

# 中职《餐饮服务与管理》课程实践教学的优化研究

昆山花桥国际商务城中等专业学校 王慧

[摘要]《餐饮服务与管理》作为中职酒店管理专业的一门核心课程,是开展酒店实践技能提升和岗位实践教学的基础,在整个酒店专业的课程体系中处于举足轻重的地位,课程教学质量的优劣也直接影响本专业学生职业能力水平的高低。我们以中职《餐饮服务与管理》课程教学实践为例,结合教学经验和本岗位的特点,探索该课程如何在教学过程中得到优化提升,进一步提高教学效果,培养优秀的高技能型人才。

[关键词]实践教学;餐饮服务与管理;优化;职业能力

**本文为昆山市教育科学“十三五”规划2020年度课题“中职酒店管理专业《餐饮服务与管理》课程实践教学的优化研究”(课题编号:20061,主持人:袁媛王慧)的阶段性研究成果。**

随着第三产业的不断发展,服务意识深入人心,我国的餐饮企业竞争越来越激烈,对于技能型人才的需求也与日俱增。为了填补餐饮人才紧张的空缺,各中职学校开设酒店管理专业,招收服务类专业的学生,但由于教师企业经验不足,教学资源有限,办学时间较短等原因造成课程教学与市场需求脱节,往往表现在课程教学模式上会生搬硬套,教学方式传统,直接影响技能型人才的发展。近几年中,我校结合酒店管理专业人才培养方案,对《餐饮服务与管理》课程实践教学方面进行了不断地探索和分析,进一步开展优化研究。

## 一、《餐饮服务与管理》课程实践教学优化

学校通过邀请酒店的技术师傅、行业专家和我校专业教师对该课程进行岗位分析,同时对相应岗位所需要的技术能力、职业素质和行业经验等内容进行研究,参照国家职业标准中对应餐饮岗位所需的职业能力要求来确定该课程的实践教学优化方案。

### (一) 优化实践教学课时

中职《餐饮服务与管理》课程是技术性和操作性很强的一门课程,要求教师教学具备可指导性和模拟性,要保证教师的教学质量,首先必须要优化教学课时,提高实践课程的占比。

1. 调整课程教学的学时占比。根据学校《餐饮服务与管理》课程教学大纲的学时管理规定，本课程教学课时为 90 节，其中理论课时 56 节（包括理论考试，单元学习、课堂作业等），总课时占比 62.2%；实训课时是 34 节（包括实操课，技能考试等），总课时占比 37.8%。通过优化后，本课程总课时不变，理论课时改为 40 节，占比 44.4%，实训课时改为 50 节（包括课堂实训 16 节，顶岗实习 34 节），占比 55.6%，适当缩减理论课时，增加实训课时。
2. 延长校外实践学习时长。实训教学应适当缩短在校实训的学习时长，视情况延长到校外实训酒店的课程实践教学时间，引入“工学结合”或者“顶岗实习”模式能使学生快速融入企业环境，熟悉餐饮岗位要求和技能。

## （二）优化课程的模块教学

对课程进行模块教学，既要注重教学过程的统一性，又要注意教学结果的可参考性。课程的模块教学过程一般划分为三个步骤，即教学模块化的准备工作、实施过程与考核效果。课前，教师指导学生的课前预习，在学校教学平台提供与教学项目相关的教学资源，如提供托盘、餐巾折花、中西餐摆台等操作视频，指导学生学习的操作要领，组织学生上传自己的学习成果并提交课前作业。课中，教师应打破传统的教学模式，结合现代化的教学手段，通过创设教学情境，引导学生自己动手去做，帮助学生理解知识点。课后，教师评价学生的学习效果或者实训结果，让学生总结自己的学习心得，帮助学生回顾对模块教学的过程进行回顾，最后对学生的认知给予严格的考核。为此，我校成立了《餐饮服务与管理》课程优化研究小组，小组成员由校企合作酒店的餐厅经理、餐厅服务员、行业专家和本校专业教师构成，对本课程进行项目分解，研究课程标准，制定课程教学优化方案。教学方式要体现理实一体化手段，突出本岗位的实践要求和能力。

## （三）优化实践教学环境

1. 实训教学和实习培养。我校下设中餐实训室和西餐实训室两个实训室，实训室设备的配置与酒店餐饮服务水平相适应，为学生提供充足的、高质量的实训机会。在校外注重与星级酒店进行合作，定向培养专业对口人员，为社会培养餐饮技能型人才。
2. 编写操作性强的实训教材。为适应实践教学的发展需要，我校组织行业专家、酒店星级服务员和校内“双师型”教师，根据职业技能鉴定考核要求和

