

课程思政在餐饮服务与管理课程中的应用

孟晓翠¹ 白晓艳² 李芳³

(河北政法职业学院, 河北 石家庄 050061)

【摘要】《餐饮服务与管理》课程是酒店管理专业的核心课程,对于学生在大学期间形成正确的人生观、价值观、道德观具有至关重要的意义,这也正是《餐饮服务与管理》课程融入思政元素的意义所在。作为为人师表的教师,要做到以德立身、以德立学、以德施教,树立专业课“课程思政”的意识和责任感。《餐饮服务与管理》课程融入思政元素的内容与切合点包括:培养爱国情怀、遵纪守法、知书达理、培养“以人为本”的理念、培养爱岗敬业工匠精神、培养团队精神等。

【关键词】思政教育;课程思政;餐饮服务与管理;立德树人

全国高校思政会议提出,“把思想政治工作贯穿教育教学全过程,实现全程育人、全方位育人,努力开创我国高等教育事业发展新局面。”让“各类课程与思想政治理论课同向同行,形成协同效应”。为很好地贯彻高校会议精神,高校酒店管理各本科专业教师要挖掘各门专业课程所蕴含的思想政治教育元素,并将这些思想政治教育元素,潜移默化地渗入到每门专业课中,把思想政治教育作为高等教育的根本任务。

一、餐饮服务与管理课程应进行课程思政改革

(一) 餐饮服务与管理课程思政教育存在不足

目前高校专业课中融入思想政治教育的改革仍存在着一些不足之处,一方面在高校阶段“学科德育”未能全面有效地实施,思想政治教育与专业课教学“两张皮”的现象仍然存在,高校的思想政治教育存在“单打独斗”的局面未能从根本上改变。另一方面,虽然各高校都在积极响应习总书记的号召探索哲学社科课程、专业课程的育人功能,但仍处于局部探索阶段,未能形成整体设计^[1]。再者高校专业课教师的思想政治素养参差不齐,各类课程以学科专业为基础“各自为政”,缺乏协同育人的意识。

《餐饮服务与管理》作为高校酒店管理专业的专业课,同样存在思想政治教育改革不足的问题,而针对此课程的思政元素如何挖掘,《餐饮服务与管理》课程内容与思政元素的切合点整体分析,及如何将思政元素与《餐饮服务与管理》有机融合等,仍需要做进一步地探索与思考。

(二) 餐饮服务与管理课程融入思政元素具有积极意义

高校教育全方位融入思政元素是确保我国高校沿着社会主义办学方向迈进的重要保证。从“思政课程”到“课程思政”的转变,预示着今后高校思想政治教育模式创新发展的基本趋向。^[2]思想政治教育是培养和塑造新时代大学生的思想道德素质的教育实践活动,把实现民族复兴的理想和责任、做人做事的基本道理充分地融入专业课程教学中;把“立德树人”作为教育的根本任务,是作为人民教师这个职业“教书育人”的基本职责。

《餐饮服务与管理》是酒店管理专业学生的一门专业核心课。是对酒店管理行业认知,和职业观念、思想意识着重培养的一门核心课程。《餐饮服务与管理》课程融入思政元素,可以培养学生的爱国情怀,养成良好的饭店服务礼仪习惯;使学生更好地树立饭店服务意识、管理意识、风险意识和沟通协作意识;培养学生吃苦耐劳、爱岗敬业精神;帮助学生脚踏实地地做好职业规划,树立正确的人生观、价值观。^[3]

二、《餐饮服务与管理》课程融入思政元素的应对方案

(一) 立德树人—提升任课教师的思政素养

专业课融入课程思政元素,提高课程思政的教学质量,教师是关键,这要求专业课教师,首先要树立“课程思政”的意识和责任感,还要常态化地系统学习思政教育体系,以便具备思想政治教育的能力与素养。^[4]

