

哈尔滨城市职业学院

教学教案

学年第 学期

教师姓名： 汪文雅

课程名称： 餐饮服务

授课班级： 民航系一年级

哈尔滨城市职业学院制

课程授课教案

授课题目	中餐宴会摆台		授课时间长度	45 分钟
授课类型	新授课	授课对象		
教学目标	知识目标	1、理解摆台的含义及要求。 2、掌握中餐宴会的布局及席位安排。 3、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。		
教学重点	1.中餐宴会的布局及席位安排。2.摆台流程及要求			
教学难点	中餐宴会的席位安排。			
教学方法分析	本节课程主要采用的教学方法是讲授法、演示法、分组练习等多种教学方法联合使用。			
	教学方式：讲授 <input checked="" type="checkbox"/> 探究 <input type="checkbox"/> 问答 <input checked="" type="checkbox"/> 实验 <input type="checkbox"/> 演示 <input checked="" type="checkbox"/> 练习 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <input type="checkbox"/>			
教学手段分析	本节课采用多媒体课件为主要的教学手段，在课件中穿插教学图片、演示视频等方式，给予学生视觉上的冲击，吸引学生的注意力。			
	教学手段：板书 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒体 <input checked="" type="checkbox"/> 模型 <input type="checkbox"/> 实物 <input type="checkbox"/> 标本 <input type="checkbox"/> 挂图 <input type="checkbox"/> 音像 <input type="checkbox"/> 其他 <input checked="" type="checkbox"/>			
教学步骤设计				
步骤时间	主要任务	教师活动	学生活动	目的意图
第一步 (2 分钟)	导入新课	教师引导学生观看展示图片，教师结合学生回答导入新课。	学生观看谈感受。	激发学生学习兴趣
第二步 (25 分钟)	讲授新课	教师讲授相关知识	学生了解学习内容，认真记录操作方法与重点	让学生明确本节重点难点
第三步 (10 分钟)	学生练习	组织学生分组练习，从旁指导	认真练习摆台，	教师演示，学生练习，提高学生相关操作技能，为日后服务工作打好基础
第四步 (5 分钟)	巩固新知	1、小游戏：找座位。 2、教师小结本节课内容。	学生抽签，并找到自己的位置坐下	进一步巩固掌握本节座次排位问题
第五步 (3 分钟)	总结与布置作业	教师将本节课的重点内容归纳总结帮助学生记忆，布置作业	随教师总结，快速整理本节课内容	全面总结复习为下次课做准备

内容讲解

讲授部分：一、摆台的含义和要求

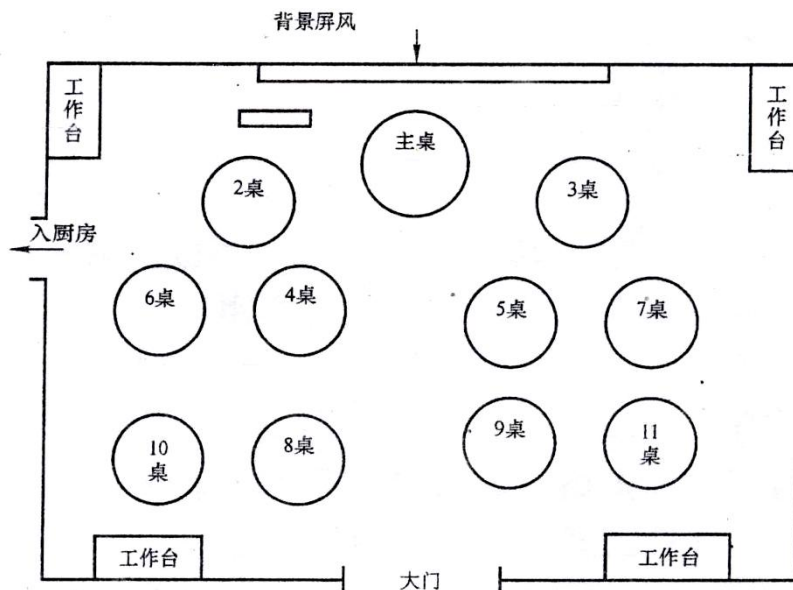
1、摆台的含义：指餐桌席位的安排和台面的摆设。（安排席位：帮助客人确定席位；台面摆设：把客人所要用的餐、用具规范、整齐、统一地摆放在餐桌上）。

