

淮安城市名人酒店投资管理有限公司

参与高等职业教育人才培养

年
度
报
告

(2024 年度)



二〇二四年十二月

目 录

一、企业概况	1
二、参与教学	2
(一) 校行企三融通, 共同制订人才培养方案	2
(二) 共建教师进企业工作站, 岗位实践反哺教学	2
(三) 建立多层面的合作意向, 助力教学改革	5
(四) 提供资源, 丰富专业教学资源库“企业资源”模块	6
(五) 校企联合培养, 提供产教融合平台	9
三、助推企业发展	9
四、问题与展望	9

一、企业概况

淮安城市名人酒店作为淮阴产投集团旗下酒店，是淮安市知名的高端商务型酒店，也是淮阴区唯一一家四星级酒店。酒店坐落于千年古县淮阴，毗邻中国南北分界线古黄河风光带，地理位置优越，可速达淮安各景点、高速和机场。

淮安城市名人酒店总占地面积 35.5 亩，总建筑面积达 6.9 万平方米，其中地上建筑面积为 6.3 万平方米，地下建筑面积为 6256 平方米。酒店内部功能设施完备，拥有各类高端客房 280 间，会议室 3 个，风格各异的大小豪华包厢 10 间，可容纳 700 人同时就餐的大型宴会厅 2 个，同时酒店还配备健身房、乒乓球室、



茶吧等休闲娱乐设施。

图 1 淮安城市名人酒店

酒店供应各式淮扬菜点、本帮菜点等，选料精细、菜品上乘。此外，酒店主楼的 25 层设有淮安市唯一的大型旋转餐厅，名为“名人西餐厅”，面积 1060 平方米，餐位 220 个，主营中西式自助餐点。在这里，食客们不仅可以品尝到国际顶级美食，还能在高空全景玻璃环境中，享受幽美的音乐和难以抗拒的视觉及味觉盛宴。同时为了满足客人的休闲娱乐需求，酒店还配备了健身房、量贩式 KTV、SPA、足浴、棋牌室等设施。

淮安城市名人酒店与江苏食品药品职业技术学院保持着紧密的合作关系，是酒店学院中西面点工艺、烹饪工艺与营养、西式烹饪工艺以及酒店管理与数字化运营等专业学生顶岗实习和就业的主要单位。

淮安城市名人酒店重视与国内中高职院校在产学研创方面的合作，积极推进企业与院校的深度产教融合。一直以来，酒店与江苏食品药品职业技术学院、江苏财经职业技术学院以及江苏省淮阴商业学校等知名学校有着良好稳定的产学研合作。

二、参与教学

(一) 校行企三融通，共同制订人才培养方案

为进一步推进产教融合、校企合作办学体制机制创新，企业专家与学院共同商讨人才培养规格、人才培养目标和培养模式，共同制订人才培养方案和教学计划，参与人才培养过程，实现优势互补、资源共享。公司积极参与学校专业人才培养方案制定与动态调整，进一步优化了“一贯通、四融通”的专业群人才培养模式。人才培养中将行业标准、企业标准与人才培养标准相融合；教学实施“课岗对接、岗证对接、课证对接”育人工程，循序提升学生职业能力，将学生真正培养成为“毕业即能获证，获证即能上岗，上岗即能工作”的准职业人。满足餐饮业高技术技能人才培养的需要。

针对中西面点专业专业教学标准中的两门专业核心课程《现代厨政管理》以及《餐饮门店连锁经营管理》两门课的教学实施进行了研讨。

行政总厨刘永贵介绍，这两门课程在产业业态不断升级的今天，非常有必要，他们是艺术性与科学性兼而有之的，它协调性强，涉及面广，综合度大，协调企业活动，优化资源配置，使餐饮企业最终实现利润与企业价值最大化的双赢。他是综合利用各种资源，最终对顾客提供最佳产品和对员工提供最佳待遇，对顾客提供最优质服务的一个过程。

他提出了现代厨政管理是在传统的基础上，还强调了“绿色管理”“智能化管理”在企业发展中的重要性，也对管理人员的素质提出了很高的要求。另外，在品牌连锁经营的模式下，品牌维护、市场营销方式、门店的智能运营、企业文化的品牌打造，在企业发展中也显现出重要的地位。

