



内蒙古商贸职业学院
INNER MONGOLIA BUSINESS & TRADE VOCATIONAL COLLEGE

内蒙古草原小骏马食品有限公司参与高等职业教育 人才培养年度报告（2023）

内蒙古草原小骏马食品有限公司

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.....	1
(三) 企业治理.....	2
(四) 参与职教的条件.....	3
二、参与办学	3
(一) 参与办学的形式.....	3
(二) 完善的面食品产业学院合作机制.....	4
(三) 接纳学生实习就业.....	6
(四) 取得成效.....	6
三、资源投入	7
(一) 经费投入.....	7
(二) 人力资源投入.....	7
(三) 物力投入.....	8
四、参与教学	9
(一) 专业建设.....	9
(二) 学生培养.....	10
(三) 双师队伍建设.....	11
五、助推企业发展	11
(一) 增强企业职工队伍建设.....	11
(二) 提升企业研发能力.....	12
(三) 提高企业经营效益.....	12
六、服务地方	12
(一) 服务餐饮行业.....	12
(二) 服务粮油畜牧产业链.....	12
(三) 服务县域经济.....	13
七、保障体系	13
(一) 院校治理.....	13
(二) 政策保障.....	14
(三) 责任年报.....	14
八、问题与展望	14
(一) 出现的问题.....	14
(二) 面临的挑战.....	15
(三) 对未来的预期.....	16

一、企业概况

（一）企业规模

内蒙古草原小骏马食品有限公司座落在呼和浩特市经济开发区盛乐大街蒙牛对面，总占地面积 24040 平方米，总建筑面积 11246 平方米，三座生产车间 6000 多平方米，一座研发创新中心 500 多平米，配置食品理化检测、微生物检测和面食品试制研发实验室。小麦粉配粉系统一条，日产能 50 吨；烧麦皮生产线 4 条，日产能 25 吨；鲜面条生产线 2 条，日产能 10 吨；半干面生产线 1 条，日产能 2 吨；玉米面条、鲜蔬面条、杂粮面食生产线，日产能 1 吨；馒头生产线 2 条，日产能 15 吨；酿皮生产线 2 条，日产能 2 吨；速冻烧麦产品生产线一条，日产能 1.5 吨，储备设计烘焙产品生产车间。一座三层办公楼 3000 多平方米有多功能会议室、茶歇室、产业学院独立办公间和领导办公间以及职能部门公共办公区域，共 100 多个现代化办公席位。一座三层宿舍楼，分三人间和六人间，配有独立卫生间的宿舍，可以同时容纳 100 多人住宿。同时，配备了百人职工食堂和公共洗澡间、洗衣房。

（二）行业背景

内蒙古草原小骏马食品有限公司是一家“专注健康面食品”加工，集研发、生产、销售、配送为一体的加工企业，是呼和浩特市首家以专业化、标准化、规范化的流程为餐饮业生产、配送面食半成品的民营股份公司。2000 年从事烧麦皮作坊生产，2013 年开始工业化烧麦皮生产加工。目前，总资产 4600 万元，从业人员 110 余人。专业技术人员 25 人，十余条生产线。现有“麦帮主”、“小骏马”牌烧麦皮、鲜面条、半干面、杂粮面和馒头、饼坯、酿皮、速冻烧麦等系列产品，五十多个品种规格，产品品质处于行业领先地位。

目前，产品已在全国范围内建立了销售网点，市场覆盖全国的 20 多个省、市、自治区。主要分布在北、上、广、深一线城市及内蒙、山西、河北、天津、河南、江苏、陕西、山东、湖北等省市、自治区。呼市本土市场烧麦皮占有率达 70%，覆盖老绥元、德顺源、聚腾源、源玺源、西贝等 900 多家餐饮终端；面条市场包括华麦香（原华香面粥）、真正豆腐坊、额尔敦、女神等连锁餐饮店；零售渠道包括北京华联超市、百家润超市、双树批发市场以及德玺源、普凤轩等社区餐饮。

