

关于开展双语餐饮服务课程的探讨

黎 迪

(珠海市技师学院, 广东 珠海 519015)

摘要: 随着全球化的不断加深,旅游业也在蓬勃发展,英语作为一种全球性的交流工具,在旅游与酒店管理专业中起着至关重要的作用。掌握好酒店服务英语能够帮助从事酒店管理工作的同学们,更好地与国际客户进行合作和交流。而酒店服务中,餐饮服务面客的几率最高,本文通过对传统餐饮服务英语课程和双语餐饮服务课程的分析,探讨如何开展双语餐饮服务课程更适合旅游与酒店管理专业学生的发展。

关键词: 双语; 餐饮服务; 课程; 探讨

随着旅游业的发展,国际交流合作机会的增多,酒店行业对从业者英语水平的要求也越来越高。作为培养技能人才的技师学院,应该如何提高旅游与酒店管理专业学生的英语应用能力,成为迫在眉睫需要解决的问题。

专业英语课程是服务于专业的发展的,如何让学生在掌握中文知识的同时,也掌握好英语知识,这是个难题。但双语课程或许能解决这个问题,双语课程即在上中文知识的同时,也在上英语知识。但新的问题来了,该课程是让英语老师上呢?还是中文老师上?英语老师对专业知识了解得不多,没有经过系统的专业理论知识学习,上课也会没底。让中文老师上的话,虽然从小学到大学都有英语课,但是要上课,还是有难度的,对于英语的发音、语法、知识点的讲解不够专业,教英语和会英语是两件事,教语言和教普通理论课,有着不一样的课堂设计和教学方法,甚至学生还会对老师的教学水平产生质疑,老师的心里就更慌了。

所以,双语餐饮服务课程的实施需要两位老师来上,这样才能达到更好的效果。那应该如何开展双语餐饮服务课程呢?首先,来分析以下传统餐饮服务英语课程与双语餐饮服务课程的利与弊。

一、传统餐饮服务英语课程

(一) 利

传统的餐饮服务英语课程通常有较长的历史背景,积累了丰富的教学经验和资源,老师的讲解会更详细,知识点分析,语法点讲得更深入,可用的教材较多,补充的案例、句型也多,还会有配套的英语对话视频。传统餐饮服务英语课程注重理论知识的系统性和完整性,能够为学生提供全面的基础知识。

专业性方面,传统餐饮服务英语会更注重英语在餐饮服务中的应用,如情景模拟的训练和点评会更系统,而情景模拟需要花费大量的时间,前期基础知识的铺垫,和学生业余时间的训练也将大大影响情景模拟的效果。在英语餐饮服务课程中,最终的目的是学生可以用英语应对餐饮服务中的英文对话。传统餐饮服务英语课程更专注于餐饮服务领域的英语应用,能够帮助学生快速

掌握行业术语和日常交流用语,为学生从事国际餐饮服务打下坚实基础。课程内容紧密围绕餐饮服务的实际需求设计,如预订服务、迎送宾客、点菜、席间服务、结账等,使学生能够在实际工作中灵活运用餐饮服务英语。

(二) 弊

传统的餐饮服务英语课程更多地关注英语技能的培养,忽略了酒店服务专业知识的传授,这在多元化的国际环境中可能限制了学生的发展空间,对于中文知识的灌输便少了,学生中文课程与英语课程上课时间很难同步,有的甚至差一个学期,学生对于同一个领域知识的学习,分开了不同的时间段学习,就技校学生的学习能力,很难自主地把中文的知识联系在一起。这样,学生学习新知识的效果会大大降低。

除此以外,虽然餐饮服务英语会涉及一些中、西餐的文化知识,但学生对中、西餐及其他文化的深入理解可能不足,这样会影响学生对专业知识的储备,以及对中西餐礼仪、服务流程差距的认识。如何能更好地联系到情景对话中,这就需要中文老师的补充,但中文老师不一定知道英语老师正在教授什么内容,这样两门课是独立的,学生对中英文知识的学习也就脱节了。

传统餐饮服务英语课程往往过于注重理论知识的灌输,从而忽视了实践操作的重要性,导致学生在实际工作中难以应用所学知识,与真实工作场景相距甚远。

除此以外,传统餐饮服务英语课程缺乏创新和灵活性,课程内容更新较慢,难以适应快速变化的市场需求和行业发展趋势。

二、双语餐饮服务课程

(一) 利

双语餐饮课程,是中英文餐饮服务课程同时开展的,学生分为两组,一组上中文,一组上英文,然后互换,如:一个上午4节课,第一组1、2节课上中文,3、4节上英文。这样,能让学生在学中文餐饮服务知识的同时,也能掌握相对应的英文知识,为日后实际工作打好中英文切换的基础,提升学生的沟通能力。

众所周知,大型酒店里的工作牌、指示牌、物品标签、电脑软件等都是英文的,极少有中英文对照版。这就需要提前培训学生英语的语感,和熟悉酒店服务的专业术语,日常用语,这样到了企业,才能更快地适应酒店的工作环境。

