



杭州市西湖职业高级中学
质量报告
(2021 年度)

2021 年 11 月

目 录

| | |
|--|----|
| 第一部分 学校情况——精心谋划，综合发展迈出新步伐 | 3 |
| 一、学校概况：美好教育的中职代言..... | 3 |
| 二、主要成果：特色鲜明的中职范例..... | 3 |
| 第二部分 学生发展——复合高能，人才培养走出新路子 | 6 |
| 一、学生素质：文化专业同步发展..... | 6 |
| 二、在校体验：家校师生携手共进..... | 6 |
| 三、资助情况：贯彻落实暖心帮扶..... | 6 |
| 四、就业质量：校企合作稳步提升..... | 7 |
| 五、职业发展：选择多种渠道畅通..... | 8 |
| 六、创新创业：基于实战注重实效..... | 9 |
| 第三部分 教学改革——融合创新，构铸人才培养新高地 | 10 |
| 一、专业建设：持续课改提升内涵..... | 10 |
| 二、师资队伍：强化指导帮助成长..... | 11 |
| 三、课程建设：突显专业重构体系..... | 12 |
| 四、课堂教学：完善监控智慧课堂..... | 12 |
| 五、产教融合：学创融合校企融合..... | 13 |
| 六、参与试点：探索创新稳步推进..... | 13 |
| 第四部分 政策保障——凝心聚力，机制突破奠定新格局 | 14 |
| 一、党建引领：强化使命行稳致远..... | 14 |
| 二、政策引导：全面保障奠定基石..... | 14 |
| 三、经费投入：专款专用合理谋划..... | 15 |
| 第五部分 服务贡献——多点多面，务实重效打造新范例 | 16 |
| 一、人才培养：学历技能齐头并进..... | 16 |
| 二、社会服务：专题专业责任担当..... | 16 |
| 三、对口支援：落地落实精准扶助..... | 17 |
| 四、服务抗疫：严防严控责无旁贷..... | 17 |
| 第六部分 机遇挑战——提质培优，职业教育开启新征程 | 19 |
| 一、问题挑战..... | 19 |
| 二、对策措施..... | 19 |
| 第七部分 案例 | 21 |
| 1. 扶助乡村振兴，服务国家战略..... | 21 |

| | |
|-----------------------|----|
| 2. 搭建产业平台，赋能地方发展..... | 21 |
| 3. 探索双创教育，助力学生发展..... | 21 |
| 4. 促进产教融合，校企双元育人..... | 22 |
| 5. 开展“1+X”证书制度试点..... | 22 |
| 6. 多种途径开展，培训内容丰富..... | 22 |
| 7. 依托校企合作，提升双师能力..... | 23 |
| 8. 非遗大师领衔，传承工匠精神..... | 24 |

第一部分 学校情况——精心谋划，综合发展迈出新步伐

一、学校概况：美好教育的中职代言

杭州市西湖职业高级中学，成立于1984年，由杭州市九溪职业学校和杭州市转塘中学于1998年合并成立。现占地面积5.22万平方米，目前为国家级重点职业学校，浙江省一级重点职业学校，浙江省第二批改革示范校建设优秀级单位，浙江省首批现代学徒制试点。教育部餐饮职业教育教学指导委员会成员单位，全国教育科学规划教育部重点课题区域职业教育“教科研共同体”基地学校，省中职烹饪专业教研大组副理事长学校、省中职旅游专业教研大组理事学校，省旅游职业教育集团的理事单位，省商贸、建设两大职业教育集团的成员单位。2021年成功申报成为首批浙江省现代化学校。

学校设有中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点、五星级饭店运营与管理、建筑装饰技术、电子商务、会计事务专业。2021年新增茶艺与茶营销专业。

学校地处西湖区转塘街道，毗邻西湖区重点打造的“两城六镇”中之江新城、云栖小镇、艺创小镇和龙坞茶镇。这里以“旅游+”、“文化+”、“数字经济”三大产业为核心，同时也是西湖龙井茶最大产区。作为西湖区唯一一所职业学校，学校将立足区域，着力杭州，辐射全省，以“专业，让西职更美好；西职，让生活更美好！”为教育理念，秉持“专注、专业、自信、包容”的校训，围绕培养符合“主导产业、战略性新兴产业技术技能人才需求”的主任务，深入推进“塔型进阶”人才培养模式的实践，培养精技术、会经营、善管理的“一专多能”西职学子，为全国职业教育提供中职学校产教融合方案和助力乡村振兴样本，以“美好教育”的西职实践，打造职业教育的“西湖明珠”。

二、主要成果：特色鲜明的中职范例

1. 自信启航，实践“塔型进阶”育人模式

“自信工程”成为浙江省德育品牌，两次获省政府职教成果奖。学校被评为全国国防教育特色学校、浙江省“中职教育质量提升行动计划”建设单位，获得第13届全国中等职业学校“文明风采”竞赛优秀学校组织奖。浙江省中职学校成长导师比赛一等奖。学校“塔型进阶”人才培养模式实现创新突破，在全国职业院校学生技能大赛中，烹饪专业创造了“七连冠”的奇迹，建筑专业获得了难能可贵的国赛金牌，酒管专业获得国赛银牌。师生累计在

省级及以上各项技能比赛中获奖 184 人次。

2. 科研引领，“产教科训”一体化

学校是浙江省唯一拥有国家级课题的中职学校。《乡村经济振兴背景下中职学校复合型人才培养模式的构建研究》被列为全国教育科学“十三五”规划 2019 年度国家规划课题。2018 年《熟手—能手—高手：中职学校“塔型进阶式”人才培养模式的探索与实践》获得国家职业教育教学成果二等奖。学校是全国教育科学规划教育部重点课题区域职业教育“教科研共同体”基地学校，十三五期间学校成为省内屈指可数的科研强校。

学校拥有国家级职业教育产教融合基地 1 个，浙江省首批“五个一批”工程项目——省旅游产业高技能人才培养基地建设项目，省级三名工程、市级质量提升工程项目 21 项。专业与区域精准对接：烹饪营养卫生与膳食、高星级饭店运营与管理专业对接“龙坞茶镇”，建筑装饰专业对接“艺创小镇”，电子商务专业对接“云栖小镇”。拥有省级校企共同（嘉匠烘焙校企共同体）1 个，示范性职业教育集团 1 个，示范性教学实训车间 2 个。

3. 创新驱动，探索“类型教育”中职样本

作为时任国务院副总理刘延东同志在浙江视察的唯一一所中职学校，在十四五开局之年，学校成功申报成为浙江省高水平职业院校建设单位、浙江省首批现代化学校。目前，学校有省级品牌专业 2 个，省级特色专业 1 个，市级品牌专业 1 个。省中职烹饪专业教研大组和省特色专业副理事长学校，浙江工业大学研究生实训基地。电子商务专业、旅游专业是浙江省旅游职业教育集团的理事单位。

