

重庆职教“金刚钻”在西部大开发中“揽瓷器活”



全国数字经贸行业产教融合共同体校企合作共建签约仪式



全国烹饪大师、白案专业教师周勇进行专业教学

去年,国家发展改革委等8部门联合印发《职业教育产教融合赋能提升行动实施方案(2023—2025年)》,围绕“赋能”和“提升”,发布5方面共19条政策措施,以加快形成教育和产业统筹融合、良性互动的发展格局。

融入发展大局、主动担当作为。重庆财经职业学院聚焦“一体、两翼、五重点”部署,以平台搭建、师资建设、科研创新、校企合作等为抓手,谋划推进“五金”新基建,培养高素质新商科人才,促进“四链”融合共进,为重庆建设“33618”现代制造业集群体系、构建“416”科技创新布局、成渝地区双城经济圈建设提供强大的“重财智慧”。

重庆财经职业学院

构建产教融合新格局 打造新商科人才培养高地

加快项目建设 推动产教融合出彩出新

2023年11月,重庆财经职业学院与蚂蚁集团、重庆致壹教育科技有限公司共同建立的“蚂蚁云客服校园服务站”交付使用。该服务站分为集中实训区、兼职赋能区,为金融专业学生提供消费金融等领域的真实岗位,提高专业就业对口率。

这是学校创新搭建产教融合平台载体,促进产业和教育深度合作的生动实践。

“产教融合是职业教育高质量发展的必然选择。学校对接区域发展、产业升级,紧扣共同体建设、产业学院建设、实习实训基地建设,推进现代职教体系改革,提高新商科人才培养质量。”重庆财经职业学院党委书记胡尚全表示。

对接重庆“33618”现代制造业集群体系建设和永川打造国际物流基地等五大重点任务,学校加强产教融合平台建设,牵头成立重庆市软件信息服务产教联合体、全国数字经贸行业产教融合共同体,构建了更加全面、更加紧密的合作网络。

围绕新型人才培养实体“产业学院”,学校提炼“1个专业群+1个龙头企业+N个中小企业”的“1+1+N”产业学院建设途径,联合京东物流、中联集团等行业龙头企业,百果园、瀚海睿智等一批中小企业,打造智慧财经、智慧文旅、永辉1933等六大产业学院,实现“产学研创”一体化发展。3年来,现代学徒制试点专业15个,立项市级现代学徒制2项。

值得一提的是,学校以“引企入校”“派师入企”为突破口,与掌算(南京)信息技术有限公司共建校内财务共享中心。建成国家级校企生产性物流实训基地1个,建成市级产教融合实训基地、高技能人才培训基地等10余项,拓展产教融合的广度与深度。

校企协同赋能 助力高水平专业群建设

随着职业教育步入发展新阶段,专业群建设成为职业院校增强吸引力、扩大影响力、提高硬实力的重要举措。

“学校根据办学定位和服务产业需求,引入企业行业力量,丰富产教融合办学形态,推动产教融合提质升级,打造大数据与会计高水平专业群和市场营销高水平专业群,提升‘人才链’与‘产业链’的耦合度。”重庆财经职业学院党委副书记、校长罗勇表示。

为做大做强高水平专业群,学校创新“双元三融四证”人才培养模式,推进“五进四合”协同育人,建成市级新媒体电商高水平专业化产教融合实训基地、高技能人才培训基地和商品展示技术职业技能集训基地,建成新零售研究中心、新零售视觉设计中心等技术研发平台,承接商业研究项目12项、视觉设计项目12项。

高质量的教师队伍是进行专业建设的关键,决定人才培养质量。学校

打造“四阶段五层级”教师发展通道,建立政校企人员双向交流机制,与龙头企业共建了17个教师企业实践流动站,派出教师跟岗(挂职)锻炼、企业实践,推进多方联动、多向赋能协同培养师资,全方位提升“双师型”教师能力素质。

