

家长对职业教育“转粉”了

“看到女儿落落大方地向大家介绍中餐摆台设计，我又骄傲又感动，一会儿准备发朋友圈！”那一刻，学生唐思怡的妈妈终于理解了孩子的决定。

近日，上海东湖酒店产业学院展开一场校企共育产教融合成果展示活动，除了为同学们搭建技能展示和比拼的舞台，学校还请来了学生家长，让他们实地感受产教融合的教育方式和学习效果。家长对职业教育“转粉”了，也对子女的未来更加充满信心。

记者 刘昕璐 受访者供图



以赛促学强本领 技能比武绽风采

“为了更直观地让大家感受到上海大厦员工与南湖学子的新媒体制作能力和景点讲解能力，今天让我们现场‘走近’竞赛选手，一起听听他们口中的‘大厦故事’，投出你心中的最佳主播。”上海东湖酒店产业学院校企共育产教融合成果展示活动的现场，对入围“大厦故事”的作品进行展播并由现场嘉宾进行投票。通过激烈的角逐，上

海南湖职业技术学院智慧商旅系部学生周晨玉荣获第一名。

技能大比武不光是技能的比试，还是个人综合素质的比拼。选手用扎实的基本功争相献技，互学互鉴，呈现出一场精彩绝伦的竞赛盛宴，操作过程规范，技能娴熟、姿态优美，充分体现出酒店人的岗位气质和职业风采。

本次上海东湖酒店产业学院校企共育产教融合成果展示活动以酒店员工、系部学生技能竞赛为抓手，涵盖了技能类、标准类、品质类、创意类四个赛项，展出大厦故事、南湖声音、技艺之美、礼仪之邦四个项目，全面检验南湖智慧商旅系部学子在酒店真实岗位中的实际操作能力与技能水平，不仅弘扬了新时代工匠精神，助推产教融合、校企合作和工

学结合，更为同学们提供了挖掘潜能、施展才华、发挥个性的舞台。

此次校企共育产教融合成果展示活动的筹备历经了一个多月，涵盖项目多、范围广。从活动策划、赛场布置，到竞赛安排、后期汇编，南湖学子全程参与其中，通过竞技真正做到将所学所感运用到未来的工作中去，受到酒店管理层与学院指导老师的高度赞许。

“双导师+双课堂”校企协同育人

“水墨丹青是中华传统艺术的瑰宝，本次中餐摆台设计，我们以水墨丹青为灵感，以墨色为基调，以笔触为灵魂，勾勒出千变万化的山水世界。也是将传统美学与现代餐饮相结合，打造出一场别具一格的用餐体验。”在上海大厦的展示区，上海南湖职业技术学院酒店管理与数字化运营专业二年级学生唐思怡姿态优雅地进行着中餐摆台的现场设计和讲解，同样赢得满堂喝彩。

唐思怡说，摆台设计自有章法。其中，餐具要按照中式传统摆放方式，以碗为中心，筷子、勺子、碟子等依次摆放。餐具间保持适当

的间距，整体布局整齐而又不失灵动。餐巾方面，采用水墨风格的餐巾设计，以墨色为底，用白色或灰色线条勾勒出树木、花束等元素，与餐桌的中心展示花艺“满园春色”相呼应。

“希望将传统美学与现代餐饮相结合，让宾客在品尝美食的同时，也能感受到中华文化的博大精深与独特魅力。”唐思怡的脸上始终洋溢着发自肺腑的快乐和骄傲。

当初报考这个专业，唐思怡甚至是先斩后奏的。学习以来，她觉得选择无比正确，在一年多的时间里，她学会了插花、摆台、咖啡特调、品酒等多项技能，每周一天

在上海大厦的双课堂学习更是让她掌握了大量的实操知识。由于表现优异，她还获得了上海市“星光计划”职业院校技能大赛、“东湖之星”等多个奖项和荣誉。如今，也终于得到了家长的“转粉”支持。

记者获悉，面向文旅产业转型发展和区域经济社会需求，上海南湖职业技术学院与上海东湖（集团）有限公司2022年共同成立上海新型五年一贯制高职第一个产业学院——上海东湖酒店产业学院，双方共同培养旅游行业及酒店管理的高端人才。

上海大厦隶属于东湖集团，率先全面

开展“双导师双课堂”的实践尝试。校企双方共同制订教学计划、共同组建教师团队、共享教学资源、共同管理培养质量，设立南湖专属迎宾实践岗位；开设每周一天7个岗位的双课堂学习；组建南湖实践课堂“双导师团队”；开展校企共建实践联合课题项目等。

上海南湖职业技术学院党委副书记、院长朱建柳表示，未来双方还将充分发挥自身优势，进一步拓宽、挖掘高端酒店人才培养的广度和深度，全力培养高端旅游业、住宿业所需的高素质应用型、复合型、创新型人才。