

# 新课改背景下课程优化与特色教学的方式研究

——以《餐饮空间设计》为例

谢 慧

云南城市建设职业学院 云南昆明 651700

**摘 要：**在新一轮课程改革的大背景下，高等职业教育课程面临着前所未有的挑战与机遇。以《餐饮空间设计》课程为例，探讨了课程优化与特色教学方式的实践与研究，在新课改的指导下，“课程思政引领”课程优化不仅涉及教学内容的更新，更包括教学方法和手段的创新，以及课程评价体系的完善。首先分析了当前《餐饮空间设计》课程教学中存在的问题，如理论与实践脱节、教学内容单一、学生创新能力不足等。针对这些问题，提出了课程优化的具体策略，包括整合校外资源，构建实践教学平台；引入前沿设计理念和手段，丰富教学内容；采用多样化的教学方法，如项目驱动、案例模块教学、翻转课堂等，以提高学生的主动性和参与度。在特色教学方式方面，重点探讨了如何将思政元素融入《餐饮空间设计》课程，培养学生的社会责任感和使命感。通过设计具有文化内涵和社会价值的餐饮空间项目，引导学生关注社会的热点和难点问题，研究旨在为《餐饮空间设计》课程的优化与特色教学提供有益的参考和借鉴，推动高等教育课程的改革与发展，通过不断的探索和实践，能够培养出更多优秀的餐饮空间设计人才。

**关键词：**教学内容设计优化；“课程思政”引领；“翻转课堂”教学模式；教学评价体系

## 一、餐饮空间设计课程教学反思

在新课改背景下《餐饮空间设计》课程作为应市场需求而设立的专业课程，其教学实践与改革受到了极大的关注。课程面临理论与实践相结合的挑战，需要适应快速变化的市场环境和技术进步。当前通过分析课程教学现状，发现在教学方法、内容更新以及学生创新能力培养方面存在缺口。在考虑企业需求和市场趋势时，发现传统教学策略未能全面涵盖学生所需的技能和知识范畴。课程教材需要加强与实际餐饮娱乐空间设计实践的联系，以及增加对先进设计工具如AI软件的使用教学，让学生在模拟环境中熟悉未来职业道路中会遇到的挑战和工作流程<sup>[3]</sup>。尤其是在餐饮空间布局、照明、通风与安全等方面，需要系统地进行教学内容的整合和更新，以满足行业的规范和标准。在提升学生创新思维和设计能力上，教学模式应转变为更注重互动性和实践性。改革应该使学生不只是简单地学习理论知识，而是能够通过参与真实项目来将理论和实践相结合，餐饮空间行业拥有丰富经验的设计师指导学生如何进行空间布局设计

让学生在解决实际问题<sup>[3]</sup>。这样的互动式教育方法，能够增强学生解决复杂设计问题的能力，不断更新课程资源和教学方法，能有效促进学生的专业技能和职业道德的发展，为设计行业培养出具有较强市场竞争力的专业人才。

## 二、餐饮空间设计课程在新时代背景下创新改革路径与探索

当前教育改革的热潮中《餐饮空间设计》更新成为了设计教育中不得不面对的问题。在新时代的要求下，传统的教学模式已无法满足市场和学生的多元化需求，必须拓展创新路径和寻求教学方法的全面革新。针对现有课程体系的局限与不足，结合市场对餐饮空间设计专业人才需求呈现出的细分化、多样化特征，本研究深化了课程内涵，将实际工作中需求较高的项目实践与创新思维训练融入课程体系中，强化了学生的理论知识与实际操作能力的结合。通过构建与餐饮设计企业的深度合作模式，创设了实战教学平台，使学生在真实项目中磨练技能与洞察力，提升其对市场趋势的敏感度和设计实施的整体把控能力。课堂教学中引入了多媒体交互、模拟设计等先进教学手段，为学生提供了模拟真实工作环境的学习场景，激发了学生的创造潜能和独立思考能力。

