

# 《餐饮服务与管理》课程思政示范课程设计方案

撰写人： 林晓纯

## 一、课程基本情况

《餐饮服务与管理》是中职高星级饭店运营与管理专业的专业必修课。在中职一年级第一学期开设，总计 102 课时，6 学分。

该课程以酒店餐饮部对客服务为主线，系统、全面地挖掘餐饮服务与管理的理论及方法，主要内容包括：餐饮概述,中餐厅服务,西餐厅服务,酒水知识,餐厅员工管理,餐饮设备、用品管理,餐饮服务质量和餐饮安全管理。通过大量的企业岗位调研，获取岗位的参考实例，生动形象地进行教学引导，使学生掌握餐饮服务与管理的规律和服务技巧，再结合以赛促教、企业认知项目等校企合作方式，使学生在实际岗位中进行实战，将理论运用于实践，不仅能够培养学生的基础技能，也为后续培养学生的服务意识和工匠精神做好铺垫。

在素质教育方面，结合酒店餐饮服务项目，如传统主题宴会、主题餐饮活动等实践设计，使学生不仅能够了解餐饮服务的流程，增强基础技能，同时能加深对传统文化的认识，增强学生的文化自信和岗位责任意识，与此同时培养学生合作解决问题的能力，增强服务意识和精益求精的工匠精神。

## 二、《餐饮服务与管理》的思政元素提取

| 分类     |      | 思政元素   | 融入途径  |
|--------|------|--|---|
| 通用思政元素 | 家国情怀 | 文化自信、中国饮食文化传承与传播、渗透了大量的中国文化要素和中华文明。爱国主义、爱家爱乡、诚信友善、相互配合、文化融合、家国情怀 | 案例展示 2019 年西班牙米其林餐厅发生集体食物中毒，导致一人死亡的事。不论是多么高级的餐厅，即便是已遵守必要的食品安全规定后也还是有可能造成致死事件的发生。在此则可加入中国传统文化中“失之毫厘， |

|          |  |  |   |
|----------|--|--|---|
|          |  |  | 差之千里”的思政要素，让学生了解到，表面看虽是小过失，微不足道，但稍不注意亦将酿成大错。以达到社会主义核心价值观中“敬业、诚信”的思政目标 |
| 遵纪<br>守法 | 尊法学法守法用法，全社会树立法治意识，提高全民族法治素养，敬畏和执行规范、制定。了解和践行与职业、法治意识、活动密切相关的法律知识， |  |   |
| 良好<br>习惯 | 认真态度、勤俭节约、诚信守时、认真负责、   |  |   |
| 社会<br>责任 | 餐饮行业的职业道德、培育学生职业精神。社会道德、尊老爱幼、诚实守信、诚信敬业                             |  |   |
| 安全<br>意识 | 安全意识、食品安全、交通安全、环境安全等。  |  |   |
| 职业<br>能力 | 标准与个性相统一，快捷与稳妥相统一，热情与礼仪相统一，亲切与高雅相统一，守责与灵活相统一。                      |  |   |
| 卫生<br>健康 | 很光荣，懂得劳动最光荣、关注健康、讲究卫生、饮食习惯、饮食卫生。                                   |  |   |
| 心理<br>健康 | 有积极心理品质和自尊自信、理性平和、积极向上的心态，能自我调节和管理情绪，做到自立、自强、坚韧乐观，提高心理健康水平和职业心理素质。 |  |   |

|                  |      |  |  |
|------------------|------|--|--|
|                  | 文化自信 | 兼收并蓄的文化自信,学习西方文化同时对民族文化充满自信,既不夜郎自大,也不妄自菲薄。                               |  |
|                  | 环境保护 | 大气清洁、卫生习惯、绿色清洁、垃圾分类、环境保护、生态文明、生态保护                                       |  |
| 专业素养元素<br>(职业道德) | 职业精神 | 职业自豪感、饭桌文化、爱岗敬业、拾金不昧、对工作热情向往   |  |
|                  | 团队合作 | 尊重他人、换位思考、团队精神、主动承担责任等   |  |
|                  | 交流表达 | 应变能力、表达能力、沟通交流、快速理解、表达重点、人文素养、   |  |
|                  | 健全人格 | 行为管控、情绪管控、诚实守信、廉洁自律、清白做人、干净做事、养成自信、自律、敬业、乐群的心理品质。                        |  |
|                  | 吃苦耐劳 | 坚持准则、通过辛勤劳动、诚实劳动、创造性劳动实现自身发展的信念、劳动光荣的社会风尚和精益求精的敬业风气、劳动没有高低贵贱之分,任何一份职业都光荣 |  |
|                  | 自身发展 | 珍爱生命、自觉自律、行为规范、信息素养、细心细致、提升自信、明确个人价值                                     |  |
|                  | 服务理念 | “顾客第一”的服务理念,积极热情待客   |  |



