

天津市津乐园饼业有限公司

# 企业参与高等职业教育人才培养 年度报告（2019）



报送企业：天津市津乐园饼业有限公司

合作学校：天津现代职业技术学院

合作专业：食品营养与检测专业群

报送时间：2018年12月20日

## 一、企业概况

天津市津乐园饼业有限公司成立于 1996 年，从数十人创业到百人规模，从中山路第一家门店大天津店正式开张到国内跨区域连锁经营，现今的津乐园已经发展成为拥有自主产品面包类、糕点类、西点类、水吧类、节日类、生日蛋糕类 6 大类，累计产品类别 266 项；连锁门店上百家；员工上千人的知名企业。

在十六载的不懈努力中，津乐园一直秉承"精诚筑品牌，创新求发展"的经营理念，围绕"快乐时刻，健康美味相伴，方便快捷相随"的市场理念，在原材料采集上，精选全球范围内顶级供应商的优质原材料，从源头做好筛选工作；在生产加工上，坚持优化产品质量管理与食品安全把控，严格按照 ISO 国际质量管理体系和食品安全危害关键控制点（HACCP）体系要求，在现代化中央工厂、GMP 的生产环境下，引进自动化生产设备，采用国际先进的保险技术和材料，做到对生产过程中 89 道关键环节控制点全程严格监控，确保了所有健康美味的产品都能完全符合国家食品安全质量标准，满足顾客对高质量生活的要求；在配送与服务上，不仅做好中央工厂与门店间精益化配送线路与频次调整，还全力满足顾客订购与配送的及时性，秉承"所有用心，只为一刻温馨"的服务理念，用我们的真心与爱心让顾客享受快乐时刻，享有方便快捷的体验。

通过建立起先进科学的"津乐园管理模式"，让企业运行达到了"程序化、标准化、制度化"，连续 16 年被国家抽检各项指标全部达标，并相继荣获了"中国名牌"月饼、"全国放心月饼企业"、"全国月饼生产

金牌企业"、"全国月饼生产企业 25 强"、"全国优秀饼店"、"中华质量万里行质量信誉跟踪品牌"、"中华餐饮业生日蛋糕金牌称号"、"中国营养健康食品十佳倡导品牌"、"全国食品安全生产市场准入 QS 示范企业"等多项荣誉称号。通过多年的努力，津乐园获得了诸多的荣誉，为企业打造连锁经营的卓越品牌奠定了坚实基础。



图 1 学生在店面实习

## 二、校企合作历程

近十年来天津市津乐园饼业有限公司（以下简称津乐园公司）与天津现代职业技术学院深入开展校企合作，积极探索双方共赢的人才培养途径，取得了较好的人才培养效果，尤其是在当前就业竞争十分激烈的情况下，高质量的培养模式保证了高质量的就业。津乐园公司与天津现代职业技术学院以“厂系合作”为特色，创新形成的“三段三岗，学训交替”的人才培养模式，构建了“课岗融通，职业能力递进”的课程体系，并且完成了核心课程建设和专业教学资源的建设。实现合作办学、合作育人、合作就业、合作发展。

### 三、合作成果

#### （一）利益共同体长效运行，校企共赢双向提升

在学校校企合作董事会的指导下，成立了由生物工程学院、天津市食品工业协会、天津市津乐园饼业有限公司等单位组成的食品生物产业校企合作理事会，同时成立了食品专业指导委员会，依托“三会”共管机制，构建了校企合作长效运行机制，定期召开工作会议，针对行业、企业开展职业岗位需求及岗位能力要求调查，研讨专业建设、人才培养、课程建设方案，统筹安排“校中厂”和“厂中校”实习实训基地生产任务的落实，共同研发课程、编撰教材、申报课题等。



图 2 成立校企合作理事会

#### （二）“现代-津乐园”利益共同体落地生根

由学院提供符合生产需求的规范化场地、生产通用设备、专业师资和培训等资源；津乐园公司提供生产项目、技术专用设备、技术师傅、教学生产耗材等资源，实现合作办学、合作育人、合作就业、合作发展，形成校企利益共同体，实现了校企共赢双向提升。



图 3 校企双方研究课程设置

### （三）“三段三岗、学训交替”，人才培养质量提升

通过加强校企的深度沟通和融合，创新并完善了“三段三岗、学训教替”的人才培养模式。通过对食品分析检测和食品安全岗位的典型任务分析，重组教学内容，校企双方共同构建“课岗融通，职业能力递进”的课程体系，并且完成核心课程建设和专业教学资源建设。

通过推行“三段三岗，学训交替”人才培养模式，专业人才培养质量提高明显。学生双证书（中级）获取率达 100%，高级证书获取率达 90% 以上，就业率达 98%，就业对口率 80% 以上，用人单位满意率达 95.6%。学生技术技能明显提高，在全国创意西点大赛、全国农产品质量检测技能大赛中多次获奖，学生技能作品也同时多次获奖。



图 4 学生在企业车间实习



图 5 校企合作指导学生设计大赛作品

#### （四）教师队伍专兼结合，产学研服能力提升

采取培养与引进相结合，外出培训学习和主持、参与专业建设、课程改革和教研课题相结合，为企业服务和接受企业培训、到企业锻炼相结合的方式，为学院培养食品专业带头人 2 人、骨干教师 4 人、

学校青年教师到企业锻炼 15 人，为学校提供高技术、高技能兼职教师 31 人。学校教师 6 人在全国及天津市信息化、微课比赛中获奖。共同完成食品检验工、西式面点师职业资格培训包的开发工作，合作完成天津市经济社会发展重点领域人才培养工程“食品安全控制与关键检测技术”市级高级研修班的培训任务。教师产学研能力提升尤其明显，科研成果、专利成果、高质量科技论文成果显著，教书育人、社会服务水平明显提升。

#### 四、问题与展望

##### （一）探索开展现代学徒制培养工作

通过完善校企利益共同体实施制度、双向服务团队管理制度等，让学生入学即入职成为企业员工，进一步明晰培养目标、岗位方向，确定职业技能培养导师，开展全程紧密合作。

##### （二）完善“产教深度融合实训平台”建设

按照“资源共享，优势互补，责任同担，利益共享”的原则，充分发挥企业和学校各自的优势，充分实现资源的优化配置，实现校企协同育人，完善食品加工与检测技术综合实训平台。

##### （三）进一步拓展合作领域，辐射食品专业群建设

将企业与学校的优势资源共享，开发和加大新产品、先进技术研发等方面的合作，全方位带动学院其他食品相关专业的提升，增强学生的综合素质，提高学生自我发展能力，从而促进学生全面、可持续发展。