表 1：近三年省级及以上荣誉

| 时 间 | 奖 项 | 级 别 |
|--------|---|-----|
| 2019 年 | 《乡村经济振兴背景下中职学校复合型人才培养模式的构建研究》课题获全国教育科学“十三五”规划 2019 年度课题立项 | 国家级 |
| 2020 年 | 浙江省产教融合五个一批——省旅游高技能人才培养基地 | 省级 |
| 2020 年 | 浙江省高水平职业院校建设单位 | |
| 2021 年 | 浙江省现代化学校 | |

表 2：省、市级建设项目立项汇总

| 项目名称 | 项目内容 | 立项级别 |
|-----------|-------------|------|
| 高水平职业院校建设 | 杭州市西湖职业高级中学 | 省级 |
| 高水平专业建设 | 烹饪专业、电子商务专业 | 省级 |
| 现代学徒制试点 | 杭州市西湖职业高级中学 | 省级 |
| 中职名师名工作室 | 厉志光 名师 | 省级 |
| 技能名师工作室 | 张勇 中式烹饪大师 | 省级 |
| 名专业建设 | 中餐烹饪与营养膳食 | 省级 |

| | | |
|-------------|----------------|----|
| 校企合作共同体 | 嘉匠烘焙校企共同体 | 省级 |
| 中职德育品牌建设 | “自信工程”德育品牌建设 | 省级 |
| 中职名校长 | 张德成 名校长 | 市级 |
| 中职名师工作室 | 应旭萍 名师 | 市级 |
| 示范性教学实训车间 | 建筑装饰专业教学实训车间 | 市级 |
| 职普融通试点 | 杭州市西湖职业高级中学 | 市级 |
| 中职名教育教学团队 | “西锋教科研共同体 | 市级 |
| 品牌专业建设 | 电子商务 | 市级 |
| 示范性职业教育集团 | 杭州市西湖职业教育集团 | 市级 |
| 示范性教学实训车间 | 湖畔居茶文化教学实训车间 | 市级 |
| 中职教育技能名师工作室 | 冯赞玉 技能名师 | 市级 |
| 示范性校企合作共同体 | “技术+”链式校企合作共同体 | 市级 |
| 示范性教学实训车间 | 烹饪茶菜茶点研发教学实训车间 | 市级 |

4. 名师导航，打造“四能双师”师资队伍

学校双师型教师占比 85.2%，其中技师以上的高技能教师占 51%。来自名企的兼职教师占 95%。拥有 2 位浙江省特级教师，1 位正高级教师。

组建了各级名师工作室，引领教师队伍成长。厉志光省级大师名师工作室、张勇省级技能大师工作室、市级应旭萍名师工作室、市级邵雪香班主任工作室、市级西锋教科研团队、区级严水荷特级教师工作室等初具规模。

表 3：2021 年专任教师情况（单位：人）

| 专任教师数 | 专任教师 | | “双师型”教师 | | | |
|-------|--------|--------|---------|----------|--------------|--------------|
| | 文化课教师数 | 专业课教师数 | 总数 | 占专业课教师比例 | 其中副高级及以上职称人数 | 副高以上占双师型教师比例 |
| 132 | 78 | 54 | 46 | 85.2% | 12 | 26.1% |

第二部分 学生发展——复合高能，人才培养走出新路子

一、学生素质：文化专业同步发展

全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，多育并举培养德智体美劳全面发展的高素质、复合型技术技能人才。通过教育教学活动的系列化设计，社团、技能训练队的组织建设，引导学生积极参加文、体、艺和专业技术等各类比赛中，以赛促教、以赛促学，以赛促进学生素质的提升。2020年学生在杭州市中等职业学校师生职业能力大赛共计获得奖项40项，在浙江省第十五届电子商务大赛中71人获奖，在全国百城联赛电算化比赛中42人获奖，杭州市中等职业学校文明文采评比活动中14人获奖、西湖区中小学艺术节获奖14人、市区主题征文活动中8人获奖。此外，在杭州市创新创业大赛、杭州市三大球比赛、健美操、广播操、西湖区科技节等活动中均取得较好的成绩。

二、在校体验：家校师生携手共进

在创建高水平学校的背景下，学校不断优化师资队伍，高度重视校园环境和氛围的创建，为学生提供了更多展示自我、实现自我理想的平台，大大提高了学生在校学习生活的满意度。全校教职员统一思想，认真履行岗位职责，牢固树立服务意识，努力为学生营造一个温馨和谐的学习和生活氛围。学生对在校期间的理论学习、专业学习、校园文化与社团活动、班级生活及校园安全表示满意或基本满意。在2020年度家长对学校满意度测评中，我校排名在西湖区中小学前列。

表4：学生在校体验调查情况

| 项目 | 理论学习 | 专业学习 | 校园文化与 社团活动 | 班级生活 | 校园安全 | 毕业生评价 |
|------------|------|------|---------------|------|------|-------|
| 满意度 (%) | 90.2 | 94.9 | 95.7 | 92.4 | 97.2 | 94.04 |

三、资助情况：贯彻落实暖心帮扶

学校实行全校学生免学费政策。2021年春季享受国家助学金人数101人，2021年秋季享受国家助学金人数为13人。获政府奖学金92人。

认真贯彻《中等职业学校家庭经济困难学生资助政策体系的意见》和关于《中等职业学

校国家助学金暂行办法》等文件精神，严格按照学校制定的《西湖职高国家助学金和人民助11 学金实施方案》，扎实的做好本年度各类资助发放工作。成立了资助工作领导小组，由总务处牵头，各处室协调并具体落实。根据 2019 年制定的《杭州市西湖职业高级中学中等职业教育国家奖学金评选办法》，每年推荐 3 人申报国家奖学金。11 名高三贫困学生申请了国家求职创业补贴，目前已经通过审核。

表 5：学校资助情况

| 时间 | 助学金人数 | 政府奖学金人数 | 国家奖学金 |
|-------------|-------|---------|-------|
| 2021 年春季一学期 | 101 人 | / | / |
| 2021 年秋季一学期 | 13 人 | 92 人 | 3 人 |

四、就业质量：校企合作稳步提升

1. 毕业生就业基本情况

2021 年我校毕业生人数为 577 人，其中升学数为 476 人，占毕业生总数（升学率）82.5%，较上年度上升了 1.1%；直接就业人数 92 人，占总毕业生数 15.9%，直接对口就业数 87，直接就业对口率为 94.6%。三大专业类别中，财经商贸类和旅游服务类就业率与上年度的 98.7%和 99.2%，基本持平。土木水利类就业率与上年度 87.4%相比，有较为明显的提升。

