

舟山旅游商贸学校举行现代学徒制拜师仪式 校政行企联动育人 产教结合笃行致远

□通讯员 毛含笑

“师傅，您辛苦了！”系绶带、敬热茶、送鲜花，中餐烹饪和中西面点班共65名学生深深鞠躬三下，他们与来自舟山各大酒店的24名师傅成功结对。

这是11月22日下午，舟山旅游商贸学校举办的现代学徒制拜师仪式暨舟山海洋旅游产教联盟交流会。

活动中，学校领导致欢迎词并就一年以来学校与舟山海洋旅游产教联盟的工作情况进行总结，同时聘任15位来自政府、学校、企业的专家作为市财经商贸类职业教育行业指导委员会委员。

活动还设有舟山海洋旅游产教联盟交流会和舟山市财经商贸类职业教育行业指导委员会专业发展研讨会两个分会，分别就相关专业建设、人才培养同与会企业代表、专业教师等进行交流讨论，以期在“现代学徒制”之外，结合本地产业特色，探索更多途径深化产教融合。

舟山旅游商贸学校副校长杨波说，希望通过这次活动，进一步做精做强学校的海洋旅游和烹饪专业，健全校企协同育人机制，深化产教结合，提高技能人才培养质量，实现学校高质量发展，为舟山发展添砖加瓦。



▼成绩斐然 “现代学徒制”卓有成效

自2016年5月成为首批省级现代学徒制试点单位以来，舟山旅游商贸学校已经将其打造成培养应用性、创新性、复合型高技能人才的有效载体。至今校企双主体开展现代学徒制培养近500人，学生职业素养明显提升，中级考证通过率在95%以上，精准对接行业需求和社会需求。

“学校为我们舟山市很多知名企业输送了大量的优秀人才，其中很多已经成为企业非常重要的生力军……为我们舟山当地经济发展作出了积极

的贡献。”说起自己所见的“现代学徒制”成效，虞栋森侃侃而谈。作为舟山旅游商贸学校2003届烹饪专业毕业生，他很荣幸自己能够用结对师傅的身份回到学校，把专业技能和匠人精神传递给青年学子们。

有幸受惠于现代学徒制政策的同学们非常珍视这个难得的学习机会。“中餐烹饪和中西面点专业是我们学校的传统特色专业。在座的很多同学都是因为喜欢，所以选择了这个专业。”学徒代表王哲宇很感谢学校提供的学习平台。他说，今后自己要在师傅的榜样引领中提升，在自身的不懈奋斗中前行，扎根沃土，汲取专业养分，积极投入到

现代学徒制的实践布局中来，得到更大收获、更快成长。通过拜师仪式，学生加深了尊师重道意识，加强了职业责任感和使命感。

▼克服困难 交出社会满意的答卷

舟山旅游商贸学校实践现代学徒制至今，极大推动本校产教融合，取得了令人瞩目的成果，但同时也存在一些短板和不足。

市教育局高教与职成教处处长钟王燕提到，一些企业对产教融合的认识不够，合作的意愿不强；政府主导，学校和企业双主体推动实施的融合格局尚未真正建立起来；实践中企业难以深度参与职业院校的教育教学管理工作，院校对企业的实际需求也很难及时有效回应。这不仅是舟山旅游商贸学校遇到的困难，更是整个舟山市职业教育亟须解决的难题。

“产教融合核心在于供需无缝对接、资源有效转化、价值平等交换和利益共同共享，关键在于资源平台、制度、政策体制和机制等要素的系统化设计体系化建设。”钟王燕说道。下一步，市教育局计划从明确产教融合的工作职责、落实产教融合的激励政策、创新产教融合培养模式、推进产教融合项目建设四个方面进行努力。

接下来，学校将继续深化现代学徒制，凸显专业特色，结合人才培养方案，让校企协同育人朝着更科学的方向发展。

讲文明 树新风 公益广告

言
传
身
教
德
育
树
人

从小树立诚信美德

诚

中宣部宣教局 中国文明网