

# 校企共赢促进产教融合 校企共建深化教学改革

## ——引企入校、校企一体的丝路咖啡吧参与宁波职业技术学院 人才培养年度报告（2019）

生产性实训基地是充分利用行业企业和校内资源，将教学与生产实际紧密结合的校企合作形式。教育部印发《高等职业教育创新发展行动计划（2015-2018年）》指出支持高等职业院校与技术先进、管理规范、社会责任感强的规模以上企业深度合作，共建生产性实训基地，为高职教育改革和发展指明了方向。

宁波木凡投资管理有限公司于2013年成立。在短短的5年时间里，获得各界好评，先后被市宣传部评为十佳时尚咖啡空间，被宁波市旅游局评委社会合作共建“优秀单位”；公司得到凤凰网、腾讯、宁波日报、宁波晚报等媒体报道。公司始终坚持咖啡+文化理念，跨界合作，发挥推广与交流咖啡文化平台作用。先后与宁波青藤酒店集团、宁波市旅游局、宁波职业技术学院、宁波图书馆、宁波市对外文化交流协会开展合作。宁波本地文化不断的与空间融入，坚持精品咖啡，不断深入的探索与研究咖啡业态发展。

企业在理念上，与宁波职业技术学院存在一致性，即探索产、学、研融合，创新“校企一体、产教合一、项目驱动”的育人模式。宁波职业技术学院以高起点、可持续、生产性、共享性、一体化建设为原则，在盘活自身资源的同时，努力挖掘社会力量，共建校内实训基地。于是，宁波木凡投资管理有限公司于2016年，与学校合作，入住学校，以校企一体的形式，建设功能多样、设备先进、技术领先的校内生产性实训基地——丝路咖啡吧（以下简称“基地”）。

### 一、基地概况

基地投资100多万元，建成集“外事接待与交流、西餐西点、咖啡、调酒、茶艺、花艺及旅游文创”于一体，各个项目与工作坊、实训课、第二课堂等紧密衔接的涉外旅游外事接待综合性实训中心（见图1），基地配有LAMARZACCO双头进口咖啡机电控版AV、台湾杨家1kg精品烘豆机、RUI MEI搅拌机料理机以及合作企业向学校捐赠一套价值8万元的意大利进口伽利略三头半自动咖啡机和磨豆设备等先进咖啡、烘焙设备。基地充分整合、共享双方优势资源，将学校专任教

师和宁波木凡投资管理有限公司的技术人员、业务骨干有机组合，组建一支既有一定专业理论基础，又有丰富实践经验的“双师双能”教学团队，有效弥补高职院校教师实践经历不丰富的缺陷，取长补短，相互促进，共同提高；利用合作企业和学校共同搭建高水平的共享型实践教学平台，探索与实践“校企一体、产教合一、项目驱动”的旅游管理专业人才培养模式。如此产教深度融合、校企共建的平台，有效解决学生培养中重理论轻实践的倾向，为学生提供更多专业技能训练、职业素养培养、创新创业实践的机会，创新学生识岗、跟岗和顶岗的实践教学模式，让学生进校即进入行业真实岗位；也为旅游管理专业教学资源开发和教师实践教学水平提升提供便利，促进其社会服务能力的大幅度提升。



图1 丝路咖啡吧

## 二、基地管理

在借鉴、总结诸多高职院校校内生产性实训基地管理模式、经验的基础上，结合学校、工商管理学院实际，建立校企共同参与的管理机构，共同负责基地的建设与管理。此模式校企双方可以根据各自的需求，按照互利共赢、优势互补的原则，采用注册公司、企业化运营、教学-生产双轨管理运作模式，共同制定实训管理制度（见图2）。

