



江苏食品藥品職業技術學院
JIANGSU FOOD & PHARMACEUTICAL SCIENCE COLLEGE

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

报告 (2023年度)

二〇二三年十二月

目 录

一、企业概况	1
二、参与办学	2
(一) 指导人才培养方案的制定	2
(二) 共建教师进企业合作站	2
(三) 校企流通, 建设“双师”师资队伍	3
三、资源投入	3
四、参与教学	3
(一) 校行企三融通, 共同制订人才培养方案	3
(二) 校企合作, 共建课程资源	4
(三) 指导本专业各级技能大赛	4
(四) 参与新生入学专业教育	5
(五) 校企联合培养, 提供产教融合平台	5
五、助推企业发展	6
六、问题与展望	6

一、企业概况

淮安城市名人酒店，坐落于千年古城淮阴。酒店毗邻古黄河风光带，地理位置优越，靠近淮安市的主要商业区，如万达广场和金融 CBD，以及淮安的著名旅游景点，如韩信故里和周恩来故居。

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。酒店按照准五星级标准设计建设，内部功能完备，共设有 281 间各类客房。酒店还拥有 5 个高级会议室和 1 个可容纳 700 人同时就餐的大型宴会厅，以及多间风格各异的小包间。所有会议室及包间均配备了顶尖设备，包括无线宽带、影音设备、智能灯光以及音响设备等。



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、参与办学

十三届全国人大常委会第三十四次会议4月20日表决通过新修订的职业教育法，2022年5月1日起施行。这是职业教育法制定近26年来的首次修订。新职业教育法共八章六十九条，明确职业教育是与普通教育具有同等重要地位的教育类型，着力提升职业教育认可度，深化产教融合、校企合作，完善职业教育保障制度和措施，更好推动职业教育高质量发展。

为了提高产业人才质量，响应国家对企业参与办学的要求，淮安城市名人酒店围绕企业用工和现代产业用人需求，突出人才培养的实用性与实效性，以人才需求、行业技能评定为纽带，探索践行校企深度合作共同培养人才的新模式。

（一）指导人才培养方案的制定

为解决人才培养结构和质量不适应社会与企业发展需要的问题，不仅需要生产实习实践环节中引入企业元素，更需要人才培养的开端就树立符合企业需求的育人导向以及在人才培养全过程中充分引入企业力量。

淮安城市名人酒店根据酒店餐饮工作岗位能力要求与职工职业能力发展需求，派出酒店餐饮技术人员，提供咨询意见和建议，共同参与制定《中西面点工艺专业人才培养方案》，使中西面点工艺的人才培养目标 and 就业岗位更为清晰明确。企业配合学校一起进行课程教学任务分配，学校与企业分别完成各自擅长的理论知识与技术技能教学，企业对就业人才就业岗位技术技能要求得以充分体现。人才培养质量的考核评估也更具灵活性和实效性。



图 2 专业教师和企业教师共同研讨专业发展和人才培养方案

（二）共建教师进企业合作站

淮安城市名人酒店与江苏食品药品职业技术学院建立教师进企业合作站。

通过进企业合作站的建立，为校企合作搭建了平台，建立了纽带。近几年公司选派多名高技术技能人才到中西面点工艺专业开展授课，江苏食品药品职业技术学院中西面点工艺专业选派多名教师到合作作站参与企业的生产实践。通过教师进企业合作站有效提高了学生顶岗实习期间的管理、学校专任教师专业技能，教育教学，并且均取得了良好效果。

（三）校企流通，建设“双师”师资队伍

在校企合作基础上，打造了一支由校内专任教师、企业兼职教师组成的校企双导师队伍。在师资培养机制上，教学岗位锻炼与企业岗位挂职双岗交替，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，骨干教师刘晶到生产管理一线中实习锻炼完成4个月下企业实践，提高教师的实践教师能力。并鼓励骨干教师参加企业、行业职业技能培训。

