

酒店服务与管理专业餐饮服务课程教学一体化初探

赵怀午

鞍山市现代服务学校

[摘要]随着我国经济发展不断加快,旅游业也正处于蓬勃发展的时期,中职学校也是开设了各式各样的相关专业,将学生培养成旅游行业人才。酒店服务与管理专业是中等职业技术学校旅游服务类的一门专业,餐饮服务课程更是其中的一门必修课,开展它的意义,就是能够让学生在教学中理解和掌握餐饮服务的基本常识,并且掌握与之相关的技能。这门课在酒店专业的课程体系当中相当的重要,实践与理论相结合,餐饮市场需求也非常的大。高素质、高专业的人才,在社会上很受欢迎,学生也很乐意去学习这个专业的课程。那么应该如何传授这门课程,就成了中职院校的难题之一,基于餐饮服务课程当中存在的种种难题,来探讨一下教学一体化对这门课程产生的影响。

[关键词]教学一体化;餐饮服务课程;教学改革

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-627X.2021.10.888

引言

所谓教学一体化,就是在同一时间、地点进行的教学模式,将理论与实践融为一体,老师在讲课的过程中,同学也能按照老师的课题进行实践的一种教学模式,餐饮服务课程是一门理论与实践相结合的双向进行的课程,在酒店管理专业当中有着极为重要的位置,但是在教学当中,因为没有那么好的设施和地点,所以理论课和实践课并不能在同一个场地一起上,如果在两个学习场地分开教学的话,那么无疑对学生的提升帮助不是那么大。中等职业技术学校教育的宗旨,就是要把学生培养成高素质劳动者和技能型人才,要求德智体美劳全面发展具有综合型的职业能力。在现实中,即便是学校有这样的条件,但是很多老师在教学的过程中,也并没有对教学一体化产生重视,教学一体化的课时比例相当之低,而且学校里面教师的教学能力也是参差不齐,在教学和实践中都有造诣的老师那只占少数,更加加大了教学一体化的难度,但是如果真正实现教学一体化,对于学生们的好处也是显而易见的,培养出来的学生自然会更加的优秀。

一、实现教学一体化的必要性

(一) 传统的教育方式,培养的人才参差不齐

随着旅游行业的不断发展,多数的酒店对于人才的要求也是越来越高,需要高素质高知识、专业性强的员工。但是在传统教育下培养出来的员工往往并没有具有这些优点,在餐饮服务课堂中,老师的讲课一般是把理论讲解完成,然后再指导学生进行实践,学生在当时并没有直接操作的机会,等到有操作机会的时候,理论知识就记忆不清,严重影响了动手能力的提升,实践达不到教学要求,也满足不了企业需求。这样的教学方式完全是忽视了学生的主体地位,也没有把教学一体化完全实施,造成了资源的严重浪费,学习效率还得不到提高,可以称得是事倍功半^[1]。

(二) 没有终身学习的习惯,后劲不足

尽管说如今社会对于餐饮工作人员的需求量极大,每一年的学生走上社会就已经被绝大多数的餐馆、酒店直接抢走了,就业之后的学生以为自己工作稳定了,所以好不容易在

学校里面养成的学习习惯,在此刻早已消失殆尽。再加上社会上对于服务员本身也不是有多尊重,好不容易毕业的学生也半路改行,离职之类的事情在这一行业,也时有发生。这就需要中职学院的教师,着重培养学生们的职业规划能力,明白如果在离职之后应该做什么。要更好地培养餐饮就业者的专业性,只有专业性比较强的人才能得到他人的尊重。所以我们需要实行教学一体化的改革,让学生实践与理论相结合,共同发展,完善餐饮服务课程的教学体系,努力实现提高课程的实践性,培养学生日后的职业规划能力。

(三) 实践活动落实不到位,学生能力欠缺

虽然很多中职院校对于实践的重要性也是越来越重视,而且对于实训课的教学时间分配的也是越来越长,但是政策终归只是政策,实施起来却有相当多的困难。其中最重要的原因就是并没有那样合适的客观条件能满足实训课的要求,没有那种条件具备的教室,可以满足老师一边讲课,学生们一边实践的功能^[2]。中职院校所提供的实习单位也并不能起到锻炼的作用,因为大部分学生能过去实习的单位也只不过是些低端的餐馆,酒店,招待所之类的地方,然后在岗位的安排上更是一些简单的工作,做的都是重复性的工作,管理性的岗位更是几乎没有,根本起不到锻炼的作用。这种实习对于学生来说,不仅没有任何意义,甚至可以说完全就是浪费时间,对于学生的综合能力培养更没有丝毫的帮助。并且由于学生每一次的实习机会都是接近于毕业的时候,根本就没有来得及熟悉岗位上的各种工作,就已经被发配到单位里,在进入单位以后,有种茫然无知,手足无措的感觉。

(四) 课程目标杂乱,没有一个统一的目标

旅游行业中没有那么多高层管理职位供学生选择,大部分都是一些基层的员工。学生学管理专业让他们有一种眼高手低的错觉,觉得自己以后肯定会成为领导阶层,但是大部分的人到最后到餐厅刚开始也只不过做一些最为基础的工作而已,所以在教学过程当中,学校更应该着重培养学生们的工作热情,培养他们不怕困难,遇到挫折敢于征服的心态,愿意付出,愿意不断提升自己。但是现在学校显然都没有这

