

# 沈阳老边饺子馆

## 参与高等职业教育人才培养年度报告

(2023)

企业：沈阳老边饺子馆

院校：辽宁现代服务职业技术学院

2022年12月11日



# 目 录

一、企业简介 .....	1
二、企业参与办学总体情况 .....	1
三、企业全程参与人才培养，共同实施双元一体育人 .....	2
（一）主要目标 .....	2
（二）主要做法 .....	2
（三）取得成效 .....	6
四、助推企业发展 .....	8
五、问题与展望 .....	8
（一）工学交替过程中，学生对工作岗位适应力不足 .....	8
（二）在学生顶岗实习中，学校配合企业加强对学生的管理和教育 .....	9
（三）强化专业基础课程教学与职业素质培训 .....	9

## 一、企业简介

老边饺子是驰名中外的沈阳特殊风味，它历史悠久，从创制到现在，已有 160 多年历史。除沈阳的总店外，还在伊春、佳木斯、长春、枣庄、石家庄、西安、大连、北京通州等地开设了分店，在日本的札幌市也有分店。现今，老边饺子已成为沈阳乃至全国各地的知名食品。无论是沈阳当地人，还是来沈的外地人，他们都愿亲口品尝这份久负盛名、美妙绝伦的传统风味。老边饺子的知名度近年来不断提升，多次荣获国内外各项大奖。从 1983 年起连年被评为省、市名牌风味食品；1989 年和 1994 年两次获商业部颁布的金鼎奖；1997 年获“中华名小吃”称号；2000 年被国家内贸局评为“中国名点”。老边饺子宴在 1998 年美国国际食品博览会上获得金奖；1999 年在全国第四届烹饪技术大赛大众宴席中获优胜杯第一名，被誉为“天下第一宴”。

## 二、企业参与办学总体情况

2016 年，作为非遗餐饮企业与辽服职院开展校企合作，实施现代学徒制人才培养模式，共同构建人才共育、过程共管、成果共享、责任共担的紧密型校企合作办学机制，从教学实施、师资培养、实训基地建设、科研和培训等方面深度合作，与辽服职院共同将具有多年历史积淀的专业进行资源整合，共同打造“前店后校”生产型人才培养基地。

合作以来，取得丰硕成果，校企双方共建校内实训基地 5 个，共建校外教师工作站 1 个，共同开发省级精品课 1 门，校级精品

课 3 门，出版教材 1 部，完成教育部现代学徒制试点建设任务一项，获得辽宁省 2020 年教学成果二等奖 1 项、2022 年教学成果特等奖 1 项。

### 三、企业全程参与人才培养，共同实施双元一体育人

#### （一）主要目标

##### 1. 完善专业人才培养模式

积极贯彻落实职业教育“以服务为宗旨，以就业为导向，以能力为本位，为生产一线培养高素质应用型人才”的培养目标，非遗传承师带徒育人模式中植入“执笔烹饪”教学法，学生一手执笔、一手持器，实施“规划设计-实践验证-总结提升”三进阶学习，培养学生精操作、懂原理、会探究、爱学习、能创新。确立校企合作办学意识，不断探索创新校企合作模式、丰富校企合作内容，提高技能型人才培养的针对性和适应性，提升专业的内涵发展。

##### 2. 明确学生的发展方向

校企合作为高职类院校的学生提供很好的学习平台，通过“全天候工学交替”“大师引领”等方式，让学生更了解自己以及行业，明确未来的发展方向，为以后就业奠定一定的基础。

#### （二）主要做法

现代学徒制旨在深化产教融合、校企合作，进一步完善校企合作育人机制，创新技术技能人才培养模式。通过与企业混合制

办学、师资培养、共同制定人才培养方案等，我单位与学院组建教师团队和课程开发小组，主要做法如下：

### **1. 混合制办学**

在我单位开办老边饺子学徒班，学生全天候在企业学习，教学与生产即时转换，全天候工学交替教学，实现教学与生产无缝对接。非遗大师按 1: 5 比例师带徒，按兴趣导向分组精准培养。师带徒贯穿人才培养全过程，学生师承本门秘技，各怀拿手绝活，实现个性化培养。

