

职业教育的新闻号

■本报记者 彭德倩

2023年上海职业教育活动周本月正式启动,今年的职业体验活动,共有56所中职校提供了31个线上职业体验项目和336个线下职业体验项目。产业兴,则城市兴。如何更好地发展职业教育,为新产业培养更多符合需求的高技能人才,是全球面临的课题。



有着成功的职业教育体系的国家,是那些着眼2030年后经济情况的国家。 视觉中国图

面需要赋予每个人选择职业的自由,创造条件让更多的人获得提升技能的机会,尤其是为那些缺少技能的人提供技能培训保障。

应对人工智能技术带来的冲击

2012年汉诺威博览会德国企业的展台上,一条模块化生产线正在生产名片盒。与传统生产线不同的是,制作名片盒的所有信息都被输入到产品零部件本身,这些零部件通过与生产设备进行信息交流,指挥设备把自己加工完成。这种自主生产模式使得每个产品都具有个性化的特征,完全满足每位用户的“定制”需求。最令人不可思议的是,全然不同的名片盒,竟然出现在一条生产线上。

当这些“聪明机器”越来越多进入传统制造业,被机器替代了的技术工人往何处去,在职业教育领域荡起涟漪,也成为包括德国、法国、中国等在内的各国职业教育体系面对的新问题。从某种程度上说,如何解围,事关产业竞争力的此消彼长。

美国学者威廉姆和埃里克曾撰文提出,有着成功的职业教育体系的国家,不是那些努力培养“当前经济所需要的技术工人”的国家,而是那些着眼2030年后经济情况的国家。

可以肯定的是,未来技术人才将从简单的操作执行的角色,更多地向决策者、维护者、监督管理者等角色转变,这种转变需要更深厚的理论知识、系统的专业学习以及设计决策能力等作为保障。

例如,以“智能制造”为目标的产业转型进程中,“机器换人”已是产业能级提升的大方向之一。但它并非简单地以工业机器人代替劳动力。在降低低端劳动者需求的同时,恰恰赋予一线生产者更高的技术技能要求,以及更高的劳动价值。

以机械冷加工领域为例。当效率更高的数控技术出现时,也曾有“替代论”,认为它将全面代替人力加工。然而事实证明,随着数控设备的普及应用,具备数控技术能力的劳动力群体很快被培养出来,进一步释放生产力。与此同时,高超的人工加工技术,不仅没有退出历史舞台,反而在特殊造型零件的微调、超精密零件加工等过程中,展现出机器无法替代的优势,甚至在大飞机制造、盾构设计等领域大放光彩,简单来说,是“更值钱了”。

为满足“工业4.0”等新产业发展需求,德国政府出台一系列政策,完成职业教育数字化转型的顶层设计。

2016年,相关管理部门提出“职业教育4.0”的倡议,作为德国“面向数字化知识社会的教育行动”战略的一个组成部分,它包括有关未来的数字化工作对工作者能力要求的科研资助项目,即“未来数字化工作所需的专业人员技能和素养”。

该项目选择了14种受到数字化影响的职业(如农业服务员、媒体设计师、设备机械师等)进行调查,通过与企业的对话,了解数字化对于其工作岗位的工作流程、活动和技能要求的影响,以尽早发现对专业人员技能的要求发生了怎样的变化,并评估这些变化将如何牵一发而动全身,建立起一种早期识别系统。

搜城记

巴黎最佳法棍评选揭晓 已经举办30年

2023巴黎最佳法棍评选揭晓。位于巴黎20区比利牛斯街的一间面包房获得大奖。

根据巴黎最佳法棍评选规定,获奖的面包房在收获奖杯以外,还将得到一份法国总统府爱丽舍宫为期一年的面包订单合同。

此次共175间面包房参加了评选。每间面包房挑选出2根刚刚烘焙出炉的法棍面包,交由巴黎市副市长、大巴黎面包师工会主席、巴黎手工业者联合会主席以及6名巴黎市民组成的评审团评定。他们分别从法棍的烘焙程度、口感、香味、外观和面包屑颗粒大小等5个方面进行甄选。其中,有49间面包房参选的法棍因为没有达到“长度在50厘米至55厘米之间、分量在250克至270克之间”的评选标准,直接被淘汰。

据了解,今年是巴黎最佳法棍评选创办30周年。

(摘编自:欧洲时报网)

伊斯坦布尔土耳其加速发展电动汽车产业

位于欧亚大陆交会点的土耳其,在区域能源市场扮演着重要的输送枢纽角色(仅原油过境量即高达全球日供应量的3%),但与周边一众产油国相比,土耳其陆上石油、天然气资源均较为匮乏,92%的原油依赖进口,天然气对外依存度更是高达99%。节能减排因素因而被土耳其视为产业扶持的重中之重。近年来,新能源产业发展提速。

