

富民特色产业高质量发展的沙县小吃“产-教-区” 融合共同体的构建与实践 成果总结报告

一、成果简介

1. 研究背景

1999年3月4日，时任福建省委副书记的习近平在沙县考察时指出：“沙县小吃业的成功之处在于定位准确，填补了低消费的空白，薄利多销，闯出一条路子，现在应当认真进行总结，加强研究和培训，深入挖掘小吃业的拓展空间。”

2000年8月8日，时任福建省省长的习近平再次到沙县考察时强调，要找准今后经济发展的支撑点，特别是加强以沙县小吃为支柱的第三产业，使之成为新的经济增长点。

2. 政府牵头，构建沙县小吃“产-教-区”融合共同体

习近平总书记指出：“沙县人走南闯北，把沙县小吃打造成了富民特色产业。”

富民要**强志富智**。沙县人民牢记嘱托，由沙县人民政府牵头，于1999年6月成立沙县小吃业发展服务中心，联合三明市农业学校、沙县区小吃产业发展管理委员会、沙县区沙县小吃同业公会（下称“学校”“小吃管委会”“小吃同业公会”）等单位，经过九年探索，形成完善的“政府顶层设计、行业规范管理、学校研究产品和抓实培训”的沙县小吃“产-教-区”融合共同体。

沙县人民政府高度重视，坚持把发展小吃产业当作富民强县的重要工作来抓，坚持把沙县小吃培训纳入沙县国民经济和社会发展规划，加强对培训工作的指导。专门设立了政府办事机构——沙县小

吃管委会、组建小吃同业公会，主要负责沙县小吃产业发展的顶层设计、组织协调、管理服务、技术培训、维权保障和信息网络等工作。

小吃管委会主要负责沙县小吃产业的规划、开发建设等管理工作，围绕会员店、品牌加盟店、品牌合作门店及三明市在外经营沙县小吃业主，做好政策扶持、门店标识、店内文宣、品牌维权等对接服务，促进沙县小吃产业向“五化”（标准化、连锁化、产业化、国际化、数智化）发展，切实推动沙县小吃产业的高质量发展。自1998年起，逐步在沙县小吃发展相对集中的大中城市建立“联络员”制度，2005年建立“一乡一城一组织”的行业自律管理机制，目前在全国34个城市建立了沙县小吃驻外联络处，负责收集前端市场变化和产业发展信息，对信息进行整理、归纳，将分析结果反馈给学校，形成信息收集—信息处理—信息提升—信息应用的良性循环，提高人才培养的精准度，使教育链与产业链无缝衔接。

小吃同业公会负责注册管理“沙县小吃”商标，建立行规行约，规范行业管理；与学校一起做好沙县小吃技艺的培训与传承、沙县小吃文化宣传推广以及新产品、新工艺的研发；发布《沙县小吃信息》，传播行业政策，交流各地沙县小吃行业新闻、商铺转让、成功经验等信息。

学校主要负责科学制定培训方案，抓实培训，**加强产品研究制作，培训内容迭代更新。以沙县小吃产业需求为引领，开展沙县小吃制作技能、菜品升级和综合素质提升等培训以及融合沙县小吃经营需求的中式烹调、中式面点初、中、高级职业技能培训班；对接小吃业主转型升级、轻松开店需求，开设单品或套餐菜品快速升级、沙县小吃传统店+创新产品、沙县小吃创新店+四大金刚等项目；对接沙县小吃产**

业“五化”发展方向，开展连锁化经营管理 and 整店输出经营等培训，使教育链与产业链紧密衔接，为沙县小吃产业培养、输送和储备“守信念+懂文化+擅经营”的技术技能人才。

