**三个国际友好校交流项目**

**三、中捷友好校交流项目**

1. **友好校交流协议**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\jszg\Desktop\协议扫描\001.jpg | C:\Users\jszg\Desktop\协议扫描\捷克交流协议扫描2.jpg |
| C:\Users\jszg\Desktop\协议扫描\捷克交流协议扫描3.jpg | |

1. **2015年捷克来访**

**来访信息**

**我校与捷克布拉格酒店烹饪学校确定友好学校关系签署交流合作协议**

11月9日上午，我校校长郭延峰与到访的捷克布拉格酒店烹饪学校校长Tomas签署了交流合作协议，正式确定双方互为友好校关系。这是继我校与英国、法国、德国、芬兰缔结友好校之后的又一个欧洲国家。双方将在师生互访、实习实训、学制对接、课程互认等方面开展合作。

2013年在朝阳区政府的主导下，我校领导随团访问了捷克，由此与捷克布拉格酒店烹饪学校开启了合作的新篇章。经过邮件往来，双方初步达成合作共识。今年11月7日，捷克布拉格酒店烹饪学校校长Tomas一行15人抵达我校，开启为期14天的交流访问。而我校师生将于2016年的5月进行回访。在此期间，我校将在中餐文化、茶艺茶道、酒店专业课程、汉语言培训、文体活动等几方面与捷克学生开展培训与交流。

我校自建校以来，一直把国际交流与合作工作作为学校的重点工作，自上世纪90年代开始，就陆续与法国昂热旅游管理学院、德国菲林根烹饪学校、英国伯恩茅斯学院以及芬兰、韩国、新加坡、台湾、香港等23个国家和地区的33所职业院校和企业展开了交流与合作。与捷克的合作是初次探索，随着合作基础的不断巩固，合作内容将会不断拓展深化，未来将继续开展互派学生短期实习、长期留学生，短期游学、教师专业培训等项目。相信双方的密切合作不但会为两国师生打开交流之门，还为中捷美食文化交流搭建了平台，更为中捷两国人民的友谊架起了桥梁。

**开放式交往理念，新形态国际合作**

**布拉格酒店烹饪学校师生结束对劲松职业高中的访问启程回国**

11月21日，带着对中国之行的依依不舍、对中国同学的深厚友谊，赴劲松职业高中开展交流学习的捷克布拉格酒店烹饪学校师生一行12人离开了北京，结束了为期14天的交流访问行程。返程前夜，捷克师生自己动手完成了本国特色的答谢宴，以感谢劲松师生带给他们此行的收货与感动，劲松职业高中校长、书记等出席了答谢宴。

劲松职业高中为了此次捷克师生访问团的交流成果最大化，并为今后学校相关国际交流程序规范化、制度化打基础，学校对接待工作高度重视、准备充分。在交流内容、交流方式、评价手段等方面都进行了细致安排。在两周的时间内，来访捷克师生体验、参与、学习了中餐课程、酒店管理课程、中国茶文化、汉语应用等课程并取得了相对应的培训证书。并与劲松职业高中学生开展了各类问题交流互动活动。

学习之余，学校还组织捷克师生前往故宫、颐和园、长城等景点进行参观游览，使捷克师生们在近距离体验中国职业教育的同时，深刻感受灿烂的中国文化，使捷克师生此次中国之行，既收获了专业知识、感受了中国的风土人情，更建立起了与我校师生的跨国友谊，同时也展示了中国礼仪之邦的风范和我校良好的办学实力与周到的服务保障。

随着捷克师生一行回国，此次国际交流活动圆满结束。捷克学生的严谨好学、勇于创新的精神也给我校师生留下了深刻印象。互派师生访问团是双方的第一步交流内容，接下来双方将在互派实习生、课程交流等方面进行尝试。

