



杭州市西湖职业高级中学

质量报告

(2024 年度)



二〇二四年十二月

前言

2024 年，杭州市西湖职业高级中学坚持以“专业，让西职更美好；西职，让生活更美好！”为办学理念，秉持“专注、专业、自信、包容”的校训，培养旅游产业高技能人才，深入推进乡村振兴背景下复合型人才培养模式的实践，为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”。

目录

第一部分 学校情况	1
1.1 学校概况	1
1.2 主要成果	1
1.2.1 “党建+能” 红色引领高质量发展	1
1.2.2 “西臻学子” 自信启程德技并修	1
1.2.3 “3+4” “区域一体化” 育人通道多元架构	1
1.2.4 “智” 教 “慧” 学深化教学改革	1
1.2.5 “种子” 教师团队茁壮成长	2
1.2.6 “教. 研相长” 结出丰硕科研成果	2
1.2.7 “实体嵌入” 扎实推进产教融合	2
1.2.8 “综合帮扶” 服务社会经济发展	2
第二部分 学生发展质量	3
2.1 立德树人：完善三阶三进育人体系	3
2.2 强技赋能：拓宽升学就业通道	4
2.2.1 多元升学途径，拓展深造机遇	4
2.2.2 强化职业技能，提升就业竞争力	4
2.2.3 深化校企合作，强化实践能力	5
2.3 职场启航：实现灵活就业创业	5
2.3.1 就业基本情况	5
2.3.2 直接就业情况	6
2.4 优势融合：推进多元国际交流	7
2.5 成效明显：促进学生全面发展	7
2.5.1 面向生活，看见成长，全面发展	7
2.5.2 面向职场，看见未来，规划清晰	8
2.5.3 聚焦转型，调整路径，见证硕果	8
2.5.4 大师进驻，夯实基础，斩获佳绩	8
第三部分 教育教学质量	9
3.1 专业建设：集群发展共建特色	9
3.2 师资队伍：双师培养梯队成长	9
3.2.1 师资队伍建设成效	9
3.2.2 师资队伍建设措施	10
3.3 课程建设：资源库建设引领创新	11
3.4 课堂教学：行动导向深化改革	11
3.5 产教融合：实训基地共建共赢	12
3.5.1 学生实训情况	12
3.5.2 校企合作情况	12

第四部分 服务贡献质量	14
4.1 技能培训：深化内涵，拓宽就业与生活品质提升之路	14
4.2 鉴定培训：强化技能认证，助力工匠型人才培养	14
4.3 职普融通：搭建桥梁，促进职业教育与普通教育融合发展	14
4.4 小红“杉”志愿服务队：发挥示范，强化青年理念信念教育	15
第五部分 政策落实质量	16
5.1 党建引领	16
5.2 学校治理	16
5.2.1 制度保障，推进治理体系现代化	16
5.2.2 多元参与，实现管理民主化	16
5.2.3 项目驱动，提升制度效能	17
5.2.4 数据赋能，打造智慧校园	17
5.3 经费投入	17
第六部分 机遇挑战	18
6.1 问题挑战	18
6.2 对策措施	18
第七部分 案例	19
7.1 产教“动态耦合”模式引领创新发展	19
7.2 电商创客项目孵化的路径和实践探索	19
第八部分 附表	20
表1 人才培养质量计分卡	20
表2 满意度调查表	21
表3 教学资源表	22
表4 服务贡献表	24
表5 国际影响表	25
表6 落实政策表	26

第一部分 学校情况

1.1 学校概况

学校为国家级重点职业学校，全国餐饮职业教育教学指导委员会成员单位，浙江省首批现代化职业学校，浙江省改革示范校建设优秀级单位，浙江省高水平职业学校。

开设中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点、高星级饭店运营与管理、茶艺与茶营销、建筑装饰技术、电子商务等专业。在校生 1815 人，教职工 176 人，其中专任教师 139 人，浙江省特级教师 3 人，正高级教师 4 人，省级技能名师大师 2 人。

1.2 主要成果

1.2.1 “党建+能”红色引领高质量发展

在“党建+能”和“茶韵文化”双轮驱动下，学校党总支不断提升组织力，强化政治核心作用，获“杭州市示范性党组织”和“五星级基层党组织”称号，校团委获评“杭州市五四红旗团委”。党建优势推动学校高质量发展，助力区域经济发展。

1.2.2 “西臻学子”自信启程德技并修

围绕“自信启程敦行致远”四十周年校庆主题，精心组织系列“西臻”德育活动，实现学生综合素质提升。学生在各级各类技能竞赛中荣获 162 项奖项。其中，杭州市职业能力大赛中获得 6 金 20 银 29 铜共 55 枚奖牌，电商专业学生勇夺“学创杯”全国大学生创业综合模拟大赛特等奖。

1.2.3 “3+4”“区域一体化”育人通道多元架构

优化调整专业结构，全面实施长学制人才培养。各专业与省内优质高职院校紧密合作，深入探讨教学实训、计划、课程及选拔评价，有效提升学生综合素质。电子商务专业与浙江科技大学市场营销专业合作，推行“3+4”教学模式，优化生源结构。烹饪工艺与营养专业与商业职业技术学院联合设立区域一体化班级。四个专业的 28 个班级实行长学制，占比 58.3%。2024 年单考单招上线率 100%，本科录取 7 人，升入高等教育机构学生占比 94.7%。

