



常州旅游商贸高等职业技术学校
Changzhou Technical Institute of Tourism & Commerce



江苏联合职业技术学院常州旅游商贸分院

企业参与五年制高等教育人才培养年度报告

二〇二五年十二月

企业年报清单

办学单位名称： 10405 常州旅游商贸分院

序号	企业全称	合作专业名称
1	大鱼文化体育（常州）有限公司	运动健康指导
2	江苏恐龙园研学旅行有限公司	旅游管理
3	中教畅享科技股份有限公司	电子商务、跨境电子商务
4	常州晋陵中吴酒店管理有限公司	酒店管理与数字化运营、 烹饪工艺与营养



常州旅游商贸高等职业技术学校
Changzhou Technical Institute of Tourism & Commerce

企业参与五年制高等教育质量报告 (2025 年度)

企业：大鱼文化体育（常州）有限公司

学校：江苏联合职业技术学院常州旅游商贸分院

二〇二五年十二月

目录

一、基本情况	1
（一）企业规模	1
（二）发展历程	1
（三）企业参与办学情况	2
二、企业资源投入	2
（一）有形资源投入	2
（二）无形资源投入	3
（三）人才资源投入	3
三、专项支持	3
四、参与教学关键要素改革	4
（一）做法	4
（二）成效	4
（三）问题	5
五、市域产教联合体建设	6
（一）做法	6
（二）成效	6
（三）问题	6
六、问题与展望	6
（一）现存主要问题	6
（二）未来发展展望	7

大鱼文化体育（常州）有限公司参与五年制高等职业教育 质量报告（2025 年度） （合作专业：运动健康指导）

一、基本情况

（一）企业规模

大鱼文化体育（常州）有限公司（以下简称“大鱼体育”）成立于 2024 年 6 月，是新北区常高新集团重点招商项目，核心业务聚焦水上运动赛事运营、专业培训、校企合作及体育文旅融合发展。公司硬件设施完备，拥有 300 亩标准化训练水域，内设 8 条 200 米标准皮划艇赛道，可满足专业赛事及大规模实训需求；配备双人皮划艇 50 条、单人皮划艇 70 条、24 人龙舟 2 条及中型游艇 1 艘，各类器材均符合国家体育用品安全标准。400 平方米的室内配套区域功能齐全，涵盖接待大厅、专业健身房、室内模拟高尔夫、男女独立卫浴、VIP 室及标准化艇库，为教学实训、赛事服务及客户体验提供全方位保障。

人才团队方面，公司组建了一支专业素养深厚的核心队伍，包括国家级裁判员 3 名、资深皮划艇教练员 2 名及特聘龙舟教练员 2 名，团队成员均具备丰富的赛事组织、专业教学及行业管理经验，为校企合作及业务拓展奠定了坚实基础。



（二）发展历程

大鱼体育的发展根植于常州水上运动产业的培育与成长，其前身可追溯至 2018 年 9 月成立的常州市皮划艇运动协会——这是常州市首家专注于皮划艇运动的行业组织，经过多年发展已晋升为 4A 级协会，为区域水上运动规范化发展提供了重要支撑。2023 年，新北区政府在“湖城一体化建设方案”中明确将新龙湖打造为核心水上运动湖区，常州市皮划艇运动协会凭借行业影响力受邀参

与规划建设，成为推动区域水上运动产业发展的核心力量。借此发展契机，大鱼体育作为重点招商项目进驻新龙湖板块，于 2024 年 6 月正式注册成立，开启了企业化运营的新篇章。

（三）企业参与办学情况

大鱼体育自成立之初便将校企合作作为重要发展战略，与常州旅游商贸高等职业技术学校（以下简称“常州旅商”）运动健康学院建立了深度合作关系，构建了“专业共建、资源共享、人才共育”的合作模式。针对运动健康专业人才培养需求，双方联合开设每学期一周的教学实训周，组织学生前往新龙湖标准化训练水域开展皮划艇专项学习，由公司派出资深教练员承担实操教学任务，内容涵盖皮划艇基础理论、安全防护、划行技巧及赛事规则等核心模块，实现了专业教学与行业实践的无缝衔接。

为进一步丰富校园体育文化，助力学校人才培养多元化发展，公司在常州旅商第十六届校运会期间，联合承办了特色水上运动会，通过设置皮划艇趣味竞赛项目，不仅检验了实训教学成果，更激发了学生对水上运动的兴趣。此外，双方正积极探索“订单式”人才培养路径，计划根据企业发展需求与学校共同制定人才培养方案，为学生提供实习就业一体化服务。



二、企业资源投入

（一）有形资源投入

在与常州旅商的合作中，大鱼体育充分开放核心硬件资源，为校企合作提供坚实保障。实训方面，免费提供 300 亩训练水域及 8 条标准赛道，确保学生拥有真实的行业实践环境；配备单人、双人皮划艇共计 120 条，可同时满足 140 名学生的分组实训需求，且所有器材均定期维护检修，保障教学安全。针对实训配套需求，开放 400 平方米室内区域的全部功能，包括用于理论教学的接待大厅、用于体能训练的专业健身房、以及满足实训后需求的卫浴设施和艇库等，实现“理论教学+技能实训+后勤保障”的一体化支撑。

为提升实训教学质量，公司还投入专项经费用于教学辅助设备采购，包括皮划艇教学模型、安全防护装备（救生衣、头盔等）及教学用监控设备，为校企合作教学的顺利开展提供了充足的硬件保障。

（二）无形资源投入

依托常州市皮划艇运动协会 4A 级资质的行业优势，大鱼体育将丰富的行业资源与专业经验转化为校企合作的无形资本。一方面，向合作院校开放赛事资源，组织学生参与常州市皮划艇龙城大联赛等赛事的筹备、裁判辅助及赛事服务工作，让学生近距离接触行业高端赛事运作流程；另一方面，共享行业标准与培训体系，将企业制定的皮划艇教练员培训规范、安全操作流程等纳入教学内容，帮助学生建立符合行业要求的专业认知。

公司还积极发挥政策对接优势，协助常州旅商对接体育行业内相关资源，为学校申报体育类实训基地、技能竞赛项目等提供专业支持。其中，在公司“进校园白名单”申报过程中，同步推动学校纳入水上运动特色教学合作单位，为双方长期合作搭建政策桥梁。

（三）人才资源投入

大鱼体育组建了专属校企合作教学团队，由 2 名资深皮划艇教练员牵头，结合 3 名国家级裁判员的专业优势，形成“教练员+裁判员”的双师教学模式。教练员平均拥有 8 年以上教学经验，熟悉职业院校学生的认知特点，能够将专业技能转化为通俗易懂的教学内容；裁判员则结合赛事执裁经验，为学生讲解规则应用与赛事组织知识，实现技能教学与行业规范的有机融合。

