

上海迪士尼度假区
参与高等职业教育人才培养质量年度报告
(2023)

扬州中瑞酒店职业学院

2023年12月

目 录

一、企业概况.....	3
二、企业参与办学总体情况.....	4
三、企业资源投入.....	6
(一) 有形资源方面.....	6
(二) 无形资源方面.....	7
(三) 人才在资源方面	7
四、企业参与教育教学改革.....	8
(一) 专业建设.....	8
(二) 课程建设.....	9
(三) 实习基地建设.....	9
(四) 学生培养.....	10
五、助推企业发展.....	10
六、问题与展望.....	11

一、企业概况

上海迪士尼度假区，位于上海市浦东新区，是中国大陆第一座迪士尼度假区，也是继加州迪士尼乐园度假区、奥兰多华特迪士尼世界度假区、东京迪士尼度假区、巴黎迪士尼乐园度假区和香港迪士尼乐园度假区之后，全球第六个迪士尼度假区。上海迪士尼度假区规划面积约 24.7 平方公里（开幕时项目占地 3.9 平方公里），包括上海迪士尼乐园、迪士尼小镇和 2 家带有主题风格的酒店，于 2011 年 4 月 8 日正式在上海市浦东新区川沙破土动工，2016 年 6 月 16 日正式开园。

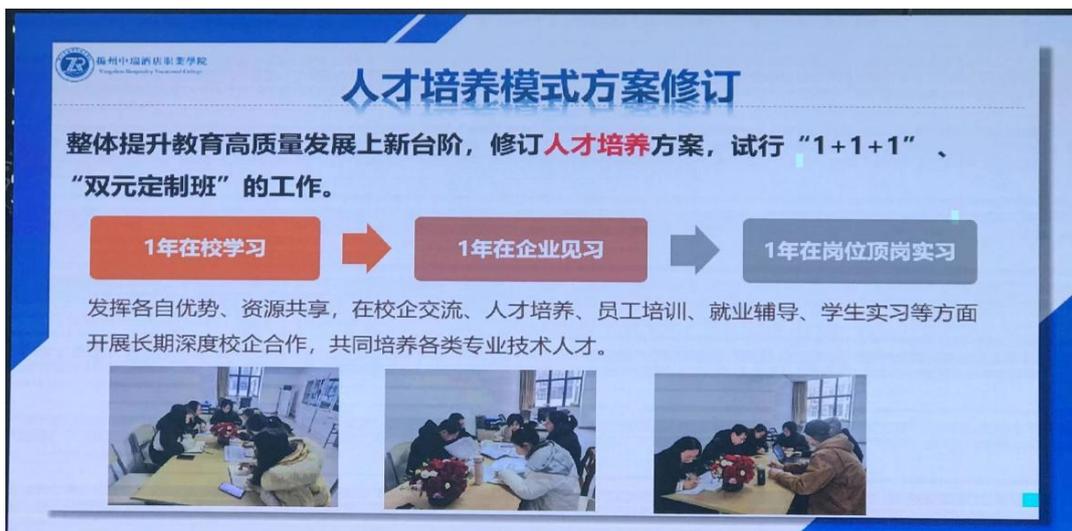
上海迪士尼度假区是游客们远离尘嚣、共度美好时光的绝佳去处，让您和您的亲朋好友共同探索充满幻想、想象、创造力和冒险的奇妙世界。上海迪士尼乐园是一座神奇王国风格的主题乐园，包括上海迪士尼乐园、上海迪士尼乐园酒店和玩具总动员酒店两家主题酒店、迪士尼小镇（大型购物餐饮娱区）、一座百老汇风格剧院、星愿公园以及其他户外休闲区域，通过专为中国游客度身定制的原味文化体验和主题设计，呈现经典迪士尼故事讲述和角色。

度假区自 2016 年开业伊始，就广泛开发校企合作资源，目前已与全国近 150 家旅游院校开展校企合作，全年实习实践学生平均在 3000 余人左右。共与合作院校培养实习实践学生 17,000 余名，签订劳动合同学生 2800 余名，2023 年应届实习生留用率更是高达 35%。

二、企业参与办学总体情况

2016年，上海迪士尼度假区及扬州中瑞酒店职业学院在“合作办学、人才共育”指导思想下签订了校企合作协议，开拓共建校外实习基地，每年均有学生到上海迪士尼度假区进行顶岗实习。

2023年，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，为进一步深化教育教学改革，强化内涵式发展，探索教育教学特色，全面提高人才培养质量，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。



并与上海迪士尼度假区联合创建上海迪士尼度假区储备人才班项目，开设了50人的“上海迪士尼双元班”，共同培育本领强、可信赖的优秀餐饮服务行业人才。双方共同制定人才培养计划、联合建