1.2.4 “智”教“慧”学深化教学改革

扎实推进国家资源库建设工作，烹饪专业针对岗位与典型任务，制定 3 套人才培养方案和 12 个知识图谱，开发 12 门标准化课程。电子商务、建筑装饰专业参与浙江省中高职一

体化专业课程改革，主编 2 本教材，参与参编 2 本专业核心课程教材，配套开发教学素材、视频微课、练习题库等资源。开设全国公开课 1 节、省级公开课 3 节、市级公开课 2 节。

1.2.5 “种子”教师团队茁壮成长

四位教师被评为杭州市五星级学科带头人，三位教师被评为杭州市三星级学科带头人。教师获市级以上教学技能竞赛奖 17 项，覆盖浙江省“多彩课堂”一等奖、二等奖，杭州市中职教师教学能力大赛二等奖，杭州市“创新杯”教学设计与说课比赛二三等奖，中职师生职业能力大赛二等奖、三等奖。“相彰”德育共同体展现蓬勃发展态势，举办 18 次市级以上研讨会，指导青年教师获杭州市班主任大赛三等奖、西湖区三等奖。

1.2.6 “教.研相长”结出丰硕科研成果

2024 年学校被评为西湖区第十三届教育科研先进集体。研究成果在区级以上课题获奖 17 项；杭州市重大研究项目 1 项；教师论文区级以上获奖 37 篇；浙江省优秀孵化项目 1 项（转为浙江省专项课题），市级立项课题 2 项；杭州市优秀典型案例 2 项。通过种子教师培养、外出交流、教学研讨等活动提升教师科研教学能力。同时，推广科研成果至省市级平台，成功立项省级科研基地，孵化省级精品项目。

1.2.7 “实体嵌入”扎实推进产教融合

杭州西玥文旅产教融合实践中心成功入选杭州市教育局等六部门认定的杭州市首批开放型区域产教融合实践中心。该中心是学校在教育链、产业链、人才链与产业链深度融合方面迈出坚实一步，覆盖了从生产到销售的产业链、从知识学习到知识转化的创新链、从学历教育到职业培训的人才链、从校内实训到社会输出的服务链，构建了从阶段职教到终身职教的职业教育价值链。以项目的形式嵌入专业教学与实训，集团内企业员工培训和校企社会服务，以及集团内校企间的技术注入、资源交换、研发实验，真正实现致力于通过深化产教融合，构建更加紧密的产学研用协同创新体系，为区域职业教育和产业发展贡献力量。

1.2.8 “综合帮扶”服务社会经济发展

发挥综合类职业高中专业优势，开设烹饪、礼仪、茶艺、视频制作、装饰设计等职业体验与培训课程，满足学员多样化需求，帮助提升生活品质。全年计划培训 3426 人次，实际完成 4125 人次，实施项目近 40 个，完成率为 120.4%。举办中式烹调师、西式烹调师、西式面点师等工种三级技能鉴定 17 场，405 人获技能等级证书，为社会培养工匠型技能人才，助力经济高质量发展。

第二部分 学生发展质量

2.1 立德树人：完善三阶三进育人体系

以立德树人为中心环节，始终将思政教育和德育工作放在首位。推动习近平新时代中国特色社会主义思想扎根校园，提高德育和思政教育的质量，促进思政课程向课程思政的转变。构建了思政课、通识课、专业课“三位一体”的课程育人体系，以及第一课堂、第二课堂、第三课堂的融通体系，确保学生在不同阶段得到全面系统的培养。

第一，持续围绕“容短助长，爱育嘉木”的育人理念，扎实推进省级德育品牌“自信工程”。充分发挥课程、课堂和活动的育人作用，构建了校企社四元育人体系，实现了课程门门有思政、教师人人讲育人、课上课下相结合、校内校外并立行、入校毕业全贯通的目标，不断丰富“三阶三进”三全育人体系：第一年注重养成教育，培养学生良好的行为习惯和道德品质；第二年强化职业素养，帮助学生掌握专业技能和职场规范；第三年聚焦工匠精神，引导学生树立精益求精的职业态度和责任感。这一体系贯穿学生的整个在校生涯，确保他们在德智体美劳各方面全面发展，为未来的职业生涯和社会贡献奠定坚实基础。

