主打潜江小龙虾、岳阳烧烤、柳州螺蛳粉

“风味”学院 对味产业

本报记者 范昊天 杨 迅 祝佳祺

经济聚焦

为推动教育链、人才链与产业链、创新链有机衔接，实行产教融合的人才培养模式，各地建设一批各具特色的产业学院。湖北潜江，龙虾学院与企业携手培育专业人才；湖南岳阳，烧烤学院助力品牌输出、门店扩张；广西柳州，螺蛳粉产业学院牵头制定相关标准……记者在多地探访特色产业学院，看它们如何助一方风味变一方产业。

——编 者

湖北潜江龙虾学院——

校企携手，学生上岗就是主力

中午，走进位于湖北潜江生态龙虾城的虾皇旗舰店，大厅里坐了不少前来“嘲虾子”的食客。后厨灶台，20岁的刘宇手持铁锅、手腕轻巧翻转，金黄的米饭和鲜美的虾尾被均匀翻炒，香气扑鼻。

刘宇就读于江汉艺术职业学院潜江龙虾学院烹饪工艺与营养专业。“来店里跟岗实习了3个多月，不仅手劲儿大了，还能够独立做辣椒炒肉、麻辣虾球等菜品。”刘宇笑着说。

潜江龙虾学院成立于2017年，是一所专门围绕小龙虾全产业链培养专业技术人才的产业学院。学院立足当地特色产业，通过搭建校企合作平台、创新人才培育体系，为潜江小龙虾产业持续输送高素质、应用型技能人才。

“为解决职业人才供需脱节难题，从建院之初，我们就与行业企业建立紧密合作关系，保证每个专业至少有一个校企合作项目班。”潜江龙虾学院院长徐健耕介绍，比如烹饪工艺与营养专业和本地餐饮头部企业潜江虾皇餐饮服务有限公司、酒店管理与数字化运营专业与湖北文旅酒店集团、水产养殖技术专业与湖北省小龙虾产业技术研究院有限公司都合作建立了项目班。

酒店管理与数字化运营专业学生游雅清，就读于湖北文旅酒店集团2024级项目班。“大一、大二期间，我学习了咖啡调酒、茶艺与茶文化、中西餐摆台等理论和实训课，但是真实的工作场景更复杂。”她说，自己曾到湖北文旅酒店集团旗下的洪山宾馆见习了一周，“现实中会遇到多种情况，比如，提前点过菜、没有点菜、点套餐的客人，都需要你主动询问、一一对接需求。”虽然见习期不长，但游雅清成长了不少。

“我们不只教做虾，还让学生学经营、懂管理、会审美，使更多企业参与人才培养方案的制定，让学生毕业就是骨干、上岗就是主力。”江汉艺术职业学院党委书记李飞表示，潜江龙虾学院年均输送技能人才300多名，烹饪专业整体就业率达到94%以上。

湖南岳阳烧烤学院——

输出手艺，也带动产品输送

洞庭湖畔，岳阳烧烤学院的实训基地里炭火正旺。“凤梨牛肋条需要注意火候”“五花肉的汁水可以保留更多一些”……授课老师罗躲成耐心指导。今年，隶属于岳阳开放大学的二级院校岳阳烧烤学院正式启动招生，首期30个名额吸引了超4000人报名。经过一个月“理论+实操+实战”的系统培训，30名学员顺利毕业。

来自河北张家口的小伙子秦一非是首期学员之一，由单位选派来岳阳烧烤学院学习。他说：“岳阳烧烤的选料和方法和北方烧烤不一样，很有特色。学院的老师手把手教，收获满满。”

历经多年发展，岳阳本地烧烤门店数量多，产业体量持续增长，但存在标准模糊、人才短缺、上下游配套松散等痛点。作为聚焦烧烤产业的产教融合学院，岳阳烧烤学院正积极推动岳阳烧烤从传统的“店经济”向“链经济”转型发展。

岳阳开放大学副校长姜宗福介绍，岳阳市岳阳楼区政府、岳阳开放大学、岳阳市烧烤行业协会三方共建，助力打造覆盖上游供应、中游培训与标准制定、下游品牌扩张的全链条体系。

上游，聚焦打造标准化供应链基地。学院计划联动本地农业企业与养殖基地，共建烧烤产业园，培育牛羊肉、蔬菜等食材种植养殖基地。

中游，锚定人才孵化。学院牵头编写《岳阳烧烤技艺》等系统教材，采用“技能+学历”双轨模式，计划3年培养1000名烧烤新匠人。

下游，立足品牌输出、门店扩张。学院与500余家岳阳烧烤加盟店及头部餐饮企业建立了人才输送合作，学员结业后，可通过学院推荐的加盟店资源在多地创业。

看中学院的产业链优势，学员彭江从湖北专程到岳阳烧烤学院学习。“学院不局限于传授烧烤配方，也注重全产业链经营知识同步教学，让我们可以快速入门。”彭江说。

今年11月，“岳阳烧烤师”被认定为岳阳市特色劳务品牌。“人才向外输出的过程，也是产业链同步向外延伸的过程。”岳阳烧烤学院副院长乔彬彬介绍，学员奔赴各地开店，不再只是带走烧烤手艺，还带动岳阳预制调料、特色食材、烧烤设备等配套产品向外输送。岳阳本地烧烤门店超3000家，全产业链产值突破30亿元，带动近10万人就业。岳阳市商务局党组书记潘宏军表示，预计3年内岳阳烧烤产业链总产值将突破100亿元。

