

雷迪森旅业集团有限公司参与（浙江经济职业技术学院）高等职业教育人才培养年度报告（2019）

雷迪森旅业集团有限公司（浙江省商业集团）是浙江国大集团公司的核心产业，公司在杭州投资兴建了杭州市第一家五星级的杭州国大雷迪森广场酒店，酒店是五星级豪华城市商务酒店，是浙江省旅游饭店业最优秀的酒店之一。早在1986年，浙江国大集团旗下杭州国际大厦酒店便开始营业，这也是我国改革开放早期投建的酒店之一。雷迪森旅业集团经过近二十年的发展，目前在杭州、宁波、舟山、台州、苏州等多个地区以自有或品牌管理等方式经营多家五星级商务酒店或高端精品度假酒店项目三十余个。拥有“谢军技能大师工作室”“李历西餐服务大师工作室”大师精英团队。近年雷迪森旅业集团还逐步开拓海外酒店市场，走国际化路线，目前确认的集团在旅游胜地帕劳的五星度假酒店计划在2018年开业，同时另有海外项目在洽谈中。

雷迪森旅业集团与浙江经济职业技术学院管理技术学院酒店管理专业自2001年合作以来，全力支持管理技术学院酒店专业发展建设，校企双方形成了“互动、互融、互补、互哺”的双赢合作局面，有力地培养了酒店专业高素质服务人才。2016年，杭州举办G20峰会，雷迪森旅业集团作为G20峰会主要服务单位之一，为浙江经济职业技术学院学生提供了近距离接待服务国家领导人的机会。2017年，雷迪森旅业集团与学校酒店管理专业加深了合作力度，作为学校

重点教学试点的雷迪森庄园现代学徒制订单班正式成立了，校企双方积极合作，有助于推动学校人才培养模式改革，促进学校特色、优势专业建设，也为新形势下培养酒店专业后备人才提供了保障。

一、集聚行业、企业资源，助力专业产教融合发展

浙江经济职业技术学院酒店管理专业 2016 年被评选为浙江省特色专业。专业成立十八年以来坚持拓展产教深度融合的发展道路，不断尝试解决当前学校职业教育与产业企业生产联系不够深入，互动不够紧密，产业升级跟进不力的关键问题，搭建了“产教一体、校企互动、合作双赢”新平台，一直坚持走职业教育“2+1”的办学模式，专业与企业互动活跃，充分服务区域产业经济发展，产教融合发展理念与现代学徒制深度契合。近年来又优化了“2+1”的分阶段课程教学体系，课程教学安排从 2 年校内、1 年校外理论实训相结合，到 1+0.5+1+0.5 分 2 个阶段到酒店实习、提升；实践实训从课堂校园课程实训、项目综合实训、仿真实训到实战顶岗实践，把企业指导师傅请进来教学，让学生到酒店顶岗实习运用，并对部分综合素质高的学生进行管培生的培养探索，使学习过程与企业、社会、生活紧密相结合，根据学情、企业需要和社会科技发展调整实施“2+1”教学模式，使学生在学中做，做中学的情境下学习成长。近年来专业的产教融合人才培养，受到酒店和社会的高度认可和好评。2010 年，为支持世博会，酒店管理专业 10 名学生进入上海万豪国际等高星级酒店服务世博会，2016 年 9 月，专业学生接受多家

酒店集团的邀请为 G20 期间下榻酒店做服务。

一直以来，校企双方共同探索建立了“战略合作、需求对接、信息互通、设施共享、制度保障”的校企合作机制，共同推进融专业、课程、师资、实训基地、管理制度等建设于一体的校企合作双赢工程。

