

特色为笔
绘制“双高”建设新画卷·浙江篇

匠师协同 课岗融通 研学融合 育烹饪人才

——浙江省德清县职业中等专业学校烹饪专业人才培养的探索与实践

民以食为天。烹饪专业人才的培养关乎民生。

面对时代需求，作为国家中等职业教育改革展示范学校、浙江省中职“双高”建设单位的浙江省德清县职业中等专业学校大力发展烹饪专业，紧紧围绕区域经济发展需求，直面新时代烹饪专业人才培养短板，精心组织、精细谋划、精准发力，创新构建“匠师协同·课岗融通·研学融合”的烹饪专业人才培养模式，破解一个个难题，培养了一大批高素质高质量的烹饪专业人才。

如今，浙江省德清县职业中等专业学校烹饪专业已经发展为浙江省品牌专业，并建有省级大师工作室、省级名师工作室、国家现代学徒制试点专业。创新的“匠师协同·课岗融通·研学融合”烹饪专业人才培养模式理念先进、成效显著，为新时代中国特色职业学校烹饪专业人才的培养提供了经验，值得学习借鉴。

应局：直面烹饪专业人才培养短板

问题是改革创新的起始点，也是教学成果的出发点，浙江省德清县职业中等专业学校直面烹饪专业人才培养短板，顶层设计，做好各项工作部署。

烹饪师资水平要跟上餐饮行业发展能力需求动态更新

烹饪专业师资大部分在高职院校毕业后直接到中职学校任教，缺乏企业工作经验，急需提高对当下餐饮行业发展动态的把握度和敏感度及深化对新原料、新工艺、新方法的认识与掌握，学做当前餐饮市场较为热门的新式菜肴。

春风化雨 立德树人

——广西北海市第七中学教育发展回溯

春风化雨，立德树人。学校承载着学生人生中至关重要的年头，在学生眼中，学校就是指引他们走上人生旅途的光。在教育中寻找未来，在未来里描绘美好的蓝图。北海市第七中学着眼于学生的全面发展以及思想建设，为中华民族伟大复兴培养新生力量。

北海市第七中学于1994年8月建校，经过多年发展，现今学校师资力量充实，基础设施完善。2004年1月，学校正式获批为广西壮族自治区示范性高中。

学校重点关注学生未来以及对社会的影响，坚守传承民族文化的理念，提出“无梦想不七中，无奋斗不七中，无激情不七中，无成绩不七中，无幸福不七中”的立校精神以及“让学校管理更务实，让课堂教学更有效，让学习经历更丰富，让师生关系



学生射击活动

面点师)两种职业资格,并且具有考评员、高级考评员资格。同时引进行业、企业专家来担任中职学校实训指导教师,共同开发课程、开展教学等。

学校专业教师通过挂职、兼职等方式深入企业一线,为企业提供技术指导和智力服务,将研发的新菜品、新技术传授给企业员工,帮助企业员工提升技能、实现技术创新,取得较好的经济效益和社会效益。课程团队的专家以提升企业劳动力技能与素质为己任,主动承担企业员工的培训工

作,学校职业培训中心承担行业人员、社区居民、农村预备劳动力、老年大学学员等各种类型的培训。

李林生技能大师工作室推出一周一菜活动,来自行业、企业、学校的三方课程团队专家共同研发新菜品,在用于学校教学的同时向市场推广。借助名师工作室这一产学研平台,课程团队专家经常参加在餐饮协会、饭店协会的深造学习、研讨活动,在行业领域中交流意见、主持论坛;学校专业教师经常受邀融入企业技术骨干团队,共同参与行业大赛并

