

2017年11月13日

# 生导报 中职周刊

## Student's Post



NO.308(总第1076期)

国内统一连续出版物号CN31-0038

联系邮箱: xueshengdb2014@163.com

### 美食节上,上海市商贸旅游学校学生做主角

## 化身导游、记者、大厨,各展所长

近日,上海市商贸旅游学校为期三周的美食节活动落下帷幕,该校旅游服务与管理专业、烹饪专业等各专业学生化身导游、大厨、记者,活跃在美食节各个角落,他们以服务者、参与者和体验者的身份,成为美食节上真正的主角。

记者 徐红清

### “我的校园我来说”

“请大家排好队跟我走,我们一起来参观上海美食区。”手拿小旗子、耳戴小蜜蜂的美食节“小导游”带着前来体验的家长和学生逐层参观。

这群“小导游”来自该校旅游服务与管理专业,良好的仪态、幽默生动的解说,显示出他们的专业性。该专业老师介绍,区别于以往美食节由学校礼仪队担任引导工作,本届活动由旅游服务与管理专业的学生担任,给了同学们一次实践专业技能的机会。

“小导游”风趣的言谈、得体的举止赢得了参观者的赞赏,“我们和参观者的年龄差不多,进一步拉近了彼此的距离,沟通、讲解起来非常顺畅。”担任导游工作的许同学告诉记者,为了这次的工作,她和伙伴们前期做了大量准备工作,包括提前了解美食节每个区域展示的内容、各种美食的历史、趣味小故事、风土人情等,“一开始还有些紧张,经过数次讲解,越来越顺畅了。”

“好漂亮呀!”不论是在教学楼还是在实训大楼,常常会听到这样的赞叹声。“欢迎你们以后来这里学

习。”“小导游”们微笑着发出邀请。

### 美食节成为校园文化的缩影

在美食节上,还活跃着一群身穿校服、挂着粉红色小牌子,拿着纸笔、相机,不停做采访的“小记者”。

他们跑遍了五层实训大楼的每一层,对美食节的每一个场馆和项目了然于心;他们不停地穿梭于各个活动的教室之间,采访专家、老师、家长、参与的学生……有的把手机当录音机,有的拿着本子认真地记录,有的用镜头定格下活动的精彩瞬间……

“我写了两篇报道,一篇是采访前来体验的小朋友,一篇是采访我们学校的志愿者。”小记者表示,通过不同的采访角度,让她对美食节有了全新的认识和理解,“已经举办六年的美食节活动,正是我们商贸旅游学校校园文化活动的一个生动缩影。作为参与其中的一份子,我倍感荣幸。”

### 学生既是聆听者,也是传艺者

在五楼开设的美食节“真人图书馆”内,南翔小笼的传承人李建刚大



师开讲了,台下坐了一群穿白衣的“大厨”——该校烹饪专业的学生。

讲座一结束,这些“大厨”立刻赶到实训楼面。摇身一变——他们成了前来参与美食制作课堂的“小老师”。

据介绍,本届美食节上新增“真人图书馆”项目,南翔小笼的传承人李建刚、本帮菜第四代传人德峰、面塑大师安斌等一批烹饪大师走进美食节,让参与者有机会了解美食背后的故事、烹饪中的非物质文化遗产知识。该校烹饪专业的学生既是聆听者,又是传艺者。

“美食节上,我可以把上课学到的技法传授给参与者。”烹饪专业一年级的王同学告诉记者,“虽然一开始的时候,教得有些不熟练,但在反复琢磨、实践、不断讲解的过程中,我手法越来越

熟练,技能技巧已牢牢记住了。”

美食节让学生有机会走近大师,给学生搭建服务社会的平台,更重要的是,美食节成为学生主动学习和提升技能的平台。

值得一提的是该校的面塑博物馆、安斌工作室揭牌仪式在美食节上举行。该校李小华校长认为,烹饪专业的学生不仅要学好技能,还应该学好文化。只有了解地域文化,知道地方特性,能讲出上海小吃、佳肴背后的故事,才能更好地传承上海本地文化;另一方面,手工艺具有不可替代性,中国餐饮必将走向标准化和艺术化,所以我们的工作室定位是在文化的传承和发展上,要用现代的技术、工具把中国的传统餐饮文化传承下去,并有所发展。

## 上海市第二届学生智力运动会下月开赛

记者 徐红清

上海市第二届学生智力运动会下月开赛,该活动由上海市教育委员会、上海市体育局主办。比赛项目包括围棋、象棋、国际象棋、国际跳棋、五子棋、桥牌六大项,已进行电子注册,在籍、在册的在沪就读全日制中等专业学校的学生,均可以学校为单位组队参赛。需要注意的是,已入选本市专业运动队的在编运动员、进入上海市优秀运动队的

运动员、获得职业段位的运动员和参加职业联赛的运动员不得参与比赛。

据了解,六大类比赛项目的各组别分别录取前八名,并由市教委、市体育局颁发获奖证明,每组前三名颁发奖杯、奖牌和获奖证书;第四至八名颁发获奖证书。高中组别个人及团体前八名获奖选手参赛纪录将进入个人高中综合评价体系。

### 精彩导读

从学徒到大厨,

唯有坚持和热爱

2版 || 校园

中职校学业水平考试命题要求公布

6版 || 升学