

哈尔滨米旗食品有限责任公司
参与人才培养年度报告（2022）

二〇二一年十一月

目 录

一、企业概况.....	1
（一）企业简介.....	1
（二）行业发展概况.....	1
（三）合作历程.....	2
二、企业资源投入情况.....	2
三、企业参与学校人才培养情况.....	3
（一）企业全程指导合作育人工作.....	3
（二）面向行业发展，校企联合重构食品加工技术专业课程体系.....	3
（三）校企联合创新食品加工技术专业工学交替人才培养模式.....	4
（四）共建优质资源，与学校共同升级更新省级精品在线开放课程“甜品生产技术”	4
（五）融入企业文化，培养学生的职业素养.....	4
（六）校企共同建设绿色食品专业群双高建设.....	5
四、企业参与学校人才培养的成效.....	5
五、存在的问题及改进措施.....	6
（一）存在的问题.....	6
（二）改进措施.....	6
六、校企合作发展前景.....	6

哈尔滨米旗食品有限责任公司

参与人才培养年度报告

一、企业概况

（一）企业简介

哈尔滨米旗食品有限公司于 1994 年创建于西安市，是以生产月饼、蛋糕、面包、中西式糕点为主的全国连锁食品企业。从创立至今，米旗始终坚持以产品品质为前提的经营理念，不断致力于产品创新和对市场的准确把握，持续保持行业先锋地位。经过二十年的努力，米旗已经发展成现代化专业食品企业。从 1996 年开始，米旗食品公司开始了区域市场扩张的计划，与此同时，也对产品予以了多元化发展。到 2003 年，已形成月饼、蛋糕、面包、西点、中点、冷饮等完整的六大类产品线，陆续成立了西安米旗食品有限公司、哈尔滨米旗食品有限公司、大庆米旗食品有限公司、北京金米旗食品有限公司、长春米旗食品有限公司、西安米旗冷饮有限公司、西安太氏食品有限公司等七家全资分公司，以黑龙江、陕西为核心市场，产品辐射北方数十个大中城市，逐步成长为全国知名品牌。

2004 年 7 月，哈尔滨米旗工业园正式投入使用。工业园区按照国际标准建造，建筑面积 7 万余平方米，建筑总投资 4000 余万元，设备总投资 1500 余万元。工业园规划了局域网管理系统，生产体系以 ISO9001 认证及 HACCP 食品安全控制体系及食品企业的相关规范建立，通过科学合理的工艺布局，创建一流的生产环境，其中 10 万级净化、中央空调、全封闭生产模式、严格的消毒设施及流程设计等综合指标，在国内均属领先水平。工业园还将在现有基础上，购进一批具有国际先进水平的生产设备，在硬件设施的支持下，通过现代化的管理手段，实现无尘、无菌、恒温、恒湿的生产要求，确保产品质量的优良和稳定。米旗不但着眼实效，更注重管理。在经营管理中，采用产销服务一条龙的经营模式，本着“原材料入厂合格率 100%，成品出厂合格率 100%，顾客满意率 100%”的质量目标，为公司的生产经营和服务提供质量管理保证模式。

（二）行业发展概况

烘焙食品于 20 世纪 80 年代从香港台湾地区引入中国大陆，随着中国经济的增长，居民生活水平的提高，以及西方食品、原料和技术的进入，我国的烘焙行业从 20 世纪末开始呈现快速发展的趋势。

2016 年以来，黑龙江省食品产业围绕习总书记提出的“粮头食尾”、“农头工尾”的农业发展新战略转型升级，探索粮、油、肉、蛋、乳精深加工，延长农业产业链条，大力发展绿色食品深加工，给食品加工专业的发展带来了新机遇。

以哈尔滨米旗食品有限公司、哈尔滨好利来食品有限公司、秋林公司为代表的烘焙类企业因为其工作环境佳、薪资待遇高、发展平台广、福利待遇好等特点和企业自身良好的发展势头，深受学生就业青睐，每年人才缺口约 1000 人左右。烘焙企业迫切需要一大批具备较高的质量、安全、健康意识，掌握扎实的专业理论知识，能进行产品生产、质量检测、产品研发、经营管理的“烘焙技师”、“店面经理”类人才，以确保行业持续稳定发展。

