



绘制“双高”建设新画卷·浙江篇

# 系统集成教学资源 多维创新教学模式

## ——浙江商业职业技术学院积极提升餐饮类专业学生技能



雷迪森酒店管理学院第11期订单班开班

### 全面践行现代学徒制，着力实施“三环三导”教学法

“现代学徒制”理念引领下的校企合作、工学交替是提高职业院校学生专业技能的必由之路。餐饮行业“师傅带徒弟”的文化较为久远，在餐饮类专业开展现代学徒制具有丰厚的土壤。作为

首批全国现代学徒制试点单位，浙江商业职业技术学院在餐饮类专业践行现代学徒制，创设“三环三导”教学法。“三环”是指学生从入学到毕业要经历“校—企—校”之间理论和实践的三次循环。第一次循环，即合作企业管理人员到校为学生讲授部门实践性强的课程模块，让学生进入“企业课堂”，利用企业真实的运营情境和设备条件进行实训教学，目的是使

之对今后所从事的行业和岗位有初步的认识和感悟；这一阶段的教学以学校为主、以企业为辅。第二次循环，即学生在课余、双休日、寒暑假以兼职形式进行短期实践；这一阶段的教学仍以校为主、以企业为辅，目的是学以致用，通过企业真实的工作任务巩固和检验教学成果并且发现问题。第三次循环，即第三学年的完全顶岗实习；这一阶段的教学以企业为主、以学校为辅，主要目的是拓展提升。其间，学生以实习周记的形式与指导教师研讨工作中遇到的专业问题。“三导”是指学生在校外由该项目模块的教师担任“校内导师”；学生在企业由该部门的主管、领班或技术骨干担任“技术导师”负责传帮带；学生选择课程及今后工作的岗位和发展方向时，由企业的部门经理和总监担任“行业导师”，为学生的职业发展提供咨询。“校内教学—岗位实战—返校研讨”的工学交替模式真正实现了工学相长，极大地提高了餐饮专业技能教学的实效性。

### 全面深化资源库建设，着力推进“O2O”信息化教学

学校立足职业院校“00后”学生的群体特性，利用现代信息技术，将优质职业教育与培训资源放到开放

性网络平台上，实施“O2O”线上线下融合式教学，是激发学生学习兴趣、提高专业技术能力的重要手段，也是完善职业院校学生终身教育体系的重要举措。浙江商业职业技术学院2015年获批烹饪工艺与营养专业国家职业教育专业教学资源库，与行业组织、龙头企业和兄弟院校战略合作资源共享，目前资源库拥有微课6800多门、数字化资源31000多条，涵盖八大菜系、名菜、家常菜、清真系列以及餐饮非物质文化遗产等知识点，注册用户和活跃度等指标处于同类院校前列。烹饪工艺与营养专业资源库建成了一大批核心课程、个性化课程和典型教学任务，基本覆盖了职业院校餐饮类各专业的技能教学需要。餐饮类专业教师目前在技能教学中已高度依托该专业教学资源库，其在课前预习、课中互动、课后巩固中的作用得到充分发挥。烹饪工艺与营养专业资源库中的名师、大师操作视频为学生技能学习提供了反复研究对比、寻找问题差距、探索解决策略的便捷途径。同时，资源库网络教学平台强大的时效性便于餐饮类专业教师及时向学生传递行业企业的新资讯与动态，使专业教学紧密接轨行业发展，拓展了学生的技能学习视野。

### 全面推进国际化办学，着力共建“海外中餐学院”

餐饮业国际品牌云集，中西餐呈现融合发展的趋势。一大批米其林餐厅着陆国内市场，中餐企业也正在走出国门“开枝散叶”，海外中餐馆已经超过60万家，吃中国菜已经成为外国人的生活常态。根据餐饮业发展对高素质技术技能人才的需要，开阔学生的国际视野，理解餐饮国际标准，提高餐饮管理与服务能力，必须要坚持开放办学，走国际化办学的路子。2017年，浙江商业职业技术学院与浙江省归国华侨联合会战略合作，先后获批浙江省海外中餐人才培训基地、中国华侨国际文化交流基地，成功举办10期海外中餐烹饪技能培训班，全球五大洲70多个国家的600余名华人华侨来校培训。餐饮类专业的师生踊跃担任培训志愿者，与前来参加培训的海外中餐业主切磋技艺，了解中餐烹饪技术在海外的发展，同时就西餐烹饪技术展开交流。2021年，浙江商业职业技术学院与西班牙巴利阿里大学合作开设西班牙中餐学院，海外中餐烹饪技能培训班学员、西班牙餐饮文化交流协会会长叶申前担任执行院长。通过直播专业课程，浙江商业职业技术学院与西班牙巴利阿里大学酒店管理学院烹饪专业的师生相互展示两国经典菜品的制作，交流厨艺文化的体验和心得，共享国际交流文化。学生对餐饮专业技能有了更宽广的认知、更具创意的灵感、更与时俱进的思路，提高了专业技术能力。

