

本期话题:如何培养适应新时代需求的美食产业人才

产教融合:技能是底盘 文化是翅膀

本期主持:魏晓芳 洪穗昵
嘉宾名片:技术
大学
校
长
吴滨如
泉州职业技术
学院
文
旅
学
院
主
任
邢宁
漳州职业旅
游
学
校
校
长
骆志忠
泉州工商职
业
中
专
学
校
副
校
长
陈瑞生
南安红星

从聚餐时追求的“菜系正宗”,到日常饮食看重的“健康实惠”,再到偶尔尝鲜的“创意吃法”,大众对“吃”的要求越来越高,这也让美食产业对人才的要求有了新变化——不再是只会炒几个家常菜就行,而是要懂传统技艺、能创新菜品,还得了解餐桌的艺术。本期民企会客厅聚焦“新时代下美食产业人才的培养”这一话题,与多位教育界人士共同探讨职业教育人才培养的融合创新路径。



文化教育融入人才培养过程

主持人:特色美食背后往往有着深厚的文化底蕴。学校如何将文化教育融入美食产业人才的培养中?

吴滨如:不同地区有不同的饮食文化,包括历史脉络、食材特点、烹饪方法和饮食习俗等。在学校教学中,我们将这些文化元素进行系统梳理和整合,融入到相关专业的课堂教学和实践当中,让学生能从中了解不同地域的饮食文化特色。例如,我们开发的校本通识课程《穿越海丝刺桐城》,让学生不仅在教室里学习中国传统文化知识,还能走出校门,走近非遗大师,近距离领略泉州非遗文化的魅力。该课程已获批福建省社会实践一流本科课程,也是教育部首批来华留学生中国国情教育的优秀课程。

骆志忠:以泉州“一县一桌菜”为例,从食材的搭配、烹调手法到摆台造型都体现着地方文化和乡情,强调每一道菜背后蕴藏的文化意蕴。在学校教学中,我们利用数字技术,如3D建模、投影技术、虚拟仿真等技术,为学生直观展示不同风格、不同食材以及不同文化背景的艺术餐桌设计。同时,我们强调匠心传承在艺术餐桌教学中依然不可替代,艺术餐桌隐藏着丰富的手工技艺和文化内涵,它的精髓在于不仅需要熟悉手工的质感、材料的温度,而且需要制作者对火候、刀工有精准把控,这些都是对文化元素和精湛技艺的传承,是数字技术无可替代的,我们要让学生在学习中感受到艺术餐桌背后的文化价值。

陈瑞生:作为一所乡村职业学校,我们是全市最早开设烹饪专业的学校。美食产业的发展离不开烹饪艺术,我们学校坚持以“艺”为本,将文化教育植入到学生日常的教学中,依托相关专业老师以及省级、市级大师工作室的牵引,通过“师带徒”形式,带领学生学习传承非遗技艺,感受美食中的非遗基因,比如泉州当前热门的牛肉羹和姜母鸭两个美食IP,同样离不开大师工作室的牵引。同时,我们也积极拥抱数字技术的革新,确保学生在掌握烹饪技术的同时,也能传承美食文化的温度,培养既有技能又有文化底蕴的美食产业人才。

构建“校企共育”人才培养模式

主持人:产教融合是职业教育发展的关键路径。在美食产业人才培养中,学校如何与企业共同探索培养模式?

陈瑞生:产教融合是学校烹饪专业群发展的重要法宝。在人才培养上,学校汇聚行业、企业、高校等大师大匠,拥有国家级产业实践基地,课程设计精准对接泉州市场需求,开设“泉州卤味”“肉粽”“姜母鸭”等本土美食制作课程,将“泉州饮食文化”深度融入日常教学,要求学生100%掌握至少3项泉州特色美食技艺。在教学形式上注重理论和实践结合,与本土产业进行深度融合,与92家企业共建产教融合基地。例如,与希尔顿集团酒店开设“订单班”,企业每年提供50个实训岗位,学生实习留率高达85%;与老字号企业合作恢复传统菜品技艺,共同研发南安“成功家宴”等。

邢宁宁:近年来,在厉行节约和反对浪费的政策引导下,餐饮企业逐渐向

宴会转型,对宴会设计师的需求也逐渐增加。聚焦宴会设计师的培养,我们学校构建了从课程设计到职业资格证书、从技能竞赛到实习岗位的培养链条,将课程设计与宴会定制服务师职业资格要求相匹配,学生通过学习课程,可以考取职业资格证书,此外,我们组织学生参加宴会相关职业技能竞赛以及相关创新创业大赛,提升学生的宴会设计能力和运营能力,让学生走出校门时,基本具备宴会设计资格和能力以及一定的宴会运营能力。“校企共育”是我一直在思考和探索的话题,也是职业教育中非常重要的培养方向。我们期待有更多相关企业能与学校开展合作,提供“任务驱动式”的实习项目,让学生能实际参与到企业宴会设计、菜单策划、场景布置等实战中,企业也可通过实习招聘、岗位定制等方式,将学生逐步培养为宴会设计师甚至运营管理人才,实现

