



兰州资源环境职业技术学院
LANZHOU RESOURCES&ENVIRONMENT VOC-TECH COLLEGE

打造“一盟一院”

培养兰州牛肉拉面国际化人才

兰州资源环境职业技术学院党委书记、院长
郑绍忠

2021年5月21日





兰州资源环境职业技术学院
LANZHOU RESOURCES&ENVIRONMENT VOC-TECH COLLEGE



丝绸之路三千里，华夏文明八千年。丝绸之路在甘肃境内绵延1600多公里，占全国总长度的二分之一，世界总长度的四分之一，被称为古丝绸之路的锁钥之地和黄金路段。

2000多年前，满载着丝绸、瓷器、茶叶的驼队穿行于甘肃的河西走廊，打通了中原与西域的商业贸易。



兰州资源环境职业技术学院

LANZHOU RESOURCES&ENVIRONMENT VOC-TECH COLLEGE

时至今日，中国面向全球发出“一带一路”倡议，世界各国积极响应。甘肃抢抓机遇，成为丝路经济带重要组成部分，兰州也成为“一带一路”重要节点城市。

兰州资源环境职业技术学院坐落于美丽的黄河之滨、古丝绸之路重镇兰州。学校高度重视国际交流与合作，主动融入“一带一路”建设，并将助推“一带一路”建设作为学校中国特色高水平高职学校项目建设的重要内容，尤其在助推兰州牛肉拉面产业国际化发展方面取得了显著成效。





兰州资源环境职业技术学院

LANZHOU RESOURCES&ENVIRONMENT VOC-TECH COLLEGE

目录 CONTENT

01

实践背景

02

实践举措

03

实践成效





兰州资源环境职业技术学院
LANZHOU RESOURCES&ENVIRONMENT VOC-TECH COLLEGE

一

实践背景



一、实践背景

兰州牛肉拉面传承久远、品味独特、群众喜爱、市场认可，是甘肃特色餐饮的品牌和省会兰州的城市名片，具有很高的品牌价值、经济价值和文化价值。



全省约有4000多家兰州牛肉拉面店



年营业额约120亿元



从业人员约4万多人



兰州牛肉拉面在国内开店约5万家



在美国、加拿大、日本、新加坡等国家开店约200余家

2019年8月习近平总书记来甘肃考察，站在黄河岸边，幽默的说，你们幸福的一个原因还有兰州拉面。习近平总书记在福建考察，指出要让小吃产业“在创造美好生活新征程上再领风骚”。



一、实践背景

甘肃省人民政府出台《甘肃省人民政府办公厅关于促进兰州牛肉拉面产业发展的意见》

提出：传承保护牛肉拉面文化和传统技艺，探索通过品牌、人才和技术输出等方式建设多元化市场，开拓海外餐饮市场”，“依托各级、各类职业院校、培训机构大力开展牛肉拉面技能培训，通过政府补贴的方式引导职业技能培训项目全部向具备资质的职业院校和培训机构开放”，对职业院校提出了新要求。

兰州市制定了《兰州牛肉拉面提升发展质量行动实施方案》

确立了：“创品牌，走出去”发展目标，对职业院校提出了高标准。

“兰州牛肉拉面制作技艺”入选第5批国家级非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目，对职业院校文化传承赋予了新任务。

产业要做大做强，走向国际，人才是关键。如何聚焦兰州牛肉拉面行业发展、整合优势资源、打造一流平台、促进产教融合、推动国际合作，需要职业院校为产业发展提供有力的人才支撑。



兰州资源环境职业技术学院
LANZHOU RESOURCES&ENVIRONMENT VOC-TECH COLLEGE

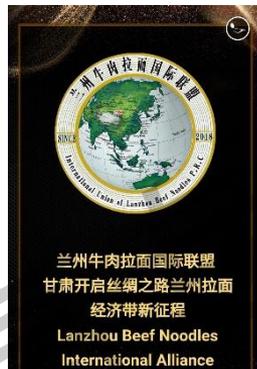
二

实践举措



（一）搭建“一盟一院”国际人才供给平台

一是多方共建兰州牛肉拉面国际联盟



目前，已吸引北京、天津等10多个省的品牌餐饮服务企业，以及英国、意大利、法国等国家的兰州牛肉拉面连锁机构和职业院校100余家单位加盟，形成了政府引导支持、职业院校提供人才支撑、行业企业高质量发展的工作格局，政校行企合作实施国际连锁、职业培训、人才输出、产品研发等项目，助力兰州牛肉拉面产业化、标准化、现代化、国际化发展。



