

# 基于项目教学模式的酒水课程改革与实践

张远连 汤文奇

(南京工业大学浦江学院 国际酒店与饮食文化学院, 江苏 南京 210000)

**摘要:**酒水课程是酒店管理专业学生必须学习并掌握的专业基础课程,但由于酒水课程知识体系的庞大性、操作和服务的复杂性以及对实操能力的高要求性,使得多数本科院校开设的酒水相关课程并不能很好地满足酒店管理学生职业发展的需求,学生在课堂学习的酒水知识与技能和行业需求严重脱节,酒店管理专业毕业生走上工作岗位之后无法将所学知识迁移到实际的工作中,从而产生对自身能力和本专业的质疑。本研究将项目式教学法引入酒水课程中,以《酒吧与酒水管理》课程为例,基于项目式教学模式,结合行业调查结果,指出目前《酒吧与酒水管理》课程在课程设计与实施过程中存在的问题,并针对性地提出了《酒吧与酒水管理》课程改革与实践的主要措施,提升课程的教学效果,使课堂教学更好的与行业需求衔接。

**关键词:**项目教学模式;酒水课程;课程改革

餐饮类课程作为酒店管理专业课程的核心课程之一,目前国内众多本科类高校的酒店管理专业开设的餐饮类课程中酒水课程是酒店管理专业学生必须学习并掌握的课程,但由于酒水知识体系的庞大性、酒水操作与服务复杂性,使得多数本科院校开设的酒水相关课程并不能很好地满足酒店管理学生职业发展的需求,学生在课堂学习的酒水知识与技能和行业需求严重脱节,酒店管理专业毕业生走上工作岗位之后无法将所学知识运用到实际的工作中,从而产生对自身能力和本专业的质疑。其根本问题在于酒水类课程的设计、实施、评价与考核等方面,导致酒水课程的培养目标无法实现。目前多数院校普遍采用的酒水课程教学模式主要以理论教学为主,依托理论教室和专业教师进行教学,而在课程的教学过程中学生实训环节的设计较少或者设计不合理,从而导致学生在完成酒水课程学习之后对酒水专业知识的掌握和运用不理想。基于以上背景,本研究将项目式教学法引入酒水课程中,以《酒吧与酒水管理》课程为例,赋予酒水课程若干个主题项目,通过不同主题项目的完成达到知识学习的目的。目前项目式教学是一种在应用型本科各专业课程教学中常用且效果显著的教学方法。

## 一、基于项目教学模式的《酒吧与酒水管理》课程改革路径和基础

《酒吧与酒水管理》是我院酒店管理本科专业开设的专业选修课。本课程对应用型本科酒店管理专业来说属于专业能力的培养课程,授课总学时32个,其中理论学时24个,实践学时8个,

课程考核方式为考查。在改革前本门课程也安排了一部分的实训教学项目,主要还是以理论教学为主,在掌握相关理论知识的基础上进行实训,坚持理论与实践相结合的原则。在经过几个学期的授课后,发现学生的学习效果不理响,并且学习方式比较被动,但学生对本门课程表现出浓厚的学习兴趣,因此为了能够培养学生的酒水专业能力,实现“以学生为中心”的课堂教学理念。本门课程教学小组对该课程进行改革,参考行业专家对酒店管理专业实习生或毕业生酒水服务与管理能力的评价,结合学校“工本位”的办学理念,将项目教学模式运用到本门课程的设计与教学中,将传统酒水课程中的教学内容进行重新整合,将要掌握的知识内容划分成为若干个相对独立的教学项目,再将每个教学项目划分成若干个任务,教师在教学过程中,需要先对项目进行分解并作解释说明,然后由学生分工协作,在限定的时间内完成项目任务。通过将项目式教学法运用到酒水课程的设计与实施中,较好地实现了课堂中心的转变,学生扮演课程的设计者与实践者,教师扮演课程的引导者,通过项目式教学培养学生的项目观念,提升教学效果,为学生的专业实践和就业打下坚实基础。

