

产教融合背景下宴会设计与现场管理工程师模块化课程建设研究

王璐璐

浙江经济职业技术学院, 智慧旅游学院, 中国·浙江 杭州 310018

摘要: 在文旅产业高质量发展与消费升级的双重驱动下, 宴会行业对兼具系统理论素养、超强实践能力与创新服务思维的现场工程师需求日益迫切。当前宴会设计与现场管理课程体系与行业岗位要求脱节、实践教学流于形式、产教协同机制不健全等突出问题, 导致毕业生岗位适应周期长、核心能力不足等问题。为破解这一结构性矛盾, 本文以国家产教融合战略为指引, 立足现场工程师的岗位, 构建模块化课程体系。以期为高等院校宴会设计与现场管理课程改革提供可推广的实践样本, 助力产教深度融合背景下酒店宴会部高素质技术技能人才的培养。

关键词: 产教融合; 宴会设计与现场管理; 现场工程师; 模块化课程

the Background of Industry-Education Research on the Construction of Modular Curriculum for On-site Engineers in Banquet Design and Management and Integration

Wang Lulu

Zhejiang Technical Institute of Economics, School of Smart Tourism, China Zhejiang Hangzhou 310018

Abstract: Driven by the dual impetus of the high-quality development of the cultural and tourism industry and consumption upgrading, the banquet industry has an increasingly urgent demand for on-site engineers who possess systematic theoretical literacy, strong practical capabilities, and innovative service thinking. Currently, prominent issues such as the disconnection between the curriculum system of banquet design and management and industry job requirements, formalistic practical teaching, and an inadequate industry-education integration mechanism have resulted in graduates facing prolonged job adaptation periods and insufficient core competencies. To address this structural contradiction, guided by the national strategy of industry-education integration, this paper constructs a modular curriculum system based on the job characteristics of on-site engineers. It aims to provide a promotable practical model for the curriculum reform of banquet design and management in institutions of higher education, and contribute to the cultivation of high-quality technical and skilled talents for hotel banquet departments under the background of in-depth industry-education integration.

Keywords: Industry-education integration; Banquet design and management; On-site engineer; Modular curriculum

0 引言

随着我国居民消费结构升级、文旅产业融合发展以及商务活动的日益频繁, 宴会行业迎来了规模化扩张与品质化升级的双重机遇^[1]。宴会现场工程师作为衔接宴会策划方案与落地执行的核心角色, 需具备统筹协调、技术实操、应急处理、客户沟通等综合能力, 能够在宴会现场精准把控流程、优化服务细节、解决突发问题, 成为推动宴会高质量发展的关键人才支撑。然而, 当前高校宴会设计与现场管理专业的人才培养模式难以满足行业对现场工程师的需求。一方面, 课程体系呈现“重理论、轻实践”特征, 课程内容与宴会行业的真实岗位要求脱节, 传统课堂教学以理论

讲授为主, 缺乏对宴会现场执行、流程管控、应急处置等实操能力的系统培养; 另一方面, 产教融合机制不健全, 企业参与人才培养的深度和广度不足, 实践教学多以校内模拟实训为主, 缺乏真实宴会场景的沉浸式体验, 导致毕业生进入企业后难以快速适应岗位要求, 职业转化周期长、岗位忠诚度低, 形成了“高校人才供给与行业需求错位”的结构性矛盾。为破解这一困境, 国家陆续出台相关政策文件, 明确提出“推动产教深度融合、校企协同育人”, 鼓励行业企业深度参与教育教学全过程。在此背景下, 开展产教融合背景下宴会设计与现场管理工程师模块化课程建设研究, 具有重要的理论价值与实践意义。

1 宴会设计与管理现场工程师核心能力构成

1.1 现场工程师岗位定位与职业要求

宴会设计与管理现场工程师是面向宴会行业生产一线的高素质技术技能人才,核心职责是将宴会策划方案转化为具体的现场执行成果,确保宴会活动的顺利开展。其岗位定位具有“综合性、实操性、协同性”的特征。因此,宴会设计与管理现场工程师的职业要求主要包括:具备良好的职业素养,遵守行业规范与职业道德,具有较强的责任心、沟通能力与团队协作精神;掌握宴会策划、场地设计、流程管控、服务礼仪等专业知识与技能;能够熟练操作宴会相关设备;具备较强的应急处置能力,能够快速解决宴会现场的突发问题;具有一定的创新思维,能够根据客户需求与行业趋势优化宴会服务方案。

