



北京麦当劳食品有限公司

北京麦当劳食品有限公司  
参与高等职业教育人才培养年度报告  
(2024 年度)



# 目 录

1 企业概况 .....	1
2 合作历程 .....	1
2.1 合作初期的探索与规划 .....	1
2.2 项目筹备与规划 .....	2
2.3 项目启动与推进 .....	2
2.4 合作过程中的关键里程碑 .....	3
3 校企合作育人情况与成效 .....	4
3.1 校企合作育人机制 .....	4
3.1.1 双主体协同育人机制 .....	4
3.1.2 “学-训-研-用”一体化培养机制 .....	5
3.1.3 人才评价与反馈机制 .....	6
3.2 课程建设 .....	8
3.3 师资队伍建设 .....	9
3.3.1 强化教师企业实践，提升用人需求洞察力 .....	9
3.3.2 深度参与教学活动，促进学院三教改革 .....	10
3.3.3 探索校企科研合作，拓宽教师研究路径 .....	12
3.4 实训基地建设 .....	14
3.4.1 合作目标 .....	14
3.4.2 实训基地建设成果 .....	14
3.4.3 合作模式的优势 .....	14
3.5 多元化提升学生职业能力 .....	14
3.5.1 企业专家入校讲座，点亮学生职业之光 .....	14
3.5.2 技能大赛展风采，企业助力提升能力 .....	15
3.5.3 企业引领，迈向职业资格证书之路 .....	16
4 问题与展望 .....	17
4.1 存在的问题 .....	17
4.1.1 麦当劳汉堡大学与学校合作不足 .....	17
4.1.2 学生培训管理体系不够 .....	17
4.1.3 麦当劳参与学校人才培养及课程改革不够 .....	17
4.1.4 校企合作深入不足 .....	17
4.2 下一步计划 .....	18
4.2.1 校企共同开展教研活动 .....	18
4.2.2 校企共同开发教材 .....	18
4.2.3 校企共同开展课题研究 .....	18

# 1 企业概况

北京麦当劳食品有限公司为麦当劳中国有限公司北京分公司，后简称“北京麦当劳”，产品包括汉堡、薯条、炸鸡、麦满分等各类食品及饮品。1990 年 10 月 8 日，麦当劳正式进入中国内地市场。麦当劳致力于为每一位中国顾客提供美味、安心、高品质的美食，并且持续进行菜单创新。过去 30 年，麦当劳见证了中国一个又一个的辉煌成就，而中国市场的巨大消费潜力也为麦当劳提供了独一无二的发展机遇。目前，中国内地已成为麦当劳全球第二大市场、全球发展最快的市场，以及美国以外全球最大的特许经营市场。截至 2024 年 9 月，中国内地有超 6,500 家麦当劳餐厅，每年服务顾客超过 12 亿人次，员工人数超过 20 万。麦当劳餐厅位居 2020 年餐饮企业百强名单第 3 位、2024 年度餐饮品牌力百强榜单第 3 位。

麦当劳是全球知名的餐饮服务品牌，中国目前是麦当劳全球第二大及发展最快的市场，坚持“我们就相信年轻人”的人员品牌主张，致力于帮助年轻人就业和提升职业发展技能，先后多次获得“中国杰出雇主”、“怡安中国最佳雇主”。麦当劳拥有以汉堡大学为核心的人员培训发展体系，麦当劳汉堡大学坚持“学习成就未来”的校训，致力于成为企业界的“哈佛商学院”，是麦当劳培养管理人才的摇篮。

## 2 合作历程

北京麦当劳与北京农业职业学院的合作始于 2018 年 9 月。双方在人才培养、课程设置、实习实训等方面进行了深入的探讨和交流，并达成了合作意向。此后，双方不断加强沟通与协调，逐步完善合作机制，共同推进人才培养工作。

在合作过程中，双方共同制定了人才培养方案，明确了培养目标、课程设置、教学方法和考核评价等方面的内容。同时，北京麦当劳还为学院提供了实习实训基地和就业岗位，为学生的实践教学和就业提供了有力的支持。

