

青岛酒店管理职业技术学院的学生们在烹饪工匠后备人才的“比武场”上大展身手,山东旅游职业学院的师生们展示生成式人工智能教学的最新成果,江苏旅游职业学院的学生们通过舞龙等表演展现当代大学生的良好精神风貌……5月12日至18日,以“一技在手,一生无忧”为主题的2024年职业教育活动周(以下简称“职教周”)在全国职业院校举办,各旅游职业学院精心策划、用心准备,通过多种活动展示了学校的办学特色和专业水平。



江苏旅游职业学院学生表演“云端仪态”专业礼仪操 江苏旅游职业学院 供图

一技在手逐梦想 “职”通未来干出彩

□ 本报记者 王诗培

旅游管理学院空中乘务专业和高铁路客运乘务专业的学生们集体表演了“云端仪态”专业礼仪操,向全校师生展示了一名乘务员的曼妙仪态;工艺美术学院的小伙伴们通过制作掐丝工艺作品、羊毛毡作品等,展现精湛的珠宝制作技艺;国际商务学院学生们化身“主播”走进快手、抖音等网络直播平台,用直播带货的方式把课堂所学理论知识运用到实践中……5月16日,在江苏旅游职业学院职教周系列技能展示活动上,各专业学生大展身手,展现了技能水平。

在旅游管理学院展位前,刚获得第二届全国乡村振兴职业技能大赛茶艺项目银牌的郭柯鑫,用精彩的茶艺表演征服了在场观众,引来阵阵掌声。郭柯鑫说:“我对传统文化感兴趣,大一一进校就加入了茶艺社团,升入大二后,我又成功竞选为茶艺社社长,与社团成员们一起参加了很多场校内外茶艺展示活动。今年,我在老师的鼓励和推荐下参加了全国乡村振兴职业技能大赛,并获得了茶艺项目学生组第三名的好成绩。这让我

为了集中展示山东旅游职业学院人才培养、产教融合、科教融汇等方面取得的丰硕成果,山东旅游职业学院与山东省精品旅游促进会共同主办了“2024年职业教育活动周暨中国旅游日系列活动”,通过社团风采展、专业技能展示、企业就业洽谈会等方式展示教学成果。

活动现场,山东旅游职业学院的同学们进行了扎染、面塑、咖啡制作、传统礼仪等技能展示,全方位、多角度呈现出学院的专业亮点,让民众认识了职业教育,同时通过现场互动环节让大家体验了文化和旅游的乐趣。

另外,学院现场还展示了生成式人工智能推动教学创新方面取得的成果。例如,在“山东旅游万事通”项目中,游客可以随时向AI智能体(以AI为核心的智能系统)提问,享受个性化的旅游路线推荐和智能语音解说,提升了旅游的便捷性和互动性。烹饪与营养系的学生们运用生成式人工智能技术生成雕刻图纸,结合图纸手工雕刻出精美的作品,丰富了菜品雕刻的图案和样式。学生们还借助生成式人工智能技术为西式菜品摆盘提供了多种创新设计方案,彰显了传统西式摆盘的艺术感和现代审美理念。酒店运

现在,一年一度的职教周已成为服务社会需求的“点兵场”,也成为很多旅游职业学院技能人才培养、促进毕业生就业的大平台。

青岛酒店管理职业技术学院招生就业办公室副主任刘卿文介绍,学院5月16日举办了“才聚酒管 筑梦未来”2024年综合类就业双选会。参会企业较去年增加近100家,为学生提供有效岗位近2万个,岗位需求与学院学科专业设置高度匹配。

江苏旅游职业学院教务处处长仇善梁说:“学院招生就业处和各二级学院结合不同专业、不同学院实际情况开展了有针对性的招聘会。”江苏旅游职业学院教务处处副处长王守东介绍,5月12日,学院举办了“位你而来,职引未来”2024届毕业生夏季双选会,共吸引近80家企业参与,为毕业生提供就