“师者，所以传道授业解惑也”自古至今，作为教师都是“传道”在先，“授业”在后，教师作为教育工作者，首先要传授给学生立德、修身、做人的道理。每个教师无论是教授专业课的还是基础课的，都有指导、教育学生的责任。当前，中国现代化建设的新时代赋予高校新的育人使命，就是“需要充分调动一切积极因素，把立德树人内化到大学建设和管理各领域、各方面、各环节，做到以树人为核心，以立德为根本”。要履行好立德树人的职责，可以从以下几个方面入手。

1. 以德立身。德高为范，“德”是每个老师的立身之本。关于修身，社会主义核心价值观中：“爱国、敬业、诚信、友善”是为公民个人层面提出的价值观，作为教师应该身体力行。教育是一个高尚的职业，作为教师自己首先要做一个道德高尚的人，关于这一点，古代圣贤大教育家孔子也为我们做出了表率，《论语》中有这样的论述：子禽问于子贡曰：“夫子至于是邦也，必闻其政，求之与，抑与之与？”子贡曰：“夫子温、良、恭、俭、让以得之。夫子之求之也，其诸异乎人之求之与？”。孔子的人格写照那就是“温和、善良、恭敬、节俭和谦让”。作为教育工作者的教师只有不断提高自己的修养境界，提升自己的人格魅力，做到为人师表，才能很好去感染学生，影响学生，使学生在发掘“真、善、美”的元素，让学生的心灵得到健康发展，形成良好的个性心理品质。

2. 以德立学。学高为师，自己学富五车，才能把知识融会贯通，面对信息化时代的学生们，才能侃侃而谈，立学也是老师必修的德行之一。高职学生的动手实践，是教学的主要能力目标和基本教学要求。作为酒店管理专业的教师，不但要有计划有步骤地参加各种培训学习，提高自己的在教学中的专业理论知识水平；更要把理论融入于实践，熟练掌握和运用前厅、餐饮、客房等酒店服务技能；还要积极与高星级酒店企业深度合作，洞察行业新动态，把酒店企业的先进服务理念、技能技巧，及时传授给学生。让学生即具备较高的管理理论素养又具有扎实的酒店管理专业技能，这样学生才能实现内外兼修，成为优秀的酒店人，合格的酒店管理者，让学生受益终身。

3. 以德施教。一方面要用“润物细无声”的师者之爱去教书育人，“幼吾幼及他人之幼”对学生晓

之以理，动之以情，因材施教，不放弃任何一个学生。教学过程中关爱学生，做学生的良师益友，尊重学生人格，促进他们在道德品质、酒店专业知识、健康体质各方面都得到发展。另一方面在教学过程把“职业道德”“社会公德”元素融入教学中。酒店管理专业在人才培养目标上要体现出思政元素，出常见的知识目标、能力目标、素质目标外，还要强调思政目标。在授课过程中，以酒店管理专业课为载体，通过设计不同的教学场景及教学案例，以无声渗透的方式将思想政治教育融入专业教学内容中，最终实现育人目标。如教学过程中引用优秀酒店人的故事，以帮助学生构建正确的价值观。无论是酒店员工以人为本处处为顾客着想的故事，还是酒店人关键时刻挺身而出的道德品质，对于大学生树立正确的价值观形成都有着重要的作用，这些可以提示酒店管理的学生自觉树立不畏艰险，勇于创新的人生信念。^[5]

（二）树人——挖掘课程思政元素，进行思政教育

“课程思政”就是使思想政治理论课与专业课程的内容相结合，将思想政治教育贯穿到职业技能学习当中。针对《餐饮服务与管理》来说，思政元素的内容与本课程切合点可以从以下几个方面考虑。

1. 培养爱国情怀。我们通过几十年的酒店办学摸索与实践，已经和上海、北京等大中型城市五星级酒店建立了密切的校企合作关系，合作中我们通过历届学生反馈和实地考察，不断优化合作酒店，有意识选择有着优秀企业文化的酒店长期合作。通过优秀的酒店企业文化学习可以使实习的学生建立正确的行为观。从学生一开学我们就灌输优秀企业“我们是为绅士和淑女服务的绅士和淑女”的企业精神，如在酒店管理教学过程中，以“绅士”和“淑女”来要求和规范的学生个人行为，增强学生作为文明的“礼仪之邦”的华夏民族一员的自豪感。^[6]