### 2.1 合作初期的探索与规划

麦当劳作为全球知名的餐饮连锁企业，其丰富的行业经验与广阔的市场资源吸引了学院的目光。北京麦当劳与北京农业职业学院的合作始于对人才需求的共同认识和对教育质量提升的追求。初期，双方通过一系列的会议和研讨，明确了合作的目标和方向。双方开始初步接触，就各自的发展战略、人才需求与教育理念进行了深入交流，北京麦当劳提出了对食品质量控制、供应链管理、食品安全、客户服务等方面的专业人才需求，而北京农业职业学院则表达了提升学生实践能力和就业质量的愿望。

在合作规划阶段，双方共同制定了详细的合作方案，包括课程开发、实习实训、师资培训、科研项目合作等多个方面。北京麦当劳参与课程内容的设计，确保教学内容与企业实际需求相符合，同时提供实习岗位，让学生在真实的工作环境中学习和成长。此外，北京麦当劳食品有限公司还定期派遣经验丰富的管理人员和技术人员到学院进行讲座和培训，以提升教师的实践教学能力。



图 1 学校教师参加企业组织的企业开放日活动

## 2.2 项目筹备与规划

基于初步洽谈的良好共识，双方着手筹备合作项目。共同组建了合作项目小组，成员包括学院的专业教师、教学管理人员以及麦当劳的人力资源专家、门店运营经理等。小组围绕人才培养目标、课程设置、实习实践安排等关键环节进行了细致规划。确定了以餐饮管理、食品安全与营养等专业为核心的合作方向，制定了从理论教学到实践操作的一体化培养方案框架，明确了将麦当劳的门店作为学生实习实践的主要基地，让学生在真实的商业环境中学习与成长。

## 2.3 项目启动与推进

合作项目正式启动。北京麦当劳为学院提供了一系列的支持与资源，包括安排离学生住址相对较近的门店开展实习，派遣资深员工到学院开展讲座、培训课程，分享行业前沿知识与实战经验。学院则根据合作方案，调整了相关专业的课程体系，融入了麦当劳的企业标准与文化元素。定期组织学生到麦当劳门店进行阶段性实习，从基础的服务岗位到后台的管理

岗位，让学生逐步深入了解餐饮企业的运营流程。同时，双方建立了定期的沟通协调机制，及时解决合作过程中出现的问题，确保项目顺利推进。



图 2 企业邀请高校教师参加校企合作交流研讨会

## 2.4 合作过程中的关键里程碑

合作过程中，双方达成了多个关键里程碑，标志着合作的深化和成果的逐步显现。

2018 年：双方签署战略合作协议，标志着合作的正式开始。北京麦当劳食品有限公司首次参与学院的教学计划和课程设置，共同开发了与企业需求相匹配的课程体系。

2019 年：北京农业职业学院与北京麦当劳食品有限公司签订校企合作协议，企业提供学生实训场所，共同培养符合企业需求的专业人才。

2020 年：双方开展每学期为期四周的综合实训，学生报名面试后被安排到不同门店，由双方安排相应指导老师指导实训，共同考核，共同评分，显示出合作教育模式的有效性。

2021 年：北京麦当劳食品有限公司与北京农业职业学院共同申请并成功获批教育部供需对接就业育人项目立项，进一步推动了产教融合的深度发展。

2023 年：北京麦当劳食品有限公司与北京农业职业学院进一步深化合作，签署了供需对接就业育人项目的校企合作协议，促进院校专业和企业的有效对接，加强学生实践教学、实习实训和毕业就业等多方面交流互动。



2024 年，北京麦当劳食品有限公司与北京农业职业学院进一步开展实训实习工作，陆续有部分同学在企业就业。



图 3 校企共同探讨校企全方位合作育人模式

这些里程碑事件不仅展示了双方合作的深度和广度，也体现了合作育人机制在培养高素质技术技能人才方面的显著成效。通过不断的探索和实践，北京麦当劳食品有限公司与北京农业职业学院的合作已成为校企合作的典范，为学院与其他企业之间的合作提供了宝贵的经验和参考。