**交流照片**

|  |  |
| --- | --- |
| 20151123403捷克师生学习中餐冷菜制作 | 1捷克学生学习中餐面点制作 |

1. **2016年捷克出访**

**出访交流学生名单**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 性别 | 专业 | 班级 | 班主任 | 校区 |
| 1 | 刘欢 | 女 | 西餐 | 1411 | 刘冬梅 | 常营 |
| 2 | 周旸 | 男 | 1408 | 王耀辉 | 常营 |
| 3 | 靳昊 | 男 | 1408 | 王耀辉 | 常营 |
| 4 | 赵世开 | 男 | 1406 | 邹敏 | 劲松 |
| 5 | 李文博 | 男 | 1407 | 曹凤杰 | 劲松 |
| 6 | 戚岳 | 男 | 1407 | 曹凤杰 | 劲松 |
| 7 | 范哲源 | 男 | 1507 | 赵琦 | 常营 |
| 8 | 张淼 | 男 | 1406 | 邹敏 | 劲松 |
| 9 | 方圣超 | 男 | 中餐 | 1401 | 刘谢美子 | 劲松 |
| 10 | 徐化宇 | 男 | 1401 | 刘谢美子 | 劲松 |
| 11 | 孙绍宸 | 男 | 1402 | 曹亚辉 | 劲松 |
| 12 | 王家冉 | 男 | 1402 | 曹亚辉 | 劲松 |
| 13 | 淮旭 | 男 | 酒店 | 1510 | 黄永刚 | 常营 |
| 14 | 赵雪梅 | 女 | 1511 | 李玉萍 | 常营 |
| 15 | 张静鲁 | 男 | 摄影 | 1417 | 李明慧 | 劲松 |

**出访交流报告**

应“捷克布拉格烹饪和酒店管理职业高中”的邀请，我校选派2名教师带领15名学生于2016年6月21日至30日赴捷克进行了为期10天的学习交流活动。这是两校在2015年正式确立友好校关系以来，我校师生的第一次正式出访。

在捷克期间，我校师生深入课堂学习实践，体验了捷克语课、地理课等文化课教学，聆听了咖啡和调酒专业教师的精彩讲解和示范操作，调制了香醇浓郁的卡布奇诺咖啡和果香四溢、色彩缤纷的鸡尾酒。在捷克的五星级酒店大厨的悉心指导下，我校学生制作了地道的捷克菜肴，同时也向捷克师生展示了中餐菜肴的制作，并一起分享了精美的捷克菜肴和中式面点。在相互交流学习中，我校学生与捷克学生共同研讨烹饪及酒店服务技艺，度过了一段难忘的海外学习交流生活。

“捷克布拉格烹饪和酒店管理职业高中”成立于1991年，是一家公共餐饮服务有限公司性质的私立中等职业学校。从1991年到2001年学校跻身于捷克大规模私立学校之列。2005年4月职业学校转型为中等烹饪学校有限公司。2006年增设了酒店专业课程，学校更名为酒店烹饪中学，拥有全日制学生580人，远程教育学生600人。学校的办学规模虽然不大，但职业教育中的很多亮点值得我们学习借鉴。

1. **学校管理公司化、绩效考核透明化**

捷克的职业技术教育，实行公立和私立双渠道并行的办学体制。捷克拥有职业学校1014所，其中公立804所，占总计73.9%; 私立210所，占总计26.1%. 自1995年以后，伴随捷克地区经济的发展和加入欧盟的形势变化，各行各业对职业技术人才的需求愈加迫切，一些有远见的企业家从长远大计出发，也积极投资办职业技术教育。

布拉格是世界著名的旅游城市，对餐饮服务从业人员的需求量很大。“捷克布拉格烹饪和酒店管理职业高中”就是由企业家创办的一家有限责任公司制的私立中学。学校的最高决策者机构是董事会，最高决策者是CEO。学校的校长主要负责教学工作。所有的职位都是聘用制，所有受聘人员每年都要经历严格的绩效考核。学校非常重视校内评估，每年绩效考核后都会将结果公布于众。此外，学校还要求根据绩效考核制度，写出详细的评估工作报告，要求评估工作有非常高的透明度。

1. **学制灵活、选择自由度强**

在学制上，捷克的职业教育视学生的文化基础和培养目标，灵活多样、多元并举。为了适应经济发展和劳动力市场的需要，捷克从1990年开始对其职业教育和培训系统进行改革，主要内容包括：扩展职业教育培训的内容，使其更加多元化；扩大学校办学自主权；大力发展民办职业培训市场；将课程设置的权限下放，使学校能够因地制宜地开设职业培训课程；加强劳动力市场信息引导和职业指导等等。

“捷克布拉格烹饪和酒店管理职业高中”就是在政府的政策支持

下创办的。学校设有3年、4年和5年三种学制，供学生选择。9年义务教育的毕业生可以根据自身条件、需要和专业偏好，选择3年或4年学制的课程进行学习。学制为3年的学生毕业后获得职业课程修业证书，学制为4年的学生毕业后获得职业高中毕业证书。获得修业

