

职教实践进行时

美食产业学院在四川多点开花,搭建起人才培养、产学研转化的长效平台

为千亿级美食产业“开小灶”育新军

阅 读 提 示

当四川火锅、宜宾燃面、自贡盐帮菜等地方美食融入职业院校的课堂,四川美食产业人才队伍建设走出了一条从师徒口传心授到产教融合培养,从课堂对接岗位到教学标准引领产业发展的升级之路。

本报记者 李娜 本报见习记者 潘阳薇

不仅学火锅烹饪技艺,还能解锁门店管理、新产品开发、火锅风味创新等火锅产业的全套技能——7月14日,由四川旅游学院联合四川省火锅协会共同发起的四川火锅产业学院正式成立,这背后链接多家火锅龙头企业的美食产业学院,意在推动火锅行业进一步迈向“高校育才、科研助产、产业赋能”的全新发展阶段。

四川省统计局数据显示,2025年餐饮收入达4026.7亿元。在四川,当本土美食由街头小店成长为千亿级产业,依托特色美食产业学院,搭建人才培养、技术升级、产学研转化的长效平台,正在越来越多当地特色美食品类中上演。

在“标准化”中不断探索突破

烟火小吃是市井民生最真实的缩影。但长久以来,我国地方特色小吃行业普遍存在发展痛点。记者在采访过程中了解到,传统小吃传承模式以家族传承、师徒私授为主,技艺碎片化、标准不统一,从业者大多缺乏系统化培训,制作工艺、卫生规范、经营理念参差不齐。同时,行业人才断层问题亟待解决。

无火锅,不四川。近年来,四川火锅从菜品选择到调味品开发,从产品研发到加工操作等多个环节都在逐步探索标准体系支撑。2025年,由四川旅游学院牵头完成的“川味火锅底料工程化关键技术与成套装备”获四川省科学技术进步奖二等奖。该成果完成了火锅底料的风味解析、提取、提质、标准化定型等重要工作,在装备创新集成与技术应用上推动四川火锅产业化、标准化。

四川旅游学院烹饪与食品工程学院副院长郭明遗称,与常规的教学单位不同,今

年火锅走进该校课堂,学校将通过特色培养模式,专门面向在校生“开小灶”。

在四川宜宾,一碗红亮油润的燃面是当地人舌尖上的记忆,但长期以来,技艺传承同样不容乐观。

2021年3月,四川宜宾职业技术学院“宜宾燃面学院”正式揭牌成立。伴随而来的却是“一碗燃面需要什么学问”的争议与讨论。

“宜宾燃面长期依赖师傅带徒的口传心授,年轻从业者日益减少,市场上的燃面品质也良莠不齐。”宜宾职业技术学院副教授陈雪玲称,宜宾燃面学院的成立既瞄准系统传承又赋能现代食品科技,为宜宾燃面产业提供可持续的人才支撑。

“系统学习后才知道,一碗燃面处处是标准。”宜宾职业技术学院学生申荣铭说道,“做好一碗面”不仅需要钻研烹饪手艺,还要掌握包含食品检测、产品研发等产业链学问。

“标准化”探索实践究竟为传统特色美食传承带来了什么?市场给出了答案——数据显示,宜宾市自2021年打造“宜人宜礼”城市好礼品牌以来,仅宜宾燃面单品销售就突破了7400万元。

订单班+微专业,破解人才缺口

记者了解到,宜宾燃面学院在课程设置上,不仅面向食品专业学生开设燃面方向拓展课,系统学习燃面历史文化、原辅料质量要求、理化指标测定、食品质量与品质控制以及开店运营等课程,还面向所有专业学生开设

《燃面技艺》非遗通识选修课程。自成立以来,学院已累计开展专项技能培训5322人。

“去年,一位特殊群体学员接受短期培训后,回老家自主开店,严格按照标准化工艺操作,很快站稳脚跟,还带动了当地多名待业人员就业。”用陈雪玲的话说,宜宾燃面学院重点培养的是“懂文化、懂标准、懂食品科技、懂经营”的产业型人才。