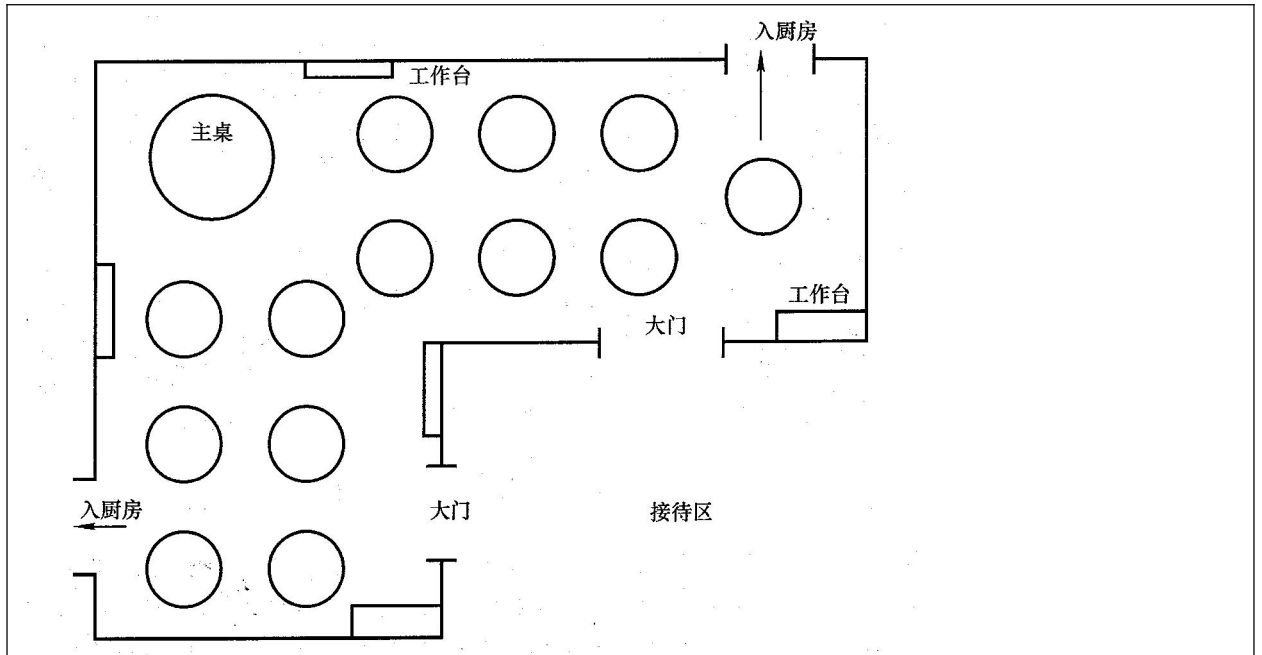
2、摆台的要求（展示图片）：通过看图并思考：摆台的要求有哪些？教师根据学生的回答做总结讲解：摆台要求（1）台面要卫生，从台布、餐具、小件物品、餐巾到餐椅，都要符合卫生的要求。（2）餐桌椅的排列要整齐协调、井然有序，既便于宾客就餐和活动，又确保服务工作的顺利进行。（3）台面设计要尊重宾客的风俗习惯，符合宾客的礼仪要求。（4）台面的设计要符合宴席的性质，力求造型逼真、艺术美观。（5）餐具摆放时要有条理，应先后有序、操作顺手。

