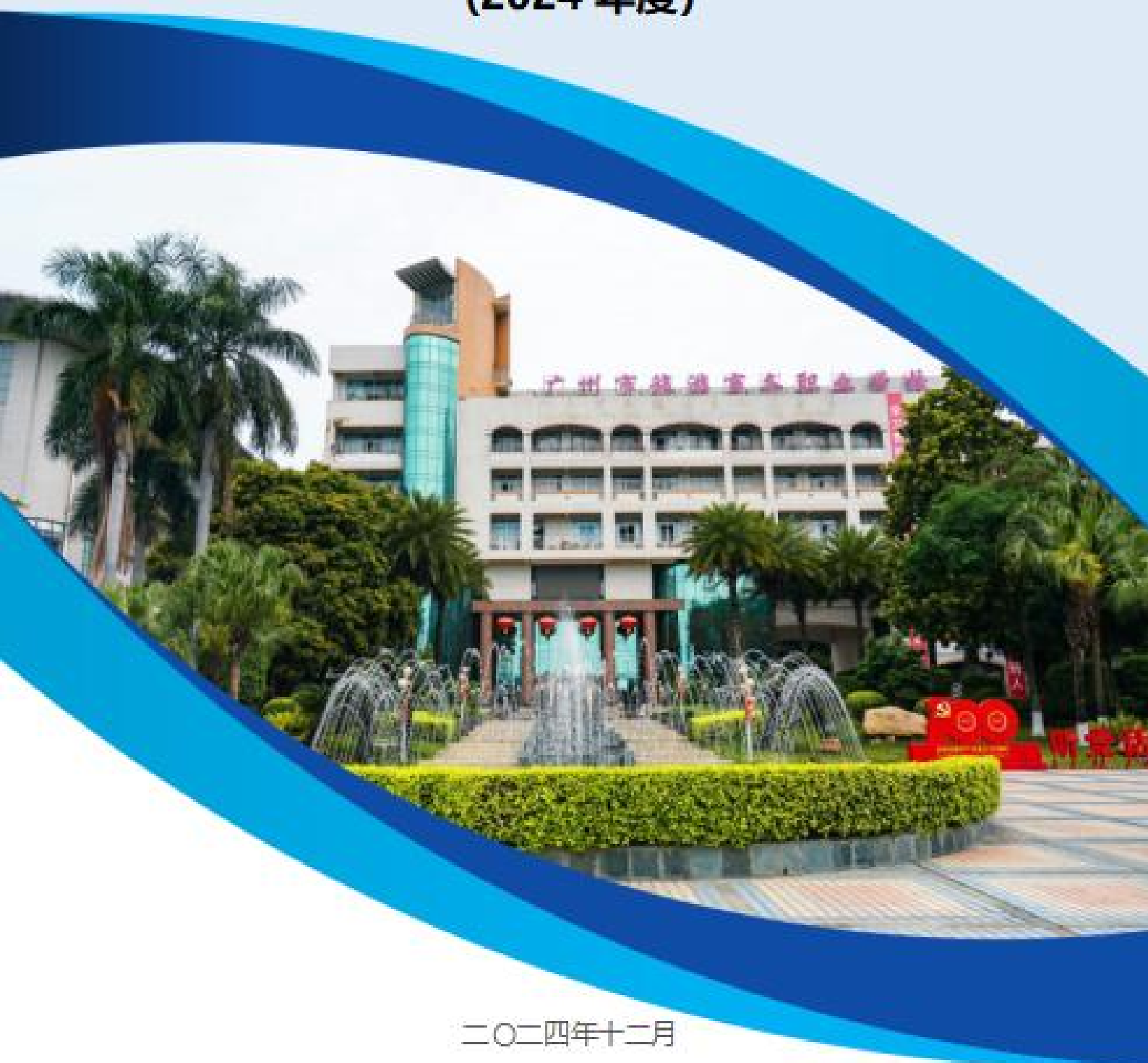


# 广州市旅游商务职业学校 职业教育质量年度报告

(2024 年度)



二〇二四年十二月

## 年报公开形式:

1. 在学校官方网站首页向全校及社会公开发布《广州市旅游商务职业学校职业教育质量年度报告（2024 年度）》。

2. 向全校及社会公开发布《广州市旅游商务职业学校职业教育质量年度报告（2024 年度）》电子书二维码及链接，手机或电脑端扫码或打开链接即可查看。

3. 印刷《广州市旅游商务职业学校职业教育质量年度报告（2024 年度）》，派送到学校行政部门、系部及兄弟学校进行学习交流，并在学校档案室及图书馆存档。

4. 在招生宣传和职业教育活动中面向社会派发《广州市旅游商务职业学校职业教育质量年度报告（2024 年度）》。

## 内容真实性责任声明

学校对 广州市旅游商务职业学校 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）：广州市旅游商务职业学校

法定代表人（签名）：张立波

2024 年 12 月 23 日

# 目 录

年报公开形式 .....	- 2 -
内容真实性责任声明 .....	- 3 -
前言 .....	- 1 -
1. 人才培养 .....	- 9 -
1.1 党建引领，凝心铸魂 .....	- 9 -
1.1.1 制度学习，扎实推进 .....	- 9 -
案例 1-1 广泛宣传党组织领导的校长负责制 .....	- 10 -
1.1.2 铭记党纪，学习强基 .....	- 12 -
案例 1-2 “以赛促学”，党纪入脑入心 .....	- 13 -
1.1.3 师德师风，坚守底线 .....	- 14 -
1.2 立德树人，不忘初心 .....	- 16 -
1.2.1 阳光德育，活动育人 .....	- 16 -
案例 1-3 党团共建领航，青年同心扬帆 .....	- 18 -
案例 1-4 “平语”铸青春，“五老”燃薪火 .....	- 19 -
1.2.2 心理健康，导师护航 .....	- 20 -
案例 1-5 “润心育人”——全员导师制案例 .....	- 20 -
1.2.3 劳动教育，基地赋能 .....	- 22 -
1.2.4 家庭教育，出新出彩 .....	- 24 -
案例 1-6 王朝晖工作室通过考评 .....	- 25 -
1.3 技能成才，摘金夺银 .....	- 26 -
案例 1-7 广州旅商荣耀世校赛场 三金一银铸就辉煌篇章 .....	- 27 -
1.4 职业发展，多元选择 .....	- 29 -
案例 1-8 与天鹅共飞翔，树校企合作育人典范 .....	- 31 -
案例 1-9 升学质量卓越，本科录取市内领先 .....	- 33 -
1.5 专业布局，全面优化 .....	- 34 -
1.5.1 优化专业布局 .....	- 34 -
1.5.2 形成“2+N”专业群发展格局 .....	- 35 -
2. 服务贡献 .....	- 36 -

2.1 服务产业，与李共育粤厨 .....	36 -
案例 2-1 携手李锦记，为乡村振兴育粤厨新人 .....	37 -
2.2 对口帮扶，共绘职教蓝图 .....	38 -
案例 2-2 坚守教育初心，开展教育帮扶 .....	40 -
2.3 发挥优势，服务乡村振兴 .....	42 -
案例 2-3 “粤菜师傅”工程“烩”出幸福新画卷 .....	44 -
2.4 特色产业，支持秋季交易会 .....	45 -
2.5 健康科普，惠及文明社区 .....	47 -
<b>3. 文化传承 .....</b>	<b>48 -</b>
3.1 大师进课堂，传承工匠精神 .....	48 -
3.2 红色大舞台，弘扬革命精神 .....	50 -
3.3 体验中国传统，深植文化自信 .....	53 -
案例 3-1 传统文化润心田，中华精神续血脉 .....	54 -
案例 3-2 疏穗中秋月饼香，民族共享团圆情 .....	55 -
3.4 传统武艺课程，发扬禅武精髓 .....	56 -
案例 3-3 一校多品，传统体育文化进校园 .....	58 -
3.5 走进研学基地，点亮职业梦想 .....	59 -
<b>4. 国际合作 .....</b>	<b>63 -</b>
4.1 合作办学，中职直升海外本科 .....	63 -
案例 4-1 创建中职直升海外本科升学新模式 .....	65 -
4.2 两岸四地，技能交流日趋常态 .....	67 -
案例 4-2 搭建穗港澳台技能节交流平台 .....	68 -
4.3 办赛互访，提升学校国际影响力 .....	70 -
案例 4-3 马达加斯加总理访校，推动中非职业教育合作 .....	76 -
4.4 以茶为媒，开启职教出海新征程 .....	78 -
案例 4-4 中华茶艺工作站赋能“职教出海” .....	80 -
<b>5. 产教融合 .....</b>	<b>82 -</b>
5.1 产教融合，构建育人新模式 .....	82 -
案例 5-1 “四协同三联动”产业学院育人新模式 .....	83 -
案例 5-2 国家级产教融合项目顺利通过验收 .....	85 -
5.2 校企融合，双向赋能互成就 .....	87 -
案例 5-3 “校企融合，互为平台”育酒店人才 .....	87 -
案例 5-4 非·专融合，课堂显“能” .....	89 -
案例 5-5 “文化融合、四真融入”育粤菜师傅 .....	90 -

5.3 牵头主导，共建产教融合共同体 .....	91 -
案例 5-6 开新篇：共筑湾区现代服务业共同体 .....	94 -
5.4 携手前行，共创市域产教融合新典范 .....	95 -
案例 5-7 “茶咖”飘香，打造市域产教联合体 .....	96 -
<b>6. 发展保障 .....</b>	<b>98 -</b>
6.1 制度治校，提升治理水平 .....	98 -
案例 6-1 制度建设引领学校治理现代化 .....	99 -
6.2 经费支持，保障行稳致远 .....	100 -
6.2.1 生均经费，稳步增加 .....	100 -
6.2.2 专项经费，加大投入 .....	102 -
6.2.3 资助资金，确保到位 .....	104 -
6.3 条件保障，推进高质量发展 .....	106 -
6.3.1 后勤保障，助力双高建设 .....	106 -
案例 6-2 后勤赋能，粤菜文化传播中心封顶 .....	108 -
6.3.2 顶层设计，打造数字校园 .....	109 -
6.3.3 安全教育，护航学生成长 .....	111 -
案例 6-3 消防技能尽掌握，家校合力筑平安 .....	112 -
6.4 质量保障，赋能“三教”改革 .....	113 -
6.4.1 完善制度，筑牢教学质量保障 .....	113 -
6.4.2 校企共融，打造三教改革高地 .....	114 -
案例 6-4 校企双向赋能，铸就职教“金师” .....	118 -
案例 6-5 教材精选严审，校企共融数字化资源 .....	119 -
6.4.3 标准引领，精准优化人培方案 .....	120 -
案例 6-6 筑牢双重根基，全面增强升学竞争力 .....	122 -
6.4.4 以评促建 提升综合办学实力 .....	123 -
案例 6-7 荣膺黄炎培职教奖，展现卓越实力 .....	124 -
<b>7. 面临挑战 .....</b>	<b>125 -</b>
7.1 主要问题 .....	125 -
7.2 改进措施 .....	125 -
<b>附件 1：学校职业教育质量数据表 .....</b>	<b>128 -</b>
<b>附件 2：广州市旅游商务职业学校 2023 学年大事记 .....</b>	<b>135 -</b>
<b>后 记 .....</b>	<b>145 -</b>

# 图目录

## 1. 人才培养.....- 9 -

- 图 1-1 支部书记围绕《关于建立中小学校党组织领导的校长负责制意见（试行）》讲授党课.....- 11 -
- 图 1-2 “学党史 强党性 正党风”党纪知识竞赛决赛.....- 13 -
- 图 1-3 到西塘宪法馆参观.....- 14 -
- 图 1-4 学校特色德育品牌建设研讨会.....- 16 -
- 图 1-5 2023 学年“五四”文艺红色展演活动.....- 17 -
- 图 1-6 “闪光青年，唱响未来”青春校园音乐会.....- 17 -
- 图 1-7 组织观看中法合拍电影《康熙与路易十四》.....- 17 -
- 图 1-8 全国职业院校技能大赛志愿服务思想动员会.....- 18 -
- 图 1-9 “引经据典‘习’思想，平‘语’入心铸青春”五老课堂专题讲座.....- 19 -
- 图 1-10 “5·25 协同共育，健康心灵”心理健康教育月活动.....- 20 -
- 图 1-11 全员导师制主题工作坊.....- 21 -
- 图 1-12 全员导师制复盘会.....- 21 -
- 图 1-13 省专家组莅临学校开展劳动、研学双基地专项督导检查.....- 22 -
- 图 1-14 广州市中小学劳动教育教师教学比赛校内决赛.....- 22 -
- 图 1-15 成果集《五彩劳育悦生活》封面.....- 23 -
- 图 1-16 王朝晖副校长带队造访东莞市电子科技职业学校考察交流劳动教育.....- 23 -
- 图 1-17 2024 年广州市“劳动教育融通职普”成果展示及提升交流活动.....- 24 -
- 图 1-18 工作室通过终期考评.....- 25 -
- 图 1-19 2024 世界职业院校技能大赛荣耀奖牌榜.....- 28 -
- 图 1-20 大型定制班宣讲会.....- 30 -
- 图 1-21 2024 首届白天鹅管培生班毕业典礼.....- 31 -
- 图 1-22 广州市旅游商务职业学校历年本科录取人数统计图.....- 33 -

## 2. 服务贡献.....- 36 -

- 图 2-1 2024 年粤菜师傅李锦记希望厨师班毕业典礼.....- 38 -
- 图 2-2 学校援疆教师陈奕慰支教教学现场.....- 41 -
- 图 2-3 学校举办“乡村振兴 技能帮扶”职业技能培训活动.....- 44 -

图 2-4 “广东省粤菜师傅大师工作室—从化职校工作站”成立.....	45 -
图 2-5 学生为第 135 届广交会提供服务保障.....	46 -
图 2-6 中国对外贸易中心发致学校的感谢信.....	47 -
图 2-7 学生参加海珠区“星辰计划”青少年科普活动.....	48 -
<b>3. 文化传承.....</b>	<b>48 -</b>
图 3-1 陈乔大师宣讲中.....	49 -
图 3-2 白天鹅服务大师工作室开学第一课.....	50 -
图 3-3 《中国共产党人的精神谱系》讲座.....	51 -
图 3-4 第四届红色宣讲员大赛志愿者服务.....	52 -
图 3-5 艺术展演传扬红色文化，现场宣讲延续红色基因.....	52 -
图 3-6 “寻觅绿意清明，浸润传统文化”春日游园会.....	53 -
图 3-7 “九九重阳节，浓浓敬老情”志愿服务活动.....	54 -
图 3-8 中秋游园会传统制香互动体验.....	55 -
图 3-9 援疆教师与广式月饼制作培训师生合影.....	56 -
图 3-10 中华传统武术文化（禅武）项目成果展示.....	57 -
图 3-11 学生参加广东省中学生武术套路锦标赛.....	58 -
图 3-12 广州市教育局与禅武国际联盟续签合作框架协议留影.....	59 -
图 3-13 学校获市教育局中小学生职业体验中心授牌.....	62 -
<b>4. 国际合作.....</b>	<b>63 -</b>
图 4-1 两校合作签约仪式.....	64 -
图 4-2 BHMS 代表团来校访问交流.....	65 -
图 4-3 学校学生获中国教育部留学中心认证.....	66 -
图 4-4 第四届“穗港澳台技能节”开幕仪式.....	67 -
图 4-5 学校师生技能成果展示.....	68 -
图 4-6 第四届穗港澳台四地技能节.....	69 -
图 4-7 学校承办博古斯世界烹饪大赛 2024 中国区选拔赛.....	71 -
图 4-8 大赛学生志愿者合影.....	72 -
图 4-9 《中国日报》英文报道学校承办的博古斯世界烹饪大赛.....	72 -
图 4-10 意大利知名主厨为西餐专业学生授课中.....	74 -
图 4-11 意大利知名主厨与西餐专业师生合照.....	75 -
图 4-12 意大利对外贸易委员会授予西餐专业学生意大利烹饪教育项目大 师课程结业证书.....	75 -
图 4-13 马达加斯加总理来校访问.....	77 -
图 4-14 马达加斯加总理观看茶艺展示.....	77 -
图 4-15 马达加斯加总理观看面点展示.....	78 -