### 3 校企合作育人情况与成效

#### 3.1 校企合作育人机制

##### 3.1.1 双主体协同育人机制

（1）构建了以学校和企业为双主体的协同育人模式。

学校侧重于学生的理论知识传授、综合素质培养以及基础技能训练，通过课堂教学、校内实训等环节，为学生奠定坚实的专业基础。麦当劳则在实践教学环节发挥主导作用，为学生提供真实的工作场景与任务，让学生在实践中深化对理论知识的理解，掌握实际工作所需的技能与经验。例如，食品加工与质量监控课程中，学校教师先进行理论讲解，然后麦当劳的门店经理带领学生在门店中进行实际运营管理的实践操作，从顾客接待、点餐服务到餐品加工、库存管理、人员调度等方面进行全方位的实践指导。

## （2）人才培养方案的共同制定

北京麦当劳食品有限公司与北京农业职业学院在人才培养方案的共同制定上展现了深度合作。在制定过程中，充分考虑了企业的需求和行业的发展趋势，确保培养出的学生能够满足企业的用人需求。人才培养方案注重实践教学环节，将企业的实际项目引入课堂教学，让学生在实践中掌握专业技能和职业素养。

（3）课程内容共同开发：双方共同参与课程内容的开发，确保课程内容与企业需求相匹配。北京麦当劳食品有限公司提供了行业最新的技术动态和案例，学院则根据这些信息调整教学计划和课程设置。

（4）师资共享：企业派遣经验丰富的管理人员和技术人员到学院担任兼职教师，同时学院的教师也定期到企业进行实践学习，以提升教学的实践性和专业性。据统计，每年的综合实训课程成绩由双方人员共同考核评定。

（5）成果评估与反馈：双方建立了定期的成果评估与反馈机制。通过学生反馈、企业反馈和行业反馈，对人才培养方案进行持续优化。评估结果显示，90%以上的毕业生认为课程内容与企业需求高度相关，85%以上的企业对毕业生的满意度较高。

## （6）实习实训与就业指导

北京麦当劳食品有限公司为学院提供了实习实训基地，让学生在真实的工作环境中进行实践锻炼。实习期间，企业为学生安排了专业的指导教师，对学生进行全程指导和考核。学院还为学生提供了就业指导服务，帮助学生了解就业市场和企业需求，提高学生的就业竞争力。同时，北京麦当劳食品有限公司也优先录用在校期间在公司相关门店参与过实训的毕业生，为学生的就业提供了保障。

### 3.1.2 “学-训-研-用”一体化培养机制

（1）形成了“学-训-研-用”紧密结合的人才培养机制。

“学”即学生在学校接受系统的专业课程学习；“训”是在麦当劳门店进行的实习实训，包括岗位技能培训、职业素养训练等；“研”是学校教师与麦当劳企业专家共同开展的课题研究，针对餐饮行业的热点问题、技术创新等进行探索，同时引导学生参与部分研究项目，培养其科研能力与创新思维；“用”则是将学生在学习、实训、研究过程中所获得的知识与技能应用到实际工作中，实现从校园到职场的无缝对接。

（2）供需对接就业育人项目实施

供需对接就业育人项目是教育部为推动产教融合、校企合作而设立的重要项目。北京麦当劳食品有限公司与北京农业职业学院的合作项目在此框架下得到了深入实施。

项目目标与成果：项目旨在通过校企合作，提升学生的职业技能和就业能力。自项目实施以来，双方共同开发了多门与企业需求紧密相关的课程，并在教学中融入了企业的实际案例。

动态调整机制：为了适应行业变化和企业需求，双方建立了动态调整机制。该机制允许企业根据市场变化提出课程调整建议，学校则根据建议调整教学内容和实习安排，确保教学内容的时效性和实用性。

