

中职《餐饮服务与管理》课程实践教学思考

袁媛

(昆山花桥国际商务城中等专业学校, 江苏 苏州 215300)

摘要:中等职业技术学院在课程教学当中,以培养学生实践能力和创新精神为目的。积极构建有效的教学模式,为学生今后的发展提供有力的支持。相比较于普通高中,中等职业技术学校能够使学生在学习当中获得技能和谋生的本领,所以在中等职业技术学校教学过程,老师要采取区别于普通高中的教学方式,真正的使教学服务于学生就业,让学生以充满自信的状态走入工作岗位当中。本文主要目的是基于当前中等职业技术学院改革发展背景,思考中等职业技术学校《餐饮服务与管理》课程教学相关措施。

关键词:中等职业技术学院;餐饮服务与管理;课程实践

中等职业技术学院主要为社会输送专业技术型人才,《餐饮服务与管理》是中等职业就是院校开设的核心课程之一,该课程具有较强的实践性和市场需求。就目前而言,市场上对于餐饮服务人才的需求拥有非常大的缺口,酒店行业与酒店企业对《餐饮服务与管理》专业的课程的建设都充满着希望。相比较于普通高中教育,中等职业技术学院的教育能够养成学生实用的职业精神,让学生强化职业知识。

1. 教学中激发学生学习兴趣

《餐饮服务与管理》是极具知识性的专业技能课程,学生在学习当中要对知识进行完全掌握与熟知。但是在学习的过程当中,由于课程具有较强的理论性,便十分枯燥。老师作为课程的主导者,在教学当中为规避课堂沉闷的氛围,让学生能够灵活且充分的掌握每节课所学习到的知识,老师要不断创新多种教学方法。出其不意地营造出适当的教学成情景,让学生能够在课堂之初便激发好奇心,让学生的思维得到启发,使得学生能够在课堂开始之前能够调动自己的学习积极性。例如在课堂开始之前,老师可以从一个有趣的故事或一个真实的案例,甚至一首优美的音乐引入课程。这就要求老师在日常的生活当中,要时刻留意于餐饮相关的内容,在教学开始之前通过阐述与学生生活相贴近,与实际生活相符合的餐饮知识,让学生能够回想起餐饮经营当中的知识,激发学生学习《餐饮服务与管理》的兴趣,激发学生求知欲。

2. 改革教学内容

中等职业教育发展要与当前社会经济发展相适应。在教学改革环节当中要灵活的调整课程结构,不断创新新的教学内容。很多教材所设置的章节过细,导致内容庞杂等现象出现,造成在学习过程当中出现与其他专业内容重复的现象,老师在教学当中可以适当性的增删教材的内容。例如在《餐饮服务与管理》教材当中的第四章内容是菜点酒水知识,这一部分的内容和高一上学期所开设的菜点与酒水内容存在重复现象。学生已经学过,所以并不需要再次进行详细教学,老师在进行课程准备的时候可以适当性的删减此内容。

3. 改进教学方法

实践教学是《餐饮服务与管理》课程的重要内容之一,学生在实践教学当中要学习多项餐饮服务的本领。首先是协作的训练,比如在练习斟酒的时候,老师可以在训练过程当中要求学生按小组划分,在练习的过程当中基础较好的同学可以迅速掌握操作技能,此时可以帮助其他同学进行练习,将自己的心得分享给同组的同学。老师在训练的过程当中可以给予批评和指正。当小组的同学已经完全掌握斟酒的技巧之后,可以向老师进行展示。若是展示过程

中存在不合格的同学,那么老师要鼓励同组同学帮助该同学进行练习。通过协作训练的方法,不仅能够有效地帮助本组同学提升自己的操作能力,还有利于养成团队合作精神。

其次小组讨论。例如在餐厅服务当中,骨碟定位是最基础的操作技能之一。以十人桌为例,在授课的过程当中。先不将定位的方法教授给同学,而是将其作为需要解答的问题向同学提出。让学生在课程开始之前展开以下思考:第一,在明确主人和副主人的位置之后,其余的八个骨碟如何在桌面上进行均匀的摆放?第二,不同的骨碟之间需要存在怎样的联系?第三,骨碟与台布的折线之间是否存在关系?通过提出问题之后,组织学生组成小组进行讨论,当学生获得自己的答案之后,进一步通过实践操作来验证自己的答案是否正确,完善自己的结论。通过小组探究,学生自己揭示出在定位骨碟当中所需要的技巧和方法,如三点成一线、两两相对称等。

再次是情景模拟。如在学习西餐扒房午、晚餐服务程序课程时,老师可以让学生分别扮演客人、值台人员、领班以及迎宾员等。通过互换角色来对午餐和晚餐的服务程序进行模拟。充当服务员的同学要在模拟的过程当中注意礼貌和细节,以及服务态度和推销的技巧。通过真实场景的模拟,让学生能够真切感受到每个身份所承担的职责,在实际的工作过程当中应该怎样做才可以最大限度地满足顾客心理感受,认识到不同工作方法在实际工作当中所表现出的优势和劣势。通过情景模拟训练让学生能够从多个角度对酒店服务与管理知识进行掌握。强化学生参与协调和配合能力,降低学习和完成任务之间的落差,提高学生对课堂知识的迁移能力。

最后运用多媒体技术。例如在教授折花的时候,推折方法可以采取多媒体技术教学。这种方式是学生在在学习过程当中相对较难掌握的基本技法,学生在练习的时候往往不是采用推的方法,而是反向用中指去拉餐巾,导致折出来的折裱不整齐,不均匀,影响整个花型的层次。所以在示范过程当中,老师可以通过播放视频的当时,强化学生掌握水平。将录像画面定格显示,配合不同手指的操作以及控制好距离,让学生能够对推折的操作要领进行理解和掌握。

4.结束语

中等职业院校是社会主义教育的重要组成单元,为社会发展积极输送各种专业性技术人才。本文立足于《餐饮服务与管理》课程实践教学方法分析,在教学的过程当中,不断创新教育理念,融合新的教育方法,整合新的教学内容,是中等职业院校培养高端技术人才的必要举措。

参考文献

- [1]江王清浅谈基于工作过程中职《餐饮服务与管理》实践教学模式的构建切科技经济导刊,2019(18):17-18.
- [2]刘小珊中职《餐饮服务与管理》教学中的有效教学策略探究小明日,2019(07):33-33.
- [3]栋菲,现代学徒制度在中职《餐饮服务与管理》课程改革中的实践应用,新教育时代电:杂志:学生 2010(23):1-1.