图 4-16	美通社报道全球首个“中华茶艺师资格认证”服务发布.....	79 -
图 4-17	向瑞士工商酒店管理学院代表团介绍 CTS 国际认证资格.....	80 -
图 4-18	“匈牙利中华茶艺工作站”成立.....	81 -
<b>5. 产教融合.....</b>		<b>82 -</b>
图 5-1	“学院+企业”产教融合实训基地模式.....	84 -
图 5-2	产业学院人才培养模式.....	84 -
图 5-3	产教融合专业合作建设试点单位证书.....	85 -
图 5-4	工信部产教融合专业合作建设试点验收结果通知.....	86 -
图 5-5	白天鹅宾馆·酒店职业技能等级培训丛书主编合影.....	88 -
图 5-6	叶汉钟大师展示潮州工夫茶艺.....	89 -
图 5-7	2024 年粤菜师傅李锦记希望厨师开班仪式合影.....	90 -
图 5-8	校长张立波在共同体成立大会发言.....	92 -
图 5-9	全国休闲服务行业产教融合共同体启动仪式.....	93 -
图 5-10	党委书记王勇代表学校上台领授了副理事长单位牌匾.....	94 -
图 5-11	粤港澳大湾区现代服务业产教融合共同体成立大会.....	95 -
图 5-12	茶与咖啡创新创业集市嘉年华活动企业代表合影.....	97 -
<b>6. 发展保障.....</b>		<b>98 -</b>
图 6-1	2023 年度办学经费总收入结构图.....	101 -
图 6-2	2023 年度办学经费总支出结构图.....	102 -
图 6-3	专项经费和公用经费投入对比.....	103 -
图 6-4	2022 年度和 2023 年度部分经费对比.....	104 -
图 6-5	2023 学年国家奖学金颁奖仪式.....	105 -
图 6-6	学校召开农地资产处置专项工作会议.....	107 -
图 6-7	粤菜文化传播中心封顶仪式.....	109 -
图 6-8	2024 年春季学期消防安全应急疏散演练.....	111 -
图 6-9	“小手拉大手”消防安全知识到家庭活动.....	112 -
图 6-10	2023 年全国职业院校技能大赛教学能力比赛荣获一等奖教学 团队.....	118 -
图 6-11	广州市旅游商务职业学校 VR 酒店虚拟实训基地场景.....	119 -
图 6-12	学校发布的《关于 2024 级专业人才培养方案的合规性要求》 .....	120 -
图 6-13	中餐烹饪专业召开 2024 级专业人才培养方案专家论证会....	121 -
图 6-14	学校党委书记王勇在第八届黄炎培职业教育奖表彰大会上领奖 .....	124 -

# 表目录

1. 人才培养.....	- 9 -
表 1-1 “深入贯彻落实《关于建立中小学校党组织领导的校长负责制 的意见（试行）》扎实推动教育强国建设”专题网络培训成绩单.....	- 10 -
表 1-2 “晒晒我的传家宝·弘扬广州好家风”家风系列宣传推送.....	- 15 -
表 1-3 2020-2023 学年定制班概况.....	- 29 -
表 1-4 2024 学年招生专业对接 21 条产业链情况统计表.....	- 34 -
表 1-5 2024 学年招生专业与 21 条产业链对接情况.....	- 34 -
2. 服务贡献.....	- 36 -
3. 文化传承.....	- 48 -
表 3-1 职业启蒙课程活动实施汇总.....	- 61 -
4. 国际合作.....	- 63 -
5. 产教融合.....	- 82 -
6. 发展保障.....	- 98 -
表 6-1 专项经费和公用经费投入对比表（单位：万元）.....	- 103 -
表 6-2 2022 年度和 2023 年度部分经费对比（单位：万元）.....	- 104 -
表 6-3 2023 学年教科研情况一览表.....	- 113 -
表 6-4 2023 学年各类教师教学能力比赛获奖统计.....	- 116 -
表 6-5 2023 学年申报并立项/结项/授牌项目统计.....	- 117 -

# 案例目录

1. 人才培养 .....	- 9 -
案例 1-1 广泛宣传党组织领导的校长负责制 .....	- 10 -
案例 1-2 “以赛促学”，党纪入脑入心 .....	- 13 -
案例 1-3 党团共建领航，青年同心扬帆 .....	- 18 -
案例 1-4 “平语”铸青春，“五老”燃薪火 .....	- 19 -
案例 1-5 “润心育人”——全员导师制案例 .....	- 20 -
案例 1-6 王朝晖工作室通过考评 .....	- 25 -
案例 1-7 广州旅商荣耀世校赛场 三金一银铸就辉煌篇章 .....	- 27 -
案例 1-8 与天鹅共飞翔，树校企合作育人典范 .....	- 31 -
案例 1-9 升学质量卓越，本科录取市内领先 .....	- 33 -
2. 服务贡献 .....	- 36 -
案例 2-1 携手李锦记，为乡村振兴育粤厨新人 .....	- 37 -
案例 2-2 坚守教育初心，开展教育帮扶 .....	- 40 -
案例 2-3 “粤菜师傅”工程“烩”出幸福新画卷 .....	- 44 -
3. 文化传承 .....	- 48 -
案例 3-1 传统文化润心田，中华精神续血脉 .....	- 54 -
案例 3-2 疏穗中秋月饼香，民族共享团圆情 .....	- 55 -
案例 3-3 一校多品，传统体育文化进校园 .....	- 58 -
4. 国际合作 .....	- 63 -
案例 4-1 创建中职直升海外本科升学新模式 .....	- 65 -
案例 4-2 搭建穗港澳台技能节交流平台 .....	- 68 -
案例 4-3 马达加斯加总理访校，推动中非职业教育合作 .....	- 76 -
案例 4-4 中华茶艺工作站赋能“职教出海” .....	- 80 -
5. 产教融合 .....	- 82 -
案例 5-1 “四协同三联动”产业学院育人新模式 .....	- 83 -
案例 5-2 国家级产教融合项目顺利通过验收 .....	- 85 -
案例 5-3 “校企融合，互为平台”育酒店人才 .....	- 87 -
案例 5-4 非·专融合，课堂显“能” .....	- 89 -
案例 5-5 “文化融合、四真融入”育粤菜师傅 .....	- 90 -

案例 5-6 开新篇：共筑湾区现代服务业共同体 .....	- 94 -
案例 5-7 “茶咖”飘香，打造市域产教联合体 .....	- 96 -
<b>6. 发展保障 .....</b>	<b>- 98 -</b>
案例 6-1 制度建设引领学校治理现代化 .....	- 99 -
案例 6-2 后勤赋能，粤菜文化传播中心封顶 .....	- 108 -
案例 6-3 消防技能尽掌握，家校合力筑平安 .....	- 112 -
案例 6-4 校企双向赋能，铸就职教“金师” .....	- 118 -
案例 6-5 教材精选严审，校企共融数字化资源 .....	- 119 -
案例 6-6 筑牢双重根基，全面增强升学竞争力 .....	- 122 -
案例 6-7 荣膺黄炎培职教奖，展现卓越实力 .....	- 124 -

## 前言

质量年报作为学校年度工作的全面总结与展示，不仅是评估学校办学质量、检验教育成果的重要依据，更是推动学校持续改进、实现高质量发展的关键手段。《广州市旅游商务职业学校职业教育质量年度报告（2024年度）》的编制，旨在全面呈现学校办学的最新进展与亮点，同时深入分析存在的问题与不足，从而为未来的规划与发展提供有力支撑。

2024年，学校以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大精神，深入贯彻落实习近平总书记关于教育的重要论述，扎实开展党纪学习教育，不断提升学校教育教学质量和办学水平。在广州市教育局的统筹引领下，学校紧密围绕广州市职业教育高质量发展的总体目标，积极融入广州市“1+1+N”职业教育政策体系，取得了良好的工作成效。

### **一是强化党建引领，提升办学品质。**

过去一年，学校深入贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，全面落实党的教育方针，将党建工作与学校教育教学工作深度融合。通过优化干部队伍结构、加强基层党组织建设、广纳高层次人才等措施，党建工作取得了显著成效，为学校的持续发展提供了坚强的政治保障和组织保障。

## **二是聚焦教育教学，提升人才培养质量。**

坚持教学中心地位，不断深化教育教学改革。通过修订教学管理制度、优化专业设置、加强实践教学环节等措施，学校教育教学质量显著提升。学生高职高考本科录取人数 41 人，参加世界职业院校技能大赛获 3 金 1 银的优异成绩，充分展示了学校的办学实力和人才培养质量。

## **三是深化产教融合，推动校企合作。**

学校联合广东省旅游控股集团、中山大学及广东轻工职业技术大学成立“粤港澳大湾区现代服务业产教融合共同体”，电子商务专业成功通过工信部人才交流中心第一批产教融合专业合作建设项目验收，通过产教融合的深入实施，不仅提升了学生的实践能力和就业竞争力，也为企业的创新发展提供了有力支持。

## **四是承担社会责任，服务地方经济。**

积极履行社会责任，贯彻落实东西协作和乡村振兴战略。选派优秀教师到贵州、西藏与新疆等地开展教育帮扶，共同探索面向教育现代化的新解法。学校成功举办了超过 140 场培训活动，累计参与人次超过 15500 人次，以“粤菜师傅”工程为依托，超 2000 人次参与培训，有效提升了农村劳动力的就业创业能力，为乡村振兴事业注入了新的活力。

## **五是弘扬传统文化，拓展国际合作。**

学校注重传承和弘扬中华优秀传统文化，通过举办“中华优秀传统文化课程进校园”“专业文化节”等各类校园文化活动，

提升了学生的文化认同感与归属感。同时积极拓展国际合作渠道，揭牌成立“广州市旅游商务职业学校·匈牙利中华茶艺工作站”，师生团队赴香港参加穗港澳台技能节展演活动，9名学生赴瑞士卢塞恩留学，为学校的国际化发展提供了新的机遇和平台。

学校向来高度重视质量年报编制工作，严格按照教育部、广东省教育厅、广州市教育局发布的《关于做好中国职业教育质量报告（2024年度）编制、发布和报送工作的通知》要求，形成由校长室牵头，教育教学督导室统筹，学校8个行政部门分工合作编制，通过在学校网站设专门栏目和印刷成册的形式向社会发布学校质量年报的工作体系。学校质量年报和学校常规工作紧密结合，关注学校各项工作的逻辑性、连续性和递进性，工作开展有亮点、有创新。

学校质量年报和学校常规工作紧密结合，关注学校各项工作的逻辑性、连续性和递进性，工作开展有亮点、有创新。2024年度学校基本情况和年度工作亮点、创新点如下：

### 一、学校基本情况

学校是1981年经广州市教育局批准成立的全日制职业高中，2000年成为国家级重点职业学校，2014年成为首批中等职业教育改革发展示范学校，2014年被评为全国职业教育先进单位，2016年成为全国27所中职“教学工作诊断与改进”试点学校之一，2018年入选教育部“改革开放四十年全国中职高质量发展五个案例”学校，2019年被教育部、人力资源和社会保障部授

予“全国教育系统先进集体”。

现有两个校区，总面积 130.2 亩，校舍建筑面积 119533 平方米。现有教职工 360 人，其中专任教师 293 人，全日制普通中职在校学生 4177 余人。学校设有酒店管理系、旅游与文化系、烹饪与健康系、商务外语系、智慧商贸系、公共基础教学一部、公共基础教学二部共 7 个教学机构。开设有高星级饭店运营与管理、咖啡调制与服务、茶艺与茶营销、旅游服务与管理、美发与形象设计、中餐烹饪、西餐烹饪、商务英语、会计事务、电子商务和休闲体育服务与管理 19 个专业，其中 1 个全国职业院校旅游类示范专业点（高星级饭店运营与管理）；2 个省级高水平专业群（高星级饭店运营与管理专业群和中餐烹饪专业群）；5 个广东省重点专业（高星级饭店运营与管理、旅游服务与管理、中餐烹饪、商务英语和会计事务专业）；3 个广东省双精准示范专业（高星级饭店运营与管理、中餐烹饪、商务英语专业）。学校大力推进产教融合，牵头成立的广州市旅游商务职业教育集团拥有成员单位 189 个，是广东省第二批示范性职教集团。学校积极推进职业教育国际化，先后与 17 个国家和地区的政府部门、29 所院校或教育机构等建立友好合作关系，是广州市教育国际化窗口学校。学校办学受到社会广泛称赞，被誉为“粤菜厨师黄埔军校”，正在为建设“立足湾区，岭南特色，全国一流，国际影响”示范性职教名校而努力奋斗。



## 二、年度工作亮点

### 1. 学校荣获第八届黄炎培职业教育奖（优秀学校奖）

2024年1月，学校荣获第八届黄炎培职业教育奖优秀学校奖。黄炎培职业教育奖是由中华职业教育社于2007年创立，2009年经中共中央、国务院专项审核通过的职业教育领域唯一保留的国家级奖项，代表了中国职业教育界的最高荣誉。

### 2. 获广州市中等职业学校“强内涵、创优质”办学质量评价A类第一名

学校在2023—2024学年广州市中等职业学校“强内涵、创优质”办学质量评价中获得A类最高分93.5分。学校按照“坚持问题导向、坚持定量为主、坚持动态评价、坚持以评促建”的工作原则，加强组织领导和统筹规划，对标国家优质中职学校建设要求，对照评价指标，建立办学质量评价常态机制，切实发挥评价结果对学校办学方向的指引、激励作用，综合办学实力和服务创新发展能力不断增强。

### 3. 2024年世界职业院校技能大赛总决赛斩获3金1银

世界职业院校技能大赛是由教育部联合中国32个部委、行业组织、社会团体等共同举办的国际性、公益性职业院校综合技能竞赛。大赛开创性地构建了一个集技能展示、经验交流、校企对接、人才培养为一体的国际化平台。学校4支代表队参加2024年世界职业院校技能大赛总决赛，斩获中职组财经商贸赛道智能财税基本技能赛项金奖（第一名）、旅游赛道导游服务赛项金奖

