

金陵酒店管理公司

参与高等职业教育人才培养年度报告（2023）



（江海职业技术学院）

二〇二三年一月



一、金陵酒店管理公司概况：

金陵酒店管理公司成立于 1993 年，是拥有高端知名品牌“金陵”的中国轻资产酒店连锁经营专业机构的代表，也是中国民族酒店管理品牌和中国驰名商标拥有者，全球酒店集团前 50 强，中国高端酒店管理集团前 5 强。目前，签约管理酒店达 201 家，客房数量近 5 万余间，足迹遍布全国 16 个省 74 个市。作为中国酒店业的一面旗帜，“金陵”以“细意浓情、体验金陵”为企业文化服务精髓，推广“金陵模式”，三十多年东西方酒店成功经验的融会与创新，“金陵”以敦厚的人文素养与婉约的殷殷之情，创造了盛受赞誉的本土酒店民族品牌。金陵连锁酒店俱显细意浓情的服务品质和优秀的企业文化，让宾客尽享便利与温馨。酒店连锁经营的完整管理体系，门类齐全的专业支撑系统，国际化组织机构与人才队伍，响亮的“金陵”品牌，本土化与国际化相结合的经营管理风格，是金陵酒店管理公司核心价值之所在。公司结合国际标准与市场状况，高起点的酒店经营策划，将“金陵”管理体系与品牌内涵全面导入成员酒店，推动酒店的稳步经营与持续发展。

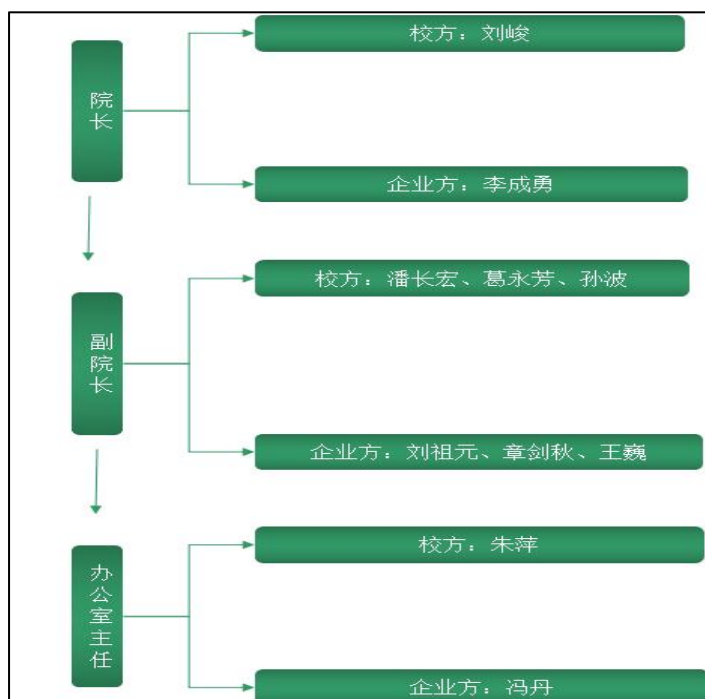
二、办学总体情况：

历程：

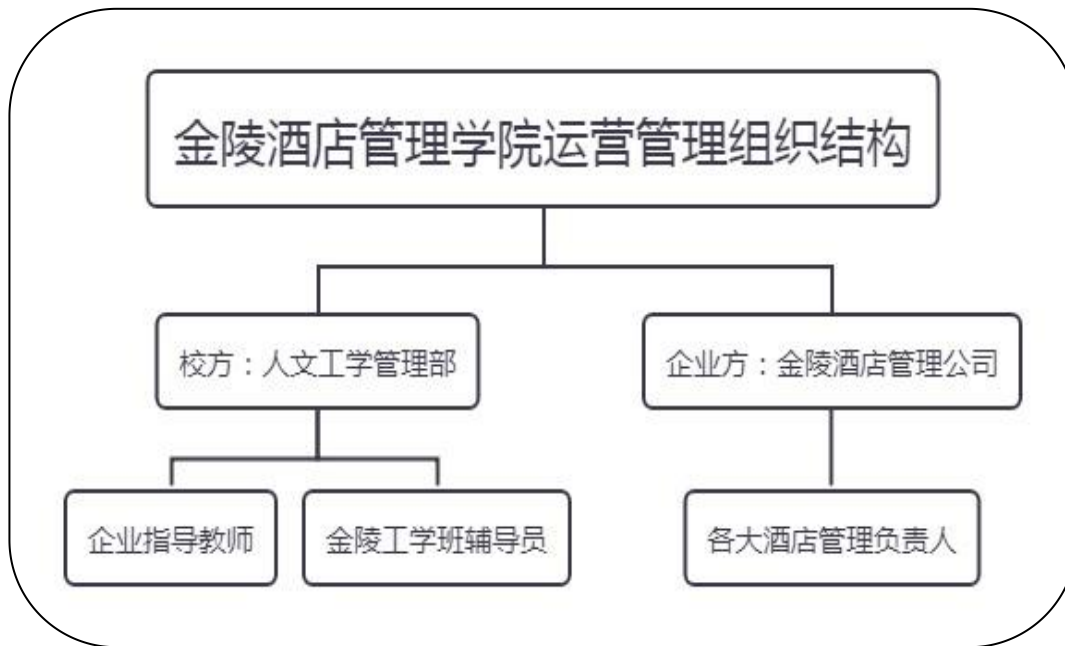
2014 年 4 月江海职业技术学院与金陵酒店管理公司举行了金陵冠名班的签约仪式，该班以“校企合作、订单式培养”为南京金陵酒店管理有限公司旗下成员酒店培养后备人才，开启了零学费入学、近距离对接、高起点就业的工学办学模式。随着国家关于产教融合政策的推进 2018 年 4 月江海学院与金陵酒店管理公司联合办学成立了双主体办学的金陵酒店管理学院，这是我校建校以来首个双主体办学的二级学院，它的成立将在招生上实行“招生即招工、招工即招生”；在人才培养上共同修订人才培养方案；在核心技能培养上共同委派师资，真正实现校企联合育人。

金陵酒店管理学院在双主体办学途中已经形成了一套特有的校企管理体制与机制。由校企双方领导担任产业学院的院长与副院长对学院的重大事项做出决策，由校企中层干部担任办公室主任对接具体校企合作事宜。

2020年7月在江海职业技术学院成功召开了金陵酒店管理学院换届大会（第二届一次会议），2022年6月召开了第二届第二次会议。会议上相关领导宣读每一届金陵酒店管理学院的管理人员名单（含校企双方人员），这为学校的首个校企产业学院配备了相应的管理组织。



此外，在学院具体日常管理运营方面，企业方由金陵酒店管理公司进行统一管理，校方由人文旅游学院工学管理部进行统一管理。此外，各大酒店均设有校方指导教师与企业管理人员来对接校企合作的具体事宜，为了协助各大金陵酒店里的实习生管理，还增加了校方金陵班辅导员的分管职能。



