

推进开放融合办学 塑造新品质“窗口”职教

温州华侨职业中等专业学校 2020 年度质量报告

2020 年在市教育局领导下，学校以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面执行党的教育方针，深入贯彻落实国家、省、市有关职业教育工作部署，以“重点打造的窗口职校”和“撬动区域职业教育格局”为定位和要求，以“四个成为”为发展追求（成为区域产业布局 and 战略的支撑点、落脚点，成为部门行业活动的承办者、参与者，成为行业的重要组成力量、技术标准的研发者和引领者，成为同行的示范者和领跑者），推行中高职一体化、智能化、国际化、信息化协同战略，着力塑造“产教深度融合、瓯越特色显著、服务辐射浙江、装备水平全国一流、影响力覆盖全球”新品质“窗口”职教。

1. 学校情况

1.1 学校概况。

2020 年，学校荣获中国华侨国际文化交流基地、首批浙江省高水平职业院校建设单位、首批浙江省 A 类高水平专业建设单位、首批省“五个一批”产教融合示范基地、首批省“三全育人”德育落实机制典型培育学校、首批省华侨国际文化交流基地等省级以上荣誉 10 项；徐健校长在市级以上党建工作、教育教学、国际化办学、学校文化与空间新样态等专项工作会议中作典型发言 5 场；《中国教育报》典型报导 1 次，浙江教育报头版点赞 1 次。

投资 1.3 亿的实训大楼全面投入使用，以公共实训楼、专业文化楼、大师楼、产教融合楼为功能新定位，优化布局。二、三层开展“开窗捣墙”活动，优化实训空间；建成大师工作室 3 个，瓯菜研究所 1 个，新完成烹饪、工艺美术、学前教育等 3 个楼层专业文化建设；建立形象识别新系统、鼎融媒体宣传中心，规划论证“鼎文化”学校文化系统。现校园总建筑面积达 5.9711 万平方米，固定资产总值 10299.95 万元。

1.2 学生情况。

2020 年招生 872 人，比 2019 年增长 0.5%；全校在校生 2352 人，毕业生 763 人。开展短期技术技能培训专业门类数 7 个，合计 3784 人次。

1.3 教师队伍。

生师比 12.2:1，中级以上“双师型”教师占比 93.4%，兼职教师比例 10.2%，专任教师本科以上学历比例 99.5%，专任教师硕士以上学历比例 16.2%，专任教师高级职称教师比例 40.3%。

1.4 设施设备。

2020 年新增教学设备 2209.55 万元，生均教学仪器设备值 3.04 万元，新增图书 829 册，生均纸质图书 42.2 册。

2. 学生发展

2.1 学生素质。

坚持五育并举，学生综合素质全面提升，学生职业道德、文化素养与责任担当获各级部门、同行专家、社会家长广泛

赞誉；学生参加市两会服务、市教师节庆祝大会、市两创文博会、各级各类赛事服务、志愿者服务等活动，获得组织方、参与者、各类媒体的高度点赞；培育 848 名雷锋式标兵，学生获市级以上荣誉 46 人。

2.2 在校体验。

以序化、彩化、立体化、美化、文化、通透化、交互化、智能化为抓手，打造校园文化空间新样态，徐健校长在市局直属学校未来学校文化与校园空间提升研讨会上作典型发言。建立东西门人车分流通道、人脸智能识别系统，优化校内交通布局；提升雷锋广场、学校东大门、宿舍周边等处绿化面积 448 平方；打造紫藤连廊、茶花墙、银杏大道、工业风、红枫等五处网红打卡点；新增实训区、宿舍区等师生休憩场所 3 处；着力推进综合楼外立面改造、食堂改建、宿舍楼拆建等项目。

2.3 资助情况。

学校按国家政策，严格执行两免一补，全部学生享受国家免学费政策。通过“统一办卡，集中支付”，向学生家长及时发卡，足额发放国家助学金。

2.4 就业质量。

毕业生初次就业率均达 100%，对口就业率均达 99%以上，用人单位满意度达 98%以上；升学渠道畅通，比例达 82.6%。以温州华侨饭店为例，现有四十余名毕业生担任基层岗位和关键岗位负责人；浙旅院等高校多次发专函报喜或致谢；央视《华人世界》连续报导我校毕业生在海外创新创业。

