



甘肃畜牧工程职业技术学院  
Gansu Polytechnic College of Animal Husbandry & Engineering

# 甘肃达利食品有限公司 参与高等职业教育人才培养质量年度报告 ( 2022 年 )



甘肃畜牧工程职业技术学院

2022 年 12 月

# 甘肃达利食品有限公司

## 参与高等职业教育人才培养质量年度报告

### 一、企业基本情况

#### （一）企业简介

达利食品集团自 1989 年创办至今，历经三十年飞速发展，现已成长为位列中国民营企业 500 强的综合性现代化食品企业集团。集团根据行业特征，精心布局，在全国 18 个省区建立 21 家子公司共 36 个食品、饮料生产基地，1 个马铃薯全粉生产基地，1 家包装彩印公司，同时，集团构建享誉业界的黄金销售渠道，组成了覆盖全国的营销网络。集团以创新驱动企业发展，坚持生产技术革新，建立产品研发中心，组建强大的研发团队，与国内外众多食品行业研究机构密切合作，不断提升产品品质，开发消费者喜爱的新产品。通过自主研发、引进技术、合作开发等方式，集团目前已拥有众多国际先进的各类食品、饮料生产线。对创新的持续投入为集团把握消费趋势、引领行业发展方向提供强有力的保障。集团恪守“用心创品质”的企业理念，以“为消费者提供品质生活、健康饮食”为企业目标，不断研发新品、提升品牌影响力和企业管理，不断扩展深耕遍布全国的分销网络。依托从产品研发中心到食品公司，从包装公司到原料生产基地的产业超级平台，达利食品集团已将企业打造成综合性、国际化的现代企业，继续保持和巩固在行业中的优势地位和增长实力。

甘肃达利食品有限公司是达利食品集团 2005 年在西北地区投资建设的重要生产、营销基地，占地面积 600 亩，现有员工 1400 多人。公司现已建成马铃薯全粉生产线 3 条，年处理马铃薯能力达到 15 万吨以上；饮料生产线 8 条，年生产饮料能力达到 20 万吨，食品生产线 22 条，年生产食品能力达到 5 万吨。主要产品有“和其正”凉茶、“乐虎”维生素功能饮料、“达利园”系列饮料、“豆本豆”豆奶，“好吃点”饼干、“可比克”薯片、“达利园”糕点等系列品牌饮料和食品。从 2005 年开业至今，实现销售收 128 亿元，共计缴纳税收 9 亿元多。2010 年被国家农业部等八部委命名为“国家级农业产业化重点龙头企业”，2009 年至 2012 年，连续 4 年被武威市政府评为“纳税功勋企业”，2016 年荣获“武威市人民政府质量奖”，2017 年 4 月，公司检测中心被全国总工会授予“全国工人先锋号”荣誉称号。2020 年荣获“武威市技术创新中心奖”及“甘肃省企业高质量发展奖”。

## **（二）企业文化**

企业立足诚信、务实为本、勇于创新，引导员工同心同德、共进共荣，强调企业的社会归属和责任的达利企业文化。

企业精神：诚信、创新、团结、务实

## **二、企业参与高等职业教育情况**

### **（一）企业参与职教条件**

1. 场地条件 达利公司占地面积 600 多亩，有 6 个生

产车间，有生产线 33 条。有职工餐厅、培训教室、活动场地、标准化职工宿舍、企业图书馆，为学生学习提高了必要的场地条件。

2. 人力资源 公司有工程师、化验员、各岗位的主管及技术人员，有着丰富的理论知识和实际操作能力，为学生在厂内学习和教师实践提供了人力资源保障。

3. 技术条件 厂内有先进的食品焙烤、灌装、除菌、输送、检测设备，有先进且完整的产品生产工艺流程，成熟的产品检测技术和标准，为学生培养过程提供技术和知识条件。

4. 工作环境条件 真实的工作环境，是学生在过程中感受到企业文化、企业管理相关制度和纪律，真实的工作任务将学习过程和工作过程有机结合，有利于学生将理论知识和实际操作融会贯通，提高了学习效果，缩短了从学生到企业员工的适应期。