（三）企业治理

公司自成立以来，始终秉承“好产品源自好食材”的经营理念 and 追求卓越、精益求精的工匠精神，致力于为餐饮、酒店、团体食堂提供食材供应解决方案，打造安全、健康、营养、特色的面食产品供应链，以满足各品牌餐饮企业对高品质面食产品的需求。自 2013 年成立公司以后，聘请多名资深面食品专家及食品专业人士合作研发烧麦皮生产，努力将传统工艺与现代设备完美结合，实现从手工作坊到公司化运营再到自动化、智能化发展的新模式。

公司严格按照 ISO9001 和 ISO22000 的要求进行食品安全和质量保障管理，制定了“烧麦皮”“生切面”“熟制面制品”等产品企业标准，生产过程实行从源头开始把关的五控（源控、温控、量控、湿控、时控）措施。全面落实严格的产品标准、严谨的检测方法、科学的质量控制手段、人性化的绩效管理 etc 体系，不断促进企业成长为行业标杆。

公司不断进行产品和工艺、设备的研发创新，精选全球优质小麦种植带的河套高端雪花小麦粉和俄罗斯原产地的雪花小麦粉为主要原料。创新加工思路和运营模式，创始人于 2000 年开始研究制作烧麦皮，历经二十一年培养出一支具有独特技艺的高素质烧麦皮技师团队。期间经历了传统工艺改革、设备创新、生产线迭代、供应链建设、品牌化打造五大发展阶段。特别是生产工艺的革新，在传承传统的基础上，经过三次改造、迭代创新，成就了目前能够保证产品质量、食品安全、节能增效的特色化工业生产线。同时，融合上游面粉生产厂家伊古道生态农业，为无农药、无化肥的原生态面食品进入平常百姓家创建新的路径。

公司曾多次被评为内蒙古名片优秀品牌、内蒙古名片百家农特推荐产品、内蒙古餐饮业十大最具影响力品牌、内蒙古优秀品牌、内蒙古旅游餐饮企业优质品牌供应商、内蒙古自治区餐饮服务业 4A 品牌店、内蒙古品牌建设推动奖、内蒙古特产-特色米面粮油奶食品、绿色餐饮企业、内蒙古名片百家农特推荐产品、最佳贡献餐饮酒店合作商、放心示范单位、内蒙古品牌建设推动奖等多项殊荣。

公司 2021 年成为内蒙古商贸职业教育集团理事单位，开展了各项交流学习工作，同时与内蒙古商贸职业学院共建内蒙古面食品产业学院，培养高素质面

食品专业人才，精准对接高校人才，开启校企合作模式。2022年申报了“半自动化生产烧麦皮工艺的研究”项目得到了呼市工信局的认可，并得到了40万元的财政支持。

（四）参与职教的条件

内蒙古草原小骏马食品有限公司与内蒙古商贸职业学院在面食品产业学院创立之初，即将产教融合作为企业发展和人力资源开发的一项重要工作，分人、财、物三个方面予以大力支持。人力资源部专门设置了对接高校的人力资源专员，设计了实习生管理、培训、考核、晋升等一系列管理文件，同时划定专区为实习生和流动教师提供住宿、饮食、服装等福利。在工作岗位，制定了专门培养计划，由各岗位组长以上的管理人员担任岗位培训导师，为学生们提供技术指导、技术考核，为学生职业成长规划了发展之路。

在校企合作方面，内蒙古草原小骏马食品有限公司与内蒙古师范大学、内蒙古农业大学、内蒙古商贸职业学院等多家区内外院校建立了良好稳定的校企合作关系。为各院校不断提供实习生岗位和必要的生活工作必需保障，锻炼培养学生的劳动技能，提升综合素质，同时，为他们提供自主创业、就业机会。另外，公司还通过各种补贴政策将单位的技术工人派到学校参加在职教育，以提升员工的业务能力和水平。

通过开展校企合作，既为企业员工队伍增加新鲜血液，增强了人才储备，也为学校建立了较好的实习实操基地，不断提升就业率，还为学生提供了展示和提高自我的大舞台，为走向社会打下坚实基础。同时，企业也实现了浓厚的学习氛围，为企业文化的建设奠定了坚实的基础，总之，大力开展校企合作，真正实现企业、学校、学生“三赢互利”的商业模式，是现代发展的趋势，更是利国利民的好事。