关于课程的开设，他建议要校企融合，老师要挂职企业，参与到企业的管理中，才能获得经验，才能理论联系实际。

(二) 共建教师进企业工作站，岗位实践反哺教学

淮安城市名人酒店与江苏食品药品职业技术学院共建教师进企业工作站，为校企合作搭建平台。校企师资“互学互帮”相互为师，聘请了淮安城市名人酒店的行政总厨刘永贵担任校内兼职教师，企业为学校专业教师提供实践锻炼岗位，骨干教师谷绒、刘晶、赵敏、申丽媛、高伟伟到生产管理一线中实习锻炼完成2

个月下企业实践,提高教师的实践教师能力。并鼓励教师参加企业、行业职业技能培训。通过岗位实践,教师们学习了新技术、新工艺,并将这些知识反哺到教学中,提升教学内容的实用性和前瞻性。

根据专业团队个人专业方向进行了岗位实践的分工,实践中学习本专业的新技术,新工艺,使技能得到提升,反哺教学任务。如新国标下中西面点制作、面点创新设计等课程的教学内容升级。结合企业真实任务,扩充教学案例、优化教学内容。

如:谷老师和申老师在中式面点岗位实践过程中,学习了酒店很多广式面点的制作。不仅提高了实践技能,还积极探索将其应用到教学中。如,原课程中化学蓬松面团制品的教学品种选择的是“桃酥”,经过本次学习,教学团队将深受消费者喜欢的一道低糖低油的广式点心——莲蓉甘露酥替换了桃酥,更加迎合企业生产的需要,还通过点心背后的故事提升课程思政教育。

序号	教学项目 (模块)	教学任务 (任务)	教学内容	建议 学时
1	模块一:水调面团制品	任务 1: 水调面团制品-花色蒸饺	1. 水调面团的调制方法和要领; 2. 示范: 花色蒸饺(寿星花饺子、萝卜饺、知了饺、桃饺、花瓶饺、蜻蜓饺、孔雀饺、蝴蝶饺、扇贝饺、草帽饺)制作; 3. 捏、折、推边、绞边等成型技法; 4. 综合运用多种技法在花色蒸饺在造型上的创新; 5. 练习: 花色蒸饺的制作。	8
		任务 2: 热水面团制品-春饼、鲜肉锅贴、韭菜盒	1. 热水面团的调制方法和要领; 2. 饺子的成型方法; 3. 水煎蒸、烙的熟制方法; 4. 示范: 春饼、鲜肉锅贴、韭菜盒; 5. 练习: 春饼、鲜肉锅贴、韭菜盒。	8
2	模块二: 蓬松面团制品	任务 1: 生物蓬松面团制品——生煎包(生煎包)、造型花包(奶香紫薯卷)、寿桃包、刺猬包、章鱼包等)	1. 发酵面团调制方法和发酵程度判断; 2. 奶香紫薯馅馅心的制作; 3. 生煎的熟制方法; 4. 裱花成型技法; 5. 示范: 生煎包、奶香紫薯卷、寿桃包、刺猬包、章鱼包的制作; 6. 练习: 生煎包、奶香紫薯卷、寿桃包、刺猬包、章鱼包的制作。	8
		任务 2: 化学蓬松面团制品——蛋黄甘露酥、奶香柠檬、白牡丹	1. 化学面团的调制方法; 2. 奶香紫薯馅心的制作; 3. 烤制的熟制方法; 4. 裱花成型技法; 5. 示范: 蛋黄甘露酥、奶香柠檬、白牡丹; 6. 练习: 蛋黄甘露酥。	8
4.8	4	模块一: 膨松面团制品 任务 2: 化学膨松面团制品 教师示范: 蛋黄甘露酥、奶香柠檬	① 完成实践练习: 蛋黄甘露酥、奶香柠檬的制作; ② 掌握成熟条件。	中点基本功 实训室
		模块二: 膨松面团制品 任务 2: 化学膨松面团制品 学生练习: 蛋黄甘露酥、奶香柠檬	① 完成实践练习: 蛋黄甘露酥、奶香柠檬的制作; ② 完成练习报告。	中点基本功 实训室