土耳其国内公路交通基础设施较为发达,全国机动车保有量超过1880万辆,位居世界第19位。在伊斯坦布尔和安卡拉等大城市,蔚为壮观的都市车流每天都在消耗大量燃油资源。截至2022年底,土耳其国内燃油日消费量超过6500万升。为此,大力发展新能源汽车成为当地汽车制造业全面升级的路径之一。

土耳其本国汽车产业底子其实不薄,2022年累计生产各类乘用车高达128万辆(其中出口94万辆),在全球是排名前15的汽车制造大国。然而,这100多万辆汽车都是为国际知名车企贴牌代工。自40年前“阿纳多卢”国产轿车昙花一现后,土耳其几十年来没有知名自主品牌乘用车。但汽车产业是一个涉及各行各业的系统工程,更是对一个国家现代化综合水准的大考,“阿纳多卢”品牌夭折的前车之鉴表明,打造国产汽车品牌之路挑战不小。新能源时代给了土耳其一个洗牌重组、弯道超车的机会。

2017年,土耳其筹资220亿里拉(当时约合12亿美元)正式启动国产新能源汽车研发项目。国产电动汽车品牌TOGG(意为“土耳其汽车联合控股集团”)面世,这一全新汽车制造联合体系由阿纳多卢、BMC、KOC等土耳其商界巨头共同合资组建,标志着土耳其人为拥有自主品牌汽车再次起跑。TOGG自诞生之日就得到了大力扶持,政府对其给予减税、免租金、低借贷成本和每年包购3万辆整车等破天荒的优惠政策。

此后,关于TOGG的消息几乎每个季度都会出现在土国内各大媒体上。今年4月3日,第一辆TOGG电动SUV车型T10X正式挂牌上路,此举标志着土耳其已正式成为中东首个具备新能源汽车自主研发生产能力的国家。据悉,该电动汽车迄今已收获超过17万张订单。为满足国内消费者需求,厂家已将今年的生产计划由原定的12000辆提升到20000辆。

据预测,TOGG旗下系列车型至2025年将基本满足国内市场需求并出口海外,总产量到2030年有望突破百万大关。业界专家分析,新能源汽车产业在未来15年内将至少为土耳其经济作出500亿美元贡献,并为国家财政减少70亿美元赤字。

(摘编自:中国新闻网)

德国、法国有不同的历史经验,也在产业全面转型升级的当下遇到不同的瓶颈,各自求索。

“职教榜样”因何失去吸引力

以学校—企业双元培养为核心的德国职业教育体系,一直是标杆般的存在。

所谓的“双元制教育”,即同时开展偏重理论的职业教育和偏重实操的职业培训。

在德国教育发展中,各利益主体都十分重视基于双元制职业教育来培养学生的实践能力。政府提出“为每个人提供培训机会”的口号,通过一系列法案,制定了统一的职业教育和培训质量、方式、内容等要求和标准。职业学校以“实践”为导向开展教学。根据《职业学校框架协议》,拿出1/3的时间开展基础知识教学,2/3的时间开展职业技能教学,并配有2年以上工厂实践经历的专业师资,保证职业教育质量。社会企业则安排24岁以上业务精湛且获得“师傅”头衔的实训教师对学生开展培训,带领学生在企业真实环境下进行专业实践,帮助他们迅速提高实践能力和操作水平,免收培训费,并为受训者提供平均为熟练工人起薪1/3的生活津贴。

然而近年来,这一“标杆”的运行出了问题。一些企业抱怨,它们找不到适合学徒岗位的申请者(双元制教育中,学生同时在企业以学徒身份学习)。企业以前坐等申请者,现在却要主动招揽学徒,比如支付驾照费用等。专家分析,其中固然有适龄青年人口减少的因素,但“学术化幻想”才是关键原因。在德国,追求尽可能高的学历被视为获取美好职业前景的保障,这一看法呈愈演愈烈之势。

“倘若不能及时逆向调控的话,我们将眼睁睁地面对专业后备军匮乏的恶果。企业界将怎样面对那么多并不符合需求的大学生?他们必须费时费力补充技能,对企业及大学毕业生双方而言都是个大问题!”德国创新重镇巴符州一位工商界代表道出许多企业共同的焦虑。

据了解,巴符州已推出“具有划时代意义”的重大措施——废除强制性的小学生升学推荐制度。一直到近几年,德国学生从小学升至高一级的学校均由小学教师提出推荐意见,明确指明孩子应该就读哪类高一級学校。家长如有异议,也可做出其他选择。废除推荐制度,意在让父母、孩子有更多时间了解自己的学业状况及职业发展潜力。与之配套的是,州内所有学校下一学年度将开设新科目“经济、职业与大学学习入门指导课”,希望学生在课堂上不仅可学到经济基础知识,而且对自己的职业发展有基本的轮廓概念。

