

课程思政教育案例

一、案例基本信息

案例名称	“岗课赛证”视域下《餐饮服务与管理》课程思政的探究与实践		
案例负责人	林晓纯	职称	讲师
所在学校	佛山市南海区理工职业技术学校		
案例团队主要成员	傅圆圆、李晓林、梁淑仪、张佳丽、杨丽娜		
适用专业	高星级饭店与管理	所属课程	《餐饮服务与管理》
课程类别	<input type="checkbox"/> 公共基础课程 <input checked="" type="checkbox"/> 专业（技能）课程		
课程类型	<input type="checkbox"/> 理论课 <input checked="" type="checkbox"/> 理实一体化课 <input type="checkbox"/> 纯实训课		

二、案例内容

课程简介 (300 字左右)	<p>《餐饮服务与管理》是中职高星级饭店运营与管理专业的专业必修课。在中职一年级第一学期开设，总计 102 课时，6 学分。</p> <p>该课程以酒店餐饮部对客服务为主线，以“岗课赛证”为标准，系统、全面地挖掘餐饮服务与管理的理论及方法，主要内容包括：餐饮概述，中餐厅服务，西餐厅服务，酒水知识，餐厅员工管理，餐饮设备、用品管理，餐饮服务质量和餐饮安全管理。</p> <p>课程理念是以学生为本，育训一体，服务岗位。目标是使学生掌握餐饮服务与管理的规律和服务技巧，再结合以赛促教、1+X 证书导向、企业认知项目等校企合作方式，使学生在实际岗位中进行</p>
-------------------	---

	<p>实战，将理论运用于实践，也为后续培养学生的服务意识和工匠精神做好铺垫。在素质教育方面，结合酒店餐饮服务岗位项目使学生不仅能够了解餐饮服务的流程，增强基础技能，同时能加深对传统文化的认识，增强学生的文化自信和岗位责任意识，与此同时培养学生合作解决问题的能力，增强服务意识和精益求精的工匠精神。</p>
<p>摘要 (200 字左右)</p>	<p>案例以《餐饮服务与管理》课程为例，在课程思政建设大背景下，结合高星级饭店运营与管理专业特点，深入挖掘专业课程中蕴含的思想政治教育元素，并将这些元素有机地融入专业课程教学过程中。从餐饮文化和礼仪、餐饮部基本认知、餐饮部岗位服务、餐饮部基层管理能力等项目整理出课程内容、思政元素、可实现的思政育人目标。并以“岗课赛证”视域探索课程思政教学改革路径。</p>
<p>背景与问题的提出 (200 字左右)</p>	<p>中国特色社会主义进入新时代，社会经济发展进入高质量发展，餐饮业的发展生态开始出现以质量求生存的发展趋势，这对餐饮服务行业人员的综合素质提出了更高的要求。《餐饮服务与管理》作为酒店管理专业的核心课，涵盖了理论与实操两方面，对学生在专业人才培养中担负着基础性、系统性、关键性的作用。将工匠精神、服务意识和敬业、友善的价值观融入教学，对于提升学生综合素养具有潜移默化的作用。</p>

结合点分析
(300 字左右)

本节课以实际岗位合作企业中的案例为主导，采用任务驱动、情景教学的方法，结合酒店服务技能竞赛和 1+X 餐饮服务管理考证标准，在每个环环相扣的教学环节中进行思政教育的渗透。

1. 在实训的过程中，不断引导学生形成正确的职业观和价值观，引导学生自主探究，培养学生独立分析问题和自主解决问题的能力。

2. 在实施任务的过程当中，通过小组团队合作、PK 互相纠错等形式进行，在合作中，培养学生团队协作意识和竞争意识，引导学生在与他人合作时，要具有包容、宽厚、推己及人的品德。

3. 实训模拟演练的合作、训练和反馈中达成职业认知。以酒店技能竞赛和 1+X 证书标准，学生在反复演练的过程当中掌握托盘实训操作的技巧和要点，在互相纠错、评价中找到不足并查漏补缺，培养学生精益求精的工匠精神。

