



兰州好利来食品有限公司

参与高等职业教育人才培养年度报告

(2023 年)

Holiland
好利来

Holiland
好利来

2022 年 12 月



一、企业简介

好利来公司创建于 1992 年 9 月 13 日，公司目前在全国 80 多个城市拥有 1000 多家连锁店。经过多年努力，现已发展成为以生产经营蛋糕、面包、西点、中点、月饼、汤圆等产品为主，拥有分布于全国 80 多个大城市的近千家直营连锁店，北京、天津、沈阳三座国内一流的大型现代化食品工业园，上万名高素质员工的国内烘焙行业领军企业。多年以来，好利来一直以行业领跑者的姿态在迅猛发展，2000 年被中国名牌产品市场保护调查所列为国家“重点保护品牌”；2002 年成为食品行业首家被中国消费者协会授予 3·15 标志的企业，通过 ISO9000:2000 质量管理体系认证。2003 年，通过 HACCP 食品安全体系认证，并被国家食品质量监督检验中心列为食品行业月饼生产过程全程跟踪的企业，并批准在产品外包装上注明：“国家食品质量监督检验中心产品保证”字样。2002 年-2004 年，凭借自身强劲实力，好利来蝉联了全国月饼、蛋糕销量双冠王。

其核心业务由两大部分组成：

1. 饼店连锁系统：以连锁店的形式，主营生日蛋糕、西点、中点、面包等产品。截止到去年，已在全国八十多个大中城市开设了近 1000 多连锁店，建立了庞大的连锁经营体系。

2. 包装食品制造系统：主营产品为好利来品牌月饼其他包装食品。在北京和沈阳建有大型现代化食品工厂。两个食品工厂的生产厂房均按照国际制药行业的 GMP 标准设计，采用全封闭式空调净化系统，使空气净化指数达 10 万级，与此同时拥有国内最



先进的进口生产线，科学的生产流程与严格的品质控制系统，是国内食品企业的标志性工厂。2002年，沈阳又在兴建3万多平方米的大型食品工业园，设计的年生产能力达50亿元。

二、校企合作背景

全国职业教育工作会议明确提出要积极探索职业院校与企业联合招生、联合培养的现代学徒制试点；《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》（国发〔2014〕19号）、《教育部职成司关于开展现代学徒制试点工作的通知》（教职成司函【2015】2号）《职业院校现代学徒制试点工作方案》（教职成〔2015〕9号）。

以习近平新时代中国特色社会主义思想和十九大精神为指导，坚持立德树人根本任务，坚持服务产业发展、提高学生就业为导向；以推进产教融合、校企合作、适应岗位需求、提高人才培养质量为导向；以创新招生制度、教育教学管理制度和人才培养模式为突破口；以形成校企分工合作、协同育人、共同发展的长效机制为着力点；以行业标准与专业教学标准对接、岗位任职标准与职业能力标准对接、学历证书与职业资格证书对接、学校教育资源与企业培训资源对接、学校教育项目与企业生产项目融合、学校教师与企业师傅深度融合为基本路径；围绕满足企业需求的技术技能人才培养，深化产教融合的专业建设模式、工学结合人才培养模式、教学做一体化教学模式改革，推进教育教学机制创新，探索职业教育现代学徒制，为区域经济社会发展提供强有力的智力支持和人才保障。



三、合作育人机制

1. **校企共同确定人才培养目标。**与好利来兰州食品有限公司联合进行专业调研论证，定位专业人才培养目标；落实立德树人根本任务，强化职业精神培养，增强人才培养针对性，促进学生全面发展。培养与企业相关岗位（群）相匹配的专业技术知识和岗位操作技能，既有扎实的职业知识和职业技能，又有良好的职业精神，培养具有较强社会适应性、职业针对性、个体发展性的高素质劳动者和技术技能人才。

2. **校企共同设计人才培养方案。**校企共同设计《食品营养与检测专业人才培养方案》，通过学院教师与企业师傅联合传授的方式，进行人才培养。在合作育人中，明确规定学校、企业、学徒（学生）三方的责任与义务；细化培养目标、学习时限、学习时间、学习地点、课程安排、授课形式、结业评价标准及方式、师资保障、违约责任等内容。

