突显工匠精神的餐饮服务课程教学实践探索

符荟¹ 陈姬²

1 海口市第一职业中学 2 海南省华侨商业学校

DOI:10.32629/mef.v2i4.99

[摘要] 餐饮服务课程是中职高星级饭店运营与管理专业的核心课程,本课程教学实践探索以项目教学为抓手,立足工匠精神养成,在落实学生专业技能训练同时,推进培育工匠精神,以达到“德技双修”的课程目标。让每一位学生以敬畏的姿态投入到学习、工作中,提高学生的竞争力,促进学生的就业和个人职业的发展。

[关键词] 项目教学;工匠精神;餐饮服务;教学设计

Exploring the Teaching Practice of Catering Service Course Highlighting the Spirit of Craftsmen

Fu Hui¹ Chen Ji²

1 Hai Kou No.1 Vocational Middle School 2 Hainan Overseas Chinese Commercial School

[Abstract] The catering service course is the core course of the operation and management of high-star hotels in secondary vocational schools, the teaching practice of this course taking project teaching as a starting point, based on the spirit of craftsmen, and promotes the cultivation of craftsmanship while implementing the professional skills training of students, in order to achieve the "Terminal Double Repair" course objectives. Let each student invest in learning and work with awe, improve students' competitiveness, and promote students' employment and personal career development.

[Key words] project teaching; spirit of craftsmen; catering services; instructional design

在“互联网+”和“中国制造 2025”的时代背景下,职业教育要扛起传承工匠精神、培养工匠型人才的重任,培养出具有“现代工匠精神”的职业人。

培养技艺精湛的工匠必须以专业课程教学为依托。餐饮服务是高星级饭店运营与管理专业必修的核心课程,为突显在课程教学中的工匠精神的培育,我们以项目教学为抓手,放大以工作过程为导向的项目教学模式功能优势,把工匠精神渗透到教学的每一个环节,每一个训练细节,精心设计教师的教学行为和学习活动,落实学生的学习的主体作用,发挥好教师作为学习活动的组织者、参与者和引领者作用,师生充分互动,教学相长。在专业技能训练同时,推进学

生工匠精神的培育,以达到“德技双修”的课程目标。

1 准确把握工匠精神的内涵是课程教学的基础和起点

工匠精神是指工匠以极致的态度对自己的产品精雕细琢,精益求精、追求更完美的精神理念。工匠精神是职业教育的灵魂,是新时代高素质技能型人才的核心素养,工匠的专注和精益求精的品格是高素质技能型人才最基本的特征,工匠精湛的职业能力则是技术技能的集中体现。工匠精神是中职学生应该树立的信念和最本质的品格追求,却也是中职教育容易忽视的一个盲区。根据对海南企业的调查,部分企业对就业者的要求:掌握一定的职业技能,还需要懂得做人的道理、吃苦耐劳,具有责任心。中职教育不能单纯把学生

【参考文献】

[1]黄兆信.高校创客教育发展模式探析[J].高等工程教育研究,2015,(4):40-44.

[2]White House. Presidential Proclamation—National Day of Making[N/OL].<http://www.whitehouse.gov/the-press-office/2014/06/17/presidential-proclamation-national-day-making-2014>,2015-01-31.

[3]祝智庭,孙妍妍.创客教育:信息技术使能的创新教育实践场[J].中国电化教育,2015,(1):14-21.

[4]谢作如.创客教育为什么要强调“造”[J].中小学信息技术教育,2015,(6):70.

[5]郑燕林,李卢一.技术支持的基于创造的学习——美

国中小学创客教育的内涵、特征与实施路径[J].开放教育研究,2014,(6):42-49.

[6]万昆.“互联网+”教育的变革路径:创客教育理论与实践研究[J].现代远程教育,2016,(2):14-20.

[7]万力勇.互联网+创客教育:构建高校创新创业教育新生态[J].教育发展研究,2016,(7):59-65.

