舟山旅游商贸学校教育质量年度报告

（2020 年）

根据教育部职业教育与成人教育司《关于编制和发布 2020 年度中等职业教育质量报告的通知》（教职成司函〔2020〕36 号）要求及浙江省教育厅办公室《关于编制和发布 2020 年度中等职业教育质量报告的通知》文件精神，现将本校 2020 年度教育质量报告如下。

1.学校情况

1.1 学校概况

舟山旅游商贸学校是一所集学历教育与职业培训为一体的国家级重点中等职业学校，有普陀芦花和新城勾山两个校区，总占地面积 51096.25 ㎡，建筑面积 26184 ㎡，属公益一类事业单位。现是省首批中等职业教育改革发展示范学校、省一级中等职业学校，拥有国家职业技能鉴定所（烹饪）、省餐旅类综合性公共实训基地和省中等职业教育海洋旅游实训基地，是全国职业教育先进单位。

1.2 学生情况

2019 年 9 月学校共有中职全日制在校生 1369 人，2020 年 9 月共有 1361 人。2020 年招生 502 人，其中 3+2 和五年一贯制招生 258 人，占总招生数的 51.39%，2019 年招生 470 人，较上一年度增加 6.8%。2020 年毕业生 488 人，获得职业资格证书 488 人。

1.3 教师队伍

2019 年 9 月学校有教师 141 名，2020 年 9 月共有 137 名，比上年减少 4 人。我校现有专任教师 121 名，师生比 11.24:1，其中舟山

市中小学名师工作室挂牌名师 2 名，市区技能大师及学科带头人 6 名；研究生 15 名，比上年增加 2 名，占专任教师的 12.39%；专任专业课教师 59 名，占专任教师 48.76%；双师型教师 53 名，占专任专业教师比为 89.83%。兼职教师 36 名，占专任教师的 29.75%。

现教师结构为高级教师：54 名(五级 11 名、六级 24 名、七级 19 名)，一级教师：56 名（八级 13 名、九级 24 名、十级 19 名），二级教师及以下：21 名（十一级 6 名、十二级 10 名、十三级 4 名、未定级 1 名），管理岗位：4 名，工勤技能岗位：2 名。

1.4 设施设备

学校现有教学辅助用房 15330.07 ㎡,行政办公用房 1723.23 ㎡，生活用房 7850.11 ㎡。学校建有千兆主干校园网、多媒体、校园演播系统等现代化教学系统，按照“教学、培训、生产、技术开发与服务”一体化要求有 30 余个校内专业实训室，建立了 4 个省级高水平示范性实训基地，校企合作校外实训基地 41 个，比上年增加了 7 个。学校现有固定资产 11692.55 万元，其中教学、实习仪器设备资产值 1707.365 万元，新增 48.767 万元，有纸质图书 7.4447 万册，较上一年增加 450 册。

2.学生发展

2.1 学生素质

学校注重学生思想品德教育，通过丰富多彩的活动引领学生，开齐开足德育课，强化教学常规管理，注重学生专业思想教育，不断提高学生学习的积极性，在 2019 年国家、省级及地市职业技能大

赛中，共获得国家级奖项4项、省级奖项9项、市级奖项14项，其中在全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛，我校参赛的中餐宴会摆台、西餐宴会摆台、中式客房铺床、鸡尾酒调制四个项目，斩获三个一等奖和一个三等奖，以团体总分第二名的好成绩获得本次大赛团体奖，填补了舟山市中职旅游专业参加此项目以来团体奖的空白；在第七届“博导前程杯”全国电子商务运营技能竞赛浙江省赛中，我校两支参赛队伍分获一等奖、三等奖的好成绩。重视体育卫生工作，开齐、开足体育课、音乐课，加强学生体质监控，学生体质测评合格率92.95%，优秀率3.97%。规范学籍管理，注重学业水平监控，学生毕业率达100%。

强化学生体质健康教育，有效预防近视。坚持课堂教学与课外活动相衔接、培养兴趣与提高技能相促进，积极开展群体活动，增加课余活动时间，全面提升学生身心健康。开展了2020秋季田径运动、组队参加了舟山市阳光田径运动会、中小学生足球、篮球、跆拳道等各类比赛活动。并通过开展《近视预防讲座》、《近视防控宣传周》等各种形式开展学生预防近视工作实现制度保障。经过有效防控工作，2020学年学生近视率比去年同期下降1个百分点。

2.2 在校体验

根据师生满意率调查及家长委员会的反映情况看，学生及家长对学校的办学质量与管理是满意的，学校已连续多年被市纪检委评为办学满意优秀学校。学生对理论学习满意度达95%；专业学习满意度达98.50%、实习实训满意度97.38%；校园文化与社团活

动满意度 95%； 生活满意度 99. 01%； 校园安全满意度 98. 65%；毕业生对学校满意度 97. 23%。

2.3 资助情况

学校高度重视免学费、国家助学金以及贫困生助学工作，成立了以校长为组长的学校学生资助评定领导小组，制订了《普陀职教中心国家助学金及免学费管理办法》，建立班主任初审认定、学生资助评议领导小组办公室复审、学生资助评议领导小组审核的三级审核机构，构建了助学工作体系。认真贯彻《浙江省中等职业学校国家助学金管理暂行办法》文件精神，严格坚持“应补尽补”的原则，助学金的发放，严格按申请、评选、公示、审核程序进行，使资助工作透明、规范、健康地操作运行。2020 年，学校为 1368 名学生减免学费，共计免学费 410.04 万元，资助贫困生 45 名，资助金额（包括免代管费和住宿费）8.205 万元。

2.4 就业质量

学校招生就业培训处与教务处等部门协同规划，依据学生的专业、特长、就业愿望，结合产业人才需求开展学生开拓就业渠道，确保学生有较高的就业质量。一方面积极拓宽升学渠道。2020 年我校共有毕业生 488 人，其中有 67 人参加在 2020 年浙江省单独考试，全部上线，上线率达 100%（连续 5 年），本科录取 6 人，其中 2 人被浙江工商大学录取;2020 年全校五年一贯制和 3+2 专业毕业生 302 人，287 人升入合作高校，升学率达 95.03%；其中 2020 届学前教育五年一贯制专业 30 学生全部顺利通过金华职业技术学院升学选拔考

试，全日制大专升学率 100%，远远超过全省平均升学率。另一方面坚持就业为导向，加强毕业生的就业推介与指导。建立学生实习就业微信群，及时提供实习就业信息，一次性就业率达 97.76%，专业对口率达 91.05%以上。

2.5 职业发展

近年来，学校非常重视职业道德、职业技能、就业创业能力的培养，学生通过规定学制学习，获得教育部门颁发的中职毕业证书和由劳动部门 发放的职业资格证书，获证率 100%。

学校积极开展树人立德教育，挖掘、经营学生未来的职业核心竞争力。一是校内体验，激发学生的成就感。通过学生创新创业园培训、军训、班团会、科学兴趣小组、社团、体育节、技能节等活动展示自我。二是立足专业，实践历练。学生深入企业顶岗实习，在提高专业技能水平的同时，还接受就业与创业教育、安全生产教育、职业道德教育和岗位纪律职责教育等。三是加强心理疏导，做好心理健康教育。学校建立了心理咨询是，开设了心理健康课、礼仪教育课、青春期卫生保健课，加强了学生心理、生理健康教育。塑造了学生的良好品质。四是做好职业生涯规划。帮助学生树立正确的就业观、择业观。

多年来，用人单位普遍反映我校毕业生综合素质高。政治素质好、学习能力较强、岗位适应能力和岗位迁移能力较好、事业心和业务能力强，对我校人才培养模式和教学水平给予高度评价。

3.质量保障措施

3.1专业动态调整

学校在分析国家发展战略和区域发展，以及中职教育发展的形势等外部环境因素的变化，结合经济社会发展带来的新技术、新业态、新要求，以校企合作为主要途径，对专业结构面向产业发展需求进行动态化调整，新开设了“中西面点”专业，并规划建设相关实训室，根据三名工程“品牌专业”建设进度对旅游大类的人才培养标准进行了重新修订，对文化基础课、专业理论课和实训课教学质量标准进行了进一步完善。

深化必修课+选修课（专业拓展课程+校企合作课程+人文素养课程+地方特色课程+创业创新课程）”课程体系，修订三年制人才培养方案。研读公共基础课程课程标准，以各学科核心素养为落脚点，开展教学设计研讨，语文、数学、思政学科 3 名教师教学设计分获市一、二等奖并代表舟山市参加省级比赛。

3.2教育教学改革

3.2.1有序有效推进疫情防控期间线上课程。疫情期间，研讨制订课程教学开课方案，针对当前疫情线上教学之特性，有效开设符合教学及学生发展特点的课程。授课分阶段实施，稳定推进，85%以上任课教师参与直播教学。出台《普陀职教中心疫情防控（停课不停学）期间班主任及成长导师考核办法》等制度，确保线上课程顺利推进；建立以校级领导—各处室——各教研组——班主任为主体

的分段分层分班管理的四级管理体系，保证课堂的规范性和严谨性，学校各段平均到课率达到98%以上，达成预定目标。

3.2.2 全力做好省中职旅游品牌专业终期验收工作。全力做好省中职品牌专业终期验收，以项目建设促专业建设，做大做强做精海洋旅游专业，建立专业发展的长效机制，发挥品牌专业引领辐射效应。

专业建设过程中对课程改革、现代学徒制、学生核心素养等方面成果进行提炼总结，形成《课程建构聚力学生核心素养校本表达-中职学生核心素养校本化课程体系建构实践案例》等 11 个经典案例及《基于职业核心素养培育与专业融合的校本选修课程开发》、《校企合作创新课堂形式-海洋旅游专业校企联动实践案例》、《跨专业融合，助推学生创新创业教-海愉味创新创业实训中心建设实践》三个代表性成果，旅游服务与管理专业入选省中职高水平 A 类专业。

3.2.3 实施课程改革，提高教学质量。深化必修课+选修课（专业拓展课程+校企合作课程+人文素养课程+地方特色课程+创业创新课程）”课程体系，修订三年制人才培养方案。研读公共基础课程课程标准，以各学科核心素养为落脚点，开展教学设计研讨，语文、数学、思政学科 3 名教师教学设计分获市一、二等奖并代表舟山市参加省级比赛。

本年度完善 4 门精品课程，开发完成《舟山乡贤》、《舟山美丽乡村游》、《走进舟山渔文化》3 门地方特色课程资源并应用；《酒店服务流程及标准化操作》、《烹饪基本功操作规范》《旅游专业

高考技能（酒店方向）3 门微课程；校企共同合作开发《舟山四季菜谱》舟山名菜课程资源，《中国古建筑欣赏》《学会表达》《SYB》6 门素养类课程，2 门专业拓展课程，14 门专业教学试题库，实现优质教学资源共享，其中 3 门精品课程在全市中职课程改革精品课程评比中获二、三等奖。

3.2.4 技能教学和文化课教学相提并重，提升学生综合素养。在全校内加强学生实践能力和职业技能的培养，推出实训研讨课，开发完善 10 个专业技能实训手册；开发《旅游专业高考技能（酒店方向）》微课程，顺利完成高三升学班专业技能高考；加强技能精品学生的培养，积极备赛宁波区技能竞赛，力求取得突破。

重视高考教学，2020 年我校单独考试，67 人参加考试全部上线，上线率达 100%（连续 5 年），本科录取 6 人，其中 2 人被浙江工商大学录取。本年度我校在市“面向人人”竞赛和统考中成绩优异，其中 18 学前教育班在 2020 年舟山市中等职业学校“面向人人”技能竞赛（学前教育专业技能）中获得团体第一名，平均分超过第二名 9.45 分；高一学生在 2020 年全市语数英三科统考中取得佳绩。其中，三年制班级语文、数学分列全市第一。五年制及升学班语文、英语平均分列全市第一。

3.3 教师培养培训

3.3.1 加强教师专业素质培训，注重师资队伍建设。全员参与，专家引领，全系统培训。本年度围绕“基于疫情期间线上网络教学”、“复学后学生心理危机识别与处理”、“线下教育教学能力提升”、

