，引导学生回答问题。 | | | | | | 1.明确老师布置的任务；  2.回忆课前学习的“餐饮生产的特点是什么？餐饮产品销售特点？”的相关内容；  3.积极回答问题。 | | 通过学生的自主探究解决本节课的重点，带着问题阅读，培养学生的自主学习能力，明确餐饮生产特点和餐饮产品销售特点是什么。 | | | |  | | | | |
| **（三）小组协作 能力提升** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | | | | **学生活动** | | **设计意图** | | | | **课程思政** | | | | |
| **★**教学难点  1.如果你是餐厅的服务人员，你认为餐厅成败的关键是什么？餐饮发展趋势是什么？  2.要求学生以组为单位进行讨论  3.老师在学生讨论过程中巡回指导。 | | | | | | 1.领会老师布置的任务；  2.小组协作，讨论并完成餐饮发展趋势。  3.学生领会老师的指导，及时纠正自己的问题。 | | 这是本节课的难点，通过小组合作及主动探究突破难点。 | | | | 通过小组讨论，培养学生的团队合作意识。 | | | | |
| **（四）情景模拟　解决问题** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | | | | **学生活动** | | **设计意图** | | | | **课程思政** | | | | |
| 1.学生以组为单位上台展示本组所讨论的结果。  2.其他组学生发言，谈一谈自己的体验，老师点评。 | | | | | | 1.以组为单位上台展示，讲清楚餐饮发展趋势。  2.认真观摩，学生评委做好评分工作；  3.所有同学积极发言。 | | 通过以组为单位上台展示，考查学生对本节课内容的掌握情况。 | | | |  | | | | |
| **（五）课堂小结 强化巩固** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | | | | | **学生活动** | **设计意图** | | | | | **课程思政** | | | |
| 教师引导学生总结本课所学内容并要求学生反思自己的掌握程度。 | | | | | | | 在老师的引导下，回忆本课的内容，思考自己的掌握程度：  1．餐饮生产的特点是什么？  2．餐饮产品销售特点？  3．餐饮发展的趋势？ | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 | | | | |  | | | |
| **课后作业** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | | | | **学生活动** | | **设计意图** | | | | **课程思政** | | | | |
| 旅游服务有一些工作也具备一次性的特点，你能举出两个例子吗？ | | | | | | 思考问题。 | | 通过课后拓展，进一步激发学生的学习兴趣，巩固课堂学习的效果。 | | | |  | | | | |
| **教学效果** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.在“情景分析 学习新知”环节，学生能够回答出餐饮生产的特点以及餐饮产品销售特点，达成本节课的知识目标。  　　２.在“小组协作 能力提升”环节，学生能根据餐饮最新动态讨论出餐饮发展趋势。达成本节课的能力目标。  　　3.学生在学习餐饮服务差异性过程中能够分析不同顾客的心理，考虑顾客的需求，意识到“顾客就是上帝”，践行了“宾至如归”的服务宗旨，提升了职业素养，达到素养和思政目标。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.运用PPT、学习通平台等信息化手段辅助教学，激发学生的学习兴趣；  2.课堂上在不同的教学环节有效融入思政教育，把思政教育内容和专业素养要求有机结合，提升了学生的职业素养。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 课堂上运用了“情景模拟式五步教学法”，为学生设置了贴近职业岗位的问题，使学生将所学知识和职业岗位工作内容紧密结合，具有直观性、趣味性、生动性的特点。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 由于学生学习餐饮服务的时间不长，学生掌握的知识有限，在讨论环节，学升显得力不从心。以后应利用课余时间，引导学生阅读本专业课外读物并丰富学生的知识。 | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | | | |
| **授课内容** | **项目一 认识餐饮** | | | | | **授课学时** | | | 2 |
| 任务3 认识餐饮设备 | | | | |
| **教学资源** | 工具材料：操作台、口布、直筒杯、服务盘、餐桌、餐具、餐椅等；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；超星学习通平台。 | | | | | | | | |
| **项目一**  **教学目标** | 素质目标 | 摒弃餐饮职业低人一等的观念，树立人格无贵贱，“我为人人服务、人人为我服务”的观念，崇尚劳动、尊重劳动。 | | | | | | | |
| 知识目标 | 1.掌握餐饮设施餐饮的服务项目  2.掌握餐饮有形和无形产品的特点  3.熟悉餐饮部在饭店中的地位和作用 | | | | | | | |
| 能力目标 | 1.能说出主要岗位的职责要求  2.你能根据餐饮服务人员应具备的素质要求自己  3.能说出不同餐饮设施设备用途和使用方法 | | | | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | 1.通过小组合作介绍一类餐饮设备，培养学生的团队合作意识；  2.引导学生树立“顾客就是上帝”的服务理念，践行“宾至如归”的服务宗旨，引导学生崇尚劳动、尊重劳动。 | | | | | | | |
| 知识目标 | 1.认识餐具；  2.掌握餐具的消毒方法；  3.认识餐厅家具；  4.认识餐厅布件。 | | | | | | | |
| 能力目标 | 能识别并介绍常用的餐饮设备 | | | | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | 认识餐具 | | | | | | | |
| 教学难点 | 能识别并介绍常用的餐饮设备 | | | | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生。通过前面的学习，学生已经认识了餐饮环境和餐饮产品，在学习过程中对餐饮表现出了浓厚的兴趣，他们思维活跃，动手实践能力强，参与活动积极性高，并且乐于接受现代化信息工具。本节课在前面的基础上认识餐饮设备，为后续知识的学习奠定基础。 | | | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| 教师通过超星学习通平台发布学习资料并布置学习任务：   1. 请认真阅读“走进餐厅”，想一想自己都认识餐厅的哪些设备，是否明确它们的用途，会不会使用。 2. 在学习通平台上完成话题讨论：介绍一种自己熟悉的餐厅设备 | | | 学生通过超星学习通平台接收并完成学习任务：  1.阅读“走进餐厅”；  2.完成话题讨论：介绍一种自己熟悉的餐厅设备 | | 通过学习通平台布置学习任务，让学生初步了解餐厅的设备，为课堂教学的顺利开展做好准备。 | |  | | |
| **（一）情景描述　导入新课** | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| 教师通过一体机播放情景动画：  正值旅游旺季，某五星级饭店餐厅客流量猛增，小冉被调到高级西餐厅帮忙时，发现餐台上的红酒杯清透度非常高，手感比普通玻璃杯轻。于是他向餐厅领班咨询原由，得知这是一款产自意大利的品质上乘的水晶葡萄酒杯，由于水晶的清透度远远高于普通玻璃，所以在观看酒的颜色时，水晶杯能更加清晰的反映酒色，水晶杯杯壁薄，摇动酒液时会感觉到很轻松，碰撞起来会发出清脆的声音。餐饮部的员工除了具备良好的服务态度与服务技能外，还应掌握餐饮设备、用品的使用与保养。  教师提问：大家都见过或知道哪些餐饮设备 | | | 认真观看动画，体会动画中所描述的情景，领会本节课的任务。  回答老师提出的问题，说一说自己见过的餐饮设备 | | 通过动画中的情景描述，引导学生体会岗位工作任务，思考本节课所要学习的内容。 | | 在观看动画、领会任务的过程中引导学生树立“顾客就是上帝”的服务理念，践行“宾至如归”的服务宗旨。 | | |
| **（二）情景分析 学习新知** | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| **★**教学重点  任务一：认识餐具  1.教师出示图片，请同学们仔细观察，说出图片上餐具属于哪一种餐具。  2.详细讲解瓷器的分类  任务二：餐具的消毒方法  1.请同学们说一说自己了解的餐具消毒方法  2.教师总结7种餐具消毒方法  任务三：认识餐厅家具  1.请同学们说一说自己见过的餐厅家具  2.针对学生不熟悉的餐厅家具详细讲解  任务四：认识餐厅布件  请同学们从实训室找出下列餐厅布件：台布、装饰布、餐巾、桌裙、椅套 | | | 任务一：认识餐具  1.学生仔细观察，说出图片上餐具属于哪一种餐具。  2.认真倾听，了讲解瓷器的分类  任务二：餐具的消毒方法  1.说一说自己了解的餐具消毒方法  2.认真倾听，了讲7种餐具消毒方法  任务三：认识餐厅家具  1.说一说自己见过的餐厅家具  2.认真倾听老师的讲解  任务四：认识餐厅布件  积极行动起来，从实训室找出下列餐厅布件：台布、装饰布、餐巾、桌裙、椅套 | | 讲授法和任务驱动法相结合，充分调动学生参与课堂的积极性，掌握本节课理论知识。 | | 引导学生认识到我们只有了解并熟练掌握各种餐饮设备的使用方法，才能为顾客提供优质的服务。 | | |
| **（三）小组协作 能力提升** | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| **★**教学难点  1.重复情景描述，明确任务：  小冉向餐厅领班咨询自己所不明白的问题，如果有一天你当上了餐厅领班，能不能熟悉餐厅的每一种设备，请选择餐厅的一类设备，为大家做以详细的介绍；  2.要求学生以组为单位进行准备；  3.老师在学生练习过程中巡回指导。 | | | 1.领会老师布置的任务；  2.小组协作，讨论并完成，做好介绍的准备；  3.学生领会老师的指导，及时纠正自己的问题。 | | 这是本节课的难点，通过小组合作及主动探究突破难点。 | | 通过小组合作介绍餐饮设备，培养学生的团队合作意识。 | | |
| **（四）情景模拟　解决问题** | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| 1.学生以组为单位上台展示。并用抖音小视频录制展示过程，上传至抖音APP，方便学生课后观看提高；  2.学生发言，谈一谈自己观摩的体验，老师点评。 | | | 1.以组为单位上台展示。并用抖音小视频录制展示过程，上传至抖音APP；  2.所有同学积极发言。 | | 通过以组为单位上台展示，考查学生组内准备的结果，检测学生对本节课内容的掌握情况。 | | 通过展示，引导学生崇尚劳动、尊重劳动。 | | |
| **（五）课堂小结 强化巩固** | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | | **学生活动** | **设计意图** | | | **课程思政** | |
| 教师引导学生总结本课所学内容并要求学生反思自己的掌握程度。 | | | | 在老师的引导下，回忆本课的内容，思考自己的掌握程度：  1.认识餐具；  2.掌握餐具的消毒方法；  3.认识餐厅家具  4.认识餐厅布件  5.能识别常用的陶瓷器皿、玻璃器皿、金属餐具的特性 | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 | | |  | |
| **课后作业** | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| 布置作业：周末请同学们尝试着走进一家餐厅，找一找都有哪些餐饮设备？哪些设备与众不同，给你留下了深刻的印象？影像资料上传学习通平台。 | | | 利用周末时间走进一家餐厅，认真观察餐厅都有哪些餐饮设备？思考哪些设备与众不同，给自己留下了深刻的印象，影像资料上传学习通平台。 | | 通过课后拓展，进一步激发学生的学习兴趣，巩固课堂学习的效果。 | |  | | |
| **教学效果** | | | | | | | | | |
| 1.在“情景分析 学习新知”环节，学生能够顺利掌握所授理论知识。达成本节课的知识目标。  　　２.在“小组协作 能力提升”环节，学生能了解并介绍一类餐饮设备。达成本节课的能力目标。  　　3.学生在情景模拟的过程中能够分析顾客的心理，考虑顾客的需求，意识到“顾客就是上帝”，践行了“宾至如归”的服务宗旨，提升了职业素养，达到素养和思政目标。 | | | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | | | |
| 1.本课内容理论与实践相结合，先理论后实践，体现了“做中学，学中做”的教育理念；  2.运用PPT、微课、学习通平台等信息化手段辅助教学，激发学生的学习兴趣；  3.课堂上在不同的教学环节有效融入思政教育，把思政教育内容和专业素养要求有机结合，提升了学生的职业素养。 | | | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | | | |
| 课堂上运用了“情景模拟式五步教学法”，为学生设置了贴近职业岗位的情景，情景的运用贯穿课堂始终，使学生将所学知识和职业岗位工作内容紧密结合，具有直观性、趣味性、生动性的特点。 | | | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | | | |
| 由于实训条件的限制，学生不可能实地看到并了解掌握每一种餐饮设备的使用方法，所以课后鼓励学生走进真正的餐厅去仔细观察，更深入地了解餐饮设备。 | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | **授课学时** | | | 2 |
| 任务1 托盘的使用 | | |
| **教学资源** | 工具材料：口布、托盘等；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；希沃授课助手、超星学习通平台。 | | | | | | |
| **项目一**  **教学目标** | 素质目标 | | 1.培养团队合作意识和服务意识；  2.体现工匠精神；  3.提高审美情趣，享受餐桌文化艺术。 | | | | |
| 知识目标 | | 掌握三种摆台单项技能（托盘、餐巾折花、铺台布）的理论知识 | | | | |
| 能力目标 | | 1. 熟练掌握托盘、餐巾折花、铺台布的操作技能，并能完成岗位工作任务；   2.做到姿势和方法正确，动作大方、优雅，体现岗位气质。 | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | | 1.引导学生树立职业自豪感；  2.引导学生体会工作状态中的美感；  3.培养学生的团队合作意识，引导学生树立规范化、程序化、标准化服务意识，培养精益求精、追求卓越的精神。 | | | | |
| 知识目标 | | 1.掌握托盘的种类和用途；  2.掌握轻托的操作方法。 | | | | |
| 能力目标 | | 能运用正确的操作方法完成轻托的操作，姿势正确，托运平稳。 | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | | 掌握托盘的轻托操作方法 | | | | |
| 教学难点 | | 按照托盘轻托的操作方法正确练习和使用托盘 | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生，同学们富有朝气，对于新知识求知欲很强，思维也很活跃，参与活动积极性高，并且乐于通过现代化信息工具接受所学内容；但知识总结和归纳水平、语言表达能力方面尚待提高。  通过前面的学习，学生已经对餐饮及餐饮服务有了一个明确的概念，认识到要完成餐饮服务，必须要有服务技能做保障，为本节课的教学做好了铺垫。 | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 教师通过超星学习通平台发布学习材料并布置任务：   1. 观看微课《托盘的使用》；     2.并思考三个问题：托盘的种类和用途是什么；托盘操作方法按承载物重量分为哪两种；轻托的操作步骤是什么；    3.要求学生用自己擅长的知识梳理方式总结三个问题的答案，并以组为单位上传至超星学习通平台。 | | 1.登录超星学习通平台观看微课《托盘的使用》和学习材料，  2.思考三个问题的答案，并将答案用自己喜欢的方式进行总结；  3.并将三个问题的答案通过超星学习通平台分享在班级群；  1e0cdb64c346df4b5c57249d9d4fa45  3.以组为单位，将总结的答案上传至超星学习通平台。 | | | 课前进行微课学习，让学生领会托盘的操作方法并会做陈述，提高学生的语言表达能力和归纳总结能力。 |  | |
| **(一）观看视频 导入新课** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 1.点评课前作业，展示优秀作业。指出用框架图归纳和总结知识更加清晰明了；  2.教师播放酒店餐厅工作人员视频：  请同学们回答问题－－看到这样的工作场景，你的感受是什么？ | | 1.学生欣赏并学习优秀作业，领会用框架图总结知识的意义；  2.欣赏视频，感受情景氛围，积极思考，并用“羡慕”、“享受”、“规范”、“形象”、“大方”、“得体”、“优雅”等词语表达自己的感受。 | | | 引导学生对星级酒店的餐饮部门有一个正确的认识，对餐饮服务技能以及托盘的使用有进一步了解。 | 引导学生认识到姿态优雅、技能娴熟，才能在工作过程中给人带来美感，服务别人也可以给自己带来快乐。 | |
| **（二）知识检测 明确要求** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 教师通过随机选人提问课前学习内容：  1.托盘的种类和用途是什么；  2.托盘操作方法按承载物重量分为哪两种；  3.轻托的操作步骤是什么；  4.教师讲解常用托盘的名称和用途。 | | 学生结合课前学习和领会的知识积极思考并回答：   1. 托盘的种类和用途:   2.托盘操作方法按承载物重量分为轻托和重托两种；  3.轻托的操作步骤包括理盘、装盘、起盘、站立、行走、卸盘；  4.学生聆听教师讲解并做好笔记。 | | | 将理论知识学习任务通过学习通平台提前发布，课上再进行检测，为后续教学环节的开展打好基础。 |  | |
| **（三）小组协作 能力提升** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | | **设计意图** | **课程思政** | |
| **★教学重点**  1.发放新型活页资料－轻托的操作方法（附录1）并明确任务：要求同学们用框架归纳总结轻托的操作方法；  2.引导同学们抓住关键词梳理知识，老师进行总结；  3.教师示范并讲解轻托的操作方法；  4.要求学生小组合作，边陈述轻托的操作方法，边进行轻托的操作，老师巡回指导。 | | 1.学生领会老师布置的任务；  2.在纸质材料上总结归纳轻托的操作方法，抓住“装、起、站、行”四个关键词；  3.仔细观察老师的示范，认真聆听老师的讲解，用心去体会有质有量地完成轻托的操作；  4.陈述轻托的操作方法，并在反复操作中逐渐掌握。 | | | 学生通过“写、说、练”的主动探究来掌握轻托的操作方法，解决本节课的重点。 | 通过轻托的操作练习，引导学生树立规范化、程序化、标准化服务意识。 | |
| **（四）组间PK 互相切磋** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | | **设计意图** | **课程思政** | |
| **★教学难点**  1.教师明确任务及要求：  ①小组四位成员接力将操作台上摆放的餐具用托盘绕实训室场地一周运送到餐桌上；  ②操作要求：表情自然、姿势正确、动作大方优美；  ➂按照操作要求，选出组内优胜者代表本组进行组间比赛；   1. 教师组织各组进行托盘运送比赛；   3.要求学生认真观看比赛，参赛同学说出体会，所有学生做好自评和互评工作，完成轻托评价表（附录2）。 | | 1.领会老师布置的任务及要求；  2.各小组按照教师的要求进行托盘运送比赛；  3.同学们认真观看比赛，聆听参赛体会，做好自评、互评工作。 | | | 组织轻松而有趣的托盘运送比赛，学生喜闻乐见。通过本任务的完成，考察学生对轻托操作技能的掌握情况。突破本节课的难点。 | 通过小组合作接力完成比赛，培养学生的团队合作意识，培养精益求精、追求卓越的精神。 | |
| **（五）课堂小结 强化巩固** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 教师引导学生总结本课所学内容并反思自己的掌握程度。 | | 在老师的引导下，一起回忆本课的内容：  1.托盘的种类和用途；  2.轻托的操作方法；  3.能运用正确的操作方法完成轻托的操作，姿势正确，托运平稳。 | | | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 |  | |
| **课后作业** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 通过超星学习通平台发布任务：  利用课余时间继续组织托盘运送比赛，互相学习，取长补短，影像资料上传超星学习通平台。 | | 学生接收并完成任务：  利用课余时间组织托盘运送比赛，并将练习过程拍成小视频上传超星学习通平台。 | | | 作业是对课堂学习内容的延伸，技能的熟练掌握只靠课堂上的时间远远不够，需要将理论知识牢记在心，课后反复练习。 |  | |
| **教学效果** | | | | | | | |
| 1.在知识检测环节通过教师提问落实学生课前学习的效果，在小组协作环节引导学生学习新型活页材料，达成本节课的知识目标；  2.通过学生自己练习和小组协作完成托盘运送比赛，并在互相切磋环节听取同学们的体会，做到人人参与课堂，动手又动口，在做中学，学中思，思则变，达成本节课的能力目标；  3.通过思政渗透，学生体会到了工作中的苦与美，感受到了团队合作的重要性，树立了规范化、程序化、标准化服务意识。达到素质和思政目标。 | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | |
| 1.利用各种信息化教学手段常态化辅助教学，帮助学生化解教学重难点；  2.通过播放视频，将星级酒店场景呈现在学生面前，提升了学生的职业自豪感，同时激发了学生对提升专业技能的求知欲；  3.通过练习和比赛，学生树立了自信，为进一步学习专业技能打下了良好的基础。 | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | |
| 依据课程教学内容——托盘，链接语文教学的“关键词”提取概括，使语文课程和专业方向课程融通结合，辅助学生专业学习，提炼了教学内容；优秀作业：框架结构梳理知识锻炼了学生归纳和总结能力，为后续的理论知识学习打下了基础。 | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | |
| 通过1节课的学习，学生们对本节内容掌握程度各有差别，需要给学生提供更多的展示机会，才能让同学们看到努力后更优秀的自己；而且实操课的技能提升决不仅限于1节课时，所以想要达到熟能生巧的水平，还需要利用课余时间和自习时间加强练习。 | | | | | | | |

**附录1：**

新型活页资料——轻托的操作方法

1.左手托盘，左手向上自然弯曲，大臂与小臂成90度角，小臂垂直于胸部。

五指自然张开，掌心向上，成凹形，掌心不与盘底接触，拖住盘中心(以五指指肚及掌根受力，托住托盘重心位置) 。

2.托盘平托，略低于胸部，肘部离腰部一拳(15厘米)远。

3.托盘边缘不得触碰身体(手指随时根据托盘轻重变化做相应调整，以使托盘平稳)。

4.根据所托物品选择好托盘，洗净擦干，在盘内垫上洁净的垫布(垫布用清水沾湿拧干再使用，效果更好)，铺平拉齐，这样既整洁美观又可使盘内物品不滑动。

规则1:一般是重物高物放在托盘的里档，轻物、低物放在外档。

规则2:先上桌的物品在上、在前，后上桌的物品在下、在后。轻托一般用左手。服务人员站于工作台前，右脚在前，左脚在后，弯曲双膝，上身平直，先用右手将托盘平拉出1/3，再用左手托住盘底，站直双脚，掌握好重心后，右手放下，左手托盘横托于胸前。 行走时要头正肩平，上身挺直，目视前方，用余光观察周围环境。脚步轻快稳健，精力集中，随着步伐移动，托盘会在胸前自然摆动，左手随时调整托盘重心，切忌僵硬死板。

