

“职教高考”背景下中职课程教学改革探索 ——以《餐饮管理与服务》课程为例

杜冰艳

重庆师范大学地理与旅游学院，重庆

收稿日期：2026年9月4日；录用日期：2026年10月13日；发布日期：2026年10月22日

摘 要

《国家职业教育改革实施方案》颁布后，“职教高考”趋势愈加明晰，“文化寄宿制 + 职业技能”的考试招生方式给中职旅游、酒店管理专业的课程教学带来了新的挑战。以餐饮服务与管理课程为例，需要从重构学习内容体系、丰富评价体系、重视考前复习等方面进行“职教高考”形式下的课程教学改革探索，培养兼具文化水平和职业技能的学生。

关键词

职教高考，餐饮管理与服务，教学改革

Exploring Curriculum Teaching Reform in Secondary Vocational Schools under the Context of the “Vocational Education Entrance Examination”

—A Case Study of the “Catering Management and Service” Course

Bingyan Du

School of Geography and Tourism, Chongqing Normal University, Chongqing

Received: September 4, 2026; accepted: October 13, 2026; published: October 22, 2026

Abstract

Since the issuance of the “Implementation Plan for the Reform of National Vocational Education,” the

trend of the “vocational college entrance examination” has become increasingly clear. The examination and enrollment method of “cultural boarding + vocational skills” has brought new challenges to the curriculum teaching of secondary vocational tourism and hotel management programs. Taking the Catering Service and Management course as an example, it is necessary to explore curriculum teaching reforms under the “vocational college entrance examination” model by reconstructing the learning content system, enriching the evaluation system, and emphasizing pre-exam reviews, in order to cultivate students who possess both cultural literacy and vocational skills.

Keywords

Vocational College Entrance Examination, Catering Management and Services, Teaching Reform

Copyright © 2026 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

2019年1月国务院公开发布《国家职业教育改革实施方案》¹，明确提出随着我国产业和经济的不断发展，各行各业对技能人才的需求更加迫切，职业教育重要地位和作用越来越凸显。同时，文中提出要建立“职教高考”制度，完善“文化素质 + 职业技能”的考试招生办法[1]。此后，各省根据省内职业教育发展程度，开始陆续探索职教高考。2024年，黑龙江省将中等职业学校对口升学考试调整为全省职业教育春季高考，并逐步增加本科高校招生计划，招生院校范围也将逐步扩大到全国高校。江苏省的“职教高考”包括专业技能考试和文化统考两部分。天津、广东、山东、湖北等地也开展了形式多样的“职教高考”，如单招高考、单独测试等。基于此，中职教师必须提前开始实践探索，适应职教高考制度。

“餐饮管理与服务”是中职旅游管理、酒店管理等专业的核心课程之一，是一门理论与实践相结合的重要课程，同时也是“职教高考”考核科目之一。在职教高考的背景下，必须对“餐饮管理与服务”的教学现状和改革必要性进行分析，探索改革路径，以期能为培养适应职教高考的、具备合格技能与知识的学生贡献力量。

2. 文献综述

2.1. 职业教育课程与教学理论相关研究

职业教育课程论的核心问题是“教什么、怎么教、怎么评”。能力本位课程仍是中职课程开发的基础框架。同时，工作过程系统化课程在中职专业课程中得到广泛实践[2]。在项目课程方面，有学者指出校企合作开发具有职业教育类型属性的项目化课程，是提高职业教育适应性的有效路径[3]。邓泽民指出，我国职教课程改革已从传统学科知识模式，转向贴合职业岗位需求的实践化课程模式，强调课程内容需对接岗位标准、弱化纯理论灌输、强化实操能力培养[4]。和震等提出的课程任务论认为，职业教育课程应以真实工作任务为核心组织教学内容，实现理论知识与职业技能的深度融合，契合中职“知行合一”的育人特质[5]。但也有研究指出，上述经典课程模式在具体专业课程的落地中仍存在“重模式套用，轻学情适配的倾向”，尤其是在中职学生基础差异较大的班级，实施效果层次不齐。

