

# 《商务礼仪》

## 第六单元

# 课程单元教学设计

(大一学年第 1 学期)

单元名称：商务宴请礼仪--新立“圣诞节”公司总裁 宴请德国客人

所属系部：商 学 院

制定人：张 晓

合作人：秦 美 玲

制定时间：2020 年 8 月

日照职业技术学院

## 项目六 商务宴请礼仪-----“圣诞节”公司总裁 宴请德国客人

### 单元教学设计

<b>项目名称</b>	项目六/“圣诞节”公司总裁宴请德国客人 -----商务宴请礼仪		<b>计划学时</b>	2
<b>项目 教学目标</b>	<b>知识点：</b>	1. 中餐宴请的尊位确定及位次排序 2. 西餐宴请的尊位确定及位次排序 3. 西餐饮酒礼仪		
	<b>职业素质：</b>	1. 组织能力      2. 协调能力 3. 沟通能力      4. 应变能力		
<b>任务编号</b>	<b>任务名称</b>	<b>学习目标层次</b>	<b>任 务 描 述</b>	
1	中式宴请	掌握	掌握中餐宴请的尊位确定、位次排序；掌握中餐餐具的使用、中餐点菜的礼仪	
2	西式宴请	掌握	掌握西餐宴请的座次排序、西餐餐具的使用及西餐中的饮酒与菜肴搭配的技巧	
<b>目 标</b>	<b>内 容</b>		<b>解 决 措 施</b>	
<b>教学重点</b>	中餐宴请的尊位确定及位次排序 掌握西餐宴请的座次排序		由教师进行示范，并由学生进行情景模拟	
<b>教学难点</b>	1. 中餐宴请的尊位确定及位次排序 2. 西餐餐具的使用及西餐中的饮酒与菜肴搭配的技巧与礼仪		由教师进行示范，并由学生在实训室中通过情景模拟进行实践练习	
<b>教学方法与 手段</b>	方法：讲授法、情境模拟、案例分析法、六步教学法、学生小组讨论并汇报展示 手段：精品课程、网络课程、多媒体课件、动画等教学手段			

## 任务教学设计 项目五/任务 1

<b>任务名称</b>	公司总裁“中式 宴请”德国客人	<b>计划学时</b>	1
<b>任务 教学目标</b>	掌握中餐宴请的尊位确定、位次排序 掌握中餐餐具的使用 理解中餐点菜的礼仪		
<b>任务技能点编号</b>	<b>学习目标 层次</b>	<b>技能描述</b>	
1.1	掌握	中餐宴请的尊位确定及位次排序	
1.2	掌握	中餐餐具的使用	
1.3	理解	中餐点菜	
<b>目 标</b>	<b>内 容</b>	<b>解 决 措 施</b>	
<b>教学重点</b>	中餐宴请的尊位确定及位次排序	由教师进行示范,并由学生进行情景模拟	
<b>教学难点</b>	中餐宴请的尊位确定及位次排序	由教师进行示范,并由学生在实训室中通过情景模拟进行实践练习	
<b>教学方法与 手段</b>	方法:讲授法、情境模拟、案例分析法、六步教学法、学生小组讨论并汇报展示 手段:精品课程、网络课程、多媒体课件、动画等教学手段		

## 教学过程设计

教学步骤	内 容
<b>任务描述</b>	<p>圣诞节为欢迎德国客户，公司特举办了一次中餐宴会，宴会中，主人、主宾、副主人、副主宾及陪同共 12 人。</p> <p>如何安排他们的位次呢？并说出理由。在进餐时应注意些什么？</p>
<b>知识点与技能点</b>	<p>1. 中餐宴请的尊位确定及桌次和座次排序 内容：国际惯例中，中餐圆桌的尊位确定（一桌、两桌、多桌）；座次排序（异性双主人、同性双主人、单主人）</p> <p>2. 中餐餐具及使用 内容：对主餐具与辅餐具，特别是筷、匙、碗、盘、水杯、湿巾、水盂、牙签等使用</p> <p>3. 中餐点菜 内容：以中餐点菜的原则为主线，介绍如何科学点菜</p> <p>中餐进餐礼仪 内容：介绍餐前、餐中及餐后的礼仪</p>
<b>任务训练</b>	<p>任务背景： 为欢迎德国客户，公司特举办了一次中餐宴会，宴会中，主人、主宾、副主人、副主宾及陪同共 12 人。</p> <p>任务： 1. 为主宾双方正确排出位次。 2. 正确摆放餐具。 3. 为宴会点菜。 4. 说出餐前、餐中及餐后应注意哪些礼节？</p> <p>操作： 把全班同学分组，分别扮演任务中的德方和中方代表、宴请中的服务人员，运用所学的中餐宴请中的相关知识完成上述任务。</p>
<b>任务考核</b>	<p>思考题： 举办一次让主客双方都满意的中餐宴请活动，应注意哪些问题？</p>