设校内外实践教学基地、共同组建高质量“双师型”教师团队。

2022级双元定制班成班名单（上海迪士尼）

序号	学号	姓名	性别	专业	班级	24	2200030216	周洋	女	西式烹饪工艺	西餐2202
						25	2200030219	吴依淳	女	西式烹饪工艺	西餐2202
1	2200040210	姜逸泽	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	26	2200030228	周思琦	女	西式烹饪工艺	西餐2202
2	2200040211	金振鑫	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	27	2200040202	郑瑶涵	女	西式烹饪工艺	西餐2202
3	2200040212	许启航	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	28	2200040203	潘玲萱	女	西式烹饪工艺	西餐2202
4	2200040222	应航臣	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	29	2200040205	陈娅	女	西式烹饪工艺	西餐2202
5	2200040224	应雨男	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	30	2201030101	王馨玥	女	西式烹饪工艺	西餐2201
6	2200040228	徐歆铖	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	31	2201030102	孙珉璐	女	西式烹饪工艺	西餐2201
7	2201040102	高旺	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	32	2201030103	陈国平	男	西式烹饪工艺	西餐2201
8	2201040104	顾钰雷	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	33	2201030105	房康	男	西式烹饪工艺	西餐2201
9	2201040105	陆轶超	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	34	2201030109	邵美琪	女	西式烹饪工艺	西餐2201
10	2201040106	罗世杰	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	35	2201030114	谢栋溟	男	西式烹饪工艺	西餐2201
11	2201040108	王宇翔	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	36	2201030117	於冰雨	女	西式烹饪工艺	西餐2201
12	2201040114	吴鹏	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	37	2201030118	张楚滢	女	西式烹饪工艺	西餐2201
13	2201040117	周小敏	女	烹饪工艺与营养	烹饪2201	38	2201030119	张樊	女	西式烹饪工艺	西餐2201
14	2201040119	章琅杰	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	39	2201030122	郑弘扬	男	西式烹饪工艺	西餐2201
15	2201040120	姚泽谦	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	40	2201030123	周晓薇	女	西式烹饪工艺	西餐2201
16	2201040121	田野	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	41	2201030136	高奇阳	男	西式烹饪工艺	西餐2201
17	2201040122	陈西川	男	烹饪工艺与营养	烹饪2201	42	2201030137	黄颖	女	西式烹饪工艺	西餐2201
18	2200030133	周煜琪	女	西式烹饪工艺	西餐2201	43	2201030139	徐靖涵	女	西式烹饪工艺	西餐2201
19	2200030203	林璐佳	女	西式烹饪工艺	西餐2202	44	2201030142	金一正	男	西式烹饪工艺	西餐2201
20	2200030210	朱林旭	男	西式烹饪工艺	西餐2202	45	2201030145	娄城浩	男	西式烹饪工艺	西餐2201
21	2200030211	郑韬	男	西式烹饪工艺	西餐2202	46	2201030146	周琪	女	西式烹饪工艺	西餐2201
22	2200030212	谢毅恺	男	西式烹饪工艺	西餐2202	47	2201030148	陈嘉豪	男	西式烹饪工艺	西餐2201
23	2200030213	洪琳晶	女	西式烹饪工艺	西餐2202	48	2201030149	徐雅萱	女	西式烹饪工艺	西餐2201
						49	2201030150	曹琦	男	西式烹饪工艺	西餐2201
						50	2201030112	王悦	女	西式烹饪工艺	西餐2201



通过半年的深度合作，上海迪士尼度假区储备人才班的学生综合素质出众，公司认可度高，短短时间出了大批优秀学生。



迪士尼双元班 8 月到 12 月 优秀实习生名单：

姓名	学校	奖项
陈国平	扬州中瑞酒店职业学院	优秀一线演职人员 “卓越之星” “优秀之星” 奖
徐靖涵	扬州中瑞酒店职业学院	八月优秀实习生
董焕领	扬州中瑞酒店职业学院	八月优秀实习生
顾钰雷	扬州中瑞酒店职业学院	优秀一线演职人员 “卓越之星” “优秀之星” 奖
高旺	扬州中瑞酒店职业学院	九月厨房优秀实习生
谢栋溟	扬州中瑞酒店职业学院	九月厨房优秀实习生
孙珉潞	扬州中瑞酒店职业学院	九月厨房优秀实习生
曹琦	扬州中瑞酒店职业学院	十月厨房优秀实习生
应雨男	扬州中瑞酒店职业学院	十月厨房优秀实习生
陆夕文	扬州中瑞酒店职业学院	十月厨房优秀实习生
陈西川	扬州中瑞酒店职业学院	十一月厨房优秀实习生
吴依淳	扬州中瑞酒店职业学院	十一月厨房优秀实习生
陈文静	扬州中瑞酒店职业学院	十一月厨房优秀实习生
周小敏	扬州中瑞酒店职业学院	十二月厨房优秀实习生
郑瑶涵	扬州中瑞酒店职业学院	十二月厨房优秀实习生

