



云南优邦实业有限公司 企业年报（2023）

云南优邦实业有限公司

云南能源职业技术学院

二〇二二年十二月

目 录

1. 企业基本情况	1
2. 企业参与办学总体情况	2
3. 企业资源投入	3
4. 企业参与教育教学改革	4
4.1 专业建设	4
4.2 课程建设	4
4.3 实训基地建设	5
4.4 学生培养	7
5. 助推企业发展	9
5.1 推进技术研发成果共创	9
5.2 承担中国国家烹饪队青年厨师队集训	10
5.3 服务社会培训	11
5.4 企业荣获云南省第一批产教融合型企业入库培育	11
6. 问题与展望	12
6.1 问题	12
6.2 展望	12

1. 企业基本情况

云南优邦实业有限公司是随着中国职业教育快速发展成长起来的专业化、多元化、系统化的产教融合型企业。专注职业教育培训 18 年，现有员工 216 余人。其中从事教学岗位人员 74 人（含高级技师 6 人，技师 12 人），建有曲靖市珠源技能大师工作室 1 个，曲靖市技师工作站 1 个。公司下辖 3 家全资子公司，即曲靖市新食尚餐饮管理有限公司、曲靖市品爨食品有限公司、曲靖市新世紀职业培训学校有限公司（曲靖市新世紀职业技能培训学校）业务范围涵盖职业教育培训、餐饮酒店经营管理、食品研发加工销售、人力资源输出等。目前与云南能源职业技术学院校企合作成立现代服务学院；与云南省曲靖应用技术学校校企合作成立餐饮教研室及滇菜研发中心；与文山职教中心合作成立的现代服务专业部。

优邦实业紧扣国家职业教育政策、规范和提升教育内涵发展的战略，致力于深度校企合作、产教融合。根据教育市场特色化、个性化和就业需求，从实训基地建设、教育模式、教育产品、师资和管理方面提供优质的职业教育资源和服务。

优邦实业公司始终坚持“优而思教 邦泽天下”的企业精神，以“搭建企业和学校的桥梁，为社会培养实用型人才”为使命，紧扣国家职业教育政策，以“行业产业带教育、以教育促产业”导入行业企业标准，围绕现代服务业人才培养需要，深度校企合作、产教融合，基本形成“学、研、产、销”一体化格局，向“中职-高职-本科”贯通的教育发展之路迈进。

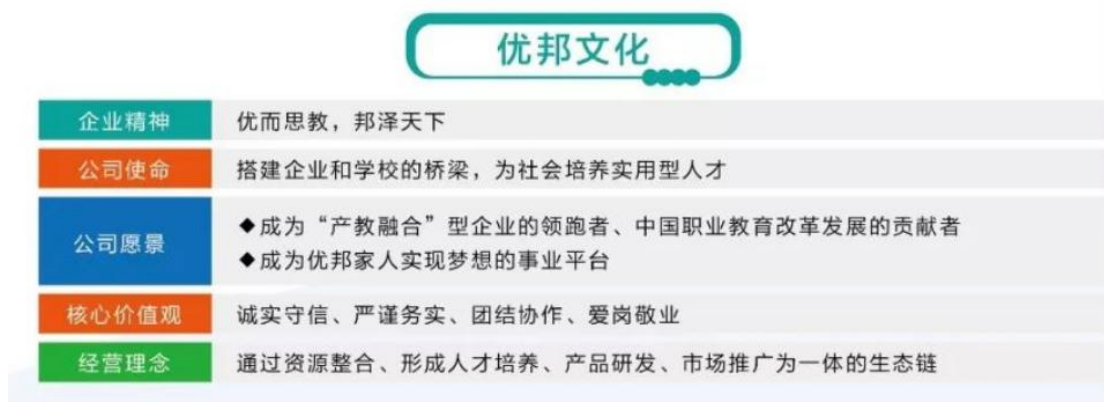


图 1 企业文化

2. 企业参与办学总体情况

2018年4月，公司与云南能源职业技术学院校企合作，成立现代服务产业学院，开设食品智能加工技术、餐饮智能管理、烹饪工艺与营养、智慧健康养老服务与管理4个专业，2019年8月正式招生，现有学生902人。



