

中职餐饮服务与管理专业实习实训教学的现状与对策分析

周雪莲

沈阳市旅游学校, 110036;

摘要:为了提升餐饮服务与管理专业人才培养质量,完善该专业的课程教学效果,需要全面转变教学方法和策略,进行必要的实习实训教学。但就目前而言,中职餐饮服务与管理专业的实习实训教学仍然存在着诸多问题。通过必要的问题分析和现状探讨,或可制定出更具有可行性的策略,推动中职餐饮服务与管理专业实习实训的教学改革,让学生的个人实践和操作能力得到有效提升。

关键词:中职院校; 餐饮服务与管理; 实习实训教学

DOI:10.69979/3041-0673.24.5.051

引言

相比较其他专业来说,餐饮服务与管理专业具有明显的特殊性,教师在该专业的人才培养不仅需要关注理论化方面的内容,还需要对学生的操作能力培养问题引起重视。根据当前餐饮服务与管理方面的市场需求,以及中职院校人才培养改革的具体趋向,教师需要在日常的专业课程教学中,添加与引导学生培养实践能力的内容,以期能够让学生学会运用所学理论化知识,进行必要的实践操作。唯有如此,学生在进入到工作岗位之后,才能够充分发挥服务意识,成为餐饮服务与管理专业的复合型人才。因此教师需要对实习实训教学过程中存在的问题展开深入的讨论,通过教育教学方式和手段的全面优化,来提升课程教学的效率和水平。

1 中职餐饮服务与管理专业实习实训教学的现状

1.1 课本教材知识与现实脱节

即便在餐饮服务与管理专业的实习实训教学过程中,也需要使用到系统的专业知识。但许多该专业的实习实训教师,是通过校企合作的方式从一线企业聘请的工作人员。这类教师本身具有较为丰富的实践经验和优秀的工作水平,但却并未搭建较为系统的专业理论知识框架,因此无法在脱离课本的情况下,给学生进行完善的实习培训。而参与课本教材编写的研究学者,其本身又缺少进入一线企业工作或实践的机会,因此其所编写的课本教材往往存在着过于理想化的特征,与现实社会有明显的脱节倾向,在这种情况下,想要让餐饮服务与管理专业学生的实习实训效果达到理想目标是很困难的。

虽然也有一部分教师意识到了课本教材更新与完善的重要价值,但由于课本教材的刊印、删减和重新编订都需要耗费大量的人力和物力资源,因此在课本教材编写完成之后,教育研究学者不会在短时间内进行大规模的修订完善,这就导致课本教材存在着明显的滞后性,这会直接影响到实习实

训教学的最终效果。因此课本教材知识与现实脱节,是当前中职餐饮服务与管理专业实习实训教学的重要问题。

1.2 设备场地存在着明显不足

相比较其他专业的实习实训培训教学来说,餐饮服务与管理专业存在明显的特殊化倾向。这类专业的实习实训教学场地不能拘泥在传统的课堂中,否则其所能够起到的效果会大打折扣。为了让学生在进入到实际工作岗位之后,能够快速适应工作环境和工作压力,及时完成各项工作任务,教师需要让学生深入了解餐饮服务行业的发展现状,帮助学生培养综合实践能力。这也就意味着学校需要在学生的实习实训场地准备和设备购买方面投入大量的资金。但有些学校并不具备这样的条件,或是其所构建的实训基地以及购买的实训设备,并不符合该专业实习实训培养的各项条件,在这种情况下,想要让学生的实习实训效果和质量达到要求是很困难的。

除此之外,许多餐饮服务企业在设备使用方面,存在着更新换代速度极快的问题。因此即便中职院校意识到了专业设备购买的重要价值和意义,也无法使得其设备更新频率与餐饮服务企业保持一致。这就很容易使得学生在餐饮服务与管理专业的实习实训过程中,所接受的设备仪器使用训练与真实职场环境存在极大差异,这也会直接影响到学生的实践能力和素养,最终影响到学生的职场竞争力。因此从这个角度来看,中职餐饮服务与管理专业的实习实训教学,在设备场地准备方面存在着明显的不足。