### **2. 校企共同制定人才培养方案**

根据我单位的用人标准及当前行业职业技能标准，校企双方共同制定人才培养方案，构建由基本素质课、职业素质课、职业技能课、职业拓展课构成的四位一体课程体系。课程体系按“课、岗、证”相结合，先开设技能课，后开设管理课，且课程内容由浅入深的方式来设计。

一是专业课程设置与专业岗位的技能要求、职业资格证书的标准要求相融合。

二是针对企业的岗位需求，专业课程的讲授采用模块式教学，便于学生系统掌握某一模块的制作的技能和理论知识。

三是在教学中形成了一种入校即入企、双重身份等特征的培养模式，真正实现毕业和就业零距离的目标。在整个培养过程中，培养目标完全满足我单位的员工岗位需求，使学生能够全面的掌

握制作工艺，利于学生灵活变通，使学生在未来的就业岗位中能够游刃有余。

### 3. 形成校内外师资专业团队，共育专业精英

#### (1) 非遗企业大师进校园

作为非遗企业，我单位定期引进企业大师为学徒制学生进行产品演示性教学和培训。通过大师进校园，能够将行业企业的新原料、新工艺、新技术融入到专业教学中，以培养适合行业发展的专业人才。



图1 企业大师为学生演示性教学

#### (2) 校内教师走进非遗企业顶岗实践

校内中西面点工艺专业所有教师利用假期周末实践到我单位进行顶岗实践，学习企业经营品种、了解企业经营模式，回到课堂与学生进行分享，真正做到校企紧密合作，达到与企业零距离对接。

#### (3) 校企教师共同进行专业展示

校企合作教师分别代表辽宁省教育厅、辽宁省人力资源社会保障厅在山东和新疆进行二十四节气饺子展示，宣传辽菜文化，展示

工匠精神。参展期间部级、厅级领导对各项组织工作给与高度赞扬。



图 2 校内外教师参加大型展示活动

#### (4) 校企教师共同指导学生技能大赛

在学生参加国家、省、市各类大赛中，行业大师与校内教师共同设计指导学生进行参赛，取得优异成绩。



图 3 指导学生参加技能大赛获奖

#### (5) 校企教师共同参加教学能力大赛

在辽宁省教育厅举办的教师教学能力大赛中，校企合作教师形成团队，共同参与，取得专业课二组一等奖。





图4 校内外教师参加教学能力大赛

### (6) 校企教师共同培养创新创业团队

共同校内利用现有的实训基地，我单位导师与学院教师共同组建“中点幸会”优秀创业团队，团队的创业目标为服务师生，提升技能水平。团队以校内真实生产基地开展创业活动，在此期间，我单位导师和校内教师指导学生进行创业，创业出品受到学校师生的好评，实现了“教-学-做-售”一体化。



图2 校内外教师共同指导学生创新创业

### (三) 取得成效

采用现代学徒制的培养模式，老边饺子和中西面点工艺专业精诚合作，取得了丰硕成果。

#### 1. 提升了人才培养标准，增强了专业办学能力

通过学徒制的培养方式，“小班师带徒”培养学生个性化特长，“执笔烹饪”培养学生的可持续发展能力。两种教学方式相融合，实现人才培养效益最大化。将人才培养工作紧随企业人才需求，在专业办学能力上取得了突破，提高了人才培养质量，课程的设置、课程的内容及课程的教学模式与岗位工作内容紧密衔



接，实现学生学习过程与工作过程“零距离”。在国家级、省级及行业协会的相关比赛中都取得了优异的成绩。

## **2. 师资水平得到优化**

行业大师与中西面点工艺专业的专任教师“结对子”，互相交流，互相学习，提升了教学能力。行业大师充实到专业教师队伍中，校内兼职教师的比例也得到了提升。目前，中西面点工艺专业已经建立了专兼结合、年龄结构合理、研究型和技术型搭配的师资队伍。