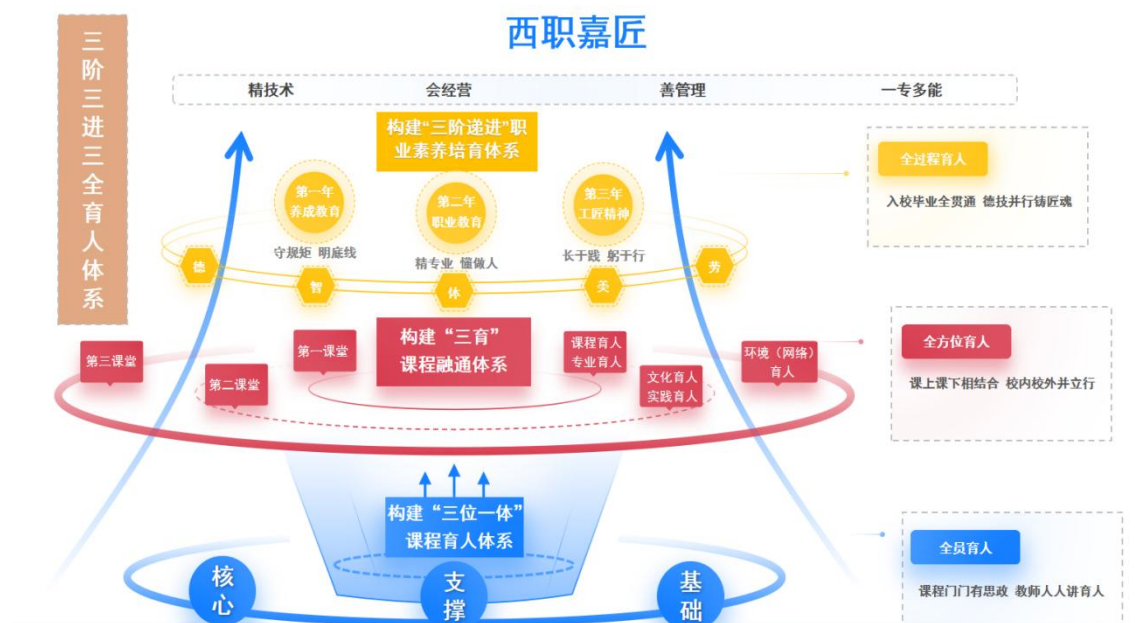


图 1：“三阶三进”育人体系

第二，通过运行“三阶四维七法”育人模式，提升学生的生涯规划能力和综合素质。学校根据学生的发展规律和需求导向，确立了高一适应期、高二成长期、高三追梦期三个阶

段的职业发展目标，从生命系列、励志系列、规划系列、劳动系列四个维度，分阶段、分层次、分项目纵贯推进。每个系列均采用“七步激活法”，帮助和引导学生获得生涯智慧，发展自我并实现自我。通过这一系统化的模式，确保学生不同阶段都能得到针对性的指导和支持。高一适应期重点帮助学生适应校园生活，培养良好的行为习惯和道德品质，通过生命系列和励志系列课程激发内在动力和学习兴趣；高二成长期强化职业素养和规划能力，通过规划系列课程明确职业方向，掌握专业技能和职场规范；高三追梦期聚焦工匠精神和职业理想，通过劳动系列课程引导学生树立精益求精的职业态度和责任感，助力他们追逐梦想，实现个人价值。

第三，构建系统化职业生涯规划体系，逐步提升学生职业素养。学校以职业生涯规划为载体，指导学生通过科学的自我评估和环境分析，逐步认识自我并设定职业方向和目标，学会根据实际情况进行调整，最终形成职业生涯规划意识。具体举措包括引导学生制定个性化的职业规划方案，帮助他们明确职业发展方向，并将职业成长训练贯穿始终，从高一到高三逐步建立职业认知、提升职业技能。职业成长训练涵盖四个核心项目：目标毅力训练、职业认知体验、专业素养升级和职业素养拓展。高一进行浅层次的职业现状调研，帮助学生初步建立职业意识；高二确立职业道德和职业责任感；高三结合毕业设计，展开深入的职业行为调研，为步入社会做好准备。职业能力拓展根据学生特质，设置基础级、进阶级和高阶级三个层次的任务，逐步提升学习能力和职业技能，确保学生具备在社会化环境中独立完成复杂任务的能力。

2.2 强技赋能：拓宽升学就业通道

2.2.1 多元升学途径，拓展深造机遇

构建多元化的升学体系，全面满足不同学生的发展需求。2024 年，通过职教高考单独招生录取的学生达 268 人，占比 49.63%，成为主要升学路径；五年制中高职一体化升学 241 人，占比 44.63%，确保学业连贯发展；五年一贯制高校提前自主招生吸引 5.37% 的学生，为具有特殊专长的学生提供机遇；另有 0.19% 的学生选择出国进修，探索适合个人发展的国际教育路径。本年度合计升学人数为 540 人，升学率提升至 94.41%，充分体现了学校升学体系的完备性和优势，全方位满足学生的多样化升学需求。

2.2.2 强化职业技能，提升就业竞争力

学校致力于提升学生的就业实力，采取多项措施强化职业技能培训。各专业积极组织学

生参加职业技能鉴定，网店运营推广初级证书通过率达 98.75%，彰显学生专业技能水平。烹饪专业参与全国专业教学标准修订，开发 54 个优质教学资源，其中 28 个入选国家配套教材，多个资源被学习强国平台收录，《二十四节气茶点》视频荣登全国大学慕课平台，树立了专业教学的典范。自高一起，烹饪专业学生接受非遗大师指导，传承炒茶技艺，磨砺工匠精神，为未来职业发展奠定坚实基础，确保学生能精准契合市场需求，顺利开启职业生涯。

2.2.3 深化校企合作，强化实践能力

学校坚持产教融合理念，深化校企合作，打造多种形式的工学交替模式。酒管专业利用节假日安排学生到周边民宿服务一线实习，通过诊断切片分析优化校内训练，实现理论与实践的有效结合。烹饪专业依托校内西玥酒店产教融合中心，设计上午文化课、下午实践课程体系，确保文化素养与专业技能同步提升。电商专业引入“双师授课”模式，学生参与企业项目如“疯狂小杨哥”抖音直播带货，实战锤炼专业技能，紧跟行业发展动态。建筑专业推行现代学徒制，与多家知名企业合作，在云设计、装配式装饰等领域开展培养计划，学生在暑期和课余时间参与实践锻炼，接受一对一设计师辅导和学长带学弟的经验传承，深化专业知识理解，熟练掌握实操技能，提升职场适应能力，培养适应行业需求的高素质技能人才。



