

# 杭州市西湖职业高级中学质量年度报告

## (2017)

### 目 录

1. 基本情况.....	3
1. 1 办学规模.....	3
1. 2 设施设备.....	3
1. 3 教师队伍.....	4
2. 学生发展.....	4
2. 1 学生素质.....	4
2. 1. 1 德育育人，强化学生核心价值.....	4
2. 1. 2 文化育人，提高学生核心素养.....	5
2. 1. 3 活动育人，引领学生个性发展.....	5
2. 1. 4 选择性课改，保障学生多项选择.....	6
2. 1. 5 特色校园文化，提升学生综合素养.....	6
2. 1. 6 创新创业，培养学生双创能力.....	7
2. 2 就业质量：就业升学齐头并进.....	7
3. 质量保障措施.....	8
3. 1 专业布局.....	8
3. 2 课程改革实现校本化、特色化.....	9
3. 3 技能竞赛多点开花.....	9
3. 4 质量提升工程.....	11
3. 5 以问题为导向的教师梯队培养.....	11
3. 6 开展校企双培活动，促进教学专业协同发展.....	13
3. 7 搭建对外交流平台，拓宽教师教育教学视域.....	14
3. 8 健全质量监控机构，完善质量监控体系.....	14
4. 校企合作.....	15
4. 1 校企合作广泛开展.....	15
4. 2 学生实习情况.....	15
5. 社会贡献.....	16
5. 1 校外实践为企业创收.....	16
5. 2 社会服务.....	16
6. 政府履责.....	17
6. 1 政策措施.....	17
6. 2 经费投入.....	18
6. 2. 1 经费投入.....	18
6. 2. 2 完善学生资助体系.....	18
7. 特色创新——现代学徒制试点.....	18

8. 学校党建工作.....	22
9. 主要问题和改进措施.....	23
9. 1 人才培养模式需要优化.....	23
9. 2 产教融合新模式需要探索.....	23
9. 3 智慧校园新载体需要完善.....	23
9. 4 队伍建设新途径需要拓展.....	24

## 1. 基本情况

### 1.1 办学规模

学校目前为国家级重点职高，浙江省一级重点职高，浙江省中等职业教育改革发展示范校，浙江省现代学徒制试点，杭州市智慧教育示范校。现有班级 48 个，在校生 1751 人，生源覆盖面扩大至全市 10 个区域。

表 1：近三年招生情况

年度	在校班级数	招生人数	区内户籍人数	在校总人数	生源覆盖
2015 年度	48 个	634 人	188 人	1753 人	9 个城区
2016 年度	48 个	612 人	201 人	1784 人	9 个城区
2017 年度	48 个	538 人	118 人	1751 人	10 个城区

### 1.2 设施设备

2016 年至 2017 年，学校统筹规划，优化设计，不断完善基础设施建设。两年来，学校投资 348.6 万元，新建 6 个实训室，建筑面积 2000.8 平方米，新增 260 工位。改建 17 实训室，完善 12 个实训室。投资 305 万元，新增设备 182 台。学校提供场地，企业投资 500 万元，校企联手共建嘉匠烘焙学院。完成了产学研一体的综合实训大楼和学生公寓的主体工程，将为学校可持续发展提供有力保障。目前校园面积 28429 平方米，校舍面积 10135 平方米，教室 89 间，其中网络多媒体教室 74 间，实训设备总值 6561.6 万元，图书总量 61062 册（含电子图书）。

表 2：西湖职高资产情况

项目	2017 年度	2016 年度	新增
图书	61062	59667	1395 册
固定资产	6561.6 万元	6256.6 万元	305 万元

## 1.3 教师队伍

学校现有教职工 162 人，其中在职在编教职工 125 人，编外派遣 37 人；专任教师 119 人中，中高级教师 75 人，含研究生学历教师 21 人。其中技师与高级技师 19 名，省特级教师 1 名，杭州市第二层次学科带头人 1 名，第三层次学科带头人 11 名，杭州市优秀教师 4 名，杭州市优秀教育工作者 1 名，杭州市教坛新秀 8 名，有 5 位西湖区二星级学科带头人，21 位一星级学科带头人。

表 3：2017 年度专任教师情况

年度	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	实习指导教师数	总数	占专业课和实习指导教师比例	其中技师以上	技师占专业课教师与实习指导教师比例	其中副高级及以上职称	副高以上占专业教师与实习指导教师比例
2015	109	57	42	10	46	86.79%	19	45.24%	9	21.43%
2016	112	57	55	45	45	81.82%	20	36.36%	10	18.18%
2017	119	60	59	59	51	86.44%	33	55.93%	10	16.95%

## 2. 学生发展

### 2.1 学生素质

#### 2.1.1 德育育人，强化学生核心价值

学校德育工作坚持价值引领，注重实效，以培育和践行社会主义核心价值观为统领，紧紧围绕“立德树人”的根本任务，健全“校一部一班”三级德育工作

纵横网络，构建“以德立人，以文化人”的德育工作体系，以“主题教育”、“四礼”仪式、艺术体育节、心理健康节、“学园区”双创教育为载体的系列化德育实践体验活动，实现“活动搭台，学生唱戏”的人人参与景象，在活动中锤炼道德情操，强化核心价值，成就学生成为一名具备职业素养、职业道德、匠心精神的企业合格员工的梦想。在 2017 年浙江省“中职教育质量提升行动计划”职德育品牌建设项目申报中，我校“自信工程德育品牌建设”通过审核，成为立项项目；在全国第三届“关爱明天、普法先行”评比中学校获青少年普法教育活动先进单位，李灵铭老师获青少年普法教育活动先进个人；在杭州市中小学校德育工作十佳案例评比中获二等奖。