为保障教学质量，公司建立了教学人员定期培训机制，组织教学团队参与全国皮划艇运动教学研讨会、职业教育教学方法培训等活动，确保教学内容与行业发展、教学需求同步更新。此外，公司总经理及核心管理团队定期走进校园开展专题讲座，分享水上运动产业发展趋势与企业经营经验，累计年均投入人才教学时间超 300 课时。

三、专项支持

大鱼体育针对与常州旅商的合作推出多项专项支持政策，助力学校体育专业建设与人才培养。在教学支持方面，协助学校开展水上运动特色教学，为学校教师提供免费培训名额，组织感兴趣的教师参与皮划艇教练员资质认证培训，提升学校专业教学团队实力。同时，皮划艇运动兼具趣味性与挑战性，为教师们提供了一个远离喧嚣、亲近自然的放松契机。在开阔的水域中，教师们沉浸于水天之间，伴随着划桨的节奏感受水波的律动，有效释放了日常工作积累的压力与焦虑，让身心得到充分舒缓。



在学生发展方面，对实训表现突出、积极参与赛事活动的学生给予表彰奖励，同时为毕业生提供实习就业绿色通道，优先录用合作院校优秀毕业生加入企业赛事运营、教练教学等团队。针对学校水上运动场地建设需求，公司还提供免费的专业规划咨询服务，协助学校论证校内小型水上运动实训场地的可行性，助力学校完善实践教学条件。

四、参与教学关键要素改革

（一）做法

大鱼体育与我校共同推动皮划艇特色课程落地，这一举措使常州旅商成为江苏省职业学校中首个将课程拓展至水域的院校。此次创新合作源于学校发展的现实需求与育人目标的双重驱动。随着学校二期建设推进，现有运动实训场地难以满足多元教学需求，开拓校外实训基地成为突破瓶颈的关键。同时，为打破传统课程边界，学校希望通过水上运动课程让学生接触新兴领域，不仅能丰富课余生活、增强体质，更能引导对水上运动感兴趣的学生了解行业动态，为未来进入水上运动培训、赛事运营等相关领域就业积累基础。

（二）成效

学生能力显著提升：合作以来共培养运动健康学院学生 90 余人次，95%以上的学生能够熟练掌握皮划艇基础划行技能，40%的学生具备简单教学指导能力，部分优秀学生已能协助企业开展青少年皮划艇体验活动，部分对水上运动行业感兴趣的同学在节假日积极参加水上项目运动会的志愿服务、赛事组织工作，显著提升专业能力。



（三）问题

根据我校运动健康相关专业人才培养方案要求，水上项目实训周集中安排在 1 周内完成。该实训模块涵盖水上技能实操、安全规范掌握、应急处置演练等核心教学内容，知识点密集且实操性极强，需学员在有限时间内实现理论知识与实践技能的深度融合，学习节奏紧凑、任务量饱满。然而，水上项目实训受天气条件制约显著，若实训期间遭遇大风、大雨等恶劣天气，为保障师生人身安全，实践课程需暂停或调整。这将直接导致既定教学任务无法按计划推进，学员实操练习时间被压缩，不仅影响技能熟练度的提升，还可能导致部分核心实训内容无法充分开展，进而影响实训整体效果与人才培养质量，给实训组织与教学实施带来较大挑战。

五、市域产教联合体建设

（一）做法

积极响应常州市“水上文旅”发展战略，主动融入常州市域产教联合体建设，作为新北区水上运动产业代表企业，承担水上运动领域的产教融合任务。结合新北区政府将新龙湖打造为核心水上运动湖区的规划，与联合体成员单位共同规划“新龙湖水上运动产教融合基地”，定位为集教学实训、赛事运营、文旅体验于一体的综合性平台。

在联合体框架下，与常州旅商共同培养水上文旅专业人才。企业提供实训场地与专业师资，学校开设“水上运动”实训周；同时，协同常州旅商主动承接水上项目赛事、水上项目休闲活动，推动水上运动产业与职业教育深度融合。



（二）成效

大鱼体育依托水上领域的影响力，于 2024-2025 年间成功举办常州市皮划艇龙城大联赛、市级机关皮划艇比赛等多项市级重大赛事，并承办 2025 年新北区龙舟比赛及多场次企事业单位培训团建活动。常州旅商运动健康学院的学生多次参与赛事服务与活动策划，实现了业务规模与行业影响力的同步提升。

（三）问题

产业对接精准度不足：联合体涵盖多个产业领域，水上运动作为细分领域，获得的资源关注度相对有限，与区域内文旅、体育等相关产业的融合对接不够深入，未能充分发挥产教联合体的资源聚合优势。

六、问题与展望

（一）现存主要问题

1. 校企合作深度不足：目前合作主要集中在实训教学层面，在课程共建、师资共培、科研创新等深层次领域的合作仍显薄弱，未能形成全方位的协同育人体系。

2. 资源投入持续性待加强：企业资源投入主要依赖自身经营收益，缺乏稳定的经费保障机制，受行业周期影响较大，可能影响合作项目的长期推进。

3. 人才培养与产业需求衔接需优化：随着水上运动产业向多元化发展，现有人才培养内容难以覆盖赛事运营、器材研发、体育营销等新兴岗位需求，培养的人才与产业发展存在一定脱节。

（二）未来发展展望

1. 深化校企合作内涵：与常州旅商共建“水上运动产业学院”，推行混合所有制合作模式，联合开发校本课程，共建“双师型”师资培养基地；设立校企合作科研项目，围绕水上运动安全防护、教学设备改良等开展联合研发，推动教学与科研协同发展。

2. 优化人才培养体系：对接产业新兴岗位需求，在现有合作基础上增设“赛事运营”“体育文旅策划”等教学模块；引入“岗课赛证”融合培养模式，将皮划艇教练员、赛事裁判员等职业资格认证纳入教学内容，提升学生就业竞争力。



常州旅游商贸高等职业技术学校
Changzhou Technical Institute of Tourism & Commerce

企业参与五年制高等教育质量报告 (2025 年度)

企业：江苏恐龙园研学旅行有限公司

学校：江苏联合职业技术学院常州旅游商贸分院

二〇二五年十二月

目录

一、企业概况	1
（一）企业规模	1
（二）发展历程	1
二、企业参与办学总体情况	2
（一）校企合作共建	2
（二）人才培养质量高	3
三、企业资源投入	4
（一）有形资源投入	4
（二）无形资源投入	4
（三）人才资源投入	4
四、专项支持	5
五、企业参与“五金”建设	6
（一）金专业	6
（二）金课程	6
（三）金师资	6
（四）金基地	7
（五）金教材	7
六、助力合作院校随企出海与行业协同	8
七、助推企业发展	8
（一）做法	8
（二）成效	8
八、问题与展望	9
（一）存在问题	9
（二）未来展望	9

