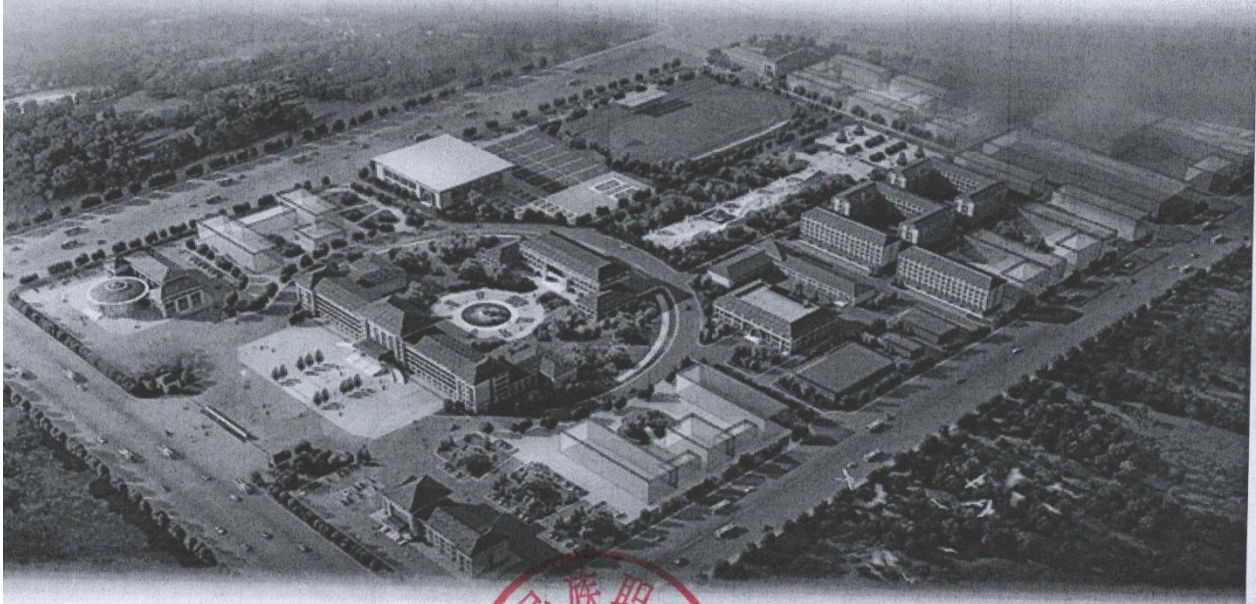


北京金凤成祥食品有限责任公司  
参与人才培养年度报告  
(2022)



黑龙江民族职业学院

2021年11月



## 一、企业基本情况

金凤成祥食品有限责任公司创建于 20 世纪 90 年代，公司自成立以来一直坚持“立足以人为本，以‘高效率、高标准、高品质’严格要求企业全体员工，力争为广大消费者提供最完善的产品与服务”的经营宗旨，秉承台湾西饼业制作风格，借鉴欧洲西点制作工艺，稳健经营，务实创新，迅速发展成为一家拥有近千名员工、一座大型中央工厂、四十多家独立投资店铺的食品连锁经营企业。

金凤成祥以裱花蛋糕、现烤面包、西式糕点为主导产品。在经营过程中，公司根据消费者日益增长的消费需求，不断更新产品原料、完善工艺技术，使公司的产品受到了广大消费者的喜爱与认可，品牌知名度日渐提升，市场占有率在同业中稳列前茅。

## 二、企业资源投入情况

### （一）学徒工资：

每个月实习津贴为 3200 元，实习 16 个月，实习人数 30 人，总计 153.6 万元。

### （二）师傅课时费： 课程明细如下：

序号	姓名	课程名称	总学	课时	总计
1	李峰	企业文化	30	80	2400
2	宋洪忱	商务礼仪	30	80	2400
3	赵俊荣	营销策划	30	80	2400
4	顾艳丽	管理技能	30	80	2400
5	曾繁龙	管理沟通	30	80	2400
6	肖胜国	人力资源管理	30	80	2400
7	侯伟民	店面管理	30	80	2400
8	杨鹏功	成功激励	30	80	2400
9	马云松	商务谈判	30	80	2400
10	王国鹏	领导力与执行力	30	80	2400

