

企业年报(2025 年度)

山东舜和酒店集团有限公司



青岛酒店管理职业技术学院



2026 年 1 月

职业教育高质量发展的核心是服务产业，青岛酒店管理职业技术学院与山东舜和酒店集团坚定选择“真场景、真项目、真运营”的产教融合之路。

企业不止提供资源，更深度参与育人全程。我们共建省级产教融合实训基地，将酒店真实运营场景、鲁菜非遗技艺、预制菜研发等产业项目转化为实训内容；派驻国家级烹饪大师组建双导师团队，推行“岗位认知-跟岗实践-顶岗实习”现代学徒制；把技能赛事标准嵌入教学，联合承办专业技能赛事，贯彻以赛促学的方针。

我们投入资金完善数字化教学资源与实训条件，共建国家级课程资源库，让学生在校即触摸行业脉搏。这一切源于信念：职业教育不应远离职场。通过“校园即职场、实训即生产”模式，培育懂实操、善创新的技能人才，既尊重职教本质，更助力区域餐饮产业提质升级，实现校企与产业发展同频共振。

前言

为深入贯彻《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》等国家政策精神，积极响应职业教育办学主体多元化的改革导向，青岛酒店管理职业技术学院与山东舜和酒店集团有限公司开展深度校企合作，积极探索企业作为重要办学主体的协同育人新模式。

本报告系公司根据教育部职业教育与成人教育司《关于做好中国职业教育质量报告(2025 年度)编制、发布和报送工作的通知》(教职成司函(2025)18 号)及山东省教育厅《关于做好职业教育质量报告(2025 年度)编制、发布和报送工作的通知》(鲁教职函(2025]25 号)文件要求，编制的反映企业参与职业教育办学情况的专项报告。本报告系统梳理了 2025 年度学院与舜和集团深化校企合作过程中的阶段性成果，重点从企业概况、合作情况、资金投入、建设成效、未来展望等核心维度展开阐述。旨在全面、客观呈现公司在深化产教融合、推进协同育人工作中的具体实践、实际贡献与持续探索，为企业高质量发展筑牢人才支撑，也为职业教育校企合作模式创新提供可借鉴的实践样本。

目录

前言.....	1
目录.....	2
图表目录.....	3
一、山东舜和酒店集团有限公司概况	1
二、与青岛酒店管理职业技术学院本学年合作情况	1
三、资金投入	2
四、校企合作人才培养建设成效	3
（一）深化产教融合，培养烹饪新时代高质量人才	3
（二）聚焦以赛促学载体，提升烹饪专业技能培养质效	4
（三）完善师资队伍建设，夯实育人核心能力	6
（四）开发新型课程与教学资源，深化课程数字化改革	8
（五）扎实推进专业建设，打造烹饪职业教育特色标杆	10
（六）深度对接区域发展需求，积极承接社会服务工作	10
五、经验与展望	12
（一）深化数字化与赛事赋能，提升人才培养竞争力	12
（二）拓展校企合作维度，精准服务区域经济发展	12
（三）探索校企协同就业服务模式，打通人才培养就业闭环	13
（四）健全协同运行机制，强化合作育人制度保障	13
（五）推进校企协同科研创新，助力餐饮产业提质升级	13

图表目录

图 1 舜和餐饮产业学院成立	2
图 2 承办第三届全国职业技能大赛青岛市选拔赛中式烹调赛项	4
图 3 承办 2025 青岛市院校职业技能大赛营养配餐员赛项比赛	5
图 4 承办第二届山东省职业技能大赛烹饪（西餐）赛项	5
图 5 获 2025 年世界职业院校技能大赛争夺赛餐饮赛道高职组金奖	6
图 6 全国职业院校技能大赛教学能力比赛三等奖	7
图 7 学校教师获第二届全国拉面技能大赛奖项	7
图 8 青岛市五一劳动奖和青岛市工人先锋号名单	8
图 9 学校教师获齐鲁工匠荣誉称号	8
图 10 国家级课程资源库《烹饪工艺与营养传承与创新》	9
图 11 国家教学资源库课程《家常菜点》	9
图 12 2025 年职业技能等级认定考试考场	12
表 1 资金使用明细	3
表 2 技术技能大师	7
表 3 教育部社区教育“能者为师”特色课程 1 门	9
表 4 山东省职业教育校企合作典型生产实践项目 1 项	11
表 5 2025 年职业技能等级认定考试基本情况汇总表	11

