



蘭州資源環境職業技術大學

Lanzhou Resources&Environment Voc-Tech University

# 甘肅金味德拉面文化產業集團有限 公司參與高等職業教育人才培養 年度報告（2023）

甘肅金味德拉面文化產業集團有限公司

蘭州資源環境職業技術大學

2023年1月



蘭州資源環境職業技術大學

Lanzhou Resources&Environment Voc-Tech University

甘肅金味德拉面文化產業集團有限  
公司參與高等職業教育人才培養  
年度報告（2023）

甘肅金味德拉面文化產業集團有限公司

蘭州資源環境職業技術大學

2023年1月



# 目 录

一、企业概况 .....	3
二、资源投入 .....	3
(一) 企业经费投入 .....	3
(二) 企业人力资源投入 .....	4
三、校企合作 .....	4
(一) 人才培养 .....	4
(二) 学生培养 .....	5
(三) 企业培养 .....	7
四、合作成效 .....	8
(一) 服务国际化职业教育，助力企业走出去 .....	8
(二) 深化产教深度融合，协同共建“兰州拉面工坊” .....	8
(三) 构建国际化培训体系，加强国际人才培养 .....	8
五、取得成效 .....	9

## 一、企业概况

甘肃金味德拉面文化产业集团有限公司成立于2008年1月25日，总部位于甘肃省兰州市城关区天水南路193号，2016年4月正式启动新三板上市项目。是一家以兰州牛肉拉面产业为主，面向国内外兰州牛肉拉面行业，集兰州牛肉拉面文化传播、兰州牛肉拉面新产品研发、兰州牛肉拉面技术培训、人才输送，兰州牛肉拉面调味品及设备研发生产、销售，兰州牛肉拉面品牌创业、孵化，“金味德”兰州牛肉拉面品牌连锁、加盟为一体的国际化中式快餐经营、管理及兰州牛肉拉面产业链管理平台服务企业，也是兰州牛肉拉面行业首家面向国内外兰州牛肉拉面企业服务的全产业链的民营企业集团公司，曾多次登录央视CCTV4、CCTV9、CCTV11等国内主流媒体，并在日本、韩国、澳大利亚、新西兰等国内外店面300多家，会员店上千家。公司旗下拥有自主品牌“金味德”牛肉面品牌连锁加盟业务板块、自主品牌“鑫味德”牛肉面调味品业务板块、自主品牌及发明专利产品“金味德”揉面出剂一体机产品及厨房设备业务板块、自主品牌“兴陇”职业培训业务板块以及自主品牌“凯乐”劳务派遣业务板块等，为兰州牛肉面行业全产业链公司。

公司以先进现代快餐经营管理理念，以“百年传承，国际连锁”为目标，金味德人实行“诚信经营、服务至上、规范统一、适时高效、全程指导”，发展“金味德”中国兰州牛肉拉面品牌连锁店，开放共赢，面向世界“成就更多人的兰州拉面梦想”。公司广泛传播兰州牛肉拉面饮食文化，推动兰州牛肉面行业积极稳健发展，2017年经专业资产评估机构评估金味德市场及品牌价值已达3.1021亿元。

## 二、资源投入

### （一）企业经费投入

兰州资源环境职业技术学院与甘肃金味德拉面文化产业集团有限公司双方共同签订《兰州资源环境职业技术大学现代学徒制人才培养合作协议书》，并对每年财经商贸学院订单班选出品学兼优的学生技予以奖励，并对学生在校学习和实践活动给予一定

的经费支持。

## （二）企业人力资源投入

表 1 甘肃金味德拉面文化产业集团技术骨干组成的兼职教师库

序号	姓名	民族	职务
1	梁顺俭	汉	董事长
2	王俊娜	汉	培训讲师
3	宣正阳	汉	培训讲师
4	王玉莲	汉	培训讲师
5	张莉莉	汉	培训讲师
6	朱梓童	汉	培训讲师
7	燕鑫	汉	培训讲师
8	王怡雯	汉	培训讲师
9	王新铭	汉	培训讲师
10	苏怡梅	汉	培训讲师

