



江苏大喜来食品有限公司
参与产教融合实训平台建设

**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	2
1.圆满完成首届现代学徒制班级培养	2
2.持续提高信息化教学资源建设质量	3
3.企校共建实训基地全面培育新硕果	4
四、参与教学	4
1.加强沟通，主动参与专业建设	4
2.互兼互聘，打造特色师资队伍	4
3.发挥优势，提高师生技能水平	5
五、助推企业发展	6
1.有效解决企业用工需求	6
2.有效提升企业工作效率	7
六、服务地方	7
1.协同创新，服务食品产业	7
2.开放共享，提高人才质量	7
七、保障体系	7
1.互惠互利机制体制保障	7
2.量身定制管理评价制度	7
八、问题与展望	8
1. 存在问题	8
2. 合作展望	8

一、企业概况

江苏大喜来食品有限公司创立于 1996 年，是一家以经营生日蛋糕和各式西点面包、月饼、粽子为主的食物连锁企业，是中国烘焙食品糖制品工业协会、全国饼店委员会会员单位，全国优秀饼店，常州爱心服务企业，被消费者称为信得过单位、诚信单位。“大喜来”商标是经国家工商总局批准注册的食品商标，大喜来花篮蛋糕获中国专利，拥有自主知识产权，产品深受消费者喜爱和认可。2009 年 5 月，大喜来在全国烘焙团体大赛中一举荣获全国月饼技术团队比赛金奖和全国装饰蛋糕技术比赛金奖的殊荣。美食是一种文化，蕴含着味觉的哲学、视觉的美学和顾客身心灵魂的健康学。大喜来不以制造业为满足，而是以创造“美食文化的服务业”为依据。大喜来坚持用生命捍卫品质，用品质经营品牌，努力用心地编织着以客为尊，创造顾客价值的品牌故事。与顾客共舞而圆梦，让品牌永续发光。大喜来根植于江苏，发展于全国。“凭良心做事，做放心产品”，对内以诚信服务指导经营，以客户至上为服务宗旨。二十余年来，公司秉着不断创新、追求卓越的生产理念，以人为本的服务指导思想，经过全体员工的共同努力，公司规模不断发展壮大，是江苏省同行业中规模较大、知名度较高的食品企业。

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合作协议以来，企校双方资源共享，优势互补，互惠互利，合作共赢，在专业建设、课程资源、师资互聘、科技创新等方面实现了全方位、深层次合作。2013 年，我公司与江苏食品药品职业技术学院共建“厂中校”校外实训基地，承担食品加工技术专业群（包括食品加工技术、食品营养与检测、食品药品监督管理、食品安全与质量监管、食品生物技术等专业）学生的顶岗实习工作，提供一流的实践教学条件，提升学生的实际工作能力，企校共同携手，为江苏省烘焙行业培育专业人才；2014 年江苏食品职业教育集团会议，我公司由原理事单位调整为常务理事单位；2016 年 7 月与食品学院共同申报江苏省高等职业教育产教深度融合实训平台——食品加工技术专业群综合实训平台，成功获得江苏省教育厅立项，依托校内食品科技园注册成立江苏食源科技有限公司，企校共建实训基地，开发和生产面包、蛋糕和月饼等焙烤新产品；2016 年 8 月，企校共同承担教育部首批现代学徒制试点项目，组建“大喜来”现代学徒制班级，设立专门奖学金，共计 10 名学生于 2018 年 7 月圆满毕业，并成长为企业骨干。通过与江苏食品

药品职业技术学院的深入合作，我公司为食品加工技术类高素质技术技能型人才的培养贡献了企业力量，履行了企业的社会责任。

三、资源投入

1.圆满完成首届现代学徒制班级培养

基于认识论的规律，在充分调研和征求相关专家意见建议的基础上，公司协同江苏食品药品职业技术学院食品学院共同制订现代学徒制人才培养方案，将课程分为人文素质课、岗位认知课、顶岗实践课和与定岗实践课等四大类；根据行业要求和企业需求确定课程内容，并在教学内容和方法上进行改革，把车间变成课堂，把时间留给学生，学生是岗位工人，但也是学生，他们需要在岗位上工作，但主要的目的是在岗位上认知、实践、锻炼、提高；课程由企校双方互聘教师完成，公司安排专门的技术人员担任学徒制师傅，注重在岗位上指导学徒学习、操作，并通过识岗、顶岗、轮岗、定岗等四阶段训练，不断提高学徒的实践能力和综合素质。公司累计发放学徒工资近50万元，现代学徒制试点项目让全体同学提高了工作能力，积累了工作经验，增长了生活阅历，在精神和物质上都取得了全面收获，也为企校共同培养高素质技术技能型人才开辟了一条新路。