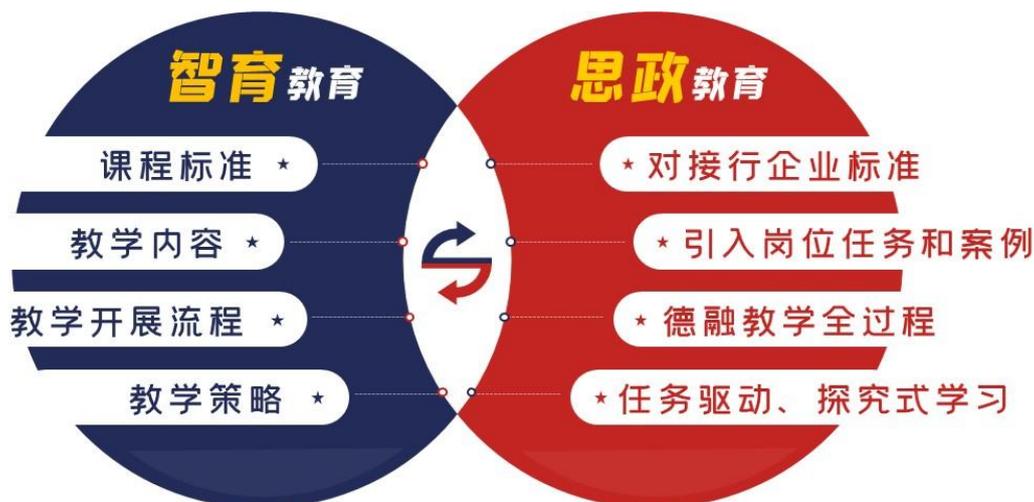
### 三、思政教学设计及内容

#### （一）思政教学设计

党的十八大报告首次提出，把立德树人作为教育的根本任务。习总书记也多次围绕立德树人做了相关的论述，强调把立德树人的成效作为检验学校一切工作的根本标准，同时发挥专业教师课程育人的主体作用，使各类课程与思想政治理论同心同向，形成协同效应。可见，思政课程教学具有很强的政治意义。

通过讨论和研究，我们认为：在开展高星级饭店运营与管理（下面简称“酒管”）专业教学过程中，应将岗位服务与创新意识、精益求精的工匠精神融入到教学当中，特别是在专业课教学中可通过科学的设计教学内容，将酒管专业的教学与思想品德教育、爱岗敬业教育及综合素质教育相结合，使学生在潜移默化、润物无声中得到启迪和升华，从而达到立德树人的教学目的。

总体设计思路：



教师把所挖掘的思想政治教育元素融入酒管专业的教学方案中，需对融入的内容、方式、方法等根据酒管专业特点进行科学合理设计，也是对课程内容的重新梳理和再造，以确保知识教育要求与思想政治教育要求的统一，这是开展课程思政的关键性准备工作。

#### （二）思政教学过程

在餐饮服务与管理的专业课堂上，采用酒店餐饮岗位实际案例教学法、问题教学法、启发式教学法、探究式教学法、讨论式教学法、情境模拟教学法、比较教学法、项目教学法等，通过创设餐饮服务情境、价值判断情境等培养学生分析问题、解决问题的能力，让学生在解决问题的过程中，认识问题和知识

背后所蕴含的理论思维、方法论和价值判断，激发学生的思想碰撞和情感体验，实现对学生的价值引领。

### （三）思政教学评价

近期，中共中央、国务院印发了《深化新时代教育评价改革总体方案》，并发出通知，要求各地区各部门结合实际认真贯彻落实。方案中指出，改革学校评价，全面推进政府和酒店参与评价，建立与企业技能考核体系接轨的能力评价标准。构建学校、家庭、企业等多元参与的评价体系，探索开展学生学习情况全过程的纵向评价和德智体美劳全要素横向评价。注重过程性评价，过程性考核占 50%，阶段性考核占 25%，结果性考核占 25%。完善评价结果运用，综合发挥导向、鉴定、诊断、调控和改进的作用。