（第二名）、旅游赛道酒店服务赛项金奖（第二名）、旅游赛道二中式烹饪小组银奖，实现历史新突破，充分展示了学校综合办学实力和水平。

#### **4. 科研迈向新高度：获 2024 年全国教育科学规划项目立项**

2023 学年，教师在教科研方面持续发力，在研各级各类课题达 101 项、省市级教学成果培育立项 6 项。学校课题研究呈现出“百花齐放”的局面，教科研水平也不断突破新的高度。万恒阳老师申报的 2024 年度全国教育科学规划教育部青年项目，获得立项。

#### **5. 获批“广州市中小学教师发展学校”，市名师（名班主任）工作室授牌**

2024 年成功获批“广州市中小学教师发展学校”，6 位教师获广州市名师（名班主任）工作室授牌，分别是：广州市陈春兰名师工作室、广州市孙红名师工作室、广州市陈丽敏名师工作室、广州市朱洪朗名师工作室、广州市冯静名师工作室、广州市王冰名班主任工作室。学校将继续大力弘扬教育家精神，深化课程教学改革，提高教师专业素养，不断创新和完善工作机制，通过名师工作室的建设，汇聚教育资源、优化教育模式、推动教育改革。

#### **6. 承办被誉为“烹饪界奥林匹克”的博古斯世界烹饪大赛 2024 中国区选拔赛**

2024 年 6 月 3 日，由岭南集团指导，博古斯中国学会和岭南控股联合主办，广州市旅游商务职业学校、广州花园酒店、岭

南会展、广之旅会展承办的博古斯世界烹饪大赛 2024 中国区选拔赛在学校圆满落幕。学校出色的办赛能力和高水准的赛事服务得到各界一致好评，《人民日报》、中国新闻网、中国日报（英文版）、羊城晚报等主流媒体纷纷关注报道，不断提升了学校的知名度与国际影响力。

### **7. “中华茶艺工作站”助力“职教出海”**

2024 年 9 月应匈牙利禅武国际联盟总会、法国里昂职业技术学院、博古斯学院的邀请，学校党委书记王勇带队一行 4 人到访匈牙利、法国，举行“中华茶艺工作站”揭牌仪式及首期授课，介绍中国茶基本知识并教授潮州工夫茶艺，开展中匈、中法职业教育友好交流活动，此次揭牌的工作站是学校在海外建设的第二个中华茶艺工作站。

### **8. “数字化烹饪大师工作室”成立，创新数字教育资源**

2024 年 9 月学校校企合作实训基地“数字化烹饪大师工作室”正式揭牌成立，该项目由学校与深圳博为教育科技有限公司共同投入建设，标志着学校烹饪专业教育进入了一个全新的智能化、数字化时代。

### **9. 润心育人，全员导师制试点工作启动**

2024 年 2 月，学校构建“学生人人有导师、教师人人是导师”的全方位育人体系，形成全员育人、全程育人、全方位育人的德育工作格局，做到润物细无声，呵护学生身心健康。

## 10. 教师教学能力大赛再创佳绩

2023 学年教师在教学能力大赛中表现出色，省级以上教学能力比赛获奖 18 项，获市级以上奖项 24 项，其中，获国赛一等奖 1 项，省赛一等奖 3 项。

## 11. 以精品课程建设为抓手，打造“金课”

2024 年 7 月，21 门校级在线精品课程验收通过，为学校建设一批省级、市级以上在线开放课程打下基础，在广州市教育局开展的 2024 年广州市中等职业学校市级精品课程立项申报工作中，学校《跨境电商基础与实务》《会议服务与策划》2 门课程获市级精品课程建设立项。

## 12. “白天鹅宾馆管理培训生专班”颁奖与开班仪式暨白天鹅服务大师工作室揭幕仪式顺利举行

2024 年 3 月，学校与白天鹅宾馆联合举办的“白天鹅宾馆管理培训生专班”颁奖与开班仪式暨白天鹅服务大师工作室揭幕仪式在学校举行。学校与行业龙头企业持续共同推进“专业与行业对接，教学与服务衔接、职业教育与职业发展对接”，实现校企深度融合。

## 13. 马达加斯加总理访校，推动中非职业教育合作

2024 年 7 月，马达加斯加总理恩蔡携夫人及多位官员访问广州市旅游商务职业学校，参观了实训室，观看了茶艺、面点等展示，并与师生互动。此次访问增进了中非友谊，为双方在职业教育领域的合作奠定了坚实基础，推动了中非职业教育共同进步。

## 1. 人才培养

学校通过党建引领，凝心铸魂，扎实推进制度学习，强化师德师风。同时不忘初心，立德树人，以阳光德育、心理健康教育和劳动教育为途径，全面培养学生素质。技能成才方面成果显著，学生屡获殊荣。职业发展多元选择，校企合作与升学质量双管齐下，实现精准育人，办人民满意教育。

### 1.1 党建引领，凝心铸魂

2024 学年，学校党委深入学习贯彻党的二十大和二十届二中、三中全会精神，坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以党建工作为统领，坚决贯彻党的教育方针和全国教育大会精神，扎实开展党纪学习教育，落实立德树人根本任务，坚持党建工作和教育教学同谋划、同部署，以高质量党建引领学校工作高质量发展。

#### 1.1.1 制度学习，扎实推进

把学习宣传贯彻《关于建立中小学校党组织领导的校长负责制

制的意见（试行）》作为一项重要任务，组织各党支部书记面向支部党员作 1 次专题党课宣讲。邀请广东省教育工委组织处领导围绕《意见》重大意义、深刻内涵、重点工作等方面开展政策解读。组织党委委员、纪委委员、中层干部、支部委员等人员参加“深入贯彻落实《关于建立中小学校党组织领导的校长负责制的

意见（试行）》扎实推动教育强国建设”专题网络培训，参训学员皆完成学习任务（见表 1-1）。

表 1-1 “深入贯彻落实《关于建立中小学校党组织领导的校长负责制意见（试行）》扎实推动教育强国建设”专题网络培训成绩单（部分）

姓名	工作单位	证书学时	实际分数	证书编号
王某	广州市旅游商务职业学校	45	100.0	2024E01441178xxxx
李某	广州市旅游商务职业学校	45	100.0	2024E01441173xxxx
任某	广州市旅游商务职业学校	49	100.0	2024E01441173xxxx
毕某	广州市旅游商务职业学校	45	100.0	2024E01441173xxxx
王某	广州市旅游商务职业学校	45	100.0	2024E01441173xxxx
谭某	广州市旅游商务职业学校	47	100.0	2024E01441172xxxx
郭某	广州市旅游商务职业学校	45	100.0	2024E01441171xxxx
朱某	广州市旅游商务职业学校	50	100.0	2024E01441171xxxx

（注：此数据来自学校统计）

### 案例 1-1 广泛宣传党组织领导的校长负责制

为深入学习贯彻党的二十大精神，全面加强党对学校工作的全面领导，2024年1月2日，在广州市旅游商务职业学校党委的统一部署下，各党支部书记以党课的形式面向支部党员围绕《关于建立中小学校党组织领导的校长负责制的意见（试行）》等文件精神作政策宣讲（见图 1-1）。支部书记带领大家学习了《关于建立中小

学校党组织领导的校长负责制意见（试行）》的原文，从发挥中小学校党组织领导作用、支持和保证校长行使职权、建立健全议事决策制度、完善协调运行机制、加强组织领导等五个方面，结合学校工作实际情况进行解读。通过学习，全体党员干部对党组织领导的校长负责制有了更加全面和深入的理解。



图 1-1 支部书记围绕《关于建立中小学校党组织领导的校长负责制的意见（试行）》讲授党课

规范优化支部设置。完成在职党支部调整和支委会选举工作，由 7 个在职党支部调整为 12 个在职党支部，坚持党支部委员由科室、系部主要负责人担任，推动科室、系部负责人行政职务与党内职务“一肩挑”，落实“一岗双责”要求，带头增强抓党建本领。完成退休党支部换届选举工作，确保党支部的领导力量得

到有序更新。

建立健全议事规则。依据《广州市推进建立中小学校党组织领导的校长负责制工作方案》文件精神，修订《广州市旅游商务职业学校章程》，制定《中共广州市旅游商务职业学校委员会会议事决策规则》《广州市旅游商务职业学校校长办公会议事规则》，装订成册印发各科室系部进行宣传教育，并按规范性文件备案相关要求向上级备案。

### 1.1.2 铭记党纪，学习强基

深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，全面贯彻落实党的二十大精神，推动党纪学习教育走深走实、落实落细。为全体党员购买新修订的《中国共产党纪律处分条例》，学校党委和各党支部坚持原原本本、逐章逐条、联系实际学《中国共产党纪律处分条例》。党委书记讲授党纪学习教育专题党课1次，纪委书记作专题辅导报告1次。各党支部通过“三会一课”以书记讲党课、警示教育案例剖析、观看警示教育片等方式，开展党纪学习教育，以实际行动践行党的二十大精神。学校党委举办“学党纪 强党性 正党风”党纪知识竞赛，以赛促学，激发党员学习党纪的自觉性和主动性。



## 案例 1-2 “以赛促学”，党纪入脑入心

为全面深入推进党纪学习教育，2024年7月1日，广州市旅游商务职业学校党委举办“学党史 强党性 正党风”党纪知识竞赛决赛。竞赛内容主要聚焦于新修订《中国共产党纪律处分条例》。经过6月25日初赛的激烈角逐，党政办公室党支部、公共基础教学一部党支部、商务外语系党支部、旅游与文化系党支部、酒店管理系党支部和智慧商贸系党支部等6个支部进入决赛。决赛阶段，经过必答题、抢答题等两轮的比拼，商务外语系党支部获得一等奖，党政办公室党支部、酒店管理系党支部获得二等奖，旅游与文化系党支部、智慧商贸系党支部、公共基础教学一部党支部获得三等奖（见图1-2）。通过党纪知识竞赛，进一步强化了党员干部讲政治、重纪律、守规矩的意识和能力。



图 1-2 “学党史 强党性 正党风”党纪知识竞赛决赛

学校组织干部前往从化开展为期3天的党纪学习教育暨干部综合素养提升专项培训，参观红色教育基地（见图1-3），邀请专家讲授党纪专题讲座，深化干部对党的纪律建设的理解，进一步提升党纪学习教育的连贯性、系统性、实效性。



图 1-3 到西塘宪法馆参观

通过学校公众号及时报道党纪学习教育情况，利用学校电子屏滚动播放《条例》原文以及党支部开展党纪学习教育的活动照片，订制党纪学习教育宣传展板，在全校营造浓厚的党纪学习氛围。

### 1.1.3 师德师风，坚守底线

扎实推进师风师德建设，积极开展“躬耕教坛 强国有我”师德主题征文及微视频征集活动。举办“晒晒我的传家宝·弘扬

广州好家风”系列家风宣传活动，邀请全体党员积极参与，展示各自的“传家宝”，分享其背后所蕴含的家风故事及深邃的家风内涵，通过广州市旅游商务职业学校公众号发布了4期专题推送（见表1-2），有效促进家庭家教家风建设。积极组织广大教职工踊跃参与“学纪知纪走在前 明纪守纪作表率”优秀书画比赛，精心挑选8个优秀书画作品上报广州市教育局。

**表 1-2 “晒晒我的传家宝·弘扬广州好家风”家风系列宣传推送**

序号	文章名称	作者	推送时间
1	一张发黄的老照片	朱艳	2023年11月29日
2	缝五彩碎布，传古朴家风	陈娇	2023年12月22日
3	红色经典伴我成长	王朝霞	2024年3月25日
4	沉甸甸的勋章	叶宇森	2024年2月6日

成立学校第一届纪律检查委员会，推进全面从严治党向纵深发展。紧盯关键岗位、核心环节、重点领域，每逢节假日必进行廉洁提醒，每放长假必敲廉政警钟；对中层以上干部、廉政风险重点岗位人员进行集体廉政谈话；对新上任的中层干部、系部干部进行任前谈话；组织全体教职工签署廉洁从教承诺书。

## 1.2 立德树人，不忘初心

### 1.2.1 阳光德育，活动育人

2023 学年，广州市旅游商务职业学校德育工作以“阳光德育，活动育人”为核心，着力于塑造学生的健全人格和良好品德。发挥学校关工委引领作用，推动德育品牌建设，组织“五老”课堂开展（见图 1-4）。通过开展系列活动，如红色文化教育活动、志愿服务活动 and 各类校园文化活动，引导学生形成正确的人生观和价值观。红色文化教育活动向学生传递丰富的历史文化内涵，传承红色文化，培养爱国情怀（见图 1-5、图 1-6）。志愿服务活动让学生在实践中学会奉献和责任，体验助人为乐的快乐。此外，学校通过举办艺术节、美育节、体育节等系列活动加强了校园文化活动建设，并将通过不断的努力和创新，让学生在阳光德育的引导下，健康成长，成为社会的栋梁之材（见图 1-7）。



图 1-4 学校特色德育品牌建设研讨会



图 1-5 2023 学年“五四”文艺红色展演活动



图 1-6 “闪光青年，唱响未来”青春校园音乐会



图 1-7 组织观看中法合拍电影《康熙与路易十四》

### 案例 1-3 党团共建领航，青年同心扬帆

广州市旅游商务职业学校的青年工作始终毫不动摇坚持党的领导、坚定不移走中国特色社会主义群团发展道路，紧紧围绕、始终贯穿为实现中国梦而奋斗的主题，形成“党建+德育”特色育人模式。一是组织开展学习、论坛等教育活动；二是创新开展主题团日与红色研学活动；三是开展暑期“三下乡”社会实践活动、社区爱心义剪等志愿服务活动。各类活动始终围绕党史学习教育、爱国主义教育、红色文化教育、革命传统教育等，聚焦乡村振兴建设、生态文明建设等社会议题，结合学校专业特色，引导学生坚定不移听党话、跟党走，发扬苦干、实干精神，弘扬伟大建党精神，阐释中国精神的时代内涵，努力成为堪当民族复兴重任的时代新人。（见图 1-8）



图 1-8 全国职业院校技能大赛志愿服务思想动员会

## 案例 1-4 “平语”铸青春，“五老”燃薪

广州市旅游商务职业学校关心下一代工作委员会坚持习近平新时代中国特色社会主义思想引领，发挥“五老”资源优势，邀请原校党委书记李锥，在学校图书馆阅览室为青年教师代表、团委学生会干部及学生团员代表进行专题辅导，主题是“引经据典‘习’思想，平‘语’入心铸青春”（见图 1-9）。李锥老师以习近平总书记在“纪念五四运动 100 周年大会”等讲话中引用的古文词句为主要内容，以实际案例为基础，结合自身经历与阅历，讲解了“天将降大任于斯人也”的坚持与担当精神；分享了“亲仁善邻、协和万邦”的中国古代外交智慧；以孔氏家风家训为例，展现了“所谓治国者必先齐其家者”的优良家风传承。发挥“五老”优势作用，强化德育效能，引导学生强化使命担当。



图 1-9 “引经据典‘习’思想，平‘语’入心铸青春”五老课堂  
专题讲座

## 1.2.2 心理健康，导师护航

2023 学年，学校心育工作以“心理健康，导师护航”为核心，通过开展系列心理健康教育活动，如丰富多彩的“525”心理健康活动月（见图 1-10）、“10 月 10 日精神卫生日”活动等，全面提升学生心理健康水平，促进学生形成积极的心理品质。为进一步顺畅师生沟通，为学生心理健康保驾护航，学校推行“全员导师制”。