### 2.1.2 文化育人，提高学生核心素养

针对中职生自信心不足问题，学校先后实施了整体构建中职生“自信”、“形象”和“幸福”三个德育工程，形成了自信教育“生态链”。2016 年，学校以示范校建设为契机，凝练出了“自信文化”延续体系，构建了一套完整的推动学生核心素养养成的路径。

加强学生日常行为规范养成教育和文明礼仪教育，强化学生的基本道德素质，提升学生的社会交往礼仪习惯；加强珍爱生命教育和抗挫折教育，通过心理健康月活动和团辅个辅等活动的开展来深化心理健康教育及引导干预，培养学生的阳光心态和健康人格；加强法治教育，培养学生养成遵纪守法的行为习惯，自觉远离毒品，远离校园暴力，远离不健康的生活，逐步树立正确的人生目标和积极向上的个人理想；加强体育素质教育，2016 年体质测评合格率为 96.39%。

### 2.1.3 活动育人，引领学生个性发展

我校坚持“以学生为本，以就业为导向，以服务为宗旨，以能力为本位”的教育理念，坚持“贴近学生、融合专业、走进生活”的工作方针，丰富创新德育内容和形式，全面推进我校德育实践活动，成立了 69 个艺术、文体、专业等社团，学生自主选择参加自己喜欢的社团活动，让每一个孩子找到了适合自己的位置，并将社团活动、技能节、艺体节与全国“文明风采”大赛活动相融合，通过“班级竞赛、校级选拔”形式落实人人参与。在第十三届全国中等职业学校

“文明风采”竞赛活动决赛中，获得二等奖 1 个、三等奖 3 个；学校获得优秀组织奖；奚群英教师获得全国优秀指导教师奖；在 2017 浙江省中小学生艺术节中，杨炎同学创作的作品《追梦逐鹿》、林茂同学创作的作品《民族魂•龙腾盛世》分获中学组二等奖。

#### 2. 1. 4 选择性课改，保障学生多项选择

随着选择性课程改革不断深入，我校进一步优化课改思路和规划，稳步推进课改工作。积极探索建设“模块化课程”的选择机制、“工学交替”的教学机制和“做中学”的学习机制，通过加强师资队伍建设、完善校企合作机制、优化教学评价模式等配套改革，创新中等职业教育人才培养模式，践行“一体三维五阶”课改体系。

在学制上，我校将原有的“1.5+0.5+1”的模式优化为“1+1+1”模式，更有利学生职业生涯规划，提前进行升学或就业的选择。学校五大专业重新构建课程体系，分方向建设满足直接就业与继续升学需要的课程系统，明确公共必修课程、专业必修课程、专业限定选修课程和自由选修课程及其课时数。学校还充分利用自身的校企合作资源，开设企业课程，设置长短课程，高二第二学期就业方向下企业轮训，并进行塔型学徒制试点工作。通过网络选课平台让学生自主参与选课，制定操作手册指导选课工作，共开出选修课程达 52 门，涵盖文化素养类、职业素养类、体育健康类技能拓展类，实行全校走班制教学，满足学生成长发展和专业能力拓展需求。

#### 2. 1. 5 特色校园文化，提升学生综合素养

“美丽校园”创建营造茶香文化环境。为了营造理想的环境育人、文化育人，学校在自然环境和人文环境方面齐抓共管，从“校园亮化、教室美化、长廊艺术化、宿舍人情化”等多角度着手于“美丽校园”的建设；着力推动社团文化、专业特色文化建设丰富校园文化的内涵，提升学生核心素养。与此同时，按照“因地制宜，发掘历史，凝炼文化，突出特色，培育新人”工作思路，学校依托九曲红梅和西湖龙井两大区域茶品牌，推进茶香文化进校园活动，植茶树、建茶室、扬茶道，孵化了一批茶文化传承人。在 2017 年的“西湖龙井炒茶王”大赛上，

年仅 17 岁的我校学生周鋆峰，与师傅樊生华联手，以精湛的技艺战胜了现场众多炒茶高手，荣获亚军；校电视台“足迹校园传媒”社团获“浙江省中小学优秀校园电视台”、“全国百佳优秀校园电视台”；拍摄的作品《耳机》获“第十四届全国中小学校园影视微电影”一等奖；张彪老师获“金犊奖最佳导演奖提名”和“全国中小学校园影视先进工作者”；邱宇灵、孙雨佳同学获“第十四届全国中小学校园影视主持人”二等奖。

### 2.1.6 创新创业，培养学生双创能力

我校从自身的办学特色和区位优势出发，确立了打造创新创业教育“学园区”协同发展体的大目标，按年级分三个阶段展开创新创业教育，高一以普及性课程学习为主，着重于个人体验，高二以实践训练为主，着重于模拟实战，高三以项目孵化为主，着重于自主创新创业，实现人才培养的“精准定位”。电商专业将与企业合作的创业项目“梅龙草堂”、“西厨味”引入课堂，电 162 班学生参加阿卡公司的“双十一”实战活动，建筑专业的“西职画苑”、校园电视台的“校园足迹工作室”等创业项目相继运作。2017 年我校会计专业学生参加网络虚拟创业大赛获浙江省二等奖，创业计划书《水墨飘香》获浙江省二等奖。

学生不但在双创教育中获得很多奖项，更是以比赛为契机，提升了创新创业能力。透过专业化、市场化的创新创业综合项目，不同专业、专长的学生得以在实践过程中充分交流、合作，相互学习，对于原有专业的认识进一步加深，个人知识面也进一步拓展。同时在执行和实施具体项目的过程中也进一步锻炼和提升了学生的人际沟通能力、专业技术能力、组织管理能力、团队协作能力、心理承受能力等多方面的能力和素养，从而使学生具备优秀的职业素养和个人综合素养。