1.2 核心能力维度构建

基于现场工程师的岗位定位与职业要求,运用文献研究法、专家访谈法、岗位调研法,构建宴会设计与管理现场工程师的核心能力体系,包括职业素养能力、专业技术能力、创新实践能力三大维度,每个维度包含若干核心能力要素^[2],具体如下:

1.2.1 职业素养能力

职业素养能力是现场工程师开展工作的基础,直接影响工作质量与职业发展^[1],主要包括:职业道德素养:遵守宴会行业规范与职业道德,维护客户权益与企业形象;沟通协调能力:能够与客户、团队成员、供应商等多方进行有效沟通,协调各方资源解决问题;团队协作能力:具备大局意识,与团队成员分工协作,共同完成宴会执行任务;责任担当能力:对工作认真负责,在面对复杂问题与突发情况时积极应对;时间管理能力:能够合理规划工作时间,确保宴会筹备与执行工作按时完成^[3]。

1.2.2 专业技术能力

专业技术能力是现场工程师的核心竞争力,是完成岗位工作的关键,主要包括:宴会策划与设计能力:能够理解客户需求,参与宴会方案的策划与设计;场地布置与设备操作能力:熟练掌握宴会场地布置的流程与技巧,根据方案完成舞台搭建等;流程管控能力:熟悉宴会筹备与执行的全流程,确保流程顺畅、衔接有序;服务执行能力:掌握宴会服务礼仪与标准,能够指导服务团队开展工作;应急处置能力:具备风险预判意识,能够识别宴会现场可能出现的突发问题,制定应急预案并快速有效处置。

1.2.3 创新实践能力

创新实践能力是现场工程师适应行业发展、提升职业

竞争力的重要保障,主要包括:方案创新能力:能够结合行业趋势、客户个性化需求,创新宴会设计方案、服务流程与形式,提升宴会的独特性与吸引力;技术应用创新能力:积极学习并应用新技术、新设备、新材料,如数字化宴会设计软件、智能服务设备等,优化宴会执行效率与效果;问题解决创新能力:在面对复杂问题时,能够打破传统思维模式,提出创新性的解决方案;持续学习能力:关注行业发展动态与技术革新,不断提升自身综合能力。

2 产教融合背景下模块化课程体系构建

2.1 课程体系构建原则

(1) 课标适配原则:严格遵循“岗位需求导向、能力培养核心、真实项目载体”的设计理念,以9大学习情境为核心框架,确保课程模块与课标知识、技能、素质目标一一对应。(2) 理实一体化原则:紧扣课标“教、学、做”融合要求,每个模块均包含理论讲授与实践操作环节,实现理论知识与实操技能的同步提升。(3) 模块化整合原则:以课标学习情境为基础进行模块划分,保持模块的相对独立与内在逻辑衔接,既贴合课标教学进程,又便于灵活组织教学。(4) 岗课赛证融合原则:将课标要求的职业岗位任务、技能竞赛标准、职业资格证书考核内容融入模块教学,提升课程的职业适配性^[3]。

2.2 模块化课程体系架构

构建“三阶能力递进-九大模块支撑-三阶实践落地”的模块化课程体系:

2.2.1 九大核心课程模块

直接对应9大学习情境,每个模块严格遵循课标规定的学时、教学目标与学习内容,形成“模块-学习任务-能力目标”的精准对接^[4]。9个情境分别为宴会基础知识(1.宴会与宴席 2.宴会设计 3.中国宴会文化)、宴会组织设计(1.组建酒店宴会部 2.编制岗位说明书 3.践行精细化管理)、宴会物品设计(1.宴会用品配备 2.宴会餐具配备 3.宴会物品管理)、宴会场境设计(1.宴会场境知识 2.宴会厅形象设计)、宴会出品设计(1.宴会菜点设计 2.宴会酒水设计)、宴会菜单设计(1.宴会菜单知识 2.宴会菜单设计)、宴会餐台设计(1.宴会餐台知识 2.宴会摆台设计 3.宴会台型设计)、宴会服务设计(1.中式宴会服务设计 2.西式宴会服务设计 3.宴会酒水服务设计)、宴会运营设计(1.宴会预订管理 2.宴会成本管理 3.宴会生产管理)。

