



GUANGZHOU
JIAOXUE
YANJIU

内部资料 免费交流

6

2014年6月1日

总第575期

广州 教育 研究

◆ 人展其才创示范 校店合一铸品牌

——广州市旅游商务职业学校国家中职教育改革发展示范学校建设

◆ 创新示范 引领导发展

——广州市交通运输职业学校国家中职教育改革发展示范学校建设

◆ 关注教改成功经验 落实课堂有效教学

——2014学年第二学期听课调研报告



目 录 (职业教育)

示范校建设

人展其才创示范 校店合一铸品牌

——广州市旅游商务职业学校国家中职教育改革发展示范学校建设 吴浩宏/2

创新示范 引领发展

——广州市交通运输职业学校国家中职教育改革发展示范学校建设 曹前锋 黄庆忠/7

课程建设

商务英语专业“3+2”中高职课程衔接现状调查报告

——以新造职校及番职院商务英语专业为例 温倩雯/11

物流服务与管理专业 PIPA 模式的构建与实施

——以广州市商贸职业学校为例 林珍平 邹春梅/16

教学研究

关注教改成功经验 落实课堂有效教学

——2014 学年第二学期听课调研报告 广州市教育局教研室中职教育教学部/20

广州市中职《职业生涯规划》教学调查报告 广州市中等职业学校德育教学研究分会/24

“模拟公司项目教学模式”实践研究 李 涛 冯理明/31

中职大班课堂开展引导文教学的实践研究

——以汽车运用与维修专业为例 蔡北勤/35

《机械制图》教学中“任务引领—问题驱动”课型的探索 冯健明/39

中职语文口语交际教学的探索 肖 红/43

单片机进阶学习情境设计与小组学习的探讨

——基于单片机的动环监控系统设计 钱 颖/46

封二：广州市中等职业学校精品课程评审工作与立项申报工作培训会议

封三：广州市中等职业教育特色课型研究课题开题会议

封底：广州市中职教育质量提升工程中期成果展示会



编者按：广州市旅游商务职业学校和广州市交通运输职业学校是2011年被国家教育部等三部委批准的首批“国家中等职业教育改革发展示范学校”项目建设单位。经过两年建设，2013年通过教育部验收。现将两所学校的总结报告刊出，供各学校参考借鉴。

人展其才创示范 校店合一铸品牌

——广州市旅游商务职业学校国家中职教育改革发展示范学校建设

吴浩宏

2011年7月成为首批“国家中等职业教育改革发展示范学校建设计划”建设项目学校后，我校（原广州市旅游商贸职业学校）坚持以“建设方案”和“任务书”为蓝本，围绕“一个核心”、落实“两个完善”、做到“三个带动”、实现“四个共享”，即以创新育人模式为核心，完善“校店合一”办学模式，完善学校内部管理制度和“校店合一、工学结合”人才培养模式，做到项目建设带动学校整体发展、重点专业带动非重点专业发展、建设成果带动同类学校发展，实现了办学成果与政府、行业、企业、国际合作伙伴共享。两年建设期内，我们如期完成了三个重点专业、两个特色项目的46个子项目建设，有序实现九大建设目标。

一、建设机制与举措

（一）政府重视，财政支持

上级党政领导高度重视我校的示范校建设，地方财政给予了大力支持。资金配套按1:2投入，资金足额准时到位。

《广州市战略性主导产业紧缺人才开发计划》把旅游列为九大优势主导产业之一，提出优先发展、大力发展旅游业，为我校“校企合作、工学结合运行机制”的形成提供了良好的外部条件。

陈建华市长2013年4月还亲临学校调研，对我们学校的工作给予充分的肯定，同时要求学校以示范校建设为契机，促进学校内涵发展，为广州市“培养一流旅游管理人才”。市教育局领导也