山东舜和酒店集团有限公司 参与高等职业教育人才培养年度报告 （2025 年度）

一、山东舜和酒店集团有限公司概况

山东舜和酒店集团始创于 1995 年，2002 年正式注册成立，是山东省头部综合性酒店集团，以住宿、高端餐饮和会议服务为核心业务，深耕商务与休闲旅居市场。集团核心酒店布局济南核心区位，旗舰门店舜和国际酒店坐落于槐荫区经十路核心路段，紧邻段兴西路公交站与二环西路地铁站，距济南西站仅 5 公里、遥墙国际机场 45 公里，周边和谐广场、泉城广场、趵突泉等商业与文旅地标近在咫尺，为旅客打造便捷与美景兼具的旅居体验。酒店硬件实力雄厚，拥有 280 间各类豪华客房，配备 11 个多功能会议空间，其中 1248 平米的重华堂无柱大宴会厅可容纳 800 人同时用餐或承接千余人大型会议，搭配专业策划与餐饮团队，全程把控活动细节。餐饮体系以高品质海鲜与经典鲁菜为核心，96 个特色包间满足不同宴请需求，践行“好吃的酒店、能住的餐厅”的创新定位。

集团秉持“精心、精细、精品”的三精文化与“情满舜和”服务理念，为旅客提供融合商务便利与人文关怀的专属体验。山东舜和酒店集团有限公司与青岛酒店管理职业技术学院开展深入合作，共同推进人才培养和职业教育发展。酒店为学校提供实践平台和前沿的企业运作理念，将专业理论学习和岗位实践学习并举的学习方式推进到学生的日常培养中，以帮助学生保质保量地完成酒店实践暨岗位实习工作。此外，酒店还根据学校的课程建设规划构架，制定阶段性技能培训方案，以实现学生对菜品的制作基础、制作技法、用料创新等有更高层级的认知，对材料特点、成品口味、营养搭配等有更广维度的解读。

二、与青岛酒店管理职业技术学院本学年合作情况

山东舜和酒店集团有限公司与青岛酒店管理职业技术学院双方秉持“资源共享、优势互补、协同育人”理念，深化多维度合作。人才培育方面，依托“舜和餐饮产业学院”优化人才培养方案，推行“岗位认知—跟岗实践—顶岗实习”模式，提

供定制化培养支持，90%以上学徒实现高质量就业，企业及学员满意度均达 100%。师资建设上，开展专家进校园讲座、教师企业挂职锻炼，联合承办省教师企业实践项目，帮助参训教师提升实践能力。行业赋能方面，牵头成立全国现代餐饮行业产教融合共同体，参与鲁菜研发及行业规范编制，开展社会培训 300 余人次，深化科研成果转化，适配行业新业态发展。下一步，双方计划新增“智慧酒店运营”定向培养班，共建行业技能竞赛基地，推动校企合作向更深层次、更广领域迈进，持续培育餐饮酒店行业高素质技能人才。



图 1 舜和餐饮产业学院成立

三、资金投入

资金投入方面，遵循“靶向投入、专款专用、效益优先”原则，重点投向实训条件优化、数字化教学资源建设、学生专项激励及师资培育等核心领域，聚焦实操设施升级、企业导师教学保障及赛事备赛支持等关键环节，精准匹配育人需求，夯实合作软硬件基础。

