

四方联动视域下产业学院专业共建路径研究 ——以云安产业学院酒店与餐饮管理专业群为例

苏薏介

(云南云安投资集团, 云南昆明, 650100)

版权说明: 本文是根据知识共享署名 - 非商业性使用 4.0 国际许可协议进行发布的开放获取文章。允许以任何方式分享与复制, 只需要注明原作者和文章来源, 并禁止将其用于商业目的。

摘要: 本文以云南农业职业技术学院云安产业学院酒店与餐饮管理专业群为研究对象, 聚焦四方联动(政府、学校、企业、行业)在产业学院共建中的实践路径。采用案例研究、文献分析、访谈与实地调研法, 梳理该专业群依托四方协同破解产教融合“校热企冷”难题的过程。研究发现, 云安产业学院通过政府政策保障、学校专业建设、企业资源投入、行业标准融入, 构建了“规划—实施—评价”闭环共建体系, 在专业群实力提升、区域产业服务等方面成效显著, 但存在四方联动深度不足、利益协调机制不健全等问题。据此提出强化政府专项支持、完善企业利益补偿、深化行业标准融入等优化建议, 为国内同类产业学院提供可复制范式, 助力职业教育服务区域经济高质量发展。

关键词: 产教融合; 校企合作; 酒店发展; 联合办学

DOI: <https://doi.org/10.62177/apesd.v1i3.732>

一、绪论

(一) 研究背景

1. 国家职业教育改革的政策导向

党中央、国务院将职业教育置于经济社会发展突出位置, 2019 年《国家职业教育改革实施方案》明确提出“深化产教融合、校企合作”, 强调“政校企行”协同育人机制^[1]; 2022 年新修订的《中华人民共和国职业教育法》以法律形式确立四方联动的重要地位, 要求行业组织参与职业教育标准制定与人才评价。“双高计划”进一步指出, 高水平专业群建设需依托多方联动, 实现教育链与产业链的精准对接, 为产业学院四方共建提供制度依据^[2]。

2. 云南区域产业发展的现实需求

云南省“3815”战略将旅游文化业列为万亿级支柱产业, 计划到 2025 年实现旅游文化业总收入 2 万亿元, 重点建设 100 个以上高品质酒店、1000 个以上旅游民宿(客栈), 打造国际水准的旅游度假酒店集群^[3]。同时,《云南省“十四五”打造世界一流“绿色食品牌”发展规划》聚焦预制菜、云茶、云咖等

高原特色农产品，要求全链条重塑农业，亟需酒店与餐饮管理领域“数字化+绿色化”复合型人才^[4]。然而，传统产教融合模式中，企业参与深度不足、行业标准难落地，需通过四方联动整合资源，破解人才供需错配难题^[5]。

3. 云安产业学院发展的内在需求

作为西部地区产教融合示范案例，云安产业学院已入选全国产教融合校企合作示范案例，初步形成“学校主体、企业主导、园区支撑”的办学模式^[9]。但其酒店与餐饮管理专业群在建设中仍面临政府专项资源不足、行业参与常态化机制缺失等问题，四方联动成为实现“省内一流、国内知名”专业群目标的关键路径。

(二) 研究意义

1. 理论意义

现有研究多聚焦政府、学校、企业三方协同，对行业组织的角色关注不足，且针对酒店与餐饮管理专业群的产业学院案例研究匮乏^[6]。本研究以云安产业学院为样本，系统梳理四方联动的权责划分与协同机制，丰富协同治理理论在职业教育领域的应用，填补酒店餐饮类专业群四方共建的理论空白。

2. 实践意义

总结云安产业学院四方联动的具体经验（如预制菜产业园区共建、云安会都实训基地共享），为国内同类产业学院（尤其是西部地区）提供可复制的共建范式；同时，助力云南“文旅双强省”“绿色食品牌”战略落地，为区域酒店餐饮、绿色食品产业输送适配人才。

