

附件 1

江苏联合职业技术学院五年制高职 高水平产业学院建设申报书

办学单位名称	江苏联合职业技术学院 连云港中专办学点
产业学院名称	松霖营养膳食产业学院
合作企业（单位）名称	江苏松霖餐饮有限公司
共建专业（群）	烹饪工艺与营养专业
产业学院院长	徐海丽
联系电话	15261390808
申报日期	2023年6月1日

二〇二三年制表

填 表 说 明

一、请仔细阅读《江苏联合职业技术学院关于推进五年制高职产业学院建设的指导意见》和填表说明，不得增删表格栏目，不按要求填写表格和提交相关材料者将不能通过资格审查。

二、本表格内容须逐项填写，不得空项，没有的填“无”。

三、申报内容力求实事求是、真实可靠，文字表达严谨规范、简明扼要。

四、申报材料涉及国家秘密的，请依照国家保密法律法规相关规定采取保密措施。

一、基本情况

产业学院全称	松霖营养膳食产业学院				
相关产业领域	<input type="checkbox"/> 新一代信息技术 <input type="checkbox"/> 机器人 <input type="checkbox"/> 智能制造 <input type="checkbox"/> 航空航天 <input type="checkbox"/> 船舶与海工装备 <input type="checkbox"/> 新能源汽车 <input type="checkbox"/> 生物医药 <input type="checkbox"/> 新材料 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 _____				
组建时间	(2020年6月30日)	独立设置	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
办学场所	<input checked="" type="checkbox"/> 学校内部 <input type="checkbox"/> 企业内部 <input type="checkbox"/> 产业园区 <input type="checkbox"/> 其他独立办学场所				
共同参与的 管理机构	江苏松霖餐饮有限公司				
共建专业(群) 基本信息	共建专业(群)名称(限填3个)	开设时间	在读学生总数	专业(群)建设情况(填**品牌专业等或无)	
	1	烹饪工艺与营养	2021	127	省现代学徒制项目
	2	旅游管理	2014	205	省职业学校高水平示范性实训基地
	3				
合作共建企业(单位)基本信息	合作企业(单位)名称(限填5个)			产业类型	
	1	江苏松霖餐饮有限公司		民营企业	
	2	连云港市旅游饭店业协会		社会团体	
	3				
	4				
	5				

产业学院 院长 基本信息	姓名	徐海丽		政治面貌	党员		党政职务	现代服务系主任	
	学历	大学本科		学位	教育管理硕士		专业职称	高级讲师	
	工作年限	22		办公电话	0518-85899123		手机号码	15261390808	
	主要职责	全面负责系部各项工作，主持产业学院的推进建设和管理，对校企协同育人机制的运行进行管理和监督。							
	主要工作经历	2002.08—2012.08 连云港市职业技术教育中心教师； 2012.08—2014.09 江苏省连云港中等专业学校科研处科长； 2014.09—2020.01 江苏省连云港中等专业学校办公室副主任； 2020.01—至今 江苏省连云港中等专业学校现代服务系主任。							
校企合作经历	2020.06 与连云港市旅游饭店业协会开展校企合作，成立“烹饪与营养学院” 2020.06 与江苏松霖餐饮集团开展校企合作，成立“松霖学院” 2020.08 与江苏省领鹿教育集团开展校企合作，成立“领鹿学院”								
产业学院 教师 基本信息		教师总人数	正高级	副高级	中级及以下	企业教师数	学校教师数	具有企业背景 的专 职教师数	
	教师数	11	0	5	6	5	6	5	
	占总人数比例	100%	0	45.5%	54.5%	45.5%	54.5%	45.5%	
产业学院 学生 基本信息		学生总人数	2022级	2021级	2020级	2019级	2018级		
	学生数	332	133	73	48	40	38		
	占总人数比例	100%	40.1%	22%	14.5%	12%	11.4%		