二、集聚行业、企业资源，协助专业首创国际、省域特色技能大赛

跟随着国大旅业集团的步伐，浙经院迅速推进专业的国际化办学项目，目前，学校酒店管理专业已与新加坡管理发展学院等开展了广泛而深入的交流与合作，每年定期选派各方面优秀的学生赴台湾、新加坡、英国等国家进行国际访问、学习，接受新加坡、印度等国家的学生来浙江经济职业技术学院实习、交流。2015、2016 年连续成功举办两届校园国际咖啡交流赛，开创了全国高校咖啡国际交流竞赛的先河。2017 年，学校学生前往新加坡管理发展学院参加第三届校园国际咖啡交流赛，浙江经济职业技术学院学生均取得了一等奖和三等奖的好成绩，2018 年专业学生再赴英国苏格兰格拉斯哥城市学院参加第四届校园国际咖啡交流赛，再次获得了一等奖的好成绩，以此为平台，酒店管理专业与杭州咖啡西餐协会和北啡食品公司等企业合作，建成了目前浙江省最大的、设备最先进的咖啡实训室，为培养咖啡专门人才、学生咖啡创业提供了良好的实践场地，其辐射作用明显；2016 年成功申请设立了浙江省高职高专职业技能大赛咖啡技能比赛到 2018 年第三次承办教育厅咖啡技能赛项，学校酒店管

理专业学生均取得了多个一等奖的好成绩，也助推了雷迪森旗下多家酒店咖啡项目的发展。2018年，专业学生在浙江省高职院校职业技能大赛中、西餐比赛中取得一等奖、中华茶艺比赛中获得一等奖的好成绩，这是茶艺赛项在浙江省高职院校职业技能大赛中连续两年获得一等奖，这是雷迪森旅业集团下的庄园茶主题酒店与学校合作的结果，取得这些成绩都离不开行业企业的大师能手的参与指导，是专业教师教学与企业紧密合作的结果，是学生在深入企业岗位训练的结果。

三、集聚行业、企业资源，提升专业专兼职师资团队水平

酒店管理专业办学以来，一直坚持走“2+1”校企合作的办学模式，与雷迪森“谢军技能大师工作室”“李历西餐服务大师工作室”、凯悦酒店水吧、北啡食品有限公司、欧迪咖啡有限公司、星巴克咖啡、杭州茶艺博物馆等行业企业大师级专家、业务骨干、企业能手等合作，开展专业技能授课、专题讲座以及企业文化宣讲等；校内专业教师在校企合作中立足专业教学，并积极深入企业带队实践，到集团所属酒店到兼职或挂职，“干中学”学习型师资团队建设成效显著；校企双方通过组建校企专业混编师资团队，共同开发特色课程和教材，共同组织并指导学生开展综合项目实训和跟岗顶岗实习，共同参与企业技术应用研发和流程优化，共同评价人才培养质量，进一步促进了校企资源共享、人才共用、信息共通、责任共担的互利双赢合作模式。

四、集聚行业、企业资源，共建专业订单式人才培养模式

坚持立德树人、思想政治工作贯穿教育教学全过程，以遵循“校企合作、成效学习、轮岗体验、大师引领”的理念为切入点，雷迪森旅业集团与酒店管理专业，通过共同制定人才培养方案，建构成效式理论学习体系，依托雷迪森旅业集团“谢军技能大师工作室”“李历西餐服务大师工作室”的精英团队以师傅带徒弟培养管理培训生的形式构建实践教学模式，建立起一套企业全程参与的有效教学管理制度和教学组织实施流程，合作开展基于“成效学习、大师引领、阶段培养”的现代学徒制试点探索，实现培养以扎实理论和酒店职业素养为基础，以职业技能和可持续发展能力培养为核心，培养管理人员和高素质的应用性人才。

雷迪森庄园订单班首批实施对象为 2017 级酒店管理专业 20 人，2018 级 22 人，依托学校设立专项经费，企业支持。通过三年试点，着力完善“成效学习、大师引领、阶段培养”现代学徒制的人才培养方案，以现代学徒制来丰富高素质技术技能人才培养的内涵；建立“招工招生同步，学习顶岗联动”的教学管理制度，确立“学生”和“学徒”双重身份；实施“双高管、双专业主任、双班主任、双课程负责人、双指导教师”的教学组织流程，优化校企双主体育人的培养机制，为我国现代学徒制试点积累丰富成果和实践经验，并提供可借鉴的人才培养模式，影响力辐射同类高职院校。