(徐行健)

## 深圳职业技术学院

# 经管类“金专业”建设模式研究与实践

产教融合、校企合作既是办好职业教育的重点所在，也是办好职业教育的难点所在。高职院校专业建设的实践中，急需深化校企合作，凸显合作企业代表性，规划可操作的平台、可建设的维度、科学建设的方法、持续建设的机制、成熟的评价体系等，助力专业建设。

针对上述问题，深圳职业技术学院（以下简称“深职院”）坚持以问题为导向，精准施策，出实招，见实效，使各项工作落细落小落到实处，培养了一大批高素质高技能经管类人才，助力区域经济社会发展。



### 精准施策，破解难题

学校自2006年初建设“港口与航运管理”国家示范校重点专业以来，加强顶层设计，把校企合作作为专业建设的基础性工作，持续抓牢抓实，有意识地联合行业龙头企业，共同打造平台，探索深度合作的特色专业建设模式，解决一个个校企合作过程中的难题，打造一个所学校发展过程中的亮点。

——共建产业学院，形成校企命运共同体，系统解决专业“怎么建设”“培养什么人”的问题。

共建龙头企业，打造“金专业”建设的“金平台”，解决专业“依托什

么载体建设”的问题。学校与行业领军企业开展深度合作，组建“百丽店长班”等订单班，建设国际英才培养学院等人才培养基地，共建怡亚通商贸学院等9个产业学院，校企共同成立理事会，统筹专业建设。产业学院将龙头企业岗位能力要求、工作标准、规范、典型工作情境、项目、步骤、方法、成果、文化深度融入专业建设，形成“专业共建、人才共育、过程共管、成果共享、利益平衡、责任共担”的共生性产教合作新形态，彻底解决了专业“靠什么平台建设”的问题。

依托产业学院共育“双师”师资，共育标杆性技能人才，解决了专业“培养什么人”的问题。产业学院内形成校企人才双向交流、职务互

兼、企业高管全程参与，切实按产业需求培养通用型、高素质、强技能、会管理、懂文化的技能人才，且能通过培训和技能鉴定，外溢培养行业技能人才。

依托产业学院，持续寻找利益点、磨合机制、共生共长，解决了龙头企业“凭什么愿意合作”的问题。师生通过挂职、见习顶岗等方式下企业，降低企业用工成本；有创意的师生在企业开设工作室，为企业创造价值；企业在产业学院设立奖（助）学金，扩大品牌影响力；学校优先向合作企业转让知识产权，让企业得实惠；专业教师承接企业项目，以智库“外脑”的方式弹性增加企业竞争力；联合开展技术攻关和培训、技能鉴定，开拓新蓝海。在合作中，深职院重视长远利益，不追求单个项目的得失，在长期磨合中优化机制、合力做大“蛋糕”，充分考虑总体利益，打造校企命运共同体，让企业愿意长期合作。

——凝练“金专业”校企共建模式，配套量化评价标准、建设方法和机制，解决了专业“如何模块化、全面、科学、可持续发展”、建设成效“如何科学评价”的问题，为“金专

业”建设提供了示范性的系统解决方案。

校企“10个共同”是根本。“金专业”建设的实质是融合产教的校企共建，根本是依托产业学院、龙头企业全面、深入、立体、持续地参与专业人才培养全过程。校企共同设置专业与专业群框架，共同制定人才培养方案，根据岗位需求和职业标准共同制定专业标准和核心课程标准，开发课程和教材，共建基地，共育师资，共同执教，共同服务行业，共同招生和安排就业，共同拓展市场，共同开展党建，共建产业人才生态链。

“5个模块”是大方向，解决了“如何模块化建设”的战略性问题。专业设置与专业群构建、人才培养模式改革、课程体系与课程内容改革、对外合作与对口支援、综合改革与制度建设是专业建设的5个大方向。其中，专业设置与专业群构建是前提性工作，确保专业建设不致无用功；人才培养模式改革是统帅，一切专业建设活动旨在整合资源打造独特的人才培养模式；课程体系与课程内容改革是专业建设的关键，是瓶中的“美酒”；对外合作与对口支援是弱时借力、强时发力的弹性空间；综合改革

