

**苏州都好食品有限责任公司
参与高等职业教育人才培养**

**年
度
报
告**

（2019）

二〇一八年十一月

目 录

一、企业概况	1
二、参与办学	1
三、资源投入	1
四、参与教学	4
1.参与食品专业发展建设	4
2.参与烘焙课程资源建设	5
3.提高学生专业技能水平	7
五、助推企业发展	7
1.积累企业管理经验	7
2.提升员工综合素质	7
六、服务地方	7
七、保障体系	8
1.建设沟通共赢机制	8
2.完善顶岗实习制度	8
八、问题与展望	8
1. 存在问题	8
2. 合作展望	8

一、企业概况

苏州都好食品有限责任公司，是华东好利来全额投资独立经营的华东区域中央工厂，位于吴中经济开发区河东工业园南尹丰路 166 号，公司主要从事蛋糕、面包、西点、月饼、粽子、汤圆、中式糕点的生产、销售、加工及代工。我公司生产及包装设备先进，凭借科学的生产流程与严格的管理体系、一流的技术员工，为华东好利来及苏州周边旅游景区、宾馆饭店、集团用户提供美味的烘焙食品。在好利来管理体系下，公司始终以客户满意为最高宗旨，最优质的产品、101% 的服务以及高标准的卫生管理为诉求，以团队、勤奋、诚信、务实为管理信条，不断探索着企业的生存发展之路。依托好利来成熟的管理体系，以及成功的营销经验，公司创立了高端品牌“苏香心颂”，烂漫鲜花，特色江南，邀您品味时尚，吃出健康，让生活更精彩！2016 年，公司产品全新升级，以“用产品和服务感动顾客、为拼搏者提供舞台”作为企业的价值观，重新开始新的征途，为消费者提供贝的服务，以打造一流民族烘焙品牌为己任，励精图治，再创辉煌。

二、参与办学

我公司自 2011 年与江苏食品药品职业技术学院签订企校共建校外实习基地以来，已连续 8 年保持良好的企校关系，企校双方在专业建设、课程资源、师资互聘、学生顶岗等全面合作，不断深入，取得一定的成绩。

作为江苏食品药品职业技术学院食品学院的校外实习基地，我们为学生提供了一流的实践教学条件，每年均接纳学生短期顶岗实习和就业顶岗实习，圆满完成食品学院食品加工技术等相关专业学生的实践锻炼工作，提高学生在食品烘焙方面的实践技能，不断提升操作能力和综合素质；2017 年 12 月 16 日，公司与江苏食品职教集团签订企校合作协议，企校合作不断向深层次发展。

三、资源投入

为切实提高顶岗实习质量，保证工作有序进行，公司注重与食品学院师生的沟通，充分调研，组织人员与指导老师和学生代表进行了座谈交流，充分听取师生意见和建议，及时了解不同批次顶岗实习目的，严格执行国家法律法规及相关政策，总结以往工作经验，关注学生顶岗实习体会，改善实习实训和生活住宿条件，定期交流实习管理出现的问题并及时解决。公司扎实有效的工作，赢得了学校和学生的一致好评。2017 年 9 月到 2018 年 8 月期间，公司组织安排车间生产、

品控等部门主管，为顶岗实习学生开展食品加工及安全管理培训 36 课时，投入相关经费近 30 万元用于发放学生顶岗实习补助，为丁晟文、陈子键等优秀学员颁发“都好”奖学金，改善学生住宿条件累计经费超过 25 万元。



图 1 丁晟文、陈子键等优秀学员获得“都好”奖学金



图 2 李陈云为国培班学员现场授课

为配合江苏食品药品职业技术学院主办的 2017 年国家级“双师型”教师专业技能培训（食品工业类）项目开展，公司组织李陈云等 4 位“苏香心颂”品牌创建成员，以《苏香心颂品牌的创立及梅花烙的大规模生产管理》为题，对 23 位全国高职院校教师进行专业技能培训，培训时长 8 课时，团队成员现场演示梅