1.3 教学考核的手段过于单一

在以往的中职餐饮服务与管理专业实习实训课程教学中,教师往往会通过统一示范操作的方式,引导学生掌握各项操作技能和要点,并通过让学生模仿并进行纠错等手段,帮助学生快速熟悉实习实训课程的主要内容。这种教育教学手段虽然能够取得一定效果,但很容易让学生产生厌恶情绪,学

生不会积极主动地配合教师完成实习实训教学任务，学生的个人能力也无法在短时间内获得提升。如果仅仅只是简单地进行动作和规则示范，让学生机械性地重复，那么学生甚至会对餐饮服务与管理专业的课程内容丧失兴趣。因此如果教师不进行教学手段的改革与创新，那么实习实训课程教学质量就无法获得提升。

除此之外，在实习实训的教学引导过程中，教师所选择使用的课程考核手段，也会直接影响到学生的学习成果。由于实训实习课程本身具有明显的发散性和创新性特征，因此教师难以制定出量化的考核标准来对学生的操作行为进行分析和评价。但这就意味着教师选择的考核方式，很可能无法反映学生的实际学习状况。如果教师为了简化考试流程，仍然采用试卷考核的方式来进行评价判定，那么很可能会直接影响到考核结果的精准性。因此考核手段过于单一，也是当前中职餐饮服务与管理专业实习实训教学过程中存在的重要问题之一。

2 中职餐饮服务与管理专业实习实训教学的对策

2.1 全面完善实习实训的教学模式

为了让学生在实习实训教学过程中锻炼个人能力和素养，提升职场竞争实力，教师需要改变原有的实习实训教学方法和理念，尽可能激发学生参与实习实训教学的兴趣，帮助学生完成各项实习实训的任务挑战。因此教师除了使用常规的实习实训方式，引导学生进行操作观摩和操作模仿之外，教师还可通过项目化教学手段的运用，让学生分组完成教师布置的实践任务。教师也可搭建逼真的实践操作情境让学生深入到情境当中，学会解决实际问题，在这一过程中，学生的专业技能素养可获得更全面地培养。

2.2 有效规范实习实训的设备场所

良好的设备场所是实习实训教学质量提升的重要前提，因此在中职院校餐饮服务与管理专业的实习实训教学活动开始之前，教师需要进行实习实训的设备创新和改良，因为学生创设更为优良的实习实训环境。基于此，中职院校可通过校企合作的方式让企业作为学校的实习实践基地，为学生提供更加良好的实习实训环境，让学生提前进入到工作环境当中去，完成各项实训。如果学校仍旧决定在校园内部创办参与实训基地，那么教师非但要选择内部空间足够的教室进行专业布置，还需要配备诸如吧台，餐饮用具，桌椅等一系列实训道具，帮助学生进行实践操作，否则学生很难在实训过程中发挥最佳水平。

2.3 及时创新实习实训的考核制度

前面已经说到过，过于统一的试卷考查制度，很难切实

反映餐饮服务管理专业实习实训的最终结果。因此教师在餐饮服务与管理专业的实习实训教学过程中，需要全面突破当前人才考察的桎梏，不断进行考察方式的优化和创新。由于实习实训教学本身具有一定的综合性倾向，因此教师不仅需要通过学生的卷面成绩来了解学生的知识掌握水平，还需要慎重考查学生日常的课堂表现，考查学生在具体操作中所呈现出的状态。教师可通过构建更为精细的考评条款，从各方面出发来对学生的表现在综合评价。教师也可通过更科学合理的考评机制，引导学生进行自主评价，或让学生进行相互评价。这能够让餐饮服务与管理专业的学生，在最短时间内了解自身在实习实训过程中存在的不足，学生也能够在日常的课程学习阶段，及时调整个人的学习状态，配合教师完成实习实训的各项操作任务。

