

中职院校基于“企、赛、课、教”的酒店管理专业 教学创新模式研究探讨

陈仁娟

(深圳市华强职业技术学校 广东深圳 518034)

【摘要】 本文针对培养中职院校酒店管理专业创新人才的教学策略,提出了基于“企、赛、课、教”的教学创新模式。并从“以企业需求,制定课程标准”、“以大赛要求,调整课程标准”;“以企业发展,制定教材内容”、“以大赛项目,优化教材内容”;“以企业的运营方式,总结教学方法”、“以大赛的竞赛形式,创新教学方法”;“以企业的制度,制定考核方法”,“以大赛的评分,优化课程考核方式”和“以大赛精神为指引,推进“双师型”队伍建设”等5个方面对“企、赛、课、教”的教学创新模式进行了诠释。

【关键词】 酒店管理;技能竞赛;双师型;创新模式

随着生活水平与科学技术的不断提高,人们对生活的追求逐渐由物质转向精神,其中旅游便是大家热门选择之一,连带着与旅游相关的行业也得到了飞速发展。酒店行业便是在此背景下快速发展起来的产业之一,为了更好的促进我国酒店行业的发展,中职院校应不断加强酒店管理专业人才的培养力度,增强人才创新能力与创新意识的培养,从而培养学生成为满足当今社会需求的创新型应用人才。因此,酒店管理专业在人才培养模式上应以符合行业发展为导向,符合各大赛要求为前提,深化对酒店管理专业教学模式的创新。

1 酒店管理专业人才培养的时代背景

根据中国饭店协会发布的2015年至2019年《中国酒店连锁发展与投资系列报告》中的数据整理,我国酒店行业供给持续增长,中国酒店客房数量从2015年的215.01万间增长到了2019年的414.97万间,期间的年均复合增长率为17.87%^[1]。由此可见,随着酒店业的高速发展,酒店专业急缺大量人才,特别是具有扎实理论知识和实践能力的专业技能人才,更是供不应求。目前,大量高职院校为酒店培养输送人才,但无论是数量还是质量上,都无法满足和适应高速发展的酒店业需求。因此,高职院校作为培养和输送酒店专业技术人才的主要渠道,创新教学模式,培养符合酒店需求的人才势在必行。

2 酒店管理专业现有教学模式存在的问题

随着中职院校酒店管理专业课程与教学改革的实施,专业教学水平得到大幅提升,人才培养取得显著成效,为酒店行业输送了大批人才。但因受到各方面的影响,中职院校的酒店管理专业在教学模式上还有很多不足,具体表现为:(1)人才培养方案不明确。如今,中职院校在制定人才培养方案的过程中不能细化学生的培养方向紧随社会发展需求,不能将各大赛的竞赛要点作为标准来及时调整人才培养方案。这样就造成了培养出来的人才既无法在各大赛中取得好的成绩也无法马上适应社会分工的发展需要^[2]。(2)教学内容相对陈旧。酒店管理专业教学内容普遍滞后于行业的发展,陈旧的内容对学生学习目标以及内容的选择产生不良影响,同时影响了学生对行业

发展趋势信息的获取,阻碍了学生对酒店管理知识与经营理念的学习、创新管理和应变能力的培养。(3)教学方法比较单一、考核方式比较传统。教师往往只会采取其中一种教学方式,其他的教学方式使用率较低。使得教师和学生课堂教学中处于一种对立的状态,教师不是作为学生的引导者,学生也并非课堂中的主导者。另外,理论教学模式仍然处在主要地位,学生只能接受理论知识,而无法将这些理论知识应用到工作实际之中。目前考核方式主要还是以对学生的理论水平考试为主,沿用陈旧的终考定绩的考核方式,很难将学生的学习态度、学习能力全面的体现出来。(4)校企合作与“双师”型队伍建设缺乏。目前,中职院校的酒店管理与知名酒店企业都存在着合作关系,但其合作的深度却远远不能满足专业实际技能的实习要求^[4]。而部分酒店为了节约人力成本,忽视了培训和教育,仅仅将学生当作廉价劳动力来使用,打击了部分学生学习的积极性。另外中职院校酒店管理专业教师绝大部分都是直接从高校本科毕业就直接进入学校。在教学中,他们往往具有较强的理论专业知识,但缺乏行业实践工作经验。

3 酒店管理专业教学创新模式探讨

本着“学中做、做中改、改中赛、赛中学”原则,以职业技能培养和实践为主线,知识学习与技能培养相结合,以达到提高教师教学水平、学生知识迁移能力的目的。提出以下几点教学创新模式。

3.1 以企业需求,制定课程标准;以大赛要求,调整课程标准

根据现有酒店行业的需求,制定课程标准,在现有课程标准的前提下,再通过技能竞赛的要要去调整现有课程标准并对其进行优化。

根据“世界技能大赛餐厅服务项目”指导的经验,适时地调整“西餐服务”的课程标准。新的课程标准是根据省级技能大赛的标准为依据,突出本课程的综合性和实践性,主要有以下三个方面的内容和特点:其一,西餐宴会及其包含的饮食文化内涵,使学生在省职业技能大赛和今后的工作实践中能比较轻松地掌握西餐的服务流程;其二,西餐服务工作必备的摆台服务技能和技巧;其三,咖啡、葡萄酒西式饮品服务技巧;