表 1 资金使用明细

序号	费用类别	项目名称	投入金额 (万元)	用途明细
1	人才培养	特色课程、教学资源开发	4.0	教材编写、专家指导、数字化平台使用、教材开发等
		实训材料购置	0.8	烹饪实训用食材、厨具耗材等
		培养方案制定	0.2	多功能教室、实践平台等
2	师资建设	专家聘请劳务	0.8	聘请行业专家、企业专家、技能大师、劳模工匠等
		教师技能提升	0.8	教师培训、技能训练、专业指导等
3	活动开展	技能竞赛	1.0	人员、设备、原料、运营等
		创新成果交流	0.6	菜品研发、媒体宣传等
4	平台搭建	实训场景建设	1.0	数字化平台建设等
		制度与标准	0.2	人员管理制度、工作制度等
5	其他支出	绩效津贴奖励	0.6	学生奖金、劳务费，教师津贴等
		其他必要支出	0.2	办公、通讯、交通、水电等费用
总计			10.2 万元	

四、校企合作人才培养建设成效

（一）深化产教融合，培养烹饪新时代高质量人才

作为区域餐饮龙头企业，山东舜和酒店集团有限公司与青岛酒店管理职业技术学院以烹饪类专业群为核心，共同构建“校企协同、岗课赛证”一体化人才培养模式，实现产业需求与人才培养的精准对接。

公司与学校联合组建餐饮产业学院理事会，深度参与人才培养方案修订，将企业岗位标准、鲁菜非遗技艺、预制菜研发技术等核心产业要素融入课程体系，共同开发校企特色课程，编写活页式教材，确保教学内容紧跟行业发展步伐。同时，双方共建省级产教融合实训基地，引入企业真实生产项目，开设企业冠名班，推行“现代学徒制”培养模式，由公司烹饪大师与学校教师组成双导师团队，通过“一对一”师徒结对、岗位轮岗实训等方式，全方位锤炼学生专业技能。

公司将各级烹饪技能赛事标准嵌入日常教学，联合学校承办省级烹饪职业技能大赛等赛事，组建专业竞赛指导团队，助力学生在全国职业院校技能大赛等重要赛事中斩获佳绩。此外，公司与学校共建就业服务工作站，打通“实习—就业—晋升”绿色通道，近年来毕业生对口就业率保持高位，多数毕业生入职后快速成长为技术骨干，成为区域餐饮产业转型升级的中坚力量，为山东餐饮行业高质量发展提供了坚实的人才支撑。

（二）聚焦以赛促学载体，提升烹饪专业技能培养质效

公司依托自身产业资源与技术优势，与学校共同构建“校企共办赛事、大师指导备赛、技能学以致用”的培养模式，助力学生锤炼专业本领、提升职业竞争力。

本年度，公司支持学校多次承办烹饪技能大赛，赛事紧扣烹饪工艺与营养、中西面点工艺等优势专业核心课程内容，聚焦鲁菜经典菜式制作、中式面点创新、西式菜品研发、创意菜品设计、营养配餐等关键技能点，每年吸引近 200 名学生参赛。公司与学校共同邀请行业专家、烹饪大师全程担任评委，开展赛后点评指导，将赛事标准与行业前沿要求精准传递给学生，并将优秀选手纳入公司人才储备库。

依托集团资源，公司联合学校组建赛事集训营，由公司烹饪大师与学校专业教师共同担任指导老师，结合专业课程优势及历年大赛获奖经验，针对世界职业院校技能大赛、全国职业院校技能大赛等重要赛事开展专项培训，精准攻克技能难点。在双方协同培育下，学生技能水平显著提升，斩获 2025 年世界职业院校技能大赛争夺赛餐饮赛道高职组金奖，累计获得全国职业院校技能大赛一等奖 2 项，省级及以上烹饪技能竞赛奖项达 15 项。参赛学生职业技能与岗位适配度显著提升，赛后多数优秀选手被知名餐饮企业优先录用，实现了以赛促学、以赛促练、以赛促就业的良性循环。

