

产教融合视角下中等职业学校高星级饭店运营与管理专业工匠精神培养的初步探索

李琦

牡丹江市职业教育中心学校, 黑龙江 牡丹江 157011

DOI: 10.61369/ETR.2026060034

摘要 : 在职业教育深化改革的背景下, 弘扬与培育工匠精神已成为提升人才培养质量、服务产业升级的核心诉求。本文基于产教融合的视角, 聚焦中等职业学校高星级饭店运营与管理专业, 初步探索其工匠精神的培养路径。文章首先剖析了当前该专业在工匠精神培育过程中存在的现实问题, 进而结合产教融合的内在逻辑与协同优势, 从重塑培育理念、重构课程与教学体系、深化实践育人平台建设、创新评价与激励机制四个维度, 系统提出了工匠精神培养的策略框架。旨在为中等职业学校相关专业有效融合产业与教育资源, 深入、持久地培养学生的敬业、精益、专注、创新等工匠品质, 提供理论参考与实践指引。

关键词 : 产教融合; 中等职业学校; 高星级饭店运营与管理; 工匠精神; 人才培养

Preliminary Exploration on the Cultivation of Craftsman Spirit in High-Star Hotel Operation and Management Major of Secondary Vocational Schools from the Perspective of Industry-Education Integration

Li Qi

Mudanjiang Vocational Education Center School, Mudanjiang, Heilongjiang 157011

Abstract : Against the backdrop of the deepening reform of vocational education, promoting and cultivating the craftsman spirit has become a core demand for improving the quality of talent cultivation and serving industrial upgrading. Based on the perspective of industry-education integration, this paper focuses on the High-Star Hotel Operation and Management major in secondary vocational schools and conducts a preliminary exploration on the cultivation paths of the craftsman spirit. Firstly, the paper analyzes the practical problems existing in the current cultivation of the craftsman spirit in this major. Then, combined with the inherent logic and collaborative advantages of industry-education integration, it systematically proposes a strategic framework for cultivating the craftsman spirit from four dimensions: reshaping the cultivation concept, reconstructing the curriculum and teaching system, deepening the construction of practical education platforms, and innovating the evaluation and incentive mechanism. The research aims to provide theoretical references and practical guidance for relevant majors in secondary vocational schools to effectively integrate industrial and educational resources, and to deeply and sustainably cultivate students' craftsman qualities such as dedication, meticulousness, concentration and innovation.

Keywords : industry-education integration; secondary vocational schools; high-star hotel operation and management; craftsman spirit; talent cultivation

一、中等职业学校高星级饭店运营与管理专业工匠精神培养问题

(一) 培养理念存在偏差, 对工匠精神内涵理解表层化与行业适配性不足

当前, 许多中等职业学校在高星级饭店运营与管理专业的人才培养方案中, 虽已开始提及“工匠精神”, 但其培养理念存在

显著偏差。首先, 理解表层化问题突出。不少学校将工匠精神简单等同于“吃苦耐劳”或“重复性技能熟练”, 忽视了其在高端服务业语境下的丰富内涵, 如对服务艺术的不懈追求、对客户个性化需求的敏锐洞察与创造性满足、对服务流程细节的极致优化、对饭店文化底蕴的深刻理解与传承等^[1]。其次, 培养理念与行业实际需求脱节。高星级饭店行业处于快速迭代中, 数字化转型、绿色饭店理念、体验经济、文化主题融合等趋势对从业者的

素质提出了新要求，但学校的培养理念更新滞后，未能及时将行业对“数字工匠”“绿色服务工匠”“文化体验设计师”等新兴复合型人才的素质要求，融入工匠精神的培养内涵中，导致学校所倡导的“工匠精神”与行业所期待的“现代服务工匠”之间存在鸿沟^[2]。

（二）课程体系与教学内容相对割裂，工匠精神融入缺乏系统性与载体支撑

课程教学是培育工匠精神的主渠道，但目前该专业的课程体系在融入工匠精神方面存在系统性缺失。一方面，课程结构呈现“技能课”与“素养课”二元割裂状态。专业核心技能课程主要聚焦于操作流程与标准的训练，教师往往注重步骤的准确性，但较少深入挖掘每一步骤背后所蕴含的服务理念、美学原则和客户关怀精神。而公共基础课或通识课中关于工匠精神的内容，又往往以泛化的案例和理论讲授为主，与高星级酒店具体的服务场景、技术难点、职业困境关联度不高，导致学生难以产生共鸣并将其迁移至专业实践中^[3]。另一方面，缺乏承载工匠精神的特色化课程模块或项目。鲜有学校开发诸如“饭店服务艺术”“客户体验设计”“饭店传承与创新”“服务细节管理”等能够深度融合专业技能与工匠精神的专题课程或工作坊。

