



辽宁经济管理干部学院  
辽宁经济职业技术学院

Holiland  
好利来



沈阳市好利来实业发展有限公司参与高等职业  
教育人才培养年度报告

(2023)

2022年12月

## 目 录

一、企业概况 .....	- 1 -
二、企业参与办学情况 .....	- 2 -
三、企业资源 .....	- 3 -
四、企业参与教育教学改革 .....	- 6 -
五、助推企业发展 .....	- 15 -
六、问题与展望 .....	- 17 -

## 一、企业概况

好利来于 1992 年 9 月在兰州诞生，后总部迁到北京。现为拥有上亿元固定资产，七千多名员工，及北京好利来企业投资管理有限公司、北京好利来工贸有限公司、北京好利来商贸有限公司等三家控股公司的大型食品专营连锁企业品牌，创始人及现任 CEO 为著名摄影人罗红。

经过多年努力，好利来现已发展成为生产经营蛋糕、面包、西点、中点、咖啡饮料、月饼、汤圆、粽子等产品为主，拥有分布于全国 80 多个大中型城市的近千家直营连锁店，北京、天津、沈阳三座大型现代化食品工业园，上万名高素质员工。

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。已在全国八十多个大中城市开设了近千家连锁店，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 万多平米的

大型食品工业园，设计的年生产能力达 50 亿元。

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。

## 二、企业参与办学情况

沈阳市好利来**实业发展**有限公司通过与我校食品质量与安全（现代学徒制）专业深度合作，针对辽宁省食品行业烘焙生产及服务，应对食品行业“区域经济发展对人才的需求与高职院校人才培养目标定位不匹配”、“企业用人标准与学生职业道德素养及知识技能水平不匹配”以及“学校与企业之间缺乏深度合作和管理机制匮乏”等问题，共建“校中厂”和“厂中校”平台培养学生职业技能，打通了高职学历教育与职业培训之间有效的沟通机制，一定程度上也满足了企业在与高职院校协同育人过程中定向挑选、培育精英的需求。

好利来**实业发展**有限公司参与共建的食品质量与安全现代学

徒制班，在人才培养方案制定的过程中充分发挥校企双主体作用，在知识讲授、实训锻炼、课外提升等环节注重学生主导地位，并依据企业技术、产品、工艺等不断变化，通过动态调整课程模块、项目内容、实训课时间等，保障学生在校期间就可以掌握企业前沿发展动态，从而成为“基础稳、口径宽、深度大”的新时代高层次的复合型食品质量检测与管理人才。

2018年~2022年，学徒培养人数累计培养158人。目前现代学徒制班相较普通班在实训条件上具有更多的教学资源，企业在人才培养过程中参与度更高，管理规范。相较于普通班学生，学徒制学生个人的自律水平、工作能力及综合素质都有显著提升。

### 三、企业资源

#### 1. 建设校企互聘共用的师资队伍，满足校企双方共同发展

**沈阳好利来工厂、门店助力相关专业打造完善双导师制度。**建立健全双导师的选聘、培养、考核、激励制度，形成校企互聘共用的管理机制。明确双导师职责和待遇。学院教师与企业师傅有机对接，形成师资合力，建立校企师资互学互帮制度，每年安排至少2位以上专任教师到企业轮岗挂职锻炼，每年聘请企业师傅至少3人参与教学，组织学院教师与企业高级技师、技术能手结对子，参与企业生产、技术改进及产品研发等活动，通过企业现场教研活动、企业项目研究和实践以及研讨等形式，提高企业

师傅的执教水平和学院教师的实践操作和研究创新能力。

沈阳市好利来实业发展有限公司参与建立“双岗互聘”人才机制。学校教师被聘用作为兼职业务骨干，企业能工巧匠被学校聘为兼职教师。组建“双导师工作站”，负责专业建设、教学质量监控、双师型师资队伍建设等协同育人工作。同时，建立兼职教师资源库，形成校企师资队伍管理长效机制。