“现代化学校建设”等主题开展培训，本年度共开展线上线下校本研修 16 次，圆满完成培训任务。

注重三名两新一中坚队伍建设及作用的发挥，造就了一支师德高尚、业务精湛、结构优化、梯次分明、可持续发展的高素质教师队伍。本年度，学校共有 9 名教师授予校“二新一名一带头”荣誉称号，4 名教师选送到市级评选，1 人获市级新秀班主任、2 人获市属级教坛新秀、1 人获市教学新苗荣誉称号。

3.3.2 加强教师信息化建设。本年度，通过开展甬舟一体化教研活动、信息化教学培训、专家指导、组内研讨等各层面多路径推动教师信息化教学水平，本年度 3 名教师在市信息化教学教学设计比赛中获奖；组织 5 个教学团队参加省级信息化教学能力比赛选拔赛，教师信息化能力和教学业务提升。

3.3.3 加强专业教师队伍建设。以学校两个名师工作室为平台，开展“名师工程”、“培优计划”等教师培养项目，在名师引领下组成教师互帮互助的教科研共同体，本年度教师业务获奖 12 项，其中市级一等奖 4 项。校企合作，共育共建优质师资队伍；校企共建“互聘互用、协同育人、专兼结合”的师资队伍，以郭金伟大师工作室建设为平台，专业教师一起参与新产品研发、烹饪技术标准化开发，现已完成《舟山四季菜谱》之夏秋课程拍摄；加快复合型教师培养，实现跨专业（学科）融通。倡导教师“一专多能”，定期组织教师参与不同类型的培训，专业教师实行“1+1”技能培养模式

（即 1 门本专业技能、1 门拓展技能）；本学期选派 1 名教师参加咖啡调制培训并开设选修课。

3.3.4 加强青年教师队伍建设。对新教师及青年教师教学业务指导进行导师结对方式，加强对其课堂教学的管理，严格落实备课、上课环节。制订试用期教师校本跟岗实践培训方案，通过听评课、师生座谈等，强化对新教师的培养；完成 40 周岁及以下专业教师完成技能达标考核任务。

3.4　规范管理情况

3.4.1 教学管理规范运行。一是教学管理制度规范、完备，实施计划管理。除不定期检查外，教务处在期中和期末均组织教研组对教学计划的执行情况进行系统的督查，确保了教学工作有计划、有执行、有检查、有总结，部门教学工作计划与总结齐全；二是教学课程的开设做到了开足开齐，教材选用规范，德育课、文化课均采用教育部或省教育厅规定教材，专业课程均选用省教育厅推荐目录中教材；三是积极推进课程改革，大力开发校本教材，并重视资源开发与利用。四是注重教学常规管理。强化教师课堂教学巡查，教务处和学生处联手进行日常课堂教学检查，做到一日两查，每日通报，及时将课堂教学中存在问题反馈给相关教研组和教师，要求整改；严格考风考纪，及时通报学生违纪作弊情况并及时处理。通过努力,全校学校的教风和学风较前进步很大。

3.4.2 学生管理创新开展。坚持“班主任月量化考核制”；每月定期召开班主任工作会议，明确学校政教工作动态。安排班主任工

作事务，把握工作重点，明确工作方向，提高工作效果；通过“引进来，走出去”多渠道提升德育队伍素质。为提升广大班主任管理水平和带班能力，成立了提质创新班主任工作室。庄玲玲老师被评为舟山市名班主任，18 学前、19 升学 1 班分别被评为市级、市属优秀班集体。

3.4.3 后勤服务规范有序。一是后勤服务有保障。及时做好各类创建、迎评资料的整理与现场准备；按照规范程序完成各类专项资金、年度预算资金的政府采购工作；及时做好校区校舍维修，水电设施、办公桌椅等各类公用设施维护工作；根据需要及时采购，保障供应各类办公用品及教学实验物资；同时，按上级要求及时完成各类材料报送与数据上报。二是财务运行有秩序。学校财务活动在校长领导下，严格执行财务年度预算和结算制度，财务运行做到用款有计划，收支有标准，分析有资料，监督有要求。三是严格收费行为。严格执行国家收费政策，规范收费行为，按照有关部门确定的项目和标准收费，各项收入按照有关规定严格管理，行政事业性收入实行收支两条线管理，严格按照上级规定执行公务消费和接待，公务消费持续保持低位运行。

3.4.4 强化安全教育。牢固树立安全意识，强化法制教育，扎实推进“平安校园”工程。扎实推进“平安校园”工程，确保学校重大安全事故和违法犯罪事件零记录。组织全校师生进行消防安全疏散演练活动、安全生产月主题系列活动、安全行驶电瓶车、食品安全周、防溺水、假期防诈骗等系列活动。重视法制教育，在全校范

围内开展法制教育系列活动；组织全校师生完成安全平台学习，积极发挥国旗下讲话、班会课、电子屏、宣传窗等安全宣传渠道优势，对全校师生进行全覆盖引导；积极开展法治类主题教育活动，由学校行政干部担任法治课讲师团 ，每周三下班级进行法治宣讲；12月份全面开展“弘扬宪法精神，厚植爱国主义情怀”国家宪法日主题系列活动，“社区动员同防艾，健康中国我行动”世界艾滋病日主题教育活动。2020年学校获评舟山市5A级平安校园。

3.4.5科研管理成效显著。学校坚持“教—研—训”一体化的工作路线，坚持科研导向，通过三大举措确保教科研工作落到实处。2020年学校以品牌孵化建设为抓手，通过制度保障、氛围创设加大教科研建设力度，尤其是加大对青年教师的教科研培训，课题数量和质量都有质的提升。五个课题立项，省级立项三个，市级立项二个，其中《中职学生核心素养的校本化课程体系建构的实践研究》被评为浙江省中职教育教学精品化成果，并列入浙江省教育科学规划2020年度中职精品化专项课题。虞燕芬《产教融合课程化 评价多元智能化——中职烹饪人才培养模式研究》和刘俊《中职电商+旅游专业融合式就业创业实训课程的实践研究》被浙江省人社厅、浙江省中华职业教育社省级立项。八个课题结题。成果获奖六项，省级获奖二个，市级获奖四个。《现代学徒制会计匠人的培养探索与实践研究》等两个课题获省职成教成果三等奖。《自悯干预训练对职高一年级学生复原力的影响研究——以普陀职教中心为例》等四个课题分别获得市成果一、二、三等奖。

十九篇论文(个案)获奖，其中《中职营销教学案例的时效性对疫情期直播课堂参与度的影响》等四篇论文(个案)获得一等奖，二等奖六篇，三等奖九篇。校本教材五本获奖，其中虞燕芬、魏君名、周倩合作编写的《舟山美丽乡村旅游——普陀篇》获得一等奖；杨黎、臧燕红合作编写的《遇见最好的自己》和方园编写的《走进舟山渔文化》获得二等奖；詹海珍、叶华胜编写的《酒店职业道德》和刘森林、周达的《舟山乡贤》获得三等奖。

3.5 德育工作情况

3.5.1 加强社会主义核心价值观教育。我校围绕立德树人根本任务，开展“最美普职人”评选宣传、学雷锋日“为爱助力”手势舞接力活动、“清明祭英烈”活动、“让青春为祖国绽放”、“重温红色轨迹 砥砺青春年华”研学活动，“禁毒防艾主题教育”、“宪法主题日”等系列活动等主题系列活动，对学生进行爱国主义教育、传统文化教育和实践教育，培育和践行社会主义核心价值观，在活动中提高思想政治教育的实效性。2020 年 11 月，学校“四全四多”自信品质培养工程立项为 2020 年浙江省中职德育品牌项目。

3.5.2 以全国文明城市创建工作为契机，深化文明校园建设。巩固和发扬文明城市创建过程中的良好做法，继续加强文明交通劝导、啄木鸟志愿行动等文明活动，积极申报 2020 年舟山市美丽校园创建工作。倡导文明生活，推进垃圾分类教育，制定垃圾分类管理制度，明确校园垃圾精准分类要求，开展“垃圾分类推广模范班”评选活

动，2020 年我校被市教育局评为市垃圾分类示范校、舟山市文明校园、舟山市美丽学校优秀校。

3.5.3 提倡劳动育人，常态化推进劳动教育。本年度，组织开展劳动教育为主题的国旗下讲话；开展“美好生活 劳动创造”主题劳动月活动，进行星级寝室升级、值日卫生签名制度，对每个住宿学生劳动量化赋分考核，强化劳动意识；把学生个人劳动情况作为计实考评纳入班级五项竞赛成绩，作为评优的重要依据；充分利用校讯通、家长学校等渠道，加强学校与家庭的联系，共同培养学生的劳动养成教育。我校劳动教育台账被舟山创城办纳入创城台账，2020 年被评为市教育局评为舟山市中小学劳动教育示范校。

3.5.4 深入实施学生成长导师制工作。积极推进落实成长导师制工作开展，引导学生全面健康发展。目前，我校成长导师制工作达到全员覆盖，2020 学年结对重点学生导师共有 50 位。6 月份我校组织十位青年教师参加舟山市成长导师培训，其中 3 位教师参加全市职业学校职业能力大赛教师职业素养（成长导师项目）比赛，获二等奖 1 名，三等奖 1 名。

3.5.5 加强学生心理防护，心育特色鲜明结合疫情，及早部署，全时段覆盖。3 月开展题为“心晴抗疫 我们在一起”的 2020 年线上心理健康教育宣传月活动，缓解学生疫情下出现的不良情绪。复学后开展主题为“我爱我 敬畏生命”系列心理健康教育活动和“学会聆听 学会表达”的主题宣传月活动，提高心理复原力。

全员参与，专家引领，全系统培训。针对居家学习和复学等不

同阶段学生的心理波动特点，我校组织全体教师参与《心理预警暨心理高危学生识别和转介》讲座，观看省教育厅组织的《复学后学生心理危机识别与处理》讲座。高危排查，一生一案，增加关爱。复学开展返校学生心理健康普查，填写《中小学心理健康动态观察表》，及时开展心理预警工作。召开高危学生个案研讨会，并针对上学期心理高危学生进行回访和个案咨询，做到一生一案。心理志愿，专业上岗，同伴支持。结合我校三级危机干预体系，开展疫情期间心理志愿者的培训，加强线上线下人际沟通和同伴辅导技能的学习，定期填写“班级晴雨表”，及时上报班级同学心理健康动态，设立心晴加油站，宣传心理防护知识，提供专业的同伴支持。2020年学校获评浙江省健康促进学校。

3.5.6 着力抓好团组织建设工作，充分发挥团委和团支部的重要作用。本年度，团委组织开展学雷锋日“为爱助力”手势舞接力活动、“清明祭英烈”活动、2020 届成人礼暨高考动员大会、“最美普职人”评选活动、“让青春为祖国绽放”、“青春朗诵者”经典诵读比赛、“致敬抗疫先锋 绘写最美逆行”主题黑板报、“文明风采”优秀作品选拔活动。发挥学生“自我教育、自我管理、自我服务”的功能，进一步增强共青团员的光荣感和责任感。

本年度，5 人获评市属级“美德少年”，选拔优秀诵读作品《我用残损的手掌》参加市级比赛获一等奖并被推荐参加省级比赛，1 项获浙江省中等职业学校职业能力大赛“文明风采”活动优秀奖，选拔学生参加市“美好生活劳动创造”主题演讲比赛获二等奖，20

会计五年团支部的黑板报作品《致敬逆行者》在2020年舟山市中学团支部主题黑板报比赛中荣获一等奖。

加强社团建设，本年度新增篮球社、曲艺社、舞社、小记者团，目前我校社团总数为13个，提升了学生素质，丰富了校园生活。扎实推进志愿服务，以全国文明城市创建为契机，组织团员广泛开展各类志愿服务活动。先后开展学雷锋日“为爱助力”手势舞接力活动、新生报到志愿服务、校园啄木鸟活动以及校园文化活动志愿服务，精心部署、加强实效。

