

# “双创”视角下宴会设计与管理课程的高维变迁与创新 发展路径研究

周扬

湖南文理学院, 湖南 常德 415000

**摘要：**随着当代社会经济的快速发展，创新与创业已经成为推动社会进步与经济发展的关键要素之一。在这个背景下，宴会设计与管理课程作为培养学生创新思维以及创业能力的重要组成部分，在教育领域起着至关重要的作用。回顾过去，宴会设计与管理课程长期以来主要关注传统宴会服务行业，强调宴会策划、布置和执行等环节。然而，随着“双创”理念的兴起，能够看到宴会设计与管理课程的定位也逐渐转变。更多的教育机构开始将创新创业元素融入课程中，通过培养学生的创新思维、创意设计和创业精神，为他们在未来的职业发展中提供更多的选择。

**关键词：**“双创”；宴会设计与管理课程；创新发展

## Research On The High-Dimensional Change And Innovative Development Path Of Banquet Design And Management Courses From The Perspective Of“Mass Innovation”

Zhou Yang

Hunan university of Arts and Science, Hunan Changde 415000

**Abstract：** With the rapid development of contemporary social economy, innovation and entrepreneurship have become one of the key elements to promote social progress and economic development. In this context, banquet design and management courses, as an important part of cultivating students' innovative thinking and entrepreneurial ability, play a crucial role in the field of education. In retrospect, banquet design and management courses have long focused on the traditional banquet service industry, emphasizing the aspects of banquet planning, layout and execution. However, with the rise of the concept of “mass innovation”, we can see that the positioning of banquet design and management courses has gradually changed. More educational institutions are starting to incorporate innovative and entrepreneurial elements into their curricula, providing students with more choices in their future career development by cultivating their innovative thinking, creative design and entrepreneurial spirit.

**Key words：** mass entrepreneurship and innovation; banquet design and management course; innovative development

宴会设计与管理课程的高维变迁和创新发展路径研究具有重要的理论和实践意义。通过对宴会设计与管理课程的研究，可以为培养具有创新精神以及创业能力的专业人才提供有力支撑。同时，探究宴会设计与管理课程的高维变迁和创新发展路径，能够为行业发展提供全新的思路。

### 一、“双创”视角下宴会设计与管理课程的高维变迁 与创新发展的必要性

#### （一）培养创新思维

创新是社会进步和经济发展的关键驱动力。在宴会设计与管

理领域，创新可以带来新颖的宴会主题、独特的布置和创意的活动策划，从而吸引更多的客户。而培养学生的创新思维，可以为宴会行业的发展注入新鲜的力量，推动行业的创新。随着社会的发展和消费者需求的不断变化，宴会行业也在不断调整和更新。培养学生的创新思维，能够使他们更好地抓住市场的脉搏，了解

课题项目：湖南文理学院教学改革

研究项目：宴会设计与管理课程“以赛促学”教学模式探讨

消费者的需求,并提供符合市场需求的创新宴会设计,进而有助于企业在竞争激烈的市场中脱颖而出,并收获更多的业务订单。同时,在宴会设计与管理过程中,常常会遇到各种问题和挑战,如场地限制、预算限制、时间紧迫等。而培养学生的创新思维,能够帮助他们在面对挑战时寻找不同的解决方案,进而大幅度提高问题解决能力。最后,具有创新思维的学生在宴会设计与管理领域有着独特的优势,他们能够提供独特的设计方案,拥有创新的经营理念,能够为企业带来新的商机,进而使得他们更具吸引力,拥有更多的就业机会以及职业发展空间<sup>[1]</sup>。

## （二）加强跨学科合作

宴会设计与管理涉及多个学科领域,如美学、设计、市场营销、人力资源管理。通过加强跨学科合作,学生可以综合运用不同学科领域的知识,从不同角度思考问题,提高问题解决的质量。而且跨学科合作可以带来不同学科领域的思维碰撞,从而丰富宴会设计的思路。进而使学生借鉴艺术、音乐、心理学等不同学科领域的理论,将其运用到宴会设计与管理中,打破常规思维的限制,提供更多元化的设计方案。在此基础上,宴会设计与管理需要涉及的知识领域很广泛,只有具备综合素养的学生才能更好地应对复杂的宴会管理任务。通过跨学科合作,学生可以扩展自己的知识面,增强对不同学科的理解能力。最后,在宴会设计与管理中,团队合作是非常重要的。而跨学科合作可以为学生提供与来自不同学科背景的同学合作的机会,全面促进他们之间的交流合作,进而显著提高沟通能力。

## （三）培养实践能力

宴会设计与管理是一门实践性较强的学科,借助于实践计划,学生可以学习布置场地、制定预算、协调供应商和团队管理等实际操作技能,从而大幅度增加他们的就业竞争力。在此基础上,学生还可以借助实践近距离接触实际的宴会设计工作,了解行业内的最新动态,进而使他们对行业的发展趋势、市场变化和客户需求有更为深刻的认识,提高他们的行业敏感性和。同时,通过与行业从业者进行交流,学生能够获得宝贵的经验以及行业资源。最后,宴会设计与管理课程中的理论知识只有通过实际操作才能真正得到应用,并进一步提高学生的实操能力以及专业素养。

