

培养复合型人才 提升产教融合度

——聚焦2021年青岛市导游大赛

□ 本报记者 肖相波

近日,由山东省青岛市文化和旅游局主办,青岛市文明办、青岛市人力资源和社会保障局、青岛市总工会等联合举办的“燃烧激情·建功青岛”2021年青岛市导游大赛决赛及颁奖典礼在青岛酒店管理职业技术学院举行。决赛包括自选景点讲解、现场导游词创作讲解、知识问答及应变能力三个环节,最终从近百名选手中评出一等奖2名、二等奖4名、三等奖6名、优秀奖5名,最具人气奖、最佳讲解奖、最佳导游词创作奖各1名,优秀组织奖5名。

赛出精彩 提高能力

大赛自2021年10月启动以来,受到广泛关注。青岛市文化和旅游局市场管理处处长杨元春表示:“青岛要大力实施人才兴旅战略,遵照旅游发展、人才优先、培养人才、用好人才、整体开发的方针,通过举办导游大赛等各种方式,努力开创青岛市旅游人才开发工作和旅游人才队伍建设新局面,打造一支既懂文化又懂旅游的高素质人才队伍。”

本次大赛不仅有中、高级导游员的积极参与,更有00后新生力量的加入,青岛酒店管理职业技术学院的学生董心洁便是其中之一。赛场上的董心洁以标准流利的英文介绍青岛栈桥,博得评委喝彩。“英语导游讲解比中文导游讲解要更下一番工夫。这次比赛我最大的收获是提高了自信心和导游讲解水平。”董心洁说。

来自青岛海军博物馆的优秀讲解员张艳凭借《人民英雄张超逐梦海天》的故事,获得讲解组的一等奖和最佳讲解奖。张艳说:“我能获得优异的成绩离不开青岛海军博物馆的栽培,也非常感谢身边同事的鼓励,他们为我提供了宝贵的意见和建议。知识、技

能与美妙的情感都是这次参赛给予我最好的礼物。今后我也会立足于本职工作,不断提升自己的导游讲解水平。”

来自青岛海底世界的讲解员崔楷文,在大学期间曾多次参加院校组比赛,入会后更是在实践中提高能力,在这次大赛中夺得三等奖和最具人气奖。崔楷文说:“我们导游员应以游客为本,坚守行业的底线,发挥自律、服务、传导的基本职能,不断提高服务品质。”

以赛促学 以赛促教

承办本次导游大赛总决赛暨颁奖典礼的青岛酒店管理职业技术学院,近年来坚持以学生为中心的教学理念,持续深化多方合作,与全国各地的文化和旅游企业组建校企合作理事会、共建产业学院;与青岛市文化和旅游局合作建设青岛旅游大数据中心等,提高了技能型人才的培养质量,每年为旅游行业输送大批高素质人才。

青岛酒店管理职业技术学院文旅学院院长石焯山说:“此次导游大赛不仅是一个比赛,更是一个平台。我们坚持以赛促学、以赛促教、以赛促练,以导游服务技能竞赛为载体,促进学生和教师的相互学习与交流,提升导游服务人才培养质量。我们更愿意搭建行业专家、名师与学院选手、教师之间的交流平台,为参赛选手与优秀企业之间建立沟通渠道,促进政、校、行、企之间的深度融合,提升旅游职业教育产教融合度。文旅行业需要的是复合型的导游人才,导游大赛应不断创新赛制体系,探索为教而赛、为学而赛的新路径,为促进高质量导游技能型人才的不断发展而奋斗。”

培养导游 爱护导游

据了解,目前,青岛市持有电子导游证的10128人,其中,高级导游36



张艳讲解风采展示 青岛市文化和旅游局 供图

人、中级导游263人、初级导游9829人;先后有5人获评全国模范导游员、5人获评全国优秀导游员、3人获评山东省模范导游员、21获评人山东省优秀导游员、1人获评中国最美导游、1人获评中国好导游,有1个全国导游大赛一等奖。这些行业翘楚为青岛旅游业的高质量发展做出了巨大的贡献。

