

河南叮当牛食品有限公司
漯河职业技术学院职业教育质量报告
(2024 年度)



2025年1月

一、企业概况

河南叮当牛食品有限公司成立于 2005 年，位于中国食品名城-漯河，总投资近 3 亿元，占地 150 亩。是中部最大的蛋白饮料生产基地。

公司拥有无菌冷灌钻石包、苗条砖、小方砖和 PET、PE、易拉罐、自立袋等全自动生产线 14 条和全自动智能分区系统立体化仓库，具有强大的产品质量管理追溯系统和“王跃全工匠实验室”，工厂综合日生产能力 600 吨以上，年产值可达 20 亿元；是“国家高新技术企业”“农业产业化重点龙头企业”，曾荣获“河南省著名商标”“漯河市市长质量奖”等多项殊荣。公司通过欧 BRC 认证，成为沃尔玛(中国)、三只松鼠、圣牧和西麦的合作工厂。

公司现有燕麦奶谷物饮料、咖啡饮料、植物蛋白饮料、含乳饮料、果汁饮料、风味饮料等系列产品，拥有“纯澳”、“叮当牛”、“脑核心”等多个品牌，共 70 多个 SKU，其中“纯澳”品牌诞生于 2015 年，结合中国深厚的中医学文化，致力于探索打造更适合中国人的健康、环保的燕麦奶产品；品牌初建，便邀请国内顶尖植物基行业专家，成立了“燕麦健康食品工程技术研究中心”，专注于燕麦食品饮料的研发探索。2024 年，公司先后与圣牧高科和西麦集团先后达成战略合作，助力叮当牛更好更快发展。

公司坚持以人为本，重视队伍建设和人才培养。现有专业技术人员 21 人，高级技师 8 人，技师 8 人，研发团队中具有博士学位的技术带头人员 3 人，外聘教授级专家 3 人；科研团队

专业、年龄结构科学合理，整体架构组合配置完善，为公司发展提供了强大的人才保证。公司技术总监王跃全，30年来一直从事食品饮料研发、生产及质量管理工作。他所带领的科研团队荣获了“漯河市燕麦健康食品技术研究中心”和“河南省功能性燕麦健康食品技术研究中心”。并于2020年成立了“王跃全劳模工匠创新工作室”。该工作室先后荣获“河南省示范性劳模和工匠人才创新工作室”“漯河市劳模工匠创新人才工作室”“漯河市王跃全饮料制作技能大师工作室”等荣誉。

公司制定有《师带徒管理制度》《师带徒协议》《师带徒培训计划》及《师带徒课程安排》，公司依托创新工作室、大师工作室等与漯河职业技术学院联合开展现代学徒制人才培养，为公司发展储备高素质技术技能人才。

二、参与办学

公司与漯河职业技术学院食品工程系食品智能加工技术专业群建立长期紧密合作。2019年，双方签订校企合作协议，自此开启了携手奋进的征程。在人才培育、科技研发、管理服务等关键领域深度交融，积极探索出一条实现校企双方利益最大化、推动“金专业、金师资、金课程、金教材、金基地”建设的高效路径，为职业教育人才培养模式注入了新的活力。漯河职业技术学院凭借深厚的学术底蕴、完备的教学设施以及专业的师资力量，为合作提供了坚实的智力支撑；公司作为漯河市行业内的佼佼者，以先进的生产技术、丰富的市场经验以及庞大的产业资源，为合

作注入了强大的发展动力。



公司产品研发负责人 2008 级食品加工技术专业学生宗保丰回校为学生提供职业发展指导

在人才培养方面，双方建立了一套完善的人才输送体系。通过定制化的课程设置，确保学生所学知识与企业实际需求紧密对接。企业技术骨干走进校园，开展专题讲座与实践指导，让学生们能够接触到最前沿的行业动态和实操技能。同时，学院学生定期前往企业实习，深入生产一线，积累实战经验，自合作以来，前后已有几十名毕业生在公司实习和工作。在管理服务层面，企业为学院提供了先进的管理理念和运营模式参考，助力学院提升管理效能；学院则为企业提供人力资源管理、市场营销等方面的

