

企业参与高等职业教育 人才培养年度报告 (2019)

学校：重庆轻工职业学院

企业：好利来食品有限公司

二〇一八年十二月

一、基本情况

(一) 企业基本情况

好利来食品有限公司成立于1992年9月，现总部在北京。经过多年努力，好利来企业现已发展成为生产经营蛋糕、面包、西点、中点、咖啡饮料、月饼、汤圆、粽子等产品为主，拥有分布于全国80多个大中型城市的近千家直营连锁店，北京、天津、沈阳三座国内一流的大型现代化食品工业园，上万名高素质员工的国内焙烤行业领军企业。

(二) 学院基本情况

重庆轻工职业学院是2011年经教育部批准成立的全日制高等职业院校，由重庆市教育委员会直接管理。学院位于重庆九龙坡区含谷镇。校园占地面积12.7万平方米，校舍建筑面积7.36万平方米。学院建筑风格古朴典雅，校园环境优美怡人。

截止2018年9月，学院有全日制在校生2619人，现有教职工总数201人，专任教师118人，校内兼课教师28人、校外兼课教师28人，兼职教师27人。

学院本着“依托行业，打造专业；办好专业，服务企业”的人才培养理念。学院以就业为导向，以学生为主体，以职业岗位能力为核心，

通过与企业联合办学，构建课程体系和教学内容，形成了“课内验证实验、校内全真实训、企业顶岗实习”、“情境模拟，工学结合”、“校企合作，能力递进”、“订单式”等多样化的人才培养模式。

近年来，学院以较高的人才培养质量受到企业青睐，并以先进的办学思想和鲜明的专业特色赢得同行的赞许。以不断更新教育教学观念为先导，按照“提高质量、彰显特色、改革创新、强化内涵”的发展思路，大力实施“质量与特色立校，人才强校，文化兴校”战略，以深化教育教学改革为抓手，坚持走以质量提升为核心的内涵式发展道路，将人才培养质量置于工作的核心地位，创新人才培养模式，不断优化专业人才培养方案，加强课程体系内涵建设，不断提高人才培养质量。

学校定位于培养高素质技术技能人才。学校遵循职业教育规律，坚持职业教育办学方向，面向重庆地方经济和行业发展办学，践行“高素质为本，高技能为重，高就业导向，创新促发展”的办学思路，倡导“着眼于学生整个职业生涯，培养学生可持续发展能力”的人才培养理念，坚持走校企合作、工学结合培养高技能人才之路，结合专业特点创新人才培养模式，努力培养面向生产、管理、建设、服务第一线的高端技能型人才。

二、参与办学

（一）参与办学的形式

1.共同制定人才培养方案，实现教学生产一体化

教学生产一体化体现在：教学活动与企业生产过程的紧密结合、相互促进，教学为生产奠定知识和技术基础，生产对教学提出新的要求，教学和生产从内容上实现一体化和一致性，实现理实一体、学以致用，强调针对性和实用性，企业生产中用什么，教学中就教什么，引入行业企业技术标准，企业和学校共同制订人才培养方案、共同开发课程、共建实训基地、共同组织开展工学交替的教学活动；建立“厂中校”、“校中厂”的校企一体化实训基地，系统设计、实施生产性实训和顶岗实习，教学过程将生产情景浓缩进课堂，由教室延伸到企业生产车间，校企一体的半工半读、顶岗实习等实践教学有制度、有计划、有深度、有效果。顶岗实习即是学生毕业前的“定岗”预就业，预就业岗位由好利来食品有限公司直接下达各个经营店，学生毕业可按双向选择就业，直接到预就业岗位工作上班，实现了真正意义上的订单培养；教学效果由企业和学校共同进行评价，通过工作实操和应用新技术、新工艺，将通用的高技能人才职业资格标准融入教学内容，推行严格的“双证书”培养制度，学生毕业即可适应企业岗位工作的要求。



2. 共建校内外实训基地，提高学生操作技能

专门建立了师生实习基地领导小组，根据企业的人才和技术优势，结合我校师生技能培训的实际需求，领导小组邀请技术专家和校方骨干教师，共同制订了培训方案和计划，促进了我院师生技能的提升，实现企业人才培养与人才储备的“双赢”。



公司为我院食品加技术专业提供 10 余个教师岗位，实用于教师和学习的生产实习，公司高度重视顶岗实习学生的辅导工作，选派责任心强、技术水平高的员工担任学生的见习、实习辅导员，这支辅导队伍由 5 位富有经验的骨干员工组成，公司制定一系列措施，明确他们的职责和分工，将辅导业绩和奖惩结合起来，很好地调动了员工的指导积极性。公司还为实习实训师生提供生活服务，一次性容纳 40 个实习学生的住宿条件。当学生碰到具体生活问题时，公司积极与学校协商解决，以教育者和管理者的双重身份保证实训工作的有效开展。



3.校企合作互聘互培，实现师资队伍一体化

学院利用同企业校企合作模式，为一体化的“双师”队伍建设提供了得天独厚的条件。专职教师能够随时随地深入到企业车间一线锻炼和服务，缺什么补什么；利用行业的先进设备和生产工艺，对专业课教师进行知识更新，教师能将企业生产过程的新技术、新工艺及时融汇到教学内容中，能及时把握知识更新和专业领域的新动向。学院大力推进教师赴企业实践工作，每学期分批次有计划地安排专业课教师到企业一线实践。近年来已选派了 5 人次到合作企业进行为期半年或 1-2 个月的实践活动，使他们了解和学习了行业、企业先进的生产设