金陵酒店管理学院的日常管理运营团队			
金陵旗下各大酒店	校方管理教师		企业管理人员
	企业别管理教师	班级别管理老师	
昆山金陵大饭店	高琳	金陵班辅导员： 魏艳阳、赵元欣、 陈玉林等	陆嫻
合肥泓瑞金陵大酒店	徐堃		丁奕
扬中菲尔斯金陵大饭店	葛永芳		周晴
安徽金陵大酒店	徐堃		王传玲
无锡红豆杉庄	张红光		周雅
江阴三房巷大酒店	张慧		宋迎
苏州石湖金陵大酒店	朱萍		张嘉仪
南通能达金陵大酒店	吴嘉辉		闵祥倩
张家港华芳	李虎		霍娟
南京国睿金陵大酒店	陆文楚		肖志明
南京金陵新城	余敏		杨萍
南京金陵江滨大酒店	李虎		彭经理
南京金陵大酒店	陆文楚		杨燕
南京熊猫金陵大酒店	吴嘉辉		李圣心
扬州金陵大酒店	潘长宏		赵春美
江山金陵大酒店	张红光		魏琦
南京湖滨金陵大酒店	余敏		易信华
高邮汇富金陵大酒店	朱萍		袁经理

规模：

2014年江海职业技术学院开展了金陵班的第一期招生工作，截止到2022年12月为止金陵工学班已经完成9期招生工作，合计六百多人。金陵班具体招生规模如下：

2014 年开展了金陵第一批招生，截止 2021 年已完成第八期招生工作，已有五批学生顺利毕业。

学年	班级	人数
2014 年	旅游 1402	61 人（已毕业）
2015 年	旅游 1502，旅游 1503（烹调），旅游 1504	77 人（已毕业）
2016 年	旅游 1602，烹调 1601，烹调 1602	136 人（已毕业）
2017 年	旅游 1702，烹调 1702，烹调 1703，烹调 1704	122 人（已毕业）
2018 年	旅游 1802，烹调 1802，烹调 1803，烹调 1804	114 人（已毕业）
2019 年	旅游 1902，烹调 1902，烹调 1903	89 人（已毕业）
2020 年	旅游 2001、烹调 2002	28 人
2021 年	烹调 2101（C）	32 人
2022 年	烹调 2204、旅游 2202	43 人

实习酒店由起初的八家直到 2022 年为止实习基地突破到 28 家成员酒店。随着金陵工学班模式日益完善成熟，金陵工学实习基地会愈发壮大，合作成员酒店逐年增加。

序号	酒店名称	地址
1	南京国睿金陵	南京市雨花经济开发区国睿大道 8 号
2	扬州金陵大饭店	扬州市文昌西路 318 号
3	扬中菲尔斯金陵大酒店	扬中市迎宾大道 1888 号
4	德清金银岛	浙江省湖州市德清武康北湖东街 818 号
5	连云港海州湾	连云港市连云区海州湾路 8 号江苏海州湾会议中心
6	北京中信金陵酒店	北京市平谷区大华山镇西峪水库甲 1 号中信金陵酒店
7	上海大船酒店	上海市奉贤区航南公路 4988 号
8	南京金陵新城饭店	南京市六合区大厂园西路 488 号
9	南京熊猫金陵	南京市下关区建宁路 37 路
10	昆山金陵饭店	昆山市前进东路 389 号

11	连云港花果山酒店	连云港市新浦区花果山大道 98 号
12	南京金陵饭店	南京汉中路 2 号
13	南京紫金山庄	南京玄武区环陵路 18 号
14	南通金陵能达酒店	南通市开发区星湖街区 28 号行政部
15	南通金陵金蛤岛温泉酒店	南通市如东县沿海经济开发区金蛤大道东侧
16	无锡红豆杉庄会议中心	无锡市锡山区东港镇紫衫路 1 号
17	无锡金陵大饭店	无锡市县前东街 1 号
18	张家港华芳金陵酒店	苏州市张家港市长安中路 388 号
19	苏州石湖金陵花园酒店	苏州市吴中区南溪江路 88 号
20	常熟天铭国际酒店	常熟市海虞北路 12 号
21	合肥泓瑞金陵大酒店	安徽省合肥市政务区祁门路南政务文化新区内
22	苏州金陵观园酒店	苏州工业园区翠薇街 168 号
23	江阴三房巷	江阴市周庄三房巷村澄杨路 1388 号
24	合肥金陵嘉珑大酒店	安徽蜀山区长江西路 501 号
25	安徽金陵大酒店	安徽省合肥市包河区广西路 2666 号
26	南京湖滨金陵大酒店	江宁开发区佳湖东路 8 号
27	南京金陵江滨大酒店	南京市建邺区扬子江大道万景园路 8 号
28	高邮汇富金陵大酒店	江苏省扬州市高邮市文游中路 133 号

三、企业资源投入

(一) 软硬件投入

1. 教学资源开发

金陵酒店管理职业学院成立以来，为推进现代学徒制建设，校企共同进行教学考核及管理工作。依据企业文化和素质要求企业方开发了《金陵企业文化》、《现代饭店餐饮服务与管理》等课程，协助学校开发了《餐饮服务与管理》，《酒店市场营销》、《酒店英语》、《酒店房务管理》、《酒店服务心理》等 11 门课程课程标准；与学校联合编写了《酒店英语》、《餐饮服务与管理》、《酒店前厅与客房管理实务》、《食品营养与卫生》、《中国名菜》共 5 本教材；此外企业为学生技能鉴定制定了与行业衔接的考核标准；校企联合申报 2021 年江苏省教育研究成果奖以及江苏省职业教育类教学成果奖。

(1)企业开发《金陵企业文化》课程：

江海学院《金领企业文化》课程教师安排				
序号	所属酒店	姓名	职务	课程内容
1	金陵酒店管理公司	徐中元	人力资源部总监	从大学生到职业人的角色转变
2	金陵酒店管理公司	肖志明	连锁培训顾问	金陵特客之道(上)
3	扬州金陵大饭店	徐凯	餐饮部副经理	餐饮管理
4	扬州新世纪大酒店	冯丹	房务总监	酒店房务管理
5	扬中菲尔新金陵大酒店	孟晓华	房务总监	夜床服务
6	扬中菲尔新金陵大酒店	刘真真	餐饮部经理	餐饮VIP服务
7	苏州金陵观园国际酒店	王万斌	人力资源部总监	苏州金陵观园酒店概况
8	金陵酒店管理公司	杨萍	人力资源部总监	金陵企业介绍
9	昆山金陵大饭店	阚道生	餐饮总监	餐饮管理
10	无锡金陵大饭店	张超	培训质检经理	金陵企业文化介绍
11	善清金陵岛金陵大酒店	吴莉	餐饮总监	餐饮VIP高端接待流程
12	江阴三房巷金陵酒店	冯丹	前厅经理	前厅管理
13	苏州石湖金陵花园酒店	徐凯	总经理助理	苏州石湖金陵花园酒店概况
14	合肥泓瑞金陵大酒店	张超	酒水经理	酒水和西餐服务
15	金陵酒店管理公司	杨萍	质检培训部总监	金陵文化介绍

