

江苏品胜食品有限公司



企业参与高等职业教育人才培养报告  
(2025)

(扬州职业技术大学)



2025 年 12 月 22 日

**前言：**为深入贯彻《国家职业教育改革实施方案》与《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》精神，全面落实“产教融合、校企合作”的职业教育发展路径，我院与江苏品胜食品有限公司（以下简称“品胜食品”）持续深化战略协作，共同推进食品类专业人才培养模式系统化创新与实践探索。本报告立足职业教育办学实际，系统呈现品胜食品作为重要办学主体，在人才培养过程中的资源投入、教学改革、平台共建、师资共育、社会服务以及国际交流等方面的深度参与与实际成效，以详实数据与典型案例，彰显企业在现代职业教育体系中的主体作用与独特价值，为同类校企合作提供可借鉴、可推广的范式参考。

## **一、企业参与背景与战略目标**

### **（一）企业背景与综合实力**

江苏品胜食品有限公司创立于 2011 年，历经十余年发展，已成为一家集烘焙产品研发、规模化生产、多渠道销售与专业技术培训于一体的综合性现代化食品企业。公司总部位于江苏省扬州市，拥有占地约 23000 平方米的智能化中央工厂，具备 10 万级空气净化标准的洁净生产车间，配备全自动可视化生产线、独立研发实验室、品控检验中心及自有冷链物流体系，实现了从原料管理、生产加工到终端配送的全链条数字化管控。公司旗下拥有近 50 家直营与加盟门店，产品覆盖糕点点心、节令食品、定制烘焙等多个系列，在区域市场具有显著品牌影响力与技术示范效应。企业始终秉持“技术驱动、清洁生产、品质引领”的发展理念，致力于推动烘焙食品产业向高端化、健康化、可持续方向升级。

### **（二）合作缘起与战略目标**

随着我国居民消费结构升级与烘焙食品行业创新步伐加快，高素质技术技能人才已成为行业企业高质量发展的核心支撑。为破解人才培养与产业需求适配度不高、实践教学与真实生产环境脱节等现实问题，品胜食品与我院于 2018 年正式建立校企合作关系，并不断拓展合作深度与广度。双方合作旨在：

1. 优化人才培养体系：共同构建基于烘焙食品全产业链岗位能力要求的课程体系与教学标准，将新技术、新工艺、新规范有机融入教学全过程。
2. 创新校企协同育人机制：打造“课程共建、师资共培、基地共享、项目共研”的双元育人模式，显著提升学生的职业素养、工程实践能力与创新解决能力。
3. 构建人才可持续发展通道：通过“认识实习—跟岗实习—顶岗实习—就业见习”分阶段递进式实践安排，为企业定向培养和储备契合发展需要的技术骨干。

与管理后备力量。

4.打造产教融合创新平台：共建高水平实训基地、技术研发中心与教师企业实践站，推动教育链、人才链与产业链、创新链有机衔接，实现校企互利共赢与协同发展。

## 二、企业参与人才培养的关键举措与实施路径

### （一）共同推进专业建设与课程改革

1.人才方案协同研制：企业人力资源部门与技术骨干全程参与食品智能加工技术、食品检验检测技术等专业人才培养方案的年度修订工作，每年召开专题论证会，确保人才培养目标、规格和课程设置紧密对接烘焙食品企业岗位群能力要求与职业发展路径。

2.课程资源联合开发：组建由企业技术专家、学院专业教师组成的课程开发团队，聚焦核心岗位技能，共同开发建设《焙烤食品加工技术》《食品营养与健康》等2门专业核心课程。其中，《焙烤食品加工技术》全面采用项目化、模块化教学改革，以典型产品（如面包、蛋糕、糕点）的生产任务为载体，设计“理论—演示—实操—评价”一体化教学流程。

