

江苏松霖餐饮有限公司

参与高等职业教育人才培养年度报告（2023）

（连云港中专办学点五年制高职烹饪专业）

学校积极响应国家《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》提出的“发挥企业重要办学主体作用”、“规模以上企业要有机构或人员组织实施职工教育培训、对接职业院校，设立学生实习和教师实践岗位”等指示精神，促进校企合作办学，深化产教融合，鼓励行业、企业参与职业教育教学，推进校企合作共同培养培训人才。下面就江苏松霖餐饮有限公司参与江苏联合职业技术学院连云港中专办学点五年制高职烹饪工艺与营养专业的教育教学进行报告。

一、企业概况

江苏松霖餐饮有限公司自创立 20 多年来，一直致力于高校、医院、机关等企事业单位餐饮行业送餐服务以及中小学生营养餐配送服务等。公司为顺应我国企事业单位后勤餐饮社会发展趋势，倾力为顾客提供健康、营养、美味、便捷的餐饮服务。公司顺利通过了 ISO9001 质量体系认证、ISO22000 食品安全管理体系认证、ISO14000 环境管理体系认证、OHSAS18000 职业健康安全管理体系认证及食品危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证。本公司坚持以人为本，服务社会的基本原则，追求安全饮食，营养美食。多年来兢兢业业，勤奋努力，获得广大师生、医院职工及病员、企事业单位员工的较高评价，公司多年来一直被食品药品监督管理局评为“A”级单位，同时实现了二十年来餐饮经营 0 事故的基本目标。期间被评为“江苏省优秀餐饮企业”、“国家级绿色餐饮企业”。

江苏松霖餐饮有限公司注册资本 1689 万元，公司现有职工 1570 余人。公司至今已有 20 多年的运作经验，顾客满意率普遍达 85%以上。其中国家高级技师 9 人，技师 16 人，高级工 35 人，中级工 65 人；中国烹饪大师 3 人，中国餐饮服务大师 5 人，江苏省餐饮服务大师 8 人；国家高级食品安全管理师 6 人，国家高级营养师 6 人、中级营养师 9 人；国家级职业经理人 3 人，省级职业经理人 20 人。公司为员工提供广阔的发展平台，不断提升松霖餐饮的核心竞争力。公司实行“7S 管理体系”、“4D 厨房管理”，同时开展“明厨亮灶、平安餐饮”工程，经营团队经过不断探索、不断创新，达到了优质、专业、快捷的服务质量。



二、企业参与办学总体情况

1. 参与办学

江苏松霖餐饮有限公司自 2021 年 6 月与江苏联合职业技术学院连云港中专办学点签订合作协议。在合作期间，承担烹饪工艺与营养专业实践教学和创业教育任务，不仅为学生提供认识见习、专业实习、顶岗实习等服务，还为江苏联合职业技术学院连云港中专办学点专业教师提供了企业实践服务。

2. 参与教学方案制定

依据专业人才培养目标和岗位职业能力特点，江苏松霖餐饮有限公司联合连云港市餐饮商会、连云港市团餐行业协会与江苏联合职业技术学院连云港中专办学点共同设计人才培养方案，制定培养标准，构建基于岗位工作过程、“学生”

和“学徒”相互融通的课程体系，使学习过程融入到真实教学的实际中。

三、企业资源投入

江苏松霖餐饮有限公司根据双方项目实施需要，安排专项资金，确保项目的顺利实施。企业主要负责场内培训设施的建设、学生助学金和奖学金的发放等，学校投入资金主要用于完善校内教学设施建设。具体如下：

1. 企业提供奖学金：松霖学院“现代学徒制”班全体学员与江苏松霖餐饮有限公司签订校企联合培养协议。共同现代学徒制校企双主体共育学生，经培训考核成绩优秀的学生提供奖学金，为家庭经济困难学生提供生活补助。在学校学习期间企业为每位学员提供每月 200 元生活补助费，每班提供不少于 30000 元的奖学金。



2. 企业提供学生实习岗位薪金：保证给五年级实习生提供专业对口的带薪实习岗位，同时按照约定数量提供足够的实习岗位，落实冠名班毕业生实习和就业。每年举行师徒结对仪式，每个企业导师带领 2-3 名学生，开始过程性学徒制教学，利用暑假，开展学生企业见习，交替完成学校的学习和企业的实习，真正的让学生实现“学中做”在“做中学”。首批烹饪专业现代学徒制学生已经完成校企共同考核，到学徒企业参加顶岗实习，专业教师进入企业进行企业实践，并参与企业管理。



3. 双方教师与企业骨干的交流费用：每年为我专业教师实践提供便利，并配备专门技术人员服务于教学研究，（每学期有企业人员到我系承担实践教学课程）对学生教师进行技术指导。负责企业文化和专业文化建设，共建实训基地。企业提供企业实践教师的伙食费，学校为企业教师提供上课课时津贴补助。