教学动态 | 学校承办第三届全国职业技能大赛青岛市选拔赛中式烹调（羊肉烘烤）赛项比赛

2025-03-18 点击: 207

本网讯（烹饪学院 赵捷）3月15日，由青岛市人力资源和社会保障局主办，学校承办的第三届全国职业技能大赛青岛市选拔赛中式烹调（羊肉烘烤）赛项比赛在学校举行。



本次比赛对标国家级竞赛体系标准，广泛选拔优秀技能人才，进一步带动全市劳动者立足岗位钻研技术、提升技能，激励广大劳动者特别是青年一代走技能成才、技能报国之路，提升技能人才培养能力和水平，共有来自青岛市内中高职、技工院校和餐饮企业10余家单位的选手参赛。选手需按照赛事规则要求，完成指定和自选两道烧烤作品的制作，综合考查选手的烧烤烹饪技能、创新设计能力、成本控制能力、厨房管理能力。裁判组根据烧烤作品口味与质感、形态与色泽、工艺与质量、创意与实用等标准进行评分。最终，根据成绩择优推荐符合条件的选手，代表青岛市参加第三届全国职业技能大赛山东省选拔赛中式烹调（羊肉烘烤）赛项比赛。

图2 承办第三届全国职业技能大赛青岛市选拔赛中式烹调（羊肉烘烤）赛项

教学动态 | 学校承办2025青岛市院校职业技能大赛营养配餐员赛项比赛

2025-10-27 点击: 73

本网讯（烹饪学院 赵捷）10月26日，2025青岛市院校职业技能大赛营养配餐员赛项比赛在学校举行，来自青岛市中高职院校、行业企业59名选手参赛。



本次比赛对标国家级、省级的竞赛体系标准，重点聚焦新质生产力需求，旨在发挥赛事引领作用，提升参赛选手专业技能水平，增强职业竞争力。该赛项综合考查选手的职业技能素养、创新设计能力、菜点制作能力、厨房管理能力。选手需按照赛事规则要求，使用指定原料，从色彩搭配、口味质感、烹调技艺、康养搭配等角度精心设计打磨，自行完成一份营养套餐说明书和菜品的设计与制作。评审组根据口味与质感、形态与色泽、工艺与质量、创意与实用、营养与卫生等标准进行评分，最终根据成绩评选出一、二、三等奖各1名。

图3 承办2025 青岛市院校职业技能大赛营养配餐员赛项比赛

技能竞赛 | 学校承办第二届山东省职业技能大赛烹饪（西餐）赛项比赛

2025-04-21 点击: 184

本网讯（烹饪学院 赵捷）4月18日，第二届山东省职业技能大赛烹饪（西餐）赛项比赛在学校举行，来自省内13所高职、技工院校的选手参赛。学校副校长宫恩龙现场指导赛事承办工作。



本次比赛对标国家级及世界级的竞赛体系标准，重点聚焦新质生产力需求，旨在发挥赛事引领作用，提升参赛选手专业技能水平，增强职业竞争力。该赛项综合考查选手的西餐技能素养、创新设计能力、菜点制作能力、厨房管理能力。选手需按照赛事规则要求，使用指定原料，从菜谱设计、色彩搭配、口味质感、烹调技艺、摆盘造型等角度精心打磨，自行完成三道菜品的设计与制作。裁判组根据口味与质感、形态与色泽、工艺与质量、创意与实用、营养与卫生等标准进行评分。最终将根据成绩择优推荐符合条件的选手，代表山东省参加第三届全国职业技能大赛烹饪（西餐）赛项比赛。

图4 承办第二届山东省职业技能大赛烹饪（西餐）赛项



图 5 获 2025 年世界职业院校技能大赛争夺赛餐饮赛道高职组金奖

（三）完善师资队伍建设，夯实育人核心能力

公司与学校深化协同，共同构建“双师型”师资队伍培育体系，为高质量育人筑牢核心根基。建立师资互聘共享机制，选派国家级、省级烹饪大师及资深餐饮管理专家，担任学校兼职教师，定期进校园开展鲁菜创新技法、宴席设计、成本管控等专题教学，年均授课超 80 课时，将行业前沿技术、企业实操经验精准转化为教学内容，帮助学生掌握岗位核心技能。同时，积极接纳学校每年选派的 10 余名专业教师入驻公司旗下高端餐饮门店及研发中心，参与日常菜品研发、节庆宴席筹备、厨政管理等实践工作，累计联合研发创新菜品 30 余道，助力教师提升实践教学能力。

