

---

**特色引领，协同共建“兰州拉面工坊”  
国际化人才培养的探索与实践**

**研究成果总结报告**

( 2017.10 ~ 2019.9 )

**兰州资源环境职业技术学院课题组**

**2019年9月**

---

## 目 录

一、 成果背景.....	3
二、 成果形成历程 .....	3
三、 协同共建“兰州拉面工坊”的探索与实践 .....	7
(一) 发轫.....	8
(二) 共建模式 .....	8
(三) 人才培养模式.....	9
(四) 国际化专业教学标准的开发与实践.....	10
1. 教学标准开发思路 .....	10
2. 教学标准开发的内涵 .....	11
3. 教学标准的实践价值 .....	11
4. 教学标准职业能力梯度.....	12
5. 课程标准制定和课程开发模式 .....	13
四、 成果的推广与应用.....	14
(一) 服务国际化职业教育，助力企业走出去 .....	14
(二) 提供定制化技能培训，支持地方攻坚脱贫行动.....	15
(三) 协同共建兰州拉面工坊，职业教育与产业链深度融合 .....	15
(四) 参与地方特色产业建设，提升了品牌影响力.....	16
(五) 加强国际化合作，成为人文交流品牌 .....	16
五、 结语.....	17

---

# 特色引领，协同共建“兰州拉面工坊” 国际化人才培养的探索与实践

## 研究成果总结报告

### 一、 成果背景

2018年10月，甘肃省人民政府制定出台了《关于促进兰州牛肉拉面产业发展的意见》，明确了七项具体任务，其中“加大技能培训力度”提出，要依托各级、各类职业院校、培训机构大力开展牛肉拉面技能培训，通过政府补贴的方式引导职业技能培训项目全部向具备资质的职业院校和培训机构开放，明确了培训人员是贫困家庭子女、城镇登记失业人员、农村转移就业劳动者、应届高校毕业生等重点就业群体，并给予职业培训补贴。同时还设立产业发展基金，支持相关企业走出去，开拓国内国际市场。

2019年6月，教育部会同甘肃省人民政府发起的“农校对接、精准扶贫兰州牛肉拉面进驻全国高校窗口”项目在兰州大学正式启动，标志着兰州牛肉拉面扶贫窗口正式起航并将向全国的高校推广。如何满足全国高校近6000个窗口的开设任务、近3万人用工需求，项目实施在助推兰州牛肉拉面产业精准扶贫同时，也为地方职业院校的发展带来机遇和挑战。

针对牛肉拉面职业教育人才培养标准的缺失、国际化职业教育的合作模式和教学标准的认同性，如何聚焦行业发展、整合优势资源、打造一流平台、促进产教融合、推动国际合作、共享发展红利，为产业发展提供持续有力的人力资源支持，成果进行了系统化的探索与实践。

### 二、 成果形成历程

2018年1月25日，由甘肃省商务厅、兰州资源环境职业技术学院、兰州金味德牛肉拉面产业集团等企业、行业协会68余家单位共同发起成立了“兰州牛肉拉面国际联盟”和“兴陇兰州牛肉拉面国际商学院”，“一盟一院”的成立旨在打造校企行培职教联盟共同体，推动兰州牛肉拉面产业发展壮大，借力“一带

一路”倡议，开展跨国连锁经营，搭建兰州牛肉拉面高素质技管合一的人才培养教育体系，助力兰州牛肉拉面走向世界。同时，促进高职院校积极参与地方特色产业链建设，发挥其教育资源优势、人才储备优势，参与国际化人才教育，推动高职院校深化产教融合、主动融入地方经济建。



图 1. 兰州牛肉拉面“一盟一院”成立

2018 年，兰州资源环境职业技术学院率先在全国高职院校中开设了兰州牛肉拉面国际化连锁经营学徒制班，根据教育部《关于借鉴国外先进经验开展职业教育部分专业教学标准开发试点工作的通知》（教职成司函〔2012〕86 号）文中提出的“专业教学标准要接地气”的要求，学院积极筹划，围绕区域支柱产业和特色产业发展需求，发挥教育区位优势 and 资源优势，开发了高水平专业人才培养方案 3 个，构建了以“兰州拉面工坊”国际化连锁经营为核心的现代服务业专业群，研发创立了兰州牛肉拉面“传承实践创新项目”的现代学徒制教学新模式，并在职教联盟成员单位开展了广泛的岗位调研、标准对接、教材规划和课程体系建设的研讨，在探索和实践过程中，坚持“传承与发展并重、特色与引领并举”的思路，在教学组织、实施过程中始终将工匠精神、技艺传承、文化育人的理念贯穿于其中，在推动职业教育面向企业真实生产环境的现代学徒制教育模式上不断创新实践。

学院在 2017 年首批招收的中亚国家的留学生培养方案中试点开设了兰州牛肉拉面的认识实践课，取得积极成效。2018 年开展中泰联合办学，为甘肃职业教育走出去，国际化合作办学奠定了基础。2019 年进一步扩大招生规模，面向国际

