



北京松子餐饮有限责任公司
牵手长沙商贸旅游职业技术学院
校企共育现代学徒
年度报告

二〇一九年十二月

目 录

| | |
|-------------------------------------|----|
| 一、校企合作项目背景..... | 3 |
| 1.公司简介..... | 3 |
| 2.合作项目实施背景..... | 3 |
| 3.“松子·现代学徒制班”基本情况 | 6 |
| 二、项目合作方式与内容..... | 7 |
| 1.校企双方联合“招生即招工，入校即入企” | 7 |
| 2.校企双方共同制定“现代学徒制人才培养方案” | 7 |
| 3.校企双方共同培育“双导师”团队..... | 8 |
| 4.校企双方共同培育创新创业项目 | 9 |
| 三、企业资源投入情况..... | 10 |
| 1.实训室建设投入..... | 10 |
| 2.指派驻校教师..... | 11 |
| 3.学生实习补贴..... | 12 |
| 4.发放企业奖学金。 | 13 |
| 5.实训原材料..... | 14 |
| 四、合作育人的具体措施..... | 14 |
| 1.探索建立“二元共育、五位一体”的现代学徒制人才培养模式 | 14 |
| 2.企业驻校教师参与人才培养全过程..... | 14 |
| 3.全面实施“工学交替” | 15 |
| 4.积极开发课程和校本教材..... | 17 |
| 五、校企合作体制机制的创新..... | 19 |
| 1.建立了“师带徒”新机制..... | 19 |
| 2.灵活实施“工学交替” | 20 |

一、校企合作项目背景

1.公司简介

北京松子餐饮有限责任公司（简称松子集团）是中国知名日料连锁餐饮公司，松子集团创始人兼董事长詹卫国先生，浙江杭州人，1992 年在北京创立松子公司。目前，松子集团旗下拥有直营门店 12 家，主要分布在北京、杭州、长沙。

松子传承日式料理传统工艺，以品味、时尚、健康为核心理念，色、香、味、形相得益彰，菜品鲜，口感纯，服务优，深受美食达人青睐。松子集团拥有国内顶尖的日料技术团队和培训团队，聘请日籍资深料理匠人、日本厨师协会副会长高桥阳一先生全程精心指导，给广大顾客带来极致新鲜和仪式感的精致美食。

2.合作项目实施背景

松子集团作为国内大型连锁餐饮企业，一直注重人才储备，近年来联合多个高校建立现代学徒制人才培养模式，启动一系列校企合作项目，包括在合作院校新建智能实训室、与合作院校联合实施“招生招工一体化”、共同制定现代学徒制人才培养方案、共同开发课程和教材、共同培育“双导师”教学团队。同时，松子集团为学校提供实训基地，开办松子集团定向培养现代学徒制班、兴趣班，实现产教合一。

松子集团与多所高校加强交流，打通合作通道，为未来企业发展壮大储备高素质技术技能人才，为松子集团产品创新、企业转型做好人才积累。松子集团将继续整合校企合作资源，打破组

织间沟通壁垒，搭建松子集团校企合作联盟，成立产业学院，共建松子集团校企合作新生态，进一步拓展产教融合、校企合作的深度和广度，校企双主体育人，最终实现多方共赢。



图：松子集团现代学徒制班学年总结暨拜师仪式大会校企双导师团队与全体学员合影

2018年9月30日，学校与松子集团举行了“松子集团·现代学徒制班”开班仪式，并为“松子集团料理智慧实训室”揭牌。这是湖南高职院校第一个料理工匠现代学徒制班，也是松子集团在湖南设立的第一家区域校企合作总部。学校提供场地，松子集团投资230万元，共同建设了500平方米的松子集团·料理学院·创新创业孵化基地。松子集团料理实训室由日本资深设计师三宅设生设计，配置全智能料理进口实训设备，带全套录播系统和视频监控，是目前国内智能化程度最高的实训室。该合作项目旨在探索深度产教融合背景下的现代学徒制人才培养模式，现已引入料理工匠培训、现代学徒培训、萨摩亚国际厨师培训、创新

