



宁夏工商职业技术学院 合作企业

# 宁夏小酌轩饮食文化有限公司 年度报告 (2019)

二〇一九年元月

# 目 录

一、企业概况 .....	1
(一) 企业规模 .....	1
(二) 行业背景 .....	2
(三) 参与职教的条件 .....	2
二、资源投入 .....	4
(一) 经费投入 .....	4
(二) 人力资源投入 .....	5
(三) 物力投入 .....	5
三、参与教学 .....	6
(一) 专业建设 .....	6
(二) 学生培养 .....	7
(三) 师资队伍 .....	8
四、人才、科研撬动企业发展 .....	9
(一) 大力培养储备人力 .....	9
(二) 开展理论研究和技术研发服务 .....	9
五、服务地方 .....	10
六、保障体系 .....	12
(一) 院系治理 .....	12
(二) 政策保障 .....	13
(三) 责任年报 .....	13

# 宁夏工商职业技术学院合作企业

## 宁夏小酌轩饮食文化有限公司年度报告（2019）

### 一、企业概况

#### （一）企业规模

宁夏小酌轩饮食文化有限公司是宁夏回族自治区银川市一家知名餐饮企业，自 2000 年创办第一家专营民族特色菜系的餐饮企业以来，公司现已发展成为集专业膳食、营养配餐为一体，极具竞争实力和发展潜力的本土化餐饮企业。公司现拥有员工 320 人，其中高级技师 20 名、高级营养师 8 名，技师 28 名、高级工 60 名，就餐人数达 1500 多人/次。

表 1 小酌轩 2018 年职业资格统计表

职业资格	人数	比重
高级技师	20	6.25%
高级营养师	8	2.5%
技师	28	8.75%
高级工	60	18.75%
其他	204	63.75%
总人数	320	100%

表 2 小酌轩 2012-2017 年职业资格统计表

类型 \ 年份	2013 年	2014 年	2015 年	2016 年	2017 年
总人数	143	152	148	132	475
其中：高级技师	11	9	9	8	15
高级营养师	4	5	6	5	5
技师	13	10	14	11	20
高级工	21	15	16	19	40

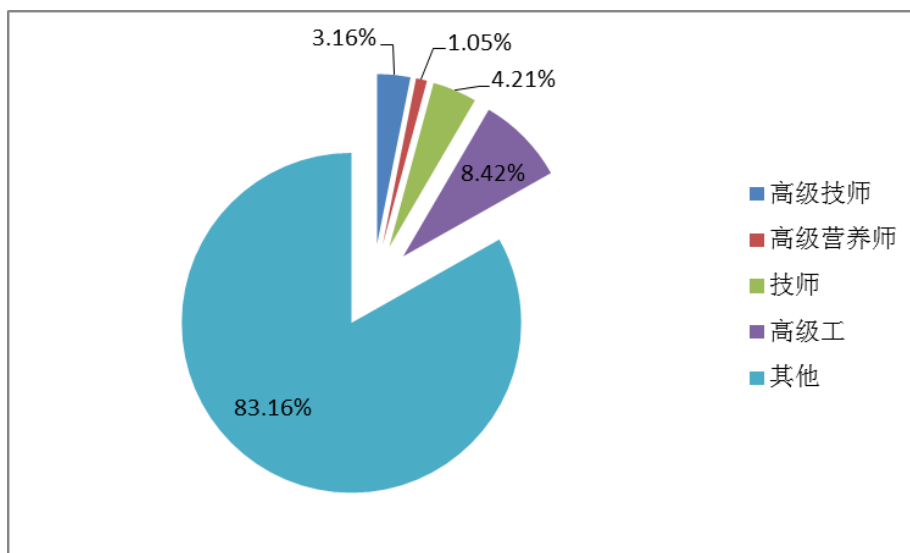


图 1 小酌轩 2018 年职业资格统计图

## （二）行业背景

小酌轩饮食文化有限公司本着饮食与文化相结合的构思，以超前的服务技能和扎实的菜品质量为主，使公司成为银川市餐饮的导航标，在竞争激烈的餐饮市场稳立一席之地，小酌轩旗下现有直营店二家（小酌轩总店和九田家烤肉），另托管的后厨多家，有银川附属医院餐厅、银川妇幼保健院餐厅、金宇伊豪宾馆、兰一山庄厨房等。