样的意识,培养的目标相当的模糊,虽然看起来举办的课程和专业相当充足,但是却并没有什么针对性,学生的综合素质并没有提升,反而门门课只学了一个表面,凸显不出来的任何的重点,内容更是重复交叉,给予的一些课件课程之类的东西里面的内容并没有什么代表性,学生学起来只会越来越失去兴趣,对于课程的建设提高水平没有丝毫的帮助。所以,构建教学一体化是中等职业学校课程改革迫在眉睫。

二、实现中职旅游专业餐饮服务课程教学一体化的方法

(一) 建立合适的教学场所,方便教学一体化实施

为了实现教学一体化,学校必须要建设一个完备的教学场所,也需要专门的设备去供学生使用操作,每次去实验教室的时候也不可以太多人一块儿去,否则,老师的教学效率会大大降低。最多建立30个人左右的小班制度,这样更方便老师统一教学,而且如果学生出了什么错误的话,老师也可以在一边指导,不会太过于忙碌^[3]。

(二) 要做好教学目标的设计,课程设置也要紧随教学目标

每个职业都有着各自的独有特色,学校应该在培养学生的初期,就订好培养学生的目标,要把他们放在什么职业和岗位之上,要进行针对性的培训,而不是开设很多门没有用的课程,看起来是学识丰富,各行各业都有涉猎,但是只不过是一个空架子,不要自己的独特领域,研究的也没有多深刻,这其实在教学方面是一个大忌,类似于这样大而全的人才培养是比较劣势的,没有任何一个的经历能支持他们在多个行业进行深耕,而且学校的专业水平也并不都是非常强势,所以学校应该选定自己的优势专业学科,并且打出名气,建立品牌效应^[4]。同时应该针对不同的职业岗位,设计不同的教学目标,只有在完成专业课学习的前提之下,再培养他们的抗压能力,人际交往能力,但是最需要注意的就是,中职院校还是要把核心放在学生的实践能力上,不能捡了芝麻丢了西瓜。

(三) 提升教师团队的核心素养,培养他们的双师能力

众所周知,想要进行教学一体化的改革,那么最重要的就是教师的能力是否足够,一个好的中职教师,不应该仅仅只有丰富的理论知识,实践知识也应该充分,能够完美地将理论和实践结合起来,并且最好能够加以创新,这样不但让学生上课更有兴趣,自己的教学能力也会因此大大提高。学校应该为了增强师资力量而主动对在校的教师进行一些集中培训,改变他们以往陈旧的教学观念,让他们的教学方法得到新的创新。当然,想要培养教师的双师能力也不仅仅只有这一种方法,还可以让他们定期或者不定期的去一些单位进行学习,这样就可以通过自身的身份去了解现在的企业对于学生的要求,毕竟只有真正身处于一线的工作岗位上,才

能对现如今社会的标准更为了解。有了经验以后,在教学的过程当中自然可以顺理成章的将理论和实践联系在一起,能够在第一时间把握住重点脉络,哪怕是在餐厅里面从事服务员的工作,也可以让教师短时间的了解一个好的餐厅运营逻辑,服务究竟是怎么样的,等到回学校以后再给同学教授的时候,完全就可以根据自身在实践中获得的经验,来重新制定最适合当前社会的计划。

(四) 增加实践课时教学

在以往的教学,学生们学习理论课的时间非常少。在进行教学一体化以前,就应该做好万全的准备,提前做好课堂规划,这节课要干什么,学习什么知识点,做哪一方面的实践等等,都需要提前做好准备,按学生能够真正理解老师布置任务,并且做到良好的完成,在传授的途中,学生有什么问题也可以及时向老师进行反馈,寻求老师的帮助。

结束语

综上所述,在实现教学一体化的过程当中,中职学校需要付出很多的努力来克服困难,首先,学校应该做的就是着重理解教学一体化对于当今的教育来说,是具有重要意义的,他能够让学生多方面发展,理论和实际两不误,教授出来的学生也不会仅仅像一个半成品一般,只懂理论,但是动手能力却差得一塌糊涂。学校应该深刻的反省自己,找到自己最为关键问题,并且加以改正,在教学的过程中,应当注意是以学生为主,不能进行填鸭式的教学,还应该让学生们主动动手去做,这就对于学校的教师团队是一个极大的考验,一个优秀教师团队,往往综合素质极高,能够完美地将理论和实际融合在一起,甚至还愿意主动去在单位里面进行实践活动,寻找出现如今社会所需要专业餐饮型人才,学校也应该主动加强学生的实践课时,努力发挥出中职学校的特长,多给他们安排一些实习的工作岗位,而不是随便找一些低端的酒店、餐厅,做一些没有任何难度的工作。只有将教学一体化贯彻到底,才能从根本上改变课程的教学目的,把他们培养成真正的专业型强的高素质人才。

参考文献:

- [1]林晓纯.中职院校酒店管理专业工学一体化课程建设的分析与探讨——以《餐饮服务与管理》为例[J].现代职业教育,2018(15):154.
- [2]项芳.浅谈《餐饮服务与管理》课程的理实一体化教学[J].职业教育研究,2013(07):102-103.
- [3]王琳.“教学做”一体化在“餐饮服务”课程中的应用[J].镇江高专学报,2012,25(02):104-107.
- [4]林珏.旅游专业餐饮服务课程教学一体化初探[J].职业,2011(15):57-58.