# 扬州市职业大学

教通〔20240827〕50号

## 关于第二批校级新型项目式教学立项建设的通知

各学院、各部门：

为深入贯彻落实“三教”改革，强化教学中心地位，提高人才培养质量，彰显职业教育特色，学校决定继续推进新型项目式教学改革。经本人申报、学院推荐、教务处组织专家认证，同意以下35个项目作为第二批校级新型项目式教学立项建设，自2024-2025学年第1学期开始实施。

### 扬州市职业大学第二批校级新型项目式教学立项建设项目

序号	学院名称	课程名称	负责人
1	医学院	护理技术1、2	周正红
2	医学院	综合实训	刘恒昶

31	生物与化工工程学院	焙烤食品加工技术	郑小双
32	生物与化工工程学院	药物分析	韦林洪
33	土木工程学院	平法识图及钢筋算量	史晓燕
34	土木工程学院	建筑装饰材料与施工	赵丽华
35	土木工程学院	建筑材料	姜艳艳



### 项目化教学立项：焙烤食品加工技术

3.教学实施双元互动：企业每年选派 1-2 名资深工程师、生产主管担任产业导师，走进课堂承担部分模块教学任务，累计年均授课超过 50 学时。教学过程中融入真实案例、工艺诀窍与问题解决方案，使学生“学在企业现场，练在真实情境”。



## 企业导师上课：焙烤食品加工技术

### （二）合力构建实践教学体系

1.实训基地共建共管：依托品胜食品现代化中央工厂，校“焙烤食品场”生产实训基地”。该基地涵盖从原料预处理、面团调制、成型醒发、烘烤冷却到包装贮运的完整生产线，可同时容纳 40 名学生进行生产性实训。双方共同制定《西点烘焙实训教室管理制度》《西点烘焙实训室安全管理制度》《西点烘焙实训室卫生管理制度》《西点烘焙实训室学生实训手则》等制度，保障实训教学规范、安全、高效运行。

#### 烘焙实训室制度

发布者: swyhg 发布时间: 2022-10-19 浏览次数: 1730

##### 西点烘焙实训教室管理制度

功能：该实训室主要是对学生烘焙西点烘焙等技术进行训练。

一、西点烘焙实训室是进行西点烘焙实训教学的场所，只对本专业师生开放，专室专用。

二、实训室要有专人管理，实行管理人员负责制。

三、实训室器具定位存放，布局规范，陈列美观，整齐清洁。

四、实训室器具，未经教师允许不得随意动用。

五、爱护实训室器具，并及时清洗，使器具处于完好状态。

六、建立实训教学档案制度，妥善保存好实训情况观察报告等有关资料。

七、严格按有关安全规则操作实训，做好安全用电防火、安全使用器具等安全防范工作，保证人身和器具安全。

八、完成实训大纲规定的全部演示实训和学生实训。

### 西点烘焙实训室安全管理制度

为避免安全事故发生，特制定安全管理制度。

- 1、非本实训室学生不准进入西点烘焙实训室。
- 2、学生进入实训室，应服从教师的实训教学安排。
- 3、经教师同意，学生方可按标准操作规程操作。
- 4、学生不得开启与本次实训课程无关的设备和电源开关。
- 5、实训刀具以组为单位由专人负责，不得随意放置，不得拿着刀具随意走动。
- 6、正确使用电烤箱，注意戴防烫手套操作，以免烫伤;不准用手触摸发热管，用后及时关闭电源。
- 7、正确使用电动打蛋器，必须断电停机时安装或卸下搅拌棒，搅拌过程中严禁将手或异物伸进物料桶;打蛋器只许由一个人操作。

### 西点烘焙实训室卫生管理制度

- 1、进入实训室后，必须洗手消毒，并检查器具，保证器具的卫生安全。
- 2、实训课过程中，不对着食品打喷嚏、咳嗽和出现其它易污染食品的不卫生动作。垃圾要放在指定的垃圾桶内，不能随地丢弃。
- 3、实训课结束后，将所有用过的器皿擦洗干净，并放在指定的地方。
- 4、实训课结束后，工作台、炉台、洗涤池的粉渍及油污清洗干净。
- 5、实训课结束后，地面和下水道的卫生死角必须彻底清洁，防止隔日腐败发臭。卫生清洁用具按指定的地方放置。
- 6、实训课结束后，清理出实训室的垃圾堆放在指定的垃圾堆放处，不得随处乱放。
- 7、定期对实训室及设备、设施进行大扫除，保证实训室的干净、整洁、明亮。

