**立项编号： 20061**

**昆山市教育科学“十三五”规划**

**2020年度课题**

**开题报告书**

**课题名称中职酒店管理专业《餐饮服务与管理 》课程**

**实践教学优化研究**

**课题主持人 袁媛 王慧**

**工作单位 昆山花桥国际商务城中等专业学校**

**开题日期 2020年6月**

**中职酒店管理专业《餐饮服务与管理》**

**课程实践教学优化研究**

**课题主持人：袁 媛 王 慧**

# 一、研究背景

## （一）国家法规、政策对中职实践教学的相关要求

在经济高速发展的今天，中等职业教育教学改革进程迅速推进，现阶段各中职学校都致力于不断强化自身的专业教学管理水平，为增强毕业生就业竞争力奠定基础。作为我国职业技术教育的重要内容，中职教育在整个职业教育体系中都具有举足轻重的地位，它不仅能够为各行各业稳定输送技术人才，同时也有助于国民素质的提升。从本质上而言，中职教育旨在培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，具有综合职业能力，在生产、服务一线工作的高素质劳动者和技能型人才。

2014年《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》的第十五条指出须“坚持校企合作、工学结合，强化教学、学习、实训相融合的教育教学活动。推行项目教学、案例教学、工作过程导向教学等教学模式。加大实习实训在教学中的比重，创新顶岗实习形式，强化以育人为目标的实习实训考核评价。”[1]2015年教育部《关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》的基本原则中提出，应当“坚持工学结合、知行合一。注重教育与生产劳动、社会实践相结合，突出做中学、做中教，强化教育教学实践性和职业性，促进学以致用、用以促学、学用相长。”[2] 2017年国务院办公厅《关于深化产教融合的若干意见》第十五条强调要“推进产教协同育人。坚持职业教育校企合作、工学结合的办学制度，推进职业学校和企业联盟、与行业联合、同园区联结。大力发展校企双制、工学一体的技工教育。深化全日制职业学校办学体制改革，在技术性、实践性较强的专业，全面推行现代学徒制和企业新型学徒制，推动学校招生与企业招工相衔接，校企育人“双重主体”，学生学徒“双重身份”，学校、企业和学生三方权利义务关系明晰。实践性教学课时不少于总课时的50%。”[3]2019年国务院关于印发《国家职业教育改革实施方案》的通知中指出：“与发达国家相比，与建设现代化经济体系、建设教育强国的要求相比，我国职业教育还存在着体系建设不够完善、职业技能实训基地建设有待加强、制度标准不够健全、企业参与办学的动力不足、有利于技术技能人才成长的配套政策尚待完善、办学和人才培养质量水平参差不齐等问题，到了必须下大力气抓好的时候。”[4]

## （二）实践教学更符合人才培养要求

结合当前我国中等职业教育的发展现状来看，一方面需要进一步扩大规模，另一方面还要注重教育质量的提升，尤其是后者，它对于我国中等职业教育的发展至关重要。对于《餐饮服务及管理》的教学也是如此，仅仅注重理论讲解，忽略了实践教学的辅助作用，存在较多问题。孙春兰副总理在全国深化职业教育改革电视电话会议上的讲话的通知中指出:“在教法方面，要坚决扭转‘理论灌输多、实操实训少’的状况。要强化教学、实训相融合的教学方式，做到学校里老师教学生、企业中师傅带徒弟并重，推广现代学徒制、企业新型学徒制等做法，普及项目教学、情景教学、模块化教学等方式，探索学生三天在企业、两天在学校的‘3+2’人才培养模式。从今年开始，教育部要会同有关部门和行业企业组织，对职业院校办学质量进行监测评估，年内出台《全国职业教育考核管理办法》，有关报告要及时向社会公开。”为此，要想充分实现我国的中职教育培养目标，发挥出中职教育育人职能，形成具有特色的教育模式，不断提升其教育质量，就必须要着手教学改革，提高实践教学地位。