表 6：2021 年度各专业就业情况（单位：人）

| 所属大类 | 包含专业 | 毕业生数 | 就业人数（包括升学和直接就业） | 就业率 |
|-------|----------------------|------|-----------------|-------|
| 财经商贸类 | 会计事务专业 电子商务专业 | 178 | 175 | 98.3 |
| 旅游服务类 | 烹饪专业 高星级酒店运营与管理专业 | 292 | 289 | 99.0 |
| 土木水利类 | 建筑装饰技术专业 | 107 | 104 | 97.2 |
| 合计 | | 577 | 568 | 98.4% |

2. 直接就业情况

学生就业还是以传统就业为主。在直接就业 92 人中，有 88 人就业于国家机关、企事业单位，占了直接就业人数的 95.7%，只有少数 4 人，选择自主创业或者其他方式就业。

学生就业以服务业为主，与地方经济结构吻合度高。在直接就业 92 人中，有 82 人就业于第三服务业，占了 89.1%，只有少数毕业生就业于第二产业或第一产业，这与杭州“电商之都”、“国际旅游城市”的经济产业结构有较高的吻合度。

就业环境好，就业质量有保障。从就业区域看，直接就业学生中，有 89 人在城区就业，3 人就业于镇区，城镇就业为 100%。从就业市场看，直接就业学生都与雇主企业签订了 1 年以上的劳动合同，企业都为学生缴纳一定的社保，社保缴纳率为 100%，其中有 15 人享有三险一金，57 人享有五险一金，占了直接就业人数的 78.3%。从薪资报酬看，月平均薪资在 2900 元以上，其中月薪在 3000 元以上的人数达 56 人，占直接就业人数的 60.9%，较上年度有了很大的提升。

五、职业发展：选择多种渠道畅通

有 570 名毕业生 2019 届（16 级）中职毕业生的跟踪调查问卷，占学校总人数的 96.28%。570 名参与调查毕业生去向多元，具体分布如下：

表 7：毕业生调查情况

| 毕业去向 | 升学 | 受雇就业 | 创业 | 待业 | 其他 | 合计 |
|------------|--------|--------|-------|-------|-------|---------|
| 作答人数（单位：人） | 423 | 62 | 15 | 42 | 16 | 570 |
| 比例 | 74.21% | 10.88% | 2.63% | 7.37% | 4.91% | 100.00% |

调查显示：升学已成为毕业生的主流选择，毕业生升学通道畅通，就读学校类型多元。2020 届（17 级）512 名毕业生，有 417 人升入高一级学院，占总毕业生数 81.4%。2021 届（18 级）577 名毕业生中，升入高一学院有 476 人，占总毕业生数的 82.5%。

毕业生就业整体发展良好。2019 届参与调查的毕业生，62 名受雇就业毕业生，就业单位类型多样。

表 8：毕业学生就业单位类型分布

| 受雇就业类型 | 党政机关/事业单位 | 国有企业 | 集体企业 | 三资企业 | 民营/私营企业 | 个体工商户 | 合计 |
|--------|-----------|-------|--------|--------|---------|--------|---------|
| 人数 | 8 | 6 | 15 | 11 | 15 | 7 | 62 |
| 比例 | 12.90% | 9.68% | 24.19% | 17.74% | 24.19% | 11.29% | 100.00% |

调查显示，近八成毕业生选择留浙就业，其中有 33 名学生选择在杭州市内就业，为当地及省域经济发展作出重要贡献。

毕业生就业对口度、工作胜任度高，对职业发展前景有信心。受雇就业毕业生中，近五成毕业生表示所从事工作与所学专业“完全对口”，对口程度高于全省受雇毕业生专业对口度。受雇就业毕业生工作胜任度较高，在工作中的表现可圈可点，基本胜任当前工作和在工

作中作出一定成绩的毕业生均超过一半。受雇就业毕业生对就业前景的感知较为积极，近 5 成受雇就业毕业生对自身的职业发展前景较有信心。

受雇就业薪资高于全省平均，创业状态持积极评价。学校受雇就业毕业生月平均收入 4822.58 元，高出全省受雇就业毕业生月平均收入 368.15 元。52 名受雇就业毕业生月薪均在 2000 元以上，其中 32 名毕业生月收入在 5000 元以上，月薪在 5000-6000 元和 7000-8000 之间的学生比例高于全省平均水平。不同专业受雇就业毕业生月平均收入水平差异较大，其中电子商务专业毕业生月平均收入较高，建筑装饰专业受雇就业毕业生月平均收入最低。

被调查创业毕业生中，有八成的创业毕业生在读书期间有创业经历，超过三分之一的创业毕业生对自己的创业状态持积极评价。

六、创新创业：基于实战注重实效

学校在顶层设计上把“双创”教育列入学校转型发展的重要方向，通过调整专业设置、完善课程体系、强化实践环节、优化师资队伍、校企协同育人等举措，把创新创业教育融入人才培养体系，贯穿人才培养全过程。

2021 年，学校进一步立足服务区域经济，跨专业协同打造创新平台，开拓创新创业项目，开拓茶营销、旅游产品推广、民宿农家乐推广、名点名小吃推广和电商客服推广实战项目。以烹饪专业为主体、电商会计专业协同运营的小吃馆规范经营、扭亏为盈。以旅游专业为主成立西职服务队为各级各类会务提供礼仪、长嘴壶表演和解说、现场导游和解说等服务。电子商务专业继续开以及展真实的创新创业实践活动，引入薇娅直播、拼多多支撑客服、淘宝店铺客服运营、国家电网客服等电商服务项目共 5 个，还联合西湖区供销合作社联合社、西湖区民宿联盟举办了第一届“策动未来·筑梦乡村”民宿营销策划大赛。

如果说落地的创业实践项目检验的学生的实战能力，那么参加各级各类创新创业大赛，便是开拓思维、提升创意的过程。学校积极组织学生参加国家级、省市级创新创业大赛，学生在全国中华职业教育创新创业大赛三等奖 1 项；浙江省中等职业学校职业能力大赛创业计划书赛项三等奖 1 项，浙江省电子商务大赛创业创新精英赛一等奖 1 项；浙江省“创新创业”网络虚拟创业比赛获得团体三等奖，以及市级创新创业类比赛中获奖 8 项。

