“宜宾燃面学院”揭牌 网友都笑了

院方：早期主要是职业技能短期培训，毕业发劳动技能证书

华西都市报-封面新闻记者 陈章采

3月31日，川南宜宾市，“宜宾燃面学院”正式揭牌。

这条新闻立即引来很多调侃和质疑：一碗燃面能够支撑起一个学院？做燃面真的需要科班出身？

脑洞大开的网友纷纷跟帖：接下来可以开设李庄白肉学院、眉山泡菜学院、云南过桥米线学院、兰州拉面学院、重庆火锅学院、成都夫妻肺片学院……

面对调侃和质疑，宜宾燃面学院相关负责人解释称：宜宾燃面学院完整的名称应该是“宜宾职业技术学院燃面学院”，系宜宾职业技术学院下属五粮液技术与食品工程学院的下属学院，“是以宜宾燃面为主的宜宾面食系列地方名小吃历史沿革、技艺传承、管理营销等系统课程学习，其中最主要的是职业技能培训。”

宜宾燃面学院目前挂牌在学校一食堂。

瞄准百亿产业规模 宜宾要将燃面打造成城市名片

宜宾市位于金沙江和岷江汇合处，有“万里长江第一城”的美誉。发达的内河航运培育了这个城市典型的码头文化，也形成了众多与码头文化密不可分的地方名小吃，宜宾燃面即是其中之一。

宜宾燃面原名叙府燃面，旧称油条面，因其油重无水，点火即燃，故名燃面。经过数百年传承，宜宾燃面成为独具特色的地方名小吃，2011年被列入四川省非物质文化遗产名录。

漫步宜宾大街小巷，随处可见燃面招牌。宜宾人的早餐，也多以燃面为主。

2017年，宜宾市政府高位推进燃面产业发展，成立了“宜宾燃面”国家地理标志产品保护申报工作领导小组，制定了《宜宾燃面产业发展规划（2017—2021年）》，从产业现状、发展目标、发展思路、重点任务和保障措施等方面进行了布局，力争到2021年形成百亿产业规模，将宜宾燃面打造成继宜宾酒、宜宾茶之后的第三张城市名片。

宜宾燃面传承人：只需6天时间即可掌握基本技能

今年70岁的曹祉清，17岁时进入原宜宾市饮食服务公司当学徒，1975年按照公司安排学习燃面传承技艺，至今已和燃面相伴了40多年。

“宜宾燃面对各种原材料要求非常严格，尤其是秘制酱油和多种香料煎制的香油，是燃面丰富味道的关键。”曹祉清经多年探索，在原料选择、油温把控、香料加入时间、面条水煮时间、芽菜和香葱的选配等各个环节，都摸索出了一整套方法。2016年，曹祉清被当时的四川省文化厅命名为宜宾燃面传统制作技艺代表性传承人，他还多次登上央视非遗及美食栏目。

宜宾燃面学院成立后，聘请曹祉清为客座教授，讲授燃面工艺相关课程。

曹祉清说，近年来他经常受各地邀请，为农民工等自主创业人员传授宜宾燃面制作技艺。“只要认真学，一般6天时间就能掌握基本的技能。”

曹祉清说，当然，如果要把宜宾燃面的所有技能全部掌握吃透，成为有级别的燃面工匠，还是需要更长的时间。

宜宾燃面真的可以燃起来。

> 宜宾燃面学院成立后，聘请曹祉清为客座教授，讲授燃面工艺相关课程。
>
> 曹祉清说，近年来他经常受各地邀请，为农民工等自主创业人员传授宜宾燃面制作技艺。“只要认真学，一般6天时间就能掌握基本的技能。”当然，如果要把宜宾燃面的所有技能全部掌握吃透，成为有级别的燃面工匠，还是需要更长的时间。

曹祉清希望在燃面学院讲授燃面工艺技能的过程中，能够发现好的苗子，为下一代燃面非遗传承培养接班人。

面馆老板哑然失笑：我做了几十年不是可以当教授？

“燃面学院？扯把子哦。”4月6日，宜宾岷江北岸一家老面馆，老板曾先生说起这个话题哑然失笑，“燃面都可以成立学院，那我做了几十年燃面，不是可以去当教授？”

宜宾职业技术学院位于金沙江畔，于2002年经四川省人民政府批准，由宜宾农业学校、宜宾工业（农机）学校和宜宾成人中等专业学校合并组建而成。学校官网信息显示，学院占地面积829亩，教职员工700余人，在校生规模13000多人。教学仪器设备总值近1.1亿元，设有12个二级学院。

