

职教速览

鲁班工坊建设专家委员会成立

本报讯 近日,鲁班工坊建设专家委员会成立大会在京召开。教育部党组成员、副部长孙尧,教育部党组成员、副部长陈杰出席会议并讲话。

会议指出,鲁班工坊是中国职业教育“走出去”的重要平台,在培养国际化本土技能人才、促进各国民心相通方面发挥了重要作用。专家委员会的成立将为鲁班工坊高质量发展提供智力支撑。

会议强调,专家委员会要充分发挥专业优势,对鲁班工坊建设重大事宜提出专业性、建设性意见建议,产出高质量研究成果,提升鲁班工坊建设相关工作科学化水平。相关单位及省市要为专家开展工作创造良好条件。鲁班工坊建设要按照“小而美、见效快、惠民生”的建设思路,完善内涵式发展工作机制,深化国际产学研用合作,讲好鲁班工坊故事,更好支持和促进中国职业教育“走出去”。

会上,孙尧、陈杰为专家委员会委员颁发聘书。专家委员会主任吕泉景作交流发言。成立大会后,专家委员会召开第一次工作会议,审议通过专家委员会章程并开展相关研讨交流。

自2016年第一个鲁班工坊建立以来,相关院校已在“一带一路”沿线国家共建了27个鲁班工坊。此次成立的鲁班工坊建设专家委员会成员共25名,由工科、职业教育、国际中文、行业企业等多领域专家组成,将按照专家委员会章程要求,组织开展专业调研论证,为鲁班工坊高质量建设发展提供高水平专业咨询。(师闻)

2022中国职业教育质量年度报告发布

本报讯(记者 宋鹤)4月12日,由中国教育科学研究院主办,全国职业院校校长联席会议、高等教育出版社协办的“2022中国职业教育质量年度报告发布会暨职业教育质量评价研讨会”在京举办。

会上发布的《2022中国职业教育质量年度报告》显示,我国职业本科教育稳步发展、初具规模,2021年职业本科学校数量达32所,在校生12.93万人。2019—2021年高职院校共扩招413.31万人,超额完成年扩招百万任务。“双高计划”建设院校服务能力明显提升,2021年全国高职院校共获得发明专利授权5828件,较2020年增长43.57%。

报告显示,中职学校立足当地,毕业生就业单位以中小微企业为主,是稳定市场主体的积极因素。中职学校充分发挥办学优势,助力乡村振兴。2021年全国涉农专业点超过3500个,涉农专业学生近13万。中职毕业生升学渠道不断拓宽,通过职教高考升学的学生同比增长10.49%,达到73.5万人。2021年约113万中职学生升入高职专科院校,升入本科院校的学生数增长4000多人。

在研讨环节,教育部职成司院校处处长任占普指出,要充分发挥“质量年报”对院校、家长、行业企业等主体的可持续性影响,切实增强“质量年报”的客观性、科学性和可读性。



宁夏工商职业技术学院

人才引得进 技术落了地

□ 马丽娜 贾小波

走进宁夏工商职业技术学院工业互联网创新应用工作室,涌动的科技热潮扑面而来:负责宁夏标志性农产品“宁夏菜心”产销全链条公司的企业管理、员工管理、生产管理、田间管理、溯源管理以及库存管理,全部实现了数据监管、源头可溯、过程可控的可视化展示。

这些突破性研究的落地,得益于宁夏工商职业技术学院与银川华信智信息技术有限公司的深度合作。

学校紧盯产业所需,高度重视关键技术研发、学科专业布局优化、重大科研成果转化。银川华信智信息技术有限公司在电子信息产业领域具有领先发展优势和开辟发展新赛道的合作诚意,校企双方达成共识,领导挂帅、团队先行、项目落地、共谋发展。经过3年多的合作,学校建立了3个国家级协同创新中心、两个自治区级现代产业学院,进一步深化了产教融合、校企合作,助推了服务区域产业转型升级,学校创新活力得到极大释放,企业发展动能也得到激活,实现了增值赋能、服务发展的目的。

创新机制 汇聚英才

摆在学校机械工程学院2020级学生陈磊、何波、沈子欣面前的是一个多功能水切割工作台样机,他们要在教师的指导下进行安装调试,不断测试升降高度及倾斜度,掌握核心要领。