产业学院专任教师简表						
序号	姓名	年龄	学校教师/企业教师	职称	职务	承担教学/管理任务
1	徐海丽	43	学校教师	高级讲师	现代服务系主任、产业学院院长	管理任务
2	李春林	47	学校教师	高级讲师	专业专任教师	教学任务
3	姜燕	46	学校教师	高级讲师	专业专任教师	教学任务
4	乔静	40	学校教师	高级讲师	教师	教学任务
5	申亮	50	学校教师	高级讲师	教师	教学任务
6	程宝	37	学校教师	讲师	现代服务系副主任	教学任务、管理任务
7	李应东	50	企业教师	中式烹调师高级技师、高级营养师	企业兼职教师	教学任务、管理任务
8	蒋峰	44	企业教师	中式烹调师高级技师、高级营养师	企业兼职教师	教学任务
9	刘莉	48	企业教师	高级面点师	企业兼职教师	教学任务
10	杨亚卓	54	企业教师	中式烹调师高级技师、高级营养师	企业兼职教师	教学任务
11	朱春健	42	企业教师	人力资源管理师	企业兼职教师	教学任务、管理任务

二、目标定位

（一）产业学院的建设背景

产教融合、校企合作是“职业教育作为一种教育类型发展和成熟的标志”，产业学院是深度产教融合的校企协同育人模式，为进一步贯彻落实《江苏联合职业技术学院关于推进五年制高职产业学院建设的指导意见》-苏联院教【2023】16号等相关文件的要求，不断提升五年制办学实力和人才培养质量，在筹建前期，与江苏松霖餐饮有限公司反复洽谈，结合双方的诉求和利益共同点，将企业发展战略和产业学院发展战略有机融合，让共建松霖营养膳食产业学院成为企业发展的重要战略，助力合作企业成为产教融合型企业，保障校企合作的可持续性和稳定性。该产业学院至今已运营3年，共建效果良好。

（二）产业学院的建设目标

按照“资源共享、平台共建、标准共制、技术共研、人才共育、成果共用”的原则，建设产教深度融合、机制灵活、产出高效的产业学院。一是校企利益捆绑，打造校企命运共同体。二是成立人才培养指导委员会，整合教育教学资源，引入合作主流技术企业生产技术和真实生产项目，开展模块化、项目式、工单式等教学改革。三是校企师资互聘互培互用。企业派专人专职负责产业学院，制定相关激励政策鼓励员工参与专业课程建设、技术技能传承、项目研究等工作，将其作为员工岗位晋升的有利条件。学校教师遵循一师一企原则，重点对接一个企业，并通过脱产挂职锻炼的形式充分了解、熟悉、融入企业。只有深度共生互融的师资队伍才能保障育人效果，真正实现双向流动。四是共建实训基地，建立“校中厂”，构建基于产业发展和创新需求的实践教学和实训实习环境，通过实现工学结合，让课程体系和产学研更贴近产业发展实际，为区域经济社会发展提供人才支持、产学研深度融合的特色产业学院。

通过校企共同育人，我校五年制毕业生培养成符合以市场需求为导向，以职业道德、人文素质、创新精神和实践能力为主线，熟悉企业新技术、新设备和新理念，具有较强的设计能力和管理能力的高技能应用型人才。

三、建设基础

(一) 组织运行基础

探索建立由“企、校”等相关方参与的管理机构，下设专业建设指导委员会、校企共建工作组、质量评价工作组等管理组织机构，发挥各自在产业规划、经费筹措、兼职教师聘任、实习实训基地建设和吸纳学生就业等方面的优势，促进校企深度合作，探索“人才共育、基地共建、过程共管、师资共融、成果共享、风险共担”的紧密型合作办学机制，进一步增强办学活力。

1. 成立专业建设指导委员会，探索人才培养机制。由企业、学校的主要代表组成，负责对专业设置及结构调整进行论证，评议专业建设项目并提供决策建议，使专业人才培养规格更加明晰。

2. 成立校企共建工作组，完善企业全程参与机制。由合作企业的业务骨干、部门经理和高管组成校企共建工作组，参与专业及专业群人才培养方案论证；校企统筹布局旺季定岗实习和毕业实习基地，研究制定企业的实习生管理制度；合作企业提供优秀兼职教师，企业教师工作站；企业业务骨干、部门经理和高管与专业教师组成课程组，共建课程和教材，共同组织教学，共建实训基地。