公司注重在实践过程中进行厨艺交流，以技能大师工作室为载体，以烹调工艺与营养专业技能为发展目标，定期开展业务交流培训活动。继承传统，开拓创新，打造“以赛促学，以学促营，以营增效，以效增力，以技能促进经营”的经营理念，提升宁夏地方特色美食的影响力。

## （三）参与职教的条件

### 1、注重内涵建设，创建文化企业

公司自创立以来，注重文化内涵建设。定期组织企业员工拓展训练，增强团队凝聚力，提高团队协同作业意识，以达高效率、高质量完成各项工作任务。小酌轩因其员工的整体服务水平较高，公司凝聚力较强，曾在 CCTV 中央电视台美食冠军银川赛区获“优秀组织奖”，在 2013 年的“联合利华饮食策划杯”第七届全国烹饪技能竞赛中荣获“团体最佳奖”。2018 年度，公司继续坚持“以文化促建设，以建设谋发展”的管理理念，加强员工队伍建设，完善管理体制，营造出和谐稳态的合作氛围。

公司在追求硬件设施建设的同时，全力培养员工业务素质能力，积极组织公司优秀员工参与各类大赛，并取得优异成绩。2013 年，小酌轩再度荣获宁夏著名商标；同年 8 月“小

酌轩干蒸全羊”荣获“银川十大名菜”；2016年，小酌轩荣获宁夏“十大名店”。小酌轩饮食文化有限公司自2000年创立以来，不断革新，努力提升员工技能素养，积极为员工打造发展平台，并赢得社会各界人士的一致好评，成为了宁夏餐饮界的“领头羊”。该企业员工在全国各项赛事中屡获殊荣。



图2 “联合利华餐饮策划杯”团队最佳奖



图3 第四届全国汇鲜烹饪技能大赛团体特金奖



图4 第八届宁夏著名商标证书



图5 银川十大名菜——小酌轩干蒸全羊



图6 荣获中国十大清真餐饮品牌



图7 荣获第二届国际食材节皇家五星钻石奖

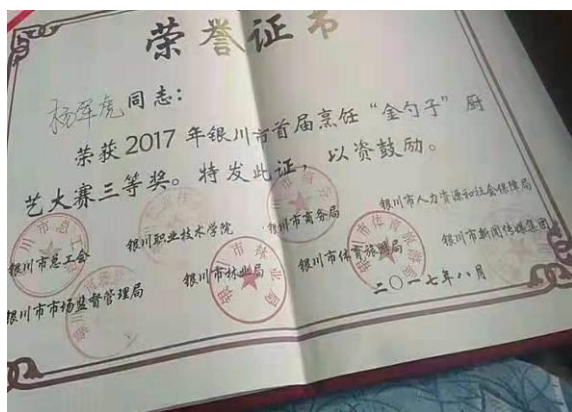


图8 公司员工杨军虎荣获银川首届烹饪“金勺子”厨艺大赛三等奖



图9 公司员工杨军虎荣获第八届全国烹饪技能竞赛金奖



图10 公司员工王伟荣获第八届全国烹饪技能竞赛银奖



图11 公司员工刘斌荣获宁夏旅游金牌大厨

## 2、致力人才培养，打造一流口碑

公司创办人员张霈先生为宁夏工商职业技术学院烹饪专业1987届毕业生。自毕业后，踏实苦干，自主创业，并积极参与学院烹调工艺与营养专业建设。张霈先生本人一直致力于宁夏烹饪人才的培养，注重宁夏饮食文化的传播。每3个月组织专业技术人员开展研发活动，并进行评比推广，已累计百余次；设立专项基金，以资助具有创新性的青年员工进行宁夏烹饪美食的研发；创新管理政策，扶持公司优秀员工作为合伙人共同创业。2018年度，张霈先生继续加大投入人才培养经费，积极鼓励公司优秀员工自主创业，为员工搭建创新创业平台，在业界获得一致认可与好评。

