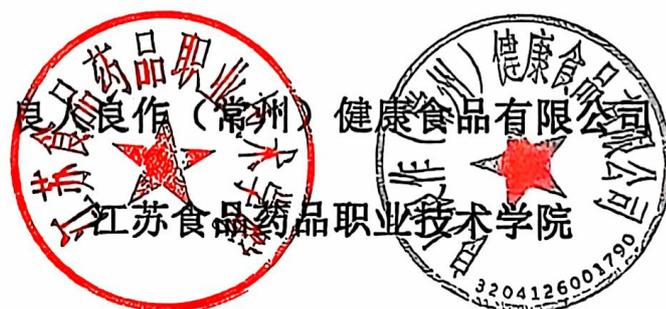


良人良作（常州）健康食品有限公司

参与高等职业教育人才培养

年
度
报
告

（2024年度）



二〇二四年十二月

目 录

一、企业概况.....	1
二、参与办学	1
三、资源投入	4
（一）打造多功能烘焙教室，助力学生提升技能.....	4
（二）企校共建实训基地，助力校企双方共发展.....	5
四、参与教学	5
（一）加强沟通，主动参与专业建设	5
（二）互兼互聘，打造特色师资队伍	5
（三）发挥优势，提高师生技能水平	6
（四）积极参与，助力教材和课程建设质量提升.....	6
五、助推企业发展	7
（一）有效解决企业用工需求	7
（二）有效提升企业工作效率	8
六、问题与展望.....	9
（一）存在问题	9
（二）合作展望	9

一、企业概况

良人良作（常州）健康食品有限公司创建于 2019 年 2 月，拥有五年的历史和雄厚的固定资产，是江苏较大的烘焙连锁企业，目前已在常州开设了近 20 家直营连锁店。该公司在成立前，已在 2013 年注册了合和圆缘品牌，其工厂位于武进区牛塘镇，员工 248 余人，是一家经营蛋糕、面包、中西点、伴手礼、简餐等的综合食品连锁企业。公司秉持“良人做良食”的理念，产品不含香精、色素、防腐剂，公司的理念是我们坚持因爱而生，执着为顾客自然安心。成立之初，合和圆缘被中国焙烤食品糖制品工业协会、全国饼店委员会授予“五星级优秀饼店”，荣获 2014 年常州网“最具创新力品牌”，2015 年合和圆缘自制东坡酥被中国焙烤协会评为“中国名点”，肉松蛋黄饼、红豆奶黄酥荣获“全国特色糕点”，2016 年“咖喱酥”获第二届中华糕饼创新大赛金奖等荣誉。

该公司经营范围包括烘烤类糕点、冷热饮品制售（含裱花蛋糕）、预包装食品零售。目前常州已经有超过 20 家门店，并且还在不断增加中。

二、参与办学

自 2013 年与江苏食品药品职业技术学院缔结企校合作联盟以来，双方秉持资源共享、优势互补、互惠互利、合作共赢的原则，在专业建设、实训平台建设、课程体系构建、师资互派以及科技创新等多个维度上，展开了全面且深入的协作。在此基础上，我公司与江苏食品药品职业技术学院联合创办了西点产业学院，并设立了教室企业流动工作站，专门负责食品加工技术专业集群学生的顶岗实习任务。我们致力于提供顶尖的实践教学环境，以增强学生的实战操作能力，双方携手并进，共同为江苏省烘焙行业输送高素质的专业人才。





图1 2024年企业调研

2024年5月9日，在校长翟玮玮的率领下，食品学院院长李琴以及李红涛、张嫚等多位专业核心课程教师组成的调研团队，前往合和圆缘西点产业学院旗下的良人良作（常州）烘焙食品有限责任公司，开展了一次深入的专业调研活动。此行受到了企业总经理隋红兵及其领导团队、管理精英、技术专家，还有我校众多毕业生和实习生的热烈欢迎与热情接待。