留学生和国际合作班开设了牛肉面专修学分课程。依托兴陇兰州牛肉拉面国际商学院，近两年已有 2000 余名学员培训结业，“一人就业、全家脱贫”，已成为农村贫困户脱贫致富的生力军，在品牌效应的带动下，兰州拉面产业脱贫模式正在发挥积极效应。一部分学员通过培训走出了国门，在澳大利亚、韩国、泰国等地成功开设门店，为兰州牛肉拉面国际化职业教育在国际市场开发、推动项目落地、连锁经营管理等方面积累了经验。在鼓励“走出去”拓展海外市场的同时，还主动“引进来”，授之以渔，近两年有 30 余名来自 20 余个国家的留学生和外籍学员来兰“拜师学艺”，扩大了兰州牛肉拉面在海外的影响力。校政企行培五方联动，产教深度融合，协同打造的“兰州拉面工坊”职教共同体育人新平台初步形成，集“培训就业、生产研发、连锁经营、品牌管理、产业扶贫”为一体的产业链不断完善，推动了兰州牛肉拉面产业向标准化、品牌化、国际化迈进，得到了地方政府、教育部门和师生的高度评价。



图 2. 兰州拉面职业教育国际化初见成效

2019 年，兰州拉面职业教育再迎利好。由教育部联合甘肃省政府在兰州大学启动的“农校对接兰州牛肉拉面精准扶贫窗口”项目，成为多部门联合推进教育扶贫的重大举措。项目实施在提供就业岗位 3 万余个的同时，也为地方职业院校聚焦行业发展优势、深化产教融合、参与地方经济建设拓展了新的发展空间。兰州资源环境职业技术学院在项目实施中承担了全国高校扶贫窗口铺设技、管合一的标准化、连锁经营管理人才培养任务。结合贯彻落实“职教 20 条”和扩招

---

100 万的新任务，学院积极探索开展了“工学结合、长短互补、德技并重，强化实践”学徒制教育新模式，快速聚集了人才储备优势，逐渐形成一套易推广、可复制的教学模式，奠定了“聚焦行业一流、创建职教标准、贡献中国智慧”的长远发展目标。

在各单位的积极努力下，学院紧跟国内、国外产业发展升级的人才需求，依托“一盟一院”平台，打造高水平职教联盟共同体。并将开发的国际化专业教学标准、“传承实践创新项目”学徒制教育创新模式、优质教学资源、产教融合平台、赛证融通成果等内容集中于“兰州拉面工坊”，打造高水平国际化育人新平台和传承创新教学实践基地，引领行业发展和标准化建设。

成果系统设计了“兰州拉面”国际化职业教育标准体系、管理体系和保障体系。建立了兰州拉面国际化职业教育“标准体系”：包括统一标识、教学标准、实训基地、师资团队、教学资源、教学模式标准，明确了国际化职业教育定位和人才培养目标、师资、课程、环境等要素；完善了“兰州拉面”国际化职业教育“管理体系”：涵盖了招生、就业、竞赛、评价等过程要素；形成了“兰州拉面工坊”国际化职业教育“保障体系”：确立了打造“兰州拉面”高水平国际化专业建设标准、高水平职教联盟合作平台、高水平技能人才培养高地、高水平社会服务创新能力、高水平国际合作交流中心的“五个发展定位”；探索高水平职教联盟平台建设模式、国内企业走出去协同模式、国际化职业教育合作模式、技艺传承实践教学模式、工匠精神文化育人模式“五种建设模式”；提出了平等参与、共建共享、优势互补、德技双馨、产教融合的“五项基本原则”，为中国职业教育国际合作和发展的途径和模式提供了标准和依据。