校企共育、共赢发展。

吴滨如:职业教育是与产业紧密相关的教育形式,产业的蓬勃发展同样离不开职业人才的支撑,这是相辅相成、双向奔赴的事情,这与我们学校打造产业伙伴型大学的定位也是契合的。在产教融合方面,学校推行“订单式”人才培养和培训,打造面向整个产业的求职、入职后全链条的人才培养和技术支撑,对于美食产业人才培养也是如此路径。美食产业涉及从食材供应链到菜肴设计,从烹饪技艺到菜式创新,再到餐饮空间设计以及文旅体验打造等,是一个跨界融合的舞台,我们鼓励不同专业学生参与其中,如酒店专业的主题宴会设计、旅游管理方向的美食旅游线路设计、建筑室内设计专业特色商业空间设计以及工艺美术专业的文创、餐具设计等,学生都能在美食产业中找到自己的定位。

在数字赋能中守护传统技艺

主持人:当下数字技术在教学中应用逐渐广泛,面对数字化浪潮,美食产业人才培养应如何平衡“技术赋能”与“技艺传承”之间的关系?

骆志忠:科技赋能为美食产业人才培养带来的新机遇,数字技术正在成为撬动传统教学范式的支点。目前学校不仅引入“数字厨师”(即炒菜机器人),也正在构建“AI+专业教学”的新生态,让学生能够更直观学习不同烹饪技艺与餐桌设计。但同时,我们坚持“匠心传承”,强调培养学生的专注、耐心、细心和精益求精。数字化工具无法完全替代

传统技艺、手工的质感,我们倡导“人机协同”教学模式,既用技术拓展创意边界,也用传统守住文化根脉。

邢宁宁:我们将数字技术作为宴会设计与运营的“增效工具”,而非替代手段。在教学中我们也引入数字技术,例如利用AI人工智能、设计软件等对宴会进行场景设计、菜单设计。借助AI等数字技术,学生可以在1至2分钟内快速生成一份主题明确、结构合理、营养价值丰富的宴会菜单,提升设计效率。除此之外,我们还通过课程让学生掌握宴会设计、运营逻辑、文化符号运用,通

过竞赛锻炼创意设计能力,确保学生在运用数字技术时,能基于对传统宴会文化、服务规范的理解,避免技术应用导致设计同质化或脱离文化本质。

陈瑞生:学校坚持“以创”为基,积极拥抱数字技术革新。数字技术我们主要用于辅助教学,减少专业技术操作方面的瓶颈,但不能替代传统技能的学习与文化体验。我们也重视传统技艺的传承,借助大师工作室等方式实现产教融合渗透,强化学生的实践经验,培养出既具备现代技能,又承载文化基因的职业人才。

校企合力为美食产业输送更多青年人才

产教融合是职业教育的生命线,更是泉州美食产业引育青年人才的关键路径。学校需锚定餐饮企业需求,以产业发展为导向,动态构建以“餐”为内核的专业群,推动教育链、产业链与产业链、创新链深度衔接。唯有做深产教融合,筑牢校企命运共同体,凝聚政校企行合力,才能为泉州美食产业迭代升级输送更多青年人才。

一方面,学校要深化与本地龙头餐饮企业合作,共建产业学院、名师工作室,开设企业订单班,推行“一师一企”制度,打造“校中有企、企中有校”育人格局。另一方面,学校要长期对标行业人才标准,汇聚校企资源合力,搭建校地合作平台,给青年提供锻炼机会和成才空间,组建实践团队深入企业开展专业实践,从校内延伸到产业前端,不断涵养学子的社会担当和产业发展使命意识,为培育未来名厨打下良好基础。(晓芳)

记者手记

校企合力为美食产业输送更多青年人才

产教融合是职业教育的生命线,更是泉州美食产业引育青年人才的关键路径。学校需锚定餐饮企业需求,以产业发展为导向,动态构建以“餐”为内核的专业群,推动教育链、产业链与产业链、创新链深度衔接。唯有做深产教融合,筑牢校企命运共同体,凝聚政校企行合力,才能为泉州美食产业迭代升级输送更多青年人才。

一方面,学校要深化与本地龙头餐饮企业合作,共建产业学院、名师工作室,开设企业订单班,推行“一师一企”制度,打造“校中有企、企中有校”育人格局。另一方面,学校要长期对标行业人才标准,汇聚校企资源合力,搭建校地合作平台,给青年提供锻炼机会和成才空间,组建实践团队深入企业开展专业实践,从校内延伸到产业前端,不断涵养学子的社会担当和产业发展使命意识,为培育未来名厨打下良好基础。(晓芳)

2024年中国创新指数显示: 理工类人才培养规模持续壮大

长,增速连续3年超过10%。

评价指标中,理工类毕业生占适龄人口比重指数比上年增长10.8%,连续三年保持两位数增长。2024年中国理工农医类本科及以上毕业生人数达314.5万人,比上年增加17.2万人,占比达50.7%,比上年提高0.4个百分点,高素质研发人才储备成为

支撑中国科技创新的重要生力军。

创新投入也继续增加。2024年中国基础研究经费达2500.9亿元(人民币,下同),比上年增长10.7%,延续两位数以上较快增长势头,增速高于全社会R&D经费增速1.8个百分点,占R&D经费比重达到6.88%,创历史新高水平。