目前,四川火锅市场规模超1650亿元,拥有近10万家门店。产业快速发展的同时,人才储备不足等问题,也成为亟须破解的现实课题。

四川省火锅协会会长严龙表示,火锅是四川美食的一张金字招牌,随着消费需求向品质化、创新化、数字化方向发展,行业对人才的要求也在发生变化。成立产业学院,正是希望推动产业链、创新链、教育链和人才链相互贯通,为行业培养更多应用型、复合型、创新型人才。

据介绍,四川火锅产业学院拟于今年9月根据企业用人需求,由企业 with 四川旅游学院合作组建首个订单班,首批计划培养30人。订单班课程不仅包括火锅烹饪、底料炒制等专业技术,还将涵盖火锅营养与健康、创新产品、数字化门店经营管理等内容,培养学生从烹饪制作到产品研发、经营管理的综合能力。除订单班外,产业学院未来还将探索开设微专业,为在校学生提供更加灵活的学习选择。

郭明遗认为,这种培养方式可以让课程设置更加贴近行业一线,提高学生知识技能与企业岗位需求的匹配度。



校企协同育人才

7月20日,河南豫光集团有限公司玉川冶炼厂连吹一工段中控室内,30余名东北大学冶金专业本科生正在观摩学习铜冶炼全流程智能化生产工艺。依托校企长期产学研合作平台,豫光集团开设现场生产实习课堂,企业技术骨干为高校学子讲解铜冶炼自动化控制、绿色冶炼等一线实操知识,推动高校理论教学与现代化有色冶炼产业实践深度融合。 本报记者 吴凡 摄

以工学交替打通产教融合最后一公里

“厂中校”里炼出“真工匠”

本报记者 张婧 本报通讯员 李淑婷

每个周三下午,青岛交通职业学校实训车间总会聚满听课的老师。讲台上的专业课教师王乐民一步步拆解新能源汽车驱动电机检测全流程,台下老师埋头记录,密密麻麻写满原厂参数与实操细节。很难想象,几年前的王乐民面对新能源汽车维修还一筹莫展,只懂传统燃油车维修的他,一度被学生的专业问题难住。他的蜕变,藏着这所职校无数师生共同成长真实故事。

2019年,青岛交通职业学校联合本地车企、职校成立山东半岛交通运输职教联盟,本以为校企牵手就能解决人才培养难题,可一次座谈会上车企老板的一句话,让全校教职人员久久沉默:“你们的学生课本知识背得熟,会拆解发动机缸缸,可到店里连轮胎都换不利索。”从那天起,学校下定决心,不再让课堂和车间割裂,要把教室直接搬进维修厂房,让学生在真工位上学手艺。

“厂中校”里长制:打通成长快车道

2023级学生王家乐至今记得第一次走进车间的场景。挑战来自一次故障维修。当时店里送来一台无法充电的车辆,王家乐按照书本学过的理论知识怎么也找不到故障根源,急得手心冒汗。

师傅看出他的窘迫,拿出纸笔手绘高压线路分支,补上教材里没有的原厂专属线路细节,补上教材里没有的原厂专属线路细节,补上教材里没有的原厂专属线路细节。

王家乐的经历,背后是学校“厂中校”长制培养模式的系统设计。学校与合作车企共建实训基地,低年级学生每学期进厂一周,建立行业认知;中年级学生每学期见习一个月;高年级学生全年顶岗实习,完成从学生到准员工的身份转变。这套模式打破了“先在学校学两年半,再到企业练半年”的传统路径,学生在校期间就能完成产学研衔接,进场就能“上手”的

学生深得企业欢迎。

“双导师”下真教研:架设融合立交桥

产教融合落地,师资是核心支撑。学校联动比亚迪打造“比亚迪精诚英才项目”,搭建校内教师、企业技师双向流动的双导师教研体系:学校选派专业课教师定期到企业车间顶岗学习,将一线实操经验带回课堂;企业选派资深工程师定期入校授课,将企业原厂维修标准、最新故障案例直接搬进课堂。

专业课教师赵帅曾被学生一个“电池均衡问题”问得哑口无言,翻遍校内教材找不到完整解决方案。这件事让他下定决心扎根企业车间顶岗学习,一点点吃透电芯均衡、新款车型通信协议等前沿技术,不仅考取企业技能认证,还拿下市级技术能手荣誉。

