



在这里，读懂番禺职院的“非凡十年”

文/图 羊城晚报记者 崔文灿 实习生 曹遥 通讯员 李海楠



展览现场

八个精彩篇章，无数定格的画面，吸引了广州番禺职业技术学院(以下简称“番禺职院”)诸多师生驻足观看……9月14日，番禺职院“喜迎二十大 奋进新征程 建功新时代——我们这十年”主题展览在图书馆二楼大厅开幕。展览以图文并茂的形式和简明扼要的语言概括了番禺职院十年的辉煌成就。

深耕职业教育领域

中国特色高水平高职学校建设单位“30强”、第四届黄炎培职业教育奖“优秀学校奖”、第二批全国高校黄大年式教学团队、全国职业院校技能大赛教学能力比赛一等奖、国家级课程思政教学研究示范中心、广东省高职院校首枚“互联网+”大学生创新创业大赛国赛金奖……一个又一个重量级“非凡成就”映入参观者眼帘。

阅读展览，记者感受到学校深耕教育，奋力开创内涵式发展新局面。开幕式上，学校党委书记林治生深情回顾了番禺职院在党的十八大以来，紧紧抓住职业教育发展东风，奋发进取，取得的一个又一个成就。林治生希望，大家以展览为契机，一要全面落实立德树人根本任务，扎根中国办教育；二要咬定青山不放松，明确“中国特色、世界一流高职院校”的办学目标，科学谋划学校办学方向；三要汇聚八方智慧，凝聚全校合力，砥砺前行，谱写学校教育事业改革发展新局面。

引进高学历人才

林治生透露，学校将坚定不移地把引进高学历人才作为学校人才政策。目前，番禺职院引进了19名高层次人才，这批人才以“70后”“80后”教授为主；此外，学校不遗余力引进博士，预计今年年底，将引进100名博士。生产管理一线的产业精英同样成为番禺职院引进的对象，在林治生看来，副高级职称以上、40-45岁之间的中青年对于强化双师型教师队伍、改进教学方式方法会有非常好的作用。

职业教育利好政策东风之下，林治生对于学校未来十年如何发展有自己的思考。他说，学校将培养高素质复合型创新型技术技能人才作为人才培养目标，今后新设立专业都必须具有鲜明的行业或者产业背景；学校用数字化技术不断升级改造课程，提高人才培养质量；不断推进职业教育国际交流与合作，服务国家“一带一路”倡议，招收以东南亚国家为主的留学生，还要跟欧美发达国家的先进学校开展中外合作办学，学习办学经验。

“我体会到了在与高界同行交流时说出‘我是番禺人’时的骄傲，”展览现场，国家级教学名师渠川钰教授动情地说，“十年来，是番禺‘实在、激情、乐业、和谐’的精神食粮为我们提供了充足的营养，让我们每一位员工努力拼搏、不断成长。加入到番禺职院的大家庭是我一生的幸运，赶上国家大力发展职业教育的好时机是我们这一代教师的荣幸。”

据悉，此次展览展期持续至10月31日。



陈小东的部分作品

国潮点心“出圈” 他让非遗惊艳全场

文/羊城晚报记者 崔文灿 图/受访者供图 实习生 曹遥

不久前，岭南非物质文化遗产代表性标志之一醒狮在互联网“火了”，这皆因佛山顺德职业技术学院毕业生陈小东——他将醒狮元素融入中式传统油酥点心，把醒狮酥放入滚油中，炸“活了”。

传统广式点心中，油酥工艺并不复杂，而陈小东却赋予了传统点心新的生命力，让中式面点有了国潮范儿，成为中餐传承接力的生力军。

壹 厚积薄发：因醒狮酥一夜成名

一只小小的醒狮酥，不过人的手掌心大小，制作过程却颇费功夫——一半斤面团只能出一只醒狮酥。即便像陈小东这样的熟手，前后也要花3个小时才能做出一只。

陈小东为记者讲述了醒狮酥的制作过程：先将水、油、面粉混合而成的面团揉成套在手上以薄膜不破的状态，行内称之为“揉水皮”；进而用仅有油和面粉合制而成的油酥做间隔，待后续炸制时便可形成酥层。