参与筹建燃面学院的宜宾职业技术学院资产经营管理公司相关负责人向华西都市报、封面新闻记者介绍，宜宾燃面学院的全称是“宜宾职业技术学院燃面学院”，系宜宾职业技术学院下属二级学院五粮液技术与食品工程学院的下属学院。

“那岂不就相当于五粮液学院的一个专业吗？”面对记者的疑问，该负责人表示，学院是经教育行政主管部门审批后设立的，因此在成立的程序上没有问题。

拓宽学生就业门路 除了燃面工艺还有经营管理

据介绍，宜宾燃面学院揭牌后尚未开课，学院的牌子目前挂在宜宾职业技术学院A区一个食堂。“早期我们主要是对在校学生进行免费培训，以期让学生们多掌握一门劳动职业技能，为今后就业拓宽门路。”宜宾职业技术学院资产经营管理公司董事长兼总经理陈寰说，此外，学院还将对有自主创业和再就业意向的人员开展培训工作。

陈寰表示，设立燃面学院主要是配合宜宾市委市政府打造“百亿燃面产业”的发展战略，大规模培养以燃面为龙头的餐饮职业技术人才，发展燃面系列产品、开设宜宾燃面连锁加盟门店，做大做强宜宾燃面产业。

一个学院的专科学制至少三年，一门只需要几天最多几个月就能掌握的劳动技能如何设置课程？学生毕业后是否如网友调侃的将成为“科班燃面大师”？

陈寰称，学院早期主要以短期培训为主，完整的专业课程设置目前尚在完善中。“除了燃面工艺、燃面历史文化、燃面营养成分分析等课程外，还要开设涉及到燃面经营需要掌握的如营销管理、推广宣传，甚至包括门店选择装修等一系列课程。说穿了，我们就是想以燃面为龙头，培养高级别的餐饮经营管理人才，而不仅仅是培养一个燃面师傅。”

燃面学院的学生毕业后能拿到什么文凭？“目前只能发给学生由职业技术学院颁发的劳动技能证书。”陈寰说。

立即评

但愿宜宾燃面学院不是应景之策

□刘纯银

近日，四川宜宾一院校揭牌成立“宜宾燃面学院”，将开设相关专业，培养科班出身的燃面人才。同时，为该校所有学生提供免费技能培训。消息发布后，有吃货网友提议：希望再增设牛肉面学院。

众所周知，高校专业调整是高校专业设置和建设的重要组成部分，事关国家战略、高校发展、人才培养和市场需求，具有重要的风向标意义。这不，近些年来，随着社会经济发展的需要，不少高校新增了人工智能、机器人工程、精算学、数据科学与大数据技术等专业。毫无疑问，高校专业设置的变化是社会经济发展的一面镜子，折射出社会的价值取向和发展历程。

但不容忽视的是，当前有不少高校在专业设置或调整上存在盲目跟风的现象，结果造成教学质量无法保证、部分毕业生难以就业的两难困境。为此，前不久，教育部根据2020年高等学校专业设置与教学指导委员会评议结果，撤销了全国多所高校的518个本科专业。

不可否认，改革开放40多年来，随着社会的进步和经济的发展，我国高等教育得到较快发展，高等教育毛入学率超过50%，进入了高等教育普及化阶段。同时，高校专业动态调整既是推动高等教育高质量发展的需要，也是更好服务国家高质量发展格局的应有之义。虽然对于高校专业调整，不能把新增或撤销专业的数量与学校办学质量简单划等号，而应科学辩证地看待，但对于高校来说，专业设置既要有前瞻性，也要具有科学合理性，尤其要具有相应的师资力量和设备设施等教学资源，要增强办学定力；既要主动服务国家战略和地方市场需求，也要避免盲目跟风和功利化办学，真正把精力放到提升办学水平和人才培养质量上来，只有这样才能保证未来毕业生有好的就业前景。

所以，高校在设置相关专业之前，有必要进行相关调研，分析社会人才需求，明白高校专业设置不是应景之策。即人才培养数量、层次、结构要与社会经济发展情况相匹配，不能关起门来办学，简单迎合家长和考生对所谓热门专业的盲目追求。同时，政府部门对于平衡大学专业的“冷热”度，也应积极引导，尤其要将地方高校的办学思路引向服务地方经济社会发展和培养应用型技术技能型人才上去。同时，高校专业设置要考虑引领社会创新和进步，不能一味地跟随市场。更何况，高校在设置新专业时，不仅要看专业是否能抓眼球，更重要的是赋予新专业科学周密的规划设计和根底深厚的内容供给。因为毕竟专业不是办得越多越好，办好办强才算成功。

但愿宜宾燃面学院不是应景之策，能为地方经济发展培养具有“独门绝技”且好就业的优秀毕业生。

据四川在线