图1 首届现代学徒制班级毕业典礼

2.持续提高信息化教学资源建设质量

充分发挥公司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，组织公司魏丽娟、赵荣等技术骨干参与食品加工技术专业烘焙类课程改革，为《面包生产技术》、《糕点生产技术》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，由该院李红涛老师主持的《面包生产技术》成功获得江苏省在线开放课程建设立项，《面包生产技术》课程立体化教材由科学出版社出版，该院教师在江苏省信息化大赛和校级信息化比赛中都取得了较好的成绩。企校合作开展烘焙类课程教学改革，不断提高教学资源建设质量，精耕细作，成效显著。



图2 企校共建《面包生产技术》信息化立体教材成功出版

2018年信息化教学大赛评审结果公示

2018年信息化教学大赛评审结果公示

根据省教育厅(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	许德彪、李红涛
2	一等奖	乳酸菌发酵活性物检测及测定	杨耀臣、邵晓峰、袁臣明
3	一等奖	食品包装色彩设计	白颖、张克成
4	一等奖	蜂蜜灌装生产线实时监控控制系统	郭沫琳
5	二等奖	蟹黄江苏炒面	魏丽娟、何春
6	二等奖	什锦面包问题解析	张丽芳、范杰

附件

2018年江苏省高等职业院校信息化教学大赛获奖名单

序号	参赛赛项	参赛学校	参赛队	奖项
25	信息化教学设计	江苏食品药品职业技术学院	张蓓, 郑焯, 李乐霞	一等奖
26	信息化教学设计	江苏食品药品职业技术学院	辛悦, 许韧, 朱清馨	一等奖
27	信息化教学设计	江苏食品药品职业技术学院	许德彪, 李红涛	一等奖

图3 信息化大赛成绩突出

3.企校共建实训基地全面培育新硕果

依托食品加工技术专业群综合实训平台，公司为食品加工技术专业群实践条件改善提供技术指导，组织技术部、研发部等骨干力量参与实验实训室设备选型、车间改造，建成“五室合一”的多功能场所；企校合作，与该校教师开展科研创新，为江苏食源科技有限公司烘焙类产品研发提供技术支持，保障校办企业月饼新品研发、量产及品质控制；以食品科技园实验室开放管理为前提，探索新型基地模式，通过烘焙类实验、实训和社团活动的开展，不断提高学生专业技能和创新创业能力。



图 4 食品加工技术专业 2017 级学生开展烘焙类创新创业活动

四、参与教学

1. 加强沟通，主动参与专业建设

在食品加工技术专业（群）实训基地建设管理委员会的领导下，公司主动参与江苏食品药品职业技术学院重大活动，安排生产厂长赵荣出席 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年会，与行业、企业、学校、同行一起努力，推动食品职业教育发展；关注食品学院专业建设，组织人员参加食品学院 2018 年专业建设指导委员会，为人才培养方案修订提出参考意见和建议；公司与食品学院携手，加强企校沟通、交流，共同研究解决首届现代学徒制班学生遇到的困难，思考应对策略，为现代学徒制的推广应用总结了宝贵经验，为职教事业和食品工业发展做

出更大的贡献。



图5 我公司生产厂长赵荣参与江苏食品职教集团年会、食品学院专业指导委员会会议

2.互兼互聘，打造特色师资队伍

通过专业教师进企业和企业技师进学校的双向交流、互聘互兼的团队合作机制，打造一支具有现代职教理念、教学经验丰富、实践能力强的高水平“双师型”专业群教学团队，实现了企校教师培养、教学与服务的一体化。公司邀请食品学院罗建光院长、李红涛副教授、田青博士等对公司开展员工培训，听取教育专家对企业发展的意见和建议，提升公司员工整体素质；组织相关团队为食品加工专业课程改革、教材建设、技能竞赛和信息化大赛提供技术支持，通过人员的互兼互聘，合力打造特色鲜明的师资队伍。



图6 江苏食品药品职业技术学院聘请我公司赵荣、魏丽娟等作为兼职教师聘书

3.发挥优势，提高师生技能水平

公司充分发挥企业优势，与食品学院专业教师开展技术研讨，交流频繁。公司建立教师工作站，先后接纳姜英杰、傅淋然等食品学院专业教师参加企业顶岗实践锻炼，在学习后将实际生产融入教学内容，使生产项目转化成为教学项目，提高了专任教师实践能力和科研水平；2018年3月，受食品学院邀请，安排裱花大师张玉社开展裱花技能培训，从奶油打发、抹胚、拉花边、裱花和调色等方面对师生进行了全方位展示及指导，提高师生裱花技能水平；组织专人为学生参加裱花大赛提供指导，和专任教师共同商定参赛作品创意及设计，2018年5月，周振玲和蔡双红同学在“全国职