证书的学生也可以选择继续在校学习2年高级别的专业，取得职业高中毕业证书。如下表：

**职业课程（为基础教育9年级毕业生提供）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 专业 | 学制 | 入学条件 | 学费 |
| 厨师–服务员 | 3年 | 无不良行为记录 | 12.000 捷克币 |
| 甜点师 | 3年 | 无不良行为记录 | 12.000 捷克币 |

**毕业课程（为基础教育9年级毕业生提供）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 专业 | 学制 | 入学条件 | 学费 |
| 酒店管理 | 4年 | GPA1.8无不良行为记录 | 19.800 捷克币 |
| 旅游专业 | 4年 | GPA1.8无不良行为记录 | 19.800 捷克币 |
| 餐饮专业 | 4年 | GPA2.2无不良行为记录 | 15.900捷克币 |

**毕业课程（为职业课程毕业生提供）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 专业 | 学制 | 入学条件 | 学费 |
| 普通膳食专业 | 2年 | GPA2.2无不良行为记录 | 17.900 捷克币 |

学生取得的不同级别的职业证书在行业中的认可度不同，因此，毕业后的工资待遇也不同。大多数学生会选择4年或5年的学制进行学习，有些家庭经济条件较差的学生也会在修完学制为3年的课程后直接就业。

1. **注重实践、更注重经济效益**

除了调酒、咖啡等对专业设备和实训场地要求都不是很高的课程以外，“捷克布拉格烹饪和酒店管理职业高中”的实习实训课程大都是在酒店进行的。修习不同专业的学生在酒店进行实习实训时，都被酒店视为从业的正式员工一样，为真实的顾客提供服务并取得适当的报酬。酒店的管理人员会根据学生的表现给出实习实训工作评价。学生们在学校的文化课的学时和实习实训的学时比例大致相同，学生们交替在校进行文化课学习和在酒店进行实习实训。

在酒店进行实习实训的学生会在酒店大厨的亲自指导下，进行烹饪，制作的菜品直接销售给来酒店用餐的顾客。与大多数欧洲国家的职业学校一样，捷克政府不会为学校提供足够的资金建设实训教室，这样在很大程度上也减少了浪费。这就不难理解为什么到我校观摩烹饪实训课的国外职业学校的教师会好奇地问：“学生们实训课上制作的菜品会怎么处理？会不会进行销售、产生收益？”也不难理解为什么当他们看到我们的学生们把制作不成功的菜品直接倒入垃圾桶的时候会那么吃惊。

1. **校园网络覆盖程度高、实用性强**

1997年捷克政府开始推行“让因特网进入每所学校”的计划，有步骤地在中等职业学校和技术学校中普及青年就业所需要的计算机、外语、法律等知识。学校积极响应政府号召，目前，学校不但已经实现校园内的网络全覆盖，而且已经实现计算机的外围设备的网络链接。学校教学楼的每一层都设有一台公用打印、复印一体机，只要链接学

校的网络，师生们可以使用任何一台电脑打印所需资料。这样便捷的设施为教学工作提供了很多便利。

此次考察期间，中捷学生进行了深入的交流，两校学生用蹩脚的英文进行的交流居然非常顺畅，可以说是酣畅淋漓。学生们在肢体语言、电子词典的帮助下，加深了彼此的了解。彼此成为微信好友，交流思想、分享理想、切磋专业技艺。相信随着我校与“捷克布拉格烹饪和酒店管理职业高中”的交流与合作的不断深入，两校将会有更多相互交流、相互学习、相互借鉴的机会，共同为推进职业教育的进步与发展做出更大贡献。

**出访交流照片**

|  |  |
| --- | --- |
| E:\国际友好校项目\捷克布拉格烹饪和酒店管理职业高中\2016年6月21-30日出访捷克\2016年劲松职高师生赴捷克交流考察报告\6.调酒课.JPG  我校学生学习调酒技艺 | **E:\国际友好校项目\捷克布拉格烹饪和酒店管理职业高中\2016年6月21-30日出访捷克\2016年劲松职高师生赴捷克交流考察报告\7. 烹饪课.JPG**  我校学生学习传统捷克菜肴制作 |