金陵酒店管理公司

参与高等职业教育人才培养报告

（2025 年度）

（江海职业技术学院）

二〇二五年十二月

目 录

一、企业概况 1
二、资源投入 5
（一）教学资源开发 5
（二）企业文化氛围营造 10
三、专项支持 11
四、参与“五金”建设 11
（一）专业建设 11
（二）课程建设 11
（三）教材建设 16
（四）师资建设 17
（五）实训基地建设 17
五、合作发展 19

一、企业概况

（一）企业简况：

金陵酒店管理公司成立于1993年，是拥有高端知名品牌“金陵”的中国轻资产酒店连锁经营专业机构的代表，也是中国民族酒店管理品牌和中国驰名商标拥有者，全球酒店集团前50强，中国高端酒店管理集团前5强。目前(最新统计)，签约管理酒店达247家，足迹遍布全国20个省91个市。作为中国酒店业的一面旗帜，“金陵”以“细意浓情、体验金陵”为企业文化服务精髓，推广“金陵模式”，三十多年东西方酒店成功经验的融会与创新，“金陵”以敦厚的人文素养与婉约的殷殷之情，创造了盛受赞誉的本土酒店民族品牌。金陵连锁酒店俱显细意浓情的服务品质和优秀的企业文化，让宾客尽享便利与温馨。酒店连锁经营的完整管理体系，门类齐全的专业支撑系统，国际化组织机构与人才队伍，响亮的“金陵”品牌，本土化与国际化相结合的经营管理风格，是金陵酒店管理公司核心价值之所在。公司结合国际标准与市场状况，高起点的酒店经营策划，将“金陵”管理体系与品牌内涵全面导入成员酒店，推动酒店的稳步经营与持续发展。

（二）校企合作历程：

2014年4月江海职业技术学院与金陵酒店管理公司举行了金陵冠名班的签约仪式，该班以“校企合作、订单式培养”为南京金陵酒店管理有限公司旗下成员酒店培养后备人才，开启了零学费入学、近距离对接、高起点就业的工学办学模式。

随着国家关于产教融合政策的推进2018年4月江海学院与金陵酒店管理公司联合办学成立了双主体办学的金陵酒店管理学院，这是我校建校以来首个双主体办学的二级学院，它的成立将在招生上实行“招生即招工、招工即招生”；在人才培养上共同修订人才培养方案；在核心技能培养上共同委派师资，真正实现校企联合育人。

2020年7月在江海职业技术学院成功召开了金陵酒店管理学院换届大会（第二届一次会议），2022年6月召开了第二届第二次会议。会议上相关领导宣读每一届金陵酒店管理学院的管理人员名单（含校企双方人员），这为学校的首个

校企产业学院配备了相应的管理组织。

2023年11月金陵酒店管理学院二届三次会议顺利召开，会议上签署了一轮《人才培养合作协议》，协议聚焦技能认定、职业培训、学历提升、教师培训、教学成果凝练转化等，再一次明确了金陵酒店管理学院是一个双主体办学的产业学院，金陵酒店管理公司与我校将进一步深化合作，打造成为金陵连锁酒店人才培养基地，会议上相关领导宣读了新一届金陵酒店管理学院的管理人员名单（含校企双方人员），这为会议上新签署的《人才培养合作协议》中校企合作的顺利运行配备了相应的管理组织。

2024 年 12 月 9 日，江海职业技术学院金陵酒店管理学院三届一次院务会在南京金陵饭店世界贸易中心召开，刘峻副校长为董事长邹宁颁发“金陵酒店管理学院院长 ”聘书。邹宁为 3 名专家颁发“公司顾问 ”聘书。金陵酒店管理公司第 三党支部与我校人文旅游学院党总支开展党建结对共建，举行了金陵酒店管理学院 PMS 实训系统共建启动仪式。

2025年年底即将完成四届一次换届院务会，会上将公布换届新领导班子以及对新的一年产业学院的发展规划与落实部署情况进行讨论。

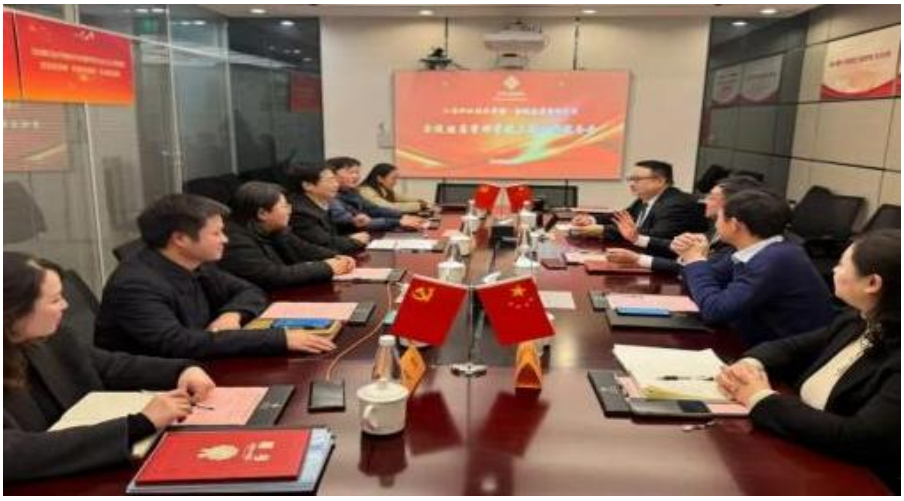


图 1-1　三届一次会议

图 1-2　三届一次会议党建结对共建

图 1-3 三届一次会议校方颁发企业方院长聘书、企业颁发“公司顾问”聘书

金陵酒店管理学院在双主体办学途中已经形成了一套特有的校企管理体制与机制。由校企双方领导担任产业学院的院长与副院长对学院的重大事项做出决策，由校企中层干部担任办公室主任对接具体校企合作事宜。