¹https://www.gov.cn/zhengce/content/2019-02/13/content_5365341.htm

2.2. 职业教育教学评价相关研究

目前,职业教育教学评价相关研究主要集中于以下两个方面。在问题诊断方面,已有研究指出,中职学生学业评价存在“普教化”倾向:评价主体以教师为主,评价方式以考试为主、评价内容偏重理论知识,难以回应职业教育“技能立身”的培养目标[6]。在多元评价探索方面,研究更多的集中到核心素养到导向下评价体系重塑、信息技术助力评价改革、多维主体参与评价制度创建等热点问题[7]。在职业教育研究中,能力本位评价[8]、职业资格证书和学历证书的融合评价也受到了学者们的重视[9]。总的来讲,职业教育教学评价研究已从最初的单一、理论性评价已经向多主体、多方法、全过程评价转变。

3. 理论基础

本文以能力本位教育理论和建构主义学习理论为分析框架。能力本位教育强调以职业能力的系统解构为课程开发的逻辑起点,将岗位所需的知识、技能与素养转化为可教、可评的学习目标,这为“知识+技能”双核心内容体系的重构提供了依据。建构主义学习理论强调学习者在真实或仿真情境中通过任务驱动主动建构知识与技能,这与餐饮服务类课程高度依赖情境化实训的特征相契合,也为校内模拟实训、多元评价及三轮复习策略的设计提供了方法论支撑。

本文即在此框架下,探讨职教高考背景下《餐饮管理与服务》课程在内容、评价、实训与复习四个维度的改革路径。

4. 中职餐饮管理与服务课程教学现状分析

4.1. 学生学习基础有限,教学方式与考察内容过于简单

客观上,中职学生文化科目基础较弱,学习领悟能力不够优秀。为了能完成教学任务,教师往往处于保证教学进度的考量,选择传统的讲授法。大多数学生缺少酒店实操经历,对知识的掌握停留在理论层面,且存在记忆不准、不全的情况。

此外,在考察方式上,“餐饮管理与服务”虽然采用试卷与实操相结合的方式考察,但试卷简单、实操考试过程松散、内容单调,对学生餐饮服务技能的考察程度有限。

4.2. 重视理论知识,轻实践训练

餐饮管理与服务课程应协调好理论与实践操作的比重,但在实践操作过程中,由于授课教师大多数是从高校毕业后直接进入中职学校,虽然理论基础较好,但实践能力有限,行业工作经验缺乏,在教学过程中也往往重知识而轻技能[10]。除此之外,即使部分教师会对学生的餐饮服务技能进行训练,但由于课时、教学场地、学生接受能力等方面的限制,学生技能学习效果不佳。

5. “职教高考”背景下餐饮管理与服务课程教学改革的必要性分析

5.1. 课程教学改革是适应“职教高考”形式所需

《国家职业教育改革实施方案》中明确提出要建立“职教高考”制度,完善“文化素质+职业技能”的考试招生办法。在旅游管理科目考试中包含对餐饮服务技能的考核,主要包括餐前准备、铺台布、骨碟定位、拉椅、摆三杯、折花、托盘斟酒等多项操作。由此可见,餐饮管理与服务课程的侧重点应在锻炼实训技能上。需要改变过去重理论、轻实践的教学模式,适应“职教高考”的考试模式。

5.2. 传统教学模式有待改进

在当前的中职学校教学实践中,存在一个不可忽视的问题:学生对传统教学模式满意度普遍不高。

传统教学模式往往侧重于理论知识的机械传授,缺乏与实际工作场景的紧密联系,导致学生难以将所学知识有效应用于实践中。此外,教学方法单一,缺乏互动性和趣味性,难以激发学生的学习兴趣 and 积极性。因此,学生在面对职教高考的挑战时,往往感到力不从心,难以达到预期的学习效果。

这一现象不仅影响了学生的学习成绩和职业发展,也对中职学校的整体教学质量和声誉造成了不利影响。因此,改革传统教学模式,提高学生对教学的满意度,已成为中职学校重餐饮管理与服务科目在职教高考背景下亟待解决的问题。