## **3. 促进学生高质量实习与就业**

借助企业丰富的资源，为学院学生提供实习岗位，学生的实习和就业能够实现无缝衔接，不少学生在实习单位工作一两年后便当上了主管。学生各方面能力和素质都能很好达到企业用人的要求和标准。企业也愿意以较高的待遇留下他们继续为企业服务。

## **4. 注重“双创教育”，学生创新创业能力得到提升**

通过学徒制的平台，学生的创新创业能力得到较大的提升。在企业大师及校内专业教师的指导下，“中点幸会”和“悠品DIY烘焙坊”两个项目都在学院创业项目中名列前茅，受到学院师生的好评。

我单位与辽宁现代服务职业技术学院烹饪学院中西面点工艺专业能够开展混合式办学学徒制试点工作，实现全方位合作，得益于二者具有一致的目标和利益共赢点，得益于建立了较为完

善的沟通机制，得益于双方对合作制度的遵守，校企精诚合作，育出行业精英。

#### **四、助推企业发展**

校企合作以来，学院为企业输送 15 名中级管理人员，这些新生力量为企业运营、发展提供了有力支撑。

同时，在校企合作过程中，学院还为企业输入了新的经营理念、经营方法。通过校内创业、科研创新项目，与我单位进行产品创新合作，就饺子馅心调制、节气饺子制作、文化内涵挖掘等方面进行深入交流，从菜点的色、香、味、型、器、质、养、量、洁、温、涵、价、制作要领等诸多方面进行改良创新，在产品研发方面有创新突破，为提高企业服务质量和经济效益作出了一定贡献。

#### **五、问题与展望**

在与学院合作以来，企业和学院之间默契程度不断加深，现代学徒制订单班运行模式，让企业提前进行员工培训，极大的节约了企业成本，学生提前了解岗位工作环境，也极大提高学生与工作岗位的适应性。在合作过程中，还是有些问题，需要企业和学院双方共同协商解决。

##### **（一）工学交替过程中，学生对工作岗位适应力不足**

学生进入工作岗位，对工作强度和工作压力预估不足，导致学生到岗后，对岗位认识不够，经常出现手忙脚乱的情况，还有些学生不知道自己工作内容是什么，导致无所事事。因此，在顶

岗前，必须做好学生心理建设，必须要强化对工作内容教育。结合生源特点，系统设计培养的全过程，突出人才培养的灵活性、针对性和开放性，提升学生的专业认知和职业素养等内容。

## **（二）在学生顶岗实习中，学校配合企业加强对学生的管理和教育**

学生到企业顶岗实习后，由于身份的转变、环境的变化及心情的变化等因素，都会引起学生有诸多的不适应，进而会对企业有一些负面情绪，认为这些变化都是因为工作引起的。在顶岗实习过程中，校企双方要共同引导学生进行教育，加大校内教师和辅导员参与实习生的管理，多方面共同合作开展思想工作，让学生能够更好的完成转变。

## **（三）强化专业基础课程教学与职业素质培训**

就目前的合作发现，部分学生的基本功还稍有欠缺，希望学院在后续的订单班培养中，继续加强专业基本功和基础课程的教学强度，夯实学生的基本功。同时，就目前餐饮行业的快速发展来看，技术人员也需要全素质培养，即不仅有高超的产品制作技艺，也要有文字处理能力、电脑使用能力、处理突发问题能力、对客服务等方面的能力。在开展专业课程教学的同时也要将应该具备的职业素质内容融入到课程教学中去，真正做到润物无声的培养高素质技能型人才。

老边饺子与辽宁现代服务职业技术学院中西面点工艺专业能够深入开展校企合作，实现全方位合作，得益于二者具有一致

的目标和利益共赢点，得益于建立了较为完善的沟通机制，得益于双方对合作制度的遵守，校企精诚合作，育出行业精英。深入开展校企合作是高职院校推动专业建设、培养专业人才的有效途径，也是高职教育发展的必由之路。