

让“京式旗袍”再现绝世芳华

——北京市黄庄职业高中服装设计与工艺专业建设纪实（二）

惊艳 2014年4月13日，在798艺术园区内，作为北京市中等职业学校技能教学成果展的活动火热进行中。作为全市中职学校服装专业的代表学校，北京市黄庄职业高中的师生们携带历时一年仿制的4套历代旗袍和自主研发的4套“青花瓷”系列旗袍一经亮相，顿时惊艳全场。“京式旗袍”以其精湛的工艺、深厚的文化内涵、独特的美感和服饰魅力赢得了众多嘉宾的关注和喜爱。

“京式旗袍”源自清朝的满族宫廷，制作面料取材锦缎、古香缎、绸。制作采用盘、绣、镶、拼和镂空等传统手工艺，根据个人特点量体裁衣，并多运用各种技法凸显其立体感。

学校教务处主任吴懋对笔者说，“京式旗袍”体现的是中国文化对人和服装的空间关系的理解，是真正传承民族传统的核心，具有重要的历史和现实意义，学校作为“京式旗袍”非物质文化遗产传承基地，会责无旁贷地承担起研究“京式旗袍”文化、传承传统旗袍技艺的时代责任。



北京市黄庄职业高中服装专业旗袍研发工作室展厅

砥砺 黄庄职业高中服装设计与工艺专业是北京市同类专业中开办最早的，从1981年创办以来，已有三十多年的专业发展历史。2002年，学校被评为北京市中等职业学校骨干特色专业。2006年，学校成立了“旗袍研发中心”；2007年，学校成功申报了“京式旗袍”市级非物质文化遗产项目，并建立非物质文化遗产传承教学基地；2011年，“京式旗袍”这一非遗项目正式走入了课堂。

然而一个专业从开始酝酿到正式开设并非易事。黄庄职业高中在多次深入就业市场和用人单位调研的基础上，又通过行业专家、企业技术骨干和学校骨干教

师组成的专业建设指导委员会的反复论证，最终确立了“产品研发为引领，产学研一体”的人才培养模式。形成了具有专业特色“宽基础+岗位模块+传承技艺”的课程体系。此外，该专业还自主开发了《服装设计》《服装工艺》《旗袍缝制工艺》三个校本教材。

在校企合作领域，学校与北京红都集团加强了深度合作，共同推进“京式旗袍”非遗项目，将提升专业内涵的突破口定在研发具有时尚元素的中式服装系列产品及私人定制上，形成“京式旗袍”特色中式服装的继承、设计、定制、销售、研究、发展一条龙服务平台。

传承 在黄庄职业高中服装实训基地，有一间特殊的教室让笔者为之震撼。在这间仅有80平方米的展示室里，从清代宫廷旗袍、20世纪倒大袖与新样式旗袍、三四十年代黄金时代旗袍到50年代平民旗袍，共19件反映不同年代风格的旗袍代表作——陈列，就像一部活历史，在诉说着曾经的绝代芳华。

在展示室隔壁的教室内，几位学生正在老师的指导下学习传统手工技术。“做旗袍其实特别难，也很辛苦。”一年多的学习让董亚奇感觉，“京式旗袍”的工艺不像一般服装制作，可以辅以机械。“复杂的手工艺只能在反复操作中，才能积累出经验。”

为了能让学生在教师的指导下学习实际操作技能，学校推行与大师、名师工作模式，在继承传统专业工

的基础上，设计融入现代时尚元素，并结合先进服装科技手段，实现设计室、工艺室、展示室三位一体的研发工作室。目前，学校有13名专业教师，其中杨红、张凤兰两位教师更是拜第四代传承人李佩女士为师，成为“京式旗袍”第五代传承人。

自古名师出高徒，2012年，旗袍班应石景山区老年模特队邀约，为其赶制“京式旗袍”表演服装，一举成功之后，旗袍班接到的社会订单接踵而至。为了顺应这一潮流，旗袍研发中心已开始筹备自己的独立品牌，让“京式旗袍”的工艺从学校进入包括高端定制的市场渠道，为更多人所享用，也为悠久的“京式旗袍”技艺更好地发扬传承。

(张跃志)

安徽省宣城市机械电子工程学校

提升学生就业稳定率

——以机电专业学生赴广德新三联电子科技有限公司实习为例

随着国家中职教育改革逐步深入，中等职业学校毕业生就业“三率”，即：就业率、稳定率、满意率，成为衡量职业学校办学质量高低的重要标尺。中等职业学校毕业生就业的好坏，“三率”的高低，不仅直接影响学校的招生人数和生源质量，也关系到学校的生存和发展，因而中等职业院校职业指导工作的重要性不言而喻。