2018年12月18日,德国对《职业教育法》进行了1969年实施以来的第二次修订,其中提出“建设高等职业教育”的基本理念。即在职业教育领域的职业进修阶段建立等价于高等教育的职业教育结构。其目的是“发出职业教育

育和学术教育等价的政治社会信号”,以期提高职业教育地位。

有观点认为,德国新《职业教育法》的出台是一种妥协。发展职业教育,核心一定是提升其自身的吸引力。若非如此,职教和普通高等教育的地位始终是不平等的。

提升学徒年龄结构的均衡性

在法国,学徒制是其职业教育的重要组成部分,一般指16—25岁的年轻人从普通教育中分流出来、采取半工半读的方式进行学习的方式。

数据显示,总体而言法国学徒人数每年都有浮动,但学徒占该年龄段人数的比例保持在7%。20世纪90年代以来,法国一直在推动学徒制改革,提升学徒制对青年和企业的吸引力。

统计表明:1996年法国学徒数量达到31.5万,自2008年以来一直稳定在40万以上的水平,2012年有43.81万,2018年为43.74万。学徒的构成和范围越来越广,甚至秘书、管理人员、工程师等都被纳入其范围,学徒行业包括建筑业、商业、酒店、食品加工与销售、行政、工商支持、美发、电器安装与保养、汽车维修等。值得一提的是,法国是一个农业大国,一些农场主也招收学徒,尽管数量占比不大,但也构成法国学徒制的特色。

这一教育模式与法国制造业匹配度较高,并以此赢得更大竞争力。举例来说,法国时装

越洋漫笔

耶路撒冷老城有一处全球鹰嘴豆泥爱好者的“打卡地”——一家拥有近70年历史的家族经营的快餐店,现由家族第二代和第三代共同经营。餐厅店门由两扇三折铁门组成,蓝底黑框的铁门上以希伯来语和阿拉伯语标注店名“丽娜餐厅”,却用英语标注“丽娜鹰嘴豆泥”,店主似乎有意以这种方式,提醒往来游客餐厅的主打菜。

据当地一位老警称,吃过这家餐厅鹰嘴豆泥的人,很难不上瘾。慕名而来的外国游客,点菜时对在鹰嘴豆泥上加松子还是加蚕豆犹豫不决,此时,邻桌看起来经验老到的当地食客会以一句“都试试吧”轻松化解尴尬。初次尝试的外国游客,大多在鹰嘴豆泥入口后,以一句绵长起伏的“嗯”来表达赞叹。

鹰嘴豆泥俗称“胡姆斯(hummus)”。在阿拉伯语中,胡姆斯既指鹰嘴豆,又指鹰嘴豆泥。叙利亚人将鹰嘴豆泥称作“穆萨巴哈(musabaha)”,与“念珠”和“游泳”两个单词同源,这或许是鹰嘴豆形似念珠的缘故,也许或是叙利亚人以此强调鹰嘴豆徜徉于各种配料的状态。

尽管历史学家对鹰嘴豆的确切起源存在分歧,但基本认同地中海地区种植鹰嘴豆的历史久远。据考证,13世纪开罗的烹饪著作中记录了迄今为止关于鹰嘴豆泥最早的食谱。书中提及当时流行的吃法是,鹰嘴豆泥配上醋、腌柠檬果内、生姜、肉桂、胡椒、欧芹、橄榄油等调味,不含今天食谱中的芝麻酱和大蒜。如今,鹰嘴豆泥的常见烹饪方法是将鹰嘴豆浸泡一夜,泡发后的鹰嘴豆加水、文火慢煮,手工去皮后放入碗中,配蒜瓣,用杵捣碎、研磨,加柠檬汁、盐、孜然和芝麻酱搅成糊状,用勺子将鹰嘴豆泥由碗中向边缘摊匀,中心低洼处放上几颗煮熟的鹰嘴豆,淋上橄榄油,以辣椒粉、欧芹和薄荷点缀。

在制作鹰嘴豆泥的过程中,西亚地区形成了不同流派:“正统派”强调仪式感,坚持手工研磨、搅拌,以传统陶碗摆盘;“现代派”讲究效率,使用超市中售卖的罐装鹰嘴豆,借助搅拌机搅打,提升鹰嘴豆泥口感的细腻程度;“改革派”则大胆创新,探索鹰嘴豆泥与咖啡、牛油果、南瓜、甜菜根、巧克力的奇妙组合,试图颠覆