智力支持，实现了互利共赢。

在专业建设方面，公司深度参与漯河职业技术学院食品智能加工技术专业、食品质量与安全专业、食品检验检测技术专业等专业建设工作。在人才培养方案的制定过程中，企业专家与学院教师反复研讨，结合行业发展趋势和企业用人标准，精心规划每一个培养环节，并现代达成现代学徒制人才培养意向，引导学生尽早明确职业发展方向，实现从学生到企业员工的无缝衔接。

在课程建设方面，公司根据实际生产流程和技术要求，与学院教师共同编写教材、设计课程内容，做到了课程内容的精益求精。对于实习实训，安排经验丰富的工程师进行悉心指导，确保学生能够熟练掌握各类生产设备的操作技巧和质量检测方法。

在科研项目合作上，双方联合申报河南省高等学校重点科研项目计划，在科研领域不断深耕。漯河职业技术学院-河南叮当牛食品有限公司燕麦酸奶校企研发中心的成立，更是标志着双方在产品创新研发方面迈出了重要一步。

通过这一系列全面且深入的合作举措，公司全方位助力漯河职业技术学院相关专业发展。如今，学院相关专业在人才培养质量、科研创新能力、社会服务水平等方面均取得了显著提升，为其专业成长筑牢了坚不可摧的基础，也为职业教育校企合作树立了典范，推动着职业教育朝着更高质量的方向发展。

三、资源投入

（一）实习实训基地建设

公司与漯河职业技术学院深入开展校企合作，建立高标准的校内外实习实训基地，不仅能够满足学生专业技能的培养需求，还能根据学生的个体差异提供个性化的指导，有效促进专业整体教学质量的提升。

表 1 校内实践教学条件配置

序号	实验室或实训室名称	实验实训项目名称	主要实验实训仪器设备
1	乳品实训室	原料乳新鲜度的检测、掺假乳的检验、凝固型酸奶的制作、冰淇淋的制作、乳酸菌饮料的制作	冷热缸、发酵罐、均质机、热交换器、恒温培养箱、冰淇淋机、全自动液体包装机、双联过滤器、胶体磨、紫外线消毒杀菌器
2	饮料实训室	果汁饮料加工、蔬菜汁饮料加工、植物饮料加工、调配乳饮料加工、植物蛋白饮料加工、茶饮料加工	封口机、多功能防盗锁口机、易拉罐多功能封口机、砂棒过滤器、逆渗透纯水机
3	化工原理实训室	雷诺实验、液-液套管换热器操作及传热系数测定、常压热风干燥实验、柏努利方程实验、筛板式精馏塔的操作与塔板效率的测定实验、板框压滤机的操作和过滤常熟测定	循环风洞干燥实验仪器及装置、板式塔演示实验仪器及装置、离心曲线实验仪器及装置、柏努利实验装置、雷诺实验装置、萃取试验装置、数字型换热器实验装置、恒压板框过滤器
4	仿真实训室	食物营养价值评价、营养食谱的编制、膳食评价、啤酒发酵仿真训练、青霉素生产仿真训练、食品工程原理模拟训练、精密仪器工作原理仿真训练	服务器 1 台、交换机 2 台、微机 45 台、膳食软件一套、仿真软件四套
5	纯净水实训室	纯净水生产	纯净水生产一体机、纯水全自动桶装灌装机
6	啤酒生产实训室	啤酒生产	小型啤酒生产线
7	乳品生产实训室	乳制品生产	小型乳品生产线
8	碳酸饮料实训室	碳酸饮料生产	碳酸饮料生产线