2.2.2 三阶实践落地路径

严格按照课标“理实一体化”要求,结合模块教学进程,构建与课标学习情境同步推进的实践路径,确保实践

环节紧扣课标核心要求：第一阶段：认知实践（对应模块1-2）。依托校企合作基地，开展宴会场地参观、岗位轮岗体验、企业规章制度学习，落实课标“行业认知”“组织架构认知”要求，建立职业认知基础。第二阶段：专项实训（对应模块3-8）。以核心技能要求为导向，开展物品选配、场景设计、菜点搭配、餐台摆台、服务流程等专项实操训练，采用“模拟场景+真实项目片段”的方式，强化课标规定的核心技能。第三阶段：综合顶岗（对应模块9及全模块整合）。进入合作企业宴会部顶岗实习，参与真实宴会全流程运营，涵盖策划辅助、现场执行、服务管控、成本核算等工作，全面落实课标“岗位实践”要求，实现技能与岗位的无缝对接^[6]。

2.2.3 模块衔接逻辑

纵向递进：按照“基础认知-专项技能-综合应用”的逻辑，模块1（宴会基础知识）为基础，模块2-8（组织、物品、场境等设计）为核心技能，模块9（运营管理）为综合提升，与课标“认知-模仿-实践-创新”的职业能力形成规律一致。横向融合：每个模块均融入课标要求的职业素养培养（如沟通能力、团队协作、成本意识），并结合“岗课赛证”要求，将技能竞赛标准、职业资格证书考核要点（如餐饮服务高级工核心技能）嵌入模块教学与考核中，确保模块既独立成体系，又相互关联融合^[3]。

3 结语

未来，随着宴会行业的数字化、智能化发展与产教融合的不断深化，宴会设计与管理现场工程师的能力要求将不断升级。为此，模块化课程体系需要持续优化：一是进

一步加强数字化、智能化课程的建设，引入人工智能、大数据等新技术在宴会设计与管理中的应用内容；二是深化岗课赛证融合，探索“1+X”证书制度下的课程改革路径；三是拓展国际合作与交流，引入国外先进的人才培养理念与教学资源，提升人才培养的国际化水平。同时，需进一步完善校企协同育人机制，推动产教融合向更深层次、更广领域发展，为宴会行业培养更多高素质的现场工程师，助力行业高质量发展。

参考文献：

- [1] 薛以平. 新时代高职酒店管理专业“宴会设计”教学实践探究[J]. 当代旅游, 2021,19(23):88-90.
 - [2] 黄武斌. 产教融合背景下“3-3-4-4”现场工程师课程体系研究[J]. 农机使用与维修, 2025,(12):148-151.
 - [3] 沈东生. “赛、课、教”融合教学模式探析——以“宴会设计与管理”课程为例[J]. 辽宁科技学院学报, 2020,22(06):67-69+86.
 - [4] 李冠男. 与职业标准衔接的宴会设计与管理课程研究[J]. 旅游纵览(下半月), 2017,(18):167-168.
 - [5] 张红云. 基于“宴会设计与管理”课程特点的教学改革探究[J]. 四川旅游学院学报, 2017,(04):92-94.
 - [6] 李媛媛. “课程思政”视角下的酒店管理专业课程教学探析——以宴会设计为例[J]. 教师, 2021,(27):105-106.
- 作者简介：王璐璐（1991.09-），女，汉族，河南省鹤壁人，宁波大学，旅游管理与酒店管理专业硕士研究生，浙江经济职业技术学院，智慧旅游学院讲师，研究方向：旅游管理与酒店管理。