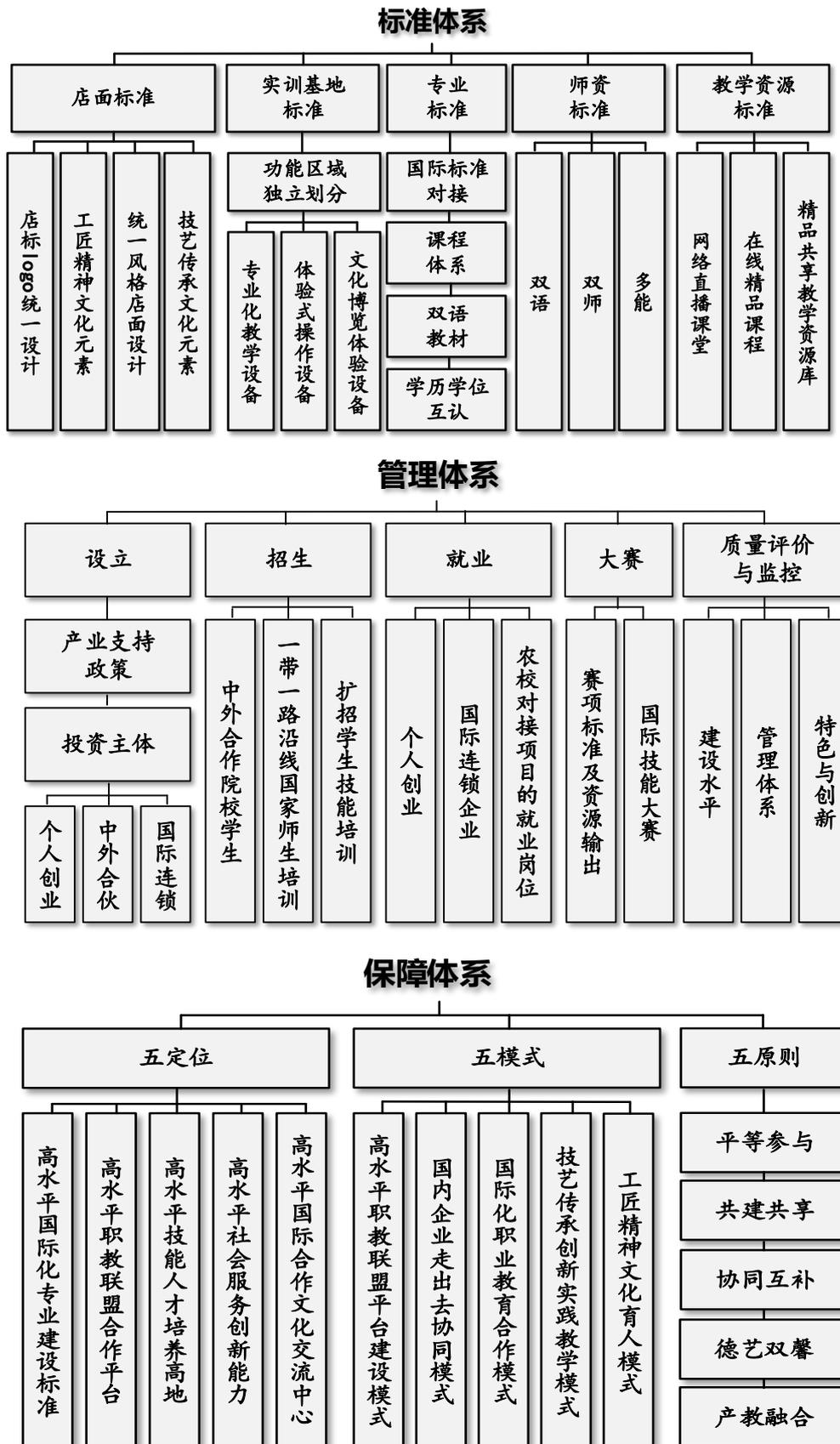


图 3. “兰州拉面工坊”模式

### 三、 协同共建“兰州拉面工坊”的探索与实践

### （一）发轫

近年来，随着牛肉拉面产业的迅速发展，兰州本土品牌牛肉拉面相继走出国门，在日本、韩国、美国、加拿大、埃及、马来西亚、阿联酋、澳大利亚、新西兰、法国、白俄罗斯等海外 40 个国家和地区落地开花，开店 160 余家。甘肃“一带一路”兰州牛肉拉面国际联盟企业国际市场的拓展，需要高素质技管合一的管理人才，兰州牛肉面拉面的国际化发展也需要大量专业



图 4. 平台模式

技术人员。仅有的低层次、短期的职业技能培训已难以适应国际化人才需求，破冰行动由此发轫。2018 年 1 月，甘肃省商务厅、兰州资源环境职业技术学院等 64 家单位发起，成立了由政府、学校、企业、行业组织、培训机构参与“校政企行培”一体化的“甘肃兴陇兰州牛肉拉面国际商学院”，着眼于搭建职教共同体“一体系一平台”，即构建兰州牛肉拉面高素质技管合一的管理人才职业教育体系，搭建兰州牛肉拉面人才培养、管理、输出服务平台，从“培训、生产、经营、加盟、创业、就业、扶贫”等环节进行谋划布局，意在培养一批懂技术、善管理的新型兰州牛肉拉面技管合一的复合型人才，解决牛肉拉面职业教育缺乏标准，产业管理人员短缺、层次参差不齐等短板弱项。也是将短期职业技能培训纳入到高等职业教育版图中的有益尝试和创新。

### （二）共建模式

实现跨界共建的价值基础是特色引领、标准对接、共建共享、产教融合、德艺双馨。以价值链整合为导向，汇集各方资源，发挥行业企业优势，通过技术创新、标准提升，带动“兰州拉面”品牌影响力，凝心聚力，打造高水平职业教育共同体和职教联盟平台。各参与主体分工协作，参与的高职院校主要以学校教育为主，塑造学生优良的思想文化品质、人文素养和工匠精神，充分发挥在人才培养、标准制定、社会服务和品牌建设方面的优势，确保学生培养质量；行业企业通过调整产业结构，通过不断优化服务链、生产链和供应链提升社会服务能力和

市场适应能力，协助供给侧改善专业办学定位，引导学生树立能吃苦、有担当的职业观。及时发现和建立新标准、新规范，形成各方协同，标准统一，章程有序，参与国际标准的研制。政府通过制定产业发展规划和政策扶持，引导校企行培形成有目标、有规划、有任务的联合实体，保持行业健康有序发展。

