苏州农业职业技术学院
SUZHOU POLYTECHNIC INSTITUTE OF AGRICULTURE

苏州仁昌顺食品有限公司

参与高等职业教育人才培养

年度报告

(2023)

学校：苏州农业职业技术学院

企业：苏州仁昌顺食品有限公司

2022 年 11 月 16 日

目录

一、企业概况.....1
1. 企业规模.....1
2. 经营特色.....3
3. 企业治理.....5
3. 参与职教条件.....6
二、参与办学.....6
1. 参与办学的形式.....6
2. 生源分析.....7
3. 取得的成效.....7
三、资源投入.....8
1. 经费投入.....8
2. 人力资源投入.....8
四、参与教学.....8
1. 专业建设.....8
2. 学生培养.....8
3. 师资队伍.....10
五、助推企业发展.....10
六、保障体系.....11
1. 学校层面的质量保障体系.....11
2. 企业层面的质量保障体系.....11
七、问题展望.....11
1、校企合作的内容广泛但不深入.....12
2、校企合作信息传递不畅.....12

一、企业概况

1. 企业规模

苏州仁昌顺食品有限公司是经营地方特产茶点（糕团）的商号企业，追溯该商号历史有百余年之久，其历史上（徽帮、京帮、苏帮）三帮汇一店的技艺，堪称当年一绝，是当年有着丝绸商贾（商品通商）码头的茶点（美食）老字号。在历史的长河中，仁昌顺（仁昌）商号（朱、龚俩人于清中叶年间开号）沿革持久，传承着仁昌顺糕点的美味记忆。

公司坐落于苏州丝绸小镇-震泽，西邻湖州，东接上海，主要生产中西式糕点和地方土特产，产品受到社会各界人士的广泛欢迎，多次获得中央电视台CCTV-10《味道》栏目、央视《舌尖上的中国 3》、《餐桌上的节日-炸巧果》、中国风物地理、上海电视台、苏州电视台、吴江电视台等各类媒体宣传报导。

继承百年传统工艺，坚持手工制作为主，原料配比精确讲究，“仁昌顺糕点”以深厚的文化底蕴，精湛的制作技艺，卓越的品牌信誉和领先的行业影响力，被称为“震泽糕点的传承”。2014 年“仁昌苏式糕点制作技艺”被列入《第六批吴江区非物质文化遗产代表性项目名录》，2018 年仁昌顺第六代传承人陆小星被认定为“第七批吴江区非物质文化遗产代表性项目名录。”同年，仁昌顺获得《苏州老字号》荣誉称号。以领先的行业影响，2019 年仁昌顺荣获《江苏老字号》荣誉称号。

