

山东惠发食品股份有限公司

参与高等职业教育人才培养年度报告

(2023)

学校名称 (盖章): 潍坊工商职业学院



企业名称 (盖章): 山东惠发食品股份有限公司



二〇二二年十二月

目 录

一、企业概况	- 1 -
(一) 企业简介	- 1 -
(二) 企业办学总体情况	- 3 -
二、资源投入	- 4 -
(一) 经费投入	- 4 -
(二) 人力投入	- 5 -
(三) 物力投入	- 7 -
三、合作育人	- 11 -
(一) 专业建设	- 12 -
(二) 实训基地建设	- 13 -
(三) 学生培养	- 14 -
(四) 师资队伍	- 16 -
四、企业发展	- 17 -
(一) 企业职工队伍建设	- 17 -
(二) 企业研发能力	- 18 -
(三) 效益提高	- 18 -
(四) 转型升级	- 19 -
五、服务地方	- 20 -
(一) 服务区域职业教育发展	- 20 -
(二) 服务地方产业行业发展	- 21 -
六、展望未来	- 21 -
(一) 存在问题	- 21 -
(二) 解决措施	- 23 -
(三) 未来预期	- 24 -

一、企业概况

（一）企业简介

山东惠发食品股份有限公司成立于 2005 年 2 月，2017 年 6 月 13 日在上海证券交易所挂牌上市，成功登陆 A 股主板，是一家集预制菜品研发、生产、销售和提供健康食材供应链服务于一体的综合性食品企业。公司占地面积 40 多万平方米，拥有五个生产基地，荣获了“国家安全生产标准化一级企业”、“高新技术企业”、“山东省农业产业化重点龙头企业”等多项荣誉称号，先后组建并成立了院士工作站、博士后工作站、山东省省级企业技术中心、山东省肉类食品质量控制工程技术研究中心、山东海洋功能性速冻调理食品工程研究中心、国家地方联合工程研究中心等科研机构。

公司预制菜品涉及八大菜系菜品系列、地方小吃菜品系列、功能性菜品系列、休食系列、面点系列、调理系列、西快系列、火锅系列等，目前已形成“惠发”、“泽众”、“惠发鲜厨”、“爱沙一品”、“涮帮主”等产品品牌，和“润农供应链”“惠发小厨”、“惠发云厨”、“惠发美厨”、“伊兰小甸”、“米洛可”等服务品牌。公司以“做推动中国食品安全的志愿者，助力国民健康生活，生活健康”为使命，以“扬大国味道，做现代生活美食行家”为目标，将国内地方特色菜品标准化，服务于海内外中餐市场，公司依托自有清真食品品牌“泽众”，以“一带一路”为核心，大力发

展国际清真业务产业链，搭建一带一路国际食品、用品大通道，最终形成从田园到餐桌，线上线下融合的国际产业链。

目前惠发食品已自主研发预制菜品 300 余款，其中包含净菜（肉）类、料包类、半成品类、成品类，最终形成冷冻预制菜品、冷鲜预制菜品、常温预制菜品三大系列，菜品涉及鲁菜、川菜、闽菜、苏菜等八大菜系及各地域特色小吃等，菜品服务于多个餐饮渠道，孵化出多个餐饮品牌。现公司根据终端需求，以标准化为基础，以“生态、安全、营养、便捷、智慧”为目标，分人群定制一日三餐，助力国民健康生活，生活健康！



图 1 山东惠发食品股份有限公司

（二）企业办学总体情况

山东惠发食品股份有限公司与潍坊工商职业学院的密切合作已有十余年，2010年9月30日，本着“合作共赢，合作育人”的原则，成立了集研发、生产、教学、创业于一体的综合型产业学院——潍坊工商职业学院惠发商学院。2021年双方进一步合作探索建立现代产业学院——惠发食品产业学院，同时共同出资成立惠发产业发展有限公司实体化运作惠发食品产业学院。