### 西点烘焙实训室学生实训手册

- 1、学生在进入实训室前必须熟知并严格遵守西点烘焙实训室的各项管理规定制度。
- 2、遵守实训时间，不迟到，不早退，不无故缺席。仪容、仪表、着装规范。
- 3、认真聆听教师讲解，听从教师安排，教师演示时学生要坐好或排好队认真观看，不准随便走动或交头接耳。在教师的指导下，学生以小组为单位实训，按序轮换，积极动手，规范、安全、文明操作，提高自己的实际操作能力。
- 4、遵守课堂秩序，不在实训室内做任何与该堂实训课无关的事，不打闹、不喧哗(包括走廊和楼梯内)，不串层或离场，有事走开须先向老师请假批准。
- 5、实训课期间，学生不得浪费原材料、调味料、水、油、电、洗洁精等，教师应严格控制教学成本。
- 6、保持实训室的清洁卫生，实训完毕后必须按分工彻底搞好场地、器材的清洁卫生，并将用具、器皿归位，摆放整齐，并经各组组长验收。

## 实训基地共建共管制度



# 扬州市职业大学

扬职大〔2025〕1号

## 关于公布校劳动实践基地结项名单的通知

各学院、各部门：

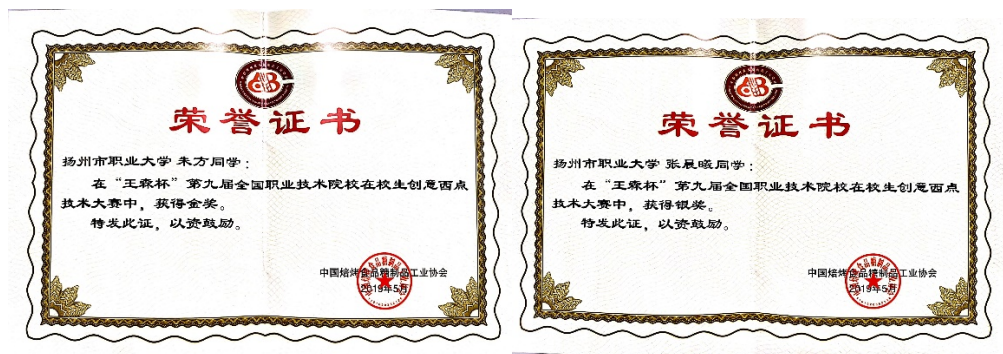
根据《关于开展校劳动实践基地项目结项工作的通知》  
(教通〔2024〕69号)要求，经专家对各项目完成情况检查，  
现将通过验收的校内劳动实践基地名单公布如下：

序号	劳动实践基地名称	项目负责人	申报学院
1	建筑工艺场	仇华兴、邵红才	土木工程学院
2	家电维修坊	陈爱文	电子工程学院
3	健康促进坊	罗惠媛	医学院
4	烘焙食品场	孙长花	生物与化工工程学院

2.实习过程精细指导：企业每年接纳我院食品类专业约 12 名学生进行为期 4-6 个月的岗位实习。为每位实习生配备“企业导师+学校导师”，实施“一徒双师”制。企业导师负责技能传授、岗位考核与职业引导，学校导师负责过程管理与学业衔接，共同指导学生完成实习报告与毕业设计，实现实习与就业的有机贯通。

3.技能竞赛协同培育：企业积极支持学生职业技能竞赛，提供设备、原料与技术指导。由企业导师参与指导的学生获得全国职业技术学院在校生创意西点技术大赛金奖 4 项、银奖 1 项、铜奖 1 项，江苏省在校学生烘焙（西点）创意大赛金奖 3 项、银奖 8 项、铜奖 5 项，体现了校企联合培养在高水平技能训练中的显著成效。





