

# 问题驱动法在“餐饮管理”课程中的应用研究

霭 菲

(贵州商学院,贵州 贵阳 550000)

**摘 要:**问题驱动法作为近年来在我国教育体系中发展正盛的教育模式,其对于提高学生的逻辑思维与创新能力具有极大作用,而包括“餐饮管理”课程在内的教学内容都需要学生独立深入思考而加深理解。基于此,本文将简要介绍问题驱动法的具体内容,并用具体案例说明如何将其运用在餐饮管理这一课程的教学活动中,以期优化课堂质量,全方位塑造学生的思维等素养。

**关键词:**问题驱动法;餐饮管理;具体内涵;应用措施;具体案例

## 1 引言

问题驱动法在我国教育中多年的实践表明,其在课堂中发挥着促使学生自主思考与表达、加强教师与学生之间的互动联结且活跃课堂氛围方面发挥着至关重要的作用。一般说来,教师在进行课堂设计时,都会设置提问环节,此环节关系到对学生理解能力与发散思维的表达,因此如何进行提问是老师们在教学活动中不断探索完善的任务。就餐饮管理这一课程而言,教师如何进行相关提问以检查学生对内容的理解与其他课程的关联十分重要。此种课堂方式并不是静态结果,其本身是一个动态过程,在这一师生互动过程中,老师设置灵活的提问方式,学生通过理解、思考和回答问题以加深对课程内容的理解,且通过有条理的问题解答过程,塑造自身的逻辑思维能力,为之后的餐饮管理实践奠定坚实的理论基础。

## 2 问题驱动法的具体内涵

问题驱动法即为 Problem-Based Learning,简称 PBL,其最早出现于上世纪中期的医学教学领域。具体来说,问题驱动法是一个完整的教学流程,首先是教师基于课程内容与学生特点进行问题涉及,其次在教师的引导下,学生通过讨论的方式进行问题分解并提出相应的解决方式,最后对问题解答进行多层面的评估。就其特点来说,它是对传统课堂模式的超越与颠覆,在传统的课堂上,师生之间的互动仅停留在提问与解答两步走的单一模式,这样的课堂分为十分枯燥,学生在灌输式教育下缺乏高昂的积极性,对学习内容的提不起兴趣。而一旦将问题驱动法运用于课堂中,通过科学的提问方式、学生间的讨论与教师的实施引导及最后的评估等过程,极大丰富了教学活动与活跃了课堂氛围,通过与同学之间的思维碰撞,调动了学生的思考积极性,提升了课堂整体质量。

而餐饮管理是酒店管理专业的学生的专业主干课,它在本质上是理论与实践紧密结合、相互促进的课程,此课程对明确的实践平台和可观察的技能体现,并规定了严格的实践程序,因而如何在理论学习中加强其实践应用性是教师与学生都需要探索的任务。实践是认识的归宿,理论学习最好的落脚点就在于实践,而餐饮管理这一课程本身就具有理论与实践的双重特点,因此在课堂的理论教学中采用问题驱动法提升学生的实践能力,越发展成为教师们在教学活动中的尝试。

## 3 问题驱动法在“餐饮管理”课堂中的应用措施

### 3.1 合理设置课堂提问方式

教师对问题的设计与规划是 PBL 过程的起点,提问是否贴合课程内容与学生特点对课堂效果具有关键作用。而在 PBL 中,问题设置一般遵循以下若干准则:首先,教师需要明确问题目标。问题的内容要与课程内容紧密契合,而教师要明确通过问题想检验学生的

何种能力,在这一过程中,教师处于主导地位,因此需要明确将问题涉及纳入教学规划中。其次,教师需要设置充分体现学生思考过程的问题。在传统的课堂中,教师期待学生能够直接给出答案,但在问题驱动法下,教师需要循序渐进地设置问题,使学生在回答问题时体现其清晰的思路,以此检验学生对知识的理解程度。最后,教师需要设置难易适度的问题。这要求教师熟练掌握课程内容的重难点,根据课程进度而设置难易适度的问题,因为问题过于困难,会打击学生学习积极性,而过于简单容易使学生不会集中注意思考。

