

云南美妙餐饮管理有限公司参与云南现代
职业技术学院高等职业教育
质量报告（2025 年度）



2025 年 11 月

目录

一、企业概况	1
二、企业参与办学总体情况	1
三、企业资源投入	2
(一) 专业建设投入	2
(二) 人员投入	2
四、企业参与教育教学改革	3
(一) 教学参与情况	3
(二) 企业参与学生管理情况	3
(三) 实训基地建设	4
五、助推企业发展	5
六、学生实习就业与奖助学金情况	5
(一) 学生实习就业情况	5
(二) 奖助学金设立与评选情况	5
七、问题与展望	6
(一) 存在的问题	6
(二) 未来的展望	7

2024-2025 学年，云南现代职业技术学院与云南美妙餐饮管理有限公司校企共建专业项目，在学院具体指导下，企业与文化旅游学院、农业和生物制药学院、数字经济学院、先进制造学院等部门的相互协助下顺利完成全年各项教育教学、实习实训、就业服务及奖助学金评选发放等工作。现将 2025 年度校企合作共建专业项目运行情况报告如下：

校企合作是连接学校与企业、理论与实践、培养与成才的纽带，是高技能人才培养的必由之路。为改变以学校和课堂为中心的传统人才培养模式，充分调动校企双方的积极性、主动性和创造性，形成校企共建、优势互补、互利共赢的良好合作机制，积极探索校企合作、产教融合、工学结合的现代职业教育人才培养模式，经双方平等友好协商，达成专业共建合作协议并稳步推进。

一、企业概况

云南美妙餐饮管理有限公司是云南旷赛教育集团下属子公司，依托集团“教育+产业”资源优势，聚焦职业教育专业共建、实习实训、就业服务等领域，为合作院校提供产教融合支持。集团总注册资本 1.37 亿元，业务覆盖中高等职业教育、技能培训、教育投资等，现有自主办学中职/技工类学校 3 所（专业 50 余个、在校生 3000 余人），与 3 所公办院校开展专业共建（合作专业 10 余个、在校生 5000 人），具备丰富的职业教育校企合作经验。

二、企业参与办学总体情况

2025 年度，公司与云南现代职业技术学院在 8 个三年制高职专

业（大数据与会计、广告艺术设计、酒店管理与数字化运营、烹饪工艺与营养、药品生产技术、智能焊接技术、机电一体化技术、电气自动化技术）开展深度合作，通过“协同教学、协同育人、协同就业”模式，参与教学实施、学生管理、实习就业全流程，累计覆盖学生超2000人，形成“校企互通、资源共享”的办学格局。

三、企业资源投入

（一）专业建设投入

1、5个专业（大数据与会计、广告艺术设计、酒店管理与数字化运营、烹饪工艺与营养、药品生产技术）按80万元/专业标准投入，合计400万元：药品生产技术专业已建成2间计算机机房，合计80万元；其余4个专业投入108.197333万元用于教学楼改造、会议室改造、实训设备采购等，已完成验收和审计，剩余款项已全部投入双方共建的文化旅游学院实训基地项目，该项目正在进行审计。

2、3个专业（智能焊接技术、机电一体化技术、电气自动化技术）按40万元/专业标准投入，合计120万元：已完成第四报告厅（20.4885万元）和教学楼（57.035604万元）改造，累计投入77.524104万元，已完成验收和审计，剩余款项等学院确定投入项目后再进行投入。

（二）人员投入

1、外聘教师13名：承担高职英语、酒店英语、广告设计、多媒体设计、三维设计、包装设计、广告材料与工艺、After Effects、菜品创新与宴会设计、中式面点工艺、西式面点工艺、凉菜与冷拼制

作、中式热菜制作工艺等课程教学，匹配行业实践需求。

2、驻校管理员 25 名：按 200:1 标准配备（超额完成），实行 24 小时值班制，参与学生日常管理与思想引导。

四、企业参与教育教学改革

（一）教学参与情况

企业根据四个合作二级学院的专业需求和人才培养目标，协助校方开展师资队伍建设及外聘教师招聘工作。2025 年度共招聘具备丰富行业经验的外聘教师 13 名，承担高职英语、酒店英语、广告设计、多媒体设计、三维设计、包装设计、广告材料与工艺、After Effects、菜品创新与宴会设计、中式面点工艺、西式面点工艺、凉菜与冷拼制作、中式热菜制作工艺等相关课程的教学任务，保障教学质量与行业实践接轨。

（二）企业参与学生管理情况

针对合作共建的八个专业，学生在校期间以校方管理为主，企业按 200 名学生配 1 名管理人员的标准配备管理员，参与学院学生服务管理工作。2025 年度公司选派管理员 25 名，超额完成人员配备任务，所有管理员实行 24 小时驻校值班制，深入教室、宿舍全方位了解学生情况，及时解决学生问题，在日常管理、师生谈话及各类活动中做好学生思想引导和心理疏导工作。