图2 惠发食品产业学院

合作期间公司坚定不移地贯彻“精、严、熟”的培训理念，本着“为本地及周边地区培养高素质技能型专业人才”的办学宗

旨，紧扣“职业素质和职业技能培养”两条主线，发挥联合办学的积极作用，在贯彻落实好“四出四进一有”（“四出”即课堂扩出去、教师走出去、学生干出去、学校办出去；“四进”即专业技术人员聘进来、能工巧匠请进来、生产项目引进来、企业办进来；“一有”即有自己的拳头产品）的基础上，努力做好“四化三结合”（“四化”即中心管理企业化，车间管理严格化，普通训练管理规范化的基础上，校企合作密切化；“三结合”即教学性实训与生产性实训相结合，普通训练与强化训练相结合，专业技能训练与职业资格鉴定相结合），校企合一，工学结合，充分利用企业设备、技术、耗材全方位对相关专业学生进行培训，收到了良好效果。98%以上的食品类专业学生获得相应专业中、高级职业资格证书，在国家、省、市举行的各级大赛中也屡获佳绩，每年有大量的技师、高级工从这里走出去，投入到市场经济建设中，研训中心成为名副其实的“人才加工厂”。校企双方在人才培养、教学改革、实习实训和技术拓展等方面建立长期、紧密的合作关系，顺应行业发展趋势，实现学校培养优秀人才与企业用人的有力对接，为社会培养了更多高素质、技术技能型人才。

二、资源投入

（一）经费投入

在建设过程中，校企合作双方投入教学经费累计达到 1260 万元，主要经费分配如下表所示：

序号	投入项目	金额
1	教学设备	230 万元
2	生产场地设备	850 万元
3	实训室建设	60 万元
4	师资队伍建设	10 万元
5	科研立项	10 万元
6	开发教材	5 万元
7	学生比赛	15 万元
8	校企合作开发	80 万元
总 计		1260 万元

（二）人力投入

根据协议，学生入学一学后由潍坊工商职业学院惠发产业学院派专人对乡村振兴学院的食物检验检测技术、食品质量与安全、食品职能加工技术等专业的学生进行面试、笔试，并根据岗位要求择优录取。测试合格的学生，根据 6 类岗位（肉制品加工、烘焙食品加工、食品检测、食品品控、食品营销、食品研发）的需求，接受企业的强化培训，提高、改善学生的工作技能、知识结构，逐步认同、了解企业文化。一段时间（一般三个月）后再次测试，合格的学生被录用上岗，接受企业优秀技术人员的专门指

导。各个专业（模块）至少聘一名技术专家指导，并由系、公司配备相应老师、师傅把关各口，每周一小考，每月一大考，成绩纳入院系学分制管理。

学生在进入产业学院以来，工作兢兢业业，勤奋踏实，表现出了难能可贵的责任意识和奉献精神，在业绩表现、工艺革新以及团队建设上均取得了可喜的成绩。他们用专业和专注提升了研训中心的品牌与口碑，自觉体现企业文化和企业精神，同时研训中心也给学生提供了广阔的个人发展及价值体现的良好平台。



图3 校内生产性实训基地

产业学院根据实际学生数量，每年选派不少于六名技术精湛的师傅参与指导、管理学生工作，开放所有实验室、工艺室及车间，全力配合学院师生的实习实训工作。

（三）物力投入

山东惠发食品股份有限公司在技术、耗材、人员等方面全力支持师生实习实训，确保学生文明实训，安全生产，学有所长；对优秀者适时给予物质奖励，并带薪上岗或留用，也可推荐到联盟单位顶岗实习（工作）。

