



中餐宴会摆台教学实施

民航系 汪文雅

目录

一、整体教学设计.....	3
(一) 教学内容.....	3
(二) 学情分析.....	3
(三) 教学目标.....	3
(四) 教学策略.....	5
(五) 教学重难点.....	5
二、课堂教学实施与成效.....	5
(一) 完整教学过程汇报.....	5
(二) 典型教学片断汇报.....	6
三、教学评价.....	9
四、教学反思与诊改.....	9
(一) 特色亮点.....	9
1. 课堂延伸.....	9
2. 聚焦应用.....	10
(二) 反思与诊断改进.....	10

中餐宴会摆台作为餐饮服务的重要内容，直接影响着服务水平与顾客满意度。高职院校餐饮服务管理课程中，此部分的训练占很大比例，而项目教学法在中餐宴会摆台技能训练中，对提高学生的操作技能具有较好的效果，加上多种信息化手段的运用，不仅提高了学生自主学习和掌握知识的能力，还提升了高职院校教育教学的质量。

本文就《餐饮服务与管理》课程中餐摆台具体实训教学，结合我院民航系学生授课实际情况进行如下设计：

一、整体教学设计

（一）教学内容

本次比赛内容选自《餐饮服务与管理》课程，项目（十），共计1学时。教学任务是全面贯彻党的教育方针，落实立德树人的根本任务，服务学生的职业发展和终身学习，传授中餐宴会的布局及席位安排、中餐宴会摆台流程等知识、训练学生动手、实操等技能。

（二）学情分析

本课程本次课的教学主体是民航系一年级学生。从知识储备上看，学生已经具备托盘、折花、铺台布、等相关基础知识，掌握了中餐摆台工作过程开展的程序等技能。课前的学情调查显示，学生对折花和铺台布完成度比较好，对带着问题去学习的乐于接受，但是，学生主动学习的意识不高、理论学习的兴趣较低、对教师的依赖性较强，在教学活动中，必须根据中餐摆台知识、中餐宴会摆台技能的试用特点，精心创设学习情境、选择教学手段和方法。

（三）教学目标

依据专业人才培养方案和课程标准，在教学内容和学情分析基础上，我们确立了知识和能力教学目标。针对民航相关专业的特征，我们实行立体化育人，把培育和践行社会主义核心价值观融入细化到每节课的教学过程里，让学生感受到浸入式的思政教育，润物细无声。

知识目标：通过本节学习，理解摆台的含义及要求。掌握中餐宴会的布局及席位安排。掌握摆台流程及要求

能力目标：培养学生宴会布局及席位安排的能力，培养学生健康的审美观。

思政目标：培养学生具有良好的职业道德和品质，使他们热爱本职工作，热爱服务行业。

素养目标：诚实守信，细心规范，认真做事，团队协作（图1）切实将“四导”融入进课堂。



（四）教学策略：

- 1、教学理念：以学生为中心、理实一体、行动导向、能力本位、因材施教。”
- 2、教学组织：用摆台实际效果引入，激发学生的学习兴趣，把难以理解的操作标准转化为图片、视频等便于学生理解和反复学习。
- 3、教学方法：项目化教学法、多媒体、合作学习法、演示法等。

（五）教学重难点

基于以上教学内容，在学情分析和教学目标指导下，本次项目中中餐宴会摆台教学实施内容的重难点如下：

重点：1、中餐宴会的布局及席位安排。

2、摆台流程及要求

难点：中餐宴会的席位安排。

二、课堂教学实施与成效

（一）完整教学过程汇报

凡事预则立，不预则废。为了实现上述教学目标，我们吸收国际通用的酒店职业培训技术，根据“告诉你、做给你看、跟我学、检查”四步骤的学习规律，以教师为主导，学生为主体的实训教学理念，采用讲授、示范、练习、指导等实训教学方法培养学生的餐饮服务操在具体的课堂教学实施过程中，时间分配如下图2：