### 2.2 就业质量：就业升学齐头并进

2017 年，我校共有毕业生 546 人，通过自主招生、高职考等形式升入高校 298 人，其中 9 人上本科线，在校生高职考上线率达 100%。

表 4：2017 年度升学情况一览表

	单考单	自主招	3+2	五年一	保送或	合计	毕业生	占比	本科
--	-----	-----	-----	-----	-----	----	-----	----	----

	招	生		贯	免试		数		
合计	146	36	63	51	2	298	546	54. 58%	
烹饪	32	9	33		2	76	178	42. 70%	2
旅游	27	7		16		50	98	51. 02%	1
建筑	8	4		35		47			1
工美	12	12				24	98	72. 45%	3
电商	34	1	30			65	114	57. 02%	1
会计	33	3				36	58	62. 07%	1

较上一年度，根据 2017 年毕业生就业情况的调查，我校 5 个专业毕业生的无论从就业率、就业对口率和直接就业学生月平均薪资待遇方面，都有了一定程度的提升。其中，就业率提升了 2. 4%，就业对口率提升了 1. 5%，月平均薪资提升了 460 元/月。从对 2017 年直接就业学生的调查情况看，会计专业的直接就业对口率提升最为显著，从 2016 年 58. 8%，提升了近 8 个百分点，2017 年直接就业对口率为 66. 7%。

表 5：2016—2017 年就业情况

年度	就业率	对口就业率	初次就业率	备注
2016 年	97. 2%	90. 6%	2850 元/月	
2017 年	99. 4%	92. 1%	3310 元/月	
变化情况	2. 4%	1. 5%	460 元/月	

### 3. 质量保障措施

#### 3.1 专业布局

学校现有中餐烹饪营养卫生与膳食、西餐烹饪、高星级饭店运营与管理、建筑装饰、电子商务和会计六大专业，其中烹饪专业为浙江省示范专业、浙江省骨干专业；高星级饭店运营与管理专业为浙江省示范专业、浙江省特色专业。学校拥有省级示范实训基地 1 个，杭州市优秀校外实训基地 3 个。

表 6：近三年学校专业设置一览表

年度	专业	专业数量	与高校合作专业
2015	中餐烹饪营养卫生与膳食、高星级饭店运营与管	5	4

	理、建筑装饰、电子商务、会计		
2016	中餐烹饪营养卫生与膳食、西餐烹饪、高星级饭店运营与管理、建筑装饰、电子商务、会计	6	5
2017	中餐烹饪营养卫生与膳食、西餐烹饪、高星级饭店运营与管理、建筑装饰、电子商务、会计	6	5

### 3.2 课程改革实现校本化、特色化

我校践行“一体三维五阶”的选择性课程改革体系，以培养“复合型人才”培养为主体，以“多元选择、工学交替、产教融合”三个维度为发展理念，以“专业核心进阶课程”、“跨专业技能进阶课程”、“人文素养进阶课程”、“创新创业进阶课程”、“职业发展进阶课程”等五个多元化进阶课程为途径，提升人才培养质量。基于此，我校烹饪专业完善了“首岗适应、个性发展”的选择性课程体系；旅游专业完善了“双轨动态建构型”的课程体系；建筑专业完善了“核心课程模块+自选课程模块”的新型课程体系；电商专业完善了创新创业课程体系。

学校老师积极开发校本课程，编写校本教材，2017年共完成建设选修课程11门，开发了《图解冷拼制作》、《应用数学》等6门校本教材，在2017年杭州市优秀选修课程方案评比中获2个二等奖，优秀校本教材2个二等奖、1个三等奖。

### 3.3 技能竞赛多点开花

学校坚持把技能大赛作为“风向标”和“助推器”，以学生技能大赛为抓手，通过以赛促教、以赛促学、赛教学结合，全面推进教育教学改革，不断提高人才培养水平。

我校根据行业岗位技能需求，结合各专业技能和校内外各类竞赛项目，融入企业生产实际项目，把技能大赛的技术标准贯穿于每个学生的日常技能学习中，把技能大赛反映的行业动态、工艺要求糅合到每个教师的日常教学改革中，把技能大赛提炼的经验和教训吸取到自己的职业教育管理创新中，合理设置课程，重新制订人才培养方案，确保学生在校两年多时间技能大赛不断线。技能大赛初步形成了“各组有特色、学校有精品、大赛能拿奖、全国有影响”的金字塔型的“赛

教学一体化”格局。

同时，学校邀请了胡忠英、叶杭胜、杭州大华饭店的行政总厨张勇（全国烹饪技能大赛冷菜冠军）、机场大酒店的屠杭平、知味观的刘国铭等一大批行业大师和具有丰富生产实践经验的技术专家、能工巧匠进课堂，指导学生技能训练。目前我校每个专业都有赛项，每个竞赛项目都有 2 个以上的行业企业专家参与设计和评判，职业技能竞赛已深深融入到教育教学之中。

在 2017 年杭州市中职学校技能大赛中，我校烹饪、旅游、电子商务、建筑、英语、计算机、创新创业等 7 个项目共 118 名师生参与比赛，共获得 7 枚金牌、9 枚银牌、13 枚铜牌的好成绩。

表 7：2017 年度杭州市中职学校技能大赛获奖情况

专业	烹饪专业				酒管专业	服务类职业英语技能	职业风采之配音比赛	职业规划
参赛项目	西餐烹饪	中西点心	中餐烹饪	冷拼食雕	酒店服务能力			
获奖等级及数量	一等奖 1 个 三等奖 2 个	一等奖 1 个 三等奖 2 个	一等奖 1 个 二等奖 2 个	二等奖 1 个	二等奖 1 个 三等奖 1 个	三等奖 1 个	三等奖 1 个	二等奖 3 个 三等奖 1 个
专业	建筑专业		电子商务专业		创新创业类			
参赛项目	基础美术	建筑 CAD	营销策划	电子商务运营技能	网络虚拟创业	创业计划书	小创造小发明	
获奖等级及数量	二等奖 2 个	三等奖 2 个	一等奖 2 个	一等奖 1 个	二等奖 1 个 三等奖 1 个	二等奖 1 个 三等奖 2 个		三等奖 1 个

