



湄洲湾职业技术学院

MEIZHOUWAN VOCATIONAL TECHNOLOGY COLLEGE

方叔叔餐饮管理（上海）有限公司

参与高等职业教育人才培养年度报告（2023 年度）



院校（盖章）：湄洲湾职业技术学院

企业（盖章）：方叔叔餐饮管理（上海）有限公司



2023 年 12 月

目 录

一、企业简介	1
掌握好食材，原味福建菜	1
二、企业参与办学总体情况	3
三、企业资源投入	4
四、企业参与教育教学改革	8
（一）人才培养方面	8
（二）专业建设方面	11
（三）课程建设方面	12
（四）实训基地建设方面	13
（五）教材建设方面	14
（六）积极参与学校其他人才培养	14
（七）融入地方特色，弘扬优秀文化	15
（八）校企共育国际化技能人才	17
五、问题	19
六、展望	19

一、企业简介

掌握好食材，原味福建菜

莆田，一家源自新加坡的福建菜餐厅，于 2000 年在新加坡吉真那路开创首店，2006-2012 年进军印尼、马来西亚市场，2014 年进入中国香港，2015 年进入中国大陆市场并在大陆设立分店，2019 年 7 月莆田餐饮集团入选新加坡“企业腾飞计划”。莆田 PUTIEN 从一家平凡的街边菜馆起步，开创了独具特色的福建菜。短短十几年间，迅速发展至海内外知名连锁餐饮品牌。

莆田 PUTIEN 凭借对食材品质的坚守和传统烹饪精髓的传承，渐渐深入人心，发展数年间便建立起口碑，成为新加坡备受欢迎的中餐品牌。不仅受到各美食爱好者们的追捧，还多次征服专业美食家挑剔的味蕾。

把福建菜发扬光大，成为全球中华美食的领先企业，莆田 PUTIEN 一直坚持 100% 好食材，江口哆头蛸、江口海蛎、兴化米粉、南日鲍、头水紫菜、妈祖面线等等的食材坚持从莆田选材。莆田 PUTIEN 正以自己的坚持为各国食客打造卓越的美食体验，并一直坚持着莆田当地淳朴的待客之道：永远把最好的呈现给客人；一路秉承着用心、坚持、透明、分享的价值观，为妈祖文化传播贡献一份力量。

目前莆田 PUTIEN 门店遍布全球 24 城，已有 100 多家门店分布，员工超 3000 人。在新加坡、马来西亚、中国香港、莆田

设立中央厨房，为莆田 PUTIEN 全球扩张提供强大助力。
2016-2023 年连续 7 年新加坡吉真那路老店荣获米其林一星殊荣，中国香港铜锣湾店连续八年获得米芝莲必比登推荐餐厅，现为规模最大的福建菜中餐连锁品牌。

大陆区域门店分布：覆盖北京、上海、广州、深圳、武汉，成都，福州，长沙，宁波，无锡，海口，南宁、南京、三亚等。

港台、海外门店分布：香港、澳门、新加坡、马来西亚、菲律宾、印尼等国家，英国日本选址在即。

公司网站：www.putien.com

莆田餐饮的管理理念：营造健康积极的工作氛围，让员工们在莆田有良好的职业发展生涯。

企业文化：莆田是一个目标明确、且又不断超越目标的家文化组织。

团队口号：一件事，一起做，一定赢！加油！加油！加油！



二、企业参与办学总体情况



自 2019 年起，莆田 PUTIEN 与湄职院工商管理系积极探索产教融合实践，合力推进“莆田 PUTIEN 国际化技能人才培养基地”建设进程，至今共同开办了四届特色订单班。“莆田餐厅仿真实习实训基地”是新加坡莆田餐饮集团在湄洲湾职业技术学院工商系斥资建设的训练基地。实训基地中打造了迎宾区、服务区、传菜区和收银区，可开展《中餐服务礼仪》《餐饮服务实训》《商务宴会》等课程的实训教学工作，教学中可培养学生中餐厅座位排序、托盘（理盘、装盘、端托、落托）、斟酒服务、餐，酒用具的方法、中餐接待服务流程等技能，为提升学生专业技能和就业打下了良好的基础，为订单班学子们进入莆田餐厅实习提供一定的实战基础。订单班着眼于服务企业发展与培养学生就业创业能力相结合，深化校企合作，推行企