图 1-10 “5·25 协同共育，健康心灵”心理健康教育月活动

### 案例 1-5 “润心育人”——全员导师制案例

作为“广州市中学生全员导师制试点工作”首批试点学校，广州市旅游商务职业学校依据“以人为本、面向人人”“因材施教、全面发展”“落实职责、协同育人”的基本原则，推行“全员导师制”（见图 1-11、1-12）。一是通过细致沟通、双向调研的方式构建完善学校全员导师制体系；二是邀请专家、心理老师围绕导师核



心能力开设多场主题讲座、工作坊，制作系列微课，对全体教职工给予专业赋能；三是组织全体导师定期与学生开展谈心谈话，对重点学生进行针对性指导，挖掘学生的“闪光点”，对其提供成长建议，增强成长动力；四是及时复盘，谋划未来，通过对试点工作的经验总结，制定下一步工作计划，将全员导师制工作有机融入学校常规心育工作中。



图 1-11 全员导师制主题工作坊



图 1-12 全员导师制复盘会

### 1.2.3 劳动教育，基地赋能

按照《关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》要求，学校结合专业特色及区位优势，依托广东省中小学劳动教育基地、广东省中小学生研学实践教育基地（见图 1-13），打造精干劳动教育师资团队（见图 1-14），构建完整劳动教育课程体系，编写简洁实用劳动教育教材及成果集《五彩劳育悦生活》（见图 1-15）；同时，发挥学校在劳动教育中的主导作用，将学校打造为劳动教育阵地，加强同兄弟院校交流互动（见图 1-16），接纳全省中小學生来校体验劳动教育课程，并提供“送教上门”服务。



图 1-13 省专家组莅临学校开展劳动、研学双基地专项督导检查



图 1-14 广州市中小学劳动教育教师教学比赛校内决赛



图 1-15 成果集《五彩劳育悦生活》封面



图 1-16 王朝晖副校长带队造访东莞市电子科技职业学校

### 考察交流劳动教育

学校自 2022 年主办羊城学校劳动教育职业体验活动暨中小  
 学生劳动教育基地学校研讨交流活动之后，又继续主办 2023 年  
 中小学生劳动教育职业体验课交流活动，并参加 2024 年广州市  
 大中小学“劳动教育融通职普”成果展示及提升交流活动（见图  
 1-17），充分发扬劳动教育“请进来、走出去”的理念，广州市  
 海珠区晓港湾小学、广州市海珠区培红小学、广东华侨中学、广  
 州市西关外国语流花学校、广州市江南外国语学校、广州市海珠

外国语实验中学、广州市南武中学、广州市南武实验学校、广州市第九十七中学等对学校劳动教育体验课程都给予了高度评价。



图 1-17 2024 年广州市“劳动教育融通职普”成果展示及提升交流活动

#### 1.2.4 家庭教育，出新出彩

2023 学年学校依托广州市王朝晖家庭教育名师工作室开展家庭教育指导工作，培养了省级家庭教育指导师 11 名，市级家庭教育骨干教师 2 名。以“家校社同心，亲师己同行”为核心理念，开展系列活动。完善家委会制度与建设、优化家长学校课程设置，开展具有专业特色的亲子活动。学校获评“广州市中小学幼儿园校家社协同育人示范校”、广州市教育系统关工委“家庭教育工作优秀单位”。高质量完成市级课题《新时代中职学校家校企协调育人的实践研究》。

## 案例 1-6 王朝晖工作室通过考评

广州市王朝晖家庭教育名师工作室(以下简称“工作室”)自 2021 年 4 月 8 日成立以来,致力于家庭教育的研究与实践,旨在为广大教师、家长提供专业、系统的家庭教育指导,促进学生的健康成长与全面发展(图 1-18)。王校带领团队成员,紧密围绕家庭教育核心目标,践行“家校社同心,亲师己同行”的理念,整合 27 个单位的智慧,不断探索创新,取得显著成绩。组织线下培训 81 场,线上 94 场,课题研究成果获奖 14 项,学员发表期刊论文 15 篇,教材 1 本、专著 1 本、获奖论文 19 篇,获奖案例 16 篇,主持市级公开课 17 节。工作室培养了名师 1 人,家庭教育骨干教师 7 人,优秀入室学员、优秀网络学员合计 14 人。



图 1-18 工作室通过终期考评

### 1.3 技能成才，摘金夺银

在 2024 年世界职业院校技能大赛的璀璨舞台上，广州市旅游商务职业学校以耀眼的姿态脱颖而出，凭借三金一银的辉煌成绩，实现了历史性的突破。备赛期间，学校深入剖析大赛规则与流程，明确评判标准，确保团队对比赛要求了如指掌。通过校内选拔，组建了一支专业技能精湛、团队协作默契的参赛队伍，并针对每位成员的优势与劣势，制定了个性化的培训计划。在指导教师的悉心指导下，选手们不仅加强了专业技能训练，还进行了多次模拟比赛和心理辅导，以提升竞技状态和应变能力。

同时，学校注重与国内优秀职业院校和企业的交流合作，共享备赛经验和训练方法，确保团队能够紧跟职业教育发展前沿。学校还搭建了符合大赛要求的训练平台和设备，为选手们提供了逼真的比赛环境，帮助他们提前适应赛场氛围。

此外，学校代表队还深入挖掘项目亮点，优化项目说明，丰富展示材料，确保在比赛中能够全面而立体地展现项目价值。通过反复演练和精心准备，选手们在比赛中展现出了出色的专业技能和竞技水平，最终赢得了这一历史性的辉煌成就。

## 案例 1-7 广州旅商荣耀世校赛场 三金一银铸就辉煌篇章

在 2024 年世界职业院校技能大赛的舞台上，广州市旅游商务职业学校大放异彩，首次承办世校赛中职组酒店服务赛项圆满落幕，并以三金一银的辉煌战绩，实现了历史性的飞跃（图 1-19）。其中智能财税基本技能赛项更是荣膺金奖榜首，作为广州市唯一中职学校代表出征天津排位赛，再创历史新高！这一佳绩的取得，得益于学校多年来在学生技能竞赛领域的深厚沉淀和有效举措。首先，学校构建了由校领导牵头、教务科统筹、专业系协调、教研组执行、指导教师全程跟进、学生集中训练的竞赛组织机制，确保竞赛工作有条不紊、高效推进。其次，学校深入实践赛教融通、赛训结合的教学改革理念，将大赛项目、企业实战项目融入人才培养方案，转化为教学项目，极大地提升了学生的实践能力和综合素质，激发了学生的创新精神。最后，学校注重资源的跨专业协同与整合，由学校统一筹划，整合师资、专家、场地、硬件、软件等竞赛资源，通过优化配置，打破专业界限，实现了备赛资源的最优配置。通过“赛教融合、资源整合、机制保障”，为学生在大赛中展现卓越竞技风采筑牢了根基，也培养了一批技艺精湛、经验丰富的金牌教练团队。



图 1-19 2024 世界职业院校技能大赛荣耀奖牌榜



## 1.4 职业发展，多元选择

为解决中职学生升学和就业的矛盾，学校继续在多个专业实施现代学徒制“三元融合”定制班人才培养模式，与企业、高校联动，合办定制班，企业为学生提供实习就业机会、高校大专升学资助和有关课程学习协助、职业规划的选择等。

表 1-3 2020-2023 学年定制班概况

合作单位	2021 学年 (人)	2022 学年 (人)	2023 学年 (人)
白天鹅宾馆	28	20	5
花园酒店	9	8	7
臻臻然	/	12	12
合计	37	42	24

(注：此数据来自学校统计)

比较近三年数据（见表 1-3），参与定制班的学员人数波动，主要原因是学生升学渠道多元化，三二分段专业增多，更多学生选择先升学再择业；其次是企业用工模式较传统，对学生吸引力不足。为推动定制班发展，学校积极开展大型定制班宣讲活动（见图 1-20），合作企业多样化，采用“技能学习+实践操作”的方式，学校教师与企业导师共同培养学生，通过定制班，学生与企业签订劳动合同，同时到合作高职进行升学，真正实现“就业升学两手抓”。



图 1-20 大型定制班宣讲会

## 案例 1-8 与天鹅共飞翔，树校企合作育人典范

广州市旅游商务职业学校与白天鹅宾馆合作超过 40 年，自 2014 年开创了满足学生“就业+升学”需求的首届白天鹅定制班模式以来，该模式大受好评，首届学员已成为基层管理、业务骨干。2021 年，在八期定制班基础上，校企顺应市场需求打造了升级版“白天鹅宾馆管理培训生专班”，从职一开始提供校企双导师、丰富实践机会，让学生逐步成为优秀酒店人，同时衔接高职，就业、升学两手抓。在 2024 年迎来了首届管培生班毕业生（图 1-21），13 名同学正式留任白天鹅宾馆，留任率近 50%，进一步完善了校企合作、协同育人长效机制，为广州乃至粤港澳大湾区旅游经济的发展培养高素质技能型人才。



图 1-21 2024 首届白天鹅管培生班毕业典礼

## 就职于白天鹅宾馆的学校毕业生在行业技能竞赛荣获佳绩

获奖人姓名	奖项名称	原班级
曾仪	“羊城工匠杯”2024年广州市星级饭店从业人员服务技能竞赛 前厅服务项目第一名	1104班
杨晓敏	“羊城工匠杯”2024年广州市星级饭店从业人员服务技能竞赛 客房服务项目第一名	1205班
唐力洪	“羊城工匠杯”2024年广州市星级饭店从业人员服务技能竞赛 前厅服务项目第一名	1804班
何俊谚	“羊城工匠杯”2024年广州市星级饭店从业人员服务技能竞赛 西餐服务项目第一名	1605班
张玉雯	“羊城工匠杯”2024年广州市星级饭店从业人员服务技能竞赛 前厅服务项目第二名	1427班
夏瑞瑶	“羊城工匠杯”2024年广州市星级饭店从业人员服务技能竞赛 西餐服务项目第二名	1224班
邝韵烯	“羊城工匠杯”2024年广州市星级饭店从业人员服务技能竞赛 中餐服务项目第二名	1802班
郑泳琪	“羊城工匠杯”2024年广州市星级饭店从业人员服务技能竞赛 中餐服务项目第三名（二等奖）	1309班
陈建军	“羊城工匠杯”2024年广州市星级饭店从业人员服务技能竞赛 客房服务项目第四名（三等奖）	1306班
曾仪	2024年广东省星级旅游饭店从业人员服务技能竞赛 前厅服务项目第一名	1104班
杨晓敏	2024年广东省星级旅游饭店从业人员服务技能竞赛 客房服务项目第一名	1205班
唐力洪	2024年广东省星级旅游饭店从业人员服务技能竞赛 中餐服务项目第一名	1804班
何俊谚	2024年广东省星级旅游饭店从业人员服务技能竞赛 西餐服务项目第一名	1605班
何俊谚	2024年全国星级旅游饭店服务技能竞赛总决赛 西餐服务二等奖（第2名）	1605班
杨晓敏	2025年全国星级旅游饭店服务技能竞赛总决赛 客房服务优秀奖（第18名）	1205班

## 案例 1-9 升学质量卓越，本科录取市内领先

广州市旅游商务职业学校始终将学生培养质量作为核心任务之一，不断探索并拓宽学生的升学渠道，致力于全面提升学生的综合素质与升学竞争力。学校深刻理解每位学生的独特性，坚持因材施教的原则，在常规教学之外，特别为艺术生量身定制了富有针对性的教学方案。通过专业化的艺术指导与个性化的学习计划，有效激发了学生的艺术潜能，实现了从“低起点”到“高成就”的华丽转身。近年来，学校升本人数持续攀升，尤其在本科录取方面，更是连续多年稳居广州市领先地位（见图 1-22）。这些令人瞩目的成就，不仅是对学校卓越教学质量的有力证明，也是对每一位勤奋努力、追梦前行的学生最真挚的肯定与回报。

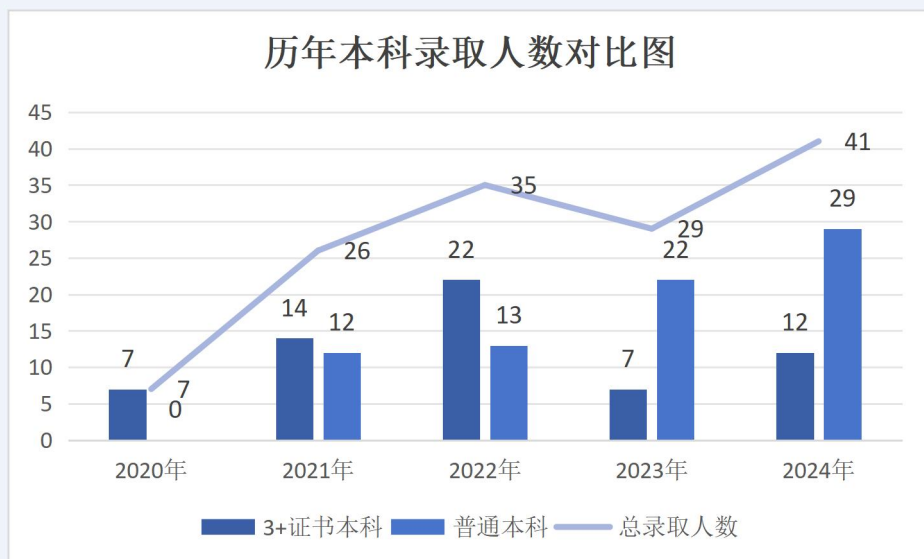


图 1-22 广州市旅游商务职业学校历年本科录取人数统计图

（注：此数据来自学校统计）

## 1.5 专业布局，全面优化

### 1.5.1 优化专业布局

学校专业设置服务于广州“现代服务业强市”战略，紧密对接广州市 21 条产业链中的批发零售、住宿餐饮、现代会展业、现代金融业、文化创意、时尚产业、体育与健身等产业。学校招生专业中，对接 21 条产业链的专业占比达 78.9%，共开设 19 个专业，其中旅游大类专业 8 个，财经商贸大类专业 4 个，教育与体育大类 5 个，文化艺术大类专业 1 个，交通运输大类 1 个（见表 1-4、1-5）。

表 1-4 2024 学年招生专业对接 21 条产业链情况统计表

招生专业数	对接 21 条产业链的专业	占比	备注
19 个	15 个	78.9%	≥50%

（注：此数据来自学校统计）

表 1-5 2024 学年招生专业与 21 条产业链对接情况

序号	专业代码	专业名称	对接 21 条产业链情况
1	740104	高星级饭店运营与管理	批发零售和住宿餐饮业
2	740105	茶艺与茶营销	批发零售和住宿餐饮业
3	740207	咖啡调制与服务	批发零售和住宿餐饮业
4	740106	会展服务与管理	现代会展业
5	740101	旅游服务与管理	文化创意

