

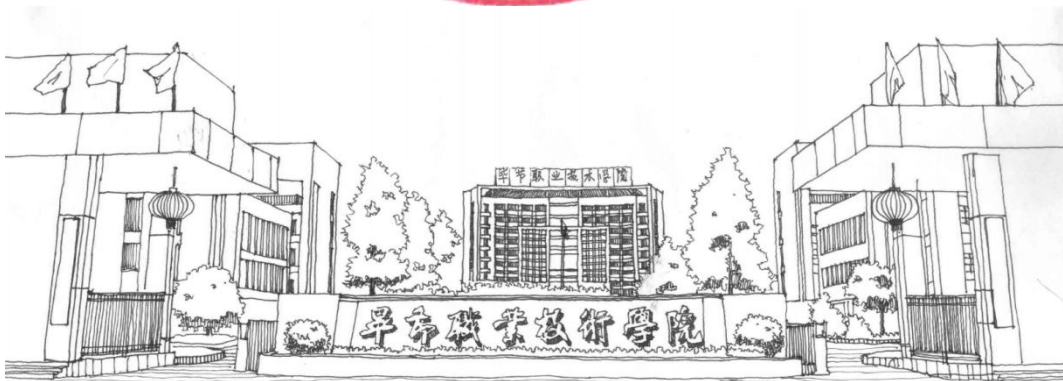


毕节职业技术学院
BIJIE VOCATIONAL AND TECHNICAL COLLEGE

校企合作企业年报

学 校：毕节职业技术学院

合作企业：广州酒家集团利口福食品有限公司



毕节职业技术学院

2023年

广州酒家集团利口福食品有限公司参与 毕节职业技术学院食品加工与检测类人才培 养年度报告

一、企业概况

利口福食品有限公司成立于1998年8月，公司占地面积10万平方米，首期投资2亿元。它是广州酒家集团属下的一家大型现代化食品生产企业。产品涵盖中秋月饼、速冻点心、莲蓉馅料、广式秋之风腊味、西饼面包、简便菜式、休闲手信、端午粽子8大系列，数百单品。

公司积极利用智能制造进行生产线改造和工艺流程优化，力求提高自动化生产水平，逐步用全自动化、智能互联的新型工艺技术有机形成的产业链代替传统的手工、半自动化食品工业，向现代化智能工厂迈进。

经过多年发展，利口福公司已经成为国家食品重点企业、华南地区大型的综合食品加工基地、多项国家技术标准的制定者和参与者，利口福品牌被认定为“广州老字号”，获得“中国月饼第一家”“中国月饼十强企业”“中国月饼行业十大品牌”“中国烘焙行业十大品牌”“中国改革开放40周年焙烤食品糖制品产业领军企业”“国家知识产权优势企业”“广东省重点农业龙头企业”“最美绿色食品企业”等荣誉，2021年成功通过广东省高新技术企业的认定，建立了“广东省院士专家企业工作站”等多个研发平台，擦亮了“食在广州第一家”的金字招牌。

二、企业参与办学总体情况

实施校企合作、产教结合共同育人是人才培养模式的重要举措，也是职业院校培养技能应用型人才的必由之路，更为实现学校发展、学生成长、企业发展的三赢模式打下坚实的基础。我校于2020年5月13日与广州酒家集团股份公司签定了“粤菜师傅--广州酒家班”，对象为2019级农产品加工与质量检测专业学生48人，学生在企业培养时间为2021年7月到2022年6月。开展校企合作以来，取得预期良好的成绩。2022年3月，面向2020级高职“农产品加工与质量检测”专业学生，面试选拔50名左右学生组成一个班级“广州酒家班”，学生在企业培养时间为2022年6月1日至2023年1月31日。

三、企业资源投入

企业为“粤菜师傅”培训基地提供了大量粤菜仿真样品，企业大师也到学校担任师傅，形成学校教师、企业大师、青年创业导师协同的“三师带徒”模式；同时，企业对“广州酒家班”学生进行安全、纪律教育；定期安排技术骨干对“广州酒家班”学生进行实操技术技能培训，并提供所需培训教材；为“广州酒家班”学生提供实训期间的食宿条件，为学生提供对应岗位的实习待遇。

四、校企共同发展

（一）共建人才培养培训基地。学校与企业、联合广州团市委、广州轻工技师学院共建“粤菜师傅”培训基地，共同申报获批了国家级高技能人才培训基地，完善了学校实训

条件，为企业技能人才的培养培训搭建了基地，企业也将生产经营场所作为学校学生实训实习基地。校企双方在理论与实践共享基地内学习理论知识和实践技能，接受先进企业技术、企业管理、企业文化的联合培养培训，实现理论到实践、校园到社会的无缝衔接。

（二）共办中国特色学徒制试点班。校企深度合作，共同探索中国特色学徒制职业技能人才培养，争取各方支持，按照“六双”模式（即双主体、双身份、双基地、双导师、双管理、双考核）开办“中国特色学徒制试点班”，双方共同制定人才培养方案，探索新时代职业技能型人才育人新模式。加强试点班学生岗位实习管理，成立实习指导小组，对学生岗位实习情况进行指导和监督，加强对学生的思想教育和职业道德教育，发现问题及时提出解决办法。

（三）共建校企合作教学团队。利口福食品有限公司业派遣务水平高、实践经验较丰富的管理及技术人员参与学校组建农产品加工与质量检测专业群相关教学团队，参与专业方向课程、职业素质课程、课程实践等教学工作，双方共同承担学生岗位实习教学工作。

（四）联合开展技能提升培训。适应社会和企业对高技术高技能人才的需求，双方协调办学资源，共同引进、消化、吸收国内外先进培训理念、培训标准、培训课程、培训内容、培训教材，共同研究、设计并实施符合甲乙双方实际情况的专业人才技能培训计划，获取国家认可或国际认证的职业资

格证书及技能等级证书。共同开展苗绣等非物质文化遗产培训。

五、未来展望

公司主营方向为食品加工和餐饮两个发展方向，与农产品加工与质量检测专业合作对接的主要是食品加工方向，希望双方能继续合作、共建教学资源，培养一些全方位的技术人才。