**附录2：**

轻托评价表

| **步骤** | **标准及要求** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **理盘** | 根据所托物品选择合适的托盘，将托盘洗净擦干 | 2 |  |  |  |
| **装盘** | 根据装盘原则合理装盘，要求安全、整洁、美观 | 2 |  |  |  |
| **起盘** | 站在工作台前，曲膝直腰，右手将托盘拉出台面2/3，左手五指分开，掌心向上，成凹形，用大拇指指尖到指根部位和其余四指的指尖连成一个平面与托盘接触；小臂与大臂垂直于左胸前，手肘距身体一个拳头。 | 2 |  |  |  |
| **托盘**  **站立** | 收腹挺胸抬头、头正肩平、目光平视前方 | 2 |  |  |  |
| **托盘**  **行走** | 行走时托盘平稳，姿势正确，仪态优美。微笑自信 | 2 |  |  |  |
| **卸盘** | 到达目的地，曲膝直腰，先将托盘前段1/3放在工作台上，然后平稳地将托盘推进去放好，再安全取出盘内物品按要求放到工作台上。 | 2 |  |  |  |
| **整体**  **评价** | 托盘平稳，姿势优美，表情自然 | 3 |  |  |  |
| **总分** | | 15 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | **授课学时** | 2 |
| 任务2 托盘强化训练 | | |
| **教学资源** | 工具材料：防滑垫布、托盘、餐具等；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；超星学习通平台。 | | | | |
| **项目一**  **教学目标** | 素质目标 | | 1.培养团队合作意识和服务意识；  2.体现工匠精神；  3.提高审美情趣，享受餐桌文化艺术。 | | |
| 知识目标 | | 掌握三种摆台单项技能（托盘、餐巾折花、铺台布）的理论知识 | | |
| 能力目标 | | 1.熟练掌握托盘、餐巾折花、铺台布的操作技能，并能完成岗位工作任务；  2.做到姿势和方法正确，动作大方、优雅，体现岗位气质。 | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | | 1.培养学生的团队合作意识及在学习、工作中互相配合、互相协调的意识；  2.引导学生树立自信心，力争上游、敢于展示自我；  3.培养精益求精、追求卓越的精神。 | | |
| 知识目标 | | 掌握轻托操作过程中的重点步骤口诀 | | |
| 能力目标 | | 领会轻托的操作方法，将重点步骤的操作技能强化练习，做到驾轻就熟。 | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | | 轻托操作过程中的重点步骤口诀 | | |
| 教学难点 | | 领会轻托的操作方法，将重点步骤的操作技能强化练习，做到驾轻就熟。 | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生，他们思维活跃，参与活动积极性高，并且乐于通过现代化信息工具接受所学内容，通过上节课学习，学生对托盘使用的理论知识有了初步了解并动手进行了操作，树立了自信，而且对托盘操作产生了浓厚的兴趣，为本节课的强化训练奠定了基础。 | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | |
| **课前学习** | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** |
| 教师通过学习通平台布置任务：巩固所学知识  1.（1）托盘的种类；（2）常用托盘的名称和用途？  2.要求学生通过超星学习通平台观看上节的课后作业（托盘运送视频），并针对操作在群里发表意见。 | | 学生回答教师的问题：  1.（1）托盘的种类；  （2）常用托盘的名称和用途？  2.按照老师的要求观看上节课的课后作业（托盘运送视频），并将个人意见发表到群里。 | | 巩固上节课知识，为课堂教学的顺利开展做好准备。 |  |
| **（一）观看视频 导入新课** | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 通过超星学习通平台布置任务：  1.观看“学长寄语”视频，让同学们树立享受技能必须苦练的意识；    2.要求同学们制定托盘强化练习计划（附录1）； | | 通过平板电脑查看任务：  1.欣赏视频，自说以后托盘强化练习时的态度和练习时间；  2.结合自说的时间给自己制定托盘强化练习计划（草稿）；  5d24c58cf1dc1d3ab4f3911bc3d9f59 | | 围绕学长说的“高强度”一词，让同学们和自己的练习情况对比，而后懂得：享受劳动技能，苦练踏实为先。 | 一份耕耘，一分收获。 | |
| **（二）评优指错 互相学习** | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** |
| 教师播放托盘教学视频提出本节课问题，引导并鼓励学生回答，活跃课堂气氛：     1. 请同学们回答：托盘教学视频中，装盘、起盘、站立，动作表现如何？ 2. 请同学们将教学视频和自己的课前练习视频做比较，有针对性地思考并说出自己存在的不足？ | | 同学们观看托盘教学视频，根据老师的引导积极思考并回答问题：  1.同学们针对视频中的装盘、起盘、站立、行走动作思考，组织语言，各抒己见；  2.将自己的课前练习视频和托盘教学视频做比较，说出自己存在的问题，做到心中有数。 | | 通过播放视频，让同学们体会并学习轻托的主要四个步骤及操作方法；同时和自己练习时的动作做比较，找出不足及时改进。 | 学习并用正确的操作方法指导练习 |
| 1. **知识回顾 提升练习** | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** |
| **★教学重点**  教师将托盘操作方法的重点按照装盘、起盘、站立、行走四步总结成口诀(附录2)，以新型活页资料形式发给同学们，请同学们领会并加强记忆。 | | 同学们按照老师总结的口诀，在操作练习中从装盘、起盘、站立、行走四方面领会并记忆内容。 | | 由于轻托操作方法理论知识较多而杂，所以教师提取关键词，精编文字，形成《轻托操作四步口诀》。让同学们领会并记忆，体会到技能提升过程中知识的指挥棒作用。 |  |
| **（四）情景模拟 强化练习** | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** |
| **★教学难点**  1.描述情景，分配任务：某酒店要举行托盘运送餐具比赛，比赛方案如下：    2.准备练习：各组领会方案后，讨论完成方案的注意事项和要求，认真练习；  3.择优选取：通过各方案的练习，各组选出代表进行托盘运送展示。老师给予点评；  4.自查自纠：请展示的同学发言，要求其他同学认真观摩，每组指定的同学完善托盘运送操作练习评价表（附录3）。 | | 1.体会情景，明确任务：  组长和组员一起领会任务，做好组名与方案的对应，准备餐具，将各餐具规范有序地装入托盘；  2.投入练习：组长和组员一起讨论本组方案有效进行的措施；  3.代表展示：通过方案的认真练习，各组内部选出能代表本组水平的代表进行展示；  4.积极发言:同学们认真观赏比赛过程，展示的同学首先发言，每组指定的同学完成托盘运送评价表。 | | 通过情景模拟、学生融入情景来完成托盘强化训练任务，摸底学生对托盘技能的掌握情况：是否做到了托运平稳美、姿态大方美、表情自然美。 | 通过情景模拟，学生融入情景来完成托盘强化训练任务，体会劳动技能美。 |
| **（五）课堂总结 更改计划** | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** |
| 1.教师和学生一起回忆并总结本课所学内容：轻托操作四步口诀；  2.要求学生结合本节掌握情况更改“托盘强化训练计划”。 | | 1.和老师一起回忆本课的内容：轻托操作四步口诀；  2.根据本节自己掌握情况更改“托盘强化训练计划”。 | | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 | 引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。理解“思”则使人进步。 |
| **课后作业** | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** |
| 1.要求学生利用课余时间按照自己更改的计划继续练习托盘运送并掌握技巧；  2.同时将练习的视频资料上传超星学习通平台，供大家相互观赏和学习。 | | 1.利用课余时间，结合自己更改的计划做到规范地坚持练习，并在练习中逐渐掌握托盘运送技巧；  2.将自己练习的视频资料上传至超星学习通平台。 | | 同学们更改后的计划更有实施意义，相信通过不断努力，同学们的轻托操作技能一定会迅速提高。 | 提升技能，提高快乐指数。 |
| **教学效果** | | | | | |
| 1.本课内容理论与实践相结合，以实践为主，体现了“口诀记，强化做”的教育理念，符合学情，能很好地完成知识目标；  2.通过任务驱动法，运用超星学习通、平板电脑、微课等信息化手段，将理论和实践有效统一，通过口诀记忆突破了教学重点，为解决教学难点奠定基础，又在提升练习和强化练习中达成了能力目标；  3.通过学长寄语渗透思政，学生体会到了先苦后甜，懂得了付出就会有回报。感受到了团队合作的重要性，树立了规范化、程序化、标准化服务意识，达成素质和思政目标。 | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | |
| 1. 利用各种信息化教学手段常态化辅助教学，又运用了提取重点后总结的口诀——活页资料，帮助学生明确教学重点，化简教学重点，激发了学生对文字概括和提炼的动机；   2.通过托盘的强化学习和情景模拟展示，有效地提高了学生的自信心，提升了学生进一步学习专业的兴趣； | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | |
| 依据课程教学内容“托盘”，链接语文教学的关键词提取概括，使语文课程和专业方向课程融通结合，帮助同学记忆，提高学生概括能力，为实践操作夯实了理论基础。 | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | |
| 在托盘运送比赛的过程中，因为紧张，个别同学将餐具掉落到地上。此外，虽然有情景模拟教学，行动导向体现明显，但是难以展现真实的酒店工作环境，学生体会不到对客服务的多样性，将利用课余时间继续加强练习，争取多将课堂教学融入酒店实景，在现实工作场景中提升服务水平和托盘技能水平。 | | | | | |

**附录1：**

托盘强化训练计划

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **所托材料** | **运送距离** | **存在问题** | **最终目标** |
| 第一周 |  |  |  |  |
| 第二周 |  |  |  |
| 第三周 |  |  |  |
| 第四周 |  |  |  |

**附录2：**

新型活页资料——托盘重点步骤口诀

|  |  |
| --- | --- |
| **装** | **起** |
| 洁托盘，铺垫布  轻低外，重高内  先上前，后下后 | 曲双膝，平上身  1/3右手拉，托盘底，左手托  找重心，双脚直  右手下，平稳起 |
| **站** | **行** |
| 大与小，90度  五指开，掌心上  托重心，成凹形  肘离腰，一拳远  随重心，做调整  右脚前，左脚后 | 头要正，肩要平  上身直，视前方  脚步快稳健  步伐移，调中心  托盘动，忌死板 |

**附录3：**

“托盘运送”评价表

| **步 骤** | **标准及要求** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **理 盘** | 根据所托物品选择合适的托盘，将托盘洗净擦干 | 2 |  |  |  |
| **装 盘** | 根据装盘原则合理装盘，要求安全、整洁、美观 | 2 |  |  |  |
| **起 盘** | 站在工作台前，屈膝直腰，右手将托盘拉出台面1/3，左手五指分开，掌心向上，成凹形，用大拇指指尖到指根部位和其余四指的指尖连成一个平面与托盘接触；小臂与大臂垂直于左胸前，手肘距身体一个拳头 | 2 |  |  |  |
| **托盘**  **站立** | 收腹挺胸抬头、头正肩平、目光平视前方 | 2 |  |  |  |
| **托盘**  **行走** | 行走时托盘平稳，姿势正确，仪态优美,微笑自信 | 2 |  |  |  |
| **整体**  **评价** | 托盘平稳，姿势优美，表情自然 | 5 |  |  |  |
| **总分** | | 15 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | | | **授课学时** | | 2 |
| 任务3 餐巾折花 | | | | |
| **教学资源** | 工具材料：口布、直筒杯、服务盘等；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；超星学习通平台。 | | | | | | | |
| **项目一**  **教学目标** | 素质目标 | 1.培养团队合作意识和服务意识；  2.体现工匠精神；  3.提高审美情趣，享受餐桌文化艺术。 | | | | | | |
| 知识目标 | 掌握三种摆台单项技能（托盘、餐巾折花、铺台布）的理论知识 | | | | | | |
| 能力目标 | 1.熟练掌握托盘、餐巾折花、铺台布的操作技能，并能完成岗位工作任务；  2.做到姿势和方法正确，动作大方、优雅，体现岗位气质。 | | | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | 1.通过观看动画，引导学生热爱餐饮行业，提高审美情趣，享受餐桌文化艺术；  2.通过练习餐巾折花，让学生树立规范化、程序化、标准化服务意识，培养精益求精、追求卓越的精神。 | | | | | | |
| 知识目标 | 1.认识餐巾花的种类及特点；  2.掌握餐巾折花的基本技法和要领。 | | | | | | |
| 能力目标 | 能按照餐巾折花的基本技法折叠5种杯花 | | | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | 掌握餐巾折花的基本技法和要领 | | | | | | |
| 教学难点 | 能按照餐巾折花的基本技法折叠5种杯花 | | | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生。他们已经掌握了托盘的操作方法，对中餐宴会摆台产生了浓厚的兴趣；他们思维活跃，动手实践能力强，参与活动积极性高，并且乐于接受现代化信息工具。  男生的动手能力和鉴赏能力相对比女生要弱一些，但是发散思维能力和创新意识比女生要强一些，所以在分组的时候要注意男女生的搭配，以利于他们互相取长补短。 | | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | | **设计意图** | | **课程思政** |
| 教师通过超星学习通平台发布学习资料并布置学习任务：  1.查找餐巾花的种类及特点；  2.大家认真观看微课《餐巾折花的基本技法和要领》，将知识进行梳理归纳，总结餐巾折花的基本技法和要领，并做好讲解的准备；  3.每位同学提前学习5种花型的折叠方法（花型自选）。e8e1566fa06cafbe13fc4cf64f231da | | | 学生通过超星学习通平台接收并完成学习任务：  1.学习掌握餐巾花的种类及特点；  2.观看微课《餐巾折花的基本技法和要领》，领会餐巾折花的基本技法和要领，并做好讲解的准备；  3.练习学会5种花型的折叠方法。 | | | 以微课的形式，让学生初步了解餐巾折花的相关知识，为课堂教学的顺利开展做好准备。 | |  |
| **（一）观看动画　导入新课** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | | **设计意图** | | **课程思政** |
| 教师通过一体机播放动画：  如果你参加一个宴会，走进餐厅，看到餐台上整齐美观、栩栩如生的餐巾折花，你会有什么感觉？  仔细听学生的回答并做出分析。 | | | 开动脑筋，发散思维，说出自己对餐巾折花的直观印象，表明自己的观点。 | | | 通过教师提问和学生回答，引导学生对餐厅折花有一个直观的认识，了解餐巾折花的作用。 | | 引导学生热爱餐饮行业，提高审美情趣，享受餐桌文化艺术。 |
| **（二）知识检测　明确要求** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | | **设计意图** | | **课程思政** |
| 教师提问：  1.餐巾花的种类及特点是什么？  2.同学们学会了几种花型？  运用学习通平台选人功能随机提问3位同学。 | | | 学生回答问题：1.餐巾花依据两个标准可以分为六类；  2.回答并熟记自己掌握的花型名称。 | | | 了解并反馈同学们课前准备的情况，为本节课的教学做好准备。 | |  |
| **（三）小组协作　能力提升** | | | | | | | | |
| **1.举例说明餐巾折花的基本技法和要领** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | | **设计意图** | | **课程思政** |
| **★教学重点**  1.教师明确任务：举例说明餐巾折花的基本技法和要领；  2.分组讨论，教师巡回指导；  3.组织学生以组为单位进行展示，并用抖音小视频录制展示过程，上传至抖音APP，方便学生课后观看提高；  4.通过学生互评、老师点评，归纳总结餐巾折花的基本技法和要领。 | | | 1.明确老师布置的任务；  2.根据老师布置的任务，积极参与组内讨论；  3.小组派代表上台展示，并用抖音小视频录制展示过程，上传至抖音APP；  4.组与组之间进行互评、补充。 | | | 这是本节课的重点，通过小组合作及主动探究，掌握餐巾折花的基本技法和要领，这个环节也是完成后续任务的基础。 | | 通过小组合作完成任务，培养学生的团队合作意识。 |
| **2.能按照餐巾折花的基本技法折叠5种杯花** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** |
| **★教学难点**  1.明确要求：能按照餐巾折花的基本技法折叠5种杯花（白鹤、单叶荷花、驼背鸟、单叶慈菇、相思鸟）。对照课前发布的微课《餐巾折花的基本技法和要领》，以组为单位进行练习；  2.巡回指导，纠正学生在练习过程中出现的问题。 | | | | | 学生一边用平板电脑观看微课《餐巾折花的基本技法和要领》，一边练习餐巾折花，注意折叠方法要正确，操作手法要干净卫生，要求餐巾花造型美观、逼真、挺拔。 | | 这是本节课的难点，要求学生边看微课边练习，教师巡回指导，帮助学生掌握餐巾折花的基本技法和5种花型。 | 通过练习餐巾折花，让学生树立规范化、程序化、标准化服务意识 |
| **（四）组间PK　互相切磋** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | | **设计意图** | | **课程思政** |
| 1.教师明确任务：  ①3分钟内完成5个花型  ②正确使用餐巾折花的基本技法  ③操作手法干净卫生  2.各组代表展开餐巾折花PK赛，学生评委做好评分工作，完成餐巾折花评价表**（附录）；**  3.学生发言，谈一谈自己观赛的体验，老师点评。 | | | 1.领会老师布置的任务；  2.组内选出参加PK赛的代表；  3.认真观摩比赛，学生评委做好评分工作，所有同学积极发言。 | | | 通过餐巾折花PK赛，考察学生对餐巾折花技能的掌握情况，引导学生在观摩的过程中思考自己折花的优点和不足之处。 | | 通过组织PK赛，培养精益求精、追求卓越的精神。 |
| **（五）课堂小结　强化巩固** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | | **设计意图** | | **课程思政** |
| 教师引导学生总结本课所学内容并反思自己的掌握程度。 | | | 在老师的引导下，回忆本课的内容，思考自己的掌握程度。  1.餐巾花的种类及特点（依据两个标准进行分类）  2.餐巾折花的基本技法和要领。（折叠、推折、卷、翻拉、捏）  3.能按照餐巾折花的基本技法折叠5种杯花。 | | | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 | |  |
| **课后作业** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | | **设计意图** | | **课程思政** |
| 要求学生利用课余时间继续组织餐巾折花PK赛，互相学习，取长补短，影像资料上传学习通平台。 | | | | 按照老师要求课余时间继续组织餐巾折花PK赛，上传影像资料至学习通平台。 | | 技能的熟练掌握只靠课堂上的时间远远不够，需要激发学生课后练习的兴趣。 | |  |
| **教学效果** | | | | | | | | |
| 1. 学生顺利完成知识检测，并能合作展示出餐巾折花的基本技法和要领，达成本节课的知识目标； 2. 6eee6badd65cbfc430801079e9ef41d能够以组为单位按照餐巾折花的基本技法折叠并掌握5种杯花，并选出代表参加PK赛。经过统计，96%的学生达到能力目标； 3. 学生能够在学习过程中体会到行业的魅力，体现爱岗敬业、追求卓越的工匠品质，提升了职业素养，达到素质和思政目标。 | | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | | |
| 1.本课内容理论与实践相结合，先理论后实践，体现了“做中学，学中做”的教育理念；  2.运用PPT、微课、学习通平台等信息化手段辅助教学，激发学生的学习兴趣；  3.在“小组协作　能力提升”环节，通过小组合作完成餐巾折花的基本技法和要领，既是对课前学习效果的一个检测，又培养了学生的团队合作意识，还加深了学生对所学知识的印象。 | | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | | |
| 用“任务驱动式五步教学法”组织课堂，任务设计由浅入深、循序渐进，课堂环节紧凑、过渡自然，学生参与度很高，圆满达成教学目标。 | | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | | |
| 1.本节课为学生提供了2次以组为单位上台展示的机会，出现了有的学生2次上台，有的学生一次也不上来的现象。以后注意鼓励学生，在机会均等方面提出要求，培养学生的自信心；  2.由于个体差异，还有4%的学生对于餐巾折花基本技法的掌握存在困难，课后将通过学生一帮一、老师当面辅导等形式帮助他们解决操作中的问题；  3.短短1节课的时间，学生只是初步掌握了餐巾折花的内容，折花的技巧和效果还存在欠缺，想要达到熟练的水平，还需要长期的练习。 | | | | | | | | |

**附录：**

餐巾折花评价表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **标准及要求** | | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| **手法** | 手法要领 | 准确使用餐巾折花的基本技巧 | 2 |  |  |  |
| 操作熟练、规范，一次成型 | 2 |  |  |  |
| 花型 | 餐巾花造型美观、逼真、挺拔 | 2 |  |  |  |
| 种类丰富，款式新颖 | 2 |  |  |  |
| 操作禁忌 | 操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿，手不触及杯口和杯的上部。 | 2 |  |  |  |
| 美感 | 操作姿势优美、自然 | 2 |  |  |  |
| **摆放** | 餐巾花摆放协调、美观 | | 2 |  |  |  |
| **速度** | 在规定时间内完成 | | 1 |  |  |  |
| **总分** | | | 15 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | | | **授课学时** | | | 2 |
| 任务4 餐巾花的选择和应用 | | | | |
| **教学资源** | 工具材料：操作台、口布、直筒杯、服务盘、餐桌、餐椅等；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；超星学习通平台。 | | | | | | | | |
| **项目一**  **教学目标** | 素质目标 | 1.培养团队合作意识和服务意识；  2.体现工匠精神；  3.提高审美情趣，享受餐桌文化艺术。 | | | | | | | |
| 知识目标 | 掌握三种摆台单项技能（托盘、餐巾折花、铺台布）的理论知识 | | | | | | | |
| 能力目标 | 1.熟练掌握托盘、餐巾折花、铺台布的操作技能，并能完成岗位工作任务；  2.做到姿势和方法正确，动作大方、优雅，体现岗位气质。 | | | | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | 1.通过小组合作为婚宴设计餐巾花，培养学生的团队合作意识；  2.引导学生树立“顾客就是上帝”的服务理念，践行“宾至如归”的服务宗旨，引导学生崇尚劳动、尊重劳动。 | | | | | | | |
| 知识目标 | 1.明确餐巾花选择和应用的原则；  2.掌握中餐宴会主题设计的要素。 | | | | | | | |
| 能力目标 | 能根据宴会主题选择适宜的餐巾花设计和美化宴会台面 | | | | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | 餐巾花选择和应用的原则 | | | | | | | |
| 教学难点 | 能根据宴会主题选择适宜的餐巾花设计和美化宴会台面 | | | | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生。通过上节课的学习，学生已经掌握了餐巾折花的基本技法和要领，并且学会了5种花型的折叠方法，在学习过程中对餐巾折花表现出了浓厚的兴趣，他们思维活跃，动手实践能力强，参与活动积极性高，并且乐于接受现代化信息工具。  本节课因势利导，引导学生由“会折花”到“会用花”，学习餐巾折花的选择和应用及中餐宴会主题设计的相关知识。 | | | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| 教师通过超星学习通平台发布学习资料并布置学习任务：  1.请认真阅读“餐巾花选择和应用的原则”；  2.阅读“中餐宴会主题设计要素”；  3.观看视频，欣赏中餐宴会主题设计的相关图片，直观感受主题设计的效果。  aa68d1e7ef989387a20a18b5c851ce9 c5a1f98dad9f5aa79af3103780f87df | | | 学生通过超星学习通平台接收并完成学习任务：  1.阅读“餐巾花选择和应用的原则”；  2.阅读并归纳总结中餐宴会主题设计的相关知识；  3.观看视频，感受中餐宴会主题设计的效果。 | | 通过学习通平台布置学习任务，让学生初步了解餐巾花选择和应用的原则以及中餐宴会主题设计的相关知识，为课堂教学的顺利开展做好准备。 | |  | | |
| **（一）情景描述　导入新课** | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| 教师通过一体机播放情景动画：  王先生和李小姐到餐厅预订了周六的婚宴，在其他细节已经沟通完毕后，他们提出了特殊的要求，主桌的主题设计一定要有新意，能够表达对新人的祝福，并能使人眼前一亮，给宾客留下深刻的印象，给自己留下美好的回忆。  如果你是餐厅的服务人员，请你为主桌设计适宜的餐巾花，考虑如何摆放并讲解其设计意图。 | | | 认真观看动画，体会动画中所描述的情景，领会本节课的任务。 | | 通过动画中的情景描述，引导学生体会岗位工作任务，思考本节课所要学习的内容。 | | 在观看动画、领会任务的过程中引导学生树立“顾客就是上帝”的服务理念，践行“宾至如归”的服务宗旨。 | | |
| **（二）情景分析 学习新知** | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| **★**教学重点  1.教师明确任务：餐巾花的选择和应用的原则是什么？请举例说明；  2.学生回忆课前学习的“餐巾花的选择和应用的原则”的相关内容；  3.通过学习通平台随机选人进行个别提问，引导学生回答餐巾花的选择和应用的原则； | | | 1.明确老师布置的任务；  2.回忆课前学习的“餐巾花的选择和应用的原则”的相关内容；  3.积极回答问题； | | 通过学生的自主探究解决本节课的重点，带着问题阅读，培养学生的自主学习能力，明确餐巾花的选择和应用的原则是什么。 | |  | | |
| 1.教师明确任务：发放新型活页教材(附录1)，归纳总结中餐宴会主题设计的要素；  2.组内讨论并归纳总结；  3.提问并提醒学生我们本节课的关注点是“餐巾折花”，其他知识会在以后的学习中做专门的讲解。 | | | 1.领会老师布置的任务，拿出新型活页教材；  2.积极参与组内讨论并归纳总结中餐宴会主题设计的要素；  3.积极回答问题 | | 这部分是教材上没有涉及到的内容，但是和学生将来工作岗位的职责密切相关，并且是省赛的内容之一，所以为学生总结了这部分知识，要求学生掌握。 | |  | | |
| **（三）小组协作 能力提升** | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| **★**教学难点  1.重复情景描述，明确任务：  如果你是餐厅的服务人员，请你结合刚刚所学知识为主桌设计适宜的餐巾花，考虑如何摆放并讲解其设计意图；  2.要求学生以组为单位进行准备，通过角色扮演完成本任务；  3.老师在学生练习过程中巡回指导。 | | | 1.领会老师布置的任务；  2.小组协作，讨论并完成餐巾花的设计及摆放；分配好角色，通过服务员和客人的合作表演讲解清楚自己的设计意图；  3.学生领会老师的指导，及时纠正自己的问题。 | | 这是本节课的难点，通过小组合作及主动探究突破难点。 | | 通过小组合作为婚宴设计餐巾花，培养学生的团队合作意识。 | | |
| **（四）情景模拟　解决问题** | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| 1.学生以组为单位上台展示，进行情景模拟。并用抖音小视频录制展示过程，上传至抖音APP，方便学生课后观看提高；  2.学生评委做好评分工作，完成餐巾花的选择和应用评价表（附录2）；  3.学生发言，谈一谈自己观摩的体验，老师点评。 | | | 1.以组为单位上台展示，进行情景模拟，通过角色扮演讲清楚自己的设计意图。并用抖音小视频录制展示过程，上传至抖音APP；  2.认真观摩，学生评委做好评分工作；  3.所有同学积极发言。 | | 通过以组为单位上台展示，考查学生组内准备的结果，检测学生对本节课内容的掌握情况。 | | 通过角色扮演，引导学生崇尚劳动、尊重劳动。 | | |
| **（五）课堂小结 强化巩固** | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | | **学生活动** | **设计意图** | | | **课程思政** | |
| 教师引导学生总结本课所学内容并要求学生反思自己的掌握程度。 | | | | 在老师的引导下，回忆本课的内容，思考自己的掌握程度：  1.餐巾花选择和应用的原则；  2.中餐宴会主题设计的相关知识。 | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 | | |  | |
| **课后作业** | | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| 以组为单位把自己的设计意图写下来，继续练习组内选择的餐巾花并熟练掌握，影像资料上传学习通平台。 | | | 小组合作，写设计意图，练习组内选择的餐巾花并熟练掌握，影像资料上传学习通平台。 | | 通过课后拓展，进一步激发学生的学习兴趣，巩固课堂学习的效果。 | |  | | |
| **教学效果** | | | | | | | | | |
| 1.在“情景分析 学习新知”环节，学生能够回答出餐巾花选择和应用的原则，并归纳总结出中餐宴会主题设计的要素。达成本节课的知识目标。  　　２.在“小组协作 能力提升”环节，学生能根据宴会主题选择适宜的餐巾花设计和美化宴会台面。达成本节课的能力目标。  　　3.学生在情景模拟的过程中能够分析顾客的心理，考虑顾客的需求，意识到“顾客就是上帝”，践行了“宾至如归”的服务宗旨，提升了职业素养，达到素养和思政目标。 | | | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | | | |
| 1.本课内容理论与实践相结合，先理论后实践，体现了“做中学，学中做”的教育理念；  2.运用PPT、微课、学习通平台等信息化手段辅助教学，激发学生的学习兴趣；  3.课堂上在不同的教学环节有效融入思政教育，把思政教育内容和专业素养要求有机结合，提升了学生的职业素养。 | | | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | | | |
| 课堂上运用了“情景模拟式五步教学法”，为学生设置了贴近职业岗位的情景，情景的运用贯穿课堂始终，使学生将所学知识和职业岗位工作内容紧密结合，具有直观性、趣味性、生动性的特点。 | | | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | | | |
| 由于餐巾折花开始学习的时间不长，学生掌握的花型数量有限，限制了学生“小组合作为婚宴设计餐巾花”的发挥，以后将利用课余时间，引导学生继续练习并丰富学生所掌握的餐巾花造型。 | | | | | | | | | |