杨元春表示,青岛市文化和旅游局与旅行社协会联手,通过举办多种活动,发挥更多金牌导游、优秀一线导游、带、带的作用。“值得一提的是,自媒体的迅速发展,为导游实现自身品牌和价值提供了广阔的创意空间,比如有的导游借助网络平台成为网红主播,扩大了影响力。”

青岛市文化和旅游局副局长韩大钧说:“近年来,青岛市委、市政府把导游员管理作为文化和旅游市场管理的一项重要基础工作,分别编制推广《青岛旅游》新版导游词,举办各类导游培训竞赛近百场,陆续开展了旅游管理服务提升行动,持续加大导游市场监管力度。经过不懈努力,导游已成为青岛一张靓丽的名片,游客对导游服务的满意度逐年提升,旅游投诉中涉导游投诉常年维持在1%以下。未来,青岛市文化和旅游局将继续贯彻落实《旅游法》《导游管理条例》等相关法律法规,重点在规范导游执业行为、提升导游服务质量、保障导游合法权益、促进导游行业健康发展上下功夫。”

展示专业成果 搭建合作平台

——南京旅游职业学院2021专业文化节暨大学生创新创业成果展示活动综述



汉文化宴饮体验 南京旅游职业学院 供图

□ 邵子君

近日,江苏省南京旅游职业学院2021专业文化节暨大学生创新创业成果展示活动举办。

本届专业文化节以“学史力行 振文,以文铸魂育英才”为主题,各二级学院都拿出了“看家本领”,展现教学成果。

专业技能的展示

旅游管理学院“我心中的那一抹红——献礼建党百年暨红色景点文化宣讲”用真挚的情感和生动的故事,带领现场观众走进一个个红色景点,重温红色记忆。旅游外语学院举行的中外文化交流展上,中式茶艺、英式下午茶相映成趣,雕版印刷、投壶等传统文化体验更生动。烹饪与营养学院举办的“国风汉韵 大美中华”汉文化宴饮体验活动,通过沉浸式的视听体验带领现场观众感受汉朝的美食文化。专业文化节已经成为南京旅游职业学院学生展示专业技能的重要舞台。

该校人文艺术学院在本届专业文化节中,结合专业特色举办了“水韵江苏·喜迎运河百年巨变”手绘长卷、“剪纸忆初心 文化共传承”剪纸体验、南旅文创有礼等各种展览与体验活动。其中,“水韵江苏·喜迎运河百年

巨变”手绘10米长卷由10多名学生绘出,画南京部分建筑的学生孙鸣远表示,这幅作品展示了大家的专业技能,展现了“水韵江苏”的文化底蕴,对今后他在设计工作中提炼优秀文化很有帮助。

烹饪与营养学院党总支副书记徐金华表示,专业文化节子活动烹饪与营养学院美食节已经举办了十届,如何在美食节中体现专业性成为烹饪与营养学院关注的重点。

从本届专业文化节开始,美食节将按照汉、唐、宋、明、清五个朝代的序列,连续举办五届文化特色浓郁的美食节。因为美食节也是实践教学的重要环节,所以烹饪与营养学院要求每一个参与的学生小组要考证美食背后的文化故事,比如本届美食节通过场景布置、现场体验、图解书签的方式,展现了汉朝的饮食习俗。“这样的做法也吸引了一些酒店餐饮企业的关注,目前正在和南京一家知名酒店探索‘宋宴’主题餐饮的开发。”徐金华说。

