

职场精英授徒 青蓝相继传艺

——舟山旅游商贸学校对接区域产业发展见成效

□记者 俞浙前

“师傅请喝茶，师傅辛苦啦……”一群年轻学员向业界老师真诚奉茶，开启他们职业生涯新起点。近日，舟山旅游商贸学校举行的现代学徒制拜师仪式，让师徒相授的优良传统重回现代职业教育，也让一批职场精英成为学子的带路人。

良师引路 频获佳绩

“凡学百艺莫不有师”，尊师重道的传统在中国教育中有重要地位，但一师难求也是存在于现实中的困难。想要名师指点，不仅需要学生努力刻苦，还需要机缘。

舟山旅游商贸学校主动为学生创造了获得名师指点的条件和机缘。“近年来，我们学校深入推进协同育人机制，实施现代学徒制，培育工匠精神。”副校长杨波告诉记者，在这一机制引领下，形成了学校教育和产业统筹融合、良性互动的发展格局。

据介绍，2016年，学校确定了烹饪专业率先开展现代学徒制试点工作，与海中洲国际大酒店、希尔顿大酒店、高佳庄餐饮管理有限公司等本地知名餐饮企业签订合作协议，由一批业界师傅亲自收徒传授技艺。

至今，现代学徒制已从烹饪拓展到其他专业，实际效果凸显。去年以来，该校学生在各级各类技能比赛获奖28项，在多项国家级、省级赛事中名列前茅，校企合作新菜品研发等也取得成效。

在今年的浙江省职业学校职业能力大赛中，该校学生刘丁溶、杨杰与教师劳小洁在“中餐烹饪”项目师生同赛中获得三等奖。他们的指导师



傅分别是海中洲国际大酒店大厨孙松品和舟山君澜大饭店大厨虞栋森。有了业界精英领路，学生未来的职业之路将走得更加平坦、顺遂。

校企联盟 职教出海

舟山旅游商贸学校是一所集学历教育与职业培训于一体的国家级重点中职学校。该校以对接区域产业发展需求，构建以海洋旅游（烹饪）专业群为主体，财经商贸和健康教育专业群为两翼的专业体系，增强学校专业与区域产业的适应性和匹配度。

该校锚定产教融合，牵头成立了舟山海洋旅游产教联盟，推进校企协同创新，深化交流合作。目前，联

盟已吸引30余家成员单位加入，充分发挥了职业学校与行业、企业的规模优势和组合效益。

学校还与50余家合作单位共建了校企合作实习实训基地，其中省级实习实训基地4家，实现资源互补、合作共赢。与平太荣远洋渔业集团等知名企业合作共建产业学院，共同推动产教深度融合。目前，学校已拥有校企、校地、校校合作项目10余个，形成了学校教育和产业统筹融合、良性互动的发展格局。

同时，积极引进国际品牌教育，成立了国际金钥匙舟山产业学院，联合浙江旅游职业学院共同开发菲律宾国家职业技能标准，推动“职教出海”。

育训结合 扩面增效

始终坚持育训结合，促进社会培训扩面增效，近日该校举办海洋旅游产教联盟年会，着力加强与行业、企业、乡镇成校、机关单位等广泛合作。

据统计，去年学校全力配合我市技能型社会建设，开展职业技能和社会培训4000余人次。持续推进评价认定工作的制度化、规范化和标准化建设，年认定中式面点师、中式烹调师、西式面点师、酒店服务等职业技能等级1500余人。

此外，学校深度打造“雅悦”礼仪社和“旅商小食光”“旅商糖水铺”双创品牌，全力服务海岛共富行动，组织师生积极服务和参与世界油商大会、省乡村美食大会、市饭店餐饮行业协会等高端会务和集市活动，提升学校社会影响力，增强职业教育美誉度。

未来，学校将持续锚定高质量发展的核心目标，坚持立德树人根本任务，促进学生全面发展；持续深化“三教”改革，推进“岗课赛证”教学机制，提升人才培养质量；持续深化产教融合的广度，提升社会服务的温度，以更加开放的心态、更加创新的思维、更加务实的行动，为现代海洋城市建设和海岛共富行动贡献职教力量。

图片由舟山旅游商贸学校提供

2025年《舟山晚报》 火热征订中



扫一扫
轻松订

扫码后请在备注栏填写手机号及姓名

原价288元/年，凭教师证、老年证可享238元/年
《舟山晚报》离你最近的生活报

征订热线：2828297