按规划产能及产品定位，已投入的设备与数量如下：

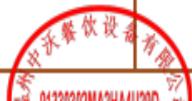
购买方名称： 山东惠潍产业发展有限公司

销售方名称： 温州中沃餐饮设备有限公司

所属增值税电子普通发票代码： 033002200111

号码： 85297005

共 2 页 第 1 页

序号	货物或应税劳务、服务名称	规格型号	单位	数量	单价	金额	税率	税额
1	*经营租赁*洗碗机租赁	-	套	1	12100.00	12100.00	免税	***
2	*通用设备*净水器	净水器	台	1	4633.00	4633.00	免税	***
3	*家具*双眼水池连收餐台	2300*750*830	台	1	2156.00	2156.00	免税	***
4	*商用设备*台下式隔渣池	900*400*350	台	1	836.00	836.00	免税	***
5	*洗涤剂*洗碗机专用双温花洒	-	台	1	1485.00	1485.00	免税	***
6	*阀门龙头*不锈钢冷热水水龙头	-	台	1	429.00	429.00	免税	***
7	*食品制造机械*洁碟台	1050*750*830	台	1	858.00	858.00	免税	***
8	*搬运设备*四层货架	1200*600*1600	台	2	1056.00	2112.00	免税	***
9	*制冷空调设备*四门千秋门高身保洁柜	1200*600*1550	台	2	2530.00	5060.00	免税	***
10	*家用厨房电器具*单门透窗不锈钢消毒柜	-	台	1	2200.00	2200.00	免税	***
11	*机床*双层工作台	1800*800*800	台	1	1518.00	1518.00	免税	***
12	*搬运设备*四层货架	1200*600*1600	台	4	1056.00	4224.00	免税	***
13	*搬运设备*四层货架	1460*600*1600	台	1	1323.00	1323.00	免税	***
14	*机床*双层工作台	1800*800*800	台	2	1518.00	3036.00	免税	***
15	*家具*单眼大池	1100*700*850	台	4	1012.00	4048.00	免税	***
16	*商用设备*台下式隔渣池	400*400*350	台	4	385.00	1540.00	免税	***
17	*通用设备*双层墙架	2240*350*360	台	2	649.00	1298.00	免税	***
18	*商用设备*双门时控蒸饭车	380V, 12KW*2	台	1	8030.00	8030.00	免税	***
19	*食品制造机械*单门时控蒸饭车	380V, 12KW	台	1	5830.00	5830.00	免税	***
20	*家具*单眼水池	700*700*800	台	1	825.00	825.00	免税	***
21	*商用设备*台下式隔渣池	400*400*350	台	1	385.00	385.00	免税	***
22	*机床*双层工作台	1500*700*800	台	1	1320.00	1320.00	免税	***
23	*通用设备*双层墙架	1500*350*360	个	1	451.00	451.00	免税	***
24	*搬运设备*承重米面架	1200*600*150	台	1	847.00	847.00	免税	***
25	*商用设备*双眼矮脚炉(熄火保护)	1200*760*600	套	1	4180.00	4180.00	免税	***
26	*商用设备*六眼煲仔炉(熄火保护)	-	套	1	3300.00	3300.00	免税	***
27	*日用杂品*双眼炒灶(熄火保护)	1500*850*800	套	2	6820.00	13640.00	免税	***
28	*家具*调料柜	500*850*800	台	1	902.00	902.00	免税	***
29	*家具*调料柜	500*850*800	台	1	902.00	902.00	免税	***
30	*机床*双层工作台	1500*800*800	台	3	1375.00	4125.00	免税	***
31	*机床*卡盘架	620*800*800	个	1	792.00	792.00	免税	***
小计						¥94385.00		***
总计						¥98978.00		***
备注								

购买方名称: 山东惠滩产业发展有限公司

销售方名称: 温州中沃餐饮设备有限公司

所属增值税电子普通发票代码: 033002200111

号码: 85297009

共 5 页 第 1 页

序号	货物或应税劳务、服务名称	规格型号	单位	数量	单价	金额	税率	税额
1	*食品制造机械*单门时控蒸饭车	380V, 12KW	台	1	6105.00	6105.00	免税	***
2	*家用厨房电器具*定制九头煮炉连电磁炉汤灶	-	台	1	8580.00	8580.00	免税	***
3	*制冷空调设备*工作台冰箱(玻璃门冷藏)	1500*800*800	台	1	3388.00	3388.00	免税	***
4	*家具*水池连残物柜	1100*600*800	台	1	1837.00	1837.00	免税	***
5	*制冷空调设备*工作台冰箱(冷冻)	1500*600*800	台	1	3388.00	3388.00	免税	***
6	*金属制品*玻璃支架	-	个	12	308.00	3696.00	免税	***
7	*非金属矿物制品*超白钢化玻璃	-	套	1	3883.00	3883.00	免税	***
8	*非金属矿物制品*调羹	7006	个	200	2.00	400.00	免税	***
9	*非金属矿物制品*米饭碗	49274	个	150	7.00	1050.00	免税	***
10	*非金属矿物制品*打菜碟	5M-681	个	300	7.00	2100.00	免税	***
11	*纸制品*长盒	55-3986	个	30	14.00	420.00	免税	***
12	*塑料制品*份数盘	6808	个	20	37.00	740.00	免税	***
13	*塑料制品*份数盘	6807	个	20	31.00	620.00	免税	***
14	*珠宝首饰*加金	3763	个	30	38.00	1140.00	免税	***
15	*肉及肉制品*肉肉碟	5M-680	个	20	12.00	240.00	免税	***
16	*珠宝首饰*加金	2252818	个	50	7.00	350.00	免税	***
17	*非金属矿物制品*稀饭碗	5SH-067	个	150	10.00	1500.00	免税	***
18	*帽子*爵士帽草帽	-	顶	30	20.00	600.00	免税	***
19	*竹制品*方形蒸笼	-	个	2	65.00	130.00	免税	***
20	*非金属矿物制品*陶瓷炖锅4600毫升	-	个	4	153.00	612.00	免税	***
21	*非金属矿物制品*陶瓷炖锅10000毫升	-	个	2	568.00	1136.00	免税	***
22	*建筑服务*301不锈钢保温饭锅	-	个	2	485.00	970.00	免税	***
23	*计算机外部设备*叫号器	-	个	10	478.00	4780.00	免税	***
24	*纺织产品*隔饭布	-	个	10	6.00	60.00	免税	***
25	*塑料制品*塑料刮板	-	个	2	9.00	18.00	免税	***
26	*日用杂品*木柄竹刷	-	个	5	5.00	25.00	免税	***
27	*纺织产品*4网捞	-	个	1	10.00	10.00	免税	***
28	*家用厨房电器具*冰粒夹	-	个	2	4.00	8.00	免税	***
29	*木制品*木柄圆勺	-	个	2	15.00	30.00	免税	***
30	*金属制品*光身圆勺	-	个	5	5.00	25.00	免税	***
小计						¥47841.00		***
总计						¥98327.00		***