3.6 党建情况

3.6.1 加强理论学习，突出抓好政治建设。持续深化“两学一做”学习教育常态化制度化。坚持集中学习与个人自学相结合，组织党员干部读原著学原文悟原理、真学真用、学以致用。截至目前，带领全体教职工坚持每月集中政治理论学习和师德师风培训学习共12次，全年组织党员在线学习《”锋“采》、《银领先锋视频》、《聆听党员微故事》等优秀党员事迹介绍，激励全体党员立足岗位，发挥党员先锋模范作用，强化责任担当，为职业教育教学发展做出贡献。

3.6.2 加强党建日常工作，突出抓好组织建设。落实“三会一课”制度，2020年共召开党总支委员会议12次，全体党员大会4次，“书记上党课”活动2次，各支部召开支委会次12次。规范主题党日活动。突出党建引领为核心，注重组织生活的政治性和庄重感，创新形式载体，组织支部党员开展建党99周年党建研学之旅、研讨交流、

走访慰问、志愿服务等丰富多彩的“主题党日”活动12次。本年度，按照《增补党总支委员的工作规程》要求，增补党总支委员一名；严格按照《发展党员工作规程》要求，积极做好党员发展工作，本年度1名预备党员转正，1名列为入党积极分子，2名列为发展对象人选。

3.6.3加强廉洁教育，突出抓好干部队伍建设。按照全面从严治党要求，加强廉洁教育。结合学校党总支实际，制定《2020年清廉学校建设活动的实施方案》和《2020年度清廉学校建设重点工作任务分解》，召开廉情专题分析会2次，各处室负责人签订廉政责任书，党员干部书面做出履职承诺和廉政承诺书，形成主要领导负总责，分管领导亲自抓，全体干部职工积极参与，一级对一级负责的党风廉政建设工作格局。组织全体中层干部开展《违规投资入股问题自查》，让廉洁从政、廉洁从教警钟常鸣。

每季度至少召开一次党建工作例会，专题听取党建党廉工作汇报4次。加强党员干部教育监督，上半年书记与班子成员谈话9次，和党员谈心谈话共19人次。规范党费收缴管理和党员组织关系；全面完成包括离退休党员在内共58名党员档案资料补充完善工作。做好全面从严治党年度考核台账和自评报告工作、离退休党员调研材料汇总等各类报表文件的填写报送工作。

3.6.4加强品牌服务意识，突显示范引领。突出学校党建创新服务意识，充分发挥党员教师的先锋模范作用，积极落实党员“校园疫情防控”志愿服务岗、党员进寝室进学生、交通志愿岗、文明校

园啄木鸟、党员参与成长导师制、“党员进社区防疫创城志愿服务活动”等党建品牌活动，充分发挥党组织和党员在惠及学生终身发展、促进职业教育服务当地社会职能等方面的突出作用。

4.校企合作

4.1 校企合作开展情况和效果

重视学生就业（实习）工作，加强就业推介与指导。密切校企联系，拓展就业渠道，新增浙江自贸区鹏翔贸易有限公司、舟山弘鑫水产有限公司、乾舟航空公司、大舟山为校企合作单位。2020 年 10 月，舟山旅游商贸学校与舟山弘鑫水产有限公司联合申报的校企共建电商产教平台被列入市级校企合作共同体项目。

4.2 学生实习情况

制定《舟山旅游商贸学校学生岗位体验实施方案》、《舟山旅游商贸学校学生轮岗见习方案》、《舟山旅游商贸学校学生顶岗实习方案》，顺利完成 2020 级 250 位新生的岗位体验活动；积极开展与舟山普陀山机场的合作，安排 2019 级航空服务专业学生开展机场轮岗见习。

加强实习生管理队伍建设，贯彻三全育人理念，推进学生管理实践。建立了招生就业培训处——班主任二级联动机制，建立一月一例会、一班一档制度，强化实习班主任的责任意识，加强对学生工作、生活、心理方面的指导。建立了招生就业培训处——校外成长导师二级联动机制，实施实习生“双导师”制，重点关注由企业安排住宿的实习生，通过成长导师下企业、成长导师微心谈、成长

导师进家庭等系列活动，构建起学校、家庭、企业、社会“四位一体”的全员育人模式，为学生实习就业护航。

4.3 集团化办学情况

深入推进现代学徒制，搭建校企共赢平台。举办舟旅商校现代学徒制拜师仪式暨职教集团（联盟）会议，新增高星级饭店运营与管理专业开展现代学徒制培养，建立以海洋旅游为主体，以电商、学前为两翼，融政府、高校、学校、企业、行业、大师工作室为一体的产教联盟。开设企业教室，生产教学一体化，选定冠素堂开设“企业教室”，校企共同开发《“现代学徒制企业教室”课程教学实践流程指导》、《“现代学徒制企业教室”教学实习课程标准》，全面据推进“点面结合、产教融合”的现代学徒制体系。

5.社会贡献

5.1 技术技能人才培养

学校与行业、协会开展紧密合作，与舟山市餐饮协会联合承办的中式烹调师技师培训，19 名学员全部通过考试，考证通过率达 100%；积极与舟山市残联开展合作，做好残疾人职业技能培训；暑期共对三批自驻舟海军部队的官兵们共 115 人进行中式烹调师理论和技能的培训和鉴定，学院顺利考取中式烹调师相关等级证书。促进校企合作，为企业量身打造培训菜单，2020 年高质量完成培训任务，全年累计培训 1821 人次。

5.2 社会服务

5.2.1 积极帮助疫情期间企业复工复产。学校制订《舟山旅游商贸学校疫情期间学生顶岗实习管理办法》，助力企业复工复产显担当。疫情期间，我校学子复工率达65%，解决企业用人燃眉之急，加深了校企业合作力度。疫情期间，与舟山市饭店餐饮协会合作开展全市饭店餐饮行业战“疫”大培训系列活动，522人次参加培训，线上线下混合教学，保证培训质量，扩大了社会影响。在绍兴举行的省餐饮行业协会举行的表彰会上，作为战“疫”优秀案例进行了交流与分享。学校被评为浙江省餐饮行业抗疫先进集体，是浙江省唯一获此殊荣的学校。

5.2.2 积极做好社会培训工作。充分发挥学校教学设备、教学资源、专业师资等优势，加大对在职从业人员技能素质提升的培训。学校积极依托省餐旅综合公共实训基地、省海洋旅游开放实训基地、省山海协作技能实训基地和舟山市旅业从业人员资格鉴定站的优势，充分接轨舟山当地企业和行业及行政事业单位，为地方提供各类培训、技能鉴定，开展多领域、立体式的社会培训。一年来社会30学时培训以上人数达1663人，与全校学生数比达到1:1.22。今年，我校与市餐饮协会合作完成了首届中式烹调师（技师）的培训和鉴定工作，合格率为100%，超额完成农村预备劳动力省级培训任务。

协助做好“东海渔嫂，家的味道”机关美厨娘厨艺大赛、“东海渔嫂”家庭美食大比拼活动，承办舟山市第六届残疾人职业技能培训及比赛，学校以“精细化管理、优质化服务、机制化运作、无

界化落实”保证竞赛各环节工作的平稳进行，充分发挥了我校专业优势和服务社会功能，为全市此类活动的开展提供了强有力的技术支持。

5.3 对口支援

为响应市政府对四川和新疆地区教育扶贫帮扶的号召，学校先后选派2名优秀教师前往四川达州和新疆阿克苏地区开展支教工作。他们利用自己专业所长为当地职业学校“传经送宝”，指导学校专业和学科建设、指导教师和管理团队建设、指导师生技能和竞赛体系建设，切实发挥名师示范、引领和辐射作用。继续做好“双拥”工作，加强军民共建，培养“军地两用”人才。

6.举办者履责

6.1 经费。学校办学经费得到保障，根据学校2020年部门预算，学校预算内基本拨款4132.81万元，并能及时到位，主要用于学校人员经费及日常运转等。预算内项目拨款381.42万元，主要用于学校专项业务及项目支出。严格执行中职教育生均经费拨款标准，确保学校平稳发展。2020年财政预算内拨款4514.23万元，学生1368人，生均财政拨款水平3.32万元。

6.2 政策措施。舟山市政府历来非常重视职业教育的发展，政府将职业教育纳入经济社会发展 “十三五”规划，将职业教育列入政府对相关部门的考核目标；政府重视职业教育的创新发展，支持中高职一体化现代教学模式改革和建设。重视职业教育招生工作，普职比招生基本达1：1。学校办学有充分的自主权，根据学校教学

需要，年内招聘了 3 名专业课教师，保证学校教育教学工作的正常开展。

7.特色创新（见附件）

案例一：

校企合作创新课堂形式

——海洋旅游专业校企联动实践案例

案例二：

基于职业核心素养培育与专业融合的校本选修课程开发

8.主要问题和改进措施

8.1 主要问题

一是师资学历结构还有待进一步优化。我校目前具有研究生学历的教师只有 13 人，占专任教师 10.92%，这一指标与浙江省现代化中职学校研究学历达到专任教师 30%的要求还存在很大差距；二是质量标准建设和质量监控上，有重教育教学和专业建设，轻管理和服务质量现象，导致在治理能力建设和后勤、财务管理等方面出现短板；三是改革创新上存在不足，除了在烹饪专业中的现代学徒制项目继续推进外，其他专业中还没有实现现代学徒制。

8.2 改进措施

一是继续鼓励中青年教师进行研究生学历进修。学校将通过职称评定、骨干教师的认定等方面向具有研究生学历老师倾斜等措施提高教师进行研究生学历进修的积极性；二是在继续以教育教学为重点的同时，补齐治理能力建设和后勤、财务管理等方面在质量标

准建设和质量监控上的短板，完成质量诊断与改进体系建设；三是扩大学校现代学徒制试点专业，争取把所有专业都纳入到现代学徒制项目建设当中，进一步提升专业质量。

附件：

案例一.

校企合作创新课堂形式
——海洋旅游专业校企联动实践案例

一、建设背景

我国正从“中国制造”走向“中国创造”，在这一历史转变过程中，迫切需要培育和弘扬“工匠精神”，促进学生技术与品质双向发展，使学生成为未来优质技能型人才后备军，以推动国家产业转型升级。然而，在教育实践中，存在着企业参与度不高，教学形式主要限制在校内，学生实践主动性欠缺等现象，如何推动校企双方在“着力促进产教融合、校企合作，扎实推进工学一体、知行合一”上积极实践，拓展校内外实训空间，促使学生主动参与实践教学，最终实现教育链与产业链的深度有机衔接，成为亟待解决的问题。

二、主要创新点

（一）产教融合、校企合作推进学校课堂形式的改革与创新，真正体现职教作为类型教育的课堂实施。

（二）变革传统的教室为“学室”，体现以“学”为主，先学后教的现代教学理念，极大调动学生积极性。开设“大师讲堂”，厚植工匠文化；依托“实践学堂”，变更育人模式；建立“空中微课堂”，助推线上线下交互式教学。推动校企广泛合作，实践产教

深度融合，变学校单一教为校企共育，变校内单一练为校内外综合训，变学生被动听讲为主动参与实践。

三、建设过程

（一）开设大师讲堂——引学

为促进学校与省内行业大师，知名企业的联系，致力于推进学校与企业对人才的培养，提升旅游、烹饪专业学生的技能水平及专业涵养。学校联合舟山市饭店协会开展“名厨名家进校园”（见表3-1）、“导游精英进校园”（见表3-2）、“酒店经理人进校园”（见表3-3）等系列活动,邀请舟山海中洲国际大酒店、舟山市财富大酒店有限公司、舟山市高佳庄餐饮管理有限公司、王家大院餐饮管理有限公司、舟山市金秋旅行社、舟山市海中洲国际旅行社等10多家单位的30多位舟山市名家、名厨、导游精英到校为学生开展25个主题共计50次活动。通过实训讲课、讲座、访谈等形式，以他们奋斗经历、高超技能、成功案例来影响学校的学子们，引导学生树立正确的技能价值观，以工匠精神为初心、以提升技能为目标，实现双元育人，共育时代工匠。

