



南京职业技术学院

企业参与
高等职业教育人才培养质量报告
(2023年度)

二〇二三年十二月

目 录

成都蜀源厨艺餐饮管理有限公司	1
阆中大北农农牧食品有限公司	22

成都蜀源厨艺餐饮管理有限公司

参与高等职业教育人才培养质量报告（2023 年度）

一、企业简介

成都蜀源厨艺餐饮管理有限公司成立于 2015 年，隶属于成都文耀星教育咨询集团有限公司，主要从事烹饪职业技能培训、后勤管理等业务。公司现有在职员工 75 名，其中国家认定高级技师、技师 10 名，高级烹调师、中式面点师、西式面点师 40 余名。公司以“开拓进取、务实创新”为经营理念，坚守“诚信、敬业、务实、创新”的企业精神；多年来，公司凭借自身丰富的市场营销经验、精细化的企业管理和一线烹饪人才优势，不断探索前行，先后与阿坝师范学院、郫都区友爱职业技术学校、南充职业技术学院、遂宁安居职业技术学校、四川工业科技学院等开展了深度校企合作、协同育人；同时还与享有烹饪界“北大清华”美誉之称的四川旅游学院开展紧密合作。公司旨在打造“烹饪技能+专科学历”的复合型技术技能型应用人才，并依托公司自身的众多知名合作酒店及连锁餐饮企业，为学生提供良好的就业创业平台。公司还是四川省退役士兵就业创业服务促进会副会长单位，更好地服务于国家“一带一路”重大发展战略，为川菜走向世界贡献更大的“蜀源厨艺”力量。

二、企业参与职业教育总体情况及特色

（一）总体情况

按照国家高等职业教育相关文件要求，为引进企业办学

资源，激发职业教育办学活力，创新学院办学机制与体制，推动学院发展，为南充乃至四川提供高素质技能型、实战型人才。

蜀源公司以培养川菜（兼修西点）名厨、大厨、厨师长、行政总厨、高级烹饪人才为目标，培养理论扎实、技术过硬、操作熟练、管理有方，具备从事餐饮生产、餐饮经营和管理第一线的能胜任星级宾馆、酒店、大型餐饮酒楼、各类知名餐饮企业的工作需要和具备独立经营各类餐饮店能力的高级应用型、复合型、国际型的川菜技术人才。

蜀源公司川菜中餐切配室、烹调室、西点教室、调酒室、仿真教室等设备，能充分满足学员的教学实操需要。公司师资力量雄厚，拥有一支以素质高、技术强、教学精而著称的川菜高级烹调师、高级技师为骨干的专业教师队伍，教学质量备受称道，在四川省业界享有良好的社会声誉。

现基于成都蜀源厨艺餐饮管理有限公司（以下简称蜀源公司）自2019年始，校企双方就合作进行多次考察、调研、洽谈。公司内部高层也就合作问题进行多次研讨。经过充分的磋商洽谈，最终双方本着平等互利，共同发展的原则，南充职业技术学院与成都蜀源厨艺餐饮管理有限公司，于2020年1月签订合作协议，开展校企合作。

2020级学生共计70人（不含3人应征入伍），2021级学生共计128人（不含1人生病休学，5人应征入伍），2022级学生157（不含1人应征入伍），23级学生147人，合计培养人数502人（包含9位应征入伍同学、1位休学同学）。

（二）培养特色

1. 课程设置

蜀源项目班课程体系是学校办学理念、专业建设思路的集中体现，也是人才培养目标实现的关键。在激烈的人才市场竞争中，如何培养出专业能力突出、岗位适应能力强的学生是专业发展的根本。同时每年均会对人才培养方案进行动态修订，共同制定专业标准、课程标准、项目化教学、1+X证书课证融通等。我专业课程设置与餐饮市场人才需求衔接紧密，科学地设置课程进度，整个人才培养过程可分为三个阶段。

第一阶段：夯实基础激发兴趣阶段。开设烹饪基本功、中式烹调工艺、西式烹调工艺、中式面点、西式面点、地方风味名菜、菜肴造型工艺等专业课程，全面了解烹饪发展、烹调技术及行业需求等信息，并激发学生兴趣，挖掘学习潜力。

第二阶段：分为三个方向：中餐方向、西餐方向、面点方向。中餐方向主要课程：烹饪基本功、中式烹调工艺、地方风味名菜、中国名菜、菜点创新开发与设计、宴席设计等课程；西餐方向：西餐礼仪、汤与沙司的制作、沙拉的制作、西餐主菜制作、西餐烹调综合实训等课程；面点方向主要课程：中式面点制作、西式面点制作、面点创新与设计等课程。