对中等职业学校的“餐饮服务与管理”进行优化设计之后，可以进一步提升现代职业教育资源的合理配置，有效提升教学效率以及教学质量，从而进一步提升学生的职业技能水平，提高就业质量。受传统的教育机制影响，“餐饮服务与管理”在内容选择以及编写设计方面都更加趋向于高等院校的权威教材，因此在理论层次方面更加专业化，这直接导致学生认为理论知识枯燥乏味，从而丧失学习热情；除此之外，有关于专业职业能力的提升也较少涉及，操作性较弱，对于学生的实践指导作用不甚明显。基于这种现实状况，在对“餐饮服务与管理”课程进行革新设计的过程中，需要进一步将企业需求作为重要的改革方向，并且邀请相关的行业专家来参与到教程的开发过程中，提升教程的实用性。由于课程的开发设计原则以实践教学为核心，以企业需求作为方向，因此更加关注学生的职业能力水平，有效提升学生的职业素养，从而实现学生零距离上岗。这为中等职业教育培养符合社会需求的人才提供了有力的保障。

当前我国技术型和基础型专业人才匮乏，无法满足社会发展需要，因此，培养在生产和服务的第一线工作的中级专门人才这一任务迫在眉睫。为了适应现代社会快速发展，保证我国的社会服务型人才能够适应经济和社会越来越快的步伐，职业教育就必须树立一个信念，那就是以能力发展作为教育的最终目标，以就业作为学生的最终归宿。从学生角度而言，在学习过程中，除了提升自己的能力，综合素质也是不能忽略的一项。除此之外，我们还需要努力提高学生自主创新的意识和能力，全面推进工学结合。从酒店餐饮行业发展来看，其发展速度与人才供应之间出现了不均衡现象，供不应求是目前酒店餐饮服务行业的常态，特别是应用型、复合型的服务人员，就更是少之又少。《餐饮服务与管理》课程作为中职类旅游与酒店管理专业的一门专业必修课和专业核心课，其开设原因，就是为了让学生能够在学校学习到系统的理论知识，并具备相应的职业能力，成为合格人才。由此可见，行业对课程改革的需求也日益增加。

## （三）中等职业学校实践教学存在不足

在国家政策的大力扶持下，近年来我国中等职业教育也迎来了黄金发展时期，但是相比国内各高校招生规模的进一步扩大，中等职业学校的发展速度则明显更为滞后，与经济水平的发展仍存在一定的差距。

中职酒店管理专业的学生，在校期间的餐饮服务校内实践教学内容过于简单，更多的是动作技能的实训，并且训练强度远低于工作强度，这容易导致学生对餐饮服务的职业认知不深，也不完整，对真实的餐饮服务工作存在一定的认知偏差。顶岗实习之后，实习生的心理落差严重，容易产生逆反心理，致使实习生对待工作积极性不高, 职业认同感不强，部分实习生容易在实习期间离职，并且实习结束之后，很少有实习生愿意再继续从事餐饮服务工作。这对学生的个人发展、酒店经营管理、学校的实习管理都会造成一定的影响。作为培养学生专业动作技能和综合职业能力的实践教学环节，它的好坏直接影响着学校整体的教学质量，关系到学校的人才培养目标能否实现。因此，中职酒店管理专业，需要以餐饮服务为切入点，改革餐饮服务的校内实践教学，更好的培养学生的职业认同感和综合职业能力。这样有助于改善酒店餐饮服务部门的中职酒店管理专业实习生的流失现状，提高酒店业服务人才的整体培养质量。

# 二、核心概念界定

## （一）中职酒店管理专业

即中等职业学校专业目录中的“高星级饭店运营与管理”专业，在教育部颁布的《职业院校酒店管理专业顶岗实习标准》中，也用了“酒店管理专业”来指代中职“高星级饭店运营与管理”，学术界也多用“中职酒店管理专业”来指代。因此，本研究以“中职酒店管理专业”来指代中职学校所开设的酒店管理类专业。

## （二）实践教学

实践教学，是一种以注重实践、操作、动手、创造为主要特点和追求的教育活动，教育理念和教育模式。它具体是指，为了使得学生身心各方面的素质和能力能够得到全面的培养与提高，在教学过程中能够以学生为主体地位，为中心角色，同时发挥教师主导作用，适当地引导学生自主地进行学习、思考、探索以及解决问题。在此过程中，要求学生能够对自己的学习负责，能够通过一系列的活动使得学生能有实际操作的机会，并且通过这些活动来构建一种能够有效迁移的属于学生自身的一整套知识结构、能力水平、素质技能等。