(三) 研究方法与技术路线

1. 研究方法

案例研究法：以云安产业学院酒店与餐饮管理专业群为核心案例，剖析四方联动的实践细节与成效；
文献研究法：梳理国家职业教育政策文件（如《国家职业教育改革实施方案》）与专业群建设方案；
访谈法：访谈安宁市教育局（政府）、云南农业职业技术学院教师（学校）、云安集团企业导师（企业）、云南省餐饮与美食行业协会代表（行业）；
实地调研法：考察校内 110 间客房实训酒店、云安会都（220 亩会议型酒店）、预制菜产业园区等共建场景。

2. 技术路线

明确研究问题（四方联动如何推动产业学院共建）、梳理理论基础（协同治理、利益相关者理论）、分析云安产业学院四方联动的基础与动因、总结实践路径、剖析成效与问题、提出优化建议。

二、核心概念界定与理论基础

(一) 核心概念界定

1. 四方联动

指政府（政策引导、资源保障）、学校（人才培养、教学实施）、企业（实训投入、岗位供给）、行业（标准制定、需求对接）四主体，基于“共享多赢”原则，通过协同机制实现资源整合、权责共担的合作模式。在云安产业学院中，四方分别承担“规划者”“实施者”“支撑者”“引领者”角色，共同推进专业群建设。

2. 产业学院

以服务区域产业发展为核心，由校企为主导、政府与行业参与共建，整合教学、实训、生产资源，实现“产教研用创”一体化的办学载体。云安产业学院采用“园中园”模式，依托产业园区入驻百余家

绿色食品企业，构建“教学—实训—生产”闭环。

3. 酒店与餐饮管理专业群

以酒店管理与数字化运营为牵头专业，整合烹饪工艺与营养、供应链运营、会展策划与管理（新申报）、餐饮智能管理（新申报）等专业资源，对接酒店餐饮产业链上游（高原农产）、中游（住宿餐饮服务）、下游（预制菜研发）的专业集群。

（二）理论基础

1. 协同治理理论

该理论强调多元主体通过协商合作实现资源优化配置，为四方联动提供逻辑支撑。在云安产业学院中，政府统筹规划（如将产教融合纳入城市规划）、学校实施教学、企业提供实训场景、行业制定技能标准，对应“四方专家委员会”的协同决策机制。

2. 利益相关者理论

明确四方主体的核心诉求：政府追求区域经济增长与就业稳定，学校追求办学质量提升，企业追求人才储备与技术创新，行业追求标准落地与产业规范。云安产业学院通过“成果共享、成本共担”平衡各方利益，如预制菜研发成果由校企共同转化。

3. 产教融合理论

指导四方联动围绕“产业链—人才链—教育链”协同，如企业参与课程开发（融入智慧酒店技术）、行业融入技能认证（1+X 证书），实现产教深度融合。

三、云安产业学院四方联动共建的基础与动因

（一）共建基础

1. 学校基础：专业与资源储备

酒店与餐饮管理专业群已形成“牵头专业+支撑专业”架构，拥有双师双能型教师队伍（含滇菜大师工作室）、110 间客房的校内实训酒店，开发“智慧酒店运营”“预制菜营销”等数字化课程，具备教学实施与资源整合能力。

2. 企业基础：资源与参与意愿

云安集团旗下云安会都为云南省规模最大的会议型酒店，拥有 1076 间客房、6000 余个餐位，年接待宾客 60 余万人次，可提供真实的会议接待、客房服务实训场景；南方教育集团提供市场化办学经验，参与人才培养方案制定，形成“校企双元育人”格局。

3. 政府基础：政策与资源支持

安宁市政府将云安产业学院所在片区定为“新型职业教育重点区域”，将产教融合规划纳入城市发展规划，提供土地划拨与专项建设资金；同时，协调中国（云南）农（林）大数据中心与产业学院合作，搭建数字经济服务平台。

4. 行业基础：标准与需求对接

云南省餐饮与美食行业协会参与制定预制菜地方标准（菜品设计、冷链配送），开展酒店餐饮产业链需求调研，每年发布岗位需求报告（如 2023 年预制菜产业需“供应链+烹饪”复合人才）；云南省餐饮协会推动“1+X”证书考核（如“酒店运营管理”证书），融入课程体系。