## 二、“双创”视角下宴会设计与管理课程的高维变迁与创新发

### （一）不断变化的市场需求

由于宴会行业发展迅速,新的设计理念、客户需求频繁涌现,课程内容很容易变得过时。这样一来,课程将无法给学生提供最新的知识,从而无法满足他们在实际工作中的需求。而且宴会行业的变化迅速,课程设计需要具备相应的灵活性。然而,许多传统的课程框架缺乏足够的弹性,无法及时调整教学内容来适应市场需求的变化。在此基础上,部分教育机构无法准确把握行业的最新动态、潜在机遇和挑战,导致课程内容无法与市场需求对接。而随着全球化的进程,市场竞争也不再局限于本地范围,

国际化的宴会设计成为最重要的发展方向。然而,许多传统的课程设计并没有涉及国际化的要求,使得学生在国际化的项目中无法轻松应对<sup>[2]</sup>。

### （二）技术和数字化的革新

随着技术的不断发展,宴会行业出现了许多新的工具、软件和应用,但是传统教学内容往往无法覆盖上述新技术的操作方式,进而导致日常教学效率大幅度下降。针对技术革新,教师则需要具备相应的专业技能。但是大部分教育机构面临培训不足的问题,导致部分教师无法有效地传授相应知识,造成学生无法学习到最新知识。而且技术和数字化革新涉及多个学科领域,但是教师仍然面临难以整合不同学科知识的挑战。

### （三）跨学科整合的挑战

宴会设计与管理涉及多个学科领域,因此教师应当具备相关学科的专业知识,但是大多数教师往往是在特定领域进行研究,跨学科整合知识能力较为薄弱,不利于课程创新发展。教师在整合跨学科内容时,也需要充分理解各学科的专业语言,并在教学中加以协调应用,但是上述过程往往需要较高的专业能力,不是所有教师都可以轻松胜任。同时在日常教学过程中,也存在跨学科整合的教材匮乏的问题,进而使得教师需要花费更多的时间去寻找最为合适的教学资源。最后,在此背景下,课程评估需要考虑多个学科的知识,以及它们之间的整合水平,而现有的评估机制无法做出全面评估,进而导致学生的发展受到严重限制<sup>[3]</sup>。

## 三、“双创”视角下宴会设计与管理课程的高维变迁与创新发

### （一）跨学科融合

艺术设计是宴会设计的重要组成部分,主要涉及场景布置、灯光音响、道具搭建、舞台演出等方面,因此应当在日常教学中广泛引入艺术设计知识,使学生能够学习到宴会设计中的美学原理、色彩搭配、空间布局等技巧,从而提升宴会设计的创意。与此同时,宴会设计与管理课程还需要涉及餐饮管理的知识,因此应当采取多种措施确保学生了解到宴会菜单的设计与调配、服务流程的规划与管理、餐饮卫生与安全等方面的知识,进而为客户提供更出色的宴会服务。在此基础上,宴会设计与管理也需要考虑市场营销的因素,包括市场调研、目标客户群体的分析与定位、宴会活动的品牌推广等方面的内容。而采用跨学科融合的方式,可以让学生学习市场营销的基本概念以及在宴会设计与管理中如何利用市场营销手段提高宴会活动的效益。最后,充分了解社会心理学的基本原理可以帮助学生更好地理解宾客的需求,从而提供更贴心的服务<sup>[4]</sup>。

### （二）创意与创新

创意与创新的核心在于将独特的理念以及创造性的思维融入宴会策划中,因此在教学中可以引导学生通过不同寻常的宴会主题、独特的活动形式,以及独特的交流环节,为参与者带来全新的体验。同时,创意与创新在主题设计方面尤为突出,因此课程可以主要侧重于引导学生运用各种创造性的主题元素,在宴会场

景、布置、灯光、道具、音乐等方面展现出与众不同的设计思想,营造独特的氛围。在此基础上,食物是宴会不可或缺的重要部分,而学生则需要充分学习通过创新的方式来设计菜单、创作新颖的菜式组合以及独特的食品造型,进而为宴会提供丰富多样、别具一格的餐饮体验。最后,还应当可以设计独特的互动游戏、表演环节或者小组活动,让参与者能够积极参与其中,增加宴会的互动性。

### (三) 数字化技术应用

在实际教学过程中,应当广泛使用VR技术,进而使学生可以在虚拟环境体验宴会场景,从而更好地理解具体知识。而AR技术则可以将虚拟元素叠加在真实场景中,为学生提供更丰富的学习体验。而且宴会设计与管理课程还可以重点教授学生如何运用数据分析工具提高服务效果,具体应当从宾客数量、户外气温、消费模式等数据中提取洞察,并做出决策,优化宴会管理效果,进而更好地满足宾客的需求。在此基础上,智能设备的发展也为宴会设计与管理带来更多的创新机会。因此学生可以学习如何运用移动应用程序,用于宴会预订、菜单选项、客户反馈等方面。同时,智能设备(如智能音箱、智能灯光控制等)也可以与宴会设计与管理课程结合,为客户提供更便捷、智能的宴会服务。最后,课程也可以融入数字化技术应用知识,主要用于提升宴会的客户体验。例如,学生通过宴会场景中的交互式屏幕,让参与者全面浏览菜单、了解活动安排、提供即时反馈等。这样的创新应用方式不仅丰富宴会的内容,还可以提高客户对宴会活动的参与度。

