

# 第一届全国技工院校教师职业能力大赛教学设计

参赛项目类别	服务类		作品编码	
专业名称	酒店（饭店）服务与管理			
课程名称	餐饮服务与管理	学习任务	摆台的基本技能	
课时	2 课时	教学对象	酒店服务专业学生	

## 一、选题价值

本微学习任务是星级酒店餐饮服务工作中的一个工作内容，如图 1 所示，通过本节课的教学体现了理实一体化教学的理念，教学内容与企业紧密相连。随着人们的生活水平不断的提高，精神追求也在日益增高，人们不仅仅在追求温饱，更多情况下需求的是情调和气氛，通过台面设计来表达主题，烘托就餐气氛，逐渐形成餐饮摆台的主流。

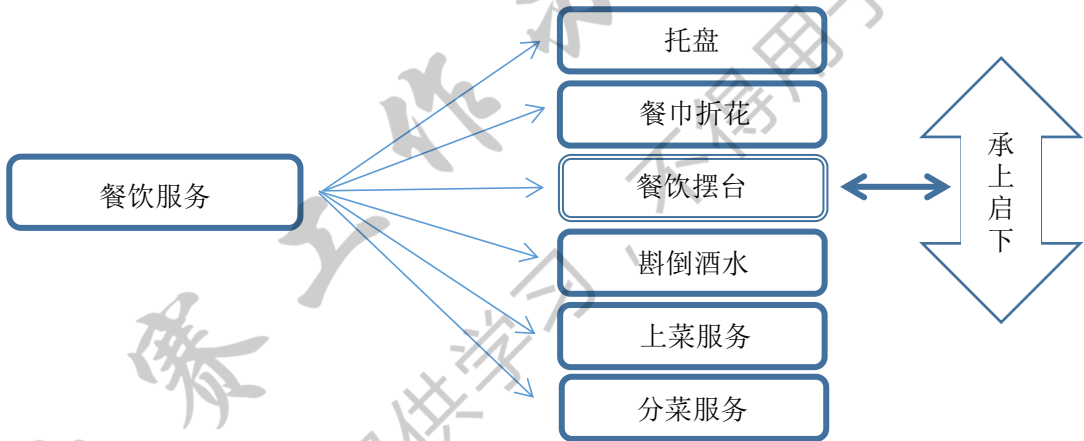


图 1

本课是北京泰富酒店与我校酒店服务管理专业共同开发的基于真实工作环境下，以工学结合为背景，一体化教学为手段，完成餐饮服务与管理课程中的一个学习内容。

## 二、学习目标

- （一）前置目标：能独立叙述出中餐摆台的操作流程、技术标准，解释摆台过程中的操作要领
- （二）课中目标：在规定的时间内以小组为单位运用课前学习内容及课中的一体化实训教室完成实际摆台操作。
- （三）课后目标：能独立完成在企业实践时所遇到的各种台型。