安徽省宣城市机械电子工程学校在国家中职教育改革示范校建设进程中，以改革为宗旨，以就业为导向，不断深化改革，提高办学质量。现以学校机电专业赴广德新三联电子科技有限公司实习为例，为给学生提供优质的就业服务，提升就业的稳定率，提高职场的成功率，学校积极探索，与企业合作，

共同做好学生就业工作。广德新三联电子科技有限公司投资2亿元在安徽省广德经济开发区PCB产业园内建设年产双层多层印刷电路板72万平方米生产项目。学校在与广德新三联电子科技有限公司的校企合作中，着力强化“学生就业稳定率”工作。通过企业考察、问卷调查、学生会议、企业面试等一系列程序，首批输送30余名优秀学生前往该企业总部培训一年，培训结束后经考试考核，优秀学生将作为广德新三联电子科技有限公司中、初级管理干部和技术骨干，回广德经济开发区服务，努力促进县域经济发展。

学生入企实习培训过程中，采用了“师徒结对、阶段小结、校企督查”的三段连续式实习就业管理模式，三个阶段环



张华明副校长与广德新三联徐总交谈

环相扣，极大地提高了学生适应企业、认识社会的能力，强化了学生的技能水平，实现了就业稳定率的不断提升。

师徒结对：学生到企业后，企业即为每位学生安排一名大学生师傅，进行“一对一”指导。大学生师傅既有较强的理论修养，又有扎实的岗位技能，学

生心悦诚服，并在师傅的严格要求、精心指导下，快速掌握技能。

阶段小结：学校与企业在对培养学生过程中，不怕麻烦，精雕细琢，除师徒结对外，还采取了“周工作小结、月工作汇报”，将学生每周所看、所学、所做、所思的东西形成书面材料交给师

傅，由师傅审核后交公司人事部门。一个月结束后，还要对本月的工作进行总结，公司对做得比较好的学生采用物质、提高月基本工资待遇等办法进行奖励，有效杜绝了“松、懒、散”现象，提高了学生积极性，提升了学生综合技能。

校企督查：在工作实践中，该企业的管理部门将校企合作列入了重要议事日程，学校和企业领导多次深入学生生活、工作场所，促膝交谈，及时解决学生在实习就业工作中的困难。同时，组织学生与老师进行座谈交流，详细了解学生入企培训后的学习、工作和生活情况，认真审阅学生的周工作和月工作总结。掌握学生的想法，配合企业做好学生实习就业过程中的相关工作。校企双方还就后期管理及长期合作达成了意向

性意见。通过校企双方的共同努力，进入该企业的学生度过了就业浮躁期，熟悉了企业环境、生产流程，做到了安心工作、舒心学习。

另外，学校在强化顶岗实习（就业）稳定的同时，高度重视职前教育在学生顶岗实习（就业）中的积极作用。通过专题就业指导、优秀毕业生报告会强化在校学生的技能实训，让学生以优良的品德、扎实的技能、勤学的信念投入到顶岗实训（就业）工作中。

学校以对职业教育钟爱的激情、对企业高度负责的精神、对学生亲情般的温暖，认真对待并研究校企合作中学生的稳定率及其应对策略，不断深化校企合作，提升人才培养质量，凝心聚力打造区域蓝领人才培养的高地。（王海安）

“店中校”搭建就业桥 毕业生迈上成才路

——江苏食品药品职业技术学院烹饪工艺与营养专业(群)建设与人才培养模式改革纪实之三

江苏食品药品职业技术学院与知名餐饮企业无锡艾迪花园酒店共创“店中校”，共同培养高素质烹饪人才，取得明显的成效。该模式成功的关键就在于学生虽然在企业的时间长达两年，却能很好地保证教学质量，使学生获得了有效的学习。

校企共建“店中校”

鉴于以前学院学生的认知实习和顶岗实习，遇到的管理难度大及实习效果差等突出问题，学院烹饪工艺与营养专业积极寻求与省内规模较大的星级酒店建立紧密型深层次的合作关系，以提高

实习效果。无锡艾迪花园酒店是一家五星级标准的多功能商务型花园酒店，其管理规范、经济效益好，具有新颖的管理和育人理念。同时，还致力于发展其酒店管理有限公司，对外承接其他酒店管理业务，有着与院校合作培养餐饮类专业人才的强烈意愿，契合学院的思路。学院烹饪工艺与营养专业与该酒店常年保持40名左右学生工学交替，并愿意提供各种必要的教学条件，对学生在酒店实习提供工伤保险，并按学生“工作岗位”和时间给予一定的津贴。基于相互需要和真诚的合作态度，双方签订了冠名为“艾迪”的“店中校”教学班，实施“1+2”培养（学生第一年在校内学习，后两年在酒店进行工学交替）的合作协议。