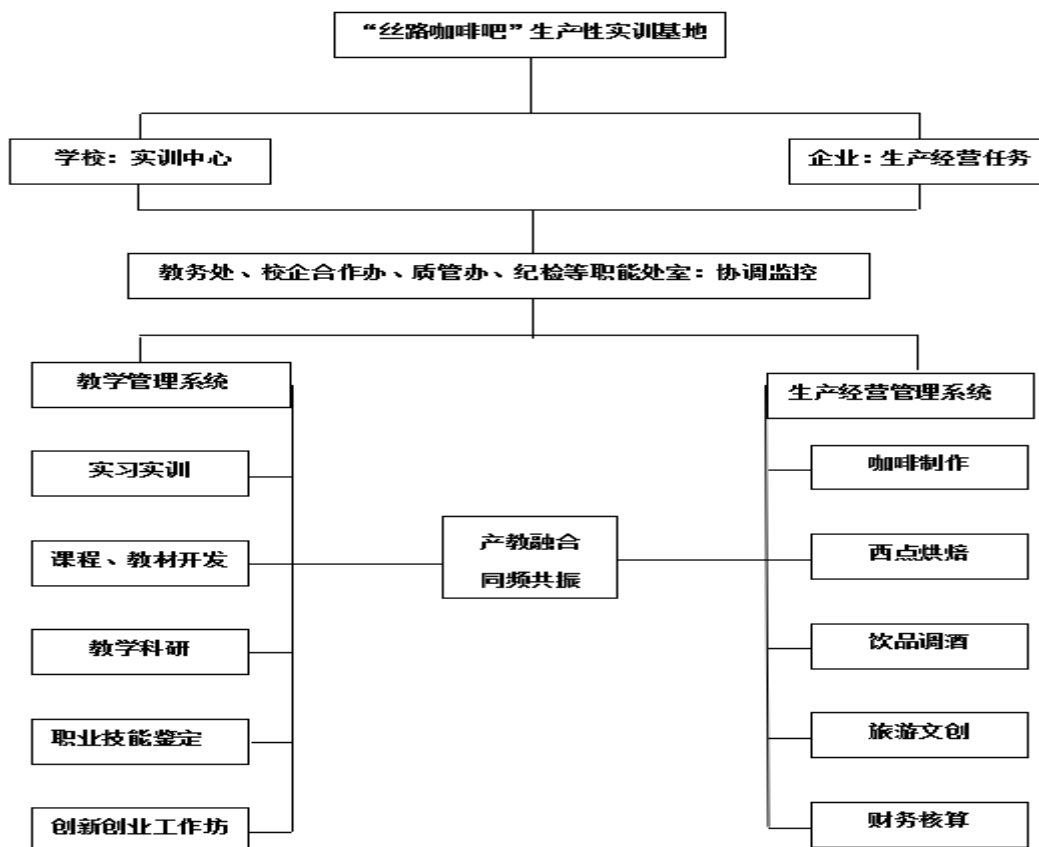


图2 校内生产性实训基地（丝路咖啡吧）管理模式图

企业技术人员、业务骨干兼任专业实训指导教师，保障实训指导教师队伍的稳定和教学质量，专业教师负责对进驻学校的企业人员进行职业教育教学能力的理论和规范培训，校企人员、设备、场地共享，共同管理。为了推进基地的生产功能及教学功能有序结合，特制定《基地食物饮品安全管理制度》《实训考核办法》《厨房垃圾、余渣处理流程》等管理办法。这样生产性实训不仅引入企业真实的工作情境，而且还引入了企业的文化氛围和管理模式。学生在真实的企业环境、企业文化和职场体验条件下进行实习实训，有助于进一步树立正确的食品安全意识、质量控制意识和对客服务意识，帮助学生提高职业素养、提升岗位实践能力。

### 三、基地运行机制

（一）共享双方人力资源。基地建成后，将合作企业一批业务能力强又有丰富行业实践经验的技术能手充实到专业教师队伍，他们不仅参与教学过程，还参与旅游管理专业人才培养方案的制（修）订、提前招生考试的面面试官工作、实训教材的编写、课程标准的制（修）订、教学方法的改革等相关环节。并且要求

