

南京旅游职业学院

工学结合 塑酒店现代学徒制新模式

5月8日,南京旅游职业学院2018年毕业生联谊晚会暨一店两院项目教学成果展在学校御冠教学酒店内隆重举行,这是该校2017年一店两院产教深度融合项目实施以来的第二次成果盛宴:宴会所有的菜品都出自烹饪与营养学院学生之手,所有的宴会服务工作皆由酒店管理专业学生完成,整个活动从最初的方案设计到最终的成果呈现均由学生自主完成,充分展现了学校一店两院产教融合项目的改革成果。

“一店两院”,创新现代学徒制组织模式

为了适应旅游经济发展新常态和旅游类专业学生成长成才需要,优化产教融合、校企协同育人机制,推进现代学徒制试点培养工作,结合学校省级示范性高职院校建设项目以及专业课程改革,自2017年3月,南京旅游职业学院依托校内生产教学酒店御冠酒店,联合酒店管理专业、烹饪与营养学院共同实施一店两院工学结合产教深度融合现代学徒制项目。项目包含认知实习、跟岗实习、顶岗实习、课程实践、双师培养等,系统构建工学交替的分段递进式现代学徒制人才培养模式。

南京旅游职业学院党委书记王海平说,学校借鉴瑞士洛桑酒店管理学院的办学模式,结合我们教学酒店的特色,以一店两院为平台,探索旅游职业教育中现代学徒制的新模式,对提高学校乃至江苏省旅游服务人才培养质量起到了很好的促进作用。

南京旅游职业学院院长周春林表示,一店两院项目是学校在人才培养工作中的新探索,立足于创新酒店现代学徒制的组织模式,以满足高素质旅游人才培养诉求,旨在创新学校人才培养模式,培养满足企业行业一线需求的高素质专业人才。



联合国世界旅游组织旅游教育质量认证专家丹尼尔品鉴项目课程成果

工学结合,丰富现代酒店学徒类型层次

项目以工学结合为切入点,以学生未来的职业发展能力需求为目标,根据酒店行业的岗位资格标准,共同确定人才培养的知识目标和能力目标。项目从企业实际出发,梳理酒店不同部门及主要岗位的工作任务,制定学生具体学习目标:面向大一新生开展一日识岗实践,面向有一定专业基础的学生开展一月跟岗实践,针对三年级学生开展一轮顶岗的酒店实习。通过识岗跟岗以及顶岗三种不同类型和层次的企业实践,逐步达成专业人才培养目标。

“一日识岗”,增强新生职业认同感

一日识岗主要面向一年级新生开展为期一天的酒店认知活动。活动紧紧围绕酒店管理、烹调工艺与营养专业的学生需求,设计有针对性的专业感知实践项目,内容包含参观酒店主要工作岗位、熟悉酒店功能布局、感受酒店工作礼仪、了解酒店人职业素养要求、与部门经理互动座谈等活动。

一日识岗活动,让大一新生身临其境感受了酒店的工作环境,了解了酒店产品的构成,学习了行业规范,增强了职业认同感:在满足学生对于专业认知渴望的同时,也让学生较为系统地了解了未来不同岗位的技能需求,为今后的专业学习指明了方向,坚定了学生未来职业发展的目标和信念。

的教学酒店,一天的参观学习让自己感到了前所未有的自豪感和责任感。烹饪与营养学院学生高雪表示,认知学习活动让我们感受到了酒店的工作文化,酒店人员的服务非常细致,我也要在以后的学习中注重细节,精炼技能,将来在岗位上更好地为宾客服务。

“一月跟岗”,课岗融合开展专业学习

一月跟岗是学生在完成一定的专业基础知识学习和基本技能训练之后,到酒店参与具体的岗位实践,熟悉真实的工作场景,结合当学期的课

程内容,以酒店为课堂,选择相对固定的岗位,跟着岗位导师一起完成真实的工作任务,通过做中学,体验所跟岗位工作内容和过程,巩固专业知识和技能的学习。

在跟岗实践中,酒店市场营销课程夏雯婷老师指导班级学生参与了酒店多项营销策划,结合御冠酒店的产品,策划了开学季、中秋节、国庆节等系列营销活动,并在学校以及酒店微信公众号进行推送,发挥了很好的宣传效应。学生在参与策划的过程中,加深了对旅游产品、市场营销、财务等知识的理解,实现了专业所学从理论到实践的具体应用,培养了学生创新意识、团队合作和语言表达能力。