二、参与办学

（一）参与办学的形式

企业以对接自治区农业畜牧业绿色食品加工产业链为主，以服务地方产业发展为目标，通过与内蒙古商贸职业学院共建内蒙古面食品产业学院、开拓学生岗位实习、推进学生对口就业、增强学生创新创业等形式实现充分校企合作，同时积极吸纳学院教师进行流动交流，邀请学院老师与企业进行横向课

题开发，并为企业完成在岗职工技术培训等工作，以达到产教深度融合目的。



图1 面食品产业学院外景

(二) 完善的面食品产业学院合作机制

内蒙古面食品产业学院构建校企一岗双人一责合作机制，实行校企双导师制，开展服务县域经济发展，推进“三教”改革，加强文化建设，推动横向课题开发，落实实习就业一体化，推进科技研发与创新创业双引擎导向性教学，建设教师流动站等工作，并规划了推进细则，设计了预期成果，开展重大项目联合申报等工作，切实通过产业学院建设，带动自治区面食品产业发展，起到为行业发展提供优质人才的保障作用。

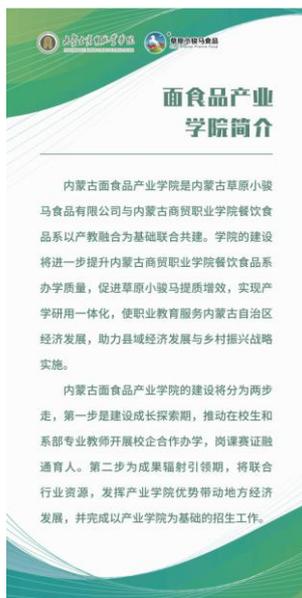


图2 面食品产业学院简介



图3 面食品产业学院组织机构



图4 面食品产业学院工作内容



图5 面食品产业学院工作进度

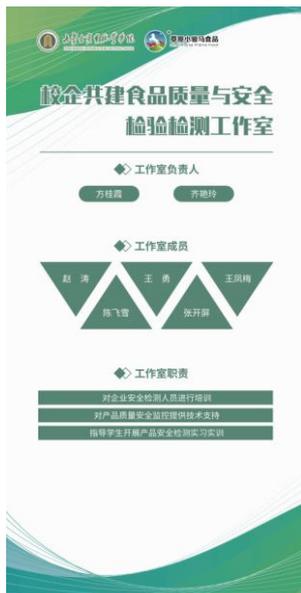


图6 面食品产业学院工作室



图7 面食品产业学院服务乡村振兴

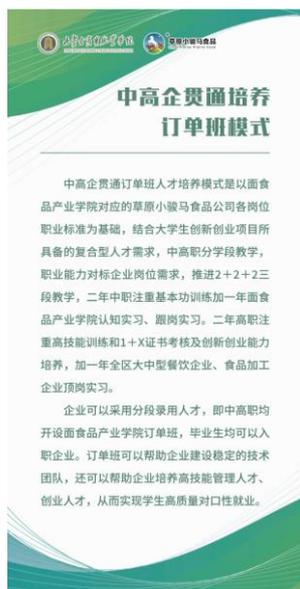


图8 面食品产业学院订单班建设



图9 面食品产业学院非遗项目规划



图10 面食品产业学院标准化文件开发

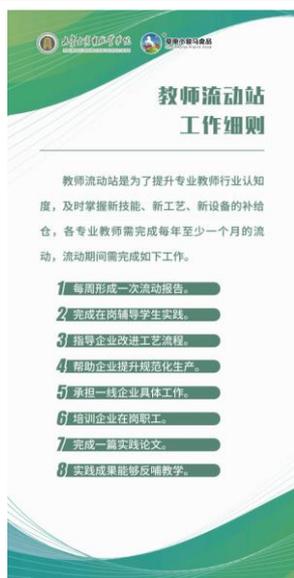


图 11 面食品产业学院教师流动站

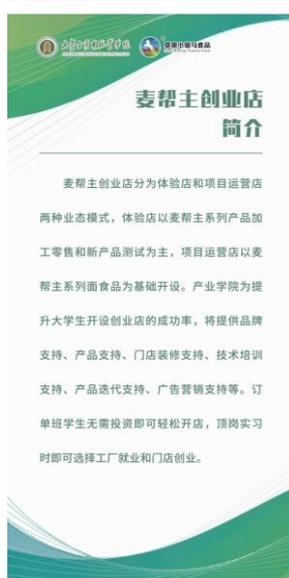


图 12 麦帮主创业店简介



图 13 面食品产业学院预期成果

(三) 接纳学生实习就业

目前学院为企业输送的主要是食品检测检验、食品智能加工技术、中西面点工艺专业学生和专业老师，每年学院可以满足企业 40 名实习就业学生的需求，在岗学生均能获得企业良好的福利待遇以及就职岗位。