在创新产出方面,2024年中国发明专利授权数为104.5万件,比上年增长13.5%;截至2024年底,境内有效发明专利达到468.2万件,比上年增长16.6%。2024年中国技术市场成交合同数99.4万项,成交总金额6.8万亿元,分别比上年增长5.1%和11.2%。(中新)

重塑发展逻辑 楼市或迎四大变化

本报讯《中共中央关于制定国民经济和社会发展第十五个五年规划的建议》(简称《建议》)日前对外公布。《建议》中十余次提及房地产相关内容,并将“推动房地产高质量发展”纳入“加大保障和改善民生力度,扎实推进全体人民共同富裕”板块中,进一步强化房地产的民生属性。行业专家认为,这为“十五五”时期楼市发展铺定了清晰航向,未来5年,中国楼市或迎四大变化。

其一,政策转向。

《建议》明确推动房地产高质量发展。这是对行业发展阶段变化的精准回应。中原地产首席分析师张大伟对表示,“十四五”时期,我国城镇人均住房建筑面积已超40平方米,户均住房接近1.1套,住房短缺时代基本终结。今年9月末,近7.6亿平方米的商品房待售面积也印证这一点。“高质量发展”的提出并非偶然,而是行业发展的必然选择。

以“高质量发展”为指挥棒,房地产业将加快构建发展新模式。不同于过往楼市调控中以限制或刺激需求为核心的短期政策,新模式需回过头来,完善开发、融资、销售等基础性制度。以销售为例,据住建部此前透露,未来将有力有序推进现房销售,做到“所见即所得”。

其二,供需重构。

因“房地产市场供求关系发生重大变化的新形势”,改善优化供给,方可重构供需平衡,推动房地产市场长期平稳健康发展。《建议》从“保障托底”和“市场升级”的双轨制设计出发,推动改善供求关系。

一方面,《建议》提到,优化保障性住房供给,满足城镇工薪群体和各类困难家庭基本住房需求。分析认为,这扩大了住房保障的覆盖面,将原来只对困难群体的“重点保障”变为涵盖工薪群体的“全面保障”。

另一方面,《建议》强调,因城施策增加改善性住房供给。广东省住房政策研究中心首席研究员李宇嘉认为,改善性住房是当前结构性增量需求的重点。根据不同地方居民对改善性住房的需求差异,在供给上进行更精准匹配,或将是“十五五”时期住房供应的一大特点。据中指研究院数据,2025年前三季度,中国重点30城120至144平方米的住房成交量占比提升至30%,大户型产品已成新房市场主流。

其三,品质提升。

《建议》明确,建设安全舒适绿色智慧的“好房子”,实施房屋品质提升工程和物业服务品质提升行动。李宇嘉表示,正在推进的老旧小区改造、危旧房改造、城市更新以及完整社区建设等,都意在提升房屋质量和居住品质。

“品质提升”正在加速落地。此前住建部提出通过好标准、好设计、好材料、好建造和好运维等方面推动“好房子”建设。近两年,多地也出台文件对建筑设计规划、计容规则等进行完善和规范,未来或有更多城市跟进。

其四,存量盘活。

当前,存量更新改造正成为住房供应的重要来源。《建议》提及“盘活用好低效用地、闲置房产、存量基础设施”“实行统筹存量和增量综合供地”等。

中指研究院认为,“十五五”时期将有更多盘活存量土地、存量房的政策落地。根据该机构监测,截至10月24日,各地已公示的拟使用专项债收购闲置存量土地的总金额超6200亿元,专项债实际发行/即将发行约2160亿元。(中新)

中国有色金属工业协会: 我国已构建完整的 锂产品供应体系

据新华社电中国有色金属工业协会10月29日发布消息说,我国已构建完整的锂产品供应体系。

中国有色金属工业协会副秘书长林如海在当日召开的2025年前三季度有色金属工业经济运行情况新闻发布会上介绍,我国碳酸锂、氢氧化锂等基础锂盐,金属锂及其合金、锂离子电池正极材料、电解质等产品的产量连续多年位居全球第一。

数据显示,今年1至9月,我国碳酸锂产量约58.3万吨,氢氧化锂产量约30.3万吨。从产业分布来看,基础锂盐产业主要分布在江西、四川、青海、江苏、山东等地。

“我国锂电产业链完整且规模化优势明显,拥有从开发到回收利用的‘全生命周期’产业链,全球基础锂盐、大部分关键材料、锂电池产能主要集中在我国,形成了具有显著优势的产业集群和竞争优势。”林如海说,此外,我国的新能源汽车和储能市场为技术迭代和产能消纳提供了广阔空间。

与此同时,我国锂电产业仍面临锂资源对外依存度较高、产能利用率不足与盈利压力、核心技术竞争与迭代风险等挑战。

林如海建议,锂行业企业需不断加大研发投入、优化运营管理、推动绿色化智能化发展,加强产业链上下游协同合作、深化国际合作,以有效应对复杂多变的市场环境,实现行业高质量发展。