三、资源投入

资源投入主要包括经费、人力资源和物力投入等方面。近几年，淮安城市名人酒店与中西面点工艺专业合作，开展横向课题技术研究，到账经费10余万元。

城市名人酒店还为学校指定专门的校外专家和技术人员，分别提供专业咨询、教学辅助、师资培训、考务支持等多项工作，保障校企沟通合作的顺利开展。

江苏食品职业技术学院酒店学院也安排了专业教师和技术人员，与企业专家直接对接，及时提供校企合作所需的场地、设备等软硬件配套资源。

四、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。

（二）校企合作，共建课程资源

根据专业办学特点，学校与合作企业一起进行课程开发，在信息化教学平台“中西面点工艺专业教学资源库”中校企共合作建设网络课程 2 门，协助本专业完成面点视频资源拍摄 20 余条。校企共同开发了《面点岗位职责与技术手册》、《面点工艺与实训》新形态教材。校企合作共同修订 1+X 证书制度下的多种实训项目，通过对“X”证书中的职业素养、基础知识等要求对比专业课程内容，解构原有的实训项目和教学内容，重构基于能力培养的模块化教学内容，将学历证书与职业技能等级证书相互衔接融通。企业对就业人才职业岗位技术技能要求得以充分体现。人才培养质量的考核评估也更具灵活性和实效性。



序号	拍摄内容	预计时长 (min)	视频中包含的形式(有的划勾)							
			ppt插入	理论讲解	实践操作	动画	外景	是否收音	PPT	
1	法式甜点常用原料(理论)	12	√	√					已收音	已提交
2	法式甜点常用内陷(理论)	12	√	√					已收音	已提交
3	法式挞(理论)	12	√	√		√			已收音	已提交
4	法式泡芙(理论)	12	√	√		√			已收音	已提交
5	马卡龙(理论)	12	√	√		√			已收音	已提交
6	歌剧院蛋糕(理论)	12	√	√		√			已收音	已提交
7	法式慕斯(理论)	12	√	√		√			已收音	已提交
8	法式甜点常用内陷的制作(操作)	15	√	√	√				已收音	已提交
9	法式柠檬塔的制作(操作)	15	√	√	√				已收音	已提交
10	车轮泡芙的制作(操作)	15	√	√	√				已收音	已提交
11	马卡龙的制作(操作)	15	√	√	√				已收音	已提交
12	歌剧院蛋糕的制作(操作)	15	√	√	√				已收音	已提交
13	芒果慕斯的制作(操作)	15	√	√	√				已收音	已提交
14	达克瓦兹的制作(操作)	15	√	√	√				已收音	已提交
15	可丽饼的制作(操作)	15	√	√	√				已收音	已提交
16	可露丽的制作(操作)	15	√	√	√				已收音	已提交
17	法式焦糖布丁的制作(操作)	15	√	√	√				已收音	已提交
18	费南雪的制作(操作)	15	√	√	√				已收音	已提交
19	玛德琳蛋糕的制作(操作)	15	√	√	√				已收音	已提交
20	熔岩巧克力的制作(操作)	15	√	√	√				已收音	已提交

图 4 参与教学资源建设

（三）指导本专业各级技能大赛

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校内中式面点技能大赛、西式面点创意大赛的组织和竞赛评选，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。



图 5 指导中西面点专业技能比赛

（四）参与新生入学专业教育

为促进校企合作、增强新生对中西面点工艺专业及企业的认知，淮安城市名人酒店安排人事经理及餐饮技术总监面向中西面点工艺专业 2023 级新生进行行业及企业介绍、专业讲解领域知识讲解等多方面使学生了解专业及相关领域的发展现状和前景，了解企业的工作环境和企业文化背景，提高学生对专业的认可度及对未来工作就业的熟悉程度，提高学生对专业的学习兴趣。



图 6 新生入学专业教育

（五）校企联合培养，提供产教融合平台

企业为在校学生提供开展企业认知实习和顶岗实习岗位，通过企业参观、实地学习、岗位实践等多种形式使学生了解专业及相关领域的发展现状和前景，了解企业的工作环境，提高学生对专业的认可度及对岗位工作内容的熟悉程度。企业派遣经验丰富的专家入校教学，讲授技能竞赛相关的知识，引导校内教师在校技能竞赛培训，也鼓励师生参加技能比赛和创新创业大赛，学生参加比赛得到企业师傅的悉心指导和传授。双方以校企合作为平台，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《酸汤鱼圆预制菜的开发与推广研究》，该课题也被中国烹饪协会全国餐饮职业教育指导委员会立项研究；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》，向学校提交产教融合案例《基于校企合作的酸汤鱼圆预制菜的开发与推广研究》。结合企业真实实践案例，应用于学生毕业项目 8 项，立项大学生实践创新项目 2 项。