## **(二) 校企合作情况**

为贯彻落实《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》《教育部关于开展现代学徒制试点工作的意见》《国家职业教育改革实施方案》等文件精神，以培养学生的工匠精神和职业能力为核心，以培育与食品行业发展需求高度契合的实战人才为目标，积极推进产教融合、校企合作双主体育人、双导师教学机制，实现专业设置与产业需求对接，课程内容与职业标准对接，教学过程与生产过程对接，教学内容与职

业标准对接、毕业证书与职业资格证书对接，逐步建立健全食品相关专业现代学徒制的高技能人才培养机制，不断提升食品相关专业建设水平。甘肃达利食品有限公司与甘肃畜牧工程职业技术学院签订合作协议，建立了“甘肃达利食品公司人才培养基地”，共同进行人才培养。



图1 人才培养基地授牌



图2 产教融合校企合作交流

### **(三) 专业培养目标**

本专业坚持以立德树人为根本任务，培养理想信念坚定、德技并修、德智体美劳全面发展，具有一定科学文化水平、良好的人文素养、职业道德、创新意识和精益求精的工匠精神，德、智、体、美、劳全面发展，具有较强的创新创业和就业能力，对接产业链和岗位群，面向生产、建设、服务、管理等一线岗位需要的高素质技术技能人才。

### **(四) 专业培养规格**

本专业人才培养方案按照国家的教育方针，以立德树人为根本，以培养技能为核心，以就业创业为目标，根据市场对食品相关专业技术人才的要求，遵循“理论知识适度、实

践技能突出、创新创业能力优先”的原则，形成合理的素质、知识、能力结构（见表1）。

表1 素质、知识、能力结构分解表

名称		主要内容	主要实现途径
素质结构	思想素质	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆具有正确的世界观、人生观、价值观，坚决拥护中国共产党领导，践行社会主义核心价值观；</li> <li>◆具有深厚的爱国情感、国家认同感、中华民族自豪感；</li> <li>◆具有良好的社会责任感和参与意识，崇尚宪法、遵守法律、遵规守纪；</li> <li>◆具有良好的职业道德和职业素养，崇德向善、诚实守信、爱岗敬业。</li> </ul>	思想道德修养与法律基础、毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论、形势与政策及大学生第二课堂素质教育等。
	文化素质	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆具有一定的语文、数学、英语、信息技术等文化素质；</li> <li>◆具有一定的美育、中华优秀传统文化等人文素质；</li> <li>◆具有良好的安全文化、法律法规等社会素质。</li> </ul>	大学语文、高等数学、实用英语、信息技术、美育、中国传统文化、大学生劳动就业法律、大学生安全文化以及大学生第二课堂素质教育等。
	职业素质	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆具有良好的职业素养、较强的集体意识和团队合作精神，勇于奋斗、乐观向上；</li> <li>◆具有精益求精的工匠精神，尊重劳动、热爱劳动，具有较强的实践能力；</li> <li>◆具有良好的自我管理能力、能够进行有效的人际沟通和协作，与社会、自然和谐共处；</li> <li>◆具有良好的质量意识、绿色环保意识、安全意识、信息素养和创新创业精神；</li> <li>◆具有一定的人文素养和感受美、表现美、鉴赏美、创造美的能力，能够形成一两项艺术特长或爱好。</li> </ul>	职业素质养成、职业发展与就业指导、创新创业教育（专业导论）、公共关系与人际交往能力、大学生劳动就业法律、大学生安全文化、信息技术、美育、专业课教学、集中实训、职业技能鉴定、创新创业训练、公益劳动、跟岗实习、顶岗实习、毕业设计以及大学生第二课堂素质教育等。
	身心素质	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆具有一定的体育健康、心理卫生、军事理论等基本素质；</li> <li>◆具有健康的体魄、健全的心理和人格，达到国家规定的高职学校学生体育锻炼、军事训练和心理健康合格标准；</li> <li>◆具有良好的健身技能、生活行为习惯和心理调节能力。</li> </ul>	入学教育与军事训练、体育与健康、心理健康教育、军事理论以及大学生第二课堂素质教育等。
知识结构	通用知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆掌握必备思想道德修养与法律基础、毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论等基本知识；</li> <li>◆掌握必备的马克思主义理论类课程、形势与政策等基本知识；</li> <li>◆掌握必备的大学语文、高等数学、实用英语、信息技术等基本知识；</li> <li>◆掌握必备的美育、中华优秀传统文化、大学生安全文化等基本知识。</li> </ul>	思想道德修养与法律基础、毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论、马克思主义理论类课程、形势与政策、党史国史、大学语文、高等数学、实用英语、信息技术、美育、中国传统文化、大学生劳动就业法律、大学生安全文化以及大学生第二课堂素质教育等。