销售货物或者提供应税劳务、服务清单

购买方名称： 山东惠潍产业发展有限公司

销售方名称： 温州中沃餐饮设备有限公司

所属增值税电子普通发票代码： 033002200111

号码： 85297008

共 1 页 第 1 页

序号	货物或应税劳务、服务名称	规格型号	单位	数量	单价	金额	税率	税额
1	*食品制造机械*电热稀饭锅	600*700*800	台	1	6160.00	6160.00	免税	***
2	*金属制品*柜式水池	500*700*800	台	1	1430.00	1430.00	免税	***
3	*商用设备*四头稀饭保温台	800*880*850	台	1	4180.00	4180.00	免税	***
4	*食品制造机械*电热稀饭锅	740*835*850	台	1	7590.00	7590.00	免税	***
5	*烧烤食品*煎饼小吃保温台	975*880*850	台	1	2750.00	2750.00	免税	***
6	*印刷品*粗粮小吃保温台	1360*880*850	台	1	3960.00	3960.00	免税	***
7	*商用设备*定制柜式贰拾壹伍盘保温台	1685*880*850	台	2	4730.00	9460.00	免税	***
8	*商用设备*四眼煲台	750*880*850	台	1	3740.00	3740.00	免税	***
9	*泵*转角圆弧平台	880*880*850	台	1	935.00	935.00	免税	***
10	*锅炉及辅助设备*柜式双眼大锅台	1150*880*850	台	1	3300.00	3300.00	免税	***
11	*家具*定制喷雾展示台	1420*880*850	台	1	6160.00	6160.00	免税	***
12	*商用设备*扒炉底柜	925*880*850	台	1	1045.00	1045.00	免税	***
13	*商用设备*电热扒炉	730*500	台	1	911.00	911.00	免税	***
14	*家具*柜式蒸菜台	1500*880*850	台	1	4400.00	4400.00	免税	***
15	*家具*柜式小蒸台	900*880*850	台	1	2860.00	2860.00	免税	***
16	*家具*水池连平台	1950*100*300	台	1	495.00	495.00	免税	***
17	*调味品*酸菜鱼组合台	1500*880*800	台	1	7091.00	7091.00	免税	***
18	*商用设备*六头煮炉	500*900*850	台	1	3031.00	3031.00	免税	***
19	*家具*鱼片展示台	1360*900*850	台	1	5643.00	5643.00	免税	***
20	*方便食品*柜式小笼包底柜	890*765*850	台	1	1045.00	1045.00	免税	***
21	*商用设备*电脑版蒸包炉	220V6KW	台	1	1133.00	1133.00	免税	***
22	*家用厨房电器具*电热旋转煎饺炉		台	1	3850.00	3850.00	免税	***
23	*方便食品*煎饺炉底柜	550*765*850	台	1	935.00	935.00	免税	***
24	*纺织产品*面料组合台	970*765*850	台	1	2860.00	2860.00	免税	***
25	*家用厨房电器具*四眼电陶炉灶台	750*765*850	台	1	3658.00	3658.00	免税	***
26	*家具*风冷酒水柜		台	1	6380.00	6380.00	免税	***
小计						¥95032.00		***
总计						¥95032.00		***

