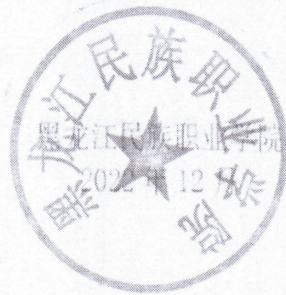




好利来食品有限公司  
参与人才培养年度报告  
(2023)



## 一、企业概况

好利来食品有限公司诞生于一九九二年，为民营股份制企业。拥有分布于全国 80 多个大中型城市的上千家直营连锁店，在北京、天津、沈阳创建了三座国内一流的大型现代化食品工业园，拥有上万名高素质员工，是国内焙烤行业领军企业。以“家的文化”为企业文化，以“用产品和服务感动顾客，为拼搏者提供舞台”为企业价值观；为顾客提供浪漫温馨的购物环境及安全健康美味的产品为使命，不断前进。

好利来以裱花蛋糕、现烤面包、西式糕点为主导产品。在经营过程中，公司根据消费者日益增长的消费需求，不断更新产品原料、完善工艺技术，市场占有率在同业中稳列前茅。

## 二、企业参与办学总体情况

自 2018 年 3 月以来学院被教育部遴选为第三批现代学徒制试点院校。三年来，在教育部、黑龙江省教育厅的关心指导和支持下，在合作企业好利来食品有限公司等相关企业的共同努力下，食品工程系遵循“因材施教，长善救失；动脑动手，尽心尽力”的办学理念，以提高现代学徒制人才培养质量为核心，以校企深度融合为基础，遵循学徒“双身份”、培养“双主体”核心要求，探索“校企合作、产教融合”创新机制，构建实施学校、企业之间的深度合作与教师、师傅联合传授的“1+1+1”现代人才培养模式，强化“双师”素质教师队伍建设、校内外实训基地建设和学生综合素质培养等工作，达到了项目建设预期效果。



共同培养 2020、2021 两届学生，人数分别为 2020 级 30 人，2021 级 31 人，学生在第四学期通过企业的集中实习实训，掌握烘焙工作的必备技能，本专业就业率达到 100%。

### 三、企业资源投入情况

#### (一) 企业提供教师培训条件

食品工程系教师分批次利用寒暑假免费到黑龙江好利来食品有限公司进行实践锻炼，对教师按照企业员工标准进行培训。食品教师到企业学习新技术、企业管理等或提高实践技能；开展专业知识培训，促进学校教学与企业生产实践紧密对接，提高学校教师的教学能力和实践指导水平。

#### (二) 企业提供学生实习和就业岗位

好利来每年接收食品工程系 20 余名学生岗位实习，实习区域遍布全国各地。在实习期间，公司为学生免费提供食宿，配备企业导师进行全程指导，按照企业标准对学生进行严格考核，通过企业岗位实习，使学生职业素养、专业技能获得了大幅度

的提升。

校企双方按照学生、学徒、准员工、员工的路径培养人才，企业在学生培训期间可对其进行考察，挑选优秀学生，真正达到优化用工的目的。对学生而言，大部分学徒毕业后能被企业录用，就业前景比较明朗。

### （三）积极探索校企协同育人机制

把工作岗位的技能训练与学校课堂的专业教学紧密结合起来，既重视专业知识的灌输和全面素质的培养，也重视专业素养和从业技能的训练，增强了学校与企业双主体办学的融合度，成为学校与企业共同发展的最佳结合点。校企深度合作也促进了学校专业教师技能水平的提升。



## 四、企业参与学校人才培养职业教育教学改革

### （一）专业建设-共同确认了培养目标与培养规格

## 培养目标



黑龙江民族职业学院与好利来食品有限公司双方共同研讨确定“学徒班”人才培养目标。依据好利来食品有限公司的岗位用人需求，确立学徒岗位工作群，即面包制作岗、店经理岗、裱花制作岗等。学徒人才培养定位于立德树人，校企双方共同育人，把学生（学徒）培养成为德智体美劳全面发展的具有良好职业道德、职业素养的从事食品加工、食品质量管理及食品销售等工作的高素质劳动者和技能型人才。