3. **顶岗实习就业一体化。**为更好的解决就业，好利来公司在做好顶岗实习学生培养的同时，继续进行职业素养，专业技能的培养。优秀学生可以直接就业于公司，拓宽了学生就业市场。

4. **企业教师共同授课。**在本专业课程教学中，有企业两位教师参与专业课的教学，提升了教师队伍中实训操作能力，提升了学生的培养质量。两位企业教师每学年完成的课时量为 120 学时。同时，积极争取其他企业资深技术人员、管理人员、顶级面包师、裱花师直接参与实践教学及实训指导培训。



顶级面包师、裱花师正在给学生们演示面包制作和裱花。

5. 实训环境与工作环境对接

由我院提供场所，兰州好利来食品有限公司全额投资修建烘焙实训室、裱花实训室和小型店饼卖场，承担实训室建设资金30.5万。

食品营养与检测专业现有面包房、蛋糕裱花实训室、烘焙实训室、食品检验理实一体实训室、微生物实训室、食检分析实训室、食品化工仿真实训室等校内实训室和校内小型店饼卖场。所有模式均模拟公司标准化生产要求、运营模式和管理方法，让学生“现在学的”和“今后做的”基本保持一致，缩短学习与应用之间的距离，做到教学环境与企业实际零距离对接。使学生享受“入学就有工作，毕业就是就业”的待遇，实验实训室条件优良，设备齐全。



由学校出场所，公司出资建成的烘焙实训室，使用的设备、设施、工模具和摆放位置等都完全与公司一致，实现教室和生产车间无缝对接。

四、合作育人成效

(一) 成立订单班

为了更好地解决学生就业，食品营养与检测专业目前已与好利来西北分公司签订订单培养，使学校培养目标、教学内容、职业技能与企业岗位要求一致，为学生更好就业提供平台。

2014年9月，学院首次与好利来西北分公司签订校企协同育人协议，同年招收43名食品营养与检测专业“好利来订单班”学生。截止目前已连续7届成立订单班，共同培养学生近200名。

好利来订单班学生学制为3年，全日制学籍管理，完成专业和食品焙烤加工规定的学习内容。通过好利来公司开展的技能考核评级的学生，可直接到公司就业；考核评级达三级以上学员在



校学习时间可计算工龄。



订单班学生参观好利来西关什字店，亲身感受职业氛围。

（二）学生培养质量提高

让学生“进的来、学得好、出的去、留得住、用得上”，逐步建立本专业学生质量标准化体系和质量监督评价体系。全面提高学生实习专业对口率，切实提高学生岗位技能。为实习学生投保相对应的学生实习责任保险等险种，保障实习学生权益和合理报酬。目前有近 20 名毕业生已经当上了店长。

（三）师资队伍素质总体提升

引入企业教师，与其我院教师进修教学交流，促进了教师实践技能的提升。该专业现有专业教师 16 人，其中正高级职称 2 人，副高职称 3 人，中级职称 6 人，初职 3 人，四级面包师 1 人，四级裱花师 1 人；学历结构：博士 2 人，硕士 10 人，本科 4 人。形成一支结构合理、专兼结合、高素质的双师型教学团队。

五、保障体系

（一）组织保障



成立由学院领导、教务处指导下的校企深度合作工作小组，定期会商和解决有关合作中的重大问题。

工作小组负责食品应验与检测专业试点工作的研究、组织、实施、推广；完善《甘肃农业职业技术学院食品营养与检测专业人才培养实施方案》等制度文件；组织制定并实施校企合作育人协议。实施本专业校企联合招生、联合培养的试点工作。工作小组将任务落实到具体的工作人员，确保有计划、有步骤地稳步推进实施。

（二）资金保障

学院在材料、设备采购，实验室建设，企业教师课时费等方面的资金的预算保证了合作育人长期深入的开展。学院制定专项经费管理办法，建立严格的项目资金管理制度和监控制度，加强专项经费使用的监督和管理，实行单独核算、专款专用、专账管理，确保专项资金使用的严肃性和合理性，使资金的使用发挥最大效益。