作者简介:

田思学(1977--),男,黑龙江肇东人,汉族,本科学历,讲师,研究方向:远程教育,影视艺术。

何北(1981--),女,汉族,吉林双辽人,本科学历,副教授,研究方向:教育技术学基础理论、数字影像技术。

培养成为掌握技术技能的“工具”,应把工匠精神摆在核心位置,作为核心目标追求,把学生培养成为“有灵魂”技术型劳动者。让每一位学生以敬畏的姿态投入到学习、工作中,提高学生的竞争力,促进学生的就业和个人职业的发展。

2 充分发挥项目教学的功能作用是课程教学的根本

项目教学是指在老师的指导下,将一个相对独立的项目交由学生自己处理,包括信息的收集、方案的设计、项目实施及最终评价等都由学生自己负责,把教师掌握的现成知识技能传递给学生不再作为追求的目标,或者说不是简单的让学生按照教师的安排和讲授去得到一个结果,而是在教师的指导下,学生去自主寻找得到这个结果的过程,最终得到这个结果,并进行展示和自我评价。学生通过项目学习,了解并把握整个过程及每一个环节中的基本要求。

在餐饮服务课程教学实践中,运用项目教学有效落实工匠精神的培养,主要是打破传统学科体系逻辑下的“章一节一目”形式,代之以工作任务逻辑下的“模块—专题—技能”形式。每个专题对应一项工作任务,内容涵盖学习目标、基础知识、操作服务技能、典型情境、评价标准等。并且在每个工作任务中注入工匠精神精髓——精益求精,要做就做到最好。整个过程围绕着一个工作任务展开,强调并突出所学知识的应用性,充分发挥学生的能动性和创造性,正确引导学生主动思考问题,以显在的行为训练强化内在工匠品质的积累生成,以内在的感悟推动外化的行为技能提升,内外循环互动,达成“德技双修”效果。

3 完善教学设计和有效组织实施是课程教学的中心

3.1 课程教学设计

教学设计“企业化”,针对餐饮服务课程内容,按照“真实企业”的规定组织实践教学,全方位对接企业岗位文化要求和技能要求,学生始终浸润在“职业人”的氛围中,以养成规范严谨、精益求精、诚实守信、敬业乐业的品质,职业文化的精髓与学校的专业课程与实践环节深度融合。每个实训项目都运用递进式的训练环节,每次训练的要求逐步加强,让学生从基本操作到熟练操作,最后能够精细化的操作,通过三轮反复训练,循环训练,达到自我提升,从而培养学生专注、耐心、自省能力。

对接酒店工作岗位、工作过程,围绕工匠精神的培育,我们把餐饮服务课程实训内容分解为5个模块17个项目:

模块一 餐饮服务人员的职业素养(12学时)	项目一 认识餐厅
	项目二 服务员仪容仪表规范
	项目三 礼貌语言规范
	项目四 员工纪律
模块二 中餐服务基本技能(56学时)	项目一 端托技能
	项目二 餐巾折花技能
	项目三 摆台技能
	项目四 斟酒服务
	项目五 上菜与分菜
	项目六 其他服务
模块三 中餐服务基本知识(6学时)	项目一 认识中餐菜单知识
	项目二 认识中餐菜单
模块四 中餐服务(26学时)	项目一 中餐早餐服务
	项目二 零点服务
	项目三 宴会服务
模块五 对客服务技巧(8学时)	项目一 对客服务基本技巧
	项目二 对客服务常见案例

3.2 课程教学实施

根据项目任务,通过制定计划、教学组织、实施过程、成果展示、学习评价等环节设计餐饮服务课程项目教学模式的框架,如下图。

图1: 餐饮服务实训课程项目教学“可见式量化、递进式精细化”的实操框架

3.2.1 教学组织,仿造环境,创设良好企业氛围

将酒店文化融入到教学中,按照酒店标准要求组织教学,从着装、物品摆放标准、技能训练等都严格按照酒店的要求进行,让学生始终浸润在“职业人”的企业氛围中,增强其企业意识。

课前,让学生在特别划出的三个区域进行净身、净心的整理。第一个区是物品存放区,此区域细分成两个区域,一是仪表整理区,让学生进行仪容仪表整理;二是物品区,让学生把手机、饮料等个人物品放到物品存放点,达到净身目的。第二个区是餐前会议区,由学生自主打扫卫生、准备上课物品等,养成会打扫整理的好习惯。第三个区是进入工作区,由各小组领班组织组员召开餐前会:检查仪容仪表;诵读“优质服务三字经”;布置本次学习任务及任务分工;最后各小组喊口号。通过以上一系列区域主题任务活动,学生既熟悉了行为流程准则,又修养了心性,还为下一阶段有效学习提供了保障,一举三得。