### 三、学习内容

学习内容如图 2

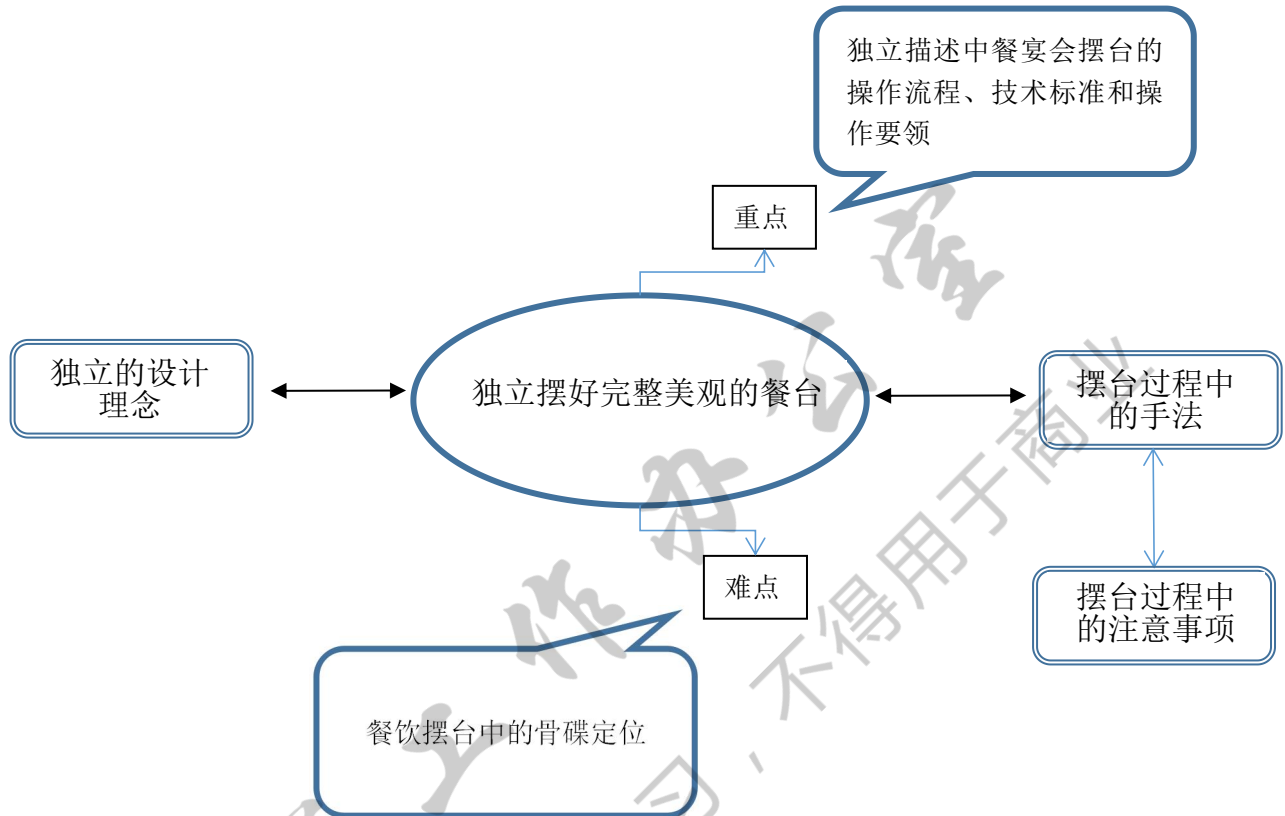


图 2

### 四、学情分析



图 3

## 五、学习资源

（一）硬件资源：一体化酒店服务专业实训教室、投影仪、黑板、麦克风、网络设备。（见图4）



图4

（二）软件资源：

1. 课前：微课、与企业合作开发的网络教学平台。（见图5）
2. 课中：PPT 图片若干、微课。
3. 课后：微课、与企业合作开发的网络教学平台、合作企业（实现工学一体化）。



