

北京瑰丽酒店参与高等职业教育人才培养年度报告  
(2023)



扬州中瑞酒店职业学院

2024年1月

## 一、企业概况

北京瑰丽酒店是瑰丽酒店和度假酒店品牌在中国的首家酒店，拥有 283 间客房，设施极致卓越，充满现代气息，将温馨、精致与宁静巧妙融合。酒店客房面积在京城首屈一指，融入居家风格，宛若高雅的现代化公寓。客房内装潢均采用天然色调及富有质感的面料，浴室极为宽敞，还提供步入式衣橱，注入时尚的居家风情元素，糅合东方韵味，是结合豪华、惬意的居停之所。北京瑰丽酒店设有六间餐厅与酒廊，奉上正宗国际风味美食，酒店还配备 Sense 水疗中心、室内泳池、健身室、瑜伽室以及面积达 2,750 平米的会议及宴会场地。酒店将宽敞的户外空间融入多项设施，餐厅、休闲设施和会议场所均配备露台、花园和阳台，风格独树一帜。

北京瑰丽酒店被诸多知名杂志，领先出版社及消费者评为最佳住宿之一。

2021 《福布斯旅游指南》五星评级

2021 中国最受青睐豪华城市度假酒店 | 《胡润百富》至尚优品

2021 全球 500 强酒店 | 《漫旅》全球旅行奖

2020 世界最佳奖项北京城市酒店第一名 | 美国版《漫旅》杂志

2020 中国百佳酒店 | 《漫旅》中国旅行奖

2020 中国 20 强酒店 | 《悦游》杂志读者之选大奖

2020 中国酒店 TOP 10 | 《悦游》金榜

2020 中国必住酒店 TOP 50 - 二钻酒店 | 《新旅行》

2020 年度最佳奢华酒店 | 《目标之选》

2020 年度最佳奢华商务酒店奖 | 城市旅游 12 周年

2020 年度城市地标酒店大奖 | 《酒店新榜》

瑰丽故事始于 1979 年。一间在得克萨斯州达拉斯的古宅被转建成为一家世界知名的餐厅和酒店—The Mansion on Turtle Creek。它的成功为瑰丽定下发展蓝图。

目标旨在建立一系列风格独特的奢华酒店，每间酒店均能恰到好处地呈现当地的历史、文化、地理和建筑色彩。瑰丽酒店于 21 个国家管理共 33 间风格独特的酒店，另有 27 个新酒店发展项目。旗下酒店均秉承 A Sense of Place 的品牌理念，在设计、服务与设施等各方面充分展现酒店当地的历史、建筑、文化等独特风情。瑰丽品牌拥有一些全球极富传奇色彩的酒店和度假酒店，包括纽约 The Carlyle 瑰丽酒店、达拉斯 Rosewood Mansion on Turtle Creek 瑰丽酒店、巴黎 Hôtel de Crillon 瑰丽酒店，以及展现新经典的香港瑰丽酒店。长住宾客则可选择购入或租赁瑰丽府邸，设计华美的瑰丽府邸遍布全球独特胜地，与瑰丽旗下酒店相得益彰。

