



湖北生物科技职业学院
Hubei Vocational College Of Bio-Technology
—— 立德树人 勤学强能 ——



湖北武汉双汇食品有限公司参与 食品营养与检测专业人才培养年度报告 (2019)

二〇一八年十二月

目 录

一、企业概况	1
二、企业资源投入情况	3
三、合作育人	3
（一）研讨专业人才培养方案	3
（二）开发和建设国家教学资源库	4
（三）制订课程实训项目	5
（四）参与现代农业职教集团工作	5
（五）企业师傅讲实践	6
四、问题与展望	7
（一）学生实习实训与安全生产的矛盾	7
（二）企业参与办学激励政策不够	7

一、企业概况

湖北武汉双汇食品有限公司是由河南省漯河市双汇实业集团有限责任公司投资兴建的生猪屠宰及低温肉制品加工企业。公司位于湖北省武汉市东西湖区走马岭工业园，登记注册于2004年4月27日，竣工投产于2006年12月15日，占地面积138346.66M²，建筑面积81310.43M²。注册资金1.9亿元，总投资为3.7亿元，其中固定资产投资2.7亿元，流动资金1亿元。项目新增投资3519万元。

公司主要从事生猪屠宰、分割、冷藏、肉制品加工，设计生产能力为年屠宰150万头，低温肉制品深加工年产量提高到6万吨，罐头加工年产量1万吨。年实现销售收入19.47亿元，创利税3.1亿以上。公司现有生猪屠宰产品、低温肉制品、罐头三大系列产品，其中，生猪屠宰产品包括500多种冷鲜肉产品。

公司建设按照“国际一流，国内领先”的高标准要求。生猪屠宰生产线引进代表世界屠宰加工行业先进水平的荷兰、德国等国家的自动化生产设备，采用三点式双位低压麻电、同步卫生检验、两段排酸、先进的冷分割工艺、全自动生产室温控制系统。项目按照双汇集团异地建厂标准化要求建造而成，设计与实施、卫生管理、加工工艺、成品贮藏、运输等都严格按照出口食品加工企业卫生注册要求生产，符合GB2716-2005熟肉制品卫生标准。目前，武汉双汇已成为

湖北省最大的屠宰和肉类加工企业。



图1 位于湖北省武汉市东西湖区走马岭工业园的湖北武汉双汇食品有限公司

湖北武汉双汇食品有限公司全体干部员工秉承“消费者的安全与健康高于一切，双汇品牌形象和信誉高于一切”的质量安全方针，坚持“产品质量无小事，食品安全大如天”的质量理念，致力于向每一位顾客提供安全、卫生、营养、健康的美味食品。

武汉双汇建厂十年来，公司秉承“发展企业，回馈社会”的理念，积极投身社会公益活动，努力践行企业的社会责任，先后获得“武汉市工人先锋号”、“爱心捐赠先进单位”、“劳动关系和谐企业”、“农产品质量安全先进企业”、“武汉市企业发展进步奖”、“武汉市清洁生产认证企业”、“武汉市农业产业化龙头企业”、“武汉市关爱农民工十佳企业”、“食品安全示范单位”荣誉称号，2016 年度又相继获获得“武汉市十佳和谐企业”。

二、企业资源投入情况

2016年9月，湖北武汉双汇食品有限公司与我院签订校企合作协议，直接为湖北武汉双汇食品有限公司培养和培训生产经营所需的大专层次的技术技能型人才。从2016年开始，湖北武汉双汇食品有限公司为此合作项目持续给予了大量的投入。主要包括提供教学和实习实训场所、人员及技术支持等。2017年，湖北武汉双汇食品有限公司继续在学生奖学金、实训设备、学生顶岗实习、教师培养、课程开发等方面给予支持和投入。

2018年，湖北武汉双汇食品有限公司为湖北生物科技职业学院食品营养与检测专业和食品加工技术专业学生提供跟岗实习和顶岗实习岗位56个，接纳56名学生完成为期两个月的跟岗实习和6个月的顶岗实习的实践实习。

三、合作育人

（一）研讨专业人才培养方案

湖北武汉双汇食品有限公司参与食品营养与检测专业人才培养方案制定与动态调整。2018年9月，公司设备安全副经理徐伟、食品安全质量体系主管鲁荣、品管部长游景丽到校参与人才培养方案的研讨工作，通过校企研讨，结合食品行业的发展状况，将《食品营养与配餐》课程设置为《食品营养学》和《食品配餐》两门课程；强化《食品理化检测技术》课程的实训内容，将《现代食品检测技术》纳入人才