上述为企业技术名单，均在甘肃金味德拉面文化产业集团各地区主持不同的技术研究，并根据根据校企联合培养需求，具体工作安排如下：

- （1）挑选企业技术大师根据课程安排分阶段到学校进行专业技能教学；
- （2）通过企业实习、员工培训、资格认证、技术服务等形式提高专任教师实践能力；

## 三、校企合作

### （一）人才培养

#### 1. 创新协同育人的人才培养模式

作为首批开设兰州牛肉拉面国际化连锁经营专业的院校，在人才培养模式和方案设计上体现了“人才培养模式共研、师资队伍共享、教学资源共建、培养过

程共管、质量责任共担”的运行机制。以牛肉拉面国际连锁企业工作过程为导向，完善专业课程体系，开发课程教学资源，全面实施“双师”、“双课”、“双证”、“双能”“双语”等措施，采用学徒制课堂教学、现场实习、社会实践、课外活动等方式全程育人。

## 2. 构建校企合作的课程体系与教学模式

通过学院与甘肃金味餐饮有限公司共建的“拉面技艺与经营管理”专业，全新设计了学生牛肉拉面技能培养课程体系。通过专业技术技能课程模块、学徒岗位能力课程模块、专业拓展课程模块三大课程模块的设计，既培养学生对拉面技术的兴趣，也提升牛肉拉面技术，掌握餐饮服务的基本技巧。

在教学组织模式上采取“分段式”工学结合、长短互补、重在实践的教学模式。学生入校后具有双重身份，既是学生也是企业员工，入学及拜师，通过师傅带徒弟的校内导师+企业导师“双导师”完全学徒制教学模式和同时采取多元评价方式，如学分银行、多证书的弹性评价体系。

## 3. 建立校企合作的实验实习基地

学院深度融合校企资源，按照工学结合、知行合一的要求，根据牛肉面行业企业生产、服务的真实技术和流程，构建实践教学体系和环境。目前已建有牛肉拉面实训中心包括了中式厨房、牛肉面大师工作室、牛肉面实训中心、九五至尊宴席实训包厢等。同时规划建设 1500 多平方米的牛肉拉面实训中心，包含农校对接区、牛肉面大师工作区、牛肉面文化展览区、实训操作区四个功能区，通过配置智能化拉面操作平台、人工智能采集考核系统、标准化原材料检测系统、AR 投影等软硬件，将进一步提升实训基地的智能化、标准化和专业化。

## （二）学生培养

目前学校与企业签订人才共同培养协议后，产业学院采取的人才培养方案为“2.5+0.5 模式”，即两年半在校学习，半年在企业学习和实习，而在企业学习也分为

跟岗实习和顶岗实习，学生在校学习理论知识，在企业实操过程中将理论知识与实践相结合，建设成一条完整的人才培养路径。

### 1. 在校培养阶段

#### (1) 构建以岗位群为核心的课程体系

实现专业与职业的对接在高职院校产业学院学生职业素养培养模式构建中，教学内容要关注专业相关行业、岗位的实际素养需求，加大对企业之间的联系，深入了解企业不同部门岗位对员工的显性素养要求与隐性素养要求，从而调整人才培养模式，构建全新的职业素养培养课程体系，实现该专业与企业岗位之间的对接，进一步培养学生形成良好的职业素养。在实际的过程中，教师可以分别从该专业的相关行业，如技术岗位、运营岗位、内部管理岗位、现场管理岗位、安全管理岗位，岗位能力的具体需求等多种角度出发，综合分析企业不同岗位的人才需求，结合现有的专业人才培养目标，进一步调整课程体系。

#### (2) 全面优化课程设计

调整课程教学方法，优化专业课程设计，积极改变教学方法，在理实一体化的基础上进一步引进合作企业的具体工作流程，促使学生能够产生较为真实的企业岗位感受，形成清晰的专业岗位认知，有助于学生在掌握基础知识与技能的同时形成正确的牛肉拉面行业认知，促使学生在毕业就业时能够做出更合理、理智的选择。在实际过程中，教师可以结合化工专业的各项课程，结合企业的实际情况，同时借鉴企业的生产流程，模仿企业的经营方式与管理方法，构建真实的企业运营环境，让学生以“完成工作任务”的形式完成各项实践操作活动与学习任务，获取知识与技能，形成良好的职业素养，进一步提升学生的综合就业实力。