## 二、专业建设

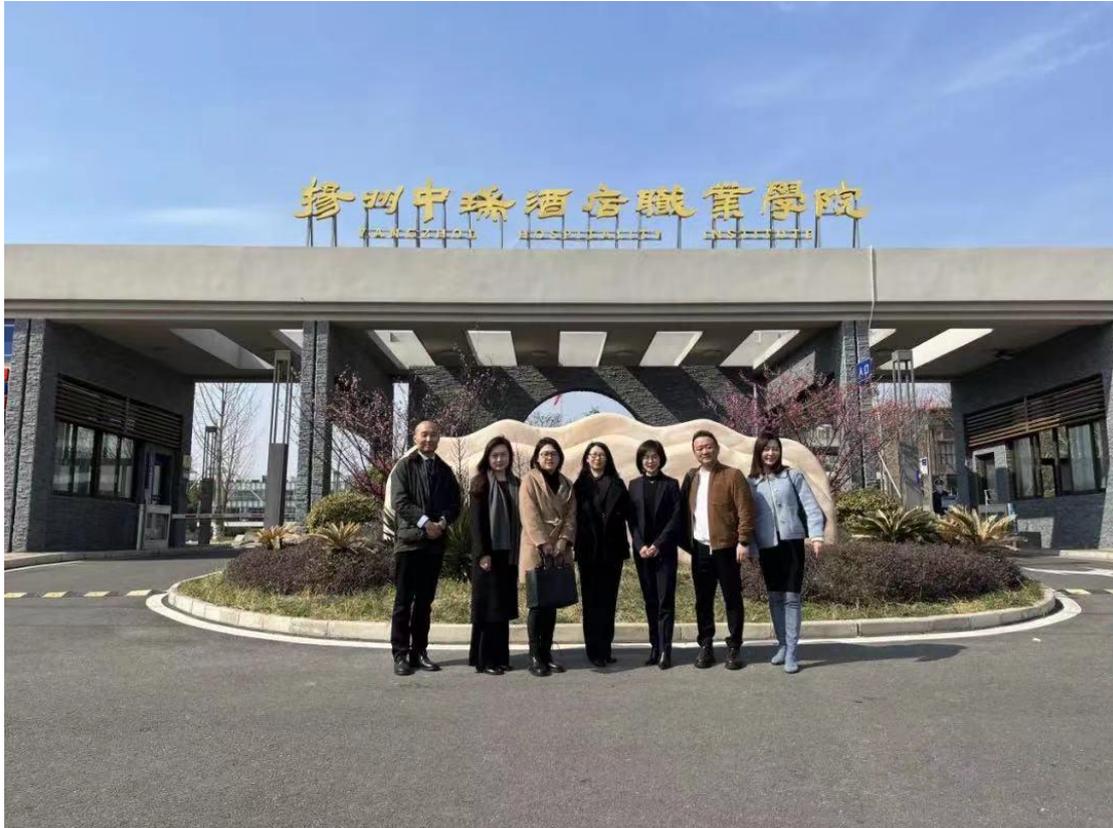
### （一）双元试点探讨

扬州中瑞酒店职业学院于 2023 年 5 月印发《关于深化人才培养模式改革的指导意见》（扬中瑞〔2023〕9 号），提出深化人才培养模式改革，从 2022 级开始，全面推行双元定制班“1+1+1”人才培养模式。

双元定制班“1+1+1”人才培养模式是我校深入贯彻落实党和国家关于推动职业教育高质量发展系列精神，扎实推进育人方式、管理体制、保障机制改革，切实增强职业教育适应性，培养更多高素质技术技能人才、能工巧匠、大国工匠，

探索具有扬州中瑞特色的现代职业教育人才培养模式。

2023年3月3日，北京瑰丽酒店一行代表来访我校，就双元定制班合作事宜开展深度洽谈，双方通过对人才培养、课程融合、项目对象、培养模式以及学生职业规划等交换了建设性意见，并达成初步共识。



## （二）建立和完善具有中瑞酒店管理学院特色的“双元”人才培养模式

学校邀请北京瑰丽酒店与我校共同打造产教融合的双元定制班特色培养模式，深度参与职业教育专业规划、课程设置、教材开发、教学设计、教学实施，通过“1+1+1”三年定制课程，合作共建新专业、开发新课程、开展订单定制培养，目的是培养更贴合行业需求更具特色的专业人才。学生修满三年的学分，完成毕业。

“1+1+1”中的三个“1”指的是校企双元主体在三年的专业人才培养过程的三个阶段：

**第一个“1”：**学生在校内完成校企双元定制的课程（以专业理论课程和公共基础课程为主，授课教师以校内教师为主，企业教师为辅）；

**第二个“1”：**学生在企业的教学实践中心完成校企双元定制的课程（以专业实践课程为主，授课教师以企业教师为主，校内教师为辅）；

**第三个“1”：**学生在企业完成岗位实习（实习期1年，实习指导教师为校内和校外双导师）。

职业教育人才培养必须以产业需求为导向。现实中，存在职业院校专业设置与产业需求匹配度不高，一方面企业面临招工难，另一方面学生面临就业难的现状。“1+1+1”人才培养模式下的双元定制班是企业的人才储备班、定制班，企业希望通过深度参与对口专业学生的人才培养全过程，选拔并培养储备人才队伍，为企业量身定制高素质的适用型人才。

### （三）达成共识、胸怀梦想、扬帆起航

2022级北京瑰丽酒店精英少年双元定制班于8月24日在北京瑰丽酒店隆重开班。北京瑰丽酒店为亚洲第一家瑰丽酒店，是顶级奢华酒店的代表。扬州中瑞酒店职业学院与北京瑰丽酒店深度合作，在育人理念、“1+1+1”人才培养模式上达成共识，从2022级开启双元定制班，共同贯彻落实党和国家关于推动职业教育高质量发展精神，扎实推进产教融合，培养高素质酒店人才。

北京瑰丽酒店董事总经理许持平及酒店行政管理团队、北京瑰丽酒店人才与文化总监张悦及人力资源团队，我校教务处陈婕处长、中瑞酒店学院副院长萧昱出席开班仪式。共23名学生经过选拔成为北京瑰丽酒店精英少年双元定制班首班成员。北京瑰丽总经理许持平先生致辞，表达对双元定制项目的大力支持并对23名首班成员入职以来良好的精神面貌和表现予以高度赞扬，希望学生们能一直保持积极热情状态，在工作实践中快乐学习，快乐成长。

我校中瑞酒店学院副院长萧昱兼任双元定制班导师发言，寄语学生珍惜学校和瑰丽酒店共同打造双元定制班的合作平台，以饱满的热情和精神面貌立足本岗位在实践中积极探索学习，不断积累，努力成长为位，在实践中积极探索学习，不断积累，努力成长为优秀的酒店人。

