

基于课程思政的混合式教学实践探究

——以《餐饮服务与管理》为例

于红梅

山东师范大学商学院, 山东 济南

收稿日期: 2023年3月15日; 录用日期: 2023年5月5日; 发布日期: 2023年5月12日

摘要

新时代, 酒店行业繁荣发展, 亟需一批具备职业技能与道德素质的人才。学校是输送人才的主阵地, 如何改进教学方式, 提高教学质量, 为社会培养优质人才显得尤为重要。《餐饮服务与管理》是酒店管理专业的核心主干课程, 以本课程为依托, 基于线上线下相结合的混合式教学方式, 探索课程思政与课程教学相结合的方法途径, 培养兼备思政素养和专业技能的行业人才, 实现学校的育人目标, 同时对其他课程实践提供一定借鉴意义。

关键词

课程思政, 混合式教学, 《餐饮服务与管理》

Blended Teaching Practice Based on Curriculum Ideology and Politics

—Taking *Food Service and Management* as an Example

Hongmei Yu

Business School of Shandong Normal University, Jinan Shandong

Received: Mar. 15th, 2023; accepted: May 5th, 2023; published: May 12th, 2023

Abstract

In the new era, the hotel industry is booming and developing, and a group of talents with professional skills and moral qualities are urgently needed. Schools are the main front for transporting talents, and how to improve teaching methods, improve teaching quality, and cultivate high-quality talents for the society is particularly important. *Food Service and Management* is the core back-

bone course of the hotel management major, relying on this course, based on the hybrid teaching method of combining online and offline, exploring the methods and ways of combining curriculum ideology and curriculum teaching, cultivating industry talents with both ideological literacy and professional skills, achieving the school's goal of educating people, and providing certain reference significance for other course practices.

Keywords

Courses in Ideology and Politics, Blended Teaching, *Food Service and Management*

Copyright © 2023 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

习近平总书记在全国高校思想政治工作会议上提出要重视思想政治教育，将其贯穿在整个教学的过程，重视德育建设，培养时代新人，这是关系到国家教育目的的大事。在时代的号召和我国社会主义教育事业的宗旨之下，以课程为渠道，学校开始积极地探索创新思政教学方法。

思政进课堂引起了各大学者的广泛关注，如何以课堂为平台抓手，让学生在学习知识的过程中接受思想价值的熏陶，形成课程与政治理论协同效应，对教师专业素质提出了极高的要求。信息化时代背景下，创新教学方法，发挥先进技术的作用，通过线上线下融合的方式提高课程思政建设的成效。不同的专业学科，其核心价值也各不相同，深入挖掘其中的思政元素，结合学科特色进行教学融合，培养新时代高素质人才是我们当下需要探究的重要问题。在“餐饮服务与管理”教学设计过程中，要创新教学方法，发挥先进技术的作用，通过线上线下融合的方式提高课程思政建设的成效[1]，充分考虑餐饮行业的专业特点，以立德树人为中心环节，以混合式教学为方法，探索思政与课程相融合的实施路径。

2. 课程思政的内涵

自全国高校政治大会之后，学者们对课程思政的研究一直保持着较高的热度。作为一种全面育人的教育途径或教育理念，课程思政已经上升为课程改革的重要战略。

关于课程思政的含义，目前还没有一种确切的说法。高德毅认为课程思政是一种教学手段，即在无形中实现思想政治教育和专业知识学习的融合，这既不是一门课程，也不是一种活动[2]。邱伟光从价值本源的角度去概括“课程思政”的内涵，即教师在教授知识的过程中，帮助学生将其内化为自己的内在素质或德性，使其成为学生世界观的一部分[3]。赵继伟从“课程”与“思政”两个角度去总结“课程思政”的内涵，即以借助各种课程来开展思想政治教育的一种活动[4]。何玉海则从课程论的角度去认识课程思政，并且从四个方面去界定课程思政的内涵：通过运作所有而非几门课程；需要教师学生的全员参与；要对学生施加全方位的影响；整个过程持续且伴随终身[5]。

综合以上观点可以看出，学者们从不同的角度阐释了课程思政的内涵。本文认为，对于课程思政内涵的理解，一定要避免两张皮的现象，避免将其看成是一种政治思想课或者是一种教育思想。课程思政是依托各种课程或者思想政治教育融于课程的一种教育实践活动，这种教育活动要求教师在讲授知识的过程中塑造学生的精神价值。新时代，教师要充分把握学生特色，以混合式教学为方法，坚持以立德树人为中心，打造优质金课，实现全面育人。