图 1 校企专兼教师共同开展人才培养交流

## 2. 提供企业师资资源，形成稳定的师资团队基础

聘请沈阳好利来门店、工厂兼职的教师，长期、稳定的企业能工巧匠、技术能手共 40 余人。合作专业教师团队 1 人入选学院行业企业专家教学评价工作委员会。现有专家工作室 2 个，入驻行业知名专家、技术能手 20 余人，与院系共同构建人才培养模

式、人才培养方案、课程体系、课程标准等。校企合作建立教师工作站7个,全面提升教师职业技能和实践技能,努力打造一流“双师型”教师队伍。

### 3. 持续专注专业合作，共谋发展，与我校建立稳固的校企合作基础

自2007年起，沈阳好利来集团与我校建立长期稳定的校企合作关系，建立校外实训基地、教师工作站。2018年，校企共同组建“现代学徒制订单班”。多年来，四个合作单位稳定接收顶岗实习学生和届毕业生。同时，校企双方合作联合承办培训项目。

### 4. 不断与我校进行社会服务合作，形成可持续发展的社会服务基础

#### (1) 企业服务基础

在与沈阳市好利来**实业发展**有限公司进行长期深入合作的过程中，专业教师团队的科研实力得到了企业的高度认可，并且相关食品企业服务能力大大提升。

#### (2) 行业服务基础

与好利来**实业发展**有限公司的校企合作实现专业技能精通，职业素质优秀，获得了行业协会以及同类院校的高度认可。同时行业专家、企业技术骨干的加盟，为在全国范围内承担企业实践工作打下良好基础。2015年，与沈阳好利来食品**企业集团**联合承

办国家级师资培训项目，于2015年7月和10月开展了为期八周的“全国高等职业院校食品类专业青年教师企业顶岗培训”与为期二十四周的“全国中等职业院校轻纺食品类专业青年教师企业顶岗培训”，进行高级酿酒师职业资格技能培训，有五名学员考取了证书。

#### 四、企业参与教育教学改革

##### （一）专业建设

##### 1. 创新完善现代学徒制管理制度

##### （1）建立了校企协同育人长效机制

利用政校企行优势资源组建现代学徒制领导小组及工作小组，建立了学校与行业龙头企业间协同育人长效机制。形成有效的招生招工机制（招生即招工）、教学管理机制（上课即上岗）、考核评价机制（考试即绩效考核）、实习就业机制（以技定岗，毕业即就业）、学生管理机制（学生即员工）等。实现专业与产业“无缝隙”对接，员工与企业的“零距离”对接，使培养的学生毕业即就业，形成现代学徒制试点保障机制，为校企深度融合夯实基础。





图 2 校企业合作开展现代学徒制人才培养

### (2) 健全了成本分担机制

校企双方以“成本分担、资源共享、互惠互利、协同创新”为原则，全方位、深层次、多形式合作，签订了《现代学徒制校企合作协议书》，明确了校企双方职责、人才培养成本分担方式、权益分配与责任共担。通过校企共建产教融合实训基地实现资源互补，做到相互支持，协同发展，实现了“双赢”的发展目标，进一步推动校企合作取得切实成效。

### (3) 打通技能提升、学历上升通道，增强学徒培养吸引力

构建横向融通纵向贯通的职教体系。针对在校生，采取文化素质与职业技能相结合的考核方式确定学生毕业后的入职等级，

并长期跟踪培养，随时补齐技术短板；针对有学历提升及技术技能提升需求的企业员工，通过校企专家培训，突破职业晋升瓶颈，形成特色终身制学徒培养体系。

## 2. 教学标准突显学徒制职业能力要求

### (1) 培养目标及规格凸显现代学徒制特色

在现代学徒制专业教学标准中，将烘焙行业职业能力进行剖析，最终确定烘焙食品加工、烘焙食品检测、烘焙食品品质控制、烘焙食品营销管理与质量审核等典型工作岗位，并以此确定工作任务及职业能力。