(一) 搭建“一盟一院”国际人才供给平台

二是校企共建兰州牛肉拉面产业学院

学校与甘肃金味德牛肉拉面文化产业集团等“走出去”企业共建“兴陇兰州牛肉拉面国际商学院”，成立兴陇兰州牛肉拉面国际商学院理事会。形成了“双主体、双身份、三保障”的“223”产业学院管理机制，深化校企协同育人。

“223”产业学院

管理机制

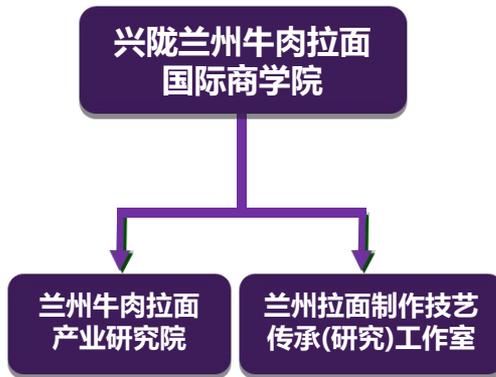
双主体

双身份

三保障

- **“双主体”制度**：理事会管理主体、校企参与主体
- **“双身份”用人制度**：“理事会”聘请企业有关人员为兼职教师，参与管理或教学工作，聘请学校有关教师兼职服务，所有工作人员具有“教师、员工”双重身份和“育人、生产”双重职责，形成“身份互认、角色互通”的工作机制
- **“三保障”制度**：以国有资产审计、第三方评估监管、利益合理分配为主要内容

兴陇兰州牛肉拉面 国际商学院



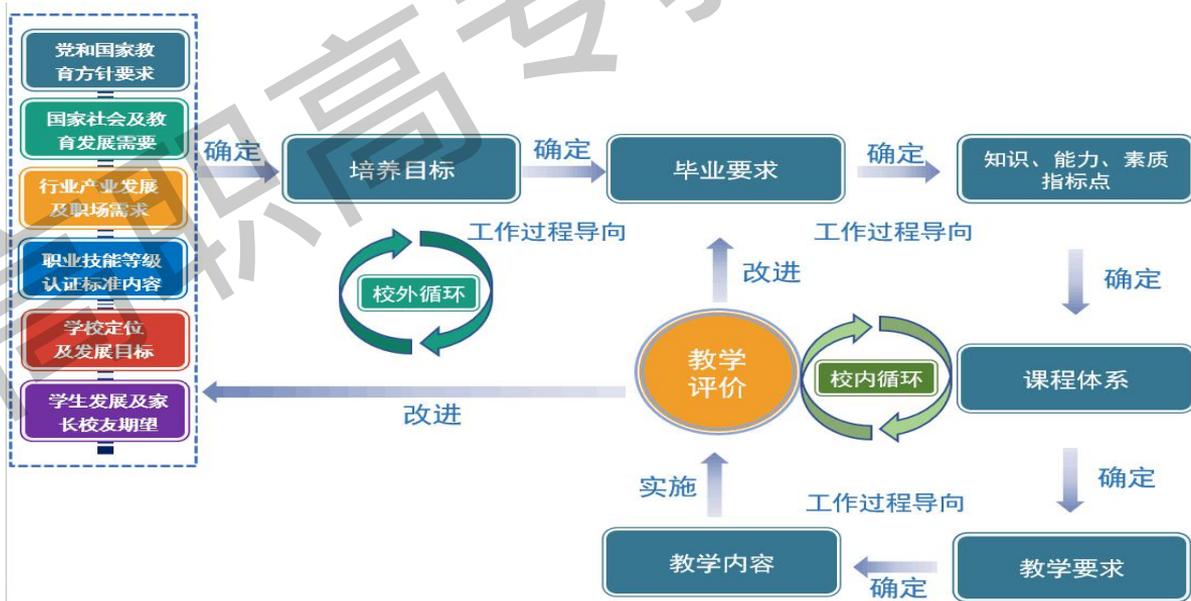


（二）对接产业国际化需求升级再造专业

一是为“走出去”企业开发人才培养方案。

开设了酒店管理与数字化运营（兰州拉面制作技艺与经营管理）专业，重点培养懂技术、善管理“技管合一”的高素质技术技能人才，基于“学生中心、工作过程+学习成果导向、持续改进”理念，与“走出去”企业协同开发、制定人才培养方案。

工作过程+学习成果导向
的人才培养方案优化流程





（二）对接产业国际化需求升级再造专业

二是打造“双师、双语”师资队伍。

- ◆ 聘请全国人大代表、中国烹饪协会副会长、兰州牛肉拉面行业协会会长马利民为兴陇兰州牛肉拉面国际商学院名誉院长；
- ◆ 聘请兰州牛肉拉面第四代传人马文斌、张自强入驻兰州拉面制作技艺传承（研究）工作室。