表3-1 “名厨名家进校园”之厨师长大讲堂活动

主讲人	主题	单位及职务
章海荣	“学艺先立德，做菜先做人”主题讲座	舟山喜来登大酒店厨房行政总厨
王良红	“专业成长与发展”主题讲座	舟山王家大院餐饮管理有限公司总经理
邬善军	菜品成本与核算	舟山湘SHOW海鲜私房餐厅总经理
柴志平	创意热菜制作	舟山市高家庄餐饮管理有限公司

		副总经理兼行政总厨
庄万军	创意热菜制作	舟山梧桐茶居（会所） 厨师长
李　侃	新颖围边制作	舟山财富大酒店 中厨主管
张　杰	“西餐文化与制作” （讲座与操作示范指导）	舟山高佳庄餐饮管理有限公司 厨师长
韩　方	厨房五常管理	舟山高佳庄餐饮管理有限公司 东港店厨师长
郭金伟	技能竞赛指导	舟山市机关事务管理局机关服务中心 主任

表 3-2 “导游精英进校园”系列讲座

主讲人	主题	单位及职务
邱赛萍	专业成长与发展	舟山金秋国际旅行社有限公司 总经理
袁佩君	职业生涯规划	舟山市海中洲国际旅行社 总经理
宣　敏	技能竞赛指导	舟山旅游与健康职业学院 高级导游
安桃燕	导游讲解艺术	舟山旅游与健康职业学院 高级导游
王留燕	技能改变命运—我的比赛经历	舟山市十佳导游
陈江南	导游带团艺术	舟山普陀华夏旅行社有限公司 高级导游
徐梦蓝	如何成为一名优秀的导游员	舟山金秋国际旅行社有限公司 高级导游

表 3-3 “酒店经理人进校园”系列讲座

主讲人	主题	单位及职务
刘燕儿	专业成长与发展	舟山市元生大酒店 总经理
金丛燕	职业生涯规划	舟山海中洲国际大酒店 副总经理
林继斌	现代酒店对人才的需求分析	舟山市圣地亚酒店有限公司 副总经理

陆燕燕	酒店金钥匙服务	三盛铂尔曼大酒店 副总经理
胡　怡	如何成为优秀的酒店人	舟山璞缇海旅游酒店有限公司 总经理
魏依辉	团队核心力塑造	舟山高佳庄餐饮管理有限公司 人力总监
马　虹	政务接待	舟山财富大酒店 人力资源总监
刘　薇	怎样才能去希尔顿工作	舟山希尔顿酒店 人力资源总监
李　娜	对酒店软实力的思考	普陀山雷迪森庄园 人力资源总监

（二）打造实践学堂——导学

1.开设岗位体验课堂，提升职业认知能力。组织学生赴企业开展职业岗位体验实践活动（见表 3-4），了解行业、认识企业、体验岗位，使学生逐步养成良好的专业素质与职业兴趣，变被动学为主动练，学生职业生涯规划得以奠基，职业梦想逐渐树立。

表 3-4 岗位体验活动表

时间	内容	地点	要求
9 月 14 日 周一上午	旅游专业选修课程技能展示和授课教师宣讲	阶梯教室	统一着装、注重礼仪；服从指令、注意安全；认真学习，用心记录；总结展示，终极考核；备注：考核合格者方能获取职业体验学分 10 分。
9 月 14 日 周一下午	选修课教师宣讲和课堂展示；选修流程介绍，课程预选操作，发放旅游手册		
9 月 15 日 周二上午	高星级酒店参观和酒店文化宣讲	舟山希尔顿酒店	
9 月 15 日 周二下午	高星级酒店厨房参观和文化宣讲	高佳庄酒店	
9 月 16 日 周三全天	普陀山旅游资源考察一日游（普济寺、南海观音像、佛顶山景区等）	景区环线	
9 月 17 日 周四上午	普陀山机场考察及培训讲座	普陀山机场	
9 月 17 日 周四下午	行业趋势、名家大讲堂	阶梯教室	
9 月 18 日 周五上午	优秀毕业生讲座	阶梯教室	

9 月 18 日 周五下午	班级总结展示（每班 2 人，每人 5 分钟，主题《我的专业梦》	教室 （阶梯教室）	

2.开办企业实践课堂，生产教学一体化。选定舟山海中洲国际大酒店、浙江省百年老店冠素堂食品有限公司，开设 “企业实践课堂”，按照酒店企业“用工季节性”时间，开展“忙时实习，闲时学习”的分段式课程教学，将企业的真实生产任务以理论课程和项目任务的形式嵌入到人才培养过程中，制订具体课程方案，完成以生产流程为主线的《酒店服务流程及标准化操作》和《烹饪专业企业课程教学实践流程指导》。

3.建立大师工作室，实践项目进课程。学校把握“跨界协同”的发展机遇期，通过引进有着“千岛工匠”、“名厨达人”称号的技能大师郭金伟，积极探索建设集“技术攻关、技艺传承、产品研发、技术交流”四功能于一体的技能大师工作室（见图 3-2），提升教师“双师”能力和学生学习参与度，打造专业“匠心独创空间”，变传统课堂为实操学堂。依托工作室的行业影响力和资源，联系校外专家，以学生的技能证书考试为切入点，通过名师导学强化学生技能练习和提升。在不断的磨合和创新中，打造舟山食品安全教育基地，培养具有海岛特色的专业技能人才（见图 3-1）。

成立“郭金伟技能大师”工作室，成员由中国烹饪大师、浙菜顶级优秀厨师领衔，由企业技术能手 7 人，学校教师 6 人组成（见表 3-5）。自工作室成立以来，技能大师工作室不断加强与行业企业间的互动，专业教师参与技能大师工作室的专业技能切磋、菜品创

新理念交流以及菜品持续研发合作等互动活动。重点开发地方特色名菜：《舟山地方改良菜与创新菜制作》、《舟山鮸鱼十八吃制作》、《带鱼三十吃制作》、《舟山四季菜谱》，以课程资源形式系列化呈现舟山菜肴特色，推动舟山餐饮发展。依托舟山市全域旅游发展资源，创业课程中引入海愉味、村游宝创业项目，在专业跨界融合背景影响下，将旅游专业与电商专业、烹饪专业的知识和技能的融合，形成创业计划书和项目推广案例。

图 3-1 名厨进课堂

图 3-2 郭金伟大师工作室授牌仪式

表 3-5 郭金伟技能大师工作室成员名单

姓名	职称	职业资格	主要荣誉/擅长
郭金伟	技术员	中式烹调师高级技师	国际烹饪大师、浙菜顶级大师、中华金厨奖
邱建斌	技术员	中式烹调师技师	舟山烹饪大师、获省烹饪技能比赛特金奖
陈继光	技术员	中式烹调师技师	获省烹饪技能比赛菜品创意奖
乐海明	技术员	中式烹调师高级工	舟山烹饪大师
陈 磊	技术员	中式烹调师技师	获舟山梭子蟹邀请赛推广奖
吴舜萍	技术员	中式面点师高级工	擅长中西式面点制作
王 达	技术员	中式烹调师高级工	擅长舟山热菜烹制创新
连红舟	高级教师	中式烹调师高级技师	舟山名厨、区技能大师
朱成峰	二级教师	中式面点师高级技师	舟山名厨、舟山梭子蟹邀请赛推广奖
董海达	一级教师	中式烹调师高级技师	舟山名厨、区技术能手
孟学华	二级教师	中式烹调师高级技师	舟山名厨
陈蓉	二级教师	中式面点师技师	市中西点比赛二等奖
王彬彬		中式烹调师高级技师	擅长雕刻

4. 岗位对接，实践课程“四定”化。探索岗位实践课程“四定”模式（见图 3-3），学校和合作企业开展深度对接，按照专业技能熟练与职业能力增长相辅相成的规律，将实训项目固化细化，即企业工种定岗位、立足岗位定项目、多岗训练定轮作、能力为本定考核，形成具体课程实施方案和实训考核办法。

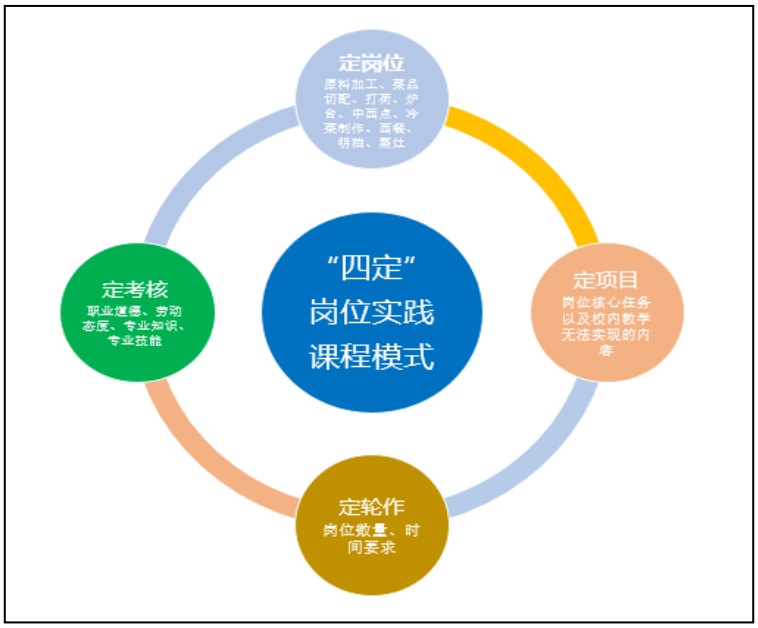
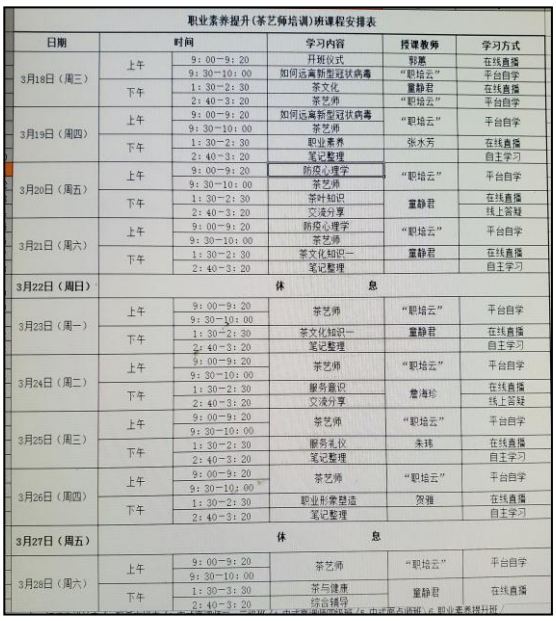


图 3-3 岗位实践课程“四定”模式

（三）建立空中微课堂——助学

2020 年一场突如其来的新冠肺炎疫情给全国按下了暂停键，对在校学生学习与社会培训均带来了前所未有的困难。疫情期间，我校联合舟山市饭店餐饮行业，共同打造“空中微课堂”（见图 3-4），开展在校生在线学习，并通过在线培训的方式线上送教，实现校企双向反哺。提供了包含五个职业技能培训包的“饭店餐饮行业职业技能系列”以及“饭店餐饮行业疫后振兴与素养提升”的专题培训，借助学习通、知学云、中国职业培训在线等平台实现资源共享，采用电脑或移动端下载“钉钉”APP，通过“钉钉在线课堂”开展教学，学员突破时空限制，随时随地完成课程学习。同时邀请业内专家、技能大师、本校名师为本土饭店餐饮行业抗击疫情、健康发展献计献策，为广大合作企业学员献上技能大餐，用知识传递正能量，助力行业工匠培育。