仁昌顺
苏式糕点匠心家

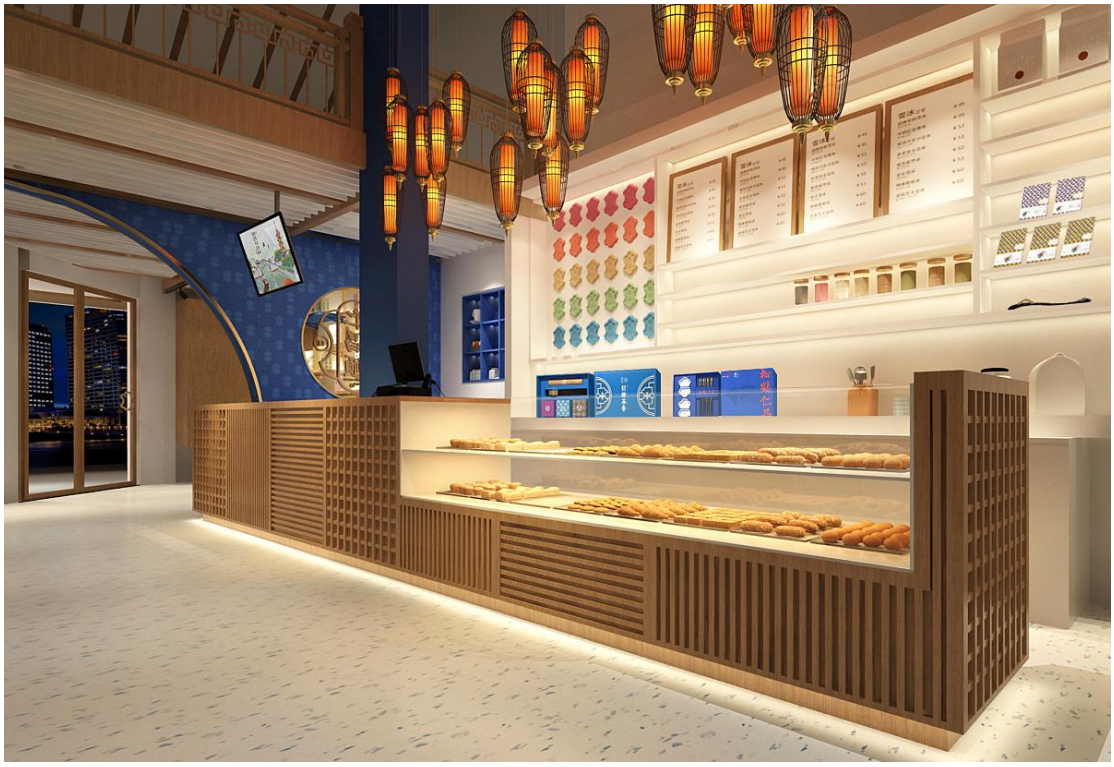

图 1 仁昌顺门店及店内概览

2. 经营特色

公司主要生产及经营苏式糕点以及地方风味特产。苏式糕点素负盛名，历史悠久，品种丰富多彩，公司产品以重时令、重时鲜、重精致、重传统的特色，充分显示出其独特的风格，成为我国糕点中一朵绚丽的奇葩。传承、发展与创意是仁昌顺的理念。公司既坚守传统，又不忘创新思维，以传承创新为主，营养分析与膳食搭配，健康先行，迎合市场。

仁昌顺
中蒲糍
苏式糕点匠心家
仁昌顺
枇杷梗
苏式糕点匠心家
仁昌顺
桔红糕
苏式糕点匠心家
仁昌顺
耳朵饼

定胜
光

图 2 仁昌顺主要产品

3. 企业治理

（1）价值观

核心价值观：安全为根、奋斗为本、开拓创新、共创共享

企业精神：定胜精神

仁昌顺的使命：让国人爱上苏式糕点，让员工过上幸福生活

经营理念：百年传承，做苏式糕点的领跑者

招贤标准：品德比才华更重要

（2）愿景

百年传承，做苏式糕点的领跑者，我们始终把成为“百年传承，做苏式糕点的领跑者”作为我们发展的目标，矢志不渝！

（3）战略规划

江苏店面总数：突破 100 家

店面装修：风格统一，简约时尚；不断升级，软硬设备齐全，精致细节；优雅清新，自然舒适

店面产品：新品研发，满足不同年龄段群体的需求；增加精品，引领行业潮流

运营模式：线上+线下，双向结合

3. 参与职教条件

苏州仁昌顺食品有限公司是一家独立经营苏式糕点、地方风物特产的生产企业。公司坐落于苏州吴江西南部震泽，总投资 1000 万元，建筑面积 500 平方米。其中糕团实训室占地面积 100 ㎡，包含苏式糕团一体化教室、研发室、原料初加工间、原料保管室和更衣室等。 特制 24 盆高压蒸柜、烘房、和面机、压面机、面粉车、电热单门蒸饭机、自动排盘机、电饼铛、酥皮机、制冰机、净水器等一批先进生产、实验实训设备一流先进糕点制造设备，凭借传统与科技有机结合的生产流程与严格的品质管理系统，为仁昌顺及苏州周边酒店、集团、吴江政企用户提供新鲜美味特色的苏式糕点及特产。