（二）共建动因

1. 政策驱动

国家“双高计划”要求专业群“对接产业需求、深化产教融合”，云南“3815”战略将旅游文化业、

绿色食品产业列为重点，四方联动成为落实政策的必然选择。

2. 产业驱动

酒店行业数字化转型（智慧客房、刷脸入住）、餐饮行业绿色化发展（预制菜、绿色餐饮）催生新岗位需求，需四方协同培养“数字化操作+绿色服务”人才；云南计划 2025 年建成 100 个高品质酒店，人才缺口达 2 万人，四方联动可快速填补缺口。

3. 问题驱动

传统产教融合存在“校热企冷”（企业参与成本高、动力不足）、“标准脱节”（行业标准难融入教学）、“资源分散”（政府资金未精准对接需求）等问题，四方联动成为解决这些问题的共同需求。

四、云安产业学院四方联动共建的实践路径

（一）政府：统筹规划与资源保障

1. 政策引领与规划整合

安宁市政府将云安产业学院产教融合规划纳入城市发展规划与产业发展规划，明确该片区为“职业教育与绿色食品产业融合示范区”；出台《产教融合专项扶持办法》，对参与育人的企业给予税收减免。

2. 资源协调与监管评估

协调中国（云南）农（林）大数据中心、阿里云等机构与产业学院合作，共建“电子商务暨数字经济综合服务中心”，为学生提供农产品电商营销实训平台；成立“产教融合监管小组”，每半年评估四方联动成效，将评估结果与政府支持力度挂钩（如企业参与度高可优先获得项目扶持）。

（二）学校：人才培养与教学实施

1. 专业群动态调整与课程改革

对接酒店餐饮产业链需求，新增会展策划与管理（服务云南会议经济）、餐饮智能管理（服务智慧餐饮）专业；改造酒店管理专业为“酒店管理与数字化运营”，开设“智能客房系统操作”“酒店数字化营销”课程；融合供应链运营与烹饪工艺专业，开发“预制菜供应链管理”跨专业课程，覆盖产业链 90% 以上岗位。

2. “岗课赛证”融通与实训体系建设

岗课融通：按云安会都客房服务、会议接待等真实岗位流程，重构“酒店客房管理”课程，实施项目式教学（如“智能客房清洁—设备维护—客户服务”任务链）；

课证融通：将“酒店运营管理”“餐饮管理运行”1+X 证书标准融入课程，学生取证率达 92%；

赛课融通：将云南省职业院校技能大赛“烹饪工艺”项目（如滇菜创新）转化为“烹饪工艺与营养”专业的“滇菜制作”模块，2023 年获省级一等奖 2 项。

构建“五位一体”实训体系：依托校内实训酒店、产业园区、双创平台、云安会都、行业企业，提供“模拟—真实”递进式实训场景。

（三）企业：资源投入与实践参与

1. 实训基地与岗位供给

云安集团开放云安会都作为生产实训基地，提供客房服务、餐饮接待、会议组织等实习岗位，学生按“学习阶段—岗位层级”分配（如第一学年认知见习、第三学年顶岗实习）；联合建设预制菜产业园区，投入设备与技术，学生参与预制滇菜的菜品设计、包装实训，2023 年该园区研发菜品 30 余项。

2. 育人过程深度参与

参与人才培养方案制定：云安集团与南方教育集团共同设计“24135”办学模式（双主体、四导师、

一学徒制、三维课程、五位实训），企业导师承担 30% 的实践课程教学；

参与教材开发：联合编写《酒店数字化运营实务》（融入云安会都智能客房案例）、《滇菜预制工艺》（收录高原农产预制菜品）等活页式教材。

（四）行业：标准制定与需求对接

1. 行业标准与技能认证

云南省餐饮与美食行业协会参与制定专业教学标准、实训基地标准（如绿色餐饮实训场景建设标准），将“绿色、健康、营养”理念融入课程；指导“1+X”证书考核，提供技能认证培训（如餐饮服务人员绿色操作认证），2023 年协助 150 名学生获取职业技能证书。