此外，烹饪专业组队参加了在上海举行的 HOTELEX “明日之星”厨师大赛，获得此次“明日之星”总决赛的团体季军。学生周鳌峰参加 2017 年杭州市西湖区西湖龙井茶炒茶王大赛，荣获亚军。

教师张园、张楠宁、应旭萍参加 2017 年全国职业院校信息化教学大赛中职组课堂教学比赛获得一等奖；张园和刘赟老师参加 2017 年全国中等职业学校“创新杯”教师信息化教学说课大赛均获得一等奖。建筑专业教师参加 2017 年杭州市中等职业学校师生职业能力大赛建筑 CAD（教师个人赛）获一等奖 1 个，三等

奖 1 个。

### 3.4 质量提升工程

认真学习《杭州市教育局办公室关于印发杭州市中等职业教育质量提升工程系列实施方案的通知》(杭教办职成〔2017〕37号)和《关于开展2017年度杭州市中职质量提升工程建设项目申报工作的通知》(杭教办职成〔2017〕45号)有关要求，根据学校实际情况，积极申报省、市质量提升工程建设项目。

表 8：2017 年度省、市质量提升工程建设立项项目

项目	内容	级别
示范性校企合作共同体	杭州嘉麦食品有限公司嘉匠烘焙学院	市级第一批建设项目
现代学徒制试点	杭州市西湖职业高级中学	
中职名师名校长项目	张德成 名校长	
	厉志光 名师	市级第二批建设项目
	应旭萍 名师	
示范性教学实训车间	建筑装饰专业教学实训车间	
技能名师工作室	张勇 中式烹饪大师	省级项目
职普融通试点	杭州市西湖职业高级中学	
品牌专业建设项目	中餐烹饪与营养膳食	
校企合作共同体项目	嘉匠烘焙校企共同体	
中职德育品牌建设	“自信工程”德育品牌建设	

### 3.5 以问题为导向的教师梯队培养

师资队伍建设是学校重点工作之一，针对不同层次教师的提升需求开展不同类型的培训则是整体提升师资团队力量的重要途径。2017 年度，教科室以问题为导向，以项目为载体，着重开展青年科研骨干团队、新教师团队，以及课题研究团队的培养工作，取得了良好的效果。具体工作如下：

第一，确定不同梯队的培养目标。在重新梳理了“四能”教师内涵的基础上，教科室确定了不同梯队的培养目标。0—3 年新教师的目标是从能上课到会上课；4 年以上青年科研骨干教师的目标是从能科研到会科研；10 年以上骨干教师的培养目标是从能创新到会创新。从“能”到“会”，体现的不仅仅是技术上的纯熟，

更是理念上的转变与提升，思想上的理解与成熟。

第二，开展以项目为载体的梯队培训。项目核心能提高培养效率，因此本年度，教科室制定了针对不同梯队的培训项目。

表 9：2017 年度教师培训项目一览表

序号	项目	内容	对象
1	校本课程与教材开发	梳理中职校本课程与教材开发的思路，在学习中开发课程方案、形成校本教材，提炼开发模式	各学科校本课程与教材开发课题研究团队
2	教学法的提炼与运用	整理游戏教学法、团队教学法等已有的教学法，分析优缺点，进行实践改进，并在教学中引入“五星教学法”。	各学科教学法研究团队
3	教学项目的设计	针对中职文化课教学的特点，在高二分流后的就业班与 3+2 班尝试以学科融通为特征的教学项目实践，研究文化教学项目的设计思路，开发文化课教学项目	文化课教学项目开发团队
4	教育教学实务培训	针对三年内新教师，开展以教育教学专业书籍阅读、教案撰写、校园文化精神解读为主题的培训	三年内新教师
5	中职教育教学通识培训	与浙江大学合作培训，针对中职的热点问题开展全员培训	全体教师

第三，以主题问题研究为抓手，开展主题研究课。问题意识永远是教师成长为科研型教师的第一步，本年度教科室组织青年科研骨干教师通过梳理教学问题，学习问题的晰出方法，并针对研究主题开设主题研究课，将问题引领—项目驱动—课堂观察—同行评议初步落到实处。

表 10:2017 年度青年科研骨干研究主题一览表

序号	研究主题	申报教师
1	视频教学在临摹课中的运用	郭婧
2	中职英语绘本阅读教学策略	江丹丹
3	中职数学分层教学的策略	马中雪
4	建筑装饰课教学项目的设计	万园元
5	酒管专业技能教学团队学习的策略	王卉
6	烹饪英语校本教材资源库的建设路径	吴凌云
7	思维导图在电商专业课教学中的运用	吴燕
8	基于咖啡烘焙学院的中职面点教学策略	许鄙善
9	高职考面点技能教学效率提升的策略	颜慧
10	中职语文趣味阅读教学策略	张坤
11	中职数学五星教学模式的研究	朱燕芝
12	中职烹饪专业提升学生制作效率策略	朱兆威
13	中职烹饪雕刻学习效率提升的策略	徐佳