第三部分 教学改革——融合创新，构铸人才培养新高地

一、专业建设：持续课改提升内涵

1. 专业·产业一体化

学校立足区域经济特色，主动服务产业需求，从“专业对接产业“走向”专业·产业一体化”。通过人才需求调研，当前的专业设置已由原来的五大专业调整为九个专业。在深化产教融合、创新校企合作方式等方面进行了积极有益探索，从“学做结合”走向“育·训一体”。

烹饪专业结合高水平专业建设，从开学初就进行了规划，将今年的任务分解落实到每一个成员。酒管、茶与茶营销专业安排同学从高一开始拜非遗大师樊生华、冯赞玉学炒茶。引进大师进课堂，不仅学习大师的技艺，更是传承大师的专注专业的工匠精神。建筑装饰专业与亚厦（SHA）集团共建校企合作共同体，继续探索“技术+链式”的校企合作育人新模式，开启深度产教融合的校企合作新篇章。在此基础上，建筑装饰专业与杭州科技职业技术学院拓展装配式方向的中高职一体化培养，共同构建了中高职五年制衔接的精准化专业课程体系；电子商务专业与浙江经贸职业技术学院深入推进视觉营销“专长+学徒”培养模式的实践，同步调整了中高职五年制的“入门+进阶”专门化专业课程体系，实现了两大专业的差异化定位和专门化建设。电子商务专业围绕“共享、共生、共赢”的理念，进一步提升电商“水族馆”创新创业实训基地的功能，改建直播体验中心，对创业实践工作室的电脑、桌凳等进行二次升级。

2. 课程·教材专业化

加强课程建设是中职学校人才培养工作的基础。专业部紧跟课改步伐，优化课程结构，重构教学内容。电商专业参与省课改电商专业核心课程《直播电商》教材的撰写，目前已进入审稿阶段。结合思政元素，持续《视觉营销》工作手册式推进教材开发、课程建设与思政育人的同向同行。电商组围绕教学实际问题，解决学校没有仓库实训室的教学困难，进一步建设《网店仓储管理》数字化教材。建筑组在原有《软装设计》新型活页教材开发的基础上，进一步开发相应的活页式课程。

专业得到跨越式发展，电子商务专业成为省高水平专业（A类）、省电子商务专业理事成员、国家职业院校专业目录修订工作组成员、全国直播电商专业教学标准制定副组长单位、全国电子商务专业教学标准修订成员，参于2021年的全国电商专业教学标准修订、直播电商专业教学标准制定工作。各专业在协同育人中积极探索，电商旅游进一步协同推进和茶艺与茶营销专业的建设，与旅游组共商课程体系，支持茶专业营销课与电子商务的课程整合。

二、师资队伍：强化指导帮助成长

本学年师资队伍建设主要围绕着“产教融合下的教学变革”的主题展开。“产教融合”是当前职业教育改革的重点，在这一背景下，职业学校的专业课与文化课教学都面临着前所未有的挑战。专业课教学必须突破模仿式、理实脱离的教学传统，将不同阶段的教学放在不同类型的工作场景中，让学生的职业能力在真实的场景中成长。文化课教学在中职新课标颁布后也发生了重大变革，从强调学科知识到强调学科素养，从教学内容、教学形式到教学场景将有革命性的突破。面对这些变化，本学年的研修主题着重在课堂教学的深刻变革上，目的是搭建学校教师与产业、行业的桥梁，改变教师教学理念，改变教学行为，真正培养“四能教师”。

1. 成立教育教学研究共同体

依托区级以上立项课题和学校各名师、大师、班主任工作室，成立教育教学研究共同体，以教育教学项目的形式开展扎根课堂的研修活动，如基于学习序列重构的教学项目组、针对文化课新课标课堂教学改革的教学项目组、烹饪专业基于“二十四节气文化”的课程开发项目组、建筑专业基于新教材开发的项目组、电商专业基于专业动态调整的专业建设项目组、产教融合基地建设项目组、基于乡村振兴的服务队运营项目组、基于复合型人才培养的专业群建设项目组、成长导师实践项目组，等等。这些项目由特级教师、市级名师、学科带头人领衔，覆盖到全校所有专业和教师。项目组工作的开展实现“三同步”，即与课题研究同步，与学校工作同步，与市级项目建设同步。通过开设教学现场会、进行讲座交流、发布课题研究进程等方式，有序推进研训教一体化。

2. 转变人才观、教学观

借力国家社科基金课题和杭州市重大课题的研究，转变人才观、教学观针对国家社科基金课题，学校召开三类研讨展示会：（1）研究推进会，邀请省市科研专家、核心期刊主编共同诊断课题研究中的问题，及时调整研究方向，完善研究方案。（2）乡村振兴成果推广会，邀请合作民宿、企业专家共同参与师生研发的乡村产品发布会，对师生研发的成果提出优化建议，提升学生基于市场动向的研发意识与能力。（3）乡村振兴技能大赛，与合作村镇、中职学校合作，开展面向乡村工匠培养、乡村产品发掘的技能大赛。通过三类研讨展示会，开拓教师视野，重塑职教人才观，重构职教教学观，从而改进教学行为。

3. 完善企业实践和社会培训制度

完善专业课教师进企业实践和参与社会培训制度，缩短专业课教师与产业、行业距离，整体提升“双师型”队伍素养。以专业组为单位，规划教师三年进企业学习方案，并以问题为导向、以任务为载体，明确教师企业实践的目标与考核方式。同时，学校与培训机构、行业协会、村镇街道合作开展社会培训，组建由行业师傅、企业培训师、学校专业教师组建的

协作型培训团队，将教师参与社会培训的次数与质量纳入学期考核与职称评定条例，鼓励更多的专业课教师参与社会培训。

三、课程建设：突显专业重构体系

各专业在专业建设标准的基础上，建成了匹配高技能复合型人才培养的课程结构与体系。同时，还着力于建设突显专业特色的课程。烹饪专业着力于建设适配进阶的课程结构，已完成搭建针对餐饮企业、乡村微经济体、培训体验“三度课程”框架、开发针对人才成长需求的校本、校企、跨界“三类课程”体系，并梳理了针对人才成长规律的训练、顶岗、研创“三阶课程”内容。旅游专业不断深化“茶文化”特色课程，拓展“茶营销”方向、“旅游电商”方向、“旅游产品营销”方向、“茶艺术表演”方向课程。电子商务专业以“宏观融合、微观进阶”为逻辑，重构课程体系，已建成了“艺术表现+技术技能+营销运营+创新创业”的宏观融合课程结构和“基本技能+核心技能+专长技能”的微观进阶课程体系。旅游专业《中餐之旅数字课程》入选十三五”职业教育国家规划教材，电子商务专业教师主编“十二五职业教育国家规划立项教材《市场营销基础》。各专业还开发了一批优质校本教材和数字资源，共计6本在杭州市优秀校本教材评比中获奖，其中电商专业与计算机学科校本教材获得一等奖。

