



学生参加“文明风采”竞赛总决赛

湖南省世界技能大赛烹饪(西餐)项目集训基地

▲市委书记、市人大常委会主任毛腾飞来校视察指导工作

教育扶贫 助力脱贫攻坚

曾就读于该校的学生黄跃春来自国家级贫困县,家里几乎没有经济来源,还欠了10多万元的外债。来校进行学习前,每年几千元的学费是他求学路上的“拦路虎”。

“多亏了学校一直贯彻实施的国家‘雨露计划’,让我不用为学费担忧。”黄跃春说,“雨露计划”是国家扶贫培训的重要政策,在该校很多与他相同境遇的农村娃都借此成功走进了校园。

“一个都不能少。”该校院长蒙正扬表示,学校通过对全日制正式学籍一、二、三年级在校生中所有农村(含县镇)学生、城市涉农专业学生和家庭经济困难学生免除学费,以及为来自集中连片特殊困难地区的学生给予助学金补助等惠民举措,让许多贫困子弟上得了学,上得好学,实现“培训一人,输出一人,就业一人,脱贫一户,富一方”。

经过系统培训,凭借过硬的专业技能,黄跃春于2011年自筹资金100多万元,成立株洲首家计算机数据恢复企业——天艺星电脑科技有限公司,带动村民创业致富,成效显著,2012年被评为湖南省“优秀农民工”。

据了解,承担“雨露计划”开展职业教育扶贫培训项目16年来,湖南省商业技师学院先后与全省43个扶贫办建立了合作关系,开展扶贫技能培训10000余人,实现农村劳动力转移8000余人,转移就业率98%以上。2018年,扶贫地区招生总数达422人,超过学校招生总人数的三分之一。

2016年,时任省委副书记、省长杜家毫等省市领导在视察排楼村扶贫工作对该校扶贫工作给予充分肯定;该校驻排楼村工作队荣获市派驻村帮扶工作队、先进市派驻村帮扶工作队称号。

搭建阶梯成长 构建名师团队

教师水平不仅决定着学校办学水平,也影响着人才培养的质量。湖南省商业技师学院以师资发展为中心,搭建“1357”教师成长阶梯,实施师资队伍培养引智工程、名师工程、培训工程、青蓝工程、双师工程,充分发挥专业带头人、骨干教师的引领、示范作用,以优促新,形成了结构合理、素质优良的优秀师资队伍。

该校教师彭军炜初来校时,烹饪基本功不扎实,湘菜技艺了解不深,一度陷入迷茫,在烹饪专业创始人宋锦曦老师的言传身教下迅速成长。

如今,彭军炜已成为中国烹饪名师、湘菜名师,多次获得湖南省“十行状元”“湖南省技术能手”“湖南省青年岗位能手”“湖南省五一劳动奖章”等荣誉称号,多次获得国家级、省级技能大赛金牌。

王飞是学校烹饪专业带头人,教学名师、中国烹饪名师、湘菜名师。在其担任烹饪教研室主任期间,带领团队教师参与多项项目建设和课题研究,编写烹饪教材3本,并将自己的“手艺”倾囊相授于青年教师。

2018年,他带领三名青年教师参加“2019HOTEX明日之星”厨师大赛获得二银一铜,并获得团体优秀奖;在2019年湖南省技能大赛·全省烹饪技能大赛中式烹调师职工组竞赛中,他带领的烹饪教研室三名教师斩获前三名,其徒弟蔡峰荣获第一名,同时被授予“湖南省五一劳动奖章”和“湖南省技术能手”称号。

通过传帮带和名师引领,学校教师队伍迅速成长。该校现有专任教师312人,拥有省市级专业带头人、骨干教师10人,拥有中国烹饪大师、名师,湘菜(湘点)大师、名师49人,餐饮服务大师、名师13人,湖南省技术能手8人,株洲市技术能手10人。其中,3位教师获得“湖南餐饮业从业50年终身成就奖”,1位教师获得“全国餐饮业餐饮服务最佳服务员”称号。此外,该校还建有市级技能大师工作室2个,名师工作室5个,双师工作室3个。