6	770302	休闲体育服务与管理	体育与健身
7	750110	美发与形象设计	时尚产业集群
8	130700	中餐烹饪	批发零售和住宿餐饮业
9	740202	西餐烹饪	批发零售和住宿餐饮业
10	740203	中西面点	批发零售和住宿餐饮业
11	770201	商务英语	否
12	770202	商务日语	否
13	770203	商务德语	否
14	770206	商务法语	否
15	730301	会计事务	现代金融业
16	730201	金融事务	现代金融业
17	730501	国际商务	批发零售和住宿餐饮业
18	730701	电子商务(人工智能与商业应用专业方向)	批发零售和住宿餐饮业、人工智能
19	700304	邮轮乘务	批发零售和住宿餐饮业

### 1.5.2 形成“2+N”专业群发展格局

以省级高水平专业群建设为契机，形成了“2+N”专业群发展格局，建立专业群可持续发展保障机制。2个在建省级高水平专业群，3个省级“双精准”示范专业已全部通过终期验收，带动3个校级专业群建设；动态调整专业设置，学校专业建设整体水平得到全面提升，服务粤港澳大湾区的能力进一步增强。

## 2. 服务贡献

学校通过多维度服务贡献展现责任担当。携手李锦记培育粤厨新人，助力乡村振兴；坚守教育初心，开展对口帮扶，共绘职教蓝图；发挥专业优势，服务乡村振兴，“粤菜师傅”工程成效显著；特色专业助力秋季广交会，增添国际商贸魅力；健康科普惠及社区，助力文明建设，共同绘就服务社会的绚丽篇章。

### 2.1 服务产业，与李共育粤厨

2020年起，为积极响应广东省委提出的“粤菜师傅工程”号召，学校与李锦记携手开设“粤菜师傅李锦记希望厨师班”，至今已进入第3个年头，走出一条融合弘扬粤菜文化及乡村振兴之路，主要做法有以下两点：

第一，创“粤菜师傅李锦记希望厨师班”。学校携手李锦记共同组成招录小组，远赴多地，从全国公开招募有志从事中餐烹饪的青年，全额资助，并鼓励学员学成后投身餐饮企业，为中餐业的发展贡献力量。2024年5月，2024届粤菜师傅李锦记希望厨师班毕业典礼在学校举行，该班级是第二届粤菜师傅李锦记希望厨师班毕业班级，是校企携手共育粤厨新人的喜人成果，为社会培养出粤厨新人27名。

第二，以赛促学，以奖促学。为进一步激发职业院校中餐烹饪专业学生的学习热情，李锦记在学校设立企业奖教奖学金，旨



在激发广大中餐烹饪学生的学习积极性，营造优良学风，提高学生职业技能，培养学生成为知识、能力、素养三位一体的应用型人才。与此同时，以奖励精心培养学生、兢兢业业投身在烹饪教学最前线的中餐烹饪优秀教师。

2023 学年，“李锦记企业奖教奖学金”表彰学校烹饪管理系中餐烹饪专业全日制普通在校学生共计 53 人。

### 案例 2-1 携手李锦记，为乡村振兴育粤厨新人

广州市旅游商务职业学校自 2011 年起实施粤菜师傅李锦记希望厨师项目，积极响应广东省委及省政府的号召，致力于推动“粤菜师傅”工程实现高质量发展，有效促进就业与技能型人才的培养，并为乡村振兴事业作出了积极的贡献。

该校企合作项目依托李锦记品牌的深厚底蕴及专业技能优势，致力于资助有志于中餐烹饪的青年学子，并激励他们在毕业后积极投身于粤菜传承和家乡的发展。通过校企合作平台，建立了“粤菜厨师”全方位培养体系。这一系列举措不仅树立了产教融合、校企合作的良好典范。五年来，项目培养了数百名优秀中餐厨师，成为地方经济发展的推动力。（见图 2-1）



图 2-1 2024 年粤菜师傅李锦记希望厨师班毕业典礼

## 2.2 对口帮扶，共绘职教蓝图

近年来，学校持续发扬“讲政治、讲大局、讲奉献、求实效”的支援协作精神，认真落实广州市东西部教育协作、援疆援藏等工作部署。积极对接，主动谋划，发挥学校办学优势，助力西部地区教育事业发展，取得了一系列积极成果。学校与贵州、新疆等地中职学校签订帮扶协议书，采取包括专家讲座、培训指导、线上互动、委派支教教师、接受帮扶学校师生来学校跟岗学习和训练、组织募捐活动等多元化帮扶措施。

2024 年 4 月 15 日至 20 日，教育部“组团式”帮扶工作专家顾问委员会吴浩宏委员团队一行从广州出发深入贵州黔南地

区三都水族自治县民族中等职业学校、罗甸县中等职业学校，黔西南地区望谟县中等职业学校、册亨县中等职业学校、晴隆县中等职业学校等5所中职学校开展工作调研指导“组团式”帮扶工作。团队每天调研指导一所中职学校，6天下来，团队行程超过2200公里。广州市旅游商务职业学校党委委员、副校长黄国庭，教育教学督导室主任陈小龙，学生科副科长林思远陪同调研。每到一处，团队调研指导都采取实地走访、座谈交流相结合方式进行。座谈会上，调研团队听取学校“组团式”帮扶工作情况汇报，与帮扶教师代表座谈交流，了解帮扶工作遇到的困难，全面掌握帮扶工作开展情况，并提出针对性意见建议。

为适应新时代职业教育发展的需要，不断提高教师专业素质，以东西部职业教育帮扶为契机，促进荔波教育教学质量发展。2024年3月28日—29日，教育部“组团式”帮扶工作专家顾问委员会委员吴浩宏、广州市旅游商务职业学校党委书记王勇，副校长王朝晖率教育帮扶组、课题组和竞赛指导组，一行10人赴荔波县中等职业学校帮扶指导并举行东西协作科研基地授牌仪式。荔波县委常委、县政府副县长张洪雄，县政府副县长、县教育局工委书记卢小泉，县教育局党组成员、县人民政府正科级督学谭勇参加活动。学校协助荔波县中等职业学校制定了高星级饭店运营与管理专业茶艺与服务课程标准，指导修订该校管理制度、旅游类专业人才培养方案；指导该校茶艺竞赛队训练，形成茶艺技能传承梯队；承担荔波县中等职业学校茶艺课程的教学工

作以及茶艺相关竞赛训练队的选拔、培训工作。该学校茶艺参赛队在贵州省 2024 年职业院校教师教学能力大赛中获二等奖，3 名学生在省级技能大赛中分别获一、二、三等奖。

同时，学校援疆教师在担任新疆疏附县教育局兼职教研员、疏附县中等职业技术学校疏附职校中餐烹饪专业教研组长、德育办副主任，积极推动粤菜师傅大师工作室平台建设，进一步发挥工作室的辐射作用；在师资队伍建设、人才培养等方面取得显著成效，并代表支援学校获得了自治区职业院校技能大赛暨全国职业院校技能大赛新疆区选拔赛（中式烹调）项目三等奖，喀什地区第一届“粤菜师傅”职业技能大赛二等奖，喀什地区技工院校师生职业技能大赛优秀裁判员等荣誉；指导疏附县中等职业技术学校学生参加喀什地区职业技能大赛烹饪烘焙、中式烹调项目，获学生组一等奖 1 人次，优胜奖 2 人次。

### 案例 2-2 坚守教育初心，开展教育帮扶

广州市旅游商务职业学校与贵州、西藏与新疆等地的 3 所中职学校签订帮扶协议书。学校采取包括专家讲座、培训指导、线上互动、委派支教教师（见图 2-2）、接受帮扶学校师生来学校跟岗学习和训练、组织募捐活动等多元化帮扶措施，全力帮助被帮扶学校解决办学理念、日常教学、师资队伍建设、主题研究、学生就业指导等方面难题，破解职业教育短板，共同探索面向现代化的教育方

法。



图 2-2 学校援疆教师陈奕慰支教教学现场

## 2024 年学校主要教育帮扶工作

日期	帮扶学校	内容
2023 年 11 月	安顺城市职业学校	5 名教师到校帮扶，挂牌科研基地，依托陈丽敏茶艺名师工作室开展课程教学研讨、专题讲座、竞赛指导，该校获广东省茶艺技能竞赛一等奖。
2024 年 3 月	荔波县中等职业学校	荔波县中等职业学校 2 名教师 3 名学生到学习全国乡村振兴职业技能大赛茶艺赛项比赛相关内容，包括指定茶艺、茶叶审评、自创茶艺等。
2024 年 3 月-4 月	疏附县中等职业技术学校	疏附县中等职业技术学校派出郑娇娇等 5 名教师到学校跟岗培训。
2024 年 4 月	三都县中等职业、罗甸中等职业学校等	吴浩宏委员到贵州省开展国家乡村振兴重点帮扶县教育人才“组团式”帮扶工作，到 5 所帮扶学校实地调研、交流。
2024 年 4 月	荔波县中等职业学校	管宛嫦老师到荔波县中等职业学校进行指导并参与教学能力比赛。
2024 年 6 月	荔波县中等职业学校	廖杰峰老师支教。
2024 年 6 月	黔南中等职业技术学校	王海燕老师到黔南中等职业学校开展教育理念讲座。
2024 年 6 月-7 月	荔波县中等职业学校	王海燕老师到荔波县中等职业学校参与暑期大家访活动，赴各乡镇开展走访。
2024 年 8 月	黔南中药职业学校	4 名教师到校帮扶，挂牌科研基地，提供专业课程及相关教具，开展专题讲座。

### 2.3 发挥优势，服务乡村振兴

习近平总书记强调，办好中国的事情，关键在党，在人，在人才。学校发挥“粤菜厨师黄埔军”的优势，以“粤菜师傅”工程为抓手，充分发挥广东省粤菜师傅工作室及粤菜师傅大师工作

室的示范功能和引领作用，精准发力，涵养高质量发展动能，多措并举抓实人才培养工作。通过“精准滴灌”为“粤菜师傅”工程注入人才活水，2023年9月至2024年8月举办的各级各类社会培训累计超过3000人次，培训满意度达到100%（注：此数据来自学校统计）。

2024年以来学校连续开展二十场“乡村振兴 技能帮扶”培训活动（见图2-3），项目涵盖传统粤菜烹调、中西面点制作等专业内容。着力培育本土人才，实施高素质从业人员培育计划，加强本土人才培育，加大对乡镇实用人才、新型职业能工巧匠的培养支持力度；为做好“粤菜师傅”服务百县千镇万村高质量发展，学校重点施行了粤菜师傅人才、乡村厨师队伍的教育培训工作。

在培训工作中，学校坚持需求导向、五育并举、注重实效，针对不同领域、不同特点，全方位、多角度谋划培养人才，深化拓展“个性化+差异化”人才分类培养计划；打造“政校企”人才培养联盟，从共创培养模式、共同招生招工、共建实训基地、共评培养质量等方面打造优质人才链、创新链，为企业“订单式”培养技能人才。

在高水平中职学校建设期内，依托学校优质资源，服务国家发展战略，提“智”增“质”，以技能培训赋能乡村振兴。发挥专业优势，培育新型农民，在粤桂黔开展技能培训共347场，惠及3.8万人，其中，粤菜技能培训共134场，惠及8837人，免

费培训农村户籍学生 1636 人；茶艺培训或接待活动 30 场（注：此数据来自学校统计）。这一组数据表明，学校在人才培养方面得到了社会广泛认可，在技能培训方面学校持续发力，致力于提升本土人才的专业技能水平，实施了高素质从业人员培育计划，加强了对乡镇实用人才、新型职业能工巧匠的培养支持力度，为乡村振兴提供有力的人才保障。



图 2-3 学校举办“乡村振兴 技能帮扶”职业技能培训活动

### 案例 2-3 “粤菜师傅”工程“烩”出幸福新画卷

为贯彻落实国家乡村振兴战略，推动“粤菜师傅”工程在百县千镇万村的高质量发展，广州市旅游商务职业学校采取了“校对校”



“一对一”精准帮扶模式，学校在从化区职业技术学校成立了广东省粤菜师傅大师工作站（见图 2-4），派出 6 位核心教师及行业专家对从化职校进行烹饪技能培训的帮扶。培训过程中，从化教育管理部门、行业协会、餐饮企业等多方共同参与，形成了一个以从化师生参与、全产业链介入和社会行业覆盖为特点的帮扶共建协同育人新模式。在 2023 学年，工作站成功举办了超过 20 场培训活动，累计参与人次超过 280 人次（此数据来自学校统计），致力于打造一个能够培养一批技术精湛的工匠，促进地方产业发展，带动乡村经济繁荣的新局面。



图 2-4 “广东省粤菜师傅大师工作室—从化职校工作站”成立

## 2.4 特色产业,支持秋季广交会

学校始终以高质量的服务标准为第 135 届广交会举行提供

有力保障，1300 余名师生加入这届广交会工作中，在琶洲交易会场馆、会场周边酒店等实习单位进行岗位实习，提供的优质服务（见图 2-5），广受社会各界好评（见图 2-6），得到来自中国对外贸易中心。学校师生参与广交会服务工作，为推动区域经济发展赋能，促进外贸稳规模优结构、推动全方位对外开放、服务构建新发展格局作出贡献。



图 2-5 学生为第 135 届广交会提供服务保障

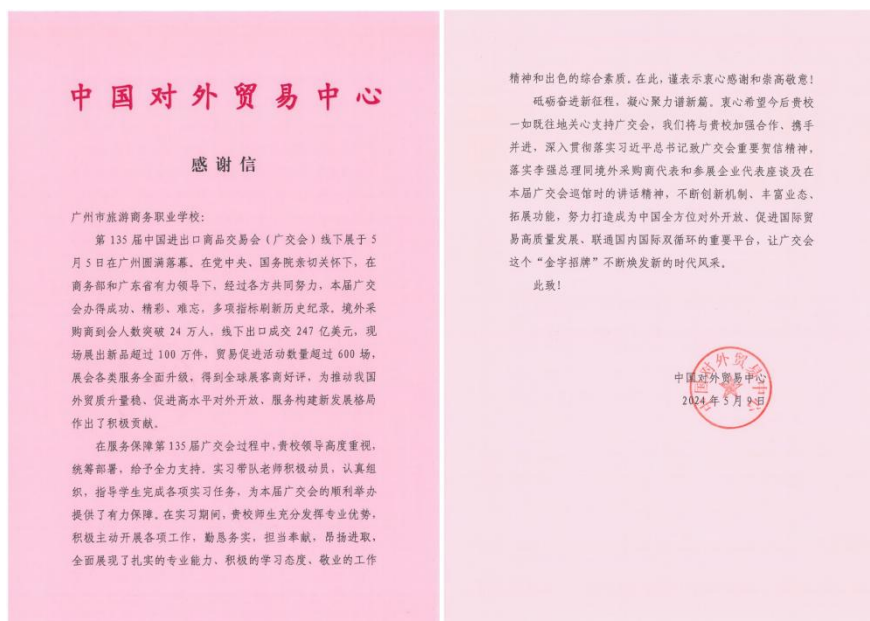


图 2-6 中国对外贸易中心发致学校的感谢信

## 2.5 健康科普，惠及文明社区

为深入学习宣传贯彻党的二十大精神 and 习近平新时代中国特色社会主义思想，2024 年 6 月 29 日，学校酒店管理系的 18 名师生参与海珠区“星辰计划”青少年科普活动及琶洲街道青年文明号志愿服务。活动主题为“汇聚群力，共谋高质量发展”，结合集市元素，旨在推动“百千万工程”实施，展示琶洲街道青年的风貌与成果（见图 2-7）。