校内专业教师定期进基地挂职锻炼。校企双方的专业人才在此过程中都有极大的进步，实现教学相长，保证了双师协同授课教学团队的建设。

**（二）共同开发项目化课程。**实现“课岗对接”是现代职业教育的要求。根据旅游管理及相关商贸类专业课程的特点，选出《咖啡制作》《餐饮管理与实务》等5门核心课程进行项目化教学改革。根据咖啡吧运营实际情况，进行岗位分析，选取合适项目。在实施过程中，由学校专业教师和行业一线企业导师组成的“双师双能”教师团队共同参与项目化教学，整个实施过程既重结果，更重过程评价，评价主体有学生自我评价、小组相互评价、教师评价三方组成。遵循学生为主、教师为辅的原则，教师对学生的实操训练进行全程监控和辅导，最终使学生的职业技能与职业素养全面得到提高，接受过丝路咖啡吧实习实训的毕业生，其动手能力和综合素养受到用人单位的广泛好评。

**（三）融教学于生产经营服务项目。**以丝路咖啡吧为平台的校内生产性实训基地，具有双重属性，既是合作企业的一个门店，又是学校的一个实训基地，但本质属性是企业，这决定了基地主要的生产运营模式需采用企业化管理。在协调好生产经营和教学的基础上，一方面，通过为学校相关部门及业务委托单位提供沙龙、研讨、会务、茶歇等服务，保证基地正常运转，保障企业利益的同时，也为教学科研提供实践平台。另一方面，创造了真实企业经营环境，学生每学习完相关专业课程项目、模块之后，即可安排其去岗位进行实践，完成调研-策划-研制-服务-收银-管理一个完整项目的实践。

**（四）强化企业导师全过程、全方位职业技能和职业素养考核。**充分利用校内生产实训基地，学校从旅游管理专业新生入学开始，利用第二课堂、工作坊和业余时间兼职等方式，由咖啡吧“双师双能”教学团队指导，让其早期接触行业一线，熟悉工作过程，培养学生的职业意识（见图3）。从进入咖啡吧实训岗位开始，学生实际上就是企业的准员工，实训基地就要对学生的实训过程进行全面记录，进行形成性考核。引入行业企业标准，进行考核指标设计，内容包括职业道德、业务素质和工作规范等，对学生进行全面综合的评价考核。



图3 学生的规范标准操作为《咖啡制作》教材提供真实范本

#### 四、基地建设成效

**（一）形成专业“三训结合”实践教学模式。**学校通过引企入校、合作共建基地，加强生产性实训基地建设，有效实施了旅游管理专业学生在校内实训室训练从业基本技能、在校企共建的丝路咖啡吧生产性实训基地“工学交替”训练岗位技能、在校外实习实训基地顶岗训练就业技能的“三训结合”实践教学模式。自学校与宁波木凡咖啡投资管理有限公司深度合作以来，不断完善和拓展了旅游管理专业实训基地的功能，使旅游管理专业学生每学期赴校外实习实训基地为期两周的工学交替式“实训周”成为“新常态”，全面促进了学校旅游管理专业“校企一体、产教合一、项目驱动”的专业人才培养模式改革。通过学校与企业共同研究，精心设计“三训结合”技能实训项目和内容，对学生加强有针对性的技能训练和岗位实践，使学生能够全程在真实工作环境中识岗、跟岗和顶岗，不断适应企业工作环境，提升职业综合能力。

**（二）立项省“十三五”示范性产教融合实训建设项目。**引企入校，校企深度合作促进了学校高标准实训基地的建设。一是学校通过统一规划、新增实训室、购置设备、提升功能等，对校内原建的咖啡吧基本技能训练实训室进行全面改造和升级，建成校内集“外事接待与交流、西餐西点、咖啡、调酒、茶艺、花艺及旅游文创”于一体，分项目、岗位、理实一体化综合基地，有效保障了旅游及商贸类专业600多名学生的专业课教学基本技能训练要求。二是成功引进宁波木凡咖啡投资管理有限公司、宁波保税区都特国际贸易有限公司等合作企业，校企共建，形成了具备企业生产经营、培训、进口商品体验中心、商务部援外培训项目外事接待实训、中外语伴练习和外语角等第二课堂活动、学生工学交替实训等一体化