开班仪式前，北京瑰丽酒店为双元定制班的学生安排了丰富多彩的培训、学习、参观活动，帮助学生了解酒店、熟悉北京，以更好地融入开班后的学习生活。

北京瑰丽酒店人才与文化副总监韩涵对我校双元定制班的学生予以充分的肯定，对于1+1+1双元定制人才培养模式的后续推进充满信心。



### （四）企业资源投入

北京瑰丽酒店为“双元”班量身打造了职业发展管理体系，跟踪每个学生的学习与实习发展，并匹配员工管理系统，对于每个“双元”班学生管理时间线可以延伸至集团职业发展，从而形成一个长期的跟踪，并结合学生实际发展中的问题和效果去调整“双元”班学生的教学与管理。“双元”班学生采用双班主任双导师模式，有校内班主任以及企业班主任共同管理学生日常事务，非专业教学类活动由企业班主任负责执行，其中包括职场规划，企业文化课程，思政类课程等。企业专业课程由瑰丽酒店内部专家提供，分为线上数字化平台课程与线下专家课程。

瑰丽集团线上教学数字平台，分为 PC 端与移动端，可以方便学生老师在不同场景学习。在该平台上，瑰丽提供超过 2400 门在线学习课程，以视频教学为主，PPI 教学为辅。课程内容涵盖了从酒店前端开发市场到酒店营建以及酒店管理运营等各方面，以及酒店职业经理人所必须的包括法律，人事，财务，个人职业素养等内容。学生老师可以通过云课堂，进行教学，课程分类推送，考核，分数统计等，方便高效。线下课程，全部由在职专家和学校老师共同担任讲师，从课程设置到前期课程打磨、课程调整等多方面经过数次商榷和研讨，截至到目前，校企一共为“双元”班学生量身打造了 30 门课程，400 余课时教学资源。课程目前分为酒店基础知识概论，酒店前台业务知识，客房业务与管理，酒店餐饮技能与实践，酒店工程安全知识，酒店销售营销，酒店服务理念，各部门基础管理，职场管理技巧，职场提升技巧等模块。每个模块理论与实操并行。

#### （五）校企合作共建课程体系

##### 开发“双元主体、分段培育、交替递进”人才培养方案

专业对企业行业标准、岗位典型工作任务、工作流程、技术规范进行梳理，以行业基本规范为基准，以酒店的职业素养和技能要求为导向，以充分体现校企双主体、有效利用校企双方资源为基础，制定了“分段培育、交替递进”的人才培养方案。专业设置和职业岗位对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，毕业证书与职业资格对接，职业与终身教育对接的思路。

校企双方共同制定 2022 级人才培养方案，共同开发《前厅服务与管理》、《客房服务与管理》、《餐饮服务与管理》、《酒店英语》等核心课程的课程标准

北京瑰丽酒店人才培养方案

学习方向	学习目标	对应科目
公共基础	拥有良好的仪容仪表；能得体地与人相处；能熟练运用英文与人交流；具有一定的公文写作功底；熟练掌握常用办公软件及酒店系统。	酒店其它运营部门介绍；英语（综合英语）I；英语（应用英语）I；英语（综合英语）II；英语（应用英语）II；英语（综合英语）III；英语（应用英语）III；英语（综合英语）IV；英语（应用英语）IV；国际语言艺术；应用文写作；大学语文；计算机应用基础I；计算机应用基础II；国际商务礼仪。
专业基础	具有前厅部及客房部各岗位的理论知识，能根据酒店的要求完成标准的工作任务。前厅部可以胜任前台接待员、礼宾员、总机话务员、商务中心接待员、客房部可以胜任客房服务员、办公室文员、公共区域、洗衣房、康体中心等一线岗位。掌握本部门岗位所使用的系统，拥有基础财务知识可以保证前台岗位的正常工作需要；定期对所管辖的区域进行巡查，确保所有的设施设备均得到良好的清洁与保养的能力；能够辨别日常对客户保养的最佳方法和时间；了解中国旅游法。	前厅服务原理与应用；预定服务原理与应用；前厅会计；客房服务原理与应用；酒店信息系统I—PMS；公共区域服务原理与应用；洗衣房服务应用；健身与娱乐管理；客房服务原理与应用；安全与卫生；国际商务礼仪；设施与设备管理；服务业法律法规。
运营管理	制定各岗位的岗位职责能力；制定各岗位的操作流程能力；（前台、礼宾、总机、商务中心、客户关系、楼层、公共区域、洗衣房、康乐中心等部门的岗位职责）指定前台销售目标，并通过有效管理和激励完成任务；制定宾客满意度指数，定期检查并通过培训及监督保证宾客满意度；有效合理解决宾客突发事件及日常投诉；制定所管辖区域管理人员的作息时间安排能力；根据酒店的日常运行规律，制定相应的客房楼层与公共区域的大清计划并监督相关计划的实施能力；熟悉工具与设施设备的保养，可向总经理提出合理化建议的能力；功能划分合理性；具备日常管理中所见能力；制定各岗位清洁标准的能力；制定个性化服务流程的能力；具备IT接待流程；根据实际运营情况管理酒店设施设备的的能力；有效地管理设施设备，为酒店业务创收贡献的能力；分析设施设备的战略性发展，提高生产力及降低人力成本的能力。	商务督导、客房管家、客户关系、思想道德修养与法律基础；创业与中小企业管理；卫生与安全；国际商务礼仪；客房产品设计；设施与设备管理。
市场营销	了解酒店市场环境与发展趋势、客户群体特点和竞争对手情况；准确把握市场动态，能研发出综合市场和客户需求的产品；配合管理层与销售部门，开展产品的推广、促销攻势，并对客户群进行维护；能准确判断消费者习惯和行为的的能力；能利用促销工具及制定促销组合推广客房产品的能力；运用提问技巧和有效倾听识别顾客需求的能力；具备运用商务空间结构对环境产生影响的能力。	形势与政策I；形势与政策II；形势与政策III；形势与政策IV；市场营销；酒店业介绍；客房产品设计。
人力资源	能对本部门员工进行培训；制定本部门员工发展规划；合理安排岗位，制定人员编制并有效地控制人员成本的能力；并能按酒店规定对人员进行绩效考核与评估；根据实际出缺率，合理进行岗位定编的能力；制定部门培训计划；了解国家劳动法。	人力资源管理；培训师培训；服务业法律法规。
财务管理	会使用财务报表对客房进行管理；科学制定和落实部门预算；能根据财务数据对酒店运营进行分析；制定年度预算的能力；成本控制的能力；物品统计与管理能力；运用相关数据管理分析月度、季度及年度盈利状况的能力。	管理会计；会计基础统计与分析；管理会计；收益管理。
软能力	能与各部门及同事进行有效沟通；并建立良好的人际关系；具备团队合作精神；并能对团队进行有效领导与领导；兼具批判性思维与探索精神，善于在工作中发现问题，并能创造性地解决问题；能坚持终身学习和不断完善自身的知识结构。	沟通学 I—书面沟通；人际沟通与自我沟通；沟通学 II—团队沟通；语言与非语言沟通；食品制作指导应用 I；食品制作指导应用 II；国际教育与军训；军事理论；毛泽东思想与中国特色社会主义理论；职业生涯规划 I；职业生涯规划 II；素质教育。
健康	拥有健康的体魄，能有充沛的精力应对繁重的工作；具备健康的心理，能乐观积极处事；具有健康的价值观、人生观、世界观，勇于承担社会责任；具备良好的道德修养，会健全地处理事务。	体育 I；体育 II；健康意识与健康素养；心理素质教育。