**附录1：**

新型活页资料——中餐宴会主题设计的要素

1.主题设计要新颖

宴会的主题设计应不拘一格，特色创新就是最大的亮点。可以围绕时令命名，如体现秋季时令元素的螃蟹宴“醉秋”；可以与地理位置、当地文化元素相结合，如“京都韵味”、“江城水韵”、“青花故里”等；也可以与风俗习惯、当地物产为主题，如“马背民族宴”、“壮乡迎宾宴”等。

2.菜单设计应紧扣主题

菜单、菜名应围绕主题文化展开，可根据不同的主题确定不同风格的菜单，考虑整个菜名的文化性、主题性，使每一道菜都围绕主题，这样可使整个宴会气氛和谐、热烈，产生美好的联想。

3.台面物品要围绕主题

中餐主题宴会设计比的是创意，如何把主题创意表现出来，又凸显中餐宴会的就餐氛围，宴会台面物品包括所有的布件、餐具都要围绕主题，精心配置。通常的顺序是先构思主题，然后再围绕主题进行物品的设计和搭配。

（1）台面色彩要突出主题

（2）餐酒具要起到美化餐台，渲染主题的效果

（3）餐厅折花造型要丰富

虽然宴会中餐厅花的造型有从杯花向盘花发展的趋势，但中式宴会讲究气氛热烈、隆重，丰富多样的杯花造型更能体现宴会气氛，因此，建议在中餐宴会摆台中选用杯花。花型要求饱满别致，花型不宜散，而且立体感强。花型的设计要与主题相呼应。

4.中心艺术品要起画龙点睛的作用

中餐主题宴会设计的所有内容都是围绕主题完成的，中心艺术品就是台面设计的点睛之笔。所用的物品要考虑与整体是否协调，不要华而不实，要方便客人就餐。

**附录2：**

餐巾折花的选择和应用评价表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **标准及要求** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| **主题阐述** | 对创意进行说明：说明宴会主题、设计理念、创新点、亮点。 | 5 |  |  |  |
| 阐述流利、发音准确、语速适中。 | 5 |  |  |  |
| **餐巾花的选择和摆放** | 花型的设计与主题相呼应 | 2 |  |  |  |
| 巾花种类丰富、款式新颖； | 2 |  |  |  |
| 巾花挺拔、造型美观、花型逼真 | 2 |  |  |  |
| 餐巾花摆放协调、美观，突出正、副主人位 | 2 |  |  |  |
| 观赏面朝向客人座位 | 2 |  |  |  |
| 有头、尾的动物造型应头朝右（主人位除外） | 2 |  |  |  |
| **整体印象** | 立意新颖，创意独特，台面丰富，具有强烈美感，烘托出良好的氛围。 | 3 |  |  |  |
| **总分** | | 25 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | **授课学时** | | | 2 |
| 任务5 铺台布 | | |
| **教学资源** | 工具材料：餐桌、餐椅、装饰布、台布；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；希沃授课助手、超星学习通平台。 | | | | | | |
| **项目一**  **教学目标** | 素质目标 | 1.培养团队合作意识和服务意识；  2.体现工匠精神；  3.提高审美情趣，享受餐桌文化艺术。 | | | | | |
| 知识目标 | 掌握三种摆台单项技能（托盘、餐巾折花、铺台布）的理论知识 | | | | | |
| 能力目标 | 1.熟练掌握托盘、餐巾折花、铺台布的操作技能，并能完成岗位工作任务；  2.做到姿势和方法正确，动作大方、优雅，体现岗位气质。 | | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | 1.通过小组协作，培养学生的团队合作意识，激发学生自信心。  2.通过对铺台布标准的把握，引导学生树立规范化、程序化、标准化服务意识。  3.在练习铺台布的过程中培养精益求精、追求卓越的精神。 | | | | | |
| 知识目标 | 1.掌握铺台布的操作方法和要领。  2.明确铺台布的标准和要求。 | | | | | |
| 能力目标 | 练习并掌握铺台布的技能技巧，掌握铺台布的方法。 | | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | 铺台布的操作方法和要领。 | | | | | |
| 教学难点 | 练习并掌握铺台布的技能技巧，掌握铺台布的方法。 | | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生。他们已经掌握了托盘和餐巾折花两项单项技能，对中餐宴会摆台产生了浓厚的兴趣；他们思维活跃，动手实践能力强，参与活动积极性高，课余时间在实训室曾经尝试着自己去铺台布，体会到了铺台布的难度。可以利用他们的好奇心和学习兴趣充分调动学生的求知欲，激发学习动机。 | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** | | |
| 教师通过超星学习通平台发布学习资料并布置学习任务：  1.阅读铺台布的三种操作方法和要领，查找铺台布的操作标准；  2.观看铺台布的操作视频；  3.试着练一练铺台布，并把练习的效果上传学习通平台。  6875130fe728bdad8812597317f992a 72d0915884b5a3d7f59233a1125be87 | | | 学生通过超星学习通平台接收并完成学习任务：  1.阅读并查找资料；  2.观看铺台布的操作视频；  3.自己试着练一练铺台布。 | 通过学习通平台布置学习任务，锻炼学生收集资料的能力，通过查一查、看一看、练一练，调动学生参与课堂的积极性。 |  | | |
| **（一）岗位模拟　导入新课** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** | | |
| 为学生设置情景，模拟岗位，组织班前会（老师以经理身份出现，学生以酒店员工身份出现）:  1.要求员工齐声说出口号；  2.检查仪容仪表；  3.对前一天的工作情况予以总结，肯定优点并指出不足，明确今后努力的方向；    班前会结束之后让同学们谈一谈参加班前会的感受和体验。由此导入本节课内容。 | | | 用心去体会老师设置的情景，以酒店员工的身份参加班前会：  1.齐声说出口号；  2.互相检查仪容仪表；  3.聆听经理的总结，回忆自己前一天的表现，明确自己的优势与不足；  班前会结束之后：大胆发言，谈一谈参加班前会的感受和体验。 | 通过模拟岗位常规，组织班前会，为学生营造职业氛围，使学生明确职场要求，引发学生思考，领会本节课的任务。 | 通过模拟岗位常规，引导学生树立服务意识，爱岗敬业。 | | |
| **（二）知识检测　发现问题** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** | | |
| 教师提问(检验课前在学习通平台下发的学习任务的完成情况)：  1.铺台布的三种操作方法是什么？  2.同学们结合自己看过的铺台布的视频和练习的感受，谈一谈体会。 | | | 1.回答铺台布的三种操作方法：撒网式、推拉式、抖铺式；  2.谈体会，说困难，带着问题进行本节课的学习。 | 了解同学们课前准备的情况以及自己练习的感受，为本节课的教学做好准备。 |  | | |
| **（三）小组协作　能力提升** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** | | |
| 1.教师明确任务：  掌握铺台布的操作方法和要领；明确铺台布的标准和要求；练习并掌握铺台布的技能技巧，掌握铺台布的方法；  **★教学重点**   1. 要求学生拿出新型活页资料（附录1），教师示范并讲解铺台布的三种操作方法和要领，铺好之后提问铺台布的标准和要求，并告诉学生测量的方法；     **★教学难点**  3.分组练习，教师规定并掌握练习时间，观察各小组练习过程，随时给予指导；  4.组织学生以组为单位进行展示，并用抖音小视频录制展示过程，上传至抖音APP，方便学生课后观看提高；  5.根据“铺台布操作评价表”（附录2）进行学生互评、老师点评，把任务落到实处。 | | | 1.领会老师布置的任务；  2.拿出新型活页资料，对照学习材料，仔细观察老师的示范，认真聆听老师的讲解，用心去体会到底该如何铺台布；  在老师示范的过程中，一个学生辅助老师用希沃授课助手进行投屏，供大家观看；  3.以组为单位互相配合，认真练习铺台布操作技能；  4.小组派代表上台展示，并用抖音小视频录制展示过程，上传至抖音APP；  5.按照“铺台布操作评价表”进行互评、补充。 | 运用操作示范法，教师进行标准示范，要求学生仔细观察、认真倾听，深入体会铺台布的方法和要领。解决本节课的重点。  通过任务、合作、展示、评价，培养学生的团队合作意识，促使学生掌握铺台布的技能操作方法，突破难点。 | 通过对铺台布标准的把握，引导学生树立规范化、程序化、标准化服务意识。培养精益求精、追求卓越的精神。  通过分组练习，培养学生的团队合作意识，激发学生自信心。 | | |
| **（四）完成测试　查缺补漏** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** | | |
| 1.在学习通平台发布测试题  2.组织学生进行测试  3.随时查看学生完成情况 | | | 1.登录学习通独立完成测试  2.比对标准答案，找出问题所在 | 通过本任务的完成，考察学生对铺台布知识及细节要求的掌握情况。 |  | | |
| **（五）课堂小结　强化巩固** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 教师引导学生总结本课所学内容并反思自己的掌握程度。 | | | 在老师的引导下，回忆本课的内容，思考自己的掌握程度。  1.铺台布的操作方法和要领；  2.铺台布的标准和要求；  3.练习并掌握铺台布的技能技巧，掌握铺台布的方法。 | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 |  | | |
| **课后作业** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** | | |
| 要求学生利用课余时间继续练习铺台布操作技能，影像资料上传学习通平台。 | | | 按照教师要求课余时间继续练习铺台布操作技能并上传影像资料。 | 技能的熟练掌握只靠课堂上的时间远远不够，需要激发学生课后练习的兴趣。 |  | | |
| **教学效果** | | | | | | | |
| 1.学生能顺利回答出铺台布的操作方法和要领，领会铺台布的标准和要求，达成本节课的知识目标；  2.能够以组为单位练习并掌握铺台布的技能技巧，掌握铺台布的方法。经过统计，97%的学生达到能力目标；  d81a8505ee2215f9c66789bb961ad913.学生在小组合作的过程中体现了团队合作意识；通过对铺台布标准的把握，认识到了规范化、程序化、标准化操作的重要性。达成本节课的素养和思政目标。 | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | |
| 1.本课内容理论与实践相结合，先理论后实践，体现了“做中学，学中做”的教育理念；  2.运用PPT、微课、学习通平台、希沃授课助手等信息化手段辅助教学，激发学生的学习兴趣；  3.在“能力发展动员”环节通过模拟岗位常规，组织班前会，为学生营造职业氛围，使学生明确职场要求，引发学生思考，引导学生树立服务意识，爱岗敬业，收到了良好的效果。 | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | |
| 运用“能力本位之五步教学法”组织课堂教学，在“能力发展训练”环节，通过任务、合作、展示、评价，培养学生的团队合作意识及敢于展示自我的自信心。 | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | |
| 1.在展示过程中，个别同学还存在胆怯心理，容易退缩，不敢作为小组代表上台展示，以后针对这类学生技能上多加指导，增强个人自信心，鼓励他们敢于上台展示自己；  2.由于个体差异，还有3%的学生对于铺台布操作技能的掌握存在困难，课后将通过学生一帮一、老师当面辅导等形式帮助他们解决操作中的问题。 | | | | | | | |

**附录1：**

新型活页资料——三种操作方法和要领

**一、撒网式**

|  |  |
| --- | --- |
| **操作步骤** | **操作要领** |
| **准备工作** | 将台布叠好，椅子三三两两规则摆放，洗净双手 |
| **拉椅站位** | 将主位的椅子移开，站在主人位上，准备操作 |
| **打开台布** | 用双手将台布打开，正面朝上，用大拇指和食指抓住台布靠近身体的一边，其余三指快速抓住台布，其余部分平行打折。 |
| **身体左转** | 身体呈右脚在前、左脚在后的站立姿势，双手将打开的台布提拿起来至胸前，双臂与肩平行，上身向左转体，下肢不动。 |
| **向前抛撒** | 在右臂与身体回转时，将台布斜着向前撒出去，如同撒鱼网一样，将台布抛至前方，上身转体回位，并恢复至正位站立。 |
| **回 拉** | 将台布拉回，一边拉，一过调整台布。 |
| **整理定位** | 用拇指和食指轻捏台布，回拉，注意找准台布与餐桌的中心，十字居中，四角下垂均等（一次到位为最佳） |

**二、推拉式**

|  |  |
| --- | --- |
| **操作步骤** | **操作要领** |
| **准备工作** | 将台布叠好，椅子三三两两规则摆放，洗净双手 |
| **拉椅站位** | 将主位的椅子移开，站在主人位上，准备操作 |
| **打开台布** | 将叠好的台布正面朝上打开，捏住台布的一边，将台布向左右打开 |
| **合拢折叠** | 将台布向前折叠，用两手的臂力将台布沿着桌面向胸前合拢 |
| **推 出** | 双手握住台布两边，其余部分的台布顺着桌面向对面推出去 |
| **回 拉** | 推出的同时，向回轻拉，以防止台布推出过多，以致台布落地 |
| **整理定位** | 用拇指和食指轻捏台布，回拉，注意找准台布与餐桌的中心，十字居中，四角下垂均等（一次到位为最佳） |

**三、抖铺式**

|  |  |
| --- | --- |
| **操作步骤** | **操作要领** |
| **准备工作** | 将台布叠好，椅子三三两两规则摆放，洗净双手 |
| **拉椅站位** | 将主位的椅子移开，站在主人位上，准备操作 |
| **打开台布** | 将叠好的台布正面朝上打开，捏住台布的一边，将台布向左右打开 |
| **提拿手中** | 将台布提拿在双手中，身体呈正位站立式 |
| **抖 铺** | 利用双腕的力量，将台布向前，一次性抖开 |
| **回 拉** | 抖铺的同时，向回轻拉，以防止台布落地 |
| **整理定位** | 用拇指和食指轻捏台布，回拉，注意找准台布与餐桌的中心，十字居中，四角下垂均等（一次到位为最佳） |

**附录2：**

铺台布操作评价表

| **内容** | **标准及要求** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **形体** | 操作过程中，动作规范，姿态优美，能体现岗位气质 | 2 |  |  |  |
| **方法**  **要领** | 可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设台布，要求一次完成。 | 2 |  |  |  |
| 拉开主人位餐椅，在主人位铺台布。 | 2 |  |  |  |
| 台布正面朝上；定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；十字居中，台布四周下垂均等。 | 2 |  |  |  |
| **速度** | 在1分钟内完成 | 2 |  |  |  |
| **总分** | | 10 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | | **授课学时** | | 2 |
| 任务6 铺台布强化训练 | | | |
| **教学资源** | 工具材料：操作台、餐桌、餐椅等；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；超星学习通平台。 | | | | | | |
| **项目一**  **教学目标** | 素质目标 | 1.培养团队合作意识和服务意识；  2.体现工匠精神；  3.提高审美情趣，享受餐桌文化艺术。 | | | | | |
| 知识目标 | 掌握三种摆台单项技能（托盘、餐巾折花、铺台布）的理论知识 | | | | | |
| 能力目标 | 1.熟练掌握托盘、餐巾折花、铺台布的操作技能，并能完成岗位工作任务；  2.做到姿势和方法正确，动作大方、优雅，体现岗位气质。 | | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | 1.通过观看国赛选手铺台布的操作视频，培养精益求精、追求卓越的精神；  2.通过对自己的操作技能进行分析，引导学生树立规范化、程序化、标准化服务意识；  3.通过组间PK，引导学生对技能产生兴趣，下定决心苦练技能，体现工匠精神。 | | | | | |
| 知识目标 | 1.掌握铺台布的操作方法和要领；  2.明确铺台布的标准和要求。 | | | | | |
| 能力目标 | 1.熟练掌握铺台布操作技能；  2.能在规定时间内，保质保量完成铺台布操作。 | | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | 能够发现并解决自己铺台布操作中的问题，熟练掌握铺台布操作技能。 | | | | | |
| 教学难点 | 能在规定时间内，保质保量完成铺台布操作。 | | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生。通过上节课的学习，他们已经掌握了铺台布的操作方法，并对铺台布表现出了浓厚的兴趣，他们思维活跃，动手实践能力强，参与活动积极性高，并且乐于接受现代化信息工具。  本节课和上节课内容相衔接，在掌握操作方法的基础上提高技能的熟练程度和完成质量。 | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 教师通过超星学习通平台发布学习资料并布置学习任务：  1.自己在网上查找并观看铺台布操作视频，用心去体会铺台布的技能技巧。  2.练习并发现自己铺台布操作中存在的问题和不足。  0a329a848187b61d144038e316b775f | | | 学生通过超星学习通平台接收并完成学习任务：  1.充分利用网络媒体查找资料。  2.通过观看视频和课下练习，发现自己铺台布操作中存在的问题和不足。 | | 通过学习通平台布置学习任务，锻炼学生查找资料的能力，为课堂教学的顺利开展做好准备。 |  | |
| **（一）观看视频 导入新课** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 教师通过一体机播放国赛选手铺台布操作视频，并布置任务：  1.仔细观看，谈一谈国赛选手的操作给大家留下了什么印象？  2.自己铺台布操作中存在着什么样的问题和不足？ | | | 1.认真观看视频，体会国赛选手娴熟的操作手法、优雅的体态和精准的铺台效果；  2.谈体会，说问题，知道自己操作中的欠缺和不足。 | | 通过播放国赛选手铺台布操作视频，引发学生思考，领会本节课的任务。 | 通过观看国赛选手铺台布的操作视频，引导学生树立远大目标，培养精益求精、追求卓越的精神。 | |
| **（二）知识检测 明确要求** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 1.请同学们拿出平板电脑，独立完成铺台布相关知识检测题；  2.查看测试结果并讲评 | | | 1.用平板电脑独立完成铺台布相关知识检测题；  2.分析自己的错题，进一步巩固知识 | | 检测并反馈同学们对于上节课知识的掌握情况，为本节课的教学做好准备。 |  | |
| **（三）小组协作 能力提升** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** | |
| **教学重点**  1.组内讨论，完成问题卡（附录1）：四位小组成员积极参与讨论，说出自己铺台布操作中存在的问题和不足，然后每组总结出4个比较典型的问题，填写问题卡；  2.小组合作，解决问题：要求小组成员开动脑筋、献计献策，边操作边讨论，寻求解决问题的办法，攻克本组的4个难题；  3.组内合作练习，要求所有成员都能在操作中消除本组的4个问题；  4.老师巡回指导，必要的时候操作示范；  5.对各组的表现给予点评，并抽查学生对问题的解决办法；  6.归纳总结共性的问题，示范并讲解。 | | | 1.组内讨论，完成问题卡；  2.小组合作，解决问题：小组成员开动脑筋、献计献策，边操作边讨论，寻求解决问题的办法，攻克本组的4个难题；  3.组内合作练习，把解决掉的问题落实到自己的操作中；  4.认真倾听老师的归纳总结，解决共性问题。 | | 这是本节课的重点。通过小组协作，发现并解决自己铺台布操作中存在的问题，锻炼学生的思维能力。 | 通过对自己的操作技能进行分析，引导学生树立规范化、程序化、标准化服务意识。 | |
| **（四）组间PK 互相切磋** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** | |
| **教学难点**  1.教师明确铺台布PK赛的要求：  ①操作方法标准、规范；  ②姿态优美，能体现岗位气质；  ③1分钟内完成操作；  2.各组派出代表展开铺台布PK赛，学生评委做好评分工作，完成铺台布评价表（附录2）；  3.学生发言，谈一谈自己观赛的体验，老师点评。 | | | 1.领会铺台布PK赛的要求；  2.组内选出参加PK赛的代表，上前参加铺台布PK赛；其他学生认真观摩比赛，学生评委做好评分工作；  3.所有同学积极发言。 | | 组织铺台布PK赛，调动学生参与课堂的积极性，检测学生对于铺台布操作技能的掌握程度。 | 通过组织PK赛，引导学生对技能产生兴趣，下定决心苦练技能，体现工匠精神。 | |
| **（五）课堂小结 强化巩固** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** | |
| 教师引导学生总结本课所学内容并反思自己的掌握程度。 | | | | 在老师的引导下，回忆本课的内容，思考自己的掌握程度。  1.掌握铺台布的操作方法和要领；  2.明确铺台布的标准和要求；  3.熟练掌握铺台布操作技能；  4.能在规定时间内，保质保量完成铺台布操作。 | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 |  | |
| **课后作业** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 要求学生继续练习铺台布的操作方法，解决自己在操作过程中存在的问题，影像资料上传学习通平台。 | | | 按照教师要求继续练习铺台布的操作方法并上传影像资料。 | | 通过课后拓展，进一步激发学生的学习兴趣，巩固课堂学习的效果。 |  | |
| **教学效果** | | | | | | | |
| 1.通过知识检测结果，能看出学生掌握了铺台布的操作方法和要领，明确铺台布的标准和要求。达成本节课的知识目标；  2.学生能够熟练掌握铺台布操作技能，但是在铺台布PK赛的过程中，可能是因为紧张，有一组代表重复操作，导致超时；  3.学生在练习过程中，发现了自身的不足，体会到了规范化、程序化、标准化操作的重要性，下定决心苦练技能，体现工匠精神。达成本节课的素质和思政目标。 | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | |
| 1.通过课前布置任务，锻炼学生查找资料的能力，培养学生的自主学习能力；  2.运用PPT、微课、学习通平台等信息化手段辅助教学，激发学生的学习兴趣；  3.通过小组协作，填写任务卡，发现并解决自己铺台布操作中存在的问题，锻炼学生的思维能力。 | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | |
| 用“任务驱动式五步教学法”组织课堂，任务设计由浅入深、循序渐进，课堂环节紧凑、过渡自然，学生参与度很高，圆满达成教学目标。 | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | |
| 1.学生填写任务卡的时候因为不善于归纳总结，意见难以统一，有些典型的问题没有写到任务卡上。以后在课堂上加强这方面的练习，提高学生思维能力；  2.在铺台布PK赛的过程中，因为紧张，有一组代表重复操作，导致超时。以后将加强心理素质训练，使学生更完美地展现自己的操作水平。 | | | | | | | |