## 二、资源投入

### (一) 经费投入

为进一步加强校企合作，充分利用学校和企业的资源与环境，推进人才培养模式改革，

强化专业内涵建设，更好地培养高素质技术技能人才，“国家级（张霏）技能大师工作室”依托小酌轩饮食文化有限公司，定期提供专项资金，作为校企合作的专项经费，实行专款专用，用于民族特色餐饮的文化传播和人才专项培养。大师工作室与宁夏工商职业技术学院紧密合作，注重教学科研的共同研发，定期投入资金用于校企合作研发，并设立专项款项，鼓励学校教师与企业员工进行横向课题合作研发，共同进步。

公司注重学生实践能力的培养，定期组织实习学生进行专业技能培训，并与学院共同举办各项技能比赛，提供场地及参赛原材料，并设立专项经费作为大赛奖励，积极鼓励青年学生投身于地方烹饪事业。

2017年9月开始2017级烹饪现代学徒制班的跟岗实习，投入师带徒劳务经费8万元，考试考评及原材料费0.48万元，共计8.24万元

## （二）人力资源投入

### 1、大力支持职业教育，充实专任教师队伍

为让职业教育与行业企业无缝对接，促进职业教育师资结构合理化，2018年在学院专任教师紧缺的情况下，公司忍痛割爱，同意世纪大饭店厨师长姜德东进入学院，成为专任教师。此举密切了校企合作，充实了专任教师队伍，对职业教育作出了巨大的贡献。

### 2、选派优秀员工，打造兼职教师队伍

为增强学院学生对行业现状、就业形势的了解，深化校企合作关系，丰富校企合作形式，公司选派优秀员工作为兼职教师参与学院教学工作，定期安排公司相关人员到学院进行理论课程讲解、实践教学操作演练等多形式合作模式。截止2018年底，公司共参与教学时长达12学期，累计选派员工直接参与教学人数为32人次，参与学生课业指导78余人次，课程涵盖烹调工艺与营养、酒店管理、人力资源管理等专业核心课程，理论实践教学结合紧密，使学生更加了解行业发展前沿信息。

2017年11月22日校企双方在学院隆重的举办了与小酌轩各企业名师拜师仪式，借现代学徒制契机，深化了校企合作共同育人的机制。

### 3、组织行业模范，开展学术专业讲座

公司定期选派员工到学院开展专题讲座，为师生普及行业发展前沿信息，讲解专业实践创新技术。近5年，公司入校开展讲座18场，覆盖专业面包括烹调工艺与营养、酒店管理、人力资源管理等多个相关专业，涵盖师生数千余人次。

## （三）物力投入

多年来，公司为烹调工艺与营养、酒店管理、人力资源管理等专业学生提供了大量实习岗位，成为烹调工艺与营养专业最为重要的实习实训基地。在学生实习期间，公司无偿提供原材料和实训场地与设施，并按 1:3 至 1:5 的比例为学生配备专门的企业师傅，手把手地进行全方位教学，使学生的职业素质得到了全方位提升。

2017 年 6 月与小酌轩进行校企合作，学校安排 16 名烹饪及酒店专业的学生到小酌轩的各企业进行为期一年的顶岗实习。各实习企业为每个学生每天提供 20 元的实习原材料费，每月合计 9600 元，10 个月共计 96000 元。2018 年 6 月学院教师和企业师傅联合对在该企业顶岗实习的 16 名学生进行专业技能和职业素养等考核，全部考核合格，并与企业签订就业合同。



图 12 学校老师和企业师傅联合对在该企业顶岗实习学生进行考核

### 三、参与教学

#### (一) 专业建设

##### 1、人才培养目标

校企合作共同确定了烹调工艺与营养专业人才培养目标，即培养理想信念坚定、德艺双馨的具有一定科学文化水平、良好职业道德和工匠精神、较强创业能力，掌握烹饪专业知识和技术技能，面向餐饮领域、机关食堂的餐饮生产与管理岗位，从事现代餐饮生产与管理、营养配餐、餐饮营销与产品研发等工作的德智体美劳全面发展的高素质技术技能人才。