创业培训等业务板块，计划引进料理菜品研发、調理師职业资格认证、扶贫特色培训等项目。



图：刘国华校长为松子集团现代学徒制班企业一等奖学金获得者童胜利颁奖

长沙商贸旅游职业技术学院是全日制公办普通高等学院，由长沙市人民政府主办，至今有 60 多年的办学历史。目前为湖南省党建工作先进高校、“优秀”等级示范性（骨干）高职院校和湖南省首批 8 所卓越高职院校建设单位。近年来，学校紧紧抓住长沙打造国家现代服务业综合试点城市和长沙市综合教育改革创新试验区的契机，对接产业结构调整和发展方式转型，确定了“立足长沙、服务三湘（湘菜、湘商、湘旅）”的办学定位，构建了旅游服务业专业群、湘菜产业专业群和现代商贸服务业三个重点特色专业群，形成了服务“三湘”的办学特色，取得了较好的成效。自 2018 年以来，长沙商贸旅游职业技术学院与松子集团建立了良好的合作关系，截止 2019 年 12 月，共计安排 126 名

实习学生到松子集团北京总部门店实习，安排 42 名学生到长沙株洲门店实习。一年来，松子集团料理实训室共计接待参观人数 6600 余人次，承担国家级、省级教学技能竞赛与培训、校内教学竞赛与公开课共 107 次，孵化学生创新创业项目 1 个，承担厨艺交流和教研活动 51 次，不仅提升了学校整体实训教学水平，同时还给师生带来了更多学习交流的机会。



图：湘菜学院谢军院长、陈莉副院长观摩松子集团现代学徒制班实训课

3. “松子集团·现代学徒制班”基本情况

为充分发挥校企双方的优势，发挥职业教育为社会、行业、企业服务的功能，为企业培养更多高素质、高技能的应用型人才，为学生实习、实训、就业提供更大空间，甲乙双方本着优势互补、资源共享、互惠多赢、共同发展的原则，在平等自愿、充分沟通的基础上，经双方友好协商共建“现代学徒制班”。

二、项目合作方式与内容

1.校企双方联合“招生即招工，入校即入企”

学校与松子集团深度合作，按照现代学徒制的模式招生，根据企业用工需求，校企共同参与单招考试命题、面试、录取等工作，学校招生即是企业招工，学生进校等同于入企，具有双层身份，既是学校在籍学生，又是企业的准员工。2018 年完成招生 43 人，2019 年完成招生 42 人。



图：刘国华校长李晖副书记崔德明副校长湘菜学院班子成员与松子集团班师生合影

2.校企双方共同制定“现代学徒制人才培养方案”

企业派驻学校的专业团队与学校专业教研室紧密对接，用工标准对应培养规格，工作要求对应课程标准，根据企业真实工作过程、工作内容、工作要求确定课程体系，校企共同制定课程标准，共同制定现代学徒制人才培养方案。



图：企业驻校教师张冲现场教学图（2018级）

3.校企双方共同培育“双导师”团队

按照现代学徒制建设要求，校企双方联合培养“双导师”教学团队，企业选派优秀的料理长和店长进驻学校，承担企业课程的教学任务，协助管理现代学徒制班级，纳入学校专业教研室师资队伍，企业教师具备实践教学经验，学校教师具备理论教学经验，形成“互补”。驻校期间，企业老师学习学校教育教学的方式方法，弥补理论教学的不足；寒暑假期间，学校教师下企业挂职锻炼，弥补实践教学经验不足。



图：现代学徒制班级学生聚精会神聆听企业驻校教师讲课（2018级）

4.校企双方共同培育创新创业项目

松子集团现代学徒制18级学生借助学生社团“美食协会”的影响力，利用松子集团料理实训室的原料和设备，在课余时间线下制作“料理便当”，到线上销售。本创新创业项目，经学校领导批准同意后，迅速组建了项目团队，现已正式运营，项目设有采购组、生产组、营销组、销售组、财务组等职能小组，企业提供启动资金，原材料由松子集团旗下长沙筱田商贸有限公司直供，严把食材质量关，出品由驻校教师指导，按照松子集团门店的生产和出品要求，做放心便当，让顾客满意。该项目已申报大学生创新创业项目。