(2)校企共建课程标准：（11门）

序号	课程名称	课程代码	课程类型	课程学时	校内老师	企业老师
1	餐饮服务与管理	N500200	专业核心课	112	张红光	冯丹
2	酒店市场营销	N500209	专业基础课	48	张红光	马若安
3	酒店英语	N500049	专业核心课	96	葛永芳	徐中元
4	酒店房务管理	N500044	专业核心课	80	李虎	夏军
5	酒店服务心理	N500046	专业核心课	32	李虎	马若安
6	面点工艺学	N500074	专业基础课	48	陆文楚	方程
7	中国名菜	N500137	专业核心课	32	陆文楚	阚道生
8	餐饮成本控制与预算	N500005	专业核心课	32	吴嘉辉	王培
9	宴会设计与管理	N500127	专业核心课	48	吴嘉辉	薛春宁
10	厨房生产与管理	N500011	专业核心课	32	徐堃	游海
11	食品营养与卫生	N500101	专业核心课	32	徐堃	游海

(3)校企共建教材：（5 本）



(4)企业制定技能鉴定的标准:

三、金陵连锁酒店职业资格认证相关要求（针对上述两个专业）。

金陵连锁酒店职业资格等级认证事宜

一、 认证流程

(一) 必备条件:

1. 江海学院 2016 级“金陵班”学员;
2. 按照实习计划如期完成在金陵连锁酒店的实习;
3. 所在酒店实习鉴定等级为“合格”及以上。

(二) 测试内容:

1. 书面测试

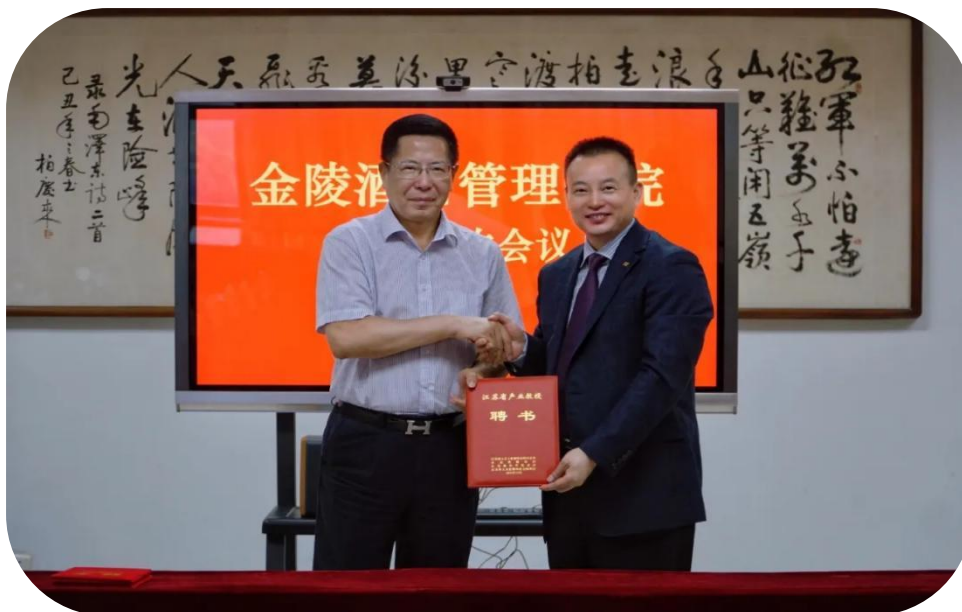
1. 测试内容: 金陵企业文化、酒店从业人员基本素质和要求

51

桌布 (2分)	角下垂均等				
放桌号 (1分)	桌号摆在花瓶或花篮正前方、面对副主人位				
餐碟定位 (10分)	一次性定位、碟间距均等, 餐碟标志对正, 相对餐碟与餐桌中心点三点一线				
	碟距桌沿约 1.5cm				
摆汤碗、汤勺、味 (4分)	拿碟手法准确、卫生、动作轻盈、无碰撞				
	味碟位于餐碟正上方、相距 1 cm				
摆筷架、筷子、长柄勺、牙签 (12分)	汤碗摆放在味碟左侧 1 cm 处, 与味碟在一条直线上, 汤勺把朝左				
	筷架摆在餐碟左边, 与味碟在一条直线上				
	筷子、长柄勺搁摆在筷架上, 长柄勺距餐碟 3 cm, 筷尾距餐桌沿 1.5 cm				
	筷套正面朝上				
摆筷架、筷子、长柄勺、牙签 (12分)	牙签位于长柄勺和筷子之间, 牙签套正面朝上, 底部与长柄勺平齐				
	葡萄酒杯在味碟正上方 2 cm				

2.师资队伍建设

为了更好的使企业所需知识、技能与学校所学的知识、技能更好的衔接, 金陵酒店管理学院创建了一支产业教师队伍, 此外, 为提升产业教师的教学资质与教学水平, 南京金陵酒店管理有限公司总裁李成勇于 2022 年成功入选为江苏省产业教授。

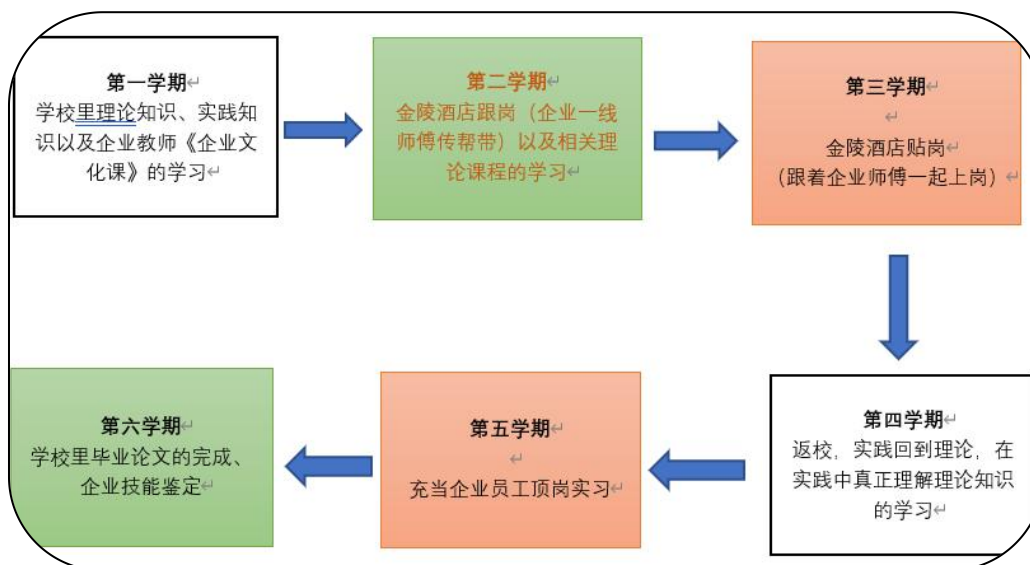


产业教师队伍：

酒店名称	课程	产业教师
南京金陵酒店管理公司	金陵企业文化	李成勇
南京金陵酒店管理公司	金陵企业文化	冯丹
南京金陵酒店管理公司	金陵企业文化	王宇纯
扬中菲尔斯金陵大酒店	现代饭店房务管理	严殿斌
德清金银岛金陵大酒店	现代饭店餐饮服务与管理	谢义委
德清金银岛金陵大酒店	现代饭店房务管理	张蓉
扬州金陵大饭店	现代饭店餐饮服务与管理	许晓苏
扬州金陵大饭店	现代饭店房务管理	孔瑾
江苏海州湾国际会议中	现代饭店餐饮服务与管理	费涛
江苏海州湾国际会议中心	现代饭店房务管理	苏长亮
扬中菲尔斯金陵大酒店	现代饭店餐饮服务与管理	马瑞

