

“珠澳共融 标准共建 人才共育” MORS 证书本土化培养旅游专业人才的探索与实践

——以珠海市第一中等职业学校为例

文/珠海市第一中等职业学校 郭宏才

作为国家经济特区的珠海和特别行政区的澳门，两地陆路相连，合作源远流长。珠海市第一中等职业学校（以下简称珠海一职）将珠澳职业资格认证合作项目作为特色项目纳入示范校建设与高水平中职学校建设中，与澳门旅游学院共同搭建职教平台，建立组织保障机构，围绕考核评价标准、教师队伍建设、学生专业技能大赛、开拓澳门实习就业市场、开展社会服务技能培训等中心任务，以先进标准培育旅游业人才，为跨区域交流合作提供方法和路径，逐步总结提炼出立足“岗课赛证”的“三阶段五融合”人才培养模式。

本文重点阐述珠海一职以 MORS 证书为切入点，通过与澳门旅游学院 12 年的深入合作，具体贯彻落实《粤港澳大湾区发展规划纲要》《粤港澳大湾区文化和旅游发展规划》等政府性文件，科学合理构建符合粤港澳旅游业发展的人才培养模式，积极推动粤港澳一体化，培养符合大湾区旅游业发展需要的技术技能型人才的具体做法。

一、珠澳职业资格认证合作项目的历史背景和发展历程

（一）适应珠澳旅游业发展需要，引进澳门职业技能认可基准

澳门职业技能认可基准（Macao Occupational Skill Recognition System）（以下简称 MORS），是一项由澳门旅游学院于 2001 年在欧盟专家协助下开发的职业技能认证制度，其主要目的是通过引入一系列工种的认可制度，提升澳

门旅游业人力资源的素质。此基准于 2002 年荣获亚太旅游协会（PATA）颁发“教育及培训”金奖。推出初期只涵盖房务员、旅行社代理、前堂服务员、西餐侍应生、西餐助理厨师、客房关系主任等 6 个工种。历时多年，在多方共同努力下，现已制定包含西点蛋糕师、面包烘焙师等在内的 16 个工种的技能标准，此基准在澳门普遍获得旅游酒店服务界的支持，具有一定的认可性。

2009 年，珠海一职对珠、澳两地星级酒店、本校毕业生、珠澳两地旅游行业专家进行调研，调研结果表明珠澳两地酒店亟需大批掌握国际标准的专门人才。依托地缘优势，由政府部门牵头，2009 年 8 月，珠海一职与澳门旅游学院建立珠澳两地教育合作关系，正式展开以两校专业教师为主导，以珠澳

行业企业专家为主体，共同研究融通珠澳两地职业标准、体现国际先进教育理念的考核评价体系的珠澳职业资格认证合作。

（二）十二年深耕合作出成果，逐步搭建大湾区旅游业人才培养平台

自 2009 年与澳门旅游学院签署合作备忘录开展联合办学、互考互认后投入研究，珠海一职依托国家级示范校建设之旅游服务与管理、高星级酒店运用与管理重点建设专业及中餐烹饪与营养膳食省级“双精准”专业建设项目将珠澳合作向纵深推进。经过近 12 年的探索与实践，形成了以“岗课赛证”为着力点的“三阶段五融合”人才培养模式（图 1）。该模式突出构建中职（珠海一职）、高校（澳门旅游学院、顺德职业技术学院）、企业（珠海度假村酒店）