校联合培养，校企共同设计培养方案、共同制定专业课程、共建实习实训基地等，增强院校学生技能能力，创造学生就业创业机会，为社会产业发展培育技能人才。大力推行以“入班即入企、企校双师联合培养”为主要内容的企业新型学徒制。通过企校合作、工学交替方式，培养企业职工。

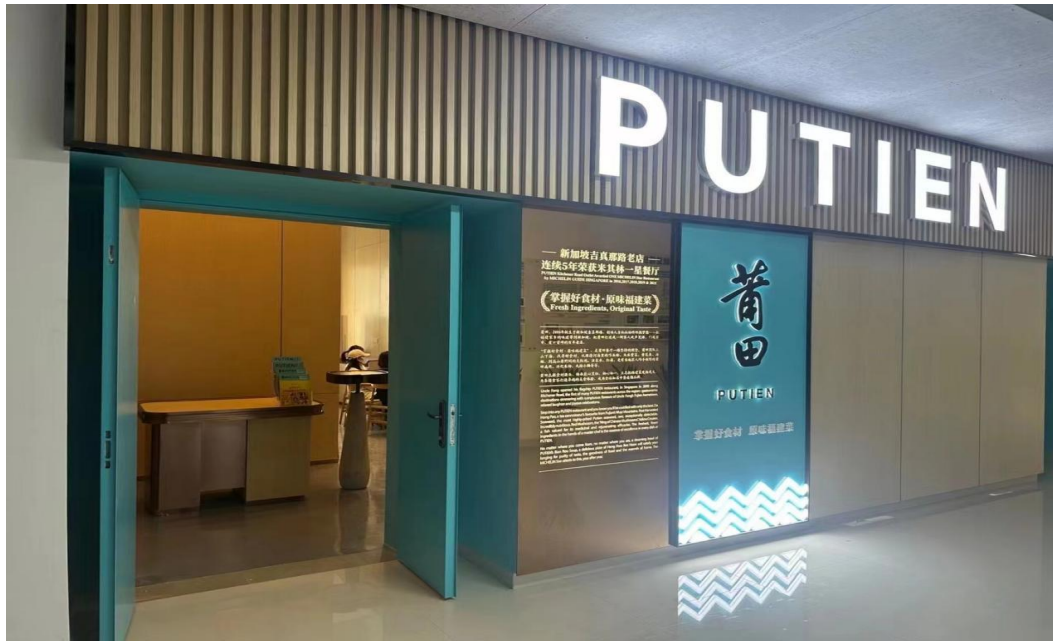


三、企业资源投入

莆田餐饮集团与湄洲湾职业技术学院紧密合作，积极参与工商管理系的人才培养计划，在资料共享、教师培训、指导学生、岗位实践等方面投入了大量宝贵的公司资源，随着合作的持续深入，企业将在后续借助人才培养基地，对餐饮人才培养、工商管理系专业建设等方面不断提供专业指导和资源投入。

（一）产教融合，协同育人，建设校内实训教学基地。

2020 年，为进一步加强校企合作，实现产教融合，多方共赢，本着平等互惠、自愿诚信的原则，莆田餐饮投入 30 万元在工商管理系 3 楼建设莆田餐厅模拟实训室，已投入使用。



(二) 兴教奖学，助梦启航。关爱家乡职业教育，设立 5 年 20 万方叔叔奖教学金，已累计发放 59100 元。

湄职院奖学金五年规划

	大二		大三（实习期 以门店表现评分）				
学年	上	下	上	下	系部	总金额	备注
21 级		4600	4600	4600	18000	31800	班级 6 人， 系部 3 人
22 级	5400	5400	5400	5400	18000	39600	班级 8 人， 系部 3 人
23 级	5900	5900	5900	5900	18000	41600	班级 9 人， 系部 3 人
24 级	5900	5900	5900	5900	18000	41600	班级 9 人， 系部 3 人
25 级	5900	5900	5900	5900	18000	41600	班级 9 人， 系部 3 人
合计						196200	
按 30 人以上班级，30%奖学金设立，一等奖 1 人，二等奖 3 人，三等奖 5 人左右。							
现有班级按 50%设立奖学金，一等奖 1 人，二等奖 2 人，三等奖 3 人							