3.实习就业平台建设

金陵工学班的办学模式具体如下：



金陵工学班学生入学第一学期在校学习理论知识，进行思想动员，强化职业生涯规划。学校开设“金陵企业文化”课程，由合作企业讲师对新生进行企业文化宣讲，将合作企业的企业文化融入到教育教学全过程。第二学期进入酒店进行跟岗实习，同时完成实践性较强的酒店专业核心课程学习。第三学期为通过师徒制进行贴岗实习。酒店为每一名实习生配备一名老员工进行传帮带，随时解决学生实习过程中遇到的各种困难，让学生成长为熟练工。第四学期返校、实践回到理论，在实践中真正了解理论知识的的学习。第五学期为顶岗实习，通过独立承担岗位工作，切实锻炼学生操作技能，积累酒店服务与管理经验，为培养高素质技能型专门人才奠定基础。第六学期在校完成实习鉴定、学院考核以及毕业手续等。

（1）实习平台建设

依据金陵工学班办学模式，学生要在企业进行 18 个月的跟岗、贴岗、顶岗的实践过程，这就要求需要有充足数量的酒店以及与专业相关的岗位为学生提供实习平台，而金陵酒店管理公司旗下有签约管理酒店达 201 家。这样的规模为学生提供充足的实习平台。

（2）就业平台建设

陵酒店管理公司旗下有签约管理酒店达 201 家足迹遍布全国 16 个省 74 个市，为各个省市的金陵工学班毕业生提供了就业的平台。人文工学管理部将历届毕业生就业情况按照酒店别进行了收集统计。从统计数据中可以看出目前近三分之二的毕业生就业于酒店行业，有近两百个毕业生就业于金陵旗下酒店。

在金陵酒店就业的江海学生信息收集 (麻烦收集)

酒店名	就业的学生姓名	籍贯	班级	职位	至今在
昆山 金陵大酒店	李宁	江苏省淮安	旅游1802	西餐厅副经理	
	孟诗雨	安徽省宿州	旅游1802	西餐厅领班	
	常晶雯	江苏省泰兴	旅游1802	中餐厅领班	
	尚德月	江苏省沐阳	烹调1802	中厨上什领班	
	殷冰倩	重庆市梁平	旅游1802	客房中心领班	
	谢丽萍	江苏省泰兴	旅游1802	西餐厅领班	
	封影	江苏省泰兴	旅游1802	客房中心文员	
	陈国琴	四川省富顺	烹调1802	中厨点心厨师	
	余洁	浙江省淳安	烹调1803	中厨点心厨师	
	顾子炜	江苏省泰兴	烹调1803	中厨切配厨师	
	戴映晖	江苏省泰兴	烹调1803	中厨打荷厨师	
	陈诚	江苏省泰兴	烹调1803	中厨打荷厨师	
	张雪梅	新疆省喀什	旅游1802	行政人力资源部人事专员	
无锡 红豆杉庄	朱焯	江苏靖江	烹调1802	中厨打荷厨师	
	张吟霜	江苏沐阳	烹调1802	中厨面点厨师	
	张凡佳	江苏东海	烹调1802	中厨切配厨师	
	刘城池	江苏滨海	烹调1803	中厨打荷厨师	
	冯雨童	江苏靖江	烹调1803	中餐服务员	
江阴三房巷金陵酒店	张楠	江苏省泰州市	烹调1804	中厨点心厨师	
	唐光耀	江苏省连云港市	烹调1804	中厨上什厨师	
	王继胜	江苏省连云港市	烹调1804	中厨烧腊厨师	
	秦馨怡	江苏省泰州市	烹调1804	中厨点心厨师	
	陈国庆	江苏南通	烹调1702	中厨点心厨师	
	陈天柱	江苏淮安	烹调1702	中厨切配厨师	
	曾闯	江苏淮安	烹调1702	中厨上什厨师	
扬中菲尔苏金陵大酒店	王宁文	江苏	旅游1702	宴会主管	2020年参
	薛彤	江苏	旅游1702	中餐领班	2020年参
	周一木	汉	烹调1601	案板厨师	
	张鹏	江苏	烹调1703	面点厨师	
江山金陵大酒店	戈振艺	维吾尔自治区霍	烹调1802	打荷	
	刘英英	四川省南充市武胜	烹调1802	西饼房	
	罗志伟	四川省自贡市	烹调1802	西厨房冷房	

4.企业文化氛围营造

为进一步营造企业氛围，在教学硬件上企业出资为金陵酒店管理学院打造了金陵宣传墙，让工学班学生一走进学院如走进企业一样的氛围。此外，企业出资为金陵班学生提供带有金陵logo的服装以及实习工具，让学生感受到企业氛围。





在软件上，企业教师开发了《金陵企业文化》课程，为即将入企业的学生开展金陵文化周，与学校相关教师共同编写课程标准、教材，设定技能考评标准等，让金陵酒店管理学院的学生在思想意识上认识到自己是一名“金陵人”。

(二) 企业项目投入

为了营造企业文化氛围，企业为学校进行软硬件投资之外，还在一些企业项目和学院生源上做出了投入工作。

1. 新型学徒制项目（扬州金陵新型学徒制）

企业新型学徒制是按照政府引导、企业主导、院校参与的原则，在企业全面推行的以“招工即招生、入企即入校、企校双师联合培养”为主要内容的企业技能人才培养制度。为提升酒店员工的知识储备，扬州云鹤金陵大酒店与我校在 2020 年共同向扬州人社局申报了新型学徒

制项目，并成功通过审核，成为新型学徒制试点。在 2022 年已完成了整个项目的结项工作，等待政府相关部门审核。

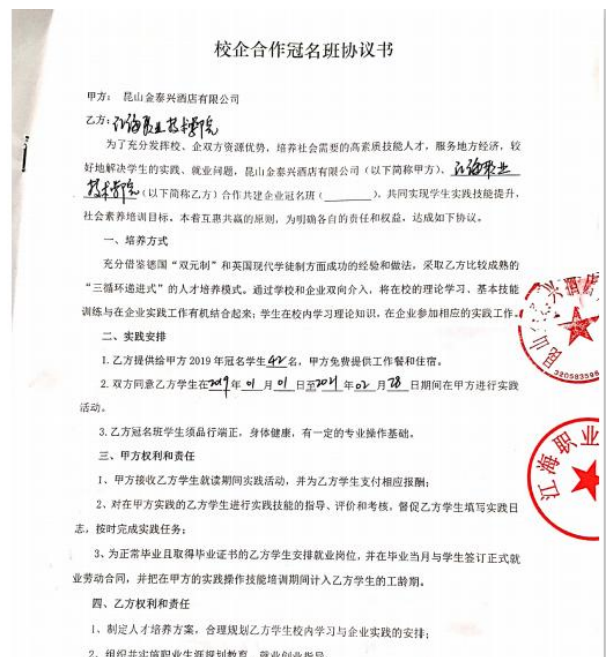


2.企业冠名班项目（昆山金陵冠名班）

为响应国家以及地方校企深度合作的政策，将在酒店的实习生培养成高素质技能人才并能更好的服务地方经济，2019 年，我院与昆山金陵大酒店（昆山金泰兴酒店有限公司）以及昆山人社局开启了校企冠名班的申报工作，初步达成了政、校、企合作的模式，使得三方共同受益努力促进社会和谐发展，2021 年完成了该项目的结项收尾工作，2022 年为新一轮的冠名班申报做好了准备工作。