第三阶段就业细化：中餐方向主要是面向各大五星级酒店、餐厅、游轮以及餐饮连锁企业的后厨；西餐方向：主要是面向各大五星级酒店西餐厨房，一线城市、沿海城市高级

西餐厅，游轮，以及西式连锁餐饮等；面点方向主要是面向各连锁糕点店的中央工厂，各大型酒店的面包房，以及大中型面包蛋糕房等。



图1 合作单位盛美利亚酒店

2. 班级模拟行业实操管理

以班级为单位模拟大型酒店厨房的组织架构，设置行政总厨（《中式烹调工艺》老师担任）、运营保障部总监、产品研发部总监、市场营销部总监等公司核心管理岗位；以此来培养学生管理与自我管理的能力。公司以行政总厨为核心，各部门进行明确分工和考核，培养学生自我管理能力的同时，明确将来发展方向，实现与行业“0距离”对接。



图2 2020 学生分组讨论管理思路



图 3 学生宴席设计作品

3. 多维度培养人才

从健康、思维、技术多方位培养三类人才：技术型、管理型、创业型。

健康方面：（1）每月组织健康测试，并记录在册；（2）专业课老师在教学知识的同时，强调卫生、健康；（3）组织健康班会；（4）组建运动群，由各班班委轮流组织，专业退伍学生带领大家每天早上训练，锻炼同学们的组织能力，提高学生身体素质。（5）开垦荒地，种植蔬菜，实现种植、生产、餐桌流程一条龙，让学生明白食物来之不易，懂得珍惜，同时锻炼身体素质。



图4 学生早操

思维方面：（1）每节实训课，总结学习心得以及当日所学内容，剖析操作流程，思考当日心得体会，并发散思维。每周老师检查（2）定期学生谈心，了解学生近况及思想情况，同时引导学生思想。（3）安全教育，每周安全班会，学生自己组织，并讨论，辅导员监督。每月专业安全教育课，由安全负责老师，组织统一上课。（4）工匠大师进校园，每季度不定期聘请行业、本科院校、科研机构等单位权威人士、工匠大师，根据学生不同学习阶段，进行不同内容的讲座，让学生学习了解更多行业现状的同时，确定目标及方向。（5）法律意识讲座，加强学生思想教育，提高学生自我保护能力，每学期安排法律顾问为专业学生进行法律知识科普。（6）感恩教育，每期期末进行感恩主题班会，让学生心怀感恩，并布置感恩作业，对家人、朋友的感恩行动。（7）每期开学，对本学期进行规划，第二学年进行人生规划，学

生自己独立思考，并写好，交由辅导员存档，并以此方向作为重点培养，毕业后给学生再次分享。



图5 工匠大师进校园



图6 法律知识讲座

技术方面：（1）每学期会对各个科目进行集中实训（2）每节课都有点评及创新指导。（3）每学期均有学生教学成果展示，检验学生学习效果。（4）与行业接轨，每学期均会参与行业大型活动。（5）参赛与办赛，每学期各年级会组织相应专业竞赛；积极组织学生参加院、省、国家级技能大赛，并取得一定成绩。



图7 教学成果展示



图8 学生技能展示

三、校企合作基本情况

（一）合作目标

为了提高学校办学质量、扩大办学规模，提高学校知名度和整体实力，探索校企合作之路，联合组建蜀源项目班——“烹饪工艺与营养”专业，对学生进行餐饮服务行业专业化人才培养和管理，实现专业链与产业链对接。力争将烹饪专业打造成四川省具有标杆性、示范性的校企合作办学典范，为南充市创新产业品牌专业，为地方区域经济发展提供人才保障。

（二）合作专业

烹调工艺与营养专业。

（三）合作方式

为了充分发挥校企双方优势，提高学生培养质量和就业质量，提升老师的专业教学能力和管理能力，按照教育部校企合作“四个共同”（共同投入、共同管理、共同育人、共享成果）的要求，校企双方实行“三位一体”（责任共同体、荣辱共同体、利益共同体）的深度融合，共同培养学生，共享成果。

1. 学生管理线：企业辅导员负责学生的思想政治教育、安全教育、学校规定教育等；企业职业导师负责班级厨政管理培养、职业素质训练、针对性对口就业训练、对口高质量就业服务等。

2. 专业教学线：学校教师参加公共课程培训，并负责部分专业理论课程授课。企业技师、高级技师负责专业核心课程、项目实战课程，补充课程等授课。

3. 能力提升线：学校与企业提供部分经费，支持提升教师专业教学能力和学生管理能力及双师型师资培养，针对培训合格的老师，企业把收取的培训学习费用奖励给合格的老师。

（四）合作规模

合作的第1年招收学生70人，教学实训场地300平方米；第2年招生150人，第三年招生181人，新增教学实训场地500平方米；第四年招生147人，今后每年将根据实际招生人数，以及实训场地需求进行场地建设。