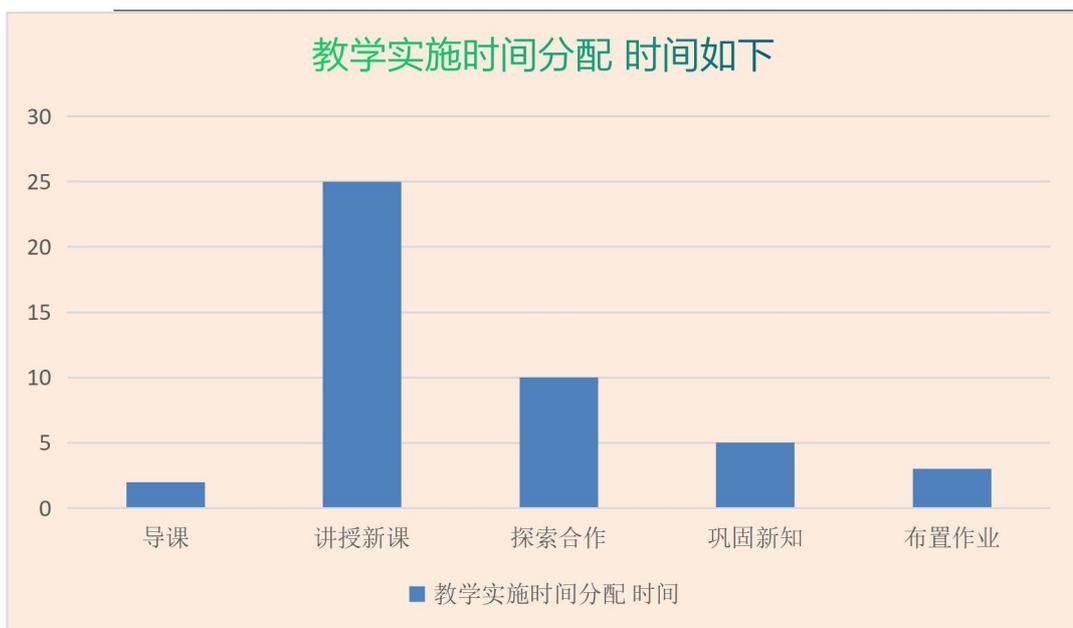


图2

(二) 典型教学片断汇报

- 1、利用PPT运动变化加强学生关于宴会席位安排、台型布局等要求的掌握。一般遵循“中心第一，先右后左，高近低远”。见图3、图4

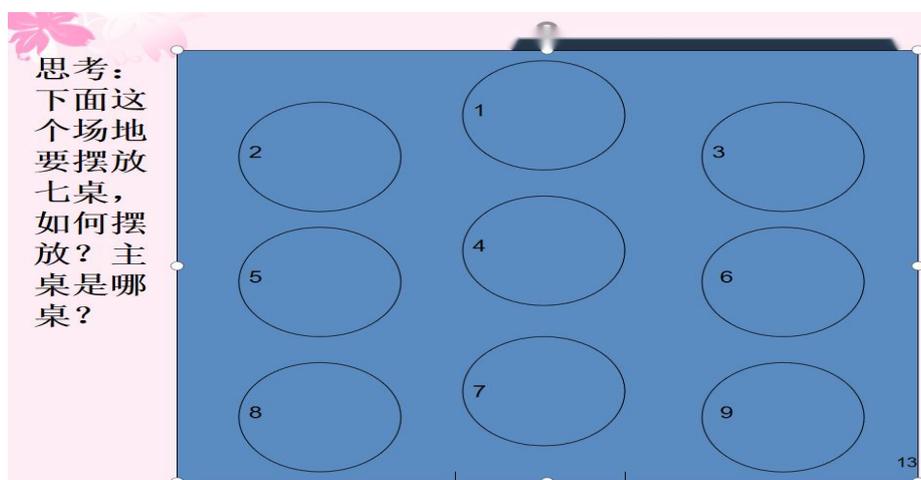


图3

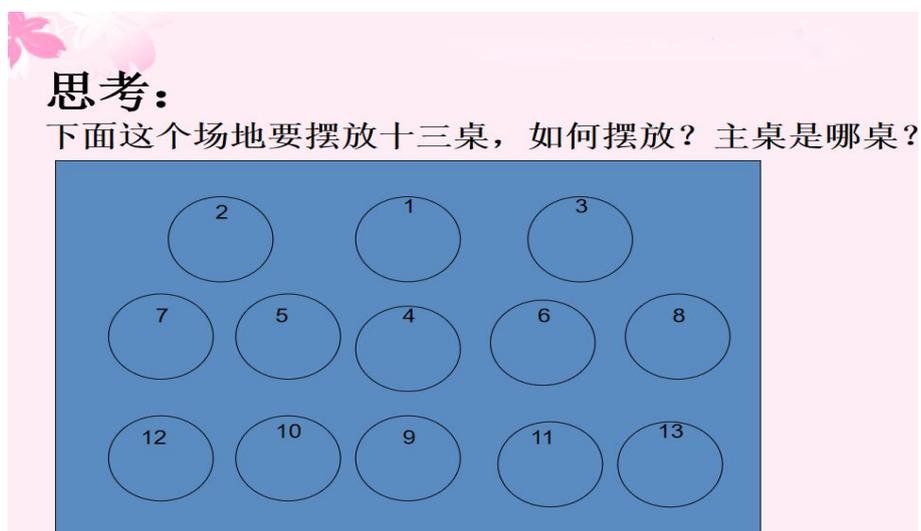


图4

2、利用歌谣形式让学生便于记忆本节重点宴会的座次安排，新颖且有趣

歌谣：我是主人把客请，面对正门来迎宾；

右为主宾左次宾，便于交流增感情；

副主帮主把客迎，右三左四把客领；

翻译陪同坐余位，我对宾客注真情；

待人大方真诚心，谈吐不俗得要领；

主人热情客舒心，感情融洽办事行。

3、插入摆台流程视频，让学生更直观感受摆台工作过程，分解动作。例如图5、图6、图7



图5

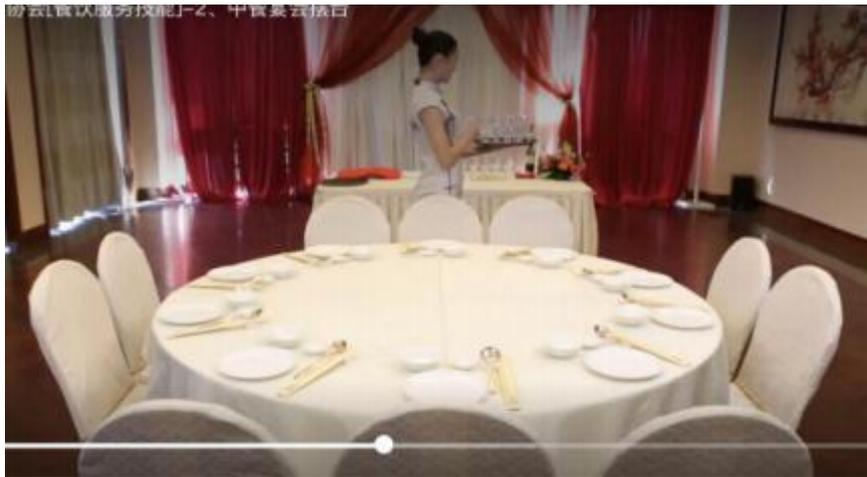


图6



图7

4、巩固新知引入小游戏（找座位），通过做游戏学生把自己代入客人角色，首先记住了学习要点、难点。其次也能通过角色代入真切感受席次安排在餐饮服务中的重要性。

三、教学评价

1、通过实施本节教学，学生获得了中餐宴会摆台、席位安排等知识、提升了斟酒、铺台布、托盘、折花等技能、增强了服务意识、增长了处置问题能力，等等。操作训练通过率能够达到98%、，从整体上看，实现了预期的教学目标。