### （四）思政教学内容体系

| 章节<br>(项目)       | 章节(任务)   | 知识点  | 思政元素  | 实现形式  |
|------------------|--|--|---|---|
| 项目一：<br>认识餐饮     | 任务 1: 认识餐饮环境<br>任务 2: 认识餐饮产品<br>任务 3: 认识餐饮设备<br>任务 4: 认识餐饮服务人员                   | 认识餐饮环境、产品和设备情况，掌握餐饮服务人员的素质要求               | 企业文化认知、服务的真善美、中华优秀传统文化美德、职业文化、礼仪文化                          | 在介绍餐饮环境、产品设备服务人员的素质要求的过程中，采用案例式教学，运用企业真实案例对学生进行启发，渗透企业文化，传承劳动服务的真善美   |
| 项目二：<br>餐饮服务基本技能 | 任务 1: 托盘<br>任务 2: 餐巾折花<br>任务 3: 摆台<br>任务 4: 酒水服务<br>任务 5: 菜肴服务项目<br>任务 6: 其他相关技能 | 托盘基本功、餐巾花折叠技巧、中西餐摆台技能、中西餐摆台技能、简单的酒水服务和上菜服务 | 精益求精的工匠精神、认真细致的工作精神、吃苦耐劳、团结协作、相互帮助、共同进步、中西方价值观的对比、中国传统的饮食文化 | 在进行每个任务的技能训练过程中，以企业岗位的操作标准融入到教学过程当中，邀请企业导师进课堂并参与评价过程，对接岗位需求，培养学生精益求精的工匠精神和吃苦耐劳的精神，培养学生分析问题和解决问题的能力；自主学习、与人合作探究的团队协作精神；包容、宽厚、推己及人的人格；养成诚实守信的良好习惯。在进行中西餐摆台教学过程中，引导学生进行观察和对比，体会中西方文化和价值观的不同之处。 |
| 项目三：<br>中餐厅服     | 任务 1: 中餐认知   | 中餐的特点和文化                                   | 中国的传统饮食文  | 通过调研，获取企业的中餐厅实训案例，采用案例教学，   |

|               |   |   |                             |  |
|---------------|---|---|-----------------------------|--|
| 务             | 任务 2: 中餐厅服务   | 特色, 中餐服务的要点和技巧                          | 化、积极主动热情的服务意识               | 在学生完成任务的过程当中渗透中国传统饮食文化的精髓, 同时在案例教学的过程中, 引导学生积极探索并解决问题, 培养学生积极主动的服务意识   |
| 项目四:<br>西餐厅服务 | 任务 1: 西餐认知<br>任务 2: 西餐厅服务   | 西餐的特点和文化特色, 西餐服务的要点和技巧                  | 创新教育、积极主动的服务意识、中西方餐饮文化差异    | 通过调研, 获取企业的西餐厅实训案例, 采用案例教学, 在学生完成任务的过程当中渗透创新教育, 同时在案例教学的过程中, 引导学生积极探索并解决问题, 培养学生积极主动的服务意识  |
| 项目五:<br>宴会服务  | 任务 1: 宴会认知<br>任务 2: 宴会预订<br>任务 3: 宴会准备工作<br>任务 4: 中餐宴会服务<br>任务 5: 西餐宴会服务              | 宴会的特点、宴会预定、准备的步骤和流程、中餐宴会服务的技巧、西餐宴会服务的技巧 | 劳动教育、团队合作意识教育、积极主动的岗位服务意识   | 通过校企合作, 以项目教学的形式得到企业岗位案例, 以企业宴会服务的案例作为学生学习的契机, 引导学生带着任务和问题开展实践学习, 并在训练过程当中学会勤劳刻苦、团队协作分析问题和解决问题的能力, 从而培养学生的综合职业素养和积极主动的服务意识   |
| 项目六:<br>酒吧服务  | 任务 1: 酿造酒认知<br>任务 2: 蒸馏酒认知<br>任务 3: 配置酒认知<br>任务 4: 软饮料认知<br>任务 5: 鸡尾酒调制<br>任务 6: 酒吧服务 | 不同酒类的认知、酒水服务的流程以及注意事项                   | 中西方不同文化的差异对比、创新教育、安全意识和责任意识 | 通过图片和视频展示, 让学生了解不同酒类的特点和酿造过程, 在进行介绍的过程中, 引导学生体会中西方不同的文化酒水差异并能够进行口头阐述。在进行实践教学过程中, 特如鸡尾酒调配的过程中, 引导学生具有创意的思维, 学会创新制作不同种类的无酒精鸡尾酒, 从而培养学生的创新意识, 与此同时, 通过岗位的案例, 培养学生的安全意识和责任意识 |
| 项目七:<br>菜单设计  | 任务 1: 菜单认知<br>任务 2: 菜单的设计与制作<br>任务 3: 菜品的定价原则与方法                                      | 不同种类菜单的特点、菜单设计的要求与制作的要点, 菜品定价的原         | 中国传统文化教育、精益求精的工匠精神、诚信教育、自我  | 通过图片、视频和岗位案例等教学手段, 引导学生先进行企业调研, 学会分析不同种类菜单的特点和制作要求, 以岗位的任务为出发点要求学生进行菜单的设计, 并在设计的过程当中不断的  |