### (2) 教学标准聚焦企业重点任务、最新技术，课程结构模块化

将职业岗位需求进一步细化分析，针对工作任务设置课程内容，并引进国家职业资格、国内外行业标准和企业标准，校企双方共同开发以培养专业职业能力为核心，以真实岗位技能训练为依托，以企业真实产品为载体的教学内容。

在课程体系的构建方面，按学徒“认识工作内容、协作完成工作内容、独立完成工作内容”的技能成长规律，构建由“职业素质课程+岗位能力课程+职业拓展能力课程”三大模块组成的符合现代学徒制的学校课程和企业课程双线交织的课程体系。

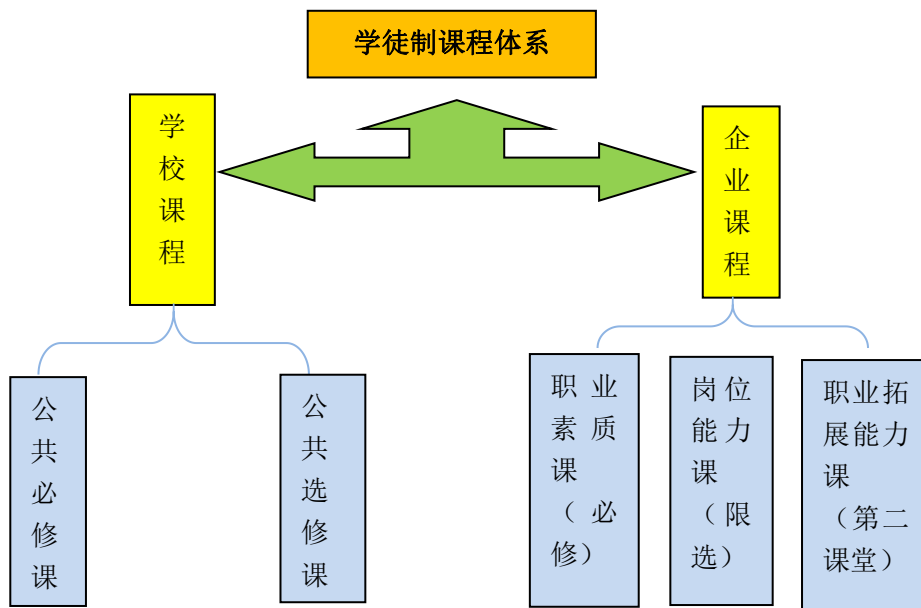


图3 现代学徒制专业课程体系模块

### 3. 课程标准对接岗位能力要求

通过校企共同研讨，确定课程对接的典型工作任务及岗位能力，并以此为依据明确课程的主要教学内容和要求，最终作为课程标准及开发课程内容的重要依据。

其中岗位能力课程根据学徒岗位能力要求、企业需求及技术变化实施动态调整，同时引入并融合烘焙食品国内外职业标准，行业标准及合作企业的岗位技术标准、1+X证书标准等，从而确定现代学徒制课程内容，并由行业专家、企业技术骨干和学校专任教师依据课程内容共同开发“学徒制”信息化网络教学资料、课程标准、课件、教案、单元设计等教学资源。

#### (二) 课程建设

## 1. 企业全面参与教材与课程开发

沈阳好利来**门店和工厂**根据**现代**学徒制培养特点，参与共建校企合作课程《生产性实训》《烘焙工艺技术》。出版教材《食品安全与质量控制》《食品工艺》等10余部。

《食品理化检验技术》《烘焙工艺技术》《企业认知实训》《食品微生物检验技术》4门课程获评校级课程思政示范课程，充分融入工匠精神、质量意识等思政元素，实现价值引领、德技并修。

## 2. 校企深度合作开发信息化教学资源

沈阳好利来**门店和工厂**深入参与专业全面开展线上线下混合式教学模式改革，《食品安全与质量管理》《食品营养与健康》《西点加工技术》《食品微生物检验技术》《无机与分析化学》《食品加工机械与设备》《有机化学》等课程为校级混合式教学模式改革项目，全面支撑学徒制人才培养模式的实施，其中《无机与分析化学》《有机化学》《食品理化检验技术》获评校级精品在线开放课程，企业专家参与录制多个现场教学视频，示范带动作用显著。