四、课堂教学：完善监控智慧课堂

重视课堂教学的常规管理，实施课堂准备常规检查，推门听课、教学巡视、教学考评以及学生访谈等常规管理手段。从教科室、教研组、学科组以及教学团队建设等多方面营造课堂研究的氛围。本年共开设校级公开课38堂，区、市级公开课2堂。

此外，学校还致力推进智慧课堂的教学变革，积极探索教法创新。如烹旅部各专业对接岗位，培育沉浸式工作情境教学法。基于校内产教融合基地和创业园，借力校企合作与乡村微经济体资源，将生产实训嵌入教学，将业务承接对接教学，将研创项目融入教学。探索线上线下混合式教学方式、基于数据分析的精准教学、基于互联网时空变革的个性化学习，形成新型教学生态系统。电子商务专业基于“行动导向”探索教学过程与工作过程的对接，构建“工作过程导向”课堂教学模式。针对流程式、固定程序性的模块或项目，实施“任务加工”教学法；针对依据一定的原理、策略实现优化的模块或项目，实施“任务系统化”教学法；针对复杂情境下的实战性教学模块或项目，实施“双导双创式”教学法。建筑装饰专业探索从生活场景、信息化虚拟现实学习场景、项目实践场到真实工作任务场景的场景式课堂教学。探索的创新教学在省市多彩课课堂评比中共计获得5项奖项，其中建筑专业获得浙江省多彩课堂一等奖，同时在省中职学校教师教学能力大赛中获得一等奖1项。在省市信息

化教学设计与说课中共计获得 8 项，其中电子商专业获得市一等奖 2 项。

五、产教融合：学创融合校企融合

推进“产教融合、校企合作”是职业教育发展的重要途径，以创业园为依托，逐步拓展产教融合新渠道。建筑专业在继续和铭品合作学徒培养、与亚厦探索育人机制的基础上，开拓软装设计方向的校企合作模式，与绮丽设计公司共同深化校企合作；电商专业紧跟直播风口与行业动态，新增电商拼多多直播体验课程，支持电信薇娅直播间、拼多多直播客服、支援润迅 618 大促、双十一等活动。校企共建产学研协同育人平台，渗透企业文化和企业教育，将先进专业技术与课堂教学深度融合，打造新型校企合作模式，从而真正实现复合型人才培养目标。

同时，学校在顶层设计上把“双创”教育列入转型发展的重要方向，通过校企协同育人的举措，调整专业设置，完善课程体系，强化实践环节，把创新创业教育融入人才培养体系，贯穿人才培养全过程，双创教育呈现一派勃勃生机。各个专业组织学生分类实施创新创业教育，产教紧密融合社会资源，全力推进创新创业人才“学创融合、产教融合、专业融合”的“社会嵌入式”培养。除了在各专业领域内开展创新创业教育，还积极推行“跨专业融合”创新创业实践活动——烹饪专业学生生产经营，会计专业学生收银和代理记账，电商专业学生平台推广。专业融合创业实践活动是实打实的创业实战，由学校提供场地和服务，学生在老师指导下创业，自主经营，自负盈亏。杭州名小吃馆正是多专业融合创新创业的典型案例。

六、参与试点：探索创新稳步推进

学校共申报“业财一体信息化应用职业技能证书”、“电子商务数据分析职业技能证书”、“网店运营推广职业技能等级证书”和“建筑工程识图”4 个 1+X 证书制度试点。按“组织制度学习-申报证书试点-讲师师资培训-配套建设考评鉴定中心-建设课证融通课程—考评鉴定实施”五个环节稳步推进 1+X 证书制度试点工作。通过参加 1+X 证书师资培训项目，已完成 4 个试点证书的讲师的培训，共有 8 位教师取得不同等级的培训讲师证书。按试点申报计划，已完成“业财一体信息化应用职业技能证书”计划数的考证，考证通过率达到 97.36%，学校被评为优秀院校代表。学校为了进一步推进 1+X 证书制度试点工作，按高水平专业建设标准，计划投入 80 万元建设考评鉴定中心，已完成整体方案设计，预计明年将全面投入使用。

第四部分 政策保障——凝心聚力，机制突破奠定新格局

一、党建引领：强化使命行稳致远

学校设党总支，下设三个支部，其中第三支部为离退休党员支部。设总支书记1名，总支副书记1名，总支委员7名（含书记、副书记）。现有党员共81名，在职党员69名。本届总支委员会，于2021年9月选举产生。

2021年是中国共产党百年华诞，是“十四五”规划的开局之年，也是向第二个百年奋斗目标进军的开启之年。我校党总支在区教育局党委的领导下，高举习近平新时代中国特色社会主义思想伟大旗帜，全面贯彻党的十九大、以及十九大以来中央省市区委相关会议精神，坚持全面从严治党，突出把政治建设放在首位，夯实党建发展根基，狠抓党风廉政建设，守好意识形态阵地，围绕教育抓党建，抓好党建促教育，为西湖职业教育高质量发展提供坚强政治保障，为打造“西湖职教明珠”做好坚实基础，以良好精神状态和优异工作业绩向中国共产党百年华诞献礼。

二、政策引导：全面保障奠定基石

西湖区教育局严格按照省、市人民政府和省市教育行政部门对中等职业学校的办学标准落实西湖职高的办学经费、招生工作、办学自主权和教师编制等，从政策层面为西湖职高提升学校办学水平提供了人、财、物等保障。

其次，在学校实训大楼的建造方面有两大突破：

政策落地突破：西湖区财政国资例会。该模式是政府参与的产教融合项目，实施有保障。2020年2月25日召开2020年西湖区第一次财政（国资）例会，决定由西湖文旅集团参与西湖职高共建产教融合基地的校企合作项目，满足学校的教育教学活动需要，又拓宽文旅集团经营管理人才引进渠道，提高国企发展后劲，实现“1+1>2”的效果。

体制机制突破：西湖文旅集团共同投资。学校与西湖文旅集团共同签订产教融合项目委托管理协议，由乙方出资成立酒店管理公司，由该酒店管理公司负责酒店软装投入，以及开业与经营所需的流动资金，投入1500万元。

三、经费投入：专款专用合理谋划

2021 年学校收入 5554 万，生均经费 3 万元，其中生均公用经费 0.251 万元。设备采购 58.75 万元，日常教学经费 313.79 万元，师资队伍建设经费 25.69 万元。