此外，在学院具体日常管理运营方面，企业方由金陵酒店管理公司进行统一管理，校方由人文旅游学院工学管理部进行统一管理。此外，各大酒店均设有校方指导教师与企业管理人员来对接校企合作的具体事宜，为了协助各大金陵酒店里的实习生管理,还增加了校方金陵班辅导员的分管职能。

（三）规模

在金陵班初创伊始，14 级金陵工学班实习基地为扬中菲尔斯金陵大酒店、浙江金银岛金陵大酒店、扬州金陵大酒店、苏州金陵嘉珑大酒店、南京国睿金陵、浙江三门保罗金陵大酒店等 6 家店。

2017 年 3 月增加苏州昆山金陵、南京金陵新城饭店、南京熊猫金陵、北京中信金陵酒店等 4 家店，金陵工学班实习基地突破到 11 家店；7 月份开始实习时又增加连云港花果山酒店、南京金陵饭店、南京紫金山庄、南通金陵能达酒店、南通金蛤岛金陵温泉酒店、无锡红豆杉庄会议中心、张家港华芳金陵酒店、苏州石湖金陵花园酒店等 8 家店，2018 年又增加了常熟天铭国际酒店、合肥泓瑞金陵大酒店、苏州金陵观园酒店、江阴三房巷，2019 年又增加了合肥泓瑞嘉龙大酒店，2020 年增加了安徽金陵大饭店，到 2024 年为止金陵工学班实习基地突破到 28 家成员酒店。随着金陵工学班模式日益完善成熟，金陵工学实习基地会愈发壮大，合作成员酒店逐年增加。2024 年起金陵旗下成员酒店也为普通班的实习扩充了实习基地。

2025 年与金陵旗下 12 家成员酒店进行签约，接受学院 180 名学生进行现代学徒制的学习。

图 1-4 实习指导老师酒店巡查一

图 1-5 实习指导老师酒店巡查二

图 1-6 实习指导老师酒店巡查三

二、资源投入

（一）教学资源开发：

金陵酒店管理学院成立以来，为推进现代学徒制建设，校企共同进行教学考核及管理工作。依据企业文化和素质要求企业方开发了《西点工艺制作》、《现代礼仪》、《菜品设计与创新》等课程，协助学校开发了《餐饮服务与管理》，《酒店市场营销》、《酒店英语》、《酒店房务管理》、《酒店服务心理》等 11 门课程课程标准；与学校联合编写了《酒店英语》、《餐饮服务与管理》、《酒店前厅与客房管理实务》、《食品营养与卫生》、《中国名菜》共 5 本教材；此外企业为学生技能鉴定制定了与行业衔接的考核标准；校企联合申报 2021 年江苏省教育研究成果奖以及江苏省职业教育类教学成果奖。

1.企业开发课程：

江海职业技术学院　　教学任务通知书

冯丹　老师：

根据教学工作安排，请您担任 25-26-1 学期下列课程的教学任务，并做好备课及课前准备工作，安排好教学进度，准时上课。谢谢！

课程	类别	学时	学分	上课教师	课程	类别	学时	学分	上课教师
旅游人力资源管理[考查] 周课时[3]实验(上机)[24.0]	B	48.0	3.0	冯丹;	现代礼仪[考查] 周课时[3]	B	48.0	3.0	冯丹;

实践环节说明：
旅游2301:毕业设计(0-0周) // 旅游2301:旅游服务礼仪训练(0-0周) // 旅游2301:企业岗位实践(0-0周) // 西式2301:毕业设计(0-0周) // 西式2301:蛋糕制作(0-0周) // 西式2301:企业岗位实践(0-0周) // 西式2301:糖艺制作(0-0周) //

节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
1							
2							
3							

江海职业技术学院　　教学任务通知书

王卫星　老师：

根据教学工作安排，请您担任 25-26-1 学期下列课程的教学任务，并做好备课及课前准备工作，安排好教学进度，准时上课。谢谢！

课程	类别	学时	学分	上课教师	课程	类别	学时	学分	上课教师
菜品设计与创新[考查] 周课时[2]实验(上机)[32.0]	B	32.0	2.0	王卫星;					

实践环节说明：
烹饪2301:毕业设计(0-0周) // 烹饪2301:蛋糕制作(0-0周) // 烹饪2301:企业岗位实践(0-0周) // 烹饪2301:糖艺制作(0-0周) // 烹饪2302:毕业设计(0-0周) // 烹饪2302:蛋糕制作(0-0周) // 烹饪2302:企业岗位实践(0-0周) // 烹饪2302:糖艺制作(0-0周) // 烹饪2303:毕业设计(0-0周) // 烹饪2303:蛋糕制作(0-0周) // 烹饪2303:企业岗位实践(0-0周) // 烹饪2303:糖艺制作(0-0周) //