3. 成立质量评价工作组，建立人才评价机制。由行业协会代表、企业业务骨干、教育专家组成，对人才培养质量进行评估。对学生进行素能评价、实施动态管理。

(二) 专业（群）建设基础

本专业经过多年的建设，已经逐步发展成为一个专业定位明确、办学特色鲜明、师资结构合理、教学设施齐全，具有良好发展态势的专业。2019年旅游管理被评为省职业学校高水平示范性实训基地，2022年烹饪工艺与营养被确定为江苏省现代学徒制项目。

根据毕业生就业单位反馈的情况，本专业毕业生的职业能力和综合素养能够满足工作岗位的需求，毕业生普遍得到了用人单位的好评，毕业生社会声誉很高。经过多年的建设和发展，该专业已形成了以下几方面的优势：

1. 专业培养目标明确

以市场需求为导向，以职业道德、人文素质、创新精神和实践能力为主线，主要培养掌握中西餐最新理论知识与基本技能，熟悉现代餐饮企业新技术、新设备和新理念，能够运用新原料从事烹饪菜点开发，具有较强的饮食保健与营养配膳设计能力以及现代厨房管理和宴会设计能力的高技能应用型人才。

2. 师资力量雄厚

拥有一支综合素质高、结构合理的教师队伍，现有专业教师20名，副高以上职称7人，技师、高级技师14人。

3. 人才培养模式创新

突破传统的高职教育人才培养模式，“以生为本”的核心理念，以复合型技能人才培养为目标，以能力为主线，通过校企合作、工学结合的方式，积极探索并形成高技能人才培养模式。

(三) 产学合作基础

自招生以来，不断加强专业建设，提高办学条件，深化教育教学改革，教学质量稳步提升，办学特色逐步凸显，学生实践技能明显增强。学生多次在江苏省职业学校技能大赛中获奖。同时，学院注重学生职业资格证书的考取，将考证知识融入到平时的课程和教学中，加大对考生考前的培训和指导，资格证书获取率达到了100%。

学生创业能力明显提高。学院成立了就业与创业指导中心，积极开展创新创业教育，将学生的创业能力纳入人才培养方案，使创业教育贯穿人才培养全过程。同时，学院采取有力措施为学生提供创业帮助。一是建立创业导师团队，为学生提供指导服务。二是开展创业培训，帮助学生寻找项目，制定创业规划。三是举办大学生创新创业大赛，为学生提供交流学习展示的平台，学院相继举办“美食节”等创新创业大赛，促进了学生创新创业意识的提高和创新创业技能的掌握。

松霖学院成立以来，该专业以省级专业建设项目为抓手，不断促进专业建设。该专业先后获批连云港市首批职业学校教师企业实践基地、松霖餐饮烹饪校企合作示范组合、省现代学徒制项目。

(四) 前期人才培养成效

每个年级均有完整的本专业人才培养计划，并且每年都在不断的修订和完善。在人才培养模式上，本专业结合区域经济社会和产业发展的需求，培养符合产业高质量发展和创新需求的复合型、发展性、创新型高素质技术技能人才。

办学多年来，本专业的多名学生在省技能大赛中获一等奖，多名学生在市行业比赛中获得金奖。在连云港市承办多项高规格活动中承接志愿者工作，获得主办方的一致好评。

松霖学院不断进行教育教学改革，尤其是教学模式改革。根据专业人才培养目标，“以生为本”的核心理念，以复合型技能人才培养为目标，以能力为主线，采用职业素质基本理论—基本操作技能训练—职业技术、职业技能理论—单项岗位技能训练—校内生产性实训、顶岗实习交替进行的三次循环，以通过重组、整合、优化的职业素养基础模块、职业技术模块、职业技能模块教学，实现教学内容与企业需要的高度吻合。

近三年毕业生双证获得率100%，本省市就业率95.97%，毕业生就业率100%，对口就业率94.515%，毕业生对专业的满意度达98.97%，用人单位对毕业生综合素质满意度达97.68%。