### 培养规格

#### 1. 专业技术要求：

能够运用焙烤基础知识正确分析烘焙产品缺陷的成因，根据顾客喜好制订产品解决方案；会运用产品风格寓意等知识，引导顾客选择合适的产品，解答顾客提问；会运用烘焙基础知识和蛋糕装饰技术，实施“生日蛋糕”类项目生产；运用食品营销基础知识和销售技巧，分析顾客需求；运用现代企业管理和顾客管理基本知识，建立良好的客情关系；运用食品营养、

安全保健知识引导顾客产品选择、膳食搭配等服务工作。

## 2. 岗位要求:

### (1) 技术岗位要求:

具有对公司烘焙产品销售及适应公司流程运作的的能力;能够熟练实施焙烤生产与产品装饰流程操作的能力;具有挖掘客户需求,为顾客建议购买意向的能力;具有运用食品营养、安全保健知识引导顾客个性化产品采购的能力。

### (2) 销售管理岗位要求:

具有传播企业文化和公司经营理念、品牌推广的能力;具备维护好客户满意度、客户到店、客户服务、客户异议处理等客户关系管理能力;具备普通产品销售、定制产品销售管理、绩效目标管理能力;具备常客维护与新客户拓展计划于分析、产品品牌管理计划于分析的能力。

## 3. 职业素质要求:

具有良好的职业道德,熟悉服务行业卫生管理规范及相关的法律法规;具有良好的交流沟通能力、适应能力和团队协作能力。



## (二) 课程建设--共同确认了教学进程总体安排

## 1. 专业课程教学计划 (见表 1)

表 1 食品智能加工技术专业现代学徒制课程教学计划表

课程类别	序号	课程名称	开课学期	学时分配/课程类型				学期/教学周数/周学时数						学分数	课程性质	职业资格证书课程	
				总学时	理论	实践	课程类型	一	二	三	四	五	六				
								14 (12)	17	16	15	16	18				
公共必修课程	1	思想道德修养与法律基础	1	54	40	14	B	④							3		
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	64	50	14	B		④(1-15周)						4		
	3	计算机基础(高职、师范)	1-2	54	27	27	B	2	2(1-15周)						3		
	4	形势与政策	1-4	32	32		A	②(第9-12周)	②(第9-12周)	②(10-16周)					1		
	5	体育与健康高职	1-3	84	12	72	B	2	②(1-15周)	②(1-15周)					3		
	6	大学外语(英语、俄语、日语)	1-2	54	30	24	B	2	②(1-15周)						2		
	7	大学生心理健康	1	30	20	10	B	2(1-10周)							1		
	8	职业生涯规划与就业指导	1/3	16/18	8/12	8/6	B	2(1-8周)		2(1-9周)					2		
	9	大学生创新创业教育	3	32	20	12	B			2(1-16周)					1		
	10	习近平新时代中国特色社会主义思想	3	18	18		A			②(1-9周)					1		
小计: 10 门				438	257	181		12	8	6				21			
专业必修课程	1	食品化学	1	48	30	18	B	④							4		
	2	食品营养	1	48	32	16	B	④							4	*	◎
	3	食品标准与法规	1	24	20	4	B	2							2	+	
	4	食品添加剂应用	1	48	30	18	B	④							4	+	
	5	企业文化	1	30	15	15	B	2							2	#	
	6	商务礼仪	2	30	15	15	B		2						2	#	
	7	食品微生物	2	68	40	28	B		④						4	*	
	8	食品分析与检测	2	68	34	34	B		④						5	*	◎
	9	食品包装与保藏	2	68	40	28	B		④						4	*	
	10	营销策划	2	30	15	15	B		2						2	#	
	11	烘焙食品加工技术	2-3	132	66	66	B		④	④					8	*	◎
	12	食品安全与质量控制	3	64	44	20	B			④					4	*	◎
	13	食品生产组织与管理	3	64	52	12	B			④					4	+	

