

康师傅（沈阳）方便食品有限公司
参与高等职业教育人才培养报告(2024 年度)

康师傅沈阳方便食品有限公司

2024 年 12 月 28 日



辽宁职业学院

2024 年 12 月 28 日



1.企业概况

成立于 1995 年 10 月 30 日，位于沈阳经济技术开发区六号街，是一家主要从事方便食品（方便面）、膨化食品制造的企业。公司注册资本为 1700 万美元，法定代表人为姜克良，公司类型为有限责任公司（外国法人独资）。康师傅（沈阳）方便食品有限公司的经营范围包括方便食品（方便面）、膨化食品制造；预包装食品（方便食品）批发；PSP 餐具、OPP 收缩模、纸箱、包装材料制造、销售；商务信息咨询服务；仓储服务（不含易燃易爆危险品）；自有房屋租赁；机械设备租赁；栈板租赁；企业管理等 2。公司在方便面市场上占有显著的市场地位，品牌项目包括顶益食品。康师傅（沈阳）方便食品有限公司在 2022 年 5 月 1 日还获得了沈阳五一劳动奖状，表彰其在劳动方面的杰出表现。公司目前有 629 名员工，其中姜克良担任董事长，唐世振担任总经理，韩鹰担任董事，李文担任董事，陈环担任监事。

2.企业参与办学总体情况

辽宁职业学院农艺学院食品智能加工技术专业培养理想信念坚定，德、智、体、美、劳全面发展，具有一定的科学文化水平、良好的人文素养、职业道德和创新意识，精益求精的工匠精神，较强的就业能力和可持续发展的能力，掌握本专业食品的生产加工、贮藏运输、质量控制等基本知识和技术技能，面向食品智能制造、农副食品加工、方便食品加工和饮料制造等行业，能够从事食品生产加工与管理、品质控制、产品检测等工作的高素质技术技能人才。专业培养目标与康师傅（沈阳）方便食品有限公司用人需求完全吻合。专业自 2015 年成立之初便与康师傅（沈阳）方便食品有限公司开展校企合作，2018 年与该企业联合申报现代学徒制试点，并于 2018 年 5 月获批国家教育部现代学徒制试点项目，同年 8 月获批辽宁省教育厅现代学徒制试点项目，企业参与办学内容包括企业为学校提供校外实训基地、接纳学生实习（见图片 1），为学生提供工作岗位，学生毕业即可上岗成为正式员工；企业参与专业人才培养方案的制定；企业选派教师成为辽宁职业学院兼职教师，为学生讲授课程；企业教师为教材编写提供建设性意见。



图片 1 学生到企业顶岗实习

3.企业资源投入和专项支持

公司为学生提供实习实训基地，为学生实习和教师实践提供平台，且在职场认知、实境训练和岗位砺炼三个实习的阶段的工资和正式员工工资一致，每年设立奖学金共计 2 万元。学生所需的各项实践技能在公司都可以找到相应的项目及实训室进行实践学习。公司具有一支高素质食品加工专业技术技能人才队伍，这为学生到公司进行企业课堂和实习进行手把手实训教学指导提供了企业导师保障。

4.企业参与人才培养

4.1 专业建设

合作以来，康师傅（沈阳）方便食品有限公司始终是农艺学院专业建设委员会成员，积极参与专业建设，定期参加专业指导委员会例会（见图片 2），探讨企业现阶段对人才的需求以及未来岗位能力需求，与学院共同制定人才培养方案，接纳学生进行实习实训。



图片 2 专业指导委员会例会

4.2 课程建设

农艺学院聘请了康师傅（沈阳）方便食品有限公司训练绩效专员董瑞涛和人力资源部王吉为本专业的兼职教师（见图片 3），为学生讲解《食品加工机械与设备》《企业课程》两门课程的部分内容，参与撰写课程标准。



图片 3 公司兼职教师为学生授课

4.3 教材建设

企业技术骨干为本专业教师进行《果蔬产品加工》《粮油食品加工》《发酵食品加工》《绿色食品生产控制》《乳制品加工》《食品微生物检测》《食品检验》等核心课程教材的编写提供了非常专业的建议，也为教材中涉及实际检测案例提供

了报告单的模式，为教材的成型贡献了巨大的力量。

4.4 实训条件建设

经双方共同努力，康师傅（沈阳）方便食品有限公司为食品智能加工技术专业提供校外实训基地，供在校生进行教学实践和顶岗实习。

5.学校助推企业发展

充分发挥食品智能加工技术专业优势，在食品安全月宣传期间，深度嵌入康师傅（沈阳）方便食品有限公司生产运营各环节，从技术升级、人员培训到理念革新全方位发力，切实夯实企业食品安全根基，提升企业食品安全生产核心竞争力，于内强化管理、于外塑造形象，助力企业行稳致远。

6.企校合作的特色与亮点

6.1 企业软资助，助力人才培养

从学生实习环境、岗位，到教师选派交流，从参加专业建设指导委员会例会到为核心课程教材编写提供帮助，都是企业对学校人才培养的软资助。企业的先进食品加工技术，专业的质量控制人员对学生的教导都有利于学生的快速成才和发展。

6.2 线上线下结合，知识技能统一

学生在企业课堂和实习过程中，校内教师会把相关的校内课程内容放到网络上，供学生在休息时进行学习，也通过微信、qq、学习通等手段与学生时刻保持交流，为学生答疑解惑。学生在实践过程中，发现问题，在理论学习中找到解题关键和解题方法，通过反复验证和操作练习，技能水平和理论知识水平都得到快速提高。

7.问题与展望

公司与食品智能加工技术专业在共同育人、共建基地、共同开发课程和教材，共同开展师资交流等方面的深度密切合作，让校企都非常受益。但在课题研究、社会服务等方面的合作还有待提高。公司内人才济济，对专科生能够从事的岗位工作所需人才有一定的需求，但总体来说学生发展空间较小。主要是该公司对学生的学历、技能都有更高要求。高职学生知识基础薄弱，技术技能水平不高，尤其是对食品质量安全、食品质量控制理解上的欠缺，对学生职业生涯发展产生极大的限制。学校为企业发展提供的助力相对于企业为学校人才培养发挥的作用要

小得多。因此，应该充分展示学校教师的科研能力，与企业建立更深入的合作，增强社会服务，扩大社会影响力。同时，大力增加学生在科研上的参与度，提高学生培养水平。

未来，校企合作的长远机制还需要继续探索，企业和学校分别在不同的城市，为学生在企业的工作、学习、生活顺利开展增加了一定的阻碍。如何在保障企业效益的前提下，通过缩减学生开销提高学生学徒实习期间的收益也是校企需要继续探讨的话题。校企合作不是一朝一夕之事，在探讨中前行，在磨合中进步，相信在学校、企业、教师、学生的共同努力下，康师傅（沈阳）方便食品有限公司与辽宁职业学院农艺学院食品智能加工技术专业的合作程度会越来越紧密，范围也会越来越宽广，共同联合、优势互补、协调发展，为辽宁食品加工人才培养贡献更大的力量。