

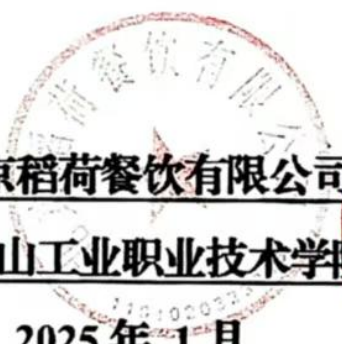
高等职业教育质量年度报告

(2024 企业年报)

企业名称: 北京稻荷餐饮有限公司

合作学校: 平顶山工业职业技术学院

编写日期: 2025 年 1 月



目 录

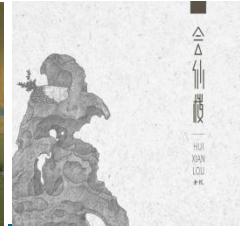
1. 企业概况	1
2. 资源投入	2
3. 专项支持	3
3.1 合作专业	3
3.2 项目成果	4
3.3 实习就业	4
4. 参与“五金”建设	5
4.1 共建旅游专业，共同开发教学资源	5
4.2 校企互聘组建双师型双导师团队	6
4.3 构建与职业岗位对接的课程体系	6
4.4 校企“三共”建成实训基地	8
5. 推助企业发展	8
5.1 人才保障	8
5.2 技术创新	9
5.3 品牌提升	9
6. 问题与展望	9
6.1 提升学生的实践应用能力	9
6.2 企业深度参与人才培养方案制定	9
6.3 学校加大信息咨询和企业员工培训力度	10

北京稻荷餐饮有限公司参与学校人才培养年度报告（2024）

1. 企业概况

北京稻荷餐饮有限公司企业创立于2004年，现已成功运营二十年，在餐饮行业中连续三年获得中国饭店业金马奖，是中国连锁经营协会会员，并被中央财经频道、北京电视台《生活2015》、上海电视台《淘最上海》栏目等多家美食栏目采访报道。

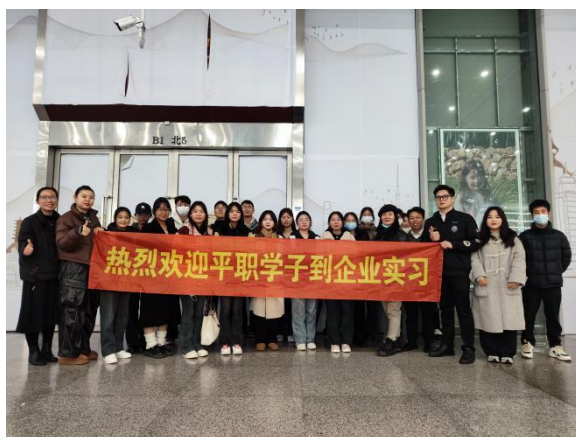
目前，企业全品牌二十多家门店基本都是五星门店，高品质、连锁化企业，店面主要集中在北京、上海一线城市核心商务区且大多是所在城市或区域的排行榜前3%的餐厅，受到众多顾客的认可与好评。

				
 传递饮食文化价值 的高级商务餐厅	 传递艺术文化价值 的高级餐厅	 潮流化的精致生活 服务年轻、高成长性的 顾客，做高端下沉 及中产阶级上升阶段 的首选餐厅	 日常生活的精致化呈现 服务年轻、高成长性的 顾客，做中产阶级的 首选餐厅	 做具有人情烟火味、嵌 入式的街坊邻里餐厅， 特色鲜明、与众不同、 风格浓郁的葡式冰室餐 厅

2. 资源投入

自与平顶山工业职业技术学院经济管理学院建立校企共同主导型合作模式，至今已有三年多时间，这期间校企双方积极探索和吸纳校企合作教育的新模式、新思想，深度参与旅游管理专业建设，对专业设置与改造、专业人才培养方案制定、课程开发、教材建设、双师型师资队伍建设、毕业实习管理运行、学生技能竞赛等校企合作的各个环节进行严格管理与监控，切实保证校企合作的质量，并取得成果。

年级	专业	实习实训项目	人数
2023级	旅游管理专业	前厅接待、餐饮服务	72
2022级	旅游管理专业、 酒店服务与数字化运营	前厅接待、餐饮服务	60
2021级	旅游管理专业 酒店服务与数字化运营	前厅接待、餐饮服务	67
2020级	旅游管理专业 酒店服务与数字化运营	前厅接待、餐饮服务	62