2.5 职业发展。

建成“干一行、爱一行、专一行、精一行”主题职业生涯规划课程，将创新创业指导、就业指导等课程与专业教学融通，设有专业启航认知、企业文化认知、岗位认知等课程，邀请知名校友、行业大师、老板大咖开设讲坛，学生职业规划发展方向清晰、选择多样、成才通道畅通，新增中高职一体化培养专业4个，与意大利ALMA等学校开展国际合作培养，毕业生出国就业、创业、留学多元发展。

3.质量保障措施

3.1 专业动态调整。

紧密匹配区域经济及社会发展、现代服务业转型升级的需求，科学规划、目标明确，构建了“一体两翼”三大专业群（“一体”是现代餐旅主体专业群，“两翼”是智慧文创专业群和国际商贸专业群）。现代餐旅专业群为“浙江省重点专业”、“浙江省示范专业”和浙江省中职“名校”重点建设专业和浙江省中职“名专业”建设项目。2020年“现代餐旅专业3.0版”获温州市“五业联动”改革创新建设项目，瓯越智慧餐旅服务公共实训基地入选省首批“五个一批”产教融合示范基地。

3.2 教育教学改革。

以“有态度、会技能、能发展、懂生活的高素质技术技能人才”为培养目标，注重顶层设计构建餐旅专业“三级三融三通”课程体系；推出深受学生欢迎的“一技一体一艺”选择性课程体系；新增《瓯越风味》等24门精品课程，国

际商务专业、酒店服务与管理专业被评为市中职课改优秀专业教学指导方案。

3.3 教师培养培训。

实施“铸师”行动，“搭平台、强帮扶、重激励、抓考核”一体推进，打造有想法、敢担当、善执教的“侨中铁军”。与浙江工业大学、浙江师范大学、温州大学等高校开展师资培养战略合作，开展市级以上课题研究 17 项，省市级教育教学比赛获奖 172 人次，其中省级 19 人次，增幅居温州市第 1 名。

以名师、大师为引领实施“铸鼎”工程，推出新教师业务处室跟岗等 3 项制度；高度重视名师、教学骨干培养，建成浙江省潘晓林大师工作室、浙江省特级教师张晓晨名师工作室、章素瑜名班主任工作室、王丹霞大师工作室等，充分发挥名师“传帮带”作用；现有特级教师 1 人，正高级教师 1 人，市名师 1 人，市名班主任 1 人，市级以上骨干教师占比超 20%。

3.4 规范管理情况。

学校章程适应现代化职教发展，聘请 2 名法律顾问，修订完善学校管理制度，制度新增 13 项，废止 5 项，修订 21 项，编制制度汇编（教职工工作手册），规章制度完善并实现高效治理；充分发挥民主管理、民主监督作用，重大制度均经全体教职工充分讨论，每年定期召开教代会，审议学校工作报告、绩效分配方案修订等，均获全票通过；立足科学发展，编制完成《十四五发展规划》；推行钉钉管理平台，

涵盖教师管理、后勤服务、学生管理等，校园内实现“最多跑一次”向“最多报一次”转变，制定升级版的智慧校园整体规划方案，被评为市直信息化建设先进集体。

3.5 德育工作情况。

学校被浙江省教育科学研究院立项为首批“三全育人”德育落实机制典型培育学校。完成雷锋信箱、雷锋热线等项目建设，提炼雷锋德育十大经典活动、雷锋德育十大景观、雷锋先锋战士十类活动等，提炼构建“泥土味、工匠心、雷锋式”、集“劳动教育课程+课程劳动教育”于一体的“1+4+N”劳动教育课程体系，学校荣获浙江省中小学劳动实践基地暨职业体验基地。推出“侨中小雷”卡通形象设计比赛，拍摄制作“身边的小雷”系列微电影，宣传新时代雷锋精神，初步确定两个“侨中小雷”卡通形象人物，两部“小雷”系列电影。