图 2：酒管专业学生利用节假日在周边民宿实习

2.3 职场启航：实现灵活就业创业

2.3.1 就业基本情况

2024 年，学校共有 572 名毕业生，涵盖财经商贸类、旅游服务类和土木水利类三个大类的 6 个专业。通过职教高考、五年一贯制等形式，升学人数达 540 人，升学率为 94.4%，

较 2023 年提升约 1 个百分点。据统计，572 名毕业生中，17 人选择直接就业，5 人处于待就业状态，10 人拟升学，升学和直接就业人数共计 567 人，就业率为 99.12%。其中，旅游服务类（包括高星级酒店运营与管理、茶艺与茶营销、中餐烹饪和西餐烹饪专业）就业率最高；其次为财经商贸类（电子商务和会计事务专业）。

表 1：2024 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	140	138	98.57%
旅游服务类	烹饪专业 高星级酒店运营与管理专业 茶艺与茶营销专业	318	317	99.69%
土木水利类	建筑装饰技术专业	114	112	98.25%
合计		572	567	99.12%

2.3.2 直接就业情况

在 50 名直接就业的毕业生中，43 人通过合同或协议形式就业，7 人选择灵活就业，合同或协议签订率为 86%，确保了较高的就业保障。43 名合同或协议就业毕业生的就业情况如下表所示：

表 2：合同或协议就业情况（单位：人）

基本情况	总数	对口就业		对口率
	17	16		94.12%
就业去向	国企	个体经营		其他方式
	3	12		2
就业产业	第一产业	第二产业		第三产业
	0	0		17
就业地域	本地	异地		境外
	14	3		0
就业渠道	学校推荐	中介介绍		其他渠道
	4	0		13

就业合同签订	合同签订	1 年及以下	1--2 年(含)	2--3 年	3 年以上
	17	5	7	3	2
起薪情况	平均起薪	2000 及以下	2001--3000	3001--4000	4000 以上
	4522	0	3	4	10

本年度我校 17 名直接就业的毕业生全部进入第三产业，就业对口率高，充分体现了学生就业与地方经济结构的高度契合。合同或协议就业的 17 人中，月平均薪资为 4,522 元，其中月薪在 3,000 元以上的有 14 人，占比 82.35%；月薪在 4,000 元及以上的有 10 人，占比 58.82%。这表明我校学生的专业在就业市场上具有较高的认可度，尤其与杭州旅游产业的复苏密切相关。此外，17 名直接就业毕业生中有 1 人选择创业，创业率为 5.88%，虽然这一比例有待提高，但也反映了当前全国经济环境的影响。总体来看，学校在促进学生高质量就业方面取得了显著成效，未来将继续加强创新创业教育，进一步提升学生的就业和创业能力。

2.4 优势融合：推进多元国际交流

学校结合自身办学特色和优势，不断探索和创新职业教育国际交流模式，积极践行职业教育“走出去”，发挥校企资源优势，以“技能培训+语言学习+文化交流”为特色，培养具有国际视野的技能人才。2024 年 10 月，学校师生代表团，圆满完成了为期九天的芬兰研学之旅。此次交流不仅深化了对芬兰职业教育体系的理解，还促进了中芬两国的文化交流。学生们参与了建筑、物流、交通管理和酒店管理等专业的实际操作项目和模拟工作场景，亲身体验了芬兰职业教育注重实践、强调能力培养的特点，激发了对未来职业生涯的思考。师生们还参观芬兰多所大学和博物馆，深入了解其悠久的人文历史和独特的教育理念，感受到了浓厚的学习氛围和创新精神，提升了学生的国际竞争力和全球公民意识。

2024 年 9 月，应杭州市西湖区教育局的邀请，学校的两位老师参加了由该局组织的新加坡与香港研修学习活动。两位老师通过实地考察、专题讲座和互动研讨，深入了解了新加坡和香港的职业教育体系、课程设置、教学方法以及校企合作模式。

2.5 成效明显：促进学生全面发展

2.5.1 面向生活，看见成长，全面发展

在“看见教育”的引领下，学校注重学生个体差异和成长过程，鼓励学生在自信、阳光、幸福的氛围中探索自我，实现全面发展。2024 年，我校单考单招考生总体升学率高达 94.41%，

7 人成功考入本科院校，彰显了学生在道德品质、行为习惯、心理素质、学业成绩、职业素养、就业能力及创业意识等方面的显著进步。特别是在高职考及各级各类比赛中，学生成绩优异，紧跟电商、建筑设计两大行业的转型升级，通过调整人才培养策略和深化课程改革，实现了从动作技能向智力技能的转变。在 1+X 考证中，网店运营推广初级证书通过率达 98.75%，电子商务数据分析初级证书通过率达 97.37%。

2.5.2 面向职场，看见未来，规划清晰

学校提供系统的职业生涯发展指导课程，帮助学生提升职业生涯觉知、职业自我认知等关键能力，让学生在未来的职业道路上从容不迫。校内校外生涯教育课程相互衔接，形成完整体系，使学生能够根据自身兴趣、专业优势、职业倾向和事业追求，提前规划未来，感受不同职业的魅力。经过三年的职业生涯教育浸润，学生更加明确自己的人生目标，学习内驱动力增强，顺利实现了从“学校人”向“社会人”的过渡。