调研期间，教师们深入企业的各个生产车间进行实地参观与学习，亲身体会了企业先进的智能化生产线，直观了解了数字化食品安全管理与质量控制的现状及其未来

发展趋势。这次调研不仅加深了教师们对行业前沿技术的认识，更为今后的教学研究与课程改革积累了宝贵的实践经验。



图 2 2024 年教师培训

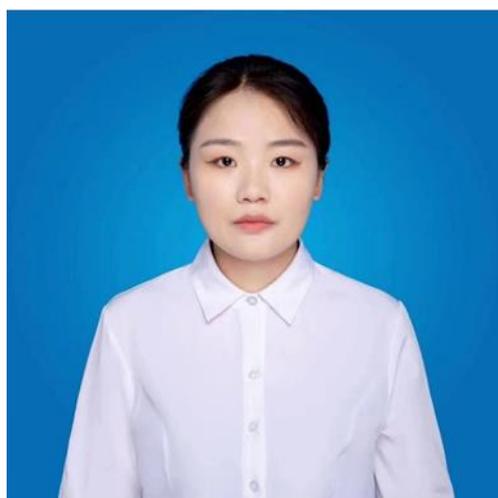


图 3 2024 年良人良作（常州）健康食品有限公司担任评委

通过与江苏食品药品职业技术学院的深度协作，我公司积极投身于食品智能加工技术领域高素质技术技能型人才的培育工作之中，充分发挥企业的优势与作用，为行

业人才培养贡献了重要力量，同时也切实履行了企业的社会责任，展现了企业的担当与贡献。

三、资源投入

（一）打造多功能烘焙教室，助力学生提升技能

良人良作（常州）健康食品有限公司的工厂总部建有 8 间烘焙教室，每间教室约为 100m²，配有烘焙用器具，完全满足教学及研修。



图 4 企业烘焙教室

（二）企校共建实训基地，助力校企双方共发展

依托食品加工技术专业群的综合实训平台，我公司不仅为食品智能加工技术专业群的实践条件优化提供了专业技术指导，还动员了技术部、研发部等部门的精英力量，深入参与到实验实训室设备的精心选型以及车间的科学改造中，成功打造了一个集理论与实践于一体的多功能烘焙食品实训中心。这一举措极大地丰富了实践教学资源，提升了学生的实践能力。

在企校合作的框架下，我们与江苏食品药品职业技术学院的教师团队紧密协作，共同开展科研创新活动，为江苏食源科技有限公司的烘焙类产品研发提供了坚实的技术支撑。双方携手开发并生产了一系列面包、蛋糕和月饼等新型焙烤产品，圆满完成了校办企业月饼的研发生产任务，有效推动了产学研用的深度融合。

此外，我们还以食品科技园实验室的开放管理为契机，积极探索并实践了一种新型的基地运营模式。通过组织丰富多彩的烘焙类实验、实训活动以及社团活动，不仅极大地激发了学生的学习兴趣，还有效提升了他们的专业技能和创新创业能力，为食品行业培养了一批批具备实践能力和创新精神的高素质人才。



图 5 烘焙工坊中秋月饼生产

四、参与教学

（一）加强沟通，主动参与专业建设

在食品智能加工技术专业群实训基地建设管理委员会的统筹引领下，我公司积极投身于江苏食品药品职业技术学院的各项重大活动中，包括参与校园招聘会、协同组建订单班等，与行业内其他企业、学校及同行并肩作战，共同为推动食品职业教育的繁荣发展贡献力量。我们密切关注食品学院的专业建设动态，组织专业团队参与 2023 年食品学院专业群建设指导委员会，针对人才培养方案的修订，积极贡献参考意见和建议，力求为行业输送更多符合市场需求的高素质人才。

公司与食品学院紧密携手，不断深化企校间的沟通与交流，共同探索解决顶岗实习学生发展路径的难题，积极应对挑战，为现代学徒制的广泛应用积累了宝贵经验。这一过程中，我们不仅注重理论与实践的结合，更强调对学生职业素养和实际操作能力的培养，为职业教育事业和食品工业的持续发展注入了新的活力，做出了更大的贡献。

（二）互兼互聘，打造特色师资队伍

通过构建专业教师进企业、企业技师进学校的双向互动、互聘互兼的紧密合作机制，我们成功打造了一支兼备现代职教理念、丰富教学经验与卓越实践能力的“双师型”高水平专业群教学团队。这一机制实现了企校间在教师培养、教学实施及社会服务等方面的深度融合与一体化发展。

具体而言，公司特邀江苏食品药品职业技术学院的李琴院长、李红涛副教授、傅淋然博士等教育专家来公司进行员工培训，不仅提升了员工的业务能力和综合素质，还通过倾听教育专家的真知灼见，为公司发展注入了新的活力与方向。同时，公司也积极组织专业团队，为食品加工专业的课程改革、教材编纂、技能竞赛筹备及信息化大赛参与提供全方位的技术支持与指导。