展技能水平

对学好茶艺技能更有信心了,我会继续钻研这项技艺,毕业后成为一名‘航空茶人’,将中国的茶文化和茶香传播到更遥远的地方。”郭柯鑫是空中乘务专业的学生,明年她将毕业,这项技能的掌握让她面对就业更有底气。

旅游管理学院教师彭莉莉是郭柯鑫的茶艺技能指导老师,她说:“在这次职教周上展示茶艺表演,也是希望同学们能认识到‘一技在手’的重要性,对未来的职业有更长远的规划。只有职业技能越扎实全面,才能在职业道路上走得更顺畅。”

旅游管理学院院长曾雄鸣说:“今后,我们将继续推进教育教学改革,培育更多实用型技术技能人才,服务乡村振兴,服务社会需求,引导学生坚定走好技能成才、技能报国之路。”

213数字媒体艺术设计1班的陈浩非常感谢学校举办的职教周活动。她说:“我是在去年职教周活动上听

营与管理系的教师则利用生成式人工智能生成鸡尾酒的制作方案,指导学生们按方案进行练习和操作;利用生成式人工智能为鸡尾酒起名,创建营销文案。

“生成式人工智能在国内的迅猛发展对教育和旅游两大领域均产生了深远的影响。学院对生成式人工智能教学的重视和期望,正是为了培养具备新时代技能的人才,以应对不断变化的职业环境。”闫向军说。

青岛酒店管理职业技术学院5月14日参加了山东2024年职教周展示体验活动。学院通过视频和展板、实物展示、现场操作等形式,展示了“菜品烹饪曲线、AI智慧菜谱、海洋预制菜”的研发与烹饪,通过烹饪技术与智能设备的有效结合,为企业提供智能厨电设备性能及功能设置解决方案,实现一键式智能烹饪技术的成果转化,推动传统烹饪数字化转型。

如何更好围绕文旅行业办好职业教育,增强人才培养的针对性和适用性?浙江旅游职业学院进行了诸多探索。5月13日,浙江旅游职业学院杭

业岗位1000余个。学院还打造了实习就业“线上直播间”,通过校内“就业一站式服务大厅”,针对学生多样化求职需求开展定向招聘会。对重点群体开展就业能力培训,开展对实习生、毕业生的就业指导和心理疏导,针对家庭有困难的学生,建立“一生一策”就业工作机制,党员干部“一对一”帮扶,积极推荐工作岗位。

闫向军介绍,山东旅游职业学院的职教周活动邀请了山东文旅酒店集团、中豪大酒店、济南市章丘明水古城旅游发展有限公司、济南禾绿寿司、济南龙泉美悦云禧酒店等50多家校企合作单位参与,可以让招聘企业全面深入地了解学院的专业特色和显著优

老师介绍的全国职业技能大赛情况,随后我和同学组队参加了比赛,并获得了融媒体内容策划与制作国赛一等奖。参加这个比赛既提高了我的专业技能,也为我的简历增添了亮点。”今年职教周期间,陈浩还利用自己的所长帮助老师和同学们制作了不少宣传视频,展示学院风采。

彭莉莉说:“明显感觉到近两年同学们参与职教周活动的热情高涨。职教周上的展示活动就是各学科专业交流的平台,无论是烹饪科技学院的茶点还是工艺美术学院的茶具都可以和茶艺进行结合创新,帮助旅游管理学院的学生提高茶艺技能。如今,学生们都肯吃苦,愿意花时间和精力去钻研技能,提高技能水平。”

江苏旅游职业学院校长林刚说:“职业教育是广大青年打开通往成功成才大门的重要途径,只要一往无前走,在职业院校也大有可为。”