在服务活动中，酒店管理系师生为社区居民提供健康茶饮和咖啡冲煮服务，吸引居民体验最新潮流文化和健康生活。在“星野萤部落”展位，学生们教授餐巾折叠和手工香包制作技能，居民积极参与并享受乐趣，传递温暖和爱心。这些活动帮助居民放松心情，关注健康，提升幸福感，同时锻炼学生酒店管理技能，

增强社会责任感。



图 2-7 学生参加海珠区“星辰计划”青少年科普活动

### 3. 文化传承

学校通过多元举措深耕文化传承领域。大师进课堂亲传工匠精神，在红色大舞台唱响革命赞歌；体验中国传统活动，深化文化认同；传统武艺课程光大禅武，体育文化进校园丰富内涵；走进研学基地，点亮职业梦想。通过传统活动和特色课程育人，为文化传承注入新活力，培育时代新人。

#### 3.1 大师进课堂，传承工匠精神

为深入贯彻《中华人民共和国职业教育法》及《国家职业教育改革实施方案》的指导方针，学校加强与企业的合作，提升专业建设和育人水平，为教学改革和就业创业带来新机遇。

2024年3月28日，陈乔大师工作室在学校举办“我敢闯 我

会创”活动（见图 3-1），为学生们提供了与行业大师面对面交流互动的机会，共同探索电商专业技能与创新活动的结合，实践产教融合战略。陈乔大师围绕“电子商务创新创意思维启发”的议题，向电子商务及国际商务专业的学生开展了专题讲座，激发学生对创新创业的兴趣，增强信心，并提升知识技能。



图 3-1 陈乔大师宣讲中

2024 年 9 月 9 日，酒店管理系白天鹅服务大师工作室开学第一课顺利开课（见图 3-2）。此次课程由合作单位白天鹅宾馆派出的企业导师梁洁仪主讲，面向学校白天鹅宾馆管理培训生专班的全体学员。梁洁仪导师以深入浅出的方式，详细阐述了酒店服务行业的最新发展趋势与管理精髓。通过互动式的教学模式，学员们对酒店服务的内涵有了更深刻的理解和把握，为日后的学业发展奠定了坚实的基础与目标导向。通过第一课的模式导入，

不仅显著提升了学员们的专业素养认知,更成功激发了他们对酒店行业的浓厚兴趣与追求卓越事业的坚定决心。



图 3-2 白天鹅服务大师工作室开学第一课

学校将持续通过大师工作室项目,整合行业人才和资源,推进产学研合作,培养社会所需人才,助力湾区经济发展。

### 3.2 红色大舞台,弘扬革命精神

传承红色基因,筑牢理想之基。2024年6月11日下午,广州市旅游商务职业学校举办了一场别开生面的文化讲座——“名家进校园”活动,中共广州市海珠区委党校的俞乐老师以《中国共产党人的精神谱系》为主题,深入探讨了中国共产党人精神谱系的丰富内涵及其现实启示,为在场的师生带来了一场精神上的盛宴。此次讲座的成功举办,加深了学校师生对中国共产党人

精神谱系的认识和理解,进一步激发了同学们的爱国热情和历史使命感,是对新时代青年一代进行爱国主义教育和历史责任感培养的一次生动课堂。作为海珠区图书馆与学校馆校合作的重要成果之一,此次讲座也是推动书香校园建设、传承红色文化的重要实践(见图3-3)。



图3-3 《中国共产党人的精神谱系》讲座

2023 学年学校不仅组织红色文化社团登上广州起义烈士陵园红棉舞台,还参与“崇尚·传承 红色故事我来讲”第四届红色宣讲员大赛志愿会务服务(见图3-4)。活动中学生以主持与萨克斯风演奏、单簧管独奏等艺术形式传播红色文化,还担当红色宣讲员,向市民游客讲述广州英雄城市的红色故事。此外学生在红色宣讲员大赛赛前培训与赛事服务中(见图3-5),深入学

习红色文化，感受革命精神。通过以上活动及志愿服务，学生们深刻领悟红色文化内涵，在实践中锻炼了自身能力，传承红色基因，增强爱国情怀，彰显学校学子风采，为红色文化的传播贡献力量。



图 3-4 第四届红色宣讲员大赛志愿者服务



图 3-5 艺术展演传扬红色文化，现场宣讲延续红色基因



### 3.3 体验中国传统，深植文化自信

2023 学年学校以习近平文化思想为指引，以立德树人为教育宗旨，围绕“过传统节日，感悟文化自信”的核心，守正创新，依照当下热点话题、非遗技艺，结合传统节日时间节点及文化内涵开展校内系列活动，如传统节日主题游园会（见图 3-6）、志愿服务活动（见图 3-7）、作品征集等。学生在传统活动中感悟中华传统优秀文化魅力，感知民族脉动，汲取中华民族漫长奋斗积累的文化养分，深植文化自信。



图 3-6 “寻觅绿意清明，浸润传统文化”春日游园会



图 3-7 “九九重阳节，浓浓敬老情”志愿服务活动

### 案例 3-1 传统文化润心田，中华精神续血脉

2023 学年广州市旅游商务职业学校始终围绕习近平文化思想指引，以传承中华优秀传统文化为主旨，以传统节日为载体开展各类校园文化活动，提升主流意识形态的凝聚力、引领力。一是“月满高新，揽月中秋”中秋游园会(见图 3-8)；二是“寻觅绿意清明，浸润传统文化”春日游园会；三是“九九重阳节，浓浓敬老情”志愿服务活动。活动以节日为文化内涵，鼓励学生着汉服、学古礼，设置冰皮月饼制作、投壶、猜灯谜、“宋时四雅”等传统活动。组织学生到敬老院陪伴老人聊天、做游戏，弘扬传承敬亲孝老的中华传统美德。系列活动的开展，营造了良好的校园传统文化氛围，更在潜移默化的隐性教育中提升学生对传统文化的认同感与归属感。



图 3-8 中秋游园会传统制香互动体验

### 案例 3-2 疏穗中秋月饼香，民族共享团圆情

2023 年 9 月 27 日，在中秋佳节来临之际，在广东驻疏附支教团指导下，广州市旅游商务职业学校援疆教师陈奕慰在新疆喀什地区疏附县中等职业学校开展“情满中秋、喜迎国庆，巧手制作月饼”主题培训活动（见图 3-9）。陈老师向同学们介绍中秋传统习俗，耐心讲解着广式月饼的制作步骤，引导学生学习中华优秀传统文化的同时，细心指导学生学习广式月饼的制作步骤。该校烹饪专业二年级学生全程积极参与，师生共同制作广式月饼，感受到了中华传统文化的魅力，把对中秋团圆的美好祝福共同送给祖国母亲，增强了

同学们文化认同感和文化自信心。



图 3-9 援疆教师与广式月饼制作培训师合影

### 3.4 传统武艺课程，发扬禅武精髓

中国传统文化课程以“天地有正气，少年当自强”为主题，每位同学牢记传承禅武文化的信念，其核心是“自强不息”的精神。其中，武术不仅是技艺的锻炼，更是一种精神的塑造，一种毅力的锤炼，通过参加比赛以及各种活动，给予学生展示的舞台（见图 3-10、图 3-11），以武术育人，强健体魄，培养坚韧的意志力和强大的内心世界。

2024 年 6 月 18 日下午，学校隆重举行了中华优秀传统体育文化课程教学成果比赛，23 级师生齐聚一堂，共同上演了一场别开生面的传统体育文化秀。比赛在 24 节令鼓的铿锵声中拉开

序幕，舞狮、旗阵和武术队的精彩表演更是将现场气氛推向高潮，展现了浓郁的传统节日氛围和学子们的精湛技艺。随后，各个班级两两上场，展开了一场场激烈的禅武技艺对决。功夫刀术、功夫剑术、棍术、盾牌刀等传统项目轮番上演，将中国武术的博大精深展现得淋漓尽致。此次比赛不仅为学生们提供了展示自我、相互学习的舞台，更激发了他们对中华传统体育文化的热爱与追求，学校通过这样的文化实践活动，将传统文化的精神内核与现代教育理念相融合，培养出一批批对传统文化充满深厚感情的优秀学子。



图 3-10 中华传统武术文化（禅武）项目成果展示



图 3-11 学生参加广东省中学生武术套路锦标赛

### 案例 3-3 一校多品，传统体育文化进校园

广州市旅游商务职业学校根据《关于全面加强和改进新时代学校体育工作的意见》，在市教育局的框架协议下，与禅武国际联盟总会携手，自 2019 年起与禅武国际联盟总会合作，开展“中华优秀传统文化课程进校园”项目，至今已五年（图 3-12）。项目以选修课和社团课形式融入全校课程体系，内容涵盖功夫拳、太极等传统体育项目，通过四大板块循序渐进地教学。项目实施以来，成果显著，累计覆盖 181 个班级，7500 余人次参与，学生体质健康测试达

标率稳步提升，形成“一校多品”新局面。同时，项目助力学校教科研、竞赛，推动传统体育与学校教育深度融合。未来，学校将继续深化合作，打造特色品牌，组织学生参加多层次传统文化赛事，让中华传统体育文化在校园内绽放更璀璨的光芒。



图 3-12 广州市教育局与禅武国际联盟续签合作框架协议留影

### 3.5 走进研学基地，点亮职业梦想

学校在 2022 年被教育部评为中小學生校外研学实践教育基地，成为广东省唯一的研学实践+劳动教育的双料基地。学校在职业启蒙教育方面进行了大量的实践探索，依托专业特色，通过校企合作，产教融合，充分发挥广州粤菜师傅工作室和西式饮品研发中心的资源优势，开发了“粤菜师傅”“咖啡师”“茶艺师”“花艺师”等职业启蒙课程。

学校对标小学低学段、小学中学段、小学高学段、初中 4 个学段学生的学情学能，每门课程配置专业实训场所并确保 1:6

的高配师生比，课程设置研前“职业抉择”一研中“职业体验”一研后“职业规划”三个环节，高标准保障学生完成职业体验。

在原有课程体系基础上，开发了《当个金牌导游》《当个礼仪大使》等系列课程。2024年6月，广州市教育局关于公布首批中小學生职业体验中心名单，学校入选并获授牌（见图3-13）。以此为契机，学校将持续为我市中小學生提供更加专业的职业启蒙课程。2023年9月1日至2024年8月31日，项目总计开展职业启蒙教育活动19场次，参与课程的中小學生学段涵盖小学三个学段以及初中和高中，覆盖范围拓展至大湾区（香港、澳门），总计学生人数超700人（见表3-1）。



表 3-1 职业启蒙课程活动实施汇总

序号	日期	课程名称	地点	参与人数
1	2023 年 7 月 2 日	“味厨达人”烘焙师职业启蒙课系列活动	海珠外国语实验中学附属第二小学	120
2	2023 年 9 月 26 日	“大开‘研’界·走读广州——咖啡师职业启蒙课	广州市旅游商务职业学校	20
3	2023 年 9 月 26 日	“大开‘研’界·走读广州——茶艺师职业启蒙课	广州市旅游商务职业学校	20
4	2023 年 9 月 26 日	“大开‘研’界·走读广州——花艺师职业启蒙课	广州市旅游商务职业学校	20
5	2023 年 10 月 11 日	“阳光越秀 护航成长一越秀区护苗大篷车进校园	铁一小学	150
6	2023 年 12 月 5 日	《家乡宣传使者》职业启蒙课程	云南省龙陵县镇安镇小田坝完全小学	30
7	2023 年 12 月 5 日	《神奇机械》职业启蒙课程	云南省龙陵县镇安镇小田坝完全小学	20
8	2023 年 12 月 5 日	《岭南文化》职业启蒙课程	云南省龙陵县镇安镇小田坝完全小学	20
9	2023 年 12 月 4 日	《家乡宣传使者》职业启蒙课程	云南省腾冲市和顺镇柏联希望小学	48
10	2023 年 12 月 4 日	《神奇机械》职业启蒙课程	云南省腾冲市和顺镇柏联希望小学	30
11	2023 年 12 月 4 日	《岭南文化》职业启蒙课程	云南省腾冲市和顺镇柏联希望小学	40
12	2023 年 12 月 10 日	金融素养职业启蒙课程	广州市旅游商务职业学校	100
13	2024 年 4 月 10 日	澳门三育中学职业启蒙课程	广州市旅游商务职业学校	11
14	2024 年 5 月 9 日	香港粉岭官立中学“职业启蒙课程	广州市旅游商务职业学校	24
15	2024 年 5 月 27 日	《当个花艺师》职业启蒙课程	广州市旅游商务职业学校	44
16	2024 年 5 月 27 日	《当个茶艺师》职业启蒙课程	广州市旅游商务职业学校	44
17	2024 年 6 月 6 日	《当个烘焙师》职业体验劳动课程	广州市旅游商务职业学校	27
18	2024 年 6 月 20 日	《当个咖啡师》职业启蒙课程	广州市旅游商务职业学校	46
19	2024 年 6 月 20 日	《当个烘焙师》职业启蒙课程	广州市旅游商务职业学校	46
		合计		860

(注：此数据来自学校统计)

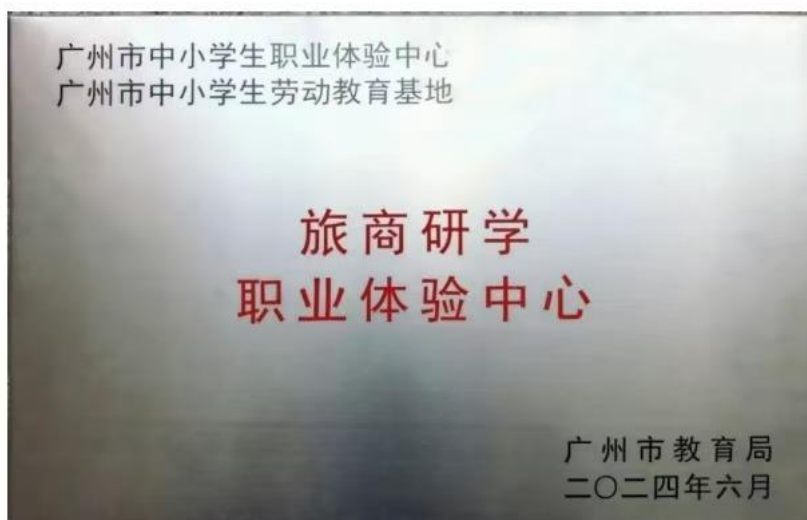


图 3-13 学校获市教育局中小学生职业体验中心授牌

这一组数据表明，学校一直致力于职业启蒙课程体系的完善和创新，以满足学生日益多样化的学习需求，也为学生的职业启蒙提供了更多选择；职业启蒙教育活动在数量上保持了稳步增长，为学生提供了更多的参与机会；活动的广泛开展有助于提高学生的职业认知兴趣和职业规划意识；学校的职业启蒙课程不仅在本地区域内产生了广泛影响，还成功吸引了大湾区其他地区的学生参与。学生人数的增加反映了课程受欢迎程度的提高，也证明了学校在职业启蒙教育方面的吸引力和影响力在不断扩大。

