



内蒙古商贸职业学院
Inner Mongolia Business & Trade Vocational College

呼和浩特市好利来食品有限责任公司参与高等职业教育 人才培养年度报告（2023）

呼和浩特市好利来食品有限责任公司
内蒙古商贸职业学院
二〇二二年十一月

目 录

一、企业概况.....	1
(一) 企业规模.....	1
(二) 行业背景.....	2
(三) 企业治理.....	2
(四) 参与职教条件.....	2
(五) 校企合作沿革.....	3
二、参与办学.....	3
三、资源投入.....	4
(一) 现代学徒制培养模式的建立.....	4
(二) 完善学徒制的企业管理.....	4
(三) 创新学徒制实习内容.....	5
(四) 校企共建“大师工作室”.....	5
四、参与教学.....	6
(一) 专业建设.....	6
(二) 教师队伍建设.....	7
(三) 校企联合制定专业教学标准.....	8
(四) 校企双元共建专业教材及课程建设.....	9
(五) 信息化教学资源建设.....	9
(六) 学生培养.....	10
五、助推企业发展.....	10
六、服务地方.....	11
(一) 提供社会培训.....	11
(二) 服务产业升级.....	11
七、保障体系.....	11
(一) 组织保障.....	11
(二) 制度保障.....	12
(三) 责任年报编制工作.....	12
八、问题与展望.....	12
(一) 存在的问题.....	12
(二) 对未来的展望.....	13

自呼和浩特市好利来食品有限责任公司（以下简称好利来）与内蒙古商贸职业学院进行校企合作以来，双方一直在不断地积极探索推进产教融合校企合作，在食品智能加工技术专业现代学徒制试点建设、“大师工作室”建设、专业建设、课程体系建设、师资建设、人才培养等方面取得了显著成绩。

一、企业概况

（一）企业规模

好利来企业始创于 1992 年，1996 年进军沈阳市场，2000 年投资建立了专业化月饼工厂——沈阳好利来实业管理有限公司，2002 年沈阳好利来实业管理有限公司投资 1.5 亿在北京动工兴建了大型食品工业园——北京好利来工贸有限公司，正式大规模进军月饼市场。2005 年好利来企业又投资 1.8 亿在沈阳辉山农业高新技术开发区建立大型食品工业园，公司下设沈阳好利来食品有限公司和北京好利来工贸有限公司两个专业化月饼生产工厂，主要以生产焙烤食品月饼、糕点、饼干及速冻米面食品速冻汤圆的生产企业。公司现有固定资产 26000 万元，下设的沈阳、北京两厂占地面积分别为 3.5 万平方米、3.7 万平方米；固定员工分别有 600 余人、500 余人，其中大中专学历人员近 500 余人，月饼生产季节招聘熟练季节工 2300 余人，设有生产部、品控部、采购部、技术部、计配部、办公室等部门。月饼设计产能为 160 万粒/天，季生产各类月饼 16000 吨，汤圆设计生产能力 90 吨/天，季生产各类速冻汤圆 12000 吨。

公司拥有领先于同行业的卓越质量管理。公司视质量为企业的生命，注重质量管理体系建设，在质量管理体系建设方面始终处于同行业前列。1999 年公司通过 ISO9000 质量体系认证，2002 年北京工厂落成通过 ISO9001:2000 国际质量体系认证，2003 年通过 HACCP 食品安全体系认证；2005 年沈阳新工厂落成同时推行质量管理体系，并于 2006 年成功通过 ISO9001:2000 国际质量管理体系认证和 HACCP 食品安全管理体系认证。通过质量体系的推行与运作，公司的产品质量得到了可靠的保障。

好利来经过 20 多年的发展，现已发展成为拥有分布于全国 70 多个大中型城市，近千家直营连锁店，上万名高素质员工和三座大型现代化食品工业园的国内烘焙行业领军企业。

明天的好利来公司将在继续注重产品质量的基础上保持行业领头羊的地位，

不断开发新产品，持续改进，加快发展步伐保持技术优势、营销网络优势和企业规模优势。公司战略目标是三年后月饼销售额突破 8 亿元大关，同时积极进军速冻食品行业，三年后力争成为速冻汤圆生产销售三甲。

