

探索校内相关联专业实训资源整合

推进实训中心建设

吴江敏

【摘要】通过分析校内实训中心建设、实训室日常管理等现状，思考通过相关联专业实训资源的整合，提升资源利用率，从而加强实训中心建设。同时，在资源整合过程中，引入企业元素，围绕改革创新人才培养模式，推进专业师资队伍队伍建设等方面，共同推进校内实训建设。

【关键词】实训建设；资源整合；校企合作

前言

《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》对提高人才培养质量指出：“推进人才培养模式创新。坚持校企合作、工学结合，强化教学、学习、实训相融合的教育教学活动。推行项目教学、案例教学、工作过程导向教学等教学模式。加大实习实训在教学中的比重，创新顶岗实习形式，强化以育人为目标的实习实训考核评价。健全学生实习责任保险制度。积极推进学历证书和职业资格证书‘双证书’制度。开展校企联合招生、联合培养的现代学徒制试点，完善支持政策，推进校企一体化育人。开展职业技能竞赛。”

近年来，随着国家对于职业教育的资金投入，上海市曹杨职业技术学校市级开放实训中心能级提升与各专业实训室硬件设施建设力度加大，实训中心及各专业实训室规划的场地、经费、管理、人员设置等问题逐渐凸显出来，规划建设场地紧张、部分实训设备的重复投入、实训室管理岗位设置不合理等问题对推进实训中心建设带来一定负面影响。探索通过学校顶层设计，在推进实训中心建设中，对校内相关联专业实训资源进行整合，有利于提升实训室运转率，提升实训中心绩效。同时，研究相关联专业的实训资源的整合，对于推进教学模式改革、实训中心建设、师资队伍建设和加大校企合作等方面的有着重要意义。

一、学校现状分析

（一）实训室功能单一，与企业环境有差异

各专业根据本专业课程设置，建设有多个相互独立、且功能单一的实训室，有条件的专业设有实训中心。学校现有三大实训开放中心（烹饪市级开放实训中心、会展市级开放实训中心、汽修校级开放实训中心）也集合了大量独立实训室。由于边使用边建设，使各实训室布局凌乱，区域划分不清，且大部分实训室为现有专业实训课程服务，导致其功能单一，虽能满足日常专业实训教学，但实训环境与企业实际环境差异性较大。以学校烹饪专业为例，中式烹饪、中式面点、西式面点均拥有相对独立的实训室，学生可在各个实训室展开不同的烹饪实训课程，提升相关操作技能，但是无法体验企业中真实的操作流程和环境。犹如管中窥豹，在校期间无法体会企业环境，往往入职后需通过一定时期的企业培训才能适应。

（二）缺乏长期整体规划，建设场地紧张

各专业历年来根据本专业自身短期的需求在专业部规划区域内逐步扩大实训区域，缺乏整个专业乃至整个学校层面上的长期的整体的规划。专业实训室区域的不断扩大，使得实训建设场地近乎饱和，如要继续扩大实训中心现有规模，必须拓展至其他区域，例如办公区、班级日常教学区，造成将部分教室、办公室等资源改造为专业实训室，各实训室（中心）的规模化效应，就造成学校场地资源紧张，大大制约了专业实训建设的发展。

（三）实训设施设备重复建设，资源闲置

各专业的实训室设置以及设施设备购置时有重复建设的情况。如高星级饭店运营与管理专业和会展专业都建设了会议实训室，配置基本相同，但目前都只供本专业使用，使用率都不高。烹饪类专业、高星级饭店运营与管理专业和会展专业都依据实训需要配置餐具与器皿，型号相似，功能相同，使用率差异较大，往往有些专业不够用，有些专业却不常用。又如，各专业都规划移动式电子白板，多功能媒体系统，信息化多媒体转播系统等，且纳入各自的预算项目，其中具备移动功能且价值较大的部分设施如移动式大屏幕触摸一体机如只供一个专业使

用,会造成资源闲置,利用率不高,且众多设备重复购买也会导致整个学校实训建设资金的短缺。

(四) 管理机制落后, 人员配置不合理

各专业根据自己的实训室配备专职管理员,且隶属于各个专业部管理,造成一定矛盾。由于各专业实训建设规模不同,专业学生人数不同,实训课程总量差异,实训室使用率不同,导致各实训室管理员工作量也不同。这种差异性,又不能以绩效工资的形式完全体现,导致相关人员积极性下降。加之管理员和实训室由各个专业部分别管理,管理过程中各专业部管理者之间和被管理者之间又缺乏必要的交流和沟通,使现有实训室管理中矛盾层出不穷,在一定程度上影响了实训教学。

