



威海职业学院
WUWEI VOCATIONAL COLLEGE

2023

山东蓝海酒店集团
参与高等职业教育人才培养年度报告



2022年12月

目 录

一、企业概况	1
二、企业参与办学总体情况	1
(一) 组建了现代学徒制试点班	1
(二) 校企共建实训基地	2
(三) 参与学校教学的做法	3
三、企业资源	6
四、参与学校教学的成效	7
(一) 人才培养质量提升	7
(二) 学生就业率提高	7
(三) 学校办学条件改善	8
(四) 学校师资力量提升	8
五、助推企业发展	8
六、问题与展望	9
(一) 政府参与程度低	9
(二) 企业参与办学激励政策不够	9

一、企业概况

山东蓝海酒店集团创立于1994年，总部位于山东东营，1999年在全省同行业率先完成股份制改造。20余年来，以创建民族品牌为使命，苦练内功、谋求发展，截至目前，已成为一家以中高档酒店经营为主，连锁餐饮、职业教育、现代农业、装饰工程等产业为辅的企业集团，拥有员工万余人。1999年即完成了ISO9000认证，是首批“山东省服务名牌”单位、山东省重点服务业企业、国家级酒店服务业标准化试点单位、“十佳中国酒店管理公司”，拥有一个“中国驰名商标”，连续多年荣获中国饭店业金马奖。截至目前，在山东、上海、北京、新疆、内蒙古、河北、江苏、四川、云南、海南等地拥有50余家在营及筹建的中高档酒店及餐饮店，是山东省酒店行业的领军企业，综合实力在全国本土酒店集团中名列前茅。

山东蓝海酒店集团秉承“建设百年品牌，创造世纪经典”的宗旨使命和“您的需求，我的责任”的经营理念，以制度管理为基石，矢志不渝地探索科学管理道路；坚持不懈地对员工进行培训，倾力打造学习型团队；坚定不移地开展企业文化建设，为集团可持续发展提供保证。

二、企业参与办学总体情况

（一）组建了现代学徒制试点班

2022年6月，蓝海现代学徒制试点班经过公司和学生双

向选择，2019 级旅游管理（酒店管理方向）专业、2019 级烹调与营养专业 30 名学生，以学徒与员工双重身份，充分利用校企双重环境，开展了校企双重指导（双带头人制、双辅导员制、双师授课制）、双重考核的校企双主体共同培养的人才模式，为产教融合树立典范。

（二）校企共建实训基地

为了进一步优化烹调专业实训条件山东蓝海酒店集团捐赠 30 万元，校企共建了烹调工艺与营养专业校内实训基地，包括示教中心 1 个、中餐实训中心 1 个、中西点实训中心 1 个，功能涵盖烹饪示教、中餐教学实训、中西点教学实训、社会培训、技能鉴定等，烹调专业实践教学水平进一步得到提升。





（三）参与学校教学的做法

1. 组建现代学徒制试点班

按照合作项目内容，山东蓝海酒店集团与武威职业学院共同制定了“联合办学试点班学生选拔标准”，进行学生选拔。选拔分三个阶段，具体如下：

（1）学生报名

【基本标准】

高职二年级在校生，酒店烹调类相关专业；

无违法违规记录，学习表现良好；

有较强的动手能力，思维活跃；

愿意参加山东蓝海现代学徒制试点班项目，服从项目管理。

【成绩标准】

没有补考。

(2) 能力测试

【理论测试】

测试时间 30min，满分 30 分；

题目类型为 10 道单选题和 2 道问答题，单选每题各 1 分，问答每题 10 分。

【技能测试】

测试时间 30min，2 道题目，满分 40 分；

题目类型为客房服务、前厅服务相关题目，每题 20 分。

(3) 面试

【考察内容】

自我介绍，职业规划，工作地点。10 分；

语言表达、问题解决及团队协作能力，10 分；

山东蓝海酒店集团品牌认知，你是怎样认识试点班的 10 分；

【考察方式】

15 分钟分组面谈

(4) 总评

总评成绩=理论测试成绩+技能测试成绩+面试成绩。

2. 制定订单班人才培养方案

山东蓝海酒店集团与武威职业学院成立了校企合作订单班工作小组，共同制定了“校企合作试点班工作小组职责”“试点班人才培养模式”“试点班教学实施管理规范”“试点班实训和实习考核项目”等相关制度和办法。

3. 规范技能教学

实训基地建成后，将山东蓝海酒店集团的规范化、标准化、程序化、系统化的职业教育体系，运用于武威职业学院形成了“在实践中学习、在实践中创新”的职业教育理念，以“项目-任务-过程-成果”为指导思想，实施行动导向的教学方法。根据职业岗位的工作过程，将每个核心专业课程划分为若干个学习单元，每个学习单元都以真实的职业岗位工作任务或案例为学习情境，按照完成真实工作任务的步骤，重组教学内容，编排教学过程。

4. 指导课程改革与学生培养

在实训基地建设过程中，山东蓝海酒店集团指导武威职业学院强化了课程体系建设与教学内容改革。在人才培养方案中，根据专业能力的划分，决定以技能项目为课程建设的基本单元，课程体系兼具职业技能训练和职业素质养成训练的功能，既符合高职学生的认知规律、具备高技能培养的能力，也注意了培养学生较好的续航能力。同时共同制定课程标准、课程名称，由企业进行培养，提高学生的实际操作能

