

电子教案

模块5 商务宴请礼仪

模块名称	商务宴请礼仪		计划学时	6
模块 教学目标	知识点:	1. 中餐宴请礼仪及位次排序 2. 西餐宴请礼仪及位次排序 3. 西餐饮酒礼仪		
	职业素质:	1. 组织能力 2. 协调能力 3. 沟通能力 4. 应变能力		
任务编号	任务名称	学习目标层次	任 务 描 述	
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	
目 标	内 容		解 决 措 施	
教学重点	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		翻转课堂，学生进行情景模拟，教师进行指导、纠错，学生反复练习	
教学难点	中餐宴请的尊位确定及位次排序 西餐餐具的使用及西餐中的饮酒与菜肴搭配的技巧与礼仪		翻转课堂，学生进行情景模拟，教师进行指导、纠错，学生反复练习	

任务教学设计

任务 1

任务名称	中式宴请		计划学时	2
任务 教学目标	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			
任务技能点 编号	学习目标 层 次	技 能 描 述		
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
目 标	内 容	解 决 措 施
教学重点	中餐宴请的尊位确定及位次排序	翻转课堂，学生进行情景模拟，教师进行指导、纠错，学生反复练习
教学难点	中餐宴请的尊位确定及位次排序	翻转课堂，学生进行情景模拟，教师进行指导、纠错，学生反复练习

教学过程设计

教学步骤	内 容
任务描述	张经理一行人在我公司与李经理洽谈，中午李经理请吃中餐，我应该遵守哪些礼仪规范呢？如何安排他们的位次呢？在进餐时应注意些什么？
知识点与技能点	<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 中餐进餐礼仪 内容：介绍餐前、餐中及餐后的礼仪</p>
任务训练	<p>任务背景： 张经理一行人在我公司与李经理洽谈，中午李经理请吃中餐，我应该遵守哪些礼仪规范呢？如何安排他们的位次呢？在进餐时应注意些什么？</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： 以小组为单位进行情景模拟，分角色扮演主客方及相关职务，运用所学的中餐宴请中的相关知识完成上述任务。</p>

任务考核	<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>
-------------	--

任务教学设计

任务 2

任务名称	西式宴请	计划学时	4
任务 教学目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握西餐宴请礼仪及座次排序 2. 掌握西餐餐具的使用 3. 理解西餐中的饮酒与菜肴搭配 		
任务技能点 编号	学习目标层次	技能描述	
2. 1	掌握	西餐宴请礼仪及座次排序	
2. 2	掌握	西餐餐具的使用	
2. 3	理解	西餐中的饮酒与菜肴搭配	
目 标	内 容	解 决 措 施	
教学重点	掌握西餐宴请的座次排序	翻转课堂，学生进行情景模拟，教师进行指导、纠错，学生反复练习	
教学难点	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	翻转课堂，学生进行情景模拟，教师进行指导、纠错，学生反复练习	

教学过程设计

教学步骤	内 容
任务描述	<p>张经理要宴请我们吃西餐，我应该遵守哪些礼仪规范呢？如何安排他们的位次呢？在使用餐具时需要注意什么？怎样喝红酒？</p>

<p>知识点技能点学习</p>	<p>1. 西餐宴请礼仪及位次排序</p> <p>内容：西餐仪表仪态礼仪：着装礼仪——着正装；仪态礼仪：左侧入座；上身端正；身体离桌一拳；肘不上台面；小口吃；不要满嘴食物讲话。西餐菜序：头盘；汤；副菜；主菜；沙拉；甜品；咖啡。尊位确定及位次排序：女士优先；以右为尊；面门为上；交叉排列。</p> <p>2. 西餐餐具的使用</p> <p>内容：西餐餐具使用礼仪：餐巾——一个好主意就是看女主人行事。等女主人坐下后再坐下。女主人把餐巾放在膝盖上，也同样照做。吃过饭，直到女主人把餐巾放回桌上，才把餐巾放回桌上。刀叉——暂停用餐：刀下叉上交放在盘子里或者简单呈汉字“八”形状摆放在餐盘上，刀口向内、叉齿向下；用餐完毕：美式“18点整”或欧式“十点二十”，刀口向内、叉齿向上。汤匙——由里向外舀汤。</p> <p>3. 红酒品评</p> <p>红酒品评——看：看颜色（澄清度），看颜色（色泽变化），看酒脚或泪珠。红酒品评——闻：闻香气，方法：第一次先闻静止状态的酒，然后晃动酒杯，促使酒与空气接触，以便酒的香气释放出来，再将杯子靠近鼻子前，再吸气，闻一闻酒香，与第一次闻的感觉做比较。红酒品评——尝：尝酸度、丹宁、酒精、酒体、回味。</p>
<p>任务训练</p>	<p>任务背景： 张经理要宴请我们吃西餐，我应该遵守哪些礼仪规范呢？如何安排他们的位次呢？在使用餐具时需要注意什么？怎样喝红酒？</p> <p>任务： 1. 为主宾双方正确排出位次。 2. 正确摆放餐具，并说明每件餐具的主要用途。 3. 席间准备了餐前酒——威士忌、佐餐酒——红葡萄酒、餐后酒——白兰地。请为这三种酒选出正确的酒杯，并分别演示应如何持杯。演示如何品评红酒。</p> <p>操作： 以小组为单位情景模拟，分角色扮演主客方及相关职务，运用所学西餐宴请中的相关知识完成上述任务。</p>
<p>任务考核</p>	<p>思考题： 举办一次让主客双方都满意的西餐宴请活动，应注意哪些问题？</p>