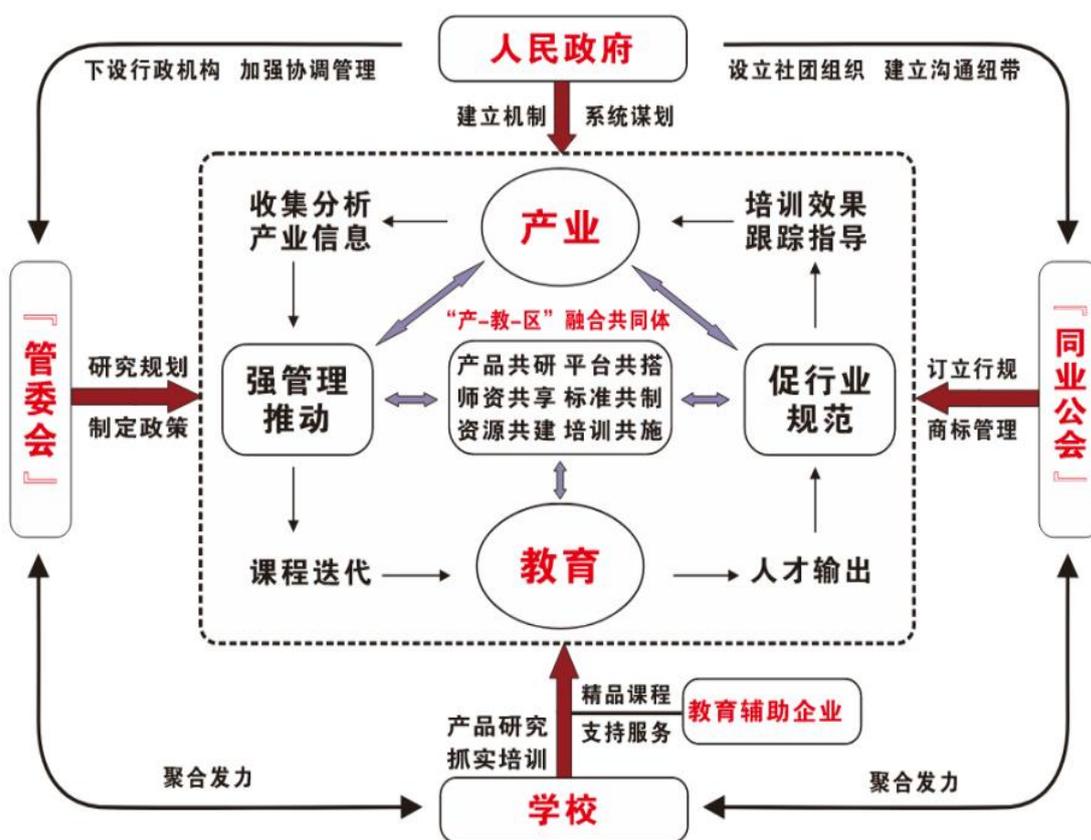


图 1 沙县小吃“产-教-区”融合共同体运行机制

3. 定位准确，构建“全方位、多层次”课程体系

共同体坚持“抓谋划，建机制，搭平台，强服务”，瞄准沙县小吃产业发展需求，以“人才储备、全程跟踪、个性培养、终身教育”为培训定位，在前端市场信息收集反馈、培训平台搭建、培训内容及标准制定、培训效果跟踪指导、沙县小吃文化传承等方面聚合发力，构建集“信念教育、文化厚植、技能传承”为一体的课程体系，为沙县小吃产业培养、输送和储备“守信念+懂文化+有技术”精准人才。共同体用行动深入践行了习近平总书记指出的“职业教育前途广阔、

大有可为”。

共同体历经 25 年建设与实践，持之以恒壮大沙县小吃富民特色产业，取得显著成效：开展 660 期海内外沙县小吃培训，输送 2.7 万余名技术技能人才，70%以上学员自主创业，带动全国门店超 8.8 万家，连锁标准店达 5065 家，实现年营业额超 550 亿元；培训工作为学校带来专项建设资金投入超 5270 万元，其中中央预算经费支持 3350 万元，获批全国乡村振兴人才培养优质校、国家高技能人才培训基地、全国食品科普教育基地等荣誉 10 项，入选省级“终身学习品牌项目”2 个；师资获省部级荣誉 12 项；共同制定沙县小吃制作技艺标准、沙县小吃门店经营规范、核心产品团体标准等 18 项，开发数字课程 22 门、特色教材 14 部，其中 2 部入选省职业教育“十四五”规划教材、省优秀乡土教材；开展进机关指导等社会服务 12 场；举办“中国·沙县小吃文化节”27 届，参加中国国际餐饮产业博览会等餐饮类展会 29 场，进驻韩国冬奥会、上海世博会等，门店遍及全球 66 个国家和地区；培训成效受到学习强国、福建日报、德育报、农民日报、法国《回声报》等国内外媒体报道 40 余次，吸引中央省市主流媒体 180 余名记者入沙集中采访。“沙县小吃在现有取得成绩的基础上，……我希望你们再接再厉，继续引领风骚”，2021 年 3 月 23 日习近平总书记赴沙县考察时的强调，充满了对沙县小吃产业高质量发展的高度认可和再创辉煌的浓浓期待。