培养方案，为学生讲解最新的适应行业需要的检测技术和检测手段。



图2 动物（食品）科技学院和湖北武汉双汇食品有限公司开展人才培养的研讨

（二）开发和建设国家教学资源库

2017年1月——2018年12月间，教研室4位老师完成了参建了杨凌职业技术学院牵头的食品营养与检测专业国家教学资源库的建设任务，主要参建了食品理化检验技术、仪器分析、食品营养与配餐、食品微生物检验技术4门核心课程，根据国家教学资源库建设的三次会议精神，修订课程建设的各类资源，每门课程平均修订和建设了近100个的课程资源，包括文本、PPT、微课、动画、实操等多种形式的资源。湖北武汉双汇食品有限公司的总经理张庆伟、设备安全副经理徐伟、食品安全质量体系主管鲁荣、品管部长游景丽、人力资源部长张飞在4门课程资源的制作中都给出了宝贵的建议，都深入参与到课程资源的制作中去，教学资源库

的很多案例和操作视频都由该企业提供或者在企业的实验室和生产场所现场拍摄。



图3 校企合作共同开发和建设国家教学资源库

（三）制订课程实训项目

根据将课程项目化立足职业岗位的高职理念，把现实食品检测和食品加工职业领域的生产、管理、经营、服务等实际工作内容和过程作为课程的核心，把典型的职业工作任务或工作项目作为课程的主体内容，并与国家相关的职业资格标准要求相衔接，若干个项目课程组成课程模块，进而有机地构成与职业岗位密切对接的课程体系。在开发课程实训项目中，企业参与至关重要。通过湖北武汉双汇食品有限公司的深度参与，校企共同开发了食品营养与检测专业课程实训项目并有效实施，提高了专业人才培养的针对性，提高了学生的专业实践能力和岗位工作能力。

（四）参与现代农业职教集团工作

从 2016 年起，湖北武汉双汇食品有限公司与湖北生物科技职业学院的合作一直在双方签订的合作协议下进行。双

方对协议内容的遵守及责任的履行，保证了合作的持续及合作的双赢结果。随着合作的深入，双方又在新的范围和领域有所突破和发展，企业领导也加入到由学校组织牵头成立的“现代农业职业教育集团”等机构中，直接参与学校的建设和发展工作等。随着企校双方合作的深入，为了满足企业生产技术的变化所带来的对人才需求规格的变化，企业积极参与学校专业建设、课程设置、人才培养方案调整等教学、教改工作，定期召开企校例会，及时沟通信息，反馈学生在企业中的表现，并安排人力资源部门的专人负责联系和沟通工作，保证了企业的需求和学校的教育不脱节。人才培养方案采用典型工作任务的方式进行教学，使人才培养目标符合不断变化和发展的企业的要求。

（五）企业师傅讲实践

2018年，湖北武汉双汇食品有限公司为《食品感官检测技术》、《畜产品加工技术》课程的实践教学提供了合适的

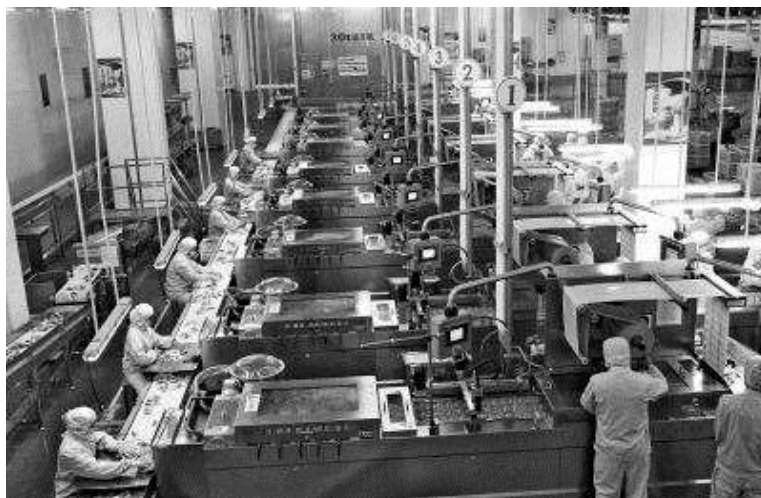


图4 食品营养与检测专业学生在湖北武汉双汇食品有限公司参与顶岗实训

实验场所和公司的能工巧匠及技术能手等，为专业的实践教学提供了强力支撑，通过实践教学，进一步提高了学生动手能力，将理论知识与实际工作相结合，从而更好的掌握了转专业技能。

四、问题与展望

（一）学生实习实训与安全生产的矛盾

食品企业安全生产是企业管理和经营的首要目标。公司生产产品的质量、进度和安全一般不会因为学生的实习实训而停止或改变，因此，学生的实践依然较多地停留在师傅讲、师傅现场演示、学生听、学生观摩的层面，学生在实训期间缺少现场实际动手的经验，学习效果受到影响。

（二）企业参与办学激励政策不够

政府促进校企合作办学的有关法规和激励政策不够，企业参与职业教学得到的实惠不多，因此参与的积极性有待提高，责任意识不明确。对企业因接受实习生所实际发生的与取得收入有关的、合理的支出，可按现行税收法律规定在计算应纳税所得额时扣除，一些企业存在落实困难，应将企业开展职业教育的情况纳入企业社会责任。