为适应后疫情时代信息化教学需求，好利来食品有限公司与我院对接专业合作开发了基于企业门店、生产工厂等真实环境的虚拟场景空间漫游软件，实现学徒制班级在线参观企业现场，促

进专业数字化升级，获软件著作权 3 项。

### （三）实训基地建设

#### （1）建立校内烘焙食品生产性实训基地

沈阳市好利来实业发展有限公司是国内知名企业，深度参与校内烘焙食品生产性实训基地建设，将企业真实的生产车间操作情景、设备、卫生安全控制等引入校园。拥有烤箱、和面机、打蛋机等约 40 万元设备的烘焙食品生产“校中厂”，能够完成配料员、现烤工、裱花员的岗位技能培养。

#### （2）建立校内烘焙食品质量安全控制实训基地

以沈阳市好利来门店和工厂对烘焙食品的质量检测条件为建设标准，将企业的真实工作情景引入校园，建立烘焙食品质量安全控制实训基地。现拥有烘焙食品理化检验“校中厂”和微生物检验“校中厂”，具有液相色谱、气相色谱、分光光度计、显微镜等约 380 余万元的仪器设备。完成了对学生在烘焙制品的感官、物理、化学指标的质量检测，让学生具备了企业对烘焙产品质量控制、质量审核等岗位专业技术技能。

#### （3）在知名企业建立“企中校”

在沈阳好利来门店和工厂建立“企中校”。通过“校中厂”和“企中校”的交替培养，学徒制班级学生有近一年半的时间在企业顶岗实习，体验真实的企业大生产、质量检测及店面实际运

营，切实提升了学生的职业技能。

#### **（四）学生培养**

沈阳好利来门店和工厂为代学徒制班级配备了庞大的校内外优秀教师队伍，共同努力精心培养。校内配备教授、副教授、讲师十余人，职称、年龄、专业结构搭配合理；兼职教师聘请长期、稳定的企业能工巧匠、技术能手共 40 余人，其中有行业企业专家教学评价工作委员会 1 人。建有专家工作室 2 个，入驻行业知名专家、技术能手 20 余人。建立校企合作教师工作站 7 个，校内实训室 12 个，具有大型设备 43 个，总产值 326 万元，与企业技术专家共同建设产教一体化实训室 4 个，焙烤等生产线 4 个。校外实训基地 50 余个，建立了长期、稳定的理论学习、技能实训、实习与就业的良好条件。通过校行企共同构建人才培养模式、人才培养方案、课程体系、课程标准等与上述校企合作条件，学校、行业企业、教师、学生都会得到良好发展，将会取得以下成效。

##### **1. 双党建引领，人才培养质量大幅提升**

现代学徒制学生通过学院的党建引领、立德树人的厚植和合作企业双党建，双带头人制度人才培养，使得学生长期处于思政学习的氛围当中，耳濡目染，自然而然地融入党的红色血液，厚植于心，外化于形，成为又红又专的中国特色社会主义接班人。通过学校的理论学习和企业的学徒制技能训练，理论和实践功底

更加扎实，通过技术能手的“传帮带”和职业技能、职业道德的熏陶，使学生的职业素质大幅提升，品质和专业都被社会和企业认可。同时接受到工作劳动的辛苦体验，对企业、职业、工作及劳动成果有很深的感性认识，干中学、学中干，贴近工作岗位，贴近生活、贴近社会，学生的人生观、价值观将得到升华和充实，必将成为社会和企业认可、学校、家庭和自己满意的人才。