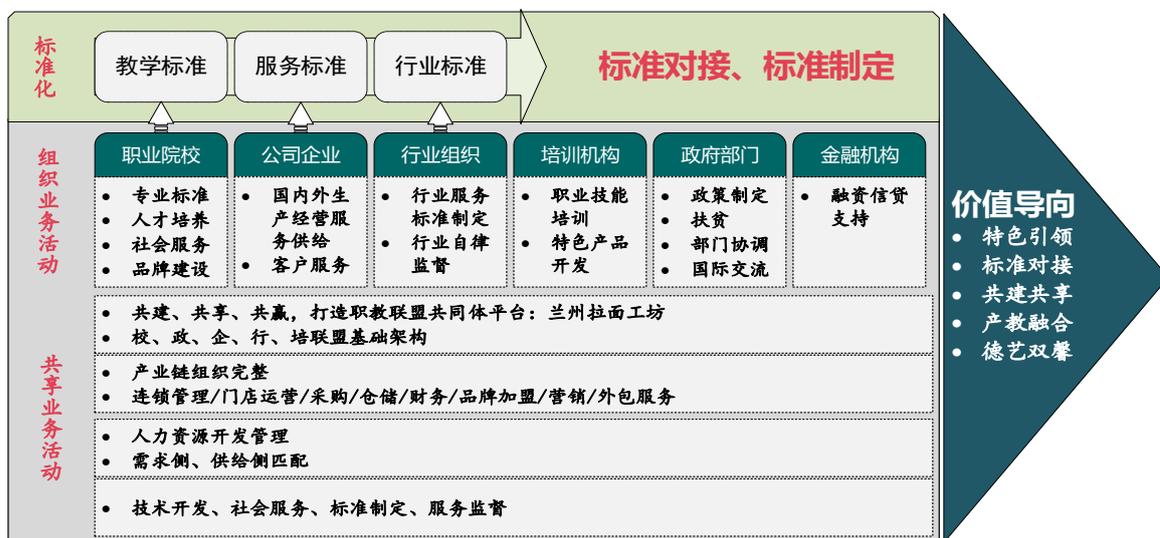


图 5. 打造高水平“兰州拉面工坊”价值链

### (三) 人才培养模式

以助推进牛肉拉面产业化、国际化为目标，培养具有国学素养、国际视野、一专多能、知行合一的高素质复合型人才，深化“两方参与、一条主线、三双措施、四维推进”的“2134”工学结合的现代学徒制人才培养模式。即不断加强与品牌连锁企业的合作，促进产教融合，实现校企双方共同育人，并以牛肉拉面连

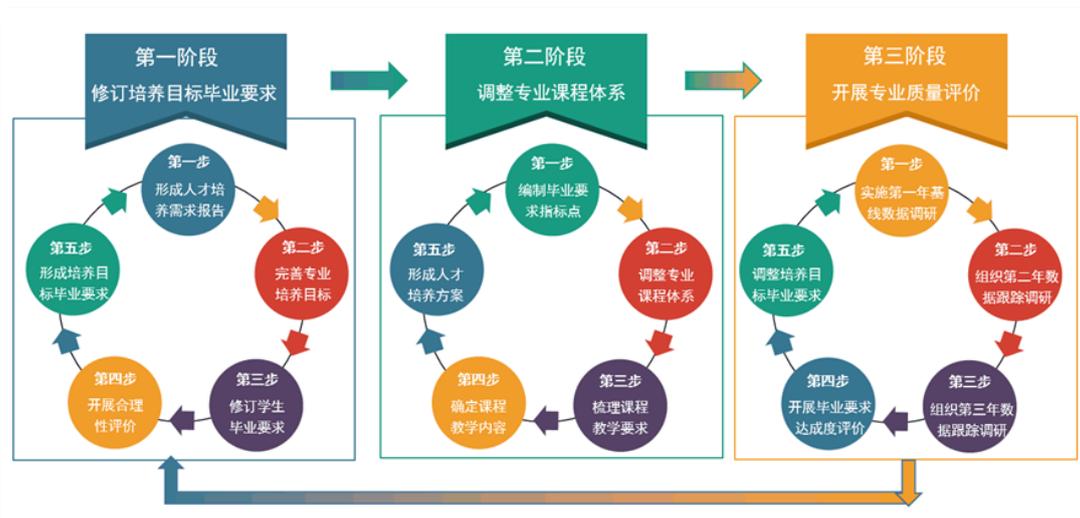


图 6. “三阶段、五步骤”现代学徒制人才培养模式

锁企业、国际快餐企业等企业门店采购与配送、现场管理等职业岗位工作过程为导向，调整、完善专业课程体系，开发课程教学资源，全面实施“双师”、“双课”、“双证”“双能”“双语”等措施，采用学徒制课堂教学、现场实习、社会实践、课外活动等方式全程育人。学校正在建设产教融合实训中心，规划建设500多平方米的智慧餐厅，集中教学、实训实习、考核、实体经营为一体。