2. 需求调研与资源链接

每年联合企业开展酒店餐饮产业链需求调研，梳理岗位群（如预制菜研发岗、智慧酒店运营岗）的能力要求，为专业调整提供依据（如 2023 年调研后新增“预制菜营销”课程模块）；链接行业技术资源，推荐滇菜大师、酒店运营专家入驻产业学院技能大师工作室，2023 年大师工作室开发滇菜预制菜品 15 项。

（五）四方协同机制

1. 组织协同：四方专家委员会

由安宁市教育局（政府）、云南农业职业技术学院（学校）、云安集团（企业）、云南省餐饮协会（行业）代表组成，每季度召开会议，统筹专业设置（如新增餐饮智能管理专业）、课程开发（如数字化课程）、实训安排（如云安会都实习计划），解决共建中的跨主体问题（如实训安全责任划分）。

2. 资源协同：共享平台建设

搭建“四方资源共享平台”，实时发布政府政策（如税收减免通知）、企业岗位需求（如云安会都招聘信息）、行业标准（如预制菜地方标准）、学校教学资源（如在线课程），实现实训基地、师资、技术成果的共享（如企业导师资源向学校开放、学校研发的预制菜技术向企业转化）。

3. 评价协同：多元评估体系

四方共同制定人才培养质量评价标准，从“政府维度（政策落实度）、学校维度（教学质量）、企业维度（就业率）、行业维度（岗位适配度）”四方面评估：如政府评估产教融合政策落地情况，企业评估毕业生岗位适应能力（2023 年毕业生岗位适应期较传统模式缩短 50%），行业评估技能证书获取率。

五、云安产业学院四方联动共建的成效与现存问题

（一）共建成效

1. 专业群综合实力显著提升

品牌效应：酒店与餐饮管理专业群入选云南省高水平专业群培育项目，云安产业学院成为西部地区产教融合示范基地，2023 年接待省内外院校考察 30 余次；

人才质量：2023 年毕业生就业率 96%（超目标值 1%），专业对口率 85%，用人单位满意度 90%；获省级职业技能大赛一等奖 2 项、二等奖 3 项；

教学资源：建成省级精品在线开放课程 2 门（《酒店服务礼仪》《烹饪营养》）、校级重点课程 5 门，主编专业教材 3 本，建设高水平专业教学资源库 1 个。

2. 产教融合效益凸显

企业参与深度：合作企业从 2021 年的 20 家增至 2023 年的 100 余家，企业投入建设资金超 5 亿元，企业导师承担 30% 的实践课程，校企共同开发课程 15 门；

实训与生产联动：“五位一体”实训体系年接待实训 5000 余人次，校内实训酒店年营业额超 200 万

元，预制菜产业园区年研发菜品 30 余项，带动学生参与真实生产项目（如云安会都会议接待）创收超 50 万元；

社会服务收入：开展酒店餐饮职业技能培训（如民宿管家、预制菜制作），2023 年培训收入 300 万元，横向技术服务项目 15 项（如为乡村民宿提供运营咨询）。

3. 区域服务能力增强

人才支撑：2021–2023 年累计为云南文旅、酒店餐饮、预制菜产业输送人才 4000 余人，80% 留在云南就业，其中 30% 入职云安集团、昆明洲际酒店等企业；

技术服务：“滇菜（预制菜）研发中心”参与制定《预制滇菜地方标准》3 项，为 10 余家餐饮企业提供预制菜研发技术支持；

乡村振兴赋能：建设“乡村振兴职业技能培训基地”，年培训乡村文旅从业人员 2000 人次，帮助昆明周边 10 余个乡村开发民宿旅游项目（如设计民族特色餐饮产品）。

（二）现存问题

1. 四方联动深度不足

政府投入聚焦基础设施（如实训酒店建设），对数字化实训设备（如智慧酒店虚拟仿真系统）、双师教师培训的专项支持不足，2023 年教师数字化技能培训覆盖率仅 60%；

行业参与多停留在“标准提供”“需求调研”，缺乏对教学过程的常态化指导（如技能大赛辅导、课程内容更新），2023 年行业专家年均到校授课仅 4 次，难以满足教学需求。