此外，公司与学校联合开展师资技能提升培训，聚焦数字化烹饪设备应用、预制菜工艺优化等行业新业态、新技术，组织教师参与行业技能竞赛与交流互动，推动师资队伍教学能力与行业适配性双提升。通过系列举措，学校教师实践教学能力显著增强，斩获全国职业院校教师教学能力大赛三等奖 1 项，多名教师获评齐鲁工匠、五一劳动奖章等荣誉，为烹饪行业技能人才培养提供了强有力的师资保障。

表 2 技术技能大师

序号	成果项目	成果名称	授予部门	年份
1	全国技术能手	宋宇鸣	中华人民共和国人力资源和社会保障部	2019
2	全国技术能手	江云涛	中华人民共和国人力资源和社会保障部	2019
3	全国技术能手	王珊珊	中华人民共和国人力资源和社会保障部	2019
4	山东省技术技能大师	李军	山东省人力资源和社会保障厅	2022
5	山东省技术技能大师	邢文君	山东省人力资源和社会保障厅	2022
6	山东省技术能手	王庆泉	山东省人力资源和社会保障厅	2023



图 6 全国职业院校技能大赛教学能力比赛三等奖



图 7 学校教师获第二届全国拉面技能大赛奖项

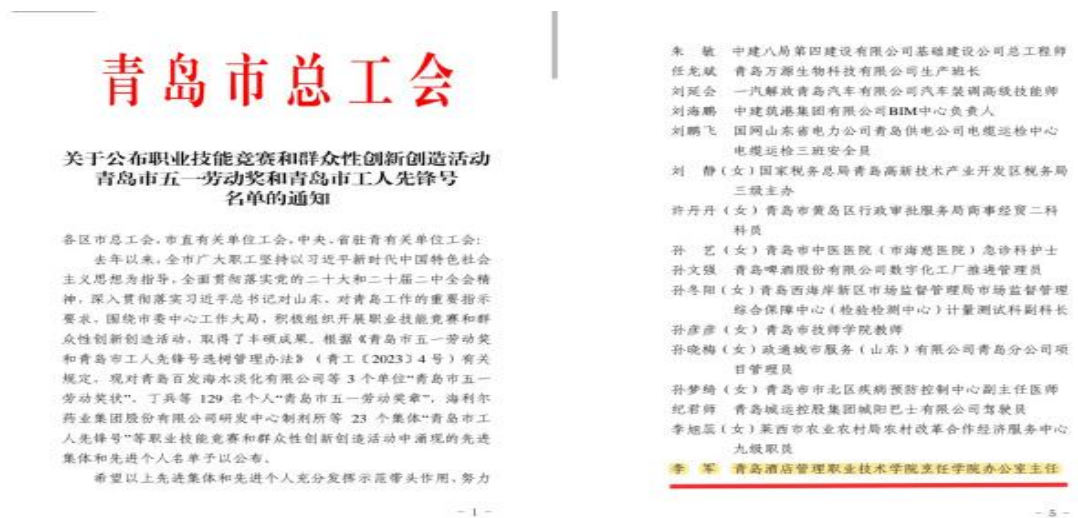


图 8 青島市五一劳动奖和青島市工人先锋号名单

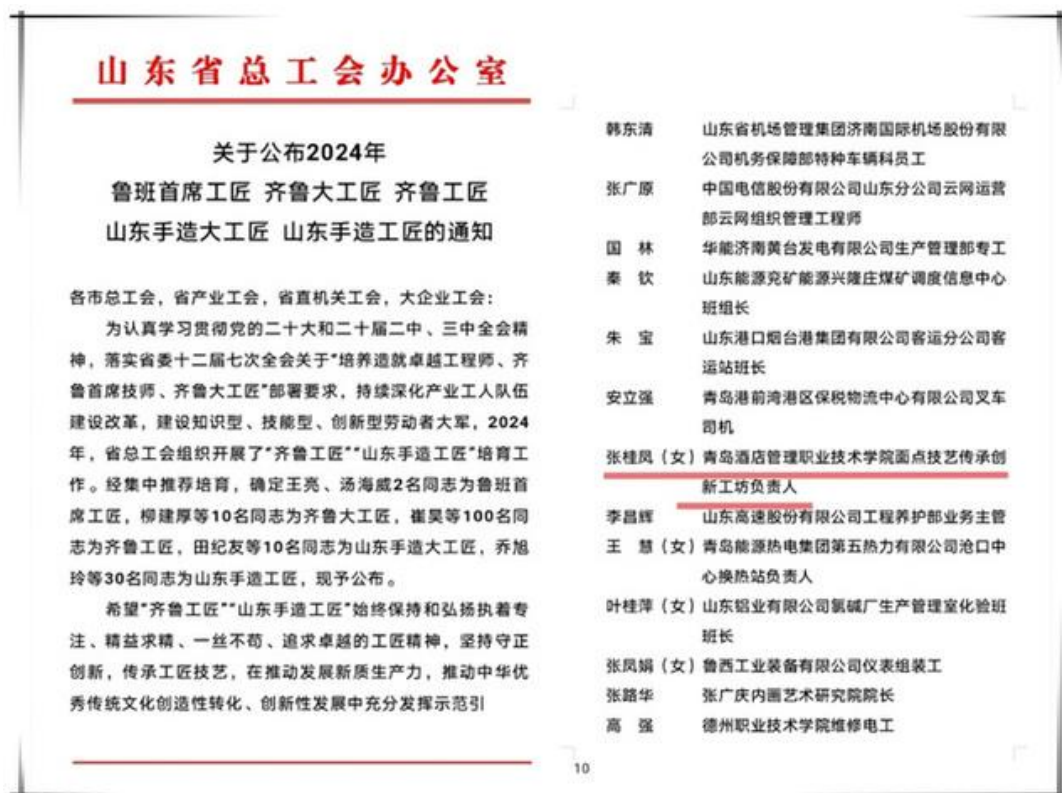


图 9 学校教师获齐鲁工匠荣誉称号

（四）开发新型课程与教学资源，深化课程数字化改革

公司与学校协同推进课程数字化改革，整合双方优势资源，共同构建适配行业发展的新型教学资源体系，助力人才培养质量提升。

校企双方以专业核心课程为抓手，联动国家级精品在线课程、省级精品课程及