2.5.3 聚焦转型，调整路径，见证硕果

面对电商、建筑设计两大行业的转型升级，学校调整了两大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，不断提升人才培养质量。2024 年，参与单考单招的考生总体升学率达 100%，育人质量显著提升。在各级各类大赛中，商建部学生共获国家级奖项 1 项，省级比赛获奖 3 项（包括省创新创效创业赛项一等奖 1 项），市级比赛奖项 23 项（其中杭州市中职学校师生职业能力大赛一等奖 1 项）。

2.5.4 大师进驻，夯实基础，斩获佳绩

通过以培养“校企双带头人”为目标，借助行业大师驻校指导、特级教师引领以及校企深度融合项目等多种举措，学校全面提升了专业品牌影响力，为烹饪专业人才的培养奠定了坚实基础。在 2024 年杭州市职业能力大赛中，学校烹饪专业斩获 5 金 5 银 5 铜的佳绩，金牌榜与奖牌榜均位居杭州市烹饪专业首位，中餐团队和西餐团队同时成功入选省赛。烹饪专业连续三届担任全国餐饮行指委委员单位，在各类大赛和行业任职方面取得显著成果。

第三部分 教育教学质量

3.1 专业建设：集群发展共建特色

依托浙江省高水平专业建设基础，学校进一步推动各专业对接区域需求，实现专业建设与高质量发展动态协调。依托浙江省旅游业高技能人才培养基地建设，携手产业共进，在调研了茶产业、旅游产业与文创产业的基础上，确立了烹饪类、旅游类两个专业集群建设。烹饪专业群中布局中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点三个专业，旅游专业群中布局星级酒店管理与服务、茶艺与茶营销两个专业。在电子商务专业中布局新媒体方向与视觉营销设计方向，在建筑专业中布局建筑装饰技术、建筑装饰装配式施工以及工艺美术方向。电子商务专业人才培养规模逐年增加，由 2023 级的四个班 163 人的规模（2022 级的三个班 112 人的规模）增至 2024 年的五个班 206 人，同比增长为 26.38%（比 2022 年同比增长 83.92%），烹饪类、旅游类以及建筑专业规模稳定。全校招生规模 2024 年与 2023 年同比增长 11.54%（全校招生规模 2024 年与 2022 年同比增长 23.52%）（2024 年招生 688 人，2023 年招生 617 人，2022 年招生 557 人）。

学校各专业与合作院校积极探索跨专业协同育人新模式，各专业均与省内以内高职院校展开一体化培养。2024 年学校电子商务专业与浙江科技大学市场营销专业联合开展中本一体化“3+4”办学，开创育人新方向，烹饪专业新增与浙江商业职业技术学院合作的区域化五年制中餐烹饪专业方向。建筑装饰专业携手浙江建设职业技术学院和杭州科技职业技术学院深入开展建筑装饰工程技术、室内艺术设计装配式方向的一体化培养，实时调整课程体系。

3.2 师资队伍：双师培养梯队成长

2024 年度学校在强化职业教育类型教育特征，深化产教融合、校企合作思想的指导下，遵循职业教育规律，以打造高素质专业化创新型双师队伍为目标，通过多维度、多层次的培养措施，实现了教师队伍的全面优化与升级。

3.2.1 师资队伍建设成效

“双师型”教师：双师比例提升至 98.1%，其中新增技师 1 名，在烹饪专业、酒管专业的双证率达到 100%的基础上，电商和建筑的双证率也达到 100%。区级以上课题获奖 17 项；杭州市重大研究项目 1 项；教师论文区级以上获奖 37 篇；浙江省优秀孵化项目 1 项（转为

浙江省专项课题），市级立项课题 2 项；杭州市优秀典型案例 2 项。2024 年学校教师获浙江省“多彩课堂”一等奖 2 项，二等奖 2 项。

3.2.2 师资队伍建设措施

第一，为适应工学交替需求，学校精心组建了“双师型”教师团队，确保学生在学习阶段获得专业指导。学校推行双师型教师培养，鼓励教师具备理论教学与实践经验，通过企业实践、技能培训提升技能水平，并引进行业专家担任兼职教师，形成产学研一体化氛围。管理团队由班主任负责日常管理和心理辅导；教学团队由专业部长带领，结合理论与实践教学；竞赛团队则由业内大师带领学生参与技能竞赛，提升实战能力。学校还通过企业实践、跨领域合作和技能竞赛提升教师的双师能力，鼓励教师深入企业一线，了解行业动态，与高职院校、高校及企业合作开展研究和课程开发，组织教师参与竞赛筹备，提升专业技能和指导经验。这些举措不仅提升了教师的双师能力，也为学生的全面发展提供了坚实保障。

第二，在学校骨干教师培养方面，通过多维度、深层次的培训与实践，促进其专业成长与领导力提升。依托校内外名师工作室，组织骨干教师参与新课程开发和教材编写，深入理解课程设计理念，掌握科学编写方法，提升教学质量。同时，鼓励他们参与专业建设规划，包括专业设置、人才培养方案制定等，名师工作室提供专家咨询，帮助把握专业发展趋势，增强建设的前瞻性和科学性。学校定期举办读书沙龙，围绕教育新理念和教学改革前沿，组织讨论与分享，推动观念升华。选派骨干教师参加国内外研讨会，拓宽视野，学习先进经验，并组织主题研讨，聚焦教育教学中的热点问题，引导提出创新解决方案。组织参与职业教育成果奖申报，学习优秀经验；鼓励申报高层次课题，培养问题意识和创新精神。同时，收集并分析职业教育改革创新案例，提炼成功经验，为日常教学提供可借鉴的模式。