(五) 产业学院的合作企业或单位简况				
基 本 情 况	合作企业或单位名称	江苏松霖餐饮有限公司		
	法人代表	刘莉	联系人姓名	李应东
	单位性质	民营	联系人职务	总经理
	主管单位	连云港市工商管理局	联系人电话	17714154119
	提供的大学生实习实训基地(平方米)	2000 平方米		
	合作企业是否为技术创新示范企业、制造业单项冠军企业、专精特新企业、“小巨人”企业等	否		
	合作企业计划每年投入产业学院建设资金数额(2023-2028年)	50 万		
	<p>江苏松霖餐饮有限公司自创立 23 年来，一直致力于高校、医院、机关等企事业单位餐饮行业送餐服务以及中小学生营养餐配送服务、酒店等，公司共有中央厨房 3 个，实体酒店 2 家，食堂 20 余家。公司为顺应我国企事业单位后勤餐饮社会发展趋势，倾力为顾客提供健康、营养、美味、便捷的餐饮服务。公司顺利通过了 ISO9001 质量体系认证、ISO22000 食品安全管理体系认证、ISO14000 环境管理体系认证、OHSAS18000 职业健康安全管理体系认证及食品危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证。本公司坚持以人为本，服务社会的基本原则，追求安全饮食，营养美食。多年来兢兢业业，勤奋努力，获得广大师生、医院职工及病员、企事业单位员工的较高评价，公司多年来一直被食品药品监督管理部门评为“A”级单位，同时实现了二十年来餐饮经营 0 事故的基本目标。期间被评为江苏省优秀餐饮企业、国家级绿色餐饮企业、2016 年中国团膳品牌 30 强企业、2017-2021 年度中国团餐百强企业、2020 年放心健康食堂示范单位、2018 中国餐饮优秀企业、2018 中国餐饮好品牌、2018 年度客户满意的百家中国好食堂、中国饭店协会常务理事单位、中国饭店协会团餐专业委员会副理事长单位、2016 中国优秀连锁餐饮品牌、改革开放 40 周年全国饭店餐饮业功勋企业、江苏省高校后勤协会会员单位等荣誉。</p> <p>江苏松霖餐饮有限公司注册资本 1689 万元，公司现有职工 2000 余人，其中国家高级技师 9 人，技师 16 人，高级工 35 人，中级工 65 人；中国烹饪大师 3 人，中国餐饮服务大师 5 人，江苏省餐饮服务大师 8 人；国家高级食品安全管理师 6 人，国家高级营养师 6 人、中级营养师 9 人；国家级职业经理人 3 人，省级职业经理人 20 人。公司为员工提供广阔的发展平台，不断提升松霖餐饮的核心竞争力。公司实行“7S 管理体系”、“4D 厨房管理”，同时开展“明厨亮灶、平安餐饮”工程，经营团队经过不断探索、不断创新，达到了优质、专业、快捷的服务质量。</p> <p>2020 年 6 月与江苏联合职业技术学院连云港中专办学点联合成立松霖</p>			

	学院。2022年9月江苏松霖餐饮有限公司被评为连云港市首批职业学校教师企业实践基地，2022年9月江苏松霖餐饮有限公司被认定为松霖餐饮烹饪校企合作示范组合，2022年10月获批省现代学徒制项目。			
基本 情况	合作企业或单位名称	连云港市旅游饭店业协会		
	法人代表	韩亮	联系人姓名	韩亮
	单位性质	社会团体	联系人职务	负责人
	主管单位	连云港市工商管理局	联系人电话	13675297216
	提供的大学生实习实训基地(平方米)	3000平方米		
	合作企业是否为技术创新示范企业、制造业单项冠军企业、专精特新企业、“小巨人”企业等	否		
	合作企业计划每年投入产业学院建设资金数额(2023-2028年)	5万		
	<p>连云港市旅游饭店业协会成立于2018年2月1日，是由连云港市星级酒店为主要成员组成的行业性、非营利性社会组织，业务主管单位为连云港市商务局。目前，会员单位共计180余家，会员人数达1300人。</p> <p>协会自成立以来，在业务主管单位的指导下，为会员服务，为行业服务，通过以商会友、以友促商等多种方式，开展学习与业务培训，实现资源共享、互利共赢。</p> <p>协会先后成立了党支部、团委、妇联、工会联合会，举办各项活动、技能比赛以及培训班，更好地团结和凝聚各会员单位员工力量，提高员工业务技能，调动员工工作积极性。</p> <p>协会积极贯彻落实连云港市人民政府“高质发展、后发先至”的指导思想，快速推进连云港市酒店、餐饮、旅游业融合发展的新局面，促进连云港市全域旅游产业融合发展，搭建行业合作交流平台。协会积极整合资源，打造特色的产业模式，做出餐饮文化博览会的口碑，形成品牌效应。</p> <p>2020年与江苏联合职业技术学院连云港中专办学点签订校企合作协议，每月开展大师进校园活动，每年为毕业生提供足够的实习、工作岗位。</p>			