|                     |   |                      |   |  |
|---------------------|---|----------------------|---|--|
|                     |   | 则和方法                 | 创新意识                                      | 发现问题，解决问题，完善方案，从而挖掘学习过程中精益求精的工匠精神。在进行菜单定价的学习过程，以岗位案例为要求，引导学生学会诚信经营，在教学过程当中渗透诚信教育。在认识菜单的过程中让学生抓住事物的本质特征，把握事物的内在规则，并且根据这些规则发挥集体凝聚力，充分发挥自我创新的意识来进行菜单的设计与制作  |
| 项目八：<br>餐饮人力资源管理    | 任务 1：餐饮人力资源管理认知<br>任务 2：定额定员<br>任务 3：员工招聘<br>任务 4：员工培训<br>任务 5：员工管理 | 人力资源部的职能、酒店员工管理艺术    | 培养管理艺术和爱岗敬业的职业精神                          | 通过案例和情境教学，引导学生认知人力资源部的主要职能，在实践教学过程中，通过企业案例，引导学生学会以团队意识共同解决问题，培养学生的集体荣誉感，通过无领导小组讨论等学习方式，引导学生学会管理的艺术   |
| 项目九：<br>餐饮服务质量和安全管理 | 任务 1 餐饮服务质量管理<br>任务 2：餐饮安全防范意识                                      | 餐饮服务质量管理艺术、餐饮安全防范的教育 | 待人接物的艺术、价值观的培养、生命教育、安全卫生教育、真诚真实、实事求是、信守承诺 | 通过挖掘企业岗位服务投诉的案例，引导学生通过团队合作，培一同分析问题和解决问题，并在此过程当中学会待人接物的技巧和艺术，培养学生正确的价值观。通过展示岗位服务的标准，引导学生在服务的过程当中始终把安全放在第一位，从而渗透生命安全教育。通过质量与安全的重要性引入国富民强、依法治国、真诚诚实、尊重事实、实事求是、信守承诺等价值观，培养，让学生具备爱国情操、法律意识，在学习和社会实践中遵守职业规范，具备职业道德操守 |

#### 四、教学方法及手段

思政教学理念只有真正深入到具体的专业教学内容当中，才会真正起到培养

学生正确的价值观、工匠精神和服务意识。为此，本课程按照“项目教学、工学结合、校企共建”的模式，基于岗位工作过程的项目化教学设计理念，组建专兼职“双师型”教师队伍，引入企业导师参与课程，创新教学模式，有效的组织教学。根据教学内容的不同，综合采用多种教学法，具体有：任务驱动法、情景教学法、操作示范法、案例教学法、讨论式教学法等，信息化教学手段助教助学。

### （一）教学方法特色

任务驱动、情景教学法是本课程教学方法的特色，把每一个项目学习划分成若干个岗位小任务，以真实岗位中的任务和案例为引导，贯穿课堂，通过趣味化融入教学，使学生在轻松的氛围中，在欢快的情景模拟中，甚至在激烈的小组竞争中，不知不觉地学到教材中的内容，掌握到岗位的职业素养要求，以及岗位标准操作规范，从而引起学生的学习兴趣，充分发挥学生的主观能动性，培养学生的服务意识、劳动美德和精益求精的工匠精神。

### （二）教学内容及对应教学方法和手段具体体现如下：

| 教学内容            | 学时 | 教学方法及手段         | 实施过程                 |
|-----------------|----|-----------------|----------------------|
| 项目一：认识餐饮        | 6  | 任务驱动、案例教学       | 集体讨论、头脑风暴            |
| 项目二：餐饮服务基本技能    | 20 | 任务驱动、情景教学、操作示范  | 以小组为单位，探究学习，企业导师参与教学 |
| 项目三：中餐厅服务       | 18 | 任务驱动、情景教学、操作示范  | 头脑风暴、探究式学习           |
| 项目四：西餐厅服务       | 6  | 任务驱动、情景教学、操作示范  | 头脑风暴、探究式学习           |
| 项目五：宴会服务        | 6  | 任务驱动、情景教学操作示范、  | 案例讨论、探究式学习           |
| 项目六：酒吧服务        | 18 | 任务驱动、情景教学       | 合作学习法、头脑风暴           |
| 项目七：菜单设计        | 4  | 任务驱动、情景教学       | 探究式学习、案例分析、情境模拟      |
| 项目八：餐饮人力资源管理    | 8  | 案例分析、案例教学、讨论式教学 | 案例分析、情景模拟            |
| 项目九：餐饮服务质量和安全管理 | 16 | 情景教学、讨论式教学      | 案例分析、情景模拟            |