在该班学生张畅畅说:在御冠酒店的营销实践让我深刻体会到,想法和创意非常重要,但最重要的是落实行动。酒店实践增长了我们的实战经验,学以致用,效果非常棒!值得一提的是,在酒店的支持下,该班学生团队的《基于移动电子商务的教学酒店社会营销体系构建》获得了江苏省大学生实践创新创业训练计划项目立项。

正在参加一月跟岗的烹饪与营养学院学生束宇说:在跟岗中将学习内容有效应用到工作中,与普通的课堂教学相比,酒店真实环境的工作节奏感非常强烈,不像平时在实训室里那么松散,这种学习方式是常规课程实训无法代替的。

烹饪与营养学院副院长吕新河在组织烹饪类专业新一轮人才培养方案修订时介绍:目前冷菜专项班学生在跟岗实践中成长很快,效果非常好。为了更好地适应行业对于烹饪类人才的需求,学院将继续细化培养方向,和酒店有效衔接,共同培养符合酒店实际需求的技能强、素质高的专业烹饪人才。该院副院长顾忠说:在跟岗中,酒店厨师长开展现场教学,学生在学习中完成了真实的岗位任务,

同时还在实践中和岗位导师共同研发新菜品,不仅固化了学习成果,还激发了学生的实践创新意识。

从去年3月至今,一月跟岗实践活动有机融合了酒店管理、烹调工艺与营养、西餐工艺等专业的核心课程,跟岗实践作为课程设计的有机组成部分,真正实现了以酒店为课堂、课岗融合,做到了实践成果可视可评,让学生学有所得、学有所思,大大提高了教学效果。

“一轮顶岗”,综合培养专业技能水平

如果说一日识岗在于帮助学生认识专业和岗位,有助于引导学生尽早地进行专业学习和未来的职业规划,一月跟岗是在酒店岗位导师带领下将课堂所学应用到某一岗位的系统实践,一轮顶岗则是在学习了所有的专业课程之后,学生将所学的理论知识和技能全面应用到酒店实际工作中,承担起酒店不同岗位的真实工作任务,全面锻炼其专业综合素质和能力水平。

在一轮顶岗实践中,酒店扮演用人单位的角色,在相关专业中招聘实习生,最终双方达成共识后签订实习协议。学生在相关的岗位顶岗实践,酒店对学生的工作完成情况进行过程考核,实现了实习过程即工作过程,实习考核即工作考核,注重学生综合素质的过程性培养。

作为学校的教学酒店,御冠酒店还承担着育人任务。实习期间每个学生都有2-3次轮岗机会,酒店尽可能让学生在不在不同工作岗位上锻炼,一方面可以让学生深切体会不同岗位的工作特点,另一方面可以让学生在未来的就业竞争中胜任多个岗位的工作。实习中,酒店为每一名实习生都配置了实习导师,实习导师既是工作伙伴又是点拨师傅,提高了学生的职业归属感和岗位忠诚度,不少学生顶岗实习之后,留在酒店,找到了适合自己的工作岗位。

在御冠酒店就业的郝健杰同学回忆道:刚实习时,跟在师傅后面学,也有做得不好的、做错的,但是酒店实习导师永远都能悉心教导我,让我从一个毛头小子慢慢成长为可以独自操作大部分工作的酒店工作人员。在谈到为什么选择留在酒店工作,他说:我认为现在的酒店还有需要学习的东西,我还有很多的提升空间,酒店的导师们对我很好,整体的工作氛围我也非常喜欢,当然,相比于其他酒店,御冠给了我们相当不错的工作待遇。

工学交替,深化项目课程教学改革

为了充分挖掘御冠酒店产学研的综合功能,一店两院项目以任务为驱动,协同推进专业核心课程的项目化教学改革,在前厅服务与管理、酒店市场营销、中式冷菜制作、宴会设计、西餐工艺等十多个课程中开展了项目课程改革。

在项目课程改革中,学校教师与酒店岗位导师共同修订专业核心课程标准,收集和捕捉课程素材,丰富课

程资源。教学内容结合课程内容和岗位需求,教学案例来源于酒店经营现实,确保学生所学内容与企业岗位所需的无缝接轨。课程实践设计上,实践项目模块与酒店的岗位工作任务充分对接,相关课程的教学内容在御冠酒店的真实运营场景里进行教学,教师参与酒店经营、学生参与酒店工作,以工学交替的形式完成课程内容的教与学。