（二）行业背景

数据统计显示，2000 年后，随着我国人均消费水平的增长、餐饮消费结构的调整以及生活节奏的变化，具备营养健康、快捷多样等优点的烘焙食品在我国步入了快速增长的时期。根据欧睿国际的数据，2013 年到 2020 年，我国烘焙食品零售额由 2013 年的 1,223.82 亿元增长至 2020 年的 2,358.19 亿元，年复合增长率达到 9.82%，预计 2025 年有望突破 3,200 亿元。

从国内市场来看，烘焙食品在三、四线城市以及农村市场的渗透正在加剧，面包等烘焙食品逐渐成为我国居民的早餐主食之一。从年龄结构来看，消费群体也在扩大，从小孩到老年人都有覆盖。

我国烘焙市场中除内外资的大型连锁烘焙品牌外，还有大量中小型烘焙企业，这些小企业产品品类相对较少、质量参差不齐，且生产效率不高。我国烘焙企业数量众多、规模普遍偏小、市场集中度也相对较低，根据美团《2022 烘焙品类发展报告》，我国近 68%的烘焙品牌仍为单店模式，10-100 家门店的连锁店约占 12%，100-300 家门店的连锁店约占 6%，市场整体高度零散。近年来，在严格的食品安全管理以及消费升级的驱动下，烘焙行业集中度呈上升趋势。

（三）企业治理

多年以来，好利来一直以行业领跑者的姿态在迅猛发展，特别是在政府职能部门的指导和行业协会的领导帮助下，2003-2005 年好利来企业被国家食品质量监督检验中心列为食品行业唯一一家月饼生产过程全程跟踪的企业。2002 年—2005 年，凭借自身强劲实力，好利来连续四年蝉联了全国月饼、蛋糕销量双冠王。好利来月饼荣获了多项大奖，产品连续四年被中国食品工业协会授予“国饼十佳”称号，连续三年被中国焙烤食品糖制品工业协会授予“放心月饼金牌企业”荣誉称号，2004、2005 年好利来牌月饼出口德国。2006 年好利来月饼喜获中国名牌。

（四）参与职教条件

呼和浩特市好利来食品有限责任公司 1999 年 7 月 27 日在呼和浩特市工商行

政管理局回民分局注册成立，经营范围包括糕点（烘烤类糕点）加工及销售。工厂地址位于内蒙古自治区呼和浩特市新城区麻花板村（兴安北路阿尔泰游乐园南侧）。

经过 20 多年的发展，呼和浩特市拥有工厂店 1 家（新工厂正在建设中，即将投入使用），门店 11 家，企业员工约 150 人。企业始终为客户提供好的产品和技术支持、健全的售后服务，现已发展为呼和浩特市烘焙行业佼佼者。

连锁店名称	连锁店电话	连锁店地址
九州店	0471-4908079	新城区新城南街九州商厦一楼
长乐宫店	0471-4977844	新城区新华东街长乐宫对面聚合广场
中山店	0471-6969354	新城区中山东路 7 号诚信数码广场一楼
满都拉店	0471-5959576	五塔寺东街
七彩城店	0471-3599399	公园西路 159 号七彩城购物中心一楼
金地店	0471-6935619	赛罕区学院西街金地商城东 100 米
大学东街店	0471-6516165	赛罕区大学东街 98 号农大北门金宇钻石
文化宫店	0471-6965636	回民区文化宫街 14 号五幼楼下
万悦城店	0471-3599499	维多利亚万悦城底商 10 号
润宇店	0471-3393300	润宇家居广场底店（交通银行润宇支行旁）
振华店	0471-6510589	呼和浩特市回民区振华购物中心负一层

（五）校企合作沿革

2012 年校企开始合作，当时是接收毕业实现学生到企业实践。2016 年校企签订了现代学徒制合作协议。合作至今，双发共同开展专业建设及学生培养工作。

二、参与办学

2014 年好利来与内蒙古商贸职业学院餐饮食品系（原食品工程系）双方在招生、教学、就业及科研等方面进行深度合作。通过订单班、冠名班等形式实现招生招工一体化，企业为学院提供具有高级技师职业资格的技术骨干，承担部分专业核心课的授课任务。经过七年多的探索和实践，企业全程参与人才培养过程，

形成了比较成熟的校企合作模式，包括共建现代学徒制人才培养方案、重构课程体系、招生就业、实习实训、技术服务等各个方面全方位深度合作。好利来员工大多数来自于学院食品加工技术专业的学生，其中部分毕业生已经成长为好利来的技术骨干和中层管理人员。

