

中职“饭店服务技能大赛”赛训一体化教师教学体系建设探索

潘莉

四川省旅游学校, 四川 成都 610200

DOI: 10.61369/ETR.20250023011

摘要 : 在中职院校的高星级饭店运营与管理专业的教学中, 为了顺应中职教育的改革要求, 使专业教学更契合教育部关于高星级饭店运营与管理专业的专业国家标准, 中职院校有必要构建“饭店服务技能大赛”赛训一体化的教学体系, 以提升教师的教学能力。对此, 本文深入剖析了当前专业教学现状, 结合教育部相关专业国家标准, 详细阐述赛训一体化教师教学体系内容与实施路径, 旨在促进中职院校高星级饭店运营与管理专业专业的教学改革, 为培养高素质的饭店人才提供理论依据与实践参考。

关键词 : 中职教育; 饭店服务技能大赛; 赛训一体化; 教师教学体系

Exploration of the Construction of Teacher Teaching System Integrating Competition and Training for "Hotel Service Skills Competition" in Secondary Vocational Schools

Pan Li

Sichuan Tourism School, Sichuan, Chengdu 610200

Abstract : In the teaching of high-star hotel operation and management in secondary vocational colleges, to meet the reform requirements of secondary vocational education and align with the national standards set by the Ministry of Education for this major, it is necessary for these institutions to establish an integrated teaching system that combines competition and training. This will enhance teachers' instructional capabilities. To this end, this paper thoroughly analyzes the current state of professional teaching, combining relevant national standards from the Ministry of Education, to detail the content and implementation path of the integrated competition and training teacher instruction system. The aim is to promote educational reforms in the high-star hotel operation and management program at secondary vocational colleges, providing theoretical support and practical references for cultivating highly skilled hotel professionals.

Keywords : secondary vocational education; hotel service skills competition; integrated training and teaching; teacher teaching system

引言

在数字时代, 社会经济发展欣欣向荣, 为我国旅游行业的发展提供了物质保障和社会需求, 由此带动了旅游催生出的沿线酒店行业的发展。中职高星级饭店运营与管理专业作为培养饭店服务人才的重要阵地, 如何提升教学质量, 使中职生更好地适应行业需求, 成为亟待解决的问题。中职“饭店服务技能大赛”赛训一体化强调“以赛促教、以赛促学、以赛促改”的实践教育理念, 教师作为酒店服务技能大赛的指导者, 构建完善教师教学体系有助于提高中职生的酒店服务技能水平, 对推动中职高星级饭店运营与管理专业教学改革具有重要的意义。

一、当前中职高星级饭店运营与管理专业教学现状

（一）教学内容与行业需求脱节

当前，部分中等职业院校高星级饭店运营与管理专业的教学内容更新滞后，未能及时跟上饭店行业的发展步伐。教育部颁布的中等职业院校《高星级饭店运营与管理专业教学标准》明确规定了专业的培养目标、课程设置及教学内容要求，强调要培养中职生具备从事高星级饭店服务与基层管理工作的综合职业能力^[1]。然而，在实际教学中，部分课程内容仍侧重于传统的服务流程和理论知识传授，对行业新趋势、新技术、新规范的融入不足。例如，在智慧酒店服务、个性化服务设计等方面的教学内容较为匮乏，导致中职生毕业后难以快速适应行业岗位的实际需求。

（二）饭店服务教学方法较为单一

在教学方法上，许多中职教师仍采用传统的讲授法为主，课堂互动性、实践性不足，中职生的学习积极性和主动性难以充分调动。高星级饭店运营与管理专业是一门实践性很强的专业，需要中职生通过大量的实践操作来掌握服务技能^[2]。但在实际教学中，由于实训设备有限、实训场地不足等原因，实践教学环节往往难以有效开展，中职生缺乏足够的实践机会来提升自己的操作技能。部分教师在实践教学中还缺乏有效的指导方法，无法及时纠正中职生的操作错误，影响了实践教学效果。