企业导师参与指导学生获奖部分证书

### （三）携手加强师资队伍建设

1.企业导师常态化聘任：学校正式聘任品胜食品技术总监、品控经理等 2 名高级技术人员，定期来校开展专题讲座、参与毕业答辩、指导青年教师，将产业最新动态、技术变革与管理经验直接带入校园。

2.教师企业实践制度化：依托 2025 年认定的“教师企业实践基地”，学院每年分批选派 3-4 名专业教师赴品胜食品进行为期不少于 1 个月的企业实践。教师深入生产、研发、品控等一线岗位，参与技术攻关与工艺改良，有效提升了教师的工程实践能力与产学研结合水平。

### （四）深化产学研协同创新，共促科技成果转化

聚焦企业实际需求，联合开展技术攻关与成果转化，显著提升了企业的研发创新能力与核心竞争力。针对企业需求的技术研发：

2022-2023 年，承接企业委托技术开发项目“功能性食品配料在烘焙食品中的应用”，成功开发出添加木糖醇、蔓越莓、荞麦等原料的低糖、高膳食纤维系列健康烘焙产品，丰富了企业产品线。

2023 年起，针对行业痛点，联合开展“烘焙食品天然防腐剂的开发及应用”研究，从丁香、八角、迷迭香等香辛料中提取天然抑菌成分，致力于开发绿色安全的防腐解决方案，已取得阶段性成果，并成功开发出 1 种适用的天然复配防腐剂，提供了全套生产工艺与技术资料。

科研项目联合申报与成果：共同申报并获批江苏省科技厅产学研项目“烘焙食品天然防腐剂的开发及应用”。

共同申报并获批 2023 年扬州市科技计划项目“植物源天然防腐剂的开发及在烘焙食品中的应用”。

知识产权成果丰硕：合作期间，共同申请专利 6 项，其中发明专利 4 项，实



用新型专利 2 项，已获得授权发明专利 1 项。具体包括：

授权发明专利：ZL202410317708.3《利用 APTES 修饰 TiO<sub>2</sub> 纳米颗粒表面制备 PCL/CS-TiO<sub>2</sub> 复合膜的方法》；

申请发明专利：《天然植物防腐剂复合物的制备及其在烘焙食品中的应用》《一种天然植物源防腐剂的制法及其应用》《通过 OEO 掺入  $\beta$ -环糊精形成包囊物载体制备 PCL/CS 膜的方法》等；

申请实用新型专利：《一种天然植物防腐剂喷雾器》《一种天然植物防腐剂添加计量称》。

国际交流与合作拓展：本年度，成功组织 56 名留学生赴品胜食品开展专业体验与文化交流活动，不仅提升了学生的实践认知，也有效增强了企业在国际化背景下的品牌知名度，为探索“随企出海”的职教国际合作奠定了基础。





国际交流学院学生参观品胜食品公司

### 三、合作成效、社会贡献与满意度分析

#### （一）人才培养质量显著提升，学生发展成效突出

校企合作显著增强了学生对专业的认同感与学习内驱力。近三届食品类专业毕业生平均就业率达到 98%，专业对口就业率稳定在 90% 以上。据企业人力资源部门反馈，我校毕业生入职后岗位适应期平均缩短约 40%，一年内成长为技术骨干或班组长的比例超过 25%。

#### （二）教学资源与平台建设实现跨越式发展

基地建设提质升级：实训基地于 2025 年入选校级“产教融合实训平台”重点建设项目。

项目合作成果丰硕：共同完成的江苏省产学研项目“烘焙食品天然防腐剂的开发及应用”，成功开发出两款天然防腐剂配方，部分成果已应用于企业产品中，创造了良好的经济效益。横向课题“扬州文化特色节日糕点创新研发”成功推出“瘦西湖之春”“文昌阁月饼”等系列文创糕点，助力地方文旅融合。