建成校雷锋德育史馆、雷锋德育研究会、名班主任工作室“三合一”德育功能馆，开展市直起始年段班主任培训等校内外德育研讨活动十余次；以名班主任章素瑜为引领的德育团队，在全市开展《爱是本能 更需艺术》公益家庭教育等讲座6场，市直班主任基本功、市直优质班会课比赛获一等奖2人次，二等奖2人次；孵化省级“防疫与复学”专项课题1项，省级课程思政教学创新论文一等奖1项。

挖掘“温州人精神”，落实新温商、新瓯匠人才培养要求和雷锋“干一行、爱一行、专一行、精一行”职业精神，

开展行业大师、优秀校友进校园，劳动模范面对面，“干一行、爱一行”商贸节等主题活动8场，打造创洁汽车美容创业实验室、益智DIY巧手创业实验室、美食煮张烹饪创业实验室等项目。获省级创新创业实验室1项，市级创新创业实验室1项；“新温商、新瓯匠”市级孵化园1项、市级孵化师2名、市级培养对象4名；被评定为市青少年创客教育基地学校。

3.6 党建情况。

注重顶层设计，党建工作全面融合学校中心工作，确立“铸魂、铸师、铸生”三大工程体系。制定与完善党建工作制度，如《温州华侨职专关于开展“红心向党 雷锋铸魂”党建工作品牌建设方案》、《温州华侨职专关于开展党支部先锋指数考评管理工作的实施意见》等制度，明确建设内容和建设规范，充分保障党建工作的精细化和有效落实。2020年1月，徐健书记分别在全市和市直教育系统“不忘初心 牢记使命”主题教育总结大会上作典型发言；学校荣获全市教育系统抗击新冠肺炎疫情中事迹突出的基层党组织、市直党建工作先进组织、党风廉政建设优秀单位；党建工作品牌荣获首批全市教育系统100党建亮点品牌，并被推荐参选省级党建工作精品案例。

4.校企合作

4.1 校企合作开展情况和效果。

与市饭店餐饮烹饪行业协会正式签订战略合作协议，推

进产业链、专业链、人才链、教育链有机融合，在专业建设、人才培养、社会培训等方面开展系列合作，《一环三链、四方协同：产教融合共育餐旅行业新瓯匠》获浙江省职业教育改革优秀典型案例。

学校与本地 24 家知名旅行社和高星级酒店建立长期、稳定和紧密的校企合作关系，“533”校企合作管理机制完善，实现校企“同育、双导、共赢”。学校被列为浙江省现代学徒制试点单位；烹饪专业“1+4”模式校企合作共同体为省级校企合作共同体，位居全省第二名；学校被浙江省发改委等八部门联合确定为省首批“五个一批”产教融合工程项目；《中国教育报》、《浙江日报》等 10 多家新闻媒体对学校产教融合典型做法作专题报导。

4.2 学生实习情况。

坚持以工匠精神为核心，全面融合顶岗实习、校企合作、人才培养，培育技能水平高、综合能力强的新温商、新瓯匠，三年来，毕业生 100%取得本专业或相关专业国家职业资格四级证书或相应级别的执业证书；学生在技能大赛、创新创业等比赛中省市级获奖 168 人次，全国获奖 6 人次，居同类学校前列。

4.3 集团化办学情况。

“政、行、校、企”四方合力，瓯越智慧餐旅服务公共实训基地获省发改委等八部门联合立项，排名全省第三。在政府相关部门指导下，牵头成立由来自 10 个县市区的 13 所温州市餐旅专业中职学校，温州香格里拉大酒店、温州华侨

饭店等 23 家星级酒店，及 12 位中国大师领衔的行业精英组成的温州市餐旅专业产教融合联盟。联盟被列为“温州市智能+餐旅专业产教融合联盟建设项目”。

5. 社会贡献

5.1 技术技能人才培养。

近三年来，毕业生初次就业率均达 100%，对口就业率均达 99%以上，用人单位满意度达 98%以上；升学渠道畅通，比例达 78.6%。以温州华侨饭店为例，现有四十余名毕业生担任基层岗位和关键岗位负责人；浙旅院等高校多次发专函报喜或致谢；央视《华人世界》连续报导我校毕业生在海外创新创业。

