

湖北省第三届技工院校教师职业能力大赛

教学设计

参赛市州（加盖市州级人社部门公章）：

参赛者单位（加盖学校公章）：荆州现代农业高级技工学校

参赛者姓名：竺琴

参赛项目类别：服务类

参赛作品题目：餐巾折花服务

第二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	饭店（酒店）服务		
课程名称	酒店服务实训教程	作品题目	餐巾折花服务
课时	2	教学对象	酒店管理 19 级学生

一、选题价值

餐巾，又名口布、茶巾、席巾等，是餐厅经营中供宾客用餐时专用的卫生清洁用品，折成各种花型后，就成为餐台布置中的艺术装饰品。餐巾折花的灵活运用是使餐台造型设计趋于完美的重要手段。造型美观、技法熟练的餐巾折花，会极大地提高餐台的观赏价值。

餐巾折花服务是餐厅服务工作中的一项基本的服务技能，尤其在宴会服务中，要求更为严格。通过服务员灵巧的双手将餐巾折叠成不同式样的餐巾花型在宴席上给宾客带来美的享受，同时又增添宴饮聚餐的庄重热烈的气氛。它通过其无声的语言既表达着主办人员或主办单位的思想情感，又能标志出主人、主宾席席位。餐饮行的激烈竞争，在很大程度上是餐厅服务的竞争。一个竞争强大的餐厅，其服务员的综合技能一定是过硬的。

《餐巾折花服务》课程设计突出实践能力培养，加强与学生的互动性，在仿真环境（餐饮实训室）改革人才培养模式，力求在“真实情境”下实施实训课程的教学，让学生与企业、与就业岗位“零距离”接触。只有熟练掌握餐厅折花服务技能，才能真正向客人提供优质服务。

二、学习目标			
	课前	课中	课后
专业能力	通过预习，能提前熟知餐巾折花服务要点	能完整掌握折花常用的基本技法	能熟练折出常用的20种杯花、盘花和环花
方法能力	通过预习，在小组协作下，能掌握餐巾折花操作手法	通过任务接收，能够制定相应实训计划及考核计划	通过学习，能提高学生对客服务能力，能够将所学知识运用到实际生活中。
社会能力	通过预习，小组间能自主探究问题	通过学习，小组间能互相合作交流及相互评价	通过本课学习，能够运用相关知识做好服务工作

三、学情分析

1、本次课授课对象是19级的学生，在一年级的時候已经学习过酒店知识的相关课程，缺乏席面知识有操作性的实训，但对实训课程兴趣高涨，通过斟酒等相关课程可看出来学生动手能力强。

2、该班学生大多性格外向，有较强的表现欲望，语言表达能力需要进一步提高。针对这些特点，采取了示范教学、任务驱动、小组竞赛等教学方法。

3、考虑学生的层次性和差异性，提倡伙伴间的合作与交流，保证充分的自主学习时间，允许学有余力的学生在自主探究中掌握技能，激发学生自主学习的兴趣，培养自主探究的能力。

四、学习内容

使用校本教材《酒店服务实训教程》，主要是培养学生掌握餐厅服务员初级工的知识内容。通过分析教材和学生的实际情况，确定本节课的教学重点是餐巾折花的技法，难点是餐巾折花的“折”、“穿”、“捏”等技法。

学习内容分析：

1、餐巾折花手法

折叠、推折、卷、翻拉、捏、穿、攥、掰

2、餐巾折花的摆设要求

- (1) 突出主花，主花摆在主人位
- (2) 餐巾花的观赏面面向宾客席位
- (3) 注意花式及其高低、大小搭配，不同造型花错落摆放
- (4) 餐巾花不能遮挡台上用品，不要影响服务操作

3、餐巾花的种类

区分方式	种类
折叠方法和摆放工具	杯花、盘花、环花
造型外观	植物、动物、实物
宴会参与者的身份	主花、从花

4、餐巾花型的选择

区分方式	类别	花型选择
宴会类型	迎宾宴	迎宾花环、友谊花篮等
	祝寿宴	鹤鸣祝寿等
	结婚宴	比翼齐飞、鸳鸯戏水等
菜肴特色	蝴蝶冷盘	花卉花型
	凤凰冷盘	飞禽花型