在教学组织模式上采取“分段式”工学结合、长短互补、重在实践的教学模式。采取了“1.5+0.5+1”分段教学模式，学生在学校进行1.5年基础理论和专业课学习，夯实思想品质、人文素养；校内学习结束后到兰州拉面国际商学院进行为期半年的牛肉拉面技艺传承学习、培训，合格获取相应的资格证书，获得实习员工身份赴国外的牛肉拉面连锁经营企业进行为期一年的带薪专业实习。学生入校后具有双重身份，既是学生也是企业员工，入学及拜师，通过师傅带徒弟的校内导师+企业导师“双导师”完全学徒制教学模式和学分银行、多证书的弹性学制，“半工半读”、“带徒培养”的方式，探索创新的人才培养教学实践模式，适应了兰州牛肉拉面向更高层次和国际化发展需要。

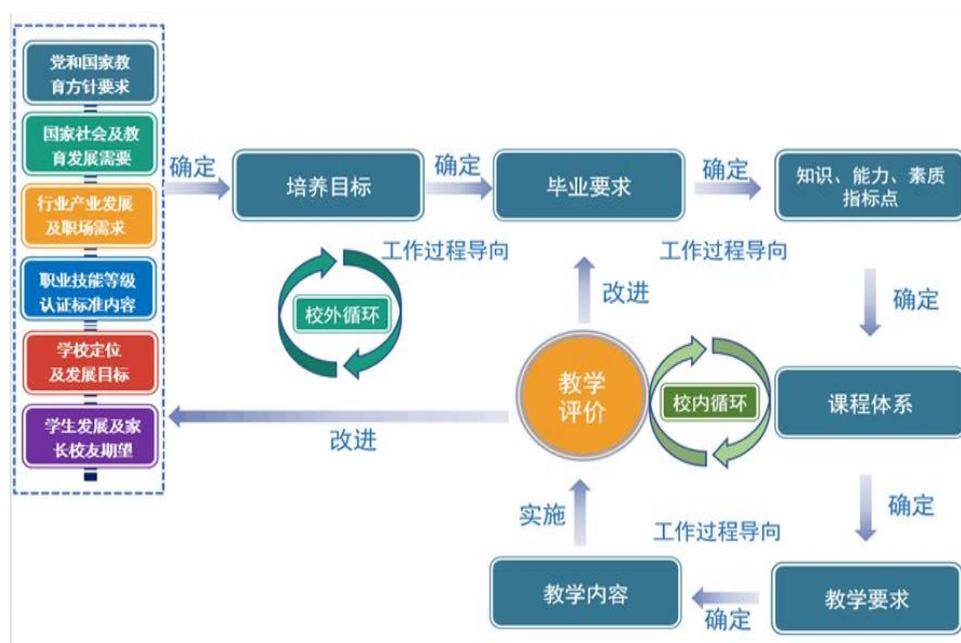


图7. 基于工作过程导向的人才培养工作流程

#### (四) 国际化专业教学标准的开发与实践

##### 1. 教学标准开发思路

按照教育部《关于借鉴国外先进经验开展职业教育部分专业教学标准开发试

点工作的通知》文件精神，专业教学标准“要接地气”，坚持从“实践中来，到实践中去”，构建了以兰州牛肉拉面国际连锁经营为核心的现代服务业专业群，依托兴陇兰州拉面国际商学院和职教联盟成员，以标准对接、标准开发、标准应用开展了酒店管理（拉面技艺与连锁经营管理）等专业国际化专业标准的研制工作。借鉴国际上先进的教育理念和教育经验，在广泛调研的基础上，梳理了国际化连锁企业门店需求岗位核心技能，确立了国际化专业人才培养目标，构建了以传承创新实践项目引领的特色化、国际化的课程体系，打造“双师、双语、双能”的师资队伍，建设传承创新实践项目的实践基地和评价体系，逐步形成了完整的与牛肉拉面国际连锁门店经营和管理岗位需求相匹配的，符合国际型技术技能人才培养要求的国际化专业教学标准。

## 2. 教学标准开发的内涵

国际化专业教学标准的开发，以职业能力标准的国际对接为基础，以餐饮连锁企业、国际快餐企业等企业门店管理、物流与配送、采购管理、人力资源管理等职业岗位任职要求为依据，以餐饮连锁经营企业、国际快餐企业等岗位能够体现国际化连锁经营发展趋势的专业课程开发为核心，以权威职业资格为引领，瞄准国际先进水平和高水平职业教育的国际互认的突出本土特色和优势的专业教学标准为导向，构建以拉面技艺与管理等学习领域课程为核心的专业课程体系，通过循环改进，将新知识、新技术融入其中，以保持教学内容的先进性和科学性。