14	基于校企信息共享的面点方向学生技巧学习的策略	陈建红
15	中职烹饪新手+菜肴设计思维培养的策略	刘贊

经过一年的培训实践，本年度学校的师资团队建设成绩更上一层楼。送审 2017 年度杭州市中职教学科研成果评比三篇，其中李明明、刘大翰老师的《基于 ITtools3.0 平台的学习分析技术在中职计算机基础课的实践研究》获三等奖。送审 2017 年度浙江省中职教育教学论文评审三篇，获一等奖 1 篇，二等奖 2 篇。送审 2017 年度杭州市中职教育教学论文评比 8 篇，获一等奖 1 篇，二等奖 3 篇，三等奖 2 篇。送 2017 年度西湖区论文评比 17 篇，共有 9 篇论文获奖，其中一等奖 1 篇，二等奖 5 篇，三等奖 3 篇。在 2017 年度杭州市教育教学科研成果评审中，我校送审 1 项成果，获一等奖，同时获 2017 年度浙江省教育教学科研成果一等奖。

### 3. 6 开展校企双培活动，促进教学专业协同发展

广泛开展校企合作，根据专业特点、校企双方的特点与需要，因校制宜、因企制宜、因专业制宜，探索订单培养、引企入校、技术研发等多样化的校企合作模式。电商专业利用专业特长，持续开展“双 11”支援活动，与四时丰合 O2O 项目对接，参与支持杭州艾拓科技有限公司在线直播等。

表 11：2017 年度学生参与校企工学交替活动情况

序号	时间	地点	人数	活动内容
1	2017. 9. 18–9. 30	嘉麦食品有限公司	23	嘉麦食品有限公司生产车间实训
2	2017. 9. 29–10. 7	大华饭店	12	工学交替，企业轮岗实训
3	2017. 10. 13 –10. 15	大华饭店	10	工学交替，企业轮岗实训
4	2017. 10. 20 –10. 22	大华饭店	12	工学交替，企业轮岗实训
5	2017. 10. 27 –10. 29	大华饭店	12	工学交替，企业轮岗实训
6	2017. 11. 3–11. 9	嘉麦食品有限公司	30	嘉麦食品有限公司生产车间实训
7	2017. 11. 3 –11. 5	大华饭店	10	工学交替，企业轮岗实训
8	2017. 11. 10 –11. 12	大华饭店	10	工学交替，企业轮岗实训
9	2017. 11. 17 –11. 19	大华饭店	10	工学交替，企业轮岗实训
10	2017. 11. 24 –11. 26	大华饭店	12	工学交替，企业轮岗实训

11	2017. 12. 1 -12. 3	大华饭店	10	工学交替，企业轮岗实训
12	2017. 12. 8 -12. 11	大华饭店	10	工学交替，企业轮岗实训
13	2017. 12. 15 -12. 17	大华饭店	10	工学交替，企业轮岗实训
14	2017. 12. 21-12. 24	钱江新城万怡酒店	4	圣诞节企业活动支援
15	2017. 12. 22 -12. 24	大华饭店	10	工学交替，企业轮岗实训
16	2017. 12. 29 -12. 31	大华饭店	12	工学交替，企业轮岗实训
17	2017. 9. 9	省人民大会堂	24	西湖区教师表彰大会礼仪服务
18	2017. 11. 7	浙大玉泉校区	12	西湖区全民学习日礼仪服务
19	2017. 11. 17	云栖小镇	16	厨师节礼仪服务、会议服务

### 3.7 搭建对外交流平台，拓宽教师教育教学视域

学校引进酒店管理专业外教一名，在高星级饭店运营与管理专业、烹饪专业西餐方向开设专业英语课程。10月份，派出3名带队老师和20名优秀学生赴美国加州友好结对学校——东圣盖博谷地区职业技术教育中心游学，学生提升了英语口语交流水平，增长了知识。同时，学校在本年度外派厉志光和刘福华两位老师分别赴美国和德国研修，进一步提升学校教师的专业素养。

为进一步提高学校的办学知名度，我校还参与了由 The Conference Board of Canada（加拿大世界大型企业联合会）举办的一年一度的奖项角逐，通过视频拍摄，展现了学校的办学水平和学生培养的成果，获得组委会的一致肯定，最终荣获 GLOBAL BEST AWARDS 2016 Asia Gold Winner Youth Employability Skills（亚洲地区青年就业能力全球金奖奖）。

### 3.8 健全质量监控机构，完善质量监控体系

我校不断强化教学质量监控作为提升教学质量的有力抓手，及时发现和解决教学中存在的各种问题，不断健全完善教学质量监控体系，推动教学质量的持续提升。学校成立教学督导工作委员会，由校长室、教务处、科研室、专业部、教研组构建层级式教学质量监控体系，各职能部门协调配合，积极参与，为教学质量监控提供了组织和人力保障。此外，聘请浙江省教育学学研究院对毕业生就业情况进行跟踪调查。

学校教务处、专业部坚持教学常规检查，一是做好日常课堂巡视，督查师生上课情况，定期进行教案检查，对教学大纲执行情况、课堂教学质量、各教学环节的组织情况、学生的学习情况、课堂秩序和课堂效果等进行检查，及时掌握教学一线情况，发现问题及时反馈。二是采取听课、公开课、观摩课、检查学生作业、召开学生代表座谈会等灵活多样的方式进行全面检查，2017 年共组织校级以上公开课 100 多节，教师参与听评课 2880 节，1600 多名学生参加学情调查，。三是加强专题教学检查，做好期中期末考试质量分析，从学校层面、教研组层面、教师个人层面进行质量分析，总结反思教学过程，制定整改措施。

## 4. 校企合作

### 4.1 校企合作广泛开展

2017 年，针对历年合作情况和学生实训形式的变化，我校对合作企业做出了相应的调整和改变。校企合作的形式更加多样性，合作企业的档次更高、规模更大、品牌优势更明显。

表 12：2017 年校企合作变化情况

序号	企业名称	针对专业	合作形式	备注
1	广州诺羽臣科技股份有限公司	电子商务专业	实习实训基地	校外
2	台湾王品集团	烹饪专业和酒店管理专业		
3	杭州绿城酒店管理公司			
4	嘉匠烘焙学院	烹饪专业	现代学徒制	校内
5	老底子木工学院	建筑装饰专业	校内创业孵化基地	
6	铭品商学院西湖职高基地		现代学徒制	
7	云创财务公司	会计专业	校内创业孵化基地	