（五）企业资源投入

南充职业技术学院烹饪工艺与营养专业在人才孵化方面，引进国内最新的沉浸式人才培养模式，还原真实的餐饮行业运作模式，提升学员职场适应能力，按照行业企业的实用需求，为企业提供全方位的技能型人才。2020年9月—2022年11月，投入中餐实训室2间，西餐实训室1间，中式面点室1间，西式面点室1间，基本功训练场地一间。所有烹调设备齐全。



图9 实训室一角

（六）师资力量

在职员工 10 人，教员老师 8 人，都拥有非常丰富的教学经验及项目经验。5 名专业技术教师，3 名职业素质导师，1 名教学主管，1 名校区总负责人，另有 12 名兼职教师，主要负责学生技能技术指导。团队年轻且有活力，在学生教学管理工作中能全身心投入，与学生的交流也有很大的优势。老师的各项工作得到了学生的广泛认可。

四、具体教学实施

（一）机制制度保障

1. 学院领导重视，责任落实到位

学院成立以主要负责人为组长的专业建设领导小组，负责专业建设工作的开展和资金、政策的落实。任务层层分解、

责任落实到人，确保了专业建设的顺利进行。

2. 建设目标明确，监管措施得力

(1) 师资队伍建设规范

为建设一支结构合理、素质优良的师资队伍，所有专业授课老师必须通过总公司培训和烹饪工艺与营养专业建设指导委员会考核并获得由中国职业教育研究院颁发的等级证书后，按证授课。

所有任课教师必须参加升级考核培训，考核合格后方能进行下一阶段的教学工作。

(2) 教学组织规范

蜀源项目班设置有督导团队，负责教学过程的标准化督导以及教学结果的真实有效性督导，教学组织与实施由各教研室负责。

(二) 人才培养模式与培养目标

职业教育是人的教育，它关乎于社会与个人的可持续发展。职业行动能力的发展集成了专业、个人、社会、方法与技巧等多个层面，反映了个人意愿与职业生涯中对所出现问题的解决程度。同时，也反映了企业对人才的最根本的需求。

1. 培养模式

蜀源项目班采用的是阶梯式培养模式，先从培养思维意识以及基本功开始，让学生知道为什么学习、为谁学习，找到学习的动力、建立自信、认识情绪，营造互帮互助、互相成就的学习氛围等的同时，练就扎实的基本功。然后通过专业课程的设置及沉浸式学习的方式培养学生的学习兴趣，激

发学生创造潜力，并找到自己感兴趣的方向。再通过针对性训练，让学生一专多能，在掌握技术的同时，让理论和实践结合起来，并有自己的独特见解，能够达到行业高级工的水平。最后理论+实践+顶岗实习，在学习的同时，融入行业，融入社会，能有效提升学生技能，更能增强学生沟通能力及社会适应能力。