总计课时费 2.4 万元。

### （三）学徒（学生）实施学费“报销”制度

学徒（学生）正式进入北京金凤成祥食品有限责任公司工作（获取毕业证时间起）后满一年，企业为该员工报销第一年学费（6000 元人民币），以此类推，直至三年学费报销完毕（工资和其他待遇不变）。

### （四）承担学徒在企业期间伙食费、住宿费

伙食费标准：30 元/人/天，在企业时间：16 个月，学徒 30 人，总计：43.2 万元；

住宿费：800 元/人/月，在企业时间：16 个月，学徒 30 人，总计：38.4 万元。

### （五）为学徒（学生）购买人身意外险

人身意外险：100 元/人，学徒 30 人，共计 3000 元。

北京金凤成祥食品有限责任公司承担费用总计：237.9 万元

## **三、企业参与学校人才培养职业教育改革情况**

（一）确立“1.5+1.5”现代学徒人才培养模式。我公司与黑龙江民族职业学院食品学院合作，建立食品加工技术专业“现代学徒制”焙烤班。前三个学期（1.5 年）安排学生在校学习公共课程、专业基础课和部分专业主干课程，后三个学期（1.5 年）到金凤成祥食品有限公司各门店进行专业课程和职业素质课程学习、顶岗实习和准就业。



食品加工技术专业现代学徒制签约仪式

（二）完善校企合作运行机制。为保证北京金凤成祥食品有限公司与黑龙江民族职业院校企之间深度融合，无缝衔接，校企合作常态化、可持续化，我公司逐步完善和加强校企合作运行机制。一是成立校企合作工作组，由校领导和企业负责人组成，指导开展全面的校企合作，协调校企双方的利益。校企双方均将校企合作作为一把手工程来规划建设和组织实施，在推动校企合作工作中发挥重要作用。企业专家对学校人才培养质量提出反馈意见，促进学校专业教学改革。二是各专业方向由校内专业带头人和负责本门课程的企业讲师共同负责，共同完善教学内容与课程体系改革修订，建立培养一支高素质的学徒制指导教师队伍，制定工学结合计划，指导开展现场教学活动，保障活动安全等。三是组建校企合作办公室作为专门管理机构，由企业派驻班主任负责一个班级的工作，并由班主任确立学员管理办法。

（三）深化学生实习基地管理与改革。推进学生平时学习管理，实习基地管理机构、制度、运行等机制的改革研究深化学生实习基地管理与改革，建立健全学生实习基地机制。我公司学生实习实践活动主要有以下模式：

1. 校内监管模式：每月安排企业班主任对负责的班级进行教学管理工作，以及线上测评工作，每学期深入校园组织学生开展“争做准员工”企业运营服务拓展活动，增加校企合作的凝聚力。

2. 顶岗实习模式：根据校企合作协议，学生第四学期开始由企业安排实践学习，然后参加由企业安排的专业对口的毕业实习，实习采用课程置换方式。完成实习才能获得学分顺利毕业拿到毕业证。





#### 四、企业参与学校人才培养职业教育改革成效

##### (一) 共同确认了培养目标与培养规格

##### 培养目标



黑龙江民族职业学院与北京金凤成祥食品有限责任公司双方共同研讨确定“学徒班”人才培养目标。依据北京金凤成祥食品有限责任公司的岗位用人需求，确立学徒岗位工作群，即面包制作岗、店经理岗、裱花制作岗等。学徒人才培养定位于立德树人，校企双方共同育人，把学生（学徒）培养成为德智体美劳全面发展的具有良好职业道德、职业素养的从事食品加工、食品质量管理及食品销售等工作的高素质劳动者和技

能型人才。

培养规格

### 1. 专业技术要求：

能够运用焙烤基础知识正确分析烘焙产品缺陷的成因，根据顾客喜好制订产品解决方案；会运用产品风格寓意等知识，引导顾客选择合适的产品，解答顾客提问；会运用烘焙基础知识和蛋糕装饰技术，实施“生日蛋糕”类项目生产；运用食品营销基础知识和销售技巧，分析顾客需求；运用现代企业管理和顾客管理基本知识，建立良好的客情关系；运用食品营养、安全保健知识引导顾客产品选择、膳食搭配等服务工作。

### 2. 岗位能力要求：

#### （1）技术岗位能力要求：

具有对公司烘焙产品销售及适应公司流程运作的的能力；能够熟练实施焙烤生产与产品装饰流程操作的能力；具有挖掘客户需求，为顾客建议购买意向的能力；具有运用食品营养、安全保健知识引导顾客个性化产品采购的能力。