广西柳州螺蛳粉产业学院——

制定标准，用专业链服务产业链

走进广西柳州螺蛳粉生产集聚区，车间里机器轰鸣，流水线上一袋袋螺蛳粉整齐下线。2025年，柳州螺蛳粉全产业链销售收入达813.1亿元，同比增长7.03%，品牌价值超150亿元，销往30多个国家和地区。一碗粉能“走”这么远，秘诀在哪儿？

2022年11月，柳州螺蛳粉全产业链标准体系基本建成，新制修订的84项标准全部发布完毕。其中，柳州螺蛳粉产业学院牵头制定的有10项为重点标准。

这家2020年成立的柳州螺蛳粉产业学院，是柳州职业技术大学的第一个政校行企共建的赋能型产业学院，从标准、技术、文化、教育四方面赋能柳州螺蛳粉产业高质量发展。

网络营销与直播电商专业毕业的陈奇林，依托产业学院产教实践平台，大一就开始螺蛳粉直播带货。“产业学院提供了场地、设备和师资支持，让我把课堂学到的新媒体运营、直播电商知识直接对接产业需求，直播多次爆单，积累了创业的第一桶金。”他敏锐捕捉到传统袋装螺蛳粉需水煮、难以满足学生和上班族快速食用需求的痛点，立足成熟产业基础研发免煮螺蛳粉，反复调试米粉口感与汤底配方，推出开水即可冲泡的产品，创立“螺外婆”品牌。2025年该系列销量突破200万袋，企业年销售额达3000万元。

柳州市将标准化理念贯穿于螺蛳粉全产业链，已创建覆盖全产业链6个子体系573项标准。由柳州螺蛳粉产业学院设计的彩色“柳州螺蛳粉风味轮”，依据柳州市地方标准《柳州螺蛳粉风味轮设计与应用规范》，对米粉、汤底、酸笋等配料按照不同口感、口味、颜色、气味进行分类，仅米粉口感就有6种，将规范可视化，促进产业高质量发展。

标准涉及领域不止生产。近些年，柳州螺蛳粉产品远销海外，却也遇到不少译写难题。学院制定了地方标准《预包装柳州螺蛳粉外包装英文译写规范》，不仅解决了翻译混乱，更填补了产业空白。

延伸阅读

“十五五”时期全国技工院校将培养培训超200万高技能人才

本报北京11月26日电 （记者**邱超奕**）人力资源社会保障部等5部门近日联合印发《关于推进技工教育高质量特色发展的意见》，明确“十五五”时期，全国技工院校在校生规模和职业培训规模力争保持总体稳定，毕业生毕业去向落实率97%以上，累计培养培训高技能人才达到200万人以上。这是首次由5部门联合出台支持技工教育发展的综合性政策文件。

意见明确，服务高质量充分就业和终身职业技能培训，组织技工院校参与“技能照亮前程”培训行动，拓宽招生服务范围，推进人工智能赋能技工教育。深化工学一体化和校企合作，扩大工学一体化培养覆盖面，推进技工教育联盟（集团）实体化规范化运行，支持龙头企业、社会力量兴办技工教育，提升技工院校职业技能评价能力。

截至去年底，全国有技工院校2410所，在校生419万人，每年面向社会开展职业技能培训近600万人次。

R 经济时评

这张网不仅要承载人工智能，还要与人工智能实现深度耦合、双向赋能。

不只6G，新一代通信网承载『万物智联』

王 政

《新一代通信网建设实施方案》26日发布，从顶层设计到落地实施，我国新一代通信网建设正式迈入新阶段。

如果用一句话概括“新一代通信网”，也许有人会说，不就是5G升级到6G，网速更快了吗？这一理解并不全面。

方案明确，新一代通信网是以第五代移动通信演进/第六代移动通信（5G—A/6G）、万兆光网、卫星互联网等为核心支撑，以高速泛在、天地一体、云网融合、智能敏捷、绿色低碳、安全可控为关键特征的智能化综合性数字信息基础设施，主要由基础网络、空间网络、国际网络、融合网络构成。

新一代通信网的“新”，绝非网速的简单提升，而是内涵的全面拓展。

新的连接主体，从连接“人”到连接“人机物”“智能体”；新的覆盖范围，从“地面”向“空天地海”全域覆盖拓展；新的连接能力，从“够用”到“极致”升级，实现接入速率、时延和连接密度大幅提升，更好地满足行业应用差异化“极致”需求；新的业务功能，从单纯的信息传输，向通信、感知、导航、计算、智能等多能力深度融合演进。

新一代通信网的“新”，不是简单的进化迭代，而是要成长为经济社会运行的“神经系统”。

“六张网”从来不是六条平行线，新一代通信网要为水网、新型电网、算力网、城市地下管网、物流网等基础设施数智化发展提供坚实的网络支撑。

新一代通信网的“新”，还体现在主动适应和赋能人工智能创新发展上。

方案提出，推动通信网架构向以支持人工智能应用为中心演进，提升算内、算间、入算的网络性能；构建“枢纽—区域—边缘”多层级算力设施架构，实施“毫秒用算”专项行动等。可以说，这张网不仅要承载人工智能，还要与人工智能实现深度耦合、双向赋能。

从“连接管道”到“智能底座”，从“万物互联”到“万物智联”，新一代通信网的建设思路正从“建网”向“筑智”转变。这张网织得越绿色、越智能，以“六张网”为代表的新基建底座就越坚实，中国经济迈向高质量发展的步伐也会越稳、越有力。

本版责编：吴 燕 韩文榕 胡 芊