第三，学校围绕“基于策略的学习方式变革”主题，开展多类型校本研修活动，旨在将符合学科和专业逻辑的学习方式融入教学。学校定期举办“西职大讲堂”，邀请教育专家和行业领袖就学习方式变革、职业教育发展趋势等进行专题讲座，拓宽教师视野，激发教学改革思考。鼓励跨学科合作研讨，打破学科壁垒，促进教学方式创新。在校本研修中，学校强调将学科和专业逻辑的学习方式融入教学，通过案例分析、教学设计和课堂实践，帮助学生形成主动探究、合作学习的习惯，提升自主学习能力。这些措施不仅深化了教学改革，也为中职生的全面发展提供了有力支持。



图 3：学校种子教师开展“单元整体设计”专题研讨活动

3.3 课程建设：资源库建设引领创新

学校烹饪专业作为国家资源库建设主持单位，联合省内中策职业学校、萧山二职、绍兴职业学校、义乌城镇职校、德清职业中专、古林职高、甬江职高等兄弟院校，共同开启国家级中餐烹饪教学资源库建设征程。同时，深度参与全国《中餐烹饪》、《中西点心》两大专业简介及教学标准修订工作。出版《中餐之旅》《茶艺（第二版）》《茶叶冲泡与服务》等十四五规划教材。30 项教学资源成功入选国家配套教材资源，9 个荣登全国学习强国平台，10 个进入浙江省学习强国平台。电商专业参与海宁职业高级中学国家级教学资源库建设，主编《视觉设计与制作》《住宅装饰设计》《建筑装饰构造》3 本教材，7 位教师参编电商与建筑专业核心课程教材，精心筹备教学素材、视频微课、练习题库以及学习指导等完备课程资源。

3.4 课堂教学：行动导向深化改革

学校推行线上线下混合式教学、工作过程导向教学以及行动导向教学等多元化教学模式，全力激发专业部教师探索多样化教法改革的热情与活力。在各类教学竞赛舞台上，多达 15 名教师踊跃参与市级及以上教学能力大赛、多彩课堂、创新杯信息化教学设计与说课比赛、师生职业能力大赛等丰富多样的教学类竞赛，累计获 15 项奖项。其中 8 位教师在浙江省中职多彩课堂比赛中获一等奖。

依托产教融合中心项目，学校烹饪专业紧密对接茶旅产业，积极探索中职学校“双创”

教育 CDIO 模式，将生产实训、业务承接、研创项目嵌入教学全过程，实现教学与实践的深度交融与协同发展。《二十四节气茶点》课程成功入选国家级精品课程，《茶艺师职业体验课程》入选浙江省精品课程，《西式简餐制作》与《中餐之旅》两门课程上线国家平台。

3.5 产教融合：实训基地共建共赢

3.5.1 学生实训情况

学校继续推进浙江省产教融合“五个一批”工程项目——省旅游产业高技能人才培养基地建设。新增一楼和十楼职业实习场地共计 1682 平方米，投入设施设备 587 万元；改建升级了中餐教室、西餐教室和西点教室 3 间智慧化、功能复合、理实一体的校企共享基础技能实训室，支持复合型人才培养与企业产品的迭代升级。

同时，将生产实训嵌入日常教学，业务承接对接教学，研创项目融入教学。本年度累计完成高一年级烹饪 6 个班级、旅游 2 个班级的参观实训任务，以及高二年级烹饪 3 个班级、旅游 2 个班级一学年一个月的企业轮训任务。校内西职烹饪服务队走进学校食堂，研发了 3 款新式包子，深受师生好评。基于校内创新创业基地“浙江名点名小吃馆”，学校积极探索中职学校“双创”教育 CDIO 模式。

3.5.2 校企合作情况

第一，构建市级产教融合典范，创新机制促进多方共赢。紧密围绕人才培养、技术提质和产业升级的目标，2024 年学校深化产教融合，以杭州西玥酒店产教融合基地为核心，扩大与西湖文旅集团的合作，新增了与西溪宾馆、兰里景区、灵山风景区、铜鉴湖景区等的合作项目，促进了教育链、人才链与产业链、创新链的有效衔接。西玥文旅产教融合中心成功被评为市级开放型产教融合基地，并吸纳了白金汉爵、云栖葛园度假村等职教成员单位。为了解决“校企牵手易，融通融合难”的问题，创新性地建立了“三对四配”保障机制：对称确保校企双方需求和资源匹配；对话建立定期沟通机制，促进信息共享；对接搭建平台，推动项目落地实施；政府配套政策争取政策支持，优化合作环境；学校配建平台建设必要的基础设施，支撑合作项目；企业配备技术引入先进技术，提升教学质量；行业配置资源整合行业资源，形成合力。

第二，深化校企合作共建课程，实训提升学生职业技能。学校深化产教融合，通过与企业共建课程和实训车间，开发动态课程，提升专业教学水平和学生的实践能力。本年度烹饪专业与西玥产教融合中心合作，共同建设了数字资源库，为学生提供了最新的行业资料和

学习工具；茶艺与茶营销专业与湖畔居合作，建立了教学实训车间，并共同开发了《茶营销》课程，直接提升了学校的办学水平和企业的竞争力。为进一步提升产教融合的深度，学校打造了新的实习实训模式：高一年级开展了 1 周的沉浸式探企活动，通过观摩、体验和培训，学生感受工作环境，建立学习与就业的联系；高二年级实施了 1 个月的嵌入式跟岗实训，学生企业中进行跟岗和轮岗，以行业师父为教师，进行实践学习；高三年级进行了 6 个月的顶岗实习，学生企业中应用所学知识，全面提升职业技能。这些措施有效增强了产教融合的效果，显著提高了学生的实践能力和就业竞争力。