国家资源库子项目，共同开发数字化教学模块，将公司行业数字化运营经验、岗位实操标准融入课程设计，联合搭建线上实训平台，开发虚拟仿真实训课程，覆盖中式面点制作、鲁菜烹饪等核心技能，为学生提供沉浸式、可重复的实训体验。同时，联合编写活页式数字化教材，嵌入企业真实案例、实操教学视频及赛事获奖作品解析，同步对接“中华名菜”等国家职业技能培训优质课程资源，实现教学内容的动态更新与优化。

表 3 教育部社区教育“能者为师”特色课程 1 门

序号	成果项目	成果名称	授予部门	取得年份
1	教育部社区教育“能者为师”特色课程	《中国传统节日饮食文化赏析与制作》	中国社区教育网	2022

在双方共同努力下，牵头建成国家级课程资源库 1 个，联合开发职业教育国家在线精品课程 2 门、国家教学资源库课程 2 门、山东省继续教育数字化共享课程 1 门、山东省职业教育在线精品课程 9 门，为烹饪职业教育数字化转型提供了丰富的资源支撑。



图 10 国家级课程资源库《烹饪工艺与营养传承与创新》



图 11 国家教学资源库课程《家常菜点》

（五）扎实推进专业建设，打造烹饪职业教育特色标杆

公司全力支持青岛酒店管理职业技术学院烹饪类专业建设，助力学校打造具有全国影响力的烹饪职业教育特色标杆。

在公司参与支持下，学校开设烹饪工艺与营养、中西面点工艺、西式烹饪工艺、餐饮智能管理、营养配餐五大核心专业，并携手济南大学、济宁学院开展“3+2”对口贯通分段培养项目，搭建起中职与本科衔接的人才成长通道。在公司参与支持下，学校专业建设成果丰硕：建成中央财政重点支持专业、首批国家级“双高计划”专业群、省级特色专业、省级示范专业等多个优质专业平台，2个专业入选山东省名校工程省级财政支持范畴。