江苏恐龙园研学旅行有限公司参与五年制高等职业教育 人才培养年度报告(2025)

(合作专业：旅游管理)

一、企业概况

(一) 企业规模

江苏恐龙园研学旅行有限公司成立于 2011 年，注册资本为 1000 万元，所属行业为商务服务业，经营范围包含：国内旅游、入境旅游业务；日用百货、礼品、工艺美术品的批发、零售；汽车租赁；餐饮管理服务；会议服务；代订客房；票务代理；信息咨询。作为研学旅行行业的骨干企业，深耕“一老一小”等研学产品体系建设，业务覆盖研学课程研发、实地研学组织、研学师资培训等多个领域。企业拥有专业的研学运营团队和丰富的行业资源，具备完善的研学服务流程与安全保障体系，在长三角研学旅行市场具有较高的知名度和影响力，为校企合作提供了坚实的产业支撑。



(二) 发展历程

企业始终聚焦研学行业发展需求，致力于推动研学旅行规范化、品质化发展。自 2025 年 1 月与常州旅游商贸高等职业技术学校建立合作关系以来，双方以“人才共育、资源共享、共赢发展”为目标，搭建校企协同育人平台。2025 年 12 月，依托学校成为“全国研学旅游

产教融合共同体常务副理事长单位”的契机，企业深度融入全国性研学产教融合生态，通过举办研学专业校企合作研讨会、共建产教融合基地等举措，深入推进人才培养模式创新，形成了“行业需求导向、实践能力核心、校企深度融合、全国资源联动”的合作特色。



二、企业参与办学总体情况

（一）校企合作共建

双方共同挂牌设立“常州旅游商贸高等职业技术学校产教融合基地”与企业人力资源培训基地，构建“双向赋能、多元协同、全国联动”的合作机制。以研学旅行管理与服务专业为核心，围绕人才培养方案优化、课程体系建设、实践教学实施等关键环节深度协作，推行“企业真实工单共享、企业导师进课堂、学生实地踩点实践”的合作模式。借助全国研学旅游产教融合共同体平台，整合全国行业资源，打通人才培养与产业需求的对接通道，实现教学过程与行业实际、岗位需求、全国发展趋势的精准对接。



（二）人才培养质量高

立足研学行业对复合型人才的需求，明确学生需具备销售、文字创作、统筹协调、旅游外语及人工智能应用等核心能力。通过“课堂教学+实地实践+课题合作+全国平台交流”的四维培养路径，让学生深度参与企业研学产品研发、活动策划与执行等真实工作场景，同时借助共同体资源拓展行业视野。建立“校企双评价”体系，将学业成绩与实践表现、企业考核相结合，确保培养的人才既掌握专业理论知识，又具备较强的实践操作能力和行业适配性，为学生高质量就业奠定基础。



三、企业资源投入

（一）有形资源投入

提供研学旅行实地实践场地、研学产品运营设施等资源，包括恐龙园景区内研学活动专属场地、课程实施所需的教学设备与工具，以及学生实习期间的住宿条件保障。开放企业研学项目运营流程中的真实场景，为学生提供实地踩点、活动组织、客户服务等实践岗位，助力学生将理论知识转化为实际操作能力。



（二）无形资源投入

分享企业成熟的“一老一小”研学产品体系、行业运营经验与管理规范，为学校人才培养提供精准的行业参照。传递研学行业前沿动态、市场需求趋势及项目策划技巧，将企业在研学课程研发、安全管理、客户服务等方面的优质经验转化为教学资源。依托全国研学旅游产教融合共同体，引入全国行业先进理念与技术标准，帮助学生建立系统的职业认知和行业思维。

（三）人才资源投入

选派企业高管及核心业务骨干参与教学与指导工作，包括总经理部立、研学事业部负责人陈青成等组成的企业专家团队，为学生提供行业讲座、实践指导、课题合作等支持。其中骨干人员参与学校人才培养方案修订、课程内容设计，并担任实践导师，全程跟踪学生实习实训过程，助力学生职业能力提升。



四、专项支持

双方合作项目依托校企协同育人机制，获得学校产教融合专项政策支持，在实践教学安排、科研课题申报等方面给予优先保障。企业参与学校“访企拓岗”调研计划，为专业建设提供行业资源对接与实践机会拓展支持。借助学校作为全国研学旅游产教融合共同体常务副理事长单位的优势，获得全国性行业资源、技术交流、项目合作等专项支持，助力研学旅行管理与服务专业内涵建设。



五、企业参与 “五金” 建设

（一）金专业

助力研学旅行管理与服务专业明确“立足常州、服务全国”的发展定位，围绕市场需求与全国行业发展趋势优化人才培养方案，强化实践能力与核心素养培养，推动专业向“特色化、应用型、复合型、国际化”方向发展。通过校企合作与共同体平台赋能，提升专业与行业发展的契合度，增强专业核心竞争力，为专业申报优质专业、高水平专业群奠定基础。



（二）金课程

聚焦行业需求与岗位能力要求，参与课程体系优化与核心课程建设，推动课程内容与职业标准、行业实际、全国技术前沿的深度融合。建议并参与开发研学课程研发、研学活动策划与执行、旅游外语应用、人工智能在研学中的应用等特色课程模块，引入企业真实项目案例与工作任务，将销售技巧、统筹协调等实践能力培养融入课程教学。借助共同体资源，吸纳全国优质课程资源，打造“理论扎实、实践导向、行业适配、视野开阔”的金课程体系。

（三）金师资

建立校企师资双向交流机制，企业为学校专任教师提供行业实践锻炼机会，助力教师了解研学行业最新动态与实践操作流程，提升“双师型”教师队伍建设质量。借助全国研学旅

游产教融合共同体平台，支持教师参与全国性行业培训与交流活动，学习先进教学理念与方法。企业导师通过参与教学研讨、课程设计等活动，提升教学能力，与学校教师共同组成结构合理、优势互补的教学团队。

（四）金基地

共建校内外实践教学基地，校内依托学校教学资源搭建研学课程模拟实训平台，校外以江苏恐龙园研学旅行有限公司为核心，建立稳定的实地实践基地。依托全国研学旅游产教融合共同体，探索与全国其他成员单位共建共享实践基地，拓展实践教学场景。基地涵盖研学活动策划、实地执行、客户服务等全流程实践环节，实现“校内模拟实训 + 校外真实实践 + 全国资源联动”的无缝衔接。