与制度建设是为专业建设提供组织再造、文化重塑和长效发展的动力。

“20个维度”是核心，解决了专业“如何全面建设”的问题。“金专业”建设是系统工程，需围绕专业群设置、培养理念、专业定位、教育理念、专业标准、培养目标、培养方案、培养模式、课程体系、教学资源、教学质量、教学团队、实训条件、教学成果、招生就业、校企合作、社会服务、国际声誉、教学管理、专业文化20个维度以“作战图”的方式持续展开，不断夯实内容、完善细节、积淀成果。

量化评价体系是重点，解决了专业建设结果“如何科学评价”的问题。基于“金专业”建设的20个维度，课题组制定了包含66项二级指标的评价标准体系，用于量化测评专业的含“金”量。评价标准体系既是专业建设的方向指引，也是专业建设结果的衡量尺度。

建设方法和机制是关键，解决了“如何科学建设”“如何可持续建设”的问题。基于产业学院的专业建设的实践，课题组系统总结了20个维度的建设方法和长效机制，为兄弟院校的专业建设提供了可复制的方法指导和



### 特色鲜明 成效喜人

历经16年的探索与实践，学校经管类专业群校企合作平台由最初的8个订单班起步，迄今已建成9所产业学院，有内涵、高质量的特色专业内涵渐次丰富，围绕五大模块、20个维度的品牌专业建设思路日趋清晰，校企共建模式不断成熟，经过多专业验证的量化评价指标体系更加完善。2018年“金课”概念诞生后，学校借用“金”字以“金专业”替代过去的“特色专业”，取得显著成效。

近几年深职院校企共建经管类国家专业7个、省级专业28个，充分验证了“金专业”的底色。相关成果获国家教学成果奖二等奖2项、省级教学成果奖一等奖6项。“金专业”建设模式在全国50多所职业院校、160多个会议推广，助力建成经管类国家专业35个、省级专业108个。主流媒体多次报道深职院的产业学院、专业建设成就，产生了有益的社会影响。

(胡延华 李利军 卞飞)

# 落实“双减”见成效 教师培养有新招

## ——河南省濮阳市开德小学立足新生态教育理念促育人方式变革

濮阳市开德小学立足新生态教育理念，以作业管理、课后服务、家庭教育、教学质量为抓手，落实“双减”政策，开展服务工作，通过“6+1全营养餐”赋能教师专业生命成长，进一步促进了学校育人方式变革，推动了学校现代化综合治理。

### 立足新生态教育理念 构建师生生命成长课程

学校从三个维度践行新生态教育理念。一是让教育如阳光、空气和水，自然而然、无处不在。学生尚未觉察，教育已经发生，正所谓“随风潜入夜，润物细无声”。二是所有生命的和谐、互融、共生。“万物各得其和以生，各得其养以成。”在生命的森林里，互相滋养，彼此赋能，协和共生。三是尊重生命成长规律，尊重教育教学规律，追求生命可持续发展，不是以牺牲未来成长为代价的“揠苗助长”。

在新生态教育理念的引导下，濮阳市开德小学构建了新生态开德师生生命成长课程，实施“种大树行动”——“一里塑，塑造开德教师良好形象——“眼里有光，胸中有爱，心中有智慧，手里有技能”，形成开德教师

成长口号——“向下扎根，向上生长”，践行开德团队建设理念——“立己达人，互融共生”。

其二，强力打造包括学习力、创造力、创新力、融合力的“四力”开德教师团队。

其三，实施“种大树行动”之“根课程”，打造“大教师思政研修班”这一特色课程。学员为领导班子成员、级部负责人，每周一集中学习一小时。

其四，实施“种大树行动”之“叶课程”。面向全体教师进行新生态大教师培养，主体为中原名师何凤彩工作室“6+1”教师生命成长全营养课程。

其五，实施“种大树行动”之“花儿课程”。开德小学瞄准“立大德”的教育方向，实现“三融合”，即“五育”融合、家校融合、学科融合。共同建设新生态下的开德“美学生”课程体系，做强特色品牌课程“新礼乐文化节”，全面实施“五色花”课程：红色课程，明德润心；蓝色课程，启智求真；绿色课程，励志铸魂；紫色课程，艺润童心；橙色课程，知行合一。学校突出新生态“一核四化”（以立德树人根本任务为工作核心，儿童化、课程化、序列化、精细化）美丽德育。

其六，打造“三三六”新生态素养生长优质课，课堂教学追求“让生长看得见（学生真正发展）”。“三三六”，即“三充分”（教师主导作用充分发挥、学生主体作用充分体现、师生充分分享智慧课堂生活），“三维度”（师生生长的习惯、能力、智识），“六环节”（预习—导学—共学—分享—应用—拓展）。实施“小先生制”，让学生站到课堂中央，学校涌现一批批会学善讲的小先生。

