

南京青奥城建设发展有限责任公司

卓美亚酒店

参与高等职业教育人才培养年度报告

(2023)

联系院校：江苏旅游职业学院

二〇二二年十二月

目 录

第一部分 企业简介	3
一、企业基本情况.....	3
二、业主公司介绍.....	4
三、迪拜卓美亚集团介绍.....	4
第二部分 合作简介	6
第三部分 主要做法	8
一、成立专业指导委员会.....	8
二、参与专业开发与论证.....	8
三、名师进课堂参与教学.....	9
四、成立订单冠名班.....	9
五、创建实践实训场所.....	9
六、安排学生实习就业.....	10
七、酒店员工岗前培训.....	10
八、合力大赛菜品研发.....	10
第四部分 主要成效	12
一、学生综合素养明显提升.....	12
二、教材建设成果丰硕.....	13
三、就业质量稳步提升.....	14
第五部分 展望与思考	15
一、校企合作是培养学生良好职业素养的需要.....	15
二、校企合作是实习就业无缝对接的需要.....	15
三、校企合作应注重吸纳知名企业的核心价值观.....	15

第一部分 企业简介

一、企业基本情况

南京卓美亚酒店位于扬子江畔的国际青年文化中心北塔 39-67 层，由传奇建筑师扎哈·哈迪德（Zaha Hadid）设计打造。矗立于南京崭新的中心商业区——河西新区，毗邻奥林匹克中心、保利大剧院、江苏大剧院和国际博览中心。距离南京禄口机场 40 分钟车程；距离南京火车南站 20 分钟车程。

酒店内设计由 LTW 设计公司操刀，共有 261 间客房及套房，位于大厦 43 层及以上，客房公区亦可见江南水墨印象以及南京非物质文化遗产云锦，客房内装饰雅致现代，入口屏风以活字印刷的形式呈现金陵诗篇；全幅落地玻璃幕墙，可将地标南京眼、长江胜景及河西新区璀璨城景尽收眼底。所有客房均配有英国皇室许普诺床品、步入式衣帽间、独立卫浴及梳妆台，为宾客营造尽享非凡的扬子江畔诗意居停空间。

特色餐厅和酒吧均位于 39 层以上。陆潮新派中餐厅的创意粤菜；酌鑫海鲜餐吧的海鲜料理及特调鸡尾酒；巧醒的手工巧克力与马天尼，双子汇的主题自助餐，茶解的落日下午茶。酒店 66 层及 67 层澜庭序多功能厅，全通透的落地窗外是壮丽江景或城市景致，打造专属“云端私厨”私享宴会。

63 层泰丽丝健身中心，配有泰诺健旗下全系高端 ARTIS 有氧运动和力量器械；自然采光的空中泳池傍晚时分可欣赏壮丽的江畔日落；泰丽丝水疗提供专业的理疗护理，为宾客驱散旅途的疲劳，营造身心平衡之感。



二、业主公司介绍

南京青奥城建设发展有限责任公司（以下简称“青奥城公司”），注册资本 12.2 亿元，员工人数超千人，为南京河西新城区国有资产经营控股（集团）有限责任公司全资子公司。

公司现有三家分公司：国际青年会议酒店、南京卓美亚酒店和金帆万源酒店。还拥有一家控股子公司：南京金帆酒店管理股份有限公司，主要从事酒店项目全权委托管理、特许经营和租赁经营以及综合体物业管理等。目前，金陵江滨酒店由青奥城公司代行业主职能。

青奥城公司按照“河西献给世界的城市会客厅”的总体定位，强化投资项目，助力“文旅港湾”的建设，根据市场需求和定位不同，通过精细化管理和自身优势，所属各酒店已分别在会议型酒店、高端奢华酒店、中端连锁酒店和园林度假酒店市场中抢占一席之地。并出色地完成江苏省人民代表大会、江苏发展大会、紫金山峰会、江苏互联网大会等省、市重要活动的接待保障工作，实现经济和社会效益的双丰收。