雷迪森旅业集团与学校管理技术学院已经形成“战略合

作、需求对接、信息互通、设施共享、制度保障”的校企紧密合作局面。未来，雷迪森旅业集团将进一步贯彻落实《教育部关于推进高等职业教育教学改革创新的若干意见》《教育部关于深化职业教育教学改革全面提高人才培养质量的若干意见》等文件精神，持续助力管理技术学院酒店管理专业的发展，并希望以此次订单班为契机，继续深化校企合作，为培养更多、更优秀的人才贡献自己的力量。

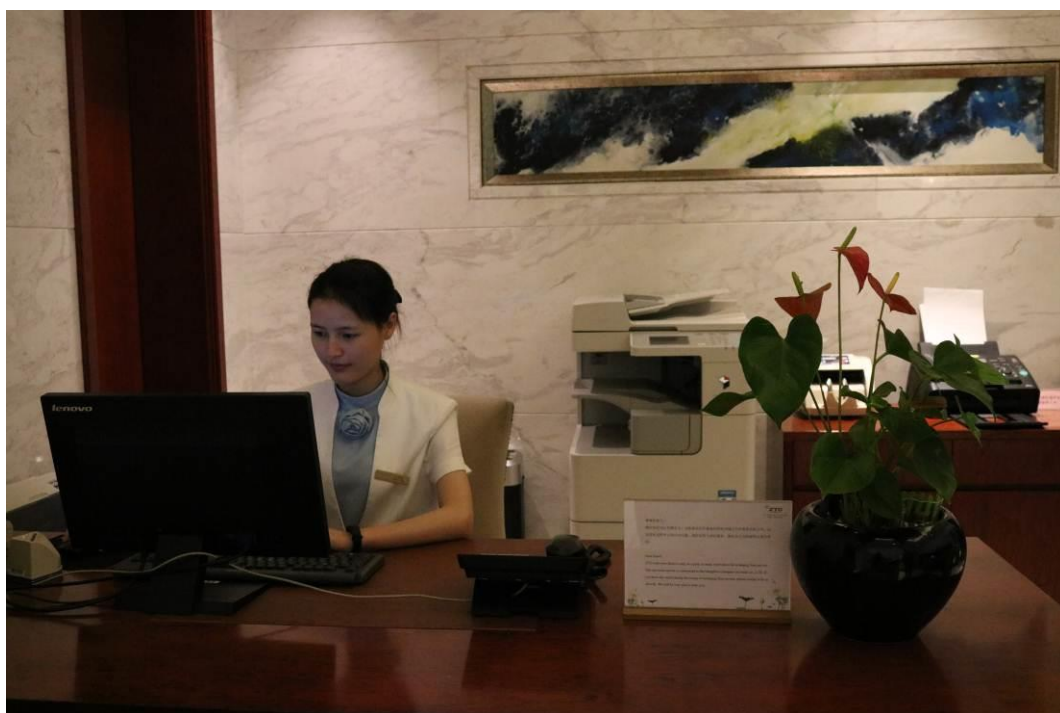


图1 学生在雷迪森旅业集团旗下酒店顶岗实习



图2 教师看望在雷迪森旅业集团旗下酒店顶岗实习的同学



图3 雷迪森龙井庄园订单班动员现场



图 4 雷迪森龙井庄园订单班面试现场





图 5-6 学生在 2018 年省高职高专院校技能大赛“中华茶艺”竞赛
获两项一等奖



图 7 2018 年省高职高专院校技能大赛“咖啡技能”竞赛创意竞技现场



图 8 2018 年省高职高专院校技能大赛“咖啡技能”竞赛意式咖啡赛项现场



图 9 第四届大学生咖啡技能国际交流大赛比赛现场



图 10 第三届大学生咖啡技能国际交流大赛参赛师生合影留念