## 五、教学评价

本课程学业评价采用多元评价方式，同时，注重过程性评价与结果性评价的有机结合。评价标准和内容除了必须掌握的知识和技能之外，在素养方面更突出道德认知和道德行为表现的评价，评价的侧重点与同学期开设的思政课程的学业质量评价指标相一致。

## 六、教学效果

本课程主要通过三种形式来评估教学效果：

（一）通过课程调研问卷调查，学生对于教师授课方式内容，教学手段，思政教育教学过程的评价。旨在。过调研了解学生在学习过程当中存在的问题，教师可。根据教学过程中存在问题及学生提出的需求，有针对性地整调整教学设计，从而提升教学质量。通过调查学生普遍反映餐饮服务与管理的思政教学。贴近学生，贴近职业，贴近社会，能够有效的将理论联系实践，把体验教育和养成教育融合在一起，确实有效增强了针对性时效性和岗位代入感，充分发挥了德育教育在促进学生全面发展和综合职业能力素养形成过程中的重要作用。

（二）通过衡量德育教学目标的实现效果来体现。本课程的思政教学三维目标——知识、能力和情感目标，取得了较好的成果，受到学生的普遍欢迎，能够调动学生学习的热情和积极性，教学过程中结合了本课程的特点，充分挖掘课程中的思政因素，有机地渗透了德育内容，对学生进行职业理想、职业意识、职业道德与工匠精神的教育，学生树立了正确的职业观价值观，形成正确的就业观，提高了自我的就业能力，并做好了适应社会，并且融入社会的准备。与此同时培养了学生的责任意识和文明行为，使学生能够具有自律性，能够正确的认识自我、增强自信心，具备健全的人格和良好的心理品质，提高学生面对挫折能力，匹配职业能力，适应社会发展的需求。

（三）通过学生的学习效果来体现。在教学设计过程当中，我们有意识地结合学生的行业第三方考核以及学生的技能竞赛进行综合培养。挖掘学生第三方考核以及技能竞赛训练过程当中所需要的岗位服务意识、创新意识以及精益求精的工匠精神。

学生们积极参加了行业的第三方考核，并得到了行业企业的充分认可。

## 《餐饮服务与管理》课程思政教学设计（实训课）

授课教师：

|             |                |  |  |
|-------------|----------------|--|--|
| 实训时间        | 第6周 星期四 第2节    | 授课教师   | 林晓纯  |
| 实训班级        | 23级酒管1班        | 实训地点   | 6206   |
| 实训课时        | 1              | 实训方式   | <input checked="" type="checkbox"/> 授课 <input checked="" type="checkbox"/> 示范<br><input checked="" type="checkbox"/> 视频 <input checked="" type="checkbox"/> 练习 |
| 实训课题        | <b>《托盘基本功》</b> |  |  |
| <b>教学分析</b> | <b>教材分析</b>    | <p>本课选自中职国家规划教材，高等教育出版社的《餐饮服务与管理》项目二任务一，本章节是实操学习的重点内容，学生兴趣浓厚。教材具体地介绍了餐厅服务的六大技能，其中，托盘技能处于首要地位，也广泛应用于餐饮服务中。本节课立足于餐厅服务员这一工作岗位，根据学生的实际情况，对教材作了一定程度的处理，并结合新课程改革、工学一体化教学，开拓学生思维，增添学习兴趣，提高学生的团队协作能力、服务能力和服务意识，从而提升学生的综合职业素养和对本职工作的热爱。</p>   |  |
|             | <b>学情分析</b>    | <p><b>1. 认知基础：</b>经过前期的学习，学生已经了解托盘基本功的重要性，并掌握了托盘的种类、使用方法等相关知识；能够使用“学习通”学习平台自主学习。</p> <p><b>2. 学习风格：</b>一年级新生，对新生事物极感兴趣，动手能力强，但仍缺乏系统培训，基本功有待巩固训练和加强。</p> <p><b>3. 就业方向：</b>本专业的就业方向是各高星级饭店，从事餐饮、客房、前厅等方面的工作。</p> <p><b>4. 信息化基础：</b>100%学生拥有智能手机，大部分学生都喜欢用微信等社交软件方式进行交流，具有一定的信息搜索能力，对信息化学习有较大的兴趣。能使用“学习通”手机端学习，学生能够使用手机利用碎片化时间完成课前学习任务。</p> |  |
|             | <b>思政分析</b>    | <p>本节课以实际岗位合作企业中的案例为主导，采用任务驱动、情景教学的方法，通过发布实训任务，根据任务的特点设计环环相扣的教学环节，并在每个教学环节过程中进行思政教育的渗透。</p> <p>1. 从企业文化认知到自主探究学习，在实训的过程中，</p>  |  |