图2 校企成立现代服务产业学院

3. 企业资源投入

为深度践行产教融合，践行“把专业建在产业上”，让学生学中做、做中学，公司以“教育”需求为主导方向，加强实训基地建设。企业投 900 万，针对“食品加工技术专业”教学需要，2018 年把旗下“曲靖市品爨食品厂”搬迁至现代服务学院，建设成为生产性实训基地；针对“烹饪工艺与营养”和“餐饮管理”专业教学需要，公司建设产教融合实训基地--“新食尚特色餐厅”，同时服务于学校师生。旨在充分整合校内实训资源，把实训实习设备与生产、经营、培训、技术开发结合起来，导入行业企业标准，把典型工作任务转化成学习任务，进行“教学做一体化”教学。通过生产性实训、实习，进一步强化，使课堂教学与实际工作接轨；使学生专业能力和素养递进式提升，达到培养目标。

学校与云南优邦实业有限公司共建共享食品加工专业生产性实训基地、“品爨烘焙坊”，申请了“品爨”品牌，深入开展“学、研、产、销”的办学模式，学生“做中学、学中做”。通过产教融合，提高了食品加工技术专业人才培养质量，每年向社会生产销售月饼、糕点等食品 25000 余箱。



图3 校企申请“品爨”品牌

4. 企业参与教育教学改革

4.1 专业建设

企业与学校共建食品智能加工技术、餐饮智能管理、烹饪工艺与营养、智慧健康养老服务与管理 4 个专业，现有学生 902 人。

共同制定人才培养方案，每个专业由学校教师、企业导师共同担任专业带头人，形成双专业带头人制度，共同开展人才培养需求的调研，制定适应行业所需的标准的人才培养方案。

共同完善学分管理制度、教学计划一体化制度。校企共同制订并实施教学计划，把生产计划纳入到教学计划中，突出强调包括课堂教学与涵盖包括生产劳动在内的各种社会实践的结合；学生作为“准职工”参与相应的社会工作活动。同时把学生在公司的认识实习、中间实习、毕业实践的课时、1+x 证书考试按标准计算学分纳入学校学分管理体系中。

共同完善产教融合师资选拔制度和教师培训上岗制度。明确参与教学的师傅在教学中的角色功能定位，找到企业师傅走上讲堂的关键，充分发挥校企教师之间的相互沟通融合，发挥“双师型教师团队”工作效能。

企业实训教学全面推行课程模块式制度。将企业的标准和流程推行到实训教学的各阶段，完善各教学课程的标准化体系建设，严格按照标准进行考核。在实施课程模块式教学中体现“因材施教”，“因地制宜”的教学方针，真正做到教学有配套设备，学生有配套教材，教师有配套方法，以推进产教融合的有效实施。

出台企业产教融合教学评价制度。一是建立企业实训学习反馈制度，学生每天书写培训记录，师傅通过学生每天的培训记录，对学生、作出相应的评价。二是整体式评价制度，既注重培养学生的专业能力，更注重培养学生的关键能力。企业的理论教学考核与评价，注重培养学生良好的学习习惯。三是建立跟踪反馈制度，一方面是在认识实习、中间见习、毕业实习阶段的实习情况建立跟踪反馈制度，另一方面是对毕业后的学生就业情况建立跟踪反馈制度。

4.2 课程建设

企业与学校承担共建专业的专业课程教学，目前 4 个专业共开设专业课程

48 门，结合行业标准，共同开发课程标准，开展课程建设。

4.3 实训基地建设

4.3.1 建设生产性实训室

食品加工专业生产性实训基地，深度实践“学、研、产、销”的办学模式，丰富学生“做中学、学中做”的实践平台。通过产教融合，提供实训场地和设施、器材、采购新鲜优质的原材料，学生和老师共同研发、生产，把自己的创意摆上餐桌，体现“色、香、味、器”四者的和谐统一。“实训基地”是一个灵活、新颖又富伸缩性的教学系统，以生产过程达到对教师的“超前培训”，通过企业项目实施教学，促使教师和企业研发人员一起学习、研究，不断更新知识结构，提升专业开发能力。三是公司发展目标。公司紧贴经济社会发展需求甚至引领需求，实现了公司创新发展、服务社会的目标。