职业素养提升(茶艺师培训)班课程安排表

日期	时间		学习内容	授课教师	学习方式
3月18日（周三）	上午	9：00—9：20	开班仪式	郭慕	在线直播
		9：30—10：00	如何远离新型冠状病毒	“职培云”	平台自学
	下午	1：30—2：30	茶文化	董静君	在线直播
		2：40—3：20	茶艺师	“职培云”	平台自学
3月19日（周四）	上午	9：00—9：20	如何远离新型冠状病毒	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00	茶艺师		
	下午	1：30—2：30	职业素养	张水芳	在线直播
		2：40—3：20	笔记整理		自主学习
3月20日（周五）	上午	9：00—9：20	防疫心理学	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00	茶艺师		
	下午	1：30—2：30	茶叶知识	董静君	在线直播
		2：40—3：20	交流分享		线上答疑
3月21日（周六）	上午	9：00—9：20	防疫心理学	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00	茶艺师		
	下午	1：30—2：30	茶文化知识一	董静君	在线直播
		2：40—3：20	笔记整理		自主学习
3月22日（周日）	休		息		
3月23日（周一）	上午	9：00—9：20	茶艺师	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00			
	下午	1：30—2：30	茶文化知识一	董静君	在线直播
		2：40—3：20	笔记整理		自主学习
3月24日（周二）	上午	9：00—9：20	茶艺师	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00			
	下午	1：30—2：30	服务意识	詹海珍	在线直播
		2：40—3：20	交流分享		线上答疑
3月25日（周三）	上午	9：00—9：20	茶艺师	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00			
	下午	1：30—2：30	服务礼仪	朱玮	在线直播
		2：40—3：20	笔记整理		自主学习
3月26日（周四）	上午	9：00—9：20	茶艺师	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00			
	下午	1：30—2：30	职业形象塑造	贺雅	在线直播
		2：40—3：20	笔记整理		自主学习
3月27日（周五）	休		息		
3月28日（周六）	上午	9：00—9：20	茶艺师	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00			
	下午	1：30—3：30	茶与健康	董静君	在线直播
		2：40—3：20	综合辅导		

中式烹调师四级课程安排表

日期	时间		学习内容	授课教师	学习方式
3月18日（周三）	上午	9：00—9：20	开班仪式	劳小洁	在线直播
		9：30—10：00	如何远离新型冠状病毒	“职培云”	平台自学
	下午	1：30—2：30	职业道德	董海达	在线直播
		2：40—3：20	中式烹调师	“职培云”	平台自学
3月19日（周四）	上午	9：00—9：20	如何远离新型冠状病毒	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00	中式烹调师		
	下午	1：30—2：30	职业素养	金晓阳	在线直播
		2：40—3：20	笔记整理		自主学习
3月20日（周五）	上午	9：00—9：20	防疫心理学	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00	中式烹调师		
	下午	1：30—2：30	原料知识	董海达	在线直播
		2：40—3：20	交流分享		线上答疑
3月21日（周六）	上午	9：00—9：20	防疫心理学	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00	中式烹调师		
	下午	1：30—2：30	原料分档与切配	王林林	在线直播
		2：40—3：20	笔记整理		自主学习
3月22日（周日）	休		息		
3月23日（周一）	上午	9：00—9：20	中式烹调师	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00			
	下午	1：30—2：30	冷菜制作与成型	董海达	在线直播
		2：40—3：20	笔记整理		自主学习
3月24日（周二）	上午	9：00—9：20	中式烹调师	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00			
	下午	1：30—2：30	原料鉴别与加工	劳小洁	在线直播
		2：40—3：20	交流分享		线上答疑
3月25日（周三）	上午	9：00—9：20	中式烹调师	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00			
	下午	1：30—2：30	菜点装饰与美化	王林林	在线直播
		2：40—3：20	笔记整理		自主学习
3月26日（周四）	上午	9：00—9：20	中式烹调师	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00			
	下午	1：30—2：30	原料预制加工	王林林	在线直播
		2：40—3：20	笔记整理		自主学习
3月27日（周五）	休		息		
3月28日（周六）	上午	9：00—9：20	中式烹调师	“职培云”	平台自学
		9：30—10：00			
	下午	1：30—2：30	饮食营养知识	连红角	在线直播
		2：40—3：20	交流分享		线上答疑

1.课程安排总表/2.联播安排表/3.中式烹调师二、三级班/4.中式烹调师四级班/5.中式面点师班/6.职业素养提升班/

图 3-4 普陀职教中心抗疫大作战课程安排

疫情期间“停工不停训”，学校抓住这个特殊的契机，联系合作企业，了解用工需求和企业实际困境，探索疫情背景下的校企合作育人新模式。

1.深入开展疫情课堂教学与社会服务工作调研。组建教师疫情课堂调研小组，联合舟山市饭店餐饮行业协会，深入企业调研，共同开展多次座谈和研讨会，了解疫情时期新政策和大环境下的各种变化和应对措施，这无疑是企业最需要学校的时候，也是学校的教师走出理论的象牙塔与企业深入碰撞的好时机。

2.创建疫情期间“别样课堂”。专业教师通过这次特殊的企业调查研讨，对企业运行与管理的模式有了更加清晰的认识，理论知识与实践可以更好地结合起来。为使课程设置与教学内容与学生的学习兴趣及接收程度相符合，专业教师团队对疫情期间学生的课程设置细节进行讨论，使课程内容更加科学、合理。线上教学突破校园围墙，专家、教师各展所长，优质资源惠及到更多的企业和员工。

3.将企业文化带进课堂，提高学生职业素养。以工匠精神为引领，疫情背景为契机，建立钉钉学习群，邀请企业经理、行业专家、技术能手共同进群，传授新知识新理念新工艺。通过钉钉直播、视频讲解、在线咨询、互动交流、时实反馈等灵活多样的教学方式，激发学生对专业的热情，对职业岗位的认知，为助力疫后企业复工复产打下良好基础。

4.线上线下混合教学，融合发展，提升互联网+教学的有效性。

疫情期间“空中微课堂”的开设，为“停工不停训”、“ 停工不停学”创造了便利条件。学校通过线上教学，不仅在员工和实习生集中实践的企业开展理论教学，即使一些分散的面向现代服务业的个体也能同步进行理论学习，进一步凸显职业学校的社会服务功能。拓展思路，结合课程特点、平台特点，利用智能化、大数据技术，增强线上实践教学指导，使远程“教”与“学”的指导不受空间距离的制约，把线上测试与线下测试相结合，实现教与学的双重监控，保证教学质量，提升教学效果，助推线上线下交互式教学走进新常态（见图 3-5、3-6、3-7、3-8）。

图 3-5 钉钉群实时签到

图 3-6 问卷星茶艺考试

图 3-7 职培云学习证明

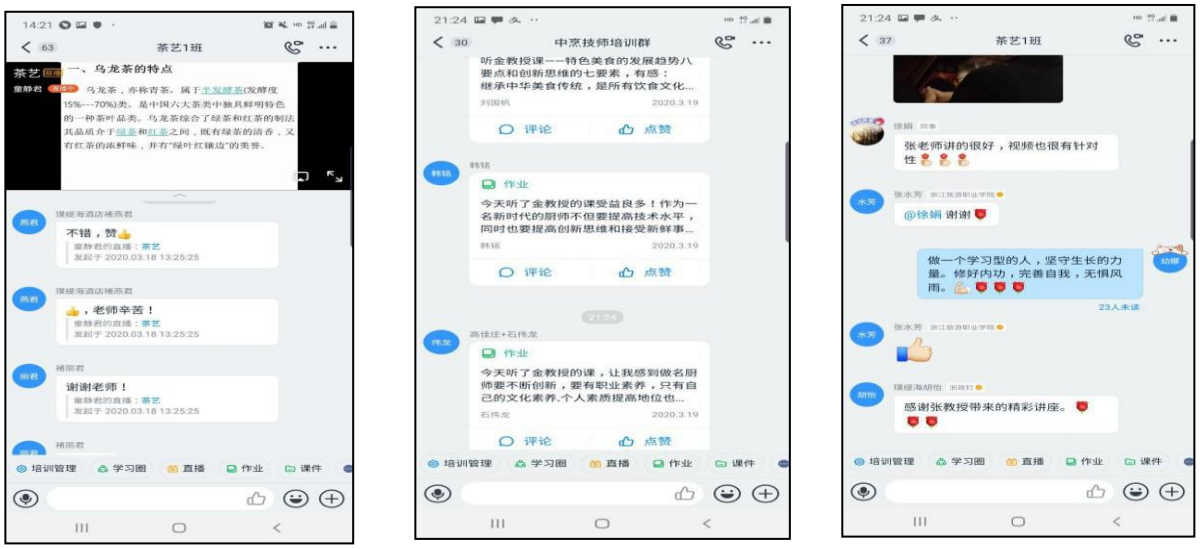


图 3-8 学员在线反馈

四、成效与影响

（一）校企共育实践多，人才培养成效显

校企合作办大师讲堂、实操学堂，企业参与度明显提升，学生体验与实训从校内扩展到校外，实践的机会与主动性显著增加，有利于旅游专业拔尖人才的成长，为旅游服务技术能手施展本领搭建了一个更加广阔的展示舞台，开辟了一条绿色通道。通过大师讲堂师傅的“传、帮、带”、组织多种形式的技能培训、手把手地传授技艺。在名师的过程指导和悉心点拨下，将学生的技能提升落在了实处，取得了明显的成效，已经形成了“人人参赛”、“人人体验”的技能学习良好氛围。示范校建设以来，捷报频传，其中 2017-2019 年,学生共获得国家级奖 9 项、省级 16 项、市级 37 项。在 2019 年“鼎盛诺蓝杯”全国旅游院校服务技能大赛中我校学生荣获 3 个一等奖和 1 个三等奖，团体总分名列全国第二，创造了我市中职学校

旅游类专业在全国技能大赛的最佳成绩（见表 4-1，图 4-1、4-2）。

学校作为浙江省现代学徒制试点单位，立足于校企共同构建现代学徒制人才培养精品课程，紧紧扣住校企双主体育人和促进多方共赢的现代学徒制关键要素，积极探索“依托行业、校企合作、互动互赢”的工学结合机制，通过专业教学指导委员会，校企有效互动，不断完善着与现代学徒制度相适应的质量体系，同时也完善了学分制管理方案、实习实训考核评价标准等学生（学徒）评价体系，学生学习质量和综合素质稳步上升。

表 4-1 旅游专业学生参加省级以上获奖统计表

年度	国家级			省级			合计
	一等奖	二等奖	三等奖	一等奖	二等奖	三等奖	
2017	1		1		2	2	6
2018		2	1		1	5	9
2019	3		1		2	4	10
小计	4	2	3		5	11	25

图 4-1 2019 年全国旅游院校饭店服务技能团体第二名

图 4-2 2019 年全国旅游院校大赛中、西餐宴会摆台一等奖

（二）社会服务得拓展，反哺功能日益强

我校作为舟山市餐饮协会副会长单位，多年来接受行业、企业、政府部门委托，开展各类专职培训连续不断，服务领域不断拓宽。2018 年 6 月，在我校成立了舟山市厨师培训基地，举办了舟山市餐饮行业中式烹调师高级工和技师培训。与此同时，学校利用专业优势，积极承办各类餐饮比赛活动，如“中国普陀东海蟹宴”、“中国普陀献礼•带鱼宴 ”、舟山市餐饮行业职业技能大比武、“舟山民间美厨娘争霸赛”、机关女性“东海渔嫂”浙菜培训、残疾人培训和比赛等活动，进一步发挥学校专业优势，彰显社会担当。

近期，依托技能大师工作室的企业讲堂，学校承担了更多的餐饮研发和制作任务，开发地方特色名菜，推动舟山餐饮发展，社会知名度也大大提高。截止目前，已有 14 个品种的创新菜和改良菜品上市，并获得市场好评。2019 年 3 月，我校烹饪教师与郭金伟大师工作室共同开发研制了《舟山鮸鱼十八吃》、《带鱼三十吃》、《舟山四季菜谱》并拍摄录制教学视频，后期将制作成校本教材，将标准化制作工艺推广到舟山各餐饮企业，使烹饪专业的校企合作名师