## 4. 国际合作

志合者，不以山海为远。开放是时代要求，合作是发展之需，推进职业教育高水平对外开放，为建设教育强国提供有力支撑，使命光荣、重任在肩。学校坚持走教育国际化道路，通过合作办学，打通中职直升海外本科的新路径；举办“穗港澳台四地技能节”，促进两岸四地的技能交流日趋常态；承办大赛，提升学校国际影响力；以茶为媒，开启职教出海新征程。

### 4.1 合作办学，中职直升海外本科

学校为加强优势专业在教育领域的国际化交流与合作，培养

高素质、具有国际化视野和专业技能的应用型人才，自 2019 年与世界著名酒店及旅游管理学院——瑞士工商酒店管理学院（以下简称 BHMS）开展合作（见图 4-1）。BHMS 同意学校相关专业的毕业生在专业课程和顶岗实习的学分互认的基础上，直接入读本科二年级，毕业即获得该学院及英国罗伯特-戈登大学授予的双学位。



图 4-1 两校合作签约仪式

学校发展定位为“立足湾区、岭南特色、国内一流、国际影响”，一直致力于全面提升对外交流合作水平。BHMS 与学校进行学分互认升学是对学校办学实力和质量的认可（见图 4-2）。未来双方将进一步加强交流合作，搭建互通共享的优质平台，实现相关专业的师资交流、课程合作、学历互认等，发展

长期稳定合作的伙伴关系。



图 4-2 BHMS 代表团来校访问交流

#### 案例 4-1 创建中职直升海外本科升学新模式

瑞士工商酒店管理学院 (Business & Hotel Management School, 简称 BHMS) 隶属于瑞士历史悠久的 Benedict 教育集团。BHMS 是世界著名酒店及旅游管理学院, 专注于酒店管理及相关专业的教学和培训。2019 年 4 月 11 日, 广州市旅游商务职业学校与瑞士工商酒店管理学院签署合作交流协议, 双方就学科发展、办学理念、学生培养等方面达成共识, 为提升学生国际化视野, 切实为学生搭建深造平台, 建成“国内中职+国外本科”学分互认升学模式(见图 4-3)。截至 2024 年, 共计 9 名学生赴瑞士卢塞恩留学, 专业涵盖酒店管理、

全球商务管理、商务英语和西餐烹饪等。商务英语 1823 班李昱莹赴瑞士就读全球商务管理，于 2024 年 5 月 1 日获得毕业证书。



图 4-3 学校学生获中国教育部留学中心认证

## 4.2 两岸四地，技能交流日趋常态

“穗港澳台四地技能节”于2016年由学校发起，得到了澳门旅游学院（现澳门旅游大学）、台湾开平餐饮学校、高雄树德高级家事商业职业学校、香港中华厨艺学院、香港注册导游协会等7所院校、机构的积极响应。前三届分别在广州、台湾和澳门举办。2024年，第四届“穗港澳台四地技能节”由香港酒店及旅游学院、香港中华厨艺学院及香港国际厨艺学院主办，学校与广州城市职业学院、台北开平餐饮学校等8所院校的128名学子和42名导师共聚一堂，展开包括中西餐、烘焙、餐服等6个大项的技能切磋（见图4-4）。



图 4-4 第四届“穗港澳台技能节”开幕仪式

技能节以职业技能交流为切入点，涵盖技能展示与交流、主旨演讲、教育论坛、同台献艺等环节，积极探索教育合作与发展的模式，共同担负传承中华文化的使命，为穗港澳台师生打造了提升技能、开拓视野的平台（见图 4-5）。



图 4-5 学校师生技能成果展示

#### 案例 4-2 搭建穗港澳台技能节交流平台

由广州市旅游商务职业学校牵头成立的穗港澳台四地技能节已成功举办数届，2024 年 5 月 30 日在香港的第四届技能节圆满落下了帷幕（见图 4-6）。来自广州市旅游商务职业学校、广州城市职



业学院、广州市轻工职业学校、香港酒店及旅游学院、中华厨艺学院、国际厨艺学院、澳门旅游大学、台北开平餐饮学校等八所知名职业院校的师生代表参赛。

项目涵盖中餐、西餐、糖艺西点、烘焙、餐服、房务在内的6大项目15个单项技能，活动涵盖主旨演讲、论坛分享、作品展示、专家点评，为穗港澳台师生们搭建起切磋技艺、共享成功经验的平台，共同感受职业教育的魅力与活力。学校将继续与港澳台职业院校探索更多形式、更加深入的交流合作，共同助力国家职业教育发展。



图 4-6 第四届穗港澳台四地技能节

### 4.3 办赛互访，提升学校国际影响力

学校坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，认真贯彻落实习近平外交思想，坚持服务国家总体外交和全市经济社会发展大局，积极参与国家“一带一路”倡议和粤港澳大湾区建设，统筹做好“引进来”和“走出去”两篇大文章，教育对外开放新格局不断拓展，开放水平不断提升。其中，广州市旅游商务职业学校与17个国家和地区的29间院校或教育机构建立了友好合作关系，2024年被认定为广州市教育国际化窗口学校（注：此数据来自学校统计）。

由合作院校或教育机构持续增长的数据可见，学校积极拓展国际交流与合作，致力于提升教育国际化的水平。国际化合作办学范围不断拓宽，这不仅有助于学校吸收国际先进的教育理念和教学方法，还为学生提供了更多元化的国际交流和学习机会，提升了学生的国际视野和跨文化交流能力。合作院校的持续增加以及国际化窗口学校的认定，体现了学校在国际化发展方面保持良好趋势，标志着学校在广州市教育国际化方面发挥了示范和引领作用。

被誉为“烹饪界奥林匹克”的博古斯世界烹饪大赛 2024 中国区选拔赛于 6 月在广州举行。大赛由岭南集团指导，博古斯中国学会和岭南控股联合主办，学校、岭南会展、广之旅会展承办。2024 年学校再一次作为博古斯中国区选拔赛的举办地（见图 4-7），迎接来自全国各地顶尖的参赛选手和餐饮业界嘉宾。



图 4-7 学校承办博古斯世界烹饪大赛 2024 中国区选拔赛

学校积极动员全校师生观赛，激发学生学习兴趣，提升专业技能水平。同时，广泛发动学生参与到志愿队伍中（见图 4-8），专业、热情、周到的志愿者队伍，在国际烹饪赛场展示学校师生的良好精神面貌，为中国赛的成功举办提供坚实保障。本次活动促进了学校与国际进行餐饮教育文化的深层次互动，也培养了具有国际视野和世界眼光的餐饮业界技能人才，提升了学校的国际影响力（见图 4-9）。



图 4-8 大赛学生志愿者合影

## Chef from Macao wins "culinary Olympics" round

By ZHENG CAIXIONG | chinadaily.com.cn  
Updated: June 4, 2024



Macao chef Oscar Wang won the first place at Bocuse d'Or 2024 China Selection competition in Guangzhou, Guangdong province, on Monday. [Photo provided to chinadaily.com.cn]

The Bocuse d'Or 2024 China Selection competition closed in Guangzhou, Guangdong province, on Monday, with Macao chef Oscar Wang winning first place.

图 4-9 《中国日报》英文报道学校承办的博古斯世界烹饪大赛

2023年11月17日，广州市旅游商务职业学校携手意大利对外贸易委员会（Italian Trade Agency，以下简称ITA）在学校开展“寻味·意大利”系列烹饪教育活动。ITA广州代表处首席代表马世骧先生（Massimiliano）携来自意大利普利亚的知名糕点主厨 Denis Dianin 和西餐主厨 Daniele Caldarulo 与学校师生共同完成西式糕点、西餐烹饪的制作与呈现，葡萄酒大师 Vinicio Eminentì 带领师生领略葡萄酒侍酒与品鉴的魅力。糕点主厨 Denis Dianin 带领学生共同制作与品尝甜点奶酱（CREMA PASTICCERA）、咖啡饼干（DIAMANTINO AL CAFFÈ'）与可可饼干（DIAMANTINO AL CACAO），互动感十足的课堂让学生们投入其中，与大师一同领略正宗的意式风味与制作技艺。西餐主厨 Daniele Caldarulo 为本次课程准备的是普利亚大区饼干面包配番茄冷汤、布拉塔奶酪；羊排配马丁纳弗兰卡风干猪肉火腿以及阿尔塔穆拉面包配特拉尼莫斯卡托葡萄酒酱三道菜品。西餐专业师生全程参与备料过程并听授课程，从原料选择与处理、烹饪技法与心得方面深入掌握（见图4-10、4-11）。咖啡厅内，学校党委书记王勇、副校长何永辉一同参与交流活动，王勇书记向ITA广州代表处首席代表马世骧先生（Massimiliano）赠送广绣作品《南国红棉》，向意大利对外贸易委员会携大师到校举办烹饪教育活动表达感谢，一起参与观看葡萄酒大师 Vinicio Eminentì 的葡萄酒品鉴课程。大师向师生讲解意大利葡萄酒的

历史地理、等级制度、品种分类以及餐酒搭配，师生沉浸式感受意大利丰富的美食文化。参与本次活动的师生获得意大利对外贸易委员会授予的意大利烹饪教育项目大师课程结业证书（见图4-12）。几位师生代表表示：“十分感谢学校与ITA举办的这次活动，在行业专家的指导下，我们领略到各式各样意大利的代表性食材的烹饪和运用，这将提升我们在未来课堂教学与技能竞赛中的国际化能力水平”。



图 4-10 意大利知名主厨为西餐专业学生授课中



图 4-11 意大利知名主厨与西餐专业师生合照



图 4-12 意大利对外贸易委员会授予西餐专业学生  
意大利烹饪教育项目大师课程结业证书

### 案例 4-3 马达加斯加总理访校，推动中非职业教育合作

2024年7月，马达加斯加共和国总理克里斯蒂安·恩蔡在出席中非地方政府合作论坛期间，访问了广州市旅游商务职业学校（见图4-13）。恩蔡总理携同夫人以及驻华大使让·路易·罗班松，全国对外友协亚非工作部主任吉拥军、省委外办副主任仓峰、市委外办副主任雷玮琚、市教育局相关负责人一行参观了学校实训室，观看了茶艺、面点等展示项目（图4-14、图4-15），并与师生互动交流。

访问中，恩蔡总理对广州市职业教育在“一带一路”教育行动计划中的努力表示肯定，赞誉了其在对外开放方面取得的成果。他期待双方能在旅游业、餐饮业等领域加强合作，共同培养人才。学校党委书记王勇表示，期待与马达加斯加开展交流合作，推进“一带一路”建设，通过互学互鉴，密切人文交流，实现共赢发展。

此次访问增进了中非友谊，为双方在职业教育领域的合作奠定了基础，未来将继续加强交流合作，推动中非职业教育共同进步。





图 4-13 马达加斯加总理来校访问



图 4-14 马达加斯加总理观看茶艺展示



图 4-15 马达加斯加总理观看面点展示

#### 4.4 以茶为媒，开启职教出海新征程

2023年9月学校在中国国际服务贸易交易会官方平台权威发布“ISO/IEC 17024 中华茶艺师国际人才培养与认证标准体系”，正式推出全球首个“中华茶艺师资格认证”服务（见图 4-16）。与此同时，与北京老舍茶馆有限公司就推广和研发中华茶艺师认证体系签订合作协议。为推动中华茶艺文化的海外推广，学校向瑞士工商酒店管理学院代表团进行了中华茶艺师国际人员资格认可体系的介绍（见图 4-17），展示和推介中华优秀茶文化，助力中华茶艺国际化。

## TÜV莱茵与广州旅商联合发布全球首个中华茶艺师资格认证服务

德国莱茵TUV大中华区  
2023-09-07 16:43 3195

分享到:

北京2023年9月7日/美通社/ -- 日前, 国际独立第三方检测、检验和认证机构德国莱茵TUV大中华区(以下简称“TUV莱茵”)与广州市旅游商务职业学校(以下简称“广州旅商”)在于北京老舍茶馆举办的中华茶艺师国际人才培训与认证服务标准体系发布会上, 正式推出由双方联合开发的全球首个“中华茶艺师(Chinese Tea Sommelier, 缩写CTS)资格认证”服务, 致力培养中华茶艺传承人, 促进全球茶文化的交流和理解, 助力中国茶产业走向世界。



图 4-16 美通社报道全球首个“中华茶艺师资格认证”服务发布

学校大力弘扬优秀传统文化、不断坚定文化自信, 牵头建立国际接轨的中华茶艺师国际人才培训与认证服务标准体系, 深化茶文化交融互鉴, 使中华茶艺师在资格认可全球通行上有所作为, 进一步推进职业教育国际化职业人才的高质量发展。

2024年9月13日下午, BHMS 瑞士工商酒店管理学院代表团第二次莅临学校进行工作访问, 学校热情接待了来访的BHMS 校董会主席 Mr. Meister、院长 Dr Anthony Erb 以及华南区联络官 Mr. Lawrence Wee 等客人。BHMS 与学校有良好合作交流的基础, 目前已有 5 位酒店管理、商务英语和西餐烹饪专业的毕业生

赴瑞士就读该院本科二年级。代表团到学校茶艺馆进行中华茶文化体验，研讨“中华茶艺工作站”授课、交流事项。BHMS 院长 Dr Anthony Erb 表示，在瑞士开设中华茶艺师资格认证的课程非常有意义，通过相关课程的学习与交流，为瑞士本土热爱中华文化的各界人士创设更多的机会了解中华茶文化的习俗和饮茶的健康之道。BHMS 校董会主席 Mr. Meister 在交流中提出，希望学校派出茶艺教师团队赴苏黎世 BHMS 学生实习酒店建设“中华茶艺工作站”，并参与前期酒店 Chinese Tea House 的设计工作。



图 4-17 向瑞士工商酒店管理学院代表团介绍 CTS 国际认证资格

#### 案例 4-4 中华茶艺工作站赋能“职教出海”

2024 年 9 月，应匈牙利禅武国际联盟总会、法国里昂职业技术学院、博古斯学院等单位邀请，广州市旅游商务职业学校党委书记

王勇率学校代表团一行前往匈牙利与法国，深化与相关单位的交流合作，推动中华优秀传统文化传播和“职教出海”政策落实。

代表团与禅武国际联盟总会签署《中华茶艺师培训认证合作谅解备忘录》，并正式揭牌成立“广州市旅游商务职业学校·匈牙利中华茶艺工作站”（见图 4-18），这也是学校的第二个海外中华茶艺工作站。以工作站为基点，进行中华茶艺师 CTS 国际人员资格认可体系的介绍，开展首期“中华茶艺工作站”培训班授课、在匈中双语学校进行中华茶艺专题授课，展示和推介中华优秀茶文化，推动中华茶艺职业教育国际化。