销售货物或者提供应税劳务、服务清单

购买方名称： 山东惠泽产业发展有限公司

销售方名称： 温州中沃餐饮设备有限公司

所属增值税电子普通发票代码： 033002200111

号码： 85297010

共 1 页 第 1 页

序号	货物或应税劳务、服务名称	规格型号	单位	数量	单价	金额	税率	税额
1	*建筑服务*定制、安装调试、运输费			1	19730.00	19730.00	免税	***
2	*商用设备*排烟系统		套	1	46895.00	46895.00	免税	***
3	*电子计算机*督导服务器UIS-16 CH-Y1-IT		套	1	3000.00	3000.00	免税	***
4	*公共安全设备*智能定点摄像机-利旧		台	1	500.00	500.00	免税	***
5	*锅炉及辅助设备*平台服务费-视频巡店模块（按年收费）		年	1	800.00	800.00	免税	***
6	*建筑服务*安装调试		次	1	1500.00	1500.00	免税	***
7	*计算机外部设备*客流摄像头pc8		个	1	2600.00	2600.00	免税	***
8	*锅炉及辅助设备*ai智能抓拍模块-摄像利旧（按年收费）		年	1	1600.00	1600.00	免税	***
9	*其他电子设备*屏幕管理系统（按年收费）		年	4	150.00	600.00	免税	***
10	*家用音视频设备*海信HK560双屏触摸一体机		台	2	8000.00	16000.00	免税	***
11	*计算机外部设备*汉印808收银打印机		台	4	850.00	3400.00	免税	***
12	*金属制品*海信EX405钱箱		个	2	452.00	904.00	免税	***
13	*纸制品*新大陆支付盒子		个	2	300.00	600.00	免税	***
14	*家用音视频设备*小米电视32寸		台	2	799.00	1598.00	免税	***

三、合作育人

（一）专业建设

1. 课程建设

经过多年的合作与探索，惠发食品产业学院教职工和技术人员共同编写完成校本教材 3 本，校本教材的基本内容强化了实践性和针对性，补充一些食品微生物、产品开发、市场营销、企业管理、品质控制、包装设计、电商运营等基础内容，形成适应于肉制品加工生产的专用实训教材。

对照国际先进的德国“双元制”和国内先进的“一体化”教学模式，改革传统理论教室与实训教室相分离的状况，构建基于生产过程的理实一体、工学整合的一体化教学、培训场景，按照企业生产工艺流程和实景设置食品加工制作专业实训基地设施设备，使学校培训场所和设备设施符合国家建设和安全标准。

2. 人才培养目标

根据市场的实际需求和学生职业生涯可持续发展的实际需要，惠发食品产业学院着手开发“高级蓝领”人才培养方案。以“平台+模块”的课程体系为基础，贴近企业人才发展战略，培养出“业务素质高，操作能力强，适应时间短，具有一定可塑性和发展潜力”的优秀人才。

（1）培养食品加工、食品检测、食品安全方面专门技术人才，含食品数控设备（通用、专用）操作、食品化验设备操作、

食品包装设计、食品电商营销等，每年不少于 100 人；

(2) 为高职学校技能大赛储备相关专业选手；

(3) 为品学兼优的贫困生提供勤工俭学岗位；

(4) 为联盟单位提供技术人员的同时，解决学生的就业问题，开辟“设备与人才同步制造、技术与服务捆绑推销”的实训新模式。

3. 教学计划调整

根据人才具体要求，校企共同制定专业人才培养方案，按照惠发食品产业学院的岗位所需，公司将研发的专业技能培训和职业素养培训课程体系引进学校，理论结合实践，校内实训课程贯穿学生在校全部时间。第一学年，为学生讲授专业基础知识和相关课程知识，主要包括基础化学、食品微生物学、食品添加剂、食品分析与检验技术等专业基础知识。第二学年重点培养学生动手操作能力及实践知识的应用。课程有食品加工技术、肉制品加工技术、焙烤食品加工技术及安全操作规程。同时，开设与专业相关的岗位技能课程，为学生今后的岗位迁移和岗位晋升奠定基础。第三学年顶岗实习时优秀学生直接到公司顶岗实习，校企双方形成师资互动交流畅通的模式，真正实现学校教学和工作岗位的无缝对接。

(二) 实训基地建设

1. 不断加大资金投入，持续完善硬件建设。

产业学院确立了以企业技术中心作为理论实训点，以食品加工车

间作为食品智能加工技术专业的实操实训点，以食品检测中心作为食品检验检测技术专业 的实操实训点，供实训学员进行理论知识的学习。

2. 组织管理职责分工明确。

设立并健全了三级实训管理机构，共同负责对实训学生的日常管理，公司人力资源部为第一级实训管理机构，产业学院为第二级实训管理机构，车间或班组为第三级实训管理机构。明确组织机构岗位职责和任务，配备相应的专职和兼职管理人员。现有专职实训管理人员 2 人，常设公司人力资源部工作。根据专业、行业不同，在各实训点配备兼职实训管理人员 20 余人，为保证实训效果，公司还为兼职的实训管理人员和实训指定培训老师(师傅)，发放师带徒补贴。