14	食品专业外语	3	32	20	12	B			2				2		
15	肉制品加工与检测技术	3	64	32	32	B			④				4	+	◎
16	乳制品加工与检测技术	3	64	32	32	B			④				4	+	◎
17	管理技能	3	30	15	15	B			4				2	#	
18	管理沟通	4	30	15	15	B				2			2	#	
19	人力资源管理	4	30	15	15	B				2			2	#	
20	店面管理	4	30	15	15	B				2			2	#	
21	成功激励	5	30	15	15	B					2		2	#	
22	商务谈判	5	30	15	15	B					2		2	#	
23	领导力与执行力	5	30	15	15	B					2		2	#	
小计：23 门			912	532	380			16	20	28	6	6		73	
公共选修课	全院公共选修课共计 42 门 (详见附件 2)	公共选修课每生选修 4 门，共计 4 学分。不可选修与本专业培养方案中内容相同或相近的课程。其中艺术限定性选修课程，至少选修 1 学分。													
	小计：4 门		80	40	40			1	1	1	1			4	
专业选修课	1 食品市场营销					B									◎
	2 食品工厂设计	2	34	18	16	B		2					2		◎
	3 蛋制品加工技术					B									◎
	4 花式调酒					B									◎
	5 食品感官评定	3	32	22	10	B			2				2		◎
	6 功能性食品					B									◎
	小计：6 门		66	40	26			2	2					4	
合计：			1496	869	627									102	
实践环节	1 职业岗位培训	3	48		48	C			2 周					4	
	2 学徒培养	4-6	912	90	822	B				14 周	14 周	10 周	28		
	3 入学教育、军事理论、军事训练	1	40		40	C	2 周						2		
	4 毕业教育	6	20		20	C						1 周	1		
	5 毕业论文设计及答辩	6	72		72	C						3 周	3		
	6 课外体育活动	1-3	118		118	C	2	2	2						
	7 社会实践	寒暑假参加团委组织的各类志愿者服务、三下乡等活动													
	小计：8 门		1210	90	1120			2 周		2 周	14 周	14 周	14 周	38	
总学时及周学时			2706	959	1747			28	28	30	24	24	24		
学期课程考试门数								5	8	8					
学期课程考查门数								7	3	3					
学期课程总门数								12	11	11					
学分总计														140	
课内总学时			1496												