多次到校指导示范校建设工作。因为各级领导的关心支持，使得学校示范校建设工作顺利开展。

（二）完善制度，强化管理

为高效完成建设任务，学校做好顶层设计，完善整体架构，现设“三室四科五个专业系”，减少管理层级，下移管理重心，提高效率，为示范校建设顺利推进提供制度保障。

学校建立了项目建设的各级机构，推行了示范校建设例会制度，制定了近20个示范校相关管理制度，并广邀行业及教育专家指导创建工作，为项目建设顺利完成提供组织保障。

学校多次召开专门会议，编制《示范校100攻略》，开设示范校专题网站，邀请专家专题辅导，形成了人人参与、尽展其才的良好局面。

（三）紧扣目标，全面推进

为促进学校内涵发展，提升整体办学水平，学校以重点专业和特色项目为中心，有序实现九大建设目标：

从健全机制等方面进一步完善“校店合一”办学模式；改善办学环境，构建“校店合一、工学结合”校企深度合作的人才培养模式；在调研和岗位能力分析的基础上，完成“以真实服务项目为载体”的课程体系改革，创新教学内容；推行生态课堂和生态课堂教学模式，实现学业评价多元化；打造一支专兼结合、结构合理的社会服务“专家型”、教育教学“双师型”教学团队；深化“校店合一”的内部管理机制改革；积极推进内部评价机制改革；建成了“一标准、三平台、一整合”的数字化校园，实现了教学、教育、行



政等管理全面数字化;建设了“上学如上班、上课如上岗”旅商特色校园文化。

二、项目建设进展

两年来,学校以酒管、烹饪和商英3个重点专业,数字化校园和校园文化2个特色项目为中心进行建设,九大目标如期完成。

(一) 重点建设专业

1. 进一步完善“校店合一”办学模式

学校进一步健全“校店合一”机制,创新校企“双主体”模式:一是把企业活动引入校园,让学生在真实的职业活动中提升技能;二是把企业实体引进校园,承载教学和对外运营的双重功能,使学生的实习实训在校内由“仿真”走向“真实”,实现了模拟性实训到生产性实训的飞跃。

2. 完善“校店合一、工学结合”人才培养模式

学校在“校店合一”的职业教育氛围中,强化校企合作,完善了分层次、有梯度的“校店合一、工学结合”人才培养模式:即一年级借助“服务周”进行实操训练,二年级利用广交会到企业进行实践,三年级进驻企业顶岗实习,在校期间进行不定期短期帮工,从而丰富了“理实一体、学训并重”的形式与内涵。

三个重点专业在行业调研、专家论证的基础上,与白天鹅酒店集团、北京华唐教育集团、广州烹饪行业协会等合作,在“校店合一”办学模式的统领下,形成了各具专业特色的人才培养模式。酒管专业在真实的校内餐饮服务接待中,促进学生专业技能和综合素质提升,形成了“以真实服务项目为载体”的“校店合一”人才培养模式;烹饪专业教学过程对接生产过程,在真实情境中开展教学活动,实现“做中教、做中学”“理实一体化”教学,形成“校店合一,课程引领”的人才培养模式;商英专业根据学生职业能力养成的特点分为“一年级职业素质培养”、“二年级职业技能培训”、“三年级职业综合能力实训”三个教学时段,构建了“校店合一、做中学、学中用”的人才培养模式。

3. 推进“以真实服务项目为载体”的课程体系改革

(1) “项目课程”为主体的课程体系得以应用

通过对企业、行业调研,分析岗位关键能力,形成各专业典型工作任务,参照行业技术标准和职业资格标准,基于工作过程构建课程体系,完成了“以真实服务项目为载体”的课程体系建设,完成了各专业项目教学课题研究,酒管和烹饪专业都采用了项目课程教学,商英专业则在“校店合一”育人模式下,构建了三个领域三个模块四大方面的“三三四”课程体系。