图：现代学徒制班创新创业团队成员在松子集团实训室制作料理便当（2018级）

三、企业资源投入情况

1.实训室建设投入

根据长沙商贸旅游职院与北京松子集团集团签订的《校企合作协议书》，学校提供场地，承担日常水电气费用，松子集团集团承担实训室设计费、消防改造费、装修费、全套设备费、录播软件及监控系统费等，共计投入资金 230 余万元。



图：现代化智能化的松子集团料理实训室

2.指派驻校教师

松子集团向学校指派校企联络负责人1名、驻校教师3名，校企联合共同组建了松子集团校企合作办公室，制定了驻校教师管理办法、松子集团实训室管理与使用制度、学生实训安全制度、现代学徒管理制度等，确保校企合作各项工作有序运行。同时，松子集团驻校管理人员作为兼职指导教师，协助学校做好实训教学工作。企业驻校教师薪酬由企业全额承担。



图：北京松子集团集团驻校教师

3.学生实习补贴

学生到店实习均签订三方协议，分别明确学校、企业、学生的权力和义务。松子集团参照企业内部薪酬管理规定，对学校派遣的认知实习、跟岗实习、顶岗实习分别给予相应的实习补贴，认知实习按50元/天的标准计发，跟岗实习按3000元/月的标准计发，顶岗实习按3500元/月的标准计发，严格执行实习协议。截止2019年12月，松子集团共计支付学生实习补贴资金95.5万元。

4.发放企业奖学金。

根据《校企合作协议》，松子集团在现代学徒制班建立企业奖学金，每学年评选一次，分设一二三等，同时还评选优秀学员若干名，颁发荣誉证书和奖金。企业每年组织现代学徒制班级学生进行校外素质拓展训练，给学员统一订制实训服。截止2019年12月，企业为上述事项共计支出资金12.2万元。

北京松子日本料理餐饮管理有限公司文件

关于表彰优秀学员的决定

各职能部门、各分子公司、各门店：

在2018-2019年度松子现代学徒制班教学实习过程中，涌现出了一批品学兼优，乐于奉献，工作积极，敢于担当的优秀学生，为激励先进，表彰典型，进一步激发广大学员一心一意学厨艺，精益求精做匠人的职业自信，经全体学员投票推荐、学校导师和企业导师综合考核，报公司董事长的审核批准：

公司决定授予童胜利同学企业“一等奖学金”；

授予刘熙宁、黄卓两名同学企业“二等奖学金”；

授予吴腾波、唐涛、雷桂平三名同学企业“三等奖学金”；

授予黄鑫、许翠婵、赖宇鑫、刘雨果、韩梦威五名同学“优秀学员”荣誉称号。

希望受到表彰的学员戒骄戒躁，珍惜荣誉，勤奋学习，以更加饱满的激情投入到学习和实践当中。公司号召全体学员以受表彰的优秀学员为榜样，学习他们潜心学艺，服从管理，团结协作，甘于奉献的职业精神，共同为实现公司二次创业的宏伟目标而努力奋斗！

北京松子日本料理餐饮管理有限公司

二〇一九年六月二十七日



5.实训原材料

为培养学生的实践能力，企业指导教师组织学生利用部分课余时间(含晚自习)进行基本功训练，所需食材费用由企业承担，同时，为鼓励学生积极参加各类技能竞赛，企业驻校教师带领参赛学院进行强化训练，部分食材费用由企业承担。另外，18级学员进行料理便当制作，申报大学生创新创业项目，前期启动资金和原材料费用均由企业承担。一年来，企业累计投入实训原材料资金14万元。

四、合作育人的具体措施

1.探索建立“双元共育、五位一体”的现代学徒制人才培养模式

学校与企业双元主体协同育人，技能与素养一体，实习与工作一体，教师与师傅一体，学生与员工一体，评价与考核一体。实施现代学徒制人才培养模式，共同培育“工匠型”技术技能人才。

