

乌鲁木齐华凌雅高美爵大饭店参与高等 职业教育人才培养报告

(2025年度)

乌鲁木齐华凌雅高美爵大饭店



新疆能源职业技术学院



2025年12月

目 录

一、企业概况	- 1 -
二、企业参与办学情况	- 2 -
三、企业资源投入	- 3 -
(一) 共建双师队伍, 强化教学支撑	- 3 -
(二) 打造实战场景, 完善实训体系	- 3 -
(三) 转化企业标准, 赋能课程升级	- 3 -
四、企业参与教育教学改革	- 4 -
(一) 企业定期召开工作总结会, 助力实习生成长	- 4 -
(二) 聚焦岗位需求, 深化实操培训	- 5 -
(三) 资源转化赋能课程改革, 破解产教脱节痛点	- 7 -
五、助推企业发展	- 8 -
(一) 精准输送人才, 夯实用工保障	- 8 -
(二) 师资团队下沉, 助力品牌竞争力提升	- 8 -
(三) 深化校企协同, 构建双向赋能格局	- 8 -
六、问题与展望	- 9 -
(一) 存在的问题	- 9 -
(二) 展望	- 9 -

乌鲁木齐华凌雅高美爵大饭店参与高等职业教育人才培养报告

一、企业概况

乌鲁木齐华凌雅高美爵大饭店（以下简称饭店）是西北五省别具一格具有浓郁新疆地域特色的五星级涉外商务饭店。饭店隶属于法国雅高酒店管理集团，房间设计优雅舒适，并融入了鲜明的新疆民族特色，饭店拥有 3 间各具特色的餐厅、1 个大堂酒吧。酒店有拥有 250 间客房，4 间面积在 90 至 336 平方米之间的多功能会议厅，可承接各类大型活动。



图 1 企业营业执照



图 2 绿色旅游饭店金叶级证书



图 3 新疆旅游饭店业协会会员

二、企业参与办学情况

2024年5月华凌美爵大饭店与学校正式签订了校企合作协
议，标志着双方将在人才培养、实训基地共建、科研项目合作
等诸多领域开启全方位、深层次的携手共进之旅。2025年3月学
校在华凌美爵大饭店举行实习就业基地挂牌仪式，标志着学校
与华凌美爵大饭店的协同育人迈上了新的台阶。



图4 2025年3月学校在华凌美爵大饭店举行实习就业基地挂牌仪式

三、企业资源投入

华凌美爵大饭店高度重视校企协同育人，从人力资源、实践平台、教学资源三大维度持续加大投入，为学校建设提供实质性支撑。

（一）共建双师队伍，强化教学支撑

在人力资源投入方面，饭店精选资深管理人员、一线服务骨干及营销专家组成企业导师团，定期走进校园开展专项培训与教学指导。导师团围绕酒店服务标准、客户关系处理、数字化营销实操等核心内容，通过案例教学、技能演示、分组实训等形式，将行业前沿经验与岗位实操技巧精准传递给师生，有效弥补传统课堂教学与产业实践的差距。同时，饭店为学校教师提供暑期企业实践岗位，助力“双师型”师资队伍建设，实现教学能力与行业接轨。

（二）打造实战场景，完善实训体系

实践平台建设上，饭店与学院联合挂牌成立实习就业基地，投入优质岗位资源与管理力量，构建“实践 - 就业”一体化培养场景。饭店开放前厅接待、客房服务、宴会策划等全流程岗位，配备专属企业导师开展一对一带教，让学生在真实运营环境中锤炼职业技能，每年接收批量学生开展顶岗实习，为学校提供稳定的实践教学载体。

（三）转化企业标准，赋能课程升级

教学资源共享方面，饭店开放内部核心资源，将成熟的服务操作手册、典型客户服务案例库、数字化运营流程等转化为教学

素材，为学院课程改革提供鲜活案例。同时，积极参与学校职业教育活动周、技能竞赛等活动，提供行业标准指导与实操考评支持，推动企业资源与学校教学体系深度融合，实现人才培养与企业需求的精准对接，为校企协同发展奠定坚实基础。

四、企业参与教育教学改革

（一）企业定期召开工作总结会，助力实习生成长

每月举行一次实习生工作总结会，截至目前，共开展总结会 6 次。学生们针对酒店日常运营中的客房管理、餐饮服务、数字化系统操作等实际问题，分享实习经历与感悟，酒店管理層与学校教师共同参会，一方面为学生提供反馈与指导，另一方面借此了解行业动态与人才需求，优化教学内容与方法。



图4实习学生在月度总结会上汇报实习情况，二级学院领导出席

（二）聚焦岗位需求，深化实操培训

华凌美爵大饭店人事部经理李喜梅，凭借其多年深耕于人力资源领域所积累的丰富经验，以及对行业人才需求的精准把控，被聘为学校专业建设指导委员会委员，深度参与到酒店与数字化专业人才培养方案的修订工作当中，与学校的教师依据当下行业前沿动态与实际用人标准，反复研讨、精心雕琢每一个课程细节与实践环节设置，力求让方案更加贴合市场需求。