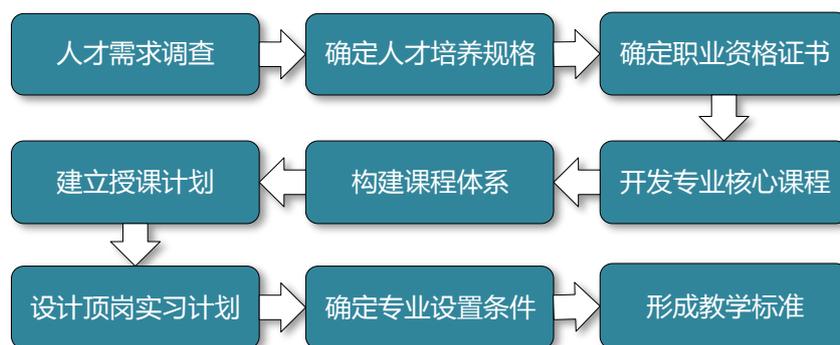


图 8. 教学标准开发示意图

## 3. 教学标准的实践价值

通过学院与甘肃金味餐饮有限公司共建“拉面技艺与经营管理”专业，全新设计了学生牛肉拉面技能培养课程体系，培养学生对拉面技术的兴趣，提升牛肉

---

拉面技术，掌握餐饮服务的基本技巧。学院依托优秀的双师教学团队、校内实训基地负责学生人文素养、基础课程及经营管理类课程的教学任务，塑造学生内在品格和个人修养，掌握连锁经营、酒店管理、中餐厅经营等管理知识，培养企业经营管理素质和能力。本专业要求的核心能力体现在对兰州牛肉面制作技能、连锁企业商品管理能力、运营管理能力、顾客服务能力、人力资源管理能力。兴陇兰州牛肉拉面国际商学院紧紧围绕学生的素养目标、知识目标、技能目标进行培养，通过创立独特的教育模式、教学方法、课程体系及管理体系，促进学生专业能力、思考能力和沟通能力的提高，最终达成学生内在品质与行为素养价值的全面提升。

(1) 专业技术技能课程模块设计：围绕职业岗位（群）共同需要的职业能力，为解决实际岗位工作问题而设置的课程。开设连锁门店开发设计、特许经营、连锁企业法律实务、连锁企业采购管理、国际商务、国际企业管理等课程。

(2) 学徒岗位能力课程模块设计：依据学生所在岗位的特定要求，由企业师傅(专家)和专业顾问，设计基于岗位职业能力，涵盖工作领域典型工作任务课程或项目。开设连锁门店运营与管理、采购管理、连锁企业信息管理系统、商品学、连锁企业配送管理、连锁经营原理与实务，开展连锁企业智能配送中心、特许加盟创业项目等实训。

(3) 专业拓展课程模块设计：为适应相关岗位的能力要求，拓宽学生能力、知识的广度和深度。开设商务礼仪、商务谈判、连锁企业文化、电子商务师、人力资源管理师、连锁超市运营管理、连锁餐饮酒店管理等课程。

#### **4. 教学标准职业能力梯度**

在教学标准开发中，为达成培养目标确定的教学标准、门店要求的服务规范、行业自律发布的行业标准三者的有机统一，形成人才培养统一的标准体系，提出了以职业能力导向的 CESD（Cognitive ability 职业认知能力，Emotional ability 职业情感能力，Service ability 职业服务能力，Develop ability 职业发展能力）四个梯度进行教学标准设计与开发，强调 12 项通用职业能力是职业或岗位所需能力，也就是以职业或岗位所必须的知识、技能、情感态度为从业能力基础，职业服务能力表现为教学目标和教学进程的基准，注重以学生为中心

的学习方式组织课程与实施教学。按照四个模块 12 项能力要求，再根据每个操作步骤的需要，从认知、情感及态度几个方面确定出完成该步骤所需的全部知识和技能，然后对每个单项的知识或技能进行完善和规范，形成课程标准开发设计流程标准统一。

表 1 教学标准开发能力匹配体系

能力体系		培养目标		具备良好的职业道德和较高的职业规范素养	能够在工作中与团队、顾客等关系群体良好沟通交流	具备计算机应用能力，熟练掌握商务办公软件，连锁餐饮企业的相关管理软件	具备连锁企业总部部门经理或分店店长的基本素质和能力，能独立进行门店布局规划，现代厨房管理，后勤品类管理，门店运营管理工作	能够在连锁餐饮行业相关领域取得良好的职业发展及终身学习能力
		1.具有良好的职业精神、行业自律意识和人文素养	2.熟悉相关餐饮、食品安全法律、法规					
职业 认知 能力	1.具有良好的职业精神、行业自律意识和人文素养	●					●	●
	2.熟悉相关餐饮、食品安全法律、法规	●					●	●
	3.具有较强的团队协作精神，创业精神和品牌意识	●					●	●
职业 情感 能力	4.具有一定的文化艺术修养，具有准确的语言文字表达能力，具有与顾客良好沟通能力		●				●	●
	5.具有较强计算机基本操作能力				●		●	
职业 服务 能力	6.能熟练使用商务办公软件				●		●	
	7.熟悉连锁企业相关管理软件，初步具有连锁餐饮企业管理系统操作能力				●		●	
	8.能够分析顾客购买心理、根据顾客心态进行营销，具有引导潜在顾客、引起顾客兴趣、激发顾客消费欲望的能力		●				●	
	9.熟悉连锁餐饮企业经营基本原理，能对连锁门店进行规划、设计和改善的能力		●				●	
	10.能按照品类管理的要求，制定采购计划、对采购质量、价格、数量等方面进行决策，具备供应链管理的能力		●		●		●	
	11.具备为连锁餐饮门店制定促销计划及营销策划能力		●		●		●	●
	12.具备良好的适应能力，技术不断更新，能够独立学习和终身学习							●