2. 知识讲解。讲解蛋黄甘露酥的历史来源,渗透中式面点的传统文化,并将标准化的配方和注意事项列举出来便于学生进行统一操作。



糕点是中华民族饮食文化的重要组成部分,也是中国传统面点的代表。它起源于古代的“糕”,最初是一种用糯米制成的祭祀食品。随着时间的推移,糕点的种类和制作工艺不断丰富,形成了今天我们所见到的各种各样的糕点。蛋黄甘露酥作为其中的一种,其历史可以追溯到清朝末年。相传,当时有一位糕点师傅为了纪念他的妻子,特地将蛋黄和甘露这两种珍贵的食材结合在一起,制作出了这款独特的糕点。从此,蛋黄甘露酥便流传开来,深受人们的喜爱。

产品配方

● 低筋面粉: 250g	● 白砂糖: 100g	● 鸡蛋: 250g
● 食盐: 25g	● 黄油: 150g	● 糖霜: 40g
● 生粉: 25g	● 食用碱: 1.5g	
● 泡打粉: 5g	● 鸡蛋液: 75g	

主要过程

1. 将低筋面粉、食盐、生粉、泡打粉、食用碱放入筛网中筛匀。
2. 将筛好的粉类放入盆中,加入白砂糖、黄油、鸡蛋液,用电动打蛋器搅拌均匀。
3. 加入糖霜,继续搅拌均匀。
4. 将搅拌均匀的面糊放入裱花袋中,挤出均匀的圆条。
5. 将挤好的圆条放入烤箱中,烘烤 15-20 分钟。
6. 取出烤好的蛋黄甘露酥,晾凉即可食用。

3. 教师示范。教师示范蛋黄甘露酥的制作方法,学生观看并记录详细笔记,其中教师示范调面过程、成型方法、烘烤温度,讲解调面过程中的注意事项。

4. 学生练习。学生按照小组进行蛋黄甘露酥的制作练习,并按要求进行摆盘装饰美化。

5. 总结归纳。教师对各小组的产品进行打分评价,总结各组使用同一种配方制作出不同成品所出现的区别,并进行原因分析,再次强调制作要点。



通过这 5 个步骤,使学生掌握化学膨松面团制品——蛋黄甘露酥的制作技法。通过对生物膨松面团制品和膨松面团制品的化学膨松面团制品对比分析,总结出两种面团调制方法的区别,包括膨松剂的种类、调制方法、是否需要醒发等,让学生理解不同的面团制品要选择适宜的方法,培养学生具体问题具体分析,职业创新的工匠精神。

(三) 课后促学

《中式面点制作》课程标准和授课计划中更新了教学项目并优化教学资源

如:赵老师在西点岗位中学习到:当下西点生产中,通过使用添加剂可以赋予点心更好的品质和风味。但酒店仍然是秉持着营养,健康,安全,本味的原则不断优化产品配方。因此,将企业健康为先的理念传递给学生,选用优质的食材,不断优化产品配方,制作出符合市场需求的蛋糕产品。也符合在餐饮产业化升级的背景下,人民大众对品质化,健康化的追求。

(三) 案例教学实施过程		
课中环节 (一)：引入——企业文化、初心引领		
教学案例内容	教学活动	课堂思政
1. 企业文化、初心引领 淮安城市名人酒店的企业文化优秀案例介绍。 2. 坚守初心、传达理念 (1) “天然、健康”初心理念的传达； (2) 风味奶油蛋糕的介绍	1. 播放企业视频短片，以企业创办的案例分析，引导学生养成很好的职业理念； 2. 传达“天然、健康”的理念，导入本节课的学习内容；	1. 不忘初心至引领 企业品牌文化中的爱国情怀、工匠精神、创新精神，引导学生形成良好的职业观和人生观。
1. 典型案例引入法：推送企业文化的介绍，传达“天然、健康”的企业初心理念，引导学生形成好的职业观与人生观。 		
图 1：企业介绍		