##### 2、课程设置、教学计划调整

从学生学徒入校开始，签订三方协议，确定学生学徒的双重身份，明确学习时间和目标任务。按职业能力培养的三个阶梯阶段，实行融理论学习与技能培养为一体的教学组织形式。第一学年，开设职业素质课程和职业基本能力课程，学习理论知识和基本技能的学



习，期间穿插企业见习，培养学生的基本技能，掌握刀功、勺功等技术，使学生认知行业企业和工作环境，掌握厨工的专业技能，能从事水台、荷台、砧板等基本工作，达到初级厨师的标准。第二学年，开设职业核心能力课程职业拓展能力课程，采取学工轮替教学模式。考虑企业的实际接纳情况和员工需求及学生理论学习提升的要求，可以对学生学徒进行分组进入企业进行跟岗实习，岗位由水台、砧板、荷台、上杂、冷菜制作、面点制作。第二批学生在学校进行理论课程的学习。两个月后，两批学生学工轮替。第二学年整年学生以学生学徒的身份在学校和企业之间轮换，理论教学和跟岗实习轮换，既保证了正常理论教学的需要，也有力的体现了现代学徒制学生学徒双重身份，在企业师傅和学校师傅的指导下，同时实现了理论知识和专业技能的全面提升。第三学年，开始完全意义的定岗实习，所有学生学徒，在企业进行一整年的定岗实习，完全融入企业的生产实践，着力提升学生学徒的综合职业实践能力，培养高素质技术技能型人才。

生产性实训环节设计贯穿于三年的教学过程中，使学生在真实情境中学习和锻炼，实现理论与实践、课堂与厨房、教学与生产的有机统一，从而达到教学内容与岗位工作任务的有效对接。通过“学做合一”课堂教学、生产性实训基地岗位技能训练、全企业化岗位实习、学生创新创业实践等多层次的灵活教学途径，实现工学结合的教学要求。

根据三个不同阶段，技能从初级到高级，任务由简单到复杂，循序渐进地为学生安排相应见习、跟岗定岗实习，在引导学生完成各种工作任务的同时传授理论知识。学生从行动中学习知识，在完成的过程中训练工作能力、学习能力，学会做人做事。所有的职业技术课程、技能训练课程实现“教学做”一体化。通过制定《校企共创现代学徒制学徒管理办法》、《校企共创现代学徒制指导教师管理办法》、《校企共创现代学徒制考核评价办法》等相关制度保障校内校外的教学管理及教学质量。

## （二）学生培养

### 1、培养模式探索

烹调工艺与营养专业现代学徒制试点按照“双主体育人、双过程整合、双身份转换”的原则，校企共同创新各具特色的“工学交替、分段轮岗”人才培养模式。

### 2、协同培养

始终坚持企业、学校双方共同培育、考核评价人才培养的全过程。由企业专家与专职教师共同制定教学计划和实训计划，共同对学生实习实训进行考核。企业与学校实行人才共育、过程共管、责任共担、成果共享。实习实训和师资培训按照企业岗位工作流程组织，依据国家职业标准、行业规范、企业标准进行教学，形成校企共同管理、共同评价的长效

机制。

### 3、一线教学实践

按照校企共创的《烹调工艺与营养专业现代学徒制试点》人培方案，第二学年学生（学徒）进入企业进行分批跟岗实习教学，一部分学生在校理论学习，聘请企业师傅到校上实训课，另一部分到企业跟岗实习，要求每个学徒由一名企业师傅一对一指导，通过考核学生的技能水平明显提高，收到良好的效果。

### 4、培养质量

通过校企双方共同培养，使学生在职业素养方面做到遵纪守法，遵规守纪，爱岗敬业，服从领导指挥；具有精益求精的工匠精神。具有质量意识、环保意识、安全意识、创新意识；具有较强的集体意识和团队合作精神，能够理解企业战略和适应企业文化，保守商业机密；具有健康的体魄、心理和健全的人格，养成良好的健身与卫生习惯，具有良好的行为习惯和自我管理能力；对工作、学习、生活中出现的挫折和压力，能够进行心理调适和情绪管理。