小班教学,学生的注意力更能集中,老师有更多的时间对学生口语进行训练和纠正,学生情景模拟效果会更好。这样,老师便能更快地掌握学生的学习情况,了解每位同学对新知识的接受能力及存在的问题。

中英文同步学习,让同学们能更深入地了解餐饮服务的中文知识与英语情景发生的原由及逻辑关系。贯穿着餐饮摆台的实操和英语情景对话的训练,更符合高级餐厅服务员的考证需求,提前训练学生考证的技能和语言表达能力。

通过双语餐饮服务课程的教学,学生不仅能学习到酒店餐饮部门的基础理论知识,还能在实际操作中运用专业知识,提升他们的专业素养和服务意识。随着经济全球化的推进,酒店业与国际接轨的程度加深,对具备良好跨文化交流能力的复合型人才需求增加。双语教学能够帮助学生在未来的职业生涯中更好地适应国际化的工作环境。

(二) 弊

教材:双语餐饮服务课程仍在试行中,暂无成熟、完全符合的教材,只能在已有的教材下补充符合实际工作场景的学习内容,这就需要老师去企业调研,提取工作任务,然后制定教学计划、工作页、信息页、PPT等。

课时:中英文课时安排的差异,中文实操类课程,需要连堂(如1-4节连上)更有利于学生训练,因为餐具的准备和收拾需要一定的时间,如果上两节课,准备和收拾用掉了20分钟,剩下训练的时间,每位同学能练到的时间就很少了,训练的效果便会大打折扣了。但如果连着上4节或6节课,一周的课在一天内上完,对于语言的学习是不利的,学习效果也没那么好,因为语言是需要持续性学习,反复记忆的,如每次2节,一周能上2-3次英语课的话,学生在老师的授课中学习,与英语知识的不断碰撞,这样记忆会更深刻。可是连着上6节课的话,一周只上一次课,学生一周只见老师一面,知识很容易就忘了,通常这周就忘了上周的知识,老师在复习阶段,感觉又像上新课一样,特别费劲,学生一问三不知,也很有挫败感。而且一天上6节课,学生也会疲倦,上课注意力就不集中,严重影响教学效果。所以,双语课程需要有足够的课时,如一周8节课,就可以上分两个上午来上。

师资:除了课时量大以外,师资也要足够,因为一个班需要两名老师,师资的需求量比原来增加一倍,而且该课程对任课教师要求也比较高,最好是双师型的教师,既懂得理论知识,也拥

有实操技能,英语老师也应持有高级餐厅服务员证,这样才能更好地把英语情景对话和实际工作场景相结合,在授课中,让学生尽可能地深入了解教学内容更深层次的含义。

场所:双语餐饮服务课程对教学场所要求也很高,必要同时有两个场所,一个是理论教室,一个是餐饮实训室。如有多个年级,同一年级又有多个班级,那实训室的安排可能就满了,甚至不够。所以可能还需要多建一个实训室,这样,对学校的场地和财政的需求也增大。

学生:对于一些学生来说,双语餐饮服务课程可能会增加学习难度,尤其是外语基础较薄弱的同学,学起来会感到吃力,这样会影响学生学习的积极性和效果,甚至有的同学会放弃学习英语,参与课堂活动的积极性不高。

三、如何更好开展双语餐饮服务

综上所述,双语餐饮服务课程能够帮助学生掌握流利的英语,使他们能够更好地与外国客人沟通,提升外语餐饮服务能力。这对于在酒店和餐饮行业工作的同学来说尤为重要,因为学生毕业后大部分需要在高星级酒店工作,直接接触外宾。所以,在校期间,能把餐饮服务的基础知识和专业技能、英语应用技能掌握好,对每一位学生职业生涯的发展都是有好处的。

因此,为了双语餐饮服务更好的开展,学校专业教研室需要完善教学的相关资料,选择优秀的教师团队,培养更多的双师型教师,课时安排充足,教学场所有保障,课堂设计要因材施教、设置有梯度性的教学任务,设置有趣的教学活动,吸引学生的注意力,从而营造轻松愉快的学习环境。这样,才能更好地开展双语餐饮服务。

最后,专业系应为学生创造更多酒店实习的机会,从而检验学习的效果,让学生们做到真正的理论与实际相结合,做到学以致用。这对学生未来的职业发展积累宝贵的经验,也为学校的教学、课改提供有力的支持。

参考文献:

- [1] 王天辰.高职院校“餐饮经营与管理”课程双语教学研究[J].教育现代化,2018,005(051):325-326.
- [2] 钟瑶,梁艳.双语教学模式在酒店管理专业教学中的实际运用研究——以《餐饮服务与管理》课程为例[J].才智,2018(24):1.
- [3] 王天辰.高职院校“餐饮经营与管理”课程双语教学研究[J].教育现代化,2018,005(051):325-326.
- [4] 梁海兰,赵聪,颜钰菟.高职院校酒店管理专业双语教学改革研究与实践——以《餐饮服务与管理》课程为例[J].精品,2020(6):1.