|           |   |   |                     |                       |                |
|-----------|---|---|---------------------|-----------------------|----------------|
|           |   | <p>不断引导学生形成正确的价值观，引导学生自主探究培养学生独立分析问题和自主解决问题的能力</p> <p>2. 在实施任务的过程当中，通过小组团队合作进行，在与团队成员合作中，培养学生团队意识和团队协作精神，与人友善，互帮互助的意识，在工作中与他人合作时，具有包容、宽厚、推己及人的人格。</p> <p>3. 通过实训模拟演练，学生在反复演练的过程当中掌握托盘实训操作的技巧和要点，反反复复的巩固和练习当中对自己的托盘技能精益求精，培养学生的工匠精神。</p> |                     |                       |                |
| 实训目的      | 知识目标  | 能掌握托盘的使用方法  |                     |                       |                |
|           | 能力目标  | 能熟练掌握轻托方法，进行起托、落托和行走；<br>能熟练使用托盘完成餐饮服务工作。   |                     |                       |                |
|           | 素养目标  | 培养学生的自主学习能力；<br>培养学生观察能力、总结归纳能力和沟通协作能力；<br>培养学生吃苦耐劳的劳动美德和精益求精的工匠精神；<br>培养学生的互帮互助的观念和团队合作的精神。  |                     |                       |                |
| 实训准备及注意事项 | <p>1. 多媒体设备 2. 白板 3. 托盘、餐饮用品 4. 评价表</p> <p>注意事项：涉及到托盘稳定性练习，须提醒学生注意安全，在课前进行安全教育。</p> |   |                     |                       |                |
| 实训重点      | 能熟练掌握轻托方法，进行起托、落托和行走  |   |                     |                       |                |
| 实训难点      | 能熟练使用托盘完成餐饮服务工作   |   |                     |                       |                |
| 实训方法      | 教师示范、微课教学、小组合作练习、小组竞赛   |   |                     |                       |                |
| 实训环节      | 实训内容  | 思政教学点及实现方式  | 教师活动                | 学生活动                  | 设计意图           |
| 组织教学及安全教育 | 1. 进行仪表整理和本节课的安全教育；   | 1. 整理仪容仪表，实现方式：通过岗位的职业标准，要求   | 1. 要求学生进行仪表整理和安全教育； | 1. 整理自己的仪容仪表，识记教师关于本节 | 1. 了解学生课前自主学习情 |

|  |   |  |  |   |  |
|--|---|--|--|---|--|
| <p style="text-align: center;"><b>育</b><br/><b>(5 分钟)</b></p>                              | <p>2. 微课回顾;<br/>3. 课前点评</p>   | <p>学生根据标准进行应用表整理,做到上课如上岗;<br/>2. 进行安全教育,实现方式:通过讲解实训过程中可能会遇到的安全问题,提醒学生在操作过程中注意安全,让学生树立安全意识以及自我保护的理念。</p>  | <p>2. 进行微课回顾,检查学生课前作业完成情况;<br/>3. 对课前学生上传的托盘练习视频或照片进行展示、点评要点。</p>  | <p>课安全教育的操作要点;<br/>2. 观看微课操作视频;<br/>3. 观看小组同学的课前作品,对比自己作品不足,,为完成本节课的实操任务做好准备。</p>   | <p>况;<br/>2. 作为本节课学习效果的参照</p>  |
| <p style="text-align: center;"><b>实训</b><br/><b>步骤</b><br/><b>( 25 分</b><br/><b>钟)</b></p> | <p>1. 发布岗位实训任务;<br/>2. 解读任务要求;<br/>3. 设计实训方案;<br/>4. 展示实训方案;<br/>5. 选出最优方案;<br/>6. 实训演练</p> | <p>1. 发布岗位实训任务,要求学生根据任务提出解决方案并进行实训模拟演练。<br/>实现方式:通过调研获取岗位实训任务,以任务作为本节课实训的引导思路,引导学生自主探究培养学生的自主解决问题的能力,在解决问题的过程当中,通过小组团队合作,培养学生团队意识和合作精神,明白在团队中互帮互</p> | <p>1. 教师发布情境任务:<br/>小刘刚参加顶岗实习,实习岗位在宴会厅,今天有大型宴会,小刘跟着师傅穿梭在宴会厅中,他观察到师傅托着托盘灵活走动、进行上菜服务和斟酒等服务,而自己却做不到如此稳定,该怎么办呢?我们一起来帮助小刘解决问题吧!</p> | <p>学生领取任务、分析任务、做好初步分工;<br/>2. 写出实训任务要点:<br/>(1)托盘操作的注意事项;<br/>写出3种适合小刘的托盘基本功训练方法并注明训练目标。<br/>每小组排代表上台讲解小组方案,其余小组可提出意见;争取小组加分;<br/>投票选出最</p> | <p>培养学生分析问题能力;<br/>培养团队合作能力;<br/>培养信息检索能力;<br/>培养学生的口头表达能力;<br/>培养学生的工匠精神和责任意识</p> |

