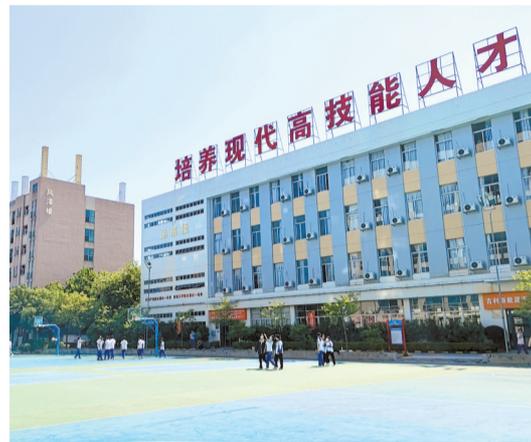


广州市华风技工学校坚持“以变求通,以动求进” 孕育德心体融合工巧艺一体的高素质技能人才

技工教育与制造业和服务业联系最密切的一种教育类型,是培养产业工人、技术工人的主阵地。十年来,广东技工教育办学质量和社会影响不断提升,基本建成全国最大的技工教育体系。广州市华风技工学校(下称“华风技校”)创办于2010年,正好赶上了国家技工院校办学实力进一步增强、培养水平进一步提升的新阶段。

“以变求通,以动求进”,十年来,华风技校发展迅速,在人才培养、专业建设、产教融合等方面有了丰硕的成果。2021年底,该校邓辉、包或两位教师在第四届全国智能制造应用技术技能大赛物联网安装调试员职工组赛项决赛荣获“一等奖”,华风技校被授予“冠军选手单位”。在新的发展阶段,华风技校如何把握历史机遇,加强专业建设,推动产教融合、校企合作与人才培养目标有机衔接?华风技校执行校长张可安就此进行了分享。



■广州市华风技工学校优美的校园环境。

注重文化育人 增强办学实力

广州市华风技工学校(原名:广州市华风汽车工业技工学校)成立于2010年3月,2018年正式更名为广州市华风技工学校,系省重点技工学校。学校坐落于广州市花都区汽车城内,是集学制教育、职业培训、技能评价、就业服务为一体的综合性技能人才培养基地。目前办学规模达6333人,学校占地约115.55亩,校舍建筑面积达113373.19平方米,实习、实验建筑面积15289.63平方米。

张可安介绍,学校多年来坚持“以园区服务为宗旨,以优质就业为导向,以能人教育为本位”的办学理念,以促进就业创业、服务企业行业、服务经济高质量发展

展为目标,深化改革,推进工学一体化技能人才培养模式,加强高技能人才和能工巧匠的培养,注重德技并修、校企合作、产教融合、提质培优,为花都区域经济发展提供高素质技能人才,先后荣获省、市、区授予的“优秀单位”“先进单位”等荣誉。

华风技校提倡文化引领、文化育人,将校园文化融入师生的工作、学习中,并以校园雕塑作为载体进一步推广和建设校园文化,“以动求进”“以变求通”雕塑以及“品高”孔子雕像、“工巧”鲁班雕像构成了校园一道独特的风景线。张可安认为,校园文化建设对学校的德育教育



有着重要作用,“通过文化引领,孕育德心体融合、工巧艺一体的华风人。愿每一位从华风启航的学子,永远率真与勇敢,拥有百变人生的金箍棒。”

以赛促教促学 十年成果丰硕

职业技能大赛展示职教师生风采,为职教学子搭建实现梦想的舞台。张可安表示,华风技校鼓励师生积极参加各类竞赛,通过“以赛代训,以训代练,以练代学”的途径,使更多学生参与到技能训练中来,实现“以赛促学、以赛促教、以赛促建”的目标,形成百花齐放的技能人才培养局面。

以赛促教促学,十年来成果丰硕。2021年,该校邓辉、包或两位教师荣获第四届全国智能制造应用技术技能大赛物联网安装调试员职工组赛项决赛“一等奖”,华风被授“冠军选手单位”;同年,该校学生温炳南、陈俊茂荣获全国工业经济应用创新职业技能竞赛人工智能训练师赛项学生组“二等奖”。此外,在2021年粤港澳大湾区高端制造(新能源汽车+智能技术)职业技能竞赛中,陈志明、陈雄胜指导的教师曾行达荣获竞赛“三等奖”,教师羽焜钊在广东省第二届职业技能大赛——跨境电子商务师职业技能竞赛中荣获职工组“三等奖”,教师蔡健文、叶志慧在2021年广东省新能源汽车关键技术职业技能竞赛中,荣获团队“二等奖”。