同时，在公司参与支持下，学校牵头研制山东省教育厅烹饪工艺与营养、西式烹饪工艺、营养配餐三大专业的三年制及五年制教学指导方案，为全省同类专业建设提供了标杆指引。在教学资源与师资队伍建设方面，学校拥有国家在线精品开放课程、国家教学资源库子项目课程各2门，省级在线精品开放课程4门、省级精品课程6门；斩获省级教学成果奖2项，培育出省级教学团队2个，以及省级黄大年式教师团队、名师工作室、职业教育“技能大师”工作室等多个优质教学平台，建成3个省级技艺技能传承与创新平台，成为全国烹饪职业教育的示范样板。

（六）深度对接区域发展需求，积极承接社会服务工作

公司与学校携手秉持育训并举的理念，深度对接区域经济社会发展需求，积极拓展社会服务领域，为行业发展与地方建设贡献力量。

校企合作高标准建设鲁菜研发与推广中心、预制菜技术技能研发中心、齐鲁饮食文化研究中心等专业化平台，年均完成各类技能培训超5000人次。公司积极参与并支持学校承担多项省级重要赛事与考评任务，包括山东省烹饪类春季高考技能考试、山东省中职业院校烹饪职业技能大赛等。同时，聚焦军民融合发展，联合为驻鲁、驻青部队开展烹饪膳食技能专项培训，年均培训规模达500余人。

此外，依托双方合作资源，学校成功获批中国烹饪协会注册中国烹饪大师评审基地与国家青年队集训基地，持续承接青岛市政府及行业协会组织的各类烹饪技能赛事，为行业人才培养与技术交流提供了坚实支撑。双方合作的“智慧厨房电器数智烹饪技术研发项目”入选山东省职业教育校企合作典型生产实践项目，成为产教

融合服务社会发展的典范。

表 4 山东省职业教育校企合作典型生产实践项目 1 项

序号	成果项目	成果名称	授予部门	年份
1	山东省职业教育校企合作 典型生产实践项目	智慧厨房电器数智烹饪技术 研发项目	山东省教育厅	2023

附件 3

2023 年职业教育校企合作典型生产实践项目拟培育及推荐名单

序号	项目名称	学校	合作企业	备注
1	高速重型数控压力机生产线装调与运维典型生产实践项目	济南职业学院	济南二机床集团有限公司	省级培育，推荐至教育部
2	“非标柔性组装自动化产线调维”生产实践项目	潍坊职业学院	歌尔股份有限公司	省级培育，推荐至教育部
3	冷链高端装备运维生产实践项目	山东商业职业技术学院	冰轮环境技术股份有限公司	省级培育，推荐至教育部
4	光谱分析仪器零部件数字化设计与制造项目	烟台职业学院	山东东仪光电仪器有限公司	省级培育，推荐至教育部
5	智能养禽与禽病防控项目	山东畜牧兽医职业学院	山东亚太中慧集团有限公司	省级培育，推荐至教育部
6	桥隧施工典型生产实践项目	山东交通职业学院	山东省路桥集团有限公司	省级培育，推荐至教育部
7	智慧厨房电器数智烹饪技术研发项目	青岛酒店管理职业技术学院	青岛海尔智慧厨房电器有限公司	省级培育，推荐至教育部
8	智能生产线安装与调试实践项目	淄博职业学院	山东莱茵科斯特智能科技有限公司	省级培育，推荐至教育部
9	“复兴号”电力机车副司机前置培养培训实践项目	山东职业学院	中国铁路济南局集团有限公司	省级培育

表 5 2025 年职业技能等级认定考试基本情况汇总表

考试时间	中式烹调师			西式烹调师			西式面点师			报考总人数	获证人数	获高级工以上人数
	五级	四级	三级	五级	四级	三级	五级	四级	三级			
2025年3月29日	153	17	14				66	8	2	260	229	16
2025年5月22日	31	17	15				54	1	3	121	98	17
2025年6月21日			112			84			146	342	300	300
2025年9月27日	45	16	17				44	5	5	168	132	22
2025年11月15日	52	18	53	38	3	5	16	4	1	190	163	53