功能的高标准涉外旅游外事接待综合实训中心，实现了引企入校、企为校用、校中有企、校企共建共享实训基地的有效运行模式。三是借力进驻校园企业的业务合作伙伴，拓展了宁波青藤酒店集团、宁波索菲特大酒店、宁波南苑饭店、洋洋海购（北仑银泰城店）等10余个紧密型校外实习实践基地，为学生赴校外基地开展“实训周”工学交替、毕业顶岗实习、开展现代学徒制改革、专业教师提升“双师双能”素质等创造了良好条件。通过校企深度合作，2016年11月，本实训基地成功申报、立项为省“十三五”高等职业教育示范性实训基地建设项目。

**（三）促进专业内涵建设与提升发展。**近三年来，通过对原省“十二五”期间经管专业综合实训基地的全面改造和升级，建立健全企为校用、校中有企、产教融合的校企合作有效运行机制，构建以职业活动为主线的项目式课程体系，在校内外实训基地组织和实施从业基本技能、岗位技能和就业技能“三训结合”实践教学模式，实现合作企业共建校内实训基地、参与实践教学、课程开发、企业文化渗透和学生职业能力评价，打造了一支专兼结合、双师双能素质较高的教学团队，申报、建设产生了如下一批标志性成果：

（1）包含咖啡吧功能在内的经管实训中心立项、成功通过省“十二五”示范性实训基地建设项目验收。

（2）旅游管理专业入选省“十三五”特色专业建设项目。

（3）学生获跨境电商、英语口语技能大赛、导游服务技能竞赛、“挑战杯”、互联网+创新创业大赛等省级以上竞赛奖项60多项。

（4）专业（群）教学团队成员入选2017年国家旅游局万名旅游英才计划“双师型”教师培养项目1人；入选省高职高专院校专业带头人6人；入选宁波市青年学科带头人2人；宁波市领军和拔尖人才工程第二层次、第三层次培养对象各1人。教学团队成员与合作企业开发了一系列课程、出版教材，主持申报、立项教改项目、教学竞赛、网络课程建设等（见表1）。

表1 校企合作开发课程、教材、网络课程及申报市级及以上教改项目主要成果一览

项目名称	立项/出版单位	负责人	时间	备注
旅游新业态背景下《商务连锁酒店运营与管理》校本课程开发实践研究	入选2017年国家旅游局万名旅游英才计划“双师型”教师培养项目	徐春红	2017.11	在研
促进学生自主学习的《餐饮管理与实务》课	立项浙江省2016年度高等教育课堂教学改	徐春红		

程信息化教学实践研究	革项目		2016.9	完成
高职院校商贸类专业“校中企”运营机制建设与绩效评价实证研究	立项2018年宁波市教育科学规划重点课题	董鸿安	2018.4	在研
澳大利亚职业教育“商务培训包”的借鉴及应用研究	立项2014年教育部高职院校领导海外培训专项研修项目	董鸿安	2015.6	完成
咖啡制作	立项浙江省普通高校首批“十三五”新形态教材	徐春红等	2017.09	完成
咖啡制作	浙江大学出版社出版教材	徐春红等	2018.02	完成
咖啡制作	宁波市数字图书馆第三批高校网络课程（慕课）上线开课	徐春红等	2016.12	完成
商务连锁酒店运营与管理	宁波市数字图书馆第四批高校网络课程（慕课）上线开课	徐春红等	2018.02	在建
《餐饮服务与管理》（第二版）	华东师范大学出版社出版，教材入选“十二五”职业教育国家规划教材	董鸿安等	2015.01	完成
西餐自助餐服务	2015年荣获全国职业院校信息化教学大赛（信息化化教学设计）三等奖	徐春红，董鸿安	2015.01	完成
读红楼梦 学宴饮座次礼仪	2017年荣获浙江省高校微课教学比赛高职组视频类一等奖	王波	2017.6	完成