（三）合作历程

米旗自 2009 年与黑龙江农业经济职业学院合作，至 2021 年已经有 13 年的合作历程，每年中秋节期间，都会有百余名学生到米旗公司进行中秋节月饼生产实习，这些年学校和企业建立了良好的合作关系。合作初期只在中秋节期间通过学生短期实习弥补企业用人短缺的问题，随着校企双方的深入了解，以及在中秋节期间对黑龙江农业经济职业学院实习生的出色表现和稳定性得到了米旗公司领导和员工的广泛认可。到目前为止，在职的黑龙江农业经济职业学院学生共计 62 人，涵盖了店长、裱花师、质检、化验、品控等岗位。黑龙江农业经济职业学院的毕业生得到了米旗公司的一致好评。

二、企业资源投入情况

本着“优势互补、共同发展”的原则，2017 年我公司与黑龙江农业经济职业学院签订了国家级学徒制培养协议，并于 2019 年顺利通过国家验收。校企共建校内生产性实训基地“米旗工坊”，现为省级生产性实训基地。公司与学院进一步加强合作，提前植入企业文化和岗位要求，双方进行核心技能培养，提升人才培养的针对性。学生毕业后按“双向选择，择优录取”原则，在企业、学生、家长三方共同意愿基础上被优先录用。

米旗公司为所有实习生缴纳人身意外险，对于实习结束后正式入职的毕业生，按照

国家的法规制度，执行五险一金政策；同时米旗公司设立了实习补助专项经费，即从实习日起至签订合同期间每月补贴 300 元。根据实习生管理协议，采取导师制，由公司责任心强、专业经验丰富的资深员工担任学生导师，全程指导和管理学生顶岗实习工作。在人才培养的过程中，注重包括企业文化、制度、安全、岗位要求等方面培训，强化对学生职业道德、动手实践能力、人际沟通和专业技能方面的训练。

校企双方在食品加工技术专业开展“六双五同”的合作育人机制，探索联合招生、联合培养、一体化育人的长效合作机制，完善企业“烘焙技师与店面经理”学徒培养的教学文件的制订、管理制度的建立、相关标准的起草，全力打造“专兼结合、互聘互用”的双师队伍，共建国内首创、条件一流的“信息化烘焙技师与店面经理培训基地”，开创食品加工技术专业与烘焙类“领头羊”企业双主体育人的特色现代学徒制合作模式。

三、企业参与学校人才培养情况

（一）企业全程指导合作育人工作

2013 年米旗公司与合作院校——黑龙江农业经济职业学院联合成立了专业建设指导委员会和顶岗实习领导小组，全程指导合作育人的过程管理，进一步强化对专业建设、教学改革、课程实践和顶岗实习等方面常规管理与指导的工作。

（二）面向行业发展，校企联合重构食品加工技术专业课程体系

米旗公司与学校深度合作，围绕食品生产企业工作岗位能力培养需要，综合考虑食品行业管理规范和技术标准，结合我们企业的典型产品、关键技术和职业资格任职要求，借鉴瑞士现代学徒制特点引入跨企业课程，重构专业“2334”交互递进式课程体系，即围绕食品加工、店面管理 2 大核心岗位，基于学院、工厂、门店 3 个工学交替育人场所，设置学校课程、企业课程和跨企业课程 3 类课程，实现学生由学员—菜鸟—新秀—精英 4 个能力等级成长进阶。

以掌握职业与岗位能力为核心，以学生发展和企业员工提升为主线，通过岗位能力分析，引入行业职业标准，开发符合技术技能人才培养、员工培训和终身学习需要的“校企交叉交融交互式”课程体系，学生（学徒）通过学校和企业课程的循环交替学习，专业理论知识和岗位技术技能不断提升，实现从学生（学徒）到职业人的转变。校企合作

双方共同制定教学文件包括课程标准、教学计划、教学大纲、理论教学和实习教学实施安排、教师教学与考核制度、学生管理与考核办法、教学质量评价办法、师傅标准、学徒标准等，保证教学文件能够符合学校和企业的实际。

所有企业课程都由米旗公司金牌大师、培训讲师承担，截止 2021 年 11 月，本公司共承担两个年级 180 学时的理论教学任务和 306 学时的实践教学任务，专业讲师都是来自公司一线的技术主管、店面经理、金牌大师等。课程体系依托校内米旗烘焙工坊积极培养学生的职业素养和职业能力，试点班学生在课余时间全部参与到米旗工坊的运作管理，利用晚自习时间进行创新创业和课堂延伸。

（三）校企联合创新食品加工技术专业工学交替人才培养模式

从人才培养质量出发，企业参与人才培养的全过程，围绕企业食品加工、质量检测、店面经营、健康管理四大目标工作岗位，基于双主体育人、充分发挥校企双方资源优势的原则，依生产过程设计食品加工技术专业学徒培养进程，构建“4 学段 2 轮回”工学交替人才培养模式：第 1、2 学期为“职业认知学段”，第 3 学期为“跟岗实践工段”，第 4 学期为“复合拓展学段”，第 5、6 学期为“顶岗历练工段”；2 轮回即校企学段、工段两轮交替。围绕“岗位职业能力和素质培养这一条主线”，校企全程携手，联合培养，一体化育人，实现学生由学员—菜鸟—新秀—精英的岗位能力提升和职场角色转变。