#### （2）销售管理岗位能力要求：

具有传播企业文化和公司经营理念、品牌推广的能力；具备维护好客户满意度、客户到店、客户服务、客户异议处理等客户关系管理能力；具备普通产品销售、定制产品销售管理、绩效目标管理能力；具备常客维护与新客户拓展计划于分析、产品品牌管理计划于分析的能力。

### 3. 职业素质要求：

具有良好的职业道德，熟悉服务行业卫生管理规范及相关的法律法规；具有良好的交流沟通能力、适应能力和团队协作能力。

#### （三）培养模式

与北京金凤成祥食品有限责任公司，构建前三个学期校内培养、后三个学期企业学徒、专业实训有效衔接的“1.5+1.5”

校企合作人才培养模式。

第一学期打好基础平台。充分利用校内实习实验实训室，为学生专业课的学习夯实基础。

第二、三学期构架专业平台。依托校内食品实训基地与检验实训室，采用项目教学、边讲边练和任务驱动等方式，着重焙烤产品的加工与检测能力。经过该阶段的训练，学生基本掌握焙烤产品加工各环节的单项操作技能，为进入企业学徒培养打好基础。

第四、五、六学期在食品企业进行分专业方向的学徒培养，然后开始学徒直到毕业。该阶段学徒培养教学环节让学生直接参与企业生产的全过程，主要培养学生适应企业工作岗位的实践能力、专业技能、敬业精神和团队合作等职业素质。确保学生毕业与工作岗位“零”对接。

食品加工技术专业现代学徒制人才培养通过“1.5+1.5”校企结合的教学过程，实现了学习和实践相渗透，技能培养与素质教育相融合，“教、学、做”合一，由学院双师素质教师与北京金凤成祥食品有限责任公司企业技术人员共同完成高素质技能型人才的培养。





## (二) 共同确认了教学进程总体安排

## 1. 专业课程教学计划 (见表 1)

表 1 食品智能加工技术专业现代学徒制课程教学计划表

课程类别	序号	课程名称	开课学期	学时分配/课程类型				学期/教学周数/周学时数						学分数	课程性质	职业资格证书课程	
				总学时	理论	实践	课程类型	一	二	三	四	五	六				
								14 (12)	17	16	15	16	18				
公共必修课程	1	思想道德修养与法律基础	1	54	40	14	B	④							3		
	2	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	2	64	50	14	B		④(1-15 周)						4		
	3	计算机基础(高职、师范)	1-2	54	27	27	B	2	2(1-15 周)						3		
	4	形势与政策	1-4	32	32		A	②(第 9-12 周)	②(第 9-12 周)	②(10-16 周)					1		
	5	体育与健康高职	1-3	84	12	72	B	2	②(1-15 周)	②(1-15 周)					3		
	6	大学外语(英语、俄语、日语)	1-2	54	30	24	B	2	②(1-15 周)						2		
	7	大学生心理健康	1	30	20	10	B	2(1-10 周)							1		
	8	职业生涯规划与就业指导	1/3	16/18	8/12	8/6	B	2(1-8 周)		2(1-9 周)					2		
	9	大学生创新创业教育	3	32	20	12	B			2(1-16 周)					1		
	10	习近平新时代中国特色社会主义思想	3	18	18		A			②(1-9 周)					1		
小计: 10 门				<b>438</b>	<b>257</b>	<b>181</b>		<b>12</b>	<b>8</b>	<b>6</b>				<b>21</b>			
专业必修课程	1	食品化学	1	48	30	18	B	④							4		
	2	食品营养	1	48	32	16	B	④							4	*	◎
	3	食品标准与法规	1	24	20	4	B	2							2	+	
	4	食品添加剂应用	1	48	30	18	B	④							4	+	
	5	企业文化	1	30	15	15	B	2							2	#	
	6	商务礼仪	2	30	15	15	B		2						2	#	
	7	食品微生物	2	68	40	28	B		④						4	*	
	8	食品分析与检测	2	68	34	34	B		④						5	*	◎
	9	食品包装与保藏	2	68	40	28	B		④						4	*	
	10	营销策划	2	30	15	15	B		2						2	#	
	11	烘焙食品加工技术	2-3	132	66	66	B		④	④					8	*	◎
	12	食品安全与质量控制	3	64	44	20	B			④					4	*	◎
	13	食品生产组织与管理	3	64	52	12	B			④					4	+	
	14	食品专业外语	3	32	20	12	B			2					2		