## 二、基于项目教学模式的《酒吧与酒水管理》课程设计

### (一) 岗位社会需求调查与课程内容选取

当下酒店行业发展迅速,专业人才需求量大幅增加,并且对人才专业水平的要求也在不断增加,因而对酒店管理人才培养提出了更高要求。应用型本科院校酒店管理应以学生职业发展和行业需求为导向,建立基于酒水服务与管理岗位工作过程的课程体系,进入培养出高知识高技能高素养的人才。目前国内酒店行业酒水专业人才的供应不能满足行业对数量和质量的要求,因而变成影响酒店业发展的影响因素之一。酒店餐饮部的酒水服务与管理人才缺乏。因此对于社会需求的调查是课程改革与实践的基础性工作。此调查的目的在于了解酒店行业对应用型本科酒店管理专业人才培养的现状的认知,主要从行业发展、职业认知、酒水知识、酒吧管理知识等方面展开,为专业课程设计和改革提供建议和意见。

课程内容的选取是以提升学生的酒水专业能力为目标。通过对行业专家的调研,了解目前酒水服务与管理岗位的工作过程,在将工作过程拆解成若干相对独立的典型工作任务,在以典型工作任务为基础进行教学项目的设计,实现教学内容与岗位需求相结合,教学内容服务于行业。对于本专业学生而言,科学且时效性强的教学目标也有利于培养学生的专业能力,帮助学生对未来

的实践做出一定的规划。本研究通过访谈和问卷调查的形式调查了南京地区约 15 家高星级酒店的 58 位餐饮管理者,从职业认知、酒水制作、酒水服务、酒水品鉴和酒吧运营管理五个维度全面了解目前本院酒店管理实习生在酒水服务与管理相关岗位实习的具体表现,采用里克特五级量表对学生的具体表现进行评价,找出院校培养的薄弱和缺失点。以此为基础展开课程内容的选取和课程项目设计。在进行教学时强调教学情景的真实性,如鸡尾酒会的举办从场地布置、设施设备准备、仪容仪表要求、操作与服务规范等都要真实再现行业经营的实际情况,使学生现在课堂学习过程中感受到职业氛围,增强学生对职业的了解与适应。

(二) 岗位工作过程与任务分析

对酒水服务与管理岗位能力的需求,进行学生社会、专业和方法能力的训练与培养。职业能力的培养以能力知识获取、掌握、运用和创新为重点。职业能力作为个体完成岗位职责和工作任务的能力所在,因而在酒店管理专业人才培养过程中,应构建出具体的岗位工作环境,这些对学生职业素养、职业道德和知识技能的获得起着至关重要的作用。在分析岗位工作过程中充分考虑学生的实际情况,将学生作为课程设计与改革的中心,体现学生的主体地位,使学生完成从学会到会学的转变。《酒吧与酒水管理》课程的设计与改革以具体岗位的工作过程为基础,运用项目教学

|                |                                                          |                                                                                                                                           |      |
|----------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 项目一：行业人文       | 主题活动与项目考核                                                | 学习方法                                                                                                                                      | 参考学时 |
| 酒吧人文探索         | 主题酒吧参观（星级饭店酒吧和餐娱市场酒吧）<br>酒吧市场调研                          | 本课程课程改变了教师为中心的授课方式，工作任务下达，学生分组先行市场调研，查找资料，先行制定计划，设计方案，课堂先行发言汇报，教师讲在前变为学生做在先，学生由被动学变为主动学，教师手把手教变为学生想在先、创在先，学生由无兴趣变为学有乐趣，学有成效,教学主体发生了根本性转移。 | 4    |
| 项目二：职业认知       | 主题活动与项目考核                                                |                                                                                                                                           | 参考学时 |
| 调酒师职业探索        | 1.IBA（国际调酒师协会）调研<br>2.调酒师访谈（星级饭店酒吧和餐娱市场酒吧）               |                                                                                                                                           | 4    |
| 项目三：酒水知识与鸡尾酒调制 | 主题活动与项目考核                                                |                                                                                                                                           | 参考学时 |
| 鸡尾酒探索          | 酒水市场调研<br>手绘世界酒水地图<br>品酒体验（发酵酒、蒸馏酒和配制酒）<br>IBA 经典鸡尾酒调制实训 |                                                                                                                                           | 12   |
| 项目四：酒吧创业实践     | 主题活动与项目考核                                                |                                                                                                                                           | 参考学时 |
| 酒吧经营探索         | 1. 主题酒吧项目策划书                                             |                                                                                                                                           | 12   |