|  |  |   |  |   |  |
|--|--|---|--|---|--|
|  |  | <p>助，共同进步。与此同时，通过实训模拟演练，反反复复的巩固和练习当中培养学生认真细致的工作精神，主动热情、吃苦耐劳的职业精神和精益求精的工匠精神，让学生明白工作中要眼明手快、勤字当头；</p> <p>2. 实训方案的过程性评价，实现方式：通过小组合作和PK的形式，培养学生的竞争意识，同时通过头脑风暴小组间互相肯定并纠错，培养学生懂得肯定他人并虚心接受自己存在不足的能力，培养学生正确的价值观。</p> | <p>教师引导学生解读任务要求；</p> <p>教师引导每组学生上台讲解小组方案，并引导学生进行过程性评价，及时肯定、纠错和改进方案；</p> <p>教师引导学生根据设计的缓解，进行实训演练。</p> | <p>佳方案；</p> <p>请代表进行每个环节的PK（静态托举、动态行走、服务）</p> |  |
|--|--|---|--|---|--|

|   |                              |   |   |  |  |
|---|------------------------------|---|---|--|--|
| <p style="text-align: center;"><b>实训<br/>评价<br/>(5分钟)</b></p> | <p>1. 自评、互评；<br/>2. 企业评价</p> | <p>综合评价，实施方式：通过引导学生对自己实训操作的客观评价，来培养学生自我评价的能力，再通过学生小组之间的互相评价来培养学生客观看待他人的能力，再通过企业行业的评价，让学生明确技能要对标岗位的需求，从而培养学生的综合职业素养。</p> | <p>教师引导学生对每个环节进行自评、互评，请企业管理人员根据学生表现进行综合点评；并谈谈行业的标准</p>  | <p>学生根据实际表现进行客观自评和互评；认真听取企业导师点评，掌握岗位实训的标准和要求。</p>  | <p>培养学生的评价能力；邀请企业管理人员进行点评，对接行业标准，能更好的培养学生综合素养</p>      |
| <p style="text-align: center;"><b>课堂小结<br/>(3分钟)</b></p>      | <p>对比和总结，不忘初心，继续努力。</p>      | <p>对比和总结，实施方式：通过对比和总结，让学生感受到成功与进步带来的喜悦，从而从实训课程过程当中获得成就感，与此同时，教师通过总结和升华提炼本节课的思想精髓，让学生看到精湛的技能并不可能一蹴而就，而是需要经过漫长的训练和反反复</p> | <p>1. 教师请学生再次观看自己课前练习照片，引发学生思考；<br/>2. 教师总结并寄托：精湛的技能并不能一日促成，需要不断地练习和实践，才可以拥有扎实的基本功；把简单的事情做精做细了，就能体会到劳动的</p> | <p>1. 学生再次观看自己课前练习的照片，进行对比和思考，并从思考中感受到自己经过练习取得的进步；<br/>2. 聆听教师的总结和寄托，明确今后的学习目标，领会此次实训课程的思想内涵，味道劳动的美，以及为他人服</p> | <p>1. 培养学生独立思考的能力；<br/>2. 培养学生的工匠精神和劳动美德，提高学生的综合素养</p> |