### 4.2 学生实习情况

截止 2017 年 12 月底，我校 5 个专业实习班为 9 个，实习生总数为 325 人，实习生总数较去年同期增加 34 人，分布在全市 35 家实习单位，实习单位较去年增加了 4 家。

表 13：2017 年度学生实习情况

专业	班级数	实习生数	实习单位总数
烹饪专业	4	138	35 家
酒管专业	2	64	
电商专业	1	46	
建筑专业	1	33	
会计专业	1	44	

## 5. 社会贡献

### 5.1 校外实践为企业创收

电商专业参与“双十一”和“双十二”网购活动，采用实战形式进行了电商专业课程的实践和教学。自 2015 年以来，电子商务专业全程参与杭州界内电子商务有限公司网上店铺阿卡的 9.18 活动及双十一支援活动。2017 年“918”活动，实现销售额 103 万；2016 年“918”活动，实现销售额 150 万。电商专业还帮助搭建梅龙草堂淘宝店铺，实现自然流量下的销售额近 5000 元。

### 5.2 社会服务

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，联合嘉匠烘焙学院、万邦职业培训学校，积极开拓职业培训，分别开展了分别对康桥社区、杭州市卷烟厂、杭州市嘉麦食品有限公司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，学校持续为西湖区农家乐培训从业人员，常年与大斗谷茶庄联合培训，旅游专业教师为企业进行员工技能培训，共培训 300 人次。并在培训此基础上组织参加技能考证 200 人次。

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，联合西子社区学院、西溪社区学院、之江社区学院，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、老年干部进行主题培训，共培训 200 人次，提高了居民生活品质。

面向普通教育，开设选修社团培训。面向西湖高中与杭七中，开设技能选修课，共培训普通高中学生 350 人；面向初中学校，送训上门，为袁浦中学、浙工大附属实验学校、杭十五中和西溪中学开设了 7 门社团课，培训人数达 150 人，培训次数约 15 次。促进了普职融通工作。

面向中小学，开展职业体验活动。为助力孩子们的职业规划，利用职业教育有利条件，为求是小学、明珠实验、文三小学、行知小学开展职业体验暨第二课堂活动，让孩子提前了解工作，了解职业，尽早规划个人的发展。共组织 900 人次前来参加职业体验活动。

开展技术科研，以技术技能和产品开发服务地方经济。利用浙江省餐饮业点心专委会会长驻我校的势，团结和召集全省点心届的专业技术力量，并以我校烹饪专业特级教师厉志光老师领衔研发 24 节气菜点，为企业设计定制不同时令的特色菜点，全面提升企业的服务品质。目前已申报共研发茶点 12 款，并以学校为名注册了“旗枪”点心商标，有效的保护了知识产权。

推进非遗传承，从技能传承和文化传播来坚守非遗文化根脉。引进了木艺、九曲红梅红茶制茶、西湖龙井绿茶制茶等非遗项目进校，创办了相应的非遗工作室，引进了 3 位非遗大师为外聘老师，开设了非遗课程。同时，学校一直坚持推动进校园，普及非遗文化。以文字、图片、视频等形式推进非遗项目进校园、进专业、进课堂。进行非遗项目的实践，用这种体验式、参与式的方式提高对非遗文化的宣传和保护。

开放校园，为当地政府和居民服务。开放学校体育场馆，为居民服务；同时，为本地政府和居提供会务及培训场馆近 20 次。

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. 政府履责

### 6.1 政策措施

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。

## 6.2 经费投入

### 6.2.1 经费投入

学校生均公用经费是同区域普高的 1.5 倍。2017 年学校预算收入 3921.86 万元，生均经费为 393.06 万元（其中生均公用经费 285.05 万元）。其中用于基础设施建设 588.75 万元，设备采购 204.4 万元，日常教学经费 472.32 万元，师资队伍建设经费 72.64 万元，教学改革及研究经费 18.59 万元。学校目前已完成扩建项目主体建筑，包含实训大楼和学生宿舍，得到了上级部门经费的全额保障。建成学校实训中心大楼项目，预计将投入 6000 万元进行实训大楼的装修及设备投入，建成全真模拟实训酒店及培训中心。

### 6.2.2 完善学生资助体系

#### 6.2.2 完善学生资助体系

不断完善学生资助工作，有效保障学生权益。在认真贯彻中职学校家庭经济困难学生资助政策的基础上，继续扩大资助覆盖面。2017 年春季一学期，审核符合国家助学金免学费条件 1688 人，其中高一学生 561 人、高二学生 563 人，高三学生 564 人，该学期共发放国家助学金 55 人，每人每学期 1000 元；我们学校还对享受国家助学金的 55 人，每人享受餐费补贴，每人 500 元，学校还发放政府奖学金 85 人，每人 1000 元。2017 年秋季一学期，审核符合国家免学费条件 1753 人，高一学生 642 人、高二学生 550 人、高三 561 人，该学期共发放国家助学金 70 人，每人每学期 1000 元。根据学校的实际情况，学校发放了校内人民助学金 22 人，每人 1000 至 2000 元不等，做到精准资助，让学生学会感恩，并且努力学习进行回报。

表 13：2017 年度助学金发放情况

项目	时间	2017 年 1 月—7 月	2017 年 8 月—12 月
----	----	----------------	-----------------

资助人数		1688 人	1753 人
发放金额	国家助学金（学费）	1688000 元	1753000 元
	国家助学金	55000 元	70000 元
	政府奖学金	85000 元	
	校内人民助学金	27500	67000
合计		1855500 元	1890000 元