	专业知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆熟悉食品化学的基本知识。</li> <li>◆掌握食品营养的基本知识。</li> <li>◆掌握食品微生物的基本知识。</li> <li>◆掌握食品工程原理的基本知识。</li> <li>◆掌握食品毒理基础的基本知识。</li> <li>◆掌握畜产品加工的基本知识。</li> <li>◆掌握食品机械与设备的基本知识。</li> <li>◆掌握食品卫生检验的基本知识。</li> <li>◆掌握食品分析与检验技术的基本知识。</li> <li>◆掌握食品安全的基本知识。</li> <li>◆掌握发酵工艺的基本知识。</li> <li>◆掌握食品质量管理的基本知识。</li> <li>◆掌握食品添加剂的基本知识。</li> <li>◆掌握食品保藏技术的基本知识。</li> <li>◆了解粮油加工技术的基本知识。</li> <li>◆了解食品生物技术概论的基本知识。</li> <li>◆了解食品营销的基本知识。</li> <li>◆了解食品包装、果蔬加工技术等的基本知识。</li> <li>◆了解创办企业和营造企业文化的基本知识。</li> </ul>	<p>食品化学、食品营养、食品微生物、食品工程原理、食品毒理基础、畜产品加工、食品机械与设备、食品卫生检验、食品分析与检验技术、食品安全、发酵工艺、食品质量管理、食品添加剂、果蔬加工技术、食品保藏技术、粮油加工技术、食品包装技术、食品营销、食品生物技术概论、KAB/SYB（了解和创办企业）。</p>
能力结构	基础能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆具备较高的思政素养和政治鉴别能力；</li> <li>◆具备较好的体育运动技能和锻炼能力；</li> <li>◆具备较好的文字写作及口语表达能力；</li> <li>◆具备较好的英语读写和翻译表达能力；</li> <li>◆具备较好的数学计算和信息技术能力；</li> <li>◆具备较好的审美鉴赏和社规交往能力；</li> <li>◆具备较好的法律意识和安全保护能力。</li> </ul>	<p>思想道德修养与法律基础、形势与政策、毛泽东思想与中国特色社会主义理论体系概论、马克思主义理论类课程、形势与政策、体育与健康、大学语文、实用英语、高等数学、信息技术、美育、公共关系与人际交往能力、大学生劳动就业法律、大学生安全文化以及大学生第二课堂素质教育等。</p>
	专业能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆具备营养食谱的设计的能力；</li> <li>◆具备食品微生物分离、培养、染色、观察的能力；</li> <li>◆具备操作与维护常见的食品加工中所用设备的能力；</li> <li>◆具备设计和进行食品安全性毒理学评价试验的能力；</li> <li>◆具备设计和实施畜产品加工的能力；</li> <li>◆具备动物性卫生检验的能力</li> <li>◆具备食品理化分析与检测的能力；</li> <li>◆具备食品分析与检测数据统计分析的能力；</li> <li>◆具备食品安全、营养等质量评价的能力；</li> <li>◆具备食品贮藏保鲜、发酵、包装等操作的能力；</li> <li>◆具备食品原料、生产环境等检验报告设计填写的能力；</li> <li>◆具备食品加工、分析检测新技术应用推广的能力；</li> <li>◆具备生产加工质量控制管理的能力；</li> <li>◆具备创办企业和营造企业文化的能力；</li> </ul>	<p>食品化学、食品营养、食品微生物、食品工程原理、食品毒理基础、畜产品加工、食品机械与设备、食品卫生检验、食品分析与检验技术、食品安全、发酵工艺、食品质量管理、食品添加剂、果蔬加工技术、食品保藏技术、食品包装技术、食品营销、食品生物技术概论、KAB/SYB（了解和创办企业）。</p>
	综合能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆具有较好的专业技能和技术推广能力；</li> <li>◆具有较好的创新意识和创业实践能力；</li> <li>◆具有良好的行为习惯和人文修养能力；</li> <li>◆具有良好的社会实践和社会交往能力；</li> <li>◆具有较好的学习发展和独立思考能力；</li> <li>◆具有较好的逻辑推理和解决问题能力。</li> </ul>	<p>大学生专业能力培养、大学生创新创业教育、大学生日常行为规范教育、大学生暑期社会实践锻炼、大学生文艺体育竞赛以及大学生第二课堂素质教育等活动。</p>

