

# 一体化教学在餐厅服务课程教学中的应用

李欣倚

广西机电技师学院, 中国·广西 柳州 545000

**【摘要】**本文以笔者多年餐厅服务教育的经验作为参考,分析实践教育和理论教学各自独立的弊端和后果,提出一体化教学方式。用模块化的思想,构建全新的教育系统,提高学生的学习效果。

**【关键词】**一体化教学; 餐厅服务课程; 教学; 应用

## 前言

在酒店管理专业中,餐厅服务是一门重要的专业课程。笔者从业多年,拥有十多年酒店管理专业教育经验,教学期间,不断尝试各种教育方法。不过从目前的表现来看,一直没有走出传统教育模式弊端。教师是演员,学生是观众仍旧是常态。教师只是单纯以自身的角度和主观愿望考虑问题,错误的认为,学生只是知识接受容器,忽视学生的能力培养。生硬灌输知识,无法保障学生学习热情,不利于学生今后的成长。使用模块化教育,能够为教学做一体化教育的推进提供支持。利用模块化思想,能够打造完整、系统、连贯的教育系统。

## 1 改革教育内容创建全新体系

### 1.1 课改思路

为培养应用技术型人才,应明确人才培养方向、目标以及模式。应发挥职业导向追求,按照行业发展趋势和目标,实施并设计餐厅服务课程体系。设计思路为,将餐饮企业作业程序作为切入点,量身裁体的制定教育模式。课程设置方面,必须将实践教育和理论教育结合到一起,发挥实训教育作用。将任务驱动作为目标和参考,用模块教育的导向功能,开展教学,提高学生素质。

### 1.2 建立课程模块化

为展现工作流程的导向思想,发挥任务引领作用,学校可以将活动分解为多个项目。包括综合训练、餐厅操作技能训练、仪容仪表训练。教学中,可以用情景模拟方法,创建真实工作环境。以组为单位实践学习。用案例分析的方法,组织学生研究。学生在做的过程中学习知识,学生在技能训练的过程中应用和理解专业知识,能够实现学生综合能力、职业能力有效培养,对学生未来的发展具有重大意义。

## 2 一体化教改分析

### 2.1 内容一体化

应充分考虑酒店管理专业学生以后的任职目标,按照餐饮业需求情况和职业标准,尤其是学生需要具备的素质、能力和知识。实训中心,需要创建理实一体化教育体系。教学内容方面,包括项目实训、基础模块。不同模块,展开对应教学,最后衔接到一起。做好课程组织与安排,在实践教学中,融合教学。实践教育和讲授教学比例的合理控制,将教育重心放在学生实践能力培养和提高。

### 2.2 组织一体化

为提高教育有效性,达到有效教学追求,一体化教育中,教师需要做好经验积累和总结。师生一同准备所需的实践设备、实践资料。教师演示与讲解,学生模仿学习。教师咨询,师生一起总结和评价、互动。教学中,师生都是参与者,师生一同进步和成长。教师发挥主导角色作用,学生是课堂主人公。教师为学生

提供咨询、辅助、配合与教学节奏控制功能。教学期间,应当按照早已经确定的教学内容和教学目标推进教学。第一部分,应重点训练学生仪容仪表,尤其是站姿与走姿。第二阶段,应重点训练学生操作能力,包括上菜分菜、摆台、折花、托盘、撤换餐具。教学期间,学生除了要掌握这方面的基本技能和操作要领,还要做好学生不规范操作行为纠正,规范化操作过程,使其技能足够熟练。第三阶段,安排综合训练。学生在综合训练中解决问题,处理问题,锻炼学生综合能力。将实际工作与理论工作结合到一起,解决餐厅服务中的跑单、客户投诉、菜单设计等各种问题,提高学生问题解决能力。强化学生操作技能,才能获得更好的教育效果与教育质量。

### 2.3 教材一体化

教材由教师编写,达成一体教学目标。应按照岗位要求与工作内程序,结合职业资格考核要求,分解专业项目内容。教材编写期间,发挥任务引领和工作导向作用,按照特定的岗位工作,开展课堂教学活动。应突出活动主题,体现教育操作性。应尽量扩大学生活动参与兴趣。为了符合学生认知水平,让学生能够充满兴趣学习,应突出以生为本原则编写教材。内容需要具有简明扼要的文字和图文并茂的特征。尤其是西餐和中餐的摆台,餐巾如何折花。编写教材的时候,应保障内容足够实用,主动引入最新的服务技巧和方法。例如当前社会提倡环保,政府要求公共场合不准许有吸烟行为。所以目前的餐厅不会有烟灰缸,教学中,教师也可以考虑这方面的处理,让教材内容贴合实际与专业发展,迎合国际餐饮服务与现代社会趋势,提高学生素质能力。

### 2.4 考核一体化

教学一体化需要配合考核一体化使用。应用多元考核模式,体现学生就业导向目标。在考核中,考察学生的素质能力。考核方面,应同时兼顾过程考核、阶段考核、期末考核。考核内容包括学生课堂的参与度、问题回答主动性、作业完成情况、课程纪律情况。

## 3 结语

餐厅服务教育对一体化模式的使用,能够让学生形成学习主动性和积极性,改变学生被动学习状态。学生形成了学习积极性以后,自然能够提高餐厅服务教育效果。

### 参考文献:

- [1] 邢宁宁,游达荣. 高端体验餐饮课程开发探讨——以桌边服务为例[J]. 漳州职业技术学院学报, 2020, 22(03): 73-81.
- [2] 徐斌,王璐. 基于世界技能大赛餐厅服务赛项的酒店英语教学策略研究[J]. 扬州职业大学学报, 2020, 24(02): 54-57.
- [3] 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.