在学习有关中国饮食文化过程中，充分了解到中国优秀传统饮食文化的博大精深，尤其是《黄帝内经》中所阐述的，酸、甜、苦、辣、咸，“五味调和”理论；五谷为养、五畜为益、五菜为充、五果为助，饮食营养平衡理论，这些又与“阴阳五行理论”一一对应、相互融合，体现了我国古代先贤的养生智慧，这些理论到现在对我们还有

着重大的指导意义，中国传统的中医、中药及养生理论，为世人所敬仰。自古药食同源，我们学习中国传统饮食文化，也会使学生作为炎黄子孙的荣誉感油然而生，这样自然而然地会促成大学生的爱国思想、爱国理念的形成。

2. 做到遵纪守法，知书达理。我们一般是在学生完成理论学习之后的第五学期安排学生去酒店顶岗实习，在此之前需要学生对酒店要有一定的认识 and 了解。通过《餐饮服务与管理》课程的学习，使学生从一个新的角度了解这个行业，《餐饮服务与管理》课程学习中要学习酒店的一些规章制度、组织机构及各岗位职责，这些知识的学习，有利于培养学生的责任感和自觉遵守酒店规章制度的意识。

《论语》中说：有子曰：“礼之用，和为贵。”在孔子的大弟子有子看来，推行“礼”的目的，在于追求社会和谐。礼是规范人们社会行为的一种规定，它可以协调各成员间的关系，保证社会秩序的正常。倘若人人都不讲礼，社会必然发生混乱。作为酒店管理专业的学生，要很好地完成顶岗实习，这就需要学生首先在学校学习和养成遵纪守法的习惯，到实习岗位才能自觉遵守酒店的各项规章制度：按时到岗、严格请销假、上班打卡、按规定佩戴胸卡、穿工装保持干净卫生等。

学生到酒店实习，更要礼貌地处理好与酒店领导、酒店老员工、其他学校的实习生、服务的酒店客人等人与人之间的各种人际关系，这样才能

使自己与周围环境相协调，和睦共处。服务人员的仪容仪表、行为举止、服务技能等会直接反映一个饭店的服务质量和管理水平。在学习酒店服务技能过程中，比如“酒店主题宴会设计”“宴会斟酒礼仪”和“酒店礼貌服务用语”等环节，学习餐饮服务礼仪可以使得学生能够懂“知礼”“懂礼”和“行礼”，也让学生认识到劳动者的光荣与伟大。

3. 培养“以人为本”的理念。子曰：“夫霸王之所始也，以人为本；本理则国固，本乱则国危。”（《管子·霸言》）。在教学过程中用教师的大爱去教书育人，真正体现“以人文本”，即以学生为本；结合教授内容，将以人为本的理念渗透性的教授给学生，使其在将来的职业生涯中也能坚持以人为本的理念。在讲解《餐饮服务与管理》课程中，“人力资源管理”内容时，不但要学会如何招人、用人，更要学会如何激励员工，而一旦自己走向管理岗位成为真正的管理者，更应时时践行“以人为本”的理念，更好地体恤、团结员工，实现双赢，实现个人事业与酒店企业利益双丰收。^[7]

4. 培养爱岗敬业的工匠精神。众所周知由于酒店基层工作的辛苦和工作时间不规律，使酒店行业的毕业生频繁出现跳槽现象。餐饮、客房等一线工作劳动强度大，初次进入酒店实习工作的年轻学生，容易这山望着那山高，心浮气躁整天想着跳槽，这样特别不利于酒店企业正常运作，也不利于员工自己的职业生涯的发展。这需要我