展现湘菜历史,传承湘菜文化,全体商院人秉承着工匠精神,一步步见证着职业的升华。而湖南省商业技师学院这艘烹饪职教“航母”,正蓄力加速,让湘菜飘香万里。

【核心阅读】

从最初的“澡堂办学”到荣膺国家重点职业院校;从占地62亩的紧张校舍到占地300亩的高大上校园;从每年一至两个短期培训班到拥有16个专业、全日制在校生6000人……湖南省商业技师学院已走过45个春秋。

45年来,一代代商院人植根湘菜湘商,秉承“崇德、明礼、搏技、强能”的校训,坚持“立足长株潭,服务湖南,面向行业,开放办学”的办学方向,以质量立校、人才强校、特色兴校、从严治校服务区域经济,为行业企业培养了大批专业技术技能人才。

作为省直事业单位,多年来,在省市两级党委及政府的关怀下,在湖南(株洲)职业教育科技园管理办的大力支持下,该校办学实力、办学质量和社会服务能力不断提升,社会知名度和影响力日益扩大。

大师引领,技能传承;凤凰涅槃,逐梦前行。被誉为烹饪职教“航母”的湖南省商业技师学院,正引领湘菜产业走向全国,走向世界,走上千家万户的餐桌。

逐梦前行 打造特色品牌

回顾湖南省商业技师学院的发展史,该校党委书记罗莹当即娓娓道来。

1975年,省政府投资30万元在荷塘区建校,专门培养烹饪专业人才。2013年,经省政府同意,学校由湖南省商业技术学院正式更名为湖南省商业技师学院。

从技术学院到技师学院,一字之差,却标志着该校已占据了省内技工教育高端位置。品牌提升后,一个现实难题摆在该校领导面前。学校老校区占地面积太小,师生教育资源严重不足,面对越来越多慕名而来的学生,已难以负荷。

搬!2013年6月,学校整体搬迁至湖南(株洲)职业教育科技园,硬件上实现质的飞跃。占地面积增长5倍,由62亩增加至300亩;建筑面积增长3倍,由3.4万平方米增加至9.93万平方米;在校学生人数也翻了一番,由3000余人增加至6000人。搬迁至新校区,为师生构筑起一个安全、舒适、优美的学习生活环境,实现了学习在公园中、运动在校园中、生活在花园中的美好愿景。

办学条件改善了,该校又着力在软件上做文章,全面夯实内涵,打好专业组合拳,打造全新湖南省商业技师学院品牌。烹饪、酒店管理专业为省示范性(特色)专业、省精品专业,株洲市技工院校十大精品专业;会计专业为中国商业联合会特色专业;商务英语专业为国家示范骨干专业……

近年来,该校荣获国家重点技工学校、国家中等职业教育改革发展示范校、全国职工教育培训示范点等九项“国”字号荣誉,获评省示范性(特色)中等职业院校、省卓越中职学校、省职业教育与成人教育先进单位、省高技能人才培训基地等称号。

烹饪职教「航母」让湘菜飘香万里

株洲日报记者 孙晓静 通讯员 刘元 唐李佳 供图 湖南省商业技师学院

烹饪职教“航母” 引领湘菜产业

作为省内最早开办湘菜教育的职业院校,湖南省商业技师学院历经数十年的专业积淀和传承,在全国具有较高的知名度,有“湘菜技师的摇篮”“湘菜教育的黄埔军校”的美誉。

学校拥有烹饪行业省内规模最大、设备最全、功能最多的专业实训基地,集教学、培训、经营、技术服务为一体。同时,该校还是湖南省世界技能大赛烹饪(西餐)、餐厅服务(西餐)项目集训基地,第45届世界技能大赛全国选拔赛湖南参赛选手烹饪、烘焙、糖艺(西点)制作三个项目集训基地。

学校烹饪旅游学院做强以中餐烹饪与营养膳食为重点,建设湘菜产业专业群,形成从原材料、调料介入、菜品加工、菜品销售、品牌推广的专业集群,打好“组合拳”,引领湘菜产业。同时全面推进集团化办学,主动对接产业,积极服务企业,助推烹饪职业教育走向规模化、国际化,成为全省名副其实的烹饪职业教育“航母”。

