

吃得好,还要食得安

天台全力守护师生“舌尖上的安全”

□本报记者 董抒雯 季颖

“今天的蔬菜很新鲜。”“牛肉的肉质不错。”清晨6:30,在天台中学食堂门口,一支由家长代表、教师和食堂工作人员组成的验收小组正仔细检查着刚刚送达的食材。到了正午时分,这些新鲜的食材都变成了美味佳肴,学校食堂窗口共摆放了20余种菜品供师生自由选择。

这个学期,天台中学收回食堂经营权,从原来的委托经营改为学校自主经营。“少了‘中间商’赚差价,才能让餐费真正体现在菜品质量上。”学校教师王法贵说。和天台中学一样,今年暑期,天台将7所委托经营的高中食堂经营权全部收回,改为学校自主经营,从食材采购到菜品把控都由校方把关,全面落实校园食堂公益性经营。“学校食堂事关千家万户的切身利益,要全力推动学校食堂从‘吃得饱’向‘吃得好’转变,全力保障城乡9万余名师生‘舌尖上的幸福’。”天台县教育局计划财务科科长陈琪斌说。

要让学生吃得好,食材的选择至关重要。

为了把好食材进校第一关,这个学期,天台县将中小学校(幼儿园)食堂食材供应商的选择从原来由各学校面向社会公开招标,改为分5个区域进行公开招标。县教育局按学校分布情况,把全县119所中小学校(幼儿园)划分为5个区域,区域内采取一校为主、多校联动方式落实招标事宜。

天台中学就是所在区域负责食材招标事宜的牵头学校。王法贵告诉记者,在招标开始前,学校就通过学生座谈会、师生满意度调查、学生和厨师面对面交流等形式收集意见建议,并充分征求片区学校意见。招标过程中,设立了价格区间,避免恶性竞争,并对参加招标的供应商依据供货渠道、人员配置、配送能力、菜品质量、售后处理能力等进行赋分,根据赋分情况为每一类食材筛选4-6家供应商。在实际运行中,各校还互通有无、相互观摩学习,定期对市场价格进行调研,确保拿到最优采购价。

在此基础上,天台拓宽了“金蝶云”数字化平台服务场景,实现了学校食堂从食材采购到仓库管理等各环节的智慧化管理。

其中,特别增加了学校对食材供应商的日常评价项,供应商的菜品质量、服务态度、送货及时度等都会成为考量项,评价结果不仅是各校选择供应商的参考标准,还将作为供应商续签合同的重要指标。

在天台县平桥镇中心小学教师孙少剑看来,招标形式的改变和数字化平台的应用,不仅让学校食堂管理工作多了选择权,更多了话语权。“以往,学校食堂采购可选择的余地并不多,考虑到送货方便等现实因素,一般会就近选择供货商,时间一久,也会出现以次充好的个别情况。”他说。孙少剑回忆,一次,供应商送了一批冷冻肉,和学校下单的新鲜猪肉不符,学校与供应商沟通后,很快就更换了一批新鲜猪肉。

“要让师生吃得好,更要吃得安心。”陈琪斌说。于是,天台建立了“一校一盯”制度和“红、黄、绿”三色管理体系,监管学校食堂。在学校食堂日常监督检查中,如果发现存在重大食品安全隐患,如备餐间、餐具未消毒等,学校将被赋予红码;检查发现存在轻微食品安全隐

患,若能及时整改,学校将被赋予黄码;检查未发现问题,学校将被赋予绿码。色标以30天为周期进行动态调整,确认整改到位才可“消红”。

此前,天台某学校在日常检查中就发现存在鸡蛋未清洗就进入烹饪区域、使用非食品级塑料容器盛装半成品等6项问题,被赋了红码。根据整改意见,校方立即着手整改工作,并在30天内把问题整改情况汇报到县市场监督管理局,经确认整改完成后,顺利由红码转为绿码。