三、迪拜卓美亚集团介绍

如今，卓美亚集团已成为迪拜酋长国的龙头企业、迪拜控股集团成员和全球豪华酒店公司，在中东、欧洲和亚洲经营着超过 6,500 家世界级豪华酒店组合。

该集团拥有一些世界上最负盛名和最迷人的物业，从标志性的旗舰酒店和永恒的豪华顶峰，迪拜卓美亚帆船酒店，以及横跨迪拜卓美亚麦地那的奢华阿拉伯宫殿，到当代马尔代夫岛天堂奥尔哈哈里岛和卡普里岛的艺术灵感的甜蜜生活。无论是位于骑士桥(Knightsbridge)中心的卓美亚卡尔顿塔酒店(Carlton Tower Jumeirah)的现代英式经典，还是位于南京卓美亚酒店(Jumeirah Nanjing)的未来风格，卓美亚的名字都是卓越服务的代名词，为每一位走进它的人创造非凡的体验。

除了酒店和度假村，卓美亚集团还致力于目的地用餐体验，将最正宗和多样化的美食与壮观的环境相结合，创造那些值得分享的难忘时刻。朱美拉集团旗下拥有超过 85 家餐厅，其中包括 Sal、KAYTO、Shimmers、Al Mare、Pierchic 和 French Riviera 等屡获殊荣的本土概念餐厅，因卓越的烹饪而享有

令人羡慕的声誉，其中 10 家餐厅入选了 Gault&Millau 阿联酋 2022 指南。该集团还拥有三家米其林星级餐厅——Shang High、L'olivo 和 Al Muntaha。

第二部分 合作简介

通过实践与探索，推动该院校企合作向更宽、更新、更深的方向发展。实现每个专业都能与企业形成紧密的合作关系；建构集学生综合素质培养、职业能力训练、专业技能鉴定于一体的“全程式”工学结合课程体系，实现人才培养与用人需求的对接、专业与产业的对接、课程与岗位的对接、教材与技能的对接；进一步完善校企合作相关制度，建立长效的校企合作运行机制。

强化校企合作、工学结合的“三位一体”的过程管理。学生、企业、学院三方签订“学生顶岗实习协议书”；成立校企“顶岗实习管理委员会”，制定实习管理规章制度，实行专业带队教师、企业指导教师、辅导员构成的“三位一体”学生管理模式。



实施校企合作、工学结合的“三结合”新模式。坚持走“产学研”结合的合作教学模式，把学校与企业合作深入到人才培养方案的制定、企业资源利用、“双师型”教师的培养、应用技术的研究开发甚至产品的合作生产等层面。通过校企合作，及时了解行业发展动态，准确地确定培养目标，科学进行课程设置的调整。

该院坚持育人为本，德育为先的原则，将素质教育融入人才培养的全过程，在培养学生技能的同时提升学生的职业素养，在培养学生全面素质的同时提升学生的创新素质，在培养学生综合职业能力的同时培养他们稳定的心理素质。并努力实现校企共同参与学生校企实习期间的素质教育全程。加强校企深度融合，引入企业资源，依托真实职业环境，根据企业需求为企业“同步培养”德能兼备、素质全面的烹饪专业技能型人才。

第三部分 主要做法

一、成立专业指导委员会

根据专业特点，聘请企业行业专家与学校教师共同组建“专业教学指导委员会”。共同商讨、明确专业人才的培养目标，确定专业教学计划方案和教学内容，提供市场人才需求信息，参与教学计划的制定和调整，根据企业、行业的用工要求及时调整课程教学计划和实训计划，协助学校确立校外实习实训基地。



二、参与专业开发与论证

人才培养方案是整个项目的核心，人才培养方案的核心是确定符合企业需求的培养目标。通过与学校的交流，本酒店内部调研，提供企业意见，使职业院校了解厨房岗位设定以及企业对学生岗位能力的要求。建议学校按照厨师岗位的分类进行人才培养，分为中餐烹调师、西餐烹调师、中西面点师等。其中按照能力从低到高排序为水台师、打荷师、配菜师、炉灶师等。根据行业实际现状，对于大部分饭店而言，需要员工具备的切配能力，因而将刀工技术及菜肴组配作为人才培养方案的基础目标是契合实际的。同时建议学校将厨师岗位进行排序，捋出一条符合岗位成长规律和教学规律的主线，根据其培养的逻辑

顺序确定课程。

三、名师进课堂参与教学

为使烹饪工艺与营养专业的教学与企业需求更接近，在人才培养方案中设置新生专业认知、原料知识、厨房管理、宴席设计等课程的企业课程，合作企业会根据教学计划定期安排人事经理、厨师长、名师大师进校进行技能授课或讲座。让在校师生与行业大师进行学习和交流，提升老师综合能力，增强学生各方面知识与技能。每年平均有 3 位酒店讲师到校开展交流活动，内容丰富，形式多样，深得师生喜爱。



