

烟火气里育匠才 产教融合打通小吃产业育人就业全链条

■中国城市报记者 朱俐娜

烧烤滋滋冒油、小龙虾鲜香四溢、燃面麻辣爽口……曾经流转于街头巷尾、依靠师徒口传心授的地方特色小吃，如今正式走进职业院校课堂，成为系统化、专业化的教学内容。

近期，全国首个烧烤学院——岳阳烧烤学院正式启动招生，引发广泛关注。放眼全国各地，湖北潜江龙虾学院、四川宜宾燃面学院等一批聚焦地方风味、特色小吃的特色产业学院相继落地，受到社会关注。

在职业教育深化改革、地方经济寻求特色化突破的双重背景下，特色产业学院正以独特的育人模式，为区域特色产业提质升级、实体经济高质量发展输送专业化技能人才。

小吃行业发展痛点凸显

烟火小吃是市井民生最真实的缩影。长久以来，我国地方特色小吃行业普遍存在发展痛点。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，老一辈手艺人逐年老去，年轻群体不愿深耕小作坊，优质手艺面临失传风险。

深耕小吃行业十余年的个体户张师傅对此深有感触：“我做这门小吃好些年了，手艺也是跟着旁人学的。可不管怎么琢磨、反复调整用料和做法，总是做不出小时候的味道。以前村里老师傅的手艺特别地道，现在完整传承下来的人越来越

少，即便照着模仿，也少了那份正宗。”

传统师徒制、家庭作坊制的弊端日益凸显，单纯依靠从业者自主摸索，已经无法解决行业深层次痛点。

针对当下职业教育发展新趋势，影响力研究院品牌与IP委员会副主任高承飞在接受中国城市报记者采访时表示，烧烤学院、龙虾学院等批量涌现，本质上是职业教育从“学科逻辑”向“产业逻辑”的深刻转轨。过去职业院校热衷开设财经、电子信息等通用专业，重合率高达60%—80%，导致“学生就业难、企业用工荒”的结构性错位。如今，地方特色产业学院将教学环节嵌入产业链，是市场需求推动人才培养模式升级的必然结果。

谈及“小吃产业化、人才职业化”这一行业新走向，高承飞解读称，这并非简单的升级，而是地方特色产业从粗放经营向品牌化、标准化进阶的必经之路。当烧烤年产值突破30亿元、小龙虾带动10余万人就业时，小吃已不再是街头小生意，而是需要技术、运营、管理等复合型人才支撑的现代服务业。职业教育正从“被动兜底”转向“主动赋能”，这是产教融合走向纵深的标志性信号。

中国城市发展研究院投资部副主任袁帅在接受中国城市报记者采访时直言，“小吃产业化、人才职业化”打破了“小吃难登大雅之堂”的固有印象，既为小吃产业注入了专业人才“活水”，也让传统手艺获得了传承与创新的土壤。这既是产业发展的必然要求，也是职业教育主动适应经济结构调整、

激活地方经济发展动能的关键举措。

特色培养实现“专而强”

在不少人的固有认知中，烹饪相关专业内容大同小异，开设特色小吃产业学院只是换个名称的网红噱头。

正在备战明年单招考试的学生小王，近期就特色专业报考问题与家人产生分歧：父母十分看好特色小吃产业学院，希望她填报相关专业，而她本人却对此心存抵触。

面对中国城市报记者，小王坦言自己并不理解特色产业学院的价值。“在我看来，所有餐饮烹饪类专业本质都是学习菜品制作，并没有太大区别。特色产业学院只是换了噱头的网红专业，就业赛道太窄、局限性太强。”小王认为通用型专业容错率更高，未来择业选择也更加多元。

与之相反，她的父母却十分看好特色专业的发展前景。“现在大众化烹饪人才早已饱和，普通厨师遍地都是，竞争压力极大。反观烧烤、小龙虾这类特色产业，市场缺口大、创业门槛低，精准对接市场需求。”小王的家长说。