现在赵帅上课,不再照着教材念理论,授课素材全是他在车间亲手处理的故障。“企业技术标准直接对标课堂考核,产业更新什么技术,校园就同步更新教学内容,过去教学、生产‘两张皮’的痛点正在消解。”赵帅说。

聚焦美食IP,产教融合培养

当前,美食产业学院已在四川多点开花,主动服务地方经济发展:绵阳米粉产业学院以教促产,以产促教,用现代职教赋能绵阳米粉产业和健康食品产业;眉州东坡川菜学院打造川菜产业产教融合示范基地,共同搭建“味在眉山”千亿产业从田间地头到餐桌全产业链的产学研训创平台;乐山美食学院推动乐山美食认证体系建设,探索完善“乐山钵钵鸡”“牛华麻辣烫”等多项乐山特色餐饮专项职业能力考核规范……

美食产业人才如何向工匠再进一步?依托于四川自贡市高级技工学校建设的自贡盐帮美食工匠学院,围绕餐饮产业高端化、智能化、绿色化方向,课程覆盖传统烹饪技艺与现代餐饮管理,通过高标准的实训环境和产学研一体的培养模式,全面提升人才培养的规格与核心竞争力。

“盐帮文化IP是自贡盐帮美食工匠学院区别于其他美食产业学院的核心标识。课程对标盐帮菜岗位流程,将教学任务拆解为具体工作项目,学员可以在‘学中做、做中学’。”四川自贡市高级技工学校副校长张敏介绍。

“最终目标是为自贡盐帮美食产业转型升级提供强有力的人才支撑、智力支持和品牌赋能。”张敏补充道,该学院聚焦盐帮历史、技艺、创新与产业运营,培育深谙文化、技艺精湛的专家型人才,将精准对接盐帮特色产业链相关企业与文化机构。

当四川火锅、宜宾燃面、自贡盐帮菜等地方美食融入职业院校的课堂,四川美食产业人才队伍建设走出了一条从师徒口传心授到产教融合培养,从课堂对接岗位到教学标准引领产业发展的升级之路。业内普遍认为,依托美食产业学院培育特色专业技能人才,将极大赋能四川美食产业走向高质量发展。

G 职教刍议

多方合力 保障职校生实习权益

新闻:据媒体报道,近年来,随着新修订的职业教育法正式实施,各地各部门在规范职业院校学生实习管理、保障学生实习合法权益等方面出台了一系列举措,实习秩序日趋规范,实习状况总体向好。

观察:实习实训是职校学子培养不可或缺的必修课。随着校企合作、产学研结合活动的不断深入,职校学子到企业学习实习的机会越来越多。但是,一些地方仍然存在实习岗位与学生专业匹配度不高、实习生权益受到侵害等难题,职校生实习权益保障机制有待进一步完善。

织密职校学子实习权益网,需要多方合力。学校应当好实习质量的“守门人”,须将权益保障贯穿至实习全过程,不仅要建立严格的实习单位准入机制,还要确保学生实习动态可追踪,遇异常情况能及时处置;企业应按照专业培养目标开发实习岗位,确保实习岗位技术技能含量达标;此外,有关部门要加强实习的全过程监督和管理,充分保障学生的实习权益,畅通投诉和维权的渠道。唯有多方护航,才能更好地保障职校学子的实习权益,提升实习培养质量,让实习赋能学生技能成长。

用好社会大课堂 播撒科学种子

新闻:据媒体报道,今年暑假,北京各大科普场馆里,精品大展、科学表演、夜宿活动轮番上演,吸引各地亲子家庭争相打卡。国家自然博物馆里,来自全球的霸王龙家族成员上演“王者聚会”;中国科技馆日均开展各类展品体验及教育活动220余场;北京天文馆开启暑期“超长待机”模式,连续56天不打烊……人们在这里触摸科技,与未来相遇。

观察:青少年时期是科学素养培育、创新潜能激发的重要阶段。加强科技教育,在青少年心中播撒科学种子,涵养科学精神,既是遵循教育规律的必然要求,也是服务国家创新驱动发展战略、培养未来科技创新人才的重要路径。