<二>中餐宴会布局及席位的安排

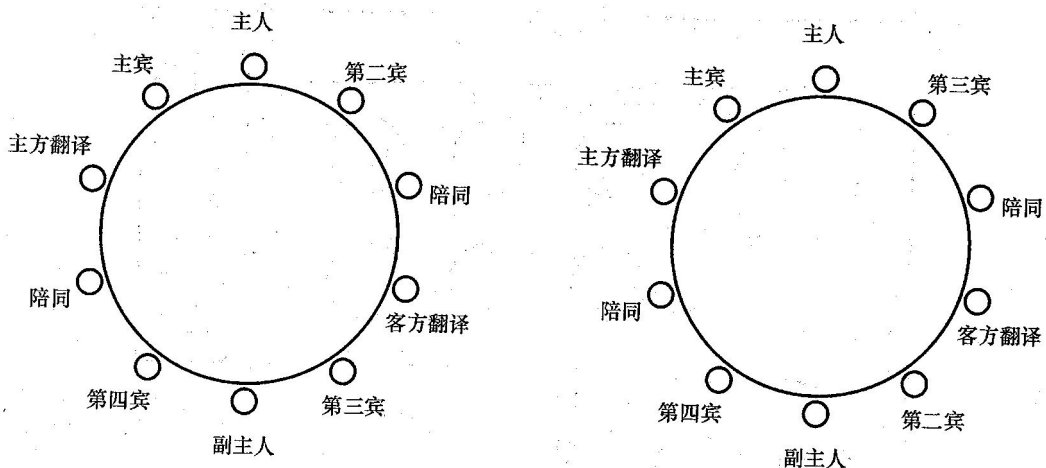
1、教师介绍：宴会，是现在社会单位、个人为了表示欢迎、答谢、祝贺等社交目的而举行的隆重、正式、普遍的餐饮活动。

2、台形布局：（1）原则：“中心第一”：主桌放在中心位置，突出其设备和装饰，台布、餐椅、餐具等；“先右后左”：按国际惯例，主人右席地位高于主人左席的地位；“近高远低”：按被邀请客人的身份安排座位，身份高的离主桌近，身份低的离主桌远。（2）主桌、主宾席区、讲台：主桌或主宾席区位于宴会厅的中心位置，主桌后放花坛屏风、盆景植物来布置背景，讲台放在主人右侧。服务员工作台在主桌、主宾席区设，其余放在餐厅四周，方便操作，又不影响整体效果。





3、宾客坐次安排（10人桌为标准，有主人、副主人、主宾、副主宾、第三宾、第四宾、翻译、陪同）如图：



(1) 教师请学生观察图片并找区别。

教师根据学生回答做讲解。

(2) 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。

(二) 摆台流程及要求

1、摆放桌椅

摆放餐桌和餐椅是要求餐桌的腿正对门的方向，椅子整齐有序；大桌三三两

两，椅背对齐；成行的桌子和椅子排列整齐。

2、铺台布

打开台布，正面朝上，抖动手腕，抛出台布，一次到位，台布正面凸缝朝上，从主位指向副主位，四角下垂均等。需要时可在台布上斜铺色彩不同的装饰布，以烘托气氛。（正面朝上，凸缝贯穿正副主人位。）