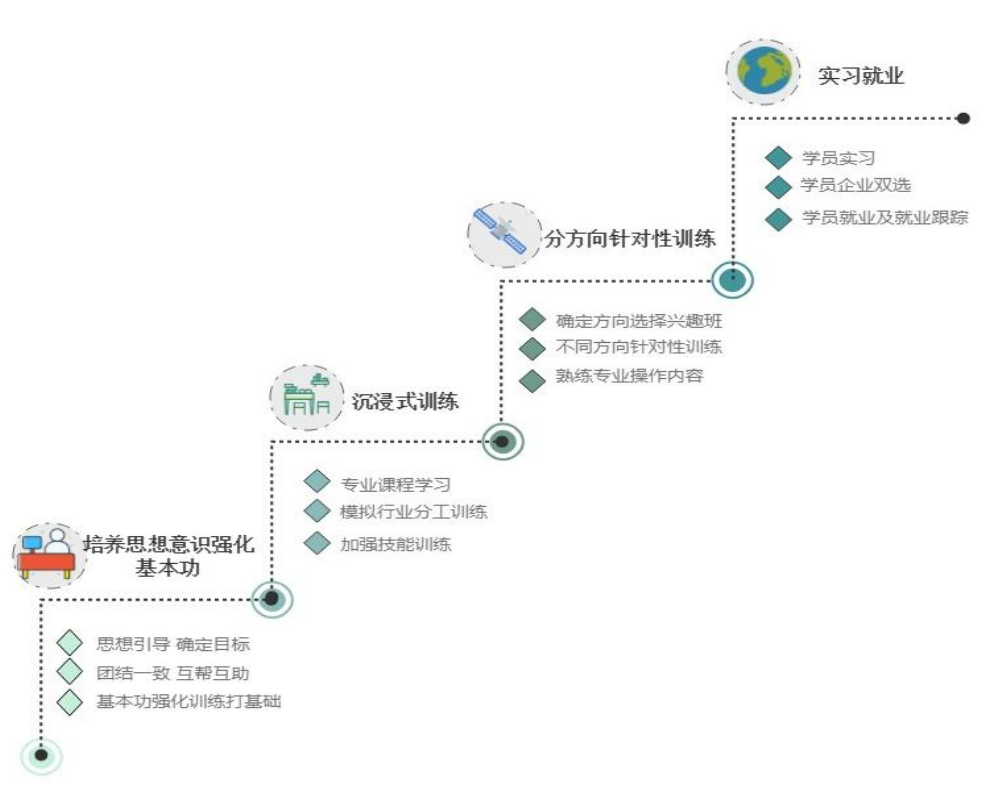


图 10: 培养模式路线图

2. 培养目标

蜀源项目班培养适应现代社会发展需要的德、智、体、美等全面发展，人才。叶圣陶和陶行知两位教育家都曾说过，教育的目的就是培养习惯。德克特的培养目标就是培养学生“成功习惯”，三个方面的习惯至关重要：健康习惯（心理健康、身体健康）、技术习惯（学习习惯、学习方法）、思

维习惯（前行思维、动力思维）。德克特通过健康、技术、思维三个维度，培养技术型、管理型、创业型三种人才。

（三）人才培养方案

在学院人才培养模式统一指导下，结合烹饪工艺与营养专业的职业特点及人才培养模式，该专业人才培养方案是：

1. 在该专业的人才培养过程中，结合来自该专业职业领域的标准要求和活动规律，为学生提供其从事本专业职业过程所需必需的知识及技能要件，使他们在完成专业阶段的学习之后，能够建立对自己所学专业、所从事岗位以及社会需求的认识，并能够将这些认知与自身已有的学习和生活经验结合，满足并达到其从事相关职业活动所需的职业水平要求。

2. 结合本专业人才培养模式，围绕岗位技能标准要件，从能力培养出发，构建本专业课程体系。

3. 优化课程内容、规范课程标准制定、改进教学方法与手段，建立课程的评价、激励与质量监控体系。

（四）学生管理机制

蜀源项目班为加强学生管理，保证教学质量，特为每个班级安排有专职辅导员，来负责学生的日常管理，职业规划和素质提升教育，保证学生能够在项目班学有所成。

1. 思想政治方面

高职院校人才培养目标，坚持育人为本、德育为先，立德树人是教育的根本任务，党的教育方针是要求培养德智体全面发展的社会主义建设者和接班人。除了过硬的技术，同时也要培养国家年轻一代正确的人生观和世界观。增强学生

党、团员意识，树立正确的意识和社会的责任感，让我们的大学生能够承担建设国家的重任，甚至为世界作出贡献。

2. 日常管理方面

统一思想：以辅导员为中心，班委为基础，宿舍为单位，对各班学生在思想、安全、学习、行为习惯等方面进行引导，养成良好的班级风气。

落到实处：充分发挥班干部的作用，让学生去发动学生，充分调动学生的积极性。班主任需要每周走访学生寝室至少一次，了解学生生活情况和学习情况，找出问题学生并及时解决。定期参加系部主持的学生工作例会，从管理上形成一条线，以保证能够及时反馈和接受学生管理和教学方面的问题和任务，确保学生日常安全，教学正常运行。建立家校联系，定期与家长沟通，反馈学生在校情况，共育学生。



图 11 宿舍文化活动



图 12 辅导员日常查寝

3. 专业素养方面

蜀源院项目班开设有企业特色的职业素质教育课程和其他的素质课程，定期举办教学，生活成果展等，指导学生制定清晰的职业规划。项目班采用行业模拟教学管理模式，设立总经理、行政总厨、运营保障部总监、产品研发部总监、市场营销部总监等管理岗位，让学生能够在学习中学会管理，辅导员定期开展健康思维、情绪管理、恋爱智慧、行业知识讲座、素质拓展活动等素质课程，专业课老师也会定期组织学生进行技能训练，为提高学生的创业能力，响应国家号召，鼓励学生创新创业，由蜀源公司提供资金及技术支持。从多角度多方面培养学生，以保证学生能够从健康、思维、技术三个维度全面提升职业素养。

对项目班学生日常严格管理，每晚固定时间进行晚自习，并安排专职老师进行督促和辅导，有辅导员值班跟进。每月由安全负责老师至少组织一次统一安全教育学习，每周至少一次安全提醒。