花烙制作过程及操作要点，并与教师开展了热烈互动，取得了良好的效果。公司还多次参与食品学院实践条件改造，包括设备调研、选型、使用及维护等工作，组织技术人员参与在江苏食品药品职业技术学院食品科技园注册成立的江苏食源科技有限公司新产品研发、生产及品质控制，参与指导学生技能竞赛 4 人次。

四、参与教学

1.参与食品专业发展建设

公司作为江苏食品职教集团理事单位，主动参与食品学院专业建设、职教集团年会等各项重大活动，2017 年 12 月 16 日，公司总经理谢红参加 2017 年全国食品职业教育与产业对话论坛暨江苏食品职业教育集团 2017 年年会，与江苏食品药品职业技术学院院长冯锋共同签署企校合作协议，商定双方通力合作，共同培养高素质、高技能人才。在和参会单位沟通交流过程中，充分了解产教融合的现状、职业教育中人才培养的困惑，听取优秀企业的特色经营经验，对公司在企校合作培养人才方面具有重要的指导意义。



图 3 公司总经理谢红与冯锋院长签订企校合作战略协议书

2.参与烘焙课程资源建设

公司充分发挥在食品烘焙行业中的优势，与江苏食品药品职业技术学院食品学院教师团队开展合作，组织公司技术骨干参与食品加工技术专业烘焙类课程改革，为《糕点生产技术》、《面包生产技术》等课程建设提供技术支持，充分运用信息化教学手段，建设优秀课程资源。经过企校双方的共同努力，由该院张丽芳老师主持的《糕点生产技术》成功获得江苏食品药品职业技术学院在线开放课程建设立项，《糕点生产技术》教材 2017 年 12 月获得江苏省教育厅重点教材立项；2018 年 5 月至 6 月期间，为食品学院李红涛、张丽芳等校内专任教师参与信息化大赛提供意见和建议，获得校级一等奖和二等奖各 1 项。

2017年江苏省高等学校重点教材拟立项建设名单公示（新编教材）

注：根据教材所属专业分类代码排序。

159	糕点生产技术	江苏食品药品职业技术学院	张丽芳	中国轻工业出版社
160	微生物检验技术	江苏食品药品职业技术学院	万国福	化学工业出版社

图 4 《糕点生产技术》教材获 2017 度江苏省教育厅重点（新编）教材立项

2018年信息化教学大赛评审结果公示

根据苏食院发〔2018〕11号《关于举办2018年信息化教学大赛的通知》，学院近期进行了信息化教学大赛的评审工作。经各教学单位推荐，学院组织校外专家评审，根据评分成绩排名现将评审结果公示如下：

序号	获奖等级	作品名称	获奖名单
1	一等奖	法式小面包自动成型技术	许旖旎、李红涛
2	一等奖	多酚氧化酶活性抑制及测定	杨福臣、郝淼非、汲臣明
3	一等奖	食品包装色彩设计	白银、张克成
4	一等奖	啤酒灌装生产线变频控制系统	殷沐林
5	二等奖	筹资业务决策	唐晓帆、何春
6	二等奖	牛角面包问题解析	张丽芳、刘杰
7	二等奖	革兰氏染色技术	张双双、李艳霞、傅淋然
8	二等奖	旋转立体的体积	周茜、吴一凡、赵瑜
9	二等奖	食品微波处理技术	姜英杰、李新建、王海平
10	二等奖	汽车发动机故障综合诊断之“望闻问切”	严陈、张宝玉、王文乐

图 5 校内专任教师在江苏食品药品职业技术学院 2018 年信息化教学大赛上获奖

3.提高学生专业技能水平

作为校外实践基地，在 2017 至 2018 学年，接纳江苏食品药品职业技术学院食品加工技术等专业学生顶岗实习 51 人次，累计达 2350 人日数，并为丁晟文、陈子键等优秀学员颁发“都好”奖学金，配合学院做好顶岗实习工作，为学生专业技术能力和食品安全意识的培养起到了重要作用；公司积极安排人员与校内专任教师紧密合作，共同指导学生参加技能大赛，与师生一起商定参赛作品创意及设计，在第一届“安琪酵母杯”全国职业院校在校生创意面包大赛总决赛中，许晨晨和周振玲同学组成的代表队荣获团体铜奖；在 2018 年江苏省在校学生焙烤（西点）创意大赛上，由崔春兰老师指导的许晨晨同学获得金奖，公司技术人员与师生共同设计的《莲生廉》主题作品获得大会评委和专家的一致好评，为不断助力提高专业人才培养质量贡献了企业的力量。