“店中校”里练真功

“店中校”教学模式，主要通过校企共建具有互动功能的远程视频教学系统，将分设在学院、酒店的视频教室与酒店的厨房连成一体。公共课和专业基础课由校内教师在校内进行远程教学，“店中校”学生在酒店的视频教室听课，师生可通过视频系统交流；专业课是由酒店工作人员在视频教室现场讲授，学生可通过录像观摩酒店厨房的工作情境；岗位实践则在酒店厨房进行，学院通过远程视频监控学生学习实践情况，协助酒店进行管理。

校企双方为保证“店中校”的教学质量，使学生安心、乐意在酒店完成长达两

年的学业，均提供了优越的条件。酒店方面，配备了4个多媒体教室，近100台教学用电脑，建有藏书近2万册的图书室，4人一间的学生公寓，空调、热水器等一应俱全。此外，还有篮球场、羽毛球场等文体设施；由3名具有较高专业理论水平的主厨及2名中层管理人员担任教员或“师傅”……

“店中校”全部就业

“店中校”学生通过校内基本技能培训和企业两年的顶岗实践，使学生的专业技能和职业素养大大提高。2012年，在“店中校”导师的训练指导下，学院学生参加无锡市烹饪大赛获得个人金奖1项，参加全国职业院校烹饪技能大赛获得二

等奖1项、三等奖2项；所有毕业生都获得中级职业技能证书，50%以上学生获得两项以上职业技能证书或高级职业技能证书。

据了解，第一届“店中校”的学生毕业前全部取得了中式烹调师证书，近90%的学生取得了中式面点师证书，有40%留在了无锡艾迪花园酒店，其余的也都在毕业前半年被其他相关餐饮公司、酒店一抢而空，实现了全部就业，而且90%以上的月薪在3000元以上。

培养模式获认可

“店中校”的学生因为在酒店有了两年的实践学习，对餐饮工作熟悉程度要比其他学生强很多，上手也很容易，很多

星级酒店自然会优先选择他们，并将这些学生作为储备干部重点培养。

通过“店中校”培养模式，学生掌握了过硬的理论和烹调技艺，使就业有了充分保证。而酒店也因此节约了人力资源成本，储备了人才，还帮助学校提高了烹饪工艺与营养专业的人才培养质量。“店中校”模式真正意义上获得了校、企、生三方共赢。

学院共创“店中校”长效机制，造就高素质烹饪人才入选《江苏省高等职业教育改革创新案例》；“烹饪工艺与营养专业一半工半读办学模式的实践”被评为教育部高等学校高职高专旅游管理与服务类专业教学指导委员会优秀教学成果三等奖。（李红 赵慧）

2015年 “动手动脑 创意环保” 中小學生手工制作環保創意作品

一、活动主题
动手动脑 创意环保 保护环境 从我做起

二、征集时间
2015年1月—2015年9月

三、组织机构
指导单位：教育部体育卫生与艺术教育司 中国奶业协会
主办单位：中国教育报报社 中国教育学会体育与卫生分会

四、征稿对象
全国中小學生在校學生

五、报名要求
个人参与可登录中国教育新闻网 (http://www.jyb.cn/) 下载表格报名。
作品可通过网络投稿，将作品拍成照片，图片格式为JPG，照片大小不超过2.5M，分辨率不低于300DPI，请发至活动组委会邮箱 (dsdncyhb@sina.com)。本次活动截止时间是2015年8月20日。入围复赛作品，组委会将通知寄送作品原件。

六、活动安排
报名：即日起至2015年7月31日
初评：2015年8月1日—8月20日
复评：2015年8月21日—9月1日
终评：2015年9月，公布评审结果，颁发证书。
优秀作品展：2015年9月—10月（优秀作品将刊登在《中国教育报》）

七、作品要求
来稿内容：作品一律为原始真实创作，健康向上，格调高雅，继承传统，与时俱进。作品形式不限，每人限1至2幅。
来稿类别：
1.平面类：规格为A3纸尺寸；
2.立体类：尺寸不限。

八、联系方式
投稿邮箱：dsdncyhb@sina.com
联系人：中国教育报报社 申老师 010-82296878 中国教育学会体育与卫生分会 杨海涛 010-68118991
投稿邮箱：北京市海淀区文慧园北路10号 中国教育报报社 邮编：100082

征集活动开始啦！