

沈阳老边饺子馆

参与高等职业教育人才培养年度报告

(2023 年度)



企业：沈阳老边饺子馆

院校：辽宁现代服务职业技术学院

2023 年 12 月 15 日

目 录

一、企业简介	1
二、企业参与办学总体情况	3
1、探索校企合作育人机制	3
2、完善人才培养制度和标准	4
3、加强校企互聘共同的师资队伍建设	4
三、合作成效	5
1、校企共同制定人才培养方案	5
2、校企教师共同进行专业展示	6
3、非遗企业大师进校园	6
4、校企教师共同指导学生技能大赛	7
四、助推企业发展	7
五、问题与展望	7
1、工学交替过程中，学生对工作岗位适应力不足	8
2、学校配合企业加强对学生的管理和教育	8

一、企业简况

老边饺子始创于 1829 年（清道光 9 年），在闯关东的浩浩大军中，河北任丘人边福来到了盛京城（今沈阳）落脚为生，为了养家糊口，他在内治门（今小东门）外的小津桥一带用木板搭起个马架子，立号“老边饺子。”由于他精明能干，讲求信誉，童叟无欺，逐渐有了一些名气。其子边德贵继承父业后，为了在周边食摊的竞争中立稳脚跟，取人之长，补己之短，对原有的制作工艺加以改进，研制出了汤焯馅制作工艺，初步形成了老边饺子“皮薄馅大、鲜香味美、松散易嚼、浓郁醇厚”的独特风味。

1940 年，老边饺子馆迁址北市场，解放后率先公私合营，边家第三代传人边霖开山收授异姓徒弟，结束了一家一式的传承方式，老边饺子的制作工艺和品牌文化也有了广阔的发展空间。现已研制出不同馅心，造型各异的饺子以及系列饺子宴，当年邓小平同志来沈视察工作在品尝了老边饺子后，高兴的说，老边饺子确有独特之处，要保持下去。著名相声大师侯宝林先生品尝老边饺子后，挥毫题写八个大字“边家饺子，天下第一”在老边饺子馆发展的过程中，不仅在百姓中有口皆碑，很多政要和社会名流也慕名莅临，2009 年 2 月台湾亲民党主席宋楚瑜来沈访问时莅临老边饺子馆。席间，他对口味独特、美观精致的老边饺子和精彩的特色服务赞不绝口，称赞服务人员是中华饮食文化的传播者，欣喜之余，亲笔题词：“老号佳馐，美味无边”。



图 1 老边饺子荣誉证书

近些年来，企业规模和品牌知名度都有了跨越式的发展，取得了显著的成绩和效益。老边饺子从 1986 年起多次被省、市评为名优食品、放心食品，1997 年被认定为“中华名小吃”，1998 年老边饺子宴在美国加州博展会上荣获国际金奖；1999 年 12 月夺得第四届全国烹饪技术大赛大众筵席赛优胜杯第一名；2000 年被国内贸易局授名为“中国名点”。在 2002 年首届中国美食节、2004 年第三届中国美食节夺得金奖；2005 年初在央视《满汉全席》栏目饺子大赛中，再次技冠群雄，夺得金牌，2009 年老边饺子被评为沈阳特产食品，2010 年 2 月，老边饺子被沈阳市民评选“最受欢迎的饺子品牌和饺子餐馆”。2006 年老边饺子馆沈阳市首批被商务部、国家工商总局等部门认定的“中华老字号”，老边饺子制作技艺被评定为市级非物质文化遗产。

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。



图2 老边饺子馆部分产品图片

二、企业参与办学总体情况

1、探索校企合作育人机制

2016年我院与非遗餐饮企业老边饺子开展校企合作，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，将我院具有多年历史积淀的专业与该企业进行资源整合，共同打造“前店后校”生产型人才培养基地。设立老边订单班工作办公室，具体负责协调校企之间、校内跨部门之间的相关工作，明确组织机构的管理规程，定期召开工作会议，听取专业工作开展情况汇报，分析解决当前工作开展过程中存在的问题，指出工作中存在的不足，总结工作开展的经验，明确下一步工作的思路。

企业与中西面点工艺专业共同制定并签署实施订单班合作协议，明确校企双方责任、义务和权利，推进产教融合、协同育人。完善校企联合招生、分段育人、多方参与评价的双主体育人机制，校企共同实施分段培养，校企共同评定学生顶岗期间的成绩。统筹利用校内实训场所、公共实训中心和企业实习岗位等教学资源，形成企业与学院联合开展订单班的长效机制。



图3 校企合作育人机制研讨会

2、完善人才培养制度和标准

根据中西面点技术技能人才成长规律，中西面点工艺专业与沈阳老边饺子馆的面点厨房、前厅厨房共同进行专业调研论证，结合企业工作岗位的任职要求和企业关于订单班学生的职业生涯规划确定人才培养目标，通过在校学习，学生能够直接胜任企业的相关岗位工作，熟悉企业管理和生产流程，并具有较好的职业能力。

3、加强校企互聘共同的师资队伍建设

学校聘任企业大师担任导师，校内校外教师共同组建教学团队，由校内外教师共同承担订单班的教学任务。

三、合作成效

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一个，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，2020 年和 2022 年分别获得辽宁省“订单、定制、定向”示范专业和人才培养模式改革示范专业荣誉称号，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、2023 年获得国家级教学成果奖二等奖 1 项。

1、校企共同制定人才培养方案

根据老边饺子馆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，构建了由基本素质课、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了模块式教学，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，真正实现了毕业和就业零距离的目标。在整个培养过程中，培养目标完全满足老边饺子企业的员工岗位需求，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。

2、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4 校内外教师参加大型展示活动

3、非遗企业大师进校园

非遗企业老边饺子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5 企业大师为学生演示性教学

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 6 指导学生参加技能大赛获奖

四、助推企业发展

校企合作以来，学校为企业输送近 15 名优秀毕业生，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，学校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，与企业进行产品创新合作，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

在与学校合作以来，企业和学校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，需要学校和企业双方共同协商解决。

1、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，必须最好学生心理建设，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。

2、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。

辽宁现代服务职业技术学院中西面点工艺专业能够与老边饺子深入开展校企合作，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。