图 12 2025 年职业技能等级认定考试考场

五、经验与展望

（一）深化数字化与赛事赋能，提升人才培养竞争力

未来，公司将联合学校进一步升级线上实训平台，持续深化课程数字化改革，丰富虚拟仿真实训课程、数字化活页教材等资源库，推动“线上虚拟演练+线下实操巩固”的融合教学模式全覆盖，提升教学的灵活性与实效性。

同时，持续深化“以赛促学、以赛促练”模式，将各级烹饪技能赛事标准全面融入日常教学，扩大“舜和杯”赛事影响力，联合承办更高层级的行业赛事。完善赛事备赛体系，组建“企业大师+专业教师+往届获奖学子”的三维指导团队，精准攻克技能难点，提升学生技能实战能力，助力学生在国内外赛事中斩获更多佳绩，培育出更具行业竞争力的高素质技能人才。

（二）拓展校企合作维度，精准服务区域经济发展

公司将进一步深化与学校的合作深度，增加企业大师授课时长与实操教学内容，强化师徒结对黏性，做实现代学徒制试点工作。在此基础上，拓宽合作企业范围，

联动区域内优质餐饮、酒店企业组建产教联盟，探索建立“利益共享、风险共担”的紧密合作机制，共建省级产教融合实训基地，联合开展鲁菜非遗技艺传承与新品研发等项目。

紧扣区域旅游酒店行业转型升级需求，动态调研烹饪行业人才需求变化，优化专业人才培养方向，精准对接产业发展痛点，为地方餐饮产业高质量发展提供更具针对性的人才支撑，实现校企合作与区域经济发展同频共振。

（三）探索校企协同就业服务模式，打通人才培养就业闭环

公司将联合学校共建就业服务工作站，构建“实习—就业—晋升”一体化人才输送通道。针对学生实习岗位适配性问题，校企共同制定实习轮岗计划，让学生深入了解餐饮企业前厅服务、后厨烹饪、菜品研发、成本管控等不同岗位的工作内容，明确职业发展方向。同时，建立毕业生跟踪服务机制，校企联合开展毕业生职业发展调研，根据行业人才需求变化和毕业生职业发展诉求，优化人才培养方案。此外，依托校企合作平台举办专场招聘会、职业规划讲座，为学生提供就业指导、岗位推荐等服务，实现人才培养与行业需求的精准对接，打通从“校园”到“职场”的就业闭环。

（四）健全协同运行机制，强化合作育人制度保障

依托舜和餐饮产业学院理事会，公司与学校将进一步完善校企协同运行机制，共同修订《现代学徒制校企合作协议书》，组建专项工作小组，联合研究人才培养方案、课程开发、实训管理等核心事宜，确保合作有序推进。

针对学徒在岗实训、学分认定、质量评价等关键环节，健全适配现代学徒制的管理制度与考核标准，明确学校、企业、学徒三方的权利与义务。建立常态化沟通对接机制，定期复盘合作成效，及时解决教学运行、岗位适配等问题，全方位保障协同育人质量，推动校企合作持续健康发展。

（五）推进校企协同科研创新，助力餐饮产业提质升级

公司将聚焦鲁菜非遗技艺活化、预制菜保鲜加工、健康营养配餐等行业痛点与发展趋势，与学校联合组建科研创新团队，共建技术研发与成果转化中心。依托学校齐鲁饮食文化研究中心、预制菜技术技能研发中心等平台，结合企业生产运营需求，共同申报省市级科研课题，研发特色菜品与加工技术。

建立科研成果共享转化机制，将校企合作研发的新技术、新工艺、新菜品及时融入课堂教学内容，转化为实训项目，实现“科研—教学—产业”的良性循环。同时，联合开展行业标准制定、技术推广培训等工作，为区域餐饮产业的标准化、品牌化、智能化发展提供技术支撑与智力支持，助力餐饮产业提质升级。



舜和國際酒店

SHUNHE INTERNATIONAL
HOTEL

山东·济南