2. 导：理论讲解、导入新知

讲解风味奶油蛋糕的行业发展知识，行业流行品种，强调本节课的任务实施要点；讲解行业上的新原料、新工艺、新技术在奶油蛋糕中的运用。

风味奶油蛋糕：
风味奶油蛋糕区别于传统的单一味的奶油蛋糕，更注重奶口感与味道的搭配，具有独特的口感与风味的风味奶油蛋糕。



三、奶油的调味
奶油调味的的方法与技巧



【课程思政】：
坚守初心制精良：选用优质的原料，做“天然、健康”的产品，打造优质蛋糕产品。

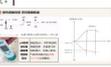
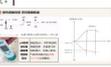
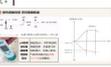
赵老师在课程教学设计中强化学生坚守初心及做健康点心的职业精神

如：刘老师在西点岗位实践锻炼中学习到：企业将颇具中国特色的红茶元素与淡奶油结合，制作出红茶味的香缇奶油馅心，醇厚饱满的红茶与浓郁香醇的奶油巧妙结合，既赋予奶油馅心独一无二的口味，又达到了降糖解腻的健康效果。刘晶老师将所学新技术已用于本学期《法式甜点制作》模块二：法式泡芙制作工艺—车轮泡芙的实践教学中，并在馅心部分创新使用了茶味的香缇奶油，受到学生一致好评！



刘老师教学案例及学生实践后的喜悦

如：高老师在西点岗位实践锻炼中学习到：企业利用低温发酵新技术，可以赋予面包更均匀的组织结构以及柔软细腻的口感，并能使面包长时间保持鲜度及良好风味；该技术还能解决员工早起打面的困难，提高生产效率。高伟伟老师将所学新技术用于了本学期《西式面点工艺基础》，模块三：面包制作工艺——小圆面包制作教学中。