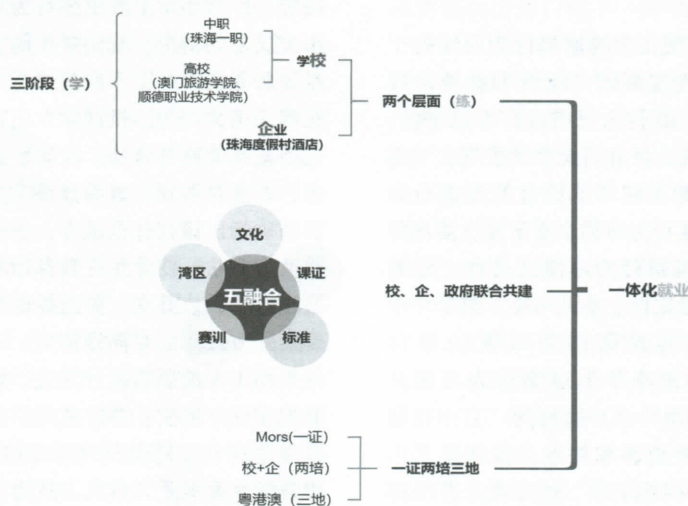


图 1 “三阶段五融合”人才培养模式示意图

村酒店)“三个阶段”一体化的育人体系,通过文化融合、课证融合、标准融合、赛训融合、湾区融合,将三个阶段的“学”、两个层面的“练”、一体化的“就业”贯穿到以校、企、政府联合共建的“一证两培三地”为载体的实践教学,解决人才培养过程中,教学内容与社会需求脱节,竞赛训练与现实践操作有出入,大湾区旅游业人才入行标准不统一、人才培训体系不完善等问题。

二、合作成果主要解决的教学问题及解决教学问题的方法

(一) 解决的教学问题

该合作案例和成果主要解决了人才培养过程中教学内容与社会需求脱节问题,竞赛训练与企业真实工作岗位操作有出入问题以及大湾区旅游业人才入行标准不统一、人才培训体系不完善问题。

(二) 解决教学问题的方法

1. 解决人才培养过程中,教学内容与社会需求脱节问题

以“专业核心技能+课程思政元素+岗位服务能力”三维度构建课程体系,解决教学内容与社会需求脱节问题,实现课证融合。校企共同进行行业、企业调研,依据大湾区旅游服务与管理专业群领域职业岗位的任职要求,从“专业核心技能+课程思政元素+岗位服务能力”三维度构建课程体系,实践性教学的比例超过65%。“种子工程”是在珠海一职校党委的领导下,在全校范围内,经过严格选拔及精心培育,梯队式培养一批理想信念坚定、思想觉悟高、综合素质强,全心全意听党话、跟党走,积极向党组织靠拢的青年入党积极分子。被选拔进入“种子工程”培养计划的学生,在校企三年培养期内,经过三个阶段,全方位、立体式精心培育,在升入高职院校后,继续精心浇灌,开花结果,最终成为共产党员,成为党组织的后备力量及新鲜血液,此培养计划也是探索大中小学思政

课一体化建设的有益尝试。多方共同努力,实施“种子工程”,深入企业开设“思政讲堂”;实施乡村振兴、粤菜师傅工程,动态调整人才培养方案,把职业教育办学与对接怒江州的精准扶贫、学历证书与粤菜技能相结合,推进1+X证书制度试点工作。

2. 解决竞赛训练与企业真实工作岗位操作有出入问题

通过搭建“校、市、省、国家”四级竞技平台,将澳门职业技能认可基准MORS证书及课程体系嵌入各级大赛过程,对接世界赛,实现赛训融合。以珠海一职承办“首届粤港澳大湾区粤菜师傅”技能大赛、珠海市“首届粤菜师傅技能大赛”和广东省学生专业技能大赛(中职组)英语、烹饪、酒店服务等多个赛项及酒店服务赛项国赛选拔赛为例,将竞赛内容和评分点,对接大湾区酒店服务业真实岗位,并以课堂为主阵地,对学生实施分层培养,通过引入企业导师评价机制、修订课程标准,让学生们在“练”和“考”中,认知和解决模拟竞赛实训和现实践操作有出入的问题。从2012年珠澳深化合作以来,珠海一职学生在旅游服务类技能大赛中,共荣获国家级奖项20余人次,省赛奖项近百人次。

3. 解决大湾区旅游业人才入行标准不统一、人才培训体系不完善问题

以MORS证书为抓手,在三个层面打破壁垒,搭建桥梁。学校层面与澳门院校、澳门创新中学结为友好姐妹学校,与澳门行业大师合作成立名师工作室,吸纳港澳籍行业专家作为学术委员会、省级“双师型”名师工作室、省级“粤菜师傅”大师工作室专家顾问。教师层面,珠海本地教师考取MORS证书考官证,联合澳门旅游学院考官一起对两地企业员工、实习生等开展考核,合作开发课证融通课程,编写两地职业资格教材,进行课程体系改革;引进珠澳专家编制实训项目,与珠澳企业开展“群项目”实践,保证创新培养