节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
1							
2							
3							
4							
5							
6							

江海职业技术学院　　教学任务通知书

吴莉　老师：

根据教学工作安排，请您担任 25-26-1 学期下列课程的教学任务，并做好备课及课前准备工作，安排好教学进度，准时上课。谢谢！

课程	类别	学时	学分	上课教师	课程	类别	学时	学分	上课教师
旅游服务礼仪训练[考查] 周课时[2]实验(上机)[48.0]	S	48.0	2.0	吴莉;	现代礼仪[考查] 周课时[3]实验(上机)[24.0]	B	48.0	3.0	吴莉;

实践环节说明：
旅游2301:毕业设计(0-0周) // 旅游2301:旅游服务礼仪训练(0-0周) // 旅游2301:企业岗位实践(0-0周) // 烹饪2301:毕业设计(0-0周) // 烹饪2301:蛋糕制作(0-0周) // 烹饪2301:企业岗位实践(0-0周) // 烹饪2301:糖艺制作(0-0周) // 烹饪2302:毕业设计(0-0周) // 烹饪2302:蛋糕制作(0-0周) // 烹饪2302:企业岗位实践(0-0周) // 烹饪2302:糖艺制作(0-0周) // 烹饪2303:毕业设计(0-0周) // 烹饪2303:蛋糕制作(0-0周) // 烹饪2303:企业岗位实践(0-0周) // 烹饪2303:糖艺制作(0-0周) //

节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
1							

图 2-1 金陵企业开发课程安排（部分）

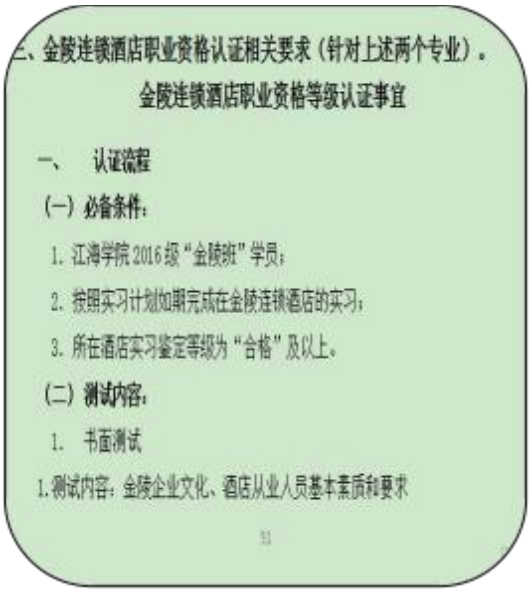
2.校企共建课程标准：（11 门）

序号	课程名称	课程代码	课程类型	课程学时	校内老师	企业老师
1	餐饮服务与管理	N500200	专业核心课	112	张红光	冯丹
2	酒店市场营销	N500209	专业基础课	48	张红光	马若安
3	酒店英语	N500049	专业核心课	96	费倩	徐中元
4	酒店房务管理	N500044	专业核心课	80	李虎	夏军
5	酒店服务心理	N500046	专业核心课	32	李虎	马若安
6	面点工艺学	N500074	专业基础课	48	陆文楚	方程
7	中国名菜	N500137	专业核心课	32	陆文楚	阚道生
8	餐饮成本控制与预算	N500005	专业核心课	32	姚庆功	王培

9	宴会设计与管理	N500127	专业核心课	48	丁应林	薛春宁
10	厨房生产与管理	N500011	专业核心课	32	徐堃	游海
11	食品营养与卫生	N500101	专业核心课	32	徐堃	游海

图 2-2校企共建课程标准

3.企业制定技能鉴定的标准：



二、金陵连锁酒店职业资格认证相关要求（针对上述两个专业）。

金陵连锁酒店职业资格等级认证事宜

一、 认证流程

（一）必备条件：

1. 江海学院2016级“金陵班”学员；
2. 按照实习计划如期完成在金陵连锁酒店的实习；
3. 所在酒店实习鉴定等级为“合格”及以上。

（二）测试内容：

1. 书面测试

1.测试内容：金陵企业文化、酒店从业人员基本素质和要求

布（2分）	角下垂均等
放桌号（1分）	桌号摆在花瓶或花篮正前方、面对副主人位
餐碟定位（10分）	一次性定位、碟间距离均等，餐碟标志对正，相对餐碟与餐桌中心点三点一线
	碟距桌沿约1.5cm
	拿碟手法准确、卫生、动作轻盈、无碰撞
摆汤碗、汤勺、味（4分）	味碟位于餐碟正上方、相距1 cm
	汤碗摆放在味碟左侧1 cm处，与味碟在一条直线上，汤勺把朝左
摆筷架、筷子、长柄勺、牙签（12分）	筷架摆在餐碟左边，与味碟在一条直线上
	筷子、长柄勺摆摆在筷架上，长柄勺距餐碟3 cm，筷尾距餐桌沿1.5 cm
	筷套正面朝上
	牙签位于长柄勺和筷子之间，牙签套正面朝上，底部与长柄勺平齐
	葡萄酒杯在味碟正上方2 cm