2. 利益协调机制不健全

企业参与育人的成本缺乏长效补偿：云安集团每年投入实训耗材、导师薪酬超 200 万元，仅靠税收减免难以覆盖成本，导致部分实训项目（如预制菜研发）推进缓慢；

权责划分模糊：实训安全责任（如学生在云安会都实习期间的意外风险）、技术成果转化收益（如学生参与研发的预制菜配方）的分配未明确界定，2023 年因收益分配争议导致 1 项预制菜技术未落地转化。

3. 协同效率有待提升

沟通响应滞后：四方依赖季度会议沟通，缺乏实时联动平台，应对产业需求变化（如酒店行业 AI 客服技术更新）的响应速度慢，课程调整需 6–12 个月，存在“教学滞后于产业”问题；

标准与教学不同步：行业标准更新（如 2023 年新版《绿色餐饮评价标准》）未及时融入课程，导致学生技能与行业要求存在差距。

六、四方联动视域下产业学院共建的优化路径

（一）强化政府统筹：完善政策与资源精准供给

1. 细化专项支持政策

设立“四方联动专项基金”，重点支持数字化实训设备更新（如智慧酒店虚拟仿真系统）、双师教师培训（如派教师赴阿里云学习数字技术），2025 年前实现教师数字化技能培训全覆盖；

优化企业补偿机制：对参与育人的企业，按实训人数给予每人每年 2000 元补贴（覆盖 50% 的导师薪酬成本），对技术成果转化项目给予 10% 的税收返还。

2. 搭建数字化联动平台

建设“云南省产业学院四方联动数字平台”，整合政策发布、需求对接、实时沟通、成效评估功能：政府发布专项扶持通知，企业发布岗位需求，行业更新标准，学校反馈教学需求，实现“问题实时提、方案快速定”，将课程调整周期缩短至 3–6 个月。

（二）激发企业活力：健全利益共享与责任机制

1. 完善利益共享体系

明确技术成果转化收益分配：学校占 40%（用于教学建设）、企业占 30%（弥补实训投入）、教师与学生占 30%（激励创新），如学生参与研发的预制菜配方转化后，可获得 5%–10% 的收益分成；

优先录用产业学院毕业生：企业招聘时，对产业学院毕业生给予笔试免试、试用期缩短 50% 的优惠，降低企业人才招聘成本。

2. 规范责任履行

制定《企业参与育人责任清单》，明确企业导师授课时长（年均不少于 40 课时）、实训基地开放频次（每月不少于 20 天）、实训安全保障（购买专属意外险）；建立企业参与度评估体系，评估结果与政府补贴、合作优先级挂钩（如评估优秀的企业可优先获得预制菜产业园区入驻资格）。

（三）提升行业价值：深化标准融入与服务延伸

1. 强化标准引领作用

建立“标准—课程”动态适配机制：行业协会每半年更新岗位能力标准，联合学校调整课程内容（如将新版《绿色餐饮评价标准》融入“餐饮服务”课程）；

参与教师技能认证：将行业实践经验（如酒店数字化运营经验）纳入“双师型”教师认定标准，行业专家参与教师考核，2025 年前实现双师教师行业认证覆盖率 80% 以上。

2. 拓展行业服务维度

参与学生职业发展指导：行业协会组织企业高管开展“职业规划讲座”，每年不少于 6 次；参与学生求职面试评价，提供岗位适配建议；

推动国际标准对接：依托云南“面向南亚东南亚辐射中心”定位，联合东南亚餐饮协会（如泰国餐饮协会）制定“酒店餐饮服务区域标准”，开展国际技能培训（如滇菜东南亚推广培训），提升产业学院国际服务能力。