四、育人模式

（一）人才培养模式

松霖学院全面落实立德树人根本任务，推动学校人才培养供给侧与产业需求侧紧密对接，将根据“以生为本”的核心理念，以复合型技能人才培养为目标，以能力为主线，对接职业标准和岗位群实际要求，细化人才培养规格，全力推行“四阶段七融合”人才培养模式。在教学实施过程中，采用四层递进式培养目标和四段培养的模式开展教学实施，最终实行培养目标和社会需求相融合、学校管理和企业管理相融合、能力养成和职业标准相融合、教学内容与工作任务相融合、学校教师和企业导师相融合、实训基地与工作环境相融合、人才评价体系与企业反馈机制相融合，培养符合产业高质量发展和创新需求的复合型、发展性、创新型高素质技术技能人才。

（二）专业内涵建设情况

产业学院基于区域经济社会和产业发展而建立，具有很强的产业专属性和目标指向性。因此，产业学院专业建设要坚持以产业为要，体现产教映射，面向产业急需，紧密对接产业链。本着合作办学、合作育人、合作就业、合作发展的理念推行现代学徒制项目，打造特色“专项班、订单班”，建立优势互补、平台共享、资源共享的联合培养，全程共育校企协同育人机制，提升专业建设质量。学校与江苏松霖餐饮有限公司、连云港市旅游饭店业协会签订多元合作办学协议，共建“松霖学院”“烹饪与营养学院”，聘任优秀技能大师作为学生行业导师，充分整合企业资源，推进“学生-学徒-准员工-员工”四位一体的人才培养路径，实践探索校企协同育人培养机制，实现了企业的“无缝衔接”。

（三）“双师型”教师队伍建设情况

优化教师队伍，通过校企“互聘共育”等方式组建共享师资团队。同时，校企各方共同研制师资新队伍培养、聘用和激励机制，共同制订多元多渠道的教师培训方案，建立学校骨干教师和企业科研能手、能工巧匠互聘兼职或定期交流制度。建设专兼结合的结构化教师教学创新团队，有效支撑产业学院模块化、项目化和工单式等教学改革。打造“校企互融、专兼结合”的双导师团队。通过“内培外引、校企互聘方式，打造了一支名师领衔、企业导师指引的多层次混合型教学团队。培养了一支以教学名师、技能大师、专业带头人和骨干教师组成的“双师双岗双薪”教师队伍。现已建成李应东大师工作室、韩亮大师工作室各1间，产业教授1名，中国烹饪大师5名，人力资源管理师1名，技能技师及高级技师9人，形成了一支“双师型、高技能、重实线”的高素质专业教师团队。

(四) 现代化实训基地建设情况

共建教学基地实训基地。在企业设立学校教师工作站，为教师到企业开展技能实践提供良好的平台；企业在学校内设立企业技能大师工作室，邀请经验丰富的烹饪大师到校为学生上课。学校教师定期到企业开展跟岗实践锻炼，了解企业运营、生产流程和制作工艺等相关知识。同时，邀请烹饪企业导师进行授课，校企共同研讨课程计划、组织学生到企业参观学习、企业专家和领导来校授课、共同制作班级文化、共同拟定企业奖学金制度等。2019年旅游管理被评为省级高水平示范性实训基地，2020年投资800余万建设了烹饪实训基地。