在《江苏省职业学校教学管理规范（试行）》第十五条中明确指出：实践教学包括教学实习、生产实习、实验、课程设计、大型作业、社会实践和毕业设计(论文)等。本课题中相对侧重于研究教学实习、生产实习、社会实践等方面，其中：

教学实习在校内实习场所进行，必须定课题、定时间、定工位、定考核。

生产实习在校外企事业单位或校办厂、场、店进行。学校要选派有较强管理能力和专业能力的教师随学生实习。要做到定课题、定岗位、定师傅、定期考核、定期轮换，应指导学生记好实习日志，写好实习总结，完成生产实习目标，认真参加生产实习考核、鉴定。

学校应按实习教学计划对教学实习和生产实习进行定期检查。

社会实践是结合课程安排的一种实践教学活动，包括社会调查、科技服务等。应根据教学计划，紧密联系职业岗位，由指导教师提出课题，组织学生开展社会调查和科技服务，并完成调查报告或总结。教务处应对社会实践活动进行检查和总结。

## （三）教学优化

巴班斯基认为：所谓“教学过程最优化”，是指在全面考虑教学规律、原则、现代教学的形式和方法，以及该系统的特征及其内外部条件的基础上，组织对教学过程的控制，以保证过程(在最优化的范围内)发挥在一定标准看来最有效的作用。也可把教学过程最优化理解为：教师有目的地选定一种建立教学过程的最佳方案，保证在规定时间内解决教养和教育学生的任务，并取得尽可能最大的效果。

可见，教学优化是动态的，是对教学的体系进行优化，对教学内部资源合理配置，使其各个要素相互配合，发挥最大教学效果，满足于教学需要。教学优化也是静态的，它是一种成功范式，教育教学工作者将这一成功范式直接运用于教、实践，使教学效果达到最佳，教学效率最高效。

**本课题中所指的教学优化**是指，在原有课程教学的基础上，在教学任务、教学内容、教学方法等方面进行优化，提升教学效果。

# 三、国内外同一研究领域现状

## （一）国外研究现状

国外实践教学最著名的思想是杜威的“做中学”。它强调在积极动脑和反省思维的学习情境中，获得主体与外部过程的反思。杜威的学生克伯屈认为，书本知识与生活联系不紧密，实用性无法完全满足实际任务所需，教育应该培养实干和灵活的人。国外不同的国情形成了各具特色的职业教育实践教学组织形式：德国双元制，提倡学习者以双职业的身份，通过在校学习理论，在工作中实践，建立起理论与实践的联结，培养学习者成为一个理实一体的应用型人才。美国倡导21世纪技能的培养，从而满足人的自身发展需求。澳大利亚能力本位思想，均映射出实践教学理念对人的发展的重要性。剑桥大学提倡科研式实践教学，主要是让学生参与到科学研究之中，掌握理论与实践的关系，并能够更好的通过实践来验证理论，使其成为自己的知识。麻省理工大学的创业式实践教学，发挥手脑并用天赋，增强人的解决问题能力，使学生在参与创业项目之中，学会自主学习，在压力和动力之下，学生更容易获得事业上的成功。

为了规避学校职业教育在专业和课程设置等方面的滞后性与灵活性不足的弊端，满足学生多元化的发展需求，美国1994年《从学校到工作机会法案》就明确地提出要借鉴传统学徒制和德国双元制的经验，不仅为所有在校学生提供参与实践项目训练的机会，同时也为基于工作场景学习的学生配备现场指导教师；法国政府决定加强学徒中心体系的建设，使得通过学徒中心途径获得职业资格的年轻人数量显著增长；加拿大的合作式职业教育培养模式近些年也得到了更多的重视。[5]

在二十世纪期间，几项改革运动均试图引入更多的以学生为中心的理念和教学方式进入到学校，以学生为中心的教学已经取得了相当大的成就，以学生为中心的实践可以促进学生认知技能的发展，因此美国各种教育组织的国家教学标准呼吁减少使用传统的教学实践（如死记硬背），应该以学生为中心，增加实践教学。教师们依靠讲课和重复练习等传统方式来教导学生学习基本的事实和程序，虽然这样有利于增加了学生的事实知识，但对他们的推理能力并没有显着改善。现代实践教学正好相反，它能够很好的培养学生的推理技能。研究人员发现，这种推理的技能在劳动力市场变得越来越重要。