①开发专业教材

为适应新的课程体系,三个专业开发了教材:酒管专业编写和出版了《餐饮服务》等9门项目课程教材;烹饪专业编写和出版了《粤菜烹饪》等5门项目课程教材;商英专业编写和出版了《呼叫服务英语》等3门课程教材。

②开发网络课程

各专业着力进行了网络课程建设:酒管专业完成了《前厅服务》等3门网络课程、烹饪专业完成了《粤菜制作》等6门网络课程、商英专业完成了《商务英语听说》等5门网络课程的建设,其中《餐饮服务》等4门课程入选广州市精品课程。完成情况详见表1:

表1 教材出版、网络课程开发情况一览表

建设内容	任务书目标	实际完成	达成度
教材出版	16	30	187.5%
网络课程	12	14	116.7%

(2) 课堂教学有声有色

在课堂教学中,构建“学生主体、教师主导”、“全面依靠学生”的生态课堂和“前置作业—小组合作学习—学习成果展示”的生态课堂教学模式,把讨论作为常规化的教学策略,使学生自主学习、合作研究、整体领悟等环节结合起来,实现课堂教学效益与生命质量的整体提升。教学效果显著,2013年3月市教研室到校听课调研,听课时数超过100节,优良率达到100%。2012年6月学校《关于教育生态环境对有效教学影响的研究——人本教育思想指导下“校店合一”办学的实践探索》获广州市教育局教研室优秀奖。

(3) 技能引领,成绩卓著

学校紧扣职业教育,对接专业岗位,以技能引领职业教育教学,配套有完善的学生基础技能



过关管理办法,统一纳入学分制管理,实现专业技能竞赛的常态化,“以赛促教、以赛促学”,取得了优异的成绩,详见表2。

表2 2011-2013年度学生技能竞赛获奖统计(单位:人次)

奖项等级 \ 奖项等次人次	一等奖 获奖人次	二等奖 获奖人次	三等奖 获奖人次	获奖 总人次
国家级	3	11	16	30
省级	51	28	18	97
市级	71	86	47	204

4. 打造“教研兼顾‘双高’并行”的教师队伍

学校建立了专兼结合的教学团队建设机制,打造了一支专兼结合、结构合理的社会服务“专家型”、教育教学“双师型”的教学团队,该团队职称结构合理,中高级占69.1%,学历水平高,硕士占31.61%,双师型比例大,双师型占100%,其中重点专业完成情况见表3。

表3 重点建设专业师资队伍建设情况一览表

建设内容	任务书 目标	实际达 到情况	达成度
专业带头人	3	5	166.7%
骨干教师	18	20	111.1%
双师团队	26	38	146.2%
兼职教师	40	55	137.5%
外籍专家	3	4	133.3%

5. 完善“三平台三基地”的校企合作机制

学校以服务区域经济为宗旨,强化校企合作,形成以专业为纽带、以行业企业为依托的职教集团,创建“三平台三基地”的校企合作模式,即人才培养平台、资源共享平台、标准共建平台,师生实习实训基地、研发培训基地、就业创业基地。

(1) 成立职教集团,推进校企融合

学校牵头成立了广州市旅游商务职业教育集团,与白天鹅酒店集团、广之旅等多家著名的五星级酒店、旅游企业建立密切的合作关系,集团成员单位146家,在课程开发、专业设置、人才培养、实习就业、教师进修等领域开展了卓有成效的合作。

(2) 制定工作条例,制度化规范化

为了更好地开展校企合作,学校成立了校企

合作办公室,制定了《校企合作管理办法》、《校企合作奖励制度》等,规范了校企合作办的职能,保障了校企合作的制度化规范化。

(3) 企业进驻校园,丰富合作内涵

学校在“校店合一”办学模式下,丰富校企合作内涵,把企业引进校园,如学校与华唐教育集团合作共建共营校内服务外包实训中心,烹饪系与广州技师协会等合作成立了“粤菜研发中心”等。