工作室的创新成果为地方旅游经济发展服务。

（三）教学资源渐丰富，共建共享促多赢

疫情改变时局，时局改变你我。在互联网+背景下，我专业联合行业、企业积极建设教学应用软件和专业资源库。目前已建成 7 门校企合作课程、完成专业课程 30 个核心技能点微视频制作和 3 门实训微课程；完成《西餐服务》、《烘焙》、《花艺》等 10 门实训技能手册编写，实现优质教学资源的共建共享（见表 4-2）。

表 4-2 信息化教学资源建设完成情况

类别	课程名称	数量	完成情况	完成率
专业核心技能点（30 个）	《酒店服务流程及标准化操作》	1 门	完成	100%
	《客房服务》	5 个	完成	100%
	《中餐服务》	5 个	完成	100%
	《中式面点制作》	4 个	完成	100%
	《 刀 工》	6 个	完成	100%
	《冷菜冷拼制作技艺》	7 个	完成	100%
	《 食品雕刻技艺》	4 个	完成	100%
实训微课程（3 门）	《酒店服务流程及标准化操作》	1 门	完成	100%
	《烹饪基本功操作规范》	1 门	完成	100%
	《旅游专业高考技能(酒店方向）》	1 门	完成	100%
专业实训技能格实训手册（10 门）	《客房服务技能实训手册》	1 门	完成	100%
	《调酒技艺实训手册》	1 门	完成	100%
	《中餐服务实训手册》	1 门	完成	100%
	《西餐服务实训手册》	1 门	完成	100%
	《茶艺实训手册》	1 门	完成	100%
	《插花技艺实训手册》	1 门	完成	100%
	《炉台实战技艺实训手册》	1 门	完成	100%
	《面点技艺实训手册》	1 门	完成	100%

	《食品雕刻实训手册》	1 门	完成	100%
	《西点技艺实训手册》	1 门	完成	100%
校企合作课程（7 门）	《缘心莲语——普陀观音莲花茶泡制》	1 门	完成	100%
	《酒你最美，畅玩调酒》	1 门	完成	100%
	《宾至如归——酒店前厅礼仪》	1 门	完成	100%
	《以花之名,遇见美好——中餐餐台插花》	1 门	完成	100%
	《带鱼 30 吃制作》	1 门	完成	100%
	《米鱼十八吃制作》	1 门	完成	100%
	《舟山四季菜谱》	1 门	完成	100%

（四）外培内引有成效，教师队伍能力升

学校创设教师服务企业的平台，努力把教师推向市场。实践校企合作、开拓行业联合办学市场、承接对外加工服务、尝试全真状态下的企业文化熏陶，这些改革举措，有效地促进了教师技能水平的提升，为教师服务企业和岗位夯实了基础，促进专业教师成为企业服务型教师。

1.实现教师与师傅的对接。到目前为此，专业课教师取得技师及以上职业技能等级证书的比例达到 62.1%；“双师型”比例达到 100% ；从企业聘请 24 名“技师型”师傅指导学徒实践；专业教师到企业进行挂职锻炼比例达 100%。

2.实现有机融合。通过调整课程设置、更新课程内容、改进教学方式、完善实习实训条件、提升教师“双师”素质和优化评价与考核等措施，在专业中实现三个“有机融合”，即专业教学标准与职业标准的有机融合，专业教学过程与岗位真实情境的有机融合，学校学业评价与职业技能鉴定的有机融合，使教师具有先进的教育

教学理念和较高的“双师型”素质及能力。

3.实现师资队伍专业化。通过内培外引，初步形成一支专业引领强、教学水平高、育人能力优的，融大师、骨干教师为一体的专任师资队伍，目前专业师资团队中具有国家级、省级考评员资格 14 人，9 人次获评舟山市、区级技能大师；浙派名师 1 人、舟山市名师工作室挂牌名师 1 人、舟山市饭店星评员 2 人、舟山市旅游行业技能大赛评委 10 人。

（五）多措并举育人才，学校品牌显效应

名厨进校园办讲堂，名师工作室以及在线微课堂，使其在人才培养，地方行业引领、带动和辐射作用得到发挥，专业品牌迅速叫响，社会效益日渐凸显，学校逐步成为舟山地区、浙江省乃至全国的旅游服务精英人才培训基地、师资培训基地，为培养高技能人才增添新活力，为地方经济的发展提供强有力的技术支持。

五、思考与展望

1.职业教育与劳动就业的紧密结合有待加强

近期，党中央、国务院颁布了《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》，明确指出要“把劳动教育纳入人才培养全过程，贯通大中小学各学段，贯穿家庭、学校、社会各方面”，然而在校企合作过程中，劳动教育与实践还是比较欠缺，如何共同教育学生将学校课堂所学的理论知识有效地转化到企业岗位的实际工作中去，在学习中加强劳动实践，感受到劳动的艰辛和快乐,促使学生珍惜学习的机会，是校企双方要着重思考与解决的问题。

2.校企合作信息化平台建设有待深化

“空中微课堂”虽然取得了明显成效，下阶段，校企双方还应就构建“互联网+现代学徒制”移动平台，尝试与合作企业、行会的智慧化数据平台对接，及时反馈专业教育教学信息，同时积极参与到企业的智慧化体验、管理和营销过程中，实现校企实时在线、资源共享共建等问题深入思考。

案例二.

基于职业核心素养培育与专业融合的校本选修课程开发

一、建设背景

根据《国家中长期人才发展规划纲要（2010-2020）》的要求，我国高素质应用型技能型人才占技能劳动者的比例将显著提升,面对现代社会对人才素养越来越高的要求,越来越多的用人单位在重视职校毕业生专业知识、技能水平的同时，更强调毕业生的职业核心素养要求。

2017 年《浙江省关于加强培育中职学生核心素养的指导意见》指出：“我省中职学生核心素养的基本内涵是：品德优良、人文扎实、技能精湛、身心健康”。核心素养是所有学生应具有的最关键、最必要的基础素养，也是知识、能力和态度等的综合表现，而核心素养的具备，需要通过学校教育来具体培育和发展。

基于上述背景，首先，中等职业学校是培养学生基本职业素养和核心能力的主要场所，基于学情、生情、校情，构建符合职业教育的学生核心素养培养路径，使学生具备相应的职业素养及能力，是核心素养培育校本化的主要方面。其次，核心素养的培育需要落实在课程改革、学科建设之中，学生核心能力的获得更来自于基础课程、专业课程及特色课程的改革与创新，来自于任务驱动学习和课程整合学习等，这些方面的实现需要依托课程体系和内容的变革，才能使学生的核心能力得到提升。再次，职业核心素养培养的总体

思路首先是构建具有“顶层设计”意义上的职业教育领域和职业教育阶段的“系统化”与“融合性”的“职业核心素养课程体系”，加强学生人文素养和科技素养的整体化提升，强化学校的育人功能；转变单一学科知识点或单一技能为中心的职业课程体系，打破学科之间的壁垒与专业划分，实现学科、专业之间的优化与融合培养学生的综合素质；进一步增强与企业、行业的互融共通，优化整合各类教学资源，以多元融合的校本化课程体系及课程建设开展学生职业核心素养培育。

立足学生职业核心素养培育，旅游专业构建“必修课+选修课”课程体系，探索“一主体三维度六课程”课改模式，即以培养“复合型人才”为主体，以“多元选择、工学交替、产教融合”三个维度为核心理念，以“人文素养课程”、“专业核心课程”、“专业拓展课程”、“校企合作课程”、“企业课程”、“创新创业课程”六个多元化课程为途经，有效提升人才培养质量。以此为基石，构建“专业拓展课程”、“人文素养课程”、“校企合作课程”、“创新创业课程”多元融合的校本化课程体系，开发相应的课程并予以应用。

二、主要创新点

（一）课程开发目标定位科学

校本教材开发是基于中职学生的核心素养与地方旅游产业对综合素养人才的需求，将核心素养和职业关键能力的培育贯穿于系列校本课程开发的始终。

（二）课程开发主体多元化

按照旅游专业校本化课程体系建设，课程开发团队除本专业师资团队，同时形成以“旅游专业+”课程开发的“旅游专业+其他专业”、“旅游专业+文化课”的跨专业团队；基于产品研发的校企融通课程开发的企业主体（高家佳庄餐饮有限公司合作及郭金伟技能大师工作室）；立足乡土，开发有“舟山味道”的地方特色课程开发的学生社团。

（三）课程开发途径多样化

以学生核心素养培养作为落脚点开发校本选修课程，以旅游专业为主体的《中职学生核心素养校本化课程体系建构的实践研究》项目引领（2019 年浙江省中职教育教学成果孵化的项目），助推校本课程建设；结合地方产业发展需要，校企合作研发新产品及课程，以专业链带动产业链发展；整合各专业师资及课程，注重内容跨界，引导学生开展专业拓展等专业知识及技能学习，培养复合型人才。

（四）课程应用有效性

课程建设成果不仅在本土及兄弟学校得到认同推广，同时引领辐射到西部对口支援地区；研发与企业接轨的校本课程系列，应用到餐饮协会、行业企业。

三、建设内容

（一）专业拓展课程

依托“专业+”，推进跨专业特色课程内容的建设，培养学生综合职业素养。

1.“旅游专业+烹饪专业”，完成《舟山本土中式菜肴营养配菜

与制作》、《西点制作工艺》课程；

2.“旅游专业+电子商务专业”，推进旅游电商拓展课程《跨境电商》、《C2C 旅游淘宝攻略》；

3.“旅游专业+ 财会专业”，完成《旅游财务一本通》拓展课程；

4.“旅游专业+外语”，完成旅游外语校本课程《travel in putuo》、《出境导游英语》。

（二）人文素养课程

积极推进人文素养课程建设，如《艺术鉴赏》、《形象管理》、《舟山咸话》、《经典颂读》、《论语导读》、《二十四史名篇》、《国画》、《书法之美》、《工匠精神》、《电影文学鉴赏》、《实习实训安全管理》、《7S 习惯养成》等素养课程，完成 3 门心育课程《遇见更好的自己》、《我游戏我快乐》、《遇见心理学》，完善课程资源并逐步开发相应校本教材。

（三）创业创新项目课程

在移动互联网和新媒体普遍发展的大环境下，依托舟山市全域旅游、智慧旅游发展背景，在专业跨界融合背景影响下，通过校企合作的方式，实现旅游专业与电商专业、烹饪专业的知识和技能的融合，为学生提供创新思想、搭建创业平台，积极推进《海愉味》、《村游宝》两大创业创新项目。

（四）地方特色课程

课程设置围绕舟山群岛新区经济社会发展规划，适应地方旅游

行业发展对技能人才的需求，开设《舟山锣鼓》、《普陀旅游英文版》、《走进舟山渔文化》、《舟山咸话》、《舟山船拳》、《舟山本土中式菜肴营养配菜与制作》、《舟山美丽乡村游-普陀篇》、《舟山乡贤》、《普陀旅游微电影》，现已全部开发相应的校本教材。

（五）校企合作课程

全面推进“点面结合、产教融合”的现代学徒制体系，积极推进校企合作课程（见表 3-1），重点开发舟山地方改良菜与创新菜制作、鲩鱼十八吃制作、带鱼三十吃制作、舟山四季菜谱等课程。