共同体携手共进，实现沙县小吃从省内出发，到覆盖全国，再到走向世界的嬗变，促进沙县小吃市场不断拓展、品牌价值不断提升、经济效益不断提高和“舌尖上的中国文化”“出海”，为富民特色产业集群高质量发展提供了沙县经验和中国样板。

二、成果主要解决的问题及解决教学问题的方法

1. 主要解决的教学问题

(1) 产业链人才持续供给乏力。传统沙县小吃店多数是夫妻店或家庭作坊式经营，分散独立，从业者多为从事农业生产劳动的农村劳动力，整体素质不高且参差不齐，无法支撑产业高质量发展的需求。

(2) 培训课程与产业全过程衔接不紧。职业培训是职业教育的重要形式，承担着为产业提供人才支撑、技术支撑的重担，是产业发展的重要推动力。传统的职业培训存在教学模式不新、培训方式不优、项目定位不准、未划分学员层次等问题，导致培训效果不佳、培训内容与市场需求错位，无法与产业全过程紧密衔接。

(3) 教育赋能品牌打造系统性不够。有些培训机构在培训项目选择上过多注重经济效益，培训周期短，不注重学员的全程跟踪和终身教育，系统性不够，学员无法成为品牌传播的使者。

2. 解决教学问题的方法

本成果针对以上三个教学问题，致力于做大做强做优沙县小吃产业，着力构建贯穿人才培养全过程、与产业紧密衔接的机制与课程体系，具体举措如下：

(1) 搭建“产-教-区”融合共同体。共同体高度重视沙县小吃人才的持续供给，组建具有高度执行力的沙县小吃“产-教-区”融合共同体。政府坚持把沙县小吃培训纳入国民经济发展规划；小吃管委会收集前端市场变化和产业发展信息，对信息进行整理，归纳，反馈给学校；学校、小吃管委会和翰程信息科技有限公司在加快产品研究、搭建培训平台、共享优质师资、制定标准、开发特色教材和数字课程、实施培训课程等方面高度融合；小吃同业公会注册管理“沙县小吃”

商标，规范行业管理。共同体有效协同融合，制定沙县小吃培训远期规划和短期计划，培养、输送和储备适应小吃产业高质量发展的人才，促进教育链与产业链无缝衔接，解决小吃产业链人才持续供给乏力的问题。

(2) 构建“全方位、多层次”课程体系。以“人才储备、全程跟踪、个性培养、终身教育”为培训定位，根据前端市场信息反馈，共同体对沙县小吃进行收集、挖掘和工艺整理，加强产品研究制作，培训内容迭代更新。依托“烹饪实训（培训）基地”“沙县小吃产业学院”“沙县小吃培训中心”和“沙县小吃中餐繁荣基地”，联合开展海内外培训 660 期，培养、输送和储备技术技能人才 2.7 万余人。

富民要强志富智。学校积极开办中餐烹饪（沙县小吃方向）专业，抓实培训，构建集“信念教育、文化厚植、技能传承”为一体的课程体系，以《沙县小吃里的大国奋斗史》等为案例，坚定学员听党话、跟党走的政治信念，教育学员发扬“实说实干，敢拼敢上”的沙县精神，秉承“吃苦耐劳，坚韧不拔”的创业精神和“虚心好学，精益求精”的务实精神，有效提升为沙县小吃产业发展贡献力量的信心。设置《沙县小吃故事》等课程，厚植沙县小吃千年的历史和文化底蕴，为沙县小吃文化传播奠定良好根基。科学制定培训方案，设置沙县小吃制作专项、沙县小吃转型升级、沙县小吃综合素质提升等培训，制定 18 项标准，开发 14 部特色教材和 22 门数字课程，培训模式复制到上海、杭州和中山等城市，为产业输送“守信念+懂文化+擅经营”的技术技能人才。实施“订单式”“菜单式”课程，培训内容跟随市场和学员个性化需求灵活设置，“全方位、多层次”课程体系逐步健全，解决培训课程与产业全过程衔接不紧的问题。

