

# 餐饮管理专业创业教育模式的研究与实践

## ——以中西式点心制作课程为例

孙 卉 邱伟芳

(桂林旅游学院, 广西 桂林 541004)

摘要: 随着职业教育改革深入, 餐饮管理专业创业教育模式应得到进一步优化, 教师要积极引入新的创业教育理念、授课模式, 更好地引发学生创业兴趣, 增强他们对所学知识的理解 and 应用水平, 助力其创业能力进一步发展。鉴于此, 文本将针对中西式点心制作课程展开分析, 并结合餐饮管理专业创业教育模式, 探寻新的育人策略, 助力餐饮管理专业创业教育水平得到进一步发展。

关键词: 餐饮管理专业; 创业教育; 中西式点心制作; 策略

### 一、餐饮管理专业创业教育现状分析

#### (一) 社会环境较差, 创业意识不足

环境对提升创业教育效果意义重大。但是, 在当前的社会环境下, 很多高校并未对创业教育提起充分关注, 另外, 家长对于高校生创业也存在反对观点, 他们认为高校生创业的风险过大, 会增加孩子的压力, 不利于他们未来快乐、健康成长。同时, 部分高校生缺乏明确的职业规划, 创业意识不足, 这就导致其难以将所学知识应用到创业活动中, 这也在很大程度上阻碍了他们创业能力的提升。

#### (二) 综合能力不足, 合作意识缺失

若想提升餐饮管理专业学生的创业水平, 必须要重视对其综合能力的发展, 这也是提升创业教育效果的必经之路。但是, 当前很多高校生的自制力、创新能力较为不足, 缺乏必要的合作意识, 这对其后续的创业活动开展极为不利。同时, 很少有高校生能具备较强的共赢意识, 沟通能力不足, 他们更关注个人利益的得失, 这对之后的创业教育工作开展会产生极大不良影响。

#### (三) 创业能力不足, 缺乏实践机会

现阶段, 在开展餐饮管理专业创业教学时, 课堂仍是最主要的育人阵地, 很少有高校能够结合教学现状, 设立相应的实践创业基地, 导致学生缺乏必要的实践创业机会, 不利于其创业能力提升。同时, 由于多数学生创业能力不足, 即使高校与部分企业达成了合作关系, 高校生也会由于自身创业能力缺失, 难以充分利用企业的创业资源, 这样就形成了一种负面循环。长此以往, 高校生的创业机会变得越来越少, 冒险精神、创业意识也难以得到有效发展, 不利于创业教育质量提升。

### 二、餐饮管理专业创业教育优化的意义

#### (一) 符合现代教育改革发展趋势

若想提升餐饮管理专业创业教育效果, 我们应重视对教育模式、教学过程的优化, 这样方可为高校生的创业能力提升、综合能力发展打下坚实基础, 助力现代教育改革综合水平进一步提升。通过开展创业教育, 能够激励教师更为主动地探寻新的育人模式, 引入新的教学辅助手段, 进而对餐饮管理专业教学课堂展开进一

步优化, 为高校生创设一个更具吸引力、趣味性、实践性的学习氛围, 不断强化他们的创新意识、冒险精神、个人技能、创业能力, 避免其出现照搬式学习、模式化学习的情况, 这对推动现代教育改革有重要作用。

#### (二) 有利于提升学生综合素质发展

通过开展餐饮管理专业创业教育, 能够助力高校生的综合素养、就业竞争力进一步提高, 使其更好地适应社会发展, 成长为德才兼备的优质人才。在创业教育中, 创新意识培养是极为关键的构成部分, 通过发展高校生的创新精神, 能够助力其思维能力进一步发展, 为其后续的创业打下坚实基础。此外, 在高校餐饮管理专业开展创业教育, 能够助力高校生的思想境界、视野宽度有效提升, 能够使其学会从不同角度、方向思考问题, 这对提升他们的就业竞争力有极大促进作用。

#### (三) 有利于缓解餐饮管理就业压力

近年来, 高校招生人数在不断提升, 一些就业问题也逐渐凸显出来。为了缓解高校生的就业压力, 解决择业困难问题, 政府出台了很多激励政策, 创业教育也正是在这样的背景下被提出。通过鼓励高校展开创业教育, 能够大幅提升高校生的就业灵活性, 有效缓解他们的就业压力。通过将创业教育引入餐饮管理专业教学, 能够让高校生对未来的就业产生一个新的理解和认知。从这里我们可以看出, 高校餐饮管理专业创业教育能够为高校生提供一个更好的就业发展机会, 使其能够随时保持较为先进的就业、创业思想, 使其不断朝着综合型、全面型人才的方向发展, 最终帮助其实现更高水平的就业, 缓解餐饮管理专业学生的就业压力。

### 三、餐饮管理专业创业教育策略——以中西式点心制作课程为例

#### (一) 优化创业环境, 激发高校生创业意识

若想提升餐饮管理专业创业教育水平, 我们应重视对育人环境的优化, 通过营造一个全员参与、人人重视的创业氛围, 帮助高校生对餐饮管理专业创业产生一个正确的认识, 从而引发其创业意识, 为其之后的创业实践打下坚实基础。现阶段, 很多高校生并未对餐饮管理专业创业教育产生正确认知, 在他们的心理层

面仍存在一定误区。为此,我们结合本校实际情况,定期邀请一些创业成功的校友来校讲座,并结合他们的创业经验、实际案例展开分享,从而对高校生的思想产生影响,引发其创业积极性。另外,高校可组织一些餐饮管理专业创业交流会,并在此过程中为高校生展示一些成功的创业计划、创业方案,为其介绍一些国内外优质的创业公司,以丰富创业教育内容,引发高校生的创业学习主动性,激发其创业意识。