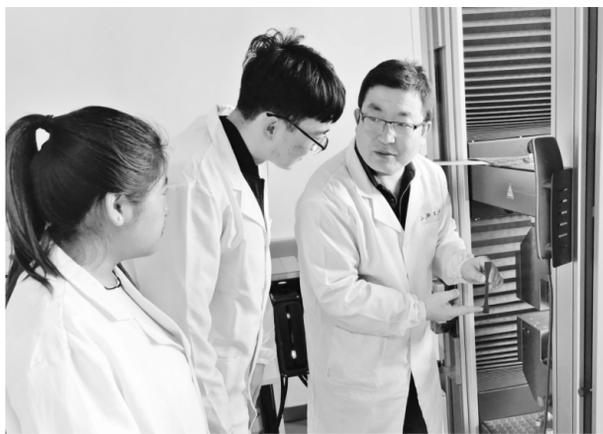
主讲教师张清林是享受国务院政府特殊津贴专家、国家技能大师工作室领衔人,也是学校创新机制后从企业引进的专业技术人才。他所授课程的教学方案,就是自己根据企业生产实际和科技研究成果编写的。

“人才引得进,事业才能立得

稳。学校把汇聚四海英才当作头等大事来抓,创新引育机制,广建大师工作室,保障科研人员基础研究经费,出台《高层次人才引进管理办法》等,致力于高层次技术技能人才团队建设。”学校科研处处长闫宁表示,“好政策带来好效果,学校应用技术研发优势发挥得越来越充分。”

张清林入校后,带领团队成员帮助中国华能宁夏大坝发电有限责任公司、宁夏第一建筑有限公司安装分公司等企业解决技术难题12项,获国家发明专利两项,获国家实用新型专利7项,为企业带来直接经济收益1000余万元。其中,2018年12月立项研究的“多功能水切割工作台的研制”课题,经过资质授权机构的科技成果鉴定、专家组的科技成果评价,最终于2022年3月通过了宁夏科技厅科学技术成果登记,并被建议大力推广应用。

张清林工作室产生了“张清林效应”,学校在3年内培育了国家级技能



教师张清林(右一)带领学生进行高温合金材料试验

大师工作室1个、自治区级技能大师工作室两个、自治区级“双师型”名师工作室3个、塞上技能大师1名、自治区技术能手8名,培养了焊接专业职业教育师资45名,为区域产业发展培养高技能人才699名、技能型人才2000多名。

聚合资源 互补发展

张云飞、李世龙、马智理是学校2019级学生,他们尚未毕业就被银川华信智信息技术有限公司预招,目前均已成长为企业的优秀工程师,得到客户和企业的一致好评。

“企业对新员工的培养成本过高、周期过长,而且各方面发展也不平衡,邀请职业院校为我们培养爱岗敬业并愿意在企业内持续学习成长的高职毕业生,是校企互惠互利、产教融合的最佳模式。”银川华信智信息技术有限公司负责人这样评价与学校的合作。

我在职校当老师

春天花会开

□ 姜婷婷

欢迎,哪些学生比较孤僻。我会跟他们分享自己做学生时的经历,拉近双方的距离。慢慢地,他们愿意和我心里话了。

师生之间的交流有时也体现在潜移默化之中。有学生生病,我会带去一些慰问品,关心他们的身体状况。慢慢地,要是我哪天没来,他们也会关心我,在我发脾气之后来安慰我。

后来我感慨:我们说的每句话、做的每件事都可能打动学生的心灵。

其次,组建和培养优秀班干部。班干部是班主任的左右手,他们的行为对班里其他学生具有很重要的影响。我通常是这么做的:一是让学生充分认识班干部的优点,赢得大家的支持;二是鼓励班干部大胆创新,对他们的日常行为提出更高要求;三是培养他们团结协作的精神,抱着诚恳的态度互相学习。

最后,要激发学生的积极性和竞争意识。中职学生的积极性一般会差一些,这大多与他们在初中时被边缘化有关。班主任要通过各种方式鼓励他们。在学习方面,每次小考我都会给前三名学生发奖品,

本着“专业共办、平台共建、资源共享、技术共研、人才共育、课程共设、师资共用、教材共编”的原则,学校一方面以大数据、云计算、区块链、人工智能等新一代信息技术为主要研究和实践方向,按照“产、学、研、用、孵”五位一体的发展格局,与宁夏云立方科技有限公司共同组建宁夏电子信息现代产业学院,银川华信智信息技术有限公司还牵头成立宁夏首家全行业俱乐部“宁夏元宇宙俱乐部”,随时了解企业需求,探索合作方向,达到“群众好就业,企业好招工”的目的;另一方面把企业办进学校,将教学与企业真实场景相结合,成立“工业互联网创新应用工作室”,过去学生毕业后进入企业3—6个月才能掌握的技术,现在学生还没毕业就已掌握,大大缩短了学生与企业之间的距离。