（三）中职专业教师实践能力匮乏

中职高星级饭店运营与管理专业的教师队伍中，部分教师缺乏行业实践经验，“双师型”教师占比偏低。虽然教育部鼓励教师定期到企业实践锻炼，提升实践教学能力，但在实际执行过程中，由于中等职业院校教学任务繁重、企业接纳能力有限等因素的制约，教师下企业实践的效果不尽如人意^[3]。教师实践能力的不足，导致在教学过程中难以将行业实际案例与教学内容有机结合，无法给予中职生切实有效的实践指导，影响了中职生职业能力和职业素养的培养。

二、中职“饭店服务技能大赛”赛训一体化教师教学体系建设构思

（一）基于专业标准，优化教学内容

教育部关于高星级饭店运营与管理专业的专业国家标准强调，中等职业院校高星级饭店运营与管理专业教学坚持立德树人，面向旅游行业的高星级饭店、高档度假村、主题饭店、豪华邮轮、会员制俱乐部等企业，着力培养从事高星级饭店及同类型企业餐饮、客房、前厅、康乐、销售等部门的服务、运营与管理，德智体美全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

在此标准下，全国饭店服务技能大赛涵盖了前厅接待服务、客房服务、中餐服务、西餐服务等多个项目，这些项目紧密贴合饭店行业的实际工作岗位^[4]。中等职业院校应依据大赛项目，对现有的课程体系进行优化，设置相应的课程模块。例如，开设《前厅服务技能训练》《客房服务实务》《中餐服务艺术》《西餐服务技巧》等课程模块，每个模块围绕大赛的竞赛标准和要求进行课程内容设计，确保教学内容与大赛项目的高度一致性。在课程内容编排上，要注重知识的系统性和逻辑性，从基础理论知识到

实践操作技能，逐步递进，使中职生能够全面掌握饭店服务各岗位的专业知识和技能。随着饭店行业的不断发展，新技术、新理念、新服务模式不断涌现，为了使中职生能够更好地适应未来行业的发展需求，教师在教学内容中应及时融入行业、酒店服务竞赛方面的前沿知识与技能^[5]。例如，在智慧酒店服务方面，增加酒店智能化系统操作与维护、线上客户服务技巧、数字化营销等教学内容。

（二）创新教学方法，应用信息技术

根据历届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛可以看出，每个赛项都是高星级饭店运营与管理专业中职生毕业就业工作的主要岗位内容。中职院校的课程教学目标就是培养中职生的基本服务技能、处理各种事务的随机应变能力，因而为了更好的接近实战，教师应该积极探索特色的、丰富的教学方法，促进中职生对于专业知识的吸收、转化、应用^[6]。

首先，项目驱动教学法是以项目为载体，让中职生在完成项目的过程中主动学习和应用知识的一种教学方法。在赛训一体化教学中，教师可以将大赛项目分解为若干个具体的项目任务，让中职生以小组为单位进行项目实践。例如，在中餐服务赛项的训练中，教师可以设置“主题宴会设计与服务”项目，要求中职生从宴会主题策划、场地布置、菜单设计、服务流程安排等方面进行全面规划和实施^[7]。在项目实施过程中，中职生需要运用所学的中餐服务知识和技能，解决项目中遇到的各种问题，如菜品搭配不合理、服务流程、对客服务不规范不顺畅等。其次，信息化教学手段在职业教育中的应用越来越广泛，为赛训一体化教学提供了有力支持。教师可以利用多媒体教学软件、虚拟仿真教学平台、在线学习资源、教学APP等信息化手段，丰富教学内容呈现形式，提高教学效果。通过虚拟仿真教学平台，中职生可以在虚拟环境中进行饭店服务各岗位的操作训练，如前厅接待、客房服务、餐饮服务。教师还利用在线学习资源，如教学视频、电子教材、在线测试等，让中职生随时随地进行自主学习和复习，提高学习效率。此外，教师可以借助信息化教学手段，对中职生的学习过程和学习成果进行实时监控和评价，及时调整教学策略，实现个性化教学。