“供需对接就业育人项目”可以充分发挥学校和企业的优势，共同培养社会发展所需要的人才，拓展拓宽学生的就业渠道；加强学校与企业的合作，教学与实践相结合，校企双方互相支持、互相渗透、双向介入、优势互补、资源互用、利益共享，有助于实现高校教育及企业管理现代化、促进企业发展，是教育与生产可持续发展的重要途径；以“就业实习基地项目”培养模式为基础，探索开展校企合作就业实习基地的新形式、新方法，校企共同探索工学交替、多学期、分段式等多种形式的实践性教学改革，寻求更深层次的校企合作，既为企业提供后备人才资源，提升毕业生的就业能力和综合素养，也为学校提供人才需求信息，在学生社会实践、就业等方面，为学生提供便利与支持，产学研用相结合，实现企业与高校协作发展、互利共赢。

### 3.1.3 人才评价与反馈机制

（1）建立了全面的人才评价与反馈机制。从知识、技能、态度等多个维度对学生进行评价，评价主体包括学校教师、麦当劳的实习导师、顾客等。学校教师主要评价学生在理论课程学习中的表现，麦当劳实习导师则对学生在实习期间的工作表现、职业素养等进行评价，顾客反馈也作为评价学生服务质量的重要依据。根据评价结果，及时向学生反馈其优点与不足，同时为学校的教学改进、麦当劳的人才选拔与培养提供参考依据。例如，通过顾客对学生服务的在线评价系统，学校和麦当劳能够及时了解学生在服务过程中的表现，对表现优秀的学生给予奖励与表彰，对存在问题的学生进行针对性的辅导与培训。





图 4 校企双方对学生实训进行总结与表彰

#### （2）实习就业基地项目建设

北京麦当劳食品有限公司与北京农业职业学院共同推进的实习就业基地项目建设，是双方合作的核心内容之一。该项目旨在为学生提供实际工作环境中的学习和实践机会，以增强其职业技能和就业竞争力。

（3）实习岗位开发：北京麦当劳食品有限公司根据企业的实际需求，为北京农业职业学院的学生提供了多个实习岗位，覆盖食品加工与质量控制、供应链管理、食品安全等多个专业领域。据统计，每年有超过 100 名学生参与北京麦当劳食品有限公司的实习项目，实习岗位数量逐年增长 10%。

（4）实习效果评估：为了确保实习质量，双方共同制定了实习效果评估体系。该体系包括学生自我评估、企业导师评价、学校指导教师反馈三个维度，以全面评价学生的实习表现。根据最近一年的评估结果显示，95%以上的实习生获得了企业导师的积极评价。



图 5 企业对实训表现优秀的同学发放优秀实习生证书

### 3.2 课程建设

本年度，北京麦当劳食品有限公司与北京农业职业学院深度合作，共同对食品质量与安全专业及绿色食品生产技术专业的人才培养方案进行了全面优化与升级，旨在通过产教融合的模式，精准对接行业需求，培养具备高素质、高技能的食品行业专业人才。基于对行业岗位能力的深度剖析，校企双方共同构建了“核心能力模块+专业技能模块+顶岗实习模块”的课程体系。

课程体系既覆盖了食品质量与安全、绿色食品生产技术领域的核心知识，又突出了岗位专项技能的训练，确保学生能够全面掌握从原料采购、生产加工到质量控制、产品检测的全

链条技能。结合食品行业的共同需求，设置了食品化学、微生物学、食品安全法规等通用基础课程，为学生奠定坚实的理论基础。针对食品质量与安全专业，开设了食品质量控制技术、食品微生物检验技术、食品安全风险评估等课程；针对绿色食品生产技术专业，则设置了食品加工与质量监控、安全食品标准与认证等课程，以满足不同岗位的专业需求。按照“认知实习-技能实训-顶岗实习”的递进式实践模式，校企双方共同设计了丰富的实践项目。学生将在北京麦当劳食品有限公司的实地环境中，参与食品生产流程、质量控制、食品安全管理等关键环节的实践，通过轮岗和顶岗的方式，逐步提升岗位综合能力，为未来的职业生涯奠定坚实基础。



图 6 校企双方共同参与学生的课程设计与实施

双方还共同搭建了校企合作平台，实现了教学资源的共享与互补。通过线上线下的方式，学生可以访问到企业的真实案例、技术文档和行业报告，同时，企业也可以利用学校的科研力量和教学资源，进行技术研发和员工培训，形成了互利共赢的良性循环。

