



江苏食品藥品职业技术学院
JIANGSU FOOD & PHARMACEUTICAL SCIENCE COLLEGE

淮安万达稳泰嘉华酒店

参与高等职业教育人才培养

报告（2023年度）

二〇二三年十二月

目 录

1 企业概况	1
2 参与教学	1
2.1 指导学生实践实习	1
2.2 进行师资培训	1
2.3 参与学校活动	1
3 资源投入	2
3.1 硬件资源方面	2
3.2 软件资源方面	2
4 参与教学工作	2
4.1 探索高效人才培养方式	2
4.2 推进校本课程开发	2
4.3 优化师资队伍	2
4.4 参与实训基地建设	3
5 助推酒店发展	3
5.1 提升酒店竞争力	3
5.2 促进企业可持续发展	3
5.3 增强社会影响力	3
6 问题与展望	3
6.1 培养更符合市场需求的西餐人才	4
6.2 促进产学研一体化	4
6.3 增强企业品牌影响力	4
6.4 展望	6

一、企业概况

淮安万达稳泰嘉华酒店是万达酒店集团旗下的高端酒店品牌，酒店凭借其卓越的品质和服务，赢得了良好的口碑和市场认可。秉承“自然、舒适、高效”的品牌特性，旨在为商务人士创造温馨、惬意的居住感受，目前全国已经开设 30 家。淮安万达稳泰嘉华酒店是江苏省绿色旅游饭店，也是目前淮安唯一的“金树叶级”绿色饭店。它位于清河区，毗邻淮安万达过长，酒店拥有 230 间豪华舒适的各类客房、独立的“美食汇”全日西餐厅和独特的开放式厨房，为客人提供丰富的亚洲及西式美饌佳肴。

二、参与办学

传统的课堂教学模式往往无法满足学生对于实践操作的需求。为了解决这一问题，西式烹饪专业寻求与酒店的合作，共同参与办学。这种合作模式不仅有助于提高学生的实践技能，还能为学校带来更多的教学资源。

1. 指导学生实践实习

利用当地优势，本专业与淮安万达稳泰嘉华酒店充分开展学生短期岗位见习、认识实习等教学活动，学生可以在酒店西餐厅的真实环境中进行实习，了解酒店运营的各个环节，熟悉西餐厅各个岗位的要求，提高自己的实践操作能力。同时，酒店还能为学生配有丰富经验的导师，帮助学生更好地掌握实际工作中的技能和知识，2023 年共完成 2022 级学生岗位实习 80 人次。



图 1：校内教师企业座谈

2. 进行师资培训

酒店为本专业教师提供实践培训机会，帮助教师了解行业的最新动态和实际操作流程。2023 年本专业 2 名青年教师深入酒店挂职锻炼，提高教师的教学水平，加强

学校与酒店之间的联系，促进双方的合作。



图 2：校内教师企业实践作品

3. 参与学校活动

淮安万达稳泰嘉华酒店西餐厅技术骨干积极参与人才培养方案的制订，同时结合酒店经营特色，与学校共同开发新课程《亚洲菜制作》、《菜点创新设计与制作》，将行业最新动态和实际需求融入教学，提高了课程的实用性和针对性。此外，酒店积极参与学校的各类活动，如专业指导委员会年度会议、课程研讨会、学生西餐技能比赛、教师教学能力大赛等，企业将行业新知识、新理念、新技能带给教师和学生，增加师生对行业的了解。



图 3：淮安万达嘉华酒店外聘教师参加 2023 年专业指导委员年会

三、资源投入

为了进一步深化校企合作，校企共同培养西餐专业高级技能人才。在合作过程中，资源投入是关键的一环，它直接关系到合作的深度和效果。2023年，本专业与淮安万达稳泰嘉华酒店进行了这方面的初步探索。

1. 硬件资源方面

硬件资源是学校进行实践教学的基础，包括各种厨房设备、餐厅设施、客房设施等。2023年本专业将淮安富力万达酒店作为深度合作企业和校外实习基地，充分利用酒店优越的厨房设备设施，让学生在真实的环境下实践学习，帮助学生快速更好地掌握实际操作技能。

2. 软件资源方面

软件资源包括教学案例、酒店人力资源等。本专业聘任淮安万达稳泰嘉华酒店西餐厅技术骨干5人作为外聘教师，参与学校的日常教学工作，包括指导学生实习、论文撰写等，为本专业师资队伍提高有力支撑。

四、参与教学工作

《国家中长期教育改革和发展规划纲要》明确要求职业教育把提高质量作为重点。以服务为宗旨，以就业为导向，推进教育教学改革。实行工学结合、校企合作、顶岗实习的人才培养模式。随着餐饮业的发展，西式烹饪工艺专业职业教育根据本专业的教学条件、教学设施和师资队伍等实际情况在专业培训方式的选择上，主动积极地深入企业进行广泛调研，与企业建立信息互通网络，与淮安万达稳泰嘉华酒店深化校企合作，在提高办学质量和提升专业品牌影响力方面取得了一定的成效。

1. 探索高效人才培养方式

为确保本专业培养的人才与企业所需的人才相匹配，西式烹饪工艺专业将通过合作企业资源，组织专业教师深入企业进行实地调研和访谈，了解企业的用人需求量、岗位职业群、典型工作任务及往届毕业生就业情况等基础信息，再进行数据分析，完成西餐烹饪专业岗位要求和人才需求调研报告，为专业人才培养定位和课程体系构建提供指导意见。专业通过调研报告，进行典型职业活动分析，分解企业职业岗位所需的职业能力，明晰专业人才培养的知识、能力和素养的构成，再提炼形成专业人才培养目标。结合区域餐饮行业的特质和专业自身的特点，探索专业有效的人才培养模式，并制定和完善了专业人才培养方案。

