

产教融合背景下技工院校酒店管理专业人才培养 机制改革问题与对策探究

——以东莞市技师学院为例

陈露

(东莞市技师学院,广东 东莞 523000)

摘要:随着旅游业的发展,市场经济个性化、多元化的要求,以及国家对教育体系提出的改革创新方向,我国技工院校的教学改革也势在必行,逐渐向产教融合方向进行转变,学校能够为企业提供专业型应用型人才是实现技工院校与企业需求相融合的重中之重。传统技工院校的教学模式和人才培养方式已经无法满足企业对专用型应用人才的渴求。在产教融合的背景下,需要及时对酒店管理专业的人才培养机制进行改革,制定与市场和企业需求相契合的人才培养机制,改变传统酒店管理专业教学模式,发展创新酒店管理教学新模式。本文以东莞市技师学院为例,从酒店管理专业目前遇到的一系列实际性的困境出发,在此基础上对如何进行技工院校产教融合酒店管理专业人才培养机制进行探索和总结,进一步优化我院人才培养方案提供经验和总结,为企业培养和提供更多高素质、技术技能复合型人才。

关键词:产教融合;课程改革;酒店管理

1 引言

随着国内经济和人民生活水平的不断提高,我国旅游日益兴旺,人们旅游外出的需求逐渐加强,对酒店需求也不断增强。酒店行业对人才的需求更是到了如饥似渴的状态,无论是高精尖的管理人才还是一线服务工作人员,人才紧缺的问题始终紧紧桎梏了其发展。按理说,在这种酒店行业展开人才大战的形式下,技工院校酒店管理专业会得到市场和企业的有力推动和发展。可惜,近年来,酒店管理专业招生困难,专业萎缩,其根深蒂固的原因是人们的偏见和酒店管理专业人才培养机制存在问题,要想解决专业萎缩和人才缺口,要对酒店管理专业人才培养机制进行一系列的改革。

2 产教融合背景下对酒店管理专业人才培养机制的要求

产教融合的含义是:指职业学校根据所设专业,积极开办专业产业,把产业与教学密切结合,相互支持,相互促进,把学校办成集人才培养,科学研究,科技服务为一体的产业性经营实体,形成学校与企业浑然一体的办学模式。

企业和学校紧密合作,不仅为学生提供了专业岗位的技能知识,也为学生提供了必要的理论支持,酒店行业急需产教融合的培养下的新型技能人才。在企业需求和产教融合的推动下,构建产教融合专业人才培养机制势在必行,当务之急需要对酒店专业课程进行相应的改革。但是在产教融合的背景下,酒店专业课程改革依旧遇到了不少难题。

3 产教融合背景下酒店管理专业人才培养机制改革遇到的问题

(1)酒店专业的学生对本专业的认知和自己的定位并不明确。酒店管理专业的大多数学生并不是因为喜欢或者是感兴趣才来到本专业,多数是因为无专业可选、或者是以为酒店管理这个专业轻松好玩,不需要怎么学习,混日子就可以了。家长对酒店管理专业也存在一定的偏见,认为学习这个专业不光彩。家长和学生对酒店管理专业的误解和偏见,影响了本专业的生源质量。

(2)酒店专业课本教材过于陈旧;酒店课程的课本教材一直沿用以前的老旧教材,不仅内容陈旧,跟不上时代的变化也跟不上目前企业的状况,尤其是教材中理论知识居多,实践和实训内容部分偏少,对技工院校的学生来说,不太适用。

(3)教师:技工院校大多数酒店管理教师是应届毕业生,缺乏企业实战经验,技能操作也不熟练,最重要的是对企业缺乏了解,以至于课堂传授的课程与企业的实际情况脱节。

(4)企业:贪图眼前利益,寻求廉价劳动力,没有形成长久合作的人才培养机制,且各大酒店参差不齐,管理机制也不尽相同,是否有利于学生的长久发展也不得而知。

综上所述,各方面的问题层出不穷,桎梏了酒店管理专业的发展,要想酒店管理专业更好地发展,首先得进行酒店管理人才培养机制进行改革。

4 产教融合背景下酒店管理专业人才培养机制改革实施方案——以东莞市技师学院为例

(1)寻求新的定位:东莞市技师学院和英国沃索学院合作,培养掌握先进国际化理念的酒店管理人才,采用英国“学徒制”职业培养模式,了解目前中外酒店管理行业情况和规则,熟悉酒店管理基本模式,同时具备酒店管理所需的相关服务技能和业务知识的应用型人才。学院实行国际化教学,学习先进的人才培养机制方案,同时把酒店管理专业的学生人才培养定位在学习管理和技能相结合的新型应用型人才方面。