与此同时,天台成立校园食品安全和膳食经费管理突出问题整治专项行动工作领导小组,落实“干部包保+属地监管+点位到人”责任制,并建立了校长、教师、家长三方常态化陪餐制度。前不久,天台某外国语学校家长许女士就体验了一把“陪餐员”的工作。在陪餐过程中,后厨卫生状况、菜品的丰富度、学生进餐时的微表情等都是许女士关注的重点。最后,许女士在评价栏里写下了评语:学校食堂环境整洁、食材新鲜、菜品丰富,作为家长,我是打心底里开心和放心。

浙江开放大学“青蓝午校”开课

本报讯(通讯员 邱伊娜 夏现伟)日前,浙江开放大学“青蓝午校”正式开课。首批40余名学员在午饭后来到该校教工路校区,尝试新型“午休”方式。

“青蓝午校”是浙江开放大学“青蓝夜校”“夜校云课堂”的内涵拓展,两者在时间上互补、内容上联动,为中青青年群体提供多元的学习选择。“青蓝午校”项目负责人表示,希望通过丰富的课程安排,帮助大家更好地平衡工作与生活之间的关系。目前,“青蓝午校”首批开班课程为瑜伽和茶艺课程,每周开课2次,每节课45分钟。未来,随着项目的不断推进和发展,还将开设职业发展、美好生活、人才赋能等特色课程,帮助青年人才补充专业短板、丰富业余爱好。

据悉,接下来,浙江开放大学将发动全省开放大学体系,在全省各个市、县(市、区)全面铺开“青蓝午校”,为社会大众提供全天候、全龄段、全链条式的终身学习服务。

海盐成立高校校警驿站

本报讯(通讯员 陆英杰 吴方舒)近日,海盐高校校警驿站在嘉兴职业技术学院海盐学院正式揭牌,驿站将为整个高教园区6000余名师生提供警务政务服务。

据了解,校警驿站实行“1+5+N”运行模式,即以1个校警驿站为载体,包含学校、政府各部门、公安、学生干部、普法宣教等5支队伍,完善高校安全保卫、防范宣传、应急处突、纠纷调处、服务师生、共治实践等N项举措。将公安机关原有服务职能,尤其是窗口功能前移,承担报警求助、户籍管理咨询、居住证受理、居民身份证受理发放、车管业务、无犯罪记录查询等服务职能,建立简单事项直办、复杂事项代办等工作机制,做到警力前移、阵地前移、服务前移。

此外,该驿站还专门配备“公安政务服务一体机”,提供自助办理身份证、拍照换证等业务,满足在校师生期满换证、丢失补证等业务需求。同时,依托宣传栏、校园网等载体,通过开设法治讲座、开展反诈宣传、组织安全知识竞赛等活动,常态开展防火、防盗、防诈骗及禁毒等专题宣传,提高师生防范能力。



青春激扬 龙狮共舞

日前,宁海县首届青少年舞龙舞狮比赛在前童镇中心小学举行。来自全县14所学校16支代表队的181名选手齐聚一堂,共同演绎了一场精彩绝伦的舞龙舞狮盛宴。图为比赛现场。(本报通讯员 杨琇媛 摄)

桃李天下 酿味八方

——浙江商业职业技术学院烹饪工艺与营养专业耕耘五十载匠心守初心

“酿味八方半世纪,美食育人五十载。”时光荏苒,不知不觉间,浙江商业职业技术学院烹饪专业已走过半个世纪的办学历史。随着烹饪行业转型升级和大健康产业异军突起,原本的烹饪专业也逐渐转型为烹饪工艺与营养专业。

从首开全国烹饪职业教育先河,到领衔烹饪专业转型升级高质量发展,专业调整的背后,更是浙商职院全体“烹饪人”过去50年栉风沐雨治学育才的见证。浙商职院一边传承沿袭传统烹饪技术的精髓,一边紧跟现代餐饮业的发展趋势改革创新,同时融入智能化和数字化管理的理念,致力于培养具有深厚烹饪理论基础和精湛厨艺技能的高技能专业人才。