(二) 特色建设项目

1. 校园文化

按照“育人为本、师生主体、校企共建”原则,行业、企业专家深度参与,打造旅商服务文化,做到了过程广泛参与,成果全面覆盖。

打造整体文化形象:传承学校文化精髓,明确了“人人皆可成才,人人尽展其才”的办学理念,提炼形成了“至诚、精艺、尚美、乐生”的校训,进行CIS·VI系统设计,整体提升学校的品牌形象。

提升专业文化内涵:各系结合自身特点,会同行业专家集体思考、碰撞,提炼产生了特色鲜明的系训,提升了专业内涵。融合企业文化开发专业晨读课本,打造大卖场、亲子活动等专业实践品牌,增强了企业、学生的双向认同。

营造特色文化氛围:围绕“校店合一”办学模式,根据行业企业服务要求,提炼出10种服务精神,完善“服务周”制度,自创了融合岗位服务礼仪规范的“礼仪广播操”,打造了校内服务养成实训品牌,在行业、同类学校、国际交流中获得高度评价。

2. 数字化校园

数字化校园完成了“一标准、三平台、一整合”建设任务,即制定了学校的信息化标准,建



设了共享数据中心平台、统一门户认证平台、网络教学平台,整合升级了学校原有的教务管理、图书管理等多个应用系统。在此基础上,学校开发了办公自动化系统、网络教学系统、实习管理系统、学生工作管理系统等应用系统,实现了教学、教育、行政等管理全面数字化,提高了工作效率,提升了学校综合实力。

三、贡献与示范

高效的管理机制、先进的办学与人才培养模式、深度的校企合作,获得了社会的广泛赞誉,得到了各类媒体关注。示范校建设以来,南方日报、羊城晚报、广州电视台、中学生报等多家媒

体对我校进行了共计18次的新闻报道。

学校教育质量显著提升,每年的招生分数都在提高,毕业生专业对口率达到88%,初次就业月均薪酬达到2000元。

(一) 三个带动, 多层辐射

1. 带动学校整体发展

“校店合一”是我校办学特色,示范校建设中“校店合一”获得了深化发展,学校的办学理念更加明确,示范校建设推动了我校向“广东龙头、全国一流、国际标准”前进。

示范校建设带动我校各方面协调发展,办学基础条件更加完善,育人环境更加优化,办学实力显著增强。

表6 办学条件变化情况一览表

序号	内容名称	申报水平	现有水平	增加数量	增加率
1	占地总面积(万平方米)	8.1171	9.6878	1.5707	19.35%
2	建筑总面积(万平方米)	10.8564	13.1771	2.3207	21.38%
3	校内实训基地数(个)	2	6	4	200%
4	校外实训基地数(个)	30	53	23	76.7%
5	馆藏纸质图书(万册)	11.5	20.4	8.9	70%

示范校建设推动了教师成长激励机制的优化,促进了教师发展,教师教科研成果喜人,仅2011—2013年,就出版教材43本,141位老师在国家、省、市的论文评比、说课比赛、优质课、技能竞赛等教科研成果竞赛中获奖。示范校建设以来师资整体变化情况见表7。

表7 师资整体变化情况一览表(单位:人)

序号	内容名称	申报水平	现有水平	完成率
1	专任教师	264	291	110.2%
2	高级教师	68	102	150%
3	硕士研究生	70	92	131.4%
4	双师型教师	147	197	134%
5	骨干教师数	32	45	140.6%
6	兼职教师	30	55	183.3%

2. 带动非重点专业协同发展

示范校建设中,重点专业带动非重点专业发展,如酒管、烹饪专业带动财经等专业进行人才

培养模式与课程体系建设,财经、物管专业现在都使用项目课程体系。传媒专业与烹饪、酒管等专业合作建设网络课程,直接参与示范校建设。专业发展情况见表8。

表8 专业发展情况一览表(单位:个)