5.3. 课程教学改革顺应新时代育人要求

新时代背景下,餐饮行业对人才的需求已从单一的技能型转向复合型、创新型人才,要求从业者不仅具备扎实的专业技能,还要具备良好的沟通能力、团队协作精神和持续学习的能力。因此,中职学校必须紧跟时代步伐,对重餐饮管理与服务科目进行课程体系、教学内容和教学方法的全面革新,以培养出更多符合新时代要求的餐饮管理与服务人才。这不仅有助于提升学生的就业竞争力,也将为餐饮行业的持续健康发展提供有力的人才支撑。

6. “职教高考”背景下餐饮管理与服务课程教学改革路径探索

6.1. 重构学习内容体系

在新形势下,中等职业学校的办学导向已从“就业导向”转为“就业升学”双导向,旅游专业人才的培养目标随之调整,旨在培养拥有高素质、复合技能的旅游、酒店行业人才。

在开发过程中,学校应坚持“全面育人”的核心理念,紧密依托国家专业教学标准与学校人才培养规划,紧密结合酒店的实际岗位需求,重构两个教学模块:知识——基础知识与服务规范、技能——餐饮服务与问题处理[11]。两个模块中各有侧重,在知识模块中进行细分,进一步细分为基础知识、市场营销、成本控制、中西菜系等项目,学习这些项目,学生可以建立起对餐饮行业的初步认识,提升专业素养。在技能模块中,以职教高考中的操作考核为主要内容,有针对性的进行训练,既符合新形势的考核要求,同时也能为学生未来的职业发展提供有力支持,推动其可持续发展。

6.2. 丰富评价体系,提升教学质量

传统的纸质试卷评价侧重于对学生理论知识掌握情况进行考察,而餐饮管理于服务课程中的操作技能考察也往往流于形式,教师考察态度不够认真严格、学生敷衍、考察内容简单以及成绩虚高等问题。

为适应“职教高考”对文化素养与职业技能的要求,学校应逐步构建过程性、结果性、增值性的多元化评价体系。以餐饮服务中非常重要的托盘斟酒为例,过程评价主要从学生的课前预习情况、课中参与情况、课后作业的完成情况等方面进行,占 30%;结果评价主要是理论与技能测试,其中又以技能测试为主,占 60%;增值性评价主要是评价血色和功能在知识检测、技能竞赛、职业技能展示或学生在学习过程中的进步情况,占 10%。整个教学及评价过程紧紧围绕固定的任务,制定具体的评价标准,客观且全方位的记录学生表现,从而督促学生掌握实训技能,提高实践能力[12][13]。

6.3. 建立实训体系,提升专业技能

课堂教学与实际服务情况不可避免的存在一定差距,因此可以适当增加实训实习内容。具体来说,主要分为校内实训模拟与校外认知实习[14]。

根据教学内容开展校内实训,餐饮实训内容主要集中在前厅服务。学校可以规划部分教学场地为实训室,用于旅游管理、酒店管理学生实训。教师和学生在课前可以提前简要布置实训室,营造模拟教

学环境。如在托盘斟酒训练时,学生在圆桌围坐进行情景模拟,在任务实施环节锻炼操作技能和沟通技能。

在校外认知实习环节中,部分教学资源 and 条件较好的学校在校内有酒店,学生可以借助此资源,在酒店中开展实习,在前厅部分对客进行服务。同时由于酒店是作为一个完整的系统进行运行,包含客房部、财务部、保安部、工程部等,所以在餐饮管理与服务课程外,在客房服务等其他课程中,其他专业学生也可借助酒店进行认知实习。如果学校没有这种资源,则可与校外企业合作,进行实习,在实地服务过程中“教中学,学中做”。

校内实训模拟和校外认知实习的开展,不仅可以帮助学生理解晦涩难懂的知识 and 理论,还能在实践中提升技能熟练度,提高专业技能水平。

6.4. 优化复习策略,力求综合提升

“餐饮管理与服务”课程是理论与实践结合较深的专业核心课程,内容繁多、琐碎,实操内容多,细节较多。学生在学习后如果长时间不复习很容易忘记和混淆,因此必须重视考前复习。