3.烹调社会招生班（金陵社招班）

在国家社会招生新政策下，金陵酒店管理公司为提升旗下成员酒店在岗职工的学历大力推进在岗职工学历提升，学院在 2019 年 10 月完成了在线社招报名以及面试体检工作，共录取了 41 人，成为了江海职业技术学院的第一批烹调工艺与营养专业的社会大专生。金陵酒店管理公司扩充了江海职业技术学院生源数量，达到了招工即招生的目标。2022 年年底，金陵酒店管理学院完成了该届社招生的就业推荐工作，以各



种方式开展补考、积欠考试以为毕业做好准备，此外对照人才培养方案毕业要求完成考证任务。



四、参与教育教学改革

(一) 人才培养（双主体培养）

在工学交替的过程中，校企采取双主体办学模式开展对人才进行培养。“双主体办学”是学校与企业双方共同举办、管理和运行职业院校的活动，是校企合作的一种比较高级的形式。金陵酒店管理学院进行双主体办学主要校企从招生、课程开发、人才培养以及考核考评四个方面来进行共同管理的。



1.共同招生(招生即招工、招工即招生)

(1) 招生即招工：

①按企业员工标准来招生

成员酒店可以根据企业的用人基本条件设计面试题目，校共同实施面试，从中录取良好的学生，同时也作为企业的准员工。



②校企冠名班

为响应国家以及地方校企深度合作的政策，将在酒店的实习生培养成高素质技能人才并能更好的服务地方经济，2019年，我院与昆山金陵大酒店（昆山金泰兴酒店有限公司）以及昆山人社局开启了校企冠名班的申报工作，初步达成了政、校、企合作的模式，使得三方共同受益努力促进社会和谐发展，2021年完成了该项目的结项收尾工作。

(2) 招工即招生：

①社会大专班

在国家社会招生新政策下，金陵酒店管理公司为提升旗下成员酒店在岗职工的学历大力推进在岗职工学历提升，学员在2019年10月完成了在线社招报名以及面试体检工作，共录取了41人，成为了江海职业技术学院的第一批烹调工艺与营养专业的社会大专生。2022年年底，金陵酒店管理学院完成了该届社招生的就业推荐工作，以各种方式开展补考、积欠考试以为毕业做好准备，此外对照人才培养方案毕业要求完成考证任务。



②金陵新型学徒制班（招工即招生）

企业新型学徒制是按照政府引导、企业主导、院校参与的原则，在企业全面推行的以“招工即招生、入企即入校、企校双师联合培养”为主要内容的企业技能人才培养制度。为提升酒店员工的知识储备，扬州云鹤金陵大酒店与我校在 2020 年共同向扬州人社局申报了新型学徒制项目，并成功通过审核，成为新型学徒制试点。在 2022 年完成了整个项目的结项准备工作。



2. 共同参与课程开发

校企定期举办开展办学恳谈会，共同对企业市场需求状况进行分析，共同就金陵酒店所需进行人才培养方案的制定以及对相关课程进行共同开发。依据企业文化和素质要求企业方开发了《金陵企业文化》、《现代饭店餐饮服务与管理》等课程。

3. 共同参与人才培养（教学，管理）

（1）企业教师承担教学工作：

在校内承担的教学工作：

①企业教师根据人才培养方案，设定具体课程的安排：

成员酒店产业教师来我校对金陵工学班旅游酒店管理的学生进行《金陵企业文化课》的授予，具体课程及教师安排表如下：

江海学院《金陵企业文化》课程教师安排									
序号	所属酒店	姓名	职务	课程内容					
1	金陵酒店管理有限公司	徐中元	人力资源部总监	从大学生到职业人的角色转变					
2	金陵酒店管理有限公司	肖志明	运营培训顾问	金陵特客之道(上)					
3	扬州金陵大酒店	徐凯	餐饮部副经理	餐饮管理					
4	扬州新世纪大酒店	冯丹	房务总监	酒店房务管理					
5	扬州菲尔蒙金陵大酒店	孟晓华	房务总监	客房服务					
6	扬州菲尔蒙金陵大酒店	刘真真	餐饮部副经理	餐饮VIP服务					
7	苏州金陵观园酒店	王万斌	人力资源部总监	苏州金陵观园酒店概况					
8	金陵酒店管理有限公司	杨萍	人力资源部总监	金陵企业文化介绍					
9	昆山金陵大酒店	周建生	餐饮总监	餐饮管理					
10	无锡金陵大酒店	张敏	培训质检经理	金陵企业文化介绍					
11	常州金陵岛金陵大酒店	吴莉	餐饮总监	餐饮VIP高端接待流程					
12	江阴三泰金陵酒店	冯丹	前厅经理	前厅管理					
13	苏州石湖金陵花园酒店	徐凯	总经理助理	苏州石湖金陵花园酒店概况					
14	合肥蓝湾金陵大酒店	张敏	酒水经理	酒水和西餐服务					
15	金陵酒店管理有限公司	杨萍	质检培训部总监	金陵文化介绍					

②企业教师校内授课:

外聘企业教师来到校园内给金陵班的学生每星期四节《金陵企业文化》课的讲解，在生动有趣的课程中，学生学到了更多的实践知识。



此外，别开生面的《金陵企业文化周》上，企业老师来到校园为学生们开展精彩的课程，扩充了学生的视野，使得学生更加热爱自己的专业与行业。



在企业内承担的教学工作：

金陵酒店管理公司对实习的学生承担着跟岗、贴岗、顶岗实习教学。

第二学期进入酒店进行跟岗实习，将酒店专业两门核心课程《现代饭店餐饮服务实务》、《酒店房务管理》以及烹饪专业六门课程《冷菜制作》、《江苏名菜》、《中国名菜》、《中西面点制作》、《西式菜品制作》、《菜品装饰》实行酒店外聘兼职教师进行企业内授课，通过实习熟悉酒店运作情况，了解酒店服务与管理要求；第三学期为贴岗实习，酒店为每一名实习生配备一名老员工进行传帮带，随时解决学生实习过程中遇到的各种困难，让学生成长为熟练工。第五学期为顶岗实习，通过独立承担岗位工作，切实锻炼学生操作技能，积累酒店服务与管理经验，为培养高素质技能型专门人才奠定基础。



2022 年培训 1



2022 年培训 2



《江苏名菜 》

3.成员酒店产业教师承担管理工作：

企业教师除了承担实习生校内校外的教学工作之外还承担了实习生企业内的日常管理工作。为了提高金陵工学的人才培养质量，企业教师配合二级学院领导以及酒店实习指导老师安排酒店巡查的一切事宜并在学生座谈会中针对同学们在实习过程中遇到的问题都努力的给与解决。