序号	内容名称	申报水平	现有水平	增加数量
1	专业数量	16	17	1
2	省重点专业数量	2	5	3
3	专业(技能)方向数	26	31	5

3. 带动同类学校共同发展

示范校建设带动了同类学校的发展,学校先后与蕉岭、江门等十多所职业学校建立对口帮扶合作办学关系,每年每个地方都招收1—2班的学生来学校学习,按广州市政府的要求,我校烹饪专业今年秋季招收特教班,一是勇于承担社会责



任,二是扩大示范效应。

近三年来,学校共承办各级各类专业研讨会、竞赛 120 多次,接待上级部门考察、全国各类院校参观共 220 次,高达 11911 人次。

(二) 四个共享,全面贡献

学校得到了行业认可,是广东省烹饪协会副会长单位、广东省美容美发协会副会长单位、广东省和广州市职教学会副主任单位、广州地区烹饪协会副会长单位。学校是广州市师资培训基地、广东省校长培训基地、广州市中小学教师继续教育培训基地,实现学校办学成果与各界共享。

与政府共享:示范校建设的成效获得了认可,学校成为了政府部门调研的基地,以我校为基地的调研结果被作为政府部门决策的参数,如《广州市校企合作若干意见》、《中职德育大纲》等。我校还是全国三家中德厨师劳务合作的考试中心之一,直接参与政府部门主导的对外交流合作项目。

与企业共享:示范校建设以来,每年广交会,有一千多的实习生到广州乃至华南地区的酒店等参与经营服务活动;每年的一千多毕业生都受到旅商行业欢迎,多年来,众多“旅商”学子已成为相关行业企业骨干,如白天鹅宾馆副总经理余立富、岭南集团副总经理李峰、《喜羊羊与灰太狼》主创广东明星动漫公司总裁黄伟明等。

学校还为企业员工提供在职培训,如白天鹅宾馆员工综合素质提升班,两期共计培训 380 人次;近三年学校为企业行业培训达 18080 人次。

与行业共享:学校为行业企业承办了大量的竞赛及交流活动,仅 2011-2012 年就承办了 29 企业交流、技能竞赛活动,如省餐饮服务技师年会、省市烹饪技师协会年会、市咖啡行业协会年会、省茶文化行业协会技能竞赛等。烹饪专业与企业合作成立了“粤菜研发中心”,积极进行粤菜文化及粤菜的研究与开发,迄今已经整理和录制了 200 多道粤菜粤点视频,作为影像资料,发挥了传承粤菜文化的作用。

与国际伙伴共享:学校与英国、德国、新西兰等国外教育机构建立了稳定的合作关系,引进先进的教育教学理念和方式、培养国际标准的旅游商务人才,共有 21 批学生赴新西兰、新加坡留学,共计 426 人。每年都有教师到境外合作院校

交流学习,同时学校每年也接受境外合作院校师生来校交流学习,促进学校职业教育的国际化发展。

四、建设亮点

两年的示范校建设,取得了辉煌的成就,育人模式、校企合作机制等方面的建设成果都很喜人。

(一) 创新校企合作模式,深化校企合作

学校跟白天鹅宾馆“共搭平台互为基地”的合作模式已经成为校企合作的经典,三十几年的合作,校企互惠互利,共建共赢,走出了一条共同发展、服务社会经济的合作道路。

学校与北京华唐教育集团深度合作,共同打造校园服务外包实训中心,企业投入相应设备,提供具有先进水平的实训中心运作模式,学校提供场地、人员资源等,引企业进校园,实现了从“仿真”到“真实”的飞跃,创新校企合作模式。

(二) 加强国际合作,探索国际标准

学校立足国内面向国际,加强国际合作,探索国际标准,已与英国、德国等 20 多个国家的大学及教育机构建立合作交流关系,构建教师学生双向培训通道,拓展学生实习、就业、升学国际空间。近年出国进修和交流教师超过 150 人,共有 21 批学生赴新西兰、新加坡留学,共计 426 人。