图3 企业投建的现代服务产业学院食品加工专业生产性实训基地



图4 企业投建的现代服务产业学院食品加工专业生产性实训基

4.3.2 建设产教融合实训基地

公司投入人力、物力、财力研究人才培养模式，导入行业企业标准，不断加大实训、实验室的建设力度，目前建有食品加工专业生产性实训基地1个，营养膳食、酒店管理专业产教融合实训基地1个（云南能源职业技术学院新食尚特色餐厅）。实训基地将学生的学习过程完全置于一个真实的企业环境中，由模拟到模仿再到融合。同时，加强新产品的研发项目，形成学校、基地、企业三位一体的综合教学模式，形成企业实习、企业项目与学校教学的有机结合。

借助“两个基地建设”，公司实现了三大目标：一是人才培养目标。学生到真实工作环境锻炼，提高了实践能力、工作意识与创业精神，达到潜能的最大开发和专业技能的全面提升，毕业就能胜任企业的工作岗位。二是教师培养目标。“实训基地”是一个灵活、新颖又富伸缩性的教学系统，以生产过程达到对教师的“超前培训”，通过企业项目实施教学，促使教师和企业研发人员一起学习、研究，不断更新知识结构，提升专业开发能力。三是公司发展目标。公司紧贴经济社会发展需求甚至引领需求，实现了公司创新发展、服务社会的目标。



图 5 校企共建云南能源职业技术学院现代服务学院产教融合实训基地

4.4 学生培养

4.4.1 校企招生招工一体化

通过校企合作、产教深度融合，在教学过程中，学生在专业教师的带领下直接参与产品的生产和加工、项目运营，成为企业的“准员工”，把员工的招聘和培训前置到了学校。老师兼任了师傅，实训基地的岗位责任人担任实习指导教师，学生做中学，学中做，校企共创工学一体，加强学生在企业实景环境下的体验，提升学生的就业适应能力，提高培养“准员工”专业技能的针对性，共促学生就业。

4.4.2 落实校企合作人才共育

全面推行现代学徒制，根据企业和市场的需求，紧密结合专业的特点、生产过程，以及学生培养方向的多向性和职业需求的个性化要求，制订实施“双元育人”产教结合的人才培养模式，实现“产教融合”全程贯穿，能力教育与素质教

育全程融合，教学进程与生产周期全程同步。



图6 现代服务产业学院现代学徒制拜师仪式

4.4.3 共同承办省赛，强化技能培养

2022年度云南省职业院校技能大赛“优邦杯烹饪技能竞赛”赛项在学校麒麟校区进行，共6支参赛队伍12名师生参加本次比赛，比赛过程分为3个赛段：冷拼与雕刻赛段、规定热菜赛段、自选热菜赛段。通过本次比赛，旨在提升学生的操作技能与职业精神，深度展示产业与专业的融合，充分展现烹饪人的专业技术水平。学生获全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项二等奖。



图7 现代服务产业学院承办“优邦杯烹饪技能竞赛”



图8 学生获全国职业院校技能大赛高职组烹饪赛项二等奖

5. 助推企业发展

5.1 推进技术研发成果共创

现代服务产业学院通过滇菜研发中心、生产性实训基地，充分利用专业自身

的优势，与餐饮企业、行业协会联建，开展滇菜产品研发、生产、销售以及社会服务等一整套生产性过程，实现社会效益和经济效益双赢，并在产学研过程中锻炼学生的研发、生产、销售于一体的高技术含量的实践技能，从而提高学生的综合职业能力。

5.2 承担中国国家烹饪队青年厨师队集训

中国国家烹饪队青年厨师队在云南能源职业技术学院现代服务学院集训，并于5日举办参赛作品展示品鉴会。选拔教师参加 IKA/奥林匹克烹饪比赛是被全球的厨师所熟知的国际顶级烹饪赛，并获团体银奖。