## 2. 教学进程表(见表 2)



表2 食品智能加工技术专业现代学徒制课程教学进度表

开课学期	序号	课程名称	学时计划				学分数	课程类别	课程性质						
			起始周	开课周数	周学时	学时合计			必修课程	选修课程	主干课程	核心课程	考试课程	考查课程	证书课程
第一学期	1	思想道德修养与法律基础	1-12	12	4	54	3	B	√				√		
	2	计算机基础（高职、师范）	1-12	12	2	24	1.5	B	√					√	√
	3	形势与政策	9-12	4	2	8	0.5	B	√				√		
	4	体育与健康高职	1-12	12	2	24	1	B	√					√	
	5	大学外语（英语、俄语、日语）	1-12	12	2	24	1	B	√					√	√
	6	大学生心理健康	1-10	10	2	30	1	A	√					√	
	7	职业生涯规划与就业指导	1-8	8	2	16	1	B	√					√	
	8	食品化学	1-12	12	4	48	4	B	√				√		
	9	食品营养	1-12	12	4	48	4	B	√			√	√		√
	10	食品标准与法规	1-12	12	2	24	2	B	√		√			√	
	11	食品添加剂应用	1-12	12	4	48	4	B	√		√		√		
	12	企业文化	5	1	30	30	2	B	√					√	
	13	入学教育、军事理论、军事训练	1	2	20	40	2	C	√					√	
	14	公共选修课				20	1	B		√				√	
	15	公共选修课				20	1	B		√				√	
小计				28	458	29									
第二学期	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	1-15	14	4	64	4	B	√				√		
	2	计算机基础（高职、师范）	1-15	15	2	30	1.5	B	√					√	√
	3	形势与政策	9-12	4	2	8	0.5	B	√				√		
	4	体育与健康高职	1-15	15	2	30	1	B	√					√	
	5	大学外语（英语、俄语、日语）	1-15	15	2	30	1	B	√					√	√
	6	商务礼仪	6	1	30	30	2	B	√				√		
	7	食品微生物	1-17	17	4	68	4	B	√			√	√		
	8	食品分析与检测	1-17	17	4	68	5	B	√			√	√		√
	9	食品包装与保藏	1-17	17	4	68	4	B	√			√	√		
	10	营销策划	5	1	30	30	2	B	√				√		
	11	焙烤食品加工技术	1-17	17	4	68	4	B	√			√	√		√
	12	食品市场营销	1-17	17	2	34	2	B		√				√	
		食品工厂设计													
	蛋制品加工技术														
13	公共选修课				20	1	B		√				√		
小计				34	548	32									
第三学期	1	形势与政策	10-16	4	2	16	0	B	√				√		
	2	体育与健康高职	1-15	15	2	30	1	B	√				√		
	3	职业生涯规划与就业指导	1-9	9	2	18	1	B	√					√	

	4	习近平新时代中国特色社会主义思想	1-9	9	2	18	1	A	√			√			
	5	烘焙食品加工技术	1-16	16	4	64	4	B	√		√	√		√	
	6	食品安全与质量控制	1-16	16	4	64	4	B	√		√	√			
	7	食品生产组织与管理	1-16	16	4	64	4	B	√	√		√			
	8	食品专业外语	1-16	16	2	32	2	B	√			√			
	9	肉制品加工与检测技术	1-16	16	4	64	4	B	√	√		√			
	10	乳制品加工与检测技术	1-16	16	4	64	4	B	√	√		√		√	
	11	管理技能	5	1	30	30	2	B	√					√	
	12	大学生创新创业教育	1-16	16	1	32	1	B	√					√	
	13	职业岗位培训	16-17	2	24	48	4	C	√					√	
	14	公共选修课				20	1	B		√				√	
	15	花式调酒	1-16	16	2	32	2	B		√				√	
		食品感官评定													
		功能性食品													
	<b>小 计</b>				<b>38</b>	<b>596</b>	<b>35</b>								
第四学期	1	学徒培养	1-14	14	24	336	10	C	√						
	2	管理沟通	1-15	15	2	30	2	B	√		√	√			
	3	人力资源管理	1-15	15	2	30	2	B	√		√	√			
	4	店面管理	1-15	15	2	30	2	B	√	√		√			
	<b>小 计</b>				<b>30</b>	<b>426</b>	<b>16</b>								
第五学期	1	学徒培养	1-14	14	24	336	10	C	√						
	2	成功激励	1-18	18	2	30	2		√			√			
	3	商务谈判	1-18	18	2	30	2		√			√			
	4	领导力与执行力	1-18	18	2	30	2		√			√			
	<b>小 计</b>				<b>32</b>	<b>336</b>	<b>16</b>								
第六学期	1	学徒培养	1-10	10	24	240	8	C	√						
	2	毕业教育	15	1	20	20	1	C	√						
	3	毕业论文设计及答辩	16-18	3	24	72	3	C							
	<b>小 计</b>				<b>24</b>	<b>332</b>	<b>12</b>								
<b>合 计</b>						<b>2706</b>	<b>140</b>								