二、校内相关联实训资源的整合措施与意义

(一) 设置综合实训课, 推进创新教学改革

中职学生到企业后往往还需要长时间的岗前培训才能适应。相关联专业校内实训资源整合可以在现有条件下最大程度的仿真企业生产环境,并通过相应的实训课程,培养学生协作意识,使学生在校内就能得到企业所需的综合能力的培养。仿真的企业生产环境要求课程设计上打破原来的知识体系的教学,采用项目→任务→活动的教学模式。实训教学设计数个大型实训项目,将每一个项目分解成若干阶段的任务,每一个任务再分解成若干活动,以产品或服务为最终目标。教学过程以学生为主体,教师为辅助,教师引领学生逐步达成目标,整个流程融合企业实际生产的元素。同时形成项目教学的校本教材,推进精品课程的建设。

如在校的实训建设中,将高星级饭店运营与管理专业实训资源与烹饪类专业的实训资源整合,设置大型综合实训室,实训室划分三个连续的区域:中厨房(含冷菜间、热菜间)、西餐开放式厨房(西厨房和西餐厅开放联通)、小型中式餐厅(含信息化多媒体录播系统、学生自助学习资料查询系统)。邀请企业共同设计,完全模拟仿真星级酒店厨房环境,环保、科学的功能分区和设备配置理念先进、设施一流、接轨国际。大型综合实训室的建成同时为高星级饭店运营与管理专业以及烹饪类专业学生校内实训提供硬件保障,也为在各专业教学计划中开设大型综合性课程提供了可能。小型餐厅实训室配置了信息化多媒体录播系统和

学生自助学习资料查询系统,可以供以上两个专业共同使用。两个专业学生实训时有了星级酒店的环境,烹饪专业学生的成品可供饭店专业的学生直接上菜于餐台上,既提高了烹饪学生的责任意识,同时让饭店专业的学生脱离了空盘实训的现状,大型实训项目的课程设计有利于培养了学生之间的协作意识,有效提升学生的职业综合素养,促进各专业之间的交流,减少资源闲置。

(二) 服务职前与职后,提升实训中心能级

实训中心的基础建设的改造,建设水平的高低是进一步优化和提升其能级和功能的保障。相关联专业校内实训资源整合可以节约建设场地,集中建设资金,提高建设水平,加以在建设中注重安全环保,构建资源节约型工作环境,最大限度实现优质资源的共享,保障了校内实训教学、社会培训、中小学职业体验活动、职业技能鉴定等方面的发展,推进实训中心的服务能力和运行水平的进一步提高,更好体现职业教育开放实训中心的“公共性、服务性、开放性”。

如学校实训中心小型餐厅实训室配置了信息化多媒体录播系统和学生自助学习资料查询系统,促进了相关专业信息化实训教学的开展,而学生自助学习资料查询系统现已经收录中、西餐烹饪专业的数字化教学资源,将逐步形成旅游服务类专业教学资源库,在上课时就能供相关学生共享,查阅所需资料,而餐具、口布等器具的统一管理和多专业共享则提高了器材的利用率,节约了购置成本和人力资源,整合后的资源能更好的为实训教学服务,在西餐烹饪专业目前试点国际水平教学标准中凸显出良好的服务功能,为实训中心向信息化和国际化发展奠定了基础。同时,为了进一步体现实训中心的辐射功能,在实训中心建设中充分考虑到符合市职业能力鉴定站所职业技能鉴定的需要,完善配套设备,适应目前已经设立的中、西式烹调师,中、西式面点师、餐厅服务员等相关工种的鉴定站所的需求,顺利开展技能鉴定。学校的实训中心改造升级后加大社会辐射力度,每年作为上海市中小学生职业启蒙活动的接待学校、为区域内部分退伍军人提供技能培训、作为“上海青年面包师(Shanghai Young Baker)”的基地教学学校,为来自全国各地的孤儿提供学习法式面包技术的教学实训空间,其中部优秀学员前往法国学习,取得了法国 CAP 厨房职业能力证书。