## **（五）岗位素养体现**

从学生职业能力提高上着眼，重构课程体系。使学生有能力胜任职业工作岗位的现实要求，适应社会发展的需要，同时发展学生的个性，适应个人发展的需要，并为获得更有效的工作岗位的职业资格创造条件。从岗位工作氛围上着手，突出“基于工作过程”。营造岗位工作氛围，真正培养学生的职业能力，从而使学生学习与工作更主动。从教学效果上着力，构建以能力考核为中心的考评体系。在对高职高专的课程体系进行重构的基础上，打破原有的建立在学科体系基础上的以“终结性”考试成绩为主的教学评价模式，建立以能力考核为中心、以过程考核为基础的考核评价体系。从结合行业动态上着想，深化校企融合，结合行业动态，使现有的教学资源打破静态变为动态，从而培养出高质量的人才。以高薪高质量就业目标，力争该专业毕业生就业率达到 100%。就业方向主要为食品生产企业、酿造、食品保鲜企业及产品营销企业等领域的生产、管理、品质控制和新技术应用、新产品开发及市场营销等等岗位。

## **三、企业参与人才培养的做法**

### **（一）参与制定人才培养方案**

学院组织专业负责人、骨干教师和企业技术人员，通过座谈会、调研、汇报等方式介绍学院人才培养方案的内容及修订程序，公司根据岗位需求和我院实习生的知识储备及实践技能情况，对照我院人才培养方案，对食品类相关专业人

人才培养方案的修改提出了建议和意见，对实现人才培养方案要求与行业企业岗位技能对接、与职业技术标准对接发挥了重要的作用。

## **(二) 对接学生开展岗位认知实习**

为深入了解企业的实际生产情况，感受企业文化，增加大学生创新创业就业知识，拓展我院大学生的视野，学院联系甘肃达利食品有限公司，安排我院 20、21 级学生到企业开展生产认知参观实习。公司高度重视，安排专人对接、精心组织，由企业指导老师带领学生从原料加工车间到成品车间、从食品车间到饮料车间、从成品库到检验中心，让学生全流程、全方位参观了解企业生产过程。



图 3 开展岗位认知实习

## **(三) 开展学生培训和专题讲座**

公司委派管理人员、生产技术员到学院开展学生培训和讲座，通过介绍食品生产新技术、生产实操问题、企业管理文化、企业发展案例、企业人才需求、人才培养以及职业规划等，对学生进行专题培训和创新创业教育。



图4 公司人员为学生进行相关讲座



图5 岗位技术指导培训

#### **(四) 对接岗位实习与就业**

2022 年公司 35 名学生安排了岗位实习，对岗位实习学生进行系统的企业培训，使教学内容与实际岗位无缝对接，帮助实习学生快速适应角色的转变，胜任实习岗位职责。

公司协助我院学生实习，协助落实食品类专业毕业生的高质量就业推荐工作，优先把达利集团及其分公司的就业资源推荐给我院毕业生，确保我院毕业生高质量就业，当前在达利集团各分公司就业的毕业生有 30 多人。

#### **(五) 教师企业实践锻炼**

公司通过组织教师座谈、安排实地考察的形式，为我院专业教师提供行业认知与专业技能讲座，帮助专业教师了解食品行业的发展趋势与企业实际生产问题，充实了教学资料，提升了教师的实践操作能力。2021-2022 年，公司为 2 名专业教师提供企业实践机会，教师能力的提高，必将大大促进专业建设与课程建设的内涵发展，以及教学水平和人才培养水平的提升。



图6 参观与锻炼

## 四、企业资源投入

### （一）提供场地和人力资源

为增加学生创新创业知识，提高学生综合素质，熟悉企业管理知识和技能，公司每年提供至少一周的企业参观活动。并派专业技术人员设计参观路线、讲解生产过程，这对于我院学生而言，可更准确地了解食品行业行情、获取优质的行业动态资源、建立从业信心。