（四）共建优质资源，与学校共同升级更新省级精品在线开放课程“甜品生产技术”

黑龙江农业经济职业学院携手本公司，整合双方优势，融入企业标准，2021 年打造了“蛋糕裱花技术”课程，校企共建课程资源，包括教学课件、教学动画、视频资源、特色活页教材、题库、微课库等，并在网络平台上共享，提升专业教学质量的同时，使企业及社会人员都能够随时学习这些资源的内容，扩大了资源的受益面。

（五）融入企业文化，培养学生的职业素养

从 2017 年第一批农经学院“米旗学徒制”班级成立至今，在学徒制班级的教学过程中，全程融入企业文化，企业与学院共建校内实训基地“米旗工坊”，企业全程参与

设计，将米旗的企业文化融入实训室文化氛围建设中。学生以企业员工的身份进入实训室，用企业的管理要求和管理制度管理学生，让学生身临其境，在潜移默化中培养学生的职业素养。在米旗公司阶段性实习过程中，学生学习企业精神、管理理念、工作作风、企业宗旨、运营体制、管理体系、发展愿景、企业文化和管理模式等内容，使学生更进一步的受到企业文化底蕴的熏陶，与企业更快地融为一体。

（六）校企共建国家“双高”重点建设专业群

2018 年黑龙江农业经济职业学院成功申报绿色食品专业群为双高专业群，校企共同协同育人，探索并实施现代学徒制育人模式，2019 年完成三年行动计划的中期验收。2020 年食品药品工程分院被确定为国家“双高”重点建设专业群——作物生产技术专业群，食品加工技术专业为该专业群的重点建设专业之一，对照任务书和建设方案进行专业建设。

四、企业参与学校人才培养的成效

通过几年的校企紧密合作，有效提升了人才培养的针对性和实用性，促进了食品加工技术等专业人才培养质量的提升。近三年农经学院食品类专业毕业生平均就业率 94.4%，双证率 100%，就业对口率稳定在 85%以上。自 2009 年学院与米旗公司建立合作以来，先后经历了“就业推荐单位”“订单培养单位”“学徒制探索单位”三种合作模式，校企合作基础牢固。

2013 年至今，农经学院食品专业学生连续六年利用寒、暑假到公司进行实习、体验，开展“米旗中秋节月饼生产实战”、“米旗元宵节汤圆会战”、“米旗甜品店店面管理体验”、“米旗甜品店烘焙技师培训”等合作项目，参与师生 600 余人。米旗公司现有农经学院毕业生 70 余人，分布在烘焙技师、店面经理、品质控制岗位，企业满意度 100%。校企双方悠久的合作历史，良好的社会认可度高，为协同育人机制创新奠定基础。

五、存在的问题及改进措施

（一）存在的问题

一是校企合作目前还缺少国家层面的制度设计支撑，如税收减免等在实施中还缺乏

有效的通道。二是校企双方在合作机制建设方面还不是很完善，“订单”对学生的约束力还不是很强，造成进入企业实习工作的学生有少部分流失。同时，受区域、季节、市场等多方面因素的影响，校企之间的资源不能做到充分的共享。

（二）改进措施

进一步完善“国家现代学徒制”人才培养模式，真正实现“招生与招工”同步，“学习与工作”同步、“毕业与就业”同步。2018级顶岗实习全部完成毕业与就业同步。进一步拓展合作领域，将企业与学校的优势资源共享，加大培训、认证等方面的合作。

六、校企合作发展前景

依据《高等职业教育创新发展行动计划(2015-2018年)》、《现代职业教育体系建设规划(2014-2020年)》、《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》等文件推进职业教育发展的相关内容，米旗公司高度重视与职业院校的合作。企业的发展离不开人才，尤其是“懂业务、会监督、善管理”的高素质技术技能人才，学校是企业的人才储备基地，公司将进一步加强与各个学校深度的合作，在新店开发、企业认证、职工的岗前、岗中培训、订单班的培养等方面需要学校给予更大的支持与帮助，公司也会在学校的人才培养、设备投入、师资培训等方面给予更大地人力、物力与资金投入。伴随国家对职业教育的相关政策的出台与推进，相信校企合作会有更好的融合环境和发展空间。