图 2-3企业制定考证标准

4.校内实训室建设：

2025 年 7 月在我校酒店房务实习实训室建设中，企业方为实训室整体设计 装修进行了指导，此外企业方为实训室提供了各式的酒店必备物品，为房务实训 室建设助力。

图 2-4 金陵企业赞助房务实训室必需品

图 2-5 校企共同设计建设房务实训室

5.就业平台建设：

陵酒店管理公司旗下有签约管理酒店达 214 家足迹遍布全国 16 个省 74 个市， 为各个省市的金陵工学班毕业生提供了就业的平台。人文工学管理部将历届毕业生就业情况按照酒店别进行了收集统计。从统计数据中可以看出目前近三分之二 的毕业生就业于酒店行业，有近两百个毕业生就业于金陵旗下酒店。

在金陵酒店就业的江海学生信息收集（麻烦填收集

	酒店名	就业的学生姓名	籍贯	班级	职位	至今在
1	昆山 金陵大酒店	李宁	江苏省淮安	旅游1602	西餐厅副经理	
2		孟诗雨	安徽省滁州	旅游1802	西餐厅领班	
3		常晶雲	江苏省泰兴	旅游1802	中餐厅领班	
4		肖德月	江苏省沭阳	烹调1802	中厨上什领班	
5		陶冰倩	重庆市梁平	旅游1802	客房中心领班	
6		谢丽萍	江苏省泰兴	旅游1802	西餐厅领班	
7		赵莉	江苏省泰兴	旅游1802	客房中心文员	
8		陈国琴	四川省富顺	烹调1802	中厨点心厨师	
9		余洁	浙江省淳安	烹调1803	中厨点心厨师	
10		陈子炜	江苏省泰兴	烹调1803	中厨切配厨师	
11		戴晓辉	江苏省泰兴	烹调1803	中厨打荷厨师	
12		陈诚	江苏省泰兴	烹调1803	中厨打荷厨师	
13		张雪梅	贵州省晴什	旅游1802	行政人力资源部人事专员	
14	无锡 红豆杉庄	朱烨	江苏靖江	烹调1802	中厨打荷厨师	
15		张玲霜	江苏沭阳	烹调1802	中厨面点厨师	
16		张凡益	江苏东海	烹调1802	中厨切配厨师	
17		刘城池	江苏连海	烹调1803	中厨打荷厨师	
18		冯雨萱	江苏靖江	烹调1803	中餐服务员	
19	江阴三房巷金陵酒店	张楠	江苏省泰州市	烹调1804	中厨点心厨师	
20		唐元耀	江苏省连云港市	烹调1804	中厨上什厨师	
21		王维桂	江苏省连云港市	烹调1804	中厨烧烤厨师	
22		秦馨怡	江苏省泰州市	烹调1804	中厨点心厨师	
23		陈国庆	江苏南通	烹调1702	中厨点心厨师	
24		陈天钰	江苏淮安	烹调1702	中厨切配厨师	
25		管闯	江苏淮安	烹调1702	中厨上什厨师	
26						
27	扬中菲尔斯金陵大酒店	王宁文	江苏	旅游1702	宴会主管	2020年
28		薛彤	江苏	旅游1702	中餐领班	2020年
29		吴一杰	安	烹调1601	高炉厨师	
30		张璐	江苏	烹调1703	面点厨师	
	江山金陵大酒店	戈振艺	维吾尔自治区霍	烹调1802	打荷	
		刘英英	川省南充市武胜	烹调1802	西饼房	
		罗志伟	四川省自贡市	烹调1802	西厨房冷房	

表 2-1 就业部分信息

（二）企业文化氛围营造：

为进一步营造企业氛围，在教学硬件上企业出资为金陵酒店管理学院打造了 金陵宣传墙，让工学班学生一走进学院如走进企业一样的氛围。

图 2-6 校内企业文化墙

三、专项支持

金陵产业学院产教融合获得国家级省级荣誉

序号	年份	企业名	奖项名	级别
1	2021	南京金陵饭店	入选首批“国家级文明旅游示范单位”	国家级
2	2022	金陵饭店集团	2022中国旅游创业创新精选案例	国家级
3	2022	金陵饭店集团	2022中国数字化突破实践奖”	国家级
4	2023	金陵饭店股份司	入选全国“诚信兴商”典型案例	国家级
5	2023	金陵饭店集团	成功晋级国务院国资委“首届国企数字场景创新专业赛”决赛	国家级
6	2025	公航旅金陵大酒店	入选2025年第四批国家标准绿色饭店名单	国家级
7	2020	金陵饭店	获“江苏省省长质量奖”	省级
8	2021	金陵饭店集团	入选省级产教融合型试点企业	省级
9	2022	金陵饭店集团	2022中国数字化突破实践奖	省级
10	2021	金陵饭店集团	2021年度产业工人队伍建设改革工作优秀成果	省级
11	2023	南京金陵饭店	金树叶级“绿色旅游饭店”	省级
12	2023	南京金陵饭店	首批“绿色有机餐厅”	省级
13	2023	金陵天泉湖	老龄文明实践基地名单	省级
14	2024	金陵饭店集团	“2024年度管理体系优秀获证组织”奖	省级
15	国家文旅部在《中国饭店星评标准访查示范》中，将金陵饭店的管理模式和服务标准作为五星级酒店示范样板并拍摄成教学片，向全国酒店业推广。			