<p style="text-align: center;">面包制作工艺-小圆面包教学案例</p> <p>一、案例简介</p> <p>《西式糕点工艺基础》是中西面点工艺专业核心课程,根据学生专业基础和掌握知识结构特点以及后续相关课程的学习将教学内容按学期整合为四个教学模块。本课教学内容为模块三“面包制作工艺”,共需 20 课时,本节选自任务 2——“小圆面包制作”。</p> <p>本次课中融入了低温发酵新技术,低温冷藏发酵技术近些年被用于制作各种面食,不仅能够使成品具有更均匀的组织、松软细腻的口感,还能较长的保鲜度以及良好的风味。</p> <p>低温发酵技术的应用对于做西点而言,能改善面包发酵周期长的问题,冷藏醒发箱的诞生不仅能够较好的解决学校对于课堂的要求,也能解决企业对于生产的需求,员工不用早起打面,既能灵活调配出品时间,也能提高生产效率,减轻员工早起负担。</p> <p>二、教学目标</p> <p>1. 素质目标</p> <p>①培养学生养成良好的安全卫生意识、规范正确的操作习惯;</p> <p>②培养学生弘扬吃苦耐劳精神与团结协作的工匠精神。</p> <p>2. 知识目标</p> <p>①掌握低温冷藏发酵方法;</p> <p>②掌握面团生成程度的辨别方法;</p> <p>③掌握小圆面包制作工艺方法。</p> <p>3. 能力目标</p> <p>①能够独立进行面团搅拌;</p> <p>②能够独立运用低温冷藏发酵技术;</p> <p>③能够独立制作小圆面包。</p> <p>三、教学重点与难点</p> <p>1. 教学重点</p> <p>①掌握面团生成程度的辨别方法;</p> <p>②掌握低温冷藏发酵技术;</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="890 250 1082 510"> <p>(3) 小圆面包面团中心温度的测试与调控;</p> <p>(4) 小圆面包面团生成面筋程度的准确判断;</p> <p>3. 小组实践,巡回指导</p> <p>(1) 小组实践练习;</p> <p>教师巡回指导。</p> <p>二、知识点 2: 小圆面包的面筋判断。《重难点》</p> <p>1. 讲解分析,了解新知</p> <p>(1) 教师结合 PPT 以及视频展示,讲解低温冷藏发酵技术在烘焙行业的应用,分析低温冷藏发酵技术的优点。</p> <p>2. 组织观察,引导分析</p> <p>(1) 小圆面包面团发酵状态的变化。</p> <p>3. 教师演示,讲解要点</p> <p>(1) 采用低温发酵法进行发酵</p> <p>4.2 应用 pH 测试法判断小圆面包面团的发酵程度;</p> <p>(2) 应用“指压法”判断小圆面包面团的发酵程度。</p> <p>4. 实践练习,巡回指导</p> <p>(1) 小组实践练习;</p> <p>(2) 教师巡回指导。</p> </td> <td data-bbox="1082 250 1209 510"> <p>1. 观察法:通过“折、看、嗅、抓、尝”感官手段,引导学生用心观察小圆面包的面团发酵状态,培养学生良好的观察能力。</p> <p>2. 面团 pH 测试法:通过 CLEAN LEAD PH50 测试仪器小圆面包面团发酵过程中的酸碱性,通过可视化呈现的酸碱性数值,判断其发酵程度。</p>  </td> <td data-bbox="1209 250 1287 510"> <p>神,有效掌握关键知识点与技能点。</p> <p>达到能了解牛的程度。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="890 510 1082 786"> <p>三、知识点 3: 小圆面包“揉圆”成型技法。《重难点》。</p> <p>1. 情境导入,引入技法</p> <p>(1) “揉圆”成型技法在面包制作中的广泛应用及其重要性。</p> <p>2. 教师演示,强调要点</p> <p>(1) “揉圆”成型技法的操作及注意事项。</p> <p>3. 小试牛刀,初练考核</p> <p>(1) 按照“揉圆”成型标准进行初次练习,初次考核。</p> <p>4. 强化练习,渐建技艺</p> <p>(1) 针对第一次练习存在的不足,弄清原因,调整技法</p> </td> <td data-bbox="1082 510 1209 786"> <p>1. 直接投屏:通过投屏放大“揉圆”成型操作细节,便于学生查看技法操作,捕捉要点,助力学生掌握教学难点。</p> <p>2. 课堂技能大比拼:通过“揉圆”成型技法的课堂技能大比拼,激发学生勇于拼搏,提升技法的掌握。</p> </td> <td data-bbox="1209 510 1287 786"> <p>通过渐进练习,引导学生充分发扬吃苦耐劳精神主动反复练习,不仅做出符合标准的圆形面团,而是做出的每一个圆形面团都符合标准,通过学习成果激励学生</p> </td> </tr> </table>	<p>(3) 小圆面包面团中心温度的测试与调控;</p> <p>(4) 小圆面包面团生成面筋程度的准确判断;</p> <p>3. 