烹饪工艺与营养专业在2024年“金平果”中国高职高专院校综合竞争力排行榜的烹饪及相关专业设置院校中排名第一,学校也先后荣获了“中国餐饮30年桃李芬芳卓越奖”“全国餐饮职业教育优秀院校”“改革开放40年浙江餐饮业桃李芬芳卓越奖”等一系列国家级、省级荣誉。不仅如此,该专业还主持建设并持续续航国家职业教育专业教学资源库“烹饪工艺与营养传承与创新”,据此开发的“空中烹饪学院”广受好评,在海外发行的《美食中国》已经推出6种语言版本,使得中华餐饮文化通过职教出海真正弘扬海外。

党建引领 协同培育青年工匠

学院始终坚持党建引领专业发展,将习近平新时代中国特色社会主义思想贯穿人才培养全过程,将职业道德、劳模精神、工匠精神和职业素养教育等融入专业人才培养目标中。烹饪工艺与营养专业以培育“以德修身、以技立业”的新时代高素质高技能青年工匠为己任,建立专业职业素养标准,形成职业素养教育多环节多元评价体系,该专业已为餐饮行业输送了上万名优秀的厨师和管理人才。

旅游烹饪学院党总支与杭州知味观党支部等7家单位联合组建“协同育人党建联盟”,加强组织共促、社会实践共建、

员工队伍共育、优势资源共享、企业发展共谋的合作模式,实现“结对互促、双向受益、共同提高”的共建育人高质量发展目标,全面深化产教融合、科教融汇,倾力打造校企深度融合“双元协同”育人机制。该党建联盟荣获省高校暑假实践“百强团队”。旅游烹饪学院荣获首批全省党建工作标杆院系创建单位。

内涵建设 多维探索育人机制

专业始终坚持立德树人,聚焦学生全面发展、深耕教育教学内涵建设,致力于构建“德技并修、工学结合”的育人模式,打造一个全面促进学生个性化成长和综合素质提升的人才培养机制。通过打造产教融合育人基地、“青蓝”携手培育名师、建立专业教学标准、不断优化课程体系,为学生提供一个多元化、开放性、立体式的学习平台,开创“专创融合、课证融通”的人才培养新路径,使学生能够在知识、技能、人格、情感、价值观等多方面得到均衡发展,为学生的未来学习和职业发展奠定坚实的基础。

培育匠心“三师”队伍。专业依托技能大师工作室,强化“头雁”的引领示范作用,优化协同联动与校企双向动态循环机制,构建坚实的协作共同体,精心打造一支由专业领军人才、企业技术能手及骨干教师,即“三师”构成的联合教师团队。实施人才引育并举和“双师型”教师培育工程,培养出集教学、科研、竞赛于一体的优秀高水平师资队伍。持续引进并聘请了包括国际米其林大师、八大菜系杰出代表、全国非物质文化遗产传承人、“浙江工匠”以及浙江省首席技师在内的30位顶尖行业大师与名匠为兼职教师资源。

深化课堂“三教”改革。深化以有效课堂为核心目标的“三教”改革。精心构建专业课程体系,精细打磨课程思政,强化校企联动的双元育人教学组织建设,打造课岗赛证深度融合的教学模式,全面完成以能力模块为核心的课程重构。打造政策支持与流程协同的保障体系,全面推

行“双高”专业建设的相关制度,形成了涵盖学校、教师、学生、行业企业等多方利益主体可持续发展的规范文件、保障机制、治理体系和长效机制。

产教融合 助推区域经济发展

专业依托全国烹饪职教联盟、全国烹饪科学与康养产教融合共同体及浙江省之江饮食文化研究院等优质平台,集产品研发、工艺优化、制定标准、技术推广与大师培育于一体,积极与地方、企业深化产学研合作,为浙江省共同富裕示范区建设贡献坚实力量。