## (二) 丰富教育路径,深化高校生创业理解

为进一步增强高校生对创业教育的理解,我们应重视对教育路径的优化及创新,引入更为多样的育人方式,进一步提升创业教育效果。在教学实践中我们可以发现,部分学生的创业能力、创业意识较差,这就需要在开展创业教育时,选择更为适合的辅助手段,帮助学生更为深入地理解中西式点心制作课程的内容,为其后续的创业实践打下坚实基础。

### 1. 结合微课拓展教育路径

在开展中西式点心制作课程教学时,我们已尝试将微课引入创业教育课堂,帮助高校生更为直观、深入地理解所学知识,增强他们解决实际问题的能力,为其之后的创业实践打下坚实基础。在设计微课时,我们应控制好微课时长,最好能将其控制在5-10分钟左右,这样除了能保证高校生将注意力更好地集中在微课上,还可避免关键知识点融入不足的问题,从而突出微课在中西式点心制作课程中的育人价值。

### 2. 结合小组合作拓宽路径

在开展中西式点心制作课程教学时,我们可尝试将小组合作这一辅助模式引入课堂,帮助高校生逐渐形成良好的合作意识、合作能力,促使其更好地将创业计划落到实处。在教学中,我们首先应对高校生的中西式点心制作知识储备、创业素养等展开分析,而后将其分为几个创业小组,并对他们提一些创业过程中可能出现的实际问题,使其能够结合问题展开讨论、沟通。通过此方式,高校生将逐渐形成较强的分析能力、沟通能力、创业精神,深化他们对创业活动的理解,提升其团队合作意识与能力,深化高校生创业理解。

## (三) 深化校企合作,增强实践能力

若想提升高校餐饮管理专业创业教育效果,我们应重视对校企合作活动的进一步深化,这样方可为高校生提供一个更好的实践创业平台,使其在实践中创新、发展,帮助他们掌握更多创业所需的能力与知识,助力其综合素养不断提升。但是,在以往的校企合作活动中,我们会发现部分企业存在不愿接收高校生的情况,出现这一问题的原因在于,很少有高校生能够满足企业的用人需求,企业方面需要花费大量的时间、资源、精力对他们展开基础培训,这会阻碍企业获得更大的经济效益。针对这一情况,我们可以在高校生步入实践岗位前,对其展开针对性专项培训,帮助他们更好地掌握企业工作所需的各项技能,缩短他们步入企业后的适应时间。另外,结合针对性培训,能够帮助高校生

入企业后对工作流程展开进一步优化、创新,从而提升工作效率,强化其自身实践能力,这对其之后创业能力提升有重要促进作用。

## (四) 关注师资建设,构建“双师型”团队

在开展餐饮管理专业创业教育时,我们应重视对师资队伍的建设,这样方可保证高校生更好地掌握所学的中西方点心制作课程知识,提升育人质量。在以往的餐饮管理专业创业教育中,很少有教师能主动更新自身的创业教育知识体系,将理论转化为实践教学能力的水平也略显不足。在校企合作中,高校学生的指导“师傅”虽有较强的实践水平,但其掌握的知识系统性不强,缺乏相应的创业经验,因此也很难对高校生展开深入、全面的系统化教学。针对这一情况,高校可定期将一些教师送入企业交流学习,在进入企业后,教师可结合自身掌握的专业知识,结合一些实际问题展开知识扩充,以此更好地掌握市场上的新兴技术与设备,这对之后开展创业教育工作有极大助力作用。

另外,积极引进优质的行业兼职教师,行业教师可将自身的实际工作经验、遇到的问题、解决问题的方法等分享给高校生,这对其后展开创业工作有极强的指导作用。不仅如此,高校生可以将兼职教师看成是一个“窗口”,从而帮助自身对于当前的市场环境、行业发展趋势产生更为深入了解,这对创业实践的开展有极大助力作用。在招聘教师时,高校不能只是关注应聘者的学历,还应着重分析其对创业工作的理解、行业的认知等因素,这样方可组建一支专业性强、创业思维丰富的“双师型”育人队伍。

## 四、结语

综上所述,若想提升餐饮管理专业创业教育水平,我们可以从优化创业环境,激发高校生创业意识;丰富教育路径,深化高校生创业理解;深化校企合作,增强实践能力;关注师资建设,构建“双师型”团队等层面出发,不断探索,不断改进,促使餐饮管理专业创业教育质量提升到一个新的高度。

### 参考文献:

- [1] 汪清蓉,陈忻,徐颂,李飞,曾飞.高校创业教育、劳动教育与专业教育的融合实践与反思——以《餐饮管理实务与运营》课程改革为例[J].高教学刊,2021,7(12):42-45.
- [2] 钟宝,李应华,李凤林,赵珈瑶,李超.“互联网+”背景下高校餐饮管理专业人才培养模式及课程改革探索研究[J].农产品加工,2019(24):92-94.
- [3] 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].旅游纵览(下半月),2018(16):220-223.
- [4] 刘澜江.产业转型升级背景下院校餐饮管理创业型人才培养研究[J].农产品加工,2017(24):77-79.

项目名称:餐饮管理专业创业教育模式的研究与实践——以中西式点心制作课程为例;项目编号:2012JGB294;桂林旅游学院教育教学改革研究项目;名称:面向新工科地方应用型本科食品质量与安全专业实践教学体系的建构与实践;编号:2020XJJG019。