五、主要创新点

（一）人才培养模式

结合学校教学及行业师傅带徒弟两种模式，创造出属于自己独特的教学模式，同时结合各种激励机制，激发学生潜力、积极性和创造力。

（二）人才培养路径

结合“岗、课、赛、证、创”等方面，综合育人。对接岗位，以行业岗位需求为依托，结合课程内容，让学生所学能够与行业最新动向接轨。对接省级、国家级各项烹饪大赛，以比赛标准为导向，严格要求学生，从基本功到菜品创新设计，行为习惯、学习思路均按比赛标准严格实行。所有学生在完成学业的同时，能对标行业高级技能水平，同时考取技能等级证书。培养学生管理能力以及成本控制、宴会设计等相关能力，让学生进入行业能独当一面，既能走技术路线，也能走管理路线，还能自主创业。

六、主要结果

（一）实习就业方面

项目班于2023年6月第一届学生（2020级）毕业，目前毕业学生人数68人，就业率100%。第二届（2021级）学生将于2023年底参加校外实习，目前实习酒店及企业达成就业实习意向企业共计49家。

序号	企业名称	地址
1	北京瑞吉酒店	北京
2	北京朝阳悠唐皇冠假日酒店	北京
3	问天阁	北京
4	北京荷花泰国餐厅	北京
5	天府食舫	北京

6	中国人民解放军总医院（北京 301）	北京
7	北京大董餐饮公司	北京
8	四川锦江宾馆有限责任公司	成都
9	成都环球洲际酒店集团	成都
10	成都富力丽思卡尔顿酒店	成都
11	成都盛美利亚酒店	成都
12	成都徐记家婆菜	成都
13	成都红杏酒家餐饮管理有限公司	成都
14	成都净和餐饮管理有限公司	成都
15	成都四方阁酒楼	成都
16	福州悦华集团	福州
17	杭州联华华商有限公司	杭州
18	浙江太阳城集团	杭州
19	亚惠集团	全国
20	成都布拉诺	成都
21	三亚丽思卡尔顿酒店	三亚
22	三亚万丽度假酒店	三亚
23	三亚亚龙湾万豪度假酒店	三亚
24	山东老转村集团有限公司	山东
25	上海王品西提餐饮有限公司	上海
26	上海博海菜品研发中心	上海
27	深圳市巴蜀风餐饮管理有限公司	深圳
28	深圳面点王餐饮连锁公司	深圳
29	深圳星河丽思卡尔顿酒店	深圳
30	无锡心情度假酒店	无锡
31	厦门威斯汀	厦门
32	四川锦江宾馆	成都
33	成都 JW 万豪酒店	成都
34	上海新荣记餐饮管理有限公司	上海
35	上海博海餐饮公司	上海
36	成都正宇四方阁餐饮公司	成都
37	美心食品有限公司	广州
38	言门道餐饮公司	成都
39	悦港琴湾餐饮管理有限公司	福建
40	嘉舟丽港酒店	南充
41	西安浐灞喜来登	西安
42	北京新荣记餐饮集团	北京
43	百胜餐饮（成都）	成都
44	成都柴门餐饮	成都
45	成都沙河大蓉和餐饮	成都

46	成都云门锦翠餐饮	成都
47	成都正宇四方阁餐饮	成都
48	福州匠艺餐饮	福建
49	苏州金海华餐饮	苏州



图 13 老师去实习单位看望学生

（二）学生荣誉

1. 参赛名称：全国职业院校技能大赛

参赛时间：2023 年 8 月 获奖情况：三等奖

获奖人员：李小亚、罗明星、曾祥栋、杨康

2. 参赛名称：四川省职业院校技能大赛

参赛时间：2023 年 11 月 获奖情况：二等奖

获奖人员：高涛涛、沙海洋、曾宪宇、刘金凤

3. 参赛名称：四川省职业院校技能大赛

参赛时间：2023 年 11 月 获奖情况：三等奖

获奖人员：陈余、李林果、傅薪文、冯天源



图 14 2021 年获奖情况



图 15 省赛宴席展示

(三) 师资培训

合作期间，企业注重师资队伍建设，每年寒暑假均免费为专业教师提供培训学习机会。师海军、黄郅皓老师到杭州参加中餐菜品设计培训。同时教师之间相互学习，相互竞争，培养一专多能、全面发展的师资队伍。

七、存在问题及措施

根据合作协议，21 级拟计划招生 120 人，实际在校人数 128 人，即将到各单位实习；22 级拟招收人数 180 人，实际在校人数 157 人；23 级目前在校 150 人。就目前实训室建设规模，至少可容纳 500 名学生集中实训，目前在校人数 307 人，从 2024 年 6 月开始，实行 2+1 人才培养模式，在校人数只有两个年级，人力资源成本较高，企业无法投入更多资金打造烹饪文化，校企合作的优势也无法完全显现。