## **2. 以赛促学，以干促学，学生发展空间上升快**

近年来学生通过学徒制实践后，在动手能力和实战信心方面大幅提升，在各级各类的创新创业、职业能力大赛中多次取得了优异的成绩。该专业以烘焙产业项目参加辽宁省职业学校创新创业大赛，分别荣获特等奖1次，一等奖1次。2018年至今，为提升学生的实践技能水平，本专业举办院级职业技能大赛5次，累计参加300余人次，获奖120人次。2018年参加省赛农产品质量安全检测（兽残检测）获得二等奖1项、三等奖1项，2019年参加省赛农产品质量安全检测获二等奖1项，三等奖2项；参加省赛工业分析检验获二等奖1项，三等奖2项；2020年参加省赛化学实验技术大赛获一等奖1项，二等奖2项，三等奖2项。

## **3. 就业质量好，企业认可度高**

学生在学徒制学习中得到多方面的锻炼，通过师傅的“传帮带”，受到了劳动教育，劳动观念初步树立、劳动素养初步形成，

对企业和工作实质有了客观的认识，进入工作岗位后，角色投入速度更快，岗位适应时间更短，工作取得层级晋升的用时也更短。以 18 级学徒制班学生为例，该班共有毕业生 34 人，目前学生职业成长中生产方向有线长、组长领导岗 2 人、岗位负责人 4 人、品控管理岗 2 人；销售方向学生职业成长为门店经理 3 人、值班经理 4 人，成长空间大，就业质量极高，学生自己满意，社会和企业认可度也大幅提升。



图 4 学徒班学生在好利来顶岗实习

#### 4. 开拓创新，社会声誉提升

在与沈阳好利来门店和工厂深度合作中，食品质量与安全专业立足国际视野，借鉴国外“双元制”人才培养模式，探索调研天津第二商业学校中英鲁班工坊项目，尝试进行技能等级认定标



准的输出。对接日本东京制菓学校、日本埼玉县洋果子协会，日本、韩国著名技师等，并与全国食品工业协会、行业技能大赛组织单位之一的上海壹焙技术有限公司、中焙职业技术学校、韩国韩焙机械科技有限公司共同研讨，初步形成了混合所有制框架协议，以烘焙技能提升作为引领，校、企、行、培训机构作为人才培养主体，并实现人才国际化输出。专业以社团为依托、以现代学徒制载体，以校企行及国际合作为纽带，以赛促学、以干促学为基础，以党建引领和立德树人为标杆，夯实学生思想政治品质，培养提升学生专业技能、创新创业能力和就业能力，最终提升学校、学生的社会声誉。

## 五、助推企业发展

### 1. 创立新型人才培养模式，解决了教学标准与职业标准的有效对接问题，为企业输送大量合格适用人才

当前我国职业教育教学标准与职业标准不对接，职业院校人才培养的标准与行业企业用人标准错位，造成教育市场与劳动力市场脱节。

与沈阳市好利来实业发展有限公司共建的现代学徒制班由“两交叉、三对接、三复合”动态调整人才培养模式，实现了学科交叉、知识交叉、新技术新理念与人才培养方案相对接，国际标准与课程标准相对接，实习实训基地、创业孵化基地与职业环

境相对接，最终实现知识复合、能力复合、思维复合。为沈阳好利来食品**门店和工厂**及相关烘焙企业输送的人才合格适用，受到企业认可。

## **2. 解决了学生在校掌握的知识滞后于企业的产品、技术更新速度的问题，为企业的产品和技术发展积蓄各方力量**

现代教育存在的最大问题在于教学内容滞后于企业产品及技术发展，因此学生在毕业后进入企业往往需要重新进行知识的学习。沈阳市好利来**实业发展**有限公司深入参与校企，与合作专业共同确立的“二三三”动态调整人才培养模式有效缓解了此类问题的发生。通过沈阳好利来**门店和工厂**的技术专家第一时间将新产品、新技术、新标准融入课程体系，以实现新产品推广与专业建设发展同步、新技术应用与课程模块对接，新标准实施与课程标准融合，实现产教融合纵深发展。通过开展校企合作育人，实现由顶岗实习、订单培养到现代学徒制的合作递进，构建高校、企业、学生、社会多赢共进的良好局面。为沈阳好利来食品有限公司及其他烘焙企业在产品和技术发展、创新人才储备等各方面积蓄力量。