3. 课程思政混合式教学改革的必要性

3.1. 酒店专业的学生特点

近年来,我国旅游行业迅速发展,旅游业的蓬勃兴起带动了大量酒店的建立,因此,酒店亟需一大批具有高素质的技能型人才。然而,酒店管理专业的学生普遍不看好本专业的发展前景,不愿从事相关工作。即使有部分同学选择从事相关工作,但是由于专业功底不强,实践经验不足,一般很难胜任酒店繁琐的工作,一段时间之后便会选择跳槽。酒店行业的人才在不断的流失,酒店行业现存的人才数量和质量难以满足当前市场的服务要求,这些都将成为阻碍酒店行业转型升级的障碍。究其原因,与学生的价值观有一定关系,学生的服务意识和责任感不强,缺乏吃苦耐劳的品质,而这些精神,都是酒店行业从业者所不可或缺的。

3.2. 餐饮行业的业务需求

餐饮业务的范围十分广泛,餐饮服务的对象也非常的复杂,他们来自不同的国家和地区,有着不同的宗教信仰和风俗习惯。随着人们对美好生活的追求不断提高,顾客对餐饮服务质量的的要求越来越高。而服务人员职业道德上的工作偏差,不仅会影响自己的职业生涯,也会对整个企业乃至整个国家的形象造成一定的负面影响。因此,餐饮行业相关从业者应该以国家大局为己任,做好民族形象传播的使者,具备扎实的专业技能和理论功底,爱岗敬业,坚持宾客至上的原则,以周到的服务、饱满的热情、高尚的品德把服务工作做到最精最细。学校作为市场人才输送的主阵地,应以餐饮行业“德才兼备”的用人观念为基础去设计教学目标,在专业教学中,充分发挥思政的育人功能。

3.3. 新时代的教育特点

我国职业教育进入新发展阶段,优质化是其建设的内涵[6]。酒店专业的课程实践性极强,传统教学中,教师往往只注重学生知识和理论和实践技能的培养,忽视学生职业精神的熏陶。专业课程与思想政治教育相分离,学生缺乏对本专业和行业的正确认知。课程思政是融合职业技能和职业素养的重要手段,在《餐饮服务与管理》课程教学实践过程中,教师应该去挖掘思政元素,去提升学生对本专业的认同感,将学生的个人发展和行业需求相对接。在互联网时代,信息资源真正共享,单纯的线下教学已经不能满足学生的需求,结合网络教学平台,让学生充分发挥主观能动性,真正做到知行合一,提高教学效果,真正打造有深度的课堂。

4. 课程改革的措施

4.1. 教学目标

立德树人是教育的主要目的,在进行课程目标的设计时,要坚持全面育人的原则,不仅要明确学生要达到的知识目标 and 能力目标,还要明确情感素质目标。下面以《餐饮服务与管理》课程为例,去探讨课程目标的制定。

知识目标:使学生掌握餐饮行业的发展趋势、中西餐服务技巧、菜点和酒水服务常识、菜单的设计程序、厨房管理的程序、餐饮市场营销理念、处理投诉的方法等知识。

能力目标:培养学生餐饮服务过程中所必须的基本技能,能够根据消费者的需要,提供正确的餐饮服务,熟悉餐饮行业的运作规律,使学生胜任将来餐饮部基层管理工作。

情感目标:培养学生吃苦耐劳的精神品质,引导学生胸怀国家大局意识,增强民族自豪感,增强责任意识与责任担当,在工作中实现个人价值与社会价值的统一。

4.2. 教学设计

餐饮业是旅游业的重要组成部分，餐饮业中蕴含着丰富的饮食文化和社交礼仪，在国际社会上，具有重要的经济和文化价值。培养学生餐饮服务与管理的能力，既要提高学生的实践操作能力，又要注意引领学生的职业道德品质。结合《餐饮服务与管理》的课程特点以及餐饮行业的职业需求，梳理了教材各章节中蕴含的思政元素(如表 1 所示)，通过寻找与专业知识的切入点，建立思政教育素材库，结合混合式教学模式，去培养学生的社会责任感，形成爱岗敬业、真诚服务的职业意识，提升学生的道德素质，实现全方位育人的教学目标。表 2 梳理了《餐饮服务与管理》课程中设计的几类思政元素融入教学的案例。

Table 1. Food Service and Management teaching content and ideological and political education elements

