

# 基于课程思政的《餐饮服务与管理》的教学探索与实践

廖燕平

(苏州健雄职业技术学院, 江苏 苏州 215411)

**摘要:** 本文分析了高职酒店管理专业学生培养中存在的问题及原因, 提出在专业课程中加强“课程思政”的重要性, 并以《餐饮服务与管理》课程为例, 结合实际教学中的可行性, 挖掘了该课程的思政育人元素, 并进行了教学实践, 对该课程的课程思政效果进行了总结, 就该课程将来的努力方向进行了思考。

**关键词:** 高职院校; 课程思政; 探索; 实践

## 一、“课程思政”的指导思想

2016年12月7日至8日, 在北京召开了全国高校思想政治工作会议。会上指出: 高校思想政治工作关系高校培养什么样的人、如何培养人以及为谁培养人这个根本问题。要坚持把立德树人作为中心环节, 把思想政治工作贯穿教育教学全过程, 实现全程育人、全方位育人, 努力开创我国高等教育事业发展新局面。这一指导思想, 为课程思政奠定了理论基础, 为学校教育指明了发展方向。

## 二、酒店管理专业实施“课程思政”中存在的问题分析

### (一) 部分酒店管理专业学生的培养现状阐述

近年来, 国家经济蓬勃发展, 行业形势变化多样, 酒店业急需进行行业改革和思想更新, 这对酒店专业人才的需求更加严格, 提出了更高的要求。高职院校作为酒店人才的重要组成部分, 却存在诸多问题。比如高职院校酒店管理专业部分学生为专业调剂生源, 这些学生对行业的认知度、认可度不高, 也就造就他们毕业后从事本专业工作的意愿不强。据我校多年的毕业生就业调查数据显示, 毕业后从事酒店行业的毕业生不超过60%。同时, 高职院校的学生很多生源来自于中专院校, 比如3+3生源。学习能力较弱, 人文素养存在一定的问题, 职业道德和责任意识不强, 这与酒店行业强调“服务精神”的职业评价是矛盾的, 是相悖的。再次, 受传统高职教育理念的影响, 学校重技能轻知识更轻德育, 思政课、文化、人文课占比小, 没有在培养目标中重视学生的思想政治培养; 加之大多数专业教师虽然专业能力较强, 但对学生的职业道德与职业素质培养也缺乏重要性的认知, 思想教育流于形式, 浮于表面。最后, 高职学生自身的认知也存在“学习等于学专业技术”的错误思想, 学习具有较强的目的性, 那就是为了就业。

### (二) 酒店管理专业“课程思政”中存在的问题分析

在这样的现状下, 对酒店管理专业的学生进行思政教育显得尤其重要, 很多学校开始进行了课程思政的教学改革, 但在实施过程中还存在诸多问题。具体阐述如下:

#### 1. 高职酒店管理专业课程教育内容脱离思政教育

课程思政是近些年开始强调的教育理念。政策制定与实施行动存在一定的滞后性, 学校在培养方案和课程目标设置上, 还是强调技能的培养, 忽略思政教育。如果需要培养专业性的创新型人才, 必须要将思想政治水平与专业技术水平提高到同一个高度, 如果持续不重视思想素质教育, 学生将会失去为社会作出奉献、奋发图强的动力, 成为“躺平”的一代, 这使得我们高职院校以“培养高素质、高技能的复合型人才”的培养目标成为一纸空谈。

#### 2. 高职酒店管理专业教师不重视思政教育

部分的高职院校的传统教师, 在授课理念方面缺乏与思政教学关联的教学意愿, 无法将课程教学与思政教学做到“润物细无声”的潜移默化, 还是仅仅实现了好专业课的目的, 而不重视思想政治教育的培养。另外, 随着高职酒店管理专业教师队伍不断拓宽,

教师队伍中以中青年教师占比较多, 青年一代的教师在行动上注重对经济效益, 在思想上强调生活方式自由化, 一些青年教师思想价值出现多样性发展。部分教师表现出对思想政治教育认识薄弱的倾向, 注重教学、忽略思想政治教育工作, 形成了思政课程仅有表面内容, 缺乏实际内涵的思想观点。认为学生只要按部就班地完成专业课程, 在其他方面并无过多的要求。因此, 教师在科研选题、教改项目及教学评比等多方面仅有个别选择课程思政方向, 对“课程思政”理论研究得不够透彻, 领悟不够深入。

#### 3. 高职酒店管理专业课程教学评价缺乏思政评价指标

现阶段的高职课程的教学评价主要以期末理论考试、过程技能操作为主, 评价内容主要围绕学生对课程基本概念的理解程度、对专业知识的了解程度和职业技能的操练熟悉与规范程度为主, 没有将比如学习态度、团队合作、时间观念、及时主动、精益求精等思想政治教育融入到课程评价中, “以成绩论成败”的教学评价手段与思政教育是适得其反的, 也会带给学生错觉, 认为思政教育是一种选修内容, 在进行学习计划安排时, 在实际的学习过程中, 着重考虑专业的学习, 专注于知识重难点和易得分项, 而必略了一些必要优秀品格的塑造与培养。