## **3. 解决了企业人才知识、技能结构单一，无法成为企业中流砥柱的问题**

在企业，经常出现岗位能手有优良的思想品德和职业道德，

敬业爱岗，熟练掌握本岗位各项业务技能和理论知识，能够优质并超额完成本岗位各项考核指标，创造较好经济效益，但是却无法胜任管理者的角色，这也是企业高层次管理人才缺乏的原因之一。为解决此类问题，沈阳市好利来**实业发展**有限公司与我们在新的人才培养模式构建中，着重强调培养学生包括专业技术、销售、管理、策划等方面的复合能力，使学生在毕业后即可成为企业的高层次储备人才。具体做法是：首先，在理论课程设置上，通过将专业课与多学科进行交叉，最终实现学生知识复合；另外，通过实训课，在注重学生专业技能的提升的同时，有计划的训练了学生的营销能力、管理能力等，实现能力复合；最后，通过创业孵化平台，学生可以自主研发新产品、新工艺，并孵化成商品，在提升学生综合技能水平的同时，使学生达到思维复合。

## 六、问题与展望

### （一）问题

#### 1. 创新合作理念需要紧跟时代要求

高职教育最根本目的是为社会培养高素质的技能型人才，职业素养是学生在实际工作中的素质养成。这种实际的工作环境就需要在校企合作模式下生存和发展。校企合作对高职院校的生存与发展的影响是巨大的，高职院校办学目标的实现在很大程度上要依赖校企合作的深化来完成。因此，需要好利来**实业发展**有限

公司对校企合作的重视程度进一步提升，担当培养人才的社会责任。其实，企业的竞争归根结底还是人才的竞争，有计划有目的地培养新人是企业获得持续发展的必要前提。这不但是企业的社会责任，也是企业为保障自身发展而应当具有的正确态度。

## 2. 成熟的校企合作运行机制需要进一步建立

校企合作是教育部门与生产经营部门之间的衔接，在这种衔接过程中共同完成人才的培养工作，沈阳好利来**实业发展**公司与我们的合作需要在日益成熟的运行机制下建立起更深的默契，校企之间的运行机制需要不断成熟和完善，合作需要不断深化。

## （二）展望

### 1. 统一思想创新合作模式

与沈阳市好利来**实业发展**有限公司的合作，使我们更重视实践锻炼对学生职业能力提高的重要作用，不断更新理念，在原有校办产业的基础上不断探索行业办学、校企股份合作等运营模式，使自身的人才资源直接成为企业发展的强大动力。校企双方探索始终以人才培养的宗旨为根本，尊重好利来企业的企业利益基础上，重视社会责任和高职教育本质，深化教育教学改革，全面推进校企合作质量和效率的提升。

### 2. 不断丰富合作内容和领域

在与沈阳好利来食品**门店工厂**的合作中，要不断拓宽合作领

域，不断更新修订的人才培养方案，方案既要体现高职院校的教育需求的变化，又要兼顾企业的生产经营状况的发展趋势。将教学中的新理念、新知识、新技术和新工艺不断应用到企业的生产经营当中去。不断丰富教育教学模式，将课程设置与企业岗位群结合起来，专业建设始终以社会企业对人才的动态需求为导向，将企业命运与院校发展紧紧绑在一起，使企业生产经营场所与院校教学场所都成为人才培养的动态基地。另外，大力提升我校科研水平，达到与企业合作的科研实力要求，学校教师到企业科技工作中发挥自己的才智，为企业开发新产品，研究新项目，发挥专业领域的创造性，促进校企合作。

### 3. 以健全的评估制度促进合作的规范有序

拟依据国家相关职业技能鉴定标准，邀请相关专家对学生在企业实习期间的学习效果进行规范的鉴定并提出意见。评估结果及时向社会公开，利用良好的企合作质量提升使企业声誉，从而推动与好利来企业之间的校企合作呈良性发展。