

收稿日期: 2020-08-01

作者简介: 高凌燕(1979-), 女, 甘肃正宁人, 副教授, 主要研究方向: 旅游、酒店中职教育.

基金项目: 甘肃省教育厅 2018 年甘肃省职业教育教学改革研究项目“项目教学法在中职餐饮实训课的运用”(项目编号: 2018gszyjy-57).

基于项目教学法视域下中职餐饮实训课的实施及对策研究

高凌燕

(兰州现代职业学院, 甘肃 兰州 730300)

摘 要: 为提高中等职业教育餐饮实训课的教学质量, 文章首先分析了中等职业学校餐饮实训课的现状以及存在的问题。然后, 阐述了项目教学法在中职餐饮实训课的实施过程和已取得的成效。最后, 提出了促进中职餐饮实训课有效发展的对策建议。

关键词: 项目教学法; 中职; 餐饮类专业; 实训教学

中文分类号: G712

文献标志码: A

文章编号:

0 引言

随着中央财经政策的调整和国家新一轮西部大开发战略的推进, 各级地方政府对中等职业教育逐步重视起来, 为西部地区中职教育提供了更多的机遇, 同时也面临着更多挑战^[1]。中职餐饮实训课是为了培养高素质、高技能服务型人才的课程, 为适应市场需求, 将项目教学法运用到中职餐饮实训课的教学过程中, 以此提高教学质量和达到预期的教学效果^[2]。

1 中职餐饮实训课的现状分析

根据国家统计局公布的数据, 截止 2019 年中等职业教育学校共有 10065 所, 招生人数为 585.9589 万人。“三百六十行——行行出状元”, 国家现在缺少的是大量高素质的技能型人才, 而职业类院校主要是从这个方向输出人才。但是, 中等职业教育不管是从师资力量、办学管理还是资金支持等方面都还较为落后, 这导致中等职业学校培养的学生综合素质相对弱。首先, 由于实训场地受限、配套设备的不完善以及自然条件等因素, 西北地区经济发展不平衡, 该地区中职类院校都存在同样的问题。其次, 课堂管理任务复杂, 由于课程性质导致课堂管理任务繁琐, 任课教师要花大部分时间管理课堂, 容易让学生产生逆反心理, 影响正常教学进度, 且偏离了教学的重难点, 影响教学效果。再次, 餐饮实训课教学方法单一而且手段滞后, 不能吸引学生的注意力, 学生的参与度不高, 迟到早退现象时有发生。最后, 实训课评价方式单一, 很多评价标准不规范, 不能全面真实地反映学生掌握基本知识、餐饮基本礼仪和服务技能的真实情况。

2 项目教学法在国内外的研究现状

在 20 世纪 80 年代欧盟国家对教育进行改革,目前,许多发达国家在职业教育上已经找到了适合本国学生的教学方法。在德国,注重学生自学与教师授课相结合,学生小组的目标趋动学习法;在丹麦,项目教学法是国家教育部规定的大学和职业技术类院校不可缺少的部分;在挪威,关于教学方法上,采用的是集体授课、分组讨论和辅导综合运用方法,鼓励学生在知识技能的同时学会独立解决问题并总结经验。

在我国,项目教学法已经在职业教育的部分课程教学中使用。项目教学法能够“翻转课堂”,突出学生的主体地位,如在整个教学过程中,以学生为中心,充分发挥教师的协助作用。要求任课教师在项目前的引导要清晰,妥善安排项目活动小组,在过程中教师的指导要恰到好处。但相较于高等职业院校来说,中等职业学校有一定的特殊性,学生知识的掌握层面存在一定差异,在推行项目教学法的过程中遇到很多问题:教材本身不能体现工作导向以及教师的经验不能满足教学需求等等^[3]。

3 项目教学法在中职餐饮实训课的应用

3.1 实施有效的实训课堂管理制度

专业教师应简明扼要地将理论知识传授给学生,在获取理论知识后,强调学生的自主学习,主动参与到实训中,从尝试入手,练习开始,实现了师生角色的换位,有利于提高学生的自主学习能力,提高综合素质,培养学生的操作技能。教师将班级的学生分成若干小组,在每组中通过岗位竞聘的方式选择经理、主管、领班等职位,并以实际企业的要求来考核每个学生的表现。采用项目教学法能够充分展现学生的想法,有利于提高学生的学习自觉性和积极性。为了和企业能完全接轨,在这一环节中,需要项目教师的指导,这样对学生来说,更有说服力。“双师型”教师建设指任课教师既是学校教师又是企业优秀员工,企业的一线员工既是企业的一份子又是学校兼职教师。某高校多年来在针对酒店人才培养方面积累了一定的经验,也探索出一些方法。采用项目教学法,更新教育理念,优化教学设计方案,打破传统“听课+看书+作业”的教育教学模式,“做中学、学中做”,对踏实专业教育教科研、提升酒店专业教育教学品质起到一定的推进作用,促进校企一体化育人。

3.2 采取合理的教学策略

构建中职《餐饮服务实训课程》，有效利用“项目教学法”的学习方式：“项目激趣→项目答辩→项目应用”。餐饮实训课程模块将决定教学项目，每个教学项目知识要求和能力要求都不同，这需要在实施教学过程中实行“双师型”教师的交替轮换，不同的教师承担不同的教学项目，共同完成具体实训课程模块。根据餐饮类行业标准，教师在实际教学过程中，会将本实训课划分为几个教学项目块，针对每一块给出一个具体实施方案，而不是统一方案去完成整个课程。在每一个项目中，学生的分组也有所不同，让学生更加适应各个组的节奏，学会团队协作。根据各岗位的典型工作任务，进行课程融合，设计教学项目，采用项目教学法。教师在教学中先将教材每章内容设定成每个工作项目，其中涵盖了理论知识、必备技能和情感态度。提供酒店现场模拟场景和基础理论，以布置任务的方式，将项目安排给每个学生独立完成，讲解分析，通过学生互评和教师评价来衡量学习成果。组织高星级餐饮服务与管理技能大赛，通过比赛，学生能意识到技能的重要性，更好地激发其学习热情和积极性。