**附录1：**

**问题卡**

青春活力组：1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

微笑天使组：1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

持之以恒组：1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

追求卓越组：1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**附录2：**

铺台布操作评价表

| **内容** | **标准及要求** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **形体** | 操作过程中，动作规范，姿态优美，能体现岗位气质 | 2 |  |  |  |
| **方法**  **要领** | 可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设台布，要求一次完成。 | 2 |  |  |  |
| 拉开主人位餐椅，在主人位铺台布。 | 2 |  |  |  |
| 台布正面朝上；定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；十字居中，台布四周下垂均等。 | 2 |  |  |  |
| **速度** | 在1分钟内完成 | 2 |  |  |  |
| **总分** | | 10 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | | **授课学时** | | | 2 |
| 任务7 中餐宴会摆台操作规程 | | | |
| **教学资源** | 工具材料：餐桌、餐椅、操作台、餐具、主题设计素材等；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；超星学习通平台。 | | | | | | | |
| **项目二**  **教学目标** | 素质目标 | | 1.培养学生的团队合作意识及在学习、工作中互相配合、互相协调的意识；  2.引导学生在规范化、程序化、标准化服务的基础上，树立个性化服务意识；  3.引导学生树立自信心，力争上游、敢于展示自我；  4.引导学生学会创新，提升学生的创新精神、实践能力和社会责任感。 | | | | | |
| 知识目标 | | 1.明确中餐宴会摆台操作规程；  2.掌握各环节餐具摆放的操作标准和要求；  3.了解中餐宴会主题设计的相关知识。 | | | | | |
| 能力目标 | | 1.能够按照操作程序和标准完成中餐宴会摆台；  2.操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质；  3.能根据顾客的需求进行中餐宴会主题设计，整体台面美观，达到令客人满意的效果。 | | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | | 1.通过观看视频，引导学生树立规范化、程序化、标准化服务意识；  2.通过小组合作完成任务，培养学生的团队合作意识，激发学生自信心；  3.通过学习中餐宴会摆台的操作标准，培养精益求精、追求卓越的精神。 | | | | | |
| 知识目标 | | 1.明确中餐宴会摆台的操作程序；  2.掌握中餐宴会摆台的操作标准。 | | | | | |
| 能力目标 | | 能讲解清楚中餐宴会摆台的标准并完成一个餐位的操作 | | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | | 掌握中餐宴会摆台的操作程序 | | | | | |
| 教学难点 | | 能讲解清楚中餐宴会摆台的标准并完成一个餐位的操作 | | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生，他们思维活跃，动手实践能力强，参与活动积极性高，并且乐于接受现代化信息工具。通过项目一的学习，他们已经掌握了中餐宴会摆台单项技能，并且对摆台表现出了浓厚的兴趣，为本节课的学习打下了良好的基础。 | | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| 教师通过超星学习通平台发布学习资料并布置学习任务：  1.阅读2019年全国职业院校技能大赛“酒店服务”赛项规程；    2.观看国赛选手中餐宴会摆台操作视频。 | | 学生在超星学习通平台上接收并完成学习任务：  1.阅读2019年全国职业院校技能大赛“酒店服务”赛项规程；  2.观看国赛选手中餐宴会摆台操作视频，对于中餐宴会摆台建立一个完整的概念。 | | 通过学习通平台布置学习任务，让学生了解中餐宴会摆台的完整操作，为课堂教学的顺利开展做好准备。 | |  | | |
| **（一）观看动画　导入新课** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| 教师通过一体机播放动画：  中餐宴会摆台是把各种餐具按要求摆放在餐桌上，是中餐宴会准备工作的一项重要内容，是一门技术，摆台的效果直接影响服务质量和餐厅的面貌。同学们！你知道如何摆台吗？摆台的操作顺序是什么？标准是什么？最终要达到什么样的效果？（烘托气氛、美化席面、协调一致、赏心悦目） | | 认真观看动画并积极思考问题 | | 通过观看动画，引发学生思考，领会本节课的任务。 | |  | | |
| **（二）欣赏视频 分析程序** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| **★教学重点**  1.老师快速播放并请同学们欣赏国赛选手中餐宴会摆台的操作视频，并提出问题：中餐宴会摆台的程序可以分为哪些环节？每个环节都摆放哪些餐具？  2.引导学生回答问题，老师进行归纳总结 | | 1.认真观看视频，分析中餐宴会摆台的程序（附录1）；  2.积极回答问题，领会中餐宴会摆台的程序。 | | 播放国赛选手铺台布操作视频，让学生带着问题去观看视频，分析中餐宴会摆台的程序，引发学生思考，解决本节课的重点。 | | 通过观看视频，引导学生树立规范化、程序化、标准化服务意识。 | | |
| **（三）小组协作 能力提升** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| **★教学难点**  1.明确任务：  发放任务单（附录2）。要求学生以组为单位对任务进行分析，结合课前在学习通平台下发的学习材料，讲解中餐宴会摆台的操作标准；  2.小组讨论，对任务进行分析，每组推选两名代表，做好展示的准备。 | | 1.领会老师布置的任务；  2.小组成员积极参与讨论，对任务进行分析，并推选两名代表，做好展示的准备。 | | 通过小组合作和第四个环节的分组展示，突破本节课的难点。 | | 通过小组合作完成任务，培养学生的团队合作意识，激发学生自信心。 | | |
| **（四）分组展示　完成评价** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| 1.四个小组轮流展示，通过两位同学的合作，边示范边讲解中餐宴会摆台的操作标准，完成本组所接到的任务；  2.做好评价工作，完成学习评价表（附录3）。 | | 1.各组代表上前展示，其他同学仔细观看，认真聆听，掌握中餐宴会摆台的操作标准；  2.完成学习评价表。 | | 通过分组展示，检验学生小组合作的效果，通过学生自己的活动落实中餐宴会摆台的操作标准。 | | 通过学习中餐宴会摆台的操作标准，培养精益求精、追求卓越的精神。 | | |
| **（五）课堂小结 强化巩固** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | | **课程思政** | |
| 教师引导学生总结本课所学内容并反思自己的掌握程度。 | | 在老师的引导下，回忆本课的内容，思考自己的掌握程度。  1.中餐宴会摆台的操作程序；  2.中餐宴会摆台的操作标准；  3.能讲解清楚中餐宴会摆台的标准并完成一个餐位的操作。 | | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 | | |  | |
| **课后作业** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | | |
| 要求学生课后完成中餐宴会摆台一个餐位的示意图，并上传学习通平台。 | | 按照教师要求课后完成中餐宴会摆台一个餐位的示意图并上传资料。 | | 通过课后拓展，进一步激发学生的学习兴趣，巩固课堂学习的效果。 | |  | | |
| **教学效果** | | | | | | | | |
| 1.学生通过对视频进行分析，总结出了中餐宴会摆台的操作程序，并掌握了中餐宴会摆台的操作标准，达成本节课的知识目标；  2.各小组派出的代表能讲解清楚中餐宴会摆台的标准并完成一个餐位的操作，达成本节课的能力目标；  3.学生在观看国赛选手摆台操作视频的过程中，深深为选手的精湛技艺所折服，意识到了规范化、程序化、标准化操作的重要性，明确了努力的方向；通过小组合作完成任务，体现了团队合作意识，达成本节课的素质和思政目标。 | | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | | |
| 1.通过课前布置任务，调动学生的学习积极性，培养学生的自主学习能力；  2.运用PPT、学习通平台等信息化手段辅助教学，激发学生的学习兴趣；  3.通过小组合作完成任务，培养了学生的团队合作精神，体现了“做中学，学中做”的教育理念；  4.课堂上运用了任务驱动法，充分挖掘了学生的潜力。 | | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | | |
| 用“任务驱动式五步教学法”组织课堂，任务设计由浅入深、循序渐进，课堂环节紧凑、过渡自然，学生参与度很高，圆满达成教学目标。 | | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | | |
| 学生通过课前学习和课中学习，掌握了中餐宴会摆台的操作程序和标准，但是对于标准的把握还只是停留在数字和概念上，要真正落实到自己的操作中，还有待后续的学习和技能水平的练习提高。 | | | | | | | | |

**附录1：**

中餐宴会摆台操作规程

| **项目** | **操作程序及标准** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **台布及装饰布** | 可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设装饰布、台布，要求一次完成，两次扣0.5分，三次及以上不得分。 | 2 |  |  |  |
| 拉开主人位餐椅，在主人位铺装饰布、台布。 | 1 |  |  |  |
| 装饰布平铺在餐桌上，正面朝上，台面平整，下垂均等。 | 1 |  |  |  |
| 台布正面朝上，铺在装饰布上；定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；台布四周下垂均等。 | 2 |  |  |  |
| **餐碟**  **定位** | 从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟间距离均等，与相对餐碟、餐桌中心点三点一线。 | 5 |  |  |  |
| 餐碟边距桌沿1.5厘米。 | 1 |  |  |  |
| 拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生、无碰撞。 | 1 |  |  |  |
| **汤碗、汤勺、味碟** | 汤碗摆放在餐碟左上方1厘米处，味碟摆放在餐碟右上方，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行，汤碗、味碟的横向直径和汤勺柄成一条直线。 | 2 |  |  |  |
| 汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点，汤碗分别与味碟、餐碟间相距均为1厘米。 | 2 |  |  |  |
| **筷架、席面更、筷子、牙签** | 筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上。筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。 | 1 |  |  |  |
| 席面更、筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿1.5厘米。 | 1 |  |  |  |
| 筷套正面朝上。 | 1 |  |  |  |
| 牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平。 | 1 |  |  |  |
| **葡萄酒杯、白酒杯、水杯** | 葡萄酒杯在餐碟正前方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）。 | 1 |  |  |  |
| 白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米，三杯杯底中点成一水平直线。水杯待杯花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过2/3 处。 | 3 |  |  |  |
| 摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。 | 2 |  |  |  |
| **公用餐具** | 公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯杯肚下沿切点3厘米。先摆放杯花，再摆放公用餐具。 | 1 |  |  |  |
| 先勺后筷顺序将公勺、公筷搁摆于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。 | 1 |  |  |  |
| **餐巾折花** | 花型突出正、副主人位，整体协调； | 1 |  |  |  |
| 有头、尾的动物造型应头朝右（主人位除外）； | 1 |  |  |  |
| 巾花观赏面向客人（主人位除外）； | 1 |  |  |  |
| 巾花种类丰富、款式新颖； | 3 |  |  |  |
| 巾花挺拔、造型美观、花型逼真； | 3 |  |  |  |
| 操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿。 | 1 |  |  |  |
| 折叠手法正确、一次性成形。杯花折好后放于水杯中一起摆上桌。 | 3 |  |  |  |
| 手不触及杯口及杯的上部。 | 1 |  |  |  |
| **菜单、花盆和桌号牌** | 花盆摆在台面正中。桌号牌摆放在花盆正前方、面对副主人位。 | 1 |  |  |  |
| 菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜单右尾端距离桌边1.5厘米。 | 1 |  |  |  |
| **拉椅**  **让座** | 拉椅：从第一主宾位开始，座位中心与餐碟中心对齐，餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂部分1厘米。 | 1 |  |  |  |
| 让座：手势正确，体现礼貌。 | 1 |  |  |  |
| **托盘**  **斟酒** | 将酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟酒。顺时针方向前行，在客人右侧斟酒，先斟葡萄酒后斟白酒，共十杯。 | 2 |  |  |  |
| 左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口。 | 2 |  |  |  |
| 斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒（每滴一滴扣0.3分，每滴一滩扣1分）。 | 3 |  |  |  |
| 服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。 | 2 |  |  |  |
| **上菜** | 站在副主人位右侧上菜，上菜时姿势、动作正确、自然。 | 1 |  |  |  |
| 报菜名或菜肴介绍准确，音量适中，上菜过程讲究卫生、礼貌。 | 1 |  |  |  |
| **分菜** | 将菜盘撤回，在备餐车（或工作台）上用分菜叉、勺分菜，分5人分量，剩余1人分量，分量均匀。 | 2 |  |  |  |
| 从第一主宾位开始，连续五个餐位，为客人上菜，上菜姿势、动作正确、自然，讲究卫生、礼貌。 | 2 |  |  |  |
| **托盘** | 用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。 | 1 |  |  |  |
| 托送自如、灵活。 | 1 |  |  |  |
| **综合**  **印象** | 台面摆台整体美观、便于使用、具有艺术美感。 | 2 |  |  |  |
| 操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质。 | 4 |  |  |  |
| **总分** | | 70 |  |  |  |

**附录2：**

任务单

青春活力组：铺台布、骨碟定位的操作标准是什么？请结合操作讲解清楚。

微笑天使组：汤碗、汤勺、味碟；筷架、席面更、筷子、牙签；三杯摆放的操作标准是什么？请结合操作讲解清楚。

持之以恒组：餐巾折花；公用餐具；菜单、花盆和桌号牌；拉椅让座的操作标准是什么？请结合操作讲解清楚。

追求卓越组：斟酒服务和分菜服务的操作标准是什么？请结合操作讲解清楚。

**附录3：**

中餐宴会摆台操作规程评分表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **标准及要求** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| **操作示范** | 操作程序正确 | 2 |  |  |  |
| 示范动作标准、规范 | 2 |  |  |  |
| 摆台间距准确，能起到示范作用 | 2 |  |  |  |
| 操作示范干净、利落，没有重复或多余动作 | 2 |  |  |  |
| 托盘动作自如、灵活 | 2 |  |  |  |
| 操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质 | 2 |  |  |  |
| **标准讲解** | 讲解思路清晰，能表达清楚操作标准 | 2 |  |  |  |
| 普通话标准、流利，能够吸引听众 | 1 |  |  |  |
| **总分** | | 15 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | **授课学时** | 2 |
| 任务8 仪容仪表展示 | |
| **教学资源** | 工具材料：梳子等简易化妆用品；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；超星学习通平台。 | | | |
| **项目二**  **教学目标** | 素质目标 | 1.培养学生的团队合作意识及在学习、工作中互相配合、互相协调的意识；  2.引导学生在规范化、程序化、标准化服务的基础上，树立个性化服务意识；  3.引导学生树立自信心，力争上游、敢于展示自我；  4.引导学生学会创新，提升学生的创新精神、实践能力和社会责任感。 | | |
| 知识目标 | 1.明确中餐宴会摆台操作规程；  2.掌握各环节餐具摆放的操作标准和要求；  3.了解中餐宴会主题设计的相关知识。 | | |
| 能力目标 | 1.能够按照操作程序和标准完成中餐宴会摆台；  2.操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质；  3.能根据顾客的需求进行中餐宴会主题设计，整体台面美观，达到令客人满意的效果。 | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | 1.通过小组合作完成任务，培养学生的团队合作意识；  2.领会所学知识，做到优化自我形象，提升个人职业素养。 | | |
| 知识目标 | 1.熟知仪容仪表的作用和意义；  2.掌握仪容仪表的内涵和要求。 | | |
| 能力目标 | 灵活运用所学知识，在有限时间内完成自我仪容的修饰，在不同场合能做到仪容端庄，仪表大方。 | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | 掌握仪容仪表的内容和要求 | | |
| 教学难点 | 熟知并重视仪容仪表的作用和意义，不同场合能做到仪容端庄，仪表大方。 | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生，同学们已经掌握了部分基础理论知识和单项技能，实践能力强，参与活动积极性高，并且乐于接受现代化信息工具。在本专业的人才培养方案中，专业核心课包括《饭店礼仪》，通过学习，学生对饭店礼仪已经有所了解，现将两门课程融会贯通，本节课学习并运用仪容仪表的相关知识，并要求学生在生活中做到规范使用。 | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | |
| **课前学习** | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** |
| 1. 教师通过超星学习通平台发布“酒店仪容仪表要求”视频；      1. 发布《仪容仪表》试题。 | | 学生通过平板电脑接收并完成学习任务：   1. 观看视频，领悟所含知识，为上课做好准备； 2. 完成教师布置的《仪容仪表》试题。 | 以视频的形式展开教学，同学们在视觉上享受美的同时思考课上知识，锻炼学生主动学习及领悟能力。 | 做职业酒店人，重视自我形象。 |
| **（一）情景描述　导入新课** | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** |
| 1.教师描述情景：建国饭店一年一度的“微笑大使”评选活动开始了，所有员工都有机会参选，参选内容：准备一段不少于1分钟的仪容仪表展示，要求面带微笑，仪态端庄，动作优雅，符合岗位要求；  2.提出问题：如果你是饭店一员，也想参加，结合自身条件和课前完成的学习通任务，思考应该从哪些方面去做，才能让自己脱颖而出。 | | 1.学生分析情景：获取关键词：  “大于1分钟”  “微笑大使”  “面带微笑”  “仪态端庄”  “动作优雅”  “岗位要求”  2.思考并回答问题：说出自己的优点和不足，有针对性地采取措施，扬长补短。 | 通过情景描述，引导学生体会岗位形象要求，思考本节课所要学习的内容。 | 引导学生意识到职业形象和气质的重要性，以一个酒店人的标准对自己严格要求。 |
| **（二）情景分析 学习新知** | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** |
| **★教学重点**   1. 明确任务：仪容仪表的内容和要求？   2.学生自己阅读新型活页资料-“仪容仪表的内容和要求”（附录1）；  3.个别提问，引导学生回答仪容仪表包含的内容，提出本节课的重点（头发、面部、指甲、手臂、服装、首饰）。 | | 1.领会老师布置的任务：仪容仪表的内容和要求？   1. 学生认真阅读活页资料，找出关键词并思考；   同学们结合情景描述时自己的思路，查缺补漏，概括归纳。 | 通过学生课前学习和自主探究解决本节课的重点，带着问题阅读，培养学生的自主学习能力。 |  |
| **（三）小组协作　能力提升** | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** |
| **★教学难点**  1.明确任务：要求学生以组为单位，结合课前酒店仪容仪表要求教学视频中的“注意事项”，在组内通过角色扮演完成情景任务；    2.要求学生做好组内沟通：讨论如何做好角色扮演，配合完成任务，老师巡回指导；   1. 教师发放新型活页资料-仪容仪表的社会意义和案例（附录2），要求学生自己阅读并谈一谈收获。 | | 1.小组协作，讨论并完成情景任务，分配好角色，回顾观看课前仪容仪表教学视频内容；  2.组内沟通如何做好角色扮演，通过评委和员工的角色扮演讲解清楚“微笑大使”评选要求；  3.以组为单位学习新型活页资料-仪容仪表的社会意义和案例，思想上做到重视仪容仪表，并谈一谈自己的收获。 | 通过小组合作及主动探究突破难点，检测学生对本节课内容的掌握情况。 | 通过小组合作完成任务，培养学生的团队合作意识。 |
| **（四）情景模拟　解决问题** | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** |
| 1. 要求学生以组为单位模拟展示“微笑大使”的评选活动； 2. 要求学生评委做好评分工作，各组角色相同者取长补短，扬优补缺； 3. 提醒学生评委完成仪容仪表评价表（附录3）； 4. 教师要求各组公平公正地评选出本节课的微笑大使 | | 1.领会老师的要求，4人一组上台展示；  2.以组为单位进行情景模拟，通过各组角色扮演，互相学习，扬长补短；  3.学生评委完成本节内容：仪容仪表评价表。  4.通过观摩各组情景模拟展示，评选出本节课的微笑大使。 | 通过小组合作及主动探究突破难点，检测学生对本节课内容的掌握情况。 | 享受团结协作的成果 |
| **（五）课堂小结　强化巩固** | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** |
| 教师引导学生总结本课所学内容，要求学生思考掌握程度   1. 仪容仪表的内容和要求； 2. 仪容仪表的社会意义和案例。 | | 和老师一起回忆本节内容，思考自己的掌握程度。  1.仪容仪表的内容和要求；  2.仪容仪表的作用和意义。 | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 | 体会“思”则使人进步 |
| **课后作业** | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** |
| 1. 要求学生结合本节所学知识，课下对自己的仪容仪表进行修饰，体现职业气质。 2. 要求学生上传自己修饰的职业形象照片到超星学习通平台，分享到班级群，大家共同欣赏，指出不足。 | | 1. 结合本节所学知识，按照教师的要求，课下对自己的仪容仪表修饰。 2. 上传自己的职业形象照到超星学习通平台，分享到班级群，供大家欣赏并提出建议。 | 通过本节课的学习，学以致用。重视自我形象。 |  |
| **教学效果** | | | | |
| 1.本课内容理论与实践相结合，从课前的检测开始，了解学生对理论知识的掌握程度，为课堂教学的深入开展打下基础，通过后续的教学环节，顺利达成知识目标；  2.通过任务驱动法，运用学习通、平板电脑、希沃授课助手、微课等信息化手段，激发学生的学习兴趣，积极完成老师布置的任务，能够完成仪容仪表展示，完成能力目标；  3.通过小组合作展示，发挥了团体合作优势，强化了服务意识，感受到了劳动中的美，达成本节课的素质和思政目标。 | | | | |
| **特色与创新** | | | | |
| **教学特色：** | | | | |
| 1.利用各种信息化教学手段常态化辅助教学，帮助学生理解和化解教学重难点；  2.通过播放的视频，有效地将星级酒店员工的仪容仪表形象呈现在学生面前，提升了学生的职业形象感；  3.通过学习、练习和比赛，学生对所学专业的职业形象有了初步了解，并运用所学知识对自己的仪容仪表进行规范的修饰，提升了形象美，自信心十足，为进一步学习专业技能打下了基础。 | | | | |
| **课程创新：** | | | | |
| 依据课程教学内容——仪容仪表展示，链接语文教学的“关键词”提取概括，使语文课程和专业方向课程融通结合，辅助学生专业理论学习，提炼了教学内容，又锻炼了学生归纳和总结水平，使学生在理实一体教学模式下学的主动，学的有兴趣，为后续的技能学习奠定基础。 | | | | |
| **反思与诊改** | | | | |
| 在课堂上发现个别学生勇气欠佳、顾虑太多、追求完美心情急切，使得小组活动不能紧凑进行。自我良好形象的规划需要时间，给美好形象定位有赖于课下思考和动脑，希望同学们课下努力，规范修饰，打造美好个人形象，树立良好职业形象。 | | | | |