表 2 校外实践教学条件配置

序号	实习实训基地名称	实习实训项目名称
1	河南叮当牛食品有限公司	乳品加工、饮料加工、产品品质与安全检测、质量管理、实习、实训。

公司充分发挥作为漯河职业技术学院校外实习实训基地的重要作用，接受学院师生到公司进行顶岗锻炼、实习实训，为广大师生提供了一个真实的环境，让师生实践其学习的理论知识和职业技能，众多师生在公司实际项目中得到了充分锻炼。例如，2024年5月，漯河职业技术学院2022级食品检验检测技术专业3班黄玮等学生在公司进行实习，在真实的项目场景中积累宝贵的实践经验；2024年7月，漯河职业技术学院燕麦酸奶校企研发中心团队教师10人深入公司实验室进行科研工作。



2024年7月，燕麦酸奶校企研发中心团队成员合影



2024年5月，漯河职业技术学院食品工程系领导看望实习学生



2024年5月，校企召开学生实习工作洽谈会

（二）师资资源投入

根据校企合作协议，公司选派具备良好的思想政治素质、职业道德和工匠精神，具有扎实的食品专业知识和丰富的实践经验的工程师、技术员等作为师傅对现代学徒制班学生进行师带徒指导，帮助学生更加扎实地掌握专业技能，提升教师专业教学能力。

公司在漯河职业技术学院兼职教师情况一览表

姓名	职务	职称
王跃全	技术总监	工程师
宗保丰	技术经理	工程师
胡立琴	研发工程师	高级技师
卢潇阳	研发员	工程师
徐牵牵	研发员	工程师
党建梅	研发工程师	工程师

四、参与教育教学改革

（一）参与制定人才培养方案

公司深度参与漯河职业技术学院食品智能加工专业人才培养方案的制定与持续优化。公司与漯河职业技术学院达成人才共育意向，通过双向选择成立“叮当牛现代学徒制班”，通过共同制定人才培养方案实现公司定制人才的目的。本着合作共赢、

职责共担的原则，充分发挥各自优势和潜能，创新合作机制，形成校企分工合作、协同育人、共同发展的长效机制，不断提高人才培养的质量和针对性，促进职业教育主动服务当前经济社会进步，推动职业教育体系和劳动就业体系互动发展。

引导企业深度参与专业课程建设、教材建设、资源库建设，设计课程体系、优化课程结构，将职业能力需求嵌入课程标准和教学过程，将新技术、新工艺、新规范纳入相应课程，保证课程教学内容迭代升级，不断优化专业结构，增强办学活力。根据行业动态与企业需求，灵活且及时地调整教学方案。

（二）承担教学任务



2024年3月，研发部工程师向漯河职业技术学院学生传授岗位技能

公司精心挑选理论基础扎实、技术能力卓越的工程人员进驻学院，协助承担学院食品智能加工专业核心课程的教学工作。这些工程人员不仅具备深厚的专业知识，还拥有丰富的行业实战经验。他们将食品领域最前沿、最实用的实践经验毫无保留地融入到教学过程中，从实际项目案例出发，让学生接触到真实的行业场景和操作流程，使学生所学知识紧密贴合行业需求，进一步加深对理论知识的理解与运用。

（三）组建现代学徒制班

为了紧贴产业需求、深化校企合作，公司与漯河职业技术学院食品工程系共同组建叮当牛现代学徒制班，旨在提高学生的实践技能，拓宽视野、提升综合能力，实现岗位零对接。对学生个人职业发展以及学院专业建设具有重要意义。

（四）参与省级课程建设

校企双方深度合作，联合推进河南省职业教育精品在线开放课程《饮料加工技术》、河南省职业教育课程思政示范课程《食品添加剂应用技术》、河南省职业教育食品检验检测技术专业资源库及校级一流核心课程和课程思政示范课程《乳品加工技术》课程的建设。同时，全力推进专业核心课程《饮料加工技术》《乳品加工技术》的课程标准建设与教材编写工作，确保内容与时俱进。依据行业前沿技术和实际生产流程，提供大量一手案例与实操经验，与学院教师一起精心打磨课程内容，全方位丰富课程知识体系，推动课程建设和资源库建设。

