应用型本科院校《餐饮管理》课程改革研究

李玉华

洛阳理工学院

DOI:10.32629/er.v3i5.2771

[摘 要] 随着应用型本科大学的快速发展,大学各专业课程需要根据学校定位进行全面的改革完善。本文以酒店管理专业《餐饮管理》课程为例,对应用型本科大学课程改革的理念、内容和方法予以探索,以期培养更能适应行业需要的餐饮服务与管理应用型人才。

[关键词] 应用型本科院校; 餐饮管理; 课程改革

应用型本科大学的建设,当前急需解决人才培养与经济社会发展需求不匹配的问题。近年来扩招使中国高等教育在短期内实现了跨越式发展,同时也带来了毕业生就业难问题。这一矛盾的根源便是大学培养的人才与产业需求不适应,人才培养存在结构性失衡——学术型人才过剩而应用型人才严重缺乏。如何加大应用型本科大学课程改革,有力推动部分本科高校向应用型高校转变,这是当前中国普通高等教育发展的重大挑战。本文以洛阳理工学院酒店管理专业《餐饮管理》课程为例,对应用型本科大学课程改革的理念、内容和方法予以探索。

1 《餐饮管理》课程建设的基本定位和改革思路

随着应用型本科大学的建设,学校各专业课程需要根据应用型大学的定位进行全面的改革完善。《餐饮管理》课程是酒店管理专业的核心主干课程,课程改革应体现培养应用型人才的这一鲜明特色。

1.1 《餐饮管理》课程建设的基本定位

《餐饮管理》课程是酒店管理专业的核心主干课程,是学生必修的岗位能力课程,这是本课程的基本定位。本课程强调理论与实践的结合,既注重知识性,培养学生的专业知识和管理理论,也注重实践性,培养学生的操作能力和管理能力,目标是培养高素质的酒店服务员和高素质的酒店管理人员。

《餐饮管理》课程改革要坚持以服务为宗旨、以就业为导向的指导方针,突出职业能力培养,体现应用型人才培养的鲜明特色。要坚持以社会需求为导向,为社会培养职业道德良好、理论知识扎实、职业技能熟练、综合能力较强,具有创新与创业能力的适应餐饮岗位的服务与管理应用型人才。

1.2 《餐饮管理》课程建设的改革思路

《餐饮管理》课程建设的改革思路可概括为以下六个步骤:

一是重视课程设计的职业性——知识与能力并重。对教学内容进行重新整合,以酒店餐饮服务与管理活动为主线,全面系统地讲授餐饮服务与管理的理论知识及方法,让学生全面地了解餐饮服务与管理的内容,熟练掌握餐饮服务规范和实际操作技能,着力培养学生实际应用能力和创新能力。

二是提高课程设计的实践性——过程与方法角色。本课程的教学过程注重理论教学与实践训练的统一,注重工学结合,学做合一、校企合一,并采用线上线下混合式教学方法让学生掌握所需的知识和能力,养成必备的职业素养。

三是将职业素养教育贯穿于教学全过程。本课程将职业素养教育贯穿于教学全过程,培养学生勤于动脑、大胆实践、勇于探索以及严谨的工作习惯,培养学生正确的价值观、良好的职业情感和服务态度。

四是理论课程设计理念定位。酒店管理专业培养的是应用型人才,注重课程理论知识的知识性、职业性、适应性与开放性,从餐饮服务技能入

手,循序渐进地导入餐饮服务与管理知识,培养学生不仅具有丰富的专业知识和娴熟的专业技能,而且具有实战型的操作能力和管理能力。

五是实践课程设计理念定位。实践教学是本课程的重要组成部分,在的高技能人才培养过程中起着重要作用。洛阳理工学院酒店管理课程紧紧围绕高技能人才应该具备的实践能力和职业技能,构建了三个“三结合”的实践教学设计理念:行业、企业、专业相结合;专业、岗位、课程相结合;课程、基地、师资相结合。

六是注重考核方式改革。考核方式注重考察学生的能力和素质,做到“三个结合”:理论考核与实践考核相结合,注重职业能力考核;过程考核与期末考核相结合,注重过程考核;校内评价和校外评价相结合,注重校外餐饮企业评价。

2 《餐饮管理》课程教学改革与教师团队建设

《餐饮管理》课程教学改革的核心和重点,是建立以任务为导向的课程体系及相适应的教师团队。课程教学要彻底改变以往知识传授为主的传统模式,需要针对不同的学习模块开发、设计不同的学习情境,真正实现学中做、做中学、学会做、学做结合,努力提高学生的基本素养和基本技能。

2.1 《餐饮管理》课程教学改革

《餐饮管理》课程教学改革要紧紧围绕培养酒店餐饮专业技能应用型人才这一中心目标,注重学生餐饮管理能力和实践操作能力的培养与提高,切实将本课程建成教、学、做相结合的模块化专业核心技能课程,洛阳理工学院《餐饮管理》课程教学设计安排以下6个模块。

表一 洛阳理工学院《餐饮管理》课程模块:任务导向型教学安排

序号	主要内容	工作任务
模块1	餐饮基础理论	1.1 餐饮发展概况,地位作用
		1.2 餐饮部经营特点与组织机构
模块2	餐饮服务技能	2.1 托盘、折花、摆台、斟酒
		2.2 餐饮服务的主要环节
模块3	餐饮服务方式	3.1 中餐常用服务方式及流程
		3.2 西餐常用服务方式及流程
		3.3 自助餐饮服务方式
模块4	餐饮菜单设计	4.1 固定菜单的筹划与制作
		4.2 变动菜单的筹划与实施
模块5	餐饮产品管理	5.1 餐饮原料的采购与库存管理
		5.2 餐饮产品的生产管理
		5.3 餐饮产品的销售管理
模块6	酒店餐饮专题讲座	6.1 酒店业发展趋势
		6.2 酒店餐饮创新管理