三、资源投入

好利来与餐饮食品系进行了食品智能加工技术专业（焙烤食品方向）“现代学徒制”试点建设合作，校企合作双方积极落实学徒制培养模式，完善学徒制企业管理，创新学徒制实习内容，改革学徒制评价体系，巩固学徒制建设成果。在校企双方地努力下，“现代学徒制”建设取得了一定的成绩。

（一）现代学徒制培养模式的建立

根据烘焙行业发展的方向、生产特点及公司用人单位的需求，以提高学生技能水平为目标，校企双方共同制定了“1.75+0.75+0.5”的现代学徒制培养模式（其中“1.75”的部分为在校进行理论与技能知识学习的过程，“0.75”的部分为在企业进行顶岗实习的部分（其中“0.75”又分为“0.25+0.5”，其中“0.25”为2个月，“0.5”为四个月顶岗实习），“0.5”的部分为自主实习的部分。组建了专兼结合、校企互聘互用的“双师型”师资队伍，共同制定人才培养方案，建立全新课程体系。

根据上述的“现代学徒制”培训模式，好利来自2018年4月份开始，接收2016级烘焙试点班进入企业进行第一个“0.25”的顶岗实习，实习内容为烘焙产品销售。2018年9月份接收2016级烘焙试点班进入企业进行第一个“0.5”的实习，实习内容为烘焙产品制作。2019年4月、9月又安排2017级烘焙试点班进入企业进行现代学徒制培养。2021年9月，2019级食品智能加工技术焙烤食品方向班共28人到企业完成烘焙实践课程。2022年9月，2020级食品智能加工技术焙烤食品方向班共26人到企业正在完成烘焙实践课程。

（二）完善学徒制的企业管理

为保证学生在企业能正常有序地进行顶岗实习，好利来以制度建设为基础，全面加强实习管理工作，制定实习管理流程，健全实习管理制度。建立严格的实习岗前培训和准入制度，加强对学生的实习劳动安全教育。建立企业和学院经常性的学生实习信息通报制度。完善实习跟踪管理制度，规范学生实习档案管理，

加强监督检查，保证实习工作健康、安全和有序开展。具体工作主要如下：

1. 企业与学院、学生签订三方协议，确保学生安全。学生进行顶岗实习前，企业与学院、学生签订《食品工程系现代学徒制试点三方协议》，为学生购买企业意外保险，派专人负责学生的安全，包括企业往返学院路途的接送安全、住宿安全、饮食安全、财产安全等。

2. 安排学生进行岗前安全技能培训。为了保证学生顶岗实习的安全，按照烘焙工作上岗的要求，在岗前安排学生进行安全教育。

3. 学生顶岗实习师傅的配置。为了保证学生顶岗实习的质量，按照《餐饮食品系现代学徒制试点三方协议》要求，选择思想品德过关、技术高超、并与顶岗实习岗位相匹配的企业人员作为指导师傅，并且每位师傅最多只能带3名徒弟。在安排过程中也会考虑学生与师傅的性格、爱好、籍贯等因素，使学生与师傅的磨合期能有效地缩短，让学生能在顶岗实习过程中更高效地进行岗位技能的学习。

4. 顶岗实习考核管理。校企共同制定了学生顶岗实习考核标准，我们企业按照每周一评，顶岗实习结束总评的方式对学徒进行考核。由师傅全程负责学生的学习和考核。顶岗实习结束后，学生也会对我们师傅进行评价，评价最高者企业内部进行表彰嘉奖。

（三）创新学徒制实习内容

根据学院专业教学计划要求，结合烘焙行业的人才需求和岗位要求，校企双方共同研究制定实习计划与实习大纲，编写具有鲜明职业特色的高质量培训教材，注重实践性和可操作性。按照我们对烘焙工等级考核的要求，制定岗位的实习考核标准。

（四）校企共建“大师工作室”

校企共同创建并实施了“大师工作室”，工作室由我们企业师傅和校内资深教师共同组成。同时组建了与工作室紧密结合的大学生创新创业团队。大师工作室既是学生的活动室，也是老师的研究室，也是我们企业的研发中心，研究成果直接被企业所用，有助于企业和高校资源整合以及高技能人才的培养。