模式实施质量与人才输出。学生层面与澳门学生开展文化、体育、艺术等互动体验学习,实现文化融合和标准融合。

三、合作成果的创新点

(一) 理论创新:构建了“岗课赛证”大湾区旅游服务与管理专业群教学体系

本成果是通过中职、高校、企业、行业联动,将“岗位需求、课程内容、竞赛训练、证书考核”贯穿到“一证两培三地”中,利用珠澳搭建的平台,为学生校内外实践创造了条件,提升了升学、就业的起点,做到了校政企行真正意义上的共建共享共赢、可持续发展,实现了学校人才培养、企业人力资源开发与解决澳门人力资源结构性缺失的有机统一,形成了立足“岗课赛证”的运作机制。

(二) 实践创新:创建了符合大湾区发展需求的“三阶段五融合”的实践育人模式

顺应大湾区旅游业发展需要,依托粤港澳大湾区旅游职教联盟、珠澳职教联盟,“三阶段五融合”的实践育人模式有以下的创新点。

一是积极实践探索,以赛促教、以赛促改、以赛促学,对接市场的需要,引领技能大赛发展。

二是推进实施粤菜师傅工程,举办珠澳文化沙龙,承办粤菜师傅技能大赛,开设粤菜师傅培训班,接收230名怒江籍学生,把职业教育办学与精准扶贫结合起来;坚持高质量发展,把握文化和旅游融合发展新趋势,促进文化和旅游融合,坚持以文塑旅、以旅彰文,推动粤港澳大湾区文化和旅游融合发展,将职业教育与落实打造旅游湾区、文化湾区结合起来。

三是推动了校企一体化现代学徒制试点,与企业联合开设“产教融合班”,迄今已培养了超过300名技能型人才。珠海一职与企业共建的“乐咖啡”咖啡店已经运营四年,将签订续约合同并制定社会培训计划及校内店管

理制度,完善咖啡文化建设。此外,依托平台,将与澳门旅游学院、拱北口岸中旅共建的“旅行概念店”作为成果的典型案列,持续创新拓展销售内容,进一步深化校企合作力度,挖掘旅游业中咖啡、茶艺方向课程的普及扩展,促进“校中店”稳定发展。

四是积极推动了大湾区企业、学校(中职+高职+本科)之间的文化交流,通过探索符合职业教育自身特点和规律的、学生喜闻乐见的思想政治工作体系和方法,将珠港澳三地同根同族的爱国情怀种子扎根到学生心田,培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。同时,珠海一职积极响应粤港澳大湾区合作共赢发展趋势,开展珠澳课程合作、校际交流、资源共享、文化共建等活动,主动承担湾区西岸旅游行业职业院校交流核心枢纽角色,联动大湾区职教联盟开展兄弟院校合作。通过开发建设旅游行业饭店服务珠澳标准,珠海一职积极搭建澳门与珠海旅游工会、旅游饭店协会、餐饮协会等社会组织机构沟通交流平台,推动粤港澳职业教育与行业共同发展。

五是拓宽了对外交流与合作,通过与新西兰、意大利、新加坡、加拿大等开展联合办学,不断构建国际化师资队伍,培养具有国际化视野的旅游人才。

四、成果的推广应用效果及前景

(一)以国际化标准引领专业建设
珠海一职通过引进 MORS 证书的职业标准,以国际标准引领旅游专业建设。首先,师生学习了国际先进的职业教育理念,在课堂教学中推行以教学环境真实化,学生角色职业化,教学内容项目化,教学过程规范化,考核评价企业化为特征的“高仿真模拟教学法”。其次,以 MORS 证书作为学生职业技能考核标准,借鉴西方注重学习过程的评价方式,建立了校企合作学生技能考核评价办法,学生毕业即掌握国际职业资格标准。第三,引进 MORS 证书培训教材开发教学资源。第四,按国际职

