

基于“岗课赛证”融合的高职《餐饮服务与数字化管理》课程建设研究

兑艳红

海南工商职业学院 海南 海口 570000

摘要：数字技术与餐饮产业深度融合，使传统餐饮服务人才培养模式面临挑战。高职《餐饮服务与数字化管理》作为酒店管理与数字化运营专业核心课程，需对接产业需求改革创新。“岗课赛证”融合为课程建设提供新理念与路径。本文分析行业趋势与人才培养现状，阐述其内涵价值，构建课程建设框架并提出保障机制。研究表明，该模式能破解课程与岗位、技能与竞赛、学历与职业证书的脱节问题，对提升餐饮人才培养质量有重要实践价值。

关键词：岗课赛证融合；高职教育；餐饮服务；数字化管理；课程建设

引言：餐饮业是第三产业重要部分，对拉动消费、促进就业、服务民生作用重大。近年，数字技术深度渗透餐饮行业，新业态不断涌现，企业运营模式变革，对从业人员数字化素养与复合能力要求提高。但高职院校餐饮服务类课程建设滞后，内容更新慢、数字化元素少，与行业需求差距大。“岗课赛证”融合为课程建设提供系统方案，研究其课程建设对推动餐饮人才培养改革意义重大。

1 “岗课赛证”融合视域下《餐饮服务与数字化管理》课程建设基石

1.1 “岗课赛证”融合的内涵特征

“岗课赛证”融合是将岗位需求、课程内容、技能竞赛、职业资格证书四大要素有机整合，构建相互融通、协同育人的职业教育人才培养模式。其中，“岗”作为课程建设的逻辑起点，决定人才培养目标与规格；“课”作为核心载体，承担知识传授与能力培养功能；“赛”作为教学效果的检验标尺，发挥示范引领作用；“证”作为学生能力评价依据，体现行业准入要求与职业发展阶梯。四者相互关联支撑，构成完整人才培养链条，核心特征体现为：目标指向一致，均服务于高素质技术技能人才培养；标准体系贯通，四大标准相互衔接；资源配置集约，各类资源共建共享；育人过程协同，多方主体共同参与。

1.2 餐饮服务与数字化管理的课程定位

《餐饮服务与数字化管理》是高职酒店管理与数字化运营专业的核心课程，在专业体系中起承上启下作用，既是对前序餐饮基础知识、服务礼仪等课程的深化，也

为后续餐饮运营管理、餐饮创业等课程奠定基础。课程涵盖餐饮服务技能、数字化运营、营销管理、成本控制等模块，核心目标是培养学生具备餐饮服务操作、数字化工具应用、运营管理及创新创业能力。随着餐饮行业数字化转型加速，课程定位同步升级，从传统技能型课程转向“技能+技术+管理”复合型课程，从单一服务能力培养拓展至全流程运营管理能力培养，实现从线下服务为主向线上线下融合服务的转变。

1.3 课程建设的理论依据

基于“岗课赛证”融合的《餐饮服务与数字化管理》课程建设，有着坚实的理论支撑。建构主义学习理论强调学习者主动建构知识，主张创设真实情境、引导实践学习，与“岗课赛证”融合基于岗位需求、对接真实任务的理念高度契合。能力本位教育理论以职业能力培养为核心，要求明确能力标准、围绕能力组织教学内容，与融合模式关注能力达成的核心需求相吻合^[1]。工作过程导向课程理论主张遵循职业工作逻辑，将典型工作任务转化为学习任务，契合融合模式中岗位工作与学习过程统一的理念。系统论则提供方法论指导，将课程建设视为系统工程，统筹各要素关系，实现整体功能优化。

2 高职《餐饮服务与数字化管理》课程建设现状与问题

2.1 课程建设现状调查

为掌握高职《餐饮服务与数字化管理》课程建设情况，对全国二十余所开设酒店管理与数字化运营专业的高职院校开展问卷调查与访谈。结果显示，多数院校该课程已开设3-5年，学时在56-72学时，实践教学占比40%-50%。教材使用上，约60%院校选用规划教材，40%自编讲义或选企业培训资料。师资配置方面，专任教师占

本文系海南工商职业学院内涵建设项目，编号：hngs2024-yb03

80%，兼职教师占20%，有行业企业工作经历的教师不足1/3。实训条件上，70%院校建有餐饮服务实训室，但配备数字化管理软件的不足30%。课程考核以期末理论考试为主，过程性考核和能力评价比重低。总体有进展，但与行业需求差距大。