在餐饮运营与管理课程教学中,酒店管理专业与御冠酒店共同举办了与外籍教师托马斯共进晚餐活动,学生在活动中了解西餐菜单的组成,学习餐具的使用方式以及如何点酒水、如何正确用餐等。外教托马斯表示,共进晚餐活动让自己在真实的用餐环境中向学生讲解西餐,学生非常放松,也变得主动,在这种氛围中学习西餐礼仪、感受西餐文化,效果非常好。

酒店管理专业学生冯一程在参加完这一活动后感:晚宴那天,我特地穿了正装,打了领结,非常有仪式感。在活动中,托马斯老师和大家交流了很多西餐知识,相对于书本或者影视作品,这次亲身经历更加深刻。整个活动过程学生全英文和外教交流,促进了专业英语的实战应用,也提高了自身的文明修养和社会交往能力。很多校外的学生也踊跃参加,先后有两百多名学生参与了这一活动,取得了非常好的教学效果。

烹饪与营养学院在课程改革中优化烹饪专业课程设置,如将菜单与宴席设计和创新菜品开发和设计两门课程整合为菜品创新与宴席设计,将教学内容分解为百味中国红、食博荟、民俗风、宴会设计、项目细化为认识宴会、宴会设计、主题宴会设计、制作与销售、自助餐设计、制作与销售等模块,进而分解为具体任务。在教学过程中,专业教师和酒店导师在教学过程中指导学生完成学习任务,教学成果在酒店展示和销售,接受顾客品鉴。

在该课程的食博荟项目中,烹饪与营养学院和御冠酒店合作,开展了致青春、毕业季主题自助餐活动,项目通过小组学习的方式开展,学生通过自助餐主题设计、原料采购、菜品加工制作、宣传销售等实践活动,大大提高了专业技能,锻炼了组织协调和成本控制能力,同时培养了学生的团队合作意识和良好的职业意识。2017年12月学校接受联合国世界旅游组织旅游教育质量认证(UNWTO TedQual)期间,学校学生的课程实践成果《江南风韵主题套餐》受到了认证专家丹尼尔的高度评价。

校企混编,建设“四双”课程教学团队

为更好实施一店两院产教深度融合项目,学校依托御冠教学酒店,建设四双课程教学团队:双师、双岗、双课、双薪。教学团队教师包含专业教师和酒店岗位导师(双师),通过教师在酒店挂职锻炼,聘任酒店员工作为专业教师,实现校店人员互聘,真正实现双岗(教学岗和酒店岗)和双课(教学任务和酒店经营)。为了支持和激励更多教师和酒店员工参与,学校从经费上提供支撑,充分认可其教学

工作和酒店工作,使相关教师享有学校和酒店薪酬的双薪待遇。这一举措既提升了专任教师的专业实践能力和业务水平,也提高了企业教师的课堂教学能力,逐步打造了一支走进课堂能教学、走进酒店能工作的四双师资队伍。

近两年,酒店管理专业、烹饪与营养专业共派遣10名专任教师,通过脱产、半脱产等形式,利用工作之余以及寒暑假在酒店各个部门和岗位挂职锻炼,积累专业实践经验,为开展课程教学提供了新鲜素材。

酒店管理专业教师景诚说:我在酒店财务部挂职锻炼了一年多,自身的财务实践能力有很大提升。酒店快速高效的工作节奏也逐步改变了自己的工作习惯,如今自己能够在教学工作中更灵活地安排时间,大大提高了工作成效。

酒店管理专业郭小东老师谈到,从教学角度而言,对于酒店开业之前的相关知识的教学非常困难,作为一名专业教师,能够在酒店筹备期进行挂职锻炼是一次非常难得的学习体验,对于后期开展专业教学提供了非常好的教学案例和经验积累。

烹饪与营养学院年轻教师孙迁清表示:通过在酒店厨房各岗位的锻炼,专业实操技能、工作协调性都得到明显提高;在酒店所见所学的内容可以及时带到课堂,融入教学,转化为教学内容帮助学生成长,成效非常明显。

与此同时,酒店多名部门经理等高级管理人员在担任学生酒店岗位导师的同时,还承接了专业教学工作,如御冠酒店厨师长吴佑文,一直承担着烹饪基础与实训、菜品创新与宴席设计等课程的教学工作。

为保证四双队伍的建设成效,校企双方共同制定了酒店导师聘任标准、双向挂职锻炼管理办法等相关规章制度,以保障专业教学和课程实践的有序开展,为实现专业人才培养目标,推进一店两院产教深度融合提供了智力保障。