鹰嘴豆泥是中东地区餐桌上常见的主角。

作者供图

覆传统,重新定义鹰嘴豆泥。

鹰嘴豆泥扮演着开胃菜、蘸料、主食、小吃等多重角色,口感醇厚丝滑,百搭特质和不张扬的个性或许是鹰嘴豆泥稳坐中东美食江湖“一哥”宝座的秘诀。在餐桌上,所有菜在鹰嘴豆泥面前都是配角。皮塔饼、三明治、蔬菜沙拉蘸上鹰嘴豆泥,完成颇具仪式感的“洗礼”;烤肉等一众“硬菜”靠蘸鹰嘴豆泥增香解腻,以示对“一哥”弯腰臣服。

中东百姓对于鹰嘴豆泥的热爱,可从坊间流传的俗语窥见一斑:“如果你不记得我的名字,喊声‘鹰嘴豆泥’,我就会转身”;“鹰嘴豆泥是通向冰箱中其他食物的入口食品”。在巴勒斯坦地区,一些家庭一日三餐都离不开鹰嘴豆

泥,甚至开发出鹰嘴豆泥配薯片、饼干或其他甜点的下午茶吃法。

鹰嘴豆泥也日益受到西方民众的追捧。鹰嘴豆富含膳食纤维、蛋白质、维生素和矿物质,加入橄榄油和芝麻酱的鹰嘴豆泥,具有减重、降血糖和胆固醇、抗凝血等功效,还能提供高饱腹感,被减肥界视为新宠,近年来成为风靡全球的减脂餐。如今,全球鹰嘴豆泥市场规模已超过25亿美元。自2012年以来,每年的5月13日被定为“国际鹰嘴豆泥日”。全球各地的鹰嘴豆泥爱好者都会选择在这一天制作、品尝鹰嘴豆泥,或创作一道以鹰嘴豆泥为灵感的菜肴,来庆祝这一节日。

在中东国家,供应鹰嘴豆泥的餐厅里,或街道两旁的小吃店和路边摊,随处可见一种球状的

油炸素丸子。这种被当地人称为“法拉费”(falafel)的街边小食起源于埃及,以蚕豆和欧芹、香菜、洋葱、大蒜、胡椒、辣椒粉为原料。这道菜经亚历山大港传入东地中海地区后,当地人以鹰嘴豆取代蚕豆,开发出鹰嘴豆版的“法拉费”,盛行于巴勒斯坦地区。黎巴嫩人和叙利亚人餐桌上的“法拉费”,更多以鹰嘴豆和蚕豆作为混合原料。以色列人则更喜欢把“法拉费”连同酸黄瓜、西红柿、薯条等,放入皮塔饼,做成三明治食用。

鹰嘴豆的起源尚无定论,东地中海国家围绕鹰嘴豆的原产地,更是争论不休。以色列、巴勒斯坦、黎巴嫩都曾发起过制作巨型鹰嘴豆泥的运动,彰显爱国热情。2010年5月,黎巴嫩法纳尔的300名厨师,动用8吨鹰嘴豆、2吨芝麻酱、2吨柠檬汁和155磅橄榄油,制作了一盘重达2.3万吨的鹰嘴豆泥,创下吉尼斯世界纪录。

2012年,澳大利亚电影人特雷弗·格雷厄姆拍摄了一部题为《要鹰嘴豆泥,不要战争(Make Hummus Not War)》的纪录片。他遍访贝鲁特、特拉维夫、耶路撒冷、纽约等地餐馆,采访当地各界人士,试图对鹰嘴豆泥探源溯流。电影中,导演最终没有找到答案,他坦言鹰嘴豆泥原产地之争是一场“关于历史、民族荣誉、神话和宗教信仰的战斗”,但提出一个大胆设想:中东地区对鹰嘴豆泥的热爱,是否可以成为一种向往已久的实现地区和平的解决方案?实际上,这一设想契合当地民众对和平的期许。纪录片推出后不久,巴勒斯坦人便在隔离墙上涂鸦创作,取片名之谐音,涂上“别建墙了,做鹰嘴豆泥(Make Hummus Not Wall)”的口号。网上售卖的印有“传递鹰嘴豆泥,而非仇恨”标语的T恤衫,也受到当地年轻人的追捧。

鹰嘴豆被捣碎成泥和与其他配料相互糅合的过程,恰似中东不同文明间的交往与融合。鹰嘴豆泥的醇厚口感似乎在提醒人们,这一穿越人类文明厚重历史的食粮,其实早已超越地理界限和政治分歧,成为这片古老土地上诸民族的共同遗产。珍视和传承美食这一共同遗产,在烟火气与战火之间作出选择,找到和平相处之道,或许才是鹰嘴豆泥赋予这片土地的意义所在。

(作者系上海外国语大学中东研究所副研究员)