2.2 存在的主要问题

课程内容与岗位需求脱节是首要问题。餐饮行业数字化转型快，点餐、会员管理、供应链管理等数字化工具广泛应用，但课程内容以传统餐饮服务技能为主，数字化运营管理知识更新滞后。企业调研显示，85%的餐饮企业已用智能点餐系统，教学中涉及数字化系统的比例不足30%。技能训练与竞赛标准分离普遍，全国职业院校技能大赛“餐厅服务”赛项反映行业最新标准，但日常教学未有效对接，竞赛集训与常规教学脱节。学历证书与职业资格证书割裂突出，餐饮服务类职业资格证书考核内容与课程教学内容衔接不足，课证融通机制未建立，“双证毕业”形式化。数字化教学资源建设滞后，虚拟仿真软件等开发不足，难满足混合式教学需求^[2]。

3 基于“岗课赛证”融合的课程建设框架

3.1 课程目标定位

基于“岗课赛证”融合的《餐饮服务与数字化管理》课程目标定位，以餐饮企业岗位需求为逻辑起点，以技能竞赛标准为参照，以职业资格证书要求为考核依据，构建“能力导向、层级递进”的目标体系。总体目标是培养理想信念坚定、德智体美劳全面发展，掌握餐饮服务与管理基础知识，具备餐饮服务操作、数字化工具应用、餐饮运营管理能力，兼具工匠精神与创新意识的高素质技术技能人才。具体目标分为三层：知识目标掌握餐饮服务流程、产品知识、成本构成等基础内容，熟悉各类餐饮数字化工具基本原理；能力目标可规范完成各类餐饮服务，熟练操作数字化管理系统、处理常见问题，能进行数据分析、营销策划及成本核算控制；素养目标培养热情细致的服务意识、精益求精的工匠精神和勇于探索的创新精神。

3.2 课程内容重构

课程内容重构遵循“岗位任务驱动、竞赛标准引领、证书要求融入”原则，将典型工作任务转化为学习任务，竞赛项目转化为教学项目，证书考核点转化为教学重点，构建模块化、项目化、进阶式课程内容体系，共设计四大模块。基础技能模块对接餐厅服务员初级工要求，涵盖中餐、西餐、宴会、酒水服务等内容，融入技能竞赛基本功训练。数字化运营模块适配餐饮数字化管理岗位要求，包含点餐、会员、供应链管理系统应用

及餐饮数据分析，引入企业真实案例教学。营销管理模块对应餐饮营销主管岗位要求，涵盖产品设计、定价、促销策划、新媒体营销等，对接竞赛主题宴会设计项目。综合实践模块设置餐厅运营综合实训，模拟真实场景，完成全流程任务，将职业资格证书考核要求融入项目考核。

3.3 教学模式创新

教学模式创新以学生为中心、以能力培养为主线，构建“岗课融通、赛教融合、证教融合”的一体化教学模式。岗课融通上，推行真实项目驱动教学，与餐饮企业合作开发真实案例，引入企业实际运营数据，让学生在解决实际问题中提升能力，同时邀请企业导师进课堂，开展技能示范与行业前沿分享。赛教融合方面，将竞赛标准融入日常教学，按竞赛要求组织技能训练，以竞赛评分标准作为学生作品评价依据；以赛促学，组织校内技能比武，选拔优秀学生参加各级竞赛，形成“普训-选拔-集训-参赛”的良性循环^[3]。证教融合上，将职业资格证书考核内容嵌入课程，课程结束后组织学生参加证书考核，实现“课程学习+证书获取”同步。教学方法采用项目、案例、情境、虚拟仿真教学，依托数字化平台开展线上线下混合式教学，提升教学效果。

3.4 评价体系改革

评价体系改革突破传统纸笔测试局限，构建“过程评价+结果评价、能力评价+素养评价、校内评价+社会评价”的多元评价体系。过程评价占总成绩40%，涵盖课堂表现、作业完成、项目参与、技能训练等，重点关注学生学习态度、协作精神与进步幅度。结果评价占总成绩60%，包括理论与技能考核：理论考核采用在线测试，考查餐饮服务知识与数字化管理原理掌握情况；技能考核设置服务操作、数字化系统操作、营销方案设计等任务，参照竞赛评分标准与岗位规范评价。将职业资格证书获取情况纳入评价，中级以上证书可申请课程免修或成绩置换；引入企业评价，邀请企业参与实训实习评价，其意见作为成绩重要参考，同时建立学生成长档案，全面记录学生能力发展轨迹。