在技能方面，能够胜任水台、砧板、荷台、冷菜、面点岗位。水台能够识别、鉴别原料的质量，对各种烹饪原料按照烹调的要求进行初加工；对一些基本常用的干货原料进行涨发；砧板能够做到下刀准确，合理使用原料并能达到标准，能对原料进行上浆、挂糊并达到标准；荷台能够按照成品要求合理地选择盛器并能进行适当的装饰点缀以达到美化菜肴的目的；冷菜能利用冷制冷吃和热制冷吃的烹调方法制作基本菜肴；面点能利用各种面团制作一些常用品种并能达到标准。

通过校企双方的共同培养，使学生的职业素养逐步提升，专业技能水平能够适应各岗位的需要，能够满足企业的需求。

## （三）师资队伍

遵照烹调工艺与营养专业现代学徒制试点校企共创“双导师”选拔、培养、考核、激励制度建立一支有相关岗位工作经历，年龄结构合理，生师比配置能满足教学和带教需要，职业教育教学水平高，岗位实践教学经验丰富的双师素质“双导师”教学团队（校内导师按师生比不小于1:4，企业导师按师生比1:4，配置专业带头人2人（学校和企业各1人）。

“双导师”培育坚持校企“互聘共培”原则。“互聘”是指学校聘用企业技术骨干作为现代学徒制企业导师，企业聘用学校骨干教师作为技术顾问；“共培”是指学校对聘用的企业技术骨干进行职业教育教学能力培养，企业对学校骨干教师的岗位技能进行培养，形成一支能适应现代学徒制教学设计、教学实施和教学考核评价的“双导师”团队。“双

导师”团队在课程教学过程中相互合作、相互学习、持续提升。

## 四、人才、科研撬动企业发展

### （一）大力培养储备人力

#### 1. 以企业经营为基础，提供企业人力资源保障

高素质技术人才和科研的能力水平，已经是制约行业发展的瓶颈，国家号召“万众创业、大众创新”，餐饮企业也不能例外。小酌轩餐饮文化有限公司根据长期发展的建设目标。未来五年，公司将处于高速发展的关键时期，亟需大量高素质高技能人才人力资源。以合作学院烹调工艺与营养专业为有力的人力资源后盾，通过未来几年的现代学徒制试点改革，在提升合作学院专业建设水平的同时，也为企业提供了有力的人力资源保障。

#### 2. 以学院产学研教为引领，提升企业员工学历和科研能力

根据公司长期发展的建设目标，对公司员工和准员工设立执业成长目标，以合作院校为平台，积极鼓励企业员工参加高层次的学历进修、理论进修学习，参加学院的科研项目，改进企业员工学历结构水平，全面加强员工创新意识和理论知识的建设。

#### 3. 以学院优势资源为平台，引领企业员工了解行业发展

学院组织选派专家、学者到公司进行定期新知识、新概念、新材料、以及行业发展新动向的培训，利用学院信息网络优势辐射功能，有计划地对公司员工进行专业培训，开拓视野，提高了员工专业理论知识水平，有效促进了公司的科学发展，为公司能更好地服务地方打下基础。

#### 4. 以制度为保障，营造企业员工“评、比、赶、帮、超”氛围

学院协助公司制定了骨干员工队伍培训的中长期规划，建立业务学习档案，实行登记制度，跟踪考核、动态管理，树立学习模范，积极鼓励企业员工互相学习，定期由优秀员工组织讲座培训，分享学习工作经验，营造“比、学、赶、超”的工作氛围。

### （二）开展理论研究和技术研发服务

以“张天禄大师工作室”和“国家级（张霏）技能大师工作室”建立研发场所，组建不同区域的研究交流菜品小组，大师工作室总部设立在银川市，下设有吴忠地区清真菜品研发小组、银北地区清真菜品研发小组、固原地区研发小组、中卫地区研发小组和区外交流小组。逐步形成不同的区域性菜品特点，主要以银川为重心，辐射区内及区外乃至国外。

以大师工作室为抓手，把“有时间、有地点、有内容、有层次、有结果”的“五有”活动落在实处，不断满足人民群众对饮食生活的新要求，引领科学的饮食方式。对内进行跨地区的菜品交流，积极研发创新菜品，开展“内涵式”的发展格局，对外以提升宁夏特色美食的影响力，推动宁夏烹饪走出去。