业资格标准进行实训中心的硬环境和软环境建设,以国际化元素引领专业建设,走出了学校专业发展的特色之路。

(二)取得高质量教科研系列成果

以珠海一职为纽带,澳门旅游学院、顺德职业技术学院、珠海度假村酒店多方共同参与编写了一系列活页教材,如《中餐服务实训教程》《前堂服务训练手册》《高星级酒店运营与管理专业技能考核评价标准》和《中餐实训课程》等。2021年4月,“学习强国”就广东省中职学生技能大赛中珠海一职选手在“酒店服务”赛项的优异表现进行报道,并就“岗课赛证”三阶段五融合人才培养模式,特别是珠澳合作的亮点工作进行专题报道。2021年5月,珠海一职“旅游服务与管理专业”申报“第二批国家级职业教育教师教学创新团队”,顺利通过省厅公示,被推荐到教育部。珠海一职牵头成立珠澳现代服务业职教集团,受到珠海市委书记等各级领导认可;成果以报告、演讲等方式在大型会议、产业峰会中推广20余次,在境内外20多所院校人才培养中应用,为职业院校对接湾区产业,全面提升适应性提供示范与样板。

(三)将大湾区职教合作向纵深推进

在项目推进的12年时间内,珠海一职、澳门旅游学院、顺德职业技术学院、珠海度假村酒店紧密合作,十二年耕耘,珠海旅游与酒店行业内已有近4000人次获得了“澳门职业技能认证基准”的“调酒员”“前堂代办及行李员”“前堂服务员”“房务员”“中菜侍应生”“西餐侍应生”“面点烘焙师”等工种的认证证书,毕业生就业率均在98%以上,培养及输送近千名在港澳就业的技能型工匠人才,成为破解就业难题,提升就业层次,拓宽就业渠道的关键,“澳门职业技能认证基准”MORS证书认证在大湾区形成了一定的影响力。

珠海一职借助“粤港澳大湾区旅游职业教育联盟”,推动“珠澳职业教育”活动常态化。2019—2021年,由

珠海一职承办的广东省职业院校学生专业技能大赛(中职组)酒店服务(2021年)、烹饪(2019、2020年)两个赛项均邀请了港澳籍以及广州、深圳、珠海、中山、顺德等地专家作为评委,超过三千余人次的参赛选手、指导教师、观摩团队、行业专家、政府主管部门领导等到场,增进了大湾区职业教育人才互动与交流。借助与澳门旅游学院良好的合作关系,珠海一职不断将学校名师推荐加入澳门旅游酒店行业技能竞赛——“金襟针”大赛的评委库,不断让师生走出去,参加国际教育、文化交流,拓宽视野;通过夏令营、冬令营、交流访学、企业参观、珠澳两地企业导师入驻校园讲学等各种方式,增加两地职教活动交流的机会,形成澳门学生“走进来”,珠海的学生“走出去”的机制,将两地师生的交流常态化。

为了顺应粤港澳大湾区的合作发展趋势,珠海一职和澳门旅游学院将进一步拓宽合作渠道,进一步加强师资等方面的交流和培训,并持续探索发展以MORS证书作为培训和考核标准的校企“双导师”制度,确保学生顶岗实习阶段也能接受到高标准培训与考核。

参考文献:

- [1]郭璇焯.粤港澳大湾区旅游经济发展路径[J].税务与经济,2018(02).
- [2]安冬平.粤港澳大湾区职业教育协同发展的时代意蕴与解释框架[J].职教论坛,2018(09):143-148.
- [3]曹美苑.粤港澳大湾区战略背景下珠三角地区高职专业设置与经济发展适配性研究[J].特区经济,2020(06):54-59.
- [4]焦磊.粤港澳大湾区高校战略联盟构建策略研究[J].高教探索,2018(08):20-24.
- [5]邓志新,罗美玲,王丽婷.粤港澳大湾区职业教育协同创新发展的路径研究[J].广东教育(职教),2020(11):46-50.

责任编辑 何丽华