

# 校内“前店后厂”式创业孵化人才培养模式探索

吴强 孟令涵

辽宁省大连市大连商业学校

**[摘要]**2014年至今,从教育部到省市教育部门接连下发对于开展现代学徒制试点工作的实施意见,要求建立以“校企联合招生、联合培养、一体化育人”为主要内容的技术技能型人才培养长效机制。教育部部长陈宝生谈职业教育未来发展时强调:要促进产教融合,把专业建在产业链上,把学校建在开发区里。新时代背景下,让学生既能“做出来”,又能“卖出去”,推进学生创业门店业态的建设,培养学生产品意识,就显得愈加重要。

**[关键词]**前店后厂; 创业; 人才培养

**[DOI]** 10.12252/j.issn.2096-6261.2021.08.1799

## 一、实施背景

### 1. 人才培养模式改革的需要

在新时代背景下餐饮行业发展迅速,对职业教育人才培养提出更高的要求,学校在遵循技术技能人才成长规律的前提下,探索出一条具有自身特色、实用高效的“工学结合、校企合作、顶岗实习、孵化创业”的人才培养道路是人才培养的时代需要。依据国家扶持、鼓励职业学校创新创业政策,借鉴南方职业学校“前店后校”办学理念,立足校企合作,依托“西餐技能大师工作室”,创建校内烹饪专业的“餐饮前店后厂融合式产教销一体的人才培养基地”,构建一种面向市场学生创业经营、学生实训、精英师徒培养与学校教学有机结合的“五变”教学环境。

### 2. 教学模式创新的需要

当前中职学校人才培养主要路径是以“校内教学、校内外实训基地工学结合、企业顶岗实习”相融合。校内教学更具“学校特征”,培养出来的学生与企业实际需求相距甚远;校内外实训基地工学结合形式大于内容,学生无法真正转变“身份,实际效果不尽理想;企业顶岗实习过程学生更多的是沦为企业的廉价帮工,学校难以对学生实习过程教学进行有效调控。

### 3. 育人场景营造的需要

职业学校培养出来的学生要更具“企业身影”,蕴含更多的职业素养,就需要更贴近真实职场环境。

## 二、商友西式简餐“前店后厂”创业孵化培养模式的内涵

1. 所谓商友西式简餐“前店后厂”创业孵化培养模式,是指大连商业学校西餐烹饪专业依托“西餐技能大师工作室”,校企合作孵化学生创立面向市场的餐饮门店(即“前店”商友西式简餐)与校内实训课堂(即“后厂”实训课堂)共同构成产、销、服务、管理一体的、产教深度融合的、校企生共同参与的综合性人才培养模式。

### 2. 商友西式简餐“前店后厂”创业孵化培养模式的运行

商友西式简餐“前店后厂”创业孵化人才培养模式是一种以“前店”+“后厂”融合方式构建起来的校企共育式培养模式,完全是在学校与企业双主导下开展,以“大师工作室”为抓手,以“校内学生实训”、“精英师徒制”、“孵化学生创业”为组织形式,通过预定、生产、销售反复交替使工和学、课堂与市场融为一体。

## 三、建设过程专业调研

对本地区多家餐饮酒店进行深入走访、调研,发现本区域餐饮行业用工需求与职业学校人才培养之间的诸多问题。

### 1. 人才数量紧缺问题

大连作为旅游城市,餐饮酒店业是大连市支柱产业,符合行业需求的烹饪人才却十分紧缺。

### 2. 专业课程与校企融合问题

当前西餐烹饪专业课程体系与企业生产实际相对脱节,学校要构建以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体,理论与实践相融合、教学内容与岗位需求相适应,校企融合、做学合一的专业课程体系。

### 3. 行业大师技艺传承问题

当前职业学校专业技术教学主体是校内老师,与行业大师之间技术水平存在较大差距。我校积极推进建设“技能大师工作室”,通过精英师徒制使校内老师成为大师的徒弟,

老师作为大师的徒弟再培养学生,形成技术传承关系链,从而使大师技艺得以广泛延续。

## 四、建设内容

### 1. 建设商友西式简餐“前店后厂”式创业孵化业态

在此过程中有一个关键点,就是要实现硬件设施与软件条件两个结合,硬件条件即引进大连富丽华酒店,校企共同规划建设大连商业学校商业街商友西式简餐门店业态,即我们的餐饮创业门店(“前店”),师生依托“前店”主要进行产品展示、品控、包装、出样、销售及对客接待服务项目,同时也包括相关的经营管理、技术支持和一些社会服务活动;而“后厂”是指校内生产实训基地,即校内烹饪实训室(加工厂)。是师生从事技术技能训练、技能竞赛、技能考核鉴定等,用以教学和生产,是完成“前店”订单任务的主要场所。

### 2. 建设完善商友西式简餐“前店后厂”运行和管理机制

凭借“依品行树人,靠技能立业”的办学理念,加强与烹饪行业协会、大连富丽华酒店的广泛合作,构建面向社会和服务对象的开放式管理和服务体系,形成人才共育培养机制,校企共同制定人才培养计划、共同构建课程体系、共同建设生产性实训室。

## 五、商友西式简餐“前店后厂”创业孵化培养模式价值分析

1. 摆脱传统教育理念的束缚,激发学生的创业热情和职业认同感。商友西式简餐“前店后厂”创业孵化培养模式使学生亲自投身到“学、产、销”三位一体的创业实践全过程中,不同阶段的学生按照不同的培养计划阶梯式成长,在校一、二年级学生通过真实订单任务实践提升了专业技能;

2. 收获丰富的创业实践案例,提高师资队伍的整体教学水平

“前店后厂”创业孵化培养模式,能够给参与创业指导的师资队伍带来丰富的创业实践案例,同时通过大师工作室既提升了教师团队整体教学水平,提高了专业技能,也为今后更好地开展创业教育积累了丰富的经验。

### 3. 深化了校企合作,推动了产教融合

通过商友西式简餐“前店后厂”创业孵化培养模式,校企深度融合,推进了学校课程体系的变革与完善,行业、企业、学校联系更加紧密。推动了专业与产业的对接、教学过程与生产过程的对接、课程内容与职业标准的对接,尤其是突出了教学内容的六个融合,即人才培养目标与企业需求相融合、教学场景与工作现场相融合、课程体系与工作过程相融合、理论教学与实战教学相融合、校园文化与企业文化相融合、专业教师与行业大师相融合。

通过商友西式简餐“前店后厂”创业孵化培养模式的探索,使培养出来的学生更加适应行业、企业的需要,实现就业的无缝衔接,形成校、企、生多赢局面。

## 参考文献

[1]丁金昌,童卫军.“三个合一”校内实训基地培养高技能人才的研究与实践[J].中国大学教学,2008(1):78-80.

## 作者简介:

吴强,(1990-),男,汉,山东省济南市,本科,讲师,烹饪教育、餐饮经营管理方向。

孟令涵(1990-),山东省济南市,本科,讲师,烹饪专业课程建设方向。