此外，酒店相关管理人员就校方设计的《金陵班学生酒店顶岗实习满意度调查》表的数据统计结果开展了整改研讨会，为了更好的全面的管理实习生在积极地摸索新的方法。

与此同时，企业为了丰富学生在酒店的学习与生活，开展了各类的技能比赛以及一系列的活动，大部分学生通过实习都非常热爱自己的职业,为企业乃至行业留住了人才。

金陵班学生酒店顶岗实习满意度调查

1. 您所实习的酒店是：_____

2. 您的性别是：()
A. 男 B. 女

3. 您实习的部门是：()
A. 餐饮部 B. 客房部 C. 前厅部 D. 其他

4. 您对实习酒店比较看中的因素是 (多选题) ()
A. 经济报酬 B. 福利待遇 C. 住宿条件
D. 工作环境 E. 酒店的管理 F. 学习培训
G. 其他

5. 您每个月实习工资扣除学费 1700 元之后，到手的薪资是 ()
A. 500 元以内 B. 1000 元以内 C. 1000 元以上
D. 1500 元以内 E. 2000 元以内

6. 您对实习期间工资收入是否满意 ()
A. 满意 B. 还不错 C. 不满意

7. 您对酒店的食宿条件满意吗？()
A. 满意 B. 还不错 C. 不满意

8. 酒店里食宿产生额外费用吗？()
A. 产生 B. 不产生

9. 您对酒店领导管理能力 ()

1

A. 满意 B. 还不错 C. 不满意

10. 您对酒店岗位培训工作的意见？
A. 经格偶尔，比较满意 B. 偶尔培训，还行 C. 从不培训，不满意

11. 您对学校实习管理工作 ()
A. 满意 B. 还可以 C. 不满意

12. 您对酒店工作强度是否满意？
A. 满意 B. 一般 C. 不满意

13. 通过酒店实习，您的专业知识是否得到拓展？()
A. 是 B. 否 C. 不确定

14. 通过酒店实习，您的就业能力是否得到锻炼？()
A. 是 B. 否 C. 不确定

15. 您将来毕业后是否继续从事酒店相关行业工作 ()
A. 是 B. 否 C. 不确定

16. 请您对酒店与学校实习管理工作提出宝贵意见与建议：

2

问卷调查



丰富多彩的实习生活

4. 共同参与考核考评

企业参与学习成果的考核考评：

每年金陵酒店管理公司派出相关的副总或担任技能鉴定员来到学校为毕业生进行金陵综合技能鉴定，综合技能鉴定通常通过笔试、面试以及实操三个部分来展开。

参与实习生相关课程以及实习表现的考核考评

参与实习生职业能力鉴定

参与双主体办学毕业证书的发放

实习生具备了学生与学徒的双重身份，同时，也接受专业教师和岗位师傅的双重指导，当然最终的实习效果也要由专业教师和岗位师傅共同评价

自2018年4月金陵酒店管理学院成立以来，到2020年6月迎来了双主体办学的第一批毕业生，该证书以学生18个月在江海职业技术学院的学习成绩与18个月在金陵酒店顶岗实习的成绩作为审核依据由校企双方共同进行考核。

参与考核考评

(1) 参与实习生相关课程以及实习表现的考核考评

在这种新的顶岗实习模式下，实习学生具备了学生与学徒的双重身份，同时，也接受专业教师和岗位师傅的双重指导，当然最终的实习效果也要由专业教师和岗位师傅共同评价；高职院校和酒店双方都作为专业人才培养主体，负责对学生的顶岗实习环节提供指导教师（专业教师和岗位师傅）及其它实习必须的资源和条件，共同实施对顶岗实习学生的考核，并对专业教师和岗位师傅进行顶岗实习指导工作效果的考核评价。

(2) 参与实习生职业能力鉴定

每年金陵酒店管理公司派出相关的副总监担任技能鉴定员来到学校为毕业生进行金陵综合技能鉴定。2022年5月由于疫情严重，大部分学生被封控在学校、老师在家线上授课之时，学院克服困难，金陵工学管理部在现行状态下充分利用线上平台对烹调 1902、烹调 1903 以及旅游 1902 班共计 56 名学生顺利进行了第六届金陵技能鉴定。

由于疫情，考虑到最小程度的接触学生，总部主考人员均通过线上进行监考。结合实际情况，将第一部分笔试通过学习通的形式进行线上考核；第二部分实操在实训楼里将学生操作过程拍摄成视频或照片，编辑收集好之后发送给总部以待评分；第三部分面试将学生分成三个组，每组一个教室，让三位主考官通过腾讯会议的形式对学生一个个的进行面试评分。



旅游1902、烹调1902、烹调1903《金陵技能鉴定》线下考核计划

一、概述

金陵职业技能鉴定是金陵工学班学生在毕业之前由南京酒店管理公司相关管理层的技能人员进行鉴定的一场考核，主要检测学生在企业所学。技能鉴定所获证书上的级别在金陵旗下一百多家酒店均可被认可，该证书也是学生实现高起点就业的一个必要的证书。

金陵技能鉴定考核分为三场，第一场笔试，第二场面试，第三场操作技能鉴定。目前疫情严重，现将三场考核进行相应的调整。

具体实行步骤：第一场笔试，校内指导教师组织学生到教室运用学习通的形式进行线上考核；第二场面试，校内指导教师组织学生逐一进入教室，由金陵酒店管理公司高管层利用腾讯会议的形式对学生进行线上面试；第三场操作技能鉴定（旅游班摆台鉴定、烹调班制作菜肴鉴定），校内指导老师组织学生到实训室参加操作技能的考核，将旅游班每一个学生的摆台过程拍摄成5分钟内的视频发送给酒管公司进行鉴定，将烹调班学生制作的菜肴过程拍成视频、成品拍照并编号发送给酒管公司进行鉴定。

鉴定专业、班级:旅游1902、烹调1902、烹调1903

学生数: 17+24+17=58人

鉴定地点:餐饮实训室（二食堂烹饪实训室）

指导教师:朱萍、张红光、陆文楚、徐宗才

二、线下鉴定时间安排:

第11周, 5月6日-5月8日

三、具体线下鉴定时间安排

时间	具体事宜安排	负责指导老师
5月6日	通知学生相关事宜、收集学生相关信息、准备材料	朱萍、张红光、陆文楚、徐宗才
5月7日	辅导学生实操练习	朱萍、张红光、陆文楚、徐宗才

5月8日	第一场: 笔试	朱萍、张红光、陆文楚、徐宗才
	第二场: 面试	朱萍、张红光、陆文楚、徐宗才
	第三场: 技能操作	朱萍、张红光、陆文楚、徐宗才

执笔人: 朱萍
2022年4月

金陵技能鉴定具体考试安排表

考试项目	考试时间	考试地点	考试方式	负责老师
笔试	5月8日上午8:00—9:00	宿舍	学习通	朱萍、张红光
面试	5月8日上午9:30—10:30	烹饪实训中心	腾讯会议	冯丹、朱萍（旅游1902）
				徐中元、张红光（烹调1902）
操作	5月8日上午11:00—12:30	烹饪实训中心	实操	游海、朱萍（烹调1903）
				朱萍、张红光（旅游1902） 陆文楚、徐塋、吴嘉辉（烹调1902、烹调1903）

第六届金陵综合技能鉴定




5. 参与双主体办学毕业证书的颁发

自2018年4月金陵酒店管理学院成立以来，企业协助制定颁发金陵酒店管理学院毕业证书。2022年6月也迎来了第三批金陵酒店管理学院的毕业生，共计有56名学生获得了该毕业证书，该证书的颁发为毕业生高起点就业提供了一份更有力的保障，双方双主体办学达到了一