**基金项目：**云南省提质培优任务专项校级课题  
2022TZPY09

通过案例分析和主题研讨,课堂教学不再是单向灌输,而转变为以学生为中心的互动交流过程,餐饮空间设计师需要更高水平的理论素养和实践能力以适应行业发展的需要。在教学评价方面引入了项目评审和设计竞赛等方式,客观评价学生的设计成果,评价方法餐饮空间设计师职业能力认证的重要参考依据。为专业发展起到了积极的推动作用,也为高等教育改革提供了重要参考和实践经验。

### 三、餐饮空间设计以校企“双师共建”项目及教学内容优化为例

在当前教育改革的环境下,课程的优化已成为高校提升教学质量、满足市场需求的重要途径。餐饮空间设计课程作为一门实践性强的专业课程,其教学内容的更新与教学组织形式的创新显得尤为重要。通过校企联合“双师共建”模式为学生提供了与企业紧密对接的实践平台。通过企业提供实际设计项目,学生在校内的理论学习与校外的实际操作有机结合起来,有效地连接了课堂知识与真实市场需求。例如,在实施具体项目时,学生不仅学习到餐饮空间设计理论,还能亲手参与项目的设计过程,从中学习到如何根据功能需求合理安排空间布局,如何挑选合适的材料以达到既美观又经济的效果,如何将设计想法转变为施工图以及如何与施工团队密切配合确保设计方案的实施等一系列实操技能<sup>[3]</sup>。此外,教学内容的优化也聚焦于行业前沿的设计理念,如通过绿色环保、智能化的设计理念指导学生进行创新设计,使其设计作品不仅满足餐饮空间功能需求,更彰显出现代设计的时代特征。课堂内,教师充分发挥双重角色的优势,作为知识传递者,直接给学生讲解最新的设计理念与市场趋势;作为导师与企业专家共同指导学生如何处理设计过程中遇到的难题。学生在这样的教学模式下,不仅能掌握餐饮空间设计的核心技能,提升解决实际问题的能力,为未来融入职场打下坚实的基础<sup>[3]</sup>。

教学内容优化以项目式开展课堂,培养学生从酒店餐饮空间设计师对基本知识、人体工程学、酒店餐饮空间设计的基本原理、酒店餐饮空间平面设计与规划、酒店餐饮空间设计内容、酒店餐饮空间照明、酒店餐饮空间色彩、酒店餐饮空间装饰材料与酒店餐饮空间软装设计九个方面进行了详细的了解认知,并将实际的工程项目引入课堂,结合室内设计理论知识的学习逐步展开,让学生在完成工作任务的过程中系统学习理论知识,体验工作过程,发展职业能力岗位学习,掌握设计技能,

为岗位需求提供职业能力,为培养高素质技能型人才提供保障。

### 四、餐饮空间设计教学方法以“翻转课堂”为例

在对《餐饮空间设计》课程采用“翻转课堂”模式的教学实践中,课程规划围绕推动以学生为主体的学习过程展开。学生在课前需要通过观看网络视频或阅读教学资料独立完成理论知识的预习,课堂时间则被转化为师生互动和小组讨论的工作坊。教师在整个教学过程中担任引领者和指导者的角色,针对学生的问题进行个性化的点拨,确认学生能全面掌握课程知识。以营造富有创新氛围的课堂环境,学生的学习积极性得到极大提升,创新思维也在解决实际设计问题中逐步锻炼和提高。翻转课堂模式下,通过案例分析、角色扮演、设计模拟等互动性强的教学环节,可以更有效地促进学生理论知识与实际能力的结合,提升学生分析问题和解决问题的能力。通过这种互动式的教学和实践,不仅促进了学生对餐饮空间设计专业知识的深入理解,也极大激发了学生的设计创新潜能和团队协作能力。