**附录1：**

新型活页资料——仪容仪表内容和要求

**一、仪容:** 是指人的容貌、形体和体态谐调美；是指内在美的外表体现，内在美是本质。是经过修饰打扮而形成的仪表修饰美。

仪容要大方，指甲要常修剪，不留长指甲，不涂有色的指甲油，发式要按公司规定要求，男士不留长发，发脚以不盖耳部及后衣领为宜，女士不留怪异发型，头发要梳洗正齐，不披头散发，前发不遮眼，后发不过肩，使用统一的发夹。

**二、仪表的要求如下**:

A.着装要清洁整齐，上班要穿工衣，工衣要干净速齐，钮扣要齐全，并扣好，不可敞胸露怀，衣冠不正，工牌要佩带于左胸前，不能将衣袖、裤子卷起，女工作人员穿裙子，不可露袜口，应穿肉色袜子，系领带时，要将衣服下摆扎在裤腰内，穿黑色皮鞋并要保持光亮。

B.注意个人卫生，爱护牙齿，男士坚持每天剃刮胡须，鼻毛不准出鼻孔，手要保持清洁，早晚要刷牙，饭后要漱口，勤洗澡防汗臭，上班前不吃异味食品及不喝含酒精的饮料。

C.注意休息好，充足睡眠、常做运动，保持良好的精神状态，不要上班时面带倦容。

D.女士上班要淡妆打扮，但不准戴手镯、手链、戒指、耳环及夸张的头饰，戴项链不外露，男女不准戴有色眼镜，化妆要干净、清爽，非油腻外貌。每日上班前要检查自己的外表，在公共场所需正理仪表时，要到卫生间或工作间，到客人看不到的地方，不要当着客人的面或在公共场所正理，上班之前，前后台工作人员都要检查自己的仪表，做到着装正洁后方可上岗。

E.自我测试:礼仪方面:主动与客人打招呼，微笑热情地接待客人，使用敬语，使用普通话、粤语、英语。仪表方面:衣装正洁，没有开线、带钮扣等。仪容方面:脸部清洁、头发清爽无异味、勤剪指甲。仪态方面:工作中行、走、站、坐、蹲、姿势要规范、美观。表情方面:精神饱满振作愉快，面带笑容，热情适度，自然大方，不可有倦态情绪或冷面孔待人，语言准确，声音柔和，不许大声说话等。 你做到了吗?

**附录2：**

新型活页资料——仪容仪表社会意义及案例

**仪容仪表美的社会意义:**

\*从微观上讲，是体现个人形象表现，是自尊自爱的表现；

\*从宏观上讲是公司形象的标志，公司文明服务水平和管理水平的体现；

\*从客观上讲，反映新一代公民的精神面貌和服务修养。

表情:表情是人的面部动态所流露的情感，在给人的印象中，表情是非常重要的，在为客人服务时，具体要注意以下几点:

A.要面带微笑，和颜悦色，给人以亲切感，不能面孔冷漠，表情呆板，给客人以不受欢迎感;

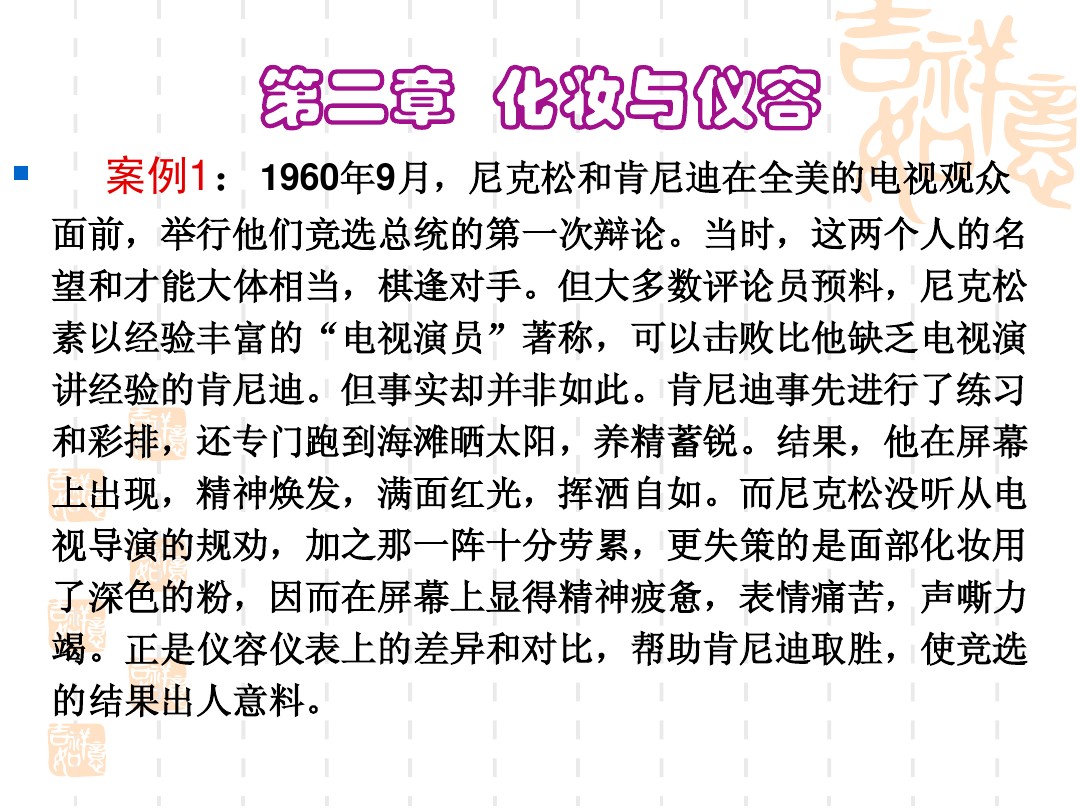
B.要聚精会神、注意倾听、给人以受尊重之感，不要没精打采或漫不经心，给客人以不受重视感。

C.要坦诚待客，不卑不亢，给人以真诚感，不要诚惶诚恐，唯唯诺诺，给人以虚伪感。

D.要沉着稳重，给人以镇定感，不要慌手慌脚，给人以毛躁感。

E.要神色坦然、轻松、自信、给人以宽慰感，不要双眉紧锁，满面愁云，给人以负重感。

F.不要带有厌烦、僵硬、愤怒的表情;也不要扭捏作态、做鬼脸、吐舌、眨眼，给人以不受敬重感。

****

**附录3：**

仪容仪表评价表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **标准及要求** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| **头发** | 男士 |  |  |  |  |
| 1．后不盖领 | 0.5 |  |  |  |
| 2．侧不盖耳 | 0.5 |  |  |  |
| 3．干净、整齐，着色自然，发型美观大方 | 0.5 |  |  |  |
| 女士 |  |  |  |  |
| 1．后不过肩 | 0.5 |  |  |  |
| 2．前不盖眼 | 0.5 |  |  |  |
| 3．干净、整齐，着色自然，发型美观大方 | 0.5 |  |  |  |
| **面部** | 男士：不留胡须及长鬓角 | 0.5 |  |  |  |
| 女士：淡妆 | 0.5 |  |  |  |
| **手及**  **指甲** | 1．干净 | 0.5 |  |  |  |
| 2．指甲修剪整齐，不涂有色指甲油 | 0.5 |  |  |  |
| **服装** | 1．符合岗位要求，整齐干净 | 0.5 |  |  |  |
| 2．无破损、无丟扣 | 0.5 |  |  |  |
| 3．熨烫挺刮 | 0.5 |  |  |  |
| **鞋** | 1．符合岗位要求的黑颜色皮鞋（中式铺床选手可为布鞋） | 0.5 |  |  |  |
| 2．干净，擦试光亮、无破损 | 0.5 |  |  |  |
| **袜子** | 1．男深色、女浅色 | 0.5 |  |  |  |
| 2．干净、无褶皱、无破损 | 0.5 |  |  |  |
| **首饰及徽章** | 选手号牌佩戴规范，不佩戴过于醒目的饰物 | 0.5 |  |  |  |
| **总体**  **印象** | 1．走姿自然，大方，优雅 | 0.5 |  |  |  |
| 2．站姿自然，大方，优雅 | 0.5 |  |  |  |
| 3．手势自然，大方，优雅 | 0.5 |  |  |  |
| 4．蹲姿自然，大方，优雅 | 0.5 |  |  |  |
| 5．礼貌：注重礼节礼貌，面带微笑 | 1.0 |  |  |  |
| **总分** | | 10 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | | **授课学时** | | 2 |
| 任务9 骨碟定位 | | | |
| **教学资源** | 工具材料：餐桌、台裙、台布、骨碟、托盘；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；超星学习通平台。 | | | | | | |
| **项目二**  **教学目标** | 素质目标 | 1.培养学生的团队合作意识及在学习、工作中互相配合、互相协调的意识；  2.引导学生在规范化、程序化、标准化服务的基础上，树立个性化服务意识；  3.引导学生树立自信心，力争上游、敢于展示自我；  4.引导学生学会创新，提升学生的创新精神、实践能力和社会责任感。 | | | | | |
| 知识目标 | 1.明确中餐宴会摆台操作规程；  2.掌握各环节餐具摆放的操作标准和要求；  3.了解中餐宴会主题设计的相关知识。 | | | | | |
| 能力目标 | 1.能够按照操作程序和标准完成中餐宴会摆台；  2.操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质；  3.能根据顾客的需求进行中餐宴会主题设计，整体台面美观，达到令客人满意的效果。 | | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | 通过完成骨碟定位的操作，让学生树立规范化、程序化、标准化服务意识，享受劳动创造美，同时领会到基础工作至关重要。 | | | | | |
| 知识目标 | 1.熟悉骨碟定位的操作标准和要求；  2.领会骨碟定位的操作手法。 | | | | | |
| 能力目标 | 1.能按照操作标准和要求完成骨碟定位；  2.操作手法干净、卫生；拿取骨碟动作规范，无碰撞，不污染骨碟内部；  3.托盘操作姿势正确、平稳自然；  4.在操作过程中做到动作规范、熟练、声轻，姿态优美。 | | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | 熟悉骨碟定位的操作标准和要求。 | | | | | |
| 教学难点 | 能按照操作标准和要求完成骨碟定位。 | | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生。同学们思维活跃，动手实践能力强，善于动笔总结，参与活动积极性高，并且乐于接受现代化信息工具；前面已经学习并掌握了摆台单项技能，而且动作规范，得到了老师的认可和表扬，学生学习的态度更加积极。 | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 教师通过超星学习通平台发布：骨碟定位操作程序和标准以及测试题。 | | | 学生通过平板电脑登录学习通查看并完成学习任务，领会知识，为上课做好准备。 | 以题型的形式检测学生掌握情况，让学生明白知识对技能的指挥棒作用。 | |  | |
| **（一）观看视频 导入新课** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 教师播放视频，请同学们结合课前完成的任务欣赏骨碟定位操作，抛出本节课第一个问题，引导并鼓励学生积极回答问题：    1.说出骨碟定位的标准都包括哪些？  2.说出骨碟边距桌沿的距离？ | | | 同学们认真观看，结合课前学习任务积极思考并回答问题：   1. 骨碟定位的标准； 2. 骨碟边缘距桌沿的距离。 | 通过课前学习和教师提问，引导学生对骨碟定位的标准有进一步了解。 | | 体会技能提升需要严要求、高标准，打好基础很重要。 | |
| **（二）明确要求 练习提升** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| **★教学重点**  1.教师明确任务：以组为单位，组长负起责任，和组员一起边陈述骨碟定位的标准和要求，边动手操作。熟练后每人在2分钟内用托盘摆放10个骨碟；  2.教师巡回指导；  3.教师进行提炼与概括（骨碟定位的标准：拇指食指碟边缘，距离桌沿1.5，相对骨碟成一线）；  4.教师示范和讲解骨碟定位标准；  5.要求学生以组为单位对照老师概括的操作手法再次进行练习，提高自己操作水平。 | | | 1. 领会老师布置的任务，组长带领组员一起学习和领会骨碟定位操作标准和要求；每组成员领会后，在规定时间内用托盘摆放十个骨碟； 2. 听取老师的指导意见并改正，继续练习； 3. 同学们领会教师概括的内容（拇指食指碟边缘，距离桌沿1.5，相对骨碟成一线）； 4. 同学们认真观看教师示范动作和仔细听教师操作讲解； 5. 以组为单位对照老师概括的操作手法再次进行练习，提高自己操作水平。 | 通过教师的讲解和操作为学生做好赛前示范工作，使学生在反复操作中提升距离默契感，做到精益求精。 | | 享受劳动创造美，同时领会到基础工作至关重要。 | |
| **（三）组间展示 互相学习** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| **★教学难点**  1.教师明确展示赛要求：  ➀托盘使用姿势正确；  ➁符合仪容仪表要求；  ➂按照骨碟定位的标准和要求进行操作（领会操作手法）；  ④各组测量员互换组进行测量评价；记录员用平板电脑做好视频录制工作；  2.请各组派出代表进行展示，其他同学认真观摩比赛。 | | | 1.领会展示赛的要求；  2.组内选出参加展示的代表，进行比赛；其他学生认真观摩比赛。 | 以赛促学，更好地将知识落实到技能中，让同学们树立竞争意识。 | | 通过完成骨碟定位的操作，让学生树立规范化、程序化、标准化服务意识。 | |
| **（四）评优指错 共同进步** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1. 请同学们说出观赛感言； 2. 测量员用量尺对本组代表的操作结果进行测量，并互换组再测，本着公平公正的原则作出评价，完成骨碟定位评价表；**（附录）** 3. 记录员说出本组代表操作过程中的错误和亮点，做好视频的拍摄工作，上传至超星学习通平台，便于同学们自查自纠，互相学习。 | | | 1. 各抒己见，说出观赛感言； 2. 本着公平公正的原则，各组测量员自测和互测后，完善骨碟定位评价表； 3. 记录员说出本组代表操作过程中的错误和亮点，并将视频上传至学习通平台，供大家自查和学习。 | 同学们通过观赛过程，做到畅所欲言，领会技巧，并树立学习榜样，发挥榜样作用，促进同学共同进步。 | |  | |
| **（五）课堂小结　强化巩固** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1. 教师就各组的展示情况进行针对性地表扬和鼓励； 2. 教师强调本节课重点   （拇指食指碟边缘，距离桌边1.5，相对骨碟成一线）；   1. 教师对学生提出课后要求：加强练习骨碟定位摆放的操作，做到把控距离，毫厘不差。 | | | 1. 聆听教师对展示过程的总结，做到继续保持和加油努力； 2. 领会并记住教师强调的本节重点；   3.做到课下认真、持之以恒地练习操作。 | 通过总结，再次强调骨碟定位的精准度至关重要。培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 | | 体会“思”则使人进步 | |
| **课后作业** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1. 要求同学们利用课余时间反复练习骨碟定位，注意操作手法和技巧； 2. 要求同学们将练习过程中录制的操作视频上传至超星学习通平台。 | | | 1.课下按照老师的要求反复练习骨碟定位，领会操作手法和技巧；  2.将练习过程中录制的操作视频，通过平板电脑上传至超星学习通平台。 | 技能的熟练掌握只靠课堂上的时间远远不够，需要将理论知识牢记在心，课后反复练习。 | |  | |
| **教学效果** | | | | | | | |
| 1.本课内容理论与实践相结合，从课前的检测开始，了解学生对理论知识的掌握程度，为课堂教学的深入开展打下基础，通过后续的教学环节，顺利达成知识目标；  2.通过任务驱动法，运用学习通、平板电脑、微课等信息化手段，激发学生的学习兴趣，积极完成老师布置的任务，掌握骨碟定位的操作技能，达成能力目标；  3.通过小组合作展示，发挥了团体合作优势，强化了服务意识，感受到了劳动中的美，达成本节课的素质和思政目标。 | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | |
| 1.利用各种信息化教学手段常态化辅助教学，帮助学生化解教学重难点；  2.通过播放的视频，有效地将骨碟定位的操作动作直观地呈现在学生面前，同学们再结合骨碟定位的操作标准，能更有效地掌握本节理论知识；  3.通过课前检测、课中练习和展示，使得同学们有竞争意识，同时树立了学习榜样，在学习中充分发挥榜样作用，促进大家共同进步。 | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | |
| 依据课程教学内容——“骨碟定位”，链接语文教学的“关键词”提取概括，使语文课程和专业方向课程融通结合，辅助学生专业学习，提炼了教学内容，便于同学们领会和记忆，做到更有效地指导实操。 | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | |
| 本节课中，每个同学接受知识和掌握技能的程度不同，想让人人达到操作标准化，做到举止大方和动作优雅，需要课下反复练习，才能达到熟能生巧，展现出职业美。 | | | | | | | |