图5

（三）教学资源：

1. 主要选用教材：

李贤政 主编《餐饮服务与管理》 高等教育出版社

2. 推荐学习资源：

中国饭店网 <http://www.ch-ra.com/home>

中华人民共和国国家旅游局 <http://www.cnta.com/>

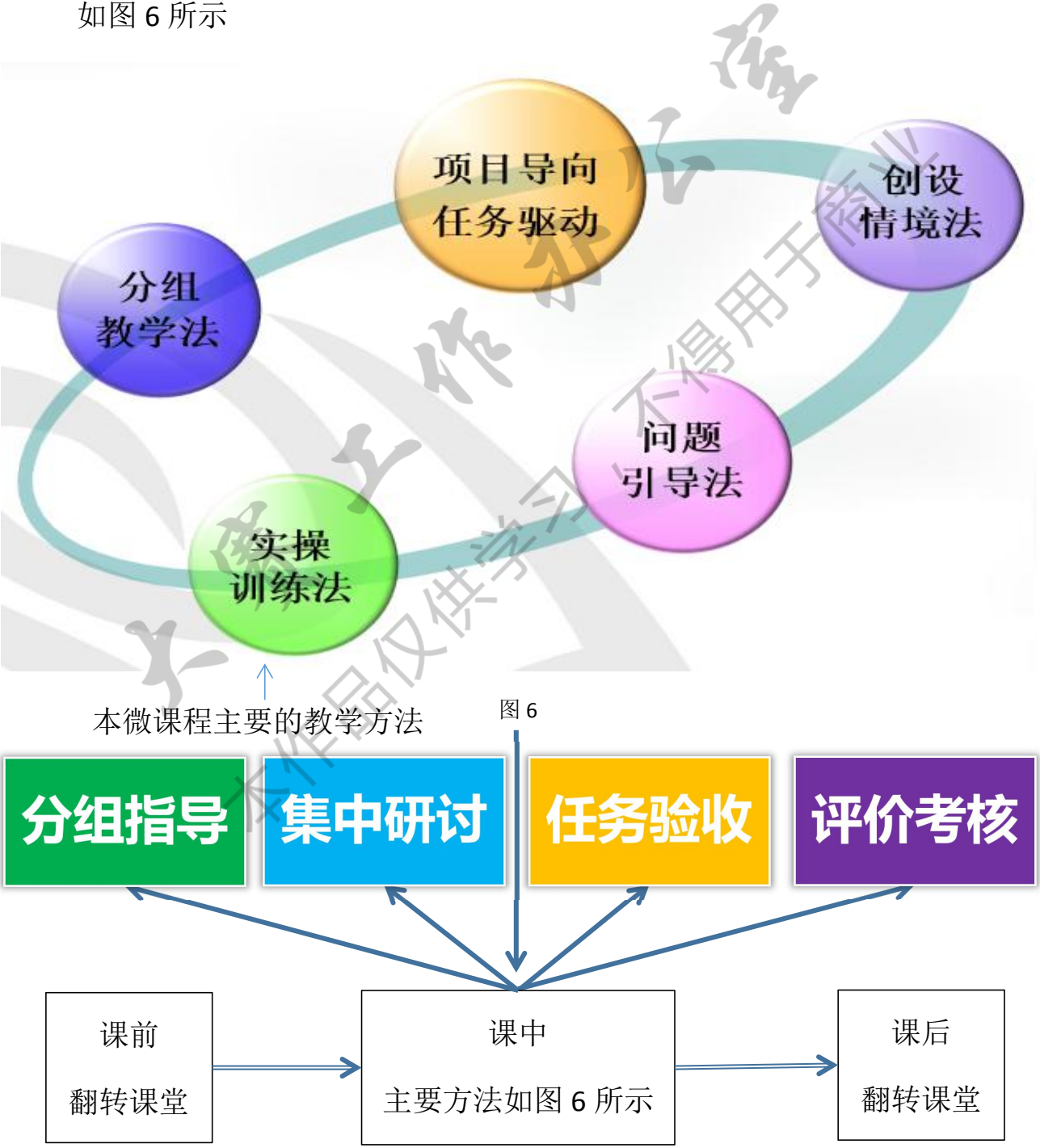
湖南旅游网 <http://www.hnt.gov.cn/>

六、教学手段

本节课将现代化教学手段引入课堂，电化教育器材和教材即把投影仪、计算机、手机等移动互联网产品作为直观教具应用于本学科的教学领域。利用其声、光、电等现代化科学技术加一体化实训教室的结合使用可以更好的辅助教学。