探索以赛促学新路径,学校构建“院、校、市、国”四级竞赛体系,打通学生多样成才的通道。近3年来,学校技能竞赛(仅指全国职业院校技能大赛和重庆市职业院校技能大赛)累计获得国家级奖18项(一等奖6项、二等奖9项、三等奖3项);获得市级奖97项(一等奖27项、二等奖33项、三等奖37项)。创新创业比赛国家级银奖1项、二等奖1项,市级奖114项。

接下来,学校将深化产教融合、校企合作,让“专业的鞋”匹配“产业的脚”,做到“办一个专业群,兴一方产业,活一方经济”。

服务发展大局 提供示范引领担当之力

自2019年9月建成秀山电商产业学院、城口乡村振兴学院,重庆财经职业学院便开辟出服务乡村振兴的新模式,提高广大农民工电子商务创业能力……这得益于学校坚持专业引领、产教融合、育训并举,推进职业教育高质量发展与服务乡村振兴深度融合。

据了解,学校在重庆率先提出“1+X+N”校地协同乡村振兴学院建设体系,成立乡村振兴学院7所。探索实践了“特色定制乡村振兴产业学院‘三融六双’培养财经商贸类乡村产业人才”模式,获得重庆市教学成果一等奖。形成“创融+乡村产业零售服务一体链”,培育乡村电商致富带头人50余名,带动当地新增就业1000余人。利用专业群优势,为黄瓜山梨、永川豆豉和永川秀芽提供品牌推广,助力农户、企业创收100余万元。

点燃产教融合、校地协同“强力引擎”,学校在经济高质量发展中发挥更大作用。

立足于服务成渝地区双城经济圈建设,学校建立成渝地区双城经济圈高职财经职教联盟,为政校企搭建资源共建、人才共育、成果共享、经验交流的平台。3年间,向社会输出技术技能人才12866人,本地就业率达83%以上,为成渝地区经济发展提供了高素质人才支撑。

立足于服务区域经济发展,学校采用“专家指导+志愿服务”方式,为松溉古镇提供旅游规划、文创产品设计、导游讲解等服务,帮助其成功创建4A级景区,打造融合式社会服务主体,“学校+”双主体融合形成“学校+核心企业+众多中小企业”的“1+1+N”多元协同社会服务共同体。开办65个面向行业企业的职业培训项目,开展“1+X”国家级或市级培训8项,承办职业院校教师素质提高计划项目2项,立项2项社区教育“三进行”项目。

文秀月 李佳佳 张鸾月
图片由重庆财经职业学院提供

聚焦产业转型升级 打造“金专业”

选择量程、接入万用表,读取电阻数据……在重庆市旅游学校的实训室里,新能源装备运营与维护专业一年级的学生胡国旺和同伴拿着万用表,正在进行小灯珠电阻检测测试。

“虽然这是一个新开设的专业,但通过一个学期的学习,我对自己的专业技能有了更多的信心,以后我想从事新能源装备车间制造与制备方面的工作。”胡国旺对自己的未来有着明确的职业规划。

同胡国旺一样,无数学子的职业梦想在这里启航。筑梦追梦的背后,是重庆市旅游学校把优质专业建设作为人才培养的基本单元,精心优化专业布局,与产业需求同频共振。

近年来,重庆市旅游学校以“国家战略、市场需求和服务地方经济社会发展需求”为导向,围绕新质生产力、重庆市“33618”现代制造业集群体系、大渡口区“五大百亿级”产业集群等产业布局,按照把专业建在区域优势产业链上的原则,“量身定制”,新开设了新能源装备运营与维护、药品食品检验、智能网联汽车技术应用、光伏技术应用等专业。

“为适应区域经济社会发展需求,经过前期的充分调研和企业考察,在培养方案、教学保障等方面做了全面准备后,学校新增了6个专业。”该校相关负责人表示,这些新增专业不仅专业性强,而且就业质量较高。

对于传统专业,学校则通过升级改造,提升专业核心竞争力。如烹饪专业下拓展申报“数字媒体技术应用”方向等,深入推动传统生活性服务专业的数字化升级。

重庆市旅游学校精准规划专业,以区域性、地方性的产业结构需求为引领,明确自身定位,突出办学特色,形成紧密对接产业链、创新链的专业体系,为学生插上逐梦的翅膀,真正实现“一技在手,一生无忧”。