多元评价,注重合格职业人过程培养

一店两院产教融合项目的评价实施方面,改变了传统以教师为主、一次考试定成绩的评价模式,项目构建了以学生为中心、以成果为导向的课程评价体系,力争做到评价结果可视化。

在具体的评价指标设置上,结合识岗、跟岗和顶岗的具体实践要求设置考核指标,将酒店不同部门核心工作岗位的职业能力要求和实践考核要求相对接,确保评价指标的



万礼豪程未来职业挑战赛全国八强团队之一

细致和量化。在具体的评价实施上,校方教师和酒店导师共同参与评价,认真记录学生的工作过程,并将考核结果转化为学分,计入学生课程成绩。教务处处副处长孙爱民说,在一店两院课程实践评价上,阶段性的评价贯穿于整个过程,通过明确具体的评价指标,最终实现课程学业达标的学生即为岗位能力达标的酒店员工,切实做到注重专业人才的过程培养,确保培养合格职业人。

各方受益,现代酒店学徒制成效显著

一店两院项目深化了现代酒店学徒制的探索,创新了学校人才培养模式。学院与酒店双方合作开发课程,共同研究岗位技能任务,教学过程更注重工作体验和做中学,使学生在进入酒店岗位之前,能够达到合格员工的标准,学生通过实践能

够尽快了解行业、适应岗位,并能够直接迁移应用到未来的工作岗位。

酒店管理专业副院长苏炜介绍:一店两院产教深度融合项目,通过实施识岗、跟岗、顶岗的分段递进实践教学,解决了传统酒店管理专业仅仅局限于低层次基础操作实训的问题,实现了教学内容和工作的无缝对接。

在学生综合素质培养上,烹饪与营养学院党总支书记胡国勤说:项目培养了学生的岗位适应性,学生的积极性得到了明显的提高,对于深入的专业学习起到了积极的促进作用。

随着一店两院项目的实施,近两年,学校毕业生的岗位实践能力显著提升,备受行业和用人单位的赞誉,学生创新创业能力也不断增强。在今年教育部举办的第四届中国

互联网+大学生创新创业大赛中,该校共有153支项目团队报名参赛。在2018年3月31日结束的万礼豪程未来职业挑战赛区域赛中,南京旅游职业学院酒店管理专业学生代表队成为晋级全国八强仅有的的一所高职院校参赛队,也再次证明了学院一店两院项目在培养学生综合职业能力培养上所取得的成效:课程实践提升了学生的就业能力,增强了学生的就业竞争力。近两年,学生在参与市场营销大赛和职业能力规划大赛等比赛中屡获佳绩。在过去两年全国职业院校技能大赛中,学校获得了五个一等奖,名列全国同类院校的前列。

御冠酒店总经理王海成说:实践活动的开展,有效发挥了教学服务教学的功能,看到学生的成长是一件非常高兴的事情。对酒店而言,学生们朝气蓬勃,有效提升了酒店员工的精神面貌。同时可以督促酒店员工钻研岗位导师的角色,修炼专业本领,以更好地履行职责。此外,学生一定程度上解决了酒店人力资源问题的同时,有效帮助酒店解决了运营及管理中的一些具体问题。

产教融合,专业建设硕果累累

经过两年的实践,一店两院产教深度融合项目已成为南京旅游职业学院推进现代酒店学徒制的重要载体,真正实现了工学交替的分段递进式人才培养,注重学生岗位技能的训练和综合职业素养的培养,提高了专业师生的实践能力和创新创业能力,提升了酒店及烹饪类专业人才培养质量。

在一店两院产教深度融合项目的推动下,学校专业建设水平和综合竞争力不断提高,建设成果显著。2017年该校酒店管理专业、烹调工艺

与营养等5个专业通过联合国世界旅游组织旅游教育质量认证(UNWTO TedQual);酒店管理专业入选全国职业院校旅游类示范专业,2017年学校被遴选为全国旅游职业教育校企合作示范基地。在课程资源建设上,依托酒店,学校开发企业生产实际教学案例229个、酒店标准化操作流程(SOP)等视频微课51个,上线前厅服务与管理、鸡尾酒调制与创新等4门省级在线开放课程,《前厅服务与管理》《客房服务与管理》两本教材被评为江苏省十二五重点教材。

5月11日,南京旅游职业学院实习生双选会如期举行,又有一批实习生将走向御冠酒店开展新一轮的顶岗实习,也揭开了二店两院项目第三轮实践的序幕。在校店双方的共同努力下,在专业教师和酒店导师的通力协作下,相信一年以后,定会有更多优秀毕业生自信地走向工作岗位,校企双方在现代酒店学徒制的改革实践中也必将取得更多的硕果。(陈海艳)