在课程的研发上也做了相应的调整,开设西式饮品课程,把一个班的学生分成四组。有四个老师同时授课,开设了酒水识别、西餐服务、咖啡制作和茶艺四个模块。一组学生上一个模块(约5次课)轮换到下一个模块,依次循环。彻底解决了实训课程周期拖太长,学生课堂无所事事,教师监管不全,课堂效率低下的问题。改革后提高了学生的学习兴趣 and 积极性,丰富了实训课堂的内容,提高了教学效果和效率。

3.2 以企业发展,制定教材内容;以大赛项目,优化教材内容

根据现有酒店行业的发展,制定教材内容,在现有教学教材的前提下,再通过技能竞赛的要要去调整现有教材内容并对其进行优化改进。

餐厅服务项目分为六大模块,包括咖啡制作、烈酒识别、葡萄酒识别、果盘制作、鸡尾酒制作和服务、宴会服务。在实际教学中,从理论到实训实践等环节,都按世界技能大赛项目内容要求进行整合。真正能使西式饮品课程教学能归位到“教、做、学”三位一体,增强学生的自主学习意识。同时在教学方法上,贯彻“以工作任务为中心,以项目课程为主体”的教学改革指导思想,增加行业经营实际中酒吧服务、西餐宴会服务的真实案例。例如果盘制作,选取5种水果,其中3种由裁判从西瓜、菠萝、苹果、橙子中随机抽取,另外两种有选手从猕猴桃、草莓、芒果、火龙果中自行挑选。果盘要考虑营养和色彩搭配、美观精致。

通过这些教学与实训,使学生具备设计水果拼盘、鸡尾酒调制的知识和能力,为其以后的职业能力奠定了基础。

3.3 以企业的运营方式,总结教学方法;以大赛的竞赛形式,创新教学方法

根据现有酒店行业的运营方式,总结教学方法,形成统一教学模式,在现有教学方式方法的前提下,再通过技能竞赛的要要去创新现有教学方法。

餐厅服务这一世赛项目除了技能娴熟,还要求选手要有好的沟通技能与良好的礼仪举止。全程要求选手用英文。选手不仅要会调制鸡尾酒、品酒、制作鸡尾酒还有宴会服务等,培养的学生掌握了多项技能,实现一个服务员能涵盖多个岗位。通过课程教学的丰富提升,亦能提升学生未来的综合素养与就业竞争力,能服务于中高端市场。我校是第46届世界技能大赛深圳市选拔赛的实训基地,与深圳职业技术学院的参赛选手一起训练,让中职学生意识到差距并能够查漏补缺,改正不足。适时地采用了“分组竞赛”来进行课堂教学,以实现在“赛中学,学中赛”。

3.4 以企业的制度,制定考核方法;以大赛的评分,

优化课程考核方式

根据现有酒店行业的制度,制定考核方式,在现有考核方式的前提下,再通过技能竞赛的要要去调整现有考核方式并对其进行优化。

利用国际理解教育周,向全校师生展示专业的成果。专业部通过英语配音大赛来提升学生的英语口语,学生通过展示,完美呈现自己在咖啡、调酒、西餐和茶艺课程中学到的专业技能,达到考核目的。真正实现“以赛代评”、“义赛代考”。首先,通过动员,让学生能全面了解参赛的获得感,积极主动申请参与。其次,在所有申请参赛的选手中进行初赛,通过对选手的仪表仪容、摆台服务的技能、主题宴会主题创意、酒店英语表达等四个方面进行考核,选出较为优秀的学生进入到复赛。最后对进入复赛的学生进行专业培训、赛前辅导等训练,按照省赛的标准组织比赛,评选出最优秀的队伍备战省技能大赛。对于进入复赛的同学,学校可以适当对其专业课程分数加分,对于备战省技能竞赛的同学可免除对应专业课程的学习,并考核为优秀,真正落实以赛代考。

3.5 以大赛精神为指引,推进“双师型”队伍建设

世界技能大赛广东省选拔赛餐厅服务项目的举办,在推动酒店管理专业师资建设方面有很大的积极作用,它不但能增加专业老师对专业课程的理解,而且对高职酒店管理专业“双师型”队伍建设具有很强的推动作用。宴会设计与管理课程的“赛、课、教”相融合的教学模式对专业教师提出了更高的要求,在这种模式下进行教学的老师不但要有扎实的专业理论知识,而且也要有扎实的实践操作和管理能力以及其对酒店餐饮行业前沿知识和信息的了解和判断。也就是说,专业教师必须要具备典型的“双师型”素质要求。这就要求专业教师要通过不同的途径进行提升自己的专业素养,学校要能为教师的“双师型”建设提供一些政策导向和指引,从而实现“以赛促教,以赛促改”。

4 结语

随着中国改革的发展,酒店旅游业展现的生机勃勃,中职院校也应与时俱进,加大酒店管理专业教学模式的改革力度,融入各技能竞赛和专业水平的比赛,促进校企合作的进程,融合技能竞赛、课堂教学、基地练习、企业实践于一体的创新模式教学。为学校、企业、社会培养越来越多更加优秀的酒店管理人才。

参考文献

- [1] 钟晓鹏,刘葆.从中餐主题宴会设计大赛看职业院校酒店管理专业教学改革[J].巢湖学院学报,2015(1):157-160.
- [2] 沈东生.“赛、课、教”融合教学模式探析——以“宴会设计与管理”课程为例[J].辽宁科技学院学报,2020,22(6):67-69,86.
- [3] 邓桢澜.高职院校酒店管理专业教学模式创新的探析[J].现代商贸工业,2020(30):93-94.
- [4] 杨云华.技工院校酒店管理专业创新人才培养的思考探究[J].冶金管理,2020(11):169-170.