(三) 海内外 24 个地区，100 多家门店提供可实习岗位。

莆田餐饮集团为工商管理系大三学生提供顶岗实习机会。已有 27 人到门店实习，给予实习学生便利的生活支持，公司可以安排实习宿舍，同时免费提供早、午、晚营养丰富的的工作餐饮等，并且每月给予每位顶岗实习同学 5000+元实习补贴。



(四) 人力资源投入。在人才培养过程中，指派集团培训管理部周双如老师作为课程企业负责人专门负责授课，以及邀请门店店长和区域长参与授课、座谈、讲座，为学生实习和职

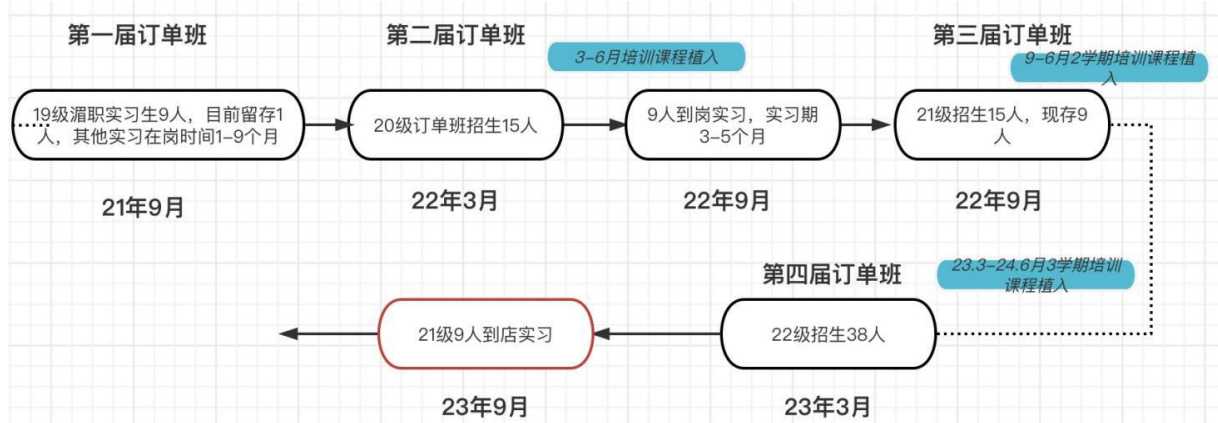
业规划、职业成长奠定良好的基础，培养一批“有理想、有情怀、敢担当、能吃苦、肯奋斗”的高素质餐饮业人才。



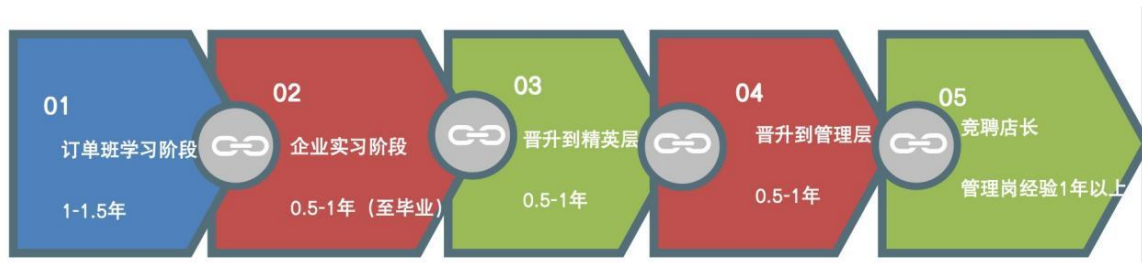
四、企业参与教育教学改革

(一) 人才培养方面

为深入探索混合办学模式，深化产教融合、校企合作，实现校企双方多赢，以现代服务业高质量和复合型的人才培养为导向，莆田餐饮集团与湄洲湾职业技术学院共建“莆田订单班”，从19年至今，已开设4届订单班，第一届9人，第二届15人，第三届15人，到现今第四届38人，订单班人才培养取得一定的成效，越来越多的同学愿意自主加入莆田餐厅订单班。