## 三、《餐饮服务与管理》课程思政的探索与实践

正是在这样的思考下, 笔者对《餐饮服务与管理》这一酒店管理课程进行了课程思政的教学改革实践, 下面从课程选取依据、团队组建思考、教学内容选取、课程思政元素提炼等方面的工作实践进行如下阐述。

### (一) 课程选取依据

本课程是一门核心课程, 而且具有极强的专业性和操作性。它对学生职业规划的发展具有重要性的意义。可通过该课程, 不仅可以了解餐饮服务的基本技能、服务流程等; 更重要的是通过了解厨房管理、采购管理、销售管理等基本理论的学习, 能获得相应的管理知识; 最后, 课程与时俱进地提升了连锁化、信息化和规范化这一餐饮的发展主题, 为学生的双创教育提供知识支撑, 为学生从事高星级酒店工作打下良好的基础。

### (二) 课程建设思路

1. 组建教学团队。组建科学合理的教学团队, 有利于课程思政教学目标的实现。我们在选取教学团队成员时, 注重专业的有效融合、梯队的科学分布。团队中既有经验丰富的知识型教授, 也有具备酒店工作经验的工匠型教师, 还有善于挖掘课程思政元素的思政老师, 同时, 吸收企业老师参与课程思政改革, 为教学提供案例与素材, 为课程思政对接行业标准。团队成员互相学习, 取长补短。

2. 整合教学内容。在进行课程思政教学改革前, 团队进行了企业走访、学生问卷调查, 根据行业需求和学生学习的目的, 依据课程的基本教学内容和教学目标, 提炼出本课程大的思政目标。一是培养学生树立“爱岗敬业、精益求精”的工匠精神; 二是塑造“职业忠诚”“诚信守法”的职业精神; 三是培养“健康中国”“健康人生”的生活态度, 四是提升“会讲中国故事, 讲好中国故事”的民族认同感, 以行之有效的的方式, 融入到酒店管理的课堂教学内容当中。

3. 巧妙实施教学。教学团队利用学习强国、专业公众号、实训基地、合作企业等网络资源、平台收集案例, 利用泛雅平台和课程公众号, 采用课前预习、课中实施、课后评价的教学步骤, 利翻转