(四) 取得成效

学院为推进招生就业一体化、职业教育服务社会、教师流动反哺教学等工作任务，与企业共同推动现代学徒制人才培养模式，学生从第四学期起将全部课程迁移至企业生产岗位进行双导师制教学，采用科技研发与创新创业双引擎导向性教学模式，通过三个学期的教学，可以有效提高学生的科技研发能力、动手实操能力，使学生了解行业规则、掌握岗位业务、熟悉创业风险，在结束岗位实习后，学生可获得中级面点师、烘焙师等级证书、并具备相应的职业能力，从而获得企业的高质量就业机会，符合条件、具备创业能力的学生可以加入到企业创业项目当中。

学生创业计划是以校企双方共同策划形成的创新创业项目，企业根据自身产品特征以及市场需求，开发设计了麦帮主面食品体验店，该店有两种功能，一是快餐店功能，二是配送站功能，由企业完成选址、租店、装修、配置设备、提供运营产品及配送，学生只需提供少量的启动资金，即可参与创业店项目，项目运营前期企业导师将帮扶 3 个月，期间的盈亏由企业负担，之后企业将撤出帮扶导师，由学生自己经营、自负盈亏，经营业绩突出的学生可以成为创业

领路人，负责片区创业店开办。

食品安全检测工作站由企业出资建设，日常工作由校企双方共同派出人员和老师，除完成学生岗位学习以外，还承担企业的产品理化检验、安全检验、能量化验、危害分析及处理等工作。

三、资源投入

（一）经费投入

1. 办学经费

除建筑物业投资以外，企业为办学投入的经费主要有三部分，一是建设内蒙古面食品产业学院的投入资金，目前已经投入 40 万元。二是实践教学的专用材料费用投入 9.6 万元。三是为学生提供的食宿福利费、保险医疗费、助学奖学金，共计 43.2 万元，共需投入 92.8 万元。企业还要承担创新创业项目的风险投资，平均每个单店约为 40 万元。

2. 横向经费

企业与学院在地区特色产品和非物质文化遗产传承产品开发上形成了横向课题的合作，每年由武国栋老师带领其他在企业流动的老师完成，企业将为学院支付横向课题经费 10 万元。

（二）人力资源投入

为强化岗位教学工作质量，企业匹配了两个方面的人力资源，一是负责职业技能培训的岗位企业导师，二是负责横向课题、创新创业的研发部门、运营部门团队人员。

1. 岗位企业导师讲授

目前企业在校企合作方面投入了高技术含量的技术人员，授课导师均为生产一线主管师傅，并制定了详细的培训计划，并通过岗位考核评价学生实践教学成绩。

2. 横向课题、创新创业培训

企业团队采用阶段式跟岗培训，主要培训内容为产品科技研发、创业规划、创业项目运营维护等课程，引导学生综合运用前序知识和技能参与产品开发，同时选拔学生进入创新创业项目团队。

（三）物力投入

1. 实习实训基地

企业为学生提供了生产性场地和培训性场地，生产性场地主要是强化技能训练，增强职场环境带入感，对学生采用教学与实际生产无差别化训练。培训场地主要是进行理论性授课和典型产品制作培训。

2. 创新基地场地、设施

企业为培训场地配备了完全符合职业教育培训需求的技术技能训练设备设施，分为智能化生产设备、智能化管理设备、基础生产设备、教学设备设施等四大部分，可满足学生的日常生产性技能培训和理论性培训，例举部分如下。