校企合作时间线



订单班职业生涯规划及发展路径



订单班学生到岗实习场景



2023年3月7日学院党建现场会 21级订单班学子现场技能展示

2023年12月19日、20日由带领方叔叔餐饮管理学院培训经理柯阳玉、工商管理系订单班班主任陈云、课程企业负责人周双如22级订单班学生到福州融侨店开展实地教学活动。



(二) 专业建设方面。

发挥双主体优势，实现课程、项目和实践的三体系培育。优化校企协同育人课程体系。依托实训和门店平台，有效整合行业标准、企业先进技术和企业文化、学校师资队伍等资源要素，校企共同设计人才培养方案，共同完成核心课程的课程标准制定、修改等工作。在“订单班”、二元制人才培养项目设计过程中，企业代表积极参与人才培养方案的设计讨论，促进专业学习领域的教学实施内容与产业、企业人才技能需求相结合，根据产业、企业人才需求变化，及时调整修订人才培养方

案。

（三）课程建设方面

为提高人才培养质量，打造高水平人才培养项目。莆田餐饮与学校共享平台课程、专业课程、企业案例。

企业课程植入情况

认知类：性格色彩认知、饮食文化发展、莆田餐厅 DNA、餐厅设备用具介绍等；

实践类：各类场景礼仪文化、餐厅各岗位操作训练、团建、实践参观等；

湄职院&莆田餐厅22级订单班课程表					
序号	大纲	课程名称	课程简介	课时	备注
1	自我认知	职业规划	团建小游戏、自我介绍、清晰在putien的职业规划	3	第一学期（20节课）
2	中国菜系	饮食发展史	人类饮食的发展，中国八大菜系	3	
3	妈祖文化	沉浸式体验	莆田博物馆实地感受体验莆田民俗文化	6	
4	PUTIEN链接	认识莆田店长	与莆田门店店长近距离接触，更深入了解莆田店长，便于未来得职业规划	8	
5	礼仪	礼仪课程	外部礼仪老师进行授课	8	第二学期（26节课）
		餐饮礼仪	桌次、座次安排，斟酒礼仪	3	
6	基础认知	环境功能介绍	门店环境实景以及功能介绍	3	
7	走进PUTIEN	这就是莆田	企业初心、企业使命、愿景、价值观、扩张版图	3	
		莆田人的待客之道	传承企业创始人的待客理念	3	
8	基础知识	食品安全基础知识	餐饮行业的食安基础知识	3	
		十醉菜肴基础知识	十醉，销量最好的十道菜肴	3	
9	岗位基础技能	服务岗位基础技能	现场理论结合实操	12	第三学期（48节课）
		迎宾岗位基础技能		12	
		传菜岗位基础技能		9	
10	意识形成	服务意识	服务行业必备的意识	3	
11	实操演练	门店的一天	真实还原门店一天的运作	12	
总课时				94	

莆田 PUTIEN 湄职院订单班集训排课表				
序号	课程内容	课程简介	课时	备注
1	身份转变的正确价值观引导	从学生转变为社会人的正确价值观	0.5天	
2	莆田人的服务礼仪	莆田员工的标准着装及行为规范	0.5天	
3	各城市生活指南	不同城市的交通工具、房租、消费水平的分享	0.5天	
4	积极的心态	身份转变带来心态转变	0.5天	
5	门店的一天	四大岗位串联实景演练	1天	
6	团建	学校中的个人行为转化为社会上的团体协作	1天	
总课时：4天				