“最好的匠人,不仅要做到技术精湛,还要做到科学挖掘,艺术提升,文化传承。”该校党委书记罗莹有自己的坚持。

2016年,学校成立了全省首家湘菜非物质文化遗产与研究推广中心,致力于挖掘湘菜传统技艺,传承湘菜文化,研究湖南地

标菜,助力湘菜打造千亿产业,服务国家“一带一路”倡议,让湘菜走向国门,走向世界,走上千家万户的餐桌。

2018年,该校选手麻海涛、谭政香、盘海军3人一路过关斩将,以绝对优势分别获得烹饪(西餐)、烘焙、糖艺西点制作项目第一名,代表湖南参加第45届世界技能大赛全国选拔赛。其中,麻海涛以优异的成绩成功晋级第45届世界技能大赛国家集训队,成为湖南省世赛烹饪项目进入国家队集训队的第一人,实现了零的突破。

近年来,湖南省商业技师学院收获颇丰。学校荣获首届国际青年学生烹饪技能大赛“高等院校组团体金奖”;烹饪专业师生在国家级大赛中获得6个特金奖,11枚金牌,5枚银牌,省级大赛中获得10枚金牌,12枚银牌;彭军炜老师获湖南省“十行状元”之“烹饪状元”。

该校还积极为湖南乃至全国的第三产业发展添砖加瓦。学校先后帮助大汉·希尔顿、大碗先生、老熊包子铺等20余家企业进行12项产品研发,成功研发推广产品20个,为企业创造直接经济价值200余万元。此外,该校还积极指导企业组织技能竞赛,执裁各级各类技能竞赛,培训企业员工3000人次;配合人社局职业技能鉴定52次,累计鉴定6000余人。

深化产教融合 推动资源共享

……学校成为地方和企业的培训基地与人才储备基地。

2014年,该校牵头成立了湖南株洲湘菜产业职业教育集团,联合近40家省内知名餐饮企业和省内17所职业院校以及行业协会,以“名企+名校”的品牌战略,形成了“学校—企业—行业—产业”四位一体的集团化校企合作办学模式,建立了“政府领导、行业参与、校企合作、集团协调”的运行机制。

2019年,该校与长沙五十七度湘餐饮有限公司合作立项的教育部第二批“现代学徒制试点项目”顺利通过教育部验收。目前,学校与北京松子餐饮有限公司、枫林宾馆、长沙凯宾斯基酒店、北汽株洲分公司、长沙博世汽车、株洲时代电气公司、湖南省戴永红电子商务有限公司等大型企业实施和推进现代学徒制。近年来,学校每年均有大批学生在现代学徒制试点企业进行“工学交替”,实践校企共育。

高素质技术技能人才的培养,离不开校企的深度融合。湖南省商业技师学院以特色铸品牌,大力促进校企合作、深度融合,大胆创新,闯出了一条特色发展之路。

专业对接产业,课程对接国家职业资格标准,教学过程对接生产过程,育人目标对接企业岗位……该校厚植工匠文化,全面实施“双元共育,五位一体”的人才培养新模式。

紧密对接产业链,调整专业设置。学校16个专业对接现代服务业、装备制造、电子信息、文化创意四个产业,形成以中餐烹饪与营养膳食专业为重点,现代服务商贸、机械制造、文化创意为特色的专业集群,覆盖全产业链的专业人才培养体系,不断提升服务区域经济和产业发展的能力和水平。

同时,学校拥有7个校企共建生产性实训基地,烹饪(西餐)、餐厅服务(西餐)、烘焙项目世赛集训基地3个,并引入校成立了商赛工作室和快商工作室,让大型企业成为实训基地、社会实践基地、学生就业基地和专业教师培养基地



名师王飞



名师彭军炜



湖南省世界技能大赛餐厅服务(西餐)项目集训基地



学生在株洲中车时代电气公司进行车工实训



学校正门