

中职《餐饮服务与管理》的实训课程设计研究

邵文萍

(昆山花桥国际商务城中等专业学校,江苏 昆山 215300)

摘要:《餐饮服务与管理》属于中等职业学校中服务与管理专业的一门核心专业课程,具有较强的实用性。为了达到中职餐饮管理专业为学生制定的培养目标,保证学生将所学知识与实践相结合,需要不断加强课程优化建设,让学生在实训课程中有所收获。本文分为实训教学中的问题及其改善措施以及《餐饮服务与管理》实训课程两部分来对中职此课程的实训课程进行分析,以达到提高实训教学质量的效果。

关键词: 中职教学;《餐饮服务与管理》;课程设计

[DOI]10.12231/j.issn.1000-8772.2020.34.248

酒店餐饮部、前厅部、客房部等部门的管理与服务工作是学习《餐饮服务与管理》课程的同学的对口工作。《餐饮服务与管理》实训课程设置的教學目标是让学生整体认知酒店餐饮部的服务规范以及工作流程,加强对餐饮部工作技能的训练,提高中职学生的职业素养。

1 实训教学中的问题及其改进措施

(1)实训室建设有待提升。大部分中职学校都存在实训室空间不足的现象,学校为学生提供的餐饮服务实训室大都仅能够完成基础的实训练习。实训空间不足,导致每次只能允许少部分同学进行练习,全班同学完成练习会造成时间的长时间拖延。实训设备缺乏,不具备多媒体设备,使教师不能及时有效地展示教学信息。设有《餐饮服务与管理》课程的学校应该拓展实训室空间,完善多媒体设备。

(2)实训过程中纪律较松散。在实训课堂中,当一个小组在进行实训操作时,其他小组本应该认真观摩学习,找出操作小组的长处与不足,但是在现实课堂中,观摩小组多呈现出注意力分散、交头接耳的问题。针对这种现象,首先需要学校尽快加强实训室建设,扩大规模,满足学生操作与观摩需求。其次,教师应该在课堂上为观摩组设置问题,使其集中注意力,制定课堂纪律规范,保证课堂有序高效进行。

2 《餐饮服务与管理》实训课程设计

(1)课程内容及组织形式。与餐饮部工作体系相关的课程要求学生熟练掌握服务技能,能够承担餐饮部各部门岗位的工作任务。中职教师在进行《餐饮服务与管理》的课程设计时应结合学校能够提供的实训环境以及学生对餐饮知识的掌握情况来制定课程计划。根据餐饮部的工作体系可以展开以下几个板块的实训:①餐饮服务基本技能;②茶艺服务;③酒吧服务;④西餐服务;⑤中餐服务;⑥咖啡服务。中职教师在各实训板块当中可以设计不同的训练模块,例如在餐饮服务基本技能当中设计西餐摆桌、餐巾折花、托盘操作、中餐分菜、中餐服务等实训项目,教师可根据情景模拟法、项目教学法等教学方法展开教学,并留给学生充足的时间进行实际操作、反复练习。让学生在真正进入岗位实习之前完成实训内容的学习,让学生在实际工作中应用所学知识,训练实践内容。

(2)课程教学方法。教师可以采用情境竞赛式教学法制定实训操作任务,根据制定的任务进行相应教学情境的设定,使用情境竞赛式教学方法可以激发学生实训动力,让学生高效地完成实训任务。教师创设教学情境是情境竞赛式教学法的核心内容,教师可以根据设置的情境将学生划为不同小组,根据中餐分菜的不同项目,让小组进行对汤类菜肴、鱼类材料与中餐主食等不同菜品的分菜设计,让各操作小组以竞赛的方式完成情境任务,掌握相关实训技能。

教师还可以采用项目教学法制定实训操作任务,让学生在完成任务的同时巩固所学理论知识,以完成任务为目标,将理论与实际操作相融合。教师可以为学生设计预备知识、执行任务、检验任务等环节,按照实际的工作岗位的工作分配对学生进行实训,让学生充分掌握实训内容。更加能够引起学生实训兴趣的是情景模拟法,教师让学生自由结为人数是五到六人的小组,让各小组自由设计工作情景,根据情景完成完整的工作流程,还可以让组员扮演不同角色,增强情景真实感。

(3)实训课程考核。中职教师可以拟定小组模拟西餐主题宴会设计的考核方式,每个小组内有四个学生,自主商讨宴会主题,然后合作写出西餐宴会主题的设计方案。各小组学生需要依据主题对宴会台面、中心装饰物以及菜肴进行设计。在最终考核时,教师组织各小组以抽签的方式选出各小组的考核顺序,组内第一位同学需要概述主题并完成师生问答环节,第二位同学独立完成装饰台面以及上菜的任务,第三位同学完成服务客人的环节,第四位同学对小组任务完成度做一个总结。最终小组的分数由两部分组成,第一部分是小组之间的互相评分,占总分的30%,第二部分是教师评分,占总分的70%。这样的考核方式能够让学生在考核过程中了解自己对实训课程的掌握程度,也能够让学生在参与实训演练的过程中能够促进小组比较学习。

(4)课程设计特点。《餐饮服务与管理》实训课程的第一个特点是以学生入职为目标。实训课程设计为学生提供真实的学习感受,在实际操作中提升学生职业素养,提升学生的学习能力。第二个特点是以职业能力为基础,将酒店餐饮部各部门的工作作为制定学生实训内容的依据,而不是以理论知识为依据。在真实的职业情景中培养学生的工作能力与执行力。第三个特点是以工作结构为实训设计的框架。实训课程的教学内容的框架按照工作框架来制定,提高学生所学知识与工作结构的匹配性,让学生掌握入职技能。

(5)课程设计的原则。首先,教师在设计实训课程是需要遵循实用性与发展性相统一的原则。课程设计要重视学生的实践的需要,也要着重学生的长远发展。课程设计不仅需要满足学生的就业需求,设计有关餐饮的实训内容,也需要促进学生全面发展。其次,需要遵循过程性与结果性相统一的原则。过程性即让学生在实训过程中积累知识,总结解决问题的多种方法。结果性即学生需要得出正确的实训结论,统筹学生实训过程中与结论这两部分的内容。最后,需要遵循启发性与探究性相统一的原则。启发性即教师在实训内容讲解完成之后,需要引导学生进行自主思考,拥有举一反三的能力,切实掌握解决问题的方法。探究性即通过学生合作学习,小组内部能够共同发现问题并且拥有共同解决问题的能力,增强学生深入思考问题的能力。

3 结束语

综上所述,《餐饮服务与管理》的实训课程在教授学生职业技能,培养学生职业素养方面具有十分积极的意义,能够提升教学质量,为各大酒店和企业输送优质员工。《餐饮服务与管理》实训课程设计以就业为导向,以学习工作技能为主要目标,引导学生在实践中了解行业需求,提升职业素质。因此,《餐饮服务与管理》课程设计需要不断完善,进一步满足中等职业院校培养人才的需求。

参考文献

- [1]冯娟.情景模拟教学法在中职《餐饮服务与管理》教学中的应用研究[J].课程教育研究,2020,(47):100+102.
- [2]王慧.中职餐饮服务与管理课程实践教学的优化研究[J].现代职业教育,2020,(47):22-23.
- [3]张圆媛.中职“餐饮服务与管理”课程思政探索[J].科教文汇(下旬刊),2020,(08):142-144.