3. 专项支持

3.1 合作专业

自2020年5月起，学院领导对产教融合工作给予了高度重视，并亲自率领团队与北京稻荷餐饮有限公司的人力资源部门领导多次举行了以“产教融合、共谋发展”为主题的校企合作人才培养研讨会。在研讨会上，双方就如何通过学生实习实训、企业家进校园、专业技能竞赛等多种方式实现产教深度融合进行了深入的交流与探讨，并最终确定了与旅游管理专业、酒店管理与数字化运营专业开展深度校企合作。

这些合作不仅为学生提供了宝贵的实践机会，让他们能够将理论知识与实际工作相结合，而且也为企业输送了新鲜血液，注入了创新活力。学院领导强调：“我们致力于打造一个互利共赢的平台，让教育与产业紧密结合，共同培养适应未来市场需求的高素质人才。”稻荷餐饮的代表也表示：“通过这样的合作，我们能够更好地了解行业发展趋势，同时为学生提供一个展示才华的舞台。”双方的积极互动和共同愿景，为产教融合的深入发展奠定了坚实的基础。



3.2项目成果

通过深入分析和实践检验2020级、2021级、2022级旅游管理专业的教学过程，我们已经初步确立了一种“多元化、多层次、多形式”的校企合作人才培养模式。这种模式秉承“校企协同育人、深度融合”的核心理念，有效地解决了人才培养与行业需求发展之间不相适应的问题。构建了一个全新的“在校培养，出校就业”的人才培养体系，旨在更好地适应行业需求。在这个体系中，校企双方共同参与制定培养目标和培养方案，共同确定培养内容，并携手开发了一套完善的课程体系。此外，还建立了与合作企业之间人才双向流动的建设机制，从而初步形成了具有平顶山工业职业技术学院经济管理学院特色的校企协同育人长效机制。

3.3实习就业

校企携手合作，共同培育“职业店长”，致力于为餐饮行业输送具备专业素养和实战能力的精英人才。在学生就读期间，校企双方的导师将联合对学生进行全方位的培养和指导。企业中的高级管理人员会定期举办讲座，向学生传授行业内的最新智能科技应用以及先进的管理模式。与此同时，教师们也会定期前往合作企业，深入学习和实践经营管理的技巧，以便更好地将理论与实践相结合，进一步提升学生的综合素质。经过在校期间的系统培养和实践锻炼，学生们在实习阶段正式加入企业的“职业店长”项目。通过长达半年的实习经历，校企双方在人才培养模式上积累了丰富的经验。学生们不仅在专业知识上有了显著提高，还在专业技能上得到了锻炼，能够迅速适应各自的工作岗位，并在实习期间表现出色，成为企业中的优秀实习生。最终，有超过半数的学生成功通过了企业的考核评估，顺利转为企业的正式员工，继续在职场上发光发热。



平顶山工业职业技术学院
2020.10.23到企业实习，
现任会仙楼恒隆店前厅经理



平顶山工业职业技术学院
2020.11.17到企业实习
现任会仙楼品牌前厅经理



平顶山工业职业技术学院
2014.4.1到企业实习
现任潮堂品牌运营经理

4. 参与“五金”建设

4.1 共建旅游专业，共同开发教学资源

与北京稻荷餐饮有限公司共同制定人才培养方案，构建理论课程和实践课程体系，实现专业要求与企业岗位技能要求对接。引入校企合作企业管理集团的职业标准，实施“任务驱动”的教学模式改革。深化“工学交替”内涵，有计划地安排学生实习实训。校企共同开发课程、修订课程体系及评价体系，有意识将企业文化的有关内容渗透到专业教学内容中；将企业职业岗位的知识能力要求融入课程标准和教学内容中；以企业真实项目和产品为导向设计课程，调整课程结构，

构建基于岗位能力的模块化课程体系，同时实现师资互通、共育共管，有助于打造独具职业特色的旅游管理专业群品牌。

4.2 校企互聘组建双师型双导师团队

建立了与北京稻荷餐饮有限公司的人才双向流动建设机制。学校派遣专职教师到北京稻荷餐饮有限公司挂职锻炼，对酒店的新技术、新管理进行深入的了解和亲身体验，成立开放式科研团队提供技术服务，增强学校专职教师的专业实践能力；学院骨干教师对酒店企业兼职教师加强职教课程开发与实施专题培训，酒店的行业专家对专业建设方向进行指导，校企专兼职教师共同开发在线开放课程平台、案例资源、新形态教材等，提高企业兼职教师课程开发与教学能力。