15	肉制品加工与检测技术	3	64	32	32	B			④				4	+	◎	
16	乳制品加工与检测技术	3	64	32	32	B			④				4	+	◎	
17	管理技能	3	30	15	15	B			4				2	#		
18	管理沟通	4	30	15	15	B				2			2	#		
19	人力资源管理	4	30	15	15	B				2			2	#		
20	店面管理	4	30	15	15	B				2			2	#		
21	成功激励	5	30	15	15	B					2		2	#		
22	商务谈判	5	30	15	15	B					2		2	#		
23	领导力与执行力	5	30	15	15	B					2		2	#		
小计：23 门			912	532	380		16	20	28	6	6		73			
公共选修课	全院公共选修课共计 42 门 (详见附件 2)	公共选修课每生选修 4 门，共计 4 学分。不可选修与本专业培养方案中内容相同或相近的课程。其中艺术限定性选修课程，至少选修 1 学分。														
	小计：4 门		80	40	40		1	1	1	1			4			
专业选修课	1 食品市场营销	2	34	18	16	B	2						2		◎	
	2 食品工厂设计					B										◎
	3 蛋制品加工技术					B										◎
	4 花式调酒	3	32	22	10	B	2						2		◎	
	5 食品感官评定					B										◎
	6 功能性食品					B										◎
小计：6 门			66	40	26		2	2					4			
合计：			1496	869	627								102			
实践环节	1 职业岗位培训	3	48		48	C			2 周				4			
	2 学徒培养	4-6	912	90	822	B				14 周	14 周	10 周	28			
	3 入学教育、军事理论、军事训练	1	40		40	C	2 周						2			
	4 毕业教育	6	20		20	C						1 周	1			
	5 毕业论文设计及答辩	6	72		72	C						3 周	3			
	6 课外体育活动	1-3	118		118	C	2	2	2							
	7 社会实践	寒暑假参加团委组织的各类志愿者服务、三下乡等活动														
小计：8 门			1210	90	1120		2 周		2 周	14 周	14 周	14 周	38			
总学时及周学时			2706	959	1747		28	28	30	24	24	24				
学期课程考试门数							5	8	8							
学期课程考查门数							7	3	3							
学期课程总门数							12	11	11							
学分总计													140			
课内总学时			1496													

## 2. 教学进程表(见表 2)

表2 食品智能加工技术专业现代学徒制课程教学进度表

开课学期	序号	课程名称	学时计划				学分数	课程类别	课程性质						
			起始周	开课周数	周学时	学时合计			必修课程	选修课程	主干课程	核心课程	考试课程	考查课程	证书课程
第一学期	1	思想道德修养与法律基础	1-12	12	4	54	3	B	√				√		
	2	计算机基础（高职、师范）	1-12	12	2	24	1.5	B	√					√	√
	3	形势与政策	9-12	4	2	8	0.5	B	√				√		
	4	体育与健康高职	1-12	12	2	24	1	B	√					√	
	5	大学外语（英语、俄语、日语）	1-12	12	2	24	1	B	√					√	√
	6	大学生心理健康	1-10	10	2	30	1	A	√					√	
	7	职业生涯规划与就业指导	1-8	8	2	16	1	B	√					√	
	8	食品化学	1-12	12	4	48	4	B	√				√		
	9	食品营养	1-12	12	4	48	4	B	√			√	√		√
	10	食品标准与法规	1-12	12	2	24	2	B	√		√			√	
	11	食品添加剂应用	1-12	12	4	48	4	B	√		√		√		
	12	企业文化	5	1	30	30	2	B	√					√	
	13	入学教育、军事理论、军事训练	1	2	20	40	2	C	√					√	
	14	公共选修课				20	1	B		√				√	
	15	公共选修课				20	1	B		√				√	
小计					28	458	29								
第二学期	1	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论	1-15	14	4	64	4	B	√				√		
	2	计算机基础（高职、师范）	1-15	15	2	30	1.5	B	√					√	√
	3	形势与政策	9-12	4	2	8	0.5	B	√				√		
	4	体育与健康高职	1-15	15	2	30	1	B	√					√	
	5	大学外语（英语、俄语、日语）	1-15	15	2	30	1	B	√					√	√
	6	商务礼仪	6	1	30	30	2	B	√				√		
	7	食品微生物	1-17	17	4	68	4	B	√			√	√		
	8	食品分析与检测	1-17	17	4	68	5	B	√			√	√		√
	9	食品包装与保藏	1-17	17	4	68	4	B	√			√	√		
	10	营销策划	5	1	30	30	2	B	√				√		
	11	焙烤食品加工技术	1-17	17	4	68	4	B	√			√	√		√
	12	食品市场营销	1-17	17	2	34	2	B		√				√	
		食品工厂设计													
	蛋制品加工技术														
13	公共选修课				20	1	B		√				√		
小计					34	548	32								

