

螺蛳粉学院、小龙虾学院、“三把刀”学院……多地涌现特色产业学院

职业教育如何出新出彩？

在深圳，深圳职业技术大学（原深圳职业技术学院，以下简称深职大）的探索颇具代表性。作为教育部印发实施《本科层次职业学校设置标准（试行）》后、全国第一所以优质“双高”学校为基础设置的本科层次职业学校，深职大近年来不断深化校企合作，推进产教融合，特色产业学院的建设成为校企双主体育人的主要载体。

如今，深职大已建成17个特色产业学院，包括华为信息与网络技术学院（ICT学院）、人工智能根技术产业学院、比亚迪应用技术学院等，这些学院紧盯产业发展前沿，为重点行业发展培养高技能人才。

把学院建在产业链上

国家教育行政学院职业教育研究中心主任邢晖认为，特色产业学院，不论规模多大，都要跟当地企业建立紧密的联系，产业学院跟企业应该双向奔赴。在管理上，企业要融入学院教育，学院的专业、课程设置上也要考虑企业的实际需求。同时她也坦言，在实际操作中，有些政策没有真正落地，导致企业积极性不高。

回溯合作历程，深职大电子与通信工程学院院长宋荣介绍：“2006年，包括华为公司在内的通信设备制造商、运营商都遇到了通信网络技术人才短缺的问题，华为公司找到我们，开始了校企合作培养通信网络人才

的探索。”

多年来，双方共建华为认证体系，并逐步将华为认证融入课程体系，构建课证“共生共长”的培养模式。“我们在人才培养起点上，强调与产业需求‘共生’；在人才培养过程中，注重课程升级与证书升级‘共长’。”宋荣介绍，这个认证体系目前包括22个方向，学生可以根据自己的兴趣和特长进行选择。

如今，华为ICT学院的模式经过不断迭代，构建了“课证赛岗”一体化产教融合生态，以企业真实技术与岗位需求驱动教学，实现了从课程、师资、认证到就业的全链条赋能。

声音

产业学院不是“挂牌子”是“蹚路子”

◎ 张峻榛

这几年，职业院校的特色产业学院确实“火”了。螺蛳粉学院、烧烤学院、小龙虾学院……一个个接地气的名字频频登上热搜，有人叫好，也有人质疑：这是真改革，还是博眼球？

从深圳职业技术大学与华为共建ICT学院，到扬州生活科技学校靠美发专业拿世界技能大赛奖牌，再到平遥把推光漆器非遗技艺搬进课堂——这些案例证明，特色产业学院不是没有“真东西”。问题在于，当越来越多学校跟风上马，“特色”二字会不会被稀释？

一个值得警惕的现象是：有的学校“挂牌子”快，“蹚路子”慢。合作企业挂上了墙，课程内容却没跟上产业的真实节奏；实训基地建起来了，学生的核心能力却还在“模拟”阶段打转。正如专家所言，如果只是为了特色而特色，最终培养出来的可能不是高技能人才，而是“有噱头没后劲”的尴尬存在。

更深层的问题在于：企业凭什么愿意真投入？深圳职业技术大学能走到“互融共创”，是因为华为看到人才短缺的痛点，双方从认证体系到课程共建一步步磨合了十几年。而很多学校的产业学院，企业参与还停留在“捐几台设备、挂一块牌子”的浅层合作。政策给了税收优惠、土地支持，但落地效果参差不齐。如果企业始终是“配角”，产教融合就容易变成学校的“独角戏”。

还有一个容易被忽视的隐忧：过度聚焦于某个细分技能，会不会窄化学生的发展空间？烧烤学院的学生不能只会烤串，螺蛳粉产业学院的学生也不能只懂直播带货。职业教育的底色是“职业”，但目标是“人”的全面发展。正如有学者提醒的，要“厚基础”，不能只盯着眼前的就业岗位。

特色产业学院是职教改革的一步好棋，但好棋不能下成“险棋”。检验一个学院是真特色还是假噱头，标准只有一个：学生毕业后能不能凭真本事立足，能不能有持续成长的能力。挂牌容易，育人难。这条路，还得沉下心来慢慢走。

以实战经验替换模拟教学

标准的实训基地，配备业内顶尖设备。

在学校临街一楼，一个约300平方米的“学生创业园”格外醒目。下午课后，学生可在这里进行实践，为校内师生、周边社区居民提供低价甚至免费的美发服务。“这不是单纯的‘练手’，而是教学成果的转化。”覃阳介绍，创业园由学校与扬州市天姿美容管理有限公司共建，由企业导师驻点指导，实行“产业导师+专业教师”双轨制教学。