扬州职业技术大学职业教育产教融合实训平台建设项目立项名单

序号	申报学院	共建单位	平台名称
1	电气与汽车工程学院	江苏新扬新材料股份有限公司	航空智能制造产教融合实训平台
2	电子工程学院	晶澳(扬州)太阳能科技有限公司	光伏组件智能制造产教融合实训平台
3	经济贸易学院	用友新道股份有限公司、扬州市商业会计学会	财会金融大数据实训中心
4	人文学院	扬州博尔捷人力资源产业园运营有限公司 扬州市人力资源服务行业协会	人力资源管理产教融合实训平台
5	师范学院	高邮市直机关碧桂园幼儿园	婴幼儿发展与健康管理实训平台
6	信息工程学院	卡奥斯智能装备科技有限公司	苏中工业互联网产教融合实训基地
7	医学院	高邮城南经济新区社区卫生服务中心（高邮市第二人民医院）	数字化医养结合产教融合实训平台
8	艺术学院	扬州运河文化投资集团有限责任公司	扬州非遗传承产教融合实训平台
9	园林园艺学院	扬州（高邮）国家农业科技园	扬州职业技术大学-扬州（高邮）国家农业科技园智慧农业产教融合实训平台
10	生物与化工工程学院	江苏天和制药股份有限公司、扬州罗兰新材料有限公司 高邮亚普塑业有限公司、江苏长青农化股份有限公司 扬州联博药业有限公司、扬子江药业集团 扬大康源乳业有限公司、江苏品胜食品有限公司	化药食创研产教深度融合实训平台

立项校级化药食创研产教深度融合实训平台

# 江苏省科技计划项目结题证书

证书编号：苏科结（产学研）〔2025〕340号

计划类别：江苏省产学研合作项目

项目编号：BY20230486

项目名称：烘焙食品天然防腐剂的开发及应用

承担单位：扬州市职业大学

合作单位：江苏品胜食品有限公司

项目负责人：孙长花【扬州市职业大学】

项目组成员：李欢【扬州市职业大学】、郑小双【扬州市职业大学】、  
马武生【扬州市职业大学】、丁娟芳【扬州市职业大学】、李晓兵【江苏品胜食品有限公司】



发证日期：2025年06月30日

打印日期：2025年07月05日

结项江苏省产学研项目：烘焙食品天然防腐剂的开发及应用



2023321001000828

技术开发

合同编号:

## 技术开发（委托）合同

项目名称: 烘焙食品天然防腐剂的开发及应用

委托方（甲方）: 扬州品胜食品有限公司

受托方（乙方）: 扬州市职业大学（扬州开放大学）

签订时间: 2023 年 9 月 1 日

签订地点: 扬州品胜食品有限公司

有效期限: 2023.9.1~2025.8.31

中华人民共和国科学技术部印制



2022321001000787

技术开发

合同编号：

## 技术开发（委托）合同

项目名称：功能性食品配料在烘焙食品中的应用

委托方（甲方）：扬州品胜食品有限公司

受托方（乙方）：扬州市职业大学（扬州开放大学）

签订时间：2022年8月20日

签订地点：扬州品胜食品有限公司

有效期限：2022.8.20~2023.5.30

中华人民共和国科学技术部印制

2024321001001526

技术服务

合同编号:

## 技术服务合同

项目名称: 扬州文化特色节日糕点创新研发及  
技术服务

委托方: 江苏品胜食品有限公司  
(甲方)

受托方: 扬州市职业大学(扬州开放大学)  
(乙方)

签订时间: 2024年11月20日

签订地点: 扬州市文昌西路458号

有效期限: 2024年11月20日-2025年12月30日

中华人民共和国科学技术部印制

教学成果获得认可: 2025年, 校企共同申报的“非遗面点匠心传承·烘焙食品创新育人——劳动教育与传统技艺双融共促的实践探索”项目, 荣获江苏省第二届高等学校劳动教育优秀实践项目特等奖。



