

《餐厅服务》实操技能课教学方法的探讨

花园园

江苏省东台中等专业学校, 中国·江苏 东台 224200

【摘要】餐厅服务技能的学习对技术要求比较高。在教学当中还需要教师抓住重点, 让学生学会学习的方法, 并且提高技能。在课堂当中, 教师可以采用多种手段进行规范的讲解, 让学生所学习的知识更加准确。教师需要根据内容去灵活应变, 让学生能够在感兴趣基础上自主进行学习。并且教师还可以为学生提供更多的实践机会, 提高学生的各项能力。本文将概述《餐厅服务》实操技能课教学方法的探讨。

【关键词】餐厅服务; 实操技能课

引言

随着我国的不断发展, 对学生的能力都提出了不同的要求。在餐厅服务行业, 需要提高学生的实践能力。首先从思想上改变学生的态度, 让学生能够愿意主动去学习知识, 并且能够在运用知识时有自己的想法, 可以创新教学。其次, 在教学的过程当中, 还需要加强学生的实践练习, 通过多种教学方法为学生提供标准, 才能够去体会实践技能课的有趣。最后, 教师还需要在教学过程当中突出应用式学习, 提供更多实践机会。

1 餐厅服务实操技能课的主要内容和特点

1.1 主要内容

实操技术课程包括两部分, 需要让学生理解专业基础知识, 也需要学生动手实践操作。基础理论课的学习能够帮助学生在实践操作中少犯错误, 对学生的实践操作有指导性作用。在教学时要合理分配理论课程与实践课程的时间, 更要合理安排课程两部分的交叉教学。让学生在课堂当中通过技能和理论知识的学习, 能够更好地应用于实践当中。并且注重思想教学, 进行情感交流, 端正学生的态度。

1.2 主要特点

实操技能课是技术性较强的课程, 需要让学生掌握一定的专业理论知识, 还需要让学生能够自己动手操作、有一定的应变和创新办法。实操技能课程的重点在实践性, 需要教师模拟情景, 需要学生动手实践。使学生较快地掌握操作技能。实操技能课程还需要注重学生的思想与态度, 首先要培养学生的服务意识, 让学生能够摆正态度, 在服务的操作过程中, 有想法有创新。其次是拓展学生的思维, 餐厅服务实操技能课程并不是单一的, 也不是确定的, 学生在实践过程中要注意随机应变的能力。使学生在进入社会之后, 能快速适应服务行业。

2 餐厅服务实操技能课教学方法的策略

2.1 使用多种手段规范讲解

在实操技能课程当中教师可以采用模拟教学法, 通过创建模拟情景, 让学生在这个过程当中可以观察得更清楚, 体验感更强, 增强学生的主动性。在上课时需要教师先向学生讲清楚本节课学习的重难点, 然后通过给学生做示范讲解, 再通过模拟情景, 让学生将所学知识灵活运用。在课堂当中教师首先要有较高的素质与能力, 还需要教师能够根据经验给学生讲到位, 能够根据学生的接受特点总结更多易于传授的方法。

2.2 结合实际内容灵活多变

在实操技能实践课的学习当中, 不同的内容可以选用不同的教学方法。在课程当中, 教师还需要教会学生突发情况的处理办法。结合教学内容的变化, 为学生提供更多的知识。根据教学的以往经验以及资源, 要给学生讲清楚注意事项, 并且在突发情况下的处理办法。在课堂当中, 采用多种教学方法, 使学生在过程当中注意力更加集中, 在学习知识时更有体验感。

例如: 实操技能实践课中的铺台布, 教师就可以结合教学法, 演示教学法, 情境教学法, 评价教学法等多种教学方式。铺台布的重点是美观和实用, 教师可以为学生介绍不同材质的桌布, 不同颜色桌布给人带来的感触, 包括不同尺寸和形状的桌子该如何摆放。在介绍基础知识之后, 教师讲述台布铺设的办法, 教师首先要将方法总结为几个简单步骤, 使学生的学习知识可以更加的清晰。像检查桌子、选择台布、铺设台布、结合实际铺设、洗台布等几个简单的方法, 能让学生学习时思路更加清晰。然后是铺设台布的方法演示教师在讲的过程当中, 不仅要做出动作, 也要讲述动作的要点, 在做完之后也需要讲述该动作的优缺点, 讲述它的实用性。在每一个动作教师都应该询问学生是否看清楚了。教师可以让小组之间先讨论, 鼓励学生向教师提问问题。然后再演示时, 教师要及时对学生批评指正, 并且在课程最后进行问题总结。在课程当中, 最重要的是让学生进行实践。在铺台布的学习最后教师可以为学生设置问题, 通过为学生设置情景, 让学生选择适合的台布铺设, 最后让教师与学生一起进行评分。这样能够让学生更好地看到自己的问题, 也能够使自己的技术得到锻炼, 并且提高应对突发情况的能力。

2.3 注意主体提高主动性

在教学的过程当中, 最重要的是培养学生的学习能力, 让学生在学的过程中有自己的想法以及习惯, 能够帮助学生在未来应对更多的事情。在教学当中, 教师不需要太多的知识填充教育, 反而会使得课程枯燥。教师应该对学生的方法教学, 在学习某一个知识内容时, 教师可以根据其特点为学生提供相应的学习方法。让学生在这个过程当中, 不仅能够掌握技能, 也能够学到学习方法, 助于学生在未来进入社会之后对事物的应变。并且为学生提供其他的学习道路, 为学生分享更多的网址、公众号、书籍, 让学生自行去学习, 然后再开展课堂讨论的教学方式, 让学生将自己学的知识带入到课堂当中, 让学生对自己所学的知识有把握, 有创新。

3 结束语

总的来说, 餐厅服务行业的技能学习要抓住学生的兴趣, 增加教学的实践机会, 让学生能够学会技能, 能够将自己所学的技术应用于实践当中。在这个过程当中, 要端正学习态度, 提高学生的学习能力, 培养学生的行业所具备的性格素质。并且通过多与学生进行交流, 体会学习感悟知识, 加强实践学习的价值。

参考文献:

- [1] 韩恩月. 中职学业水平考试背景下适合的专业技能教学研究——以中职酒店服务与管理专业餐厅服务技能教学为例[J]. 科技资讯, 2019, 17(36): 43-44.
- [2] 毛蕾. 浅谈中职餐厅服务技能实训课的有效教学[J]. 现代职业教育, 2017(26): 63.