

高星级饭店运营与管理专业课堂教学改革总结

为使专业教学面向未来,适应当前市场,形成科学合理的课程体系结构,为地方经济发展饭店运营与管理培养人才,我们对我校酒店服务与管理专业的专业方向、教学模式、教学方法进行了调整和改革,特别是对于技能实践类的课程进行了改革实践,取得一定的效果,现总结如下:

一、实践教学体系的改革

围绕培养具有较强综合素质技能和可持续发展潜力的酒店服务与管理复合型人才这一目标,校企共同推进四段式“教学生产一体化”教学模式,培养学生的职业素养和职业能力。

让学生毕业即就业,上岗即能用,就必须树立起全程实践教学的观点,构建与人才培养模式及与相应的理论课程体系相兼容的实践性教学体系。采用全过程、多轮次的模拟、仿真和全真的实训、实践,由易到难,由简到繁,分层实施,逐层提升学生的技术应用能力。

我们的实践教学体系的基本特点是:“分段实践,逐段提升”,它由认知实习、教学实习、教学生产实习和顶岗实习操作四个阶段构成,它们分别在课堂、实训基地和实习单位来完成,使学生的技能水平逐层提升,最终达到专业人才的培养目标。

二、实训基地的建设

依托校内、校外实习基地,形成校企合作教育的人才培养机制,以培养学生的职业化素质、综合能力和就业竞争力

为重点，以校企合作为途径，充分利用企业和学校的不同教育环境和教育资源，以顶岗实践、工读结合的方法，使学生在思想观念、专业理论、专业技能方面真正受到职业化的、全方位的培养、锻炼。

1、校内实训基地建设。我们专业拥有“客房、餐饮技能训练室”、“形体训练室”、“多媒体导游训练室”，设施齐全，为学生练习掌握实践技能提供了良好的条件。

2、校外实训基地建设。学校已与迁西宾馆、滦水湾大酒店、渔夫水寨等建立了长期合作关系，与八方旅行社、祥福凤凰饭店运营与管理景区等多家饭店运营与管理景区展开合作，为本专业学生建立了稳定的校外实训基地。

三、“走出去、请进来”，形成理论联系实际的开放式互动教学模式

走出去，是指全体师生深入饭店运营与管理行业，参与饭店运营与管理实践，运用饭店运营与管理学理论知识分析问题、解决问题，培养理论联系实际的学风和社会实践能力；近几年来老师带领学生走出课堂，在课余时间到饭店运营与管理企业、风景区、饭店运营与管理行政管理部门参与了饭店运营与管理规划、饭店运营与管理咨询、饭店运营与管理服务、等活动，在实践中教学相长，师生得到了共同提高。

请进来，是把行业一线的精英、经理、专家请上我们的课堂，给教师、学生带来新理论、新观念、新信息、新政策、新热点问题，并与师生对话交流。近几年来共开展讲座 20

余次。这些讲座开阔了师生的视野，对课堂教学进行了很好的补充。

四、运用多种手段，全力培养学生的实践能力。

1. 在理论教学中强调实践性

在理论教学中增强实践性，在主要理论课程中，都安排了实践性作业，如写饭店运营与管理行业的调查报告、研究论文和开展饭店运营与管理咨询、饭店运营与管理服务活动等，要求学生通过开展饭店运营与管理实践活动提高理论水平；

(1) 突出专业技能训练。教学安排上，打破追求学科理论知识系统的传统教学观念，以“实践、实际、实效”为原则，面向学生的就业需要去设计课程。教学方法上，打破传统的以老师为中心，以课堂讲授为主的教学方法，改为以学生为中心、引导学生自主练习为主的教学方法。比如，《导游业务》课程的教学，实践教学占了总课时量的三分之二以上。对酒店管理有关的专业课，三年教学中，其中有一年是在企业里实习的。学校有一整套学生实习的安排及管理的制度，保证学生不仅在企业实习中不仅是干，而且是在干中学，由校企合作共同完成教学任务，学生毕业完全能马上顶岗。学校为学生开设多种专业专项技能的选修课，如烧腊、面塑、果雕、花饼制作、调酒等。选修课还充分尊重学生兴趣和个性发展意向，允许不同专业的技能交叉渗透。学生在掌握本专业的基本技能的基础上，再进一步根据自己的爱好掌握一、二种专项技能。学生毕业前学校还推出“考证超市”，