图 3 仁昌顺公司

二、参与办学

1. 参与办学的形式

仁昌顺自 2020 年开始与苏州农业职业技术学院探索校企合作方式，双方共同成立苏式食品大师工作室，双方共建共享实训资源，互聘师资，依托大师工作室、深耕校企合作、创新学徒制人才培养。

2. 生源分析

在食品科技学院招收的 2020 级食品类专业学生中，本着学生自愿原则，经高考（含单招）招生或入学后甲乙双方联合面试方式，组建联合培养班，面向仁昌顺公司实习和就业。培养过程中，学校负责高职学历教育，企业共同参与学生的培养，并定向安排符合实习和毕业条件的学生进入仁昌顺实习、就业。

3. 取得的成效

双方合作训练一批优秀学生积极参加各级各类技能大赛，阿曼古丽、朱嘉丽分获 2021 年全国职业技术院校在校生创意西点大赛金奖和银奖；周洁阳、庞雯莉获 2022 年全国职业院校技能大赛团体一等奖。通过合作组建联合培养班，学生的学习兴趣更加浓厚，学生实践技能水平明显提高，对食品加工专业的认同感显著增强。为更好地培养满足仁昌顺公司生产、营销和物流需求，面向苏式糕点、焙烤食品加工相关行业，培养德智体美劳全面发展的应用型人才，特别是培养与长三角区域经济发展相适应的在焙烤食品生产和服务一线从事苏式糕点加工、焙烤食品制作、产品营销等具备相关职业素养和专业技能的高素质、高技能、应用型人才打下良好的基础。

三、资源投入

1.经费投入

企业在联合培养班学生顶岗实习期间为学生提供免费住宿（安全设施齐全，水电费全免）与工作餐；学生顶岗实习津贴为每生3200元/月，绩效提成加班另算。企业师傅来学校开展单项实践教学时，所用的所有材料均由企业提供。

2.人力资源投入

企业不定期安排企业技术人员赴学校为培养班学生开展企业文化、企业生产知识等相关课程的授课，其中第四学期负责安排公司技术管理人员进行每周一次苏式食品制作技艺实操课程教学。

四、参与教学

1.专业建设

企业与学院在苏式食品制作等领域开展合作，以培养一批“懂技术，会操作，能经营”的苏式食品制作后备人才为目标，校企协作重新修订食品加工类专业人才培养方案，增设《苏式食品制作技艺》、《苏式食品文化》、《食品门店经营管理》和《食品营销》等课程。按照初级、中级、高级培养阶段要求，融入苏式糕点、非遗产品等模块化课程和大师技艺、文化传承课程。

2.学生培养

聘请苏州仁昌顺总经理、高级中式面点师、非物质文化遗产仁昌苏式糕点制作技艺代表性传承人、江苏高级乡村振兴技艺师陆小星总经理及一线技术主管周勤、沈莉、李红凤、王金峰等技术专家，到校参与《苏式食品制作技艺》、《食品门店经营管理》等课程的现场教学。通过真实的案例，将苏式传统糕点制作技艺、西点设计制作技能和理念向师生们进行介绍，使大家更了解苏式糕点制作、文化演变等过程，激发同学们对专业的学习兴趣和认同感；同时，赴学院现场示范苏式糕点制作，使一批非遗文化作品重新呈现在学校的教室内，很多同学都积极参与制作过程，更加深同学们对都苏式糕点制作、设计的了解。

图 5 现场教学

3.师资队伍

学院聘请公司总经理陆小星担任兼职教授，公司为院校提供兼职教师企业实践锻炼岗位，同时公司还接纳院校学生进行一线岗位锻炼，提高学生的实际操作能力。公司为每位实操锻炼学生制定了专门的训练计划，在不同的部门、岗位进行轮岗训练，并按员工标准进行考核。