### （二）提供岗位实践锻炼

公司每年划拨专项资金用于提升我院教师能力水平。我院利用寒暑假派教师到公司学习，公司人力资源部门派专业技术人员指导我院教师进行岗位实践，更新专业教师的知

识系统，提升专业教师的实践能力。同时，达利公司每年为我院学生提供大量的顶岗实习岗位。

### **（三）提供就业岗位**

通过校企合作，达利公司每年为我院毕业生预留工作岗位，对未就业学生至少提供一次就业机会，降低了学生就业成本，保障了我院毕业生的就业质量。

## **五、共建成效**

### **（一）学生素质能力提高**

学生通过认知参观实习及顶岗实习的培养，课程教学内容与企业生产过程有效的结合，不仅让学生知道学到了什么，还能让学生知道需要学什么，使学生找到了学习的方向，提高了学生学习积极性和主动性。学生在专业知识、操作技能、专业思维能力、沟通协调能力、创新能力、吃苦耐劳精神、团队协作精神、创业精神、责任心和集体荣誉感等方面得到全面提高。在达利集团就业的毕业生逐渐成长，并任职于公司主要岗位，成为公司技术骨干和业务骨干。



图7 学生在企业相关岗位就业

## **(二) 教师实践操作提升**

教师通过企业锻炼，提高了他们的教学、科研和技术服务能力，成为专业建设、课程开发、实训基地建设和技术服务等方面的骨干力量，为学院教学团队的建设发挥了重要作用。

## **(三) 校企合作深度融合**

学院与企业历经多年合作，为达利公司输送了大量的技术技能人才，企业将我院定为公司人才培养基地。在扩招专项招生中，校企联合积极组织动员，组建达利企业班，招收134名达利员工为我院学生进行继续教育和培养，收到了较好的效果。

## **(四) 助推企业高速发展**

通过校企合作培养，借助学校在区域内行业、企业的知名度和影响力，扩大了公司的社会知名度，提高了本公司的社会效应，从而带动了经济效益的提升。通过校企合作培养，学生直接到企业就业，缩短了公司内部员工再培训周期，降低了人工培训费用，同时，毕业学生进入公司后即可在最短的时间内为公司创造效益。通过校企合作培养，学生进入公司后，熟悉公司的安全管理、行为规范和行为标准，降低了公司新员工安全事故的发生率，从而降低了公司的运营成本。

## **五、预期和展望**

（一）深化产教融合，探索校企合作新模式。不断扩大办学规模，推进交流合作，在办学体制机制、人才培养模式等方面开展创新工作。实施“五对接”产教融合办学模式，即与产业对接专业，与岗位对接课程，与技术师对接师资，与企业文化对接职业素养，与用人单位对接评估机制。教育服务于产业，产业推动教育发展，产业与教育有机地融合，形成校企合作，产学互动，共赢发展的“人才生态链”。

（二）落实校企双元育人，实施“学生+员工”人才培养模式。开展1+X证书制度试点，通过深化产教融合，落实校企双元育人，实施面向职业岗位、注重学生专业技能和职业素质培养、学生与企业员工合一的“学生+员工”的人才培养模式。让学生在企业和学校环境中交替学习，在企业环境中，在企业技术师的言传身教下，不但注重学生知识的消化、技能的训练，同时更加注重培养学生，学会做人、学会与人共处、学会学习，培养高度的责任感和事业心。

（三）打造“双师型”教师队伍，健全内部质量保证体系。实施中国特色的现代学徒制，全面“做中学、学中做”教学理念。在技术师的带领下，每堂课上要做任务，每门课结束要做项目，每学期要做实训。让学生在学中不但知道学的是什么，还知道学的东西能做什么，实现“用即所学，学即所用”，学生在不断产生的成就感中学习，使学习由被动变主动。根据学生的学习进度和已经具备的能力循序渐进安排实践项目，按照从问题出发，实施“案例项目、做真项目、真做项目、解决问题”的四步流程不断提高，使学生进

入实习岗位前就能具备一年的工作经验。通过校企合作，依托行业协会的人力资源优势，打造企业直接参与教学、专兼一体的双师教学团队。在校企合作办学的进程中不断改善和优化双师队伍结构，形成符合高技能人才培养需要的“双师型”教师的培养、认定、使用和管理机制；建立开发团队与教师团队一体化的培养和激励长效机制。