表1 企业助学代表性设备设施清单

编号	设备设施名称	主要功能	培训目的
智能化生产设备			
1	智能配粉设备	根据产品进行面粉配比	学习智能化设备应用
2	智能包装机	净菜等产品氮气包装	学习人机互动设备使用
智能化管理设备			
3	智能管理软件	餐饮点菜、后台管理	掌握信息化设备使用
4	智能成本系统	批量产品与成本分析	掌握大数据分析应用
基础生产设备			
5	真空和面机压皮一体机	饺子皮、烧麦皮、馄饨皮 产品加工	掌握常规技术技能
6	酿皮调浆蒸皮流水线	酿皮、粉皮、肠粉加工	掌握常规技术技能
教学设备设施			
7	移动触摸电子屏	用于理论教学	学习专业技术、经营理论、 创新创业理论知识
8	检验化验设备	用于食品检测检验教学	学习食品检测检验技术
9	实践教学设备	用于产品实践教学	掌握产品的工厂与餐饮店 应用场景制作技术

四、参与教学

（一）专业建设

1. 课程设置

企业承担的课程主要是以实践课程为主，具体分为三大模块，第一模块是专业基础实践课程，主要有《原料鉴别》、《面食品加工》，第二模块是生产性实践课程，主要有《面食品加工技术》、《烘焙制作技术》，第三模块是专业创新创业实践课程，讲授在创新创业经营中应知应会的理论课程和部分实践课程，主要有《项目运营》、《营销策划》、《创新创业产品设计》、《财务与成本管理》等课程。

为使学生学到真本事，避免一门课程重复教学，企业与学院教师共同制定了人才培养计划，对很多理论性课程和理实一体课程进行了岗位实践课程互换，有效的提高了学习效率。

原料鉴别	• 市场采购和验收工序
面食品加工	• 面食品生产线研发
面食品加工技术	• 面食品生产线加工
烘焙制作技术	• 烘焙产品研发
创新创业	• 麦帮主创业项目
毕业作品设计	• 麦帮主门店产品开发

表 2 面食品产业学院岗位课程置换表

2. 人才培养目标

校企双方共同参与人才培养计划、编写人才培养方案、设定清晰的人才目标，采用毕业取得证书、能力、作品相结合的考核方法。证书是指取得本专业四级或四级以上职业资格证书（也包含 1+X 证书），能力是指具有与证书相吻合的职业技术能力和身心健康的融入社会能力，作品是指能够创新性制作完成毕业作品设计、并能够获得参与创新创业项目的相关创作。

3. 教学计划调整

在校合作过程中，调整了教学计划，一是调整实践课程的学期设置，实践

课程贯穿三年教学全过程。二是调整教学方法，专业核心课必须为理实一体课程，单纯理论课转化为选修课。三是调整教材，传统的课本由《活页教材》、《作业指导书》所取代。四是调整教师队伍，企业师傅成为学生的职业生涯师父，贯行了现代学徒制。五是调整理实课程比例，使实践课程达到 60%。

（二）学生培养

1. 培养模式探索

面食品产业学院人才培养计划是一项基于学生终生职业能力培养的培养模式，以学生进入岗位生产线为始、以毕业考核和实习就一体化为过程、以学生终生从业率成为能工巧匠为目标，构建了五层人才培养体系，从而成就学生以技养身、创造幸福家庭的生活。



表 3 五级人才培养体系

2. 一线教学

学生在岗位一线不仅接触到了更多的真实生产经营氛围，同时加大了实习密度，从而增强了学生的实践动手能力。在教学过程中，实行校企双方月度考核，期中、期末实践考核，学生学什么考什么，使学生达到学以致用。

3. 实习实训

人才培养计划将实践课程划分为 6 个阶段，以达到三年不断线的目标，第一学期实施一周的企业认知实习，第二学期实施两周的行业调查与企业认知实习，第三学期实施 4 周的企业跟岗实习，第四、第五学期采用在企业生产线双导师顶岗实习，第六学期采用因材施教分流实习，一部分学生将参与创新创业项目，一部分学生继续留在原岗位顶岗实习。

4. 培养质量

在企业与学院的共同培育下，在专业课程和思政课程的理实课程教育下，

在真实场景的锻炼下，学生不仅学到了真本领，同时加强了职业认同感，而企业也愿意为优秀学生提供很好的就业待遇，为提升就业率和持久从业率夯实了基础。

（三）双师队伍建设

1. 企业流动促进教师队伍建设

通过教师团队在企业完成流动学习、在食品检测检验工作站工作、推进跟岗指导实训等任务，增强了自身专业技能，了解了行业前沿信息，同时深度参与企业培训和管理，使教师团队的双师能力不断增强。