学校统筹规划，优化设计，不断完善基础设施建设，投资 520 万元，新建 8 个实训室，建筑面积 1100 平方米，新增 102 工位。改建 3 个实训室，完善 10 个实训室。投资 137 万元，新增设备 102 台。目前校园占地面积 52160 平方米，校舍面积 28432 平方米，教室 90 间，其中网络多媒体教室 75 间，实训设备总值 6896.9 万元，图书总量 75710 册（含电子图书）。

表 9：西湖职高资产情况

| 项目 | 2020 年度 | 2021 年度 | 新增 |
|------|---------|------------|-----------|
| 图书 | 73510 册 | 75710 册 | 2200 册 |
| 固定资产 | 7017 万元 | 7234.76 万元 | 217.76 万元 |

第五部分 服务贡献——多点多面，务实重效打造新范例

一、人才培养：学历技能齐头并进

针对餐饮行业转型升级与乡村微经济体人才特征，各调整专业不同层次与类型的人才定位和培养路径，深化课程改革，将学习能力、专业意识、社会服务等职业素养融入技术技能的教学之中，不断提升人才培养质量。2020年参与单考单招的考生总体升学率达100%。学校毕业生升学途径多元。通过单招单考、提前自主招生及五年制中高贯通升入高校的学生占全体毕业生总数的82.5%。在职业技能鉴定中，包含中式烹调师、西式烹调师、西式面点师、茶艺师证、电子商务助理师、业财一体化证书的总考出率占鉴定总人数的99%。依据第三方调研提供的学校2019届中职毕业生的职业发展调查报告显示，学校毕业生为当地及省域经济发展作出重要贡献，62.9%受雇就业毕业生针对生产技术、工艺流程、管理制度、生产效率等方面提出改进措施和建议，30%的改进措施和建议被采纳，近20%受雇就业毕业生得到晋升或表彰。受雇就业毕业生月平均收入高出全省受雇就业毕业生月平均收入。

二、社会服务：专题专业责任担当

1. 开展职业培训，助力企业职业技能

根据企业需求，发挥自身资源优势，利用校内实训基地，联合万邦职业培训学校、西湖成教学院，积极开拓职业培训，分别开展了分别对浙江省天风旅业、莫卡乡村、九莲小学食堂等单位的企业职工开展了订单式职业技能培训；作为杭州市“农家乐”从业人员培训基地，学校持续为本地农家乐培训从业人员；服务社会，为西湖区残疾人进行再就业职业技能培训。共计开设职业技能培训780人次；在培训的基础上，组织多次多工种的技能鉴定，共计290人次。

2. 组建社会服务小队，主动为本地社会和企业服务

组建了点心创新创业服务队、中烹服务队和礼仪服务队，通过创新创业活动，为学生提供模拟工作的实训情意；为企业提供中烹技术服务；为企事业单位、社会团体和政府机关的各种庆典、会议和相关活动的接待服务工作。为大华饭店等餐饮企业提供中烹服务30次近400人次；为全民学习日、西湖工匠日、茶博会、嘉匠烘焙学院、万邦职业技能培训中心等企业服务活动约30多次，服务人次约300人次，组织敬老院慰问等活动。

2020年电商专业深化校企合作，实现产教融合，第一次参与中国移动天猫旗舰店与薇娅直播合作的国内顶流直播活动的客服工作，目前该活动仍在进行中；在双11售后客服支

援中，全员 KPI 值达到 100%，此外创业项目还借助淘宝网、拼多多等 C 端市场，开拓 B 端市场，继续为各大网络小说提供封面设计，实现了 7 万余元的收益。

3. 开展社会培训，提高居民生活品质

充分发挥杭州市西湖职业高级中学职教集团的平台作用，联合西湖区社区学院、区妇联、区旅游局、区老干部局、区总工会、区残联等单位，开展了点心培训、礼仪培训、茶艺培训为专题的为社区、茶农、妇联干部、老年干部、青少年进行主题培训，共培训 400 人次，提高了居民生活品质。

4. 面向初中小学，开展劳动教育活动

为助力孩子们的职业规划，利用职业教育有利条件，为转塘小学三年级学生共 350 人次提供第二课堂活动，充分利用第二课堂，开展劳动教育活动。与转塘小学签订协议，成为转塘小学的劳动实践基地学校，与西湖区青少年宫达成合作协议，开出茶艺课近 100 人次。

5. 教育教学辐射，向兄弟学校进行教育教学培训和交流

一年来，我校骨干教师我们兄弟职校开设培训和讲座近 20 次，让我们西职人的职教理念在更为广阔的天地里进碰撞和交流。

6. 组织参加技能比赛，通过培训和比赛提升技能

联合浙江万邦职业技能鉴定中心，组织参加了一次中级中式烹调师和一次中级西式点心师的培训和参赛，参加这两次活动的人员近 150 人。

三、对口支援：落地落实精准扶助

在浙川东西部协作的大背景下，2021 年新结对四川省青川县职业高级中学，组建高二青川班，接收 20 位高二学生来校开展学习。青川班的组建是西湖区与青川县深入开展教育领域交流的重要支点，也是我们践行西湖美好教育的重要阵地。学校对东西部协作项目及青川班组建工作高度重视，学校各个部门都做了精细的前期准备工作，为青川班配备了专职班主任，骨干教师任课。学校期望用实际行动，为浙川东西部协作，西湖区和青川县的协同发展添砖加瓦。

四、服务抗疫：严防严控责无旁贷

2020 年初，面对突如其来的疫情，学校迅速反应，立即行动，全面落实防控办各项决策部署，履职尽责、多措并举、联防联控，为打赢这场没有硝烟的战争全面出击。

1. 提高政治站位，强化责任担当

疫情防控阻击战打响后，学校紧急召开会议传达上级有关文件精神，制定《杭州市西湖职业高级中学新冠肺炎疫情工作方案》，告知全校教职工紧急动员，做好部署，明确任务，

落实责任、建立机制、严防死守，科学有效开展疫情防控工作。

2. 严把一线关口，守好前沿防线

学校按照要求做好疫情期间值班值守，对所有进入学校的人员现场测温、登记，坚决做到“逢进必查、逢进必检”。对校内住户实行严格管控，发放通行证；严格控制访亲探友；对外地返校教职工和住户实行报备和严格的隔离制度。

3. 加强校园巡逻，确保盯防到位

疫情爆发后，全面加强 24 小时值班与巡查制度，制定疫情期间值班表，强化领导干部一线带班，将值班人员安排到学校大门一线岗位中去。加强对全体师生及其家属关于疫情防控措施的宣传和引导；加强对校内居住人员尤其是从湖北武汉等重点疫区返回或有相关接触史人员的摸排与管控，同时重点加强校内公共场所和重点部位的巡查，禁止各类型的校园聚集活动，将校园安全工作关口深推前移，切实做到守住门、盯住人、把好关，将各项工作落实、落细。