张可安在采访中表示,学校将时刻关注技能大赛新的变化趋势,将比赛要求融入到常态化教学中。“注重梯队建设、打造参赛队伍,完善竞赛机制体制,完善教学质量奖励办法;同时创造条件,形成‘学技能、练技能、赛技能’的良好风尚,在今后的工作中将技能大赛体现出的新理念、新方法、新要求与人才培养和教育教学改革紧密结合起来,一步步突破改进,争取更上一个台阶。”



加强专业建设 适应发展需求

时代在发展,为增强技工教育适应性,技工院校在专业设置上需要不断做出调整,以顺应时代、市场的人才需求。十年来,华风技校根据花都区汽车城产业链,结合花都北站交通枢纽、白云国际机场、融创文旅城实际岗位人才需求,加快优化专业结构,积极开拓新兴专业,形成与花都区产业分布形态相适应的专业布局。张可安介绍,学校目前设立2个学院、4个系,共

29个专业,以汽车类专业为龙头,其他专业均衡发展。

近年来,该校不断加强新专业的建设。其中,烹饪专业规模实现逐年递增,专业化水平和创新水平明显提升,并被批准为第三批广州市粤菜师傅培训基地、粤菜师傅培训室,开展烹饪项目研发、成果转化、传艺带徒等活动,承担粤菜的传承与延续人才培养的重任。

据介绍,烹饪专业近年在职业技能大赛方面亦屡获佳绩。2019年9月,颜乐嘉、蔡汶峰、李春豪三名教师在白云区“羊城工匠杯”粤菜师傅烹饪技能大赛中,分别荣获金、银、铜奖。教师郭伟成带领中烹、面点2支队伍参加广东省餐饮行业职业技能大赛,荣获团体“银牌”和“铜牌”。2021年,郭伟成第一代徒弟李思磊、王博凯在“凤中皇清远鸡”杯荣获“至尊奖”和“最佳创意奖”。

完成产教园建设 深化产教融合

“校企合作,产教融合”是技工教育人才培养的主要模式,也是技工教育推进高质量发展的切入点。张可安表示:十年来,华风技校立足花都经济发展,不断完善校企合作的机制,拓宽校企合作的空间,在合作中不断深化产教融合的内涵,丰富其内容,扩大其成果。

据介绍,华风技校在汽车类专业原有优势的基础上,引进吉利国际教育集团,开启校企合作、产教融合的四轮驱动培养模式,为该校汽车工程系增色添彩,使新能源汽车检测与维修专业建设走向更高层次。工业机器人专业引进佛山犀灵机器人技术服务有限公司,建立校企

合作,共同招生,组织“工业机器人”技能比赛,提高学生操作技能的热情和动手能力,共同培养高级应用型人才。近年,该专业学生拿下2018年度机械行业职业教育技能大赛“汇博杯”移动机器人技术应用赛项“三等奖”、全国工业经济应用创新职业技能竞赛人工智能训练师赛项学生组“二等奖”等重要奖项。烹饪专业则与椰林餐饮管理有限公司、广州市侨美餐饮集团、广州富力空港假日酒店达成了校企双制协议,全面推行一体化教学,广州白天鹅酒店行政总厨梁健宇的烹饪专业课深受学生喜爱。

此外,华风技校近年积极推进产教园的落成和产业学院的挂牌工作。张可

安介绍,产教园的建设为学校深入开展产教融合提供了平台。由机电系教师、“梦想工作室”负责人邓辉领衔的一个全新工学一体化项目不久前在学校学习工厂落地。这是一个涵盖了学校3个系部的的项目,围绕一条不粘锅生产线,机电工程系、烹饪健康系等参与其中,从生产、销售到使用,均由学生来完成。同时,学校与合作企业共同成立汇博机器人产业学院、吉利碳中和产业学院、隆深数字化制造产业学院和融创文旅城服务产业学院。“借产教园的落成和产业学院的成立,学校将进一步深化产教融合,校企合作,培养适应时代和市场需求的高素质技能人才。”张可安说。