### 5. 课程标准制定和课程开发模式

以兰州拉面技艺为特色的国际化连锁经营管理教学标准，在兼顾短期培训（短线教育）的同时，内涵的提升、专业人才的提质仍需要有系统化的专业教育，即完整的现代职业技能教育（长线教育），从理念、情感和专业精神方面进行塑造。提倡学习内容由学习者自主选择，且学习进度可因人而异，采用个体化学习的方式，以最大限度提高职业技术教育培训的效率。强调以学生自主学习为主、教师指导为辅的学习方式，学生学习使用的教材也是按利于学习者学习的方式进行设计和开发。为了确保个体化学习的质量，在实施过程中的每一步、每一个阶段都根据目标进行考核和管理，保证每一个教学环节实施后，都能及时得到考

核评估，并能及时获得反馈信息。及时的评估和信息反馈，使课程标准指导学习实践的效率和有力的保证。

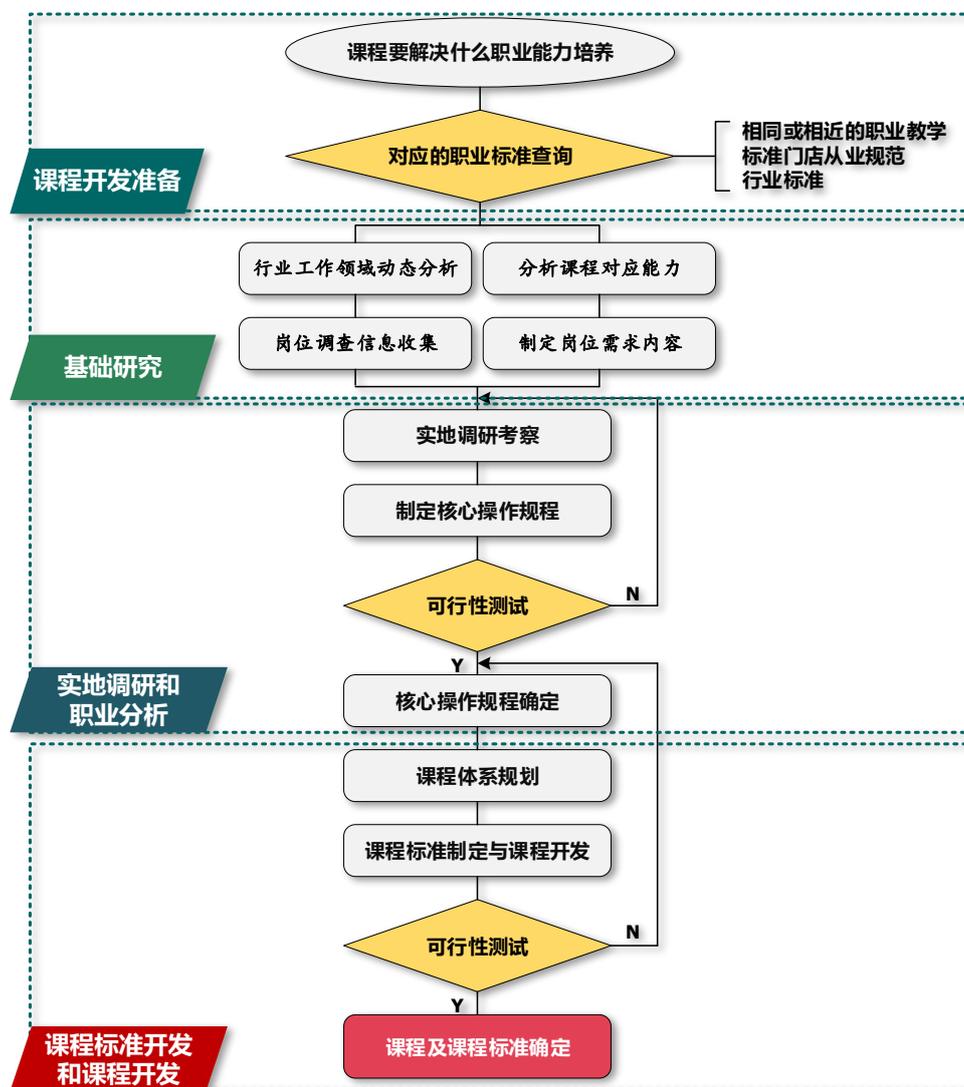


图 9. 课程标准制定与课程开发模式

#### 四、 成果的推广与应用

##### (一) 服务国际化职业教育，助力企业走出去

目前，依托兰州拉面国际商学院，开发的教学标准已应用于 2017 级、2018 级相关专业学生。对国际留学生、短期访问生采取定制职业技能模块的方式，自主选学职业技能，通过“一对一”的职业培训指导，短期内达到掌握该项技能的目标，并颁发相应的职业资格证书，已有来自 20 多个国家和地区的国外学习者获得了相应职业的资格认证，扩大了兰州牛肉拉面的国际影响力。同时，助力本地企业海外拓展市场，毕业生的竞争能力进一步提升，为本土企业扎得下根、站