鼓励学生自主选择，考取多种技能岗位证书，为学生就业和发展打下良好的基础。

(2) 渗透性地抓好专业素质训练。企业用人，尤其对初入职的员工，关注的往往不是他的技术水平，而是他的专业素质。为此，我们把素质训练列为重要的教学内容。在进行对学生素质训练活动中，我们先确定饭店运营与管理专业的基本素质要求，再把每一要求分解为具体的子项，列为训练的目标，然后在教学过程中采用“行为导向”的教学方法，渗透性地进行训练。比如，餐饮服务的素质要求之一是要养成清洁、卫生的操作习惯。这个素质要求的具体子项之一是在操作中做到地面保持干净。我们在训练学生中就指导学生不要把水滴在地面上，因为地面只有“干”才可以“净”。“干”是“净”的前提。这样在教学过程中开展素质训练，可以逐渐使学生树立起正确的专业意识，掌握严格的职业行为规范和养成良好的职业习惯。有坚实的专业技能基础和良好的职业素质，便能在行业中树立起学校专业特色的形象。

2. 开展丰富多彩的活动，培养学生的专业技能。我们在课堂外我们举办了一系列活动，如各种演讲比赛、技能展示周活动等。通过这一系列活动，极大地提高了学生的专业技能。

3. 鼓励教师积极参加专业实践和参与社会专业活动。学校以多种形式组织教师参加专业实践，经常安排教师到酒店、旅行社跟岗实习。发现行业中某一个单位在某项技术有新成果的，学校都尽快安排教师去学习。

4. 鼓励教师指导学生参加专业技能大赛，争取荣誉。
学校鼓励教师要成为技能操作的高手，要敢于与行业内的强手一较高低，积极参加高水准的技能大赛。同时鼓励教师指导学生参加各种技能操作比赛，并力争获得好成绩。

5. 鼓励学生假期进入饭店运营与管理企业服务或兼职工作

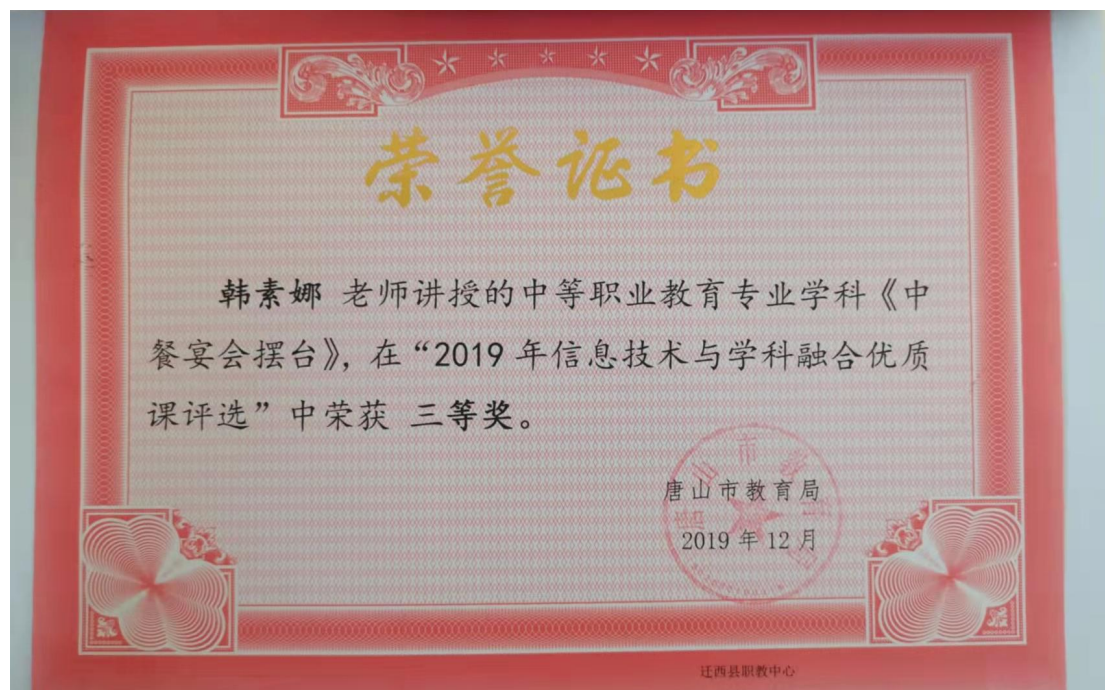
为了培养学生实践工作能力，专业老师与合作饭店运营与管理企业联系，为学生创造进入饭店运营与管理业服务和兼职工作的机会，鼓励学生在实际工作中锻炼自己。

