



临夏现代职业学院

LINXIA MODERN VOCATIONAL COLLEGE

# 百花家园餐饮集团企业参与 高等职业教育人才培养 年度报告

---

2023



百花家园餐饮集团企业参与高等职业教育  
人才培养年度报告（2023）



# 目 录

一、企业基本情况.....	1
二、企业参与办学总体情况.....	1
三、企业资源投入情况.....	2
(一) 人员及技术投入情况.....	2
(二) 实践教学投入情况.....	3
(三) 专业建设和课程开发投入情况.....	4
(四) 师资团队建设情况.....	4
四、企业参与学院人才培养情况.....	5
五、助推企业发展.....	6
六、问题与展望.....	6

# 百花家园餐饮集团企业参与高等职业教育 人才培养年度报告

## 一、企业基本情况

百花家园餐饮集团有限责任公司于 2012 年成立，以“文化搭台，经济唱戏”为思路，紧紧把握“文化大发展、大繁荣”的历史机遇，达到以花儿为品牌，以花儿保护、传承、创新为己任，将古老的民俗文化与现代生态理念完美结合，将河州花儿作品展示与民族特色餐饮服务融为一体，充分将文化产业、特色旅游、清真餐饮、休闲娱乐、商务贸易相结合的集团公司，集团旗下有 19 家门店及医院食堂、学校食堂、食材供应链配送公司等。企业文化深厚、理念先进、社会认可度高，曾获中国烹饪协会授予的“中国餐饮企业 50 强”；中国清真餐饮企业 20 年优秀企业奖；中国清真餐饮“金骆驼”奖；第二十八届中国兰州投资贸易洽谈会“九牧皇家鹿业杯”陇上美食博览会烹饪人才的摇篮奖等多项殊荣。

## 二、企业参与办学总体情况

学院坚持产教融合、校企合作，主动服务对接临夏州“五个区”“六个临夏”建设，与百花家园餐饮集团共同成立百花烹饪学院，探索实施混合所有制办学。2021 年 12 月百花家园餐饮集团与临夏现代职业学院签订校企合作协议，成立百花烹饪学院，按照餐饮行业职业

资格标准和地方餐饮行业岗位标准进行教学，直接为各大清真餐饮企业培养和培训生产经营所需的技术技能型人才。从2021年开始，百花家园餐饮集团为此合作项目持续给予了大量的投入，主要包括：人员及技术支持、实习实训基地、学生顶岗实习岗位、教师培养、课程开发等方面给予支持和投入。百花家园餐饮集团与临夏现代职业学院在职业教育方面的合作与互融，为百花家园餐饮集团培养出了满足企业生产和管理需求的高端技术技能型人才。作为合作的一方，百花家园餐饮集团在经费投入、技术支持、课程建设、实践实习、教师培养等多方面提供支持，使教学质量得到了保证。



### 三、企业资源投入情况

#### （一）人员及技术投入情况

百花烹饪学院成立以来，百花家园餐饮集团企业管理人员及能工巧匠入驻我院进行技术指导及百花特色课程讲授，完善我院课程体系、

以行业岗位标准改进学生管理制度、弘扬地方饮食文化以形成专业特色。



## (二) 实践教学投入情况

实习是教学计划的一部分，是人才培养过程中一个极为重要的实践教学环节，是大学生接触社会的第一步，是培养学生解决实际问题的第二课堂。为更好地开展实习工作，2022年，百花家园餐饮集团为百花烹饪学院提供顶岗实习岗位33个，接纳学生完成为期一年的实践实习，共接受临夏现代职业学院烹饪专业应届毕业生33人。通过实习过程中近距离的感受和体验，让学生对餐饮企业的价值文化、岗位职责、工作模式等有初步认识。





### （三）专业建设和课程开发投入情况

百花家园餐饮集团与百花烹饪学院长期的合作中共同制定人才培养方案，修订教学内容，不断开发新课程、开发新教材，使得教学内容更加接近实际应用。结合临夏地方清真餐饮特色，校企共同研发百花特色课程，传承临夏清真餐饮文化，讲授临夏地方特色热菜、面点、小吃等美食的制作方法，根据企业对人才技能的需求及学生发展规划，为提高学校人才培养质量，企校共同制订 2022 版人才培养方案，共同编写理实一体化百花特色课教学讲义本。



### （四）师资团队建设情况

百花家园餐饮集团利用实践操作的优势主动参与学校教学，为学校提供兼职教师，指导学校实践实训、课程开发和教师培训。在集团内为每一名顶岗实习的学生配备一名指导教师（师傅），以企业学徒制模式指导学生实践学习。



#### 四、企业参与学院人才培养情况

从2021年起，百花家园餐饮集团与临夏现代职业学院的合作一直在双方签订的合作协议下进行。双方对协议内容的遵守及责任的履行，保证了合作的持续及合作的双赢结果。随着合作的深入，双方又在新范围和领域有所突破和发展，企业领导也直接参与到二级学院的建设和发展工作中，随着企校双方合作的深入，为了满足企业生产技术的变化所带来的对人才需求规格的变化，企业积极参与学校专业建设、课程设置、人才培养方案调整等教学、教改工作，定期召开企校例会，及时沟通信息，反馈学生在企业中的表现，并安排人力资源部门的专人负责联系和沟通工作，保证了企业的需求和学校的教育不脱节。人才培养方案采用典型工作任务的方式进行教学，使人才培养目标符合不断变化和发展的企业的要求。另外，企业还对学校提出的安排教师到企业实习实践做出积极回应，计划从2023年开始，将陆续安排学院教师到百花家园餐饮集团进行实践，此举对于提升学校教



师的实践能力有很大的帮助，对教师在教学中能够理论联系实际有很大的益处。

## 五、助推企业发展

百花家园餐饮集团与临夏现代职业学院在校企合作模式、职业教育人才培养模式、教学模式等方面做了大量的尝试和实践，在员工的培养和职业教育校企合作方面取得了丰硕的成果。学生即将进入实习期，我院组织专门的学生与企业“双选”活动，以“准员工”标准要求学生，企业派专人全程跟踪、参与教育教学过程，学校管理人员和教师定期到企业学习、实践和走访实习生、毕业生。双方以学生的培养和企业员工培训为纽带，为企业输送高端服务技能型人才，实现企校双赢。因为学生们是经过定向培养的，在专业技术技能及软技能方面都明显高于普通员工，因此深受企业欢迎。明确培养定位，重建课程体系。根据企业相应岗位所需知识、能力、素质的系统分析，将企业文化、职业素质的养成及岗位技能的训练等直接纳入学校人才培养方案，形成了“工学交替”的课程结构模式，为企业培养定制人才。

## 六、问题与展望

根据现有工作的要求，以及目前教学现状，下列问题有待改善：

（一）学校应加强学生的体能训练和心理素质的培养。学生进入岗位工作后体能付出迅速增加，因此，健康的体魄和良好的心理素质是持久工作的保障。学生初到企业后，身份由学生变为工作人员，工

作环境变化大，付出形式也由脑力变为体力加脑力，学生对身份的认同落差较大，一些学生因不能对上述变化及时做出心理调整，不能承受高强度的体力劳动，而出现离职现象。这种情况虽属正常，但也反映出学校在日常教育中，对学生的心理素质培养和体能训练存在欠缺，有待学校在今后的教育中加以解决或改进。

（二）人才培养目标和课程设置的持续改进问题。随着餐饮行业的快速发展，烹饪技术也得到不断地提升和改造，学校的人才培养目标与专业课程设置也应随着企业的发展变化不断的改进和调整。