



职业教育作为一种跨界教育，是联系教育与经济社会最为密切的教育类型。对接产业一线、对接社会需求已成为职业教育的办学特色。

全国首家“社区禁毒学院”落户，1427名禁毒专员人员、社工成为首批入学学生；国内首家电影技术学院成立，注重培养技术人才……近日，广州城市职业学院可谓喜讯连连，接连成立多个学院。

12日，全国首家“社区禁毒学院”落户广州，全市1427名禁毒专员人员、禁毒专业社工将成为首批学生。据了解，社区禁毒学院由广州城市职业学院与市禁毒办共同建立。

广州城市职业学院党委书记伍第政表示，“社区禁毒学院”以五年为周期，实施“学校+专业群+政府力量”的合作办学模式，主要围绕“打造禁毒服务精品课程，

## 社区禁毒学院 千余禁毒专员成为首批学员

培养本土禁毒专业人才”“规范禁毒继续教育，做好在岗禁毒人员的职业发展规划”“加强禁毒服务项目研发，务实践行社会服务”“开展禁毒研究，创建禁毒服务的广州模式”“四大核心，培养禁毒专员人员、禁毒专业社工，打造城市社会服务领域新型专业力量，力争建成全国有特色的禁毒学院。”

“社区禁毒学院”将打造全国一流的禁毒培训力量

孵化器，通过建立相关标准，力争成为全国的禁毒示范单位。”广州市禁毒委副主任、市公安局副局长谢哲元表示，尽管近年来广州市毒情持续好转，但是广州作为改革开放的前沿阵地，受国际和国内各种因素的影响，毒品滥用总体呈蔓延态势，戒毒人员戒毒复吸率高等情况不容忽视，需要统筹各方资源、发动社会力量才能把禁毒工作做好。

据了解，目前广州市已建成并投入使用的社区戒毒社区康复工作站有180个，覆盖170个街镇，实现工作站的全覆盖。同时，通过专职和政府购买等多种方式打造禁毒专员人员、禁毒专业社工两支队伍，共1427人，负责社区戒毒、社区康复、协助尿检、禁毒预防教育，对吸毒人员进行帮教，帮助其融入社会等，推动吸毒人员管理服务的专业化。

12日，以著名雕塑家、广州雕塑院院长许鸿飞命名的许鸿飞雕塑学院在广州城市职业学院挂牌。

## 许鸿飞雕塑学院 在广州城市职业学院挂牌

广州雕塑院院长、国家一级美术师许鸿飞毕业于广州美术学院雕塑系，一直从事雕塑艺术创作，创作出一批敢为天下先的优秀雕塑作品，如其创作的“肥雕塑”系列作品在社会各界引起了强烈反响。

据介绍，许鸿飞雕塑学院成立后，将依托学院艺术设计系场地及资源，定期开展雕塑高级研修班及雕塑基础班，提升艺术设计系社会服务与培训水平；学院将按广东省技能大师工作室标准，建设许鸿飞大师工作室，对接支持艺术设计系艺术教育相关课程及城市建设工程系古建与景观类课程，孵化公共艺术雕塑领域的学生创新团队，培育雕塑技艺职业人才。雕塑学院计划定期开展公共艺术及雕塑相关讲座及研究活动，开设相关公共选修课，加强全校美育教育。

许鸿飞表示，他届时会到雕塑学院授课，并邀请国内外名家前来讲座、授课，开设相关公共选修课，将美育教育向全社会扩散。

## 电影技术学院 注重培养“后台”技术人才

广州城市职业学院的电影技术学院于13日挂牌成立。据了解，这也是国内首家电影技术学院。记者了解到，有别于其他电影艺术学院，电影技术学院将重点培养制片、摄像、录音、美术（化服道）、后期制作方面的基础电影技术人才。

据了解，电影技术学院将根据行业运作特点，探索以行业联盟的形式建设产业

学院，吸纳各种类型的机构、企业和个人，包括基金会、投资公司、院线、制作公司、设备厂商、导演工作室等，形成代表广泛的理事会指导并参与学院建设。

同时，学院还与不同单位合作建设附属机构，包括青少年儿童电影研究中心、大湾区青年电影创投中心、影像纪录联盟研究中心、影视广告协同创新中心及导

演、音效、调色等多个专业大师工作室。学院按照电影行业市场运作规律，将专业课程与剧组建设相融合，联合各类企业，邀请行业专家，共同筹建项目剧组，同时对接课程教学，推动人才培养。

广州城市职业学院党委书记伍第政透露，学院预计年后招收全日制学生。“我们要在电影产业链上发挥自己

的优势，抢抓电影产业发展的机遇，培养更多实用型的‘后台’拍摄、制作人才。”伍第政说。

携影片《榫卯》而来的导演甘小二在致辞时说，广东电影市场很大，但粤产电影还太少。希望广州城市职业学院发挥职业院校的特点，与社会上的影视制作企业紧密对接，为电影事业提供更多应用型人才。