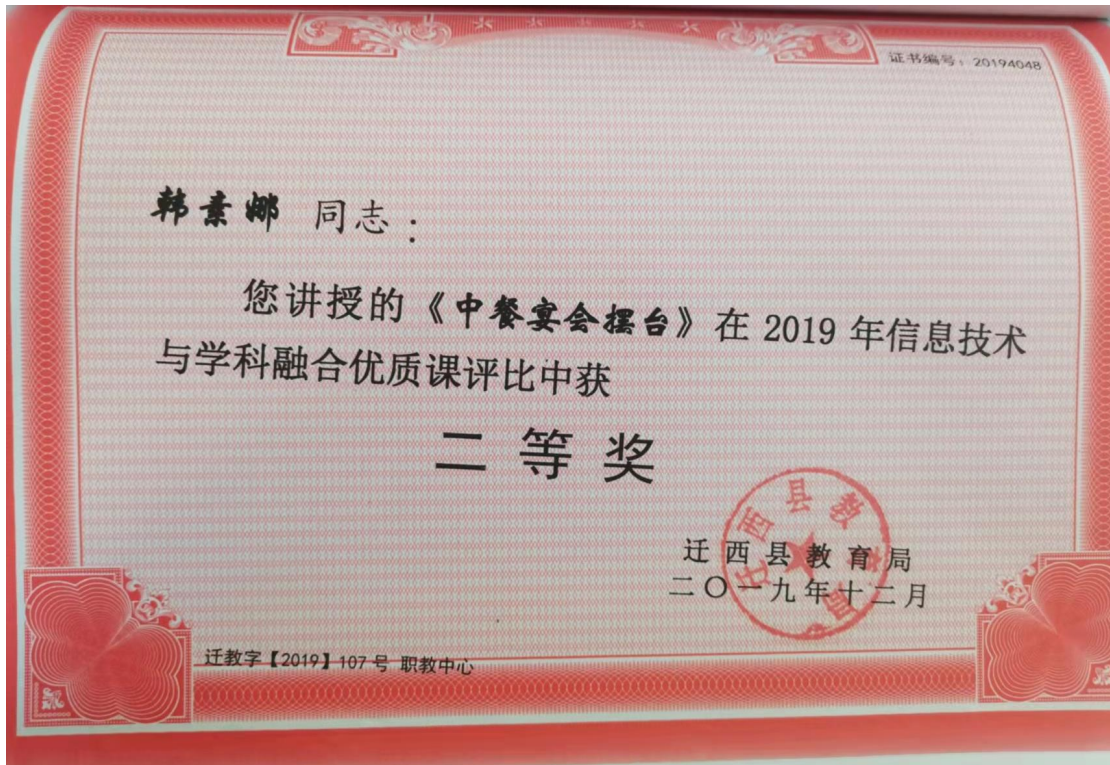
五、成果展示（典型件）





学生参加省职业礼仪大赛荣获团体三等奖





学生参加市技能竞赛荣获团体三等奖