科技教育涉及课内课外、校内校外,需要突破学校单一场域,构建以多元协同为支撑的科技教育生态。在政策支持下,社会多方资源给力,提高面向青少年的公共科普服务能力,是做好科技教育的重要一环。暑假期间,全国多地科技馆策划推出内容丰富、形式多样的科普活动,迎来了参观热潮,这正是优质科普资源广泛地惠及青少年的生动体现。期待科技教育资源供给进一步丰富,推动中小学科技教育学校主阵地与社会大课堂有机衔接,点燃青少年的探索热情、唤醒创新自觉,让科学的种子在更多孩子心中生根、发芽。

堵疏结合 为孩子撑起网络晴空

新闻:据媒体报道,为进一步加强未成年人网络保护,营造风清气正的网络空间,近日,中央网信办印发通知,在全国范围内部署启动为期4个月的“清朗·未成年人网络保护”专项行动。

观察:为给青少年撑起一片清朗的网络天空,近年来国家通过不断健全法律体系、强化防沉迷机制建设、压实平台责任等,取得了可喜的成效。不过,与此同时,仍面临编造毒鸡汤、利用AI技术恶搞经典动画形象、诱骗未成年人发送私密照片等突出问题。面对未成年人上网的新挑战,要与时俱进升级未成年人网络保护体系,打造一个更安全、更健康的网络环境。

中央网信办本次专项行动聚焦信息内容生产传播全流程、全链条,集中力量整治网上涉未成年人乱象问题,也压实网站平台主体责任,要求规范网上信息内容呈现。这有利于防范化解网络各环节潜在风险隐患,为青少年清除网络信息噪声。在“堵”的同时,社会组织与公众也应成为青少年网络环境的建设力量,共同打造符合时代精神与未成年人成长需求的数字内容生态,从而把网络的弊端最小化、益处最大化。(沙洲)

锚定高技能人才培养

职业教育增补27个新专业

本报记者 于忠宁

近日,教育部组织完成2026年《职业教育专业目录》专业增补工作,共计增补27个职业教育本专科专业,其中高职专科专业9个、职业本科专业18个,涉及14个专业大类,20个专业类。

专业是人才培养的基本单元。此次专业目录增补紧扣国家“十五五”规划纲要和《教育发展“十五五”规划》部署,紧密围绕建设现代化产业体系、促进服务业优质高效发展,精准对接新兴产业、新业态、新场景、新模式,锚定高技能人才培养,重点增设一批数字经济、低空经济、人工智能、高端装备、城市更新以及民生紧缺等领域专业。如,聚焦服务业扩能提质行动,在生产性服务业领域,新增技术经纪服务、低空运输工程技术等职业本科专业,助力产业向价值链高端延伸;在生活性服务业领域,布局婴幼儿家庭养育与指导、旅居康养运营与管理等高职专科专业,补齐民生服务领域技能人才短板。

立足产业前沿发展需求,主动对接《国家职业分类大典》新职业、新岗位,聚焦数字经济、绿色经济等重点领域布局新专业。针对机器人工程技术人员等新职业,增设人形机器人工程技术、数字孪生工程专业;依托德阳重大技术装备制造城市产教联合体,围绕氢能、储能等绿色能源领域,布局氢能工程技术职业本科专业、储能材料装备智能运维技术高职专科专业,精准填补前沿领域技能人才缺口。

本次专业增补充分依托行业产教融合共同体、市域产教联合体,将产业一线真实需求、企业核心诉求转化为专业设置依据。如依托城市更新行业产教融合共同体,精准摸排土建领域建筑体检、结构加固、智能化改造等人才缺口,增设城市更新设计技术职业本科专业;依托德阳重大技术装备制造城市产教联合体,深挖装备制造领域设备故障诊断、精密探伤、智能质检等岗位刚需,增补智能无损检测技术职业本科专业;依托职业教育高技能人才集群培养计划,服务高原铁路等重大工程、城市更新等重大战略、托育养老等民生领域,增补一批急需紧缺专业。

自《职业教育专业目录(2021年)》发布以来,职业教育紧扣产业发展需求,持续优化专业供给,定期开展年度增补,先后累计增补专业169个,增量占专业目录总量的11%。