在进行《酒吧与酒水管理》课程教学的过程中,采用项目式教学。依据酒吧的工作任务、工作过程,将酒水制作、服务、品鉴与酒吧管理进行知识、技能、素养层面的拆解,重新建构以实际工作任务为导向、以项目教学模式为载体的课程结构。坚持“以典型工作任务为主线,以职业能力培养为核心”的指导思想,按

模式,进行项目教学设计,借助知识讲授、技能实践、创新设计、小组协作、案例分析、市场调研等形式,在仿真模拟的情境中进行酒水服务与管理知识、技能、素养的学习,依托于实践学习的开展深化专业知识、技能和素养的提升。

在进行岗位工作典型任务分析时,成立本课程研发小组,小组成员由专业教师和行业专家构成。将酒水服务与管理整个工作过程是作课程培养目标,设计出与对应情景呈现工作工具、工作要求、工作流程和方法等。对酒水服务与管理岗位应完成的任务工作进行分析基础上,掌握具备工作模式内容和任务完成所需的知识、技能和素养。进而找出每个工作过程阶段的典型任务,为课程学习项目规划奠定基础。

(三) 课程学习项目规划与课程内容设计

在进行了社会需求调查、岗位工作过程和任务分析后,将倾向学科体系的酒水服务与管理知识进行分解、整合和重组,突破原有学科化侧重的内容组织方式,重新建构出过程导向、项目载体的课程体系,始终坚持以学生专业能力培养为中心的指导理念和思想,进行教学组织、实施和评价,实现教学目标和行业需求相统一,最终形成以专业能力、方法能力和社会能力培养为目的的学习项目和典型工作任务。课程学习项目规划如下表所示。

照具体工作流程进行分析,分析出课堂教学上所学的知识是否可以与社会实践相结合,按照具体岗位的工作过程,选择这个岗位中所运用到的专业知识和能力素养,进而形成具体的教学方案,实现教学实施与实际岗位相适应的教学理念。课程内容的设计如下表所示:

|      |           |      |      |
|------|-----------|------|------|
| 学习项目 | 项目一：行业人文  |      |      |
|      | 项目二：职业认知  |      |      |
|      | 项目三：鸡尾酒调制 |      |      |
|      | 项目四：创业实践  |      |      |
| 项目名称 | 典型任务      | 教学目标 | 参考学时 |