五、助推企业发展

（一）校企共建“河南省高校燕麦酸奶校企研发中心”

2024年5月，公司与漯河职业技术学院共同组建“河南高校燕麦酸奶校企研发中心”。研发团队共15人，学院9人、企业6人。根据产品研发需要，初步将中心人员进行了分工，组建原料成分检测组、乳酸菌菌种筛选驯化组、产品研发优化组、产品成分检测组、质量控制组。公司通过与漯河职业技术学院的合作，能够引入更多的优秀人才和技术支持，推动公司的技术创新和产品升级，双方在燕麦酸奶等产品的研发上展开深度合作，共同推动食品行业的发展。校企双方可以根据公司用人需要，帮助公司培养紧缺人才和储备优秀的后备资源。



2024年5月，河南省高校燕麦酸奶校企研发中心揭牌

（二）校企共建“叮当牛现代学徒制班”

公司与漯河职业技术学院拟共同组建“河南高校叮当牛现代学徒制班”。学徒制班的学生计划在食品工程系 2023 级、2024 级学生中进行宣讲，分别组建成班，每班级人数 20-30 人左右。现代学徒制是一种产教融合的人才培养模式，学生既是学院的学生，也是企业的员工，不仅能在学院接受系统的教学，还能深入企业一线，由资深师傅进行“一对一”指导实操技能，实现学业与工作的无缝对接，真正做到学以致用、技能提升。



叮当牛现代学徒制班人才培养宣讲会

（三）校企共同申报省级项目

为公司新产品的研发提供基础，结合公司研发方向，2024 年 7 月，校企双方联合申报了河南省高等学校重点科研项目《燕

麦植物基酸奶生产关键技术研究及应用》，项目以燕麦经过酶解得到的燕麦浆为主要原料生产燕麦植物基酸奶，研究最佳生产工艺参数，并对其理化指标、营养成分、质构和流变特性等进行检测分析，以期为燕麦植物基酸奶的生产提供实践指导，同时为其它谷物原料研发植物酸奶提供一定理论参考。

（四）校企共同申报《河南省“科技副总”三年行动计划（2024--2026年）》

2024年7月，在漯河职业技术学院的帮助下，公司进行《河南省“科技副总”三年行动计划（2024--2026年）》项目申报，推荐崔惠玲教授为企业“科技副总”人选。

（五）加强交流帮助企业解决技术难题

公司多次邀请漯河职业技术学院师生到河南叮当牛食品有限公司进行技术咨询与交流，帮助公司解决技术难题。



2024年2月，校企双方开展技术咨询与交流

公司与漯河职业技术学院就实习实训基地建设、现代学徒制人才培养合作、校企研发中心等校企合作项目的实施落地，形成了标杆示范，扩大了专业和企业职业教育领域的影响力。校企开展项目实战教学，不仅使学生在工作实践中提升了综合职业能力，获得了一定收入，同时为企业提供了优秀人力资源，对企业经济效益和社会效益的提升起到了增值赋能的作用。

六、问题与展望

（一）存在的问题

1. 校企双方在实施校企合作中的责、权、利没有明确的表达，缺乏具体的、可操作性的实施规则，在课程开发、职业教育标准制定方面难以得到行业、企业制度化的参与。

2. 质量监控与评价机制没有得到足够的重视。要确保产教融合项目的成效，必须有切实可行的工作标准和评价方法，否则难以产生最佳效果。

（二）展望

加强校企合作的深度和广度，结合漯河食品产业和学院发展，以及该领域未来发展对技术技能人才的需求，通过政府引导、行业参与、学校和企业主导的建设思路，不断优化调整校企合作的方法和途径，完善考核机制，真正形成“校企命运共同体”。