创新产教融合模式 建好“金基地”

揉面,揉面,下剂,压皮,上馅,塑形,上屉……在尚膳烹饪实训基地的中西面点实训室里,全国烹饪大师、白案专业教师周勇正在教授学生制作花式船点。同学们在周老师指导下,制作出一份份色香味俱全的点心。

这是重庆市旅游学校积极建设高水平专业化产教融合实训基地,推进产教双向共赢的一个缩影。

在重庆市旅游学校看来,只有在实训基地、实践基地、实习基地里真刀真枪地干和练,才能够培养出受企业欢迎的高素质技术技能人才。

学校瞄准大渡口区大数据智能化、大健康生物医药、生态环保、新材料、重庆小面(诸如辣来主义、金牌干溜、孟非小面)等5个百亿级产业集群,依托旅游和烹饪两大优势专业的雄厚底蕴,以及优秀的师资队伍和丰富的行业企业合

作资源,倾力打造占地3万平方米的大渡口区产教融合基地。

“学校要把产教融合基地变成实践‘金基地’,选择优质校企合作企业入驻,按‘前店后厂’模式,进行美食文化产业学院、重庆小面工匠学院、动漫产业学院、数字经济产业学院和文旅产业学院等实体化运营,以专业的优化升级,提升服务地方经济社会能力。”学校相关负责人介绍。

据悉,学校已与“重庆小面辣来主义”签订战略合作协议,拟将产教融合基地临街部分门面作为重庆小面的展销中心和研发中心,将其临街部分作为重庆小面制作、加工和包装及学生实习实训基地,真正形成具有职业学校特色的“前店后厂”模式,实现以教促产、以产助教。

重庆市旅游学校抢抓区域产业发展机遇,创新打造“前店后厂”模式的产教融合基地,奋力助推大渡口区五大百亿级产业集群、重庆市“33618”现代制造业集群体系建设。

畅通教师成长路径 培育“金师资”

近3年来,重庆市旅游学校教师参加教学能力大赛、班主任基本功大赛、专业技能大赛等各级各类大赛,共获奖项220个,其中国家级一等奖2项、市级一等奖29项、区级一等奖38项。

一串串数字,折射出学校教师队伍的优良素质。

教师,是发展职业教育的第一资源。如何培养造就一支高素质教师队伍?

重庆市旅游学校以科研(项目)工作站为原点,组建治理、思政、课改、教改、双师五支教师建设团队,搭建领导能力、思政能力、教学能力、课程培育、教材孵化、资源建设、教研能力等项目,采取“四阶四导四训四驱”模式,分层分类打造“金师”。

同时,学校以大师、名师工作室为牵引,构建“新教师—合格教师—双师型教师—骨干教师—专业带头人—教学名师”梯队培养模式,建立专兼结合的教学团队。

如今,一支师德高尚、业务精湛、结构合理、充满活力的高素质专业化创新型教师队伍正在逐渐形成,“金师”不断涌现,打造出一批“金课”“金教材”。3年来,学校有60余名教师获得市区级荣誉称号,引领制定的12门课程标准被教科院收录并向全市推广。教师易丹执教的《传承红色基因,续写“红岩精神”》入选“学党史迎百年”课程思政全国优秀案例;教师周炜编写的《饭店礼仪》入选“十四五”规划教材;学校师资队伍建设经验获市教委咨政论文二等奖。

教育之路,只有起点,没有终点。未来,重庆市旅游学校将以更加昂扬的斗志、更加奋进的姿态,抢抓新时代职业教育“五金”建设,不断推进学校内涵特色高质量发展,为“多维一体,教育大渡”“公园大渡口,多彩艺术湾”建设贡献职教力量,为加快建设现代化新重庆提供更有力量支撑。

谭文
图片由重庆市旅游学校提供

重庆市旅游学校 夯实职教“新基建” 打造产教融合新范式