2.企业驻校教师参与人才培养全过程

松子集团制定人才培养方案、招生考试、专业教育、实训教学、班级管理、素质拓展、实习跟踪等环节企业均安排驻校教师全程跟进，企业师傅与学校教师常态化研究探讨课程开发、菜品研发、实习实训管理等教育教学工作，形成了校企“双导师”教学团队。



图：长沙商贸职业技术学院湘菜学院实习学生在北京松子集团合影

3.全面实施“工学交替”

根据教育部《关于全面推进现代学徒制工作的通知》精神，为建立与行业市场接轨的现代学徒制人才培养模式，经校企联席会议反复研究讨论，松子集团现代学徒制班全面实施工学交替，将认知实习、跟岗实习、顶岗实习贯穿与人才培养过程中，学生通过工学交替，增强了责任意识、职业意识，锻炼了沟通能力、协作能力、应变能力，学生能及时真切地感受到企业的职业素养要求、技术技能要求，有利于实现零距离上岗。

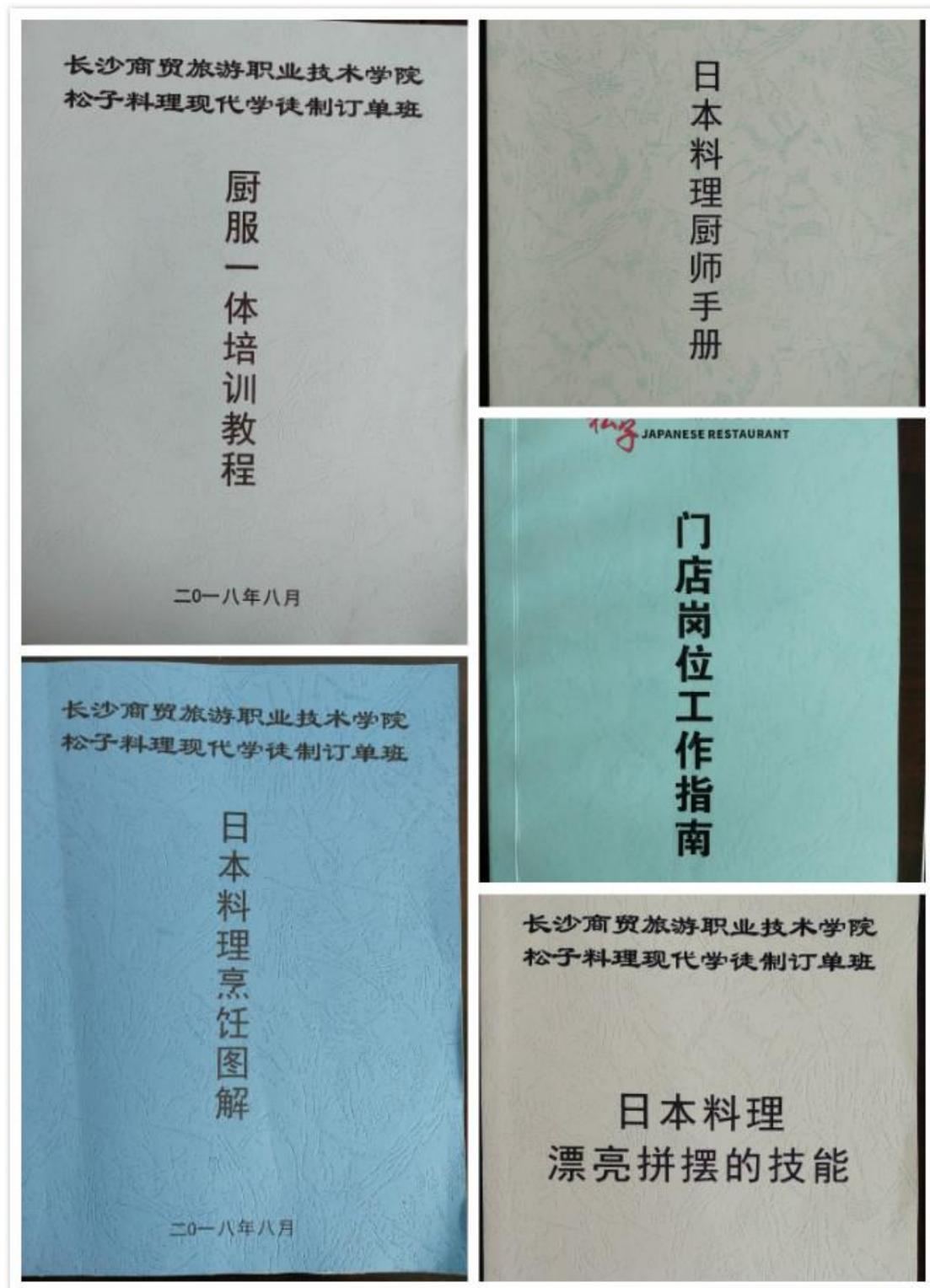




图：长沙商贸职业技术学院湘菜学院实习学生在北京松子集团门店顶岗实习

4.积极开发课程和校本教材

基于松子集团与长沙商贸旅游职业技术学院的深度校企合作关系，双方建立起了校企联席会议机制，双方常态化共同讨论和研究专业相关课程开发，共同编写专业校本教材等，有效地促进了学生个性的发展,促进了教师专业的发展,促进了专业特色的形成。截止2019年12月，共开发企业课程4门，分别是《厨服一体实训》、《餐厅服务形体礼仪训练》、《日本料理的基础技术》、《日料盘饰技巧》，其中《厨服一体实训》课程深受学生喜爱。共编写校本教材3本，分别是《厨服一体实训教程》、《日本料理的基础技术》、《日料盘饰技巧》。



图：《厨服一体实训教程》校本教材展示图

五、校企合作体制机制的创新

1.建立了“师带徒”新机制