获得奖项,同时大赛中的创新作品也很快地融入市场,深受消费者青睐。

课岗融通,增强烹饪专业教学内容与区域企业岗位工作任务需求的匹配度

通过行业专业、企业师傅、学校教师协同开发课程,实现课堂教学内容与企业岗位的融通、课堂教学过程与企业生产过程的融通、课堂教学标准与行业标准的融通。

制定与职业资格考核考试和厨房岗位需求一致的课程标准。课证融

通 的课程标准主要是课程设置与就业岗位对接、课程内容与工作任务对接、课程教学与生产过程对接、课程评价与社会评价对接。所以在制定烹

饪专业课程标准的

改良课程，磨成才之利器

除了管理制度的优化，学校更着力于课堂课程的改良优化，从教育方法和教育制度上完成改革。学校一方面促进了先进的教学理念和现代化的多媒体技术融合，让课堂教学更加生动有趣高效。另一方面，学校还创造性地提出了引桥课程，即通过对初高中课程部分内容进行有机整合衔接，使高一新生对高中新的学习特点和学

习任务有基本认识。

引桥之意，便是在高一新生学

“静”文化 打造有序校园

“静”文化 打造有序校园

静是一个很复杂的概念，它既可以表现自然界的静谧，也可以表现人们内心的宁静。

对于教育而言，静文化不仅指在学生中倡导一种表面安静的常规要求,更重视在对安静的追求中,营造愉悦舒适的氛围,培养学生静心的品质,激发学生对规则的认同感、对集体的归属感和荣誉感。志翔中学以此为中心,提出了“静文化”校园管理理念。上课铃响,教师用动作口令让全班学生在几分钟内迅速安静下来;自习室内,只听到学生哗哗的翻书声和沙沙的写字声;操场上,学

生们笔直站立等待做操。从零到一,从无到有,学校为学生创设了丰富的安静场,学生也渐渐变得从容、自信。独特的“静文化”校园特色让学校的教育教学蒸蒸日上。

有了管理的筑基，志翔中学将目光放在了长久的发展之上。师者，所以传道授业解惑也。学校的发展要以教师为主体，高素质的教师队伍会为学校的发展不断注入新的活力。

志翔中学现有教职员工100人，学校投入大部分精力于教师培养，力争使每名青年教师在政治思想、师德修养、业务素质 and 教书育人的实际工

作能力方面都达到优秀水平，努力追求“善诱、善导、唯实、唯新”的教风，形成一支结构合理、责任心强、勇于创新、较高素质的教师队伍。

管理能力与教师团队的提升也为学校带来了累累硕果。学校教育教学质量连年上升，办学特色日益显著，得到教育主管部门的肯定和社会广泛的好评。

“静”训练 探寻光明未来

志翔中学大力开展足球与射击运动，在静中取动，在修身中寻找竞争。射击是中国体育的传统优势项目，也是历届奥运会和国际大赛上为中国夺得许多奖牌的项目之一。中国的

的仪式感，以社团建设提升素质教育的获得感，以自主管理提升生命成长

着眼民族，绘成才之蓝图

除了课堂课程，北海市第七中学在学生思想建设方面也投入了十分的精力。为了引导学生牢固树立正确的国家观、民族观，学校从民族文化的传承入手，让学生了解我国56个民族的历史文化，让历史文化的夺目光彩激发学生的民族自豪感。牢固树立中华民族大家庭的思想，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

学校为此采取了多种多样的形式，通过国旗下的讲话、学生社团活

百步穿杨 心如止水

——福建省厦门市志翔中学“静”文化发展回顾

动和静是事物存在的两种形式，传承中华优秀传统文化，“静”是绕不开的话题。福建省厦门市翔安区志翔中学以“静”文化为抓手，传承中华优秀传统文化，培养一批批有中国特色的优秀学子。

厦门市志翔中学位于翔安区民安街道前庵社区，创办于1995年8月。校名取自《停云师友吟》中的“志翔方盛年，意为宏才远志、高飞远翔。学校坚持“办一所静得下来的学校”的理念，以“志翔是一个促人成长的地方”为目标，“志在千里，高飞远翔。恪守‘静修身，慧明德’校训，形成‘守定、守静、生智、生慧’的校风，培养‘入班即静，入座即学’的学习习惯，让每一名同学都学有所获、健康快乐地成长。

近年来，学校在“文明巷西、爱心巷西”入班即静，入座即学、微笑问候等一系列活动营造的良好德育氛围中，学科成绩逐步提升，特色发展持续凸显，射击和足球特色教育更为美丽校园锦上添花。