### （三）深化学生实习基地管理与改革

推进学生平时学习管理，实习基地管理机构、制度、运行等机制的改革研究深化学生实习基地管理与改革，建立健全学生实习基地机制。我公司学生实习实践活动主要有以下模式：

1. 校内监管模式：每月安排企业班主任对负责的班级进行教学管理工作，以及线上测评工作，每学期深入校园组织学生

开展“争做准员工”企业运营服务拓展活动，增加校企合作的凝聚力。

2. 岗位实习模式：根据校企合作协议，学生第五学期开始由企业安排实践学习，然后参加由企业安排的专业对口的毕业实习，实习采用课程置换方式。完成实习才能获得学分顺利毕业拿到毕业证。

#### （四）人才培养

与好利来食品有限公司，构建前四个学期校内培养、后二个学期企业学徒、专业实训有效衔接的“1+1+1”校企结合人才培养模式。

第一、二学期打好基础平台。充分利用校内实习实验实训室，为学生专业课的学习夯实基础。

第三、四学期构架专业平台。依托校内食品实训基地与检验实训室，采用项目教学、边讲边练和任务驱动等方式，着重焙烤产品的加工与检测能力。经过该阶段的训练，学生基本掌握焙烤产品加工各环节的单项操作技能，为进入企业学徒培养打好基础。

第五、六学期在食品企业进行分专业方向的学徒培养，然后开始学徒直到毕业。该阶段学徒培养教学环节让学生直接参与企业生产的全过程，主要培养学生适应企业工作岗位的实践能力、专业技能、敬业精神和团队合作等职业素质。确保学生毕业与工作岗位“零”对接。

食品加工技术专业现代学徒制人才培养通过“1+1+1”校企结合的教学过程，实现了学习和实践相渗透，技能培养与素质教育相融合，“教、学、做”合一，由学院双师素质教师与好利来食品有限公司，企业技术人员共同完成高素质技能型人才的培养。

## 五、助推企业发展

### （一）确立“1+1+1”现代学徒人才培养模式

我公司与黑龙江民族职业学院食品工程系合作，建立食品加工技术专业“现代学徒制”焙烤班。前四个学期（2年）安排学生在校学习公共课程、专业基础课和部分专业主干课程，后二个学期（1年）到好利来食品有限公司各门店进行专业课程和职业素质课程学习、岗位实习和准就业，为公司人才储备提供充足的后备力量。



### （二）完善校企合作运行机制

为保证好利来食品有限公司与黑龙江民族职业学院校企之间深度融合，无缝衔接，校企合作常态化、可持续化，我公司逐步完善和加强校企合作运行机制。一是成立校企合作工作组，由校领导和企业负责人组成，指导开展全面的校企合作，协调校企双方的利益。校企双方均将校企合作作为一把手工程来规

划建设和组织实施，在推动校企合作工作中发挥重要作用。企业专家对学校人才培养质量提出反馈意见，促进学校专业教学改革。二是各专业方向由校内专业带头人和负责本门课程的企业讲师共同负责，共同完善教学内容与课程体系改革修订，建立培养一支高素质的学徒制指导教师队伍，制定工学结合计划，指导开展现场教学活动，保障活动安全等。三是组建校企合作办公室作为专门管理机构，由企业派驻班主任负责一个班级的工作，并由班主任确立学员管理办法。

## **六、问题与展望**

### **（一）校企深度融合问题**

在高职院校人才培养过程中，对应专业课程总体课时不够，对应授课时间相对不集中，这就造成企业在共同培养时造成困难。

### **（二）教学制度的弹性管理问题**

学校的教学制度是相对刚性的，人才培养方案包括培养目标、教学内容和课程设置等都是学生入学前制定完成。而企业资源介入后，希望教学计划随生产经营忙闲时节进行柔性调整，如教学的实训时间、实践场地、实训内容、企业师资等都会在实际运营中有所变化，学校前期制定的教学计划不可能考虑精准。因此，要充分利用企业资源，就必须加大教学制度的弹性管理。