

# 职校版『师徒模式』破解人才瓶颈

现代学徒制在职教中扮演重要角色 成为人才培养模式新突破

现代学徒制是学校本位教育与工作本位培训的紧密结合为典型特征的新型学徒制度,是通过学校、企业深度合作,教师、师傅联合传授,对学生以技能培养为主的现代人才培养模式。在学徒制中,学徒边做边学,甚至先做后学,大量的实践操作和反复操作,使学徒不仅“会”操作,而且操作“熟练”。要让职业教育更有“学头”,就需要这种实现学生技能与市场需求紧密有效衔接的模式。岛城职校都是怎么做的呢?让我们走近当代职校版“师徒模式”。



◀青岛烹饪职业学校师徒是“校友”。

◀青岛经济职业学校珠宝专业现代学徒制品鉴会。

▼青岛经济职业学校视光专业学徒生在实操中。

## 现场 教室变成医院、车间

3月8日,一场别开生面的眼视光专业现代学徒制项目启动仪式,在青岛市卫尔斯眼科医院举行。此次活动标志着青岛经济职业学校联合青岛卫尔斯眼科医院2024眼视光专业现代学徒制项目的正式启动,该项目旨在将眼视光专业的理论知识与实践技能相结合,培养更多高素质、具备实践经验的眼视光专业人才。

项目仪式启动前,数位学生家长代表参观了青岛市卫尔斯眼科医院院区并现场观看了岗位实习生阶段性专业技能展示。“今天参观卫尔斯眼科医院时,看到孩子落落大方、自信流利地介绍、操作各种仪器,我们很受震撼。现代学徒制让我们看到了学校在提高孩子专业技能和综合素质方面的决心和做出的不懈努力。相信孩子的专业技能能大幅提高,我们做家长的非常支持。”学生王雨轩的妈妈马女士对记者说。

“现代学徒制是职业学校实现产教融合的有效形式,是学校与企业的一种深层次的合作。早在2015年,青岛经济职业学校就开始进行现代学徒制试点工作,过程中涉及珠宝、制药技术、药品生产与销售、眼视光等四个专业。在眼视光专业方面,学校与卫尔斯眼科医院校企合作已有10年,双方建立了成熟的人才培养模式,得到了实习企业、学生和家长的一致好评。”青岛经济职业学校实习就业处主任高智慧介绍:“在珠宝玉石加工与营销专业方面,青岛经济职业学校基于青岛珠宝职教集团和山东省药科联盟,引入企业、设班入企,校企共建学徒基地,扎实开展现代学徒制试点。”学校2021级珠宝首饰设计与制作专业的学生进入青岛吉母皮亚珠宝有限公司,进行现代学徒制实训。学生们分别进入啤蜡、蜡镶、检品、车石研磨、连链等工序进行实训学习,感受现代化的生产工艺,实操每一件饰品的生产流程。“通过学徒制,让我学到了很多课堂上学不到的东西,一件首饰从设计到制作再到最后呈现在大众眼前,每一步都要精益求精。”学生赵国琳深有感触地说。

“新修订的《中华人民共和国职业教育法》明确提出‘推行中国特色学徒制’,将学徒制上升至更高层面。青岛经济职业学校作为青岛市较早进行现代学徒制试点的学校,将不断探索现代学徒制育人模式,服务

地方发展,为国家经济建设培养出更多高素质和技术技能人才和工匠。”青岛经济职业学校副校长于朝对记者说。

## 讲述 匠心传承校友成师徒

身为青岛涵碧楼酒店行政副主厨、青岛烹饪职业学校2004届中西餐烹饪专业毕业生的亢世云告诉记者:“学生到达酒店之后,我们会首先把酒店的运转模式和运营情况介绍给他们,再和学生共同探讨培训计划,他们将一步一步学习如何成为一名合格的从业者。从烹饪学校走出的学生,他们的基本功扎实,在这里,他们不仅能学习后厨链上的所有知识,更能接触到许多书本和校园里没有的东西,比如法餐厨房、日料厨房的菜品制作等,都能让学生在实践中不断开阔眼界,丰富自己的技能。”