自 2016 年开始，扬州中瑞酒店职业学院每年派优秀教师前往上海迪士尼度假区走访、学习，校企双方携手，为培养出更多适应市场需求的高素质应用型技能人才作出努力。深度融合的合作，校企双方形成共生、共长的良好局面。

三、企业资源投入

（一）有形资源方面

企业投入资金建设校内实训基地，装修迪士尼风格教室，配备线上授课直播设备，服务学生线上、线下上课等。



（二）无形资源方面

合作过程中，企业参与学院专业建设、课程体系设计与人才培养方案设计，将企业文化与一线培训内容加入课程体系，以促进企业岗位需求与学校课程教学的无缝衔接。

2023—2024学年第一学期教学计划安排表

课程名称	总人数	企业任课教师	企业课程名称	备注
体育3	33	汤彦韵		可以是团队建设及实践中体能表现，企业可以灵活掌握
劳动	33	陈小梅		实践中劳动表现，企业灵活掌握及考核
餐厅运营管理	33	张古昇	餐饮部运营培训	
西餐特色原材料	33	倪晨晖	芝士简介、水果和蔬菜的介绍、意大利面酱料介绍等	
英语视听1	33	季雪琦	原料英语、设备英语、烹饪英语、英语菜单等（第二年培训内容）	
中餐制作应用	33	邱海	卢米亚、绚景楼等餐厅中餐培训	
食品制作督导应用1	33	袁焕章	各餐厅内常规培训	
领导力与团队建设	33	曲笑宇	储备人才班团队建设专享解码神奇系列课程	
体育3	17	汤彦韵		可以是团队建设及实践中体能表现，企业可以灵活掌握及考核
劳动	17	陈小梅		实践中劳动表现，企业灵活掌握及考核
饮食文化	17	钟伟	各餐厅内常规培训	
烹饪美学	17	秦晓君	各餐厅内常规培训	
中式面点工艺	17	徐强	卢米亚、绚景楼等餐厅中餐中式面点培训	
餐饮企业运营管理	17	张古昇	餐饮部运营培训	
英语视听1	17	季雪琦	原料英语、设备英语、烹饪英语、英语菜单等（第二年培训内容）	
中餐制作应用-面点	17	陈颖	卢米亚、绚景楼等餐厅中餐中式面点培训	
领导力与团队建设	17	曲笑宇	储备人才班团队建设专享解码神奇系列课程	

（三）人才资源方面

企业派高管进行定期授课，授课方式包括但不限于线下讲座、课堂授课、在线授课等。





四、企业参与教育教学改革

双方自签署校企合作办学协议以来，资源高度融合，合作探索符合新时代产业发展的人才培育之路，开展多个方面的融合发展。

（一）专业建设

在学院“养成式”人才培养理念框架下，上海迪士尼度假区与院校积极探索合作教学，使院校产教融合对接时代诉求，使院校发展与产业升级融合。

企业多角度参与学院教育教学改革，将行业最前沿知识融入专业建设，使产教融合对接岗位能力，使教育教学与生产劳动融合，促进岗位需求与课程教学的无缝衔接，与院校积极探索校企合作育人模式、混合制办学模式。学院多次安排教师赴企业进行调研，了解分析岗位的核心能力和所需的职业素养，按照企业和就业的需求进行课程设置

和核心岗位能力分解，将职业素养的培养贯穿到日常的教学活动中。每年派教师赴企业进行进行走访学习，不断提升教师的职业素质，共同组建高质量“双师型”教师团队。

(二) 课程建设

按照“人才共育、过程共管、成果共享、责任共担”的校企合作机制，上海迪士尼度假区参与学院专业建设、课程体系设计与人才培养方案设计，将企业文化与一线培训内容融入课程体系，共同设计、实施专业人才培养方案，积极探索校企合作育人模式、混合制办学模式，不断完善人才培养的模式。