（五）金教材

结合企业研学产品体系与运营实践，与学校共同开发研学旅行相关教材与教学资源，将企业真实项目案例、操作规范、行业标准融入教材内容。编写聚焦实践能力培养的项目化教材，涵盖研学课程设计、活动组织、安全管理等核心模块，突出教材的实用性、针对性与行业前沿性。借助共同体平台，吸纳全国行业优秀案例与技术标准，提升教材质量与行业认可度。

六、助力合作院校随企出海与行业协同

依托全国研学旅游产教融合共同体的全国性平台优势，与学校共同探索行业协同发展路径，参与全国研学旅游产业资源整合与技术交流。支持学校履行常务副理事长单位职责，共同推动研学旅游行业高质量发展与文旅深度融合。未来将借助共同体资源，探索国际化研学项目合作可能性，拓展海外研学实践渠道，为学生提供国际化研学活动策划、跨文化交流等实践机会，提升学生全球视野。

七、助推企业发展

（一）做法

通过校企合作建立稳定的人才输送渠道，优先录用学校优秀毕业生，补充企业人才梯队，提升团队整体素质。与学校联合开展研学课程研发、横向课题合作等科研项目，借助学校师资力量与科研资源，推动企业产品创新与技术升级。依托全国研学旅游产教融合共同体，对接全国行业资源，拓展业务合作空间，推动企业向全国性研学服务提供商转型。



（二）成效

通过人才共育获得了一批具备专业素养与实践能力的复合型人才，优化了企业人才结构，提升了研学项目运营效率与服务质量。借助校企科研合作与共同体资源，推动了研学产品体系的完善与创新，增强了企业在行业内的核心竞争力。合作品牌影响力持续扩大，进一步巩

固了企业在长三角研学旅行市场的优势地位，并逐步向全国市场拓展，实现了经济效益与社会效益的同步提升。

八、问题与展望

（一）存在问题

校企合作在课程内容动态更新与行业需求快速变化的同步性上仍需加强；部分企业导师的教学方法与技巧有待提升，理论教学与实践指导的融合度需进一步优化；学生在旅游外语与人工智能应用能力的培养上，还需更多优质教学资源与实践场景支撑；借助全国共同体平台开展深度合作的机制与路径仍需进一步探索。

（二）未来展望

持续深化校企协同育人，定期召开合作推进会，优化人才培养方案与课程体系。加强企业导师教学能力培训，完善校企师资双向交流机制。拓展横向课题合作深度，共同研发优质研学课程与产品。依托全国研学旅游产教融合共同体，深化与全国成员单位的合作，共建共享优质资源，拓展实践教学场景与行业合作空间。强化学生旅游外语与人工智能应用能力培养，探索国际化合作项目，为学生提供更广阔的发展平台，实现人才培养、企业发展与行业进步的多方共赢。



常州旅游商贸高等职业技术学校
Changzhou Technical Institute of Tourism & Commerce

企业参与五年制高等教育质量报告 (2025 年度)

企业：中教畅享科技股份有限公司

学校：江苏联合职业技术学院常州旅游商贸分院

二〇二五年十二月

目录

一、基本情况	1
（一）企业规模	1
（二）发展历程	1
（三）企业参与办学情况	1
二、企业资源投入	2
（一）有形资源投入	2
（二）无形资源投入	2
（三）人才资源投入	3
三、专项支持	3
四、参与教学关键要素改革	3
（一）做法	3
（二）成效	4
（三）问题	5
五、牵头或参与行业产教融合共同体	5
（一）做法	5
（二）成效	5
（三）问题	5
六、市域产教联合体建设	5
（一）做法	6
（二）成效	6
（三）问题	6
七、助力合作院校随企出海	6
（一）做法	6
（二）成效	6
（三）问题	6
八、问题与展望	6
（一）现存主要问题	6
（二）未来发展展望	7

中教畅享科技股份有限公司参与五年制高等职业教育

质量报告（2025 年度）

（合作专业：电子商务、跨境电子商务）

一、基本情况

（一）企业规模

中教畅享科技股份有限公司是国家高新技术企业、北京市“专精特新”企业，在职业教育领域具有广泛影响力。公司注册资金 5000 万元，拥有员工 300 余人，其中技术研发与教育研究核心团队占比超过 60%。作为教育部“1+X”证书制度试点企业、人力资源和社会保障部备案的第三方职业技能等级评价机构，公司业务覆盖全国 31 个省、自治区、直辖市，与超过 2000 所职业院校建立了合作关系，在财经商贸、数字技术等领域形成了权威的产教融合服务生态。

（二）发展历程

公司自成立以来，始终聚焦于产业需求与教育实践的深度对接。其发展历经三个阶段：初期（创立阶段），以提供财经商贸类技能竞赛技术支持服务为核心，积累行业认知；成长期（拓展阶段），业务拓展至在线教育平台开发、实训软件研发及师资培训，初步构建一体化服务体系；成熟期（生态化阶段），依托“1+X”证书制度试点和第三方评价资质，牵头制定行业技能标准，发展成为集“标准制定、资源开发、教学评价、师资发展”于一体的综合性教育服务引领者。

（三）企业参与办学情况

我校经济贸易学院与中教畅享的合作始于 2020 年，合作关系持续深化。企业深度参与我院电子商务、跨境电子商务等五年制专业的全过程人才培养。合作模式已从初期的赛事支持、软件采购，升级为共同制定人才培养方案、开发“岗课赛证”融通课程、共建师资培训基地、联合开展职业技能等级认定的全方位战略合作。企业将产业端的最新技术标准、业务流程和岗位能力要求系统性导入人才培养体系，成为我院高素质技术技能人才培养不可或缺的产业伙伴。