亢世云在日复一日的带徒过程中,与徒弟结下了深厚的师徒情,“现代学徒制是如今职业教育教学中一种非常好的模式,它能让职教学生真正站到职场里,知道自己应该强化什么技能,立下什么目标。我于2004年毕业于青岛烹饪职业学校,现在作为一名师傅来带我的小校友,感觉很自豪,经过这段时间,我们之间亦师亦友,感情特别深厚,我也期盼着徒弟们能有一个广阔的未来。”

赵浩祥是青岛烹饪职业学校的学徒生,他直言师傅亢世云既是老师又是一位特别好的朋友。“最近很火的电视剧《南来北往》里,每当看到主角刑警汪新和师傅老马的情节,我都会想到我的师傅,他们总是默默付出,在背后支持我们,总想着让我们学到更多,走得更远。记得刚开始在酒店的开放式厨房工作时,我特别紧张,从前只对着老师、师傅做过菜,还没这么‘公开展示’过,感觉动作都变形了,师傅就一直在旁边鼓励我。还有客人会提出一些个性化的制菜要求,我不知所措,后来师傅就一点一点帮我梳理客人的各种要求,并且演示这种情况下他会怎么做,我就这样逐渐掌握了技巧,直到现在应对自如。感激之情会化作进步的动力,让我想做到更好,不给师傅丢脸。”赵浩祥说。

亢世云告诉记者,2003年的时候,他们这一级学生准备参加实习,但是恰逢许多酒店闭店歇业。“当时烹饪学校的老师就带着我们做好防护,一家一家地寻找能接收实习生的酒店,恩师的这些举动一直记在我心

中,师徒关系作为中国特有的传统人际模式,在不同历史时期内涵不同,但是那种真挚情感却不曾改变。”亢世云表示,在现代学徒制中,师傅也需要严格要求自己,不断进步与学习。“我和学生经常互相分享小红书上的精彩菜肴,并且各自或者共同制作,再分享给彼此,一起讨论用料、烹饪技法,一起进步。”“师徒制对师徒双方都意味着这是一段只有开始没有结束的关系。在此共识的基础上,师徒双方有了更从容的时间去了解彼此。师傅能更清楚地了解徒弟的特点,从而更好地因材施教;徒弟也能更了解师傅的习惯,提高与师傅沟通的效率。师徒之间形成更为紧密的个人联系,即便师徒日后被分派到了不同区域工作,也会由一根隐形的纽带所维系。”亢世云说。

## 发展 人才培养模式的突破与革新

3月6日下午,青岛旅游学校与青岛黄海饭店共同举办2024年现代学徒制项目高星级饭店运营与管理专业开班仪式。该项目作为学校和企业深度合作,赋能行业人才培养的代表性项目,是对人才培养模式进行的重大突破和革新,将为未来青岛酒店行业培养更多专业人才。

“青岛旅游学校自2016年起参加青岛市首批现代学徒制试点,与岛城知名企业合作现代学徒制项目。”青岛旅游学校教务处副主任杨志潮介绍:“2024年,旅游学校与黄海饭店共同开展未来工匠人才培养,对学校师生技能提升和企业文化理解将产生重要的促进作用。近年来,不断有社会责任使命担当的企业加入到学校现代学徒制的校企合作中。”青岛黄海饭店行政总监兼人力资源部经理郝荣表示:“青岛黄海饭店有着42年的发展历程,具有独特浓厚的企业文化。饭店高度重视此项合作,进行了优秀导师团队组建和课程设置。理论与实践有机结合,确保项目开展的安全性、实用性和趣味性。”企业导师代表曲纯表示:“企业导师们会言传身教、率先垂范,努力做好传、帮、带工作,为同学们营造乐观、积极、合作的学习交流平台,从餐饮、客房、会议、前厅等方面进行相关内容的培训。”学徒代表贾宇辰在发言中说道:“感谢企业和学校提供的宝贵学习机会,相信本次学徒制学习会充满乐趣和挑战。”

观海新闻/青岛早报记者 王彤  
图片均由校方提供