第四部分 服务贡献质量

学校积极响应国家乡村振兴战略与区域经济发展需求，充分发挥专业技能、管理创新、资源整合等方面的独特优势，以高度的社会责任感，深度参与地方经济建设，为区域乡村发展贡献力量。通过组建多支专业精湛的师生服务队，深入企业与乡村一线，提供精准的专业指导服务与咨询服务，助力小微企业转型升级，实现了职业教育与地方经济的深度融合与共赢发展。

4.1 技能培训：深化内涵，拓宽就业与生活品质提升之路

本年度学校继续深化技能培训工作，聚焦烹饪、茶艺等服务行业，旨在提升当地居民的就业机会和生活质量。全年计划培训 3426 人次，实际完成 4125 人次，超额完成计划，完成率为 120.4%。学校组织了近 40 个职业技能培训项目，内容涵盖传统技能与新兴课程。为适应市场需求和学员兴趣，新增咖啡制作、烘焙艺术、电子商务直播营销等课程，丰富了培训体系。培训采用理论与实践相结合的方式，确保学员掌握实用技能，提升就业竞争力。特别关注农村留守妇女、失业青年等群体的培训需求，学校制定了定制化培训方案，帮助他们实现技能提升和就业转型。

4.2 鉴定培训：强化技能认证，助力工匠型人才培养

学校充分发挥平台优势，成功举办了中式烹调师、西式烹调师、西式面点师等工种的初、中、高级技能鉴定 17 场次。鉴于技能鉴定对提升劳动者职业地位和薪资待遇的重要性，学校在鉴定过程中始终坚持严格规范的流程和高标准评判，共有 405 人获得相应技能等级证书。学校为学员提供后续的职业发展指导和就业推荐服务，帮助他们更好地融入社会，实现个人价值。通过这些措施，学校为社会输送了具备专业技能和职业素养的人才。

4.3 职普融通：搭建桥梁，促进职业教育与普通教育融合发展

学校积极构建职业教育与普通教育之间的衔接机制，深化职业体验活动、建立长期合作以及推进教师跨校交流。2024 年学校接待了包括嘉绿苑小学、育才小学和西高等多所学校的师生，共计 1172 人次，开展了校园参观、职业课程体验及技能实践活动，使学生们近距

离感受职业教育的魅力，激发了他们对未来职业的兴趣与向往。其次，学校与多家普通中小学建立了长期稳定的合作关系，共同开展职业启蒙教育和职业生涯规划指导，帮助学生树立正确的职业观念，为他们的未来职业发展奠定了坚实基础。此外，学校鼓励教师进行跨校交流与学习，不仅提升了教师的专业水平，也推动了职业教育与普通教育的深度融合，为两者的协同发展创造了有利条件。

4.4 小红“杉”志愿服务队：发挥示范，强化青年理想信念教育

学校团委被评为 2024 年杭州市五四红旗团委、青安岗争创集体，并连续多年荣获西湖区“团工作先进集体”称号。团委现有 322 名共青团员，分布在 48 个团支部中，创新构建了“135”团工作体系，结合周边“四馆”红色资源，强化团员的政治素养和理想信念教育，激励学生在技能成才、创新创业、志愿服务等领域积极展现风采。小红“杉”志愿者活跃于护校安园、礼仪服务、社区清洁、环境整治、文明劝导、关爱孤寡老人等多个领域，开展了爱心义卖、“我有一本书，飞向阿克苏”捐书活动以及国际志愿者日活动。作为杭州市五四红旗团委的一员，学校团委带领小红“杉”志愿服务队在青年志愿服务事业中发挥了模范带头作用，以实际行动传递爱心和文明，为社会和谐与进步贡献力量。



图 3：学校小红“杉”志愿服务队

第五部分 政策落实质量

5.1 党建引领

2024 年学校党总支高举习近平新时代中国特色社会主义思想伟大旗帜，坚持和加强党对教育工作的全面领导，弘扬伟大建党精神，紧扣“共同富裕背景下高质量全域优质”教育目标，围绕“高水平学校”“高质量发展”量大核心，不断夯实党建发展根基，为学校发展提供坚强政治保障，为打造“西湖职教明珠”打好坚实基础。以《“坚守教育初心，描绘西湖教育共富下的别样图景》为题的书记党课荣获西湖区书记好党课一等奖。2 名党员被认定为首届杭州市五星级学科带头人，3 名党员被认定为首届杭州市三星级学科带头人。

5.2 学校治理

围绕立德树人根本任务，贯彻国家教育方针，深化教育改革，规范“法治”，创新“共治”，深化“善治”，升级“智治”，通过“四治”融合，完善学校治理体系。

5.2.1 制度保障，推进治理体系现代化

学校全面落实党总支领导下的校长负责制，修订《章程》，为依法治校提供坚实的制度基础。制定《西湖职高权力清单及办事流程》，确保内部控制贯穿决策、执行和监督全过程。扎实推进“十四五”发展规划，构建高水平的治理体系，推动学校管理现代化。