## 7. 特色创新——现代学徒制试点工作

2017 年，我校紧紧围绕着省现代学徒制试点工作“一个核心”、“两个主体”和“六个共同”的精神，积极开展多项现代学徒制试点工作，成立了以体现“双主体”的校企联合领导小组为核心的组织运营机构；设立了现代学徒制专项经费预算；确定了建筑和烹饪为试点专业，铭品装饰、大华饭店、新白鹿餐饮公司、浙旅蝶来酒店管理公司和嘉麦食品有限公司为试点企业；试点工作涉及 2 个专业，3 个方向，共 100 人，2017 年试点工作逐步向电子商务专业推广。

现代学徒制试点工作以引进“嘉匠烘焙学院”、“老底子木工学院”和行业协会等现代学徒制平台建设为抓手，形成了“塔型进阶”特色现代学徒培养模式。

### 紧紧围绕试点精神，深入探索“六个共同”

#### 共同招生招工

我们采用了先招生后招工的方式。学生入学第 1、2 两个学期，进行的是普识性的专业教学。从第 3 个学期开始，实行就业和高职考试班的分流。针对实习就业班，进行现代学徒制的培养，成立“学徒班”，并签订保障校企和师徒四方权益和义务的四方协议，实现招生即招工。

#### 共同制定培养方案

形成了《杭州西湖职业高级中学建筑装饰专业“铭品订单”学徒培养方案》、《杭州市西湖职业高级中学烹饪专业“莫卡乡村订单”学徒培养方案》和《杭州西湖职业高级中学中式烹饪膳食与营养专业“大华+新白鹿订单”学徒培养阶段性目标和标准》。

#### 共同开发课程与教材

随着现代学徒制试点工作进展，已逐步形成了“学校课程+学院课程+企业课程”的学徒课程体系，并处于进一步完善过程。到目前，我校两个试点专业，与企业共同开发了系列的课程标准：《中西点心专业（嘉匠现代学徒班）课程标准》、《中餐烹饪专业课程标准》、《嘉匠烘焙学院 SOC 鉴定表》、《室内绘图与表现课程标准》、《建筑识图课程标准》、《装饰材料与工艺课程标准》、《CAD 绘图基础课程标准》、《装饰量房与验房课程标准》、《室内设计原理课程标准》等。

### 共同组织教育教学

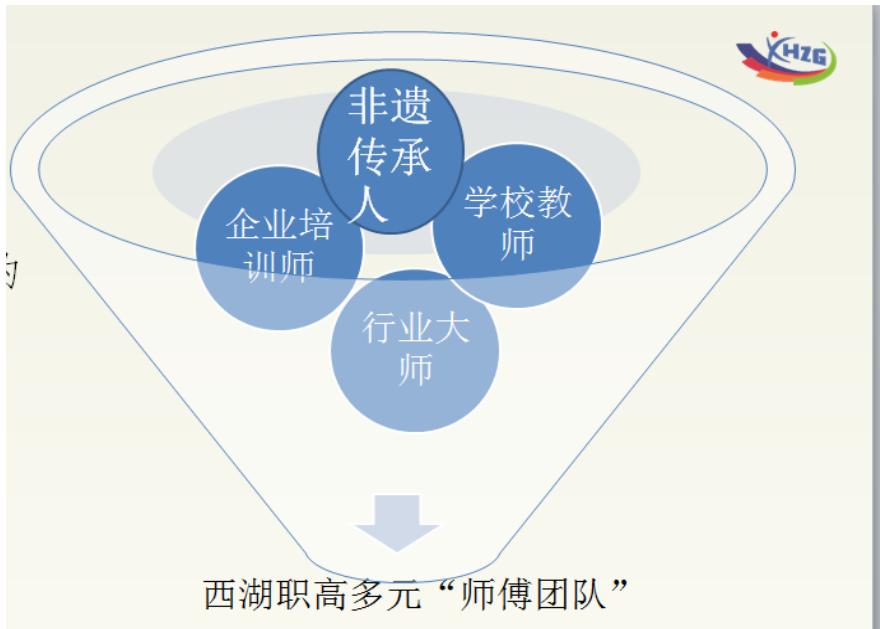
根据“塔型进阶学徒制”模式下技能进阶特点，将校企共同教育教学分成了三个阶段，明确每个阶段的“共导”试点任务，“双师”的教育教学方式，始终贯穿于学生整个三年的培养过程。

阶段	年级	学期	试点任务	操作办法
新手 阶段	高一	1	<ul style="list-style-type: none"><li>● 完成企业体验和学徒考查；</li><li>● 完成单项技能学习。</li></ul>	4.5 天+0.5 天
		2		4 天+1 天
熟手 阶段	高二	3	<ul style="list-style-type: none"><li>● 确定学徒名单和师傅名单，</li><li>● 启动学徒企业培养；</li><li>● 完成组合技能的实践运用</li></ul>	3 周+1 周
		4		2 周+2 周
能手 阶段	高三	5	<ul style="list-style-type: none"><li>● 学徒深度培养</li><li>● 完成综合技能的实践应用</li></ul>	30 天+1 天
		6		

### 共同建设师资队伍

现代学徒制试点工作的开展，我校已形成了一支由学校教师、企业培训师、行业大师和非遗传承人组成的多元教师团队。并根据“塔型进阶学徒制”下，各阶段技能的需求，各个层次的师资发挥着各自的作用。西湖职高的师傅团队中有年轻的专业教师，他们既是教师，本身也是学徒；还有特级教师厉志光，既面对学徒教学也带新教师，同时还参与企业新产品开发及企业员工培训。培训师则承担企业师傅的岗位带徒工作，主要通过项目实施与岗位实践指导进行，同时与专业教师合作，组成团队开展技能教学。行业大师则主要是对最高层次的学徒进行指导，筛选后的入门学徒进入大师工作室后遵循每个大师不同的教学风格和师门

