

酒水知识与调酒课程的实践教学探究

李晓萌

巢湖学院, 中国·安徽 合肥 230000

【摘要】只有在大量理论知识与高强实践能力的支撑下,才能让学生快速适应岗位工作,获得长远持续发展,成为岗位需要的技术人才。那么在酒水知识与调酒课程的教学中,就要从多个角度、多个方面,展开详细深入的分析,着重学生实践能力的培养,促使学生实现知识技能的灵活运用,强化实践教学的作用。

【关键词】酒水知识与调酒;实践教学

【基金项目】巢湖学院2019年度校级质量工程应用型课程开发项目:“酒水知识与调酒课程的实践教学研究”,编号:ch19yykc08。

1 高校酒水知识与调酒课程实践教学的必要性

酒水知识与调酒课程,是一门实践性很强的专业课程,是为市场培育一线技术人才的主要途径。因此就要加强实践教学,来提高学生的综合能力。其必要性主要表现在:第一,作为未来的一线工作人员,不仅需要学生掌握丰富的理论知识,还要具备相应的实践技能。因此在教学中,就要加强理论与实践教学的联系,为学生提供多元的实践操作机会。带领学生到现场观摩、实践、操作,才能提高学生的实践技能,满足岗位工作的需求,快速适应将来的相关工作。第二,在理论教学中,也需要通过案例分析、现场演示等,来加强学生印象,拓宽学生的知识面,最终实现知识的灵活运用。然后通过实训实践机会的提供,来灵活运用所学知识,解决实际岗位中的各种问题,才能提高自身的综合能力,成为社会需要的技术人才。

2 高校酒水知识与调酒课程实践教学的策略

2.1 调整教学内容

在社会经济高速发展的背景下,服务行业的发展速度在迅速加快,对于该方面的人才需求,也发生了巨大的变化。酒水知识与调酒课程,是酒店管理专业的主要课程之一,承担着为市场培育一线技术型人才的重任。那么在实际教学中,就要紧跟时代发展,突出课程教学的实践性、综合性、创新性,才能提高教学质量。因此第一步,就要调整教学内容,为后续教学打下坚实的保障^[1]。首先,在全新的形势与背景下,酒水知识也在不断丰富与创新。因此高校的课程教学,就要深入到市场中,做好市场调研与分析,实现教学内容的拓展与创新,才能指导教学工作的有序开展。其次,还要结合高校的实际情况,如办学实力、人才培养目标、教学资源等,来调整教学内容。可以结合学生的专业需求,将复杂的内容简单化,抽象的知识形象化,并以尊重学生差异,发展学生个性为核心,体现教学内容的趣味化、全面化。或者以项目、模块方式,将知识内容呈现出来,并加入大量的案例分析,增加实践训练,来加强理论与实践的联系。最后,在每一模块教学中,都要设计适宜的教学目标、教学方法、教学评价,突出实践教学的价值。整个教学内容,都要着重学生理论知识、实践能力、职业理想与态度为主,才能为市场培育一批复合型人才。

2.2 创新教学方法

丰富多元的教学方法,能够吸引学生注意,激发学生欲望,调动学生的积极性。因此在课程教学中,还要创新教学方法,为学生提供良好的体验。首先,引入信息技术。多媒体设备、微课视频、在线课堂、网络平台等,都能够拓宽理论知识,形象演示操作,突破课堂的时空限制,取得显著成效。在教学中,教师就可以将最新的酒水知识,以图文并茂的方式呈现。并且录制一些调酒视频,或者选择网络上的精彩视频,让教学贴近学生生活,满足学生多元需求^[2]。比如葡糖酒的酿酒工艺,鸡尾酒的调制方法,都可以通过信息技术直观演示。其次,现场示范法。酒水知

识与调酒课程,除了掌握酒水文化与技能外,还要掌握茶道文化与技能。为了让课程教学更加形象、灵活与生动,教师就可以亲自在现场进行演示操作,或者聘请专业技术人员,在课堂上进行指导操作。当遇到不懂的问题时,可以现场与教师、技术人员互动交流,达到教学目标。最后,案例分析法。无论是理论教学,还是实践教学,只有在大量、鲜活的案例分析下,才能让课程教学更加灵动与实效。在课堂教学中,就可以先引入真实案例,然后引导学生互动交流,实践探究,谈论自身的观点与想法,分享自身的体验与感悟。通过真实案例的分析,不仅可以加强学生对理论知识的印象与消化,还可以积极踊跃参与实践操作,在小组合作下取得成功。

2.3 增加实践机会

酒水知识与调酒课程的实践教学,需要做到校内实践、校外实训、企业实习的紧密衔接,才能带领学生全面、系统的掌握相应知识技能。因此在教学中,还要增加实践机会,来增强实践教学的实效性。首先,高校要与当地企业单位,建立长期的校企合作关系,共同参与人才培养工作。在明确好双方权责后,从教学目标的制定、课程专业的调整、师资力量组建、实践基地的建设等,共同投入人力、物力与财力。如整个师资队伍,既包括校内资深的专业教师,又包括企业的一线岗位员工,在相互学习,相互借鉴,共同指导下,提高学生的知识技能。其次,为了提高资源的利用率,就需要校企双方调整好整个实践教学计划。在每一模块学习中,都要增加实践训练。如组织学生观看视频资料,然后亲自实践操作;或者到酒吧、酒水企业,去学习酒水的制造工艺,以及调酒技能经验,并现场模拟训练。整个过程由校内教师指导监控,先让学生掌握理论知识,然后展开实践训练。在校外实训与企业实习中,由一线岗位员工进行演示指导,由专业教师监控指导,让实践教学更加新颖与灵活,让学生接触到专业的设备与设施,快速适应岗位工作,实现校内学习与校外实习的无缝衔接。最后,鼓励学生利用周末、寒暑假机会,主动去酒吧、酒水企业实习实训,快速熟悉企业文化以及操作流程,树立正确的职业理想与目标,然后调整自身的学习计划与方向。通过实践教学的灵活开展,来不断增强学生的综合实力。

3 结语

综上所述,本文针对高校酒水知识与调酒课程实践教学的必要性,以及有效策略,展开了详细深入的分析,希望为后续的教学工作,提供相应的参考与依据。那么在今后的实践教学中,就可以通过调整教学内容、创新教学方法、增加实践机会等策略,来提高学生的综合能力,提高教学质量与效率。

参考文献:

- [1] 彭瑜. 酒水知识与调酒课程的实践教学探索[J]. 知识经济, 2020, (7): 123-124.
- [2] 刘晓萍. 酒水知识与调酒课程的实践教学探索[J]. 管理观察, 2019, (30): 138-139, 143.