表 1. 《餐饮服务与管理》教学内容与思政育人元素

章节	学习要求	蕴含的思政元素
餐饮概述	了解餐饮业的发展趋势与表现形式；熟悉餐饮部的组织结构及主要岗位职责；了解餐饮产品生产、销售及服务的特点。	行业热情、专业认同感、爱岗敬业
餐饮服务基本技能	掌握斟酒的操作要领；掌握基本的折花手法；熟悉中西餐宴会摆台流程和标准；掌握点菜的基本要领。	精益求精、审美情趣
餐饮服务	掌握零点服务的基本流程；了解各式西餐的服务方法；熟悉自助餐服务人员、酒会服务人员的工作任务；掌握客房送餐的流程。	礼仪之道、服务精神、职业道德
菜点、酒水服务	了解中国菜系和外国菜系的构成及特点；了解面点的分类流派；掌握酒水的分类及部分酒水调制。	中华优秀传统文化、民族自豪感、国际视野
菜单设计	掌握菜单的作用和种类；掌握菜单的特点、内容、设计原则、设计步骤、设计方法；能够进行菜单设计。	创新精神、审美情趣
厨房管理	了解厨房的设计原则、布局；掌握厨房的作业区与岗位布局；熟悉厨房的组织形式、生产管理流程与标准化管理；掌握厨房的卫生管理和安全管理。	团队精神、责任意识、严谨认真
餐饮市场营销	了解餐饮营销的特征与环境；了解餐饮行业常用的营销策略；掌握餐饮行业营销策略的未来发展趋势。	整体视野、发展视野、市场发展趋势、诚实守信
餐饮服务质量管理	了解餐饮服务质量的 basic 标准；掌握餐饮行业员工培训的基本原则；掌握提高餐饮服务质量的 basic 要领。	职业道德、服务意识、责任感
餐厅服务中常见的问题	掌握对客服务的常用语言；掌握处理客人投诉的基本原则与流程；培养员工应对问题临危不惧、随机应变的能力。	服务意识、仁爱之心、创新精神、临危不惧

Table 2. A case of the integration of ideological and political elements of Food Service and Management

表 2. 《餐饮服务与管理》思政元素的融入案例

思政元素	含义	融入途径	思政元素切入点	思政教学成效
文化自信	文化自信是对本民族文化表现出一种认可、肯定的心理状态。	知识链接	1、学生了解我国的八大菜系，进行专题学习 2、对比中国菜和外国菜的特点	了解我国传统菜系文化，增强文化自信，提升民族自豪感。
责任担当	责任担当就是对自己所做的事情负责的一种精神态度。	案例分析	1、案例呈现厨师对食物卫生的严格把关 2、案例呈现厨房货物的管理程序	通过厨师严格的食品把控以及厨房供货渠道的标准，展现对客人负责的担当精神。
团队合作	团队成员合力为达到共同的目标而朝一个方向共同奋斗的精神。	实践练习	1、小组合作完成宴会服务流程 2、小组合作完成中餐点餐流程	通过小组合作的方式，让学生认识到团队协作的重要性，培养整体意识。

Continued

职业道德	职业道德指的是和本职业相关的一些思想、行为以及习惯。	案例分析	1、呈现“青岛天价虾”案例 2、呈现员工处理客人投诉的案例	通过案例让学生树立诚信对客，合理定价的意识，以及临危不惧、周到服务的精神。
创新精神	创新精神指的是打破管理思维提出新的方法和观点一种态度。	实训练习	1、根据本土文化进行菜单设计 2、根据本土文化进行折花设计	通过让学生结合文化特色进行菜单和折花设计，培养学生创新思维。

4.3. 教学方法

考虑到新时代学生网络原住民的学情，利用互联网技术开展混合式教学，充分发挥信息技术时代资源共享的特点，去调动学生的学习热情。选取超星作为线上网络教学平台，在平台上发布自主学习清单、教学课件、话题讨论、章节测试以及扩展资料等学习资源，让学生在在线下学习的基础上，能够在线上完成提前预习、在课上进行话题讨论、在课下进行知识巩固与延伸。

《餐饮服务与管理》的实操性强，除了学习必要的理论知识以外，进行专业实训是必不可少的。鉴于此，充分利用虚拟仿真教学平台，通过平台展示餐饮服务过程中的标准化服务程序，让学生对流程作业有一个基本的认知，去巩固加深课上理论知识的了解。然后将学生划分为若干小组，在实训教室协作完成各种任务活动，如折花方法、摆台技巧、点菜服务、酒水服务等，既培养学生团队协作的精神，又锻炼学生知行合一的专业能力。最后，利用超星平台开展翻转课堂，在平台上发布一些餐饮服务主题的服务案例，学生进行自主的学习思考，然后各小组根据理解自行进行情景模拟与角色扮演，老师和其他小组的学生根据实际情况进行点评，充分锻炼学生的综合能力。