本课具体结合点如下图所示：

章节 (项目)	章节(任务)	知识点	思政元素	实现形式
项目二： 餐饮服务 基本技能	任务 1: 托盘 任务 2: 餐巾折花 任务 3: 摆台 任务 4: 酒水服务 任务 5: 菜肴服务项目 任务 6: 其他相关技能	托盘基本功、餐巾花折叠技巧、中西餐摆台技能、中西餐摆台技能、简单的酒水服务和上菜服务	精益求精的工匠精神、认真细致的工作精神、吃苦耐劳、团结协作、相互帮助、共同进步、中西方价值观的对比、中国传统的饮食文化	在进行每个任务的技能训练过程中，以企业岗位的操作标准融入到教学过程当中，邀请企业导师进课堂并参与评价过程，对接岗位需求，培养学生精益求精的工匠精神和吃苦耐劳的精神，培养学生分析问题和解决问题的能力；自主学习、与人合作探究的团队协作精神；包容、宽厚、推己及人的人格；养成诚实守信的良好习惯。在进行中西餐摆台教学过程中，引导学生进行观察和对比，体会中西方文化和价值观的不同之处。

案例描述
(800 字左右)

“岗课赛证”与“课程思政”同向同行是新时代贯彻落实全员全程全方位教育理念，构筑中职学校“大思政”工作格局的重要举措。

本课的思政目标主要是培养学生的自主学习能力；培养学生观察能力、总结能力和沟通协作能力；培养学生吃苦耐劳的劳动美德和精益求精的工匠精神。

本节课根据教学内容采用多种教学法，具体有任务驱动、情境教

学的方法助教助学。实施教学过程主要是通过以实际岗位合作企业中的案例为主导，采用多种教学方法培养学生分析问题、解决问题的能力，让学生在解决问题的过程中，认识问题和知识背后所蕴含的理论思维、方法论和价值判断，激发学生的思想碰撞和情感体验，实现对学生的价值引领。

例如：本节课在实训环节，教师发布情景任务，学生领取任务、分析任务、做好初步分工，然后进行小组讨论写托盘操作的注意事项和写出3种适合小刘的托盘基本功训练方法并注明训练目标，并且每组派代表上台讲解小组方案，其余小组可提出意见，之后各组投票选出最佳方案；最后请各组代表进行每个环节的PK（静态托举、动态行走、服务）。教学实施过程如下图所示：



通过将任务作为本节课实训的引导思路，引导学生自主探究，培养学生的自主解决问题的能力，在解决问题的过程当中，通过小组团队合作，培养学生团队意识和合作精神，明白在团队中互帮互助，共同进步。与此同时，通过实训模拟演练，反反复复的巩固和练习当中培养学生认真细致的工作精神，主动热情、吃苦耐劳的职业精神和精益求精的工匠精神，让学生明白工作中要眼明手快、勤字当头。

本课教学评价采用多元评价方式，同时注重过程性评价与结果性评价的有机结合，注重增值评价。主要体现在引导学生对自己实训操作的客观评价，来培养学生自我评价的能力，再通过学生小组之间的互相评价来培养学生客观看待他人的能力，再通过企业行业的评价，让学生明确技能要对标岗位的需求，从而培养学生的综合职业素养。评价的标准和内容不仅掌握的知识和技能，还在素养方面更突出道德认知和道德行为表现的评价，如图所示：



案例反思
(300 字左右)

亮点与特色：以实际岗位任务为主导，结合酒店服务技能竞赛、1+X 考证标准，采用任务驱动、情景教学的方法，实现学生做中学、教师做中教，育训合一的效果。在每个教学环节过程中进行思政教育的渗透，在实训的过程中，不断引导学生形成正确的价值观，最后进行总结和升华，涵养精益求精的工匠精神，丰富了学生的综合职业素养。

不足有思考：通过课后调研发现本课在实施教学的过程中也存在着一些有待改进的地方，例如：学生的课堂参与率未能达到 100%，大部分学生掌握了技能，能理解技能对标岗位的需求，在往后的训练过程当中有着自己的训练规划。少部分的学生在技能方面还有待提升，需不断地进行强化训练，以精益求精的工匠精神不断的激励他们，使他们在往后的训练过程当中，不断享受获得进步的成就感，从而对本课程学习产生浓厚的兴趣，培养学生主动学习、持续学习的能力。