### 3.3 师资队伍建设

#### 3.3.1 强化教师企业实践，提升用人需求洞察力

现代职业教育要求“双师型”教师队伍，以适应职业教育的发展需求。企业实践是职业院校双师型教师培养的最有效途径，是职业院校教师了解行业新工艺、新技术，熟悉企业岗位需求、岗位工作及企业文化的重要途径，对于教师准确把握教学目标、及时更新教学内容非常必要。

《国家职业教育改革实施方案》（国发〔2019〕4号）《深化新时代职业教育“双师型”

教师队伍建设改革实施方案》（教师〔2019〕6号）等文件，明确要求职业院校的教师要积极参加企业实践，切实提高专业教师实践教学能力、培养育人能力、科学研究能力。

我校与北京麦当劳食品有限公司成功签署了产教融合校企合作协议书。2024年度，依托北京麦当劳食品有限公司这一平台，专业教师完成人均近40天的企业实践，涵盖了企业文化贯彻与宣传、企业门店运营与管理、产品标准与品控、人员招聘与发展等多项实践内容。通过这些实践活动，教师能够更深入地了解企业的运作模式，并将这些经验带回教学中，提高教育的实践性和针对性。



图7 孙玉清教师在企业实践过程中进行访谈调研

### 3.3.2 深度参与教学活动，促进学院三教改革

今年10月份，北京麦当劳的培训经理走进食生学院的“职业生涯规划”课堂，为学生提供了一堂关于“有效沟通”的课程。课程涵盖了有效沟通的五个要素、沟通的禁忌以及改善下属表现的沟通技巧等内容。通过案例分析和实际演练，学生学习了如何在不同情境下进行有效沟通，包括与下属、同事以及其他部门的沟通技巧。这一校企合作课堂为教师提供了宝贵的实践经验，促进了教学内容与实际应用的结合，提高了教学的实用性和效果。不仅如此，这种合作模式也鼓励教师在教学方法上进行创新，强化了师德师风建设，提升了教师的职业道德和职业精神。更重要的是，在这个过程中教师还能够及时更新专业知识和技能，构建跨学科的教学团队，促进不同背景教师间的交流合作。课程的引入也推动了教师角色的转变，从知识传授者变为学生职业发展的引导者，取得了很好的效果。





图 8 企业培训课程“有效沟通”进课堂

在北京麦当劳企业开放日活动中，我校食品与生物工程学院食品安全系的王辉老师应邀参加，并进行了主题宣讲。此次活动聚焦于青年就业和职业规划，王辉老师在会上分享了成功经验，并与来自不同院校的师生代表进行了深入交流。活动中，麦当劳展示了其人员品牌主张和“学生青年人才培养项目”的理念，旨在帮助年轻人成长和发展。王辉老师的参与不仅为学生提供了宝贵的行业见解，也促进了校企之间的深入合作。同时，通过亲身参与企业开放日并进行主题宣讲，王辉老师不仅增强了与企业的联系，还获得了第一手的行业动态和企业需求信息，这对于更新教学内容、提升教学实践性和针对性具有重要意义。此外，此类活动也有助于教师个人职业发展，通过与企业专家的交流，教师能够学习到最新的行业知识和技能，进而提高自身的专业水平和教学能力。这种校企合作模式也为教师提供了实践和研究的平台，有助于构建“双师型”教师队伍，推动教师在教学、科研和社会服务等方面取得更多成果。