2023—2024学年第一学期教学计划安排表																
总序号	序号	课程类型	课程代码	课程名称	学分	总学时	理论	实践	网络	班级	总人数	在校人数	在企人数	考核方式	校内任课教师	企业任课教师
25	2	公共基础课	30011006	体育3	2	32	4	28		西餐2201-2202	33				郭齐祥	汤康韵
28	5	公共基础课	30012001	劳动	1	26		26		西餐2201-2202	33				郭齐祥	陈小梅
29	6	专业基础课	10321004	食品营养	2	32	32			西餐2201-2202	33				夏天	杨科
30	7	专业核心课	10331006	餐厅运营管理	2	32	32			西餐2201-2202	33				王相惠	张古羿
31	8	专业拓展课	10341001	饮料知识	1	16	16			西餐2201-2202	33				冯伟华	
32	9	专业拓展课	10341003	西餐特色原材料	1	16	16			西餐2201-2202	33				罗斌	倪晨辉
33	10	专业拓展课	10341004	厨房成本控制	1	16	16			西餐2201-2202	33				罗斌	
34	11	专业拓展课	30042001	英语视听1	2	32	32			西餐2201-2202	33				董思瑶	李雷琦
35	12	专业实践课	10351007	中餐制作应用	1	26		26		西餐2201-2202	33				赵爽	邱海
36	13	专业实践课	10351008	食品制作督导应用I	1	26		26		西餐2201-2202	33				黎凯	曹焕章
39		专业拓展课	10342003	领导力与团队建设	2	32	32			西餐2201-2202	33					曲笑宇
54	6	专业基础课	10421004	饮食文化	1	16	16			烹饪2201	17				张如金	钟伟
55	7	专业基础课	10421005	烹饪美学	1	16	16			烹饪2201	17				余伟	姜晓君
56	8	专业核心课	10431002	中式糕点工艺	3	48	48			烹饪2201	17				张如金	徐强
57	9	专业核心课	10431004	餐饮企业运营管理	2	32	32			烹饪2201	17				王相惠	张古羿
58	10	专业核心课	10431006	食品营养与配餐	3	48	40	8		烹饪2201	17				夏天	
59	11	专业拓展课	10445005	厨房成本控制	1	16	16			烹饪2201	17				罗斌	
60	12	专业实践课	30042001	英语视听1	2	32	32			烹饪2201	17				董思瑶	李雷琦
61	13	专业实践课	10451005	中餐制作应用-面点	2	52		52		烹饪2201	17				张如金	陈娟
64		专业拓展课	10442003	领导力与团队建设	2	32	32			烹饪2201	17					曲笑宇

(三) 实习基地建设

完善实习基地学用结合、顶岗实习的功能，加强对校内外实习实训基地的管理，制定实训室管理相关制度和实习基地管理办法；派专业教师去实习基地考察，获取实习基地对本专业教学与学生管理的反馈；经常与实习生沟通、交流，了解实习基地对本专业教学与学生管理的反馈，保证了实习基地的健康发展。

（四）学生培养

合作过程中，上海迪士尼度假区参与迪士尼储备人才班的专业建设、课程体系设计与人才培养方案设计，并派高管定期授课，授课方式包括但不限于线下讲座，课堂授课，在线授课等。为迪士尼储备人才班的学生选派优秀企业员作为企业指导老师，探索现代学徒制人才培养方法。通过建立学生与企业教师的畅通信息交流渠道，让学生更清晰全面认识迪士尼、认识行业发展对自身知识、能力与素养的要求，更利于学生对职业生涯的认知。校企双方在人才培养上“双螺旋推进”，合作共赢，大大促进了毕业生高质量就业，减轻政府安置高校毕业生的就业压力，履行了社会责任与使命。

五、助推企业发展

自 2016 年开展校企合作至今，双方以校外实习基地为基础，以储备人才班为契合点，坚持产教良性互动、校企优势互补，坚持走高质量发展之路。双方以职业能力训练为重点的实训基础建设，是帮助校企合作院校落实以就业为导向的物质基础。为此，在实习期间，企业根据实际情况采取多种形式，保证学生有充足的时间进行实际岗位操作训练，切实提高学生的职业能力，满足校企合作院校技能型人才培养的需求。

企业把职业意识、职业理想、职业操守、以及就业观，创业观教育作为实训的重要内容，从满足学生需求出发，引导学生把自己的职业生涯发展与全面建设小康社会和经济社会发展融合为一体。

在学生培养中，使产教融合对接岗位能力，使教育教学与生产劳动融合，通过“校企共培，资源共享，师资共融，工学结合”实现校企人才共培。具体来说，就是通过“工学结合”的方式，促进岗位需求与课程教学的无缝衔接。并逐步通过现代信息手段，实现校企网络一体化教学，提升了学生岗位的适应能力。

六、问题与展望

虽然学校与上海迪士尼度假区在人才共育、师资共享、基地共建等方面取得了一定的成绩，但还需双方在人才培养规划上探索建立有效的校企合作运行机制和体制。校企双方将努力扎实推进校企合作再深化、再拓展、再突破，培养适应和引领旅游行业发展的高素质技能型人才，打造行业产教融合共同体，加强“双师型”教师队伍建设。