**附录：**

骨碟定位评价表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **标准及要求** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| **餐碟**  **定位** | 从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟间距离均等，与相对餐碟、餐桌中心点三点一线。 | 5 |  |  |  |
| 餐碟边距桌沿1.5厘米。 | 1 |  |  |  |
| 拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生、无碰撞。 | 2 |  |  |  |
| **托盘** | 用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。 | 1 |  |  |  |
| 托送自如、灵活。 | 1 |  |  |  |
| 总分 | | 10 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | | **授课学时** | | 2 |
| 任务10 餐具的摆放 | | | |
| **教学资源** | 工具材料：餐桌、餐椅、操作台、汤碗、汤勺、味碟、筷架、筷子、席面更、牙签等；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；希沃授课助手、超星学习通平台。 | | | | | | |
| **项目二**  **教学目标** | 素质目标 | 1.培养学生的团队合作意识及在学习、工作中互相配合、互相协调的意识；  2.引导学生在规范化、程序化、标准化服务的基础上，树立个性化服务意识；  3.引导学生树立自信心，力争上游、敢于展示自我；  4.引导学生学会创新，提升学生的创新精神、实践能力和社会责任感。 | | | | | |
| 知识目标 | 1.明确中餐宴会摆台操作规程；  2.掌握各环节餐具摆放的操作标准和要求；  3.了解中餐宴会主题设计的相关知识。 | | | | | |
| 能力目标 | 1.能够按照操作程序和标准完成中餐宴会摆台；  2.操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质；  3.能根据顾客的需求进行中餐宴会主题设计，整体台面美观，达到令客人满意的效果。 | | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | 1.培养学生的团队合作意识，激发学生自信心；  2.引导学生树立规范化、程序化、标准化服务意识；  3.培养精益求精、追求卓越的精神。 | | | | | |
| 知识目标 | 1.熟悉餐具摆放的内容；  2.掌握汤碗、汤勺、味碟的摆放程序和标准；  3.掌握筷架、席面更、牙签和筷子的摆放程序和标准。 | | | | | |
| 能力目标 | 1. 能按照操作程序和标准完成餐具的摆放；   2.操作手法干净、卫生；拿取餐具动作规范，不污染餐具内部；  3.托盘操作姿势正确、平稳自然；  4.在操作过程中做到动作规范、熟练、敏捷、声轻，姿态优美。 | | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | 熟悉餐具摆放的程序和标准。 | | | | | |
| 教学难点 | 能按照操作程序和标准完成餐具的摆放。 | | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生。同学们思维活跃，善于动笔总结，动手实践能力强，参与活动积极性高，并且乐于接受现代化信息工具；前面已经学习并掌握了摆台单项技能和中餐宴会实训的骨碟定位技能，学习本节内容信心十足。 | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.教师通过超星学习通平台发布学习任务；  “餐具摆放的程序和标准”（附录）以及“餐具摆放试题”  2.要求学生阅读“餐具摆放的程序和标准”并完成相关试题。 | | | 1. 通过平板电脑登录超星学习通平台查看并完成学习任务，领悟“餐具摆放的程序和标准”知识，为上课做好准备；   2.认真阅读“餐具摆放的程序和标准”并完成教师布置的《餐具摆放》试题。 | 通过学习通平台布置学习任务，让学生初步了解餐具摆放的相关知识，为课堂教学的顺利开展做好准备。 | |  | |
| **（一）观看视频 导入新课** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 教师播放视频，抛出本节课第一个问题，引导并鼓励学生结合本节课前知识学习，积极回答问题：    1.说出餐具摆放内容都包括哪些？  2.餐具摆放的标准有哪些？ | | | 同学们认真观看视频，开动脑筋，结合本节课前学习，积极回答问题：  1.餐具摆放内容都包括哪些？  2.餐具摆放的标准有哪些？ | 通过教师提问和学生回答，引导学生对餐具摆放的操作程序和标准有初步了解。 | | 引导学生认识到技能提升需要高标准、严要求。 | |
| **（二）明确要求 练习提升** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| **★教学重点**  1.讲评课前学习任务中试题结果，并通过点名，提问1名同学；  2.教师明确任务：以组为单位，组长负起责任，和组员一起领会餐具摆放的操作程序和标准并在2分钟内边陈述边操作，完成练习；  3.教师在同学们练习过程中给予指导；  4.教师提炼与概括餐具摆放程序与标准的内容；边示范边讲解餐具摆放标准。    5.请学生拿出新型活页学习材料（餐具的摆放）附录1，以组为单位对照老师概括的操作手法再次进行练习，提高自己操作水平。 | | | 1.清楚课前学习的结果，知道自己的问题所在，并回答问题；  2.领会老师布置的任务，在规定时间内边说边做，按照餐具摆放的操作程序和标准完成餐具的摆放；  3.听取老师的指导意见并改正，继续练习；  4.领会教师概括的内容；仔细观察老师的示范，认真聆听老师的讲解，用心去体会到底该如何完成餐具的摆放；  用希沃授课助手将老师示范的过程进行投屏，供大家观看。  5.拿出新型学习材料，以组为单位对照老师概括的操作手法再次进行练习，提高自己操作水平。 | 运用操作示范法，教师进行标准示范，要求学生仔细观察、认真倾听，深入体会餐具摆放操作程序和标准。解决本节课的重点。 | | 通过小组合作完成任务，培养学生的团队合作意识。  通过餐具摆放程序和标准的学习，引导学生树立规范化、程序化、标准化服务意识。 | |
| **（三）组间展示 互相学习** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| **★教学难点**  1.教师明确展示赛要求：    ➀托盘使用姿势正确；  ➁符合仪容仪表要求；  ➂按照餐具摆放的操作程序和标准进行操作；  ④各组测量员互换组进行测量评价；记录员用平板电脑做好视频录制工作；  2.要求各组派出代表进行展示，其他学生认真观摩比赛**。** | | | 1.领会展示赛要求；  2.组内选出参加展示赛的代表参加比赛；其他学生认真观摩比赛。 | 以赛促学，更好地将知识落实到技能中，让同学们树立竞争意识。 | | 通过组织展示赛，培养学生精益求精、追求卓越的精神，引导学生树立竞争意识。 | |
| **（四）评优指错 共同进步** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.请同学们说出观赛的感言；  2.要求测量员用量尺对本组代表的操作结果进行测量，并互换组交叉测量，本着公平、公正的原则作出评价，完成餐具摆放评价表；  （附录2）  3.记录员说出本组代表操作过程中的错误和亮点，做好视频的拍摄工作，将视频上传至超星学习通平台，便于同学们自查自纠，互相学习。 | | | 1.同学们通过观看比赛，说出感受；  2.本着公平公正的原则各组测量员自测和互测后，完善餐具摆放评价表；  3.各组记录员指出本组代表操作过程中的错误和亮点，将拍摄的操作视频上传至超星学习通平台，供大家自查和学习 | 通过观赛后的畅所欲言、完成测量评价，进一步领会餐具摆放的技巧，并树立学习榜样，发挥榜样作用，促进大家共同进步。 | | 通过发表感言，引导学生认识到榜样的力量是无穷的。 | |
| **（五）课堂小结　强化巩固** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.教师针对各组的展示进行总结，指出错误；  2.教师总结强调本节课内容；  3.教师对学生课后练习提出要求：加强练习餐具摆放的操作，做到把控距离，毫厘不差。 | | | 1.聆听教师对展示过程的总结，做到自查自纠；  2.领会并记住本节课内容；  3.做到课下认真、持之以恒地练习操作。 | 通过总结，再次强调餐具摆放的精准度至关重要。培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 | | 通过老师的总结，要求学生脚踏实地，发扬工匠精神。 | |
| **课后作业** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.要求同学们利用课余时间反复练习餐具摆放，注意操作细节；  2.要求同学们在练习过程中录制相关操作视频，将视频上传至超星学习通平台。 | | | 1.课下按照老师的要求反复练习餐具摆放，操作细节。  2.练习过程中录制操作视频，并将操作视频上传至超星学习通平台。 | 技能的熟练掌握只靠课堂上的时间远远不够，需要将理论知识牢记在心，课后反复练习。 | |  | |
| **教学效果** | | | | | | | |
| 1.本课内容理论与实践相结合，从课前学习和完成试题开始，了解学生对理论知识的掌握程度，为课堂教学的深入开展打下基础，通过后续的教学环节，顺利达成知识目标；  2.通过任务驱动法，运用学习通、平板电脑、希沃授课助手、微课等信息化手段，激发学生的学习兴趣，积极完成老师布置的任务，掌握餐具摆放的操作技能，完成能力目标；  3.通过小组合作展示，发挥了团体合作优势，强化了服务意识，感受到了劳动中的美，达成本节课的素质和思政目标。 | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | |
| 1.利用各种信息化教学手段常态化辅助教学，帮助学生化解教学重难点  2.通过播放视频，将餐具摆放的操作动作直观地呈现在学生面前，同学们再结合餐具摆放的操作标准，能更有效地掌握本节理论知识。  3.通过课前检测、课中练习和展示，培养了学生的竞争意识，同时树立了学习榜样，在学习中充分发挥榜样作用，促进大家共同进步。 | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | |
| 依据课程教学内容——“餐具摆放的程序与标准”，链接语文教学的“关键词”提取概括，使语文课程和专业方向课程融通结合，辅助学生专业学习，提炼了教学内容，便于学生领会和记忆，做到更有效地指导实操。 | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | |
| 通过组内练习和组间展示赛的结果反应出来：学生对于理论知识的把握没有任何困难和问题，但在操作中对于餐具之间距离的把握还有待提高，而且距离的精准必须经过强化练习才能做到毫厘不差，此外，要让每位同学都达到操作标准化，做到举止大方和动作优雅，需要课下反复练习，持之以恒才能熟能生巧。 | | | | | | | |

**附录1：**

新型活页资料——餐具的摆放

右脚前，左脚后,

拇指当作直尺量,

汤勺碗碟水平线,

置于骨碟各两边,

筷架左侧骨碟右,

席面更与牙签平,

筷末骨碟距等同。

**附录2：**

餐具的摆放评价表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **标准及要求** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| **汤碗、汤勺、味碟** | 汤碗摆放在餐碟左上方1厘米处，味碟摆放在餐碟右上方，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行，汤碗、味碟的横向直径和汤勺柄成一条直线。 | 2 |  |  |  |
| 汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点，汤碗分别与味碟、餐碟间相距均为1厘米。 | 2 |  |  |  |
| **筷架、席面更、筷子、牙签** | 筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上。筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。 | 1 |  |  |  |
| 席面更、筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿1.5厘米。 | 1 |  |  |  |
| 筷套正面朝上。 | 1 |  |  |  |
| 牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平。 | 1 |  |  |  |
| **托盘** | 用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。 | 1 |  |  |  |
| 托送自如、灵活。 | 1 |  |  |  |
| **总分** | | 10 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | | **授课学时** | | 2 |
| 任务11 三杯的摆放 | | | |
| **教学资源** | 工具材料：托盘、水杯、葡萄酒杯、白酒杯等；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；超星学习通平台。 | | | | | | |
| **项目二**  **教学目标** | 素质目标 | | 1.培养学生的团队合作意识及在学习、工作中互相配合、互相协调的意识；  2.引导学生在规范化、程序化、标准化服务的基础上，树立个性化服务意识；  3.引导学生树立自信心，力争上游、敢于展示自我；  4.引导学生学会创新，提升学生的创新精神、实践能力和社会责任感。 | | | | |
| 知识目标 | | 1.明确中餐宴会摆台操作规程；  2.掌握各环节餐具摆放的操作标准和要求；  3.了解中餐宴会主题设计的相关知识。 | | | | |
| 能力目标 | | 1.能够按照操作程序和标准完成中餐宴会摆台；  2.操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质；  3.能根据顾客的需求进行中餐宴会主题设计，整体台面美观，达到令客人满意的效果。 | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | | 通过完成三杯摆放的操作，让学生树立规范化、程序化、标准化服务意识，享受劳动创造美，领会知识是技能的指挥棒作用。 | | | | |
| 知识目标 | | 1.熟悉三杯摆放的内容；  2.掌握三杯摆放程序和标准。 | | | | |
| 能力目标 | | 1.能按照规范程序和标准完成三杯的摆放；  2.操作手法干净、卫生；拿取杯具动作规范、无碰撞，不污染杯具内部；  3.托盘操作姿势正确、平稳自然；  4.在操作过程中做到动作规范、熟练、敏捷、声轻，姿态优美。 | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | | 熟悉三杯的摆放操作内容。 | | | | |
| 教学难点 | | 能按照规范程序和标准完成三杯的摆放。 | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生，同学们思维活跃，动手实践能力强，参与活动积极性高，并且乐于接受现代化信息工具；前面已经学习并掌握了摆台单项技能的相关知识和中餐宴会实训的骨碟定位及餐具摆放的技能，学习本节内容更是信心十足。 | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.教师通过超星学习通平台发布《三杯的摆放操作标准》    2.发布并要求学生完成《三杯摆放》试题。 | | 1.通过平板电脑登录学习通平台查看并完成学习任务，领悟《三杯的摆放操作标准》知识，为上课做好准备；    2．完成教师布置的《三杯摆放》试题。 | | 以题型的形式梳理知识，简洁明了，便于学生掌握，同时让学生明白知识对技能的指挥棒作用 | | 自主学习很重要 | |
| **（一）观看视频 导入新课** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 教师播放视频，抛出本节课第一个问题，引导并鼓励学生结合本节课前知识学习，积极回答问题（点名提问2个同学）    1.说出三杯摆放的内容都包括哪些？  2.三杯摆放的标准有哪些？ | | 认真观看视频，开动脑筋，结合本节课前学习，积极回答问题。  1.三杯摆放内容都包括哪些？  2.三杯摆放的标准有哪些 ？ | | 通过教师提问和学生回答，引导学生对三杯的摆放操作程序和标准有初步了解。 | | 引导学生认识到技能提升需要严要求、高标准。 | |
| **（二）明确要求 练习提升** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| **★教学重点**  1.教师明确任务：以组为单位，组长负起责任，和组员一起学习和领会《三杯摆放操作程序和标准》；  2.要求各组成员有序地在2分钟内，边说边做，完成一个餐位的三杯摆放。  3.教师在同学们练习过程中给予指导；  4.教师提炼与概括（三杯摆放程序与标准：水杯左，白杯右，葡杯汤味正前方，杯肚间隔1厘米；  5.教师示范和讲解《三杯摆放操作程序和标准》。  6.要求学生以组为单位对照老师概括的操作手法再次进行练习，提高自己操作水平。 | | 1.领会老师布置的任务，组长带领组员一起学习和领会三杯摆放操作程序和标准；  2.领会后，每组成员有序地在规定时间内完成一个餐位的三杯摆放；（边说边做）  3.听取老师的指导意见并改正，继续练习；  4.领会教师提炼与概括的内容；  5.认真观看和仔细听教师的示范和讲解。  6.以组为单位对照老师概括的操作手法再次进行练习，提高自己操作水平。 | | 通过教师的讲解和操作，为学生做好展示赛前的示范工作，使学生在反复操作中将理论指导实践，提升距离默契感，做到精益求精。 | |  | |
| **（三）组间展示 互相学习** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| **★教学难点**  1.教师明确展示赛要求  ➀托盘使用姿势正确  ➁符合仪容仪表要求  ➂按照《三杯摆放的程序和标准》进行操作  ④各组测量员互换组进行测量评价；记录员用平板电脑做好视频录制工作；  2.请各组派出代表进行展示，其他学生认真观摩比赛。 | | 1.领会展示赛的要求；  2.组内选出参加展示的代表，进行比赛；其他学生认真观摩比赛。 | | 以赛促学，更好地将知识落实到技能中，让同学们树立竞争意识 | |  | |
| **（四）评优指错 共同进步** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.请同学们说出观赛感言；  2.要求各组测量员用量尺对本组代表的操作结果测量，并互换组再测，本着公平公正的原则作出评价，完成三杯摆放评价表（附录）；  3.记录员说出本组代表操作过程中的错误和亮点，做好视频的拍摄工作，上传至超星学习通平台，便于同学们自查自纠，互相学习。 | | 1. 各抒己见，说出观赛感言； 2. 本着公平公正的原则各组测量员自测和互测后，完善三杯摆放评价表；   3.记录员说出本组代表操作过程中的错误和亮点，并将视频上传至学习通平台，供大家自查和学习。 | | 同学们通过观赛过程，做到畅所欲言，并树立学习榜样，发挥榜样作用，促进同学共同进步。 | |  | |
| **（五）课堂小结 强化巩固** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.教师就各组的展示情况进行针对性地表扬和鼓励；  2.教师总结本节课内容；  3.对学生课下提出要求；加强练习三杯摆放的操作，做到把控距离，毫厘不差。 | | 1.聆听教师对展示过程的总结，做到自查自纠；  2.领会并记住教师总结的本节课内容；  3.做到课下认真、持之以恒地练习操作。 | | 通过总结，再次强调三杯摆放的精准度至关重要。培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 | | 体会“思”则使人进步 | |
| **课后作业** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.要求同学们利用课余时间反复练习三杯的摆放，注意操作细节；  2.要求同学们在练习过程中录制的操作视频上传至超星学习通平台。 | | 1.课下按照老师的要求反复练习三杯的摆放，领会操作细节；  2.将练习过程中录制的操作视频上传至学习通平台。 | | 技能的熟练掌握只靠课堂上的时间远远不够，需要将理论知识牢记在心，课后反复练习。 | |  | |
| **教学效果** | | | | | | | |
| 1.本课内容理论与实践相结合，从课前的检测开始，了解学生对理论知识的掌握程度，为课堂教学的深入开展打下基础，通过后续的教学环节，顺利达成知识目标；  2.通过任务驱动法，运用学习通、平板电脑、希沃授课助手、微课等信息化手段，激发学生的学习兴趣，积极完成老师布置的任务，掌握骨碟定位的操作技能，完成能力目标；  3.通过小组合作展示，发挥了团体合作优势，强化了服务意识，感受到了劳动中的美，达成本节课的素质和思政目标。 | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | |
| 1.利用各种信息化教学手段常态化辅助教学，帮助学生化解教学重难点。  2.通过播放的视频，有效地将三杯摆放的操作动作直观地呈现在学生面前，同学们再结合《三杯摆放的操作程序和标准》，能更有效地掌握本节理论知识。  3.通过课前检测、课中练习和展示，使得同学们有竞争意识，同时树立了学习榜样，在学习中充分发挥榜样作用，促进大家共同进步。 | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | |
| 依据课程教学内容——三杯摆放的操作程序和标准，链接语文教学的“关键词”提取概括，使语文课程和专业方向课程融通结合，辅助学生专业理论学习，提炼了教学内容，便于同学们领会和记忆，做到更有效地指导实操。 | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | |
| 本节课想要达到操作规范化、标准化和精细化，更要做到举止大方和动作优雅，需要更多的练习时间，同时因学生个体差异不尽相同，再加上餐巾折花的时间各不相同，所以要完成三杯的摆放还需要同学们在课后加强练习，才能达到熟能生巧。 | | | | | | | |

**附录：**

三杯摆放评价表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **标准及要求** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| **葡萄酒杯**  **白酒杯**  **水杯** | 葡萄酒杯在餐碟正前方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）。 | 1 |  |  |  |
| 白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米，三杯杯底中点成一水平直线。水杯待杯花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过2/3 处。 | 2 |  |  |  |
| 摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。 | 1 |  |  |  |
| **托盘** | 用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。 | 1 |  |  |  |
| 托送自如、灵活。 | 1 |  |  |  |
| **综合**  **印象** | 台面摆台整体美观、便于使用、具有艺术美感。 | 2 |  |  |  |
| 操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质。 | 2 |  |  |  |
| 总分 | | 10 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | | **授课学时** | | 2 |
| 任务12 公用物品的摆放 | | | |
| **教学资源** | 工具材料：公勺、公筷、桌牌、菜单、花盆等；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；超星学习通平台。 | | | | | | |
| **项目二**  **教学目标** | 素质目标 | | 1.培养学生的团队合作意识及在学习、工作中互相配合、互相协调的意识；  2.引导学生在规范化、程序化、标准化服务的基础上，树立个性化服务意识；  3.引导学生树立自信心，力争上游、敢于展示自我；  4.引导学生学会创新，提升学生的创新精神、实践能力和社会责任感。 | | | | |
| 知识目标 | | 1.明确中餐宴会摆台操作规程；  2.掌握各环节餐具摆放的操作标准和要求；  3.了解中餐宴会主题设计的相关知识。 | | | | |
| 能力目标 | | 1.能够按照操作程序和标准完成中餐宴会摆台；  2.操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质；  3.能根据顾客的需求进行中餐宴会主题设计，整体台面美观，达到令客人满意的效果。 | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | | 通过完成公用物品摆放的操作，让学生树立规范化、程序化、标准化服务意识，享受劳动创造美，领会知识是技能的指挥棒作用，提升技能必须强化练习。 | | | | |
| 知识目标 | | 1.熟悉公用物品摆放的内容；  2.掌握公用物品摆放的程序和标准。 | | | | |
| 能力目标 | | 1.能按照规范程序和标准完成公用物品的摆放；  2.操作手法干净、卫生；拿取公用物品动作规范；  3.托盘操作姿势正确、平稳自然；  4.在操作过程中做到动作规范、熟练、敏捷、声轻，姿态优美。 | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | | 掌握公用物品摆放的程序和标准。 | | | | |
| 教学难点 | | 能按照规范程序和标准完成公用物品的摆放。 | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生，同学们思维活跃，动手实践能力强，参与活动积极性高，并且乐于接受现代化信息工具；前面已经学习并掌握了摆台单项技能的相关知识和中餐宴会实训的骨碟定位及餐具摆放以及三杯摆放的技能，树立了自信，所以本节的学习可以做到得心应手。 | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.教师通过超星学习通平台发布：公用物品摆放的操作程序和标准；    2.发布并要求学生完成《公用物品的摆放》试题。 | | 1.通过平板电脑登录学习通平台，查看并完成学习任务，领悟《公用物品摆放的操作程序和标准》知识；    2.完成教师布置的《公用物品的摆放》试题。 | | 以题型的形式检测学生掌握情况，让学生明白知识对技能的指挥棒作用。 | |  | |
| **（一）观看视频 导入新课** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 教师播放视频，抛出本节课第一个问题，引导并鼓励学生结合本节课前知识学习，积极回答问题：  1.说出公用物品的摆放内容都包括哪些？  2.公用物品摆放的操作程序和标准有哪些？ | | 认真观看视频，开动脑筋，结合本节课前学习，积极回答问题：  1.说出公用物品的摆放内容都包括哪些？  2.公用物品摆放的操作程序和标准有哪些？ | | 通过教师提问和学生回答，引导学生对公用物品摆放的操作程序和标准有初步了解。 | | 引导学生认识到技能提升需要严要求、高标准。 | |
| **（二）明确要求 练习提升** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| **★教学重点**  1.教师明确任务：以组为单位，组长负起责任，和组员一起领会公用物品摆放的操作程序和标准；  2.要求各组成员有序地在3分钟内，边说边做，完成公用物品摆放；  3.教师在同学们练习过程中给予指导；  4.教师提炼与概括公用物品摆放的操作程序与标准：公勺和公筷，正副水杯正上方，筷架水杯3厘米，勺筷尾朝右；花盆居中间，桌牌放中前，面向副主人。菜单正副位，右尾距桌1.5）；  5.教师示范和讲解公用物品的摆放标准。  6.要求学生以组为单位对照老师概括的操作手法再次进行练习，提高自己操作水平。 | | 1.领会老师布置的任务，组长带领组员一起学习和领会公用物品摆放的操作程序和标准；  2.领会后，每组成员有序地在规定时间内完成一个餐位的公用物品摆放；（边说边做）  3.听取老师的指导意见并改正，继续练习；  4.领会教师提炼与概括的内容；  5.认认真观看和仔细听教师的示范和讲解。  6.以组为单位对照老师概括的操作手法再次进行练习，提高自己操作水平。 | | 通过教师的讲解和操作为学生做好赛前示范工作，使学生在反复操作中提升距离默契感，做到精益求精。 | | 通过完成公用物品摆放的操作，引导学生树立规范化、程序化、标准化服务意识。 | |
| **（三）组间展示 互相学习** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| **★教学难点**  1.教师明确展示赛要求:  ➀托盘使用姿势正确  ➁符合仪容仪表要求  ➂按照公用物品摆放的操作程序和标准进行操作  ④各组测量员互换组进行测量评价；记录员用平板电脑做好视频录制工作；  2.请各组派出代表进行展示，其他学生认真观摩比赛。 | | 1.领会展示要求；  2.组内选出参加展示的代表，进行比赛；其他学生认真观摩比赛。 | | 以赛促学，更好地将知识落实到技能中，让同学们树立竞争意识 | | 通过组间展示，培养精益求精、追求卓越的精神。 | |
| **（四）评优指错 共同进步** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.请同学们说出观赛感言；  2.要求各组测量员用量尺对本组代表的操作结果测量，并互换组再测，本着公平公正的原则作出评价，完成公用物品摆放评价表（附录）；  3.记录员说出本组代表操作过程中的错误和亮点，做好视频的拍摄工作，上传至超星学习通平台，便于同学们自查自纠，互相学习。 | | 1.各抒己见，说出观赛感言；  2.本着公平公正的原则各组测量员自测和互测后，完善公用物品摆放评价表；  3.记录员指出本组代表操作过程中的错误和亮点，并将视频上传至学习通平台，供大家自查和学习。 | | 同学们通过观赛过程，做到畅所欲言，并树立学习榜样，发挥榜样作用，促进同学共同进步。 | |  | |
| **（五）课堂小结 强化巩固** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.教师就各组的展示情况进行针对性地表扬和鼓励；  2.教师总结并强调本节课内容（操作时的顺序必须是顺时针）；  3.教师对学生课下提出要求：加强练习公用物品摆放的操作，做到把控距离，毫厘不差； | | 1.聆听教师对展示过程的总结，做到自查自纠；  2.领会并记住教师总结的本节内容；  3.做到课下认真、持之以恒地练习操作。 | | 通过总结，再次强调公用物品摆放的精准度至关重要。培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 | | 体会“思”则使人进步 | |
| **课后作业** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.要求同学们利用课余时间反复练习公用物品的摆放，注意操作细节；  2.要求同学们将自己在练习过程中录制的公用物品摆放的操作视频上传至超星学习通平台。 | | 1.课下按照老师的要求反复练习公用物品的摆放，领会操作细节；  2.将练习过程中录制的公用物品摆放的操作视频上传至学习通平台。 | | 技能的熟练掌握只靠课堂上的时间远远不够，需要将理论知识牢记在心，课后反复练习。 | |  | |
| **教学效果** | | | | | | | |
| 1.本课内容理论与实践相结合，从课前的检测开始，了解学生对理论知识的掌握程度，为课堂教学的深入开展打下基础，通过后续的教学环节，顺利达成知识目标；  2.通过任务驱动法，运用学习通、平板电脑、微课等信息化手段，激发学生的学习兴趣，积极完成老师布置的任务，掌握公用物品摆放的操作技能，达成能力目标；  3.通过小组合作展示，发挥了团体合作优势，强化了服务意识，感受到了劳动中的美，达成本节课的素质和思政目标。 | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | |
| 1.通过任务驱动的教学模式，运用PPT、图片、教学视频等资源，将知识传授给学生。  2.“公用物品的摆放”提炼和概括的顺口溜，使得同学们印象深刻，乐于接受。  3.通过课前检测、课中练习和展示，使得同学们有竞争意识，同时树立了学习榜样，在学习中充分发挥榜样作用，促进大家共同进步。 | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | |
| 依据课程教学内容——“公用物品摆放的操作程序和标准，链接语文教学的“关键词”提取概括，使语文课程和专业方向课程融通结合，辅助学生专业理论学习，提炼了教学内容，便于同学们领会和记忆，做到更有效地指导实操。 | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | |
| 因学生个体差异不尽相同，所以领会知识和掌握技能程度存在偏差。本节课想要求所有同学做到高标准和精细化、举止大方和动作优雅，需要课后不断加强练习，才能达到熟能生巧。 | | | | | | | |