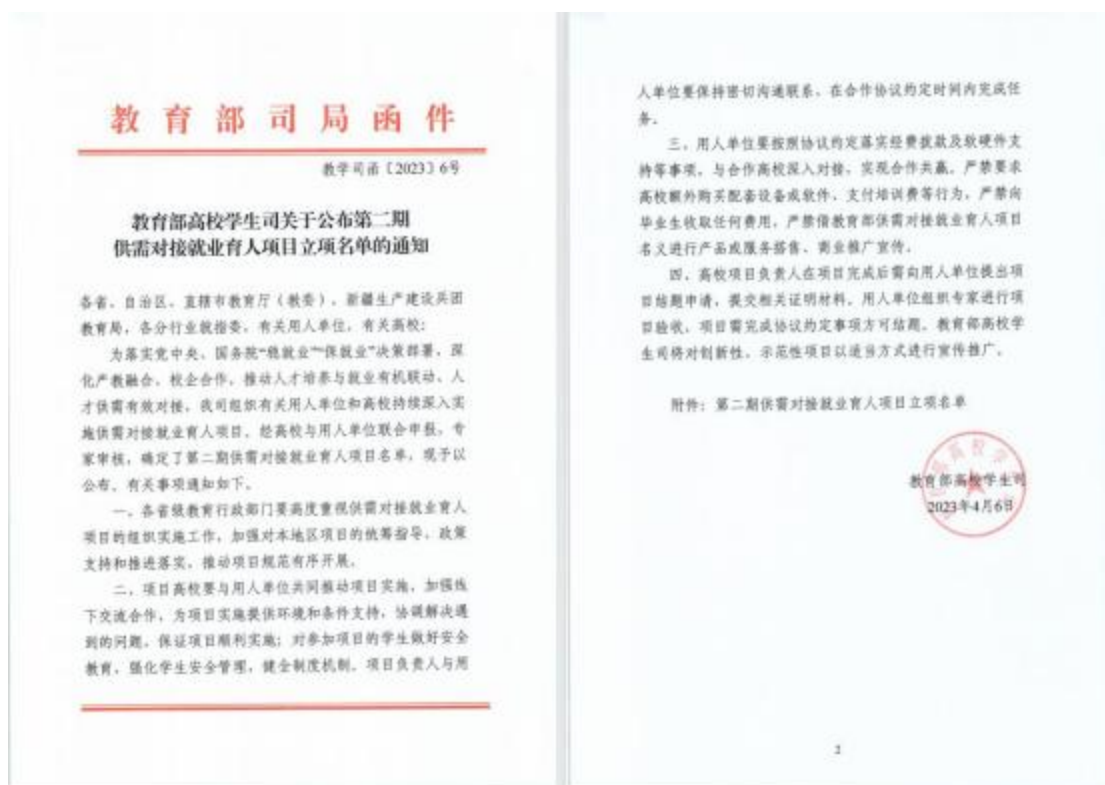


图 9 王辉老师应邀参加北京麦当劳食品有限公司企业开放日

### 3.3.3 探索校企科研合作，拓宽教师研究路径

为落实党中央、国务院“稳就业”“保就业”决策部署，深化产教融合、校企合作，推动人才培养与就业有机联动、人才供需有效对接，教育部高校学生司组织有关用人单位和高校持续深入实施供需对接就业育人项目。我校食品安全系与北京麦当劳食品有限公司联合申报的第二期供需对接就业育人项目获批立项。

依托此项目，双方充分发挥各自资源优势，在共同修订人才培养方案、共建技能大师工作室、共建工程技术研发中心、合作开发产品、联合开发教学资源、共建混编教科研团队等方面持续发力。其中，在国家虚拟仿真实训基地建设项目中，进行“速冻加工虚拟仿真实训”仿真软件制作时，就结合了企业在生产过程中的实践经验，使开发的教学资源更优质。