全部通过，毕业生在北京人民大会堂宾馆从事餐饮服务，有学生参与了G20国宴中雕刻菜品的制作，5名学生参与首届联合国世界地理信息大会餐饮菜品的研发，3名学生成为中职学校在编教师。东大方传统菜、忆往事怀旧主题餐厅、陈家菜等区域餐饮业新秀企业均是学校烹饪专业毕业生自主创业的成功案例。

教师成长方面，烹饪专业教师获评国家课程思政教学名师和团队，获评全国劳动模范1人、全国优秀指导教师4人次、中国烹饪大师3人、国家职业技能鉴定高级考评员2人、国家高级教师16人以及省正高级教师、省百万优秀技能人才、省特级教师、省教坛新秀、省技术能手、省餐饮业职业教育“杰出名师”、省黄炎培职业教育“杰出校长”各1人。李林生技能大师工作室、周武杰烹饪网络名师工作室被评为省级名师工作室。

专业建设方面，学校烹饪专业入选国家中等职业教育改革展示范学校建设计划重点支持专业、国家现代学徒制试点专业、省中职烹饪专业教研大组副理事长学校、省中职选择性课程改革试点专业、省中职烹饪品牌专业建设单位。

社会服务方面，学校联合省、市、县餐饮行业协会，依托餐饮校企共同体平台，适时将行业中的新食材、新工艺、新技法融入课堂，接轨美食发展动态，顺应当下发展趋势。学校与企业合作共同研发新菜品，投入餐饮市场销售，受到食客的好评。

解题：成效显著，追求卓越，再启新征程

现如今，随着“匠师协同·课岗融通·研学融合”烹饪专业人才培养模式的持续推进，浙江省德清县职业中等专

业学校在人才培养、教师成长、专业建设、社会服务方面取得了显著成效。

人才培养方面，2008到2016年这8年间，学校学生在烹饪国赛中斩获2块金牌、8块银牌、2块铜牌。烹饪专业学生职业资格证书（四级）考证

的仪式感，以社团建设提升素质教育的获得感，以自主管理提升生命成长

着眼民族，绘成才之蓝图

除了课堂课程，北海市第七中学在学生思想建设方面也投入了十分的精力。为了引导学生牢固树立正确的国家观、民族观，学校从民族文化的传承入手，让学生了解我国56个民族的历史文化，让历史文化的夺目光彩激发学生的民族自豪感。牢固树立中华民族大家庭的思想，培养德智体美劳全面

发展的社会主义建设者和接班人。

学校为此采取了多种多样的形式，通过国旗下的讲话、学生社团活

的仪式感，以自主管理提升生命成长

的获得感，以智慧校园提升学校生活的幸福感。北海市第七中学的学子在这样的校园之中，描绘出了美好未来。

百步穿杨 心如止水

——福建省厦门市志翔中学“静”文化发展回顾

动和静是事物存在的两种形式，传承中华优秀传统文化，“静”是绕不开的话题。福建省厦门市翔安区志翔中学以“静”文化为抓手，传承中华优秀传统文化，培养一批批有中国特色的优秀学子。

厦门市志翔中学位于翔安区民安街道前庵社区，创办于1995年8月。校名取自《停云师友吟》中的“志翔方盛年，意为宏才远志、高飞远翔。学校坚持“办一所静得下来的学校”的理念，以“志翔是一个促人成长的地方”为目标，“志在千里，高飞远翔。恪守‘静修身，慧明德’校训，形成‘守定、守静、生智、生慧’的校风，培养‘入班即静，入座即学’的学习习惯，让每一名同学都学有所获、健康快乐地成长。

近年来，学校在“文明巷西、爱心巷西”入班即静，入座即学、微笑问候等一系列活动营造的良好德育氛围中，学科成绩逐步提升，特色发展持续凸显，射击和足球特色教育更为美丽校园锦上添花。