江苏省高等教育学会批准文号：苏高教会（2025）28号

### 江苏省第二届高等学校劳动教育优秀实践项目特等奖

#### （三）企业主体作用充分发挥，合作满意度高

1.企业获得感强：通过“订单班”、“现代学徒制”等合作形式，企业提前介入人才培养，有效降低了招聘成本与培训周期，近三年累计从我校招聘毕业生20余名，其中2名已成为企业关键岗位的中坚力量。

2.社会服务能力增强：依托合作平台，企业积极参与行业标准讨论、职业技能等级认定等工作，品牌美誉度与社会责任感显著提升。学院教师团队为企业提供技术咨询、员工培训等服务，年均为企业培训员工超 200 人次。

3.满意度调查结果：根据年度校企合作满意度问卷调查，企业对合作模式下毕业生综合素质的满意度达 95%，学校教师对企业支持教学改革满意度达 92%，学生对实践教学环节的满意度达 94%，各方均对合作成效给予高度评价。

## 四、存在问题与持续改进机制

### （一）面临的挑战

1.协同机制有待深化：校企双方在学期教学日历、生产旺季与教学安排间偶发性冲突，影响了企业专家进校授课的连续性与系统性。

2.资源融合深度不足：企业部分高端研发设备、数字化管理系统与教学平台的对接兼容性有待加强，数据共享与远程实训功能尚需开发。

3.长效激励有待完善：对企业技术与管理骨干深度参与课程开发、教材编写等工作的酬劳计算、荣誉认定与职业发展激励措施，需进一步制度化与显性化。

### （二）改进策略与措施

1.完善顶层设计与沟通机制：成立由校企双方高层领导牵头的“产教融合领导小组”，每学期初联合制定“校企合作教学活动实施计划”，建立灵活弹性的教学调整预案与线上教学补充机制。

2.推进智慧融合平台建设：共同申报建设“烘焙食品智能制造虚拟仿真实训中心”，开发数字孪生教学系统，实现企业真实生产数据与教学过程的安全可控共享。

3.构建多元激励体系：学校在项目申报、成果转化收益分配中明确企业人员权益。企业将员工参与职业教育纳入绩效考核与晋升评价体系，激发其持续参与的内生动力。

## 五、未来展望与合作规划

面向“十五五”时期职业教育高质量发展的新要求，我院与品胜食品的合作将朝着更广领域、更深层次、更高水平迈进：

1.共建行业产教融合共同体：联合区域内头部烘焙企业、行业协会与科研机构，牵头或积极参与组建“长三角烘焙食品产教融合共同体”，在标准制定、资

源开发、人才评价等方面发挥引领作用。

2.探索“随企出海”国际化合作：借助品胜食品探索海外市场的战略布局，共同研究国际化人才培养方案，开发融入中国烘焙技艺的国际化课程模块，探索建设“中文+职业技能”海外实训点，服务中国企业“走出去”。

3.打造产教融合型实训基地升级版：持续投入，将现有实训基地建设成为集“实践教学、社会培训、真实生产、技术创新”于一体的区域共享型产教融合创新平台，争创省级乃至国家级职业教育实训基地。

4.推动人才培养与产业升级同步：围绕健康烘焙、清洁标签、智能制造、绿色包装等产业新趋势，动态更新教学内容，合作开办“微专业”或特色方向班，共同培养未来行业急需的复合型技术技能人才。

**结语：**江苏品胜食品有限公司作为我院长期、稳定、深入的战略合作企业，以其真实的产业场景、先进的技术资源和强烈的社会责任感，深度融入职业教育人才培养全过程，充分彰显了企业在现代职业教育体系中的办学主体作用。未来，双方将继续秉持“共建、共育、共享、共赢”的合作理念，不断深化产教融合内涵，创新校企合作模式，共同书写职业教育与产业经济协同并进的新篇章，为区域经济社会发展和烘焙食品行业转型升级持续贡献“扬职大一品胜”智慧与方案。

扬州职业技术大学生物与化工工程学院

二〇二五年十二月