## （六）人力资源投入

### 1. 共同开发课程资源，校企合作交流

北京瑰丽酒店与我校共组建师资团队共同研讨，共同开发培训课程进行在线开放课程建设等。在课程建设中，以“双元模式，校企合作”为中心思想，将企业实际案例与资源引入到教学中，参与建设和商定了双元人才培养方案相关课程。在合作过程中，公司和学校互派教师相互交流，学校定期安排专业教师到企业实践，企业定期安排员工到学校指导学生实习、实训、技能大赛等，提高双导师团队的综合能力。企校共同组建师资团队，协同培养高质量学生。

北京瑰丽酒店与扬州中瑞酒店职业学院成立现代学徒制教学管理小组，专业负责人负责教学质量过程监控，制定教学质量评测与反馈机制，明确项目的实施、评估和反馈的细则。

教学分两阶段：

一是学校学习阶段，在校学习课程以学校教师讲授为主，企业导师以主题讲座和技能实操指导为辅，参照学校教务处要求统一组织与管理；

二是企业学习阶段，在企业顶岗学习的课程以企业导师授课为主，师带徒培养模式，完善学徒企业学习期的学习档案，包括学习内容、任务执行，评估考核等方面内容；学校老师为辅，安排学习期间任务和作业，每月进企业课堂集中授课 1 次以上，协助企业导师进行相应的教学及实践等活动，在教学管理实施校企生三方的全过程教学交流互动。

## 北京瑰丽酒店

编号	培训名称	时长	形式
1	入职培训	2 天半	线下
2	90 天探索之旅培训	1.5 小时	线下
3	培训师技巧培训	3 天	线下
4	新兴领导者项目	4 天	线下
5	部门培训	每月 5-10 小时	线下
6	急救培训	3 天	线下
7	瑰丽学院 - 管理培训生	1 年	线上
8	商业道德准则	每年 1 小时	线上
9	信息安全	每年 1 小时	线上
10	数据隐私	每年 1 小时	线上
11	信用卡处理培训	每年 1 小时	线上
12	英语培训	每月 2 小时	线上
13	安全生产培训	1 小时	线上
14	品牌服务标准培训	1 小时	线上
15	瑰丽学习平台（2400 门课程）	2000 小时左右	线上

## 2. 学生学习收获

**Extraordinary Service 卓越服务**

Ashen who joined rosewood Beijing Red Bowl team almost 2 months. He is hard worker with positive attitude. He gets along with the team members. He has a cheerful and lively personality many guests like his sweet Service and he always serve guest with smile.  
 吴星坤加入北京瑰丽酒店赤大碗餐厅快2个月了。他工作努力态度积极。和同事关系非常好。他性格开朗活泼。很多客人都喜欢他贴心得服务。他每次都面带微笑的服务每一位客人。