创新创业的尝试

在展示专业技能的同时,专业文化节也为不少学生带来了创新创业的初体验。以美食节为例,烹饪与营养学院共组织了50家门店,每个门店

都由学院学生团队负责,从菜品研发到按照设计,所有团队自主经营、自负盈亏。

“这是我们实地探访金陵饭店后,严格按照金陵饭店的流程制作的金陵大包。没有想到会如此受欢迎,我们准备的近900只金陵大包早就销售一空了。”烹饪与营养学院金陵大包组组长马晓雨说,在这样的实践中自己也学到很多,提前感受了一下创业的氛围。

豪大大鸡爪组组长李豪表示,他们组顺应潮流,在营业前一天提前开启预售模式,仅是预售就有50份订单,也算是一次有益的尝试。

为了更好地引导学生创新创业,南京旅游职业学院在本届专业文化节上邀请了杰出校友代表、苏州知音温德姆至尊酒店董事长葛石钧做了《创新引领梦想 创业成就未来》专题讲座。葛石钧向校友分享了自己的学习、创业经历,并表示创业不仅要具备超强的领导力、观察力、学习力、创新能力等综合能力,更要有以首创精神、奋斗精神和奉献精神为内核的“红船精神”。

南京旅游职业学院副院长操阳表示,2019年,学院党委将专业文化节纳入了学院人才培养方案中,不断践行大众创新万众创业的思想理念,让

学生在实践中积累经验。

校企合作的平台

近年来,南京旅游职业学院专业文化节坚持立足校园、走出校园,不仅是学生展示学习成果的大舞台,更成为文化旅游企业与学生相互了解的平台。

在该校酒店管理学院举办的酒店文化节中,专业主题讲座、民宿推荐、酒店工装风采秀等九大主题项目,共吸引了近四十家酒店、民宿积极来校展示和互动。学院还推出了打卡兑奖活动,学生到对应的企业展位完成相关任务打卡后,便可获得企业提供的纪念品。

酒店管理学院酒店管理与数字化运营教研室副主任姚建园表示,2021年,南京旅游职业学院建设了民宿管理与运营专业,学院也以此为契机,在本届专业文化艺术节中首次推出了民宿文化推介,邀请了南京市江宁区、浦口区的多家民宿参与和学生互动。“让学生对民宿有进一步的了解,今后在实习、工作选择上,也能够有一部分学生往民宿、乡村振兴方面发展。”

南京市浦口区不老传说民宿酒店负责人余秋潼表示,此次活动,她们带来了系列民宿文创和民宿优惠券。“这次来到南京旅游职业学院就是想让学生了解我们的民宿。我也在活动期间积极和学院老师沟通,希望能建立合作关系,让学院的人才到不老传说实习、工作。”

此外,旅游管理学院也邀请拈花湾文旅集团、恐龙园集团来校开展人才培养专题讲座,从核心项目、发展规划及文化特色等方面介绍了企业的发展概况,并针对校企合作向学生介绍了企业的人才培养模式、职业发展路径、岗位晋升渠道等内容,鼓励学生明确自身发展方向,激发学生投身旅游行业的热情。

据了解,本届专业文化节共吸引了70多家文化旅游企业参加。操阳表示,专业文化节最主要的目的就是致力于推动专业建设和专业教育教学改革,本届专业文化节与党史学习教育相结合,培养学生爱国爱党之情。学院将进一步深化产教融合、校企合作,促使二级学院对人才培养和方案进行优化调整,深化教育教学改革。

上商酒管学院:

对标国际 实现四个转变

□ 倪怡雯 本报特约记者 丁宁

国务院学位委员会日前公布了新增硕士点名单,上海商学院酒店管理学院旅游管理专业名列其中。喜讯在学校公众号上一经发布,引起了诸多学子的广泛关注,同学们纷纷留言,希望成为母校第一届旅游管理硕士生。

后发优势 关键在思路

上海商学院酒店管理学院(以下简称“酒店学院”)成立于2015年,其毕业生质量高、社会声誉好,受到就业市场欢迎。据统计,2020年学院总体就业率为99.05%,2021届毕业生初次毕业去向落实率达到97.78%,高于全国平均水平。