		培训模块	培训课程	培训项目	技能鉴定		
沙县小吃培训课程体系	信念教育	综合素养	习近平总书记莅沙考察讲话精神	沙县小吃初级职业技能培训	中式烹调五级		
			沙县小吃产业发展奋斗史		中式面点五级		
			中央1号文件、农业农村部1号文件、乡村振兴法解读		沙县小吃中级职业技能培训	中式烹调四级	
			沙县小吃历史文化			中式面点四级	
			沙县小吃故事			沙县小吃高级职业技能培训	中式烹调三级
			食品卫生安全知识				中式面点三级
			劳动法、工匠精神		沙县小吃制作专项技能培训	沙县小吃制作专项能力	
			反诈禁毒防艾知识				
			消防安全知识				
			沙县小吃门店经营管理				
	连锁化经营管理						
	门店4D标准管理						
	产品标准体系						
	企业管理						
	文化厚植	经营管理	商标品牌使用管理	沙县小吃菜品升级经营提升培训			
			服务礼仪	沙县小吃综合素质提升培训			
			外卖运营				
			面点烹饪基础知识	沙县小吃连锁经营管理培训	选考：沙县小吃制作专项能力		
			经典沙县小吃制作技艺：四大金刚等6-9种				
			常见沙县小吃制作技艺：50种以上供选配				
			技能传承	制作技艺	门店热销品类烹制技艺：套餐、特色菜品等	沙县小吃初创企业培训	
	沙县小吃产业园观摩						
	食品企业产品推介交流	沙县小吃整店输出培训					
	小吃科技馆民俗馆观摩						
	新菜品品鉴、门店交流						
	金融服务政策						
	创业分析与指导						
	落地服务	沙县小吃集团下设25个子公司提供培训后落地服务，各联络处提供跟踪反馈					

图2 集“信念教育、文化厚植、技能传承”为一体的沙县小吃培训课程体系

(3) 构建全过程培训教育质量保障体系。共同体对学员实施“全程跟踪和终身教育”，开通线上线下咨询通道，提供品牌商标许可、市场化运作、小吃技能培训等咨询服务；强化创业指导，对缺乏经营经验的学员给予创业前开店指导，发布《沙县小吃信息》87期，传播行业政策，对缺乏经营经验的学员给予创业前开店指导，帮助70%以上学员实现自主创业，指导林建斌、翁志清等优秀学员在法国、西班牙等国家开设沙县小吃标准店。共同体构建全过程、系统的培训教育质量保障体系，促进学员通过创业孵化和推广服务，推动沙县小吃文化传承，实现“舌尖上的中国文化”“出海”，解决教育赋能品牌

系统性不够的问题。

三、成果的创新点

1. 机制创新：构建具有区域产业特色的“产-教-区”融合共同体
政府搭台，加强系统谋划，政校行企齐参与，在前端市场信息收集、培训平台搭建、培训内容及标准制定、培训效果跟踪指导、沙县小吃文化传承等方面全方位聚合发力，形成良性互动、优势互补的良好局面，构建了具有区域产业特色的“产-教-区”融合共同体，制定联席会议制度，成为沙县小吃产业高质量发展的“助推器”。

2. 内容创新：构建紧密衔接产业需求的系统化课程体系

以“产”为引领，紧密对接沙县小吃传统技能传承、转型升级需求及产业“标准化、连锁化、产业化、国际化、数字化”发展方向，精准发力，开设沙县小吃制作专项技能、沙县小吃转型升级和沙县小吃综合素质提升等培训，涉及沙县小吃技艺标准、菜品升级、品牌文化、初创企业经营管理、连锁化经营管理、营销战略等课程学习，不断提高人才培养与产业发展对人才需求的吻合度。构建集“信念教育、文化厚植、技能传承”为一体的课程体系，不仅涵盖技能培训，也注重对小吃产业“五化”发展路径的理解，不仅促进就业创业，更确保沙县小吃品牌行之远阔。共同体以“产”为引领，构建“全过程、全方位、多层次”的沙县小吃课程体系，使教育链与产业链紧密衔接。

3. 文化推广模式创新：实现“舌尖上的中国文化”“出海”