文化。



### 共同管理和考核评价

在现代学徒制试点的过程中，我校采用的，由校企双方共同参与的考核评价方式和平台主要有三种。（1）由企业师傅共同参与学生阶段性技能目标的考核；（2）由行业大师为主，组成了每年校技能节的考评团队；（3）由学校管理教师和企业管理团队共同参与，对“学徒班”在企业进行体验、轮岗后的评价考核。

### 特色及亮点

在现代学徒制试点过程中，我们对原有的“塔型现代学徒制”的教学模式，进行了创新和完善，提出了“塔型进阶学徒制”，并明确以此作为现代学徒制的学徒培养模式。“塔型进阶学徒制”的核心理念，就是运用现代化企业人才管理中的刚性标准进行基础性的筛选，再运用学校专业社团的弹性标准进行分类性的筛选，最后运用传统师徒关系的柔性标准进行精细化的筛选，最大程度的发挥现代化管理和传统经验传承的优势，规避两者的内在冲突。

学校在合作平台建设中进行了创新，引进了“企业商学院”和“行业协会”，将学校、企业和协会的突出优势进行整合，由学校提供场地、师资和学徒，企业提供资金、设备和专业培训师，协会提供行业标准、信息和研究专家，在校内共建“嘉匠烘焙学院”。培训学院入驻模式可以说找到了一条企业和学校有教育共

同话语体系的路径，这就意味着，学校只需和培训学院负责人直接沟通交流、制定方案，其分公司均会统一执行，保证了合作的统一性和高效性。

## 8. 学校党建工作

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 2 名，总支委员 5 名（含书记、副书记）。现有党员共 75 名，在职党员 63 名。

在教育局党委的统一领导下，学校党总支高度重视党建工作，始终以“围绕教育抓党建，抓好党建促教育”为指导抓好党建工作。这一年来，坚持以深入学习贯彻习近平总书记系列重要讲话和党的十八届历次全会精神。重点以“两学一做”为党建中心工作，认真学理论，坚持学用结合，以党员标准严格要求党员。全面推进党的思想、组织、作风、反腐倡廉和制度建设，认真履行基层党建工作和党风廉政建设的主体责任。我校强化党建工作，主要从以下几个方面入手：

第一，加强思想理论武装，不断提升党员干部思想政治素养。

第二，加强组织建设，通过严格党费收缴工作和组织党员参观学习等落实进一步强化党员的身份意识，不断提高党组织的凝聚力和战斗力。

第三，通过主题日学习活动强化党员的学习交流，推进党支部创造性地开展组织活动，发挥党总支在推动教育发展、服务师生群众、凝聚人心人力、促进和谐构建中的先锋模范作用。

第四，加强作风建设，切实维护教育工作者的良好形象。五是注重党风廉政建设，强化廉洁教育工作。六是健全纪检机构，充分发挥纪检监察职能，促进党员干部依法履行职责和遵守职业道德，强化预防腐败、执纪问责工作的组织保证。

学校坚持全面贯彻“党要管党、从严治党”的要求，力求党组织的每一个细胞都充满勃勃生机，党组织的肌体保持旺盛活力，各项事业取得长足发展。2017 年度中，学校党员在学校科研、德育、课改及师生各项竞赛活动中都起到了模范作用。党员中共有 77 人次取得了各种荣誉和奖项。

## **9. 主要问题和改进措施**

### **9.1 人才培养模式需要优化**

近年来，西湖区产业结构调整优化升级取得新突破，以现代服务业为主导，以先进制造业为支撑，以都市农业为补充的“三、二、一”次产业协调发展，有力地促进了产业结构调整优化，尤以文化创意、信息软件、旅游休闲、股权投资为代表的新兴产业发展迅速。“十三五”期间，西湖区又提出了构建“1+6+N”产业体系的战略目标。作为对口服务西湖区产业发展、输送高素质技能型人才的职业学校，必须根据区域经济发展方向、产业结构调整、市场需求等变化，注重技术理论教学与技能训练结合，加强技能导师队伍建设，创新技能人才培养模式，不断探索产学研结合的技能人才培养模式。

### **9.2 产教融合新模式需要探索**

产教融合是职业教育发展的重要方向。在近年的校企合作中，尤其是现代学徒制试点过程中，学校仍然存在一些困惑：一是学校的校内工厂或者小型服务企业被高墙围着，多为仿真环境，功能较为单一，无法满足不同技能学习阶段学生的需求；二是职业素养大部分属于默会知识，只有在真实的，或者仿真的职业情境下，在与企业接触的过程中才能逐渐获得。因此，产教融合实训基地的建设、应用以及产教融合模式的创新成为学校当前的主要研究课题。

### **9.3 智慧校园新载体需要完善**

智慧校园创建是学校“十三五”期间的重头戏，也是学校综合实训大楼建设的关键。目前，学校智慧校园仍然存在管理系统分散、基础硬件不足、师生信息化素养不高等问题。因此，在互联网浪潮下，学校希望进一步借力社会资源，破解智慧校园建设中的技术瓶颈，把学校原有的各类系统连接起来、把系统和人连接起来，实现跨终端数据采集、信息挖掘及分析，打造高效、便捷、舒适、智能的智慧校园，加速推进校园与互联网的融合进程。

## 9.4 队伍建设新途径需要拓展

在示范校建设期间，学校通过“四能教师”建设，已经初步形成了校本化的教师培养机制和体系，但是这还远远不能满足学校持续发展的需求，一方面高学历、高技能、高职称的教师数量不足，教师教科研能力偏弱；另一方面品牌教师团队尚未形成，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。因此，师资队伍建设新途径的拓展，仍是学校“供给侧”改革的核心。