5月17日,山东旅游职业学院举

促产教融合

帮菜传承人定向班举办了第一次客座教授、特聘讲师课堂。

课堂上,杭帮菜传承人、G20杭州峰会餐饮文化专家组组长胡忠英与大家交流了自己的从业感受。他说:“杭帮菜选料讲究,烹饪也有技巧和难度,需要同学们发扬钻研精神,发挥精益求精、坚持不懈、勇于创新的宝贵品质和劳动精神,助力杭帮菜的传承与发展。”

杭州西湖国宾馆厨师长、中式烹调高级技师施乾方为同学们演示了宋嫂蟹肉羹和杭州斩鱼圆的做法。他说:“这两道菜都是非常传统的杭帮菜,要想做得好,需要花很多心思。原材料好,烧制过程心无旁骛,火候到位、调味适当,才能做成鲜嫩滑润的宋嫂蟹肉羹。而杭州斩鱼圆则更注重原材料,用鱼圆本色的鲜味烧出一锅适口的清汤。”

知味观总店副经理、中点部经理、杭州市技术能手韩琦为同学们演示了传统点心制作的技巧。韩琦说:“近年来,新发布的米其林餐厅中有很多面馆,足见老百姓对‘面’的喜爱。”课堂

办了旅游专业运动会,将各种好看、好玩的比赛项目融入了专业实操内容和旅游新业态内容,比如营地帐篷搭建速度赛项、古代场户蹴鞠赛项、新式蹴鞠赛项、风筝竞速赛项、托盘接力赛项、景区冲冲冲赛项、礼仪操赛项等。其中,托盘接力赛项、景区冲冲冲赛项、礼仪操赛项突出了文旅行业从业者的基本功;营地帐篷搭建速度赛项则不仅培养了学生的露营和户外休闲运动的基本技能,还增强了学生的团队协作与沟通能力、问题解决能力、创新思维能力等。

山东旅游职业学院党委书记闫向军介绍:“以旅游专业运动会为契机,2024年下半年,山东旅游职业学院将把《户外徒步》《露营》《蹴鞠》等课程融入公共体育课程和体育单项课的教学。希望通过非物质文化遗产代表性项目、体育旅游休闲项目等进课堂、进运动会,激发学生们对中华优秀传统文化的学习热情,提升他们的专业技能,让他们更好地适应未来的职场需求,成为旅游行业的未来之星。”

上,她带领同学们学习揉面、扯面、拉面等制作技巧,指导大家如何做出劲道、爽口的面条。

聆听了3位大师的授课,杭帮菜定向班的同学韩壮直言受益匪浅。“我是杭州人,从小习惯了杭帮菜的口味,也熟悉原来的烹饪方法。听了大师的课,我发现杭帮菜可以在传统烹饪技巧中融入新方法,在接下来的学习中,我将不断探索和创新杭帮菜,提高专业技能。”

浙江旅游职业学院厨艺学院院长金阳介绍,杭帮菜传承人定向班培养项目被杭州市商务局正式确立为《推进杭帮菜高质量发展十大行动(2023—2025)》之人才引育项目。未来,浙江旅游职业学院每周都将有客座教授、讲师进校授课,通过理论与实践相结合的教学、实地走访交流等形式对学生进行全方位培养,进一步提升杭帮菜人才培养在职教领域的影响力。

江苏旅游职业学院也在职教周期间举办“大师进校园”活动,邀请诸多行业大师作为产业教授进课堂,现身说法,让同学们更加了解行业、企业的未来发展方向,树立个人发展目标。

吸引200余家用人单位,参与学生约1300人次,提交简历4322份,初步达成就业意向1076人。

浙江旅游职业学院还举办了厨艺特色的校园双选会活动,603名厨艺学院毕业生设计了53桌主题宴会作品。来自杭州、宁波、北京、上海等地的36家高星级酒店和知名社会餐饮企业发布了招聘信息,共为毕业生提供1000多个岗位。