(五) 立体化教学资源建设情况

松霖学院成立以来以省示范专业建设为目标，通过企业、学校共同努力，采取实践分析和经验总结等方法，对产教融合背景下高等职业学校教材改革进行探索和实践。

1. 立足企业生产实际和岗位需求，开发电子工作手册式教材

(1) 将“勤俭节约、精益求精等工匠精神”融入工作手册。

(2) 以任务书（产品简述、产品标准、岗位要求、配方比例、工艺流程、注意事项、产品展示，反思改进）、引导文等形式将工作情境编成若干个学习任务，开发电子工作手册式教材。

2. “以就业为导向”开发微课资源

(1) 对接餐饮企业岗位需求标准、职业资格考试标准，梳理教材知识点，根据产品加工技术设计微课脚本。

(2) 从“产品介绍、原料选择、配方比例、操作流程、重点、难点、技术关键、岗位要求、职业素养”等几个方面确定相关产品拍摄内容。

(3) 视频体现出趣味性、实用性、通俗性，符合学生接受新知识掌握新技术的规律。

校企融合的核心数字化课程资源库建设是由专业老师、企业行业老师共同完成。2022年，资源库建设重点完成了《中式烹饪技艺》《连云港导游》。

(六) 产学研服务平台建设情况

培训、实训平台建设：在江苏联合职业技术学院连云港中专办学点原有校内实训基地的基础上，改建、新建培训场地，安装多媒体培训设备，改建西餐实训室、面点实训室、烹饪基本功实训室、营养分析室等满足培训实训需要。

经营性实验推广启航酒店建设：一所面向社会的经营性实验宾馆，用于胸海菜的示范经营及新品推广，要求厨房设备先进、低碳环保，厨房建设完成符合餐饮管理部门相关规定，具有示范作用。

资源服务：开放烹饪演示室、烹饪实训室、面点实训室、菜点评价与开发实验室、营养分析室、菜点研发场地为社会餐饮企业提供培训场地；与产业学院共建产学研融合的菜品研发中心，利用各自优势，积极探索产学研深度融合的新模式，本着产教融合、资源共享、共同发展的原则，研发中心设立专门组织机构，双方派员担任工作小组成员，具体落实研发中心的相关工作。成立后的研发中心成为了教师参与社会服务的新平台，充分发挥合作双方的技术优势，开展新菜品的开发研究，以项目为合作形式，制定了工作计划，并将新菜品制作成视频影像供学生学习。

(七) 产教深度融合体制机制情况

加强深度合作，实现三方共赢。学校与企业进一步加强合作交流，共建专业、共商培养方案、共组教学团队、共同开发课程、共建教学资源，努力实现优势互补、资源共享，达到学校、企业、学生三方共赢。

强化组织管理，确保培养质量。校企双方定期研究运行中的相关问题，及时协调，按照人才培养方案组织好教育教学，打造“二元”育人教育品牌。

松霖学院紧密结合改革目标任务，建立校企合作育人、合作就业新机制，校企联合制定专项人才培养方案，设立等级评价体系，有利于促进行业、企业参与职业教育人才培养全过程，确保高质量人才培养计划实施。未来，学院将继续深入推进校企双主体育人项目，不断改革创新，形成具有餐饮产业特色的现代学徒制人才培养可持续发展体系。

松霖业学院教授进课堂是促进产教融合、培养高水平应用型人才的重要途径，也是不断探索校企合作，提升人才培养质量的有效途径和举措。通过系列讲座活动，大师进校园等活动，产业教授将企业的有益经验和做法带到学校、带到课堂、带到师生中间，为我院学生培养工作带来新的思想、新的力量和新的机遇。