**附录：**

**公用物品的摆放评价表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **标准及要求** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| **公用**  **餐具** | 公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯杯肚下沿切点3厘米。先摆放杯花，再摆放公用餐具。 | 3 |  |  |  |
| 先勺后筷顺序将公勺、公筷搁摆于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。 | 2 |  |  |  |
| **菜单、花盆和桌号牌** | 花盆摆在台面正中。桌号牌摆放在花盆正前方、面对副主人位。 | 1 |  |  |  |
| 菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜单右尾端距离桌边1.5厘米。 | 1 |  |  |  |
| **拉椅**  **让座** | 拉椅：从第一主宾位开始，座位中心与餐碟中心对齐，餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂部分1厘米。 | 1 |  |  |  |
| 让座：手势正确，体现礼貌。 | 1 |  |  |  |
| **托盘** | 用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。 | 1 |  |  |  |
| 托送自如、灵活。 | 1 |  |  |  |
| **综合**  **印象** | 台面摆台整体美观、便于使用、具有艺术美感。 | 2 |  |  |  |
| 操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质。 | 2 |  |  |  |
| 总分 | | 15 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | | **授课学时** | | | 2 |
| 任务13 斟酒服务 | | | |
| **教学资源** | 工具材料：操作台、托盘、红酒、白酒、红白酒杯、餐桌、餐椅等；信息资源：教学一体机、平板电脑、高拍仪；多媒体课件、微课；超星学习通平台。 | | | | | | | |
| **项目二**  **教学目标** | 素质目标 | | 1.培养学生的团队合作意识及在学习、工作中互相配合、互相协调的意识；  2.引导学生在规范化、程序化、标准化服务的基础上，树立个性化服务意识；  3.引导学生树立自信心，力争上游、敢于展示自我；  4.引导学生学会创新，提升学生的创新精神、实践能力和社会责任感。 | | | | | |
| 知识目标 | | 1.明确中餐宴会摆台操作规程；  2.掌握各环节餐具摆放的操作标准和要求；  3.了解中餐宴会主题设计的相关知识。 | | | | | |
| 能力目标 | | 1.能够按照操作程序和标准完成中餐宴会摆台；  2.操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质；  3.能根据顾客的需求进行中餐宴会主题设计，整体台面美观，达到令客人满意的效果。 | | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | | 1.通过观看视频，引导学生对技能产生兴趣，下定决心苦练技能，体现工匠精神；  2.在练习托盘斟酒的过程中培养学生的微笑服务意识，引导学生树立“顾客就是上帝”的服务理念。 | | | | | |
| 知识目标 | | 1.掌握中餐酒水服务的相关知识；  2.明确托盘斟酒的操作标准。 | | | | | |
| 能力目标 | | 练习并掌握托盘斟酒的操作技能，能面对客人顺利完成斟酒服务的操作。 | | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | | 中餐酒水服务的相关知识。 | | | | | |
| 教学难点 | | 练习并掌握托盘斟酒的操作方法，能面对客人顺利完成斟酒服务的操作。 | | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生。通过上节课的学习，同学们已经掌握了三杯的摆放方法，并对斟酒表现出了浓厚的兴趣，他们思维活跃，动手实践能力强，参与活动积极性高，并且乐于接受现代化信息工具。  本节课和上节课内容相衔接，在学习三杯摆放的基础上学习托盘斟酒的相关知识。 | | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | | **设计意图** | **课程思政** | | |
| 通过超星学习通平台发布学习资料并布置学习任务：  1.查找中餐酒水服务的相关知识；  2.回忆托盘斟酒的操作标准；  3.试着练一练斟酒。 | | 学生通过超星学习通平台接收并完成学习任务：  1.充分利用教材、图书室、网络等媒介查找资料；  2.回忆项目二学习过的中餐宴会摆台规程中托盘斟酒的操作标准；  3.自己试着练一练斟酒。 | | | 通过学习通平台布置学习任务，锻炼学生收集资料的能力，通过查一查、忆一忆、练一练，调动学生参与课堂的积极性。 |  | | |
| **（一）观看视频　导入新课** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | | **设计意图** | **课程思政** | | |
| 教师通过一体机播放斟酒服务操作视频，并布置任务：   1. 提醒学生仔细观看并总结操作程序和标准； 2. 对比自己课前练习效果谈一谈自己的体会，说一说自己练习过程中最大的困难是什么？ | | 1. 认真观看视频并总结操作程序和标准；   2.谈体会，说困难，领会本节课的任务。 | | | 通过播放斟酒服务操作视频，引发学生思考，领会本节课的任务。 | 通过观看视频，寻找差距，引导学生对技能产生兴趣，下定决心苦练技能，体现工匠精神。 | | |
| **（二）知识分享 明确要求** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | | **设计意图** | **课程思政** | | |
| **★教学重点**  1.请同学们拿出课前查找的资料，组内交流中餐酒水服务的相关知识并形成统一意见；  2.小组派出代表同大家进行分享；  3.老师归纳总结并点评。 | | 1.积极参与组内交流并选出小组代表；  2.认真倾听小组代表的发言；  3.跟随老师的节奏，归纳总结酒水服务的相关知识。 | | | 通过知识分享，调动学生参与课堂的积极性，引导学生学会学习，培养学生的自主学习能力，明确中餐酒水服务的相关知识。解决本节课的重点。 |  | | |
| **（三）小组协作 能力提升** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | | **设计意图** | **课程思政** | | |
| **★教学难点**  1.提问托盘斟酒的操作标准，明确任务：  练习托盘斟酒的操作方法，能面对客人顺利完成斟酒服务的操作；  2.老师示范并讲解操作过程；  3.以组为单位进行练习；  4.老师巡回指导。 | | 1.回答问题并领会老师布置的任务；  2.仔细观察老师的示范；  用高拍仪将老师示范的过程进行投屏，供大家观看；  3.以组为单位互相配合，认真练习。 | | | 通过小组协作和第四环节的组间PK，让学生自己按照标准操作方法进行练习，突破本节课的难点。 | 在学生练习的过程中，提醒学生对客服务应面带笑容，培养学生的微笑服务意识，引导学生树立“顾客就是上帝”的服务理念。 | | |
| **（四）组间PK　互相切磋** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | | **设计意图** | **课程思政** | | |
| 1.教师明确托盘斟酒PK赛的要求：  ①操作方法标准、规范；  ②姿态优美，能体现岗位气质；  ③服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。  2.各组派出代表展开PK赛，学生评委做好评分工作，完成托盘斟酒评价表（附录）；  3.学生发言，谈一谈自己观赛的体验，老师点评。 | | 1.领会托盘斟酒PK赛的要求；  2.组内选出参加PK赛的代表，上前参加托盘斟酒PK赛；其他学生认真观摩比赛，学生评委做好评分工作；  3.所有同学积极发言。 | | | 通过组间PK检验学生组内合作练习的效果；　通过互相切磋引导学生学会观察，“取他人之长，补己之短”。 |  | | |
| **（五）课堂小结 强化巩固** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 教师引导学生总结本课所学内容并反思自己的掌握程度。 | | 在老师的引导下，回忆本课的内容，思考自己的掌握程度。  1.掌握中餐酒水服务的相关知识；  2.明确托盘斟酒的操作标准；  3.练习并掌握托盘斟酒的操作技能，能面对客人顺利完成斟酒服务的操作。 | | | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 | | “思”则使人进步 | |
| **课后作业** | | | | | | | | |
| **教师活动** | | | | **学生活动** | **设计意图** | **课程思政** | | |
| 要求学生继续练习托盘斟酒的操作方法，解决自己在操作过程中存在的问题，影像资料上传学习通平台。 | | | | 按照教师要求继续练习托盘斟酒的操作方法并上传资料。 | 通过课后拓展，进一步激发学生的学习兴趣，巩固课堂学习的效果。 |  | | |
| **教学效果** | | | | | | | | |
| 1.学生在观看视频的过程中能够总结出托盘斟酒的操作程序和标准，在知识分享环节能同大家一起分享酒水服务的相关知识，达成本节课的知识目标；  2.在练习托盘斟酒的过程中，学生能够做到按照程序去操作，但是不论是在练习还是在PK的过程中，容易出现白酒滴洒现象，总体来说：基本达成本节课的能力目标；  3.学生意识到了微笑服务的重要性，对技能产生了浓厚的兴趣，并下定决心苦练技能，达成本节课的素质和思政目标。 | | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | | |
| 1.通过课前布置任务和知识分享环节，锻炼学生收集资料的能力，培养学生的自主学习能力；  2.运用PPT、微课、学习通平台等信息化手段辅助教学，激发学生的学习兴趣；  3.课堂上运用了“任务驱动”的教学模式，充分调动了学生参与课堂的积极性。 | | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | | |
| “授人以鱼，不如授之以渔”。课前通过学习通平台布置学习任务，锻炼学生收集资料的能力，通过查一查、忆一忆、练一练，调动学生参与课堂的积极性。在“知识分享　明确要求”环节，通过组内交流和组间交流，学生不仅掌握了知识，更重要的是掌握了查找资料的方法，提高了自主学习能力。 | | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | | |
| 学生在练习和PK的过程中都出现了斟白酒滴洒的现象，这也是往届学生操作中容易出现的问题，甚至参加省赛国赛的选手也有可能出现这个问题，和技能本身的操作难度有关。针对这个问题将利用自习时间组织专门的练习，提高学生斟酒时对酒瓶的控制力。 | | | | | | | | |

**附录：**

托盘斟酒评价表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **标准及要求** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| **托盘**  **斟酒** | 将酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟酒。顺时针方向前行，在客人右侧斟酒，先斟葡萄酒后斟白酒，共十杯。 | 5 |  |  |  |
| 左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口。 | 5 |  |  |  |
| 斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒（每滴一滴扣0.3分，每滴一滩扣1分）。 | 5 |  |  |  |
| 服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。 | 5 |  |  |  |
| 总分 | | 20 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | | **授课学时** | | 2 |
| 任务14 分菜服务 | | | |
| **教学资源** | 工具材料：操作台、托盘、菜盘、餐桌、餐椅、分菜勺、分菜叉等；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；学习通平台。 | | | | | | |
| **项目二**  **教学目标** | 素质目标 | | 1.培养学生的团队合作意识及在学习、工作中互相配合、互相协调的意识；  2.引导学生在规范化、程序化、标准化服务的基础上，树立个性化服务意识；  3.引导学生树立自信心，力争上游、敢于展示自我；  4.引导学生学会创新，提升学生的创新精神、实践能力和社会责任感。 | | | | |
| 知识目标 | | 1.明确中餐宴会摆台操作规程；  2.掌握各环节餐具摆放的操作标准和要求；  3.了解中餐宴会主题设计的相关知识。 | | | | |
| 能力目标 | | 1.能够按照操作程序和标准完成中餐宴会摆台；  2.操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质；  3.能根据顾客的需求进行中餐宴会主题设计，整体台面美观，达到令客人满意的效果。 | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | | 1.引导学生下定决心苦练技能，让顾客满意，体现工匠精神。  2.培养学生自主学习能力，引导学生树立“顾客就是上帝”的服务理念。 | | | | |
| 知识目标 | | 熟悉分菜服务的三种方式及操作方法； | | | | |
| 能力目标 | | 练习并掌握旁桌式分菜的操作方法，能面对客人顺利完成分菜服务的操作。 | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | | 熟悉分菜服务的方式和各方式操作方法。 | | | | |
| 教学难点 | | 练习并掌握旁桌式分菜的操作方法，能面对客人顺利完成分菜服务的操作。 | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生，通过上节课的学习，同学们已经掌握了斟酒方法，并对分菜服务表现出了浓厚的兴趣，他们思维活跃，动手实践能力强，参与活动积极性高，并且乐于接受现代化信息工具。本节课和上节课内容相衔接，在学习斟酒的基础上学习分菜的相关知识。 | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 教师通过超星学习通平台发布学习任务：   1. 分菜服务的三种方式和分菜工具图片；     2.要求学生回顾任务7中学习的《中餐宴会摆台规程》，总结分菜服务的操作标准；  3.要求学生按照旁桌式分菜服务操作方法练一练分菜（用凉拌双椒土豆丝进行练习）。 | | 用平板电脑登录学习通平台接收并完成学习任务：  1.学习分菜服务的相关知识并领会本节重点内容，通过图片认识分菜工具；  2.回忆《中餐宴会摆台规程》中分菜服务的操作标准并动笔总结；  3.用旁桌式分菜服务操作方法练习分菜。 | | 通过学习通平台布置学习任务，让同学们提前学一学、忆一忆、练一练，调动学生参与课堂的积极性。 | |  | |
| **（一）观看视频 导入新课** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 教师通过一体机播放分菜服务操作视频，并布置任务：    1.提醒学生结合课前学习的《旁桌式分菜服务的操作方法》领会分菜服务的动作，试着练一练；  2.引导同学们（从操作手法上）和课前练习效果对比，说一说练习过程中最大的困难是什么？ | | 1.认真观看视频，并结合旁桌式分菜服务的方法领会动作，动手练一练；  2.结合自己的课前练习情况，针对操作手法谈体会，说说练习过程中的困难。 | | 通过播放分菜服务操作视频，引发学生思考，领会分菜动作。 | |  | |
| **（二）知识分享 明确要求** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| **★教学重点**  1.教师明确任务：学习并领会分菜服务的方式及操作方法；  2.要求学生提取关键词总结新型活页资料——分菜服务的方式及操作方法（附录1）；  3.要求学生分享自己领会的内容，引导学生说出本节课的重点——旁桌式分菜服务。 | | 1.领会老师布置的任务——分菜服务的方式及操作方法；  2.带着问题认真阅读，用心思考，结合自己的练习体会，概括归纳；  3.分享自己概括的旁桌式分菜服务内容。 | | 通过知识分享，培养学生的自主学习和领悟能力，明确本节的教学重点。 | | 通过分享学习，提高自信心。 | |
| **（三）小组协作 能力提升** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| **★教学难点**   1. 提问旁桌式分菜服务的操作方法，明确任务：   以组为单位，组长带领组员一起领会旁桌式分菜服务的操作方法并通过角色扮演练习旁桌式分菜服务技能；  2.老师示范并讲解操作标准；  3.要求各组同学全员参与，有序进行练习；  4.老师巡回各组给予指导。 | | 1.回答老师的问题并领会老师布置的任务：各组先领会旁桌式分菜服务的操作方法，然后从每组4名成员中，选取3名同学模拟顾客，轮流练习旁桌式分菜服务技能；  2.认真观察老师的示范，听取老师的讲解；  3.积极参与，有序地认真练习；  4.各组成员有错就改，继续练习。 | | 先学正确的操作手法，再通过有序练习进行提高旁桌式分菜服务技能。 | | 培养学生合作学习能力，引导学生树立“顾客就是上帝”的服务理念。 | |
| **（四）组间比赛 互相学习** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1. 要求各组派出代表展示旁桌式分菜服务技能； 2. 要求各组本着公平公正的原则，根据旁桌式分菜服务操作标准（附录2）做好评分工作，完成旁桌式分菜服务评价表；   3.请学生发言，谈一谈自己观赛的感言，老师点评。 | | 1.各组选出代表展示旁桌式分菜服务技能；  2.根据分菜服务操作标准做好评分工作，并完成评价表；  3.说出自己的观赛感言。 | | 检测学生对旁桌式分菜服务技能的掌握情况。 | | 引导学生下定决心苦练技能，让顾客满意，体现工匠精神。 | |
| **（五）课堂小结 强化巩固** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.教师针对各组的展示进行总结，指出错误；  2.教师总结本节课内容教师对学生课下提出要求：加强练习旁桌式分菜服务的操作。 | | 1.同学们聆听教师对展示过程的总结，做到自查自纠；  2.同学们领会本节内容，做到课下认真、持之以恒地练习操作。 | | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 | | 体会“思”则使人进步 | |
| **课后作业** | | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.要求同学们利用课余时间反复练习旁桌式分菜服务的操作，注意操作动作；  2.要求同学们在练习过程中录制相关操作视频，将视频上传至超星学习通平台。 | | 1.课下按照老师的要求反复练习旁桌式分菜服务的操作，领会动作技巧；  2.将练习过程中录制的操作视频，上传至超星学习通平台。 | | 技能的熟练掌握只靠课堂上的时间远远不够，需要将理论知识牢记在心，课后反复练习。 | |  | |
| **教学效果** | | | | | | | |
| 1.本课内容理论与实践相结合，从课前布置学习任务和学生完成相关试题开始，了解学生对理论知识的掌握程度，并通过课中提问、练习、展示等环节，为课堂教学的有序开展打下基础，顺理成章达成知识目标；  2.通过任务驱动法，运用学习通、平板电脑、微课等信息化手段，激发学生的学习兴趣，积极完成老师布置的任务，掌握分菜服务的操作技能，完成能力目标；  3.通过小组合作展示，发挥了团体合作优势，强化了服务意识，感受到了劳动中的美，达成本节课的素质和思政目标。 | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | |
| 1.通过任务驱动的教学模式，运用PPT、图片、教学视频等资源，将知识传授给学生。  2.“旁桌式分菜服务的操作方法”提炼和概括的顺口溜，使得同学们印象深刻，乐于接受。  3.通过课前学习、课中练习和展示，使得同学们有竞争意识，同时树立了学习榜样，在学习中充分发挥榜样作用，促进大家共同进步。 | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | |
| 依据课程教学内容——“旁桌式分菜服务的操作方法”，链接语文教学的“关键词”提取概括，使语文课程和专业方向课程融通结合，辅助学生专业学习，提炼了教学内容，便于同学们领会和记忆，做到更有效地指导实操。 | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | |
| 由于实训课在餐饮实训室教学，使得同学们不能深刻体会真实酒店中的对客服务，缺少足够的紧张气氛，影响对技能提高的要求，短短1节课的时间，学生只是初步掌握了旁桌式分菜服务的操作方法，其余四种方式的操作方法还有待于练习，才能做到熟练掌握，灵活运用。 | | | | | | | |

**附录1:**

新型活页资料——分菜服务的方式及操作方法

1.转盘式分菜服务

1. 提前将与客人人数相等的餐碟有秩序地摆放在转台上，并将分菜用具放在相应位置；核对菜名，双手将菜奉上，示菜并报菜名。
2. 即用长柄勺、筷子或分叉、分勺分派，全部分完后，将分菜用具放在空菜盘里。
3. 迅速撤身，取托盘，从主宾右侧开始，按顺时针方向绕台进行，撤前一道菜的餐碟后，从转盘上取菜端给客人。
4. 完成后，将空盘和分菜用具一同撤下。