小组实践,巡回指导</p> <p>(1) 小组实践练习;</p> <p>教师巡回指导。</p> <p>二、知识点 2: 小圆面包的面筋判断。《重难点》</p> <p>1. 讲解分析,了解新知</p> <p>(1) 教师结合 PPT 以及视频展示,讲解低温冷藏发酵技术在烘焙行业的应用,分析低温冷藏发酵技术的优点。</p> <p>2. 组织观察,引导分析</p> <p>(1) 小圆面包面团发酵状态的变化。</p> <p>3. 教师演示,讲解要点</p> <p>(1) 采用低温发酵法进行发酵</p> <p>4.2 应用 pH 测试法判断小圆面包面团的发酵程度;</p> <p>(2) 应用“指压法”判断小圆面包面团的发酵程度。</p> <p>4. 实践练习,巡回指导</p> <p>(1) 小组实践练习;</p> <p>(2) 教师巡回指导。</p>	<p>1. 观察法:通过“折、看、嗅、抓、尝”感官手段,引导学生用心观察小圆面包的面团发酵状态,培养学生良好的观察能力。</p> <p>2. 面团 pH 测试法:通过 CLEAN LEAD PH50 测试仪器小圆面包面团发酵过程中的酸碱性,通过可视化呈现的酸碱性数值,判断其发酵程度。</p> 	<p>神,有效掌握关键知识点与技能点。</p> <p>达到能了解牛的程度。</p>	<p>三、知识点 3: 小圆面包“揉圆”成型技法。《重难点》。</p> <p>1. 情境导入,引入技法</p> <p>(1) “揉圆”成型技法在面包制作中的广泛应用及其重要性。</p> <p>2. 教师演示,强调要点</p> <p>(1) “揉圆”成型技法的操作及注意事项。</p> <p>3. 小试牛刀,初练考核</p> <p>(1) 按照“揉圆”成型标准进行初次练习,初次考核。</p> <p>4. 强化练习,渐建技艺</p> <p>(1) 针对第一次练习存在的不足,弄清原因,调整技法</p>	<p>1. 直接投屏:通过投屏放大“揉圆”成型操作细节,便于学生查看技法操作,捕捉要点,助力学生掌握教学难点。</p> <p>2. 课堂技能大比拼:通过“揉圆”成型技法的课堂技能大比拼,激发学生勇于拼搏,提升技法的掌握。</p>	<p>通过渐进练习,引导学生充分发扬吃苦耐劳精神主动反复练习,不仅做出符合标准的圆形面团,而是做出的每一个圆形面团都符合标准,通过学习成果激励学生</p>
<p>(3) 小圆面包面团中心温度的测试与调控;</p> <p>(4) 小圆面包面团生成面筋程度的准确判断;</p> <p>3. 小组实践,巡回指导</p> <p>(1) 小组实践练习;</p> <p>教师巡回指导。</p> <p>二、知识点 2: 小圆面包的面筋判断。《重难点》</p> <p>1. 讲解分析,了解新知</p> <p>(1) 教师结合 PPT 以及视频展示,讲解低温冷藏发酵技术在烘焙行业的应用,分析低温冷藏发酵技术的优点。</p> <p>2. 组织观察,引导分析</p> <p>(1) 小圆面包面团发酵状态的变化。</p> <p>3. 教师演示,讲解要点</p> <p>(1) 采用低温发酵法进行发酵</p> <p>4.2 应用 pH 测试法判断小圆面包面团的发酵程度;</p> <p>(2) 应用“指压法”判断小圆面包面团的发酵程度。</p> <p>4. 实践练习,巡回指导</p> <p>(1) 小组实践练习;</p> <p>(2) 教师巡回指导。</p>	<p>1. 观察法:通过“折、看、嗅、抓、尝”感官手段,引导学生用心观察小圆面包的面团发酵状态,培养学生良好的观察能力。</p> <p>2. 面团 pH 测试法:通过 CLEAN LEAD PH50 测试仪器小圆面包面团发酵过程中的酸碱性,通过可视化呈现的酸碱性数值,判断其发酵程度。</p> 	<p>神,有效掌握关键知识点与技能点。</p> <p>达到能了解牛的程度。</p>					
<p>三、知识点 3: 小圆面包“揉圆”成型技法。《重难点》。</p> <p>1. 情境导入,引入技法</p> <p>(1) “揉圆”成型技法在面包制作中的广泛应用及其重要性。</p> <p>2. 教师演示,强调要点</p> <p>(1) “揉圆”成型技法的操作及注意事项。</p> <p>3. 小试牛刀,初练考核</p> <p>(1) 按照“揉圆”成型标准进行初次练习,初次考核。</p> <p>4. 强化练习,渐建技艺</p> <p>(1) 针对第一次练习存在的不足,弄清原因,调整技法</p>	<p>1. 直接投屏:通过投屏放大“揉圆”成型操作细节,便于学生查看技法操作,捕捉要点,助力学生掌握教学难点。</p> <p>2. 课堂技能大比拼:通过“揉圆”成型技法的课堂技能大比拼,激发学生勇于拼搏,提升技法的掌握。</p>	<p>通过渐进练习,引导学生充分发扬吃苦耐劳精神主动反复练习,不仅做出符合标准的圆形面团,而是做出的每一个圆形面团都符合标准,通过学习成果激励学生</p>					