(三) 创新育人模式,深化课程体系改革

学校拓展校内实训场地功能,使校内实训场地在课后实现真实的接待服务,变仿真为真实,每年近 30 次的餐饮接待任务也是近 30 次的“餐饮服务实践”实训教学活动,这完善了“校店合一”育人模式、深化了“以真实服务项目为载体”的课程体系改革。

(四) 创新教学内容

烹饪专业在实训软环境建设中,引进“五常法”,将厨房管理制度融入到实训课程之中,使学生在实训中学到规范的工作流程,养成良好的工作习惯,提升学生专业素养。

(下转第 15 页)



生素质的形成影响甚大。高职段教材要统筹,基础段教材也要统筹,两类教材之间更要统筹,这是课程衔接的具体表现,教材接轨也是教学目标的对接。因此,一方面,教师在教材选用上要注意知识衔接,知识的衔接有递进性、系统性,更能激发学生的学习动力和兴趣,让学生在五年中的学习环环相扣,呈阶梯式发展。另一方面,中高职院校可以相互合作,在充分考虑学生学习阶段性特点及身心发展规律的基础上,编写及开发出切合课程培养目标、具有专业针对性、强调语言应用能力训练的两级校本教材。

5. 理论与实践的衔接

在“3+2”模式设置中,第五或六学期为顶岗实习时间,也是学生把理论应用于实践的时期。对于学生的实习状况以及后面的再学习,中高职教师都应做好跟进工作。这是学生检测自己学习情况,确立以后学习重点的机会,同时也是教师修改与明确教学目标与教学内容的依据之一。

6. 教学评价的衔接

教学评价包括对学生评价及对教师的评价,其最终目的是促进师生共同发展,职业教育的评

价内容、方法和过程都应该有就业导向的特点。学生从中职进入高职学习,评价方式应有连贯性、过程性及发展性,让学生确切得到自己的学业发展的反馈,在评价内容上,要摒弃那种重知识、轻能力,重检测、轻督导的传统评价模式,以是否符合岗位需求,是否具有合格的职业技能为基本原则,建立科学的现代考评理念,建立科学有效、灵活公正的中高职衔接两级英语课程评价体系。

参考文献:

- [1] 百度文库. 教育部关于推进高等职业教育改革创新引领职业教育科学发展的若干意见(教职成[2011]12号)[EB/OL]. <http://wenku.baidu.com/view/51176edb6f11f31.html>.
- [2] 李全奎. 中高职衔接问题的研究[J]. 天津职业院校联合学报, 2011(3).
- [3] 周文清. 高职与中职有效衔接及其对策[J]. 职业技术教育, 2008(28).

(作者单位: 广州市番禺区新造职业技术学校
学科编辑: 陈咏)

(上接第6页)

五、项目建设反思

示范校建设为学校的发展提供了前所未有的机遇,“校店合一”办学模式和“校店合一、工学结合”人才培养模式的完善,校企合作和工学结合运行机制的完善与创新,使得学校的专业发展规划和整体思路更加明晰,职业教育的办学特色更加凸显,保证了学校在更高的平台上进一步发展。但在推进现代职业教育的进程中,我们也面临诸多的困难和挑战:

(一)“校店合一”办学模式下的人才培养模式需要在实践中进一步优化,使之更加适合中职学生职业发展,培养具备可持续发展的

适应时代需要的劳动者,这要求我们进一步深化改革、完善机制,以适应发展的要求。

(二)校企合作需要进一步拓展,促进校企合作健康发展的保障机制形成,让企业更加积极主动投入到校企合作中来。

(三)加强教师队伍建设,积极探索行业企业兼职教师和能工巧匠的引入机制,提升教师队伍服务行业的能力。

展望未来,我们满怀信心,一定会巩固和深化示范校建设成果,将我校建设成为一所“广东龙头、全国一流、国际标准”的职业学校。

(作者单位: 广州市旅游商务职业学校)