Peter Lugosi[6]以英国教育工作者的定性数据为基础，探讨了英国教育工作者对当代酒店管理教育面临重大挑战的看法。他们表示，酒店管理教育的独特性在于职业领域的服务对象是人群，而不是机器，当代酒店的发展对酒店的教育产生了很大的挑战，酒店管理教育的地位该如何稳固，如何去吸引学生选择酒店教育，强调了热情好客的智力增长与其实践重点之间的紧张关系。这要求酒店教育需要依据实践教学的新重点，来设计新的课程，这些需要考虑新的合作关系才能实现。

瑞士的旅游管理和酒店管理教育享誉全球，例如瑞士洛桑酒店管理学院的人才培养模式，注重理论与实践的科学结合，强调对学生实践能力和专业知识的培养。所有新生需要通过校内实践教学环节，参与到酒店所有一线运营和管理工作之中，通过实践学习来奠定理论学习的基础。学生通过几个阶段理实一体化的学习，逐渐从新手向专家过渡，蜕变成一名优秀的酒店管理人才，在学生成才的过程中，实践教学起到了关键作用。

## （二）国内研究现状

**1.《餐饮服务与管理》课程实践教学方面研究**

谷丽[7]（2015）认为餐饮服务与管理是一门实践性很强的课程,它主要利用实践教学方式训练学生的餐饮服务与管理能力,使学生能够适应餐饮行业对餐饮专业人才的需求。文珺[8]（2016）认为《餐饮服务与管理》课程应具有实用性，该课程学习完成后, 考核合格的学生就会具备胜任餐饮企业的具体工作岗位的能力, 因此该课程在内容安排上应与酒店餐饮行业紧密结合。袁平平[9]（2019）提出有关“餐饮服务与管理”的课程建设是一项长期的任务，需要通过不断的教学与实践进行改进，同时这项任务需要教育部门、学校、教师和学生共同来完成。在课程建设中要始终培养学生的职业能力培养为目标。江王清[10]（2019）指出《餐饮服务与管理》是高星级饭店运营与管理的核心专业课程, 职业素养的培养直接影响到学生的就业以及是职业生涯的发展, 因此, 在教学过程中要给学生创造与企业接触的机会, 学生有机会跟企业专家交流学习。刘金栋[11]（2019）认为在餐饮实习环节, 可以让学生在餐厅完成1—2周的实训, 在一线工作中掌握操作技能。此外, 还可以采用市场调研形式的现场教学法让学生深入市场, 调查餐厅的菜系、营业面积、组织结构、员工数量、营业时间、营业额等数据, 使学生对餐饮管理产生直观的认知。

**2. 《餐饮服务与管理》教学优化方面研究**

钱桂芳[12]（2014）提出《餐饮服务与管理》课程中可采用情境教学法、酒店实训法等优化计划，让学生的理论水平和实践能力得到均衡发展。贾人卫[13]（2016）指出在优化餐饮管理教学策略时可通过实践与理论管理知识的联系，使餐饮管理教学的实际性得以加强，发挥真正的指导意义；将餐饮管理与餐饮经营相融合，提前培养学生市场意识。郝丹璞[14]（2017）认为在优化餐饮课程教学时，应重视实践操作技能训练效果，以酒店餐饮部的对客服务与管理活动为主线,全面系统地讲授餐饮服务与管理的理论及方法,旨在使学生比较系统的掌握酒店运营所必备的管理理论与服务技能,熟悉酒店运营流程和操作规范,并能在实践中对所学理论能学以致用。冯浩[15]（2019）认为应从创新教学模式、均衡理论与实践教学、突出学生主体地位和合理评价不断优化《餐饮服务与管理》课程的教学。高涵、徐京俊[16]（2019）指出在优化餐饮服务与管理教学评价体系时，行业专家及实习单位评价主体的引进, 可以有效帮助解决实际教学和行业岗位不能有效衔接的问题。