### 五、餐饮空间设计教学以“课程思政”融合为前导

《餐饮空间设计》课程通过课程思政的融合,培养学生的社会责任感和使命感,引导学生形成正确的价值观和职业道德,辅助专业知识的传授与技能的训练。课程内容紧扣餐饮业的社会环境和文化背景,强化设计的社会责任和文化遗产意识。具体实践中,课程利用关于空间设计的社会热点案例,如具有民族特色的餐饮空间设计、节能环保型的餐馆设计方案制作,为学生提供思考空间,通过深入学习和讨论,让学生理解和掌握如何在设计中贯彻绿色、环保、可持续发展的理念。为了实现课程思政与专业知识的有机结合,课程还侧重于培养学生的情感态度和价值判断,通过观摩学习优秀餐饮空间设计案例,感受民族文化的内涵与魅力,同时也通过情境模拟、角色扮演等教学方式,让学生身临其境地体验空间设计的细节和设计师的责任感。通过反复实践和案例分析,学生能够掌握如何结合市场需求进行创新设计,学会如何在餐饮空间设计中体现个性化、情感化,以及怎样在设计中考虑消费者的体验和商业模式创新。整个教学过程不仅仅是传授设计技能,更通过设计项目的社会价值和文化意义,引发学生的思考,培养学生将个人职业生涯与国家的文化发展、社会进步相结合的意识<sup>[3]</sup>。课程思政的融入在《餐饮空间设计》课程教学质量方面起到了不可或缺的作用,不仅加深了学生对于专业知

识的理解，也为他们将来的职业生涯奠定了坚实的基础。

### 总结

鉴于新课程改革的背景，本研究重点对《餐饮空间设计》课程的教学改革进行了全面系统的探讨。教学实践表明，通过融合理论知识与实际操作、强化项目驱动教学、实施校企合作培训以及融合课程思政教育等教学策略，能有效提升学生的设计能力和责任感。须构建与企业紧密结合的实践教学体系，使学生可以在真实的项目中学习和应用新技术、新理念，增强其市场适应能力和职业竞争力。学科交叉融合是提高学生创新能力的关键，通过跨专业合作项目的启动与实施，无疑加强了学生综合素质的培养，为之后的专业领域提供了扎实的基础。‘翻转课堂’等现代教学手段的引入，为激发学生的学习兴趣、提高课堂效率提供了切实可行的方案。结合实际教学案例和本研究的反馈，课程改革已显著提高了学生对餐饮空间设计的理解和创造力的表现，实现了教育内容、教学方法与评价体系的协调发展。通过系列改革措施的实行，学生在参与到餐饮空间设计项目的全过程中，不仅学会了思考和解决问题，更掌握了主动探索和创新的能力，该课程改革的成效已在教学实践中得到了验证。推动高教课程的持续创新发展、培养更多具有创新精神和实践能力的餐饮空间设计专业人才具有重要的理论和应用价值，为相关领域提供了重要的参考依据。

### 参考文献

- [1] 高敬严, 胡建国. “空间设计”课程改革的教学实践研究[J]. 四川旅游学院学报, 2015: 90-92.
- [2] 孙惠利. 课程改革视野下的教学方式改革[J]. 教育研究与评论(教育教学版), 2015
- [3] 郑京. 探讨满足市场需求的餐饮娱乐空间设计课程的教学改革[J]. 智库时代, 2019: 224-225.
- [4] 佐建英. 新课程下校本课程的教学优化[J]. 项目化教学(教师通讯), 2017: 52.
- [5] 孙淦. 信息化背景下高职艺术设计类专业课程教学研究——以基于VR技术的商业空间设计为例[J]. 无线互联科技, 2019
- [6] Z Zhang. Research on the Strategies of High-efficient Art Teaching in Primary Schools under the New Curriculum Reform[D]. 2021
- [7] 冯志平. 高职学校旅游专业教学案例设计研究——以《餐饮服务与管理》为例[J]., 2019
- [8] 覃伟伟. 创新创业目标驱动下项目式教学模式的实践研究——以“餐饮空间设计”课程为例[J]. 大众文艺: 学术版, 2022
- [9] 覃伟伟. “专题式”“案例式”教学法在餐饮空间设计课程中的运用——以昌吉学院为例[J]. 大观, 2019
- [10] 孙淦. 信息化背景下高职艺术设计类专业课程教学研究——以基于VR技术的商业空间设计为例[J]. 无线互联科技, 2019