（四）优化协同机制：提升联动效率与动态适配

1. 建立常态化沟通机制

每月召开四方线上协调会，设立“紧急问题绿色通道”（如实训安全事故 24 小时响应）；明确四方联络人（政府：安宁市教育局职教科科长；学校：专业群负责人；企业：云安集团人力资源总监；行业：省餐饮协会秘书长），负责日常对接与信息传递。

2. 完善动态调整机制

每半年开展产业需求调研：由行业协会牵头，企业参与，梳理酒店餐饮新技术（如 AI 客服）、新岗位（如预制菜供应链管理），形成《专业调整建议报告》，学校据此优化专业设置与课程；将四方联动成效纳入考核：政府将联动成效纳入地方教育考核，学校纳入专业群建设考核，企业纳入合作优先级考核，行业纳入服务能力考核，确保四方持续投入。

七、结论与展望

（一）研究结论

1. 云安产业学院酒店与餐饮管理专业群通过“政府统筹规划、学校实施教学、企业提供支撑、行业引领标准”的四方联动，构建了“规划—实施—评价”闭环共建路径，核心在于明确四方权责（如政府的政策保障、企业的实训投入）与利益平衡（如成果转化收益分配），有效破解了传统产教融合“校热企冷”“标准脱节”难题。

2. 四方联动成效显著：专业群综合实力提升（入选省级培育项目）、产教融合效益凸显（企业参与度提升 5 倍）、区域服务能力增强（年培训乡村人才 2000 人次），但仍存在联动深度不足（政府专项支持少）、利益机制不健全（企业成本补偿不足）、协同效率低（响应滞后）等问题。

3. 优化四方联动需从“精准供给（政府）、利益激励（企业）、标准融入（行业）、机制创新（协同）”四方面发力，才能实现产业学院的可持续发展。

（二）未来展望

1. 模式推广：将云安产业学院“政策 + 资源 + 标准 + 机制”的四方联动范式，通过“专题培训”“案例汇编”推广至西南地区同类产业学院（如贵州、四川的酒店餐饮类产业学院），助力西部地区职业教育高质量发展。

2. 数字化升级：建设“四方联动元宇宙实训平台”，整合云安会都、预制菜园区等场景的虚拟资源，实现跨区域实训共享（如东南亚院校可远程参与滇菜预制实训），提升联动的空间覆盖度。

3. 国际拓展：依托云南“澜湄工坊”，推动四方联动模式与东南亚职业院校、企业合作（如与泰国酒店协会共建实训基地），输出中国职业教育经验，打造“国际产教融合样板”。

云安产业学院的实践表明，产业学院共建需立足区域产业特色，以四方联动为纽带，以利益共享为核心，才能实现“培养高素质人才、服务产业发展”的目标，为现代职业教育产教融合提供“云南方案”。

利益冲突

作者声明，在发表本文方面不存在任何利益冲突。

参考文献

- [1] 国务院. 国家职业教育改革实施方案（职教 20 条）[Z]. 2019.
- [2] 全国人大常委会. 中华人民共和国职业教育法（2022 修订）[S]. 北京：法律出版社，2022.
- [3] 云南省委省政府. 云南省“3815”战略发展规划[R]. 昆明：云南省人民政府，2023.
- [4] 俞可平. 协同治理：治理理论的新发展[J]. 学术月刊，2012, 44 (10): 23-30.
- [5] 吕路平，王娟，李鹏飞等. 利益相关者视角下高职院校产教融合质量评价[J]. 职业技术教育，2023, 44 (21): 45-50.
- [6] 安宁市政府. 安宁市产教融合示范区规划（2023-2027）[R]. 安宁：安宁市教育局，2023.
- [7] 云南省餐饮与美食行业协会. 云南省预制菜产业发展报告[R]. 昆明：云南省餐饮协会，2023: 12-15.
- [8] 谢晓勇，胡林玲. 政校行企四方联动模式下校企合作机制探索[J]. 深圳信息职业技术学院学报，2020, 18 (2): 6-10.
- [9] 云南农业职业技术学院. 云安产业学院 2023 年度产教融合发展报告[Z]. 昆明：云南农业职业技术学院，2024: 8-12.