2. 双向培训促进自身成长

对于教师的培训，打破传统的只重视教育系统内部培训，根据企业的的具体情况采用双向培训，一是教师团队为企业提供专业知识培训，二是接受和跟随企业接受行业知识与技能培训。

3. 岗位学习提升信息化技术应用能力

教师团队在与企业的合作过程中，始终将信息化学习与专业的信息化建设作为一项重要工作，首先在跟岗流动过程中，教师积极掌握企业智能化管理系统，同时完成编辑、制作数字化教学资源建设，为专业向数字化转型提供了建设基础。

五、助推企业发展

（一）增强企业职工队伍建设

1. 高技能人才引进

通过校企深度合作，助推企业完成了产品结构调整，并以产品矩阵为基础，依托内蒙古旅游餐饮行业协会，帮助企业完成了烘焙产品、面点技术岗位的高技能人才、技术研发人才引进，使企业的技术力量得到了补强，夯实了企业的行业竞争力。

2. 职工继续教育培训

教师团队在跟岗流动期间，积极参与企业培训，为企业提供短期培训服务，开设《产品设计》、《项目创新》等课程。引导企业技术人员参加行业会展培训、专项技术培训、游学培训等项目。还在完成企业职工培训的基础上，为企业客户单位提供拓展性培训服务。

（二）提升企业研发能力

1. 产品科研技术攻关

企业对于产品的科研攻关有着迫切且长期的需求，教学团队帮助企业完成了新式拌面、油炸糕爆品、滋补汤羹、五彩酿皮等产品设计。在设计过程中充分融入文化元素，使文化成为企业的核心竞争力，启动开发非遗饮食产品研发。

2. 创新创业项目研发

校企双方共同开展麦帮主专卖体验店项目设计研发，确定了一店双责的运营模式，即快餐店与配送站双项功能，有效地提升了企业的品牌竞争力，并提高了企业的快速灵活配送能力。

（三）提高企业经营效益

草原小骏马食品有限公司在与学院的校企合作过程中，逐年拓宽合作领域，由最初的输送实习生，到老师双向流动，再到老师参与企业项目管理与产品研发，又走到共建面食品产业学院。广泛的合作为草原小骏马食品有限公司带来了丰厚的经济收益以及良好的社会口碑。通过与学院的深度融合，学院的师生成为了企业稳步发展的压舱石，通过教师流动相互培训，学院教师的先进理论知识为企业的高质量发展起到了指南针的作用。

六、服务地方

（一）服务餐饮行业

学院教师与企业共同开发系列产品服务于餐饮服务行业，通过五彩酿皮的产品，丰富了各类型单品店、快餐店、婚宴酒楼、风味餐厅的菜点内容。通过速冻焙子坯的研发生产，有效地延伸了呼和浩特市地方饮食产品的推广半径、延长了供应周期、提升了各类主食厨房、厂矿食堂的供应能力、丰富了各个家庭早餐餐桌、推广了内蒙古饮食文化。

（二）服务粮油畜牧产业链

学院教师团队共同与草原小骏马团队共同开展各项活动，举办内蒙古自治区首届面食品技术大赛、内蒙古餐饮发展论坛，参加协会主导的乡村产业振兴项目、与餐饮企业深度交流，深入包头达茂旗乡村振兴产业园、满洲里伊谷道食品公司等粮油企业、肉食品加工企业，共同开发速冻烧麦等各类产品，有力的促进了自治区农林牧渔等相关产业与餐饮业的高效对接。

（三）服务县域经济

学院教师团队积极服务县域经济发展，支持乡村产业振兴、人才振兴，以面食产业学院为基地，开展地方特色杂粮食品开发，与呼和浩特市乡村振兴局合作开展乡村技能人才培养，并针对和林格尔面塑、呼和浩特焙子等特色产品开展非遗申报、非遗产品创新研发等工作。