2. 推进校本课程开发

组织校内教师和企业导师进行研讨，组建专业校本课程开发小组，形成课程开发团队。以学校校本课程开发机制为准则，进行课程开发前期调研，结合淮安富力万达嘉华西餐厅经营的特点，开发完成《欧美名菜制作》和《西餐工艺基础》两本校本教材，丰富专业课程教学资源；同时，发挥本酒店西餐厅东南亚风味菜品特色，以培养学生的西餐拓展能力为目标，联合开发完成《亚洲菜制作》校本课程，并配套建设课程标准、教案、PPT 课件和课程评价方案等课程资源，促使专业教师提升课程建设的能力。

3. 优化师资队伍

西式烹饪工艺专业与本酒店制订了师资队伍优化计划，根据个人自身特点和专业特长，与企业导师形成“一对一”校企双导师搭档，通过课程建设、校内教师下企业实践、学生认识实习、企业教师参与教学资料制订等，提高了校内教师专业实践能力，形成了本专业较稳定的企业教师队伍，优化了师资队伍。本年度西式烹饪工艺专业教师在淮安万达稳泰嘉华酒店共完成下企业实践 90 天，完成学生岗位见习 80 人次，1 人晋升讲师职称，1 人被评为淮扬名厨称号，师生获得省级以上比赛奖项及荣誉 3 项。



图 4：本专业师生获得省级以上比赛证书及荣誉

4. 参与实训基地建设

本专业和淮安万达稳泰嘉华酒店共建校内外实习基地，校外实习为学生提供了优越的实习环境，校内实习基础导入酒店西餐厅 4D 管理制度和模式，包括西餐设备维护和保养、日常洁净方法等，提高了校内实训基地管理水平和科学性，延长了设备的使用寿命。



图 5：校企共建校内西餐实训室

五、助推酒店发展

为了更好地发挥校企合作的优势，本专业与淮安万达稳泰嘉华酒店共同进行实践教学和科研合作，实现学校和企业之间的互利共赢，共同进步。

1. 提升酒店竞争力

通过校企合作，2023 年本专业向酒店输送了 10 名西式烹饪工艺专业毕业生，为酒店西厨房提供了高素质人才，提升企业的核心竞争力。同时，本专业 2 名教师利用寒暑假进行下企业实践，开展横向课题研究，为酒店西餐厅解决了菜单营养分析、肉类合理排酸条件、热少司成品把控等技术问题，酒店还可以借助本专业科研团队进行了牛肉类卷制技术的创新和夏季轻食产品研发，丰富了酒店西餐厅菜品品种，提高了菜品的科学性，进一步增强企业的竞争优势。

2. 促进企业可持续发展

校企合作有助于企业建立完善的人才培养体系，为企业提供持续的人才供给。酒店参加了学校秋季校园招聘，快捷高效的招聘到了符合要求的人才，降低招聘成本。同时，这些学生早已通过在校期间岗位见习和培训适应了该酒店文化和工作环境，减少企业的培训成本，促进了企业可持续发展。

3. 增强社会影响力

校企合作有助于提升企业的社会形象和影响力。通过支持教育事业的发展，酒店在淮安逐渐获得社会的认可和赞誉，进一步增强品牌影响力。

六、问题与展望

1. 培养更符合市场需求的西餐人才

通过此次校企合作，本专业可以更加了解淮安地区西餐市场需求和行业趋势，从

而调整教学内容和课程设置，培养出更符合市场需求的西餐人才。酒店通过与本专业的合作，将最新的行业西餐技能传授给学生，提高学生的实践能力和就业竞争力。

2. 促进产学研一体化

校企合作可以促进产学研一体化，将本专业教学资源和酒店的实践经验相结合，共同开展科研项目和技术创新。这种合作模式有助于推动西餐行业的科技进步和可持续发展。

3. 增强企业品牌影响力

通过与学校的合作，酒店可以提升自身的品牌影响力和社会形象。本专业优秀师资和教学资源也可以为企业提供专业支持，帮助企业提高管理水平和经营效益。

4. 展望

目前，酒店与学校西餐专业校企合作存在合作机制不健全的问题。双方在合作中缺乏明确的职责分工和合作规范，导致合作效果不尽如人意。同时，由于缺乏有效的沟通机制和协调渠道，合作过程中容易出现信息不畅、配合不默契的情况。实践教学是校企合作的重要环节，酒店虽然可以提供实习岗位和实践导师，但数量和质量往往难以满足学校的需求。

（1）加强实践教学环节

通过与酒店的合作，学校的实践教学环节得到了进一步加强。学生在酒店的真实环境中进行实习，能够更好地了解西餐的烹饪技术和市场需求。这种实践教学资源能够帮助学生更好地适应市场需求，提高职业竞争力。同时，酒店提供的导师也能给予学生更好的指导和帮助。

（2）促进产学研结合

通过与酒店的合作，学校可以更好地了解市场需求和行业动态，从而调整教学计划和课程设置。这种产学研结合的模式有助于提高学校的科研水平和创新能力，为西餐行业的发展做出更大的贡献。