(2)增强专业认同感:为了让学生更深入地了解本专业,增强专业认同感,老师带领学生参观酒店,了解酒店各岗位的设置和酒店工作人员的工作内容。让学生多了解酒店的企业文化,认知酒店运作过程,消除无知的偏见,寻求专业认同感。东莞市技师学院酒店管理专业入学第一学期都有设置专业认知活动,让学生走进酒店,深入了解专业。

(3)酒店课程改革:由于酒店管理专业之前的课程过于陈旧,很多教学内容与相关知识都跟不上现代酒店的变化,加上酒店专业课程理论方面占得比例太多,不太适合技工院校的学生,所以酒店课程改革势在必行。东莞市技师学院非常重视课程改革,酒店管理专业课程改革团队本着企业实践融入教学的理念,对专业进行深度剖析,以岗位内容和具体工作的来编制教材,以企业的工作内容和要求来编制教学活动任务,让学生在学中做,做中学,让课堂生动有趣的同时,培养学生的动手能力、思考问题和解决实际工作问题的能力。目前酒店管理专业团队已经完成了第一期课改任务:开发和编

制完成的教材有餐饮服务与管理、前厅服务与管理、客房服务与管理、酒店礼仪、茶艺、插花等等。酒店专业课程课改耗时很长,每个活动任务和工作页都要历经酒店管理专业团队反反复复的讨论、试用、修改、考核和敲定,凝聚了整个团队的心血,得到了学院课改专家审核团队的一致好评,学生们的体验感也非常好,觉得上课很有趣,课堂气氛好,再也看不到学生昏昏欲睡的场面,每节课都有不同的挑战和收获。

(4)师资队伍的建设:为了建设更好地酒店管理师资队伍,东莞市技师学院高度重视并一直在为之努力。学院送酒店管理专业教师赴英国学习深造,请沃索学院的英国教师来学院授课给教师们培训;学院规定酒店管理专业的每位教师每两年至少要为期两个月的下企业,让教师深入到企业里去学习;学院也会定期对专业教师进行系统化培训,不断地提高综合素质,开展多样化的专题讲座。

(5)职业培训模式的开发:学院利用学校教师资源、职业技能鉴定培训和继续教育学院等资源,主动承接企业的职工培训及继续教育工作。酒店管理专业教师在政府支持以及企业的需求下,也承接了社会企业的员工培训工作,不仅服务了社会和企业,同时也提升了酒店专业的知名度和品牌效益。

(6)校内实训基地的建设:校内实训基地是提升学生学习和实践操作能力的重要平台和场所,也是实现专业人才培养的有力保障,所以酒店专业实训室的完善也是酒店管理专业建设工作的重点。在建设新酒店管理专业实训室之初,我院的酒店专业的相关负责人积极与企业(特别是与我们学院开展了长期合作的三正半山酒店集团、东莞东城国际酒店、东莞宾馆、广州白天鹅宾馆和松山湖凯

悦酒店等)进行联系,双方就实训室的建设进行了深入的探讨。企业为我们学院酒店实训基地的建设提出了非常有价值的参考意见。经过两年的努力,我院在原有实训条件的基础上,新建了东技酒店实训基地、茶艺室。其中东技酒店实训基地是集前厅和客房实训于一体的现代化实训室,可以进行前厅接待员、礼宾员、行李生、客房服务员、大堂经理和客房主管等岗位的训练。我院还在原有的西餐实训室的基础上,增加了吧台实训和咖啡实训区域,可以进行鸡尾酒调制和出品、软饮创作和出品、意式咖啡制作和出品等的实训。这些实训室的建设和完善,不仅为职业技能大赛参赛训练提供了优质的场地保障,也为日常校内实践教学提供了实景化的课堂环境。

5 产教融合背景下酒店管理专业人才培养机制的总结

东莞市技师学院多年来始终坚持产教深度融合,以现代学徒制为统领,以岗位职业需求为标准,寻求新定位,进行课程改革,师资队伍的建设,实现了大批酒店管理专业学生的高质量的就业和良好的职业发展,为酒店行业输送了很不少优秀的人才,今后将继续致力于在产教融合的指引下,进一步完善酒店专业人才培养机制,为促进酒店行业健康持续发展提供有力保障。

参考文献

- [1]陈敬华.产教融合背景下酒店餐饮管理课程教学改革实践[J].现代教育管理,2018(8):196-197.
- [2]蒋敬.高职酒店管理专业产学研一体化:实践教学体系的构建[J].产业与科技论坛,2017(20):279-280.
- [3]马铭霞.产教融合视域下高职高专酒店管理专业跟岗实习探究[J].现代教育管理,2018(5):196-197.