(四) 实训基地建设方面

校企双方结合实践教学特点和专业培养标准，共同构建系统化、标准化的实践环境，合作共建具有真实职业环境感、高技术含量的实训场所；合作共建学生培训、实习和就业为一体的实践教学基地，使学生在基地完成既定的实践目标任务，从而从根本上转变学生到企业实践只是毕业实习的习惯性认识，真正提高学生理论与实践相结合的技能与能力，投入 30 万元建设莆田餐厅模拟实训室，建筑面积约 200 平方米，能同时运行 2-3 个小班同步培训，可同时容纳 30~60 人，有效保证了理论与实践的有机结合，可切实培养学生的动手实践能力。



（五）教材建设方面

订单班课程教材以企业岗位的实际需求为导向，根据应用型人才能力要求，自编课程教材，加大实践课程占比。实践教学紧密结合“案例教学”、“订单培养”等原则，体现工学结合的人才培养方式，实践教学课时占总教学课时的40%左右，使得人才培养更符合产业发展需求，实现定向培养的简约化和高效化。

（六）积极参与学校其他人才培养

礼仪是人际沟通中非常重要的一种手段，也是个人内在修养和精神风貌的外在体现。为了深入推进学生会工作人员的礼仪素养，树立良好的学生骨干形象让他们更好地掌握了服务行业的礼仪要求和技巧，提高了他们的服务意识。莆田餐厅在莆田餐厅实训基地和教室为学生会干部开展商务文化礼仪培训。



(七) 融入地方特色，弘扬优秀文化

莆田餐饮集团主打莆田菜、福建菜。为了让莆田餐厅订单班学生更好了解开始莆田文化实地学习。参观莆田博物馆，学习地方特色文化，使得莆仙文化更加深入订单班同学的心里，也激发学生们参与传承和弘扬中华优秀传统文化的热情，更加厚植爱国情怀，坚定理想信念，增强文化自信。



学习工业文化和工业精神，22 级订单班打卡位于莆田市涵江区的世界级工厂博物馆——百威啤酒博物馆。





(八) 校企共育国际化技能人才

2023年10月30日湄洲湾职业技术学院院长许冬红代表学院向新加坡莆田餐饮集团授予“湄洲湾职业技术学院‘PUTIEN’人才海外培养基地”牌匾，同时聘任方志忠为学院客座教授。订单班优秀毕业生经过进一步栽培将走出国门服务企业东南亚门店，将莆田精神、妈祖文化传播到海内外。



2023年10月30日方志忠代表集团向湄洲湾职业技术学院授予‘PUTIEN’国际化技能人才培养基地，集团每年店长班的培训开设海外班和大陆班，学院将参与一起培训，传播中华优秀传统文化。同时，10月30日当天方志忠客座教授为学校近800多名师生作“莆田的独特经营哲学”讲座，学院党委书记林建华一行前往聆听。



五、问题

1、新时代大学生由于对工作环境和生活品质有较高的追求，较少愿意从事基层服务业工作。订单班多数学员能够完整学习企业课程，部分学员对行业兴趣不高，吃苦耐劳的精神和学习主动性有待提高。

2、企业拥有专业的企业师资和完善的企业课程，但是在生源管理上缺乏管理权。随着校企合作项目的推进，项目学员经过企业的专业培养，但是针对培养期间由学员单方面选择退出项目还未建立一套完整的管理办法。

六、展望

(一) 建立完善的实习机制。进一步深化校企合作人才培养模式，强化过程管理和职业技能认定，提升项目学员职业技能和实践能力，提高项目获得感和个人成就感。

(二) 加强学校双师队伍建设。增加教师行业培训交流的投入，鼓励、引导高校教师参与职教实践研修、企业顶岗实践、项目开发、岗位互换等方式，加强对校内双师的专项培养。

(三) 进一步扩大合作的区域和空间。当前国际化合作还处在萌芽阶段，接下来希望进一步加强国际交流合作，提升国际化人才培养水平，积极探索合作新模式，深入巩固利益相关方的合作关系，推动双方实现优势互补、互惠互利。



湄洲湾职业技术学院林志谦处长一行来到方志忠家中拜访，洽谈国际合
作交流事宜