# 根植潮汕文化土壤，打造特色品牌专业

## ——粤东技师学院将建成粤东地区技工教育示范窗口



粤东技师学院全景图

### 用潮汕文化丰富办学内涵

与第三届广东省技工院校技能大赛同期，在粤东技师学院还举办了为期一周的2018年广东省职业技能大赛——潮汕工夫茶艺师职业技能竞赛，其中，粤东技师学院选送的比赛项目《春天来了》一举夺魁。“‘饮’和‘食’是

人耳目一新，‘潮汕工夫茶传承潮州府源远流长的文化、伴随和见证汕头百年开埠历史。今天能独列成一项省级技能竞赛，理应展现茶人在新时代的新技能、新梦想！’”他撰写的挂在该校工夫茶展演室门口的楹联——“贵以精格以物潮汕工夫茶艺，乐于礼寄于情古今茗事载人文”，则很好诠释了这种内涵。

潮汕人勤劳果敢、开拓创新的精神跟随他们的脚步散落在世界的每一个角落，潮汕菜、工夫茶亦追随着在世界各地安营扎寨，潮汕文化形成了一种独特的文化，潮汕文化成为中华民族文化一颗闪亮的明星。

“传承和弘扬潮汕文化，发展立足粤东产业结构和扎根潮汕文化土壤的专业，是我们粤东技师学院义不容辞的责任！”汕头大学硕士生校外导师、粤东技师学院院长黄志的回答铿锵响亮。在粤东技师学院，潮汕文化不仅体现在学校的一草一木、一人一景中，还体现在学校的专业建设和内涵发展中。



茶艺实训室

### 用潮汕文化擦亮学校名片

在粤东技师学院，有一栋五层楼高的类似于四合院式建筑，悬挂着吴南生题写的“中国潮菜研究中心”牌子，建有国家级技能大师工作室、广东省潮菜烹调职业研发应用中心。这一栋的一楼庭院开阔整齐，二楼三楼的教学功能室融入传统的门楼、楹联、灯笼等文化元素。其中各种功能的烹饪实训室，可以同时容纳上百人同时操作。据了解，在此诞生的粤菜（潮菜）师傅，每年上千人，他们携带着特有的粤东技师学院赋予的潮汕文化品牌，享誉全社会，该潮菜中心已经成为学校一张闪亮的名片。

省人力资源和社会保障厅杨红山副厅长对此也给予了充分的肯定，他指出：“粤菜师傅”作为广东省委省政府推动的重大民生工程之一，首届技能大赛在粤东技师学院主办，不仅仅是因为该校的烹饪专业是省级重点专业，同时也是

对该校在传承和探索粤菜（潮菜）文化品牌、提升其文化内涵发展上做出不懈努力的鼓励与肯定。

与此同时，为了弘扬国家非物质文化遗产——潮汕工夫茶，粤东技师学院设立的国家级茶艺技能大师工作室聘请广东省非物质文化遗产传承人郑惠丰为首席大师，据悉，该大师工作室是由国家人力资源和社会保障部、财政部于2013年批准设立，集茶研、茶艺和文化交流于一体的行业引领平台。

省人力资源和社会保障厅杨红山副厅长对此也给予了充分的肯定，他指出：“粤菜师傅”作为广东省委省政府推动的重大民生工程之一，首届技能大赛在粤东技师学院主办，不仅仅是因为该校的烹饪专业是省级重点专业，同时也是

### 用潮汕文化浇灌特色发展

作为以培养适应经济社会发展的高技能人才为己任的粤东技师学院，根植深厚的潮汕文化土壤，响应广东省人力资源和社会保障厅对技工教育一校一特色的要求，2015年，粤东技师学院明确提出“立足潮汕产业结构，坚持特色内涵发展，建成粤东地区技工教育示范窗口”的十三五发展规划规划，开启了特色引领下的内涵发展新里程，强化了潮菜烹饪、茶艺、食品检验、玩具设计等一批特色专业建设，特色发展成为该校的一面旗帜。

据介绍，粤东技师学院始终坚持“校企双制”办学模式，设置了机械工程系、汽车工程系、电气工程系、质量检验工程系、信息工程系等7个教学系近30个专业，重点打造潮菜烹饪、茶艺、食品检验、电子商务、玩具设计、服装设计等扎根于潮汕产业结构和文化土壤的专业，拥有省级重点专业4个、省级特色专业2个；建有国家级技能大师工作室4个、校级技能大师工作室4个；拥有教学实训设备11291台套，与200多家名优企业开展校企合作，设立了校企双制班、企业冠名班、企业奖学金、企业实习基地等，深化校企合作，实施以技能竞赛为龙头，以一体化教学改革为动力，探索产、教、学、研深度融合的机制。