通过海内外培训，举办“中国·沙县小吃文化节”27届和海峡两岸美食节，建立沙县小吃文化城、小吃科技馆、小吃民俗馆等，参加“中国国际餐饮产业博览会”“中国预制菜产业大会暨展会”等餐饮类展会29场，先后在葡萄牙、韩国、澳门、香港、台湾等国家和地区举办沙县小吃推介活动，作为中国唯一美食代表进驻韩国平昌冬

奥会美食展等，助力沙县小吃文化传承。已在 72 个国家和地区申请注册“沙县小吃”商标，促进沙县小吃遍布美国、英国、日本、韩国等国家和地区，推动“舌尖上的中国文化”从县走向市，走向省，走向全国，走向全球，实现“舌尖上的中国文化”“出海”。

四、成果的推广应用效果

1. 沙县小吃培训品牌远播海内外

共同体采取长期办班和短期培训相结合、线上线下相结合的办法，强化沙县小吃从业人员培训，内容包含市场定位、经营行为、饮食卫生、门店标准、维权保障等知识，课程层次多、类别多，让经营者对沙县小吃的运营管理具有全方位的了解。沙县小吃培训已成品牌，影响力大，学员布满全国各地，更有美国、法国、马来西亚、加拿大等海外华人华侨、国际友人。获国家高技能人才培训基地、全国食品科普教育基地等荣誉 10 项，入选省级“终身学习品牌项目”2 个、入选全省职业教育改革发展典型案例 1 项，受学习强国、德育报、福建日报、法国《回声报》、BFM 电视台等海内外主流媒体报道 40 余次，彰显了优质培训和规模化培训的品牌效应。

2. 教学相长成效显著

在助力沙县小吃转型升级中，教师成长为产业工匠，担任“中国烹饪协会中式菜肴研发中心专家”，获“技能大师工作室”“桃李芬芳卓越奖”“闽菜大师”等省部级荣誉 12 项，林添雄等老师受学习强国、人民网等媒体报道 10 余次。加强产品研究制作，共同制定 18 项省、市地方标准和团体标准，开发 22 门数字课程和 14 部特色教材，其中 2 部入选省职业教育“十四五”规划教材”“省级优秀乡土教材”。教师社会服务能力逐渐增强，先后有 30 余人次专业技术团队受邀到北京市政府机关服务中心等单位开展沙县小吃技艺专项指导，

深受好评；承担沙县小吃制作技能等各类赛事服务、技能展演活动超15场。在多样活动中，教师综合水平不断提高，形成热忱传播沙县小吃文化、多方位助力沙县小吃产业高质量发展的良性工作格局。

学员沙县小吃专项技能高，59人获“沙县小吃技艺名师”“五一劳动标兵”等荣誉称号。培养的2.7万余名技术技能人才，自主创业学员达70%以上，带动全国门店超8.8万家，连锁标准店达5065家，实现年营业额超550亿元，更有优秀学员在法国、西班牙、美国、日本、印尼等66个海外国家和地区开设门店174家，推动沙县小吃文化传承。

3. 文化赋能品牌高质量发展

共同体通过“沙县小吃”商标注册、“中国·沙县小吃文化节”举办、国际化品牌推广、海内外学员培训等措施，实现“舌尖上的中国文化”“出海”。坚持“强二产带一产促三产”发展路径，编制沙县小吃核心物料种养清单，建设穿山龙、黄花菜、铁皮石斛、金线莲、芥菜等5个原材料种植示范基地，延伸产业链条，建设沙县小吃产业园，入驻沙县小吃中央厨房等小吃产业链关联企业24家，围绕沙县小吃技艺表演、制作体验、健康养生等主题，开发特色旅游线路，推动小吃一二三产不断聚链成群。共同体凝心聚力，赋能富民特色产业高质量发展的实践经验吸引全国各地大批量考察团前来交流学习，更是被浙江“缙云烧饼”等产业成功借鉴，彰显了强劲的辐射示范作用。

2021年3月23日习近平总书记赴沙县考察时强调“沙县小吃在现有取得成绩的基础上，还要探索，还要完善，还要办得更好。现在的城市化、乡村振兴都需要你们，这就叫做应运而生，相向而行，我希望你们再接再厉，继续引领风骚”，充满了对沙县小吃产业高质量发展的高度认可和再创辉煌的浓浓期待。