表 3-1 校本化课程体系建设框架

课程模块	职业能力	课程目标	对应课程	已开发校本教材
专业拓展课程	职业拓展能力	掌握复合式技能，着力提升职业迁移和社会适应能力。	本土中餐营养与配餐、跨境电商、C2C 旅游淘宝攻略、旅游财务一本通、出境与导游英语、舟山冷菜教学与实训指导	《本土中餐营养与配餐》、《C2C 旅游淘宝攻略》、《旅游财务一本通》、《舟山冷菜教学与实训指导》
人文素养课程	职业修养	培养中职学生学科核心素养；提升学生人文素养；着力学习力、交际力的培育。	艺术鉴赏、形象管理、经典颂读、论语导读、二十四史名篇、国画、工匠精神、电影文学鉴赏、实习实训安全管理、7S 习惯养成、遇见更好的自己、我游戏我快乐、遇见心理学、Western Festivals、酒店职业素养	《电影文学鉴赏》、《我游戏我快乐》、《遇见心理学》、《Western Festivals》、《酒店职业素养》
校企合作课程	产品研发能力	通过参与地方菜的制作，做中学一体化，培养学生创新探究和研发能力。	舟山地方改良菜与创新菜、舟山鲩鱼十八吃、舟山带鱼三十吃、舟山四季菜谱	《舟山带鱼三十吃》、《舟山四季菜谱》（正在开发）
地方特色课程	地方特色课程	培养学生全面了解舟山本土文化及对家乡热爱。	舟山锣鼓、普陀旅游英文版、走进舟山渔文化、舟山咸话、舟山船拳、舟山本土中式菜肴营养配菜与制作、舟山美丽乡村游-普陀篇、舟山乡贤、普陀旅游微电影	校本教材全部开发

创业创新课程	创业创新能力培养	培养学生创业意识、问题解决、自我发展能力，着力提升生涯规划力。	海愉味创业项目、村游宝创业项目、C2C 旅游淘宝攻略	《C2C 旅游淘宝攻略》

四、成果应用与推广效果

（一）构建契合中职学生职业素养发展的多元融合校本化课程体系

学校应学生成长需求而生，把提供丰富多彩的课程资源作为促进学生成长的核心工作，开发实施立足于学生发展要求达成学生培养目标的校本化课程，通过空间与时间上的多维聚焦式课程统整，重构高度契合中职学生职业素养培育的多元复合的校本化课程体系（见图 4-1）。

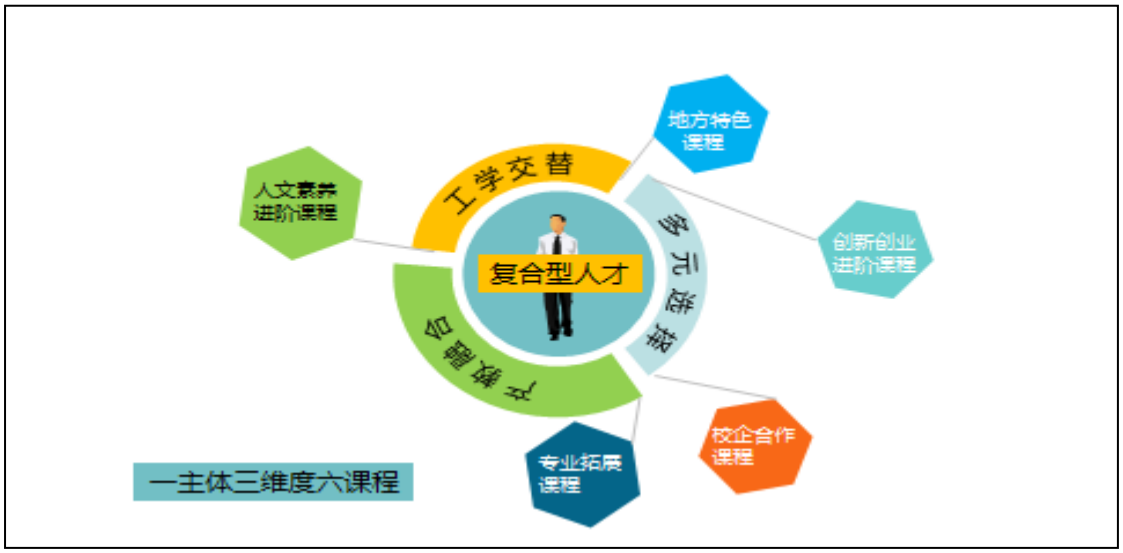


图 4-1 校本选修课程体系

（二）教师科研能力有效提升，校本教材多项出版或获奖

自品牌专业项目建设以来，目前学校已经完成开发的校本化课程有 31 门，开发相应校本教材 20 本，其中已出版 4 本，获市级奖

项 15 本（见图 4-2，表 4-1）。获奖的教材充分展示了学校课程与教材改革的成果，有力推动了学校课改的进程，丰富学校的专业内涵建设。

图 4-2 开发的部分教材

表 4-1 校本教材开发及获奖

序号	教材名称	参编人员	编写时间	获奖情况	出版情况
1	《舟山美丽乡村游-普陀篇》	虞燕芬 魏君名 周　倩	2019 年 5 月	市一等奖	出版（北京现代出版社）
2	《舟山冷菜教学与实训指导》	连红舟	2017 年 8 月	市一等奖	出版（北京希望电子出版社）

3	《走进舟山渔文化》	方　园	2019 年 5 月	市二等奖	出版（北京现代出版社）
4	《导游业务知识与技能》	叶华胜 詹海珍	2017 年 8 月		出版（北京希望电子出版社）
5	《本土中式菜肴营养配菜与制作》	连红舟	2017 年	市一等奖	
6	《舟山咸话》	刘森林	2017 年	市一等奖	
7	舟山船拳	程先勇	2018 年	市一等奖	
8	《travel in putuo》	英语组	2017 年	市二等奖	
9	《茶艺实训》	童静君	2018 年	市二等奖	
10	《遇见心理学》	臧燕红 杨　黎	2018 年	市二等奖	
11	《遇见最好的自己》	杨　黎 臧燕红	2019 年 5 月	市二等奖	
12	《舟山乡贤》	刘森林 周　达	2019 年 5 月	市三等奖	
13	《Western Festivals》	陈永衡	2018 年	市三等奖	
14	《普陀旅游微电影制作》	唐雨鹤	2017 年	市三等奖	
15	《舟山锣鼓》	魏　星	2017 年	市三等奖	
16	《酒店职业素养》	詹海珍 叶华胜	2019 年 5 月	市三等奖	
17	《电影文学鉴赏》	张金燕	2017 年		
18	《朱家尖导游-三景三维》	虞燕芬	2017 年	行业培训教材	
19	《生活中的插花艺术》	林　艳 乐　艳	2017 年	行业培训教材	
20	《西点制作工艺》	陈　蓉	2017 年	行业培训教材	

（三）助推学生人人成才、人人出彩

1.毕业生升学就业率高。近三年旅游专业毕业生就业（升学）率达 100%，对口率达到 98.1%；单独考试近三年上线 100%，旅游本科上线率进入全省前十强；五年制升学率达 90%，远超省平均升学率。

2.学生参加各级各类比赛成绩显著。①参加职业能力比赛共获奖 71 项，其中国家级获奖 9 项、省级 22 项、市级 40 项，在 2019

年“鼎盛诺蓝杯”全国旅游院校服务技能大赛中我校学生荣获 3 个一等奖和 1 个三等奖，团体总分名列全国第二，创造了我市中职学校旅游类专业在全国技能大赛的最佳成绩（见图 4-3）；②学生参加核心素养比赛如文明风采、体艺类、征文等共获奖 31 项.

图 4-3 2019 年全国旅游院校饭店服务技能团体第二名

3. 学生自信品质整体上升。研究中采用成均心理测试系统中的《中学生自信心量表》对 2018 级旅游专业 487 名学生进行测试，问卷分学业自信、社交自信和身体自信三个维度共 22 题，采用 5 点计分(完全符合，大部分符合，部分符合，大部分不符合和完全不符合)，其中完全符合记 5 分，完全不符合为 1 分，分数越高表明自信越高。检测数据如下表 4-2、表 4-3、表 4-4：

表 4-2 前测数据（2017 年）

变量	最低分	最高分	平均分	标准差
总体自信	1.65	4.68	3.3	0.6
学业自信	1.67	4.56	3.14	0.67
社交自信	1.5	5	3.57	0.79

身体自信	1	4.8	2.73	0.87

表 4-3 后测数据（2019 年）

变量	最低分	最高分	平均分	标准差
总体自信	2.01	4.76	3.45	0.66
学业自信	1.89	4.59	3.2	0.73
社交自信	2	5	3.72	0.68
身体自信	1	5.23	2.82	0.72

表 4-4 前后测数据的 T 检验结果

变量	T
总体自信	2.332*
学业自信	1.194
社交自信	1.985*
身体自信	4.076**

根据前后测数据结果显示，我校中学生的自信心是处于中等水平的，随着年龄的增长，处于青春期的他们，朝气蓬勃，精力充沛，他们的认知水平不断提高，自我意识也更加鲜明突出，他们更注重对自身的关注。自 2018 年开始实施普职自信品质培养工程，塑造学生核心素养，使学生的学业自信、社交自信和身体自信皆有所提升，其中身体自信和社交自信提升效果达到显著性水平，普职学生整体

自信水平上升。

（四）校本课程建设为学校长足发展注入强劲动力

基于核心素养确立育人目标，对接核心素养。从学校发展的顶层设计和核心要素上展示宏观思考，围绕“教育如何体现育人”，对学校办学的核心价值观、基本理念、办学特色和培养目标等进行全面梳理，实施人文精神的教育、人格养成的教育和人生发展的教育。将课程建设的实施研究与学校队伍建设、文化建设和特色创建等工作有机融合，把学校课程规划实施作为学校落实办学理念和实现培养目标的有力保障，让课程规划的编制、实施、反思与持续完善的过程成为积淀学校文化底蕴的过程，使课程建设成为学校持续健康发展的源泉和动力。

（五）提供专业课程支撑，发挥辐射带动作用

建立企业、学校互动参与的课程建设机制，结合舟山地方特色，研发了与企业接轨的校本课程系列，餐饮协会、企业将学校作为资源的汇集地，委托学校继续开发本土菜品。学校还承办行业协会举办的培训大赛、技能比武大赛等，促进职业技能标准的鉴定。

作为舟山市餐饮协会副会长单位，学校承担了更多的餐饮研发和制作任务，学校专业团队与高家庄餐饮有限公司合作，目前为止已共同开发完成 14 个品种的本土创新菜和改良菜品获好评；2019 年 3 月，我校专业教师与郭金伟大师工作室共同开发研制了舟山鮸鱼十八吃、带鱼三十吃、舟山四季菜谱，并拍摄录制教学视频进行推广应用，共同推动舟山餐饮发展。2019 年 9 月，学校获评“建国

70 周年·浙江餐饮业”烹饪教育贡献奖，再一次印证了学校在专业课程建设、学生培养、社会服务等方面突出成果。

（六）名师支教帮扶弱校，成果共享引领区域职教共发展

名师虞燕芬以及骨干教师多次到兄弟院校、薄弱学校进行指导和帮扶，介绍与推广课程成果，课程建设成果不仅在本土及兄弟学校得到认同推广，同时引领辐射到西部地区，2019 年 10 月学校旅游专业负责人、舟山市旅游专业名师虞燕芬在四川宣汉职业中专支教期间，专门开设《旅游专业校本化课程建设》专题讲座，并将已建成的校本化课程资源和教材进行分享，为正处于创建省示范专业关键时期的宣汉职专专业内涵建设指明方向。

五、建设举措

（一）“专业+”跨专业融合助力学生多元成长

结合浙江省新课改要求，坚持“首岗适用、多岗迁移、可持续发展”原则，依托“专业+”， 即“专业+专业、专业+文化课”概念，通过专业间、学科间的合作，推进课程改革特色课程内容的建设，以学校重点专业旅游专业为基点，“旅游专业+烹饪专业”，“旅游专业+电子商务专业”，“旅游专业+财务专业”，“旅游专业+外语”等，组建跨专业学科团队，开发多元融合课程资源，为学生多元成长提供路径。

（二）校企合作共育共建，构建产学融通互动共赢育人模式

深化“企业全程介入 2+1”人才培养模式，完善“课、证、岗直通定向式”的工学结合教学模式，根据选择性课改体系和课程学制

框架，构建“五位一体”的校企融通岗位实践教学体系和实践课程体系，全面推进“点面结合、产教融合”的现代学徒制体系。

1.名厨进校园，课程教学实战化。学校依托舟山市餐饮协会启动“名厨名家进校园”大讲堂活动，邀请舟山市名厨、烹饪名企业家到校为学徒授课，制订两年教学活动方案，通过名厨论坛、厨师长大课堂、访谈等形式，以他们奋斗经历、高超技能、成功案例来影响学校的年轻学子，以工匠精神为初心、以提升技能为目标，实现双元育人。