七、教学方法

如图 6 所示



## 八、教学实施过程

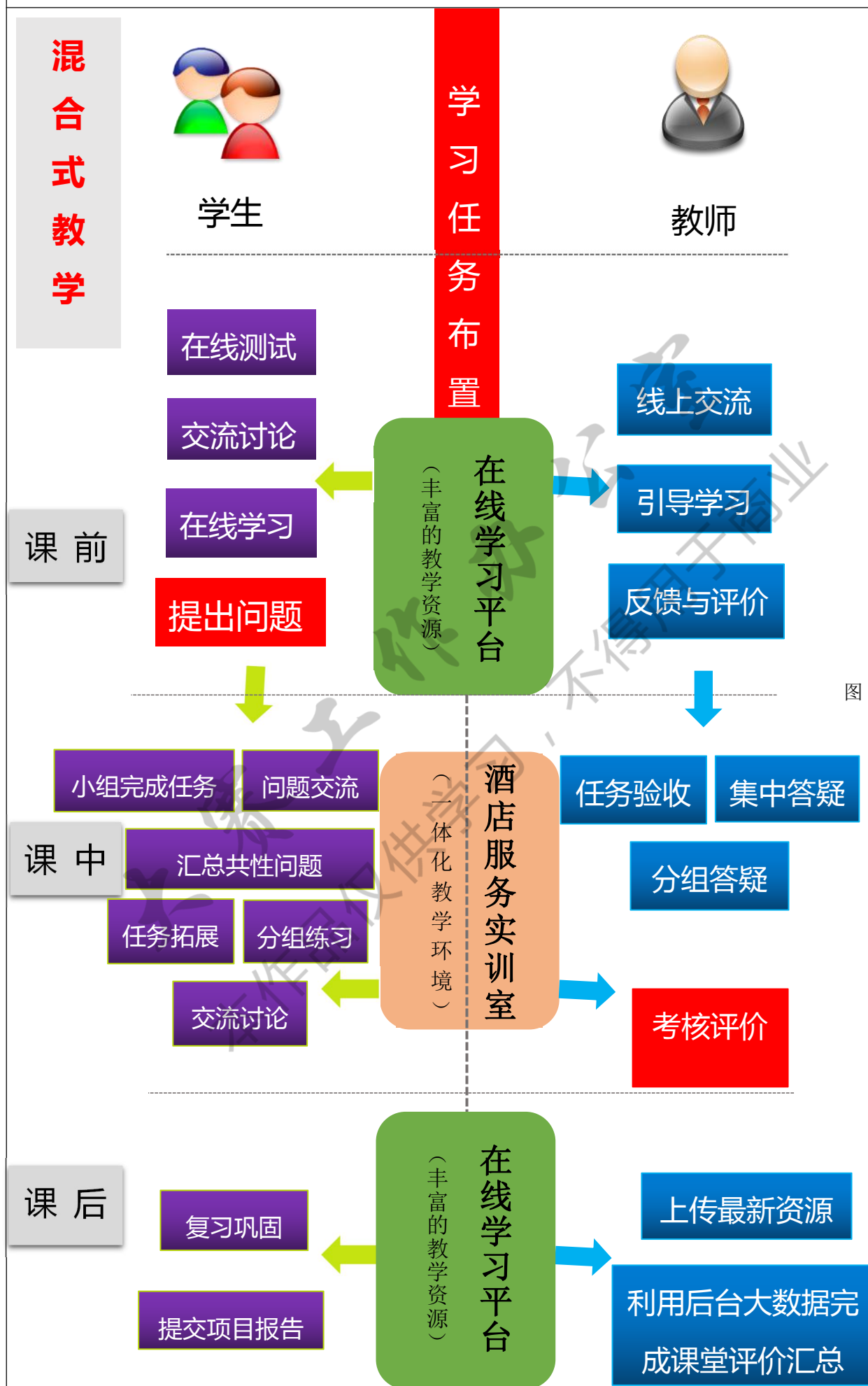



图 7

教学环节	学生活动、学习内容	教师活动	教学手段 (媒体/资源)	教学方法
课前学习				
课前学习	领取(任务书)阅读目标、内容、提示及注意事项、摆台基本技能评价表。	发放任务书及明确任务要求	1.在线学习平台 	网络教学 翻转课堂
	利用网络在线学习平台完成任务书	利用网络在线学习平台的后台数据实时检查学生任务书的完成情况	2.任务书 	
	在线对不明确的问题与教师交流	在线解答学生不明确的问题，并加以解答和根据出现的问题确定本节课的重难点	(任务书见附表1)	



教学环节	学生活动、学习内容	教师活动	教学手段 (媒体/资源)	教学方法
课中学习				
讲解 (5 分钟)	1. 让学生对课前学习发现的问题和一些重要的知识进行阐述，让学生们自己来进行一些问题的解答。	教师进行组织		问题引导法 视频教学法
	2. 播放中餐宴会摆台视频片段)。让学生自己发现问题，学生自己回答：有不当之处。如：操作手法不卫生、缺乏规范化的服务意识。 借此由学生叙述出中餐摆台的操作流程、技术标准，解释摆台过程中的操作要领	教师提问： 这段视频里的服务员是否有操作不当的地方？ 如果有的话请指出来。 该过程教师起引导组织作用	1. 教材 2. 任务书 3. 视频及图片资料   	

教学环节	学生活动、学习内容	教师活动	教学手段 (媒体/资源)	教学方法
演示 (20 分钟)	<p>根据任务书要求，学生在课前小组自拟情境下，进行操作演示及对中餐摆台的操作流程、技术标准的再次叙述。</p>  	<p>教师选择1-2 个小组进行演示。 在学生演示后教师对重难点加以强调及演示</p> 	<p>一体化酒店服务专业实训教室</p>  	创设情境 法 项目导向 任务驱动



教学环节	学生活动、学习内容	教师活动	教学手段 (媒体/资源)	教学方法
训练 (50 分钟)	<p>学生进行分组训练，没有参加练习的同学对照任务书或观察在进行练习同学们所出现的问题，进行纠错。</p>  	<p>教师在一边做引导性纠正。</p> 	<p>1. 一体化酒店服务专业实训教室 2. 任务书</p>  	分组教学法 实操训练法

教学环节	学生活动、学习内容	教师活动	教学手段 (媒体/资源)	教学方法
评价 (15 分钟)	学生自评（阐述自己在进行摆台时发现的问题）和小组互评（通过和任务书细致对比，发现摆台同学存在的问题）并填写摆台基本技能评价表  	教师点评并填写摆台基本技能评价表  	课堂教学评价表（附表 2）  	讲授法
布置作业	领取下一次任务书	发放任务书	任务书	任务驱动法

