

# 中餐摆台实训课教学方法的探究

杨霞

(云南省怒江傈僳族自治州民族中等专业学校 云南 怒江傈僳族自治州 673100)

**[摘要]**在这个科技进步的时代,温饱问题基本解决的同时人们越发注重美观,而中餐摆台过程中存在一定缺陷,学生在中餐摆台时缺乏艺术性,过于单一,这对中餐摆台缺乏美观。对此,相关学校要增加学生关于中餐摆台的实训课程。本文便探索中餐摆台实训课教学方法。

**[关键词]**中餐摆台;实训课教学;重要性;教学方法

**[DOI]** 10.12252/j.issn.2096-627X.2021.06.459

## 引言

如今社会在高速发展,再也不是那个连温饱都难以解决的抗战年代,人们不再满足于吃得好和穿得暖,开始追求美,物质上和精神上的美。当人们来到一家中式餐馆,不仅会注重餐馆环境、卫生情况和菜品口味,还会注重餐馆的餐桌摆台,这就表明当代人开始追求美。对于学习旅游专业的学生,他们要学习的不仅是旅游知识,还有餐桌礼仪、餐桌技能,其中就包括餐桌摆台技能。而且国家也开始注重这方面的发展,每年都会举办各种各样、数不胜数中餐摆台技能比赛,由此可见,其在当代社会的重要性,可进激发当代人的积极性,让当代人了解中餐摆台文化。各大设有旅游的高校,渐渐注重培养学生的中餐摆台的技能,有的定期安排学生去餐饮企业实践,在实践中体会中餐摆台文化的魅力,此外,高校还和企业合作创办比赛活动,来吸引学生和社会人士参加,宣扬了中餐摆台文化,将其发扬光大。

### 1. 中餐摆台实训课的重要性

#### 1.1 顺应时代企业的需求

随着的时代发展,各行各业都在发生日新月异的变化。人们不再只追求温饱问题,开始追求各个方面的美,其中包括中餐摆台的美,而餐饮企业为了顺应时代的发展,迎合当代人的口味,必须要不断创新改善,继而,在确保餐饮环境、卫生安全和菜品口味良好的前提下,应当在中餐摆台方面花费更多时间。一个餐饮应当与时俱进,要想能够长期发展,就必须跟得上时代的潮流,不断更新,了解当代人的口味,而现代人解决了温饱,注重美,餐饮企业必须做出相应的对策来满足当代人,对此,相关院校应当定期培训员工的中餐摆台技能和文,增加课程的学习,甚至有有能力者可以自行进行创新完善。中餐摆台不仅是当代人追求的美,更是我国多年来一直延续的传统文化,应当将其发扬光大,让中国人崇尚,甚至让外国人崇尚,应当在旧的文化基础上,进行创新改善。

#### 1.2 实践加快学习效率

古语说“纸上得来终觉浅,绝知此事要躬行”,餐饮企业不仅要培训员工的中餐摆台技能,更应提供给他们更多的实践机会,在学习课程的同时,还要加强实践,实践要同步进行,所谓实践出真知,只有在实践过程中,才能明白餐桌摆台过程中可能会出现哪些问题,然后加强对问题的学习,去解决问

题,况且餐桌摆台文化知识可能记住了,但由于缺乏练习,在实际餐桌摆台过程中,会因生疏紧张而出现各种各样的状况,有不熟练、摆得不端正等问题,这些问题都会影响到餐饮摆台的美观,影响消费者的食欲心情等,最终导致餐饮企业的名声和盈利情况。所谓熟能生巧,要加强员工的实践引导,促使其即便遇到各种各样的情况,但由于在实践过程中遇到过,能够及时处理,甚至解决得更好。所以,中餐摆台的技能不仅需要理论学习,还要加强实践,这样才能提高学习效率。在实践过程中,学生不仅可以得到老师的指导,还可以得到餐饮员工的经验,这样更能帮助他们快速掌握中餐摆台技能,并灵活将技能运用到实际生活中,甚至在掌握基础上,进行研究,不断创新,以此来顺应时代的发展。