课堂,以情景模拟、实训操作、上台展示,主题讨论、案例分析、下企业参观等教学形式,“润物细无声”地将思政元素融入教学中。

### (三) 教学内容中思政元素的提炼

#### 教学模块一: 餐饮部概述

内容: 餐饮发展历程与餐饮部组织机构与职能; 餐饮经营的特点; 餐饮从业人员的素质要求。

思政元素: 依托专业培养方案, 帮学生塑造正确的职业观; 通过介绍我国酒店业的发展演变, 树立帮学生的家国情怀; 剖析优秀酒店人的故事, 构建正确的价值观。

#### 教学模块二: 菜肴酒水知识

教学内容: 中国菜与中国酒; 非酒精饮料。

思政元素: 了解中国传统饮食文化, 增强学生的民族自信心、民族自豪感, 让学生会讲中国故事、讲好中国故事, 在学习中成长, 最终具有专业精神、职业精神。

#### 教学模块三: 餐饮从业人员基本技能

内容: 托盘操作规范; 根据不同场景进行餐巾折花; 中西餐宴会摆台, 斟酒、上菜与分菜。

思政元素: 通过技能训练, 培养学生勤学苦练, 吃苦耐劳的专业精神, 精益求精的工匠精神, 服从管理、遵守纪律的意识, 不骄不躁、一丝不苟的工作态度。

#### 教学模块四: 中餐零点及宴会服务

内容: 中餐厅环境设计及布局; 零点餐服务流程; 宴会服务。

思政元素: 通过中餐厅环境设计, 在教学中带入双创教育、挫折教育, 通过中餐服务流程, 让学生了解 SOP 管理与个性化服务的重要性。

#### 教学模块五: 西餐及酒吧服务

内容: 西餐流派及不同的西餐服务方式; 西餐礼仪; 酒吧服务。

思政元素: 培养学生兼收并蓄的文化自信, 学习吸收西方先进文化的同时, 也要对民族文化充满自信。

#### 教学模块六: 菜单设计

内容: 菜单的功能与分类; 菜单设计的原则; 菜单制作过程, 菜单的发展趋势。

思政元素: 通过小组合作设计菜单, 让学生明确价格诚信、合法经营的重要性; 帮助学生树立科学的饮食结构, 增强体质, 树立健康中国的思想。

#### 教学模块七: 采购库存管理

内容: 餐饮原料采购、验收、库存与发放的原则与管理方法。

思政元素: 帮助学生树立食品安全意识, 培养学生精益求精、认真严谨的科学态度, 培养学生的法纪意识、职业操守。

#### 教学模块八: 厨房安全管理

内容: 会科学布局厨房; 了解厨房生产管理流程, 意识到厨房卫生与安全的重要性。

思政元素: 树立科学布局、标准化操作、一丝不苟的职业精神, 了解“有法必依”的内涵。

#### 教学模块九: 餐饮销售管理

内容: 顾客的餐饮消费需求, 线上与线下促销活动。

思政元素: 提高“以人为本”、可持续发展、与时俱进的意识。

### 四、经典案例分享

下面以课程中餐饮从业人员基本技能的中餐摆台这一节课为例, 介绍一下“课程思政”的具体实施过程。

(一) 学情分析: 木次课程的授课对象为酒店管理专业 3+3 二年级学生, 根据课前调查, 了解到他们在中专的时候对餐厅服务有一定的了解, 但对实际工作场景中并不熟悉, 缺乏踏实勤奋的工作作风。

(二) 教学目标: 在规定的时间内完成中餐摆台的基本流程, 引导学生树立培养踏实勤奋的学习态度和精益求精的工匠精神。

### (三) 教学环节:

教学环节一: 课前准备。通过超星学习通发布学习任务书和课前学习资料, 学生完成课前任务, 做好上课准备。

#### 教学环节二: 课堂实施。

1. 复习旧课, 导入新课。前面课程介绍餐饮从业人员的基本能力要求, 学生已经认识到做好一名高星级酒店服务员仅有喜爱是不够的, 还需要扎实的服务技能。

2. 教师讲解、示范操作。教师在示范过程中, 以身作则, 强调职业素养, 注意卫生, 规范使用托盘。注意手部卫生, 注意摆放餐具时的操作卫生。同时, 摆放完成后, 对摆放的结果进行检验。“没有规矩就没有方圆”, 用尺子对餐具摆放的距离要求进行检验。

3. 分组练习, 教师巡视。出现问题难免, 但要重视, 要参照标准反复练习, 熟能生巧, 精益求精。

4. 组织比赛, 以赛促练。分组比赛, 形成“比学赶帮超”的良好学习氛围。

5. 课堂总结与反思。点评练习情况, 再次提醒同学们要刻苦练习, 只有平时勤学苦练, 对待每一项标准都做到精益求精, 才能将来到工作岗位上为客人提供优质的服务。

#### 教学环节三: 课后拓展

布置课后任务, 在学校的酒店操作模拟实训室中, 实训室巩固课堂学习效果。

### 五、“课程思政”教学过程中存在的问题及对策

经过 2 轮的课程思政实践和探索, 获得了良好的成效: 教师的教学能力有所提高, 学生的职业幸福感与认同感也有所提高。该课程今后的努力方向主要有:

#### (一) 进一步挖掘课思政元素

在未来的教学课程中, 我们要考虑让思政专业相关的教师参与教学, 同时与企业进行紧密的合作, 紧跟时代的发展步伐, 将思政元素完美融合到酒店管理专业课程教学, 也要结合相关的新闻事件、视频以及思政教育案例等方面收集信息, 更新思政教学相关的数据库信息。

#### (二) 进一步整合思政与专业的融入

思政专业教学进程中, 也会出现跳出或者跳入的现状, 存在说教的现象。所以, 在具体的思政教育进程中, 要加强学生的自主实践能力和体验感觉, 教师要善于总结, 不断提升专业教学水平。

#### (三) 教学评价和思政教育高效结合

课程对学生评价的内容和标准, 不仅仅以基础的理论知识和餐饮服务能力为标准, 也要从全局的角度分析, 采用多元化的方式进行教学评价, 不断培养学生的学习习惯和态度, 提升学生的技能水平和专业素养的能力, 让学生全面发展, 提升餐饮服务教学效果。

#### (四) 开发思政教育相配套的教材

传统的思政素养格主要是思政教师在备课环节而收集到的素材。在将来教学中, 慢慢形成适应课程思政的活页教材, 逐步形成统一性的教学规范化, 做好标准化的教学设计。

### 参考文献:

- [1] 廖丽华. 高职院校“课程思政”建设下的教学探索——以《餐饮服务》课程为例 [J]. 经济师, 2021 (5): 187-188.
- [2] 张云. 高职院校酒店管理课程实施思想政治教育的思考——基于职业素养视角 [J]. 产业与科技论坛, 2019, 18 (23): 133-134.
- [3] 孙德伟. 高职院校餐饮食品安全课程思政教学研究 [J]. 无锡商业职业技术学院学报, 2020 年 4 月 (第 20 卷第 2 期): 84-87.