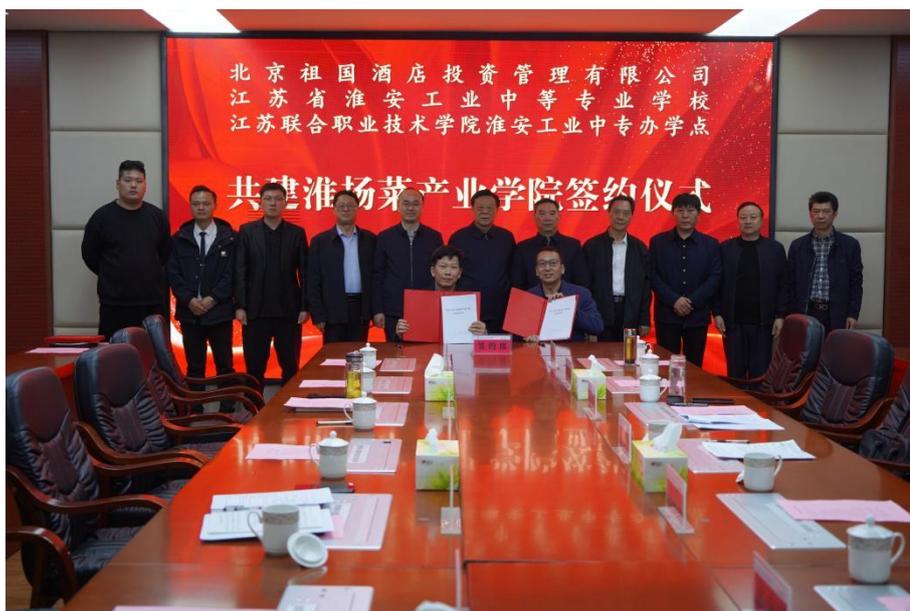


深化产教融合 助力地方产业发展

——校企共建“淮扬菜产业学院”成功签约

为深化产教融合、助力地方特色产业发展，3月23日下午3点，江苏省淮安工业中等专业学校（江苏联合职业技术学院淮安工业中专办学点）与北京祖国酒店投资管理有限公司共建“淮扬菜产业学院”签约仪式在校行政楼718会议室隆重举行。淮安区振兴发展促进会会长孙一峰、副会长王金宽，区教育局书记、教体局党组书记、局长蒋雪峰，北京祖国酒店投资管理有限公司董事长孙正林，淮安区统战部副部长、区美食办主任吉金宝，江苏省淮安工业中等专业学校党委书记贾朝东、副校长戴耀中等领导以及政校企三方代表18人出席签约仪式，共同见证这一重要时刻。戴耀中副校长主持了签约仪式。



校企携手，共育淮扬菜产业新动能

签约仪式上，贾朝东书记在致辞中表示，淮扬菜作为中国四大菜系之一，是淮安“世界美食之都”的核心文化名片。学校将紧扣区委区政府“文旅兴区”战略，以共建产业学院为契机，深化校企协同育人机制，通过“共同制定人才培养方案、开发课程体系、建设实训基地”等举措，实现“教育链、人才链与产业链、创新链”的有机衔接，为淮扬菜产业发展输送兼具精湛技艺与高尚品德的“淮厨准匠”。



孙正林董事长在发言中动情承诺：“作为淮安人，我将以毕生所学反哺家乡，依托企业在全国 30 余家门店的资源优势，为学子搭建国际化实践平台，引进国内外米其林厨师团队，融合全球烹饪技法，推动淮扬菜创新发展，让‘世界美食之都’实至名归！”

多方赋能，擘画产教融合新蓝图

蒋雪峰局长强调，此次合作是职业教育服务地方经济的生

动实践，并提出三点要求：一是深化产教融合，推动专业设置与产业需求精准对接；二是强化“双师型”师资队伍建设，邀请行业大师进校园授课；三是拓展多元合作，联合开展烹饪技术创新、文化研究及品牌推广活动，助力淮扬菜产业“标准化、规模化、国际化”发展。



区振兴发展促进会会长孙一峰指出，淮扬菜不仅是美食，更是文化传承的载体。他呼吁政校企多方协同，以文化为灵魂、绿色为路径、创新为动力，通过“国际交流、文旅融合、低碳技术应用”等举措，打造兼具地方特色与国际视野的产业学院，为淮安经济社会高质量发展注入新活力。



未来展望，让淮扬菜香飘四海

仪式上，校企双方正式签署合作协议，区振兴发展促进会副会长王金宽为孙正林董事长、淮安工业中专商贸服务系主任邱顺喜颁发产业学院院长聘书。未来，学院将聚焦淮扬菜文化研究、技艺传承与产业升级，开设现代学徒制班，举办国际烹饪大赛、美食文化节等活动，探索“可复制、可推广”的产教融合新模式。



此次产业学院的成立不仅为职业教育与地方特色产业融合发展树立典范，更将推动淮安“世界美食之都”建设迈向新高度。

供稿：校长办公室 靖慧鹏