表 3-1 校内企业文化墙

2025年金陵旗下成员酒店入选2025年第四批国家标准绿色饭店名单，其绿色标准化服务礼仪案例被用在校级课程建设中。此外国家文旅部在《中国饭店星评标准访查示范》中，被拍摄成教学片向全国酒店业推广的金陵饭店服务标准也被用在了校级课程建设中。

四、参与“五金”建设

（一）专业建设

结合专业四新，校企合作共同制定酒店管理与数字化运营、旅游管理、烹饪工艺与营养、西式烹饪工艺专业的人才培养方案，使得岗课标准融通，打造出市场需求的学生。

（二）课程建设

1.课程共建

校内专业教师与企业教师进行课程项目共建，将岗课证融通，打造出岗位标准即课程内容。

江海职业技术学院文件

江海教务〔2025〕9号

关于发布2025年江海职业技术学院校级课程建设项目立项结果的通知

校内各单位：

根据《关于开展江海职业技术学院2025年度校级课程立项建设工作的通知》要求，经课程负责人申报、学院（部）推荐、专家评审、教学工作委员审议、党政联席会议审定，最终立项建设35门校级课程。具体立项结果详见附件。

课程负责人须按照省级在线课程建设标准以及校级在线课程建设指南的要求加强课程建设，为顺利通过验收奠定良好基础，建设期满后学校将组织验收。

联系人：刘园　　联系电话：13912136058

特此通知。

附件：2025年度江海职业技术学院校级课程立项建设名单

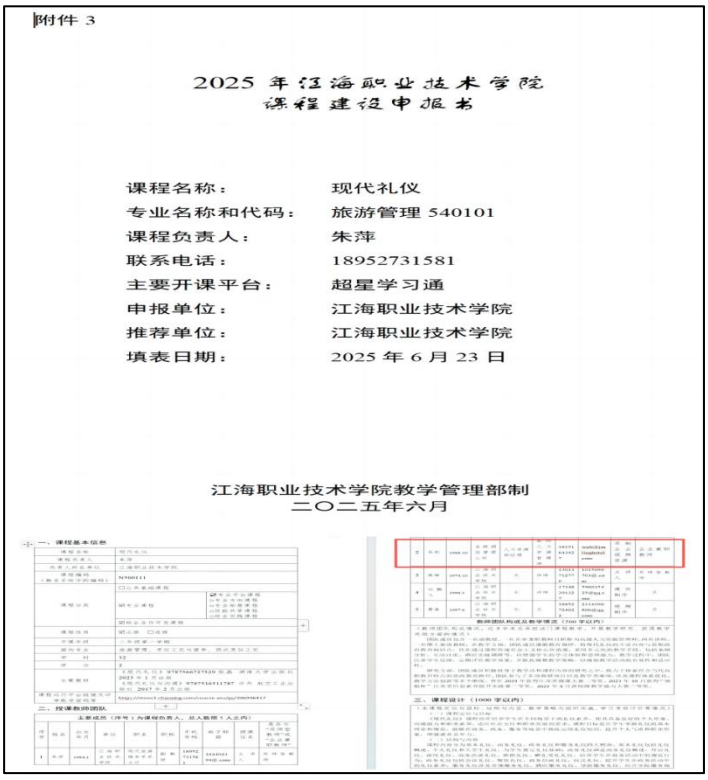
江海职业技术学院

2025年10月15日

2025年度江海职业技术学院校级课程立项建设名单

序号	学院（部）	课程名称	课程类型	课程负责人
1	智能装备与交通技术学院	CATIA软件技术	专业课	莫岳平
13	土木工程学院	消防灭火救援	专业课	顾年福
14	数字经济与管理学院	财务会计实务	专业课	方丽
15	数字经济与管理学院	电子商务客户服务	专业课	童俐丽
16	数字经济与管理学院	供应链管理	专业课	伏小良
17	数字经济与管理学院	价值营销	专业课	徐芹
18	数字经济与管理学院	跨境电子商务	专业课	陆剑
19	数字经济与管理学院	税务会计实务	专业课	王鹭
20	数字经济与管理学院	新零售实务	专业课	刘细萍
21	数字经济与管理学院	新媒体营销	专业课	陆春晖
22	人文旅游学院	食品营养与安全	专业课	张红光
23	人文旅游学院	现代礼仪	专业课	朱萍
24	文化创意学院	版式设计	专业课	封心宇
25	文化创意学院	标志与品牌形象设计	专业课	毛峰
26	文化创意学院	计算机辅助设计（Photoshop）	专业课	崔晓晓
27	文化创意学院	建筑装饰CAD	专业课	朱莎莎
28	文化创意学院	建筑装饰工程施工技术	专业课	李升文
29	文化创意学院	室内设计原理	专业课	秦俭
30	现代公共服务与管理学院	老年基础护理与照护	专业课	葛永芳
31	现代公共服务与管理学院	婴幼儿发展指导与活动设计	专业课	范春霞

图 3-1 校级课程建设立项



附件 3

2025 年江海职业技术学院
课程建设申报书

课程名称： 现代礼仪
专业名称和代码： 旅游管理 540101
课程负责人： 朱萍
联系电话： 18952731581
主要开课平台： 超星学习通
申报单位： 江海职业技术学院
推荐单位： 江海职业技术学院
填表日期： 2025 年 6 月 23 日