二、企业资源投入

（一）有形资源投入

为保障教学与实践的顺利开展，中教畅享累计投入价值超过 30 万元的实质性资源。主要包括：

软硬件设备：向我院捐赠并持续更新“电子商务数据分析平台”等核心教学软件系统，配套建设了仿真实践环境。

实践平台与数据：开放其“畅享云”实训平台后台端口，提供涵盖新媒体营销、网店运营、客户服务等模块的真实商业案例数据包和模拟运营环境。

教学物料支持：为“1+X”证书考核、技能竞赛集训及日常教学提供专用的耗材、账号及技术支持服务。

（二）无形资源投入

企业投入的无形资产是合作价值的核心，具体包括：

技能标准与认证体系：将牵头开发的“网店运营推广”等“1+X”证书标准无偿引入课程体系，使教学标准与行业权威认证接轨。

课程与教学资源包：联合我院教师共同开发了 1 门专业核心课程的标准化教学资源包，包括微课视频、企业真实案例库及在线试题库。

品牌与平台资源：共享其全国性产教融合网络资源，为我院师生对接更广泛的行业企业与兄弟院校。

（三）人才资源投入

企业组建了稳定的专家团队服务于我院，形成了常态化的人才输送机制：

固定专家团队：每年指派 2 名资深技术总监作为我院常年企业导师，参与专业建设、人才培养方案修订等工作。

动态讲师资源池：根据课程模块需要，定期从公司及合作企业选派一线运营经理、数据分析师等担任短期实训讲师，年均讲座 2 次。

师资培训师：公司的教育研究院专家每年为我院教师提供不少于 2 次的专项技术培训与教学法工作坊。

三、专项支持

企业针对五年制高职教育长学制、贯通培养的特点，提供了两项关键专项支持：

“青苗-栋梁”阶梯式成长支持计划：针对五年制学生，设计了一套贯穿五个学年的能力进阶支持方案。前三年（中职阶段）侧重基础技能认证与校内竞赛，后两年（高职阶段）侧重综合项目实战与创新创业孵化，企业导师全程跟踪指导。

教师“双师能力”迭代赋能项目：设立专项基金，支持我院教师寒暑假赴中教畅享及其合作企业（如京东、字节跳动等）进行顶岗实践。同时，定期举办“产业技术工作坊”，确保教师知识结构每三年进行一次系统性更新。

四、参与教学关键要素改革

（一）做法

企业深度介入教学改革的核心环节：

课程内容改革：将直播电商运营、跨境电商数据分析等新兴领域工作内容，转化为《新媒体营销》、《电商运营实务》等课程的教学项目。

教学模式创新：推广“线上平台仿真演练+线下企业导师复盘”的混合式教学模式，利用企业平台实现教学过程与工作流程同构。

评价体系重构：引入企业方作为第三方，共同参与学生期末技能考核与毕业综合实践项目评审，将企业评价标准纳入学生学业评价体系。



（二）成效

改革成效显著，近两年：

相关专业学生“1+X”证书中级通过率从 85%提升至 94%。

学生在“畅享杯”全国总决赛中获得一等奖 2 项，获奖数量与等级居全省前列。

毕业生对口就业率稳定在 96%以上，起薪水平高于省内同类专业平均水平约 10%。



（三）问题

部分课程模块更新速度仍滞后于产业技术的快速迭代；企业真实项目大规模、常态化融入日常教学的全过程管理机制有待进一步优化。

五、牵头或参与行业产教融合共同体

（一）做法

作为牵头单位之一，中教畅享积极联动产业上下游，邀请我院参加“长三角数字经济产教融合共同体”。企业负责联络电商平台、MCN 机构、数字营销公司等生态伙伴，我院协助主办校负责教学组织与实施，共同制定共同体章程、人才培养目录和资源共建共享机制。



（二）成效

共同体吸纳了 20 余家知名企业，建立了常态化的供需信息发布平台。我院通过该平台，每年获得超过 50 个学生顶岗实习岗位和 3-5 个教师企业实践岗位，并成功引入 2 家共同体成员企业共建校内生产性实训基地。

（三）问题

共同体成员间的合作紧密度不一，长效运行与利益分配机制尚在探索中，需进一步从松散联盟向实体化、项目化运作转变。

六、市域产教联合体建设

（一）做法

中教畅享作为技术支撑方，积极参与常州市域产教联合体建设。企业将其在常州的客户资源与服务案例，对接联合体内的院校与企业需求，协助开发具有常州产业特色（如智能制造、跨境电商）的本地化教学模块，并支持联合体举办常州市职业院校技能大赛。

（二）成效

我院作为联合体核心成员，依托企业资源，联合开发的“常州品牌出海数字营销”课程包，目前正在本院实践。

（三）问题

市域联合体存在“政、校、行、企”多方协同的复杂性，企业在其中的角色定位与回报机制不够清晰，影响了其持续投入深度资源的积极性。

七、助力合作院校随企出海

（一）做法

借助中教畅享在服务中国企业出海过程中的技术积累与客户网络，双方共同探索“随企出海”国际化人才培养。

课程引入：合作引入跨境电商平台（如 Amazon、Shopee）官方认证课程体系。

师资共培：选派教师参与企业组织的“跨境电商海外运营”专项培训。

项目实践：承接企业海外合作方的部分市场调研、店铺基础运营等外包项目，作为学生实战任务。

（二）成效

初步构建了跨境电商方向的国际化课程模块，培养了 2 名具备双语教学和海外平台运营能力的骨干教师。学生团队完成了 1 个海外市场的初步调研报告，并获得企业认可。

（三）问题

国际化合作涉及政策、法律、文化等多重因素，项目规模较小，且学生直接参与海外真实业务的机会和风险管控能力仍显不足。

八、问题与展望

（一）主要问题

合作深度有待突破：合作多集中于教学与认证层面，在联合技术研发、共同服务常州本地产业升级方面尚未形成标志性成果。

长效机制尚待健全：校企双方在资源共享、成本共担、成果共享方面的制度化合同设计有待加强，合作的可持续性易受人员变动影响。

适应快速变化的能力需提升：面对数字经济产业的指数级变化，现行专业调整机制和课程更新流程仍显迟缓。

（二）未来展望与建议

共建实体化创新平台：建议下一步共同申报并建设“数字商贸技术应用协同创新中心”，将其打造为面向区域内中小微企业提供数字转型解决方案的“技术服务站”和师生的“实战练兵场”。

探索“金融+产教”新模式：建议联合探索成立产教融合专项基金，吸引社会资本，用于支持具有市场前景的师生创新创业项目，实现教育链、人才链与产业链、创新链的金融赋能。

深化标准输出与国际合作：总结凝练五年制“岗课赛证”融通的常州模式与校本经验，联合中教畅享，尝试向“一带一路”沿线国家合作院校进行课程与标准输出，提升合作的国际影响力。

未来，我院将与中教畅享继续秉持“共建、共享、共赢”的原则，推动产教融合从“紧密结合”迈向“深度融合”，共同谱写五年制高等职业教育高质量发展的新篇章。



常州旅游商贸高等职业技术学校
Changzhou Technical Institute of Tourism & Commerce

企业参与五年制高等职业教育质量报告 (2025 年度)

