

济南电子机械工程学院：

建大型实训基地 创产教融合育人样本

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 王丛丛

公共实训基地落户 促产教融合新发展

中兴教育新一代信息技术公共实训基地项目由济南市教育局、山东中兴教育咨询有限公司和济南电子机械工程学院三方合作,该项目是全市教育系统招商引资的重点项目,也是服务职业教育创新发展高地建设的项目。

依托该项目,学校将在教育主管部门支持下,与企业共同开展新一代信息技术开发、教学科研探索等业务,实现深度合作,共同发展。

据了解,该项目一期规划实训场地4000平方米,按照同时承担10大类、15个专业、单批1000人以上集训、竞赛、实训的规模设计,建立涵盖5G移动通信、物联网、人工智能、大数据、云计算以及区块链等信息通信技术(ICT)全领域的20多个高品质实训室。同时,基地将建立完整的ICT人才培养机制,打造全国ICT人才培养的示范中心和ICT新技术应用产品的研发中心。

学校生产服务处主任韩式国博士介绍,项目投用后,校企双方将面向电子技术应用、计算机技术应用等专业,在师资培训、学生实习实训、教学资源开发、新专业开发与专业建设等方面,共同育人、合作研究、共建机构、共享资源。今年9月,该基地就将迎来第一批学生。

学校党政负责人刘军生表示,学校与山东中兴教育咨询有限公司合作共建实训基地,为学校物联网、人工智能、电子等相关专业的发展创造了新的条件。一方面教师可以在教学领域中吸收行业内先进的技术和理念,另一方面学生能在良好的专业平台上进行实践操作和培训,提高学生的就业质量。同时,基地将积极承担社会培训的责任,展



学生在工业机器人综合实训室实操。

近日, 济南电子机械工程学院迎来中兴教育新一代信息技术公共实训基地在该校彩石校区落户。项目落地后双方将积极探索专业建设、师资培养等方面的深度合作, 形成校企共建、共享、共同发展的新模式, 培养学生成长为实用技能型人才, 服务建设职业教育创新发展新高地。

现中职学校的责任担当,增强学校的知名度和美誉度,为学校科学发展奠定基础。

引企入教 实现产教深度融合

何谓真正的产教融合,它包括三个方面:真实的企业环境、企业的管理机制以及师资教学。

近日,一个特别的产教融合试点班在济南电子机械工程学院成立了。学校面向数控技术应用专业及参加加工类技能大赛的学生中通过宣讲、自愿报名、选拔的形式组建了先进制造产教融合试点班,尝试通过企业化管理、工学结合的人才培养模式,将企业生产与技术服务类项目融入到教学过程之中。

韩式国说,“通过试点专班的形式,引企

济南旅游学校(济南三职专):

升学能“高升”,就业可“高就”

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 潘世金

春季高考捷报传 “黑马”艳煞亲友圈

李冰冰222分、程煜221、邢界华221……近日,春季高考烹饪专业技能成绩公布,春季高考本科部主任张丽收到了一名名学生优异的成绩单。

“满分230分的技能测试,几乎所有学生都能达到200分,约三分之一的学生能达到210分以上。”张丽介绍,春季高考分为理论和专业技能测试,2019年,学校烹饪专业春季高考本科录取率有了新突破,超出全省该专业本科录取率60.4个百分点。

张丽告诉记者,每年春考成绩揭晓的那刻,这些昔日的熊孩子、今日的“牛”学生们成为亲友圈心目中的“黑马”,就连家长也直呼“简直不敢相信!”

谈起从烹饪专业毕业的学生,老师们仍然如数家珍:李爽爽以632分的总成绩成为全省烹饪专业考生的状元;2010年毕业的学生王丹丹目前是富力凯悦(原万达凯悦)西餐副厨师长,多次在全国乃至国际烹饪行业比赛中取得一等奖;烹饪专业学生韩学仕刚毕业两年,通过自主创业成为甜品店的老板,自食其力的同时也实现了梦想。

毕业生徐润泽同样是老师们多次提起的“黑马”。从入校时的情绪低落,到参加春季高考以591分、总成绩名列烹饪专业全省考生的第七名,被济南大学本科录取;再到大学期间担任学生会主席,并连续多年拿到奖学金……徐润泽的成长之路实现了完美逆袭。



烹饪专业学生进行技能展示。

“治大国,若烹小鲜。”对济南旅游学校中餐烹饪与营养膳食专业(以下简称“烹饪”专业)的学生来说,经过学校三年的学习,找工作、升学、在行业比赛中获奖,都像“烹小鲜”一样简单。

在济南旅游学校,烹饪专业是山东省职业院校品牌建设专业,是学校的金牌专业之一。走进济南旅游学校(三职专),升学就业天地宽,不仅能打下坚实的技术基础,更能打开升学就业的“新道路”。

国赛摘金的少年 重新站在母校的讲台上

2014年烹饪国赛摘金;毕业时以525分的成绩被济南大学录取;大学期间夺得山东省齐鲁健康菜一等奖等多个烹饪行业大赛金牌……董金宇是济南旅游学校2012级烹饪专业学生,作为学校的优秀毕业生,年仅24岁的他以“能工巧匠”特殊人才的身份被学校聘请为烹饪专业指导老师,站在了母校的讲台上。

“回到母校我很激动,是学校培养了

我,终于到了我回报的时候了。至今我仍然忘不了参加技能队训练时,尹川老师对我的鼓励,还有王斌老师一次次的专业指导。”董金宇说。

职专部主任田晓静介绍,学生优异成绩的取得源于学校特色培养方式。依托专业建设指导委员会,学校积极探索校企双主体育人模式。学校近年在拥有中餐行业顶级大师顾广凯、西式面点行业顶级大师于梅英等人在校执教的基础上,2019年始,力邀青岛上合峰会孔府菜总顾问、孔府菜唯一女传承人王兴兰加入烹饪专业指导专家团队。“齐鲁名师”尹川、全国烹饪大师张冬梅等专业教师已跻身行业大咖之列。

过硬的办学质量和信誉吸引了舜耕山庄、万达凯悦大酒店、鲁能洲际酒店、银座旅游、倪氏海泰餐饮集团、蓝海大酒店、四季厨房等二十余家知名企业单位合作办学,名企冠名班覆盖了各专业的所有教学班。学校与合作单位一体制定人才培养方案以及课程标准、实习标准、毕业标准等各种标准,一体对冠名班学生授课、实训、技能鉴定。

借助深厚的专业资源底蕴,学校凭借对专业技能的重视和提升学生技能水平的特色举措,在成功地培养出冠军、“状元”的同时,促进了全体学生专业技能水平的有效提升,促进了学生的就业,将烹饪专业发展成了山东省品牌专业。

“每一名学生都是等待打磨的黄金和期待雕琢的璞玉。”吕凌云说,让走进三职专的学生享受最好的教育,给他们提供最为适合的教育环境,学校要成为中职生圆梦的乐土,让每一位学生都成长为会创造幸福并享受幸福,同时又是深受社会喜欢的人。