全部通过，毕业生在北京人民大会堂宾馆从事餐饮服务，有学生参与了G20国宴中雕刻菜品的制作，5名学生参与首届联合国世界地理信息大会餐饮菜品的研发，3名学生成为中职学校在编教师。东大方传统菜、忆往事怀旧主题餐厅、陈家菜等区域餐饮业新秀企业均是学校烹饪专业毕业生自主创业的成功案例。

教师成长方面，烹饪专业教师获评国家课程思政教学名师和团队，获评全国劳动模范1人、全国优秀指导教师4人次、中国烹饪大师3人、国家职业技能鉴定高级考评员2人、国家高级教师16人以及省正高级教师、省百万优秀技能人才、省特级教师、省教坛新秀、省技术能手、省餐饮业职业教育“杰出名师”、省黄炎培职业教育“杰出校长”各1人。李林生技能大师工作室、周武杰烹饪网络名师工作室被评为省级名师工作室。

专业建设方面，学校烹饪专业入选国家中等职业教育改革展示范学校建设计划重点支持专业、国家现代学徒制试点专业、省中职烹饪专业教研大组副理事长学校、省中职选择性课程改革试点专业、省中职烹饪品牌专业建设单位。

社会服务方面，学校联合省、市、县餐饮行业协会，依托餐饮校企共同体平台，适时将行业中的新食材、新工艺、新技法融入课堂，接轨美食发展动态，顺应当下发展趋势。学校与企业合作共同研发新菜品，投入餐饮市场销售，受到食客的好评。

匠师协同·课岗融通·研学融合”烹饪专业人才培养的建设成果，充分体现了浙江省德清县职业中等专业学校创新与务实所迸发出的无穷活力。

（周武杰 林芳 沈勤峰 周建良）

动以及宣传板报等舆论宣传工具，对全校师生深入宣传民族团结教育，在全校形成了一股“民族团结”的浓郁教育氛围。学校还组织相关科任教师，学习有关民族团结教育所包含的内容，丰富相关业务知识，使之具备课堂教学能力，并能够在课堂教学中做到有机渗透。

学校德育处、团委组织各班主任教师指导学生开展丰富多彩的主题活动。例如组织开展“民族团结主题教育”班会、民族团结知识竞赛、学唱民族歌曲、学跳民族舞蹈、主题为“民族团结一家亲，共同托起强国梦”的民族团结专题运动会、主题为“民族团结一家亲，同心共筑中国梦”的墙绘活动等。学校通过这样的活动，让56个民族的灿烂文化在学生的心灵中播下“中华民族是一家”的种子。

累累硕果之后教育的长途还在延续。新时代的少年在北海市第七中学的教育下，终究会成为直击长空的雄鹰，腾跃大海的飞鱼，在传承中华民族文化上注入火热的激情、激发无限的勇气。

（许鑫滢 郭军）

射击精神，那便是站得“稳”、瞄得“准”、射得“狠”，这和“静”文化不谋而合。只有通过“静”文化培养出强大的心理素质，才能临危不乱、“稳”准“狠”。射击就这样成了志翔中学的特色项目。在2019年举办的全国U17射击锦标赛中，志翔中学作为福建省仅有的参赛代表队获得8项大奖，成为当年翔安教育领域的重大新闻之一。

志翔中学开展射击运动已有16年，是省体育部门确定的射击竞技运动训练点，也是厦门市射击后备人才培养基地，可谓厦门市培养“神枪手”的重要摇篮。射击训练让一届届志翔学子遇事站得“稳”，涵养出“乱云飞渡仍从容”的定力；看事瞄得“准”，提升了“百发百中无虚弦”的能力；干事射得“狠”，锻造出“越是艰险越向前”的魄力。射击精神已经融入志翔学子的血液，流淌在他们的血脉深处。

静若含珠，动若木发；静若无人，动若赴的，此为澄清到底。这是对志翔中学全体师生师的真实写照。前路茫茫，志翔中学将继续用不变不惊的智慧和百步穿杨的自信，谱写光辉灿烂的新篇章。

（蔡亚填 黄冬鸣 朱长江）