得住脚提供了有力的人力资源保障。



图 10. 商会注册证书和准许营业证书

### (二) 提供定制化技能培训，支持地方攻坚脱贫行动

兰州拉面是地方特色品牌，在全国知名度高，受众广泛。产业链延伸长，一头连着老百姓，一头连着终端市场。发起成立职教联盟和兰州拉面国际商学院，首次尝试了短期技能培训和高等职业教育的融合，通过联合共建的方式，有了学历教育与非学历教育的互通、互认、互促、互学，以特色引领、标准对接，找准了结合点，既为地方特色品牌助力，同时，补齐了自己短板，实现了共赢。通过定制化的教学标准模块，先后接受地方政府等部门脱贫培训任务，先后有 800 余名农村贫困户家庭、建档困难户、重点就业人员等提供了定制化的技能培训，通过“一技在手、全家脱贫”定向式培训、定向就业，受到了政府部门、用人单位和受训学员好评。

### (三) 协同共建兰州拉面工坊，职业教育与产业链深度融合

“一盟一院”的成立，从体制上突破了教育界限的壁垒，使产业链企业参与职业教育的目标进一步夯实。通过协同参与方价值链，打造了职教共同体和高水平的职教联盟平台“兰州拉面工坊”，其具有多重功能。首先是职业技术教育和

职业培训的“融合器”，通过标准对接，将职业培训的技能训练模块移植到传统的专业教育中来，实现了长短有效结合、互补促进的现代学徒制教育新模式。其次，是高等职业教育教学标准的“产出器”，通过工坊平台，汇集了高等职业教育教学标准、产业链企业服务标准、行业自律规范的行业标准，各种标准的碰撞，最终形成行业企业所需人才培养的统一标准。再次，是国际交流和特色品牌建设的“助推器”，通过输出国际化人才和开展对外的培训，促使自主开发的教学标准进一步完善，实现与国际接轨，为参与相关的国际标准创建提供了基础。

#### （四）参与地方特色产业建设，提升了品牌影响力

职业教育聚焦地方产业链，参与地方经济建设，通过共建特色专业，打造技术服务平台，进一步提升了品牌影响力。借力地方政府支持和发展兰州牛肉拉面产业发展的政策机遇，充分挖掘需求侧人才需求，倒逼供给侧人才培养改革，构建了兰州牛肉拉面高素质技管合一的管理人才培养体系，既搭建了高素质、国际化兰州牛肉拉面人才培养、管理、输出服务平台，也从“培训、生产、经营、加盟、创业、就业、扶贫”等环节进行布局，为职业院校凝聚特色、教学改革和专业建设、人才培养探索了一条新路。

#### （五）加强国际化合作，成为人文交流品牌

当前，我国职业教育的张力和活力正得到有效释放，向纵深推进，内涵进一步提升，向外开放，争建职业教育领域的国际化品牌。全球化背景下的国际交流日益活跃，兰州本土品牌牛肉拉面也相继走出国门，在日本、韩国、美国、加拿大、埃及、马来西亚、阿联酋、澳大利亚、新西兰、法国、白俄罗斯等海外 40 个国家和地区落地开花，开店 160 家。将兰州牛肉拉面培训纳入高等职业教育的轨



图 11. 国内多家媒体组团采访

---

道正当其时，解决了兰州牛肉拉面向国际化、标准化、高端化发展人才短缺瓶颈，补齐了高素质人才培养的短板，标志着兰州牛肉拉面培训步入了国家高等职业教育体系。走出去、引进来日益成为常态，兰州牛肉拉面国际商学院已逐渐成为开展国际合作、进行人文交流的品牌。

## **五、 结语**

该成果通过两年的探索、实践，突破了原有的发展模式，通过聚焦特色产业国际化发展人才短板，将职业培训纳入到高等职业教育的体系，从体制、机制、体系建设上取得了创新性的成果。

凝心聚力打造的“兰州拉面工坊”已成为甘肃省职教领域全面提升教育质量，实施教学改革，创建教学标准，提升国际化合作水平重要的具有典型引领意义的载体，成为协同地方企业走向海外、服务“一带一路”国家的国际合作与沟通的桥梁。

创新的专业标准开发模式和课程开发方法已成功应用于多个专业，和国外两所合作院校实现了学分互认和标准对接，合作正在不断深化。

通过“一盟一院”共建的职教平台，助推地方开展攻坚脱贫，已形成校政企行培一体化、标准化、流程化的“技能扶贫”模式，成为地方政府实施精准扶贫的重要抓手。

同时，成果在实践过程中还有待继续完善、提升、总结的地方，课题组将在有关方面的支持下继续开展探索实践和创新研究，完善和细化各个环节，夯实研究实践基础，推动职业教育国际化发展再上新台阶。