考前复习大致可分为三轮。首先采用系统复习法,由浅入深、由点到面、全面无遗漏的对所学知识进行复习。其次采用专题复习法,主要分为知识与技能两个专题,在技能专题中系统纠正学生此阶段实操中仍存在的问题,在知识专题构建知识网络。第三轮为仿真模拟复习,重点在于模拟考试环境,对餐饮服务技能进行考核,重在对整个考核过程进行模拟,有利于学生适应考场环境而减轻考试时的紧张焦虑感^[15]。

在整个过程中,教师应引导学生合理计划,坚持训练,调整心态,积极备考。这样的复习安排也有利于学生加深对知识的印象和对技能的掌握,熟能生巧。

7. 典型案例设计——以“中餐宴会服务”为例

7.1. “中餐宴会服务”教学内容重构

依据“知识 + 技能”双核心框架,对照职教高考考试内容重构本单元。知识模块细分为宴前会与迎宾、宴会就餐服务、宴会结束工作、特殊问题处理、中餐宴会分菜服务方式五个项目。技能模块以 10 人位中餐宴会摆台为训练核心,细分为铺台布、餐碟定位、汤碗汤勺味碟摆放、筷架筷子摆放、三杯摆放五个操作环节。知识模块为技能训练提供规范依据,技能模块在实操中巩固理论理解。

7.2. 融入多元评价的课堂设计

以“中餐宴会摆台”任务为例。过程评价占 30%,涵盖课前预习(摆台标准与流程)、课中参与(小组互评与教师观察)、课后作业(摆台反思)。结果评价占 60%,以技能测试为主,依据评分标准逐项打分:铺台布凸缝方向是否正确、餐碟边沿距桌边是否 1.5 cm、汤碗与味碟间距是否 1 cm、三杯杯肚间隔是否 1cm 且杯底中点是否成水平直线、筷尾距桌沿是否 1.5 cm,同时考察拿碟手法与摆杯手法是否卫生规范。增值评价占 10%,关注学生在知识检测、技能竞赛或学习过程中的进步幅度。

7.3. 情景模拟实训的组织与实施

校内实训在餐饮实训室进行,课前师生共同布置模拟宴会厅。学生分组轮换角色,按考试流程完整演练 10 人位摆台:从主人位铺台布开始,依次完成餐碟定位、汤碗汤勺味碟摆放、筷架筷子摆放、三杯摆放,重点训练拿碟手法和摆杯手法的卫生规范。校外认知实习依托合作酒店,学生在真实宴会服务场景中观摩并参与迎宾、就餐服务、分菜服务及结束工作,将校内模拟中习得的摆台技能置于真实服务流程中检验和巩固。

7.4. 三轮递进的复习策略

第一轮系统复习，对照考试内容梳理宴会、迎宾、就餐服务、结束工作、特殊问题处理、分菜服务方式等全部知识点，形成知识清单。第二轮专题复习，分知识与技能两个专题：知识专题构建宴会服务知识网络，技能专题集中纠正摆台中餐碟定位不均、三杯间距不准、筷尾距桌沿偏差等突出问题。第三轮仿真模拟，按职教高考技能考试形式，限时完成 10 人位中餐宴会摆台全流程，教师依据评分标准即时反馈。三轮递进，帮助学生巩固知识、熟练技能、适应考场。

8. 讨论

8.1. 实施中可能遇到的问题及应对策略

改革方案在落地过程中可能面临三方面困难。一是师资压力。内容重构要求教师同时具备理论教学与实操指导能力，而部分中职餐饮专业教师长期偏重理论授课，对宴会摆台等实操环节的规范掌握不够精细。应对策略是依托校企合作开展教师专项培训，安排教师进酒店前厅轮岗实践，同时引入行业技师参与实训教学。二是评价成本。过程性评价与增值性评价需要持续记录学生表现，教师工作量显著增加。可行做法是设计简明的评价量表，将部分记录任务交由学生自评与小组互评完成，教师重点把关结果性评价环节。三是学生适应性。中职学生基础差异较大，部分学生对多元评价和三轮复习的节奏可能难以跟上。应对策略是在增值评价中关注个体进步幅度，对基础薄弱学生设置分层任务，避免“一刀切”。