五、保障体系

（一）健全组织体系，领导到位

为确保产业学院深入开展，松霖营养膳食产业学院积极推动学校成立产业学院工作委员会，建立联席会议制度，指导和协调产业学院有序开展。在学校内部还建立了党委统一领导、党政齐抓共管、产业学院办公室组织协调、部门各负其责的组织体系。学院党委将产业学院纳入议事内容，定期研究产业学院有关问题；成立产业学院领导小组，对产业学院工作进行领导；专门成立校企合作办公室和产学合作办公室，负责协调学校的产业学院工作；同时，系部与松霖餐饮合作成立产业学院董事会等，搭建产业学院平台。健全的组织体系和明确的责任分工保证了产业学院工作的顺利开展。

（二）健全制度体系，管理到位

完善制度机制是推动产业学院有序开展的关键所在。学院从校企合作的问题入手，有针对性出台了促进产业学院的各项政策和制度。出台了《关于进一步加强产业学院工作的指导意见》、《产业学院项目立项制度》、《教师联系企业制度》、《产业学院共建专业考评与奖励制度》、《学生校外实习安全管理规定》、《学生工学结合、半工半读管理工作暂行规定》等，使产业学院走向制度化、规范化、经常化，保证产业学院有序进行。

（三）健全保障体系，配套到位

学校采取有效措施，保障产业学院顺利推进。一是完善教学基础设施，投入近1200万元建成了约2000平方米省内一流的实训中心，建成大型校内江苏省高水平示范性旅游实训基地，理实一体烹饪营养实训基地，为校企等合作奠定了基础。二是深化教学改革，根据校企共建、订单培养等合作需要，学校全面推进了人才培养模式改革，多个专业形成了校企合作双主体共育、校行企三位一体等培养模式；构建了职业基本能力、职业专项能力、职业综合能力3个层次，认识实习、项目实训、专项实训、核心能力训练、顶岗实习5个环节的“三层次、五环节”实践教学体系。三是加大资金投入，学校在年度经费预算中设置校企合作管理经费，企业每年投入50万元，主要用于产业学院项目建设、论证调研、专业课程与岗位论证、邀请行业专家领导讲学、项目洽谈对接等。同时设立产业学院专项经费，用于产业学院实训室、厂房等建设等。健全的保障体系，确保了产业学院的顺利开展。

（四）健全评价体系，动态考评有激励

根据各项目的日常开展情况，结合日常督查情况，每半年对合作企业进行量化考评，主要体现在安全管理、秩序管理、过程管理等方面的情况，最后以积分的形式进行总结和反馈，达到制定的目标给予一定的奖励，反之进行处罚。

六、主要特色及优势

本着合作办学、合作育人、合作就业、合作发展的理念推动松霖营养膳食产业学院的成立，建立优势互补、平台共享、资源共享的联合培养，全程共育校企协同育人机制，提升专业建设质量。学校与江苏松霖餐饮有限公司签订合作办学协议，共建松霖学院，聘任企业优秀技能大师作为学生行业导师，通过大师进校园、学生社团等活动，实践探索处校企协同育人培养机制，实现了企业的“无缝衔接”。

我校的实训基地，投资近 1200 万，建成大型校内江苏省高水平示范性旅游实训基地，理实一体烹饪营养实训基地，实现了“以训促学、以产带学”实习实训的校内无缝对接，现已形成集教学实训、职业岗位培训、菜品研发为一体的校企一体化的实训基地，为校企等合作奠定了基础。

七、发展规划及展望

第一阶段（2023 年 6 月-2024 年 2 月）：通过专业建设的目标创新、机制创新、内容创新、手段创新来立基点、建框架、挖内涵、保实效，签订协议。重点加强“双师”结构教学团队建设，课程体系和教学模式建设，校内、外实训实习基地建设，努力为餐饮业与地方经济建设培养高素质复合型技能人才，将合作专业建设成为江苏省技术领先、特色鲜明、社会认可的高等职业教育特色专业。

第二阶段（2024 年 3 月-2024 年 9 月）：通过对餐饮服务、旅游管理及相关行业的社会岗位需求及职业能力需求的分析，根据五年制高等职业教育要求、教学规律和职业成长规律等，不断调整课程设置。