3.3 建立科学考评机制

为客观公正地考核学生餐饮实训课的学习情况，参考相关文献、本领域权威专家的意见以及企业餐饮服务评价表，给出餐饮实训课评价指标体系^[4~5]。在餐饮实训课评价指标体系中，课堂表现和期末考核中的综合能力测试，由负责理论讲解的专业教师负责考核，而操作水平考核和期末考核中的综合能力测试由项目教师评价和学生互评两部分组成（见表1）。

表1 餐饮实训课评价指标体系

目标层	一级指标	权重	二级指标	权重
餐饮实训课评价	课堂表现	0.3	出勤	0.5
			课堂互动	0.5
			仪表仪容仪态	0.3
	操作水平考核	0.4	服务摆台	0.3
			外语水平	0.1
			服务技能	0.3
	期末考核	0.3	理论能力测试	0.3

4 项目教学法在中职餐饮实训课取得的成效

4.1 端正了学习态度，形成积极的学科体验

采用项目教学法的实训课，学生端正了学习态度，激发了学习餐饮的信心，提高了参与到教学活动的兴趣，发挥了学生在教学活动中的主体地位，增强了实训课程的活力，学生综合素质提高快。学生通过课题研究和项目答辩这种小组自主式讨论、合作学习，使不同层次的学生取得很大的进步，都有一定的收获。“项目教学法”的反复练习，加深了学生对知识的理解，开阔了视野，在探究中有助于接受新的学科知识，扩大知识面，培养了创新意识和动脑手能力，提高了学生的学习能力。项目教学法突出学生的主体地位，实践加教师示范讲解逐步领会重难点，使得课堂纪律明显好转，学生互动也越来越多，动手操作的积极性也随之而来。

4.2 提高了实践能力，提升了专业素养

采用小组合作模式，提高学生对餐饮服务与管理的理论知识、实操技能掌握的准确程度和认识深度，帮助学生正确认识、牢固掌握理论知识和操作技能，增强学生的灵活运用能力。另外，还减轻了学生的学习餐饮服务技能的负担，转变学生的学习方式，培养学生用所学理论知识解决餐饮服务与管理工作中的实际问题。

4.3 提高了中职教师的教学能力，提升了课堂的实效性

学生在各个项目中的表现，在一定程度上反映了教师的教学情况，以及学生对各个知识点的理解，经过学生反馈以及教学反思，教师能够更好地把握每个项目的注意事项，提高了教师的教学能力。通过学生、教师和企业的的评价来衡量学生学习的收获，提升了课堂的时效性，值得在中职教育相关课程中推广。

5 开展中职餐饮实训课的对策研究

5.1 强化基础理论知识，规范实训场所，为实训做好充足准备

中职《餐饮服务与管理》课程开设目的在于培养学生掌握在餐饮服务与管理中的理论知识、服务的礼仪和技能，确保学生具有良好的餐饮部门运营管理知识和一定的服务操作技能。现有的实训场所、设备条件和学生就业的酒店有一定差距，将课堂“搬”到酒店，注重社会实践调研与课程结合。在整个实训课教

学过程中,教师与学生角色发生转变,真正做到将课堂还给学生,以学生为中心的教学。

5.2 合理建设实训教师队伍,让企业技术人员与中职教师组队强化专业建设

传统教师授课,已满足不了餐饮实训课的基本需求,为了提高教学效果,需根据社会需求培养人才,所以要让企业技术人员进入到学校,成为项目教师,使学生有一技之长,对其职业生涯规划也有很深的影响,同时体现了素质教育的作用。整个实训课的设计应多样化,学生动手操作,小组合作学习模式等多种设计可以提高学生学习餐饮实训课的兴趣。在学习过程中,多样化实训教学模式,能够让学生主动参与进来,提高学生综合素质,适应社会人才的需求。

5.3 完善考核制度,提高实训课程的质量

在以往的课程教学过程中,考核方式单一。完善考核制度可以保证实训课程的质量,体现餐饮实训课的时效性。采用专业教师评价,项目教师评价和学生之间互评,能够更全面地反映学生真实的学习情况和理解程度,为学生的就业打下坚实的基础,提高了餐饮实训课程的质量。

6 结束语

项目教学法在中职餐饮实训课中的应用,提高了中职餐饮实训课的教学质量,同时也达到了预期的教学效果。此外,建立餐饮实训课评价指标体系,从定性分析与定量分析的角度,真实地反映学生掌握基本知识、餐饮基本礼仪和服务技能的真实情况,有效地推动中职餐饮实训课发展的进程。

参考文献

- [1]瞿连贵,石伟平.新时代我国西部地区中等职业教育发展现状与对策研究[J].现代教育管理,2019(4):11-15.
- [2]白滨,谢丽蓉,李可敬.技能大师工作室有效教学的关键要素研究[J].职教论坛,2019(9):47-56.
- [3]赵茂锦,李振陆.项目教学法设计的关键要素及评价[J].职业技术教育,2017(8):47-50.
- [4]曹林芳,沈燕.餐饮实训课教学方法初探[J].实习实训,2017(8):99.
- [5]唐为众.探讨中职餐饮服务与管理实训课教学的有效性[J].新课程研究,2015(7):113-114.

[责任编辑]