2、思政元素爱岗敬业，融入课程教学全过程，促进学生逐步养成爱岗敬业的优良品质，推进学生全面发展。在课堂教学过程中，有机融入思政教育，作风引发学生对工匠精神的感悟，比如在讲授摆台规范标准时可以引入国家五一劳动奖获得者的典型事迹从而提高学习积极性和对专业的认同感；在课后实践环节中，实施劳动教育，鼓励学生积极参与企业实习、社会实践和技能大赛，提升岗位核心技能的应用能力。

四、教学反思与诊改

（一）特色亮点

1. 课堂延伸

课程设计的亮点为创设情境，将学生带入逼真的行业环境中，将新知识融入具体的教学任务中，准确把握学生的兴趣点，先做后教，注重培养学生的职业情感。同时在教学过程中，多种信息化教学手段的运用，活跃了课堂气氛，教学效果突出。

在教学资源网络化的今天，学生有了自主学习的意识和独立的学习空间，学生可以随时查看相关网课，实现课上课下，线上线下混合式学习。

2. 聚焦应用

餐饮服务一门实用型很强的学科，仅仅记住一些理论是不够的，更重要的是要学会应用。我们在讲解理论的时候，有意识的让学生大量的联系，学生学会应用，这也是学习的目的。

(二) 反思与诊断改进

1、要让每位同学都高度参与到实训中去，真正体现“教-学-做合一”。

2、需要建立完善的课堂评价体系。

3、在专业范围内展开技能竞赛，以赛促学、以赛促教。

4、目前为了更好的让学生了解中餐摆台的过程，我们采用了一些实拍资源的方式，为学生创设情境，虽然有身临其境的感觉，但是与“身在其中”还是有一定差距。未来学生就业面对的企业可能有很多类型，如果学生在学校就对各种企业有基础的认知，那么对于学生尽快适应工作环境，了解工作内容还是有好处的。下一步我们希望能使用VR技术，让学生不出校门，也在“身在其中”，了解各种类型企业。