江海职业技术学院教学管理部制
二〇二五年六月

附件 3

2025 年江海职业技术学院
课程建设申报书

课程名称： 食品营养与安全
专业名称和代码： 西式烹饪工艺 540204
课程负责人： 张红光
联系电话： 13773540476
主要开课平台： 超星学习通
申报单位： 江海职业技术学院
推荐单位： 人文旅游学院
填表日期： 2025.6.25

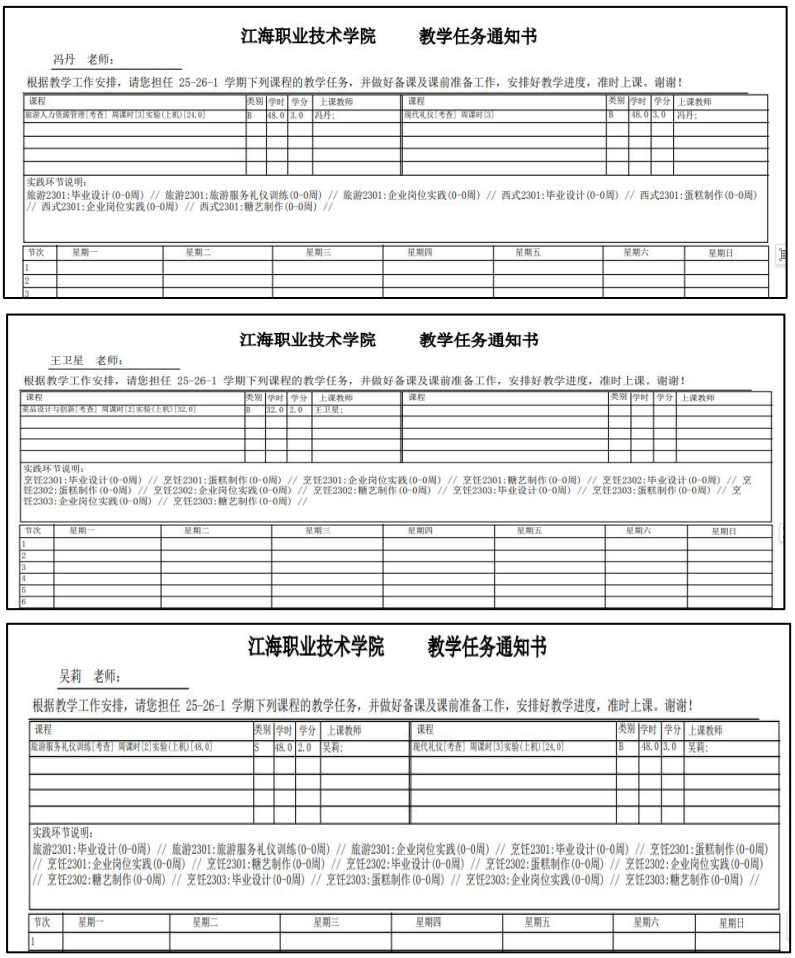
江海职业技术学院教学管理部制
二〇二五年六月

图 3-2 企业教师参与校级课程建设

2.企业授课场景（2025 年典型案例）

企业教师2025-2026学年第一学期课程安排汇总表					
序号	企业教师姓名	2025-2026第一学期所授课程	所授班级	学习通 学校工号	密码
1	柏宝松	西点工艺与制作（128）	西式2301（64）、西式2302（64）	20251040111	jhxy123456
2	冯丹	旅游人力资源管理、现代礼仪（96）	旅游2301（48）、西式2301（48）	20241040089	jhxy123456
3	王卫星	菜品设计与创新（96）	烹饪2301（32）、烹饪2302（32）、烹饪2303（32）	20241040097	jhxy123456
4	吴莉	旅游服务礼仪训练、现代礼仪（192）	旅游2301（48）、烹饪2301（48）、烹饪2302（48）、烹饪2303（48）	20241040090	jhxy123456
5	徐中元	景区服务与管理、现代礼仪（96）	旅游2301（48）、西式2302（48）	20241040092	jhxy123456
6	游海	蛋糕制作（120）	烹饪2301（24）、烹饪2302（24）、烹饪2303（24）、西式2301（24）、西式2302（24）	20241040096	jhxy123456

表 3-2 企业教师课程安排表



江海职业技术学院　　教学任务通知书

冯丹　老师：

根据教学工作安排，请您担任 25-26-1 学期下列课程的教学任务，并做好备课及课前准备工作，安排好教学进度，准时上课。谢谢！

课程	类别	学时	学分	上课教师	课程	类别	学时	学分	上课教师
旅游人力资源管理[考查] 周课时[3]实验(上机)[24.0]	B	48.0	3.0	冯丹;	现代礼仪[考查] 周课时[3]	B	48.0	3.0	冯丹;

实践环节说明：
旅游2301:毕业设计(0-0周) // 旅游2301:旅游服务礼仪训练(0-0周) // 旅游2301:企业岗位实践(0-0周) // 西式2301:毕业设计(0-0周) // 西式2301:蛋糕制作(0-0周) // 西式2301:企业岗位实践(0-0周) // 西式2301:糖艺制作(0-0周) //