图 6 学生获第一届“安琪酵母杯”全国职业院校在校生创意面包大赛总决赛



图 7 许晨晨同学获 2018 年江苏省在校大学生焙烤（西点）创意大赛金奖

五、助推企业发展

1. 积累企业管理经验

企业参与市场竞争，就要充分挖掘和发挥其核心竞争力，人力资源是关键要素。员工个人的学习力建设，对于持续提升团队创新创业能力，提高企业核心竞争力显得尤为重要。面对当前员工的年轻化，企业管理层和人力资源部门急需改变思维方式，了解年轻员工的真实意愿，为其可持续发展提供路径，通过有效手段才能留住人材。企校合作项目实施开展，公司对食品学院顶岗实习同学开展调查和交流，我们真实准确地了解新进员工的意愿和诉求，结合学校专业教师团队的管理意见和建议，为企业年轻员工的培养积累了宝贵经验，为企业培养、管理和考核新员工提供了新的思路。

2. 提升员工综合素质

知识经济时代的到来，企业之间的竞争越来越表现为员工素质的竞争，学习能力的竞争。因此，打造学习型企业，鼓励员工不断学习，更新知识结构，最大限度地发挥潜能，是企业参与知识经济时代竞争的必然选择。提升公司员工综合素质在当今竞争中显得特别重要。公司技术人员在与食品学院专业教师进行研讨过程中，借鉴了校内专任教师的先进方法，掌握了查阅相关文献资料技巧，注重对新技术新方法的运用和研究，提高了产品的品质，提升了企业工作效率，为企业长远持续发展提供了新的动力。

六、服务地方

公司与江苏食品药品职业技术学院企校合作，在烘焙类课程实践教学、科学研究、社会培训、顶岗实习、技能大赛训练、产品开发与成果转化等多方向的开

展，对整个烘焙行业培养人才，提高从业人员安全意识和技术水平，起到了较好的示范作用，为其他专业企校合作开展起到了良好辐射作用。

七、保障体系

1.建设沟通共赢机制

在合作过程中，保持良好沟通关系，实现互惠共赢是企校双方共同的目标。企业的生产运行往往与国家节假日安排紧密相连，具有一定的规律性，学校的人才培养同样如此，也受到学期教学安排的限制。为此，企校双方在学生顶岗时间安排、人员数量、锻炼要求等内容上不断完善沟通机制，相互理解，相互支持，为企校双方深度合作打下坚实的基础。

2.完善顶岗实习制度

学生顶岗实习由于不在学校，经过企校双方的多次协商，完善了《学生顶岗实习管理与考核方法》、《顶岗实习教师管理办法》、《顶岗实习应急预案》等一系列管理、评价制度，为学生校外顶岗实习的安全运行提供了全面保障。

八、问题与展望

1.存在问题

通过企校合作的扎实有效开展，对我公司在人才招聘、生产运营、产品创新和效率提升等多个方面都具有积极作用，为公司的发展开拓了新的思路。但是，作为一家民营企业，发展的过程中也存着一些困难和问题：

在运营成本日益增加的今天，员工因薪资待遇、个人发展以及对企业的认同感等问题，出现人员流动性增加，导致企业人力资源成本居高不下，直接影响企业的正常生产运行，如何留住企业人才，特别是吸引可塑性强的高职学生，是企业 and 学校进一步思考的问题。

2.合作展望

公司期望继续保持同江苏食品药品职业技术学院的伙伴关系，增强与食品学院食品加工技术及相关专业教师团队的交流，积极探索现代学徒制等新型人才培养模式，做好公司人才储备。

要顺应时代科技发展趋势，公司期望在人工智能应用于食品生产管理方面，与食品学院开展更深层次的合作，从而不断提高员工的整体素质，提升企业品牌形象，为公司的做大做强、职业教育快速发展而继续努力。