阆中大北农农牧食品有限公司

参与高等职业教育人才培养质量报告（2023 年度）

一、校企合作实施背景

职业教育是一个跨界的教育，产教融合、校企合作是其本质特征，产教融合是国家发展现代职业教育的战略决策，2022 年 12 月，中共中央办公厅 国务院办公厅印发《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》提出，持续推进现代职业教育体系建设改革，优化职业教育类型定位。2023 年 6 月，国家发展改革委、教育部等 8 部门联合发布《职业教育产教融合赋能提升行动实施方案（2023—2025 年）》指出，产教融合是衡量职业教育改革成效的重要标志，是实现教育链、产业链、供应链、人才链与价值链有机衔接的重要举措。

校企合作是职业院校培养职业技术技能人才的有效途径。充分利用校企合作优势，发挥职业教育服务社会的功能，为企业培养更多高素质技术技能人才，服务乡村振兴战略，促进地方经济社会发展，同时也为学生实习实训和就业提供更好的平台。职业教育应成为“企业眼中的职业教育——满足企业需求”，成为“企业手中的职业教育——反映企业参与”，成为“企业心中的职业教育——受到企业欢迎”，校企合作，协同育人，既培养学生的专业技能，以培养学生的道德品质，表现出职业院校培养技术技能人才的鲜明特色。

二、企业简介

大北农集团是以邵根伙博士为代表的青年学农知识分子创立的农业高科技企业。自 1993 年创建以来，大北农集

团始终秉承“强农报国、争创第一、共同发展”的企业理念，致力于以科技创新推动我国现代农业发展。

阆中大北农农牧食品有限公司成立于2016年12月26日，是大北农集团在川渝投资控股的大型养猪企业，是国家“十三五”规划精准扶贫项目之一，是四川省农业产业化重点龙头企业，是四川省南充市、阆中市重点现代农业项目。公司通过实现“政府引导、龙头带动、金融扶持、产业发展、乡村振兴”五维一体的创新发展模式，为当地贫困户提供长期稳定的收益。走高起点、高标准、高技术、质量可追溯、粮经饲统筹、种养加一体的现代循环农业全产业链之路。

目前，公司投资近5亿元，建成并投产“桥楼养殖场”“河楼养殖场”“老观养殖场”，占地面积900余亩，能存栏种猪11000头、保育24000头、育成10000头、育肥25000头。现有员工130余人，专科及以上学历80人（博士1人、硕士2人），专业技术人员70人，集合了畜牧养殖、动物疾病预防、生态环境保护、综合管理等多方面技术人才。养殖场投产后，为了实现生产零排放，配套柑橘、红心柚种养循环产业园3800余亩，种植柑橘、红心柚10万株，并引进先进的有机肥生产设备，将粪污进行干湿分离，粪便制作成有机肥颗粒出售或自用，污水经深度处理达到农田灌溉水质标准后，用于灌溉配套产业园，实现了粪污资源化利用及种养循环目标，更确保了生态环境不被破坏。

阆中大北农农牧食品有限公司2018年1月，荣获四川省畜牧协会“优秀企业”称号；2018年10月，荣获阆中市

脱贫攻坚领导小组“贫困村定点帮扶企业”“社会扶贫工作先进集体”；2019年1月，荣获阆中市工商联、荣获阆中市总商会“万企帮万村”精准扶贫工作优秀企业；2019年12月，荣获中华人民共和国农业农村部“畜禽养殖标准化示范场”称号；2020年5月，荣获“全国光彩事业重点项目”称号，荣获政协阆中市委员会2019年度脱贫攻坚“三帮”行动优秀企业称号；2020年09月，获得四川省农业产业化省级“重点龙头企业”称号；2021年2月，被南充市劳务开发暨农民工工作领导小组评为“南充市返乡下乡创业明星企业”；2021年3月，荣获四川省畜牧业协会“产业扶贫优秀企业”称号；2021年11月，荣获南充市“万企帮万村”精准扶贫行动领导小组“万企帮万村”精准扶贫先进集体；2022年10月，被四川省“万企兴万村”行动领导小组评为2022年度省“万企兴万村”行动成绩突出单位；2022年12月，荣获中华人民共和国农业农村部“畜禽养殖标准化示范场”称号（复验）；2023年3月，被中共阆中市委、阆中市人民政府评为2022年度乡村振兴“先进单位”；2023年3月，被四川省农业农村厅评为“省级猪伪狂犬病净化场”；2023年4月，被中共南充市委、南充市人民政府授予“南充市民营企业50强”称号；2023年10月，被南充市科学技术局、南充市农业农村局认定为“首批市级农业科技示范基地”等。