四、成立订单冠名班

“订单培养”是校企产学合作的重要途径，学校可以根据企业对人才规格的要求，为企业“量身打造”专业型人才。同时通过校企双方共同制定人才培养方案，签订用人合同等方式，在师资培养、技术提升等方面深入合作，实现校企互利双赢。企业创办的订单班，目前在校生 30 余人。委培期间前两年，饭店每年需向委培生提供助学金，学校全额用于委培生的教学。

五、创建实践实训场所

职业技能的培养是职业院校教学的重点，是职业教育的终极目标，因此学生在校期间能否参与项目设计或工作流程，积累实践经验是检验培养质量的重要标准。而实训室建设很大程度上承载了培养学生职业能力的重任，实验实训条件的建设在中高职学校专业建设中处于重要地位，实验实训室是实现知识向技能转化的重要场所，是高职学校提高教育教学质量，为社会培养和输送合格建设人才的基本保证。为提高订单班学生的培养质量，做到校企无缝对接，企业帮助学校优化实验实训设施，创建名师讲堂实训室，捐赠先进的炉灶设备等。这在一定程度上将推动烹饪工艺与营养专业实践教学能力的提升。

六、安排学生实习就业

理论与实践相结合，是职业教育提升教学质量的重要手段。为了提高烹饪工艺与营养专业学生的实践能力，每学期酒店均提供为期半年的企业实践活动，将学生安排到不同的工作岗位，让学生亲自参与到企业的日常管理和运作中，将课堂所学理论知识运用到实践操作中，以培养学生各项职业能力。近三年的实习生实习人次 30 人次；就业人次 14 人次。

七、酒店员工岗前培训

企业从创业之初就十分注重服务质量和培养管理，特别注重培养人员的选拔和培养队伍的自身建设。企业实施三级人才培养体系：即“未来之星培养计划”、“中层接班人计划”和“后备高管培养计划”三个部分，包括明确三级培养岗位、培养标准、培养对象、培养方式和培养评估等五方面。自酒店和学院针对人才培养体系运作以来，培养了数以百计的各级酒店管理人员，酒店集团始终进一步深化和优化“基、中、高”三级人才培养体系，营造企业与员工共同发展的价值体系、实现企业、员工、客户和社会共赢模式。

八、合力大赛菜品研发

为了进一步提升学校在职业院校技能大赛的竞争力，树立江苏旅院大赛团队新形象，有效地增强厨房人员理论与技能的提升，进一步加强酒店厨房与学院大赛团队之间的合作，合作企业派出行业大师参与大赛菜品研发。



