

用“出口”带动“入口”破职教困局

——专访北京市劲松职业高级中学校长郭延峰

进入2019年,中共中央、国务院、教育部等部门连续出台了多项利好职业教育的重磅文件。在《国家职业教育改革实施方案》中明确了“职业教育同普通教育”是不同类型、同等重要的两类教育。可见,职业教育改革与奋进的信号已经伺伏其中,政策的春天也已经到来。在北京市第一所独立设校的普通高中、同时也是国家级重点职业高中北京劲松职业高中校长郭延峰看来,新的职教改革方案是振奋人心的,是可以帮助破解当前职业教育困局的,用“出口”带动“入口”,培养顺应时代变化的企业所需人才,是职教人未来的重要任务。

产教融合不落地

“职业教育是一个跨界教育,跨教育和产业,如果不能开门和企业行业进行对接的话肯定是不行的”,郭延峰指出,而职教最大的困局、最难突破的便是产教融合的有效落地问题。如果企业进不来,就没有企业标准、行业标准,新技术便不能进入到学校的教学内容中,不能参与学校育人的话,那么产业端对学校人才培养是不认可的。

郭延峰谈到,学校的课程一定程度上是滞后的,经过一两年的调研再编成教

材,是跟不上行业变化的。而且中职学校教师队伍结构不够合理,像优秀的专业人才受学历、身份等条件限制进不了学校,就难以吸引企业行业高精尖人才。

现在的校企合作面临“学校热企业冷”的尴尬,企业存活是要盈利的,它进入校园投入设备、人员,帮助学校建立标准参与教学等等,但最后培育出的学生不一定选择进入那个企业。这就造成了企业投入和产出不成正比,企业进入积极性打折扣。

“在体制机制上也面临问题,引企入校涉及到国有资产的边界问题,学校想自办企业又面临运营资质审批难题。”郭延峰指出。但可以看到,新的职教改革方案,在土地税收金融等多方面给予了企业做产教融合时的优惠和支持,从政策和机制上有了一定保障,校企合作的前景是乐观的。

出口导向深化校企合作

郭延峰表示,在新的职教改革和扩招的背景下,职业教育要着力解决好“出口”问题,也就是高水平就业问题,才会逐步改变大众对于职教的固有认知;“入口”的生源问题也能迎刃而解。

据悉,劲松职高近年来探索出了一

套“请进来 走出去”的方针来破解就业问题。郭延峰介绍,学校会和标杆企业共同打造、建设并运营符合行业企业标准的实训基地,引入企业标准和师资,探索“订单式”人才培养模式。比如已和大董共建了餐饮文化学院,同时建立“订单班”“冠名班”,使招生、培养、就业成为一个良性循环的链条。

其次,推进“现代学徒制”,打造双师型教师,培养双重身份学生。力求学生在校学习中既有学生身份又有企业员工身份,并在企业完成至少半年的跟岗实习和半年的顶岗实习,最终以职业人的身份走向市场。同时加强双师型教师队伍建设,深化教师既是学校老师又是企业师父的概念。不可否认,现在的学徒制还存在实施难题,学生的企业员工身份对企业来说存在法务、社保、能效等问题,这也就需要改革方案中提到的有效补偿机制给到企业。只有从学生入学开始企业便参与到培训和招工环节中,才能实现最终的“出口”问题。

还有就是职教学校应探索学校职业教育+社会培训一体化模式,这也是校企深度合作的另一种形式。但目前还受学校没有培训资质、师资编制、薪酬计算等掣肘。

重构证书体系

“对于职教利好的另一内容就是1+X证书的实施,这对于培育学生来说是新的方式与路径”,郭延峰表示。国家从十八大以后,逐渐取消了相当一大部分统一由人社部门颁发的行业证书,现在等于是重新构建一批能代表职业领域最高水平的证书体系,以院校为主体进行试点,如果获批就等于引入行业标准,能制定课程培训要求,对于招生和人才培养有较大促进作用。

像劲松职高从2014年洞悉到养老照护行业的需求,申报了北京市第一个养老专业,很好地支撑了朝阳区作为全国42个养老产业发展实验区的建设。还比如计算机动漫与游戏制作专业,转型成了数字影像技术专业,服务于北京“四个中心”建设和朝阳区文化创意产业发展。随着跨境电商的迅速发展,在2019年又开设了跨境电商专业。

最后,郭延峰强调,在制定学生培养方案的时候,要深入调研行业企业需求,以此改进课程内容,形成快速的市场反应机制优化教学计划,与企业、行业一道给学生提供更多的平台去取得相关职业技能等级证书。北京商报记者 刘斯文