3. 规章制度建设完善。

严格按照《山东省企业实训基地实训流程(指导)标准》要求，加强学生实训工作各环节的规范管理。建立了《实习实训学员管理制度》、《实习实训学员考评管理制度》、《公司内部培训师管理制度》、《公司电教室管理制度》等多项实训方面制度，对实训学员进行严格考评，规范管理。

(三) 学生培养

培养机制与特色以产学研协同育人、合作就业机制为主，以适应产业结构调整、提高人才培养质量为目标，以改革人才培养模式为重点，形成产学研协同育人理念，构建协同育人制度体系，

搭建产学研协同育人平台，开创协同育人实施路径，倡导协同育人文化，形成“校中企、企中校，产学研立体推进”的协同育人机制。主要以人才培养为核心，实现工作、教学、创新研发、应用服务多项功能和目标。以公司为依托，深入开展校企合作，由学校提供场地和管理，公司提供技术、耗材和师资，校企联合组织实训，为校内实训提供真实的岗位训练、营造职场氛围和公司企业文化，既充分利用了公司资源，促进师资队伍建设和，优秀的学生又可在公司就业，达到校企共赢。

在实行了工学结合的“岗位环境”人才培养模式后，教学效果得以大幅度提高，通过教学团队的精心栽培，学生的各项素质也有了明显改善，职业素质好，毕业即能顶岗工作，深受公司及其他用人单位欢迎，社会认可度高。在任课教师和产业学院中心师傅的言传身教下，毕业生均能有高度的责任心和团队合作精神，具备了优秀的职业道德，为企业所青睐。

1. 压茬对接

在宣传发动与自愿报名的基础上，每年从乡村振兴学院食品类专业大一新生选取一批品学兼优的学生（贫困生优先）到惠发食品产业学院接受培训，时间为1年，优秀者带薪上岗，毕业时可留用；每学期一选，形成良性压茬。

2. 工学结合

专业理论课、晚自习、早操到系部上，其余时间在产业学院

进行技能培训；也可直接把课堂设在研训中心，专业课教师走教。

3. 技能培养

以产业学院师傅为主，潍坊工商职业学院专业教师为辅，目标和模块化教学相结合，根据学生选取项目情况（每位学生可选择1-2个项目），组成食品加工组、食品检验检测组、食品营销组、食品开发组（各设组长1名），由惠发食品产业学院师傅亲自带队培养管理。

4. 实训计划制定

专业人才培养方案由惠发食品产业学院教职工和专业技术人员共同完成，各项目（技能模块）培训计划由专业技术人员结合教学大纲完成，含培训内容、标准、时间、考核、指导师傅等。

5. 技能考核

每周一小考，每月一大考，分应知、应会两方面，应知占20%，应会80%，已比较成熟。

6. 实际操作教材

经过前几年的摸索实践，产业学院已形成一套培养、管理学生的成熟经验，积累了大量实际操作资料，各项目经过产业学院专业教师和技术人员进一步整合、补充、完善，已形成三本校本教材《食品加工技术》《食品添加剂》《大学生营养与健康》。

（四）师资队伍

1. 教师队伍建设

惠发食品产业学院目前拥有 34 名专业教师和技术人员，其中 17 名专业教师，有正高级职称 2 人，副高级职称 8 人，中级职称 7 人；从学历结构上来看，有博士研究生 1 人，硕士研究生 16 人，其中“双师型”教师 12 人，潍坊市首席技师 1 人，国家级、省级“优秀双师型指导教师” 2 人。17 名企业技术人员，副高级职称 8 人，中级职称 9 人；硕士研究生 6 人，本科及以下 11 人。

2. 教师培训

惠发食品产业学院建立双师型教师培养和引进制度，从潍坊工商职业学院遴选一批专业对口的骨干教师到产业学院工作，让教师将自己的知识、技术、科研成果与公司生产相对接，参与公司的生产管理、科学研究和职工培训，帮助公司开发新产品、改造新技术，在提高教师自身实践能力、科研能力和教学水平的同时，还可以参与指导学生在企业的顶岗实习，提升企业的科技创新能力。本年度确定 2 名在教育教学管理方面的中级及以上职称的教师作为“双师型”教师培养对象，与产业学院专家一对一结对子，接受指导；每人每年到产业学院顶岗锻炼 3 个月，接受培训 2 次。

四、企业发展

（一）企业职工队伍建设

山东惠发食品股份有限公司一直非常重视人才的培养和高

端技术人才的引进,制定了相应的培训措施和高端人才引进办法,聘用潍坊工商职业学院研究生及山东省高级工程师 10 人为企业研究员,一方面参与企业的研发工作,另一方面参与职工培训工作,进一步提升了企业的内涵,管理水平、经济效益迈上新台阶。