2.2《餐饮管理》课程实践教学改革

实践教学是酒店管理专业教学改革的重点和关键。洛阳理工学院《餐饮管理》课程探索和实行了技能考核的“三结合”的考核体系,即课程考核与行业要求相结合,实训过程考核与结果考核相结合,校内考核与企业实践考核相结合。要适当减少理论教学课时数,在实践教学中增加课堂实训的同时,加大到校外实训基地的课程实践教学。

《餐饮管理》实践教学环节中,既要注重岗位能力的培养,又要注意与骨干课程(前厅课、客房课)实践教学模块的衔接。洛阳理工学院不仅有酒店模拟实验室和餐饮模拟实验室校内实训室,还与万豪、洲际、柏悦、香格里拉、四季、凯宾斯基等国际品牌旗下的十几个酒店形成密切的产学研合作关系,建立稳固的校外实训基地。

2.3《餐饮管理》课程教师团队建设

《餐饮管理》课程改革必须有高质量的教师团队作保证,教师队伍始终是精品课程建设的关键和保证。一是“双师双能型”教师培养特别重要。目前餐饮课程的教师大多是从学校到学校,缺乏行业经验,专业师资匮乏问题突出。要鼓励青年教师到国内著名酒店进行综合培训,通过进修学习、挂职锻炼、调查研究和业务培训等形式加强实践能力锻炼。二是要聘请实践经验丰富的企业餐饮管理专家。采用“走出去,请进来”的方式,依托校企合作基地,邀请酒店行业专家到学校为教师进行系统的餐饮专业技能培训,不断提高教师的实训实践水平。聘请万豪、洲际、柏悦等国际知名品牌的高级管理者担任《餐饮管理》的校外指导教师或兼职教师。

3《餐饮管理》课程教学方法和考核评价方式改革

《餐饮管理》是一门理论与实践紧密结合的专业课程,要通过灵活的课堂组织,激发学生的内生动机,充分调动学生的学习主动性、积极性和创造性,全面提高学生的技术应用能力和创新能力。

3.1《餐饮管理》课程教学方法改革

《餐饮管理》课程在教学过程中要灵活采用校内校外、线上线下等多种教学方法进行教学。一是线上线下混合式教学模式。用好中国大学MOOC等资源,开展线上线下混合式教学,学生可以在网上直接下载本课程的所有教学资源,包括教学大纲、课程介绍、授课教案、课件案例、餐饮服务技能录像等。二是经典案例教学。在教学中将案例分析作为对学生掌握理论知识和分析解决问题能力的检验,让学生以小组为单位进行资料检索和问题分析,并提出小组讨论意见,加强了学生的团队意识,同时也能起到相互启发的效果。三是情境模拟训练。餐饮服务与管理中有许多重要职业岗位,通过情景模拟的方式可以起到学生之间相互启发的作用。如服务意识

的培养一直是教学的难点,可通过一些服务情境模拟练习,如迎宾、点菜、餐间服务等常见情境,较好培养学生的服务意识和技能。四是实践教学法。满足本课程实践教学的需要,通过教师的示范操作,让学生模仿进行餐饮服务项目实训,实现学中做、做中学,提高餐饮服务技能与管理能力。统一安排学生在第7学期到酒店餐饮实训;安排学生参加档次较高的餐饮论坛,提高学生对餐饮服务与管理的认识。

3.2《餐饮管理》考核评价方式改革

《餐饮管理》课程考核评价要强化课程教学的能力导向,建立科学合理的考核评价体系,客观全面地反映学生的学习成绩。一是改革完善课程评价体系。洛阳理工学院酒店管理课程实行过程考核与结果考核相结合、理论考核与技能操作考核相结合、课程考核与行业要求考核相结合的“三结合”考核形式,技能测试占30%,平时成绩占30%,期末理论考试占40%。通过本课程学习,学生必须明确餐饮行业对人才的需求标准以及酒店业的未来发展趋势。二是改革完善校内教学效果评价体系。通过教师、学生及系、教研室教学质量的互评,主要从教学能力、教学特色、团结协作、吃苦耐劳、为人师表、教书育人等方面检查该门课程的教学效果。侧重点是学生对该门课程进行评价,评价内容包括老师的教学态度、教学方法、授课仪表、学生参与程度、多媒体课件以及学生对老师的教学满意度等方面。三是改革完善校外实习单位评价体系。洛阳理工学院酒店管理专业建立了完整的校外实习基地,所有实习单位都是国际著名星级酒店,通过学生在实习过程中的表现,实习单位对学生的评价,检查学生的学习效果以及教学效果。建立产教融合的信息资源共享平台,可以及时发布更新学生实践活动、产学研合作、学术交流、行业讲座等相关信息。

[参考文献]

- [1]刘江海.基于就业导向的酒店专业教学方法研究与实践——以《餐饮服务与管理》课程教学实践为例[J].江西青年职业学院学报,2010,20(01):92-93.
- [2]陈新开.工学结合实践效果刍议——以酒店管理专业学生素质培养为例[J].黑龙江高教研究,2010,(08):170-172.
- [3]张素梅,谢雨萍,王祖良.基于应用型本科酒店管理专业的“餐饮服务与管理”课程教学改革研究[J].梧州学院学报,2018,28(05):100-103.
- [4]辛灵美.酒店管理专业教学改革与创新分析[J].人力资源管理,2018,(05):205-206.

作者简介:

李玉华(1965—),女,汉族,河南省开封人,副教授,本科,研究方向:酒店餐饮管理。