He talks to guest as friend and checks the satisfaction of each table then solve the problems in time. Try to meet the needs of the guests.  
 他把客人当成朋友一样主动和客人聊天。询问每位客人得满意度并及时解决客人提出的各种问题。最大程度得满足客人需求。

Ashen was mentioned / praised in Dining about 25 times in one month and a half. And also a good example for the other colleagues.  
 吴星坤在一个半月得时间里被客人在大众点评上提名表扬25次。也为部门其他同事做了一个很好的榜样。

Name: Ashen Wu

Position/Department: Waiter/ Red Bowl





学生的学习环境是真实的服务场所，学生可以直接看到工作人员的活动并参与不同岗位的专业性目标技能，职业能力得以大幅提高，职业素质得以初步形成，解决了学生在学习过程中理论与实践脱节的问题，锻炼了学生的社会适应性，也减轻了学生上学期间经济负担。“双元”班多名学生在实习期间被评为酒店优秀员工和重点培养目标。



### 制定“两类课程、交互递进、项目化”课程体系

依据学生的成长规律和认知规律，以培养职业能力和素养为核心，开发符合技术技能人才培养、员工培训和终身学习需要的学校课程与企业课程交叉融合、分段式、项目化课程体系。学生通过对学校课程和企业课程的循环交替学习，专业理论知识和岗位技术技能不断提升，实现从学生到职业人的转变。

为了匹配岗位和人才培养方案，企业制定一系列交叉培训计划，以适应全面培养人才需求，增加学生知识的广度和深度。

北京瑰丽酒店  
ROSEWOOD  
BEIJING  
Yangzhou Hospitality Institute  
Practical Course Cross Training  
扬州中瑞酒店职业学院双元定制班  
实践课交叉培训

No	C-name	E-name	Division	Department	Major	HSKP 客房	MC Day 1 行政酒廊 第一天	MC Day 2 行政酒廊 第二天	THOD Dim Sum 龙庭点心档	Pastry 饼房	Main Kitchen Day 1 宴会厨房 第一天	Main Kitchen Day 2 宴会厨房 第二天
1	厉旭晟	Black Li	F&B	Bistrot B	酒管	12.3	NA	NA	NA	NA	NA	NA
2	刘依晴	Seven Liu	F&B	Bistrot Lounge	酒管	11.23	NA	NA	NA	NA	NA	NA
3	程于洵	Chris Cheng	F&B	Bistrot Lounge	烹饪	NA	NA	NA	12.1	11.21	11.26	12.2
4	何思翊	August He	F&B	Country Kitchen	酒管	11.21	NA	NA	NA	NA	NA	NA
5	吴佳玲	Winnie Wu	F&B	Country Kitchen	烹饪	NA	NA	NA	11.20	11.26	11.28	11.29
6	胡家亮	Dianan Hu	F&B	In Room Dining	烹饪	NA	NA	NA	11.23	11.24	11.25	11.26
7	吴呈祥	Ashen Wu	F&B	Red Bowl	酒管	11.20	NA	NA	NA	NA	NA	NA
8	陈逸枫	Maple Chen	F&B	Red Bowl	烹饪	NA	NA	NA	11.27	11.28	11.29	11.30
9	孟冬晴	Jolie Meng	F&B	THOD	酒管	12.1	NA	NA	NA	NA	NA	NA
10	朱俊军	Tom Zhu	Kitchen	Associate Dining Kitchen	烹饪	NA	NA	NA	11.25	11.26	11.18	11.19
11	顾焱名	Alan Gu	Kitchen	Cold Kitchen	烹饪	NA	NA	NA	11.27	11.28	11.29	11.30
12	孙洪旭	Barret Sun	Kitchen	IRD Kitchen	烹饪	NA	NA	NA	11.30	11.29	11.24	11.25
13	刘清瑞	Bob Liu	Kitchen	Main Kitchen	烹饪	NA	NA	NA	11.20	11.21	NA	NA
14	夏达功	Alex Xia	Kitchen	Pastry	烹饪	NA	NA	NA	11.22	NA	11.23	11.24
15	裴俊怡	Icy Chang	Rooms	Front Desk	酒管	NA	11.25	11.26	NA	NA	NA	NA
16	谭敬月	Olivia Tan	Spa	Spa	酒管	NA	11.22	11.23	NA	NA	NA	NA
17	楚思甜	Celia Chu	Spa	Spa	酒管	NA	11.22	11.23	NA	NA	NA	NA

### 3. 学生发展

同样是三年的专业学习，参加双元定制班的学生将会额外获得来自企业的费用、实战训练、技能考证、职业发展、企业课程、福利活动等多种支持。毕业时除获取学校正常的学历证书，还将获得丰富的职业技能和真实的职场经验，拥有极具竞争力的职业发展优势与起点，打通职业发展的快速通道，真正做到毕业即