## （三）对现有研究文献的整体评价

以“中职酒店管理”为关键词，通过“知网”检索到，相关文献数量有 200多条记录，从文献的发表时间来看，2006年研究开始起步，2010年起，研究开始呈上升趋势，2015年和 2017 年研究有所下滑，2018年起，研究再次呈现上升趋势。说明中职酒店管理专业一直备受社会和学者们的关注。其中，研究中职酒店管理专业实践教学的文章有68篇，内容涉及实践教学的现状探讨、教学方法的改进、现代化信息技术手段在实践教学中的应用等等。而当我们把检索范围进一步缩小到餐饮服务与管理的实践教学方面时发现，更多的文献是对高职院校相关课程的研究，关于中专学校的研究少之又少，因此，本研究在前人的研究基础上，对中职酒店管理专业餐饮服务课程实践教学的问题进行调研与分析，从而发现问题及其成因，进一步探索对应的优化改革策略。

# 四、研究价值

## （一）理论价值

首先对中职学校《餐饮服务与管理》的课程实践教学研究能够帮助我们明晰现阶段存在的问题及成因，在此基础上提出针对性措施；其次，本次研究成果将有助于丰富此类研究的理论成果。

## （二）实践价值

在中职学校旅游专业的相关专业课程中，《餐饮服务和管理》课尤为强调实践性与操作性。实践教学环节的主要目的是培养学生实践能力，提升学生的专业素养。对于中等职业学校“餐饮服务与管理”课程的开发，既利于提高学生对问题的综合分析能力和解决能力，又能提升学生们的职业素养。实践教学优化可以适当的解决该课的部分问题，也可以使中职学生的学习能力、专业技能、综合素质等方面得到提升，并且有助于在课堂上激发同学们学习兴趣，使同学们更加积极主动地构建完善自己的知识体系，进行系统的学习，为将来迅速适应工作环境做好准备。

# 五、理论依据

## （一）人本主义教育思想

罗杰斯认为，每个人都存在于一种以他自己为中心的，不断变化着的经验世界中。教育应该以培养完整的人为目标，强调以人为中心，重视发展个体的发展。单纯只有智力参与的学习并不能称为真正的学习，陈述性知识与程序性知识的学习造成了当下知、情、意分离的局面，学习应是个体整体性投入的积极而有意义的过程[17]。

在本研究与分析过程中，运用人本主义的“以学生为中心”的思想，分析中职酒店管理专业餐饮服务的校内实践教学是否关注学生的需求，是否以学生为中心进行教学评价。在整个餐饮服务的校内实践教学过程中，始终应该是以学生为主体，以学生为中心，教师扮演着指导、监督与评价的作用，强调学生的有效学习。

## （二）杜威的“做中学”理论

杜威的实用主义教育核心思想之一“做中学”，强调学生对所学内容的理解, 强调活动过程的理智色彩。杜威强调理论和实践之间的密切联系，而且意识到实践可以也应当是理智的。一项活动在教学上有没有价值，要看这项活动是不是能影响更多其他的学习经验。活动提供的直接经验，需要纳入经验的连续体当中去[18]。职业教育对人才的培养应该以学生的有效学习为中心，若无法引导学生获得有效的学习，那这些活动的价值并不会得到体现。杜威强调，对人的培养，不是只让他做，而是让他学会思考，让他参与到群体生活之中。

在课题的研究与分析中，将会结合杜威的“做中学”，主要分析中职酒店管理专业餐饮服务校内实践教学的教学形式是否有利于学生在实践的过程中获得有效的学习。并运用该理论来分析现状中所存在的问题，进一步深入探索问题背后的原因。最后，基于杜威的“做中学”，将有效学习的方式和方法融入中职酒店管理专业的餐饮服务校课程实践教学形式之中，改善目前的教学现状，解决现存问题。

## （三）建构主义理论

建构主义认为，在教学的过程中，首先给学生提出与生活密切相关的真实存在的问题，即任务，将学习者的学习过程寓于真实任务的完成中[19]。在本课题研究汇总将会运用建构主义教学观强调学生的主体地位和学习情境，教师在这个教学过程中起到的作用只是帮助和引导。