（三）加强教师队伍建设，注重竞赛培训

饭店行业信息化发展较快，更新速度与理念远远超过中职专业的教育内容，在此背景下，中职教师队伍尚需优化，教师的整体素质需要进一步提升。为了打造一支高素质的“双师型”教师队伍，中等职业院校应制定相关政策，鼓励教师到饭店企业实践锻炼。中等职业院校可以与当地知名饭店建立长期合作关系，定期选派教师到企业进行挂职锻炼，参与企业的实际工作，了解行业最新动态和发展趋势，掌握饭店服务各岗位的实际操作技能。中等职业院校也可以多参与教育主管部门和行业协会等主办的旅游院校大赛的旅游院校服务技能（饭店服务）大赛，加强学生技能训练，提高技能水平，展示学校教育教学成果^[8]。

中等职业院校还应加强对教师的培训和考核，建立教师实践能力提升的长效机制，激励教师不断提升自己的“双师”素质。具体来讲，中等职业院校应定期组织教师参加教学能力培训，邀请教育教学专家、大赛指导教师等进行专题讲座和培训，内容涵盖教学理念更新、教学方法创新、课程设计与开发、信息化教学手段应用、比赛赛项标准与规则等方面。另外，中等职业院校需

积极组织教师参加各类教学竞赛,如职业院校教师教学能力比赛、饭店服务技能大赛等。以竞赛为契机,促进教师之间的交流与学习,激发教师提升教学能力的积极性和主动性。在竞赛过程中,教师可以不断反思和改进自己的教学,提高教学设计和课堂组织能力,为更好地开展赛训一体化教学奠定基础。

三、中职“饭店服务技能大赛”赛训一体化教师教学体系建设策略

(一) 明确赛训目标与任务,制定完善的赛训计划

中等职业学校应根据教育部专业教学标准和全国饭店服务技能大赛的要求,结合本校中职生的实际情况,制定明确的赛训目标与任务。赛训目标要具体、可衡量,既要包括中职生在专业知识、技能水平、职业素养等方面应达到的目标,也要涵盖教师在教学能力提升方面的目标。中职院校还可以将赛训任务分解到各个学期、各个教学环节,确保赛训工作有序推进。例如,在第一学期,主要进行基础知识和基本技能的教学与训练;第二学期,结合大赛项目进行专项技能训练;第三学期,组织中职生参加校内选拔赛和校外预赛;第四学期,对技能强化训练并综合测评等^[9]。

另外,赛训时间与进度的合理安排是确保赛训效果的重要保障。中等职业学校要统筹考虑教学计划和大赛时间安排,避免赛训与正常教学秩序发生冲突。在赛训时间安排上,充分利用课余时间、节假日和实训周等进行集中训练。例如,在课余时间,组织中职生进行技能练习和模拟比赛;在实训课时,安排专门的教师进行集中指导和强化训练。院校要根据赛训目标和任务,制定详细的赛训进度表,明确每个阶段的训练内容和要求,确保赛训工作按计划顺利进行。

(二) 完善赛训组织管理机构,健全赛训考核评价制度

中等职业学校应成立专门的赛训组织管理机构,负责赛训工作的统筹规划、组织协调和日常管理。该机构应由中等职业学校领导、专业教师、企业专家、大赛裁判等组成,明确各成员的职责分工。中等职业学校领导负责赛训工作的宏观指导和资源保障,专业教师负责赛训计划的制定与实施、中学生的训练指导和日常管理,企业专家负责提供行业信息和实践指导,大赛裁判对大赛规则以及现场应变等对赛训工作提出专业建议^[10]。

建立健全赛训考核评价制度,是激励师生积极参与赛训、提高赛训质量的重要手段。考核评价要涵盖中学生的学习过程和学习成果,采用多元化的评价方式。其中,在过程性评价中,要关注中学生在赛训过程中的表现,包括学习态度、参与度、技能掌握情况等;在终结性评价中,要以大赛成绩、技能考核成绩等为