5.2 社会服务。

助力区域农村振兴发展项目，如市导游人员业务培训 344 人次、乡村旅游讲解员培训 245 人次、阿坝州旅游人才培训项目等。发挥专业优势，为单位、企业提供精准定制培训，如武警温州支队后勤保障培训 200 人次、联手市营养学会举办《营养配餐人才高级研修班》54 人次等；为微小企业提供创业技术支持，如指导“小个子美食”新增 1 家市区门店、助力属地月光美食小镇建设等。与行业协会共同开展 2020 中国技能大赛——第八届全国饭店业职业技能竞赛浙江省选拔赛、“抱团发展、共建共赢”饭店餐饮烹饪行业协会主题研讨活动、“诗化发展、百县千碗”品牌创建、市首届“十大药膳评选活动”、市中式烹调师技能大赛、市“传统美食”（传统技艺类）集体传承非遗项目展评等活动 7 场，

参与人数 1830 人次。

5.3 对口支援。

勇于担当，改革创新，教育质量和办学水平全面提升。积极发挥市餐旅专业产教融合联盟理事长单位引领作用，对雁荡山旅游职业学校等学校开展结对帮扶，与温州市特殊教育学校开展普特融合卫星班项目，发起组建温拜职教共同体，拜城职业学校派校长、干部到我校跟岗两个月，我校派专业教师到拜城职业学校支教，两个学校学生开展“云结对”；积极组织承办省级及以上教育教学研讨、各类比赛赛事，近三年累计 10 次。

5.4 服务抗疫

在疫情期间，制定“一企一策、一生一案”，安排 283 名餐旅专业实习生到 45 家合作企业帮助复工复产，获政府部门、企业、媒体等大力点赞。同时，创新交流方式，邀请海外校友、大师为学生开设“海外课堂”，承办 2020 “亲情中华·为你讲故事”网上夏令营，招收来自西班牙、意大利、美国等不同国家的近 100 名营员。

6. 举办者履责

6.1 经费。

本年度财政拨款 6521.59 万元，生均公用经费 3000 元，所有国家经费均能及时到位，并按标准比上年有所增长。重点投入实习实训设备、学生学习生活等各个方面。

6.2 政策措施。

按照国家“职教二十条”和省市职教改革发展相关文件

精神，在充分调研的基础上，邀请高校专家、职教专家、企业高管、行业大师等进行多场论证，编制完成《十四五发展规划（初稿）》、《制度汇编（教职工工作手册）》，充分发挥民主管理、民主监督作用，经全体教职工酝酿讨论后在教职工代表大会上全票通过。

近年来，市教育局出台了一系列政策和制度，从资金、政策和机制上给学校办学提供了强有力的保障，学校整体办学水平得到明显提升。

7.特色创新

7.1 深化体制机制改革创新，打造成全国餐旅专业产教融合新标杆。

产教融合不仅是政府要求，更是职业教育的使命、责任、特征和活力所在，创新“同育、双导和共赢”产教融合模式，实现“三链融通”精准服务产业发展。一是搭建产教平台，推进体制机制突破创新。深化“引企入教”改革，2018年，牵头成立温州市餐旅专业产教融合联盟。积极发挥理事长单位作用，遴选4家五星级酒店，成立“1+4”烹饪专业校企合作共同体，5个主体共同招生、招工；3个项目组共同推进教育教学；3个机构构建共同服务体系。二是立足产教需求，推进专业建设优化升级。引入行业协会驻校，实体融合建设行业实训基地，投资1.2亿元、建筑面积17740平方米集实训楼、智能楼、大师楼、专业文化楼、产教融合楼为一体，建设期内全面投入使用。2020年，现代餐旅专业3.0版被列为市“五业联动”改革创新项目。三是打破产教壁垒，