 <p>江苏食品藥品職業技術學院 JIANGSU FOOD & PHARMACEUTICAL SCIENCE COLLEGE</p> <p>江苏食品藥品職業技術學院 科教融合項目 結題材料</p> <p>項目名稱：<u>基于校企合作的酸湯魚圓預製菜的開發與推廣研究</u></p> <p>項目類別：<u>創新創業</u></p> <p>依托單位：<u>江苏食品藥品職業技術學院</u></p> <p>合作單位：<u>淮安城市名人酒店</u></p> <p>項目主持人：<u>劉晶</u></p> <p>申報日期：<u>2023年6月1日</u></p>	<p>江苏省高等学校 大学生创新创业训练计划项目申报表 (创新训练项目)</p> <table border="1"> <tr> <td>推荐学校：</td> <td>(盖章)</td> </tr> <tr> <td>项目名称：</td> <td>酸汤鱼圆预制菜开发与制作</td> </tr> <tr> <td>项目类型：</td> <td><input type="checkbox"/> 重点项目 <input checked="" type="checkbox"/> 一般项目 <input type="checkbox"/> 校企合作基金项目</td> </tr> <tr> <td>所属一级学科名称：</td> <td>64 旅游类</td> </tr> <tr> <td>所属重点领域：</td> <td></td> </tr> <tr> <td>项目负责人：</td> <td>刘倩、葛志源</td> </tr> <tr> <td>联系电话：</td> <td>13142996853</td> </tr> <tr> <td>指导教师：</td> <td>刘晶</td> </tr> <tr> <td>联系电话：</td> <td>18136227110</td> </tr> <tr> <td>申报日期：</td> <td>2023年5月29日</td> </tr> </table>	推荐学校：	(盖章)	项目名称：	酸汤鱼圆预制菜开发与制作	项目类型：	<input type="checkbox"/> 重点项目 <input checked="" type="checkbox"/> 一般项目 <input type="checkbox"/> 校企合作基金项目	所属一级学科名称：	64 旅游类	所属重点领域：		项目负责人：	刘倩、葛志源	联系电话：	13142996853	指导教师：	刘晶	联系电话：	18136227110	申报日期：	2023年5月29日
推荐学校：	(盖章)																				
项目名称：	酸汤鱼圆预制菜开发与制作																				
项目类型：	<input type="checkbox"/> 重点项目 <input checked="" type="checkbox"/> 一般项目 <input type="checkbox"/> 校企合作基金项目																				
所属一级学科名称：	64 旅游类																				
所属重点领域：																					
项目负责人：	刘倩、葛志源																				
联系电话：	13142996853																				
指导教师：	刘晶																				
联系电话：	18136227110																				
申报日期：	2023年5月29日																				

五、助推企业发展

一是，通过与淮安城市名人酒店投资管理有限公司和合作，充分发挥学院专业教师的技术专长，通过教师团队、专业团队和名师工作室等模式，为企业设备升级、产线优化、工艺设计等作出了积极探索，今年暑假我院教师利用所学专长为企业提供技术服务，赢得好评。

二是，建立技能人才导师培养制度，搞好传帮带，实现先进经验和技能的有效传承。中西面点工艺专业针对公司对高职人才岗位需求对学生培养，引入企业文化，注重学生职业素质及职业能力的培养，本专业毕业生在淮安城市名人酒店投资管理有限公司能快速上岗，学生表现得到了企业的充分肯定。

六、问题与展望

合作互助、共创双赢，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。

一是，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。实

施课程标准与企业标准融合，专职教师与兼职教师融合，共享双方优质资源，共建教学考核标准，共建人才培养模式，大力推进合作办学、合作育人、合作就业、实现合作双赢。

二是，积极探索建立“学中做、做中学”，理论教学与实际操作相结合的教学模式，充分发挥双方的人才优势与技术优势，调动学生的学习主动性，实施双主体、双元制办学。

三是，推进校企人才互聘制度 吸收有丰富经验的企业技术和管理人员到职业学校任教，加强兼职教师的职业教育教学规律与教学方法的培训；与企业共建培训基地，满足“双师型”教师培养与企业职工技能提升的需求，建立完善符合职业教育特点的教师资格标准和专业技术岗位评聘办法。