七、保障体系

（一）院校治理

1. 校企合作制度

校企合作遵循资源共享、优势互补、平等自愿、互惠互利的原则。通过合作，让学院成为合作企业的人力资源培训中心、科技研发中心、技术服务中心，让合作对象成为学院的社会服务拓展基地、校外实践教学基地、教师实践技能提升基地、学生的就业创业基地。

校企合作的主要任务是加强学院与企业实习实训、人才培养、职业培训、科研及技术服务、就业等方面的合作与交流，从整体上提高学院的人才培养质量、社会服务能力和科研水平。

2. 校企合作方式

校企合作的内容包括但不限于共建基地、共建工作室（工作站）、互聘专家、联合培养、科研项目合作、共建产业学院、共建专业指导委员会、共建双创平台、业务拓展及品牌建设、开展助学工作等。通过合作建立为人才培养服务的、能使双方获益的、可持续的紧密合作关系，并建设以合作协议来规范双方的权利和义务的合作项目。

3. 校企合作流程

通过考察企业，洽谈合作方向，明确项目建设具体目标→项目负责人填写《校企合作项目立项申请书》，系主任审核并签署意见→校企合作中心调研并审核→分管院领导审批→院长办公会决策→教学单位拟定《校企合作项目实施方案》，交校企合作中心，初审并给出合同编号→教学单位将修改后的《校企合作项目实施方案》和《校企合作合同评审流转单》交校企合作中心→校企合作中心在《校企合作合同评审流转单》上明确需要会签的部门，并组织会签→政策法规处审核协议（实施方案）→分管院领导或院长签署协议（实施方案）

→协议文本一式四份（涉及财务的签订五份），由校企合作中心统一送党政办盖章→协议书原件合作企业和学院各两份。学院档案室、教学单位、财务处（涉及财务的）各存一份；校企合作中心存复印件和扫描电子档。

（二）政策保障

根据中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》及《提质培优行动计划 2020—2023》等系列文件精神。各级政府要统筹职业教育和人力资源开发的规模、结构和层次，将产教融合列入经济社会发展规划。以城市为节点、行业为支点、企业为重点，建设一批产教融合试点城市，打造一批引领产教融合的标杆行业，培育一批行业领先的产教融合型企业。积极培育市场导向、供需匹配、服务精准、运作规范的产教融合服务组织。拓展校企合作形式内容。职业学校要主动吸纳行业龙头企业深度参与职业教育专业规划、课程设置、教材开发、教学设计、教学实施，合作共建新专业、开发新课程、开展订单培养。探索中国特色学徒制，大力培养技术技能人才。支持企业接收学生实习实训，引导企业按岗位总量的一定比例设立学徒岗位。创新教学模式与方法。提高思想政治理论课质量和实效，推进习近平新时代中国特色社会主义思想进教材、进课堂、进头脑。

（三）责任年报

职业年报是校企合作双方的工作总结，也是下一阶段工作的规划书，校企双方需要以检审的角度去思考工作中的不足，去总结工作中的成绩，去衡量工作体系的优劣性，去评价学生的成长质量。虽然责任年报是在年末集中体现，但是要求校企双方建立常态化检审机制，按任务、分阶段，落实到人，制定评价体系、督导体系，注重过程控制和经验积累，及时处理问题，以对学生负责，对企业有益，对学校有用的原则，既要抓好常态化工作，也要突出工作的创新点，以校企联合育人为方向，以培育能工巧匠、大国工匠为目标，共同为建设职业型社会贡献力量。

八、问题与展望

（一）出现的问题

1. 共建产业学院的资产与投入问题

内蒙古面食品产业学院由草原小骏马食品有限公司投资建设，物业建筑基

础作为固定投资，每个班级完成全部学业仍然需要企业投入 92.8 万元。但是在校企合作过程中，需要学院再投入一些科研设备、科研资金等，则存在资产划拨等困难，需要学院出台更宽松的政策予以保证合作顺利推进。

2. 教师工作量和工作成绩考核问题

在推进校企合作的过程中，需要教师团队跟随学生在企业流动实践，影响一些教师工作量的考核，需要出台工作量置换和工作成绩认定标准，避免教师因参与企业项目而影响个人评聘职称。