阆中大北农农牧食品有限公司始终秉承大北农集团“强农报国、争创第一、共同发展”的企业理念，发扬“谦虚、协作、勤俭、创新”的企业精神，依托集团力量向川渝生猪

养殖和农牧食品行业标杆企业进军，为推进中国养殖事业的快速发展而努力奋斗。

三、合作内容

(一) 组建二级学院

成立“南充职业技术学院阆中大北农创业学院”，实施现代学徒制“双零”培养模式。即校企互聘互派教师，实行招生与招工同步，教学与生产同步，实习与就业联体。学生“零学费”入学、“零距离”就业。

(二) 招生

从2018年秋季开始，从招收的畜牧兽医及涉农专业学生中，本着校企生三方自愿的原则，组建大北农现代学徒制（养殖方向）班。目前共招收18级学生20人，19级学生18人，20级学生11人，合计49人。

(三) “零学费”入学

针对“阆中大北农创业学院”现代学徒制班全体学员入学时无需缴纳学费，由阆中大北农农牧食品有限公司全额资助两年学费；第三学年学费由学生在大北农顶岗实习获得的劳动报酬支付。大北农资助的两年学费必须由被资助学生以借款形式纳入此协议，在阆中大北农农牧食品有限公司工作满三周年借据自动失效。阆中大北农创业学院现代学徒制班的学员在校期间，除享受国家奖助学金和大北农励志助学金外，阆中市政府针对阆中籍大学生给予每生每年1100元住宿费资助，同时阆中市政府针对阆中籍建档立卡贫困户大学生给予每生每年4000元的生活补助（按在校10个月计，每

月 400 元计算)，非建档立卡贫困户大学生减半。实现“零学费”入学。

（四）“零距离”就业

新生入学时按照双向自愿选择原则，本着“招生与招工同步、教学与生产同步、实习与就业联体”的“现代学徒制”核心要义，学生、学校、大北农签订“三方”协议，实现“零距离”就业。协议核心内容：自愿选择并就读“大北农创业学院”现代学徒制班；毕业后直接进入阆中大北农农牧食品有限公司工作且满 3 周年方可离职。

（五）培养模式

实行现代学徒制“1+1+1”人才培养模式。即学生第 1 学年在学校学习；第 2 学年的 3、4 学期学习分别在学校（理论教学）在企业（实践教学）交替进行，第 3 学年在企业进行跟岗、顶岗和轮岗实习。校企共同制订人才培养方案，共同规划课程建设和教材建设，协商制定学生管理办法、考核办法和大北农励志助学金评定办法等。

（六）争议处理

如受资助学生毕业后不到阆中大北农农牧食品有限公司工作，或工作不满 3 周年要求离职，公司有权索回资助费用，受资助学生将无条件退还，退还费用为：受资助费用总额/36*不足月数。

如学校和企业任何一方不遵守本协议，另一方可提出终止协议，并要求相关补偿。

三方应友好协商解决本协议中所发生的或与本协议有

关的一切争议。如争议不能协商解决可向南充市劳动局劳动仲裁委员会申请仲裁或向人民法院起诉。

（七）合作时间

五年 2018 年 9 月至 2023 年 6 月

四、校企分工

（一）南充职业技术学院的权利与义务

1. 联系甲方、丙方共同做好阆中大北农现代学徒制班的生源和招生计划数申报、生源资格审查、考核选拔与招录、转专业、学徒协议签订、中途学生（学徒）退出善后安排、补录等招生招工工作。

2. 负责阆中大北农现代学徒制班管理机构的筹建、学校工作人员的组成，教师队伍与专门管理人员的配备。

3. 负责阆中大北农现代学徒制班学生（学徒）的学籍管理、毕业资格审核、毕业证书发放以及校内学习日常管理工作。

4. 提供阆中大北农现代学徒制班校内运行所需的教学场所、教学设备，包括多媒体教室、实训室、教学器材设备等。

5. 组织购买阆中大北农现代学徒制班学生（学徒）的在校意外伤害等保险。

6. 负责与丙方共同研讨现代学徒制人才培养计划，并制定阆中大北农现代学徒制班人才培养方案。

7. 负责和丙方共同制订学生（学徒）岗位技能考核评价标准等。

8. 负责阆中大北农现代学徒制班试点工作经验的总结与推广。

(二) 阆中大北农农牧食品有限公司的权利与义务

1. 采取有效措施积极参与现代学徒制人才培养全过程，包括教学、管理、评价等。

2. 丙方负责阆中大北农现代学徒制班管理机构企业方工作人员的组成，带徒师傅与专门管理人员的配备。

3. 协助甲方共同制订专业人才培养方案、共同开发理论与技能课程体系及教材、共同做好教师师傅“双导师”教学团队的建设与管理、共同组织考核评价、共同进行项目研发与技术服务等。