明确师带徒任务，强化“双师”教师队伍建设。同时，注重教师语言交流能力培养，通过外出培训、脱产学习等方式，培养了一批具备英语、俄语、西班牙语、日语等语种交流能力的教师，强化“双语”教师队伍建设。



（二）对接产业国际化需求升级再造专业

三是建设生产性实践教学基地。

在校内投资700多万元建设了1500余平米的“资味”兰州牛肉拉面经营性实训中心暨产业文化博览园

智慧
餐厅

文化
博览

教学
示范

衍生产
品开发

拉面技
艺实操

文化知
识讲习

提供实践教学、文化传承、素养提升、协同创新等“一站式”育人服务，深化了工学结合



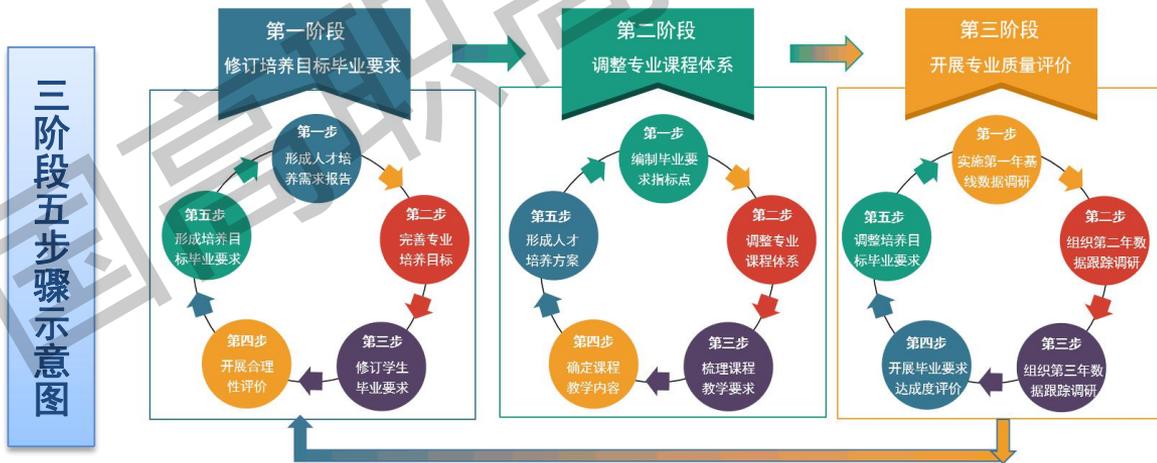
先后与兰州牛肉拉面行业协会、甘肃兴陇兰州牛肉拉面职业培训学校以及“走出去”企业共建校外实践教学基地，实现了资源共享，推动了基于真实生产岗位的实践教学。



(三) 实施国际化技术技能人才培养

➤ 一是重构课程体系

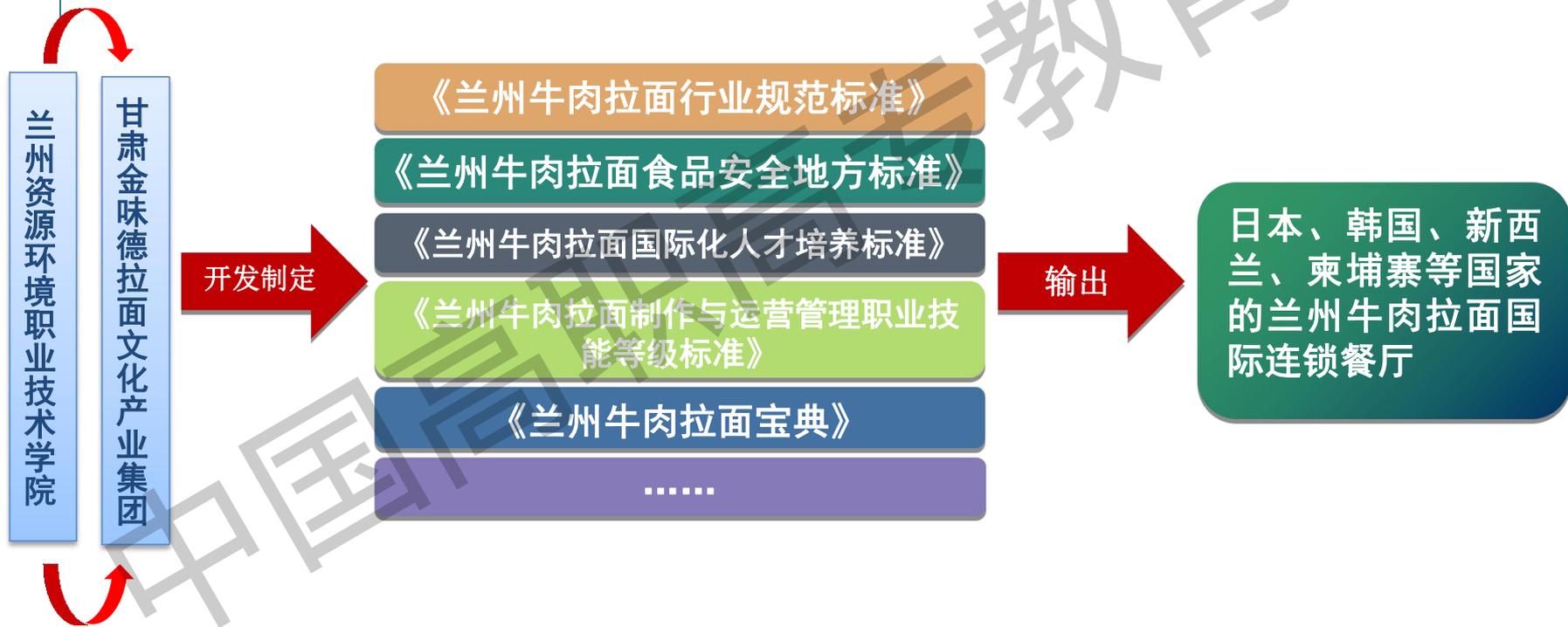
聚焦国际快餐企业的企业门店管理、餐饮物流与配送、采购管理、人力资源管理 etc 职业岗位要求，全面梳理国际化连锁企业门店岗位核心技能，按照“三阶段五步骤”的方式，构建“通识+平台+方向”专业课程框架结构。学校配套开发了《兰州牛肉拉面制作技艺》、《现代厨房管理》、《餐饮管理实务》等双语课程6门，活页式教材3部。