2.4 加强实习实训的教师队伍建设

中职院校的餐饮服务与管理专业教师虽然具有较为完善的理论知识结构，能够帮助学生在短时间内掌握基础的理论知识，但由于其在一线行业工作的时间较少，因此无法感受到餐饮服务与管理行业发展进步的实际情况，以及当前社会对人才需求的变化，这很容易导致教师在人才培养过程中出现方向性偏差，最终影响到餐饮服务与管理专业人才培养的最终质量，也使得餐饮服务与管理专业的实习实训教学无法达到理想效果。为了解决这一问题，中职院校需要加强实习实训的教师队伍建设，为教师争取更多到企业一线感受行业变化情况，感受现阶段人才培养需求变化情况的机会。学校也可通过校企合作等方式的运用，邀请一线企业员工来到学校，与教师共同配合完成人才培养方面的工作，这能够使得餐饮服务与管理专业的实习实训教学更具有方向性。教师也能够在与一线餐饮从业人员的交流与沟通过程中，了解最新的市场信息，了解最新的人才培养技能和培养方案，这能够让中职院校餐饮服务与管理的人才培养工作更贴合时代发展的需求，学生的实践能力也能在短时间内得到提升。

2.5 强化实习实训的基础理论教学

虽然餐饮服务与管理专业的实习实训教学存在着综合性和创新性的特征，但这并不意味着基础理论知识的教学引导是不重要的。学生只有充分掌握了基础知识，并完善了知识结构体系，才能根据专业理论来展开实践，不断提升个人能力。因此即便在实习实训的课堂教学活动中，教师依旧需要对理论知识教学引起重视。教师需要结合一些经典案例，引导学生掌握餐饮服务管理的基础理论，帮助学生了解餐饮管理服务的发展历史，借此来帮助学生提升个人素养，为后续的实践任务完成做好充分的准备。与此同时，教师还需要根据学生在实际操作中的课程反馈，有针对性地帮助学生加强

对理论知识的理解，让学生及时掌握诸如摆台、托盘、菜品服务和酒水服务的注意事项，让学生学会在具体实训案例解答过程中，运用正确的理论知识顺利完成各项操作。

由于中职院校学生的文化水平有待提升，基础知识理论的储备很可能并不尽如人意。因此教师在实习实训课程的基础理论教学阶段，需要重视方式和方法。教师可通过信息技术等辅助教学工具的运用，进行枯燥理论知识的生动讲解，让学生在具象化的案例分析过程中构建理论框架，掌握课程规律，这能够帮助学生更深入地了解课程内容加深印象和记忆。

3 结束语

总而言之，在中职餐饮服务与管理专业的实习实训教学过程中，改变原有教学理念和形式，不断调整人才培养的策略和方案，争取让学生的个人实践操作能力得到全面培育是很有必要的。这不仅能够让学生的职业竞争力得到提升，还

能够让中职院校的人才培养更贴合时代的需求，学生也会在实习实训过程中逐步体会到专业课程教学的魅力，不断调整个人状态，努力面对专业成长道路上的各项挑战。

参考文献

- [1] 王西亚. 情境教学在中职《餐饮服务与管理》课程中的优化研究[D]. 导师: 刘澜江. 广西师范大学, 2023.
- [2] 贾敏霞. 探究中职旅游餐饮服务与管理技能的教学有效策略[A]. 广东省教师继续教育学会第五届教学研讨会论文集(三)[C]. 广东省教师继续教育学会: 2022: 714-716.
- [3] 郭星. 中职《餐饮服务与管理》课程的课赛融合教学改革研究[D]. 导师: 施琦. 江西科技师范大学, 2022.
- [4] 汤明亮. 信息背景下“餐饮服务与管理”课程教学改革探析[J]. 知识文库, 2021, (19): 97-99