4. 协助甲方制订人才培养标准、岗位技能考核评价标准，并加强对丁方的企业文化培训，职业素养、通用能力、心理素质培养、安全教育以及职业生涯规划 and 就业指导。

5. 协助甲方共同做好阆中大北农现代学徒制班的生源和招生计划数申报、生源资格审查、考核选拔与招录、中途丁方退出善后安排、补录等招生招工工作。

6. 与甲方联合制订招工选拔标准、学徒协议、劳动合同等。负责阆中大北农现代学徒制班学生(学徒)在岗工作(学习)的日常管理。

7. 为丁方提供企业运行所需的工作场所、工作设备等。

8. 保证丁方在企业岗位培训、实习、工作的人身财产安全

9. 负责阆中大北农现代学徒制班企业技能培训的组织

与运行，提供阆中大北农现代学徒制班学生（学徒）企业技能培训所需的学习资源，保证第二学年每学期丁方在岗工作学习时间平均不少于一个月。

10. 合理安排教学时间，试点“1+1+1”的校企合作育人模式，保证为丁方提供实习和就业岗位，学生毕业后直接到丙方工作。

11. 负责阆中大北农现代学徒制班企业参与人员的津贴、交通费等费用的发放；协助学校进行现代学徒制试点工作经验的总结与推广。

12. 丙方为丁方提供前两学年的学费资助，第三年的学费由丁方在丙方顶岗实习获取的劳动报酬支付。

五、合作成效

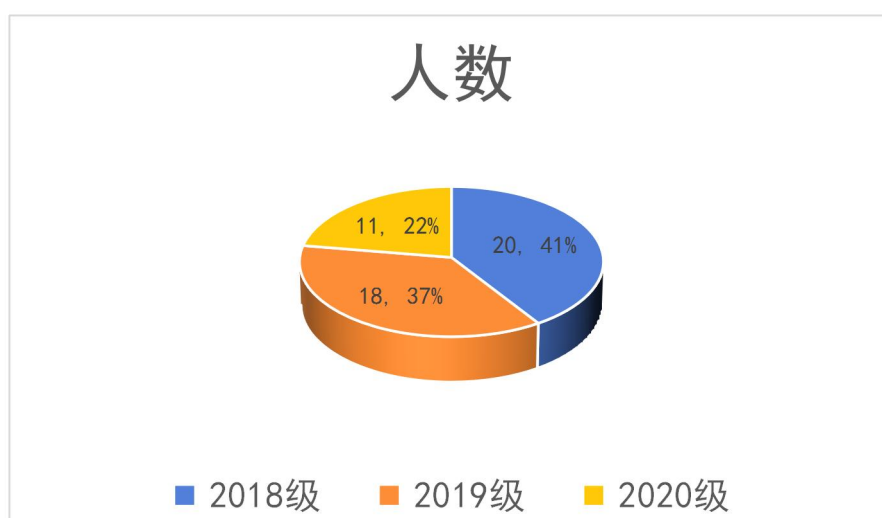


图1 合作办学人数

2018年9月已招生并组建阆中大北农创业学院现代学徒制班，畜牧专业学生共20人，2019年招收人数共18人，2020年招收人数共11人。

2018级大北农学徒制班于2019年12月15日—2020年

1月5日在阆中大北农农牧食品有限公司进行教学实习,2020年6月19日,在企业进行跟岗、顶岗和轮岗实习,2019级、2020级均按照2018级安排依次实习并毕业,整体效果良好。

六、主要创新点

优化专业学科,支撑引领产业转型升级不断提高人才培养和社会需求的契合度。加快培养农业领域紧缺急需人才,统筹考虑新型现代农业要求,更加注重产业需求导向,发展农科相关专业。

优化人才培养类型结构,加大应用型人才培养力度着力培养专业化应用型人才。引导高校主动对接经济社会发展和区域产业布局,规划、调整专业结构,打造了一批地方(行业)急需、优势突出、特色鲜明的应用型专业。

实施“卓越工程师教育培养计划”,创新协同育人机制校企联合制定培养目标和培养方案、共同建设课程与开发教程等,打造共商、共建、共享的工程教育责任共同体。

实施产学研合作协同育人项目,推动社会优质资源向育人资源转化,2014年起,教育部组织企业支持高校开展产学研合作协同育人项目,以产业和技术发展的最新需求推动高校人才培养改革。政府搭台、企业出题、高校唱戏、共建共享,有效激发了各方面的积极性,实现高校人才培养与企业发展的合作共赢。



图 2 桥楼养殖场



图 3 河楼养殖场



图 4 老观养殖场



图 5 大北农现代学徒制班开班典礼暨拜师仪式（一）



图 6 大北农现代学徒制班开班典礼暨拜师仪式（二）



图 7 学校相关负责人领导、老师，大北农学徒制班的校企辅导员、导师合影