（三）实践教学环节产教融合深度不够，真实职业情境与大师引领作用缺失

工匠精神在很大程度上是在反复实践、解决问题、追求极致的过程中锤炼而成的，因此实践教学环节至关重要。然而，当前该专业的实践教学在产教融合深度上明显不足，制约了工匠精神的有效孕育^[4]。首先，校内实训基地的“仿真”性有限。许多学校的实训室虽能模拟基本操作环境，但难以复刻高星级酒店真实的氛围、压力、客情复杂性与时人评价系统。学生在一个“去情境化”的、低标准、低反馈的环境下练习，容易将服务视为机械的任务完成，难以体会对“完美体验”的执着追求^[5]。其次，校外顶岗实习容易流于形式。部分实习岗位技术含量低，学生长期从事简单重复劳动，企业出于运营效率和风险考虑，往往不让学生深度参与核心服务流程或接触高端客户，更少有参与服务创新改进，这使得实习沦为廉价劳动力输出，而非工匠精神的孵化器。

（四）评价与激励体系重技能轻素养，未能有效牵引与固化工匠行为

科学有效的评价和激励机制是促使学生自发地去追求工匠精神的指挥棒，目前该专业的评价体系中存在着重技能考核轻素养评价、重结果达标轻过程表现、重学校评价轻多元参与的问题，技能考核一般以操作步骤是否规范、完成速度或者考试分数来衡量，而对于学生在练习或者服务过程中所表现出的耐心、细致、主动改进、客户意识以及审美判断等体现工匠精神的行为细节，则缺少有效的观察、记录和评价方式。缺少过程性的评估，所以学生更重视的是最后能不能“过关”，而不是每次的实践都要做到最好，评价主体以学校教师为主，企业导师、客户（模拟或者真实的）以及同行的参与度不高，因此评价视角单一，不能全面地反映出学生在实际或仿真实战中所体现的职业精神风貌^[6]。

二、产教融合视角下中等职业学校高星级酒店运营与管理专业工匠精神培养策略

（一）共建“匠心融合”培育理念，明确行业化、时代化的工匠精神新内涵

产教融合的第一要务就是校企双方在思想上达成一致意见，并共同构建符合高星级酒店行业的特点和发展需要的工匠精神培养新理念，学校应该和区域内的知名高星级酒店集团、行业协会合作建立专业建设指导委员会，定期就行业发展趋势以及人才需求的变化进行探讨，通过共同探讨，把抽象的工匠精神具体化为本专业的“饭店服务工匠”核心素养模型。该模型应当包括：敬业乐群的职业精神、精益求精的技术能力、专心致志的服务态度、以人之名的服务关怀以及革故鼎新的发展观念，校企要共同将此共识性的理念写入人才培养方案中，并且贯穿于招生宣传、入学教育到毕业典礼的全过程之中，在企业文化进校园、职业精神大讲堂、优秀校友报告会等活动中不断向师生传递现代服务工匠的价值标杆，营造出浓郁的匠心文化氛围^[7]。

（二）共创“理实浸润”课程体系，开发融入工匠精神的模块化活页式资源

在共同理念的指引下，校企要一起重新构建课程体系和教学内容，打破“技能”和“素养”的界限，核心策略就是形成一种“模块化、活页式”的专业课程体系，把专业的核心能力分成若干个模块，比如前厅接待模块、客房服务模块、餐饮服务模块、客户关系模块等等，在每个模块里除了设计技能训练单元之外，还设置了一个叫作匠心培育单元的部分^[8]。匠心培育单元的内容由校企共同开发，紧密围绕该模块的核心技能，深度挖掘其蕴含的工匠精神元素，教学资源使用活页式教材、工作页、数字化案例库等形式，可以随时加入行业最新的标准、服务创新案例以及正反两面的服务实例分析等动态内容，同时开设“饭店工匠精神导论”“卓越服务设计思维”等必修或选修课，系统地介绍工匠精神的理论和实践。采用理实一体、模块浸润的方式，在培养工匠精神的过程中有具体的载体，并且能够持续地进行下去，从而与专业技能的教学产生共鸣、融合。

（三）共创“真境赋能”实践平台，实施双导师制与项目化深度实习

深化产教融合就要建立起可以孕育工匠精神的实践育人平台，一方面，对校园内的实训基地进行升级，与企业合作共建“教学化高星级酒店实训中心”或者“校企共生型实训酒店”，不仅硬件高度仿真，而且在管理运营、服务标准、氛围营造等方面引入了真实的酒店元素，并且可以为在校生以及社会提供部分真实的服务，让学生处在一种接近真实的工作环境中去接触真正的顾客，并且要为自己的行为负责，在接受客观评价的同时感受服务质量的重要性，从而培养出应对复杂情况、追求客户满意的职业能力^[9]。另一方面，对校外实习方式进行了改革，改变简单的顶岗，推广“项目化深度实习”和“现代学徒制”，校企合作共同研发出一些具有挑战性的实习任务，比如“某主题宴会全案设计与执行”“VIP客户接待流程优化研究”“绿色客房服务方案设计”，