## 五、服务地方

小酌轩企业是宁夏工商职业技术学院的校外实训和技术交流基地，也是现代学徒制校企合作企业厂中校。近年来与学院的合作在多个方面取得了良好的社会效应。（详见下图）



企业提供技术支持参与学院合作对口帮扶同心县职业技术学校的中餐烹饪与营养膳食。企业依托学院专业学生的优势，对沙温泉温泉度假村进行了为期3天的技术支持，得到了各界的一致好评。（详见下图）



企业与学院合作共同对西夏区残联、金凤区残联进行了面点初级工的技能及理论培训，共计培训学员100人次，促进了培训人员的再就业和生活改善起到了良好的效果，得到了残联领导的大力肯定和学员的高度认可。（详见下图）



学院依托企业技术力量的优势先后聘请了面点技师侯雪兰和凉菜技师杨森对烹饪专业的学生进行了技术培训交流，得到了师生的一致好评。（详见下图）



烹调工艺与营养专业学徒在小酌轩企业旗下万家鱼港饭店进行了岗位考核，企业的陈斌、袁建宝等大师对学生进行了岗前培训，为学生顶岗实践奠定了良好基础。（详见下图）



企业按照行业经营工作要求对学院的烹饪实训室按岗位进行了工作流程一体化的改造。（详见下图）



依托校企合作平台，不仅对地方产业、行业进行了有效的服务，也对校企的共同发展起到了带头作用。

## 六、保障体系

### （一）院系治理

#### 1、目标系统

“与谁合作、合作什么、怎样合作”是校企双方在人才培养目标和专业设置过程中重点考虑的，合作双方需将区域经济发展、行业需求、学校办学能力以及政府作用有机联系在一起，制定符合本专业人才培养目标的专业教学质量标准体系。

#### 2、过程系统

规范校企合作过程，监控合作运行中专业与课程的质量，教学秩序、教学环节的实施水平，师资队伍合理结构等。校企双方以工作过程为导向，在课程设置、教材建设、课时分配、教学方法和手段、学业考评方式等方面优化教学；注重教学与实际相结合，创建体验真实场景的实训场所。

#### 3、评估系统

建立三个层次的评估体系：自评体系，制定校企合作教学管理制度，规范教学过程；建立各岗位技能评价标准，按制度、标准进行监督、管理及考核。专家评价体系，定期跟踪、比较，对合作项目的实际成效严格考评和验收。学生、家长等社会评价体系，采用调查问卷、访谈等方式了解他们对合作办学质量的看法和满意度。

#### 4、信息与回馈系统

形成以学生评价、教师评价、合作办学双方共同组织研讨会为中心的內部反馈系统，结合行业协会、社会力量的外部反馈系统，形成内外结合、纠正与预防紧密结合的动态信息反馈系统，注重打造项目系列化、开放式教学质量监控网络平台，探索教学质量保障与

监控互动的形式。

## （二）政策保障

### 1、建立健全组织机构

企业联合学校成立校企合作指导和专业委员会，指导和管理学校各专业与企业的合作，做好校企合作规划与资源优化，统一协调解决合作过程中遇到的问题，做好统筹规划、分工负责、全方位推进。

### 2、建立健全激励制度

配套建立激励机制和相应的就业准入制、职业资格证书制。健全法律规则才能在校企合作的过程中加强企业的参与程度、规范企业的行为。因此，在立法中应当明确法律责任，制定具体的奖惩规定和实施办法，为职业教育校企合作监督检查工作的制度化提供必要的法律依据。

### 3. 建立健全经费保障

一是建立产学合作专项经费制度，保证持久的经费支持，其中企业应当加大校企合作研发方向的支持力度，紧随行业发展需求。二是稳固“校企合作，工学结合”的经费保障，增加实践教学使用经费，着力培养高素质技术技能人才。

## （三）责任年报

将公司在校企合作推进职业教育过程中的自身履责的情况纳入公司责任年报，确保校企合作的顺利进行。