(三) 实施国际化技术技能人才培养

➤ 二是在“走出去”企业推广牛肉拉面面相关标准





(三) 实施国际化技术技能人才培养

➤ 三是全面推行现代学徒制

以酒店管理与数字化运营（兰州拉面制作技艺与经营管理）专业为基础，以“学分银行、学校学生企业三方协议”为纽带，以“双主体、双导师、双身份”为基础，以“招生招工一体化、育训结合分段实施、师资队伍共培共享、教学质量齐抓共管、学习成果互通互认”为保障的“235”现代学徒制人才培养模式。

实施“1.5+0.5+1”分段教学

学生在校进行基础理论和专业课学习一年半；

1.5

再到生产性实践教学基地进行为期半年的兰州牛肉拉面制作技艺与经营管理实践，并获取相应资格证书，取得岗前实习员工身份；

0.5

最后赴国外牛肉拉面连锁经营企业进行为期一年的带薪实习。

1



兰州资源环境职业技术学院
LANZHOU RESOURCES&ENVIRONMENT VOC-TECH COLLEGE

三

实践成效



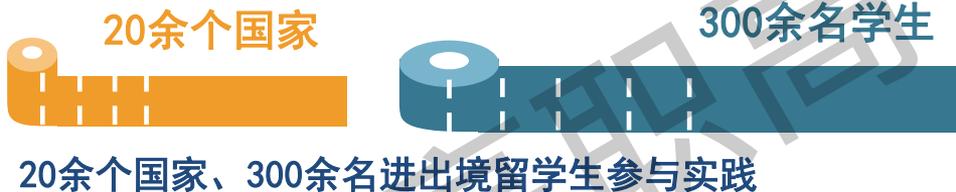
（一）助力产业急需的国际化人才培养

- 兴陇兰州牛肉拉面国际商学院现有在校生250余人。
- 已为澳大利亚、新西兰、日本等“一带一路”沿线国家培养培训100余名兰州牛肉拉面技管合一的高素质技术技能人才，为兰州牛肉拉面国际化职业教育积累了经验，助推了兰州牛肉拉面产业国际化发展。



（二）实施“中文+职业技能”项目

- 通过“中文+职业技能”的方式，面向在兰外国留学生开展中国餐饮文化教育，尤其是兰州牛肉拉面技能实践和文化推广。



- 兼顾国际推广需求，已经配合企业开发兰州牛肉拉面制作技艺与经营管理职业技能等级证书的标准，申报纳入第五批1+X证书试点范围。



（三）促进兰州牛肉拉面文化输出



- 依托兴陇兰州牛肉拉面国际商学院，与省商务厅合作共建马来西亚来华学生兰州牛肉拉面技能体验基地。

400~500人
体验基地年接待量

- 学生作品“心有牛大，何处不兰州”兰州牛肉拉面文创项目获得第六届中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛甘肃省分赛区青年红色筑梦之旅赛道**金奖**，目前进入推广实施阶段。



谢谢大家!



中国高职高专教育网