紧接着而至的开酥是最重要的环节——操作者需将水油面团包住油酥，层层叠叠，把一斤面叠成72层之厚。开酥，最忌层面厚薄不均，这考验着操作者的整体协调性和基本功。正因如此，这项步骤也成为全国职业技能大赛中式面点操作的必考项目。开酥好坏决定了成品的成功与否，只有细密紧致的面团才能在炸制中形成层层分离、一碰即碎的酥层效果。

开好酥后的面团被放进摄氏零下二十多度的冷冻室速冻，待变成硬邦邦的面团后方被取出。操作者继而将面团分出醒狮的眉毛、眼眶、眼袋、嘴巴、鼻骨、眼睛、耳朵等十几个配件，用

刀在面团上划出160多刀。刀痕细细密密，肉眼几乎难以辨别，只有待入油锅炸制时，才知醒狮毛茸茸的观感竟是由这百十来刀所致，不由令人感叹手艺精妙。

各部件制作好后，黏合过程最耗时：操作者在黏合位置刷一层薄薄的蛋清，做胶皮之用，若蛋清量多炸制后不美观，量少难以黏合，而醒狮每一个零部件又细小，所以这步最费眼神，也最费功夫。像陈小东这类熟手都要花半个小时才能黏合完成一只醒狮，新手在这一步花费两三个小时也是常事。

经历道工序，终于把醒狮酥制作好了。把醒狮酥放进油锅里炸成酥，反倒是最简单、最快的一步。几分钟后，从油锅中被提起的醒狮酥，色彩艳丽，活灵活现，观者无一不喜爱、叹服。

事实上，醒狮酥并非陈小东原创。早在因醒狮酥走红前，他就琢磨如何将各类中式点心变得精美又有艺术感。他研究了不少国潮范儿的菜品，但他的耳边，常传来这样的声音：“光好看，没有用”“做这些东西有什么意义？又不能批量生产……”

这些质疑让这个1999年出生的年轻小伙不服气：西式点心制作中，厨师可以花七八个小时雕刻一件巧克力雕塑作品，为什么到了中式点心里，就只能做成可批量生产的东西？

直到某天，他在抖音认识了沈阳点心大师王杨，通过了这位十年只潜心钻研中式酥点的匠人，看到岭南特色的醒狮酥原来已在北方“开枝散叶”，“原来真的有跟我一样的‘傻子’在做同一件事情，我就知道原来不是我一个人‘傻’，还有很多人在为中式点心做贡献。”陈小东说。

他向王杨拜师学艺，将醒狮酥的制作过程做成短视频传播到网络，想让更多人了解中式点心的文化和底蕴。令他没想到的是，互联网让陈小东和他的醒狮酥一夜回火了：视频迎来了800多万的播放量，一时间，各路媒体纷至沓来。

对于一夜成名，陈小东更认为这是数年坚持下的“厚积薄发”：“我们就是想把中式点心做高大上，做出咱们中国人的东西。”

贰 烹饪工艺与营养专业

社会餐饮业正逐步融入大旅游的格局，在社会服务性行业中的比重也在逐步增加。社会餐饮业不但需要大量就业人员，更需要高素质的应用与管理人才，籍以提高整个餐饮业的水平与国际接轨。学历，更是成了脱贫致富的一条门路。

立足粤菜重要发祥地，“世界美食之都”，顺德职业技术学院不仅把美食做到极致，更通过“学厨”助“脱贫”。2018年6月，顺德厨师学院在顺德挂牌成立，46名中国烹饪大师、名师成为兼职教授，面向四川凉山、贵州黔东南、广东湛江、清远、云浮等地贫困户和有志青年，高起点、高质量开展“粤菜师傅”培训，让顺德厨师学院的“金字招牌”在全国多个省市落地开花。

来自广东湛江雷州的小伙子周干林原本是当地建档立卡户，家境贫困，心中虽怀揣着厨师梦，但苦于经济负担，无法接受正规职业技能培训，只能通过传统“师带徒”的形式，在餐馆边打工边学艺。2018年，顺德厨师学院首期精准扶贫班开班，周干林有幸成为扶贫班的学员之一，跟着粤菜大厨学手艺，不断进步。后来，通过中高职衔接，周干林考入顺德职业技术学院烹饪工艺与营养专业，成为现代学徒制的一员，不仅圆了大学梦，还成为知名餐饮企业争抢的“香饽饽”。