第四部分 主要成效

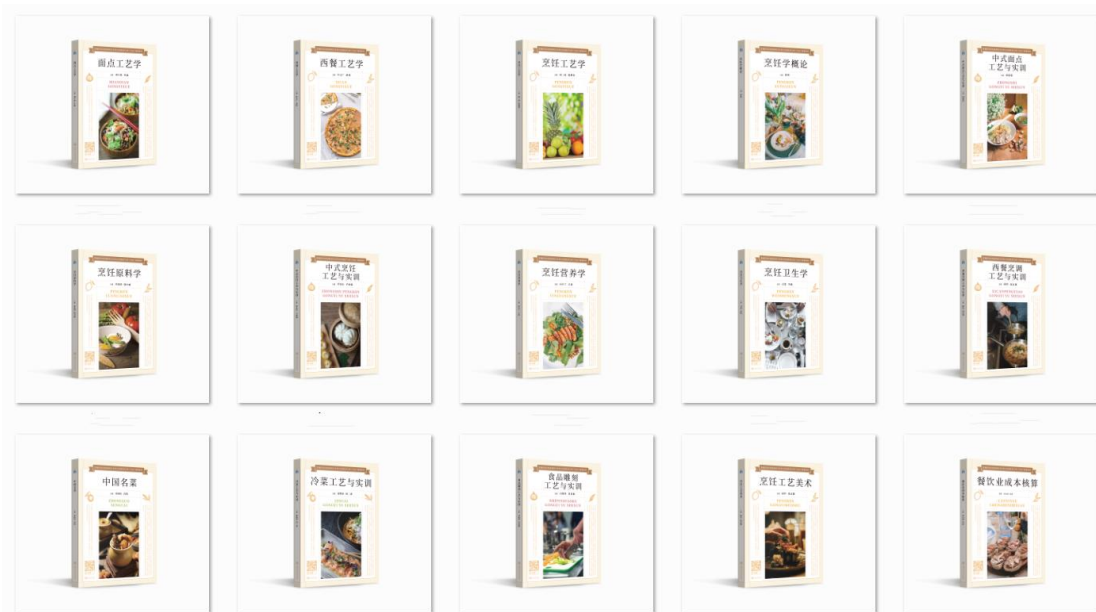
一、学生综合素养明显提升

一名同学在江苏省第六届技能状元大赛中式烹调项目荣获“技能状元”（第一名）荣誉称号，另有四名同学荣获2022年江苏省职业院校技能大赛高职组团体二等奖。



二、教材建设成果丰硕

学院以《“十四五”职业教育规划教材建设实施方案》为标准，与企业深入合作，积极推行教材建设与改革。在教材编写中能够体现立德树人、五育并举、活页式和信息化，突出课程思政、技能提升和服务“1+X”证书，力求提升教师的参与度，提高学生的满意度，提高教材的信息化水平，增强教材的育人功能。两本教材被评为“十四五”职业教育江苏省规划教材。



三、就业质量稳步提升

校企双方不断深化合作和产教融合，提高职业学校与产业发展的契合度，增强职业教育服务经济和社会发展的能力，创新人才培养模式，在人才培养模式改革中充分贯彻落实立德树人，践行课程思政和德技并修，高度重视学生思想道德的教育和职业素养的培养，尤其是政治素养得到了极大的提升。该院培养出了一大批素质高、有知识、懂技术的新型劳动者，受到了用人单位的普遍认可，线上就业招聘会上，来自省内外约 70 家企业选聘了 700 多位应届毕业生。



第五部分 展望与思考

一、校企合作是培养学生良好职业素养的需要

职业素质仅通过知识和技能是无法形成的，职业实践与企业文化的陶冶，是养成职业素养不可缺少的途径。在高职院校中将企业文化引入到校园文化中，实现校企文化的相互渗透与融合，将会对学生的就业观、敬业精神、交流与沟通能力等方面有着重大的影响。通过校企文化对接会使学生在面对所从事的职业，除了与专业技能和社会大环境有关外，能够思考将自身的价值观念、道德素养、人格追求等与企业、社会的需要相结合。而且不同专业会有不同的职业素养，例如烹饪专业的人才需要诚信、卫生、安全、细心等能力，会计专业则要严谨、一丝不苟的职业素质。这种不同的素质需要不同的文化熏陶。要让学生在在校期间时刻感受这样的职业文化，形成良好的职业素质。

二、校企合作是实习就业无缝对接的需要

高职教育作为与当地社会经济发展联系最紧密的教育类型，其培养目的的特殊性决定了高职教育必须立足当地市场对人才的需求，以企业的需要来确定办学目标。校园文化与企业文化的融合，对于创新高职院校的办学特色，实现高职的培养目标，造就企业需要的专门人才，促进毕业生零距离就业具有重要的意义。有些学生对岗位挑三拣四或者不能适应企业需要而被炒鱿鱼，究其原因就是不能适应企业文化，学习时所处的情境与岗位上的场景反差太大，以至于造成太大的心理落差，从而使毕业生对自己的知识技能产生怀疑，不能正确的看待自己，对自己失去信心。呈现出的这一系列问题，提醒学校培养不仅要把知识和技能“零距离”的无缝对接作为培养目标，更要把缩小校企文化作为其培养目标，以实现毕业生就业真正“零距离”。实现校企文化的深度合作，使学生从入学起就一定程度上了解、熟悉、认同企业文化，从而很好的为企业服务。

三、校企合作应注重吸纳知名企业的核心价值观

在合作企业的选择上，我们注重的是企业的品牌，知名的品牌有深刻的内涵，先进的企业文化，代表市场文化的主流。企业核心价值观就是企业在企业哲学

的统率下，为追求愿景、实现使命而提炼出来并予以践行的指导企业上下形成共同行为模式的精神元素，是企业用以判断企业运行当中大是大非的根本原则，是指企业在经营过程中坚持不懈，努力使全体员工都必需信奉的信条。