高承飞表示，传统烹饪专业往往“大而全”，学生需系统学习八大菜系；而特色小吃类产业学院聚焦单一赛道，课程覆盖食材处理、火候控制、门店选址、供应链管理、品牌运营及成本控制，形成“技术+商业”的完整培养体系。

“更重要的是，这类学院普遍采用地方政府、学校、企业、行业‘四方联动’办学机制，师资来

自行业一线资深技师，教材结合地方特色原创编写，教学更贴合产业实际。”高承飞说。

助推地方产业提质升级

从街头手艺走进职业教育课堂，特色小吃的专业化、产业化发展，实现了学员、从业者、院校与地方产业的多方共赢。

从地方经济发展来看，特色产业学院不是短期“网红专业”，而是破解传统技艺传承难题、激活地方经济、打造城市特色名片的重要载体。

中国国际科技促进会企业人才专业委员会委员汪张明在接受中国城市报记者采访时表示，产业学院因产业需求而建，只有贴合产业发展、培养实用人才，才能保持生命力。围绕地方特色产业打造产业学院，是拓宽就业渠道、促进特色产业与就业协同发展、构建就业友好型发展模式的有效实践。

袁帅认为，特色产业学院对地方经济的价值，已超出人才培养范畴，将成为推动地方产业升级的重要引擎。在标准化建设方面，特色产业学院系统梳理民间技艺流程，将零散经验转化为可复制、可推广的技术标准；在规模化发展方面，学院培养的专业人才既填补用工缺口，又将现代经营管理理念带入传统行业，推动小吃门店从夫妻店向连锁化、品牌化转型。

当前特色小吃产业学院热度持续提升，但发展中也暴露出隐忧：部分地区脱离本土产业基础与技艺资源，盲目跟风开设网红小吃专业；部分院

校课程流于表面，仅教授基础制作流程，偏离产业学院办学初衷。

如何坚守办学定位、避免同质化跟风？高承飞提出四点建议：一是严格审批论证，确保新专业有明确产业需求支撑，杜绝盲目决策；教育主管部门强化审核监管，及时纠偏脱离实际的专业设置。二是院校立足区域资源禀赋，深挖本地产业特色，制定差异化发展路径，形成不可复制的专业优势。三是建立“专业—产业”联动评估机制，对就业质量差、与产业脱节的专业及时调整淘汰，对贴合地方发展的特色专业加大资源支持。四是鼓励校企共建产业学院联盟，推动资源共享、优势互补，避免低水平重复建设。

职业教育的核心竞争力不在于“大而全”，而在于“特而精”。唯有与地方经济同频共振、深度融合，才能走出同质化误区，真正以职教力量培育匠心人才，支撑地方特色产业高质量发展。

河南省商丘市虞城县：开展未成年人心理健康疏导专题培训

■高峰丽

5月27日下午，河南省商丘市虞城县未成年人健康疏导志愿服务队围绕提升未成年人心理疏导能力主题，开展心理健康专题辅导培训，20余名骨干志愿者参加学习。

本次培训邀请了虞城县东明中学校长、国家二级心理咨询师马洪思作专业指导。培训以“用专业守护心灵，用温度护航成长”为主题，结合未成年人心理工作实际，系统讲解常见心理问题识别、沟通技巧与干预策略，并针对一线服务难点进行案例解析和方法示范。

据介绍，马洪思长期从事青少年心理健康教育与公益服务，近年来深入虞城县、商丘市、宁陵、夏邑、睢阳区等地中小学校，开展青少年心理健康、励志教育及家庭教育大型公益讲座近百场，惠及师生、家长3万余人次。

参训志愿者表示，此次培训内容务实、指导性强。下一步，志愿服务队将持续提升专业服务能力，扎实做好未成年人心理健康疏导工作，助力青少年健康成长。

内蒙古呼和浩特：动感校园 活力无限

5月26日，内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区小召小学体育社团的学生在玩套圈游戏。近年来，小召小学深入践行“健康第一”理念，持续开展阳光体育大课间、班级联赛、体育社团等丰富多彩的活动，鼓励学生走出教室、参与个性化运动，在体育锻炼中增强体质、健康成长。

人民图片