职业教育扶贫成效立竿见影，顺德厨师学院“火了”，从辽宁到新疆，请粤菜大厨送教上门、重点支持烹饪专业建设也成了当地的迫切诉求。“我们现在老师都不够了！”顺德职院党委书记刘毓说。

贰 传承创新：做中餐烹饪生力军

于中餐，陈小东不断创新。在职业院校读烹饪期间，他就自主研发了好几道菜品；成为佛山顺德区中等专业学校的老教师后，他常和学生碰撞灵感，把学生们天马行空的想法变成现实。

“江南百花鸡”是陈小东颇为得意的一道菜品。研发这道菜时，他还在顺德职业技术学院读书。在这道菜中，陈小东将广式烧腊引入淮扬菜，烧过的鸡皮酥脆多汁，覆盖于Q弹虾滑之上。为解腻，他另配一汤：烧鸡鸡架熬煮后，加入菊花豆腐，如此荤素搭配，再借西餐摆盘手法，让这道“江南百花鸡”顿时高端起来。

数年前，陈小东凭借这道“江南百花鸡”夺得粤港澳粤滋味烹饪大赛决赛第一名，评委认为，这道菜品对食材利用率高，清汤制作把握得当，且体现了厨师扎实的基本功。多年后，陈小东依旧在创新各类菜品上兴趣正酣。他所做的“炸酱竹升面”，将广式竹升面搭配四川故乡的炸酱；“妙手生花”则是用鱼肉搅打成泥后烹饪，成品形同花生和花朵……每道菜品说来并不复杂，但因陈小东的独特设计，给食客视觉和味觉双重享受。

陈小东“野心勃勃”。目前他成立了一家工作室，自己正在开发菜单，他期待自己的菜品有朝一日能正式落地，并在广东拿下第一个米其林三星餐厅。

陈小东的雄心壮志并非空口

无凭。如果看过他的履历，便知实力一二：陈小东本人是高级面点师、佛山市技术能手，拿过广东省技能大赛中职组第一名、职业技能大赛烹饪赛项面点组广东省金牌厨师、广东省技能大赛高职组一等奖第一名、2020年环游美味全民卓越大厨烹饪大赛新秀组选拔赛第一名……从顺德梁球璐职业技术学院，到顺德职业技术学院，再到韩山师范学院，陈小东8年来一直在中式烹调上摸爬滚打。他说，在自己进军米其林三星前，要先来职业院校先沉淀几年，做做老师，带出一批优秀的中餐苗子。

在顺德区中等专业学校，有一处专门为陈小东打造的烘焙基地。记者前去时，正是中午休息时间，但还是有三四个年轻学生在工作室忙碌着。他们是陈小东的徒弟，出于对中式点心的热爱，午饭后主动过来，加班加点练习。

当中有个年轻小伙子，名叫叶兆洋，戴副黑边眼镜，刚满18岁，看起来斯斯文文，却在2022年顺德区“粤菜师傅”职业技能大赛中式面点项目上拿到二等奖的好成绩，获评佛山市技术能手。

“这是我带出来的！我想让大家知道，中职生也有‘出圈’的那天。”对于徒弟的成绩，陈小东很是骄傲。

从现在带的这批徒弟身上，陈小东仿佛看到了曾经的自己，正因如此，他知道怎么教学才能让学生心服口服，学出真本事。现在，作为一群中职生的“领头羊”，陈小东思考的是中餐烹饪的薪火相传，如何创新又不忘本，他希望吸引更多“00后”“05后”参与进来，做出更多中式名菜、名点。



陈小东(右)和徒弟在一起



文/羊城晚报记者 陈亮 实习生 张舒曼 刘宇 通讯员 苏运生 陶婷婷 图/受访者供图

空姐“圆梦”暨大 工作7年的她 飞出了一条人生新航线

“作为一线空勤人员，一名带班乘务长，在繁忙的航班任务下要备考，压力挺大。但考研这条路是我许久之来的梦想，考研‘上岸’也弥补了大学没有坚定考研的遗憾。”日前，暨南大学2022级EMBA硕士研究生新生开学，南航空乘人员代晨曦成为了新生一员，经过不断的坚持与努力，她终于在暨大圆梦。