此外,企业科研团队与信息技术学院科研团队协作扩大创新链、产业链资源,共同完成应用研究项目和其他科研项目的联合申报,共同合作申报专利,成立创新联合体,打通科技成果转化“最后一公里”。

2022年,企业深度参与到学校专业建设及教材编写、教学过程,选派多名技术人员进行毕业设计指导。学校邀请企业高水平技术人员,针对区内高等院校、科研院所、培训机构等教师举办定制式研修班,提高教师专业技术水平,先后培训教师98人,使教师教学更有针对性、更具职业教育特色。

校企聚力,产业添活力。2022年,学校共为区内外100余家企业输送毕业生近3000名。2023年,学校将与西安交通大学材料学院智能焊接与再制造研究中心、银川怡祥矿山机械制造有限公司等单位合作,共同建立智能焊接与再制造实验基地和博士工作站,为学生提供更好的实验实训基地。

为了提升农业产品科学管理水平,解决种植业采收全流程数据监控、可追溯跟踪等问题,直面区域产业发展中的痛点难点问题,学校还紧跟产业形势,及时成立“工业互联网创新应用工作室”,组织技术团队开发监管云平台,构建农产品种植采收的全生命周期监管模式,大大提高了全区特色农产品的品牌优势。

对接供需 技术落地

宁夏工商职业技术学院教务处处长罗彦祥的案头有一张表格,记录着这些年学校新增和退出的专业。

在经济发展和技术革新中,学校始终瞄准产业,围绕产业链布局专业链,对市场需求不高、发展后劲不足的建筑智能化工程技术、化工生物技术、汽车营销与服务等7个专业停止招生,新增视觉传达设计、新能源汽车技术、智能网联汽车技术、数字化设计与制造技术4个专业。

张清林工作室利用已完成的“郊外长距离输送管网压力降低的补偿措施”“解决大型钢结构桥梁焊接变形的问题”“PE聚乙烯管焊接工艺研究”等应用技术研发项目,紧密对接地方经济发展需要,不断提升服务产业发展水平。

去年秋季,宁夏吴忠市利通区扁担沟镇果农贺海峰用上了学校研发的“苹果种植业残枝拾捡、粉碎处理”技术,他说过去得干个把月的活,现在只用一两天就干完了,省时省力省钱。据了解,3年来学校类似这样落地的技术有5项。有些技术不仅解决了企业的“卡脖子”难题,而且激发了学生对专业知识的钻研兴趣。学校先后培养了全国技术能手张玉川、全国劳动模范范洪民、全国青年岗位能手邵刚、自治区技术能手焦建园、自治区青年岗位能手丁成、企业首席技师王志国、马晓等一大批产业领军人才。

为了提升农业产品科学管理水平,解决种植业采收全流程数据监控、可追溯跟踪等问题,直面区域产业发展中的痛点难点问题,学校还紧跟产业形势,及时成立“工业互联网创新应用工作室”,组织技术团队开发监管云平台,构建农产品种植采收的全生命周期监管模式,大大提高了全区特色农产品的品牌优势。(作者单位系宁夏工商职业技术学院)

与家校沟通并表扬,肯定学生的努力和付出。在各项活动中,凡是报名参加的学生都会给予认可,鼓励他们更加积极参加集体活动。适当的竞争可以激发人潜在的巨大动力。需要强调的是,这是“互助”“友好”的竞争而不是“敌视”“保守”的竞争,其目的是为了取得共同的、更大的进步。班主任要善于营造一种适当竞争的环境。

班主任的工作既是艰巨的,也是充满乐趣的。我们要相信学生的可能性。育人就像种花,只要通过合适的育种、施肥、浇灌,这片花田早晚会长出五彩斑斓的花朵。春天总会到来,让我们拭目以待,静盼花开。

(作者单位系北京市自动化工程学校)

推进饮食文化教育与旅游专业人才培养融合发展

□ 刘红霞

饮食文化助力旅游专业人才培养高质量发展,需要学校、教师及地方旅游企业密切协作。以焦作师范高等专科学校为例,该校通过提升教师队伍饮食文化素养、深入挖掘特色饮食资源、创新人才培养内容和模式等途径,全面提升旅游专业人才培养综合素养。

《礼记·礼运》称:“夫礼之初,始诸饮食。”中国是礼仪之邦,从礼与饮食的关系来看,饮食文化是中华优秀传统文化的重要组成部分,是旅游的重要资源,能提升旅游的文化内涵,增加旅游经营的效益。旅游作为一种大众生活方式,能推动饮食文化交流,刺激饮食产业发展,为饮食文化发扬光大提供绝佳的环境和土壤。