其七，构筑新生态教育质量评价体系，实施教师、同伴、学生、家长等多元评价。学校集中教研骨干力量，构建完善的学科素养发展等级制评价模式，全方位落实低年段“游园式”模块化非纸笔学科素养评价。

其八，建立“浅层竞争、深度合作”的新生态教育管理机制。让教师在竞争中互相促进、协和共生。

### “四位一体”以增促减 以减促升

濮阳市开德小学以作业管理、课后服务、家庭教育、教学质量为抓手，落实“双减”服务工作。一是增促科学合理的作业管理制度。学校立项课题“创新作业管理以

提升作业质量的研究”，出台了作业试做制度、作业量调控制度、作业评价制度、作业设计教研制度，并通过“一次有意义的作业”教研平台，引导教师聚焦作业设计。教师作业研究的触角也伸到了课堂教学细节中，深入理解统编教材。

二是课后延时服务实现全覆盖。学校采用“5+2”课后延时服务模式，课程内容和形式多样化，既认真指导学生在学校完成作业，又对有个性的需求的学生提供拓展学习的空间。学校开展了科学、舞蹈、足球、各种乐器等各类社团活动。因地制宜地设计了电影课程“开德影院”。学校还将阳光体育大课间从上午的一次30分钟，增为上午、下午两次共1个小时。

三是着力实施家庭教育指导行动“‘双减’时代，一起成长”。学校用三周时间设计了“家庭生活指导卡”，指导家长每天和孩子一起聊天、一起读书、一起锻炼、一起做家务，引导“每日一赞”改良家庭教育生态，实现教师、学生、家长良性互动、协同发展、和谐共生。

四是大力提高课堂教学质量。学校在教师队伍建设上开始做加法，开

展了“开德练功坊”“大教师思政研修班”“百名教师晾晒百节优质课”等。

### “6+1全营养餐” 赋能教师专业生命成长

濮阳市开德小学在短短几年间发展成濮阳小城学生向往、家长满意、社会认可、教育同行赞赏的学校，离不开其“6+1教师生命成长全营养餐计划”顶层设计。

营养之一是丰富的“蛋白质”，即“开德练功坊”促教师夯实教育教学基本功。“开德练功坊”分线上、线下两个“坊间”。教师日日坚持线上阅读，书写粉笔字、钢笔字。“线下坊间”开设感悟专栏“每周一文”，组织教师撰写教育教学随笔，举办“立人讲堂”“开德读书会”“班级文化建设大家谈”等活动，练就了开德教师的“十八般武艺”。

营养之二是温润的“生命之水”，即以中华优秀传统文化涵养大美育德。教师坚持每周一集中学习中华传统经典，人人登台，轮流领学，领学时联系自身实际做行为反思。6年来坚持学习500多章经典，优化了开德小学的精神文化基因。

营养之三是极具活性的强力“钙

质”，即“大教师思政研修班”为开德教师培根铸魂。校委会成员人人都做领学人。一是学习落实立德树人根本任务重要文件的核心要义，研讨工作重点，寻找创新点；二是学习中华优秀传统文化，涵养思政修养；三是学习国内外名家办学经验，拓宽教育新视野；四是共读优秀书籍，让书香浸润教育灵魂。此外，还定期组织观看富有教育启迪性的精品视频。

营养之四是多样的“维生素”，即“开德六课”给教师站讲台练的底气。“开德六课”包括开德教师课堂素养过关课、学生课堂习惯展示课、学生家长接待课、梯级教师示范课、各级各类参赛课、素养生长优质课。

营养之五是抗衰老的“氨基酸”，即中原名师何凤彩工作室成为教师精神家园。何凤彩工作室创新培训模式，采用名校联动、专家引领、资源整合等方式盘活了当地教师培训资源，工作室利用节假日时间长期开展“6+1教师生命成长全营养餐”活动，辐射引领本校和当地教师发展，自2017年至今连续5年参与河南省省级名师、骨干教师培育工作。

营养之六是优质的“脂肪”，即每日“清晨微语”滋养教育灵魂。启迪教师认清儿童、理解儿童，发现教育规律，使专业生命更加辽阔、丰富而深邃。

营养“+1”指的是助力内涵提升的“活性酶”，即各种特色活动载体。河南省“中原名师”、学校党支部书记、校长何凤彩谈起学校发展，动情地说：“这些年，我们做对了一件事——精心配制‘6+1全营养餐’，赋能开德小学教师专业化生命成长。”

(赵峰)