近几年在各类竞赛活动中硕果累累，其中荣获2017年中国潮菜名厨烹饪大赛团体、个人金奖，2017年广东省中式烹调师（潮菜）职业技能竞赛团体金奖，2017中华粤菜创新厨艺大赛团体、个人金奖和首届广东省“粤菜师傅”技能大赛第二名等好成绩。

### 后记

学校是文化的载体，粤东技师学院坚持“特色内涵发展”的办学思路，根植“潮汕”文化土壤，主动适应经济社会发展进程中市场人才需求变化，以文化为引领，以

## 广东职业教育试水产教联合体办学

### “中高企三方合作”育人才

羊城晚报讯 记者周聪、通讯员汪晶晶报道：12日在宝安职业技术学校一年一度的“技能节”上，数控、模具、服装3个专业的中职、高职、企业三方合作办学仪式正式启动。这是全省首个中职学校进行“中高企”产教联合体办学模式探索。

据了解，今年1月起，宝安职校携手广东机电职业技术学院，与深圳市银宝山新科技股份有限公司探索三方合作办学，创新开展“中高企”五年一贯制模具专业双元制试点班。5月，“中高企三方合作”方案得到广东省教育厅批复。三方互签协议后，联合制定了人才培养方案、招生方案、教育教学管理等项目。8月底，“五年一贯制

双元制实验班”正式开班，招生40名。

中职、高职、企业三方合作办学怎样展开？记者了解到，“中高企五年一贯制”改革，通过中高职“三二分段”衔接办学为桥梁，将中职、高职的专业学习与实践能力培养顺畅衔接。

在招生方面，进行三方联合招收的学生，5年中分别在宝安职校和企业学习。高职期间，学生由企业按员工的身份发放工资及购买五险一金，全程采用德国双元制教学模式。

此次签约后，合作班学生人数增加到170名。合作的高校除广东机电职业技术学院外，还有广东职业技术学院和深圳市职业技术学院。

## 广轻工技院开办制冷国际班



学员培训中

羊城晚报讯 记者周聪、通讯员徐珊报道：近日，广州市轻工技师学院在联合国环境规划署指导下，举办了“南亚及东南亚地区制冷良好操作技术国际培训班”，20名来自18个南亚及东南亚地区的国家的制冷技术专家参加培训。

这意味着广州技能教育再向世界进行输出。

广州轻工技院的制冷专业人才培养为何能走出国门？该学院院长叶军峰介绍，2014年，学院成功申报中国制冷维修行业良好操作培训中心，成为首批全国仅

有的两所国家级培训中心之一。学院拥有专业的师资力量，在环保部的指导下，共培训数百名制冷专业老师、企业培训师、技术骨干等高端专业技术人员240人。同时，还承接广东省技工院校制冷专业师资培训任务。

记者了解到，培训班培训内容包括制冷剂的组成、可燃制冷剂的安全使用等理论课程，同时也要完成制冷管道的规范操作等一系列的实操。最终，全体学员顺利通过评价考核，取得培训结业证书。

### 链接一：

#### 学校概况

广东省粤东技师学院（广东省粤东高级技工学校）创立于1970年，是广东省人力资源和社会保障厅直属的副厅级国家重点技工学校。目前是国家级高技能人才培训基地、国家职业技能鉴定所、省级高技能人才实训基地、省潮菜烹调职业研发应用基地和省首批“校企双制”示范创建院校，同时是国家职业技术教育先进单位、中国科协“优秀科研单位”和省技工院校校企合作“优秀单位”。

学校共有北山湾和金新两个校区，占地面积400亩（另有预留用地228亩），在校生7872人，教职工465人（其中高级职称54人、中级职称109人，高级技师110人、技师131人、一体化教师197人），拥有技工学校国家级督导员1名、省级督导员10名。

### 链接二：

#### 专业（重点）介绍

粤东技师学院烹饪（中式烹饪/潮菜方向）专业是省级重点专业，该校烹饪（中西式面点方向）专业扎根于中国饮食文化，主要面向潮菜产业而开设，培养具有一定烹饪制作、营养搭配知识和技能，能从事潮菜烹饪操作、中西式面点制作、冷盘与食雕制作、宴会菜点设计等相关工作的高技能人才。依托专业群，建有国家级技能大师工作室、广东省潮菜烹调职业研发应用基地等，深化校企合作，实施以技能竞赛为龙头，以一体化教学改革为动力，探索产、教、学、研深度融合的机制。近几年在各类竞赛活动中硕果累累，其中荣获2017年中国潮菜名厨烹饪大赛团体、个人金奖，2017年广东省中式烹调师（潮菜）职业技能竞赛团体金奖，2017中华粤菜创新厨艺大赛团体、个人金奖和首届广东省“粤菜师傅”技能大赛第二名等好成绩。