高老师的教学案例

(三) 建立多层面的合作意向,助力教学改革

淮安城市名人酒店深化了与院校的合作,助力教学改革。合作内容包括:

合作 1: 企业导师进课堂

与行政总厨刘永贵、西厨房厨师长达成协议,今年为学生开展 3 次职业生涯讲座。今年的主题为:

- 事业源于热爱
- 新时代餐饮发展
- 做优秀面点艺术家

合作 2: 建立学生岗位实习基地

企业表示愿意接受学生,进行短期的岗位认识、观摩,或长期的岗位实习。

具体形式可包括:

- 企业分工及岗位职责
- 厨房生产观摩
- 企业文化学习
- 智能化设备学习
- 岗位生产见习

两项合作已经列入 2023 级认识实习实训周课表安排,将在校历 12 周——14 周开展。

合作 3：技能比赛指导

为深化淮安城市名人酒店与江苏食品药品职业技术学院的校企合作，提高中西面点工艺相关专业学生对中西式面点的学习兴趣，提升实践创新能力和团队合作精神，提高将来的就业竞争力，夯实专业基础知识。淮安城市名人酒店积极参与了中式面点技能大赛、面包技能大赛、西式面点创意大赛等专业技能的组织和指导，并提供了一定的费用赞助和技术人员支持，为有才华的同学展现自我、提高中西面点技能提供了强有力的支持。企业合作指导学生参加面点技能比赛获一等奖 2 项、二等奖 2 项，和全国在校生西点大赛银奖。

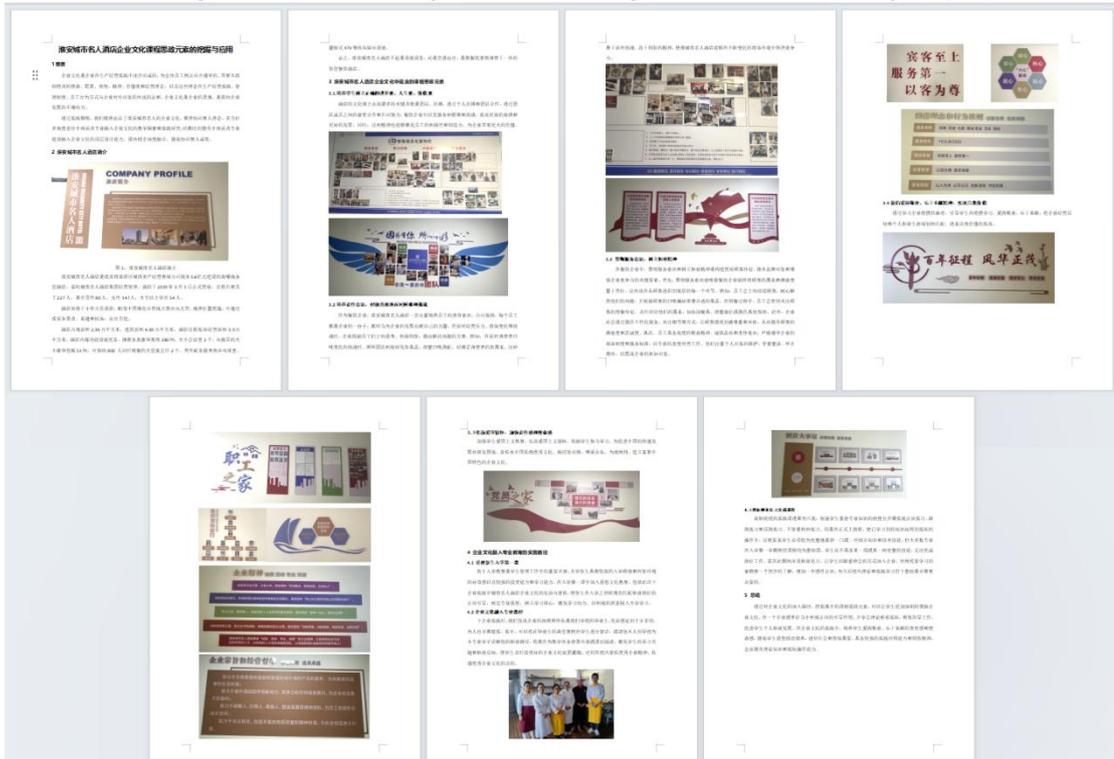
（四）提供优质资源，丰富专业教学资源库“企业资源”模块

通过城市名人酒店提供的观摩、与部门经理沟通交流的机会，了解城市名人酒店在企业管理制度、厨房管理制度、企业文化、智能化设备等方面的优质资源，并归纳整理形成企业资源集。校企共建教学资源，获批省级专业教学资源库。