就业，就好业。

#### 4. 双导师队伍的建设

建立了双导师的选拔、培养、考核、激励制度，学校与企业人员互聘、双向挂职、联合研发，培养了学校教师的实践操作能力和企业导师的教学带徒能力，形成校企互聘共用的管理机制。瑰丽酒店内部选拔具有丰富的工作经验、较强的管理能力和教学能力的一线骨干和基层管理人员担任企业导师，将其教学任务纳入考核，并给予相应的津贴。企业导师均要求具有 2 年以上在高职院校讲授专业核心技能课程或指导学生毕业论文、顶岗实习、安全培训等兼课经验。

扬中中瑞酒店职业学院酒店管理专业选拔了 7 名各具较高的理论素养、较强的实践动手能力的优秀骨干教师担任校内导师，并选拔了 5 名优秀教师进入酒店参与现场教学、学生指导和生活管理等工作。

##### 企业导师资质

- (1) 企业导师应具有实习岗位所要求的执业资质。
- (2) 企业导师具有 3 年及以上的酒店从业经验。
- (3) 企业导师具有中级及以上职业等级资质，或在酒店中行业中表现突出，担任酒店部门中低层管理者。

##### 校内指导老师资质

- (1) 校方专业教师具有高等学校教师资格证。
- (2) 校方专业教师具有与实习岗位相关的职业资格证书。
- (3) 校方专业教师近 5 年内具有酒店企业半年及以上工作的经历。

### 三、合作成果

#### (一) 有利于技能人才的培养

校企合作，既能把本企业对技能型人才的需求及时准确地反馈给培养人才的职业院校，又能直接参与到技能型人才培养的整个过程，与职业院校共同制订培养目标、确定课程设置、实训内容和技能评价标准，达到提高技能人才培养质量的目的，满足企业对技能型人才的稳定需求。

编号	中文名	英文名	大部门	小部门	培训记录	英语学习分数	2023年终评估分数
1	刘清瑞	Bob Liu	厨房部	宴会厨房	完美探索之旅（入职培训）； 跨部门交叉培训； 行为准则培训； 信息安全培训； 数据隐私培训； 酒水知识培训+调酒实践； 提拉米苏制作实践课； 服务标准培训； 英语培训；	59	2.8
2	朱俊军	TomZhu	厨房部	员餐		70	2.2
3	孙洪旭	Barret Sun	厨房部	送餐厨房		74	2.2
4	夏达功	Alex Xia	厨房部	西饼房		44	2.9
5	顾斌名	Alan Gu	厨房部	冷菜厨房		46	1.6
6	陈逸枫	Maple Chen	餐饮部	赤		36	2.3
7	程于湖	Chris Cheng	餐饮部	怡庭大堂吧		88	2.1
8	刘依晴	Seven Liu	餐饮部	怡庭大堂吧		63	2.1
9	何思翩	August He	餐饮部	乡味小厨		88	2.3
10	楚思甜	Celia Chu	水疗中心	水疗中心		65	2.2
11	吴佳玲	Winnie Wu	餐饮部	乡味小厨		80	2.1
12	吴呈祥	Ashen Wu	餐饮部	赤		52	2.6
13	孟冬晴	Jolie Meng	餐饮部	龙庭		49	2.6
14	胡家亮	Dismas Hu	餐饮部	送餐服务		74	2.8
15	袁俊怡	Icy Chang	房务部	前台		75	2.3
16	谭敬月	Olivia Tan	水疗中心	水疗中心		78	2.5
17	厉旭晟	Black Li	餐饮部	怡庭		86	2.6

扬州中瑞酒店学院学员成绩单  
人力资源管理

NO.	ID	Division	Dept.	Name-C	Name-E	Gender	课程总分
西式烹饪工艺							
1	2201030147	F&B	Bistrot Lounge	程于湖	Chris Cheng	女	70
2	2201030132	F&B	Country Kitchen	吴佳玲	Winnie Wu	女	70
3	2200030227	F&B	In Room Dining	胡家亮	Dismas Hu	男	93
4	2201030126	F&B	Red Bowl	陈逸枫	Maple Chen	男	77
5	2201030129	Kitchen	IRD Kitchen	孙洪旭	Barret Sun	男	73
6	2200030225	Kitchen	Main Kitchen	刘清瑞	Bob Liu	男	93
7	2201030113	Kitchen	Pastry	夏达功	Alex Xia	男	97

(二) 师资队伍水平提高

通过校企合作，更新教师的知识结构，教师们能感受到企业在技术人才需求方面存在的需要和当前职业教育中存在的问题，亲身体会和了解企业对高职学生的技能和素质要求，体验了企业的经营管理，有助于转变观念，结合企业、行业实际，按最新标准传授给学生，使教学真正贴近企业实际。

(三) 学生专业进步情况

学生的学习环境是真实的服务场所，学生可以直接看到工作人员的活动并参与不同岗位的专业性目标技能，职业能力得以大幅提高，职业素质得以初步形成，解决了学生在学习中理论与实践脱节的问题，锻炼了学生的社会适应性，也减轻