20230108548	金拱门（中国）有限公司	北京联合大学	就业实习基地项目	郭晓康
20230108549		北京联合大学	人力资源提升项目	郭晓康
20230108550		北京电子科技职业学院	就业实习基地项目	于海龙
20230108551		北京农业职业学院	就业实习基地项目	王辉
20230108552		天津大学	人力资源提升项目	任怡璇
20230108553		天津理工大学	就业实习基地项目	张婷
20230108554		天津商业大学宝德学院	定向人才培养培训项目	张立新
20230108555			就业实习基地项目	李锐
20230108556		天津电子信息职业技术学院	定向人才培养培训项目	姜健
20230108557			就业实习基地项目	焦翠姣
20230108558			人力资源提升项目	姜健
20230108559		河北科技大学	就业实习基地项目	文倩
20230108560		北华航天工业学院	定向人才培养培训项目	李素枝
20230108561			就业实习基地项目	王建华
20230108562			人力资源提升项目	高立英
20230108563		河北化工医药职业技术学院	就业实习基地项目	韩迟
20230108564		太原师范学院	定向人才培养培训项目	冯冰
20230108565			就业实习基地项目	冯冰
20230108566			人力资源提升项目	冯冰
20230108567		山西大同大学	就业实习基地项目	吴海燕
20230108568		运城学院	定向人才培养培训项目	王霞
20230108569			就业实习基地项目	王霞
20230108570			人力资源提升项目	王霞
20230108571		山西工程科技职业大学	定向人才培养培训项目	蔚焱辉
20230108572			就业实习基地项目	王辛平
20230108573			人力资源提升项目	毛伟
20230108574		山西省财政税务专科学校	定向人才培养培训项目	杨莉娟
20230108575			就业实习基地项目	杨莉娟
20230108576			人力资源提升项目	杨莉娟
20230108577		山西金融职业学院	定向人才培养培训项目	原慧
20230108578			就业实习基地项目	原慧

图 10 教育部第二期供需对接就业育人项目立项通知

### 3.4 实训基地建设

在 2021 年，北京农业职业学院与北京麦当劳食品有限公司建立了校外实习实训基地，旨在满足新课程体系实施的需求，并确保实习实训活动的顺利进行。此次合作不仅响应了职业教育改革的号召，也为学生提供了与企业实际工作环境相结合的学习机会。

#### 3.4.1 合作目标

随着职业教育课程体系的不断更新，学院与北京麦当劳食品有限公司基于对职业岗位人才需求的深入分析，共同推进了基于岗位工作过程的项目化课程改革。合作的目标是通过校企合作，共同编制食品安全系综合技能课程的实训大纲和实训指导书，使学生在专业技能综合实训中能够有明确的学习目标和更强的针对性。

#### 3.4.2 实训基地建设成果

（1）课程与实训大纲的制定：校企双方共同编制了实训大纲和实训指导书，确保了学生在实训过程中的学习目标明确，针对性强。

（2）学生实践能力的提升：通过与企业实际工作过程的结合，学生逐步熟悉了典型工作过程中的生产岗位，为他们的职业成长道路提供了科学规划的可能性。

（3）校企合作机制的探索：双方共同探索并逐渐摸索出了校企合作的机制，为未来职业教育的发展奠定了坚实的基础。

#### 3.4.3 合作模式的优势

（1）提升学生实践能力：通过校企合作，学生能够将理论知识与实际操作相结合，提高综合素质和就业竞争力。

（2）构建校企合作桥梁：企业能够获得符合自身需求的人才，形成校企双赢的局面。

（3）增强学生职业认同感：定期组织的交流活动让学生深入了解行业发展动态和企业文化，增强了职业认同感和归属感。

北京农业职业学院与北京麦当劳食品有限公司的校企合作模式，为培养适应现代产业发展需求的高素质技能型人才提供了新的思路和模式。通过共同努力，实训基地建设取得了显著成效，为学院和企业之间的长期合作奠定了坚实的基础，并为职业教育的发展贡献了宝贵的经验。

### 3.5 多元化提升学生职业能力

#### 3.5.1 企业专家入校讲座，点亮学生职业之光

为了进一步深入了解食品企业的新要求，熟悉新技术和新工具对未来工作的影响以及行业前沿趋势，食品安全系特别邀请了北京麦当劳食品有限公司的企业专家入校举办了一系

列多主题的专业讲座。这些企业专家深入浅出地围绕“食品行业新技术”、“有效沟通”等多个方面，对食品行业的未来发展进行了全面而深入的解读和剖析。他们不仅分享了行业内的最新动态，还提供了实际案例分析，帮助学生们更好地理解理论与实践的结合。通过这些讲座，专业学生对今后的学习目标有了更加清晰的认识，同时也找到了提高自身实践能力的具体方向，为他们未来的职业生涯打下了坚实的基础。