力。

5. 提高师资队伍水平

利用企业合作的机会，山东蓝海酒店集团通过共同培养、外派技术人员授课等多种途径，帮助学校建设一支融教学、培训、技能鉴定、对外技术服务于一体的专兼结合的高水平“双师型”教师队伍，长期派出企业资深专家和能工巧匠担任兼职教师，同时学校派遣4位教师，企业提供对学校教师的培训。

6. 优秀学生入企

为进一步提升学生社会能力，让学生学习企业优秀文化，2022年8月派出10名优秀学生入企，进行为期10天的观摩学习和体验式培训，体验企业优秀文化。

三、企业资源

通过近20年发展，蓝海集团始终坚持既定的发展战略，立足现实，着眼未来，求真务实，开拓进取，不断开创崭新局面。如今，集团已发展成为在各地拥有“蓝海国际”品牌系列、“蓝海”品牌系列多家中高档星级酒店、一所容纳上万名学生的职业学校以及一个荣获山东省著名品牌称号的“钟鼎楼”食品公司的大型酒店集团，打造出了“钟鼎楼”“咸来一品”“渔歌舫”“水云轩”等一系列知名子品牌，已成功跻身中国餐饮业经济实力百强之列，为酒店管理、烹调专业学生实习就业搭建了良好的平台，毕业生就业率和就

业质量显著提升。

四、参与学校教学的成效

(一) 人才培养质量提升

一是校企共同开发《创新菜肴制作技术》《地方菜肴制作技术》两门实训课程，共同修订旅游管理(酒店管理方向)、烹饪工艺与营养两个专业人才培养方案和课程标准，人才培养质量得到大幅提升。二是实施产教融合、现代学徒制式的校企合作人才培养模式，将教学过程延伸到企业校内培训中心，让学生贴近生产一线，获取最直接有效的职业岗位经验和知识，实现从学校到社会、从理论到实践、从模拟岗位到实际工作岗位的无缝对接，培养了学生团队协作精神，使得学生能较快的适应工作岗位和专业工作需要。

2022年在各级各类大赛中，多名学生获得了良好的成绩。

旅游管理(酒店管理方向)相关专业大赛获奖情况统计

技能大赛名称	获奖等级	获奖学生	指导教师
2022年甘肃省职业院校技能大赛导游服务	二等奖	张雨娇	晋艺波
2022年甘肃省职业院校技能大赛导游服务	三等奖	张娟	许春华
2022年甘肃省职业院校技能大赛导游服务	三等奖	董维波	张海燕
2022年武威市中职学生技能竞赛烹饪赛项	一等奖	徐志军、王建俊、秦建全	尤萍 李玉宏
2022年武威市中职学生技能竞赛烹饪赛项	一等奖	梁银花、孟建泽、杨文宝	李玉宏 尤萍
2022年武威市中职学生技能竞赛烹饪赛项	三等奖	周万鹏、吴英、张志鹏	尤萍 许志花

(二) 学生就业率提高

通过校企共建，不仅改善了学生的实习、实训条件，而

且通过与企业“试点班”培养，有效的促进了学生的就业率。实训基地建成后，以现代学徒形式与企业合作培养的学生，广受好评与青睐，就业率达到 98%。

（三）学校办学条件改善

酒店烹饪实训基地的建设对学生及行业、企业人才的培养发挥了巨大的作用，同时也为社会经济的发展做出了应有的贡献，培养出的毕业生分布全国各地，搭建了“教学改革的示范平台，校企融合的实践平台，社会培训的服务平台”，酒店实训基地目前已初步形成了区域性辐射作用。

（四）学校师资力量提升

通过企业实践、企业兼职、国内培训与学术交流等方式与途径，培养专业带头人 4 名，通过国内专业技能培训、企业实践以及参加教学研讨会等多种方式和途径，培养骨干教师 7 名。在校企合作过程中，引进企业技术人员 4 名。

五、助推企业发展

通过校企双方共同努力，现代学徒制式人才培养模式不断完善和成熟，实现了从学校到社会、从理论到实践、从模拟岗位到实际工作岗位的无缝对接，餐旅类专业毕业生质量显著提升，近 20%的毕业生走上了管理岗位，大多成为企业技术骨干，凭借他们扎实的专业理论和娴熟的操作技能为企业发展注入了活力，助推企业高质量发展。

六、问题与展望

(一) 政府参与程度低

现代学徒制的实施依赖于“政校企行”的四方联动机制的确立。虽然公司与学校非常注重“政校企行”的合作与联动，签订了校企合作协议和现代学徒制试点协议，但政府在相关的立法、经费支持和政策扶持方面不够，四方有效联动机制的确立对于现代学徒制试点的顺利进行至关重要。

(二) 企业参与办学激励政策不够

政府促进校企合作办学的有关法规和激励政策不够，企业参与职业教育得到得实惠不多，因此参与的积极性有待提高，责任意识不明确。对企业因接受实习生所实际发生的与取得收入有关的、合理的支出，可按现行税收法律规定在计算应纳税所得额时扣除，一些企业存在落实困难，应将企业开展职业教育的情况纳入企业社会责任。