4 课程实施保障机制

4.1 师资队伍建设

师资队伍是课程建设的关键。应着力打造一支“懂行业、通技术、善教学”的“双师型”教学团队。完善教师引进机制，畅通企业技术骨干、能工巧匠进入教师队伍的通道，聘请餐饮企业数字化运营主管、行政总厨等担任兼职教师。实施教师全员培训计划，每年安排教师到餐饮企业顶岗实践不少于一个月，跟踪行业发展前

沿,掌握数字化新技术。鼓励教师参加餐饮服务类职业技能竞赛,以赛促教、以赛促练。支持教师考取餐饮服务类高级职业资格证书和考评员资格,提升课证融通能力。组建由专业带头人、骨干教师、企业专家、竞赛专家组成的课程建设团队,定期开展教研活动,共同开发课程资源,研究解决课程建设中的问题。

4.2 实训条件建设

实训条件是课程实施的物质基础。应按照“校内仿真、校外真实”的思路,建设功能完善的校内外实训基地。校内实训室应具备餐饮服务技能训练、数字化管理软件操作、综合运营模拟等功能,配备中餐摆台、西餐摆台、宴会服务等全套设备,安装点餐系统、会员管理系统、供应链管理系统等数字化软件。建设虚拟仿真实训中心,开发餐饮服务虚拟仿真项目,让学生在虚拟环境中进行反复练习^[4]。校外实训基地应选择数字化管理水平较高、品牌影响力较大的餐饮企业,建立稳定的校企合作关系,满足学生岗位实习和教师企业实践需求。探索共建产业学院,与头部餐饮企业合作,将企业真实运营场景引入校园,学生在真实工作环境中学习和成长。

4.3 教学资源开发

教学资源是课程建设的重要支撑。应开发建设类型丰富、形式多样的数字化教学资源。编写新型活页式教材和工作手册式教材,教材内容紧跟行业发展,及时更新数字化运营案例,融入技能竞赛标准和职业资格证书要求。建设在线开放课程,将课程视频、课件、习题、案例等资源上传平台,支持学生自主学习和反复学习。开发餐饮服务虚拟仿真软件,模拟不同场景下的服务流程和突发事件处理,提升学生应变能力。建设教学案例库,收集整理餐饮企业数字化运营的成功案例和失败教训,用于课堂讨论和分析。建立技能竞赛资源库,收集历年竞赛试题、优秀作品视频、专家点评等,供师生学习参考。开发职业资格证书考核辅导资源,帮助学生顺利通过证书考核。

4.4 校企合作机制

校企合作是“岗课赛证”融合的桥梁纽带。应建立健全校企协同育人机制,将企业需求深度融入课程建设

全过程。成立专业建设指导委员会,吸纳餐饮企业高管、行业专家参与,定期召开会议审议课程设置和教学内容。建立校企人员双向流动机制,教师进企业实践锻炼,企业骨干进校承担教学任务。共建实习实训基地,企业为学生提供实习岗位和真实项目,学校为企业提供员工培训和人才储备。共同开发课程资源,企业提供真实运营数据和典型案例,学校组织教师进行教学化处理。共同开展技术研发,针对餐饮企业数字化转型中的实际问题开展研究,将研发成果转化为教学资源。共同组织技能竞赛,企业冠名赞助校内技能竞赛,提供竞赛设备和奖品,择优录用获奖学生。通过深度合作,实现学校人才培养与企业人才需求的精准对接。

结束语

基于“岗课赛证”融合的高职《餐饮服务与数字化管理》课程建设,是应对餐饮行业数字化转型挑战、提升人才培养适应性的重要举措。本文从理论分析和实践探索两个层面,系统阐述了课程建设的理念、路径和保障机制,为高职院校相关课程改革提供了参考。课程建设是一项系统工程,需要学校、企业、行业多方协同,需要教师、学生、管理者共同努力。相信在“岗课赛证”融合理念指引下,《餐饮服务与数字化管理》课程必将培养出更多适应餐饮产业发展需求的高素质技术技能人才,为我国餐饮业高质量发展贡献职教力量。

参考文献

- [1]关松涛,庞雅伦.新质生产力背景下职业教育“岗课赛证创”融通育人模式研究[J].重庆电子科技职业大学学报,2025,34(6):96-104.
- [2]朱壮普.高职信息安全技术应用专业“岗课赛证”融通育人模式的探索与实践[J].现代职业教育,2026(1):145-148.
- [3]张加朝,覃军.高职院校学前教育专业人才培养模式改革探索:“岗课赛证”融通的视角[J].成都师范学院学报,2023,39(9):29-37.
- [4]王国义,余兴国,李菲,等.职业教育“岗课赛证融通”育人模式的探索与实践[J].电脑知识与技术,2022,18(27):145-147.