根据学校工作要求，为充分发挥管理员专业特色，公司制定《管理员管理手册》，细化工作方向和重点，管理员除完成本职工作外，还协助各科室开展相关工作，具体包括：

1、督促负责班级学生早操，记录未出操、迟到学生情况并与班主任沟通；

2、检查负责班级早读情况，追查未到学生原因并汇报班主任；

3、督促学生按时上下课，记录迟到情况并及时反馈；

4、排查学生宿舍卫生及安全隐患并做好记录；

5、检查负责班级承担的教学楼道、卫生间打扫情况，及时沟通整改；

6、核查晚就寝情况，追踪未归学生去向并汇报；

7、协助班主任处置突发事件，及时上报带班领导；

8、课间巡查及晚自习督促管理，防范学生滋事打架、抽烟等行为；

9、组织学生开展卫生大扫除，营造良好学习生活环境；

10、带领学生参与综合实践基地活动，学习传统知识；

11、访谈学生，了解学习生活情况及思想动态，做好正向引导；

12、带领学生开展后山劳动教育课程，强化实践动手能力；

13、组织德育实践活动，提升学生综合素养；

14、配合各科室完成其他相关工作。

（三）实训基地建设

已建成咖啡实训室、烘焙实训室及现代化烹饪操作间，配备专业炉灶、烤箱、一体化油烟机等先进设备，满足从基础烹饪到高级菜品制作的实训需求；构建理论教学与实践操作一体化教室，配备多媒体教学设施，实现烹饪理论传授与现场演示教学相结合。文化旅游学

院实训基地于2024年9月10日正式投入使用，开设12个档口，烹饪专业2023级4个班学生都已分配至各档口完成实习实训教学任务，学生专业技能与职业素养得到显著提升。

五、助推企业发展

通过校企合作，公司实现“人才储备+品牌提升”双重效益：依托院校合作项目，公司在职业教育产教融合领域的行业影响力显著增强。

六、学生实习就业与奖助学金情况

（一）学生实习就业情况

1、实习企业推荐：公司高度重视学生实习工作，结合学生专业方向和个人发展意愿，为各二级学院精准推荐实习企业。推荐前对企业规模、行业声誉、员工培养体系等进行深入考察，明确实习岗位工作内容、待遇及职业发展路径，保障学生合法权益，提供安全规范、有发展空间的实习环境。

2、实习实训基地建设：已在学校内建设完成文化旅游实训基地并投入使用。

3、学生就业情况：公司已派专人协助学校开展就业相关工作，助力毕业生实现高质量就业，践行“出口畅”的人才培养目标。

（二）奖助学金设立与评选情况

为全面贯彻党的教育方针，配合学校教育管理工作，激励学生勤奋学习、努力进取，关怀家庭经济困难学生，2025年制定《校企专业共建奖助学金评定方法》，正式启动奖助学金评选工作：

- 设置标准：奖学金 1000 元/人（奖励优秀学生）、助学金 600 元/人（资助困难学生）；

- 评选范围：覆盖校企共建全部八个专业，包括 2022 级、2023 级、2024 级三年制烹饪工艺与营养、酒店管理与数字化运营、广告艺术设计、大数据与会计、药品生产技术专业，以及 2023 级、2024 级、2025 级机电一体化技术、电气自动化技术、智能焊接技术专业学生；

- 名额分配：奖学金与助学金评选人数均为校企共建专业总人数的百分之一，确保评选的公平性与代表性；

- 评选流程：自愿申请→民主评议→评审公示→资金发放。

- 监督管理：坚持公开、公平、公正原则，对虚假申报、截留挪用奖助学金等行为严格查处，确保奖助学金全额发放至符合条件的学生手中，切实发挥激励与资助作用；

- 工作进度：文化旅游学院已完成奖学金 12 人，助学金 12 人的奖助学金发放工作，数字经济学院已完成奖学金 8 人，助学金 8 人的奖助学金发放工作，农业和生物制药学院以及先进制造学院的奖助学金发放工作正在有序进行中。

七、问题与展望

（一）存在的问题

师资结构待优化：机电、大数据等专业缺乏“双师型”教师，影响实践教学质量，不利于长期稳定地开展高质量的教学工作。因此，在下一学期开学之前，校企双方要加强沟通，找到解决方法，为以后

深入、长远的合作做好基础

（二）未来的展望

1、强化师资建设：联合学校引进行业专家、培养“双师型”教师，补充专业教学力量；

1. 加强沟通与协作：建立校企定期沟通机制和协作平台，通过常态化会议等形式，强化双方交流合作，及时解决合作中的各类问题。

2、深化产教融合：持续推动学校与企业深度融合，通过共建产业学院、开展联合培养等方式，实现教育与产业无缝对接，提升人才培养的针对性和实效性。

3、拓展合作领域：积极拓展校企合作领域，提升合作层次和水平，探索在技能竞赛、科研创新、社会服务等方面的新合作点。

4、完善合作机制：优化校企合作模式和流程，加强合作管理与监督；重点解决师资短缺问题，通过联合培养、人才引进、行业专家聘任等方式，建设高水平“双师型”教学团队。

未来，公司将继续深化与校方的合作，拓展合作领域与深度，完善合作机制，强化实践环节和师资队伍建设，为学生提供更多优质教育资源、实践就业机会及成长支持。同时，积极探索校企合作新模式、新途径，推动双方互利共赢、共同发展，为培养更多高素质技术技能人才、助力产业发展作出更大贡献。



2025.11.6.