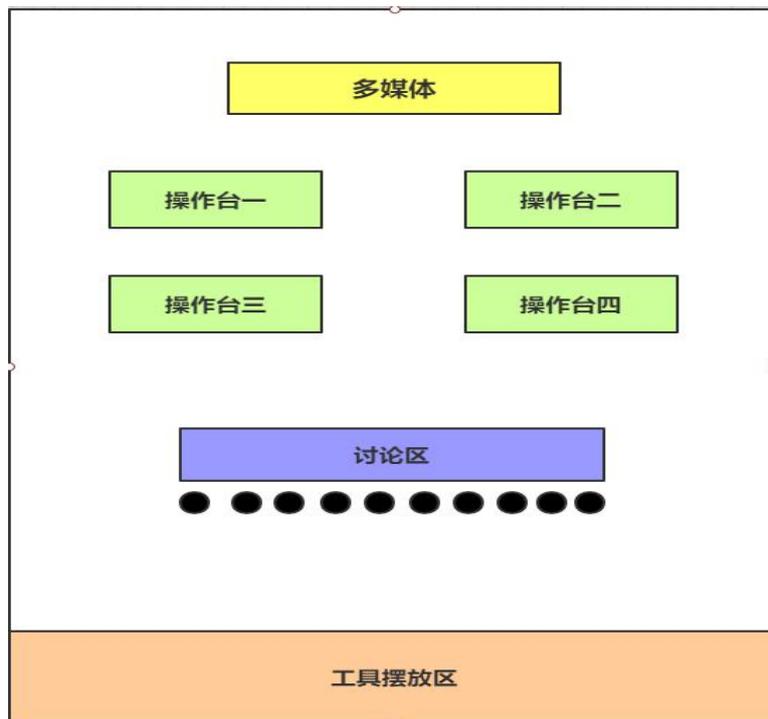
时令季节	春季宴会	迎春花、月季等
	夏季宴会	荷花、玉兰花等
	秋季宴会	菊花、秋叶等
	冬季宴会	梅花、天竺等
接待对象	国籍不同	日本樱花；法国百合花等
	宗教信仰	僧帽；伊斯兰教金鱼、大鹏等
	青年妇女	孔雀、凤凰
	庄重宴会	不适摆放小动物造型

5、餐巾折花展示练习

杯花	<p>天鹅迎宾花-主位</p> <p>独叶花副主位；</p> <p>迎宾花；迎宾花中间的折开。</p> <p>扬帆起船(海螺藏花)</p> <p>单荷花(直接捏折)</p> <p>扇面花。正面朝外。</p> <p>扇面花，中间穿筷子变成鸡冠花</p> <p>火凤凰花（四层错层叠）</p> <p>金鱼</p> <p>花枝蝴蝶</p>
盘花	<p>风车、风筝、蝴蝶、王冠、心花、雪橇、鱿鱼、三部曲、衬衣、帆船</p>

五、学习资源

- 1、场地要求：实训工作室 1 间，包括讨论区、实训区。
- 2、主要设备、材料：多媒体、实训餐桌及餐具、餐巾。
- 3、教学材料：酒店服务实训教程参考书，调查表，评价表。



六、教学实施

教学环节	学生活动	教师活动	教学内容	教学方法
<p>环节一： 课前复习</p>	<p>通过手机接收任务，按时完成任务。</p> 	<p>1、利用智慧课堂平台发布复习内容及预习内容 2、检测完成情况。</p> 	<p>1、复习上节课内容 “示瓶”及“红葡萄酒开瓶方法” 2、观看平台上的微课，预习新课餐巾折花服务</p>	<p>任务驱动法</p>
<p>环节二： 引入主题 导入新课</p>	<p>1、主动思考教师提出的问题 2、仔细观察教师所展示的手法和折出的花型 3、主动思考餐巾折花的意义</p>	<p>问题引导，提出问题，引导学生思考。 教师餐巾折花演示：凌波仙子、出水芙蓉、金鱼戏水、牡丹花开。</p>	<p>1、导入新课餐巾折花</p>  <p>2、展示餐巾折花的特色花型</p> 	<p>1、演示法 2、讲授法 3、提问法</p>

<p>环节三： 讲授新课</p>	<p>集中注意力，跟 随教师思维学 习</p>	<p>1、导入事例， 分析讲解。</p> <p>2、讲解：何谓 餐巾、餐巾花， 餐巾及其折花 的主要作用。</p> <p>3、餐巾折花的 摆设要求、餐巾 花的种类以及 餐巾花型的选 择</p>	<p>1、餐巾，又名口 布，是客人用餐 时的保洁方巾</p>  <p>餐巾的由来 据说在15世纪的英国，因为还没有剪刀，男人们都留着大胡子，在当时没有刀叉的情况下，就餐时会把脸部的胡子弄得全是油泥，他们便用一块布擦拭脸部，于是家庭主妇便在男人的脖子上挂一块布巾，但后来这种大块的餐巾使用时显得过于笨重，英国的一位名厨便提出了一种新主意，将餐巾折叠成一块块的小方块，既用时很方便，从而逐渐形成了现在餐桌上用的餐巾。</p>  <p>基础知识 定义 餐巾，又名口布，英文“tablecloth”，是客人用餐时保洁方巾。餐巾时通过其独特的折法，使其造型和图案各异，用以点缀餐桌。</p> <p>2、餐巾折花的摆 设要求突出主人 位</p>  <p>餐巾折花的摆设要求</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 突出主题，主要摆在主人位 2. 餐巾折花要美观大方 3. 注意卫生及美观，大小适中，不影响用餐环境 4. 餐巾折花不能遮挡口布用品，不要影响服务员 <p>3、按不同区分方 式区分餐巾花的 种类和餐巾花型 的选择</p>  <p>餐巾折花的种类</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 折花方法按放 工具 折花 折花 2. 按折花 形状 折花 3. 按折花 形状 折花 	<p>1、讲授法 2、视频教 学法</p>
----------------------	---------------------------------	--	---	-------------------------------