## （四）教学过程最优化理论

该理论由前苏联教育家巴班斯基提出，所谓“教学过程最优化”，是指在全面考虑教学规律、原则、现代教学的形式和方法，以及该系统的特征及其内外部条件的基础上，组织对教学过程的控制，以保证过程(在最优化的范围内)发挥在一定标准看来最有效的作用。也可把教学过程最优化理解为：教师有目的地选定一种建立教学过程的最佳方案，保证在规定时间内解决教养和教育学生的任务，并取得尽可能最大的效果。[20] 在进行教学过程优化时，要对影响教学质量的因素要逐一分析，如教学内容、教学方法，使其在课堂教学中发挥积极作用，促使学生学习达到一个较好的学习效果。本课题主要依据该理论提出优化实践教学的策略、指导优化策略的实施，评价优化策略的有效性和实用性。

# 六、课题研究的目标、内容与重点

## （一）研究目标

1.在对本课题进行深入研究后，找出中职餐饮服务课程实践教学的不足之处，为其提供一定参考，帮助本地区中职学校提高对学生实践创新能力的培养水平，为本市旅游服务行业输送一批高素质优质人才。

2.本次研究拟定基于已有研究成果，以餐饮服务课程实践教学为核心研究课题，在梳理归纳了当前学术界有关餐饮服务课程的研究现状后，找出其中不足之处，厘清当前本地餐饮服务课程教学所存在的问题，从目标、内容、管理、活动以及评价等方面着手，为进一步提升本地区中职旅游专业课程课堂教学水平提供借鉴与参考。

## （二）研究内容

**1.中职《餐饮服务与管理》课程实践教学现状存在问题及原因**

（1）课程存在问题（调查分析）

（2）存在问题的原因分析

①课程因素

②学校因素

③社会因素

④个人因素

**2. 中职《餐饮服务与管理》实践教学优化的策略研究**

（1）《餐饮服务与管理》实践教学优化原则与注意事项

（2）《餐饮服务与管理》课程实践教学优化策略

**3. 《餐饮服务与管理》实践教学优化设计及实施 ——以某一任务为例**

（1）中职《餐饮服务与管理》课程实践教学优化设计路径

（2）基于《餐饮服务与管理》课程实践教学优化方案设计

①《餐饮服务与管理》目标优化设计

②基于行动导向教学法的学习情境优化

③考核与评价优化设计

## （三）研究重点

本课题的研究重点是基于花桥国际商务城中等专业学校酒店管理专业的《餐饮服务与管理》实践教学优化的策略研究，最终得出相关优化方案，以提升实际教学水平。

# 七、研究的思路、过程与方法

## （一）研究思路

本次研究拟定基于已有研究成果，并通过问卷调查、访谈等方式对部分中职学校的教职工、在校学生、部门领导进行调查访问，以此来收集到第一手资料，提高本次研究成果的可信度与科学性。根据收集到的资料对当前我市中职学校的《餐饮服务与管理》课程实践教学现状进行分析，找出其中的核心问题，然后对问题成因进行分析。而后调研企业餐饮岗位具体的工作任务，转化为学习任务来进行教学设计，最后在对照班和实验班进行教学实验，以此验证此次的优化改进效果。最终，对已有相关经验进行归纳总结，在此基础上提出切实可行的相关对策，帮助中职学校不断提高其《餐饮服务与管理》课程实际教学水平。

## （二）研究过程

**第一阶段：研究准备阶段（2020.05—2020.08）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **时 间** | **研究工作的主题和内容** | **成果形式** |
| 2020.05 | 明确课题任务和分工 | 课题研究计划 |
| 2020.05 | 制定课题研究思路导图 |
| 2020.06 | 进行开题论证 |
| 2020.07-  2020.08 | 根据专家意见，完善研究方案 |