5.2.2 多元参与，实现管理民主化

第一，聘请校外专家成立专业建设委员会和“种子教师”培养专家团，充分发挥专家在办学治校中的指导、咨询和决策作用，激发治理新动能。第二，紧密对接区域重点产业，与西湖文旅集团建立互利共享机制，开展深度合作；依托西湖职高职教集团，联合 17 家企业探索长学制背景下中职学校产教融合；与亚厦装饰、铭品装饰等龙头企业开设建筑装饰设计专业订单班，深化校企“双元”育人模式。第三，建立健全第三方人才培养质量评价制度，聘请浙江省教育科学研究院定期发布学校质量报告和毕业生就业质量报告，接受社会监督，促进关键环节和领域的改革与提升。第四，完善家校联动体系，成立校级家长学校和年级家长委员会，开展家长开放日活动，邀请家长走进校园、课堂和企业，共同见证学生成长，构建和谐共育体系。

5.2.3 项目驱动，提升制度效能

以考核性制度建设为抓手，通过目标管理考核，建立健全竞争、激励和约束机制，推进管理科学化和规范化，保障各项建设任务顺利实现。以教育评价改革为牵引，出台 6 个具体改革方案和 10 余项配套制度，大力推进教育教学、教师培养等改革。建立“教育教学+科研”的教师考核评价体系，改革职称评聘制度，施行基于职业学校特色的自主评聘，强化岗位激励与约束，提高办学水平和效益。

5.2.4 数据赋能，打造智慧校园

在市级智慧校园基础上，进一步强化规划设计，明确各部门业务信息化改造与平台建设同步推进。完善钉钉政务平台和之江汇平台信息系统互联和公共数据共享，实现教育治理全要素、全流程、全业务、全领域的数字化转型。开发使用“起迪”校园数字平台，打造数据融合融通的智慧育人服务体系，充分发挥教育大数据效能，实现“数据代言”，打造精准科学的治理新模式，为学校治理体系和治理能力现代化提供有力支撑。

5.3 经费投入

2024 年学校收到财政拨款 7007.31 万，专项经费 1113.7 万元，其中生均公用经费 1091.4 万元。设备采购 157 万元，日常教学经费 60.14 万元，师资队伍建设经费 32.95 万元。学校统筹规划，优化设计，不断完善基础设施建设，投资 266 万元，改善教育教学实训环境，新增 132 工位，新增设备 150 台。目前校园占地面积 61050 平方米，校舍面积 45709.45 平方米，教室 79 间，其中网络多媒体教室 15 间，实训设备总值 2385 万元，图书总量 110450 册（含电子图书），职业教育仿真实训资源 8 个。

第六部分 机遇挑战

6.1 问题挑战

6.1.1 在产教融合基地项目中，校企共同运营机制有待探索，缺乏可借鉴的成熟参考经验。

6.1.2 校园文化建设已见初步成效，但在专业建设、育人活动等方面的融合度有待提升，校园环境和文化氛围的改造提升还需进一步加强。

6.1.3 社会服务工作起步良好，但如何构建一个能够适应市场需求变化的服务体系，满足市场导向下的社会服务需求，是亟待研究和解决的关键问题。

6.2 对策措施

6.2.1 积极争取更多政策支持，深入探索职业教学改革，推动产教融合向更深层次发展，不断扩大校企合作的广度、深度和力度。

6.2.2 按照既定计划推进校园文化建设，努力争取区级财政专项资金，进一步优化专业人才培养方案和“三全育人”模式，深度融合校园特色文化与职业育人理念。

6.2.3 完善和优化社会服务模式，开发新的服务项目，与相关职能部门联合，争取更多培训资源，推动民生工程全面深入实施。

第七部分 案例

7.1 产教“动态耦合”模式引领创新发展

深化产教“动态耦合”模式，彰显特色与成效。学校紧密携手企业，构建“跟动”机制，以市场需求为导向，动态调整人才培养方案，确保教育链与产业链的无缝对接。通过创设“灵动”项目体系，学校不仅实现了专业内技能的螺旋进阶，还促进了跨专业间的融合创新，以及个性化产品的定制实践，极大地提升了学生的实战能力与创新能力。同时，学校整合“联动”资源，依托“一区两园三中心”的布局，双师队伍协同作战，校外基地拓展训练，为学生搭建了广阔的实践平台。杭州市西湖职业高级中学以产教“动态耦合”为引擎，不断推动教育链、人才链与产业链、创新链的深度融合，为区域经济发展贡献了职业教育力量。

7.2 电商创客项目孵化的路径和实践探索

创新创业是职业教育特色与优势的集中体现。学校电子商务专业精心设计创新创业课程，引进校企合作项目，打造创新创业特色，开展毕业设计展示与答辩，夯实理论基础，启发思考，激发创新思维。毕业设计展 12 个项目中 86% 获企业高校认可。学生在客服、酒店、小吃街等项目提出 34 条创新举措，79% 成功实施，优化企业运营，积累学生实战经验。开设双创社团，深度挖掘原创项目，激发学生潜力。举办 46 场创意实践活动，吸引 42 名学生参与，营造良好交流生态。双创比赛成绩斐然，获国家级奖项 7 项、省级 15 项、市级 21 项，彰显学生实力。《蓄能创业池：中职学校创客项目孵化的路径和实践探索》获 2024 年杭州市中等职业教育改革典型案例评比一等奖。

附件 2

内容真实性责任声明

学校对 杭州市西湖职业高级中学 职业教育质量年度报告（2024 年度）及相关附件的真实性、完整性和准确性负责。

特此声明。

单位名称（盖章）：

法定代表人（签名）



2024 年 12 月 13 日