1. 了解党企融通的企业文化，共编制“企业文化集——城市名人酒店篇”

淮安城市名人酒店坚持以党建引领，加强企业文化建设，将其理念整理，挖掘课程思政元素，提升企业文化融入专业思政的顶层设计能力，提高协同育人成效。淮安城市名人酒店提供的企业文化中，可以挖掘的课程思政教育要点有：

- （1）贯彻服务宗旨意识，顾客至上，服务第一；
- （2）增强社会责任感，注重食品安全，环保、公益；
- （3）创新与开放，与时俱进，兼收并蓄；
- （4）坚定政治信念，培养责任意识，积极勇敢地面对困难和挑战；
- （5）树立爱岗敬业、乐于奉献精神，企业宗旨意识；
- （6）加强团队的融合力，提高团队效能的发挥；



“企业文化集——城市名人酒店篇”

2. 强化对企业管理制度的认识，共编制“企业制度集——城市名人酒店篇”

深入了解了淮安城市名人酒店后厨的各项岗位人员分工和各项管理制度。尤其是：酒店厨房 6D 管理标准。酒店实行 6D 管理，6D 现场管理法，是管理理念上的创新。6D 厨房现场管理主要包括六到位，分别是整理到位、责任到位、培训到位、安全到位、绩效到位、执行到位。“到”字的首字母“D”，简称为 6D 现场管理。这也是酒店厨房各项工作有序开展的前提和保障。

酒店后厨管理制度：酒店后厨的安全卫生管理是确保食品质量和客户健康的重要环节。整理了酒店后厨岗位职责、面点点间岗位职责、西厨房岗位职责、西饼房岗位职、中厨房岗位职责。



“企业制度集——城市名人酒店篇”

3. 了解智能化餐饮设备及数字化管理在酒店的落地，共编制“智能化餐饮集——城市名人酒店篇”

淮安城市名人酒店展示在使用的一些智能化、半智能化的面点生产设备，如：驰能摇摆式电磁煲汤炉、高比克台式起酥机、亚苏尔冻藏发酵箱、凯度智能蒸烤一体机、麦大厨智能洗碗机。这些设备在现有的实际教学中是没有涉及到的，通过了解，团队不仅掌握了设备的使用方法，还将其使用方法整理出来，并拍摄了操作视频，补充教学资源。



高伟伟老师完成的“智能化餐饮集——城市名人酒店篇”

（五）校企联合培养，提供产教融合平台

双方以校企合作作为平台，学院充分利用其学术科研能力，企业充分利用其市场能力，共同承接企业及社会科技项目、开展科研协作、转让科技成果、进行科技咨询等横向课题，并共同承担和研发横向课题，提高“双师”型师资科研能力。建立横向课题《一种面点搅拌装置的实施许可》，中国烹饪协会全国餐饮职业教育指导委员会《淮扬菜系预制菜产业高质量发展路径研究》《酸汤鱼圆预制菜的开发与推广研究》和《餐饮类专业课程思政教学策略与实施路径研究—以《面塑工艺》课程为例》已结题；与企业合作申报实用新型专利一项《一种鱼圆预制菜保鲜装置》，结合企业真实实践案例，立项省级大学生创新创业项目 1 项；校级立项大学生创新创业 1 项。

三、助推企业发展

淮安城市名人酒店通过与学院的合作，充分发挥专业教师的技术专长，为企业设备升级、产线优化、工艺设计等作出了积极探索。建立技能人才导师培养制度，实现先进经验和技能的有效传承。

四、问题与展望

校企合作是时代的呼唤，也是企业的社会责任。公司高度重视校企合作，参与校企合作各项管理制度、运行机制等已经日趋成熟，但仍然存在改进的空间。未来，公司将加大投入，推进校企进一步融合，探索实施更加有效的激励机制，以实现合作双赢。