**第二阶段：研究实施阶段（2020.09—2020.05）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **时 间** | **研究工作的主题和内容** | **成果形式** |
| 2020.09 | 课题组成员进行理论学习和交流。 | 调查问卷 |
| 2020.10 | 设计调查问卷，制定访谈计划。 |
| 2020.11 | 调查、分析中职《餐饮服务与管理》（老师和在校学生）课程现状。 | 调查报告 |
| 2020.12 | 调查、分析酒店餐饮工作人员（实习生与毕业生、酒店方）的职业发展情况。 | 调查报告 |
| 2021.01-  2021.02 | 分析中职《餐饮服务与管理》课程实践教学现状存在的问题及原因。 | 论文 |
| 2021.03-  2021.04 | 设计《餐饮服务与管理》实践教学的优化，将专业理论模块化，创设三个教学情境，制定课程考核与评价方案。 | 研究报告 |
| 2021.04-  2021.05 | 以“阶段一餐厅服务员”的学习情境为例，实施《餐饮服务与管理》实践教学优化，并分析课程效果。 |

**第三阶段：研究总结阶段（2021.06）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **时间** | **研究工作的主题和内容** | **成果形式** |
| 2021.06 | 对课题研究材料进行搜集、整理、归档；  对相关论文展开交流；  总结课题研究成果。 | 结题报告 |

## （三）研究方法

**（1）调查研究法**

通过走访昆山市的酒店，并对餐饮部门负责人以及领班、服务员等工作人员进行个别访谈，了解到各岗位的工作职责、工作任务、工作能力的诉求，由餐饮服务专家讲述在其职业发展中曾经从事过的相关工作内容或岗位情况，各阶段均以具有高度代表性工作内容案例为主要选择对象，分析点评各案例，以此作为本次研究的核心初始资料。 通过对在岗的专业人员进行访谈，了解学校开设“餐饮服务与管理”课程的实践意义，并对学校教学活动能否有助于学生未来就业提供帮助进行分析。通过对实习生的访谈则可进一步了解现行餐饮服务实践教学与岗位工作需求之间的差距，进一步改进实践教学的方法与内容。

本研究昆山市三所职业学校进行问卷调查，面向酒店专业的学生。考虑到被调查者的便利性，调查问卷主要以同类调查问卷的设计构架加以借鉴延伸，重点落在于酒店餐饮管理课程设计以及餐饮服务行业的前景，最终将形成餐饮服务与管理课程现状的调查问卷。

**（2）观察法**

指为明白一个岗位的具体工作流程，去实地进行直观的详细的观察。 通过到昆山市的酒店餐饮部进实地考察，收集各酒店餐饮部门典型工作任务、管理制度等相关信息，以帮助组织《餐饮服务与管理》课程的教学内容，使教学实施按着更为真实的场景和需求进行。

# 八、预期研究成果

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **成果名称** | **成果形式** | **完成时间** |
| 阶段  成果 | 中职《餐饮服务与管理》课程现状及酒店餐饮工作人员职业情况调查 | 调研报告 | 2020年12月 |
| 中职《餐饮服务与管理》课程实践教学现状存在问题及原因分析 | 论文 | 2020年2月 |
| 《餐饮服务与管理》实践教学优化设计及实施——以昆山花桥国际商务城中等专业学校为例 | 课例 | 2020年4月 |
| 中职《餐饮服务与管理》实践教学优化策略 | 论文 | 2021年5月 |
| 最终  成果 | 课题研究报告（对《餐饮服务与管理》进行相应的课程设计与开发，有效创设学习情境并加以实施和科学评估，最终提出相应的实践教学优化策略。） | 结题报告 | 2021年6月 |

# 九、完成研究任务的可行性分析

## （一）本课题组成员研究能力强

课题组核心成员有高级讲师1人，讲师2人，昆山市教学能手1人、教坛新秀2人，他们都主持或参与过省、市级课题研究，近几年已在《新课程研究》、《读与写》、《科技创新导报》和《现代经济信息》等省级以上报刊发表过与本课题研究有关的多篇教学论文。此外课题组的年轻教师也都是教学成绩突出，热衷教学科研，工作踏实，积极能干的新人，其中有1人有研究生学历，参与过省、市级课题研究，积累了一定的研究经验。同时，我校学生具有良好的进取意识，自主意识、探究意识和创新意识，对于提高专业技能，提升职业素养有较高的兴趣。这些为本课题的深入研究奠定了坚实的基础。

## （二）本课题研究基础扎实

一是文献资料丰富。围绕本课题的立项与研究，课题组搜集了包括相关论著、研究论文、教学案例等的文献，并组织学习研讨，深入分析国内外的研究现状，探讨课题研究的理论意义与价值，明确了研究策略。