2.项目进课程，课程内容任务化。学校与高家庄餐饮有限公司合作，成立菜品研发团队；同时引进郭金伟大师工作室，重点开发地方特色名菜：《舟山地方改良菜与创新菜制作》、《舟山鮸鱼十八吃制作》、《带鱼三十吃制作》、《舟山四季菜谱》，以课程资源形式系列化呈现舟山菜肴特色，推动舟山餐饮发展（见图 5-1）。

图 5-1 校企开发《舟山地方创新菜》

3.开设企业教室，生产教学一体化。选定舟山海中洲国际大酒店、冠素堂开设“企业教室”，按照酒店企业“用工季节性”时间，开展“忙时实习，闲时学习”的分段式课程教学，将企业的真实生

产任务以理论课程和项目任务的形式嵌入到人才培养过程中，完成以生产流程为主线的企业教室课程教学实践流程指导。

（三）以项目创建为载体，提升学生创业创新能力

1.2018 年省中职创业创新实验室项目——“海愉味”。我校“海愉味”创新创业实验室努力从整合跨界的视角出发，以旅游服务专业为载体，做好海洋旅游的推荐者，悦己愉人，争做海洋旅游代言人，成为愉的领略者；以烹饪专业为基础，做好海美味的创造者，让人品尝不一样的味美；以电商专业平台，做好海洋旅游的销售，让人前来享受碧海蓝天，争做愉的销售者，在此基础上构建海洋旅游创新创业的实践者（见图 5-2）。

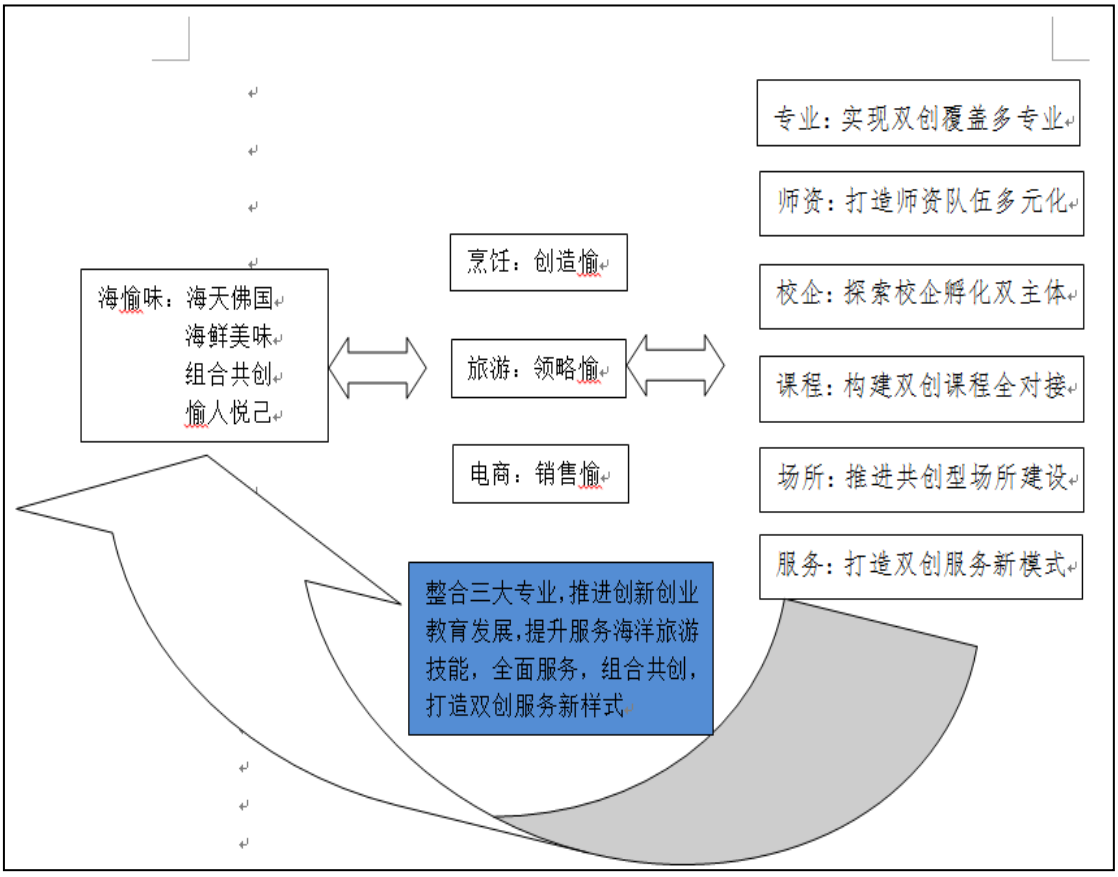


图 5-2 海愉味创业创新项目

2. 创业创新项目-村游宝。村游宝分为微信公众号和小程序两个部分，分为用户、系统、软件反馈三个部分。主要提供美丽乡村（渔村）景区介绍、旅游攻略、旅游 114、交通信息、旅游商城、在线社区、在线客服等服务，倾力打造舟山旅游一站式服务（见图 5-3）。

图 5-3 村游宝小程序界面

（四）品牌孵化项目助推校本课程建设

我校组织申报以旅游专业为主体的《中职学生核心素养校本化课程体系建构

的实践研究》课题，此课题已成功被舟山市教育学院立项为舟山市属学校 2018 年度品牌孵化项目，2019 年 4 月该项目同时成为舟山市唯一成功入选浙江省中职教育教学成果孵化的项目。围绕普职学生发展核心素养的培育以“面向全体、尊重差异、提供多样、关注个性”四个课程体系建构原则，建构 CKPC 四大课程体系：品格课程、学识课程、实践课程、生涯课程，品牌孵化项目建设有力推进旅游专业的校本化课程建设（见图 5-4）。

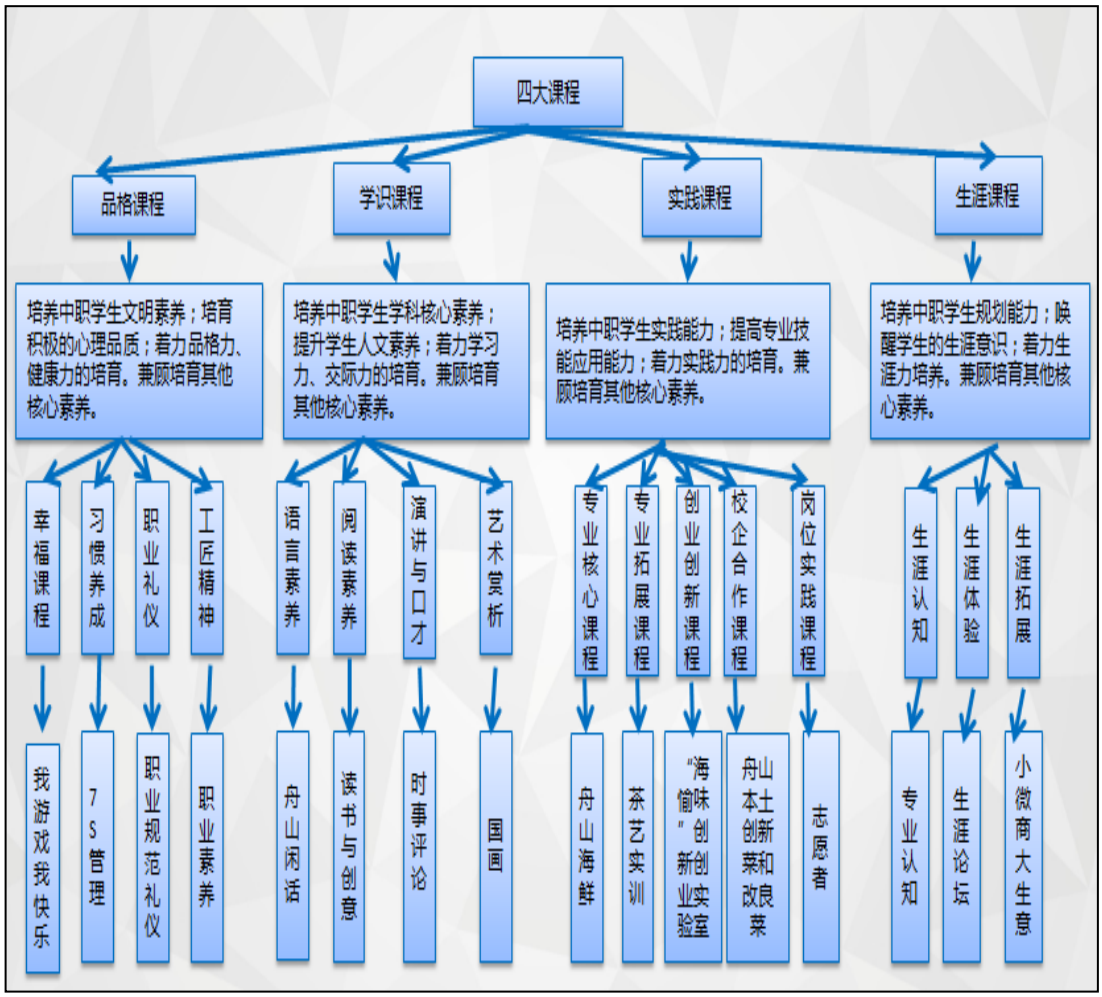


图 5-4 四大课程整体建设框架

目前实践课程和学识课程已完成整体开发，品格课程和生涯课程主体已完成开发，部分课程已纳入必修课程、选修课程和社团课程，开发的校本教材 14 本在市级获奖。

（五）加强师资队伍建设，确保课程研发质量

1.名师引领，建设优秀团队。建设好专业教师团队，特别是打造好虞燕芬名师工作室、引进郭金伟专业技能大师工作室，在此基础上搭建教师梯队式成长平台，稳步推动专业教师的可持续发展，教师在业务能力上再上一个新的台阶。

2.两大联盟共建，搭建成长平台。重点搭建校际同盟和校企联盟两大共同体。校际同盟，即以学校品牌专业建设为契机，开发共建项目，推进资源共享，通过校际间的资源共建、经验分享、成果共享、实践系列研修活动项目建设，促进联盟作用的发挥。校企联盟，即基于学校和企业合作的不断深入，建设一个合作更紧密、利益同驱动的合作联盟，通过信息互通、师资结对、资源共享、功能辐射等，有效加强旅游人才校企双向培养。

3.项目推动，促进教师成长。项目建设过程是教师自我提升的过程，为此学校将依托名师工作室、省品牌专业建设等契机，推动网络课程建设、教学资源开发、信息教学推广、旅游文化研究、专业实训深入等项目的建设，进而推动专业建设出成果，促进专业教师再成长。主要通过利用学校在线教学平台鼓励教师团队开展网络资课程资源建设、校本教材开发专项培训，提升教师研发能力。

六、思考与展望

1.价值取向。核心素养的价值取向引领着课程开发的方向和模式，校本课程开发具有很强的本土性、开放性，科学性，不仅兼容学生适应工作岗位所需知识和技能，更应考虑现代社会发展所需的必备品格。所以在课程开发过程中，立足舟山本土海洋旅游高素养技能型人才培养，如何进行课程鉴别筛选，获得有价值的素养，是我们需要思考和探索的。

2.机制保障。我们在建构课程的同时，为更好的进行课程开发和应用，需要构建“教师发展机制、校企资源整合机制、学习评价机制”等协同发展保障机制。因此如何建构和实施协同发展机制，是我们下一阶段的工作重点。

3.开放兼容。今后我们将从校本课程实施的时间、渠道、师资等方面综合考虑，打破校园空间限制，以社会为大实践基地，倡议“人人是老师，处处是课程”，积极引导学生共同参与共建课程，调动社会教育资源，开发更多校外的校本特色课程，使学生个体在处理与解决各种关系和问题等方面形成正确的情感态度、价值取向和行为方式。