学生以学徒或者项目组成员的身份,在企业的导师和学校的教师所组成的“双导师”团队的指导下,全程参与到从策划、实施到总结评价的过程之中。企业导师主要讲授技术、标准以及职业风度;学校导师更多的是引导学生进行反思、联系理论、关注成长,要建立“行业大师工作室”,定期邀请饭店行业的全国劳模、技术能手、金钥匙成员等进校园、进企业,开展大师课、工作坊、技艺展示、一对一辅导等活动,让学生和大师面对面,以真境赋能、双师共育、大师引领为主要特征的教育模式,给学生们提供了一个体验、模仿、实践以及培养工匠精神的良好环境。

(四)实施“多元增值”评价激励,建立过程性与发展性相结合的评价机制

为了使工匠精神的培养真正落地生根,必须改革评价和激励机制,发挥导向作用和增值作用,校企要共同制定《学生工匠精神素养发展档案》,实施多主体参与、全过程累积的发展性评价,从内容上看,把工匠精神的核心素养细化为可以被观察到、记录下来行为指标(比如:主动检查服务细节、记录并分析服务失误、提出服务改进意见次数、得到客户的书面表扬、参加创新项目情况等),融入日常实训、课程作业、项目实习等各种活动中去。从评价主体的角度来看,构建起“教师(学校+企业)、学生(自评+互评)、客户(模拟/真实)、第三方(行业)”的多元评价共同体,在信息化平台上便捷地收集多维度的评价数据,在评价的方式上重视过程性记录和表现性的评价,成长档案

袋、技能展示录像、服务案例报告、项目答辩等方式来记录学生工匠精神的成长轨迹,设立匠心奖学金、服务之星、创新提案奖等奖项,由学校和企业联合评审并颁发荣誉证书,并与推荐优质就业岗位、参与高端项目、进修机会相联系^[10]。同时把学生工匠精神的表现作为教师的绩效考核以及企业的导师聘用的重要依据之一,采用这样的方式来达到“评价就是引导、激励促进成长”的目的,在此过程中让学生体会到工匠精神所带给自己的一种满足感以及职业生涯发展的成果,进而产生内在的动力去自觉地把工匠精神当成自己职业发展的重要追求和宝贵财产。

三、结语

综上所述,对于高星级饭店运营与管理专业而言,培养兼具精湛技艺与深厚匠心的服务人才,是应对行业升级、提升中国服务国际形象的关键。产教融合视角下,通过共建“匠心融合”的培育理念,共构“理实浸润”的课程体系,共创“真境赋能”的实践平台,共施“多元增值”的评价激励,能够有效地将产业资源、文化、标准与教育过程深度嵌合,为学生营造一个感知、体验、践行和升华工匠精神的完整生态系统,为新时代中国服务业输送更多大国工匠式的优秀人才,真正实现职业教育立德树人、服务产业、成就人生的崇高使命。

参考文献

- [1] 冯英梅.产教融合共同体背景下高职院校校企协同育人模式构建与实践——以酒店管理与数字化运营专业为例[J].山东商业职业技术学院学报,2024,24(03):37-42.
- [2] 李勇杰.产教融合视角下中职高星级饭店运营与管理专业课程体系建设研究[D].云南师范大学,2024.
- [3] 靳晓莹.产教融合背景下高职产业学院发展研究[D].云南师范大学,2024.
- [4] 苏莉.中职高星级饭店运营与管理课程体系的优化设计[J].中国食品工业,2023,(24):119-120+118.
- [5] 徐本丽.产教融合背景下传统手工艺融入中职旅游专业教学实践研究[D].贵州师范大学,2023.
- [6] 张朝开.中职高星级饭店运营与管理专业人才培养的路径[J].广西教育,2022,(26):19-21.
- [7] 刘阳阳.产教融合视域下中等职业学校实训教学的现状与对策研究[D].陕西师范大学,2021.
- [8] 徐硕.基于高端就业的产教融合背景下高职酒店管理专业国际化人才培养研究[J].现代职业教育,2021,(22):57-59.
- [9] 徐硕.产教融合背景下高职酒店管理专业国际化人才培养研究[J].冶金管理,2021,(09):195-196.
- [10] 张朝开.基于工匠精神的产教融合背景下高星级饭店运营与管理专业人才培养方法探究[J].中国产经,2020,(13):61-62.