图 5 华凌美爵大饭店人事部经理任学校专业建设指导委员会委员聘书

学校于2025年4月邀请华凌美爵大饭店企业文化部经理李喜梅走进校园，以饭店服务领域为核心，围绕企业文化、职业素养、服务标准及操作流程等多个维度，深入阐释饭店服务行业的核心价值，系统介绍了饭店服务的规范化流程，着重强调职业素养在个人职业发展中的关键作用，助力同学们提前熟悉岗位要求，有效提升职场竞争力。



图6 华凌美爵大饭店企业文化部经理李喜梅进校为学生做培训讲座

李经理在教学现场演示接待礼仪、餐桌布置等饭店服务技能，每一个动作规范、姿态细节都展示精准，让同学们直观领略了专业服务的独特魅力，沉浸式感受行业标准的严苛与规范。



图7 华凌美爵大饭店企业文化部经理李喜梅进校为学生做实操示范



图8 华凌美爵大饭店餐饮部经理为学生讲解红酒及牛排的储存方法

（三）资源转化赋能课程改革，破解产教脱节痛点

饭店以资源共享为纽带，主动深度参与学院教学体系优化，为改革落地注入产业活力。饭店全面开放内部核心优质资源，将经过市场检验的成熟服务操作手册、涵盖各类场景的典型客户服务案例库、适配行业发展的数字化运营流程等，系统转化为具象化、实操性强的教学素材，为学院课程内容更新、教学模式创新提供了鲜活且贴合岗位实际的案例支撑，有效破解传统课程与产业脱节的改革痛点。同时，饭店积极联动学校职业教育活动周、专业技能竞赛等关键教学实践场景，选派行业资深专家全程参与，提供专业的行业标准解读、实操技能指导与考评体系支持，以产业视角助力教学评价体系优化。通过资源转化与实践赋能的双重发力，饭店推动自身优质产业资源与学校教学体系深度融合，加速了“岗课赛证”一体化改革进程，实现人才培养标准与企业岗

位需求的精准对接，为校企协同深化教育教学改革、培育适配行业发展的高素质人才奠定了坚实基础。

五、助推企业发展

学校通过深化校企合作，从人才供给、技能赋能、合作机制建设三大维度，为华凌美爵大饭店发展注入强劲动力，成效显著。

（一）精准输送人才，夯实用工保障

学校与饭店搭建稳定实习就业通道，通过“访企拓岗”专项行动精准对接需求，输送的实习学生凭借吃苦耐劳、勤学好问的职业素养获得企业高度认可，部分优秀学生已成长为岗位骨干，有效缓解饭店专业人才短缺难题。双方还挂牌成立实习基地，构建“实践-就业”一体化培养模式，实现人才供给与企业需求无缝衔接。

（二）师资团队下沉，助力品牌竞争力提升

教师暑假主动走进华凌美爵大饭店开展沉浸式企业实践工作。教师立足饭店运营管理、客户服务、数字化营销等核心业务，将专业理论知识与行业实操经验相结合，为饭店梳理服务流程、优化营销方案、培训一线员工。推动校企合作从“人才输送”向“技术共研”深化，实现了校企资源共享、优势互补，为双方后续协同育人、合作发展奠定了坚实基础。

（三）深化校企协同，构建双向赋能格局

合作机制持续深化，学院邀请饭店参与职业教育活动周，通过技能展示、协议签订等形式夯实合作基础，形成“需求导

向、双向赋能”的校企协同发展格局。这种深度合作既解决了饭店发展中的人才与技能痛点，也为学校职业教育实践提供了优质平台，实现校企互利共赢。

六、问题与展望

（一）存在的问题

饭店参与学校人才培养仍存在合作深度不足、实践体系不完善等突出问题。一方面，合作多停留在浅层对接，饭店对人才培养的参与度有限，未能深度融入课程设置与教学规划，导致学生在校所学与岗位实际需求存在断层。另一方面，实践环节设计碎片化，学生实习多集中于基础服务岗位，缺乏阶梯式轮岗与管理类岗位历练，难以形成系统的职业能力，也影响其长期从业意愿。此外，数字化人才培养协同不足，面对酒店业智能服务、大数据营销等转型需求，饭店未与学校同步构建数字技能培养模块，导致毕业生复合型能力欠缺，难以适配行业升级要求。同时，缺乏常态化评估反馈机制，合作效果难以精准追踪优化。

（二）展望

校企可从三方面深化人才培养合作，构建长效共赢格局。一是共建一体化培养体系，深度参与课程研发与教学实施，将饭店服务标准、数字化运营流程转化为教学内容，打造“岗位适配型”课程模块。二是创新实践培养模式，借鉴阶梯式实习理念，设置从基础服务到管理岗位的轮岗体系，配套企业导师

带教制度，提升学生综合职业素养。三是聚焦数字化转型需求，联合搭建智能服务实训场景，共同培养兼具专业技能与数字应用能力的复合型人才。此外，可建立校企联合管理委员会，完善合作评估与反馈机制，通过技能竞赛、项目共创等形式丰富合作内涵，形成“需求导向、资源共享、协同发展”的人才培养新生态。