同时,公司与乡村振兴学院建立双师型教师培养常规机制,累计确定 16 名在教育教学管理方面的中级及以上职称的教师作为“双师型”教师培养对象,与公司专家一对一结对子,接受指导;每人每年到研训中心顶岗锻炼 3 个月,接受培训 2 次。引进公司技术人员 6 名,担任该系的专业(或技能)教学,使“双师型”教师比例达到 90%以上,专任教师考取二级以上职业资格证书比例 80%以上。

(二) 企业研发能力

人才,是企业发展的核心。山东惠发食品股份有限公司始终重视人才团队的培养,籍此成功构筑起较强的自主创新能力,公司已打造了一支紧跟市场需求、研发经验丰富、成果转化高效的高素质研发团队,每年投入经费 100 多万元,截至 2022 年 12 月 1 日已拥有 106 项技术发明专利、外观设计 21 条、3 项实用新型。

(三) 效益提高

首先,编校本教材 3 本,强化了参与实训人员所用教材内容的实践性和针对性,补充一些食品微生物、产品开发、市场营销、企业管理、品质控制、包装设计、电商运营等基础内容,形成适应于肉制品加工生产的专用实训教材。

其次，培养德才兼备双师型人才，食品加工线由潍坊工商职业学院方教职工担当主力，全程管理（企业提供技术支持），实施从工艺技术到出产品全部完成，实现实战教学。一是学生实训方面走向规范、完善的人才培养模式；二是新上肉制品加工生产线，增加学生在制造全程的生产过程培训及营销能力的锻炼；三是实现外派、外委的“4S店”式肉制品生产销售服务组。

最后，企业与学院深度融合，资源共享，优势互补，互相支持，在培养实用技术人才和双师型教师的同时，吸纳有志于研发、生产一线的优秀教职员工参与公司的新产品研发、调试、生产以及产品方面标准化制定工作，源源不断的为企业注入活力和动力，企业经济效益连年增长。

（四）转型升级

1. 助推校企合作的管理机制转型

实现从“单方机构”向校企“共建机构”转型，主要包括：互建教育培训合作机构，互派合作人员，明确合作机构工作职责；实现“单边运行”向校企“互动机制”转型，惠发食品产业学院成立后，双方形成了一个经常进行交流的制度。主要有人员定点互派制度，信息互报制度，工作互动制度。

2. 助推校企合作的内容转型

校企合作转型服务，实现从技能因素入手，由“单一工”培训向“多能工”提升转型，主要包括面向普通员工的“一工多能

培训”，结合单个项目的“一项多层培训”，针对设备的“一单多员培训”；实现从人文因素要求入手，由“技能培训”向“企业文化”打造转型，主要有三方面即任务驱动，实施“项目组织”管理，校企联动，完善“项目服务”运行，课程带动，深化“项目教育”特色；在管理因素衡量角度，实现由“过度人性化”向“制度人性化”转型，主要有帮助企业建立培训中心制度，制订企业教育训练管理手册，形成企业员工培训类别制度。

五、服务地方

（一）服务区域职业教育发展

山东惠发食品股份有限公司高度重视区域内高等职业教育改革与发展，致力于协助高等职业院校开展专业人才的培养工作。2022年11月，惠发食品产业学院被认定为首批潍坊市现代产业学院，标志着企业在职业教育改革与发展领域中工作得到了政府的高度认可。企业借助这一合作平台，充分发挥校企双方优势，搭建了信息共享平台，共建校中厂及厂中校的实训基地，开展多方面的校企人才互聘，加大了产品研发力度，推动校企紧密交流与合作。

山东惠发食品股份有限公司结合本行业标准及企业用人规格，积极配合学院开展好相关专业的调研，并安排行业专家和技师协助学院开展了专业设置论证和人才培养方案的制订和审定工

作，参与学院相关课程的教学，积极开展合作办学、合作育人、合作就业、合作发展，极大程度上实现了资源互补和共享，为加快推进诸城地区区域职业教育改革和发展，为食品行业发展服务，为诸城本地社会发展提供了有力的人才支撑和技术支持。

（二）服务地方产业行业发展

近年来，山东省诸城市立足产业优势，积极调整优化经济结构、加快推进工业化进程，通过持续不断地加大投入，拉长、加宽、增厚主导产业链条，加快了汽车、食品、纺织服装三大产业集群发展步伐。山东惠发食品股份有限公司在与潍坊工商职业学院深化校企合作的基础上，双方共同培养食品加工、食品检验检测等高端技术人才，培养了大批量的技术型、实用型人才，为诸城的食品产业集群的诸多制造厂商提供了有力的人才支撑。