企业：常州晋陵中吴酒店管理有限公司

学校：江苏联合职业技术学院常州旅游商贸分院

二〇二五年十二月

目录

一、基本情况	1
（一）企业规模	1
（二）发展历程	2
（三）企业参与办学情况	2
二、企业资源投入	3
（一）有形资源投入	3
（二）无形资源投入	4
（三）人才资源投入	4
三、专项支持	4
（一）课题合作项目	4
（二）人才培养项目	5
（三）创新创业项目	5
（四）社会服务项目	5
四、参与教学关键要素改革	5
（一）做法	5
（二）成效	6
（三）问题	6
五、牵头或参与行业产教融合共同体	6
（一）做法	6
（二）成效	7
（三）问题	7
六、市域产教联合体建设	7
（一）做法	7
（二）成效	7
（三）问题	8
七、助力合作院校随企出海	8
（一）做法	8
（二）成效	8
（三）问题	8
八、问题与展望	9

常州晋陵中吴酒店管理有限公司参与五年制高等职业教育 质量报告（2025 年度）

（合作专业：酒店管理与数字化运营、烹饪工艺与营养）

一、基本情况

（一）企业规模

常州市晋陵投资集团有限公司（简称“常晋集团”）是常州市直属国有公司，2017 年由常州市晋陵投资建设有限公司及其子公司、常州体育产业集团有限公司及其子公司整合而来，注册资本 10.7 亿元。常晋集团秉持“家园共建、民生共享、城市共赢”的企业使命，着力打造“一流民生幸福城市服务平台”，始终践行“更好地为城市赋能”，现已形成城建服务、民生服务、投资服务三大业务板块。2020 年，常晋集团取得中诚信、新世纪两家评级机构主体信用评级 AA+。

常州晋陵酒店管理有限公司（简称晋陵酒管）由常州市晋陵投资集团有限公司与江苏华怡明都酒店集团有限公司合资设立。公司融合酒店与物业业务模式，不断创新业务模式，以多元产品的高品质运营能力塑造城市民生服务品牌，为晋陵集团构建城市服务平台打造口碑标杆与资源整合入口，主要提供中高端文化设计型精品酒店项目设计、建造、筹开全过程管理咨询、酒店运营管理、“酒店式”物业管理服务及团膳服务。目前拥有文璞酒店、青果巷文栖酒店、夏家大院西庐文栖酒店、奥体明都国际饭店、国联奥体明都、文隽精选龙锦大厦酒店、滨湖文隽企服中心、三亚海天大酒店、盐城港泊半岛酒店、晋陵物业等 10 个项目。



（二）发展历程

产业学院依托常州晋陵中吴酒店管理有限公司坚实的产业基础与企业支持，构建功能集约、资源共享、开放充分、运作高效的产教深度融合实训教学基地，共同打造集教学、生产、培训、技术服务、职业技能等级认定五位一体的“双主体五平台一体化”生产性实训体系，创新酒店专业和烹饪专业国际化人才培养新模式，形成现代学徒制的多元人才评价体系，实现校企多维度协同育人目标，引领酒店和烹饪教育与行业发展，服务地方产业经济发展。

该项目已被评为省级校企合作示范单位、市产业学院培育项目，旅游管理专业群被评为联院现代学徒制示范专业，并通过省高水平专业群验收，获评优秀等地。酒店和烹饪专业对接常州市文旅产业发展，为学校专业建设发展做出了重要指导与示范。



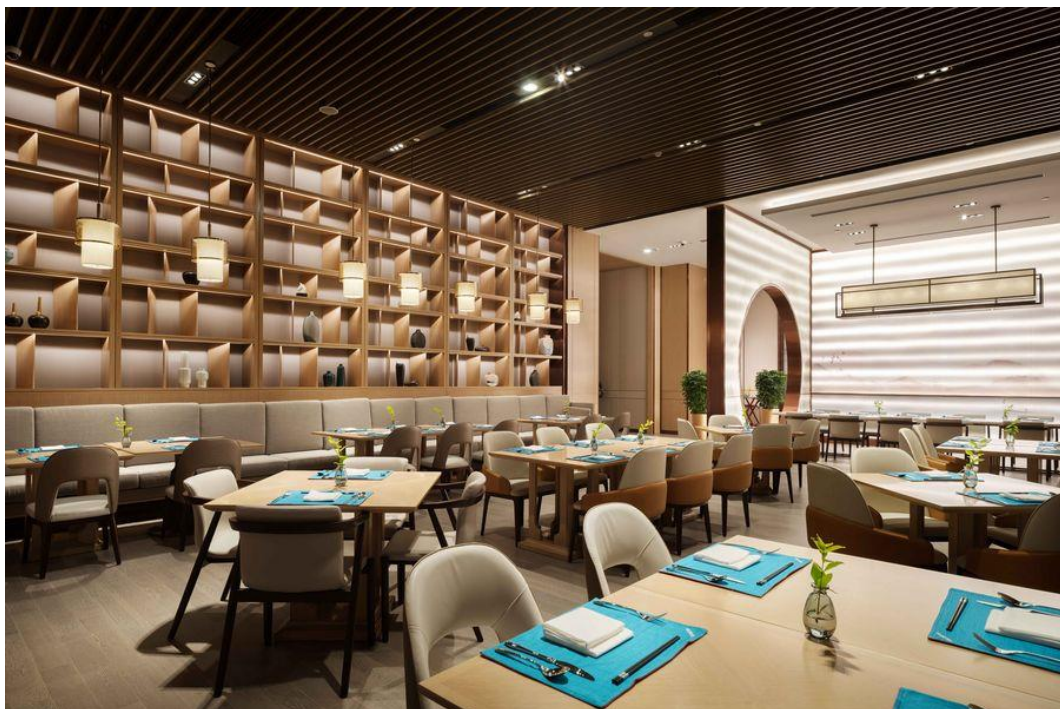
（三）企业参与办学情况

以产业学院为核心枢纽，构建了“双元共育、平台支撑、互动闭环”的人才培养路径，紧密联结学校与企业两大育人主体。通过“需求共商—方案共订—资源共建—过程共管—成果共享—评价共促”的全环节协作，形成了可操作、可追溯、可评价的校企协同育人闭环机制。企业深度参与办学全过程，与学校共建“如境酒店”、常州菜体验中心等集教学、实训与运营于一体的综合平台，还通过挂职锻炼、课程共建、评价融入等方式，推动专业教师深入一线、课程体系对接岗位、考核标准体现企业导向。企业专家直接参与课程论证与标准制定，将真实案例、数字化工具及岗位流程融入教学，并以实际工作场景为背景设计赛训项目，共同指导学生实战服务与技能竞赛，助力学生在国家级大赛中斩获金牌。同时，通过引入企业管理系统与数据分析工具，校企协同打造了智慧实训平台，推动教学管理数字化升级，并借鉴国际先进产教融合经验，持续拓展合作深度与广度，真正实现了校企命运与共、资源共享、成果共赢的深度融合格局。