2025年10月，“爱漠拉”社区美发店开业，店主张子豪是扬州生活科技学校2023届美发专业毕业生，在校期间多次获得省级技能大赛奖项。毕业后，他进入天姿美发实习，不到一年便被企业选中，支持其开设社区店并持有股份、担任店长。“我们想把天姿的专业技术和服务标准，以更亲民的价格带入社区。”张子豪说，他的门店短短3个月已达到每个月客源600人左右，陆续有同学、学弟学妹加入，形成“老带新、熟带生”的良性循环。

不为特色而特色

播带货中。在充分学习和实操后，他积攒了经验和资金，想到了创业。利用螺蛳粉产业学院的整合优势，缺人手，学校同意他到各专业课堂上招募创业团队；缺设备，学校开放各专业相关设备大力支持；缺场地，学校批准他借用办公室。2022年，还在读大二的陈奇林与合伙人一起创建了新的螺蛳粉品牌，推出真正免煮的产品，粗粉用开水一冲就可以。2024年顺利毕业后，他全身心投入到公司运营当中。

北京师范大学职业教育与成人教育研究所教授赵志群提出，特色产业学院的建设要警惕“剑走偏锋”，为特色而特色，成为噱头。“职业院校要培养高素质技术技能人才，他们应该是有发展潜力的复合型人才，因此职业院校的培养也要‘厚基础’，不只是关注学生眼前的就业问题，还要考虑学生的终身发展。”

从深职大的“互融共创”，到扬州生活科技学校的“以赛促学”，从平遥的“非遗传承”，到“螺蛳粉学院”“烧烤学院”“小龙虾学院”“三把刀”学院……多地涌现特色产业学院

践证明，特色产业学院的成功绝非单一环节的改良，而是需要在治理模式、育人范式、评价体系和服务功能上进行系统性重构。其终极目标，正如专家所言，是成为区域内产业链、创新链与教育链、人才链深度融合与循环增值的关键枢纽。

（综合《民生周刊》《北京日报》等）

新闻多一点

山东首家辣子鸡产业学院揭牌

一盘热气腾腾的枣庄辣子鸡，让美食产业学院再次走进大众视野。

6月2日，山东首家辣子鸡产业学院在枣庄正式揭牌，校企联动布局菜品研发、直播电商、连锁运营等全链条育人模式，迅速引发广泛热议。放眼全国，潜江龙虾、柳州螺蛳粉、宜宾燃面、岳阳烧烤等四十余家美食类特色产业遍地开花。山东此番入局，填补了齐鲁大地单品美食学院的空白。

以枣庄辣子鸡为例，一盘炒菜背后是全市3万余家餐馆的运营、4000万只肉鸡的年消耗量、2万余亩皱皮辣椒的种植基地，全产业链年产值已突破55亿元。产业体量的扩大，使得传统“师徒口传心授”的技能传承模式难以满足企业对标准化、品牌化、电商化人才的需求。枣庄辣子鸡产业学院因此设置了数字营销、网络直播与电商、跨境电商等专业课程，企业技术人员提前介入教学实训，学生参与产品策划、拍摄剪辑、直播带货全流程。

2016年，全国首家单品美食学院潜江小龙虾学院在湖北挂牌，一度被质疑“烧钱何必上大学”。如今，学院在校1400余人，已输送2000多名技术人才，就业率常年突破99%。柳州螺蛳粉产业学院每届稳定培养500名复合型人才，开设食品检测、连锁经营、跨境电商等7个配套专业，产教融合边界不断拓宽。四川先后落地宜宾燃面学院、盐帮美食学院、眉州东坡川菜学院、绵阳米粉学院，“一县一品、一味一院”；陕西宝鸡擀面皮产业学院、内蒙古烧麦学院、江西资溪面包学院、浙江嵊州小吃学院等，均立足当地数十亿乃至数百亿级的美食产业链。只有在这样的产业底盘上，学员才能获得稳定的实训岗位和就业出口。

枣庄辣子鸡产业学院的揭牌，并非一场网红办学活动，而是国内地方小吃标准化、品牌化、产业化进程持续深化的一个缩影。特色美食学院若想行稳致远，既需要守住“立足产业、校企共生”的初心，摒弃流量噱头、深耕课程落地，也需要立足地域美食文化，以教育传承文化、以人才赋能产业，让一方风味赋能一方发展、真正成为区域发展的持续动力。

（据海报新闻）



利用螺蛳粉产业学院的资源，陈奇林还在上学时就创建了自己的螺蛳粉品牌。（受访者供图）