|                      |   | 复的实践，才能够取得成功，让学生明白“不积跬步无以至千里”“熟能生巧”，培养学生的精益求精工匠精神。 | 美和服务的乐趣。 | 务的乐趣。 |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
|----------------------|---|--|----------|-------|-------|-------|--------------|------|--|--|--|--|-------|-------|-------|-------|-------|---|------------------------|--|--|--|--|--|---|-------------------|--|--|--|--|--|---|--------------------|--|--|--|--|--|---|--------------------|--|--|--|--|--|---|------------------|--|--|--|--|--|---|------------------|--|--|--|--|--|---|------------------|--|--|--|--|--|---|---------------|--|--|--|--|--|---|------------------|--|--|--|--|--|--|------------|--|--|--|--|--|
| <b>课后作业</b><br>(2分钟) | 1. 根据本节课学习收获，撰写学习报告和心得；<br>2. 根据行业的标准，为自己制定一个训练计划。  |  |          |       |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
| <b>板书设计</b>          | 实训主题：《托盘基本功》<br>1. 托盘操作的要点及注意事项；<br>2. 静态托盘、动态托盘在操作过程中各有何特点？分别要求掌握哪些岗位技能？<br>3. 请为小刘设计训练方案；<br>4. 综合评价表：  |  |          |       |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
|                      | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">序号</th> <th rowspan="2">评价项目（满分100分）</th> <th colspan="5">评价得分</th> </tr> <tr> <th>自信组 S</th> <th>谦虚组 M</th> <th>诚信组 I</th> <th>学习组 L</th> <th>优雅组 E</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>课前作业完成情况（照片+讨论）（满分10分）</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>方案设计是否按时完成（满分10分）</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>方案设计是否合理、全面（满分10分）</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>讲解是否清晰、主题明确（满分10分）</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>小组PK环节1得分（满分10分）</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>小组PK环节2得分（满分10分）</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>小组PK环节3得分（满分10分）</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>是否全员参与（满分10分）</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>小组课堂表现加扣分（总分20分）</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>总得分</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> |  |          |       |       | 序号    | 评价项目（满分100分） | 评价得分 |  |  |  |  | 自信组 S | 谦虚组 M | 诚信组 I | 学习组 L | 优雅组 E | 1 | 课前作业完成情况（照片+讨论）（满分10分） |  |  |  |  |  | 2 | 方案设计是否按时完成（满分10分） |  |  |  |  |  | 3 | 方案设计是否合理、全面（满分10分） |  |  |  |  |  | 4 | 讲解是否清晰、主题明确（满分10分） |  |  |  |  |  | 5 | 小组PK环节1得分（满分10分） |  |  |  |  |  | 6 | 小组PK环节2得分（满分10分） |  |  |  |  |  | 7 | 小组PK环节3得分（满分10分） |  |  |  |  |  | 8 | 是否全员参与（满分10分） |  |  |  |  |  | 9 | 小组课堂表现加扣分（总分20分） |  |  |  |  |  |  | <b>总得分</b> |  |  |  |  |  |
| 序号                   | 评价项目（满分100分）  | 评价得分   |          |       |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
|                      |   | 自信组 S  | 谦虚组 M    | 诚信组 I | 学习组 L | 优雅组 E |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
| 1                    | 课前作业完成情况（照片+讨论）（满分10分）  |  |          |       |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
| 2                    | 方案设计是否按时完成（满分10分）   |  |          |       |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
| 3                    | 方案设计是否合理、全面（满分10分）  |  |          |       |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
| 4                    | 讲解是否清晰、主题明确（满分10分）  |  |          |       |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
| 5                    | 小组PK环节1得分（满分10分）  |  |          |       |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
| 6                    | 小组PK环节2得分（满分10分）  |  |          |       |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
| 7                    | 小组PK环节3得分（满分10分）  |  |          |       |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
| 8                    | 是否全员参与（满分10分）   |  |          |       |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
| 9                    | 小组课堂表现加扣分（总分20分）  |  |          |       |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
|                      | <b>总得分</b>  |  |          |       |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |
| <b>教学组织流程图</b>       |   |  |          |       |       |       |              |      |  |  |  |  |       |       |       |       |       |   |                        |  |  |  |  |  |   |                   |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                    |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |   |               |  |  |  |  |  |   |                  |  |  |  |  |  |  |            |  |  |  |  |  |

|                     |  |
|---------------------|--|
|                     |  |
| <p><b>教学效果</b></p>  | <p>利用教师自评方式，对实训教学行为和实训教学结果做出相对客观、可信、有效的判断：注重对学生的安全教育，实训过程过时刻强调安全，发布任务后，分组实训操作的过程中，指导学生认真训练，自然融合“思政”教育，培育学生的团队合作精神和工匠精神。</p>  |
| <p><b>诊断与改进</b></p> | <p>1. 本节课以实际岗位合作企业中的案例为主导，采用任务驱动、情景教学的方法，通过发布实训任务，引导学生根据任务情景设计解决方案，并根据最优的方案来进行实训操作学习，真正实现学生从做中学、教师做中教的效果。</p> <p>2. 此外，根据任务的特点设计环环相扣的教学环节，并在每个教学环节过程中进行思政教育的渗透，从企业文化认知到自主探究学习，在实训的过程中，不断引导学生形成正确的价值观，最后进行总结和升华，引出精益求精的工匠精神，培养了学生的综合职业素养切实有效地实现了教学目标。</p> <p>3. 通过课后调研，也发现本课在实施教学的过程中也存在着一些有待改进的地方，例如：学生的课堂参与率未能达到100%，大部分学生掌握了技能，能理解技能对标岗位的需求，在往后的训练过程当中有着自己的训练规划。少部分的学生在技能方面还有待提升，需不断地进行强化训练，以精益求精的工匠精神不断的激励他们，使他们在往后的训练过程当中，不断地获得进步的成就感，从而对本课程学习产生兴趣，培养学生的自主、持续学习能力。</p> |