五、助推企业发展

学院与企业联合开展素苏式糕点制作工艺系列专题研究，提供技术服务。校企合作以来，公司经济效益和社会效益显著提升。目前，校企合作培养已培养出多名优秀毕业生，得益于校企合作输送的优秀毕业生，公司 2021 年至今新投资 1000 万元，扩建公司建筑面积 500 平方米，其中糕团实训室占地面积 100 ㎡。通过校企合作培养，学生直接到企业就业，缩短了公司内部员工培训周期，降低了人工培训费用；另一方面，借助学院在区域内行业、企业的知名度和影响力，扩大了社会知名度，提高了公司的社会效应。

六、保障体系

1. 学校层面的质量保障体系

根据国家和企业对校企合作专业人才的要求，制定专业人才培养目标质量标准、规格标准，专业课程设置、建设质量标准，教学组织、管理质量标准，学生在校企之间流动学习的质量标准，课堂教学、实践教学质量标准等，准确描述每个阶段、每个环节教师、管理人员应该实现的工作底线，学生应该达到的知识、能力、素质的最低要求。建立校企合作的组织机构，专人负责，便于沟通协调；建立完善的沟通协调机制，快速、高效的解决合作中的问题；建立经费使用管理办法，最大程度的保障经费使用到合作专业和人才培养上；建立教务运行管理的有关制度，保障教学秩序良好有序；建立教学资源保障教学和人才培养的文件，提升教学资源对人才培养的保障度；建立师资培养和使用的文件，鼓励教师到企业实践，提高教师的科研水平和实践能力。

2.企业层面的质量保障体系

企业作为校企合作人才的需求方，在校企合作中扮演着重要角色，对人才培养质量起着举足轻重的作用。企业方也应该提供必要的保障，使培养出的人才质量能够满足自身生产和发展对人才的需求。企业的质量保障主要包含：组织机构与人员、课程设计与开发、实践资源与实习三个方面。

（1）建立专门的校企合作机构，有专人设计校企合作培养人才的目标、思路、方法和实施路径，负责与高校对接沟通，保障校企双方信息的及时传递；

（2）建立课程设计与开发标准，建立课程管理的文件，细化课程建设、课程规范、教材等的实施步骤，保障这些课程符合国家的课程建设标准，符合人才培养需求；企业应根据现有资源和高校资源的互补性，建立完善的生产资源合作使用的规章制度，为大学生进厂实践设计好范本，保障学生进厂实践工作的顺利开展；

（3）制定大学生培训的流程和制度，制定明确的管理文件和体制机制，建立学生在企业实习的管理文件、安全文件，建立企业实习指导老师的管理文件，建立学生进入企业实习的系统流程图，保障学生能够顺利、安全、规范、有序的进入到生产线中实习见习。

七、问题展望

1、校企合作的内容广泛但不深入

校企合作的根本目的是要建立校企协同育人模式,以达到培养高素质技术技能人才的教育目标。校企合作的内容不局限于课堂教学和实践实习的内容,而是更广泛的学校和企业合作的各个方面。目前校企合作一直处于实习实训、员工培训、兼职师资聘任、人力供给等初级合作层次上,与产品开发、科研 创新、服务提升、质量改进等中级合作层次及校企之间建立良性互动循环机制,实现产教资源优化组合,促进双方全面深度融合的高级合作层次的要求相去甚远，为此，校企合作要真正落实落地,应基于产业和专业特色分析,充分考虑校企合作中各方的利益诉求,因地制宜,确定校企合作的具体模式,分类促进实施，

2、校企合作信息传递不畅

校企合作信息传递途径不完善，市场人才需求信息、学校教育资源信息之间互通不及时，既增加了合作难度，也增加了沟通的时间、人力成本，学校培养与企业岗位对接不足导致企业培养成本上升并直接推高企业所需的投入，因此，建立职业教育界与行业、企业界之间缺乏整体而有效率的信息互通渠道，是突破问题的方向。