推进师资队伍融合提升。打破空间壁垒、评价壁垒、身份壁垒，发挥“瓯厨俱乐部”、“瓯菜研究所”、“大师工作室”辐射引领作用，以俱乐部沙龙、瓯菜论坛、大师公开课等形式开展教育教学、创业创新和人才培养研讨活动，服务学生、服务教师、服务企业、服务社会。编辑出版《中国瓯菜（第二辑）》获24届国际美酒美食图书大奖赛特殊贡献奖及最佳出版团队奖；参与、策划、助力瓯越美食登录央视《千城百味》。四是联通产教渠道，推进模式内容智能转型。开通“智能+”云课堂，编写“智能+”云教材，建设“智能+”云资源，开展“智能+”教学，实施“智能+”云管理。2019年，成功获评市“智能+”专业建设项目、市“智能+”餐旅专业产教融合联盟。五是聚焦产教效益，推进服务产业链条培训。打造区域职教“窗口”，对雁荡山旅游职业学校等学校开展结对帮扶，与温州市特殊教育学校开展普特融合卫星班项目，发起组建温拜职教共同体；服务区域产业“链条”，助力企业创新研发，开展市首届农家特色小吃、乡村旅游讲解员等社会培训，开展市社会养老机构助餐点配餐员、市“首届十大药膳评选活动”等公益服务项目。

2020年，省“五个一批”产教融合示范基地——温州华侨职业中等专业学校瓯越智慧餐旅服务公共实训基地立项，位居全省第三名；具体实践被《中国教育报》（2019年3月27日）典型报导《走向产教融合大道——聚焦温州华侨职业中等专业学校“同育 双导 共赢”产教融合模式》；浙江日报刊文报导《“三链融通”精准服务产业发展 温州华侨职业

中等专业学校》(2019年5月6日);“1+4”模式烹饪专业校企共同体被列为省中职校企合作共同体项目,位居全省第二名;学校被列为省现代学徒制试点单位。

7.2 推进德育劳育走深走实,打造成全国“三全育人、五育融合”新范式。

以“有态度、会技能、能发展、懂生活”为人才培养新目标,积极构建德、智、体、美、劳“三全育人、五育融合”人才培养模式。一是以雷锋德育为核心,强化“三全育人”工作机制。把“学雷锋精神·做雷锋传人”作为学校管理和德育的常态工作,落实全员育人工作机制;建成内容完整、梯度分明、行之有效的雷锋德育体系,推动学生全程成长发展;教育教学方面“刚柔相济”,打造十大雷锋文化“景观”,开发雷锋德育综合学分体系,全方位落实触动学生心灵教育。二是以“大锅小菜”为载体,创新劳动教育模式。建成“大锅小菜”劳动品牌基地,学农学军有机融合,劳动课程纳入高二学生必修课程;落实“七有”管理制度,构建“五阶”劳动模式,有工作计划、有教育进度、有负责教师、有教材、有教案、有学生活动资料、有学生考核记录,课程分岗前培训、出征仪式、劳动实践、岗务接力、责任培植五个阶段;完善九大课程菜单,丰富劳动实践内涵,开设“泥土味”、“技能类”和“趣味类”三大类九个项目;开设系列工匠课堂,感受名师劳模魅力,构建企业课程、大师课堂、校友课堂多维度劳动教育阵地。三是德劳结合,全面推进“五育融合”育人。强化顶层设计,从职业人才培养特点出发,

加强崇尚劳动、敬业守信、精益求精、创新务实的工匠精神教育；深耕文化内涵，创新雷锋德育载体，打造雷锋驿站、雷锋共享伞、雷锋德育研究会、雷锋叔叔听您说等校园“雷锋文化十景”，形成一项目一特色，一特色一品牌；创新育人路径，从审美情趣、人文积淀、文化沟通、实践创新、健康生活、新匠孵化六大模块构建“一技一体一艺”选修课程体系，提炼构建“泥土味、工匠心、雷锋式”、集“劳动教育课程+课程劳动教育”于一体的“1+4+N”劳动教育课程体系；打造活动课程，开展了“一二三四五六七”活动、雷锋学农学军劳动实践课堂、雷锋先锋战士志愿者活动、各层次雷锋服务岗等一系列活动。

2017年12月，被省教育厅列为省级首批中职德育品牌；**2018年**，被评为市职校首家“市德育示范学校”；**2018年**，在省中职校园文化建设推进会上典型发言；**2019年**，《浙江新闻》专题报导我校“五育并进”具体做法；**2020年**，被省教育科学研究院列为“三全育人”德育落实机制典型培育学校。学生综合素养全面提升，央视《舌尖上的中国》、《华人世界》先后就师生专业素养、创新创业素养等方面予以专题报导；新疆拜城职业学校、辽宁营口现代服务业职业学校、邯郸市教育局职业院校系统分别派校长、干部分别到校跟岗两个月，接待省内外职业学校**10**余批次到校考察学习。