二是调研工作充足。课题组围绕课题研究目标和研究内容，针对中职餐饮服务校内实践教学状况，设计了调查问卷，开展了调查分析，撰写了《中职<餐饮服务与管理>课程实践教学现状调查调查报告》、《中职酒店管理专业餐饮服务的专业教师教学调查报告》等。这些调查分析的研究成果，为确定本课题研究目标和内容，提供了可靠依据。除此之外，课题组还多次举办研讨会，让课题组成员对自己多年来的教学经验进行深刻的反思，总结相关研究成果，寻找研究不足。在此基础上，讨论、制定了本课题的研究目标、内容、思路和具体方法。

## （三）本课题各项保障充分

本课题组成员都是工作作风严谨、研究经验丰富的骨干教师。课题组将在研究过程中加强过程管理，制定课题管理制度和课题研究指南，让研究人员掌握更多的课题研究方法，规范课题研究行为，使课题项目得到切实的落实并能及时收集资料、总结得失。通过多种形式的活动，调动广大研究人员的积极性，使课题有良好的组织保障。

在今后的课题研究中，课题组还准备定期向研究人员提供相关的研究资料，组织研究人员外出学习、交流，参加各校的听评课活动，使该课题研究能有充分的资源、活动和时间保障。

课题成员所在学校有着丰富的课题研究成果可供借鉴，有着比较成熟的课题研究经验以资利用，有着良好的课题研究的氛围可供利用。

# 十、参考文献

1. 国务院.关于加快发展现代职业教育的决定[Z] .国发[2014]19号,2014:6-22.
2. 教育部.关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见[Z] . 教职成〔2015〕6号,2015:7-29.
3. 国务院办公厅.关于深化产教融合的若干意见[Z] . 国发[2017]95号,2017:12-19.
4. 国务院.关于印发国家职业教育改革实施方案的通知[Z] .国发[2019]4号,2019:2-13.
5. 荣艳红.工作世界的发展与职业教育的变迁[J].职教论坛,2018(04):6-12.
6. Peter Lugosi, Stephanie Jameson. Challenges in hospitality management education: Perspectives from the United Kingdom.[J]. Journal of Hospitality and Tourism Management. 2017,31: 163-172.
7. 谷丽. 渗透式实训教学模式在中职课程中的应用研究[J]. 成才之路, 2015, 000(028):50.
8. 文珺. 中职《餐饮服务与管理》课程的教学思考[J]. 教育教学论坛, 2016, 000(004):244-245.
9. 袁平平.中等职业学校“餐饮服务与管理”课程建设[J].科教导刊(中旬刊),2019(07):103-104.
10. 江王清.浅谈基于工作过程中职《餐饮服务与管理》实践教学模式的构建[J].科技经济导刊,2019,27(18):126+213.
11. 刘金栋.餐饮服务与管理课程教学方法创新研究[J].河南机电高等专科学校学报,2018,26(05):70-73.
12. 钱桂芳.餐饮服务与管理课程优化设计探索[J].中国管理信息化,2014,17(21):105.
13. 贾人卫.餐饮管理教学策略及优化建议之研究[J].辽宁广播电视大学学报,2016(04):43-44.
14. 郝丹璞.就业人才需求与餐饮课程教学优化研究[J].知识经济,2017(09):176-177.
15. 冯浩.《餐饮管理》课程教学存在的问题分析及优化对策探讨[J].智库时代,2019(17):148-149.
16. 高涵,徐京俊.浅谈如何优化中职餐饮服务技能教学评价[J].教育现代化,2019,6(28):220-221.
17. 姜联众.人本主义教育思想的理论内涵与实践意义[J].教学与管理,2018(27):5-7.
18. 丁道勇.警惕“做中学”:杜威参与理论辩正[J].全球教育展望,2017,46(08):3-21.
19. 阿尔孜古丽·艾赛提，尼合迈提·霍嘉，古力亚提·加帕尔．中职酒店管理专业课程体系的构建与实践[J].新疆职业大学学报，2012（10）．
20. 巴班斯基, 张定璋. 教学过程最优化: 一般教学论方面[M]. 人民教育出版社, 1984.