全面升级产教融合基地。学院全面升级“产、学、研、训”一体化高水平、多功能、全真性的校内实训基地,精心构筑了一个融合实践教学、产品研发、全真生产、社会服务和文化交流五大核心功能的技术研发平台,建立了多个集产学研于一体的高层次产教融合基地。目前拥有国家级生产性实训基地、中国华侨国际文化交流基地、浙江省海外中餐人才培训基地、省级示范性实践教学基地、浙江省非物质文化遗产传承教学基地、浙江省中小学劳动实践基地暨职业体验基地以及浙江省中小学和中职师资培训基地等,涵盖了生产性实训、示范性实践教学、师资培训、非物质文化遗产传承和国际文化交流等各个方面。

助力产业优化升级。学院发布了浙江省首部《浙江饮食文化产业发展报告》。以美食为桥梁,深度挖掘并整合教学资源,精准对接各地美食文化精髓,为青田、龙游、嵊泗等山区海岛县精心研发新菜品,编纂详尽的操作指南,确立相应行业标准,有力推进了当地中西餐饮等重点产业的优化升级,为浙江经济的蓬勃发展注入了强劲动力。

助力建设未来智慧康养社区。学院通过“智慧助老”“养生烹饪云课堂”等省级项目,对标未来社区建设的“教育场景”“健康场景”,运用数字技术,实现教学资源的数字化、教学服务的共享化、教育培训的精准化,助力未来社区建设以人为本、以健康生



图为浙江省侨联、浙江商业职业技术学院、浙江省餐饮行业协会联合主办的浙江省第十七期海外中餐烹饪技能培训班学员合影。

态为价值导向的智慧康养社区。

以食为媒 讲好职教出海故事

为推动中国烹饪标准和技艺走向世界、弘扬中华饮食文化,浙商职院以烹饪职业教育国际化为主体,以海外中餐技能培训、丝路学院建设为两翼,打造了标准出海、文化出新、人才出圈的“一体两翼,三轮驱动”国际化人才培养范式,助力海外中餐行业发展,促进中西烹饪技艺文化互融,实现旅游与烹饪职教优质品牌职教出海的突破。

升级资源,打造“空中烹饪学院”。以国家专业教学资源库为基础,通过持续优化升级课程资源,精心打造“空中烹饪学院”小程序,全面接入国家智慧教育平台,进一步辐射海内外,积极探索服务“数字中国”战略的职教新样板。

精准惠侨,讲好中餐故事。依托中国华侨国际文化交流基地和省侨联海外中餐培训基地,成功举办“万家海外中餐,同讲中国好故事”烹饪技能培训活动,多次举办海外中餐高峰论坛、创新成果发布会,多次参加高质量海外中餐文化交流。主持制定中餐烹饪技艺国际互认标

准,帮助老挝、西班牙和尼泊尔完成职业标准和专业教学标准建设,切实增强中华优秀传统文化的域外影响力和感召力。

职教出海,弘扬中餐文化。学院在与法国商业研究与商业行为学院等20多所高校联合培养国际烹饪师资的基础上,在海外建设加拿大中餐学院、西班牙中餐学院、尼泊尔中尼商学院。以“大国工匠”精神和国际化视野为人才培养目标,积极架构“一带一路”背景下海外中餐职业教育体系,开展多层次、宽领域的国际交流与合作,实现“中国烹饪大师+米其林大师”双师同台切磋,中西方烹饪双向双向授课。与此同时,积极探索“海外中餐学院+国内丝路学院+空中烹饪学院”国际化办学思路,全方位践行中国职教标准输出、教材输出、课程输出、师资互融,形成了高校、协会、企业“三维多元”共创的海外办学新模式。

(浙江商业职业技术学院旅游烹饪学院供稿)