8.2. 局限

本研究存在以下局限：第一，研究样本单一，仅以《餐饮管理与服务》一门课程为例，改革路径是否适用于其他专业课程尚需验证；第二，未考虑地区差异，不同地区中职学校的实训条件、师资水平和校企合作资源存在较大差距，方案的普适性有限；第三，缺乏实证数据支撑，改革路径和案例设计主要基于教学经验与文献分析，尚未经过系统的教学实验检验。

8.3. 展望

未来研究可从三方面推进：一是开展实证研究，在具体班级中实施改革方案并收集前后测数据，检验其对学生知识掌握与技能提升的实际效果；二是扩大课程范围，将改革思路应用于旅游类其他专业课程，检验其可迁移性；三是关注地区差异，针对不同办学条件的中职学校设计差异化的实施方案，提升改革路径的适应性。

9. 结语

“餐饮管理与服务”是一门知识繁多、实践性较强的科目，作为酒店管理专业“职教高考”的核心考核课程之一，针对目前教学中存在的教学方式简单、考核手段单一、重理论轻实践等问题，提出重构学习内容体系、丰富评价体系、重视考前复习等课程教学改革路径，这有助于推动酒店管理专业可持续发展，提升培养的学生质量。

中职学校旅游、酒店管理等专业的老师应密切关注“职教高考”政策的发展，把握正确的教学方向，早研究、早计划、早适应，力求培养兼具文化水平和职业技能的学生。

基金项目

重庆市教委高等教育教学改革研究一般项目。

项目编号：213128。

项目名称：基于人才供求大数据动态分析的旅游管理类应用型本科专业人才培养模式改革研究。

参考文献

- [1] 国务院关于印发国家职业教育改革实施方案的通知[EB/OL]. 2019-01-24.
https://www.gov.cn/zhengce/content/2019-02/13/content_5365341.htm, 2023-10-25.
- [2] 徐宗超, 李慧, 牟向伟. 基于“岗课赛证”的中职专业课程开发路径探索——以工业机器人维护与调试课程为例[J]. 职业教育, 2023, 22(33): 63-68.
- [3] 韩肖肖. 技能型社会背景下高职院校协同教学项目化课程开发[J]. 现代职业教育, 2024(13): 85-88.
- [4] 邓泽民. 我国职业教育课程研究 40 年综述[J]. 职教论坛, 2019(8): 49-55.
- [5] 和震, 薛鹏飞. 职业教育课程任务论的基本内涵与实践指向[J]. 现代教育管理, 2025(7): 89-96.
- [6] 刘炜杰, 孙小博. 职业学校学生学业评价的“普教化”藩篱及其超越[J]. 职教通讯, 2022(10): 29-35.
- [7] 高梦凡. 中职《餐饮服务与管理》过程性评价体系构建与应用研究[D]: [硕士学位论文]. 济宁: 曲阜师范大学, 2026.
- [8] 罗春连, 沈红梅, 刘大川, 等. 基于职业能力本位的职业教育质量评价体系的构建[J]. 中国成人教育, 2023(11): 24-27.
- [9] 秦国锋, 李国帅, 杨雯铃, 等. “岗课赛证”融通视域下职业教育课程评价: 范式转变与多元路径构建[J]. 职教论坛, 2023, 38(11): 47-54.
- [10] 黄容. “职教高考”形势下中职导游实务课程教学改革初探[J]. 科教文汇, 2024(8): 168-171.
- [11] 陈辉乾, 张羽. “职教高考”背景下中高职新能源汽车专业课程对接与教学内容优化[J]. 汽车测试报告, 2024(5): 115-117.
- [12] 张艳, 夏英, 濮海慧. 职教高考中语文课程考试评价的困境与对策[J]. 职教通讯, 2024(10): 106-111.
- [13] 邓南虎, 郭金鹏, 尚渊, 等. “岗课赛证考, 五位一体”项目化课程的构建——以中职数控专业为例[J]. 中国机械, 2024(26): 123-127.
- [14] 刘民杰, 刘红超. 职教高考背景下的中职教学策略[J]. 河南教育(教师教育), 2022(10): 74-75.
- [15] 方立晨. 基于职教高考目标的安徽省中职院校财经商贸专业备考策略研究[J]. 滁州职业技术学院学报, 2024, 23(3): 27-29+35.