一个新的起点。

双主体办学金陵酒店管理学院

毕 业 证 书





学生 潘为丽 性别 女 ， 2001 年 11 月 18 日生， 于二〇一九年九月至二〇二二年六月经南京金陵酒店管理有限公司和江海职业技术学院联合培养修完教学计划规定的全部课程，成绩合格，准予毕业。




金陵酒店管理学院
金陵酒店管理学院

南京金陵酒店管理有限公司
江海职业技术学院


总裁 
校长 

证书编号： 2022060300012 二〇二二年六月二十日


 扫描

双主体办学金陵酒店管理学院

毕 业 证 书




学生 周星宇 性别 男 ， 2002 年 1 月 28 日生， 于二〇一九年九月至二〇二二年六月经南京金陵酒店管理有限公司和江海职业技术学院联合培养，修完教学计划规定的全部课程，成绩合格，准予毕业。



金陵酒店管理学院
金陵酒店管理学院

南京金陵酒店管理有限公司
江海职业技术学院

总裁 
校长 

证书编号： 2022060300032 二〇二二年六月二十日

 扫描全能王 创建

（二）教学方法改革创新方面

企业内以赛促学

“以赛促学、以赛促教”的教学模式是职业院校与社会实际需求相结合的产物，以技能大赛作为平台，提升了参赛者的专业技能水平，实现了学生技能水平和实践能力的提高，已经成为一种衡量学生专业技能、检验教学质量、提高教学水平、加强横向联系的有效手段。通过“以赛促学、以赛促教”教学模式的改革与实践，可以有效的将行业、企业以及职业院校三方面紧密联系在一起，从而实现职业院校的人才培养目标。

金陵工学班的学生在企业实习的 18 个月中，金陵各大酒店通过举办各种技能大赛来提升“员工”的知识技能，具体有“烹饪技能大赛”、“金陵知识竞赛”等。在大赛中，我校学生获得了不错的成绩，通过大赛激发了学生学习的兴趣也提高了学生的知识技能水平。2022 年一年里，19 级金金陵班学生在企业大赛中获奖无数。



点调 1902 张雅雯 湖滨金陵 登山比赛第一名



点调 1902 陈佳虹 扬州金陵 酒店知识竞赛一等奖



点调 1902 潘为丽 昆山金陵 “银莲花最佳服务人员”



点调 1903 吕建涛 三房巷金陵 技能大赛一等奖



五、助推企业发展

(一) 实习生解决酒店人才短缺问题

学生参与岗位的锻炼时间长。学生在酒店的实习分为两个阶段，第一阶段为12个月，第二阶段为6个月。第一阶段的12个月保证了学生从跟岗到贴岗的时间，让酒店前期的培训合理的转化为了较长时间的生产力，甚至比酒店一线的员工还要稳定。第二阶段的顶岗，学生既有理论知识又有实践经验，完全成为了基层的骨干。金陵工学班成功的为金陵储备了高优的人才库，也解决了金陵旗下酒店的用人难的问题。

(二) 毕业生充实企业人力资源库

学生毕业后，由南京金陵酒店管理公司根据学习情况和个人要求，安排至旗下各大酒店工作。金陵工学班所有学生的信息档案，作为储备人才，纳入“金陵连锁酒店人才发展计划”人才信息库。

首届金陵工学班毕业生有 44 名同学，在 2017 年 4 月 26 日举行的金陵职业技能鉴定中，25 名同学鉴定职级为领班。44 名同学中，33 名同学表示愿意留在金陵成员酒店进一步发展，金陵酒店实习单位对实习生给予高度评价。第二届金陵工学班毕业生有 60 名，在 2018 年 4 月 26 日举行的金陵职业技能鉴定中，31 名同学鉴定职级为领班。第三届金陵工学班毕业生为 110 人，在 2019 年 4 月 24 日参加金陵技能鉴定考试，40 人被鉴定为领班级别，1 名同学被鉴定为主管级别。第四届金陵班毕业生 68 人（不含春季班），第五届金陵工学班毕业生 67 人，除了获得金陵技能鉴定证书外还获得了双主体办学毕业证书——金陵酒店管理学院证书。

第六届金陵工学班毕业生 56 人，全部顺利获得金陵酒店管理学院的毕业证书以及金陵综合技能鉴定高等级证书。与此同时，人文旅游学院工学管理部还为 19 级金陵工学班毕业生按照籍贯建立了人力资源库，不仅为各地方的金陵酒店配备所需人才，而且也为毕业生提供了就业机会。

金陵班毕业生充实了企业的人才库，也为酒店行业更是为社会培养出了大批的人才。根据金陵酒店管理学院人力资源库统计信息，金陵班学生毕业后无缝对接到金陵酒店进行就业，这其中不少同学都是从领班级别开启正式职业生涯。

个人简历			
基本信息:			
姓名:	张雪梅	籍贯:	新疆哈密
年龄:	21岁	电话:	17609984310
身高:	163cm	毕业时间:	2021年(预科两年)
体重:	49kg	专业:	酒店管理
实习经历:			
2019年3月-2020年2月昆山金陵西餐厅实习。在这次实习中我迅速的适应了餐厅环境，和同事相处融洽，认真完成领班交给我的各项任务。不仅学习了西餐厅的工作内容，还学习了大堂吧和行政酒廊的工作内容。			
2020年9月-2021年2月昆山金陵西餐厅第二次实习。能够协助领班完成餐厅管理的工作，熟悉餐厅各个岗位的工作内容，能给新的实习员工培训大堂吧的工作内容并制定工作流程以及卫生计划。			
在校经历:			
在学校时除了完成自己的专业知识和以外，还加入了系学生会里的组织部，在学校开展活动时完成学生会交给我的各项任务。也利用了周末做过一些兼职，做过最多的是服务员。宿舍干净整洁，定时大扫除。			
自我鉴定:			
积极乐观，适应能力强，待人真诚，做事有计划有条理，有责任心，善于团队合作善于沟通，能认真听取他人意见。			
就业计划:			
毕业后打算把酒店行业作为发展目标，因为在实习的时候都是在西餐厅工作，所以意向工作倾向于餐饮部门。但如果有机会的话也想尝试一下客房、前厅、人力资源等方面的工作。			

此外，为了解金陵酒店管理学院办学成果，工学管理部还将历届毕业生就业情况按照金陵酒店别进行了收集统计。从统计数据中可以看出目前近三分之二的毕业生就业于酒店行业，有近两百个毕业生就业于金陵旗下酒店。金陵工学班的校企办学模式成功的为企业为行业培养了大批的人才。