上海商学院酒店管理学院院长姜红介绍:“以互联网、大数据、云计算和物联网等技术为代表的智能时代的到来,对各类人才的需求以及教与学方式的变革,都要求高等教育以新的理念和方式培养创新型人才。上海商学院酒店管理专业秉承‘以商立校,应用为本’的宗旨,借鉴世界一流酒店管理学院的人才培养理念,瞄准新一轮科技革命和产业变革对旅游酒店业人才培养的新要求,聚焦‘国际化、应用型、创新型’的核心定位,以‘中外合作办学’和‘世界技能大赛’建设改革为突破口,高起点、全过程、多载体开展具有‘社会责任、专业素养、实践能力、创新精神、国际视野’的酒店管理应用型人才实践,探索适应‘90后’‘00后’学生的育人之路。”

酒店学院瞄准新时代行业需求,紧扣“为谁培养人,培养什么人,怎么培养人”三个根本性问题,完成了“四个转变”:从侧面向“国际品牌酒店”向满足“泛酒店管理”的人才培养定位转变;从侧重职业素养和多技能的“高素质应用型人才”培养,向具有国际视野、能解决复杂问题和跨部门协作,并具有终身学习能力和创新精神的“卓越应用型人才”培养规格转变;从重视投入人力、财力、物力的“资源输入导向”,向重视学生学习获得感的“成果导向”培养方式转变;从提倡“专业学术型与行业实践型结合”师资队伍,向重视“双师双高型与创新引领型”师资队伍转变。

经过近五年的重点建设,目前,酒店学院专任教师中85%拥有博士学位,50%拥有国外留学或访学经历,90%具有海(境)外短期访问经历,60%拥有美国饭店协会教育学院注册教育导师、瑞士洛桑认知学习导师(QLF)等专业资格证书,90%拥有行业职业资格证书。

产出导向 创新教学体系

课程教材与实践应用脱节,困扰着旅游教育界多年,为此,酒店学院进行了重点突破。

“我们在教材改革上的具体做法是,对接国家标准,吸收国际经验,瞄准行业趋势,搭建‘高标准、共平台、多模块’的课程体系,实行‘三板斧’战略。”酒店系主任钟伟介绍。

第一板斧,对接教育部教学质量国家标准要求,构建了立足前沿知识应用和着眼未来行业需求的多层次课程体系,并按照“高阶性、创新性、挑战度”的“金课”标准,建设包括《酒店运营管理》《旅游消费者行为》等10门上海市一流、示范性全英语和重点课程,显著提升了专业课程质量。

第二板斧,吸收世界一流酒店管理学院——瑞士洛桑酒店管理学院“泛酒店管理”课程改革新成果,结合长三角泛酒店业发展新趋势,课程体

系优化为“酒店运营管理、泛酒店新业态管理以及酒店投资与开发”三个课程模块,并配备美国饭店协会教育课程认证课程,做到了每届学生获得国际课程认证人数超过70%,有效提升了学生泛酒店业的运营、咨询、开发和投资等全领域的就业能力。

第三板斧,依靠学校商科基础,借助零售管理、商务经济、电子商务3个国家一流专业的优势课程平台,强化跨学科交叉,即零售管理提供理论基础、商务经济提供分析方法、电子商务提供技术支撑、酒店管理提供应用载体,扩大课程设置的共享教学资源,为上述三个模块提供内容支撑。

酒店学院实施国际认证,强化能力塑造,强化“产出导向”的育人体系,从“领导力、战略计划、学生及利益相关方、学习成果评价、教职工发展、人才培养方案和教学大纲、教学管理”七大认证标准入手,强化学生学会学习,引导教学创新及先进技术使用,最终获得ACBSP国际专业认证,成为内地第一家ACBSP会员单位,也是大中华地区第一家会员单位。