▲代晨曦在暨大上研究生第一课
▲2020年5月代晨曦工作照

12小时紧急准备“闭环考试” 暨大为特殊考生保驾护航

故事要从去年说起——“丁零零”，2021年12月24日在暨大石牌校区里，研究生院的老师们正在为即将到来的2022年全国硕士研究生招生考试做最后的准备工作，一个焦急的电话打破了研究生招生办公室的宁静。

这是代晨曦打给暨大研招办的电话，刚执行完飞行任务的她回到广州后发现，按照防疫规定需居家隔离，这样一来，将会错过研究生招生考试。她在电话里激动地表示，她为了此次考试一边工作一边学习，付出了很多，并且自己的健康码是绿

码，三天两检的核酸结果也均为阴性，希望能够获得考试的机会。

暨大工作人员在接到电话后，第一时间安抚了代晨曦，“要稳住！你抓紧再复习下，别慌张！我们会汇报请示，请耐心等待！”代晨曦告诉记者：“一次次的电话，一次次的安抚，这让电话那头焦虑的我，得到了很大的安慰和鼓励。”

为此，暨大研究生院执行院长马民立即与省教育厅党委书记、院长欧阳谦进行了多次沟通汇报，以及联系了广州市防疫办、代晨曦所在地花都区教育局，在各方面支持协

同下争取既遵守相关防疫规定又安排她顺利参加考试。“我们必须对其他上万名考生和考务人员的安全负责，但是这位考生求学的理想应该得到尊重。”马民说，暨大本着“应考尽考”的原则，绝不落下任何一个考生的考试申请。

最后，学校决定单独为代晨曦设置隔离考场、配备监考员、从家到考场闭环运输。从接到她的求助电话开始，暨大与省考试院、市招办的工作人员不断沟通协调，最终将闭环考试方案的每一个细节都落到实处。而这一切，不过12个小时。

将管理知识与航班飞行管控相结合 读研为提高个人核心竞争力

开学典礼后的当天下午，代晨曦所在的班级就开始了新学期第一课——《儒商文化与快乐工作》，授课教授用近两个小时从心理学等不同角度与儒家文化相结合，诠释了阳光心态的调整以及自我正向心态。即使日本毕业多年，代晨曦仍能迅速回归求学初心，全程认真做着笔记。她说：“就如尼采所说‘每一个不曾起舞的日子，都是对生命的辜负’，我希望研究生生涯的每一天都能敬畏生命、充实度过。”

为此，她做好了详细的学

习规划，将平衡生活、工作和学习的时间，合理安排每周固定学习时间和复习相关课程，并争取多参与学校拓展活动。“希望通过管理专业的学习和与实践航班飞行管控相结合，从人员、飞机、环境、管理四方面着手，评估个人管理能力，查漏补缺。在学习过程中吸收优秀的管理者管理方式、分析优秀案例、探讨商业模式等，找到自身优势和劣势，努力提高个人的核心竞争力。”

时间管理正是代晨曦面临的第一关。此前考研是她工作7年后首次进入备考状态，读研一

直是她的梦想，她每天会抽出时间学习。代晨曦表示，如果飞白天的航班，她晚上能腾出四小时的学习时间，优先复习数学、逻辑、英语、语文等较难的科目，每科都会复习知识点并做相应的习题或做前一天的错题总结，如果有大段的休息时间就掐表做一套卷子。

“刚开始有点不习惯，慢慢能够适应每周既定的目标，用起床后或睡前时间背单词、作文的好词好句等，长期坚持下来，回看笔记和打卡记录，是一件很开心的事。”代晨曦说。

知多D

- 【代表院校】顺德职业技术学院、广州工程技术学院、广州市旅游商务职业学校
- 【专业课程】烹饪工艺与营养专业：烹饪原料、中式烹调工艺、中式面点工艺、餐饮食品安全、烹饪营养与配餐、粤菜制作工艺、广点制作工艺、西餐工艺、西点工艺、创意美食设计与制作、菜品研发与制作等。
- 【就业方向】主要面向现代餐饮中西餐厨房冷盘、切配、炉灶、排菜、点心等技术领域的大厨、行政总厨、餐饮部经理等管理相关工作；各类大型团餐企业中央厨房管理、食品质量安全管理、菜品研发中心、营养配餐等相关技术、管理岗位工作；大中型职业院校烹饪教学和培训等工作。
- 【薪酬待遇】刚毕业月薪约4000-5000元左右，主管约8000元。