另外,浙江旅游职业学院还开展了农创客进高校活动。来自浙江省内的优秀农创客企业家发布了“农创客校园合伙人”招募计划,并在“农创客相亲会”环节,与同学们进行互动交流,鼓励感兴趣、有兴趣的同学加入农创客企业发光发热。徐霞客创新创业学院院长沈鑫泉说:“我们希望通过这个活动吸引更多大学生返乡创业创富。”

让职教周成为社会关注、行业关心、院校关切的大舞台

□ 王昆欣

近年来,随着国家对职业教育投入的不断加大,我国职业教育体系不断完善,为培养高素质技术技能人才提供了有力保障。据统计,我国职业教育在校生规模已超过千万,职业教育已成为我国教育体系中的重要组成部分。

职教周作为集中展示我国职业教育成果的重要窗口,自2015年设立以来,在全社会弘扬了劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚,形成“崇尚一技之长、不唯学历凭能力”的良好氛围。纵观职教周十年的发展,其重要意义,突出表现在两个“有力”:

一是有力提升了职业教育在社会上的影响力和美誉度。职教周是公众了解职业教育的直观窗口。通过高规格、高层次的媒体密集宣传,职教周向全社会展示了职业教育的价值和魅力,并改变了许多人对职业教育的刻板印象。特别是在2022年新修订的《中华人民共和国职业教育法》明确提出,“职业教育是与普通教育具有同等重要地位的教育类型,是国民教育体系和人力资源开发的重要组成部分,是培养多样化人才、传承技术技能、促进就业创业的重要途径”后,职教周的展示内容更丰富,内涵更深厚,让更多人愿意了解、选择职业教育。

二是有力促进了职业教育的创新发展能力和水平。2024年职教周期间,山东旅游职业学院结合最新的人工智能技术,推出“AI带你游山旅”创新成果。学生利用人工智能技术,将校园景观与AI融合,进行了一场数字人校园游览讲解,为参观者提供了一种全新的旅游体验。像这类的创新举措,在全国职业院校还有很多,为推动中国制造向中国智造转变注入了强大动力。

但是,我们也应当清楚地意识到,不同地区的职业教育水平发展不一,不平衡、不充分的问题依然存在,与人民群众对高质量职业教育的需求之间仍然存在差距。职教周应当成为凝聚社会各界支持关心职业教育发展的黏合剂,成为对接校企需求、促进产教融合的催化剂,成为提高人才培养质量、助力学生高品质就业的加速器。各旅游职业院校可以从以下几个方面着力:

一是进一步提高职教周的公众参与度。职业教育是面向人的教育,职教周不仅是展示职业教育成果的载体,更应该成为促进广大公众自觉关注、主动了解职业教育的重要途径。一方面要提高职教周的吸引力,可以提前开展调研,把大众关心的问题、关注的內容进行集中展示;另一方

面要增强公众参与的便利度,如延长场馆开放时间、推动线上线下联动展示等,帮助大众找到感兴趣的内容。

二是进一步提高职教周的企业融合度。产教融合是职业教育的主线,职教周的重要功能之一是推动更多的企业参与到产教融合、校企合作之中。可以在职教周期间,由政府牵头组织对口行业的央企、国企和行业龙头企业、知名企业等走进职业院校,帮助校企双方找到合适的合作对象,帮助学生找到合适的岗位,实现双赢甚至多赢。

三是进一步提高职教周的品牌知名度。职教周虽然只有短短一周时间,但其影响力绝不仅仅局限在这一周之内。要打造职教周品牌成为全国职业教育和行业企业共同关注的先进技术展示、前沿成果分享、“职教出海”合作的平台。如有可能,可以发布我国职业教育常态化合作的需求清单,帮助校企沟通需求信息,而职教周则成为清单更新或是重大合作项目挖掘的集中期,真正让职教周成为社会关注、行业关心、院校关切的大舞台。

(作者为教育部全国旅游职业教育指导委员会副主任委员)



杭帮菜传承人定向班课堂 浙江旅游职业学院 供图



学生参观技能展示活动上的展品 江苏旅游职业学院 供图