学生从大一到企业进行认知实习，大二到企业跟岗实习，大三到企业顶岗实习，均在人才培养方案中校企共同确定培养内容，“一对一”安排师傅，建立“师带徒”机制。每一届松子集团现代学徒制班都举行隆重的拜师仪式，以校企“双导师”团队成员为师傅，在不同阶段，师傅应传授学徒不同的知识和技能。“师带徒”新机制的建立，既促进了“双导师”师资团队的成长，同时丰富了学生实战经验，师傅不仅要教学徒技术，更要教学徒做人，教会学徒修颗匠心，做个匠人，为自己今后上岗就业打下坚实的基础。



图：松子集团现代学徒制订单班拜师仪式

2.灵活实施 “工学交替”

为不断提升了人才培养工作质量，校企双方共同研究制定了两种“工学交替”模式。一种是互动交替，在探索建立现代学徒制人才培养模式过程中，将认知实习、跟岗实习分别作为一门专业实训课，学校教学与企业门店运营互动，在学校学了什么，到店里就干什么，这种互动，最受益的是学生，边学边用，学以致用；另一种是滚动交替，分批分组轮流、轮岗实训，不同台位、不同的门店滚动交替，学生在滚动交替实习中，既掌握了不同台位的技术技能，又体验了不同的工作环境，为其以后零距离就业积累了有益经验。

附件：

长沙商贸旅游职业技术学院·松子集团料理现代学徒制项目

驻校教师一览表

| 序号 | 姓名 | 性别 | 单位 | 职位 | 主要工作内容 |
|----|------|----|------------------------|----------------|--------------------|
| 1 | 陈建文 | 男 | 北京松子集团 餐饮有限责任 公司 | 高级顾问 | 北京、长沙、株 洲三地校企运营 |
| 2 | 高桥阳一 | 男 | 北京松子集团 餐饮有限责任 公司 | 资深料理匠人 行政总厨 | 菜品研发 |
| 3 | 李亦雄 | 男 | 北京松子集团 餐饮有限责任 公司 | 资深料理长 厨政组长 | 厨政管理 |
| 4 | 冯雪莲 | 女 | 北京松子集团 餐饮有限责任 公司 | 资深店长 | 服务主讲教师 |
| 5 | 张冲 | 男 | 北京松子集团 餐饮有限责任 公司 | 资深料理长 | 实训主讲教师 |
| 6 | 何家辉 | 男 | 北京松子集团 餐饮有限责任 公司 | 资深料理长 | 实训主讲教师 |