✬2.旁桌式分菜服务

（1）在客人餐桌旁放置服务车或服务桌，准备好干净的餐盘和分菜用具。

（2）核对菜名，双手将端上餐桌，示菜、报菜名并做介绍；将菜取下放在服务车或服务桌上分菜。

（3）菜分好后，从主宾右侧开始，顺时针方向将餐盘送上。

（4）注意在旁桌上分菜时应面对客人，以便客人观赏。

3.分叉分勺派菜法

（1）核对菜品，双手将菜肴端至转盘上，示菜并报菜名；然后将菜取下，左手用餐巾托垫菜盘，右手拿分菜用叉和勺。

（2）从主宾右侧开始，按顺时针方向绕台进行；动作姿势为左腿在前，上身微前倾，呼吸均匀。

（3）分菜时做到一勺准、数量均匀，可以一次性将菜肴全部分完，但有些地区要求分完后盘中略有剩余，并放置转盘上。

4.各客式分菜服务

此法适用于汤类、羹类、炖品或高档宴会分菜。

厨房工作人员根据客人人数在厨房将汤、羹、冷菜或热菜等分成一人一份；服务员从主宾开始，按顺时针方向从客人右侧送上。

**附录2:**

分菜服务评价表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **操作程序及标准** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| **上菜** | 站在副主人位右侧上菜，上菜时姿势、动作正确、自然。 | 1 |  |  |  |
| 报菜名或菜肴介绍准确，音量适中，上菜过程讲究卫生、礼貌。 | 1 |  |  |  |
| **分菜** | 将菜盘撤回，在备餐车（或工作台）上用分菜叉、勺分菜，分5人分量，剩余1人分量，分量均匀。 | 2 |  |  |  |
| 从第一主宾位开始，连续五个餐位，为客人上菜，上菜姿势、动作正确、自然，讲究卫生、礼貌。 | 2 |  |  |  |
| **托盘** | 用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。 | 1 |  |  |  |
| 托送自如、灵活。 | 1 |  |  |  |
| **仪容仪表** | 微笑自然给人以亲切感，沉着稳重不慌手慌脚 | 2 |  |  |  |
| **总分** | | 10 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | **授课学时** | | 2 |
| 任务15 中餐宴会主题设计 | | |
| **教学资源** | 工具材料：餐桌、餐椅、操作台、餐具、主题设计素材等；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；超星学习通平台。 | | | | | |
| **项目二**  **教学目标** | 素质目标 | | 1.培养学生的团队合作意识及在学习、工作中互相配合、互相协调的意识；  2.引导学生在规范化、程序化、标准化服务的基础上，树立个性化服务意识；  3.引导学生树立自信心，力争上游、敢于展示自我；  4.引导学生学会创新，提升学生的创新精神、实践能力和社会责任感。 | | | |
| 知识目标 | | 1.明确中餐宴会摆台操作规程；  2.掌握各环节餐具摆放的操作标准和要求；  3.了解中餐宴会主题设计的相关知识。 | | | |
| 能力目标 | | 1.能够按照操作程序和标准完成中餐宴会摆台；  2.操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质；  3.能根据顾客的需求进行中餐宴会主题设计，整体台面美观，达到令客人满意的效果。 | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | | 1.通过以组为单位对主题设计任务进行分析，引导学生在规范化、程序化、标准化服务的基础上，树立个性化服务意识；  2.通过主题设计，引导学生学会创新，提升学生的创新精神、实践能力和社会责任感。 | | | |
| 知识目标 | | 掌握中餐宴会主题设计相关知识。 | | | |
| 能力目标 | | 1.能合作完成中餐宴会主题设计；  2.能阐述清楚自己的设计意图。 | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | | 能合作完成中餐宴会主题设计 | | | |
| 教学难点 | | 能阐述清楚自己的设计意图 | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生，他们思维活跃，动手实践能力强，参与活动积极性高，并且乐于接受现代化信息工具。通过前面的学习，他们已经掌握了中餐宴会摆台技能，为本节课的学习打下了良好的基础。但是本节课对学生的能力提出了更高的要求，不但要掌握技能，而且要学会创新。 | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 通过超星学习通平台发布学习资料并布置学习任务：  1.请同学们阅读中餐宴会主题设计的相关知识；  2.请同学们欣赏中餐宴会主题设计的图片。81be0c4cd56e31c6c6db02730efedcb 4d9a7605d6130b692cf95bc77220770 | | 在超星学习通平台上接收并完成老师布置的任务：  1.阅读中餐宴会主题设计的相关知识；  2.欣赏中餐宴会主题设计的图片，建立中餐宴会主题设计的初步概念。 | | 通过学习通平台布置学习任务，让学生初步了解中餐宴会主题设计的相关知识，为课堂教学的顺利开展做好准备。 |  | |
| **（一）观看图片　导入新课** | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 教师通过PPT图片展示，让学生欣赏中餐宴会主题设计的效果，思考如下问题：  1.中餐宴会设计的主题可以有哪些方面？  2.中餐宴会主题设计的目的是什么？  }QU0UK_V8]A2BQ]QYV}3)(S | | 认真观看图片并积极回答问题：   1. 中餐宴会设计的主题可以有爱国、当地特色、亲情、祝福、回忆等； 2. 中餐宴会主题设计的目的是通过特色化和个性化服务，满足不同顾客的需求，刺激餐饮消费，为酒店创造利润。 | | 通过观看图片，引发学生思考，领会本节课的任务。 | 通过对两个问题的思考，引导学生关注顾客的需求，认识到“顾客”就是上帝，强化服务意识。 | |
| **（二）知识检测 明确要求** | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 1.请同学们拿出平板电脑，独立完成中餐宴会主题设计知识检测题；  2.查看测试结果并讲评 | | 1.用平板电脑独立完成中餐宴会主题设计知识检测题；  2.分析自己的错题，进一步巩固知识 | | 检测并反馈同学们课前准备的情况，为本节课的教学做好准备。 |  | |
| **（三）小组协作 能力提升** | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 1.七嘴八舌：  ①请同学们畅所欲言，说出自己的疑惑；  ②并请同学们观察台面有什么和平时不一样的地方；    **★教学重点**  2.明确任务：  发放任务单（附录1）。要求学生以组为单位对任务进行分析，确定主题，并从现有材料中挑选自己所需材料，完成桌面效果的呈现；  3.小组讨论，对任务进行分析，确定本组中餐宴会主题设计的名称，并定好所需材料；  4.各组组长进行沟通，选定本组所需餐台；  5.各组组长带领一位组员到材料区取回本组所需材料；  6.小组合作完成本组主题设计桌面效果的呈现，并拍照上传学习通平台。 | | 1. 仔细观察，发现实训室和平时不太一样的地方，并思考为什么；     2.领会老师布置的任务；  3.小组成员积极参与讨论，对任务进行分析，确定本组中餐宴会主题设计的名称，并商定所需材料；  4.各组组长进行沟通，根据提前商定的台裙台布颜色选定本组所需餐台；  5.组长带领一位组员取回本组所需材料；  6.小组成员分工明确，通力合作，完成本组主题设计桌面效果的呈现，并拍照上传学习通平台。 | | 这是本节课的重点。通过七嘴八舌环节，引导学生学会观察并能表达出实训室和平时不太一样的地方，提高学生思维能力；通过任务、合作，充分调动学生参与课堂的积极性，解决本节课的重点。 | 通过“七嘴八舌”环节，引导学生关注疫情，提升社会责任感，意识到响应国家号召要从自己做起，从餐饮业做起。  通过以组为单位对任务进行分析，引导学生在规范化、程序化、标准化服务的基础上，树立个性化服务意识。  通过小组合作完成桌面效果的呈现，培养学生的创新精神和实践能力。 | |
| **（四）分组展示　完成评价** | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** | |
| **★教学难点**  1.各组派出代表阐述本组的设计意图。学生评委做好评分工作，完成中餐宴会主题设计评价表（附录2）；  2.在学习通平台发布投票，选出“最佳创意组”；  3.进行思政渗透并播放“学长寄语”。 | | 1.各组派出代表阐述本组的设计意图，其他同学仔细观看，认真聆听，体验创作之美；学生评委做好评分工作；  2.所有同学快速完成投票，选出自己心目中的“最佳创意组”；  3.聆听“学长寄语”。 | | 学生不但要会“做”，还要会“说”，能够表达清楚自己的设计思路。 |  | |
| **（五）课堂小结 强化巩固** | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 教师引导学生总结本课所学内容并要求学生反思自己的掌握程度。 | | 在老师的引导下，回忆本课的内容，思考自己的掌握程度。  1.中餐宴会主题设计相关知识；  2.能合作完成中餐宴会主题设计；  3.能阐述清楚自己的设计意图。 | | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 |  | |
| **课后作业** | | | | | | |
| **教师活动** | | **学生活动** | | **设计意图** | **课程思政** | |
| 要求学生利用课余时间搜集中餐宴会主题设计案例，体会设计的独到之处，资料上传学习通平台。 | | 按照教师要求余时间搜集中餐宴会主题设计案例并上传资料。 | | 通过课后拓展，进一步激发学生的学习兴趣，巩固课堂学习的效果。 |  | |
| **教学效果** | | | | | | |
| fb0b8beceb42cd36af44540cd8e608b1.通过知识检测，发现学生已经掌握了中餐宴会主题设计的相关知识，达成本节课的知识目标；  　　2.所有小组成员能够通力合作，各负其责、各司其职，完成各组所接收到的中餐宴会主题设计任务桌面效果的呈现，并派代表阐述清楚本组的设计意图，虽然效果和阐述上还存在欠缺，但已基本达成本节课的能力目标；  　　3.学生在合作完成任务的过程中，提升了创新精神和实践能力，并且树立了个性化服务意识，增强了社会责任感。 | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | |
| 1.通过课前布置任务，调动学生的学习积极性，培养学生的自主学习能力；  2.运用PPT、学习通平台等信息化手段辅助教学，激发学生的学习兴趣；  3.通过小组合作完成桌面效果的呈现，培养了学生的团队合作精神和创新精神，体现了“做中学，学中做”的教育理念；  4.课堂上运用“任务驱动式五步教学法”，充分挖掘了学生的潜力。 | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | |
| 本课的教学策略“任务驱动式五步教学法”，贯彻了“翻转课堂”的教学模式，将学习的决定权从教师转移给学生，学生成为学习的主角——小组合作对任务进行分析，自行选取餐台，自己选取所需材料，小组合作完成桌面效果的呈现，小组代表上台阐述本组的创意设计。学生的主动性、创造性和参与课堂的积极性被充分调动了起来。 | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | |
| 1.受知识水平和表达能力的限制，个别组的代表对于创意设计的阐述不够深刻，缺乏感染力。鼓励学生以后要更加重视文化课的学习，拓宽知识积累的途径，提高自己的语言表达能力；  2.因为时间有限，学生呈现出来的桌面效果有做的不够完美的地方，比如个别餐巾花造型不够挺括美观，还需要长期的练习。 | | | | | | |

**附录1：**

任务单

青春活力组：母亲节到了，子女设宴感谢母亲的养育之恩。请针对此次宴请进行主题设计。

微笑天使组：某班同学举办毕业10周年聚会，他们请来了自己的恩师，主桌设计想表达对恩师的感谢之情。请针对此次宴请进行主题设计。

持之以恒组：某地万亩荷塘盛开，旅游协会在当地举办了摄影艺术大赛，并设宴款待慕名前来的摄影艺术爱好者。请针对此次宴请进行主题设计。

追求卓越组：一对新人在酒店举办婚宴，他们希望这场婚宴能给宾客留下深刻的印象，给自己留下美好的回忆。请针对此次宴请进行主题设计。

**附录2：**

中餐宴会主题设计评价表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **标准及要求** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| **台面布草** | 布草色彩与主题相呼应 | 2 |  |  |  |
| **餐巾折花** | 花型的设计与主题相呼应 | 2 |  |  |  |
| 花型饱满别致，挺括逼真 | 2 |  |  |  |
| 餐巾花摆放协调、美观，突出正、副主人位 | 2 |  |  |  |
| **主题创意** | 台面设计主题明确，创意新颖独特，具有时代感 | 2 |  |  |  |
| 主题设计外形美观，能紧密围绕主题 | 2 |  |  |  |
| 主题设计规格与餐桌比例恰当，不影响就餐客人餐中交流 | 2 |  |  |  |
| 主题设计具有可推广性 | 2 |  |  |  |
| 现场制作中心工艺品 | 2 |  |  |  |
| **主题阐述** | 主题阐述思路清晰，能表达清楚自己的设计意图普通话标准、流利 | 5 |  |  |  |
| 普通话标准、流利，能够吸引听众 | 2 |  |  |  |
| **总分** | | 25 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **课程名称** | 餐饮服务与管理 | | | | | | |
| **授课内容** | **项目二 中餐宴会摆台** | | | | **授课学时** | | 2 |
| 任务16 中餐宴会摆台综合实训 | | | |
| **教学资源** | 工具材料：餐桌、餐椅、操作台、餐具、主题设计素材等；  信息资源：教学一体机、平板电脑；多媒体课件、微课；超星学习通平台。 | | | | | | |
| **项目二**  **教学目标** | 素质目标 | 1.培养学生的团队合作意识及在学习、工作中互相配合、互相协调的意识；  2.引导学生在规范化、程序化、标准化服务的基础上，树立个性化服务意识；  3.引导学生树立自信心，力争上游、敢于展示自我；  4.引导学生学会创新，提升学生的创新精神、实践能力和社会责任感。 | | | | | |
| 知识目标 | 1.明确中餐宴会摆台操作规程；  2.掌握各环节餐具摆放的操作标准和要求；  3.了解中餐宴会主题设计的相关知识。 | | | | | |
| 能力目标 | 1.能够按照操作程序和标准完成中餐宴会摆台；  2.操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质；  3.能根据顾客的需求进行中餐宴会主题设计，整体台面美观，达到令客人满意的效果。 | | | | | |
| **本任务**  **教学目标** | 素质目标 | 1.通过小组合作完成中餐宴会摆台技能大赛，培养学生的团队合作意识及在学习、工作中互相配合、互相协调的意识；  2.通过为学生创造大赛的情景，引导学生树立自信心，力争上游、敢于展示自我。  3.通过测量和评分，培养精益求精、追求卓越的精神。 | | | | | |
| 知识目标 | 熟练掌握中餐宴会摆台操作规程 | | | | | |
| 能力目标 | 所有角色能够通力合作，模拟完成酒店中餐宴会摆台技能大赛。 | | | | | |
| **教学**  **重难点** | 教学重点 | 所有角色能够通力合作，完成酒店中餐宴会摆台技能大赛。 | | | | | |
| 教学难点 | 所有角色能够通力合作，完成酒店中餐宴会摆台技能大赛。 | | | | | |
| **学情分析** | 我所授课的对象是高星级饭店运营与管理专业一年级学生，他们思维活跃，动手实践能力强，参与活动积极性高，并且乐于接受现代化信息工具。通过前面的学习，他们已经掌握了中餐宴会摆台技能，为本节课的学习打下了良好的基础。但是本节课对学生的能力提出了更高的要求，不但要掌握技能，而且要具备将来工作岗位上所需要的组织协调能力。 | | | | | | |
| **具体教学实施过程：** | | | | | | | |
| **课前学习** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 教师通过超星学习通平台发布学习资料并布置学习任务：  1.回忆并巩固中餐宴会摆台操作规程；  2.观看国赛选手中餐宴会摆台的视频，将操作程序和标准牢记于心。 | | | 学生通过超星学习通平台接收并完成老师布置的学习任务：  1.回忆并巩固中餐宴会摆台操作规程；  2.观看国赛选手中餐宴会摆台的视频，将操作程序和标准牢记于心，在头脑中演练完整的中餐宴会摆台的操作。 | 通过学习通平台布置学习任务，让学生对于中餐宴会摆台操作有一个完整的概念，为课堂教学的顺利开展做好准备。 | |  | |
| **（一） 情景描述 导入新课** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 教师通过一体机播放情景动画：  建国饭店一年一度的酒店服务技能大赛开始了，“中餐宴会摆台”是其中的项目之一，将从专业技能、专业理论和专业英语三个方面进行考核，所有员工都有机会报名参加，技能方面要求摆台操作符合程序和标准；台面摆台整体美观、便于使用、具有艺术美感；操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质。如果你是饭店一员，你愿意抓住这个机会，一展自己的风采吗？ | | | 认真观看动画，体会动画中所描述的情景，领会本节课的任务。 | 通过动画中的情景描述，引导学生体会酒店工作氛围，思考本节课所要学习的内容。 | | 通过为学生创造大赛的情景，引导学生树立自信心，积极参与，力争上游，敢于展示自我。 | |
| **（二）情景分析 积极备赛** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 1.教师提出问题：如果想报名参赛，应该做好哪些方面的准备？  2.请学生回答问题；  3.教师总结：  ①具备良好的心理素质；  ②做好专业理论和专业英语方面的准备；  ③熟练掌握中餐宴会摆台操作规程，练就娴熟的中餐宴会摆台操作技能。 | | | 1.倾听老师的提问并认真思考：如果想报名参赛，应该做好哪些方面的准备？  2.积极回答问题；  3.和老师一起总结，理清思路。 | 通过学生的自主探究，培养学生分析问题、解决问题的思维能力，使学生明确应从哪些方面做好参赛的准备。 | |  | |
| **（三）小组协作 能力提升** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| **★教学重点**  1.教师明确任务：我们把建国饭店“中餐宴会摆台”技能大赛的现场搬到了咱们实训室，本节课主要完成专业技能部分的比赛，希望我们同学在赛场上展示出自己的水平和实力；  2.组内讨论：组长做好协调工作，每组确定一位选手、一位计时员、一位评分员、一位记录员。并通过协商讨论，明确各自的职责。 | | | 1.明确老师布置的任务；  2.积极参与组内讨论，根据自己的特点选择合适的角色并明确自己的职责。 | 这是本节课的重点和难点。通过组内合作，为完成中餐宴会摆台技能大赛做好准备。 | |  | |
| **（四）情景模拟 解决问题** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| **★教学难点**  1.教师明确要求：  ①所有学生遵守赛场纪律；  ②不同角色成员要负起责任，互相配合，保质保量完成自己的工作任务；  ③参赛选手要做到规范操作，体现岗位气质；  2.比赛开始，不同角色各负其责、各司其职，合作完成比赛；  3.操作完成后，评分员交叉评分，用卡尺进行测量，做好评分工作，完成评分表（附录）；  4.学生发言，谈一谈自己观摩的体验，老师点评。 | | | 1.领会老师的要求；  2.不同角色各负其责、各司其职，合作完成比赛；  3.操作完成后，评分员本着公平、公正、公开的原则，用卡尺进行测量，做好评分工作，完成评分表；  4.认真观摩，所有同学积极发言。 | 本环节和上一个环节相衔接，通过组间合作，共同完成建国饭店“中餐宴会摆台”技能大赛。解决本节课的重点和难点。 | | 通过小组合作完成中餐宴会摆台技能大赛，培养学生的团队合作意识及在学习、工作中互相配合、互相协调的意识。  通过测量和评分，培养精益求精、追求卓越的精神。 | |
| **（五）课堂小结 强化巩固** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 教师引导学生总结本课所学内容并反思自己的掌握程度。 | | | 在老师的引导下，回忆本课的内容，思考自己的掌握程度。  1.熟练掌握中餐宴会摆台操作规程；  2.所有角色能够通力合作，模拟完成酒店中餐宴会摆台技能大赛。 | 培养学生“思”、“省”的意识，引导学生回忆本课内容，思考自己的掌握程度。 | |  | |
| **课后作业** | | | | | | | |
| **教师活动** | | | **学生活动** | **设计意图** | | **课程思政** | |
| 要求学生利用课余时间继续练习中餐宴会摆台，影像资料上传学习通平台。 | | | 按照教师要求，课余时间继续练习中餐宴会摆台，上传资料至学习通平台。 | 通过课后拓展，进一步激发学生的学习兴趣，巩固课堂学习的效果。 | |  | |
| **教学效果** | | | | | | | |
| 1.根据各组选手在参赛过程中的表现，能看出学生已经熟练掌握中餐宴会摆台操作规程，达成本节课的知识目标；  2.在“小组协作，能力提升”和“情景模拟，解决问题”环节，所有角色能够通力合作，模拟完成酒店中餐宴会摆台技能大赛。达成本节课的能力目标；  3.在小组合作的过程中，所有成员能够根据自己的特点选择合适的角色，配合默契，以自信的精神状态出现在赛场上，达成本节课的素质和思政目标。 | | | | | | | |
| **特色与创新** | | | | | | | |
| **教学特色：** | | | | | | | |
| 1.运用PPT、微课、学习通平台等信息化手段辅助教学，激发学生的学习兴趣；  2.课堂上运用了“情景模拟”的教学方法，为学生设置的情景贴近职业岗位的需求，具有直观性、趣味性、生动性的特点；  3.通过组内合作和组间合作，培养学生自主学习的能力，培养学生的团队合作精神和组织协调能力。 | | | | | | | |
| **课程创新：** | | | | | | | |
| 课堂上运用了“情景模拟式五步教学法”，为学生设置了贴近职业岗位的情景，情景的运用贯穿课堂始终，使学生将所学知识和职业岗位工作内容紧密结合，具有直观性、趣味性、生动性的特点。 | | | | | | | |
| **反思与诊改** | | | | | | | |
| 1.在对情景进行分析的时候，有一部分学生只提出了专业技能、专业理论和专业英语的重要性，而忽略了心理素质对参赛的影响，在课堂上已经纠正了学生的这种认识，以后在课堂上要渗透心理素质的培养和教育，促使学生认识到心理素质的重要性并有意提高自己的心理素质  2.由于学生是第一次进行完整的中餐宴会摆台的练习，操作熟练程度和效果上难免存在欠缺，以后将利用课余时间，引导学生继续练习中餐宴会摆台。 | | | | | | | |

**附录：**

中餐宴会摆台与服务现场操作评分标准

| **项目** | **操作程序及标准** | **分值** | **自评** | **互评** | **师评** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **台布及装饰布** | 可采用抖铺式、推拉式或撒网式铺设装饰布、台布，要求一次完成，两次扣0.5分，三次及以上不得分。 | 2 |  |  |  |
| 拉开主人位餐椅，在主人位铺装饰布、台布。 | 1 |  |  |  |
| 装饰布平铺在餐桌上，正面朝上，台面平整，下垂均等。 | 1 |  |  |  |
| 台布正面朝上，铺在装饰布上；定位准确，中心线凸缝向上，且对准正副主人位；台面平整；台布四周下垂均等。 | 2 |  |  |  |
| **餐碟**  **定位** | 从主人位开始一次性定位摆放餐碟，餐碟间距离均等，与相对餐碟、餐桌中心点三点一线。 | 5 |  |  |  |
| 餐碟边距桌沿1.5厘米。 | 1 |  |  |  |
| 拿碟手法正确（手拿餐碟边缘部分）、卫生、无碰撞。 | 1 |  |  |  |
| **汤碗、汤勺、味碟** | 汤碗摆放在餐碟左上方1厘米处，味碟摆放在餐碟右上方，汤勺放置于汤碗中，勺把朝左，与餐碟平行，汤碗、味碟的横向直径和汤勺柄成一条直线。 | 2 |  |  |  |
| 汤碗与味碟之间距离的中点对准餐碟的中点，汤碗分别与味碟、餐碟间相距均为1厘米。 | 2 |  |  |  |
| **筷架、席面更、筷子、牙签** | 筷架摆在餐碟右边，其横中线与汤碗、味碟横中线在同一条直线上。筷架左侧纵向延长线与餐碟右侧相切。 | 1 |  |  |  |
| 席面更、筷子搁摆在筷架上，筷尾的右下角距桌沿1.5厘米。 | 1 |  |  |  |
| 筷套正面朝上。 | 1 |  |  |  |
| 牙签位于席面更和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与席面更齐平。 | 1 |  |  |  |
| **葡萄酒杯、白酒杯、水杯** | 葡萄酒杯在餐碟正前方（汤碗与味碟之间距离的中点线上）。 | 1 |  |  |  |
| 白酒杯摆在葡萄酒杯的右侧，水杯位于葡萄酒杯左侧，杯肚间隔1厘米，三杯杯底中点成一水平直线。水杯待杯花折好后一起摆上桌，杯花底部应整齐、美观，落杯不超过2/3 处。 | 3 |  |  |  |
| 摆杯手法正确（手拿杯柄或中下部）、卫生。 | 2 |  |  |  |
| **公用餐具** | 公用筷架摆放在主人和副主人餐位水杯正上方，距水杯杯肚下沿切点3厘米。先摆放杯花，再摆放公用餐具。 | 1 |  |  |  |
| 先勺后筷顺序将公勺、公筷搁摆于公用筷架之上，勺柄、筷子尾端朝右。 | 1 |  |  |  |
| **餐巾折花** | 花型突出正、副主人位，整体协调； | 1 |  |  |  |
| 有头、尾的动物造型应头朝右（主人位除外）； | 1 |  |  |  |
| 巾花观赏面向客人（主人位除外）； | 1 |  |  |  |
| 巾花种类丰富、款式新颖； | 3 |  |  |  |
| 巾花挺拔、造型美观、花型逼真； | 3 |  |  |  |
| 操作手法卫生，不用口咬、下巴按、筷子穿。 | 1 |  |  |  |
| 折叠手法正确、一次性成形。杯花折好后放于水杯中一起摆上桌。 | 3 |  |  |  |
| 手不触及杯口及杯的上部。 | 1 |  |  |  |
| **菜单、花盆和桌号牌** | 花盆摆在台面正中。桌号牌摆放在花盆正前方、面对副主人位。 | 1 |  |  |  |
| 菜单摆放在正副主人的筷子架右侧，位置一致，菜单右尾端距离桌边1.5厘米。 | 1 |  |  |  |
| **拉椅**  **让座** | 拉椅：从第一主宾位开始，座位中心与餐碟中心对齐，餐椅之间距离均等，餐椅座面边缘距台布下垂部分1厘米。 | 1 |  |  |  |
| 让座：手势正确，体现礼貌。 | 1 |  |  |  |
| **托盘**  **斟酒** | 将酒水装盘，从第一主宾位开始，连续五个餐位，每个餐位换瓶斟酒。顺时针方向前行，在客人右侧斟酒，先斟葡萄酒后斟白酒，共十杯。 | 2 |  |  |  |
| 左手托盘，右手持瓶斟酒，酒标朝向客人，斟酒时瓶口不碰杯口。 | 2 |  |  |  |
| 斟酒量均匀，葡萄酒二分之一杯、白酒三分之二杯，斟倒时做到不滴不洒（每滴一滴扣0.3分，每滴一滩扣1分）。 | 3 |  |  |  |
| 服务操作时托盘展开，姿势正确、保持平衡、位置合理。 | 2 |  |  |  |
| **上菜** | 站在副主人位右侧上菜，上菜时姿势、动作正确、自然。 | 1 |  |  |  |
| 报菜名或菜肴介绍准确，音量适中，上菜过程讲究卫生、礼貌。 | 1 |  |  |  |
| **分菜** | 将菜盘撤回，在备餐车（或工作台）上用分菜叉、勺分菜，分5人分量，剩余1人分量，分量均匀。 | 2 |  |  |  |
| 从第一主宾位开始，连续五个餐位，为客人上菜，上菜姿势、动作正确、自然，讲究卫生、礼貌。 | 2 |  |  |  |
| **托盘** | 用左手胸前托法将托盘托起，托盘位置高于选手腰部，姿势正确。 | 1 |  |  |  |
| 托送自如、灵活。 | 1 |  |  |  |
| **综合**  **印象** | 台面摆台整体美观、便于使用、具有艺术美感。 | 2 |  |  |  |
| 操作过程中动作规范、娴熟、敏捷、声轻，姿态优美，能体现岗位气质。 | 4 |  |  |  |
| **总分** | | 70 |  |  |  |