主要依据。同时,院校要将考核评价结果与中学生的学业成绩、奖学金评定、评优评先等挂钩,激励中职工生积极投入赛训。对于教师的考核评价,要重点关注教师的教学能力提升的过程性变化、指导中职工生参赛的成绩、课程开发与教学改革成果等方面,将考核结果与教师的绩效奖励、职称评定等挂钩,调动教师参与赛训工作的积极性。

(三) 强化校企赛训合作,推进企业实践与实习

校企共建赛训基地是实现赛训一体化教学的重要保障。中等职业学校应与饭店企业深度合作,共同建设集教学、实训、竞赛、培训于一体的赛训基地。赛训基地的建设要按照饭店行业的实际标准进行规划和设计,配备先进的实训设备和设施,模拟真实的工作场景,为中职工生提供良好的实践环境。企业可以为赛训基地提供设备支持、技术指导和实习岗位等,中等职业学校则利用赛训基地开展教学、实训和竞赛活动,为企业提供员工培训、技术研发等服务,实现校企互利共赢。例如,中等职业学校与某五星级酒店合作共建赛训基地,酒店为基地提供最新的客房智能化设备、餐饮服务物品等;中等职业学校则利用该基地开展饭店服务专业的教学和竞赛活动,为酒店员工开展服务技能提升培训,双方在合作中取得了良好的效果。

组织中职工生到企业进行实践与实习,是让中职工生了解行业实际、提升职业能力的重要途径。中等职业学校应根据赛训计划和教学安排,合理安排中职工生到企业进行实践与实习。在实践与实习过程中,企业要为中职工生安排专人指导,让中职工生参与到企业的实际工作中,熟悉饭店服务各岗位的工作流程和操作规范,提高中职工生的实践能力和职业素养。在此过程中,中等职业学校要加强对中职工生实践与实习的管理和指导,定期到企业了解中职工生的实习情况,与企业指导教师沟通交流,及时解决中职工生在实习中遇到的问题。

四、结束语

综上所述,中职“饭店服务技能大赛”赛训一体化教师教学体系的建设,是提升中职饭店服务专业教学质量、培养高素质技能型人才的必然选择。通过基于大赛标准优化教学内容、创新教学方法与手段、加强教师队伍建设等策略,能够将技能竞赛与日常教学深度融合,充分发挥技能竞赛在教学中的引领作用,提高教师教学能力和中职工生的综合职业素养。在实施过程中,中等职业学校要不断总结经验,根据行业发展和中职工生实际情况,持续优化赛训一体化教师教学体系,为饭店行业培养更多优秀的服务人才,推动中职五星级饭店运营与管理专业的可持续高质量发展。

参考文献

- [1] 胡转玲,职业教育视角下酒店服务中餐宴会摆台技能竞赛的探索[J].知识经济,2019(13):122-123.
- [2] 董泓,赵佳佳,吴何珍,职业技能大赛引领下的环境工程技术专业人才培养研究[J].湖南工业职业技术学院学报2020.20(1):62-64.
- [3] 仲召红,梁涛,王海波.高职酒店管理专业“以赛促教、以赛促改”的意义与实施策略[J].淮北职业技术学院学报2020,19(3):24-26.
- [4] 陈维维,基于技能竞赛的高职移动商务专业课程改革[J].亚太教育,2020(14):155-156.
- [5] 沈东生.“赛、课、教”融合教学模式探析——以“宴会设计与管理”课程为例[J].辽宁科技学院学报2020,22(6):67-69.
- [6] 孟凡华.第十三批新职业:新型技能人才培养的风向标[J].职业技术教育,2019,0(15):1-1.
- [7] 李世讴,高怡楠,我国新职业的基本特征与发展路径[J].人民论坛,2021(8):73-75.
- [8] 刘治彦,新职业的兴起缘由及启示[J].人民论坛,2019(27):85-87.
- [9] 李润清(文/图).用“家居美学”赋能美好生活——走近新职业“整理收纳师”[J].中国人力资源社会保障,2023(5):64
- [10] 吕复娟.中职创新型技能人才培养要凸显四个点[J].内蒙古教育,2019,0(29):92-93.