在课后，引导学生把《餐饮服务与管理》的知识运用在实践中，组织或鼓励学生参加一些职业技能大赛，如折花大赛、摆台大赛、菜单设计大赛等。鼓励学生要学会创新，充分挖掘我们的民族文化特色，融入技能大赛中去。另外，可以发挥校企联动的优势，让学生深入企业一线，参与到其中的餐饮服务流程中去，企业根据行业标准给出建设性意见，让学生真正在实践中获得锻炼。

4.4. 教学考核

科学的评价方式可以有效评估教学效果的完成情况，基于混合式教学的课程思政教学模式，评价指标的制定不仅要考虑知识理论和实践能力情况，还要考察责任意识、职业道德等思政素养。表3为《餐饮服务与管理》课程评价体系。

Table 3. Food Service and Management course evaluation system

表3. 《餐饮服务与管理》课程评价体系

课程目标	过程性评价(50分)				终结性评价(50分)		权重
	课前自主学习	线上主题讨论	虚仿平台试验	小组实训操作	期中考试	期末考试	
知识目标	5	5	5	5	5	7	0.3
能力目标	5		5	5	5	8	0.35
道德目标		5	5	5	10	15	0.35
分值	10	10	15	15	20	30	

本课程评价指标体系包括过程性评价和形成性评价两部分，从知识、能力、道德三个目标出发，从线上和线下两个角度进行评价。过程性评价包括课前自主学习、线上主题讨论、虚拟平台试验、小组实训操作；终结性评价包括期中考试和期末考试。通过过程性评价，可以考量学生的预习情况，根据反馈及时调整教学内容；线上主题讨论能够充分发挥学生的创新精神和意识，提高学生的参与性；虚拟仿真试验具有高沉浸、高感知的特点，通过高度仿真模拟的情景，让学生对实训流程有更好的感知；而小组合作进行实训练习，既能做到知行合一，又锻炼了团队合作的精神。终结性评价包括期中考试和期末考试，在进行测试的过程中，注意结合富含思政元素的案例，去考察学生社会责任感等职业精神的养成情况。

5. 结论

思政进课堂可以有效解决传统思想政治教育单一化的问题，立德树人的教育目标得到了更好的贯彻。而基于信息技术的混合式教学改革可以使学生接触更多的教学资源，以学生为中心，扩展学生知识视野，调动学生的学习积极性。《餐饮服务与管理》课程作为一门专业实践性强、与人交往紧密的课程，既要注重实践训练，又要强化服务意识，应该不断创新教学设计，深入挖掘其中的思政元素，在各个教学环节中找到切入点进行融入，实现全面育人的目的。然而，《餐饮服务与管理》课程思政的教学改革并不是简简单单的就能实现的，一方面要注意避免出现“课程”与“思想政治”两张皮的现象，另一方面也需要极具综合素养能力的教师。因此，需要全员参与，将课程思政贯穿整个教育环节，培养知行合一、有理想、有担当、有责任感的时代新人。

参考文献

- [1] 魏志宇. 线上线下混合式课程思政教学模式在开放教育法专业中的实践研究[J/OL]. 中国教育技术装备: 1-4, 2023-03-28. <http://kns.cnki.net/kcms/detail/11.4754.T.20230328.1353.014.html>
- [2] 高德毅, 宗爱东. 从思政课程到课程思政: 从战略高度构建高校思想政治教育课程体系[J]. 中国高等教育, 2017(1): 43-46.
- [3] 邱伟光. 课程思政的价值意蕴与生成路径[J]. 思想理论教育, 2017(7): 10-14. <https://doi.org/10.16075/j.cnki.cn31-1220/g4.2017.07.002>
- [4] 赵继伟. “课程思政”: 涵义、理念、问题与对策[J]. 湖北经济学院学报, 2019, 17(2): 114-119.
- [5] 何玉海. 关于“课程思政”的本质内涵与实现路径的探索[J]. 思想理论教育导刊, 2019(10): 130-134. <https://doi.org/10.16580/j.sxlljydk.2019.10.026>
- [6] 曹晔, 闫子靖. 新时代现代职业教育的新格局、新目标[J/OL]. 职业技术教育: 1-6, 2023-03-28. <http://kns.cnki.net/kcms/detail/22.1019.G4.20230315.1341.006.html>