通过人员的互聘互兼，我们有效整合了企校双方的优质教育资源，共同培育了一支特色鲜明、能力突出的师资队伍，为食品行业的发展与职业教育的革新贡献了重要力量。



图 6 国家精品在线开放课程



图 7 海峡两岸糕点制作一等奖

（三）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，先后接纳张丽芳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。2024年6月至10月，受食品学院邀请，公司安排糕点主管指导两名学徒班学生进行裱花技能训练，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培训及指导，为学生参加全国在校生西点创意做好全面的准备。



图8 张丽芳等老师在企业进行下厂锻炼与教学交流

（四）积极参与，助力教材和课程建设质量提升

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，组织公司庞潇、裴桂梅等企业骨干参与食品智能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，建成校级、省级在线开放课程资源。经过企校双方的共同努力，由李红涛老师主持的江苏省在线开放课程“面包生产技术”已在中国大学MOOC开课15期，由张丽芳老师主持的校级在线开放课程《糕点生产技术》已在智慧职教开课4期，校企教师合作编写了《面包生产技术》《糕点生产技术》新形态立体化教材，该院教师在全国高职院校食品工业类专业（群）教师教学大赛中取得了较好的成绩。校企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和应用，成效显著。



图9 《面包生产技术》“十三五”规划教材



图10 糕点生产技术校本教材



图11 《面包生产技术》2024 国家级精品在线开放课程

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。

（一）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。企业生产存在着淡旺季的现象，在生产旺季难以招到短期合适的人员，导致企业用工紧张，影响到生产任务的完成。通过学生毕业顶岗实习和订单班培养，既可以满足学生的生产实践锻炼需求，也可以满足企业生产需要。不仅可以提高学生的技能水平，不断提升业务能力，还可以使学生认同企业文化，提高对企业的认同感，最后部分学生逐渐成长为企业员工和业务骨干。



图 12 食品学院学生在不同岗位进行毕业实习

（二）有效提升企业工作效率

公司选聘优秀老员工作为兼职教师，为了能够完成好顶岗实习教学工作，他们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、问题与展望

（一）存在问题

校企合作无疑为我公司在人才选拔、运营管理、员工继续教育以及科学研究等多个层面带来了显著的质量提升，为公司的发展开辟了新的视野与路径。然而，作为一家致力于持续成长的民营企业，我们在发展过程中也面临着一些现实的挑战与难题。

企业以盈利为目标进行生产经营活动，这是其生存与发展的基础。在当前市场环境下，随着运营成本的持续攀升，企业的利润空间正不断受到挤压，这无疑限制了我

们对职业教育的投入力度。在追求投资与收益平衡的过程中，我们深刻感受到，为了促进职业教育的深入发展，迫切需要国家和政府层面出台更为具体的补贴与优惠政策。

具体而言，对积极参与职业教育发展的企业，在税收等方面给予适度的减免，不仅能够减轻企业的经济负担，更能激发其参与职业教育的热情与动力。这样的政策导向，不仅能够促进企业与教育机构之间的深度合作，还能为职业教育的有序发展和不断进步提供坚实的保障。我们期待在未来，能够有更多有利于企业参与职业教育的政策出台，共同推动职业教育与产业发展的深度融合与共赢。

（二）合作展望

在前期与江苏食品药品职业技术学院深度合作的坚实基础之上，我公司坚定不移地致力于维护与深化这一宝贵的伙伴关系。我们将继续加强与食品学院食品类相关专业教师团队的紧密交流，通过共享资源、互学互鉴，共同推动双方在人才培养、技术研发及产业升级等方面的协同发展。

我们深知，走产学研一体化的道路是实现企业与学院共赢发展的关键。因此，我们将继续加大在这一领域的投入，不仅要在技术研发上寻求突破，更要在产品创新和成果转化上取得实质性进展。同时，我们也将致力于提升员工的整体素质，通过定期的专业培训和实践锻炼，打造一支具备高度专业素养和创新能力的团队，为公司的长远发展奠定坚实的人才基础。

此外，我们还将积极提升企业品牌形象，通过加强品牌建设、优化企业文化和强化社会责任担当，树立公司在食品行业的良好口碑和形象。我们相信，通过不懈的努力和持续的改进，我们能够为公司的发展壮大注入新的活力与动力，共同开创更加美好的未来。