(三) 整合师资力量,推进专业师资队伍建设

实训教学设备的引进及实训课程的开发要有一支高水平的专业教学师资队伍

伍。专业主任、教研组长、骨干教师的既要有扎实的理论基础，又要有丰富的实践教学经验，能根据相关专业的综合需要共同设计整合实训资源，引进先进实训设备和开发创新的实训课程。

学校根据教师专业发展规划开展各个专项，如有计划地利用暑假，积极联系学生实习单位，选派教师到企业顶岗实践，特别鼓励教师参加市教委组织的专业教师企业实践培训，专业教师每学期都必需一起参加学生专业社会考察活动课程，成为既具备职业教育理念又具备企业文化理念的专业教师。同时，学校制定教师个人专业发展奖励政策，鼓励教师参加职业技能培训并取得有关职业资格等级证书，增加学校“双师型”教师的比例。此外，学校搭建校级精品课程平台，推进实训课程改革和校本实训教材的建设，使教师的教科研能力得到普遍提升。相关的专业骨干教师还积极参与到实训中心的建设规划中，多次研讨，统一规划，合理统筹，为相关联专业校内实训资源整合提供依据。

（四）推进校企合作，融合企业元素

学校在实训中心建设时，对相关联专业校内实训资源整合的设计征求各个专业指导委员会的意见，加以改进，加强了和企业的交流共同，为多渠道进行校企合作打好基础。和企业共同开展订单式培养、引进企业兼职教师、对来自企业的新知识、新技术、新工艺、新方法加以研究，转化为教学内容，还包括专业文化和企业文化的融合等等。

学校通过对实训中心的改造，促进了上海国际邮轮旅游人才培养基地等企业签订合作协议，共同开展订单培养班。还通过建立行业专家工作室，聘请多位行家到校兼职专业教师，在教学中引进企业 7s 的管理理念。将职业道德教育融入实践教育过程中，使学生在实训中能够受到行业职业意识的熏陶和严格的职业素质的养成教育。

展望

职业教育，随着国家的重视正迎来前所未有的发展机遇。实训建设作为教学改革发展的—部分，探索如何高效利用实训资源更好为现代职业教育服务是一个长久的课题。整合校内实训资源，促进学校各专业间的融合，拓展国际化视野，推进校企深度合作，将为目前的中职教学改革注入新的活力。

（下见第 75 页）

生,当时合作单位来招聘实习生的时候,要我们推荐一名英语好的同学放在西厨房做西餐,正好小林英语口语不错,他被这家星级饭店烹饪西餐岗位录用,在实习期间,他总是不比别人做的多一点,慢慢地师傅把比较重要的工作交给他,他在西餐岗位上能独当一面了,一个实习生总是加班到很晚。别的同学对他说你也是实习生再卖力也是拿的和我一样的津贴,你这么拼命不值得,公司也不会多给你一分钱。你干吗?这么卖力,他笑笑,继续他的工作,几年后,小林同学已经成了一家五星级饭店的行政总厨。总之,态度决定一切,有了良好的学习和工作态度,离成功还会远吗?

三、结束语

作为一名中职学校的教师,要为学生付出的更多的感情和耐心,给他们重拾自信的勇气!给他们一个充满生机的课堂,培养他们良好的学习态度。教会他们正确的学习方法。发现他们身上闪光点。要不吝赞赏!赞赏会使学生尽最大的努力,而一旦他们树立了一个真正的学习愿望,就业已事半功倍了。最后,英语作为一门基础学科,在职业教育当中占有相当一部分比例,因此作为教育工作者的我深刻的感悟到:英语教学能够切实符合“就业为导向,服务为宗旨”的原则,使学生在英语课堂上学有所长,能够让学生体会到英语的重要性和有用性;同时英语教学也有责任、有义务响应职业教育改革的号召,为全面提高职业教育教学质量而努力。切实能够培养出企业需要的具有综合职业能力的技能型人才。做一名学生喜欢的好老师。

+++++

(上接第 80 页)

【参考文献】:

- [1]李敬文.基于实训基地建设在高职实践性教学中的研究[J].计算机教育.2006 ,(10).
- [2]赵驭阳.关于职业教育实训中心发展的探讨[J].学园 .2013,(3).
- [3]孙德英,周平.实训中心规范化管理内涵探讨与实践[J].中国校外教育.2014,(2).
- [4]杨晓星.高职院校实验(实训)室管理中的问题及建议[J].管理观察.2014.(8).