图9 中国国家烹饪队青年厨师队在云南能源职业技术学院现代服务学院集训



图 10 教师参加 IKA/奥林匹克烹饪比赛获获团体银奖

5.3 服务社会培训

现代服务学院勇于承担社会责任,在各级部门指导下积极开展社会技能培训及技能扶贫培训,助力技能就业。助残培训 314 人,扶贫培训 2000 余人。

5.4 企业荣获云南省第一批产教融合型企业入库培育

通过深度校企合作,云南优邦实业有限公司荣获云南省第一批产教融合型企业入库培育。

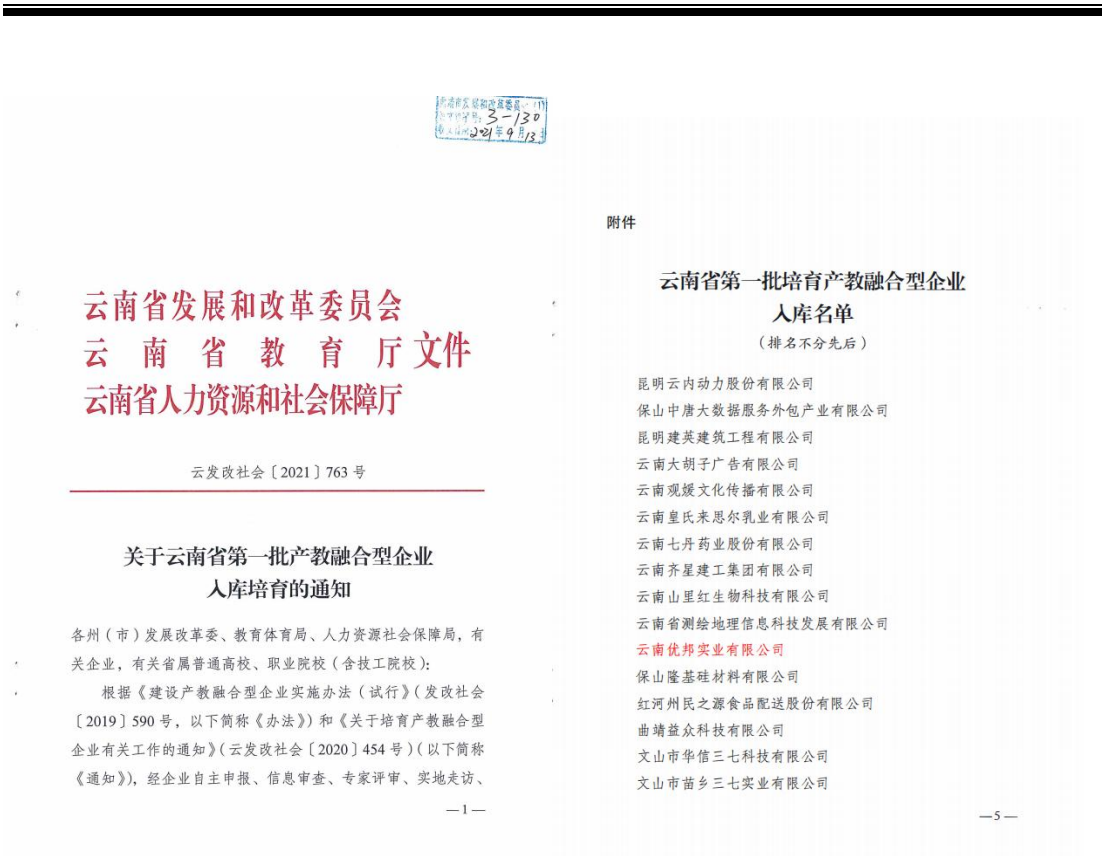


图 11 企业荣获云南省第一批产教融合型企业入库培育

6. 问题与展望

6.1 问题

6.1.1 企业师傅的工作积极性有待进一步提高

企业师傅工作多、任务重难于有整块时间参与试点班教学，目前仅能保证实践性教学任务和专题讲座，加之企业师傅参与教学的运行方式还未彻底理顺，因此虽然企业积极性较高，但企业师傅积极性还有待提高。

6.1.2 经费较为紧张

企业参与办学没有国家相关部门经费支持，仅靠学院和企业投入，项目经费难于保障，运行困难。

6.2 展望

6.2.1 进一步深化校企合作

增加专业设备投入，加强专业实训基地建设，创造好的实训条件。依托学校数字化平台，校企开发数字化教学资源。针对教师、学生、企业人员的不同需

求，校企共建专业数字化资源，在课程开发过程中融入企业建设思路，开发在线课程、实训项目课程等。

6.2.2 全面开展现代学徒制试点

健全现代学徒制教育教学保障机制，促进现代学徒制有效运行。以制度建设为基础，全面加强和完善现代学徒制实施管理工作，不断提高校企合作育人的质量。保障教学条件，提高教学质量，激发企业育人的主体意识，促进企业参与职业教育人才培养全过程，实现专业与行业需求对接，教学过程与生产过程对接，提高人才培养质量。



优邦实业
BRAND EDUCATION