第三阶段（2024 年 10 月-2025 年 10 月）通过建实训基地，建立“校中厂”，构建基于产业发展和创新需求的实践教学和实训实习环境，通过实现工学结合，让课程体系和产学研更贴近产业发展实际，为区域经济社会发展提供人才支持、产学高度融合的特色产业学院。

第四阶段（2025 年 11 月-2028 年 6 月）通过校企共同育人，我校五年制毕业生培养符合以市场需求为导向，以职业道德、人文素质、创新精神和实践能力为主线，熟悉企业新技术、新设备和新理念，具有较强的设计能力和管理能力的高技能应用型人才。

八、风险分析及应对预案

(一) 风险分析

1. 产业学院的成立有助于更好地开展产学研合作,但是也容易使学校的实训室沦为江苏松霖餐饮有限公司的加工车间,降低其本身的社会职能、学生训练功能、降低社会服务能力,同时,容易造成学校教师的教学重心的分散,研究重心的偏移,影响其研究和教育的本职工作。

2. 学校与企业共同成立产业学院,容易强调学生掌握该企业的“个性能力”,而忽视了学生行业“共性能力”的培养,影响了学生素质能力的全面发展,导致学生离开企业后求职艰难,偏离了职业素质教育的根本。

3. 企业和学校是两类不同的主体,其最终目的和管理体制是不一样的。企业的最终目的是为了利润的最大化,学校作为公共利益主体,是不以盈利为目的的,这就容易导致学校与企业在合作过程中,遇到违背其最终目的的问题时,无法达成一致意见,造成合作的不和谐。

4. 企业与学校合作,共同成立产业学院是希望培养出来的人才能为他所用,与学生建立稳定的雇佣关系,但是任何事物都有其不可预见性。学生的培养是一个长期的过程,学生起码有4.5年的时间是在学校的,决定了培养出来的人才有一定的滞后性,同时有些学生实习后离开企业去寻找更好的工作,致使企业对共建产业学院产生忧虑,失去信心。

(二) 应对预案

1. 学校要更新办学理念,主动出击,强化社会服务观念,赢得江苏松霖餐饮有限公司的支持。学校要以共建松霖营养膳食产业学院为突破口,真正推动专业建设、师资队伍建设的的发展,改革人才培养模式,带动教学内容、教学方法的变革,真正提高学生的实践技能。

2. 产业学院的成立,不能只注重强调企业的个性化能力和课程培养,也要注重学生的通用职业能力、专业共性能力的培养,将个性融入共性,在共性中突出个性。

3. 积极宣传,提高企业和学生的参与主动性。学院的成立不能只是学校“一头热”,必须学校、学生和企业“三头热”。企业要高度重视产业学院的意义和作用,建立有效的常态工作机制,可以建立固定的工作平台,设立专门项目团队跟进、有效协调,充分发挥各方的优势力量,形成合力。

4. 进一步发挥政策协调和鼓励推进的作用,要鼓励和支持学校的骨干教师到企业锻炼,以及企业骨干师傅到学校挂职,形成企业与学校之间的人才互动,不断提高学校老师、企业大师参与产学研工作的积极性和持续性。

九、佐证材料清单

- 1.合作协议
- 2.江苏联合职业技术学院连云港中专办学点五年制高等职业教育 2022 级烹饪工艺与营养专业实施性人才培养方案
- 3.江苏联合职业技术学院连云港中专办学点五年制高等职业教育 2022 级旅游管理专业实施性人才培养方案
- 4.产业学院合作企业营业执照
- 5.产业教授公示名单
- 6.连云港市首批职业学校教师企业实践基地
- 7.省现代学徒制项目
- 8.校企合作示范组合项目
- 9.校企合作相关活动
- 10.企业人员参与教科研

十、专家论证

专家论证意见				
序号	姓名	单位	职务/职称	签名
1				
2				
3				
4				
5				

十、审核意见（对申报学院产业学院的具体意见）

产业学院院长意见	
经审核，表格所填内容属实，本人对所填内容负责。	
签名：	日期：
办学单位意见	
负责人签名：	单位（公章）
	日期：