#### 1.3 提高灵活能力

任何领域的学习,如果只知道生搬硬套,终究不会有什么大的成就,应当在学习的基础上,灵活变通,不断进行创新改善,中餐摆台技能的学习更应如此。餐饮企业在培训员工中餐摆台技能的同时,应当鼓励员工进行创新,并对创新者给予相应的奖励,以此来激励员工的积极性,餐饮企业也应当顺应时代的发展,不断进行创新改善。在中餐摆台技能学习的过程中,要灵活变通,在餐桌摆台过程中难免会遇到各种各样的问题,这些问题在培训过程中有些可能讲解过,但有大部分是不可能讲解到的,此时,就需要员工自己灵活变通,运用自己的知识和能力来解决,下次遇到此类问题,就能够凭借自己的实践经验以高效的方式解决。但在这个日新月异的时代,只有不断创新改进才能跟上时代的潮流,否则只有被淘汰,餐饮企业更是如此,应当在中餐摆台技能方面花费大量的资金和时间。

#### 1.4 传扬传统文化

每个国家都有自己的规矩,自然餐桌摆台礼仪各有差异、各有特色。中餐摆台技能是我国传统文化,其历史悠久,在中国已经延续数百年。中餐摆台不仅是一种美的存在,更是我国的传统文化,每一个中国人都应当学习中餐摆台技能,主动将这中文文化传播下去,弘扬其文化。此外,在原有技能的同时,应当进行创新改进,与时俱进,才能使其更加长久地延续下去,中餐摆台不仅迎合了当代人对美的需求,更应作为一种传统文化被弘扬光大。作为学生,祖国未来的栋梁,更应该主动承担这份责任,积极学习有关中餐摆台技能的知识,将这份文

化传播下去。传统文化的延续和发扬需要每个人的努力，其是古人智慧的结晶，不应该被埋在历史的尘埃中，应当被传播数百年。

### 2. 中餐摆台实训课教学方法的学习策略

#### 2.1 重视起始阶段

中餐摆台技能的基础很重要，其中包括员工摆台动作是否娴熟、服饰是否得体、托盘是否稳定和礼貌问候礼仪等，其中动作的娴熟和服饰的得体等都是基础，每一项的学习都需要巩固好基础，只有打好基础，才能对下一步进行深入学习。教师要注重学生中餐摆台技能起始阶段的学习，首先理论知识要熟练掌握，其次每个理论知识都要进行实践练习，所谓熟能生巧，经过多次练习，发掘其中问题，并解决，只有上一步的基础都打牢固了，才能进行下一步的学习。无论是中餐摆台的学习，还是其他领域的学习，基础是一切的资本，只有打牢基础，才能更加熟练地掌握这项技能。

#### 2.2 注重理论与实践结合

餐饮企业为顺应时代的发展，满足当代人对美的需求，对餐馆要不断进行改善，满足了消费者食物上的需求，还要注重中餐摆台的美，因而，学习旅游专业的学生不仅要掌握旅游知识，还要掌握中餐摆台技能，每个旅游景点都会有很多中餐厅，运用知识向游客讲解中餐摆台文化，教师将对学生们中餐摆台技能展开定期的培训，但除了理论知识的培训，还要加强学生的实践，一切的学习都是为了在实际中运用更熟练灵活，在实践的过程中，老师应该与学生加强交流，做到在一旁亲自辅助他们，将经验传授给学生，加强学生灵活性培养，促使其学会贯通，而不是生搬硬套，在课堂上，除了教授同学们理论知识，还应该多加示范，多和同学们进行互动和交流。学校应当定期安排全校学生去各大企业实践学习，和餐饮员工接触，学习他们的经验，在实践中体会中餐摆台礼仪的魅力，实践中提升自己的技能。