用人单位要求，结合本专业学生的学情，编写《餐饮服务实训》校本教材，进一步保证了我校的实践教学质量，为技能考证提供理论依据。

3. 中职师资队伍和教学保障体系建设。我校运用“请进来，走出去”的开放化教学方式，通过加快专业教师培养，坚持教师下企业实践，与企业师傅结对学习，了解行业技能标准和对人才的素质要求，帮助教师快速成长为“双师型”教师；同时聘请酒店技术过硬的操作员工、酒店管理层担任兼职教师，扩大学校教师队伍和规模。在教学保障体系建设方面，学校可结合本专业人才培养方案对该课程操作技能方面的要求，制定切实可行的《餐饮服务与管理》实践教学大纲，确定操作性强的实践教学优化方案，进一步明确技能考核标准，保证教学资源的充足和保障体系的科学性。

## 二、构建以职业能力为主的实践教学模式优化

中职《餐饮服务与管理》课程必须体现以职业能力为主的理念，完善实践教学的优化措施，才能为社会培养更多优秀的餐饮技能型人才。目前我校实行的“顶岗实习”教学培养模式比较符合我校酒店专业的教学特色，教学质量得到了进一步保证。该模式在实践教学上突出“必需、一专多能”的原则，突出实践教学强调以职业能力为主的特点。近几年来，我校酒店管理专业教师在实践教学上不断创新与改革，努力学习新的知识和行业技能，具备以职业能力为主的教学水平，真正实现学生就业“零负担”。

构建以职业能力为主的实践教学优化，可实施的措施有：首先，课堂实训课按照岗位要求进行教学，采用“三阶段技能实训”模式，第一阶段为实操技能训练，如托盘、斟酒、餐巾折花等餐饮技能方面的学习，通过实训教室的模拟实践，完成本阶段的教学，让学生掌握餐饮基本技能和技巧；第二阶段为技术考核训练，例如中级餐厅服务员考证训练，我校要求酒店专业学生必须参加职业技能鉴定考试并取得餐厅服务员资格证书，实现毕业证书和技能证书“双证书”制度。所以，学校在《餐饮服务与管理》课程的实践中，紧密围绕职业技能鉴定所需要的知识结构对学生进行培训，提升学生的技能水平。学校分期安排每一届酒店专业学生进行职业技能考证学习，积极与我市职业技能鉴定中心联合开设（中级）餐厅服务员考证，课程实践教学紧紧围绕餐厅服务职业技能鉴定，按照餐厅服务国家职业资格考试题库进行

训练并取得了较好的效果。第三阶段为岗位实践训练，为酒店输送技能型人才，让学生在环境环境中进行顶岗实习，有效提高和强化了学生的专业技能。其次，调整课程实训时间，利用旅游旺季安排学生到酒店餐饮部进行实训，给学生提供实习机会；再次，学校安排酒店管理专业学生统一到酒店进行顶岗实习，延长餐饮部的实习时间。

### 三、优化课程考核与评价，突出实践教学效果

学校可以改变传统的教师评价方式，采用双向评价方式，由学生和教师共同完成整个考核与评价过程。从学生学习本课程的平时表现、成绩和实训结果三个方面进行考核，顶岗实习结束学习必须上交自己的实习报告，充分体现了强化学生能力和技能的训练与培养，并尽可能将定性指标定量化，可设置否决项，如果学生考核评价不通过，则本课程的学习成绩均为不合格。

教学实践证明，学生比较喜欢理实一体化的教学手段，他们能结合实际操作方法较快地熟练掌握理论知识，还能将所学内容运用到模拟实训课堂中，打破传统教学中以“期末一张卷”的闭卷考试路径，让学生重获自信，对学习产生兴趣，让教师及时根据教学效果改变教学方式和方法。在“学中做”和“做中学”的教学模式下让学生提升自己的技能水平，尽快融入企业的管理和学习中，进一步验证教学效果能否得到学生和教师们的普遍认可。

总之，《餐饮服务与管理》是一门理论性、实践性都较强的学科。该课程要求教师具备较好的理论基础和研究能力，并要求教师掌握较强的实践能力和科学的教学方法，能贴近行业情况开拓学生的创新能力和操作能力。我们只有不断地学习和研究本课程对于人才培养的高要求、严标准，且能在实际教学中不断探索，才能寻找出更符合专业人才培养的新型实践教学优化模式，以期达到最好的教学效果。

#### [参考文献]:

- [1] 许忠. 关于《餐饮服务与管理》课程改革的思考[J]. 教育, 2017 (11)
- [2] 韩瑞丽. 高职院校《餐饮服务与管理》实训教学改革探讨[J]. 现代商贸工业, 2018 (6).
- [3] 王前新. 高等职业技术学院发展战略研究 [M]. 武汉: 华中科技大学出版社, 2015.
- [4] 朱毓高. 资源整合视角下中职院校实训基地建设路径探析[J]. 职教论

坛. 2014(9):78-85.

[5] 陈建新. 基于职业能力培养的中职实训支持体系架构[J]. 职业技术教育. 2014(7):32-36.