了学生上学期间经济负担减轻。“双元”班多名学徒在实习期间被评为酒店优秀员工和见习领班。

## 四、保障体系

### （一）制度保障

为深入贯彻落实国家《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》、《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》、《职业教育产教融合赋能提升行动实施方案（2023—2025年）》、江苏省《关于推动现代职业教育高质量发展的实施意见》等文件精神，为进一步深化我校教育教学改革，强化内涵式发展，探索我校教育教学特色，全面提高人才培养质量，根据学校“十四五”发展规划，结合学校实际而推行“1+1+1”人才培养模式改革。

相关政策文件条款摘录如下：

#### **2021.10- 中共中央办公厅、国务院办公厅印发《关于加强新时代高技能人才队伍建设的意见》：**

“鼓励各类企业结合实际把高技能人才培养纳入企业发展总体规划和年度计划，依托企业培训中心、产教融合实训基地、高技能人才培训基地、公共实训基地、技能大师工作室、劳模和工匠人才创新工作室、网络学习平台等，大力培养高技能人才。”

“创新高技能人才培养模式。探索中国特色学徒制。深化产教融合、校企合作，开展订单式培养、套餐制培训，创新校企双制、校中厂、厂中校等方式。”

#### **2021.10- 中共中央办公厅、国务院办公厅印发《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》：**

“丰富职业学校办学形态。推动职业学校在企业设立实习实训基地、企业在职业学校建设培养培训基地。推动校企共建共管产业学院、企业学院，延伸职业学校办学空间。”

“拓展校企合作形式内容。职业学校要主动吸纳行业龙头企业深度参与职业教育专业规划、课程设置、教材开发、教学设计、教学实施，合作共建新专业、开发新课程、开展订单培养。”

#### **2022.01- 江苏省教育厅印发《关于推动现代职业教育高质量发展的实施意见》**

“推进校企协同育人。引导行业企业深度参与职业教育专业规划、课程设置、教材开发、教学实施和质量评价。推动职业院校依托优势专业与相关领域龙头企业深入合作，建设一批覆盖全产业链、辐射区域发展的职教集团，打造一批职业教育产教融合集成平台。鼓励各地依托产业园区、龙头企业和骨干学校，建设开放共享、产学研一体的公共实习实训中心（平台）。”

“加快推进固定岗与流动岗相结合、校企互聘兼职的教师队伍建设改革，将企业实践经历作为职业院校教师晋升职称的重要条件。”

#### **2022.12- 中共中央办公厅、国务院办公厅印发《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》**

2 “鼓励学校、企业以“校中厂”、“厂中校”的方式共建一批实践中心，服务职业学校学生实习实训，企业员工培训、产品中试、工艺改进、技术研发等。”

#### **2023.06- 国家发改委、教育部等八部门联合印发《职业教育产教融合赋能**

## 提升行动实施方案（2023—2025 年）》

“深化产教融合校企合作。丰富产教融合办学形态。推动职业院校在企业设立实习实训基地、企业在职业院校建设培育培训基地。推动校企共建共管产业学院、企业学院，延伸职业院校办学空间”

“拓展产教融合培养内容。引导企业深度参与职业院校专业规划、教材开发、教学设计、课程设置、实习实训，实行校企联合招生、开展委托培养、订单培养和学徒制培养，促进企业需求融入人才培养各环节。支持企业接收学生实习实训，引导企业按岗位总量的一定比例设立学徒岗位。”

### （二）条件保障

#### 1. 安全保障

学校和酒店为学生提供必要的实习条件和安全健康的实习劳动环境。学校制定实习生安全管理规定及实习生安全及突发事件应急预案等文件。实习前学院召开实习动员大会，对学生进行实习说明和安全教育。为切实保障学生利益，防止学生在实习期间发生意外伤害，学校为所有实习学生购买“人身意外险”和“人身伤害险”，酒店为实习生购买“工伤保险”

酒店拥有全方位、全时段的安全保障系统，基本安全保障设施条件方面包含：

(1) 住宿条件。瑰丽酒店为实习生提供员工宿舍，酒店宿舍管理完善，设施齐全有专职的宿管员，男女员工宿舍分隔住宿。

(2) 上下班交通条件。如学生上下班时间较晚，酒店安排其他员工或保安陪同他们一起上下班，保障学生上下班途中的安全。

#### 2. 专业设施设备

瑰丽酒店具备安全生产所必需的符合国家、行业相关标准的基础设施，并维持其正常运行，学生实习岗位所使用的设施符合相关标准要求，配套安全使用须知等文件，且在学生开始岗位实习酒店给所有学生开展必要的安全使用培训。

#### 3. 信息资料

(1) 及时建立实习工作相关信息库，实时收录学生实习情况如酒店具体联络人联系方式、学生实习岗位、企业导师等信息；及时签订实习协议，该协议由学生、酒店、学生三方各执一份；建立实习档案，实习协议书和实习管理过程文件如实习周（月）记、实习总结、实习培训记录、实习综合评价表等相关材料及时整理归档。

(2) 学校构建校友邦信息化顶岗实习管理平台，与实习企业共同加强顶岗实习过程管理；建立实习生管理动态数据库，及时掌握实可生的史习状态，搭建校、企、生三者之间的有效信息联络渠道。