节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
1							
2							
3							

江海职业技术学院　　教学任务通知书

王卫星　老师：

根据教学工作安排，请您担任 25-26-1 学期下列课程的教学任务，并做好备课及课前准备工作，安排好教学进度，准时上课。谢谢！

课程	类别	学时	学分	上课教师	课程	类别	学时	学分	上课教师
菜品设计与创新[考查] 周课时[2]实验(上机)[32.0]	B	32.0	2.0	王卫星;					

实践环节说明：
烹饪2301:毕业设计(0-0周) // 烹饪2301:蛋糕制作(0-0周) // 烹饪2301:企业岗位实践(0-0周) // 烹饪2301:糖艺制作(0-0周) // 烹饪2302:毕业设计(0-0周) // 烹饪2302:蛋糕制作(0-0周) // 烹饪2302:企业岗位实践(0-0周) // 烹饪2302:糖艺制作(0-0周) // 烹饪2303:毕业设计(0-0周) // 烹饪2303:蛋糕制作(0-0周) // 烹饪2303:企业岗位实践(0-0周) // 烹饪2303:糖艺制作(0-0周) //

节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
1							
2							
3							
4							
5							
6							

江海职业技术学院　　教学任务通知书

吴莉　老师：

根据教学工作安排，请您担任 25-26-1 学期下列课程的教学任务，并做好备课及课前准备工作，安排好教学进度，准时上课。谢谢！

课程	类别	学时	学分	上课教师	课程	类别	学时	学分	上课教师
旅游服务礼仪训练[考查] 周课时[2]实验(上机)[48.0]	S	48.0	2.0	吴莉;	现代礼仪[考查] 周课时[3]实验(上机)[24.0]	B	48.0	3.0	吴莉;

实践环节说明：
旅游2301:毕业设计(0-0周) // 旅游2301:旅游服务礼仪训练(0-0周) // 旅游2301:企业岗位实践(0-0周) // 烹饪2301:毕业设计(0-0周) // 烹饪2301:蛋糕制作(0-0周) // 烹饪2301:企业岗位实践(0-0周) // 烹饪2301:糖艺制作(0-0周) // 烹饪2302:毕业设计(0-0周) // 烹饪2302:蛋糕制作(0-0周) // 烹饪2302:企业岗位实践(0-0周) // 烹饪2302:糖艺制作(0-0周) // 烹饪2303:毕业设计(0-0周) // 烹饪2303:蛋糕制作(0-0周) // 烹饪2303:企业岗位实践(0-0周) // 烹饪2303:糖艺制作(0-0周) //

节次	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
1							

图 3-3 企业教师教学任务通知书

（1）南京金陵酒店管理公司（企业导师：吴莉）

课程：《现代礼仪-酒店模块》

授课形式：线下拍摄制作+线上打卡学习：学生设计中餐生日宴摆台、毕业宴摆台、前厅服务操作礼仪、客房实操礼仪等得到社会赞誉。

考核："盲品评分"（企业导师 80%+顾客各 20%），合格率 100%（80 分以上占比 80%）。

（2）江阴三房巷金陵大饭店（企业导师：王卫星）

课程：菜品设计与创新

授课形式：线下实操授课+线上打卡学习

学生设计金陵美肴创新宴，获得企业、社会赞誉。

考核："盲品评分"（企业导师 70%+顾客各 30%，合格率 100%（80 分以上占比 75%）。

（3）南京金陵酒店管理公司（企业导师：游海）

课程：《蛋糕制作》

授课形式：线下实操授课+线上打卡学习：

学生设计将中面元素创新性的融合到西点制作中的产品，并通过新媒体进行营销，获得企业、社会的赞誉。

考核："盲品评分"（企业导师 70%+顾客各 30%，合格率 100%（80 分以上占比 75%）。

图 3-4 企业教师授课

（三）教材建设

1.校企共建教材：（5 本）

图 3-5 校企共建教材

（四）师资建设

附件

2025年江苏省高职类产业教授拟聘名单

（按照学校名称和拟聘产业教授姓名拼音排序）

序号	姓名	所在单位	拟聘高校	拟聘岗位
1	胡耀飞	桐乡嘉彩文化创意有限公司	常州纺织服装职业技术学院	工艺美术品设计
2	吴双全	旷达科技集团股份有限公司	常州纺织服装职业技术学院	纺织品设计
3	陈泰	华大工程生物学长荡湖研究所	常州工程职业技术学院	生物产品检验检疫
4	康治政	森松（江苏）重工有限公司	常州工程职业技术学院	机械制造及自动化
5	苏胜平	新阳科技集团有限公司	常州工程职业技术学院	应用化工技术
6	王兰芳	江苏航天山由科技有限公司	常州工业职业技术学院	高分子材料智能制造技术
7	周玉龙	中国机械总院集团江苏分院有限公司	常州工业职业技术学院	物联网应用技术
8	黄彬	智能制造龙城实验室	常州机电职业技术学院	电气自动化技术
9	毛勤卫	常州检验检测标准认证研究院	常州机电职业技术学院	智能机器人技术
10	王楠	旷达汽车饰件系统有限公司	常州机电职业技术学院	工业设计
11	王晓昀	江苏龙捷汽车服务常州有限公司	常州机电职业技术学院	新能源汽车技术
12	鞠波	中车戚墅堰机车有限公司	常州铁道职业技术学院	理化测试与质检技术
13	缪玮	中车戚墅堰机车有限公司	常州铁道职业技术学院	车辆应用技术
14	陈中辉	中国电子技术标准化研究院华东分院	常州信息职业技术学院	数字化设计与制造技术/机械设计与制造/模具设计与制造
15	林黄	中国电子科技集团公司第十四研究所	常州信息职业技术学院	电子信息工程技术/计算机应用技术/应用电子技术
13	缪玮	中车戚墅堰机车有限公司	常州铁道职业技术学院	车辆应用技术
14	陈中辉	中国电子技术标准化研究院华东分院	常州信息职业技术学院	数字化设计与制造技术/机械设计与制造/模具设计与制造
15	林黄	中国电子科技集团公司第十四研究所	常州信息职业技术学院	电子信息工程技术/计算机应用技术/应用电子技术
16	吴刚平	国科领纤新材料（常州）有限公司	常州信息职业技术学院	数字化设计与制造技术/机械设计与制造/模具设计与制造
17	骆敏舟	江苏集萃智能制造技术研究所有限公司	硅湖职业技术学院	机械制造及自动化
18	柏宝松	扬州淮扬菜博物馆有限责任公司	江海职业技术学院	烹饪工艺与营养
19	柏磊	中国船舶集团有限公司第七二三研究所	江海职业技术学院	机电一体化技术
20	郑剑锋	宜兴市紫玉锦园陶瓷有限公司	江南影视艺术职业学院	环境艺术设计
21	侯立兵	江苏民安消防安全工程有限公司	江苏安全技术职业学院	安全智能监测技术