四、参与教学

企业全程参与教学工作，企业在教材建设、课程建设、教学改革等方面全程参与，安排 10 余位技术骨干担任专业教师负责专业核心课程教学等工作。

(一) 专业建设

企业派出 2 名管理人员和 3 名技术骨干参与学院专业建设委员会，专业建设委员会通过对行业人才需求与就业导向进行调研，在认真、细致研讨的基础上，构建“理实一体”整体培养框架，以能力培养为主线，从培养目标、培养模式、培养方案、课程设置、教材建设、育人团队建设、实训基地建设等方面，对人才培养的关键环节进行科学性、标准性设计，更好地规范人才培养过程，提高人才

培养质量。

（二）教师队伍建设

校企双方强化“双导师”队伍建设，实施学院与企业管理人员双向挂职锻炼，提高专业教师的实践能力和教学水平，推动专业教师与企业共同开展技术研发，及时完善和更新相关理论知识。

好利来派遣全国巡讲的讲师到内蒙古商贸职业学院为师生进行《我国烘焙行业分析》的专题讲座。



好利来派出 5 名技术骨干完成了 2016 级、2017 级、2018 级、2019 级、2020 级烘焙班的《面包生产工艺》与《西式面点加工工艺》两门专业课程的授课工作。



校企双方互聘，学院教师作为我们企业的技术指导，解决在生产过程中的质量问题，以及管理中存在的问题。企业师傅作为学院的兼职教师，参与课程建设，讲授、教师培训等项目。



(三) 校企联合制定专业教学标准

好利来与学院联合对食品加工技术专业（焙烤食品方向）专业教学标准、现代学徒制岗位标准、课程标准进行修订，使其符合目前烘焙行业、企业对人才的需求。

校企共同制定 现代学徒制岗位标准



2017年03月

现代学徒制 食品加工技术专业标准



2017年03月

现代学徒制
食品加工技术专业
《面包生产工艺》课程标准



2017年03月

现代学徒制
食品加工技术专业
《西式面点工艺》课程标准



2017年03月

(四) 校企双元共建专业教材及课程建设

好利来与餐饮食品系双方依据生产的新工艺新方法，共同编写的专业核心课程教材2本，即《面包生产工艺》和《西式面点生产工艺》。

(五) 信息化教学资源建设

好利来企业教师与专业教师共同建设了院级在线开放课程《面包生产工艺》。双方教师共同完成了课程体系建设、视频制作等。





(六) 学生培养

自校企签订现代学徒制培养协议以来，好利来为社会培养了百余名烘焙行业人才，很多学生成为了烘焙企业的骨干力量，同时还培养了一些高技能人才，参加了行业、市级大赛，获得了较好的成绩。



五、助推企业发展

学院多年来为我公司培养和输送了大批留得住、用得上的高素质技能人才，为公司的发展做出了极大贡献，同时公司也成为了学院稳定的校外实训基地，减

少了学生的就业压力，拓宽了学生的就业渠道。

自 2014 年开始合作，有 300 余名学生进入好利来进行企业实践课程和顶岗实习，近 90 名学生在毕业之后加入好利来工作，有效解决公司的用工问题，助力企业持续健康发展。

学院多位专业教师作为我公司的技术顾问，搭建技术技能平台，在研发烘焙新产品和新工艺等项目中，切实为企业解决多项技术难题，促进烘焙产业升级，创造经济效益 50 余万元。

六、服务地方

（一）提供社会培训

好利来与学院为贯彻落实全国职业教育大会精神，大力弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚，以“技能创造美好生活”为目标，校企共建“蛋糕咖啡烘焙学院培训中心”，定期安排专业烘焙导师授课，引导剩余劳动力进入烘焙行业，解决就业问题，本年度累计培训人次达 1000 余人次。

（二）服务产业升级

目前我区烘焙食品企业规模普遍偏小，技术水平低，产业结构有待进一步优化，食品区域经济带尚未形成强大的规模优势与协同竞争力。另外烘焙食品的生产、加工和销售脱节的问题仍然存在，农业生产与烘焙食品加工互为促进的机制尚不健全，造成原料供应与烘焙食品工业发展的要求不相适应，增加了农产品长途运输的成本和物流过程的损失，导致资源浪费。

校企双方科研团队融入“健康”、“运动”的理念，通过添加杂粮和膳食纤维等方式进行饼干类休闲食品产品研发，力争实现“休闲食品成为平衡膳食一部分”，打造明显竞争优势的民族特色食品品牌，带动我区整个烘焙食品行业的发展。同时通过发展上下游产业，助推乡村振兴，让“一村一品、一镇一业”在全区范围落地生根、开花结果。