每一次课都要求学生经过三个区域的“净身”、“净心”,让学生不断重复,“花费点时间,养成好习惯,受益一辈子”,逐步培养学生良好的职业习惯。

此环节教师的主要任务就是督促、监督、指导、拍照并在学生评价表中做好记录。

3.2.2 实施过程,循环训练,培养良好职业素养

在以往教学中,我们发现学生掌握技能很快,但技能的精细程度不够,每个技能只要掌握就不再努力去做好,没有精益求精、持之以恒的态度。为此,我们在餐饮服务教学中,

以项目驱动为主要形式,将学习融入到一个个具体的项目之中,并且在项目之中注入工匠精神精髓——精益求精,要做得做到最好。其目的就是将理论和实践有机结合起来,整个过程围绕着一个工作任务展开,强调并突出所学知识的应用性,充分发挥学生的能动性和创造性,正确引导学生主动思考问题。

要求学生细化技能分组训练,填写工作日志,每组学生必须进行至少三轮反复训练。每一轮要求都不一样,第一轮训练要求学生能够完成基本技能,自我反省;第二轮训练要求学生要熟练操作,在规定时间内完成技能,对技能的要求熟悉,自我反省;第三轮训练要求学生精细操作,在规定时间内对技能的操作达到精细化,技能能够有所突破,能够提升自我。通过三轮反复训练,培养学生执着专注、锲而不舍,直到规定时间保质保量完成老师安排的考核任务,达到满分的完美境界。持之以恒的反复训练,在学生身上积累生成执着专注、锲而不舍的优秀工匠必备的品质。

此环节教师的主要任务还是记录学生的训练情况,并及时给予学生帮助,督促学生能够三个环节循环的进行。

3.2.3 成果展示,培养学生的创新意识

学生的成果展示不是单纯把老师安排的任务展示出来,而是对课程内容进行再加工、再创造,学生在体验成功喜悦的同时挖掘展示自己的闪光点。如在托盘这个项目训练时,技能标准是展示同学只要端托3瓶红酒瓶即可,而学生在成果展示时就有小组成员提出,在工作中经常看到服务员会端托不同的酒瓶,他们就进行了创新,在成果展示时,有的小组端托3个红酒瓶、3个红酒杯,有的小组端托2个红酒瓶、2个矿泉水瓶、2个易拉罐等等。学生学习创新令人振奋。其实,工匠不是简单的模仿,更需要创新和团队协作。

在这个环节,教师需要及时记录下学生的成果,并予以鼓励,以激发学生主动学习的内驱力和创造潜能。

3.2.4 多元评价,促进学生自主发展

多元评价伴随教学过程,通过个人评价、小组评价、分项测评、综合评价等,全面评价学生学习过程和结果,形成“教一评一学”三位一体,以评促学、以评促教。把无法量化的、无法检测到的工匠精神变成可见式的量化结果,把工匠精神转化成为学生可掌握,能量化的内容。像学习态度、职业精神、精益求精、耐心程度等,都进入技能评价体系,在多元评价中落实。

落实立德树人的根本任务,中职教育必须要高度重视“工匠精神”的培育,而工匠精神的培育,必须渗透在课程教学实践中,为职业教育灌注更为丰富的思想内涵,才能提升职业教育真正的人文价值。

【参考文献】

- [1]卿海群,新时代工匠精神的内涵及人才培养诉求[J]. 科教文汇,2019,(04):32-33.
- [2]罗丽娜,试论中职旅游专业实训教学评价体系构建[J]. 济南职业学院学报,2012,(02):47-49.
- [3]周晶晶.论中职旅游管理专业实训教学评价体系的构建[J]. 旅游纵览(下半月),2017,(11):183.

作者简介:

符荃(1975—),女,海南文昌人,汉族,本科学历,高级讲师,研究方向:课程教学。

基金项目:

本文系海南省教育科学规划课题成果“基于项目教学模式培养中职生工匠精神实践研究”成果之一(课题编号 QZJ13517043)。