### (四) 可持续发展

在可持续发展背景下,宴会设计与管理过程中应当采取环境友好的做法。例如,选择使用可持续材料和装饰,避免使用一次性或大量消耗资源的产品;节约能源和水资源,使用可再生能源;合理处理废弃物,进行垃圾分类和回收利用等,因此在课程中应当充分融入上述知识,确保学生可以形成良好的环保意识。与此同时,可持续发展强调减少环境污染。因此在宴会设计与管理课程中,可以鼓励学生积极使用周边地区的物资,减少运输对环境的负面影响。在此基础上,还可以引导学生在宴会设计过程中,积极推广慈善活动,向当地社区回馈;鼓励客人进行公益捐赠,提高参与者的社会责任感,进而在丰富宴会内容的同时,努力践行可持续发展观念。最后,在宴会设计与管理中,应当使学生有针对性地选择当地特色元素,并将其巧妙的融入宴会场景中。同时,也要尊重当地的风俗习惯,避免对当地文化造成伤害。

### (五) 实践与实习

在教学过程中,校方可以通过实践活动来使学生参与实际的宴会策划过程,在实践过程中,学生可以与导师展开合作,亲身参与宴会策划的各个环节,包括需求分析、场地选择、预算规划、供应链管理,进而使学生更好地理解宴会行业的运作机制,并培养解决问题的能力。在完成上述基础知识学习后,可以要求学生加入专业团队,与行业专业人员一起工作,实践各种宴会创新方法,确保学生能够亲身体验宴会设计的流程,从根本上

提高自己的设计能力。为了进一步提高学生的专业能力,校方还可以要求学生在实践活动中负责组织现场布置、装饰、食物供应、娱乐节目等各个方面,确保宴会顺利进行,培养学生对细节的关注能力。除此之外,校方还可以与当地宴会行业合作,给予学生参与实际的行业项目的机会。例如,与宴会场地合作,进行实地考察;与餐饮企业合作,参与菜单设计以及食品供应;与娱乐公司合作,协助宴会节目的策划,从而让学生直接接触行业实践,了解行业的最新趋势。最后,在实践与实习过程中,应当学生进行反思,思考自己的学习成果,针对自己的不足之处,有针对性地制定改进计划,不断提升自己的专业素养。

### (六) 加强教师培训

教师作为课程的引领者,为了进一步推动宴会设计与管理课程的高维变迁与创新发展,应当定期开展教师培训,其中培训内容应当包括课程的教学方法,并确保教师了解最新的教学方法,并学习有效的课堂管理方法。而且还可以要求专业人士为教师提供实践案例,分享他们在宴会设计与管理领域的专业经验,进而帮助教师了解行业发展趋势、最新技术和创新实践,从而更好地指导学生进行学习。在数字化快速发展的今天,教育技术的应用已经成为教学的重要组成部分,因此教师培训还需要融入数字化技术的培训,例如使用在线学习平台、虚拟现实和增强现实技术、数据分析工具等,以便更好地与学生展开互动、提供个性化学习和评估,以及促进学生在数字化时代的学习成果。最后,教师需要定期进行反思,不断提升自己的教学能力,进而帮助教师识别自己的教学强项,并制定个人发展计划<sup>[9]</sup>。

## 结束语

综上所述,在“双创”背景下,宴会设计与管理课程的发展路径是多方面的,包括注重创新创业教育的整合性和跨学科性,推行实践教学的模式创新,以及与企业的合作与互动。上述创新路径的实施将推动宴会设计与管理课程的发展,进而培养更多具备创新创业能力的人才,为我国经济的转型升级做出重要贡献。在此基础上,相关部门也需要充分认识到教师培训的重要性,不断优化教师培训内容,确保教师可以充分了解当下全新教学知识,从而更好的引导学生完成宴会设计与管理课程的学习。

## 参考文献

- [1] 王旖,曹柳.“岗课赛证”融合背景下餐饮智能管理专业课程体系构建探索[J]. 科教导刊,2023,(34):52-54.
- [2] 梁慧,李敏,肖寒.产教融合背景下中职学校酒店管理专业实训基地建设的实践与研究[J]. 教育观察,2023,12(32):79-82.
- [3] 王素琴.“一核三段四阶”高职课程思政育人模式的构建——以“宴会设计”为例[J]. 太原城市职业技术学院学报,2023,(09):93-95.
- [4] 杨光辉,黄芮,雷琴.基于质量提升的酒店管理专业客房服务与管理课程教学设计及实施[J]. 教育观察,2023,12(22):111-115+124.
- [5] 张红云.基于Fink整合课程设计模型的酒店管理类课程设计研究[J]. 四川旅游学院学报,2023,(04):96-100.