|                    |                                                                                              |                                                                                                                                     |    |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 项目一：<br>行业人文       | 酒吧文化渊源及其发展；<br>现代星级酒店与餐娱市场酒吧业态；<br>世界著名酒吧及其特色饮品。                                             | 了解酒吧业态的发展历史、现状与趋势；<br>了解世界著名酒吧发展历史和特色饮品。                                                                                            | 4  |
| 项目二：<br>职业认知       | 1. 调酒师国家职业标准解读；<br>2. IBA（国际调酒师协会）认知。                                                        | 1. 了解调酒师国家职业标准；<br>2. 了解国际调酒师协会。                                                                                                    | 4  |
| 项目三：<br>酒水知识与鸡尾酒调制 | 1. 酒水概述<br>2. 鸡尾酒认知；<br>3. 鸡尾酒基酒、辅料、装饰物认知；<br>4. 鸡尾酒基本结构与调制；<br>5. 鸡尾酒创新创作。                  | 了解鸡尾酒文化及其发展历史；<br>掌握鸡尾酒基酒类型与特点；<br>掌握鸡尾酒基本结构；<br>掌握鸡尾酒调制工具的功能与使用方法；<br>掌握鸡尾酒的调制方法<br>能够正确使用鸡尾酒调制工具调制 IBA 经典鸡尾酒，并能够在经典鸡尾酒基础上进行鸡尾酒创新。 | 12 |
| 项目四：<br>创业实践       | 市场调研与主题设计；<br>酒吧空间布局与氛围营造；<br>酒单与酒谱设计；<br>酒吧经营物资筹备；<br>酒吧组织设计与管理；<br>酒吧营销管理；<br>酒吧安全管理与成本控制。 | 了解酒吧筹建与运营管理流程；<br>掌握酒吧筹建与运营管理的任务及要求；<br>能够进行酒吧筹建方案制定，并进行酒吧日常运营管理。                                                                   | 12 |

### 三、基于项目教学模式的《酒吧与酒水管理》课程实施保障

#### （一）课程质量保障

《酒吧与酒水管理》课程的质量保障贯穿于整门课程的设计、实施和评课阶段。在课程设计阶段教师以人才培养目标、课程标准、教材和参考书为依据进行备课，注重课程的科学性与系统性。在课程实施阶段，教师注重学生本位的教学模式，启发学生思考，院系组织专家听课，并及时与授课教师进行交流，提升整体授课水平。在课程评课阶段采用学生评课、同行评课、专家评课等多元评课模式，并充分运用在线教学系统进行课程外的师生交流，确保课程质量。

#### （二）教学手段与软硬件保障

教学过程除了采用传统的视听资源、投影等方式以外，还基于现代教学平台建构动态的课程学习、交流平台，达到调动学生积极性和创造性的目的。通过参考相关国家精品课程，实现课程资源的补充。同时，本院建有咖啡实训室、酒吧实训室、大堂吧经营模拟实训区，每个学期还投入充足的课程教学材料来满足学生学习的需要，为学生实训提供保障。实训室由专业教师和管理员共同管理，确保学生在课外也可进行实训练习。

#### （三）课程评价与考核保障

由院系主任、教学秘书、相关专业任课教师共同参与组成课程实施保障小组，建立课程实施保障系统。在课程评价与考核方面，本课程构建多元评价体系，以过程和结果评价相结合，教师、团队、个人三方评价相结合，校内、校外评价相结合等多元评价体系替代了过去单一的以知识评价为主体的期中期末考试，不仅注重课程的终结性评价与考核，在课程实施过程中也进行过程性评价与考核，从多个维度对学生的学习情况进

行评价，提升了课程评价与考核体系的系统性与科学性，达到提升教学效果的目的。

### 三、结语

本研究依据酒水服务与管理岗位的具体工作任务和工作过程，分析完成工作任务所需的知识、能力以及素质，将传统的酒水课程知识进行解构，重新构建并设计了基于项目教学模式的课程内容，实现教学实施和行业需求相一致。同时，本课程教研小组计划提升《酒吧与酒水管理》的课程地位，增加课程的吸引力，合理增加课时，加大选修课的力度，会同行业专家、企业一线共同修订课程标准，教师深入企业调研，不断积累教学资源，强化师资队伍建设，制定计划，分阶段启动本课程的校本教材与精品课程建设。希望通过课程的全面改革来提升本专业学生的专业能力与素养，为行业培养应用型人才，践行“工本位”的办学理念。

#### 参考文献：

- [1] 程德慧. 产教融合视域下高职院校“课程思政”改革的探索与实践[J]. 教育与职业, 2019(3): 5.
- [2] 李强. 基于项目教学法的酒水调制创新实践教学探索[J]. 海峡科学, 2020(4): 2.

#### 课题项目：

项目名称: 基于项目教学模式的酒水课程改革与实践, 项目编号: 2021JG007Y