“通过国际认证,世赛渗入、产教融通,重构了三个体系:即借助国家级一流专业共享平台,遵循ACBSP国际认证理念,以学为核心,重构了多元化的课程内容体系;借助国际酒店集团群及泛酒店业校企合作平台,重构了‘企业请进来’与‘师生走出去’实践教学体系;以世界技能大赛为参考,通过单一评价与综合评价,理论评价与实践评价,个人评价与团队评价的相融重构考核评价体系。”酒店学院教学副院长符全胜勾勒出酒店学院“以学生为中心”的“新战法”。

对标国际 培养优秀学生

酒店学院领导认为,作为实践学科的旅游教育,可以将行业竞赛作为优化教育模式和个性化培养的机遇,把参与国际大赛作为教学改革的抓手,将国际赛事作为培养优秀学生的孵化器。

世界技能大赛是世界技能领域的“奥林匹克”,是当今地位高、规模大、影响力广的全球职业技能赛事。2019年,“酒店接待”成为第45届世界技能大赛新增的5个项目之一,引发全球酒店类院校的关注。为此,学院上下动员,精心指导和重点培训,参赛学生取得了良好成绩。

“经层层选拔的2018级酒管专业学生陈值,最终赢得代表中国队唯一参赛的资格,赴俄罗斯喀山决赛现场一展风采并获得优异成绩。2017级酒管专业学生连雨沁,代表上海参加中国第一届职业技能大赛获第四名并入选国家集训队,因成绩优异获上海市技术能手、全国技术能手等荣誉称号。今年,连雨沁又代表中国参加2021日内瓦全球最佳酒店接待冠军杯比赛,获得第六名的成绩。世赛舞台的成绩,充分展示出学生培养成效,大大提升了我院专业的知名度和美誉度。”符全胜说。

一位回母校看望老师的校友说,酒店学院给予学生最大的选择空间,包括专业选修课跨专业通选,让每个同学都有自己的“跑道”;实施模块课程小专业化教学,培养学生运用专业知识解决复杂问题的能力等,都让自己获益匪浅。

在这种催人奋进的教育环境下,出类拔萃的学生如雨后春笋。最新在校园中传为美谈的是“学生变裁判”的故事。“世赛小将华丽转身,连雨沁现已应聘为全球最佳酒店接待冠军杯中赛区裁判!”姜红开心地说。

福建惠安多措并举培养文旅人才

本报讯(李金枝 纪舒娴)近日,福建省文化和旅游厅发布2021年度全省乡村文化和旅游能人名单,来自泉州市的福建惠安霞飞石雕工艺有限公司总经理张秋霞成功入选。据悉,这是惠安县积极探索文化和旅游人才培养选拔方式,每年安排专项资金500万元用于扶持引导非遗产业和培养非遗人才,重点引导非遗产业及衍生产业链、文创产业、旅游产业、休闲产业等关联带动性大、产业增长潜力大的商业业态进驻非遗文创园;通过政策引导、信息支持、资金补助、宣传推广、推荐参评等形式,培养了一批热爱家乡文化、善于开发乡村旅游资源、爱管理经营的乡村旅游带头人;积极开展非遗传承人培养。

截至目前,惠安共有65名市级以上非遗代表性传承人、15家市级非遗传习所、4家市级非遗生产性示范基地。同时,惠安县认真落实泉州市高层次人才评定标准,指导帮扶文化和旅游系统从业者申报成为市级高层次人才人才。截至目前,惠安共有市级高层次人才人才近110名,总量占全县近十分之一。

据悉,为了吸引更多高层次文化和旅游人才留在惠安,惠安县文化和旅游局制作推出了惠安城市人才服务手册,推出高层次人才畅游景区免门票、免费预约观看公益演出等温馨服务,让他们充分感受惠安的文化气息和人文关怀,着力打造人才“幸福港湾”,为惠安建设文化强县和海丝现代化工贸旅游港口城市提供人才支撑。