二、企业资源投入

（一）有形资源投入

企业经营场地作为学生学习实践基地，有专门的教室供学生学习企业课程。酒店专业学生学习实习部门包括客房、西餐厅、精品包厢、多功能会议室、商务中心、健身中心、大堂吧、中餐厅等，烹饪学生学习实习集中在餐饮部，包括淮扬官府菜、海派粤菜、创新融合菜、西式面点、中式面点等，期间融合咖啡、茶道、非遗体验、文化活动、婚庆典礼、游船、康养等元素，创新型教学。



（二）无形资源投入

中吴宾馆作为常州头部企业，先进的管理经验、完善的员工管理制度是学生职业认知、职业体验的优秀学习资源，服务团队、管理团队的运作与管理文化是学生学习的重要内容与良好环境。中吴宾馆作为常州市政务、商务接待的重要场所，重要客人的服务方式也是学生学习的重要无形资源。

中吴宾馆承载现代酒店服务与管理的一线经验，能够将行业最新标准、数字化转型案例及餐饮创新趋势转化为教学资源，避免教学与实践脱节。通过导入服务精神、质量管理意识、团队协作模式及职业伦理规范，使学生在实习中沉浸式感受职场文化，潜移默化塑造学生的职业认同感与综合素养。企业深度参与人才培养方案优化、活页教材开发、实训项目设计及师资共建，推动专业教师与企业导师双向赋能，使产业学院成为技术应用创新与人才培养模式探索的共生平台。

（三）人才资源投入

中吴宾馆投入了 8 位职业经验丰富的经理与领班作为现代学徒制师父，负责学生实习实训期间的学习与管理工作。其中陈勇华被评为常州市产业教授。

三、专项支持

（一）课题合作项目

学校专任教师与产业学院合作联院课题《现代学徒制背景下五年制高职活页式教材开发建设研究——以酒店管理与数字化运营专业〈客房服务与管理〉为例》、校级课题《酒店管理专业数字化技能标准与评价体系构建研究——以中吴国际酒店产业学院为例》等，促进专任教师专业发展，也推动企业实践智慧向教学成果转化，同步反哺企业人才标准优化与培训体系升级，强化了企业作为行业教育引领者的品牌影响力与人才储备竞争力。





（二）人才培养项目

中吴宾馆作为学院合作单位，为实习学生提供岗位实习和实践机会，让学生在实际工作环境中锻炼专业技能；企业也会参加学校的招就会，选拔优秀学生进入企业餐饮部、前厅部、人力资源部工作。同时，企业也可以从实习生中选拔优秀人才。中吴宾馆陈勇华、王玲等人担任学院的兼职导师，定期为学生授课、指导毕业设计等，将企业的实际经验带入课堂。

（三）创新创业项目

中吴宾馆多次参与我校创新创业大赛和职业生涯规划大赛，为创新项目提供资金支持和行业指导，为职业生涯规划大赛提供项目支持和指导。

（四）社会服务项目

酒店烹饪的学生多次前往中吴宾馆从事志愿服务，如 2025 海天鼎厨杯全国创新菜大赛的志愿服务，以专业素养与饱满热情，通过企业加强与行业赛事、企业的深度合作，搭建更多高质量实践平台，助力学生成长。

四、参与教学关键要素改革

（一）做法

酒店专业，中吴宾馆深度参与教学改革，牵头组织行业高管与学校教师共同修订人才培养方案，将酒店最新服务标准、数字化运营流程及岗位核心能力融入课程体系，优化专业课程 8 门，更新教学内容占比超过 40%。企业联合校方共建生产性实训基地，引入真实前台接待、客房服务、餐饮运营等模块，企业技术骨干与部门经理组成“导师团”，与青年教师结对培养，并推动教师赴企业轮岗实践，2025 年上半年酒店管理专业教师邱姝晶全程参与轮岗实践，强化“双师”能力。同时，企业参与构建以岗位表现为核心的多元评价体系，将职业素养、技能水平等纳入学生综合考核。

立足烹饪专业教学改革需求,积极构建校企协同育人体系。联合行业龙头企业与常州菜研究院,系统修订人才培养方案,将中式烹调技艺、数字化厨房管理、食品安全控制及国际化餐饮服务标准全面融入课程体系。年内新增“非遗技艺传承”“跨文化餐饮服务”等课程模块,更新教学内容占比达45%。企业技术骨干与专业教师组成“双导师团队”,通过企业轮岗、挂职锻炼等形式提升教师“双师”素质,2025年教师海外研修达10人次。推动“岗课赛证”融通,实施以技能水平和职业素养为核心的综合评价机制。

（二）成效

通过改革,学生岗位适应周期缩短,实习留用率提升,就业对口率增加。酒店管理专业毕业生在全国技能大赛中获金奖1项,酒店集训队在省级技能大赛中获得省二;烹饪学生职业技能等级认定通过率超过96%,实习留用率提升20%,3名学生获国家级技能大赛一等奖和省技能大赛一等奖,3名学生获得江苏省技能大赛二等奖。教师队伍建设成果显著,企业实践的邱姝晶教师团队在2025年江苏省教学大赛中获一等奖,史云娇等多名教师获教学竞赛获奖。校企合作共同开发的“江南苏味美食营养与非遗技艺”课程获示范项目立项,教材与教学资源库建设初具规模。

（三）问题

企业参与课程更新与授课的机制尚未完全制度化,依赖高管个人推动;教学内容在数字化、智能化等前沿领域的融入深度仍不足;教师企业实践成果向教学转化的系统性不足,缺乏常态化的反哺机制;评价体系在企业标准与学校考评之间的衔接仍需进一步细化。

五、牵头或参与行业产教融合共同体

（一）做法

以酒店管理专业为核心,通过构建“产业学院”实体平台,与学校签订战略合作协议,形成紧密型产教融合共同体。实践中,校企共同制定人才培养方案、重构课程体系,将企业真实项目与数字化运营标准融入教学内容,合作开发活页教材与数字化资源。实施“双向互聘”机制,推动专业教师赴企业挂职、企业专家入校授课,共建“双师型”混编教学团队。同时,以实训基地为载体,打造集教学、实训、运营一体的实景化育人环境,并引入企业评价标准,共建覆盖全过程的多维度教学评价与质量监控体系,实现“需求共商、方案共订、资源共建、过程共管、成果共享、评价共促”的协同闭环。

烹饪专业以“常州菜研究院”为核心平台,积极构建跨区域、跨层级的“政校企”协同育人共同体。联合苏州城市学院、常州市高级职业技术学校等成立“康养+美食”融合发展联盟,推进普职

融通课程共建。与日本山梨大学合作共建“尝味坊”海外实践基地，形成本土实训、海外研学的国际化培养路径。合作企业深度参与课程开发、实习实训、师资互聘等环节，打造校企协同育人闭环。