7.3 “三元双向一融”，打造成全国职业教育国际化办学新品质。

积极响应国家“一带一路”的战略目标，以“侨”为桥，

进一步以开放的视野谋篇布局，深化构建“三元双向一融”国际化办学机制，驱动人才培养和事业发展在更大范围取得更高层次的突破。一是“三元”驱动，夯实国际化办学基本盘。积极发挥“侨”字金牌、示范专业、产教融合三大优势支撑元素，以“侨”为桥，定期召开校友恳谈会，并积极赴海外寻访校友，问需于侨，问计于侨；讲好中国“职教故事”，以专业优势拓展职业教育国际朋友圈，与代表意大利烹饪专业顶尖水平的 ALMA 学校签订战略合作协议，在师资互派、课程互通、资源互享、文化互鉴等方面开展合作；与侨领创办的意中尚餐饮管理有限公司现场签约，携手打造符合现代行业发展需求、具有国际范的西餐烹饪专业。二是“双向”交流，拓宽职业教育国际化路径。通过“姊妹学校”引进外教，负责外语教学、人文选修课，创新教学交流方式；联合国际文化教育交流研究中心，引进意大利语、职业教育课程、国际通用职业技能资格证书等；积极输出技能人才、专业课程、传统文化，选派优秀教师赴国外支教、深造；输送优秀毕业生到海外就业、升学、创业；与高校联手成立国际留学生中华传统文化体验基地，举办烹饪国际班；以儒家“六艺”为主题，推出“新六艺”侨中孔子课堂，每年招收 100 多名国际留学生和华裔青少年。三是“一融”课程，创新国际化办学落脚点。创设国际研学课程、活动项目课程、特色交流课程，依托回访“姊妹学校”的机会，用心打造国际研学课程，培养学生的跨国界学习力；推出系列活动项目课程，成立“侨社”，打造特色交流课程；提升学生的跨语言沟通力，

培育具有“中国心·世界眼”的新时代技术技能人才。

央视《华人世界》多次报导我校毕业生在海外创新创业事迹；中华才艺营赢得海外侨领、市外侨办和夏令营营员及家长们的的一致好评；联合温州医科大、温州大学举办国际烹饪班，获得联办大学和“一带一路”沿线国家学生大力点赞；2019年被评为省国际文化交流基地；2019年学校在由省教育厅主办、省教育国际交流会等承办的省“千校结好”项目成果展示活动作《构建国际交流新机制 讲好“中国职教故事”》典型发言；2020年6月，中国教育报以《以“侨”为桥，“职”通天下——温州华侨职业中等专业学校走出特色国际化办学道路》为题对我校“三元双向一融”国际文化交流机制作典型报导。

8.主要问题和改进措施

《国家职业教育改革实施方案》（即“职教20条”）、《职业教育提质培优行动计划（2020—2023年）》、《浙江省深化产教融合推进职业教育高质量发展的实施方案（2020-2025）（征求意见稿）》等国家、省、市职业教育改革方案为学校改革指明了大方向，对学校双高建设和“十四五”发展提出了新的更高要求。

8.1 以产业视角升级“五位一体”产教融合联盟

紧扣服务产业转型升级的历史使命，积极推进与政府部门的紧密联动、与行业企业的深度融合、与教育内外资源的整合互通，将学校建成“1（基地）+X（平台）+Y（中心）+Z（试点）”的“城市综合体”，着力打造“政府、行业、

企业、高校、学校”五位一体的产教融合联盟升级版。

8.2 以“窗口”视角打造国际化现代职教共同体

发挥“窗口”校引领作用，研发具备瓯越特色、中国底蕴、国际视角的课程资源，整合国际职教优质资源，积极试点“1+x”国际通用证书，探索建立职业学校课程资源共享机制，面向海内外校友推出“互联网+”终身学习平台，建设国际化“课程超市”综合资源平台，实现课程共建、共享、共创、共生。