四、参与高职教育教学改革，助推企业发展

（一）推进校企一体化课程建设

1. 优化专业课程体系。在制定烹饪专业人才培养计划时，以培养学生的创造力为着重点，注重学生职业技能的培养。适当加大企业专业课程的比例，增加企业文化课程，夯实学生的职业素养。将行业特色和企业文化引入教学管理过程中，在教学进程中贯穿培养学生的爱岗敬业、吃苦耐劳、创新精神和创业能力。烹饪学徒制学生，参加企业实践活动、行业活动和暑期见习的活动，多次在学校和企业之间的互通与岗位的实践锻炼，进一步提升人才培养的质量。



2. 创新实践课程体系。以强化实际操作技能训练、理论和实践相结合为原则，按照烹饪职业技能的需求开设与行业岗位要求相适应的专业课程，构建以职业技术和职业技能新课程体系。通过师徒对接，开展现代学徒制的教学。



(二) 加快校企一体化实训基地建设

1. 共建教学基地实训基地。在企业设立我校教师工作站，为教师到企业开展技能实践提供良好的平台；企业在学校内设立企业技能大师工作室，邀请实践经验丰富的烹饪大师到校为学生上课。学校教师定期到企业进行实践锻炼，了解企业运营、生产流程和制作工艺等相关知识。同时，邀请烹饪企业导师进行授课，校企共同研讨课程计划、举行开班典礼、学生到企业参观学习、企业专家和领导来校授课、共同制作班级文化、共同拟定奖励方案等。目前，松霖学院已经有 4 位企业导师在学校定期上课，并已开设多期技能大师进校园活动。





2. 共建产学研融合的研究平台。松霖学院需利用各自优势，积极探索产学研深度融合的新模式。积极探索紧密合作研究平台的新途径。校企双方共建人才培养实训基地，本帮菜研究中心，全方位地开展烹饪攻关、设计创新、设计成果转化等领域的合作，将产教融合、产学合作的办学理念落到实处，扎实推进产学研深度融合，不断提升烹饪专业人才培养质量。



(三) 打造校企一体化双导师体制建设

校企双方共同谋划，合力打造了一支由学校专业教师、行业高级设计师、高

级技师等专业技术人员组成的双导师教学团队。企业技能大师进校园活动的不断推进，把校园作为交流菜肴技艺、传承工匠文化的阵地，让师生们在学校专业教师传授技能知识的同时还能欣赏企业大师风采的，感悟企业技能大师身上体现的工匠精神，虚心学艺、用心传承。通过校企共同育人，培养了一批专业技术水平高、有发展潜质的中青年骨干教师，着力打造了一支业务水平过硬、行业认可度高的双导师教学团队。松霖学院聘请企业丰富实践经验的烹饪大师与校内专任教师开展协同教学，促进教师的专业实践能力的有效提升。



（四）实施校企一体化评价标准制度

我校与松霖学院基于学生的综合素质结合职业能力的要求，确立校企一体化评价标准，通过教学过程考核、企业见习考核、顶岗实习考核等多种评价手段，开展专业理论课质量评价、实习实训质量评价、项目课程质量评价，遵循学生技能形成的过程，企业考核和学校考核评价的共融共通，让学生的能力与岗位能力零距离对接。

江苏联合职业技术学院连云港中专办学点通过校企共建人才实训基地，开展校企深度合作，顺应了新时代背景下国家职业教育改革的新趋势，创新了人才培养新路径，培养学生感悟工匠精神，传承技艺，为我市餐饮行业培养和输送高技能专业人才。



五、问题与展望

共建过程中，校企双方充分发挥合作共同体的职能和作用，逐步完善合作机制，但也不可避免地面临一些问题与困境。为促进人才培养质量的提升，深化合作模式，未来双方还可以从以下几个方面进行探索、实践。

1. 继续发挥双方优势，协同发展

继续发挥我校专业老师的理论指导与企业技能强的优势，助推企业建设与人才培养质量的双提升。将学校教师的科研与企业的生产对接，发挥学校科研优势，为企业内涵建设服务；通过师带徒的方式进一步加强在校生的专业技能和创新能力的提升。

2. 搭建交流平台，建立互派互访机制

利用校企合作平台，为双方老师搭建交流与学习的平台。一方面，加强教师企业实践的管理，真正落实教师下企业锻炼，帮助教师积累一线教学经验，发展其实践技能，以此更好地为专业课实训教学服务。另一方面，企业在人才培养过程中，学校可提供更多的帮助和扶持，如让企业师傅更多地参加学校组织的高水平培训，提升企业师傅的理论水平和管理能力，促使企业的管理水平更上新台阶。

3. 联合开发，加强深度合作

鼓励学校专业教师和行业、企业联合进行课程研发与教材开发，在教学内容、教学方法、教学手段及实训基地建设等方面加强合作，实现课程教学内容及要求与实际岗位能力的紧密对接，促进校企业深度合作，提高人才培养质量。