4. 上下联动、左右互动，确保校园安全稳定

加强与上级疫情防控指挥部、卫健委、社区防控办等单位的联系与沟通，做到上下联动、左右互动，确保校园安全稳定。自疫情爆发以来，学校没有出现一例确诊或疑似病例。目前我校已经全面完成新冠疫苗接种工作，做到“应接尽接”。

第六部分 机遇挑战——提质培优，职业教育开启新征程

一、问题挑战

1. 问题：

人才培养模式需要优化：目前学校着手的“乡村振兴背景下中职学校复合型人才培养模式的构建研究”，希望能在以农村产品研发、设计、生产、运营为载体的乡村振兴模式基础上，构建在区域多方协同视角下中职学校复合型人才培养的有效模式，以解决传统标准化人才培养无法适应新业态特征的瓶颈问题。

产教融合模式需要探索：产教一体平台搭成，但质量监评有难度。产教融合，校企之间在运行机制、发展策略、行动准则、改革形式等方面存在差异，这需要在权责划定、课程开发、评价研究等方面要有更为精细、可行的细则。

队伍建设路径需要拓展：学校通过“四能教师”、各级工作室的建设，已经初步形成了校本化的教师培养机制和体系，但是依旧无法满足学校持续发展的需求，一方面高学历、高技能、高职称的教师数量仍有不足；另一方面品牌教师团队尚处在摸索前行阶段，名师工作室、大师工作室的辐射和引领作用没有全面发挥，对优势资源的利用不够。

2. 挑战：

新发展理念引领下，区域“高质量发展”新格局形成，产业转型升级中人才需求旺盛，人才输送进入快车道。

学校浙江省五个一批建设项目——浙江省旅游业高技能人才培养基地成功立项、区政府政策和财政上的大力支持、校企合作的深度融合等为学校发展注入新动能，学校发展维持加速度。

区域产业升级对师资队伍整体竞争力提出了更高的要求；提质培优，内涵建设对专业建设标准的构建有深层要求；经济发展新形势对学校服务社会、人才培养的规格提出了新挑战。

二、对策措施

1. “数字”聚力，提升学校治理能力

打造智慧教育教学管理平台，升级“党建”智慧平台，修订学分制系统，增加实践学分、奖励学分两个功能模块，完善学分评价体系；提升教师信息化教学手段，全年组织至少4次

全校教师信息化培训。

2. “技能”强身，培养学生职业能力

在烹饪、电商两个专业试点打造技术技能综合实训平台。强化复合型人才培养，制定人才培养细化目标，修订《中高职一体化人才培养方案》《学分制实施方案》。在会计、建筑专业实行“1+X证书制度”的基础上，制定各专业“1+X证书制度”培训标准。

3. 产教融合，升级校企合作模式

实训中心建设完成并投入运营后，将进一步深化产教融合的“塔型学徒制”，最大程度地整合学校与企业、社会资源力量，促进学生技能的多样性、动态化成长，培养具有综合职业素养和跨界技能的人才。同时，强力推进校企深度合作，以岗位技能为基础，能力发展为本位，实践教学为关键，产、教、研结合为纽带，制度和评价体系建设为保证，大力开展“校企合作、工学结合”教育教学改革，构建“劳动项目+社会服务”的线上服务平台，优化学生志愿者服务队，与合作企业在“人才培养培训、技术创新、就业创业、社会服务”等方面共联共赢。

4. 项目定制，优化教师成长系统

完善教师考核机制，加大教学研究、教学竞赛、班主任管理奖励力度。给予发展支持，搭建专家指导、技术进校平台。优化教师成长环境，加强企业轮训、社会服务、研发创新的激励机制。初步构建3种类型的教师成长共创团队：教育教学管理类团队、教育教学创新类团队、产教融合实践类团队。

5. 特色发展，构建职业体验中心

发挥“首批浙江省劳动教育基地学校”功能，联合西湖区社区学院，满足终身学习需求，为区域内中小学生、社会人员、企事业单位提供职业体验和培训的场所，开发四种类型的职业体验课程以及相应资源包：普职融通类、乡村振兴类、企业培训类、单位团建类。

第七部分 案例

1. 扶助乡村振兴，服务国家战略

在职业学校服务乡村振兴国家战略中，学校主要完成了三项工作：第一，为周边民宿提供技术支持。酒管专业课教师通过驻点观察，为民宿定制个性化培训方案，并对民宿员工进行现场培训，内容包括民宿服务、茶艺插花、咖啡茶饮的制作等。烹饪专业教师进入民宿厨师团队，分析菜品制作中的问题，提出解决方案。第二，为村镇转型提供精准培训。学校与社区学院、街道村镇合作，开展乡村干部素质提升工程，开设从信息素养到现代乡村治理系列课程，为打造新型乡村助力。第三，孵化乡村特色产品。学校利用校内小吃馆，将收集到的乡村特色小点进行市场化改造，并邀请行业大师、企业负责人召开乡村产品成果推广会，发布改良点心，为乡村产品寻找销路。

2. 搭建产业平台，赋能地方发展

2021年6月，杭州市西湖区文化和广电旅游体育局主办的“迎亚运，品美味”西湖区寻味乡村美食活动在杭州市西湖职业高级中学成功举办。举办这次大赛，是为了深入挖掘西湖地区农产品特色美食，全方位展示西湖美丽物产风貌和村民精神风采。大赛共评选出10道金牌菜、10道银牌菜以及79道创意菜。

一直以来，西湖职高结合新时代美丽乡村精品村创建行动，在深入挖掘西湖区美丽乡村美食美景文化资源的同时，搭建产学研一体化产业平台，与西湖区茶场村、西湖区供销合作社共同服务区域经济，共同助力地方产业发展。不仅积极参与乡村美食大赛，为技能人才和餐饮企业搭建切磋技艺、展示形象的平台载体，提升西湖餐饮行业服务水平和乡土人才技能水平，推出传统饮食和创新发展的乡村特色宴，助力乡村振兴赋能美食产业发展，还深度调研民宿特点需求，打造民宿设计和推广方案，赋能民宿产业，铸就乡村振兴的文化内涵和产业脊梁，为高质量发展和振兴乡村贡献更多力量。

3. 探索双创教育，助力学生发展

发挥职教优势，全力落实学生劳动实践教育——以专业创业实践项目为载体开展学生劳动教育实践探索。基于专业特点，在烹饪、电子商务、会计等专业中积极创建专业创业实践平台，目前有电子商务水族馆、心心西饼屋、西职小吃馆等创业项目。