饮食文化赋能旅游业高质量发展需要专业化的人才支持。因此,推动饮食文化教育与旅游专业人才培养融合发展,对于传承中华优秀传统文化、

讲好中华饮食文化故事、促进旅游业高质量发展、更好地满足人民对美好生活生活的需要具有重要意义。

饮食文化是中华民族在长期的历史演变过程中,形成的食生产、食生活、食思想、食民俗、食科学、食艺术、食遗产、食交流等璀璨夺目、博大精深的物质和精神内容。

近年来,随着文旅融合持续深化,中国旅游业发展愈加多元化,逐渐衍生出康养旅游、研学旅行、饮食文化体验等多种新业态。旅游行业发展的新趋势客观上需要饮食文化人才的支

撑。推进饮食文化教育与旅游专业人才培养融合发展,能充分发挥饮食文化对旅游业的引领带动作用,夯实旅游专业人才培养的文化根基,还能在人才培养过程中传承中华饮食文化,助推文旅深度融合发展。因此,二者的融合既是时代发展的必然要求,又能推动区域旅游经济高质量发展。

饮食文化助力旅游专业人才培养高质量发展,需要学校、教师及地方旅游企业密切协作。以焦作师范高等专科学校(简称“焦作师专”)为例,该校通过提升教师队伍饮食文化素养、深入挖掘特色饮食资源、创新人才培养内容和模式等途径,全面提升旅游专业人才培养综合素养。

成立饮食文化研究团队,提升教师队伍饮食文化素养。在饮食文化教育融入旅游专业人才培养的过程中,教师自身的饮食文化素养发挥着重要

作用。焦作师专立足办学实际,结合地方特色饮食资源和旅游业发展现状,成立饮食文化研究团队,加强与外界的交流与合作,提升教师的饮食文化素养,以此促进饮食文化有机融入教育教学。

一方面组建中原饮食文化科研团队,聚集饮食文化领域专家刘朴兵、旅游开发领域专家顾金梅、岳杰、张倩,酒店管理领域专家刘红霞、柴丹丹等。该团队立足焦作,辐射中原,放眼全国,现已申请河南兴文化工程文化研究专项项目“河南饮食文化研究”,编纂《中国大百科全书》第三版“饮食文献卷”,出版《餐桌上的中国》《汉字中的美食》《酒里乾坤》《彰德百味——安阳民间饮食制作技艺图录》等专著。教师在饮食文化研究的过程中,丰富了自身的饮食文化理论知识,提高了服务地方经济发展的能力。另一方面定期组织教师参加饮食文化学

术会议,加强与外界各种形式的交流与合作,提升旅游专业教师在饮食文化领域的影响力,以此引领旅游专业人才培养高质量实践。

深入挖掘特色饮食资源,创新旅游专业人才培养内容。饮食文化的地域性,决定了饮食文化教育融入旅游专业人才培养过程应注重当地特色饮食资源的挖掘与运用,创新人才培养内容选择。焦作师专通过加强与焦作迎宾馆的沟通合作,深入挖掘焦作“四大怀药”、太行山珍、非遗美食中蕴藏的饮食文化内涵和养生保健价值,合作开发牛膝煲子鸡、怀菊芙蓉虾、怀药四宝养生汤、太极地黄卷、怀药酱驴肉、太行鸡头参炖牛腩等多种怀药养生融合菜。从焦作饮食文化创造性转化和创新性发展的角度,积极探索极具焦作特色且自成体系的怀府饮食文化资源,以此丰富学校旅游专业人才培养的内容。

推动“岗课赛证”教学改革,创新旅游专业人才培养模式。学校立足旅游企业岗位需求,设置饮食文化相关课程,将职业技能竞赛标准、职业技能等级证书考核标准有机融入日常教学,引岗入课,赛教融合,课证融合,多元化创新人才培养模式。一是开设《茶文化茶艺》《鸡尾酒创制与服务》《主题宴会设计与服务》《餐饮运行与管理》《食品营养与卫生》等理论与实践课程,潜移默化中提高旅游专业人才培养的文化认同感,使其真正成长为文旅融合的践行者。二是对接“餐饮服务”赛项规程、“1+X”餐饮服务管理”职业技能等级证书考核标准,以赛促教、赛教融合、赛证融合,促进高素质、技术技能型及复合型饮食文化人才培养,适应当今文旅业不断发展变化的需要。