六、展望未来

（一）存在问题

在人才培养方面依然主要考虑企业用人的即时需求，而忽略了企业长期的人才储备与学生职业生涯发展的可持续性。通过学生的表现和与公司相关负责人的沟通，反映出来的主要问题有以下几个方面：

首先是随着双方合作的加深，双方合作收益和成本与投入问题日益突出，企业只有获利才能维持本身生存与未来发展。

其次是学生学习兴趣低下，对本专业没有一个整体性的认

识，从而对未来职业发展方向认识不足，没有明确的职业目标与未来发展的规划。

第三，学生知识结构单一，缺乏创造力、可塑性和发展潜力，不利于企业长期人力资源储备，影响学生未来职业生涯的可持续发展。

第四，由于生源问题，近些年学校学生在职业素养、企业文化适应性、自我管理能力方面还有所欠缺。

第五，学校缺少实践经验丰富的教师，双师型教师配比仍待提高，部分教师不具备一线技能，不了解市场用人需求，重理论轻实践，学生就业不能很快适应工作岗位，造成企业对毕业生质量产生疑问。

第六，在校期间虽在强调实践教学的重要性，但学生仍旧轻视技能操作，对相关的行业法规不了解，缺乏专业敏感度，从而导致上岗效率低，培训周期长。

第七，公司在人才的培养方式上缺乏重视，没有真正实现“工学结合”，也没有从加强学生的就业能力和就业意识出发，这种校企合作深度不够，极大地影响了人才培养目标的实现，同时也制约了高等职业院校校企合作的发展。

另外，在培养过程中一方面缺乏对学生敢于创新能力、独立精神的培养，学生创新意识较差及自我管理能力不足，不能有效的进行自我调节；另一方面缺乏团队合作精神的培养，不能很好

的互帮互助团结一致解决问题。

（二）解决措施

1. 进一步转变思想观念，创新人才培养模式

在校企合作中应进一步转变思想观念，主动创新校企合作的人才培养模式，注重人才培养的过程，紧扣社会用人要求，根据用人需求培养人才。加强用人与育人的沟通合作，充分利用好公司提供的便利条件培养学生的实践能力。

2. 丰富合作形式，提升内涵建设

丰富公司参与职业教育人才培养的形式，多元化的发展更适合我国特点，校企双方应该多层次、全方位合作，在互利互惠的状态下持续发展。无论公司还是学校，都要走出自己的特色，无论是课程设置还是成绩考核，都要打破传统进行改革。

3. 进一步完善校企合作的体制机制

要进一步建立有效的调控机制、保障机制和评价机制。一是调控机制，产业学院自身必须建立一种能根据市场变化随时调整办学方向、专业与课程设置、培养目标、人才规格、办学规模和教学内容方法等调控机制。二是保障机制，明晰合作各方责权利，使合作有章可循、有据可依。防止短期行为，把握合作各方的关键环节，使双方建立并能够有效地推进合作与交流。三是评价机制，建立一整套科学合理的评价机制，保证校企合作持续、健康、稳定发展，构建有利于推动工学结合的体制环境。

4. 共同制定人才方案，提升育人质量

进一步加强公司与潍坊工商职业学院的联系，为双方架起合作的桥梁。由公司和学校共同建立领导小组，制定人才培养计划，并进行实施、指导、核查等展开工作。由企业技术人员、学校学科带头人组成，在专业领域发挥自己的专长，进行专业教学改革等工作。专业指导小组还要对院校专职教师制定培训计划，建设实训基地、学生就业指导等工作。

（三）未来预期

企业实训基地是高校毕业生实习培训的主要载体之一，是培养实用性、创新型人才的重要途径。企业实训基地建设是推动社会人力资源、科技资源和创新资源向企业聚集，促进企业自主创新、人才培养模式转变的良好契机。惠发的发展离不开人才，我们将积极开展实习实训工作，不断推进企业实训基地的建设和发展。

山东惠发食品股份有限公司将不断尝试和探索企业实训基地标准化建设的各种有效途径，在总结多年实习培训工作的基础上，从实训学员成长的角度出发，以提高大学生的实践动手能力为目的，围绕实习实训条件、师资队伍建设、实训标准完善等方面，不断积累经验，确保实训效果。在政府相关部门的指引下，在合作院校的支持下，共同处理实训过程中遇到的各种困难和问题，为现代产业学院建设工作作出应有的贡献。