业院校在校生创意西点大赛”分获金奖和银奖，为不断助力提高专业人才培养质量贡献了企业的力量。



图7 裱花大师张玉社到食品学院指导师生裱花技能培训



图8 江苏食品药品职业技术学院学生在2018年“全国职业院校在校生创意西点大赛”获奖

五、助推企业发展

校企合作的扎实有效开展，为企业解决问题提供了新思维，为企业的发展注入了新动力。

1.有效解决企业用工需求

由于企业工作人员流动性较大，如何留住合适人员一直困扰着公司。还有部分员工培训上岗后，工作一段时间会觉得没有缺乏发展机会，离职情况普遍发生，导致企业留人用人成本偏高，效果不佳。通过现代学徒制合作项目实施开展，培养的学生也是企业的员工，通过培养、授课和交流，能够真实了解学生意愿，及时解决学生诉求，结合学校专业团队的管理意见和建议，使学生认同企业文化，不断提升业务能力，提

高对企业的忠诚度和认同感，逐渐成长为企业骨干和业务精英。首批学徒制班级有 9 人（共计 10 人）成功留在公司继续发展，现代学徒制的开展有效降低了公司的人力资源成本，为企业员工考核管理提供了新的思路。

2.有效提升企业工作效率

公司选聘人员作为兼职教师，为了能够完成好学徒制教学工作，需要查阅相关文献资料，注重对问题的研究分析和经验的总结凝练，通过与专任教师的研讨学习，借鉴专业教师的优秀教学方法，不断提高科学技术水平，为学院培育优质人才的同时，也促进了企业生产工艺的优化，提高产品的品质，提升企业工作效率。企业骨干的再成长和再进步，为公司的发展注入了新的活力。

六、服务地方

1.协同创新，服务食品产业

根据产教融合的实际需要，协同创新，设计集实践教学、科学研究、社会培训、技能鉴定、技能大赛训练、创新创业技能训练、产品开发与成果转化、师资培养培训、企业文化熏陶等多种功能于一体的综合实训平台。以烘焙食品企校合作为模板，带动乳品、肉品、饮料等专业与产业链对接，科学、全方位规划建设任务，从而带动食品加工技术专业群服务整个食品产业。

2.开放共享，提高人才质量

通过企校合作，对原有实训基地的整合、完善、升级，通过开放、共享的机制体制建设，扩大校内、校外实习实训基地规模，增加实训项目内容，由单项实训扩展到完整产品，对于促进学生的专业能力、职业能力、社会能力、创新能力，以及学习质量与技能水平等综合能力起到积极的推动作用，直接覆盖食品加工技术专业群 6 个专业，学生人数 2800 多人，有助于该校食品特色人才培养质量的提升。

七、保障体系

1.互惠互利机制体制保障

在产教深度融合实训平台——食品加工技术专业群综合实训平台建设过程中，企校双方深入研讨，保障参与方利益，在平台建设管理委员会的总体领导下，探索企校共管、共建、共享等运行机制；在首届现代学徒制班级建设过程中，形成企校会商制度，确定分阶段育人实施方案，企校双方共同投入，成本分担。互惠互利的合作机制体制为企校双方深度合作打下坚实的基础。

2.量身定制管理评价制度

首届现代学徒制班级的组建，没有经验可以借鉴，经过企校双方的多次协商，为现代学徒制班级量身定制了《现代学徒制教学管理与考核方法》、《现代学徒制学分制管理办法》、《现代学徒制质量监控制度》、《现代学徒制学生管理制度》等一系列管理、评价制度，为现代学徒制人才培养模式的长效运行提供了全面保障。

八、挑战与展望

1. 存在问题

通过企校合作，对我公司在人才选用、运行管理、继续教育、科学研究等多个方面都具有一定的质量提升，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：

公司以营利为目的而从事生产经营活动。在企业运营成本日益增加的今天，企业的利润空间也在被挤占，导致企业对职业教育投入有限，寻找投资与收益的平衡，迫切需要国家和政府出台相关补贴与优惠政策，对积极参与职业教育发展的企业在纳税等方面予以适度减免，提高企业参与的热情，保障职业教育的有序发展和不断进步。

在人力资源成本日益提高的今天，除了待遇留人之外，还要考虑用优秀的文化留人。我们在员工管理上推行《弟子规》的背诵和运用，增强员工对企业“家文化”的认同感。这也需要今天的企业员工不仅学习企业文化，还要与校园文化相融合，更要加强中华优秀传统文化的持续学习，保障中华民族优秀文化的传承与发扬。

2. 合作展望

在前期企校深度合作的良好基础之上，公司一定对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类相关专业教师团队的交流，坚定地走与集产学研于一身的发展道路，提高员工的整体素质，提升企业品牌形象，为公司的发展壮大继续努力。