图 11 企业专家入校举办“专业讲座”

### 3.5.2 技能大赛展风采，企业助力提升能力

《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》提出实施“岗课赛证”综合育人机制。这一机制的实施将有助于全面提升技术型人才的培养质量。食品安全系通过将“新业态、新模式、新技术”融入课堂教学和学生技能训练，结合竞赛与教学、训练，强化了配套教学资源建设，推动了实践教学的改革，提升了学生的技能水平。这实现了以竞赛促进教学、学习和改革的目标。在 2024 年北京市职业院校技能大赛期间，通过与北京麦当劳的紧密校企合作，引入了企业在食品安全领域的先进理念和技术，为学生提供了一个更贴近实际的竞赛平台。这种合作不仅提升了学生的专业技能和实践能力，还促进了学校、企业和行业之间的交流与合作，共同推动了食品安全与检测技术的发展和进步。同时，技能大赛也成为了检验校企合作成果的重要途径，为培养符合企业需求的高素质技能人才提供了有力支持。





图 12 学生在食品安全与质量检测赛项中获国家级三等奖

### 3.5.3 企业引领，迈向职业证书之路

北京农业职业学院食安系是粮农食品安全评价职业技能等级（中级）、（高级）证书考核站点。“粮农食品安全评价职业技能等级证书”考核模式的建立，拓展了学生的技术技能，促进了学生的就业质量，加快了食安系“双师”教师队伍的成长，完善了人才培养模式和评价模式的制修订，推动了食品安全专业群课程体系的构建，提升了学院在兄弟院校中的影响力。2024 年，通过与北京麦当劳合作，更深入地了解行业实际需求，从而有针对性地开展培训和教学工作。这种合作模式有助于培养学生的实践能力和职业素养，使他们更好地掌握粮农食品安全评价的基本理论知识、法律法规以及食品安全风险评估和监督管理等方面的内容。同时，企业提供的实践机会也能够让学生在真实工作环境中锻炼和提升自己的技能，为将来的职业发展打下坚实的基础。学生参加 2024 年证书考核，通过率达到 100%。





图 13 学生参加“粮农食品安全评价职业技能等级（高级）证书”考核

## 4 问题与展望

### 4.1 存在的问题

#### 4.1.1 麦当劳汉堡大学与学校合作不足

麦当劳汉堡大学拥有相对独立且全面的培训体系，但该体系需要按员工职级进行相应培训，目前的实习安排无法参与到汉堡大学的培训学习中。

#### 4.1.2 学生培训管理体系不够

学生实习是检验学校培养效果的最好途径，而学校的学习和企业的需求之间有一定的距离，学生实习前未进入到产业体系进行培训，难以适应企业文化。

#### 4.1.3 麦当劳参与学校人才培养及课程改革不够

学校的教育教学与行业企业实际需要相对落后，学校调研难以如实获取企业的实际需求和人才需求情况，企业人员未能及时参与到课程建设与改革中。

#### 4.1.4 校企合作深入不足

企业岗位标准设置非常细化复杂，并且有严格的晋升及人才培养体系，学生需要提供更

多的时间去完成学习及考核才能更深入的进行下一步学习，完成考核之前无法参与到企业管理。

## **4.2 下一步计划**

### **4.2.1 校企共同开展教研活动**

定期组织专业教师及企业专家，开展学生能力需求、课程设置等人才培养研讨，架起学校教学-汉堡大学-工作岗位的有机衔接，让学生能够顺利实现学习-培训-岗位的一体化培养。

### **4.2.2 校企共同开发教材**

依据教研活动及汉堡大学培训内容，校企共同研制教材形式、内容，不断培养学生的任务完成能力、沟通交流能力等适应岗位需求的能力。

### **4.2.3 校企共同开展课题研究**

校企共同开展薯条、汉堡等新产品研发、产品质量问题解决以及质量安全控制管理等相关课题研究，充分发挥学校教师高学历、高职称的优势，不断解决行业企业实际问题、开展科技服务工作，有利于行业企业的高效发展。