### 3.2 明确 PBL 下的课堂教学步骤

PBL 是近年来进入我国各级课堂的新式教学方式,其作为一种对传统教学方式的转变,同时也改变了学生在课程中的僵化学习模式,不再以考试成绩作为学生学习的唯一考核标准,承认了学生作为教学活动的主体角色,在这一过程中,老师作为学生学习的引导者,协助其提升独立思考分析等素养。

在 PBL 下的课堂教学活动程序基本由如下环节构成:首先是上述已提到的教师设计的课堂提问方式,教师需要熟练掌握课程内容,根据课程进度与学生特点进行难易适度的提问,此环节是 PBL 的奠基性内容。其次,在老师的协调下,学生独立或分组思考分界问题,在此过程中,鼓励学生完整叙述自身的思路,使学生充分进行思维碰撞,学生进行分析的同时,老师在旁边进行观摩,学生一旦出现偏离问题的趋势时,随时对其进行拨正。再次,问题见解。在进行一番思维碰撞后,学生基本已获得对问题的见解,在此环节中,老师可以使每组的代表或个人在讲台上和同学分享基本想法和相关依据。最后是对学生问题分析过程及见解的评估,在此环节中,可以采取自我评价、组内评价及教师评价等方式,为每一组的综合表现及见解、学生的突出贡献等内容进行点评。

## 4 PBL 结合“餐饮管理”课程的具体案例分析

在一节餐饮管理的课堂上,教师面对的学生是酒店管理专业 2017 级本科生,这些学生学习兴致高昂、课堂表现十分活跃、理论知识掌握牢靠及有一定的实践基础。本节课是基于学生已了解了菜单设计及预订等课程内容,而使其具有相应的实践能力。教师为了使使学生身临其境理解理论知识,而援引了餐饮管理中的精彩案例——“海上丝绸之路”主体餐饮设计,安排学生就近进行小组探讨与设计。

具体情境如下:一位资深意大利学者在我国东南沿海一带游玩几天后即将返程,在返程前他计划在广州四季酒店招待在广东的数百位同事。这位先生向酒店提出了宴会大厅被设计成东南沿海一带

(下转 228 页)

(上接 226 页)

人土风情的风格,且会支付高额费用。在客人提出要求后,相关部门人员便进行了规划与设计,在经过多次讨论后,最后敲定为客人呈现一个以“海上丝绸之路”为主题的宴会。情境介绍到这里后,老师可以提出诸如“怎样在规划中表现我国东南沿海的特色”,并使得每组在组员对于东南沿海特色的理解基础之上做出设计。在老师给予学生足够的讨论时间后,每组已经完成了关于此问题的大概见解。此时,老师邀请个小组代表进行台上发言,简要介绍自己小组的基本想法与思考过程,并展现小组见解中的特色,使每组在经过组内的思维碰撞后又实现组别间的想法交流。按照 PBL 的教学步骤,教师需要主持评估流程,可以采取组内评估、组别评估与教师评估等方式,对形成的各见解进行总结评价,其中教师需要指出每组想法的优点与缺陷,引导学生进行深化与改善,力图让每一位学生都掌握设计的理论重点,并积极将其应用于实践。

可以看出,相较于传统课堂中过于直接僵化的教学模式,PBL 下的餐饮管理课堂更加活跃丰富,使学生通过自主解决问题的方

式,深化对理论知识的理解,并提高实践应用能力。在课堂结束后,为了使學生更深入理解课程内容,老师可以给同学们布置相关的课程小作业,比如,鼓励学生查找经典案例进行小组讨论,而为自己的亲人或朋友设计一个生日晚宴的主题风格与菜单。如此一来,学生可以经过亲自创造菜单与晚宴风格,将理论知识扎实地应用于实践之中。

### 5 结束语

综上所述,在 PBL 进入我国课堂的大背景下,包括餐饮管理课程在内的多个学科都尝试 PBL 方法。就餐饮管理课堂上的 PBL 运用而言,教师可以通过设计贴切课程与顺应学生特点的问题,使学生充分进行讨论分析,并进行见解分享,最后通过多种评估方式进行完善,使学生能够体会餐饮管理本身极具应用空间的学科魅力,提升学生的实践应用能力。

### 参考文献

- [1]谢苏立.问题驱动法在“餐饮管理”课程中的应用探究[J].科教导刊,2016(01):96-97.
- [2]周昕.问题驱动法在思想政治课中的应用研究[D].2017.