3. 学生终生成长问题

为学生终生就业，获得稳定收入，成为创业人才是推进与草原小骏马食品有限公司的合作初衷，这是分析了众多实习就业终生从业率不高的原因后设计的合作思路，要在教育教学过程当中，不断引导学生避免好高骛远，避免脱离实际，要脚踏实地的工作，要看到就业后 5 年的成绩。

4. 市场变化对教学质量的要求

党的二十大为中国发展指明了方向，新的《职业教育法》为职业教育提供了政策和依据，学院餐饮食品系各专业紧密对接自治区核心产业链发展，在新发展理念引导和疫情对的经济形势影响下，企业对于每个岗位的人员设置力求精准投入，同时岗位的代界越来越模糊，岗位职业能力交叉性日趋增强，这对教学质量和学生的职业能力均提出了挑战，这也是影响学生高质量就业的主要问题。

（二）面临的挑战

1. 教师团队的挑战

面对行业与企业的变革，双师型教师队伍的成长是必须面临的挑战，在这个高质量发展的历史时期，行业的高速迭代发展对教师队伍提出了挑战，只有融入行业，积极学习新技术、新知识，改变职业教育观念，才能紧跟时代步伐，满足行业发展需求。

2. 行业发展的挑战

行业的发展规律是不断的变化，企业的特性就是以变应变，市场在经济运行过程中不断向行业提出新问题，有时候跨行业的影响也是决定性的，碳达峰和碳中和、绿色食品与食品安全、大数据和小数据对市场的细分，人工智能引

发的产业革命都对职业教育改革提出了挑战。构建国内国外双循环市场、实现共同富裕，乡村振兴战略，以及近期在行业内引发讨论的供销社重回市场、社区餐饮将成为主流、预制菜与传统餐饮抢夺市场等等新问题不断涌现。为社会整体性高质量发展提供高技能人才已经成为职业教育承担的重任，这些变革都对我们习惯性的思维、工作方法、行业生态圈提出了严峻的挑战，面对挑战只有积极应战才能赢得机遇。

（三）对未来的预期

1. 人工智能设备广泛化应用

通过市场调研、行业对比，在生产端人工智能设备已经成为企业提升生产效率、稳定产品质量，应对突发性市场问题的基础。在消费端人工智能设备已经深入行业的方方面面，成为消费者日常生活的常态化应用场景。在生产端和消费端之间，还有基于信息化、大数据技术的人工智能设备在发挥沟通链接作用。因此一方面需要将人工智能设备应用作为模块化教学穿插于各类型课程当中，同时要理性调整以兴趣小组为基数的人才培养方向，力争培养出具备高技能的复合型人才，使学生能够应对企业多个岗位需求，避免在人机对比当中失去位置。另一方面，教学团队要积极参与的人工智能设备的应用模块开发当中，使教师的综合素质能够跟得上时代发展的步伐。

2. 培育能工巧匠、大国工匠

党的二十大提出了科技兴国、教育兴国大策方针，根据人社部的统计，高技能人才成为制约我国经济发展的因素之一。职业教育就是要在响应二十大方针要求的基础上，实现为党育人、为国育才，着力培育高技能、高素质技能型人才。校企合作共建产业学院将通过积极调整教学方法，改善人才评价机制，因势利导、因人施教，在生产、研发、产品营销、创新创业等岗位多点开花，培育能工巧匠、大国工匠，实现个人成长、家庭致富、国家兴旺的繁荣景象。

3. 校企共建职业教育生态圈

随着职业型社会的构建初见规模，职业教育日趋深入人心，教育改革成为常态化工作，政府、企业、个人、学校多方合作，共同书写职业教育的宏伟篇章已成趋势。在此背景下，产业学院依托食品加工业、餐饮服务业，采取引企入校、引校入企模式，营造工厂如课堂、课堂如市场氛围，打造教师像师傅、

师傅为导师的形象，为职业教育的发展拓宽市场渠道，树立良好的社会形象。未来的几年后，在高端产业和产业高端、在生产一线、在社区、在街角，可能会看到无数个职业院校培育的技术技能人才在为社会贡献力量，会看到无数个像麦帮主一样的创业项目在为人们的幸福生活提供温馨便利的服务。因此。我们需要立足职业教育，开展高水平技术推广，广泛性推进社会服务，政、行、企、校相互赋能，推进学生、家庭、学校、企业共生、共建、共享职教生态圈。