第三学期	1	形势与政策	10-16	4	2	16	0	B	√				√		
	2	体育与健康高职	1-15	15	2	30	1	B	√				√		
	3	职业生涯规划与就业指导	1-9	9	2	18	1	B	√					√	
	4	习近平新时代中国特色社会主义思想	1-9	9	2	18	1	A	√				√		
	5	烘焙食品加工技术	1-16	16	4	64	4	B	√			√	√		√
	6	食品安全与质量控制	1-16	16	4	64	4	B	√			√	√		
	7	食品生产组织与管理	1-16	16	4	64	4	B	√		√		√		
	8	食品专业外语	1-16	16	2	32	2	B	√				√		
	9	肉制品加工与检测技术	1-16	16	4	64	4	B	√		√		√		
	10	乳制品加工与检测技术	1-16	16	4	64	4	B	√		√		√		√
	11	管理技能	5	1	30	30	2	B	√					√	
	12	大学生创新创业教育	1-16	16	1	32	1	B	√					√	
	13	职业岗位培训	16-17	2	24	48	4	C	√					√	
	14	公共选修课				20	1	B		√				√	
	15	花式调酒													
	食品感官评定	1-16	16	2	32	2	B		√				√		
	功能性食品														
小计				38	596	35									
第四学期	1	学徒培养	1-14	14	24	336	10	C	√						
	2	管理沟通	1-15	15	2	30	2	B	√			√	√		
	3	人力资源管理	1-15	15	2	30	2	B	√			√	√		
	4	店面管理	1-15	15	2	30	2	B	√		√		√		
小计				30	426	16									
第五学期	1	学徒培养	1-14	14	24	336	10	C	√						
	2	成功激励	1-18	18	2	30	2		√				√		
	3	商务谈判	1-18	18	2	30	2		√				√		
	4	领导力与执行力	1-18	18	2	30	2		√				√		
小计				32	336	16									
第六学期	1	学徒培养	1-10	10	24	240	8	C	√						
	2	毕业教育	15	1	20	20	1	C	√						
	3	毕业论文设计及答辩	16-18	3	24	72	3	C							
小计				24	332	12									
合计					2706	140									

目前为止共同培养 2018、2019 二届学生，人数分别为 2018 级 30 人，2019 级 32 人，2018 级学生在第四学期通过企业的集中实习实训，掌握烘焙工作的必备技能，本专业就业率达到 100%，实习薪资平均达到 4800 元。

自 2018 年 3 月以来学院被教育部遴选为第三批现代学徒制试点院校。三年来，在教育部、黑龙江省教育厅的关心指导和支持下，在合作企业北京金凤成祥食品有限公司等相关企业的共同努力下，食品学院遵循“因材施教，长善救失；动脑动手，尽心尽力”的办学理念，以提高现代学徒制人才培养质量为核心，以校企深度融合为基础，遵循学徒“双身份”、培养“双主体”核心要求，探索“校企合作、产教融合”创新机制，构建实施学校、企业之间的深度合作与教师、师傅联合传授的“2+1”现代人才培养模式，强化“双师”素质教师队伍建设、校内外实训基地建设和学生综合素质培养等工作，达到了项目建设预期效果。



## 五、问题与展望

### （一）校企深度融合问题

在高职院校人才培养过程中，对应专业课程总体课时不够，对应授课时间相对不集中，这就造成企业在共同培养时造成困难。

### （二）教学制度的弹性管理问题

学校的教学制度是相对刚性的，人才培养方案包括培养目标、教学内容和课程设置等都是在学生入学前制定完成。而企业资源介入后，希望教学计划随生产经营忙闲时节进行柔性调整，如教学的实训时间、实践场地、实训内容、企业师资等都会在实际运营中有所变化，学校前期制定的教学计划不可能考虑精准。因此，要充分利用企业资源，就必须加大教学制度的弹性管理。