## 五、管理保障

学院成立院企双方领导、专任校内指导老师、酒店指导老师、辅导员共同组成的实习管理组织机构，负责学徒班学生实习的动员安排、安全教育、心理辅导、过程管理、质量监控和考核评价工作。

### （一）制度管理

学院会同酒店和学校教务处制订了学生顶岗实习管理的相关制度规范，主要包括：顶岗实习校企合作协议、顶岗实习管理办法、顶岗实习校内外指导教师管理办法、顶岗实习学生管理办法、“校友邦”实习管理平台使用要求，实习学生安全及突发事件应急预案等。

学生参加顶岗实习前，学院（学校）、酒店、学生三方必须签订实习协议。协议文本由当事方各执一份。未按规定签订实习协议的，不得安排学生实习。学院和企业必须为学生购买保险，在实习前对学生进行必要的安全性教育。

## （二）过程记录

学院与企业通过“校友邦平台”实现对学生顶岗实习学生的全程监管。监管工作由学院责成校内顶岗实习指导老师、企业指导老师、辅导员以及学院教学督导根据各自的职责分工进行，必要时将学生家长纳入学生实习管理中，以此建立顶岗实习质量监控与反馈的有机体系。

（1）顶岗实习前，教研室开展实习需求调研工作，征求学生顶岗实习意愿，

制订详细的酒店管理专业顶岗实习实施方案：做好顶岗实习动员、安全教育以及岗位前培训工作，向学生家长发放实习告之书等：学生确定实习企业后，应与实习企业、学校签订顶岗实习三方协议，自主安排实习的学生需要提交学生自主联系顶岗实习申请。

（2）顶岗实习期间的管理规范

顶岗实习期间，学院顶岗实习指导教师应通过“校友邦平台”中的“每日签到”、“日志”、“周志”等掌握学生在企业定岗见习期间的工作情况，及时对平台学生提交的工作汇报和实习中的问题进行批阅回复，帮助学生解决顶岗实习中的问题。学院教学督导和辅导员根据学院的安排每月不少于1次对顶岗见习学生进行实地探访，了解酒店管理专业学生顶岗见习工作进展情况和实习安全状况，并做好探访记录。学生应根据要求通过“校友邦平台”及时提交“每日签到”、“日志”、“周志”等。

## （三）学生实习总结

顶岗实习结束后，学院应做好实习企业对学生的满意度调查工作，学院指导老师应指导学生通过“校友邦平台”认真撰写“顶岗见习工作手册”，做好顶岗见习总结，并在“校友邦平台”进行提交。学院在顶岗实习结束后，组织召开顶岗实习总结会议，旅游教研室要认真撰写酒店管理专业顶岗实习工作总结。学生在完成顶岗实习后，应该按照酒店要求办理离岗手续或留任手续，并按照学院要求回校提交相应的实习成果材料。

# 六、合作展望和建议

## （一）课程体系与职业标准对接

职业教育人才培养必须以产业需求为导向。现实中，存在职业院校专业设置与产业需求匹配度不高，一方面企业面临招工难，另一方面学生面临就业难的现状。“1+1+1”人才培养模式下的双元定制班是企业的人才储备班、定制班，企业希望通过深度参与对口专业学生的人才培养全过程，选拔并培养储备人才队伍，为企业量身定制高素质的适用型人才。

校企合作最终要体现在课程体系如何与岗位职业标准对接上，这是实现学生

专业职业能力与企业岗位能力零距离对接的关键环节。加强交流，把企业岗位需要的职业标准内容提前置换到学校人才培养的课程体系中，按照企业人才需求规格和岗位所需要的职业能力标准进行校企“课程置换”，实现课程体系与职业标准对接，校企合作才能最终变成现实，形成校企共建、资源共享、优势互补、利益双赢的人才培养新模式。

### **（二）积极申报省级教改科研项目**

根据现有的合作成果，积极申报省级的科研教改项目并争取立项。促进合作更好深入的进行，朝着健康发展的轨道，双方共同孕育更多的成果，达到校企生三方收益。将现有的科研教改成果积极转化，促进指导现有的合作模式，积极推广现有的合作成果。

### **（三）推广校企共育成果影响**

根据酒店管理与数字化运营专业的校企合作、产教融合建设经验，推广到兄弟院系、兄弟院校，乃至社会，扩大该专业的校企合作品牌影响力。

### **（四）扩大现代学徒制人才培养模式社会认知**

由于家长和学生对传统的学徒概念存有认知偏见，导致对现代学徒制的人才培养模式不认可，家长普遍不认同学生参与学徒身份，认为学生到了学校应该按照传统的学习模式参与高等教育的培养。而目前现代学徒制职业教育体系也尚未建立，政府相关职能部门没有在高中阶段进行学徒制的有效宣传，导致高职阶段的现代学徒制学生报名积极性不高。

### **（五）专业现代学徒制招生途径单一**

目前，酒店管理与数字化运营专业只是以高考生为主要招生来源。酒店管理与数字化运营专业在校生人数不多，社会对酒店管理与数字化运营专业认识存在偏见，进而报读酒店管理学生整体人数少。