七、保障体系

（一）组织保障

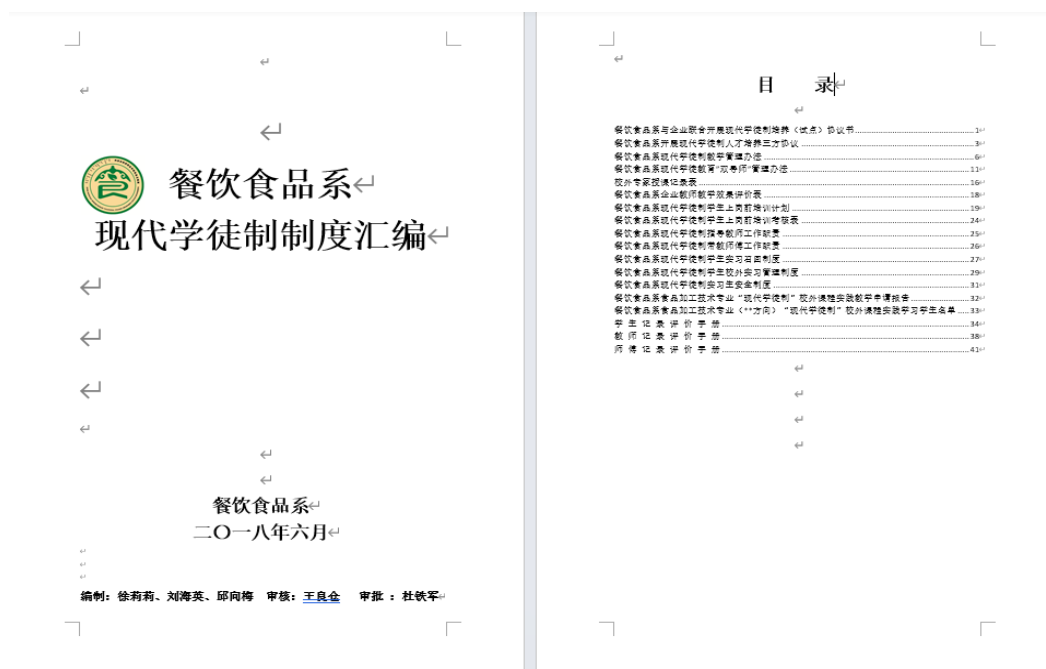
企业着力健全组织管理机构。成立由行业专家组成的校企合作指导委员会，对校企合作各项工作提供宏观政策咨询，对校企合作各项工作实施过程中出现的问题及时分析研究并提出调整措施或建议，确保校企合作按照创新性、示范性的

目标进行建设。

（二）制度保障

企业制订《校企合作工作办法》等文件，从校企合作各项工作实施与管理、检查与验收、资金使用与设备购置管理、奖惩等方面严格管理，从制度上保障各项工作的推进。

在专业建设中，校企共同制定了《现代学徒制食品加工专业人才培养日常教学管理办法》、《现代学徒制食品加工专业双导师教师管理办法》、《现代学徒制企业专家、校内教师、学生教学质量评价》等共计 10 余份制度文件。



（三）责任年报编制工作

企业每年按照要求及时更新年报数据等信息，并认真履行责任义务，力争在产教融合校企合作中作出更大贡献。

八、问题与展望

（一）存在的问题

作为一家民营企业，发展的过程中也存着一些困难和问题。公司是以营利为目的，在企业运营成本日益增加的今天，企业的利润空间也在被挤占，导致企业对职业教育投入有限。我们认为目前政府促进校企合作办学的有关法规和激励政策不够，企业参与职业教育得到的实惠不多，因此参与的积极性有待提高，责任意识不明确。对企业因接受实习生所实际发生与取得收入有关的、合理的支出，

可按现行税收法律规定在计算应纳税所得额扣除，一些企业存在落实困难，应将企业开展职业教育的情况纳入企业社会责任。

（二）对未来的展望

好利来与内蒙古商贸职业学院餐饮食品系多年来的合作过程中，深入参与了校企合作各类项目，帮助学生在掌握扎实的理论知识和实用技能之外，也能够更多的了解企业对人才素质的要求。通过校企合作，学院树立人才为企业服务、为社会创造更多价值的理念，促进教育教学改革。同时企业员工也获得了学院专业教师是理论和技术指导，得到了人才储备资源，降低了企业人力资源成本。好利来将继续积极推进校企合作、产教深度融合工作，实现学生、学院、企业、行业多赢的目标。