们在学生在校期间就打好预防针,教育学生只有爱岗敬业才能在这个行业有所收获、成长和发展。爱岗敬业也是工匠精神的一种体现。

在《餐饮服务与管理》课程学习过程中,通过讲述酒店的发展历史,介绍酒店的类型,展示现代化酒店的精美图片,组织学生到五星级酒店参观等形式,让学生对自己所学的专业及以后所从事的工作岗位有敬爱之心,爱岗敬业是职业道德的基础。教育学生从事酒店行业要有坚强的毅力与敬业精神,只有坚持不懈,才能实现“胜者为王”。让学生在以后的实习与工作过程中学会克服各种困难和压力坚持到最后。因为历届毕业生的实例证明,只要在酒店坚持工作3-5年,积累了足够的工作经验和管理经验,而且在工作岗位上做出了一定的成绩,就可以独当一面,走向主管、部门经理、店长等管理岗位,实现自己的人生价值。^[6]

5. 培养团队精神。随着改革开放与经济的迅猛发展,酒店业发展迅速,对人才的需求量也越来越大。对于在酒店实习过的学生,能不能在毕业之后继续留在酒店发展与他学习时团队精神的养成,以及实习时所在的团队及团队的领导者也有着密切的关系。独木不成林,团队精神是一个成功企业所有员工必须遵循的基本工作准则。一个充满团队精神的集体,会有强有力的战斗精神,能干好工作,为企业和个人创造财富,实现个人价值,同时铸就企业辉煌的一个极其关键的因素。

餐饮服务与管理课程中的团队精神的培养,在团队建设过程中学生的团队意识、团队精神的养成至关重要。餐饮服务与管理课程学习过程中,有意识地把学生分成一个个学习小组,以团队的形式完成各种学习任务,如通过对饭店管理职能结构的学习,以及饭店的业务特点的了解,组织学生以小组的形式讨论、设计虚拟酒店,使学生在完成小组学习任务的同时,初步培养其团队协作精神。又如在学习餐厅服务程序时,组织学生以团队的形式模拟餐前的预订、引领、点菜、点酒,到就餐中的上菜、斟酒、分菜、换碟,再到就餐后的结账、送别等服务过程。使学生体悟到餐饮部服务人员的职业能力之一就是协作能力,因为餐饮服务遵从一个不成文的规定,那就是100-1=0的定律,餐饮服务每一个环节都要做好,一个环节出问题,就会满盘皆输,所以需要强调团队协

作精神。

三、结语

全国高校思想政治工作会议强调:“高校思想政治工作要坚持把立德树人作为中心环节,把思想政治工作贯穿教育教学全过程”。酒店管理专业教师应当自觉增强本身课程思政的教学水平,关爱学生,以德服人,以情动人,把专业知识与情感教育合为一体,在教学期间应当引导学生构建正确的目标,在高职院校酒店管理教育教学加强实践教学环节的政治引导,培养学生爱岗敬业、吃苦耐劳的精神品质,将社会主义核心价值观融入教育教学与人才培养全过程,从而为我国现代化建设培养大批德才兼备的高素质技术技能人才。^[7]

参考文献:

- [1] 郑敬斌,孙雅文.思政课与其他课通向同行的逻辑前提、现实梗阻与实践指向[J].高校辅导员,2019(4):31.
- [2] 胡洪彬.课程思政:从理论基础到制度构建[J].重庆高教研究,2019,(1):112-120.
- [3] 戚君子,陈露.课程思政引领酒店管理专业人才培养力的提升[J].文教资料,2019(23):131-132.
- [4] 陆道坤.课程思政推行中若干核心问题及解决思路——基于专业课程思政的探讨[J].思想理论教育,2018(3):66.
- [5] 马敏.酒店管理专业课程思政建设中的几点思考[J].曲靖师范学院报,2019,(05):69-74.
- [6] 廖小玲.关于《酒店人力资源管理》课程融入思政元素的思考[J].科教导刊(电子版),2019,(26):119-124.
- [7] 张云.现代酒店管理课程中思政教育的隐形渗透[J].科教导刊,2019,(34):109-110.

作者简介:

1. 孟晓翠,女,河北政法职业学院副教授,硕士,研究方向:酒店管理、食品营养与卫生安全。
2. 白晓艳,女,河北政法职业学院副教授,硕士,研究方向:酒店管理。
3. 李芳,女,河北政法职业学院讲师,硕士,研究方向:酒店管理。