教学环节	学生活动、学习内容	教师活动	教学手段 (媒体/资源)	教学方法
课后学习				
课后学习	学生通过网络在线学习平台，完成任务书	将学生课堂评价表信息入录在线学习平台，利用大数据评价本节课学生的课堂学习效果	1.在线学习平台 2.任务书 3.合作企业 	翻转课堂
	使用手机移动客户端观看一些国家餐饮摆台比赛的视频			
	参加学校与企业组织的跟岗实习，在实践中检验学习的成果。 	接受企业对学生的实习评价及专业技能反馈		

## 九、学业评价

（一）评价方式：本次课采用自我评价、小组互评、教师点评相结合的评价方式。

（二）评价工具：课堂学生实训评价表，网络在线学习平台后台评价分析数据，企业评价反馈

（三）评价特色：紧贴星级酒店的评价标准，通过自评互评取长补短，本着以评促教的目的，根据学生课堂中实际操作阶段的表现、完成任务的效率、质量、等情况，给予肯定和鼓励。

## 十、教学反思

### （一）优点及成绩

- 1.学生利用酒店服务在线学习平台等网络资源采用翻转课堂的方法，大大的提升了学生的课下时间的利用率，有效的使学生利用了碎片化的时间进行学习。
- 2.一体化课程的教学模式、培养了学生自主学习、自我管理的能力，混合式的教学方法，提升了课堂的学习效率，使学生的综合素养及技能水平有明显的提高。
- 3.课中、课后建立的以学生为主体，教师为主导的多元化的评价体系及全新的工学交替学习评价体系的建立大大的提升了课堂的教学效果，及时帮助教师发现不足、发现问题并加以修正。

### （二）不足之处

- 1.部分同学没有做好预习，浪费了课堂练习的时间。
- 2.部分同学创新意识不高。

### （三）改进措施

- 1.针对没有做好预习浪费课堂时间的同学，教师利用自习课及晚自习为这部分学生进行查缺补漏，保证每一位同学不掉队。
- 2.让这些同学多看一些网络上的专业创新比赛视频，提升自我的创新意识。

附表 1

## 餐饮服务与管理第二章第三节 《摆台的基本技巧》

### 前课学习任务书

（请登录本专业在线教学平台完成任务书的内容及资源的下载阅览）

任务书内容：

**任务 1.**观看《摆台的基本技巧》微课资源及企业提供的餐饮服务摆台视频（真实工作环境下）。

（登录平台点击本课即可查阅观看）

**任务 2.**根据资料索引查找餐饮服务摆台的基本技巧，在平台进行资源的浏览（包括中餐宴会摆台的操作流程、技术标准和操作要领）。

要求：课前能独立描述中餐宴会摆台的操作流程、技术标准和操作要领。课堂中会分组进行讲述和演示。

（登录平台点击本课即可查阅观看）

**任务 3.**小组需要模拟一个虚拟场景，如一场宴会活动、一次接待活动，课上各小组按照模拟场景进行实训训练。每位小组成员需要登入平台将本小组模拟的场景记录在平台个人完成事项记录板上。

**任务 4.**认真阅读《摆台基本技能评价表》，课上对照评价表对自己及小组同学进行评价。

（对照纸质版《摆台基本技能评价表》（已发）或登录平台点击本课即可查阅观看）

**任务 5.**根据任务 2 在课堂上要求没有训练任务的同学观察训练同学的问题及错误并完成《摆台基本技能评价表》。没有训练的同学利用课后完成操作，各组组长给出教学评价，上传至网络学习平台。

附表 2

摆台基本技能评价表

(总分 100 分)

考核项目	应得分	扣分	操作卫生	应得分	扣分
铺台布	5 分		铺台布	5 分	
铺台布一次性成功			手法及动作标准		
骨碟定位	10 分		骨碟定位	10 分	
一次性定位准确，骨碟间距相同，距离桌边 1.5cm			操作手法卫生，操作动作标准		
汤碗、汤勺、味碟	5 分		汤碗、汤勺、味碟	10 分	
摆放位置准确			操作手法卫生，操作动作标准		
筷架、筷子、勺子	5 分		筷架、筷子、勺子	5 分	
先筷后勺，筷子距桌边 1.5			操作手法卫生，操作动作标准		
红酒杯、白酒杯、水杯折花	10 分		红酒杯、白酒杯、水杯折花	10 分	
杯子定位准确			操作手法卫生，操作动作标准		
公共餐具	5 分		公共餐具	5 分	
主人位副主人位摆放、定位准确			手法卫生		
时间（10 分钟） 每提前 30 秒加 1 分 每超时 15 秒减 1 分	加		口布折花		
	减		考核项目	应得分	扣分
			主人位（最高）	5 分	
			折花手法	5 分	
			操作卫生	5 分	
得分					