以“心心西饼屋”为例，这是烹饪专业学生校内创新创业平台，是课堂的拓展延伸。学生将课堂中学习的内容转化为实际的效益，并赋予新的生命力。通过课程设置、教师配置以及实体店的实践，培养学生创新创业的综合素养。以基础模块、核心模块、模拟模块、实战模块进行课程设置，注重专业技能的培养；以理论导师和创业导师作为教师配置，通过专业理论课程的学习，创新创业理论课程的普及，培养学生“想”创的教学目标，通过对创业导师的模仿，从而达到“会”创的能力，创新创业实践导师通过社团、比赛、创业园等，促使学生“敢”创，创业导师指导学生根据真实的项目进行，形成孵化，培养学生“勇”创的意志。

4. 促进产教融合，校企双元育人

为进一步促进产教融合，建筑装饰和电商专业分别与铭品装饰、浙江润迅等企业双方按照“资源共享，责任共担”的原则，深入开展校企合作。第一，拓宽产教融通渠道，动态设计专业课程：搭建校企协同育人平台，建筑专业“走出去”参观企业、学习制度，电商专业“引进来”引企入驻创业园，响应行业发展，定制企业课程。第二，创新产教育人模式：通过定期师徒结对模式，点对点，一对一，推行播报制度，每日撰写总结，群里共享，随时答疑，切实践行现代学徒制。第三，完善育人评价机制，借助活动复盘总结，KPI数据分析与反馈，实践校企双元育人，提升专业内涵建设。

5. 开展“1+X”证书制度试点

我校作为业财一体化1+X证书试点单位，以极高的考证通过率被新道股份有限公司评为优秀院校代表。在推进“1+X”证书试点的过程中，创新路径，将职业能力培训与专业教学相结合，夯实学生自主学习、职业素养与可持续发展的职业基础。第一，精选师资力量，强化师资培训；第二，理顺培养模式，按人才培养模式、模块化课程体系、教学设计实施等环节梳理清楚。并合理安排教学实施过程，课堂上集中培训，午自修提升实操练习，是晚上利用新道云平台再进行自主训练。第三，多方整合资源，做深试点工作。依托新道科技股份有限公司的优质培训资源，结合教研组原有的教学资源，采用项目制、情景式教学，培养学生职业能力。第四，线上线下联运，将学生技能练细。

6. 多种途径开展，培训内容丰富

社会培训工作中职学校培养人才的主要形式之一，能够充分发挥职业学校教育教学资源的作用和培训平台的作用。学校联合西湖区社区学院、区妇联、区旅游局、区老干部局、

区总工会、区残联等单位，为社区、茶农、妇联干部、老年干部、青少年开展了以点心培训、礼仪培训、茶艺培训为专题的主题培训，深受好评。

表：杭州市西湖职业高级中学 2021 年社会培训汇总表

| 培训时间 | 培训项目 | 备注 | 人次 |
|----------|-----------|-----------------------|-----|
| 20210123 | 中级茶艺师培训 | 鉴定培训，共 23、24 日两天 | 38 |
| 20210123 | 中级评茶员培训 | 鉴定培训，共 23、24 日两天 | 28 |
| 20210224 | 莫卡乡村店长培训 | | 76 |
| 20210308 | 三八节体验培训 | 具体安排另附 | 330 |
| 20210324 | 莫卡乡村新员工培训 | | 100 |
| 20210327 | 中级茶艺师培训 | 鉴定培训，共 27、28 日两天 | 46 |
| 20210327 | 西点培训 | 鉴定培训，共 27、28 日两天 | 42 |
| 20210410 | 之江少年宫茶艺培训 | | 35 |
| 20210417 | 西溪少年宫茶艺培训 | | 30 |
| 20210517 | 莫卡乡村店长培训 | | 160 |
| 20210603 | 中烹培训 | 比赛培训，共 3.4.6 日三天 | 360 |
| 20210608 | 三墩少年宫茶艺培训 | | 27 |
| 20210702 | 两后生培训 | 下午半天 | 174 |
| 20210709 | 天凤旅业厨师培训 | 技能提升培训，7 月 9-11 日 4 天 | 120 |
| 20210710 | 茶艺师培训 | 鉴定培训，7 月 10-11 日共两天 | 48 |
| 20210710 | 咖啡师培训 | 鉴定培训，7 月 10-11 日共两天 | 12 |
| 20210717 | 西点师培训 | 鉴定培训，7 月 17-17 日共两天 | 36 |
| 20210805 | 双浦镇计算机培训 | 素质培训，8 月 4-8 日共五天 | 440 |
| 20210907 | 九莲小学厨师培训 | 职业技能提升培训，一个下午 | 10 |
| 20210911 | 高级茶艺师培训 | 鉴定培训，9 月 11-12 日共两天 | 40 |
| 20210911 | 双浦 PPT 培训 | 农村素质培训，9 月 11 日一天 | 167 |

7. 依托校企合作，提升双师能力

学校通过两条路径打造“双师型”教师队伍：第一，完善专业教师进企业实践制度。各专业组以三年为单位，统筹安排教师进入企业实践，明确实践目标、布置实践任务、制定实践考核，将进企业实践成效纳入职称评审条例。第二，以校企合作项目为载体，提升教师双师能力。在与民宿的合作项目中，烹饪和酒管专业教师进入现场为员工培训，帮助民宿提高菜品质量，创新点心菜肴，提升教师的社会服务能力和研发能力。在与亚厦的合作项目中，建筑专业教师接触到新型的装配工艺，拓宽了技能边界。在与电商企业的合作中，电商专业教师接收到市场动态，及时调整专业发展方向和课程结构，提升了教师专业建设能力。

8. 非遗大师领衔，传承工匠精神

开设田野课堂，让学生参观茶园、深入茶企，与行业大师面对面，认识茶叶的前世今生，并开展采茶、制茶的体验活动。以茶文化为载体，创建大师工作室，引进“西湖龙井采摘和制作技艺”和“九曲红梅制作技艺”非遗传承人，充分发挥师父角色的作用。制定学生外出实践的学分转换机制，鼓励学生利用周末、节假日和寒暑假跟随师父学习技艺、精进技能，从中学习师父匠心制茶、精益求精的精神理念。成立茶文化塔型学徒制社团，学成归来的学长担任小师傅，招收小徒弟，完成传-帮-带，营造专业文化氛围。以校内外展示交流和各类竞赛为平台，展示茶艺和制茶技术，使学生在传承技艺的过程中提升专业自信。