备和工艺，掌握了国内外最新的科技发明动向，提高自己的实际操作能力和实践指导能力。



4. 学生共育共管，实现校企文化一体化

发挥文化育人功能，把学院文化建设同企业文化有机融合、把文化建设和人才培养有机结合，通过“校企文化一体化”进行熏陶，从精神和灵魂深处为“下得去、上手快、留得住、用得上”的高技能人才培养奠定文化思想基础。将“自我超越，求强创新”的企业精神、“钢铁意志，精诚合作”的团队精神、“德才兼备、选贤任能”的用人理念、“学无止境，成就明天”的学习理念、“认真做事，真诚做人”的个人修养等

企业、职业文化要素融入学院文化，形成了独具特色的“校企文化一体化”内涵。



（二）取得的成效

1.实现“校企一体化，产教融合”

食品加工技术专业通过“校企一体化”办学，让学生在“做中学、学中做”，使教学 and 实际生产融为一体；同时做到了“专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接、学历证书与职业资格证书对接、职业教育与终身学习对接”。值得欣慰的是，“校企一体化”办学使企业尝到了甜头，他们可以参加人才培养的全过程，从一入学就可以把企业理念、企业文化、所需技术等纳入教材，搬上课堂，让学生提早介入，提前熟悉工作岗位，还增强了学生的主人翁

精神、吃苦耐劳精神、团队精神，提高了工作效率和产品质量，增强了企业的核心竞争力。

2. 学生与员工合一，实现了“学中做、做中学”

校企联合组织生产性实训，为校内实训提供了真实的岗位训练、营造了浓厚的职场氛围和企业文化，极大提高了学生学习的主动性、积极性和创造性。

三、资源投入

1. 实训基地建设进度及完成情况

2016年，我校食品加工技术专业实训基地申报生产实训基地建设项目，基地建设就按照“前瞻性、先进性、实用性、开放性”和“工厂化、现代化”的“四性二化”要求，通过校企合作、产教结合的方式建成了食品生产实训基地的使用面积为1430平方米，现有各类食品实训室：西式面点实训室1间，西式糕点实训室1间，中式面点实训室1间，饮品调制实训室1间，生产研发中心1间，模拟生产门店1间，总价值200余万，已成为食品加工技术及相关专业的主要实训场所。实习实训设施设备配套，80%以上的实训场地能组织理实一体化教学，60%以上的场地能进行生产性实训；设备技术参数达到企业现场设备中等以上水平，设备完好率90%以上；按照专业人才培养方案和教师认证培训标准要求，设施设备项目达标率和实习实训项目开出

率达 100%，同一项目能够同时满足 100 人以上实习实训。满足了食品加工技术专业等相关专业的实验、实训教学、技能竞赛训练需求，也为专业教师开设了一个教学、科研、产品开发的产学研平台。

2.实训基地专兼职教师队伍建设及开展创新创业活动

食品加工技术专业是学院最早建立的特色专业，教学改革试点专业，目前是重庆市级质量工程教学资源库建设点。自2012年开始招生以来获得广泛好评，毕业生就业率稳定在95%以上。本专业现有专兼职教师27人，其中专任教师18人，“双师”素质型教师占52%，其中高级职称2人，硕士及以上学历9人，已建成一支职称结构合理、年龄结构适中、学历水平较高、以“双师素质型”为主体的高素质师资队伍。

3.实训经费保障

规划建设期内本项目建设预算资金总投入约 280 万元。学校积极争取上级支持，积极主动与行业企业合作，建立多渠道、多形式的筹资模式，实现硬件环境和内涵建设投入的多元化和可持续发展，确保资金落实到位。基地建设资金来源渠道主要有重庆市地方财政投入、行业企业投入和学校投入三个方面。本建设项目共需投入建设经费约 280 万元。规划建设期内，项目建设专项资金主要用于对项目的体制机制建设、硬件环境建设、师资队伍建设、实践教学体系建设、实践教学资源以及社会服务能力等方面的建设。确保我校食品大类的生产

性实习实训基地的实践教学水平和人才培养质量在市内同类基地中领先。

以上经费将严格执行财经纪律，专项资金纳入学校财务机构统一管理，实行专款专用、专账管理。

4.积极开展社会培训工作

结合学院的国家职业资格鉴定站，目前开展了西式面点师、中式面点师、烘焙师等中级职业技能培训和考核，食品加工技术、食品检测及管理、营养与食品卫生、烹饪与工艺营养等专业实行“双证制”，每年有相当数量的学生参加国家西式面点师、中式面点师中、高级技能的培训与鉴定，通过率达 95% 以上；同时学院十分重视与好利来食品有限公司的合作，为公司培训糕点、烘焙制作人员近 300 人以上，还为其他烘焙企业培训员工，为企业开展烘焙师、糕点师、营养师技能证书培训。

重庆轻工职业学院

好利来食品有限公司

2018 年 12 月 20 日