4.3 构建与就业岗位对接的课程体系

构建与北京稻荷餐饮有限公司就业岗位对接的“岗课证赛”融合的课程体系，以北京稻荷餐饮有限公司职业经理人职业发展为主线，提高学生岗位核心竞争力。例如：课程设置基于北京稻荷餐饮有限公司前厅部、餐饮部的岗位工作内容，融入职业资格考证、技能竞赛等综合岗位任务，对课程体系进行合理设置。注重“课程体系与内容——职业资格考证能力要求——岗位能力——专业技能竞赛能力要求”的“四位一体”相互融合，使专业课程体系与教学内容高度契合岗位职业能力要求。

岗位	岗位职责与能力	职业资格证书	竞赛	课程
餐饮服务人员、餐饮服务领班、餐饮服务经理、店长、运营经理	中餐、西餐、宴会服务、餐饮新媒体运营、餐饮数字化运营、餐饮运营管理	1+X 前厅运营管理职业技能等级证书； 1+X 餐饮服务管理职业技能等级证书	全国职业院校技能大赛-餐厅服务赛项	《餐饮服务与管理》、《前厅运营与管理》

学校与企业携手，共同开发《餐饮服务与数字化运营》课程，在将最新的行业知识和技能融入教学。专业课教师组建教学团队，他们不仅致力于课程内容的创新和优化，还注重实践教学的深度和广度。通过这种校企合作的模式，教师们能够将理论与实际相结合，为学生提供更加贴近实际工作的学习体验。在河南省举办的高职院校教学能力大赛中，这个团队凭借其卓越的教学成果和创新的教学方法，荣获了三等奖的佳绩，这不仅是对教学能力的肯定，也是对校企合作模式有效性的证明。



4.4 校企“三共”建成实训基地

根据人才市场需求的现状与变化，进行专业设置与调整；根据当前北京稻荷餐饮有限公司岗位职能变化，设定旅游管理专业培养目标；根据以旅游职业能力为中心的思想，指导旅游管理专业培养计划。实现校企合作“三共”：校企共同制定培养方案，校企共管教学过程、校企共享教学资源，达到校企紧密型五个对接，即专业人才培养对接行业人才需求、课程标准对接职业标准、课程内容对接岗位工作任务、专业文化对接企业文化、专业教师对接企业骨干。



5. 助推企业发展

5.1 人才保障

校企合作能够为企业提供稳定的人才来源，满足企业对各类专业人才的需求。通过订单式培养和双导师制培养等模式，企业能够参与到人才培养的全过程，使学生所学知识和技能更加符合企业的要求，从而提高人才的适配度，降低招聘成本和培训成本。针对企业需求，培育“订单型人才”，让学生不出校门，就被企业上门预定，这种模式有效解决了“企业招不到人”、“学生找不到工作”、“学校就业率高”的问题，实现了学校、企业、学生三方共赢。

5.2 技术创新

我校与北京稻荷餐饮有限公司携手合作，共同打造了“六个共同”的校企合作模式，这包括共建实训基地、共同建设师资队伍、共同开发课程体系、共同进行评价管理、共同参与教学研究以及共同推动招生就业。通过这种深度合作，企业得以迅速将最新的技术成果应用于日常运营之中，从而有效提升了企业的整体技术水平。

5.3 品牌提升

通过与学校的紧密联合培养以及参与各种合作项目，北京稻荷餐饮有限公司不仅能够展示其强烈的社会责任感，而且还能彰显其对餐饮行业发展的积极贡献。这样的举措有助于吸引更多的优秀人才加入公司，从而进一步提升企业的市场竞争力，确保公司在激烈的市场竞争中保持领先地位。

6. 问题与展望

6.1 提升学生的实践应用能力

学生参与酒店运营和岗位工作深度不够，需要系统了解酒店经营决策的基本程序，酒店管理的内容、工作流程方式方法，加深其对学校所学理论知识的理解，培养和提高学生就业、创业能力。

6.2 企业深度参与人才培养方案制定

企业无法将技能需求和岗位能力与课程很好对应，应通过合作了解企业对旅游管理人才能力和素质的要求，修订和完善人才培养方案，提高人才培养质量，为智慧旅游发展提供人才保障和支撑。

6.3 学校加大信息咨询和企业员工培训力度

充分发挥专业教学团队服务的企业能力，把脉企业运营，提高企业经营决策的科学性；促进产学研融合，增强高校的服务社会能力，扩大学校知名度和影响力。