#### (3) 构建以岗位能力为核心的标准体系

引导学生形成良好职业素养，在职业素养培养模式构建中，教师要充分利用课程

评价的作用，构建科学、合理的课程评价机制，全面、客观、有效地评价学生的学习情况、职业素养情况，为学生提供可参考的建议，帮助学生更好地成长，促使学生的职业素养能够充分满足企业的需求。

#### （4）全面融入企业文化，培养学生形成正确职业价值观念

在学生职业素养培养模式构建中，教师要进一步融入企业文化，将企业文化融入学生专业课程学习的全过程，营造良好的职业素养文化氛围，潜移默化、耳濡目染地影响学生的思维、认知与价值观念，促使学生形成正确的职业价值观念，能够更加客观地看待酒店管理与数字化运营专业的相关岗位与职业。在这一过程中，教师可以结合现有的合作企业，根据院校本身的文化风气，进一步引进企业文化理念，开展各种各样的活动在校企合作的改革过程中，学校对课程体系开展相应的改革，建设核心课程也非常必要，一方面，可以提高学生的综合素质，为企业培养一批高素质人才，另一方面，还能提高学生的专业技能，使校企合作能够实现完美的效果。

## 2. 企业培养

### （1）生产实践进课堂

生产实践进课堂，即让企业参与教学内容的优化，如在专业理论课教学中以实际为背景，以技术为主线，引入企业生产工艺实例，利用“案例教学”建构理论体系；在实验中将企业的生产过程开发成为综合实验项目。生产实践进课堂有助于更好地培养学生的专业技能和实践能力。

### （2）评价教育进课堂

评价是衡量专业知识和实践经验是否合格的标准，通过师傅带徒弟的校内导师+企业导师“双导师”完成学徒制教学模式和同时采取多种评价方式。基本实现了在教学实践的各个环节的人才培养，有助于培养实用型人才。



## 四、合作成效

### （一）服务国际化职业教育，助力企业走出去

兰州牛肉拉面国际化连锁经营专业开设以来，不断探索职业教育国际化发展方向，2017年首批招收的中亚国家的留学生培养方案中试点开设了兰州牛肉拉面的认识实践课，取得积极成效。2018年开展中泰联合办学，2019年进一步扩大招生规模，面向国际留学生和国际合作班开设了牛肉面专修学分课程。一部分学员通过培训走出了国门，在澳大利亚、韩国、泰国等地成功开设门店，为兰州牛肉拉面国际化职业教育在国际市场开发、推动项目落地、连锁经营管理等方面积累了经验。近两年有50余名来自20余个国家的留学生和外籍学员来兰“拜师学艺”，扩大了兰州牛肉拉面在海外的影响力。

### （二）深化产教深度融合，协同共建“兰州拉面工坊”

2022年7月，由兰州资源环境职业技术大学、甘肃金味德拉面文化产业集团、培黎职业学院、新西兰培黎实训基地四方整合各自资源优势，共同建立的“新西兰金味德兰州牛肉拉面文化艺术体验培黎工坊”已经在新西兰奥克兰大学老校区启动建设，后续美国、泰国、菲律宾、柬埔寨、俄罗斯等地的兰州拉面体验工坊也在和当地企业和职业院校洽谈筹备中。首个“技艺工坊”的正式启动也标志着职业教育与产业链深度融合的一个新的里程碑。

### （三）构建国际化培训体系，加强国际人才培养

为发展学院的国际化水平，提升兰州牛肉拉面师国际培训在国内外的影响力，为毕业生（拉面师）在其他国家的升学、就业提供有力支持，2022年学院拟加入UK ENIC (UK NARIC) 高等职业教育领域国际专业标准评估认证，提供初、中、高级兰州牛肉拉面师国际培训打造“一带一路”国际专业合作新模式、新标准、新品牌，将中国优质人才输出到“一带一路”国家。

## 五、取得成效

1. 校企合作，共同确立了专业人才培养目标，制定了专业人才培养方案，构建了专业课程体系，确定了专业课程标准、实习和实训方案等专业规范。

2. 选派优秀员工作为兼职教师，直接进校授课；学校也选派骨干教师深入企业学习、实践，共同开发课程教学资源。

3. 建立了人才共育、资源共享、文化共融的校企合作、工学结合的办学运行机制，实践了“校企一体”协同育人的办学模式，实现了专业设置与行业需求、教学内容与职业标准、教学过程与生产过程的充分对接。