<p>环节四： 餐巾折花 基本手法</p>	<p>学生实践探究， 跟着教师做做 看，初步掌握折 叠、推折、卷、 翻拉、捏、穿、 擦、掰等手法</p>	<p>讲解餐巾折花 的基本要领和 手法</p>	<p>1、折叠：将餐巾 一折二、二折四， 单层或双层叠， 折成正方形、矩 形、菱形等几种 集合图形 2、推折：是大折 时应用的一种手 段，分为直推和 斜推 3、卷：将餐巾卷 成圆筒形并制作 出各种花型</p>	<p>1、视频教 学法 2、演示法 3、分组实 践 4、讲授法</p>
-------------------------------	--	---------------------------------	--	---

<p>环节五： 根据要求 制定计划</p>	<p>1、根据教师的讲解要求,结合上节课内容小组讨论后制定实训计划: ①餐巾折花基本手法 ②餐巾折花种类 2、观看餐巾折花服务视频,加深印象。 3、每个小组将实训计划发布在学习平台上,按照此计划进行实施。</p>	<p>1、播放餐巾折花服务操作视频。 2、要求学生根据示范讲解,制作实训计划。</p>  	<p>餐巾折花服务操作流程： 1、餐巾折花手法 2、餐巾折花造型</p>	<p>1、示范讲解法 2、自主探究法 3、小组合作法</p>
<p>环节六： 实施任务 实践实训</p>	<p>1、学生根据实训计划完成实训餐巾折花服务任务 2、录成视频,从中找出问题,加强操作训练</p>	<p>1、教师辅导,在实训过程中纠正存在的问题。 2、针对重难点,着重训练。</p>	<p>餐巾折花服务 操作标准</p>	<p>操作体验法</p>

<p>环节七： 考核评价 总结提升</p>	<p>1、小组间进行pk赛，每组选派一位进行竞赛。 2、建立知识盲点档案，备案。</p>	<p>1、教师根据完成的项目情况进行评估与考核。 2、教师对整个项目涉及到的知识，技能和遇到的典型的问题进行归纳总</p>	<p>学习评价</p>	<p>总结归纳法</p>
<p>环节八： 拓展延伸</p>	<p>1、拍摄优秀实训操作学员的操作视频。 2、通过实地酒店的实习实训，拓展职业能力。</p> 	<p>1、将优秀实训视频发布到学习网上，以供参考。 2、联系酒店，实地进行实习实训。</p>	<p>餐巾折花操作视频录制</p>	<p>岗位实践法</p>

七、学业评价

餐巾折花服务能力评分表

中餐宴会餐巾折花评分表

姓名

折花 10 分

项 目	满分	扣分	得分
操作技法：折叠手法规范、技法娴熟	3		
餐巾花型：根据宴会要求选择花型，花型挺括、美观	2		
餐巾摆放：摆放正确、得当	3		
餐巾服务：服务时手法卫生	2		
总计	10		

小组合作学习能力评价表

小组合作学习能力评价表						
评价标准				评价方式		
	A	B	C	自我 评价	同学 评价	教师 评价
参与程 度	积极参与讨 论交流 积极参与练 习	至少一半参 与小组活动, 为小组活动 献计献策	较少参与 讨论交流			
合作情 况	小组成员通 过讨论的方 式共享了他 人的观点和 想法	小组成员能 认真听取他 人的观点,显 示出了一定 的讨论和选 择能力	参与了讨 论、但不积 极			
学习态 度	能认真积极 并出色的完 成任务	能积极参与 交流,并努力 完成自己的 任务	能在同伴 的帮助下 完成任务			
自主探 究	有强烈的求 知欲,能找 出问题,寻	能够提出问 题并渴望找 寻答案和解	能提出问 题,但依耐 性较强			

八、教学反思

亮点：

1、本次课程充分采用多元化教学方法，发起课堂教学活动，以学生为主体，完成了知识、理论，实践一体化的教学。

2、结合考核发现，同学们都能完成教学任务，使学生的职业技能和职业素养方面得到了很好的提高。

不足：1、在本次课中，个别小组的规范性有待加强，在以后的教学中应多加反复操作练习，力求教学效果一致。

2、学生基本素养有待提高，自主能动性不强，创新性不够。

注：作品编码留空，由第二届全国技工院校教师职业能力大赛工作办公室统一编码。