3、摆放餐具

1、摆放餐碟：从主人位开始，距桌边 1.5cm

2、汤碗、汤勺、调味碟、筷子、筷架

汤勺柄向左，各餐具间间隔 1cm

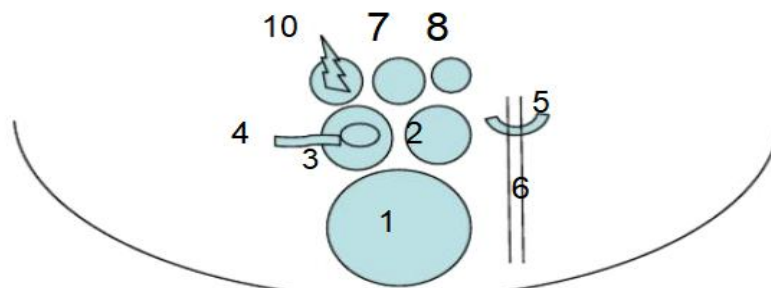
3、白酒杯、葡萄酒杯 水杯

4、水杯和餐巾花

5、公共餐具、烟灰缸、桌号牌等

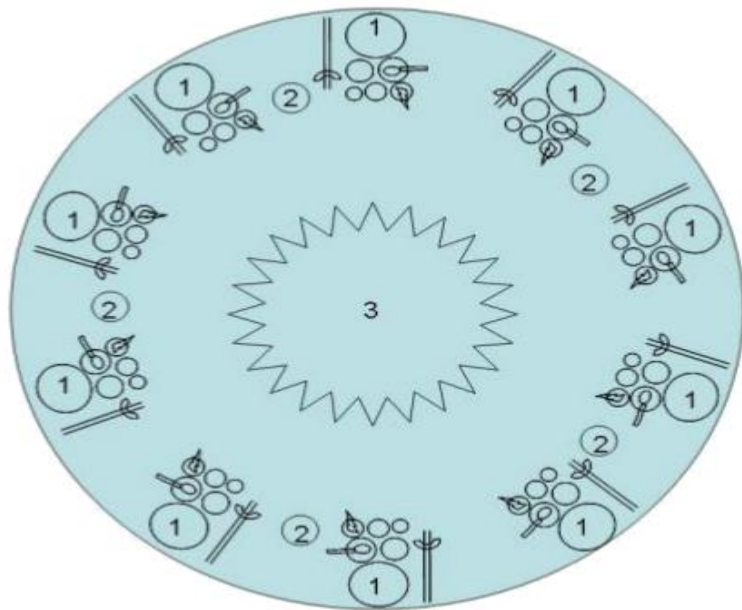
烟灰缸从主人和主宾之间放置第一只，之后每两人位放一只。

中餐宴会摆台个人餐位示意图



- | | | | | |
|------|-------|-------|-------|--------|
| 1、餐碟 | 2、调味碟 | 3、汤碗 | 4、汤勺 | 5、筷架 |
| 6、筷子 | 7、甜酒杯 | 8、白酒杯 | 9、饮料杯 | 10、餐巾花 |

中餐宴会摆台十人台面示意图



- 1、餐碟
- 2、烟灰缸
- 3、花台

三、巩固新知

1、小游戏：找座位。（学生抽签，并找到自己的位置坐下）。

四、总结本节内容，布置作业

板书设计

中餐宴会摆台

一、摆台的含义和要求

1、含义：指餐桌席位的安排和台面的摆设

2、摆台的要求：（1）台面要卫生，从台布、餐具、小件物品、餐巾到餐椅，都要符合卫生的要求。

（2）餐桌椅的排列要整齐协调、井然有序，既便于宾客就餐和活动，又确保服务工作的顺利进行。

（3）台面设计要尊重宾客的风俗习惯，符合宾客的礼仪要求。（4）台面的设计要符合宴席的性质，力求造型逼真、艺术美观。（5）餐具摆放时要有条理，应先后有序、操作顺手。

二、中餐宴会席位的安排及布局

1、布局原则：中心第一、先右后左、近高远低

2、宾客席位安排：

二、摆台流程及要求

1、摆放桌椅

摆放餐桌和餐椅是要求餐桌的腿正对门的方向，椅子整齐有序；大桌三三两

两，椅背对齐；成行的桌子和椅子排列整齐。

2、铺台布

打开台布，正面朝上，抖动手腕，抛出台布，一次到位，台布正面凸缝朝上，从主位指向副主位，四角下垂均等。需要时可在台布上斜铺色彩不同的装饰布，以烘托气氛。（正面朝上，凸缝贯穿正副主人位。）

3、摆放餐具

1、摆放餐碟：从主人位开始，距桌边 1cm

2、汤碗、汤勺、调味碟、筷子、筷架

汤勺柄向左，各餐具间间隔 1cm

3、白酒杯、葡萄酒杯

4、水杯和餐巾花

5、公共餐具、烟灰缸、桌号牌等

烟灰缸从主人和主宾之间放置第一只，之后每两人位放一只。

教学反思

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。