#### 2.3 激发学生学习热情

无论学生还是当代人都缺乏对中餐摆台的了解，对其严重缺乏兴趣。因而，餐饮企业和各大高校可以一起合办活动和比赛，一是为了让学生全面了解中餐摆台文化，二是为了调动学生们对中餐摆台礼仪的兴趣。此外，学校还可以安排学生去各大企业实践学习，在实践过程中体会中餐摆台礼仪的乐趣和魅力，技能也能得到很大的提高。学校可以对中餐摆台技能突出的同学进行表彰，发放奖励，作为其他学生的榜样。任何知识的学习，只有在充满兴趣的情况下，才能大大提高学习效率，中餐摆台技能也是如此，学生若是充满热情，自主进行学习，相信长时间下来，技能会得到大大的提高。

#### 2.4 课后总结评论

任何课程的学习，都离开学完后进行总结，而这一次恰恰是学习过程中最重要的一步，这会帮助学生总结所学的中餐摆

台的理论知识，甚至发现在学习过程中未发现的问题，只有当今天的知识都掌握熟练，才能更好地进行明天的学习。教师可以在每次课堂结束后对本堂课教学进行总结，或者为了检验学生的学习吸收情况，可以请学生对这节课进行最后的总结和点评，这样方便学生掌握重点，方便记忆，提高对知识的掌握程度，大大提高了学习效率。

#### 2.5 项目教学与分层教学结合

中餐摆台大致可以分成托盘练习、骨碟定位、碗和勺子的摆放、筷架和筷子摆放、杯具摆放、折花练习等几个部分，其中折花过程很复杂，而且花的形状很多，一次性不可能全部掌握，需要循序渐进，一次性学完，对于学生和员工来说难度太大，就算学完，效率也不是很高，甚至都没有完全掌握熟练，因而，企业和老师可以先安排详细的单项练习，等每项练习熟练后，再进行综合练习，等所有练习都熟练后，进行实践。企业应当对每个学习部分进行详细的教学和相应的练习，每个学生学习能力各有所不同，而且学生的学习基础有所差异，可以将学生划分为几个层次，针对每个层次，制定相应的教学计划，确保每个学生都能教授到适合自己的学习方式，中餐摆台的教学不能只追求快速学习，应当追求学习效率。

#### 结束语

如今再也不是那个连吃穿都成问题的年代了，人们开始追求精神和物质上的美。对于学习旅游专业的学生，他们要学习的不仅是旅游知识，还有餐桌礼仪、餐桌摆台技能。在对中学生中餐摆台技能的培训中，要注重培养学生的实践能力，此外，每个学生的学习能力有所差异，可以划分五六等，教师应当进行根据学生水平制定相应的学习安排。各大高校开始注重培养学生的中餐摆台技能，并开展相应的活动和比赛，不仅宣扬了中餐摆台文化，也调动了学生的学习积极性。中餐摆台礼仪已经成为餐桌文化的重要组成部分，其是我国传统文化，其已被延续数百年，我们应当在借鉴前人经验的基础上，将其发扬光大，并进行创新完善。此举对于学生今后的学习与发展有一定积极影响，可进一步提升学生学习技能，拓展精神视野，增强学生实际动手操作能力，便于学生今后的学习与发展，是必要的。

#### 参考文献

- [1] 王海波. 应用项目教学法提升学生的中餐主题宴会摆台设计能力[J]. 中国食品, 2020(20): 93-96.
- [2] 李梦影. 中餐宴会摆台技能实训教学实践问题研究[J]. 现代职业教育, 2020(11): 82-83.
- [3] 马冬冬. 中餐摆台实训课技能教学探究[J]. 职业, 2016(17): 106-107.
- [4] 何素梅. 中餐宴会摆台实训课教学方法的研究与实践[J]. 广西教育, 2016(10): 157-158.