在金陵酒店就业的江海学生信息收集 (麻烦收集获奖证书扫描件并打包)						
号	酒店名	就业的学生姓名	籍贯	班级	职位	至今在酒店所获奖项(按年份标注)
1	昆山 金陵大酒店	李宁	江苏省淮安	旅游1602	西餐厅副经理	
2		孟诗雨	安徽省宿州	旅游1802	西餐厅领班	
3		常晶雯	江苏省泰兴	旅游1802	中餐厅领班	
4		尚德月	江苏省沐阳	烹调1802	中厨上什领班	
5		熊冰倩	重庆市梁平	旅游1802	客房中心领班	
6		谢丽萍	江苏省泰兴	旅游1802	西餐厅领班	
7		封影	江苏省泰兴	旅游1802	客房中心文员	
8		陈国琴	四川省富顺	烹调1802	中厨点心厨师	
9		余洁	浙江省淳安	烹调1803	中厨点心厨师	
10		顾子炜	江苏省泰兴	烹调1803	中厨切配厨师	
11		戴映晖	江苏省泰兴	烹调1803	中厨打荷厨师	
12		陈诚	江苏省泰兴	烹调1803	中厨打荷厨师	
13		张雪梅	新疆喀什	旅游1802	行政人力资源部人事专员	
14	无锡 红豆杉庄	朱烨	江苏靖江	烹调1802	中厨打荷厨师	
15		张吟霜	江苏沐阳	烹调1802	中厨面点厨师	
16		张凡佳	江苏东海	烹调1802	中厨切配厨师	
17		刘城地	江苏东海	烹调1803	中厨打荷厨师	
18		冯雨童	江苏靖江	烹调1803	中餐服务员	
19	江阴三房巷金陵酒店	张楠	江苏省泰州市	烹调1804	中厨点心厨师	
20		唐光耀	江苏省连云港市	烹调1804	中厨上什厨师	
21		王继胜	江苏省连云港市	烹调1804	中厨煨腊厨师	
22		秦馨怡	江苏省泰州市	烹调1804	中厨点心厨师	
23		陈国庆	江苏南通	烹调1702	中厨点心厨师	
24		陈天柱	江苏淮安	烹调1702	中厨切配厨师	
25		管闯	江苏淮安	烹调1702	中厨上什厨师	
26	扬中菲尔斯金陵大酒店	王宁文	江苏	旅游1702	宴会主管	2020年参加中国金钥匙会员培训班
28		薛彤	江苏	旅游1702	中餐领班	2020年参加中国金钥匙会员培训班
29		周一木	汉	烹调1601	案板厨师	
30		张瞿	江苏	烹调1703	面点厨师	
31	江山金陵大酒店	戈振芝	维吾尔自治区	烹调1802	打荷	
32		刘奕奕	四川省南充市武胜	烹调1802	西饼房	
33		罗志伟	四川省自贡市	烹调1802	西厨房冷房	

(三) 精英的打造扩充酒店中高层后备干部队伍

由于我校学生在实习中突出的表现，扬中菲尔斯金陵大酒店在短短几年内把我校4名学生培养成了金钥匙。首届金陵工学班学生旅游1401的吕述晶、周海东被扬中菲尔斯金陵大酒店重点培养，并获得了国际认可的金钥匙荣誉，吕述晶现任北京金陵大酒店前厅部经理、周海东现任北京中信金陵大饭店餐饮部经理。与此同时酒店还对旅游1702薛彤以及王宁文进行了重点培养送去参加金钥匙培训于2021年获得金钥匙殊荣，目前薛彤担任扬中菲尔斯金陵大酒店中餐厅领班、王宁文担任扬中菲尔斯宴会厅主管。

旅游1602的李宁现任昆山金陵大酒店西餐厅经理、旅游1802班孟诗雨现任昆山金陵大酒店西餐厅领班、旅游1802班常晶雯现任昆山金陵大酒店中餐厅领班、烹调1802班的尚德月现任昆山金陵大酒店打荷领班、旅游1802班的熊冰倩现任昆山金陵大酒店客房中心主管、旅游802班的谢丽萍任昆山金陵大酒店西餐厅领班。我校学生不怕吃苦并发挥出自己卓越能力为金陵企业添砖加瓦，成为金陵优秀的人力资源，受到了酒店的重点培养并获得酒店对学生的打造为酒店扩充了中高层后备干部队伍。



(邵东)



(闫伦驰)



(吕述晶)

六、问题与展望

(一)金陵工学班成功之处:

1. 从学生层面来讲:

金陵班的成功之处主要有三点：“低学费入学、近距离对接、高起点就业”。为学生提供了一个能够勤工俭学、实操能力充分得到锻炼、高优就业的一个学习环境。

“低学费入学”即学生入学只缴纳基本管理费, 剩余费用从顶岗实习津贴中逐月返还; “近距离对接”指学生 1. 4. 6 三学期在校, 2. 3. 5 三个学期在酒店按照跟岗、贴岗、顶岗进行岗位锻炼和学习, 切实锻炼专业技能; “高起点就业”是指学生毕业前具备 18 个月一线岗位锻炼经历, 并取得金陵酒店管理学院的职业技能鉴定证书以及毕业证书, 在金陵酒店管理公司内部高度认可, 成员酒店自然对毕业生委以重用。

2. 从企业层面来说:

学生参与岗位的锻炼时间长。学生在酒店的实习分为两个阶段, 第一阶段为 12 个月, 第二阶段为 6 个月。第一阶段的 12 个月保证了学生从跟岗到贴岗的时间, 让酒店前期的培训合理的转化为了较长时间的生产力, 甚至比酒店一线的员工还要稳定。第二阶段的顶岗, 学生既有理论知识又有实践经验, 完全成为了基层的骨干。金陵工学班成功的为金陵储备了高优的人才库, 也解决了金陵旗下酒店的用人难的问题。

3. 从学校层面来说:

贯彻了高职院校校企合作的方针, 大大提高了高职院校学生的实操动手的职业能力, 缓解了民办高校学费高的压力, 缓解招生难的问题。

(二) 学校在双主体办学中遇到的瓶颈和困难

1、学生数量远远不能满足需要

金陵旗下共有 128 家成员酒店, 大多数成员酒店都想参与“金陵班”的人才培养计划, 每次酒店管理公司只能满足部分成员酒店的需求, 但即使这样仍然供不应求。

2、学生难以管理

学生进入酒店的初期还不能适应由学生到员工的角色转换, 上班迟到、早退的现象时有发生。有些学生不服从领班或主管的指挥, 顶撞事件也非个案。

学生工作一段时间后, 慢慢熟悉酒店的环境, 原有的新鲜感和陌生感消失, 部分学生沾染了酒店后进员工的恶习, 也会发生消极怠工的现象。

3、出现岗位流失

目前金陵工学班学生流失率已有原来的 25%降到 11%左右，情况有所好转，但是依旧存在一些问题，具体情况如下：

- 1) 无法忍受一线工作的辛苦
- 2) 不满实习工资低的问题
- 3) 个人身体原因不能胜任一线工作岗位

(三) 进一步办好金陵酒店管理学院的建议

1、 大力开展“金陵班”招生

金陵酒店管理公司将要进行新一轮跨越式发展，现有的 128 家成员酒店届时数量上将会翻一番，越来越多的成员酒店将会加入到“金陵班”校企合作的人才培养序列里面。企业的发展离不开人才的支持，希望江海学院在现有的招生规模基础上扩大招生数量，以满足企业用人需要。

2、 加强学生的入学教育

“金陵班”学生入学后，要针对人才培养模式和企业需求及时开展入学教育。强化企业文化宣传；强化基础课培养；强化岗位技能培养。

3、 加强学生顶岗期间的管理

学院应委派工作经验丰富、工作责任心强的老师参与实习指导工作，学生出现问题，实习指导教师应在第一时间处理，避免激化矛盾，保障实习工作的有序进行。

4、 增加金陵冠名班的专业

5、 校企联合培养“金陵英才班”，把金陵酒店管理学院打造成金陵中基层人才培养的摇篮