

专家：无须复制他国模式 我国可按企业需求打造独有学徒制

谈到学徒制与在职教育，不少国家往往会向德国与瑞士看齐，参考两国如何透过“双轨制”教育体系，达到劳动力市场配置。但受访专家认为，新加坡在这方面有能力走出自己一条路。

在国际社会，现代学徒制似乎渐渐被视为解决青年就业问题和促进经济发展的有效手段。我国推动经济转型的过程中，产业与教育融合、学校与企业合作等学徒制所推崇的概念，也自然成了继续教育景观中一股重要趋势。

不过，与其一味复制其他国家的模式，将学徒制当成“灵丹妙药”，受访的本地教育工作者和人力资源专家认为，新加坡在这方面其实有能力走出自己的一条路。

谈到学徒制与在职教育，不少国家往往会向德国与瑞士看齐，参考这两个国家如何透过“双轨制”



过去的经验让彭勇明了解到，进修取得的文凭决定了工作后的薪资，但在职场上累积的实际经验对往后的人生更有用。（曾坤顺摄）

的教育体系，达到劳动力市场的优良配置。

新加坡理工大学校长陈添顺教授日前接受《联合早报》专访时指

出，德国与瑞士的学徒传统从中世纪开始建立，新加坡没有像两国这样在历史与文化上的优势，但我国的教育制度仍有独特之处，这些特点都有益于我们的转型道路。

例如，陈添顺点出我国教育体系不同于韩国和台湾等亚洲其他地区的地方，即我国是亚洲唯一有多达七成学生选择理工学院与工艺教育学院等专业职业教育道路的国家，多数学生不是只追求纯学术大专文凭。他说：“所以我们不需要复制别人的模式，而是可以在这个基础上打造独特的制度。”

教育部代部长（高等教育及技能）王乙康最近宣布一项新的计划，延伸德国与瑞士的学徒制，让本地学生以“半工半读”的方式考取大学文凭，学生在就读期间有至少一半的时间在企业或政府机构工作，掌握实用技能。

企业须承担起教育与培训责任

过去三年多次到德国考察的陈添顺指出，所谓学徒制最具挑战性的，其实是要思考如何把企业引进来，企业必须也承担起教育与培训的责任，这样才算真正成为学府的伙伴。

新工大自前年升格为本地第五所公立大学以来，就为大学的学士课程推出与业界紧密接轨的“学术职场综合培训计划”（Integrated Work Study Programme，简称IWSP）。相较于一般大学生只有介于八周至12周的实习计划，IWSP计划下的学生会以全职雇员身份到企业参与八个月至一年的实际工作项目。

陈添顺指出，校方在推行计划时不坚持任何特定模式，重点是根据企业需求调整，并在过程中协助企业转型。

他说：“为什么学徒制会在德国和瑞士特别成功，那与他们企业的经营模式有关，德国和瑞士企业标榜的不是便宜的产品，而

是质量。这些公司了解到，它所吸引的员工必须特别，知识与技术要比别人强，他们会积极与学府合作便是为了培养这样一批有能力的员工。”

本地雇主对学徒制渐持更开放态度

人才咨询管理公司瀚纳仕（Hays）新加坡业务董事经理林恩·罗德（Lynne Roeder）受访时指出，许多本地雇主如今面对员工技术短缺的问题，因此尽管思维的转变仍缓慢，他们对于学徒制已逐渐持更开放的态度。

罗德预见，接下来建筑、服务与餐饮业料将更积极推动学徒计划。

新跃大学应用研究中心副主任陈奕光副教授指出，学徒制关键在于它能更好地传达雇主与市场在员工技能上的需求，而在德国和瑞士，雇主不单关注狭隘的盈利，更认可培育一支优质劳动队伍的重要性，这应该是新加坡的长期目标。

政府去年推出技能创前程在职培训计划（SkillsFuture Earn and Learn Programme）后，为工院和工教院毕业生与合适雇主配对，让他们有规划地接受在职培训，学生除了可获得工资，也能享有5000元现金补贴。计划推出至今吸引约150名毕业生参加，但这数目与每年的毕业生人数比较，却不太可观。

陈奕光与职总青年团执行秘书、议员朱倍庆受访时都提到政府扮演的角色。陈奕光认为，政府必须是学生与雇主间的中间人，但同时又要避免定下太多规定，弄巧反拙，而朱倍庆则建议公共服务带头推行学徒制，让年轻人看到这是“可行的道路”。

朱倍庆也认为，企业必须认可员工的技术，并愿意为技能精专的员工支付更高薪金，而政府与工会在这方面可展开合作，进一步拓展现有的技能鉴定框架，协助企业做正确的选择。



陈思霖认为，半工半读不仅是继续读书学习的机会，同时也是累积宝贵工作经验的过程。（徐颖荃摄）

个案一 赴美当学徒 在米其林餐馆学习

要当一名好厨师，必须不断提升自己，也要能随时掌握市场需求。彭勇明（27岁，厨师）在还没正式成为厨师前，曾为了加深对亚洲和西方餐饮不同经营理念的了解，到美国纽约餐馆当学徒，还有幸到米其林餐馆学习。

彭勇明2011年在本地修读美国烹饪学院（Culinary Institute of America，简称CIA）两年的专业烹饪艺术管理学位课程时，第一次接触学徒制的概念。

了解外国餐饮业运作

求学的最后一个学期，一些同学决定到本地公司实习，他则做了不同的选择，毅然申请到美国当学徒，并有幸被米其林餐馆录取。

他说：“要在新加坡发展随时都行，但我想了解外国餐饮业的水准、运作和工作态度，回国后才知道差别，帮助我在这个行业发

展。”

在美国，从准备食材、切菜至烹煮我都能参与，并有导师在旁细心指导，学到了很多。

——彭勇明

美国餐厅里的学徒制管理，让彭勇明获益不浅，主厨不吝于传授知识和技巧，也很尽心帮助他。从烹饪学院毕业后，他也曾再回到其他美国餐厅当学徒，希望累积更多经验。

彭勇明说：“在美国，从准备食材、切菜至烹煮我都能参与，并有导师在旁细心指导，学到了很多。一些当初留在新加坡的同学则提到，他们没太多机会参与准备食材及烹煮过程，学到的就没有那么多。”

个案二 半工半读进修电玩设计

陈思霖去年完成南洋理工学院数码媒体设计（电玩）专业文凭课程后，决定不报读大学，而是先投入职场。技能创前程的在职培训计划就给予她很好的机会，让她以半工半读的方式，继续在电玩设计方面进修，同时累积工作经验。

为工院和工艺教育学院毕业生提供工作配对的在职培训计划（SkillsFuture Earn and Learn）2015年正式启动，目的是让学生培养更精专的技能，在职场上有更好的起跑点。

今年21岁的陈思霖在计划下，进一步修读电玩发展（设计）专科文凭课程，她也在科技公司Neeuro担任游戏设计师（Gamification Designer），负责为公司设计应用

游戏。

我希望能继续工作累积一些经验，因为在职场上学到的是课本中无法得到的知识。

——陈思霖

她指出，在理工学院念书时，学到的知识无法马上在职场上运用，如今每个月只上两天课，但课堂上学到的知识却很快能派上用场，进行小组讨论时也能引用工作上的例子。

她说：“我希望能继续工作累积多一些经验，因为在职场上学到的是课本中无法得到的知识。”