表 3-3 企业教师入选江苏省产业教授

（五）实训基地建设

1.实习实训基地建设协议签订

2025年我院与金陵旗下十家企业新签订了校企融合协议书、现代学徒制协议书，为学生的现代学徒制学习、顶岗实习就业、教师的实践以及进一步进行产教融合提供了保障和平台。

图 3-6 实习实训基地建设

2.共建教师企业实践基地：

每年学院教师都会到金陵旗下成员酒店到参加暑期企业实践实训，各位老师 通过在房务管理、财务管理、人力资源管理、餐饮管理、烹饪等多岗位上的学习 来提高实践技能，不仅加深了对理论知识的理解，也更加明晰了各岗位标准，为 今后教学标准的对接打下了基础。教师企业实践基地的建设为校企深度融合提供了平台

企业实践（陈虎）2023扬中菲尔斯金陵...	2023/6/27 11:28	DOCX 文档	142 KB
企业实践（高琳）2023扬中菲尔斯金陵...	2023/6/26 13:30	DOCX 文档	183 KB
企业实践（韩洁）2023 扬中菲尔斯金陵...	2023/9/4 14:25	DOCX 文档	143 KB
企业实践（李虎）2023 扬中菲尔斯金陵...	2023/6/26 13:29	DOCX 文档	184 KB
企业实践（陆文楚）2023扬州金陵	2023/6/27 17:39	DOCX 文档	137 KB
企业实践（潘长安）2023 扬州金陵	2023/6/27 18:07	DOCX 文档	180 KB
企业实践（钱林娜）2023扬州金陵	2023/6/27 17:37	DOCX 文档	142 KB
企业实践（徐楚）2023扬州金陵	2023/6/27 17:54	DOCX 文档	236 KB
企业实践（张红光）2023扬州金陵	2023/6/27 17:39	DOCX 文档	143 KB
企业实践（张慧）2023扬中菲尔斯金陵...	2023/6/26 13:29	DOCX 文档	188 KB
企业实践（朱萍）2023 扬中菲尔斯金陵...	2023/6/27 17:28	DOCX 文档	188 KB

附件 1：

江海职业技术学院教师企业实践申报审批表

个人信息	所在二级学院	人文旅游学院				
	姓名	李虎	性别	男	出生年月	1979.02
	最高学历	本科	最高学位	学士	联系电话	13912141357
	专业技术职称	讲师		职业资格	茶艺技师	
企业信息	企业名称	扬中菲尔斯金陵大酒店				
	企业地址	江苏省镇江市扬中市迎宾大道 1888 号				
	企业联系人	周 晴		联系电话	18105285627	
	参加实践岗位	前厅部 客房部				
实践计划	目标任务	协助前厅部经理做好处理日常的入住、退房、预定及接待工作；确保正确处理开票等工作；在日常工作及对客服务中体现良好的公寓和个人专业形象；妥善和及时处理客户的要求、询问和投诉等。协助客房部经理巡视客房布置、清洁卫生、服务质量保持正常稳定水平；汇总核实客房状况，及时向前台提供准确的客房状况报表；客房设施设备进行定期保养，保证房内设施完好，物资齐全完备。发现损坏或故障及时保修；提出设备更新、布置更新计划。掌握各班组日常更换的布草及客房用品的消耗情况。				
	计划安排	时间安排	计划内容			备注
		2023.6.28-2023.7.31	前厅部入住、退房、预定及接待工作；确保正确处理开票等工作			
		2023.8.1-	客房部日常管理工作。			

图 3-7 教师企业实践明细及申请表

五、合作发展

1. 标准输出

国家职业标准：2026 年牵头制定《酒店业学徒制国家职业标准》，覆盖“数字运营师”等一些新职业。

2. 科研与社会服务

2026 年横向课题：“酒店碳中和路径研究”，成果应用

于金陵旗下 50 家绿色酒店。