非遗美食展时尚

全聚德“非遗美食”惊艳亚洲美食节

5月16日,亚洲美食节在北京奥林匹克公园主会场盛大开幕。作为亚洲文明对话大会的重要配套活动之一,本次美食节以“享亚洲美食·赏京城美景·品古都文化”为主题。被誉为中国美食名片的全聚德也将最具北京特色的非遗美食“全聚德烤鸭”和“宫廷御点”带到了展馆,并由面点技师现场表演清宫御点制作技艺。



时尚非遗 全聚德“美食节”上展风采

本次亚洲美食节在主会场设置了8个展馆,全聚德所在的老字号与非遗馆,集中展示了中国饮食的文化底蕴和内涵,它们不仅是中国餐饮市场的瑰宝,也是促进本次亚洲文明对话的中坚力量。

全聚德集团拥有两大国家级非物质文化遗产——全聚德挂炉烤鸭制作技艺和仿膳清廷御膳制作技艺。本次亚洲美食节,这两项非遗技艺也被“搬”到了现场。全聚德面点技师张美玲,为现场观众带来一场非遗清宫御点制作的精湛表演。

值得一提的是,除了亚洲美食节的现场展卖外,全聚德还承担了本次亚洲文明对话大会的供应保障工作。截至目前,全聚德仿膳食品公司共准备了特供鸭坯2000只、荷叶饼200箱、甜面酱100箱,凭借严格的品控、及时周到的服务,高质量提供保障供应任务。

美食名片 各国政要品尝全聚德烤鸭成“标配”

近期,北京高规格的国事活动不断。在繁忙的国事活动之余,到全聚德品尝正宗北京烤鸭,已成为各国

政要来京的“标配”活动之一。

从“一带一路”高峰论坛到亚洲文明对话大会,短短20余天时间里,全聚德已连续接待了来自15个国家的近200名贵宾。

5月15日“亚洲文明对话大会”在京开幕。当天中午,希腊总统普罗科皮斯·帕夫洛普洛斯访华团也来到全聚德用餐。希腊总统和代表团感受了中华老字号美食的独特韵味。餐后,总统说:“非常喜欢全聚德美食,其独特技艺、标准中餐的丰富口感让我难忘。”下午,到京参加大会的亚美尼亚共和国总理尼科尔·帕希尼扬及夫人,就利用参加下午和晚间活动的间隙,专程来到全聚德“拔草”。被中国美食俘虏的总统难抑喜悦之情,餐后,在留言簿上写道:“中国的热情好客、中国美食和传统风俗都给我留下了深刻的印象。爱中国,爱中国人民!”当晚还在Facebook上晒出此次用餐照片,向他的粉丝介绍了中国非遗和美好用餐感受,成为用社交平台为全聚德打Call的首位国家首脑。

乘势而上 提质转型 全聚德拥抱新时代

从重大国事活动的供应保障,到各国政要竞相

“拔草”的美食目的地,背后彰显的是全聚德作为中国美食名片的责任担当。

2012年的市场突变,让餐饮行业增速陷入十年以来的最低谷,一批曾经高速增长的中高端餐饮品牌相继退出市场。全聚德集团积极研判市场,不曾间断调整转型、创新发展的脚步,全力保持经营业绩的稳定。2018年,总部位于纽约的国际化专业品牌研究机构世界品牌实验室公布的《中国最具价值品牌》排行榜中,全聚德以品牌价值221.15亿元位列中国餐饮品牌第一。

正如习近平主席在亚洲文明对话大会主旨演讲中指出的“文明永续发展,既需要薪火相传、代代守护,更需要顺势应势、推陈出新”。全聚德的百年发展历程,凭借的正是在传承基础上,不断兼容并蓄、创新发展。

进入新时代,围绕人民对美好生活需求的不断升级,全聚德集团正在加快提质转型,以市场为中心,顾客满意度为重点,实施“提质、复制、孵化和管理升级”行动策略,推出了系列改革举措,包括主打产品烤鸭全流程改进、探索商业综合体开店模式等,已取得了明显成效。

面向未来,全聚德集团正在修订发展战略,将以坚持老字号精品化、品牌系列化,以餐饮、食品产业的投资及运营管理为主业,打造多品牌聚集的现代生活方式餐饮服务运营商。着眼发展,全聚德将捍卫品牌,着力在京打造老字号精品门店;稳中求进,梳理百家门店,对各企业逐一分析,一企一策,精准调整,对亏损企业和效益不佳的企业,提质一批、转型一批、关闭一批,实现品牌形象的全面转变。

目前,全聚德集团正在全力以赴推动改革发展,力争构建一个融中华精品老字号、新生品牌和资本运作于一体的全新全聚德集团。