（二）成效

产教融合共同体有效提升了专业的社会服务能力与人才培养质量。学生服务“海天鼎厨杯”“百厨大战”等重大赛事活动获多方好评，专业品牌影响力显著增强。国际化合作项目常态化运行，赴日师生获日方高度认可。多项合作成果获《常州日报》等媒体报道，形成良好示范效应。

（三）问题

共同体运行中企业参与课程修订的深度不足，核心岗位实训时长与院校教学计划衔接不畅。烹饪实训资源保障依赖院校师资，企业技术骨干参与教学的机制不健全，大规模实训组织与安全管理压力较大。此外，合作成效多为中短期显现，毕业生岗位适应力、可持续发展能力等长期效度仍需通过持续追踪予以验证，成果的长效机制与可持续性有待进一步观察与巩固。

六、市域产教联合体建设

（一）做法

承办“金坛区中小学幼儿园校园餐大锅菜”“营养配餐员”等系列培训，输送专业师资团队参与课程开发与实操教学。支持学生志愿者服务“苏超常州美食展示”“百厨大战”等大型活动，提升实战能力与公共责任感。以联合体为组织纽带，联合市内职业院校、酒店企业、行业协会及科研机构，共同开展人才需求调研与专业建设论证。在此基础上，聚焦人工智能技术赋能，规划构建“市域产教联合体+人工智能”双驱动的实践教学模式，设计“基础—综合—创新”三层进阶式智能实训体系。通过联合体内资源整合，计划共建共享人工智能实训平台、虚拟仿真资源及企业真实数据案例，并开展跨校教学试点，推动“调研—构建—试点—优化”的标准化改革路径落地。

（二）成效

企业推动了学校专业建设上获得了更宏观的视角与更丰富的资源渠道，形成“以赛促教、以赛促学”的良性循环，学生岗位适配度提升，院校酒店课程团队获省教学大赛金牌，共同体育人模式获行业认可。常州菜研究院海外分院落地，实现教学成果向产业价值转化，产教融合案例成为区域职教示范，提升了课程设置与行业发展趋势的对接精度。前期在联合体框架下开展的问卷调研，为把握区域人才需求与教学现状提供了宝贵数据支撑。联合体平台也有助于凝聚区域共识，促进校企合作由点对点向网络化、生态化升级，为专业数字化改造与智能化转型提供了组织保障与资源协同基础。

（三）问题

市域产教联合体作为新生模式，其协同机制仍处于探索阶段，各方权责划分、资源整合深度与利益共享机制尚需进一步明晰。在实际运行中，可能存在“校热企冷”现象，企业持续参与教学改革的内生动力有待激发。此外，人工智能等新技术的教学化应用仍面临师资能力、技术成本、课程融合等多重挑战，如何实现技术赋能与教学实践的有机统一，避免“为技术而技术”，仍需在联合体框架下通过持续试点与迭代优化予以解决。

七、助力合作院校随企出海

（一）做法

烹饪专业依托企业海外资源及“尝味坊”项目，与日本山梨大学等国际院校开展实质性合作，构建“国内训练+海外实践”国际化人才培养路径。通过前置本地餐饮企业拉练、赴日交流等形式，提升学生跨文化适应能力与服务标准对接能力。合作共建海外教学点，引入国际餐饮课程标准，输出常州菜文化，通过海外主题菜品展示交流，将常州菜烹饪工艺、江南饮食文化融入出海教学内容，借助中秋国庆美食交流活动，推动烹饪技艺与文化海外传播。选派教师参加国际培训（如瑞士洛桑酒店管理学院 EHL 项目），学习先进教学理念与运营模式，并探索与海外院校建立教师交流机制，提升师资队伍的国际化学教与实务能力。

（二）成效

国际化培养路径初步形成，首批赴日师生展现优异专业素养，获日方高度评价。合作项目持续运行并启动第二批学员遴选。师资国际化能力显著提升，教师海外研修带动课程国际化改造。学生国际视野明显拓宽，跨文化服务能力得到锻炼。通过校企协同出海，酒店管理专业初步构建了融合国际标准的课程体系，增强了专业教学的对外适应性与前瞻性。师资通过海外研修与交流，拓展了国际视野，提升了将全球经验融入本土教学的能力。学生通过接触海外案例与企业专家指导，拓宽了行业认知，增强了跨文化沟通与服务能力，为未来在跨国酒店集团或海外项目中发展奠定了基础。专业建设的国际化探索也提升了学校在区域内的品牌影响力与吸引力。

（三）问题

当前随企出海合作仍处于起步阶段，偏重于课程开发与零星培训，尚未形成稳定、成规模的师生海外实训与交流机制。国际化课程内容与本土教学体系的融合深度、实践衔接度有待加强。企业海外资源与学校教学需求之间的匹配效率和可持续性不足，受制于经费、政策与企业业务布局，常态化合作机制尚未健全。长期来看，如何实现校企在人才共育、标准共建等方面的深度协同，仍需进一步探索与制度创新。

八、问题与展望

当前，校企合作在机制建设、内容融合与成效可持续性方面仍面临挑战。合作机制尚未完全制度化，课程更新、教师实践转化多依赖个人推动，缺乏常态化反哺路径。教学内容在数字化、智能化等前沿领域的融入深度不足，国际化课程与本土教学体系的衔接亦待加强。评价体系上，企业标准与学校考评尚未有机统一，衔接不够细化。合作范围仍较多局限于本地紧密伙伴，样本覆盖面有限，对学生长期职业发展的跟踪分析不足，成果的长效机制有待巩固。此外，企业持续参与的内生动力有待激发，市域联合体协同中的“校热企冷”现象、资源整合与利益共享机制不清等问题依然存在。随企出海合作尚处起步阶段，师生海外实训交流未成规模，资源匹配与常态化机制建设仍需突破。

展望未来，校企双方将致力于推动合作向制度化、生态化与国际化纵深发展。将通过建立权责清晰的稳定协作机制，实现“需求共商—方案共订—过程共管—成果共享”的全环节制度化运作。持续深化教学改革，强化数字化、智能化学科内容建设，并推动国际标准与本土课程的有机融合，构建更具前瞻性与适应性的课程体系。完善以岗位表现为核心的多元评价机制，并建立毕业生长期跟踪反馈渠道。进一步拓展合作生态，依托市域产教联合体，构建网络化资源协同平台，激发企业持续参与的内生动力，形成校企命运共同体。同时，将积极探索建立稳定的师生海外交流与实训机制，推动人才共育标准与国际接轨，最终实现人才培养质量的持续提升与区域产业的高质量发展。