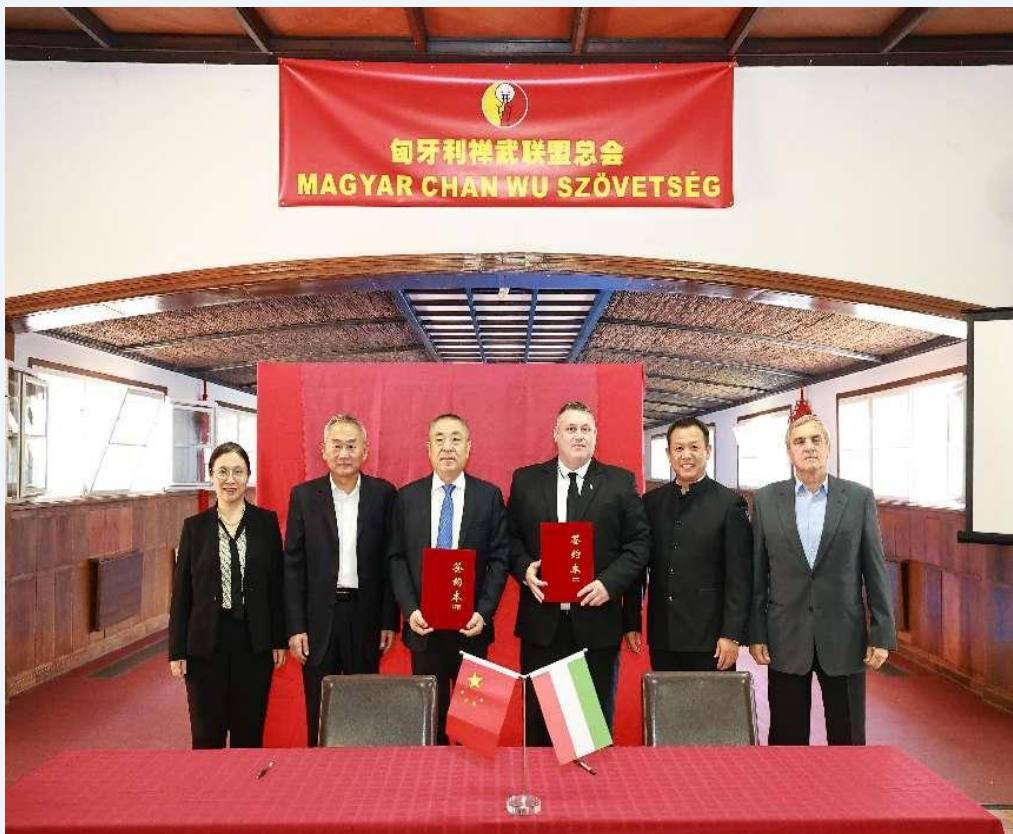


图 4-18 “匈牙利中华茶艺工作站”成立

## 5. 产教融合

产教融合是职业教育的基本办学模式。要推动职业教育更好地服务区域经济发展，结合区域产业发展特色，必须构建产教融合的职业教育体系，促进职业教育专业布局与产业发展深度匹配，鼓励引导企业探索办学新模式。学校以国家级产教融合项目为抓手，创建“四协同三联动”产业学院育人新模式；与白天鹅宾馆携手 40 余年，不断深化校企合作的深度与广度，形成“校企融合，互为平台”的协同育人理念，双向赋能互相成就；牵头主导共建粤港澳大湾区现代服务业产教融合共同体；以特色专业建设为引导，打造市域产教联合体。

### 5.1 产教融合，构建育人新模式

学校积极响应国家产教融合政策，与北京华唐中科科技集团有限公司合作，推进“新媒体营销产业学院”建设。学院以电子商务专业为核心，打造产教融合平台，与行业领先企业合作，有效提升职业教育对经济社会的服务能力。

创建“四协同三联动”人才培养模式，通过校企深度合作，实现教育与产业需求的精准对接。该模式包括联合开发实战课程、工学结合培养、多渠道评价体系 and 专家教师双向流动，促进学生

实际操作能力和综合型电子商务人才培养。实施成果显著，双师型教学团队在教学能力大赛中获奖，学生考证通过率高，服务企业创造高额线上销售业绩。此外，学院还拓展合作载体，获批产教融合试点单位，推动教学改革和课程体系构建，为区域经济发展提供支持。

### 案例 5-1 “四协同三联动”产业学院育人新模式

广州市旅游商务职业学校紧跟广州产教融合战略，携北京华唐中科科技集团、广东万佳互娱文化传播有限公司等 26 家电商名企共建新媒体产业学院，推行“四协同三联动”育人模式。通过短视频、直播等项目，强实践，拓就业，实习就业对口率近 95%。

该模式创新合作方式，深化校企合作，融入新业态、新技术，建立“师资共建、资源共享”体系，精准孵化企业人才。同时，创新培养模式，融合“岗课赛证”，构建闭环教学，紧跟市场，强化师资。建立双创实训基地，深度融合企业，结合理论与实践，引入真实运营任务教学，培养技能型人才。构建“学院+企业”产教融合模式，为新媒体产业学院人才培养与经济腾飞提供有力支持（见图 5-1、图 5-2）。

构建新媒体营销产业学院，打造“四协同三联动”育人平台

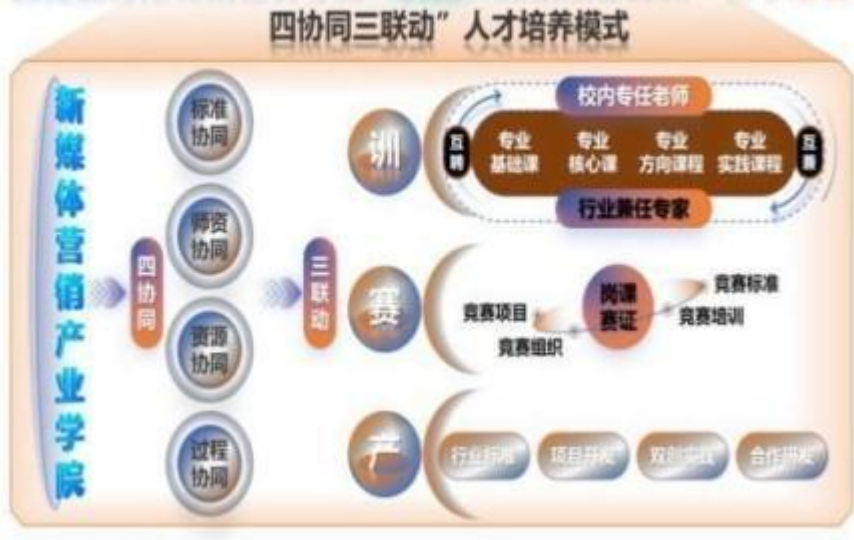


图 5-1 “学院+企业”产教融合实训基地模式



图 5-2 产业学院人才培养模式



## 案例 5-2 国家级产教融合项目顺利通过验收

2022年9月，经自主申报，专家评议，广州市旅游商务职业学校（电子商务专业）成功入选工业和信息化部人才交流中心第一批产教融合专业合作建设试点单位（见图5-3），全国仅30所中职学校成功入围。

在两年的建设周期，学校电子商务专业充分发挥自身优势，不断深化产教融合、科教融汇，创新性提出了基于新媒体产业学院“四协同三联动”产教融合育人新模式，该育人模式也曾在第一届（2024年）广东省产教融合典型案例评比中，从408个中高职案例中脱颖而出，成为全省仅有的2个中职代表入围省赛决赛。

2024年11月，经过对学校电子商务专业产教融合成效为期两年的严格评审，最终学校顺利通过了试点验收（见图5-4）。本次验收全国仅19所中职学校通过。



图 5-3 产教融合专业合作建设试点单位证书

# 工业和信息化部人才交流中心

工信人才〔2024〕243号

## 工业和信息化部人才交流中心关于公布 产教融合专业合作建设试点验收结果的通知

各有关单位：

按照《工业和信息化部人才交流中心产教融合专业合作建设试点单位管理办法》（工信人才〔2023〕128号）要求，中心以《产教融合能力成熟度模型2.0版》为依据，经专家审查、中心审核，现将产教融合专业合作建设试点验收结果予以公布。

附件：产教融合专业合作建设试点验收结果名单

工业和信息化部人才交流中心

2024年11月29日

图 5-4 工信部产教融合专业合作建设试点验收结果通知

## 5.2 校企融合，双向赋能互成就

产业人才需求与人才培养供给的有效对接是产教深度融合之“根”。学校各个专业注重与龙头企业的深度融合，自1981年起，学校与白天鹅宾馆合作超过四十年，始终以互利共赢为基础，不断深化校企合作。合作内容从实习生派遣、联合培训发展到管理培训生专班、酒店服务技能丛书开发及服务大师工作室建设，不断拓展合作领域，为双方发展提供动力。

不断探索创新校企办学模式，促进企业深度参与学校人才培养方案，共同参与教学资源开发和专业建设，紧密对接区域和产业发展需求，完善职业教育人才培养标准，鼓励校企共建产业学院、产教融合实训基地。同时，梳理企业核心产品清单、技术需求清单、人才需求清单，使得学校有针对性、有组织地开展人才培养和技术服务。整合校内外各类教育资源，推动企业根据生产需求，为学生提供专业对口的岗位实习和就业机会，让学生在生产一线的真实场景，真刀真枪地练就真本领，夯实理论知识和技能基础。

### 案例 5-3 “校企融合，互为平台”育酒店人才

在产教融合政策的积极引导下，广州市旅游商务职业学校与白天鹅宾馆携手40年，不断深化合作的深度与广度，形成“校企融合，

互为平台”的协同育人理念。校企协同招生，开设管理培训生专班，实施“双导师”制度，每位学生配备学校教师与宾馆管理人员，全方位指导学生的学术与职业发展。校企师资融合，成立“白天鹅服务大师工作室”，邀请行业内资深专家和杰出技师入驻，推动酒店服务技能的传承与创新，促进学校高水平双师型队伍的建设（见图 5-5）。校企开发标准，共建酒店职业技能等级培训体系。深度的校企融合，提升了学生的职业能力和素质，促进了企业文化的传播，满足新时代企业对技能型人才的需求，共同打造了酒店职业教育的校企合作典范。



图 5-5 白天鹅宾馆·酒店职业技能等级培训丛书主编合影

#### 案例 5-4 非·专融合，课堂显“能”

2022年“中国传统制茶技艺及其相关习俗”申遗成功，广州市旅游商务职业学校茶艺与茶营销专业打造“系列非遗进课堂，创新创融显自信”专业课堂。国家级潮州工夫茶非遗传承人叶汉钟大师进入茶艺课堂亲自示范了工夫茶的冲泡技艺，让同学们学会了如何冲泡地道的潮州工夫茶，体会到茶艺背后的文化底蕴和工匠精神，对茶文化传承有了更深刻理解（见图5-6）。行业技能大师黄燕峰进入茶叶加工课堂，传授绿茶、红茶的制作工艺，让学生体悟到劳动与技能结合的“美之源”。省级劳动模范张扬娣进入茶叶品鉴课堂，点评学生茶艺作品，让学生感悟到“匠心之道”。酒店管理系与茶企“上茗轩”“广州茶博物馆”打造学校自有茶叶品牌，亮相国家级产教融合交流会场，实现双创实效双高目标。



图 5-6 叶汉钟大师展示潮州工夫茶艺



### 5.3 牵头主导，共建产教融合共同体

2024 年学校联合广东省旅游控股集团、中山大学及广东轻工职业技术大学共同发起粤港澳大湾区现代服务业产教融合共同体（见图 5-8），汇聚了来自粤港澳大湾区的各类型单位，共计 189 家，包括行业协会 12 个、职业院校 18 所、企业 159 家，共同致力于深化产教融合，培养现代服务业技术技能人才。共同体依靠校企资源及政府资金，致力于实习实训基地、研发培训基地、就业创业基地，产教高度融合人才培养体系建设，力求通过实际运作形成规模效应。

共同体积极构建“一院一基地三中心”运营机制，以职业教育集团为基础，以行业、产业链或区域为纽带，形成各方参与的联合办学体，创新现代校企合作模式。未来，共同体将继续深化产教融合，拓展校企合作，通过创新人才培养机制，建立人才职业能力评价机制，完善人才教育培训体系，优化人才发展环境，赋能粤港澳大湾区现代服务业高质量快速发展。



图 5-8 校长张立波在共同体成立大会发言

2024年4月25日，全国休闲服务行业产教融合共同体成立大会暨休闲服务行业产教融合研讨会在广东工程职业技术学院清远校区隆重召开，来自全国百余家行业、院校、企业、协会的专家学者代表参会（见图5-9）。广州市旅游商务职业学校作为重要一员正式加入全国休闲服务行业产教融合共同体，并荣任副理事长单位，这标志着学校在休闲服务行业产教融合领域迈出了坚实的步伐。会上，党委书记王勇代表学校上台领授了副理事长单位牌匾（见图5-10）。全国休闲服务行业产教融合共同体由广东长隆集团有限公司、华南师范大学、广东工程职业技术学院等单位牵头成立，旨在联合相关高等院校、科研机构、行业协会以及休闲服务行业上下游企业等各方



力量，共同打造政行企校协同的产教深度融合新典范。共同体以共建、共享、共赢、共生、共融为准则，通过汇聚整合文旅产业、科教资源，形成整体优势，突出专业特色，以校企、校际合作为基础，推动产业和科教优质资源的优化配置和开放共享，提高休闲服务、文化旅游相关技术、服务人才培养质量，服务相关产业和区域经济发展，服务粤港澳大湾区文化旅游产业，辐射全国休闲服务业。基于共同体平台，休闲服务行业将迎来更加广阔的发展前景，下一步，学校将携手各方，为行业的繁荣和发展贡献更多力量。



图 5-9 全国休闲服务行业产教融合共同体启动仪式



图 5-10 党委书记王勇代表学校上台领授了副理事长单位牌匾

### 案例 5-6 开新篇：共筑湾区现代服务业共同体

为进一步深化产教融合，为大湾区现代服务业培养技术技能人才，2024年12月6日，广州市旅游商务职业学校联合广东省旅游控股集团、中山大学及广东轻工职业技术大学联合成立“粤港澳大湾区现代服务业产教融合共同体”（见图5-11）。校长张立波在成立大会上强调了产教融合的重要性，并期待共同体在人才培养和技术支撑方面发挥重要作用。共同体的“一院一基地三中心”揭幕仪式上，学校被授予技能实践基地，进一步强化了学校在实践教学方面的地位。学校还与广州市瑞丰茶文化博物馆签订校企合作协议，为学生提供实践机会。共同体通过创新人才培养机制，建立人才职

业能力评价机制，完善人才教育培训体系，优化人才发展环境，赋能大湾区现代服务业的高质量发展。



图 5-11 粤港澳大湾区现代服务业产教融合共同体成立大会

#### 5.4 携手前行，共创市域产教融合新典范

《教育部办公厅关于开展市域产教联合体建设的通知》（教职成厅函〔2023〕15号）要求，积极打造兼具人才培养、创新创业、促进产业经济高质量发展功能的市域产教联合体。充分发挥政府主导作用，建立政行企校密切配合、协调联动的工作机制，推动市域产教联合体实体化运作。

学校积极与龙头企业和高水平高职院校牵头，联合行业组织、高校、上下游企业等共同参与，组建一批产教深度融合、服务高效对接、支撑行业发展的跨区域行业产教融合共同体。学校以高

水平学校建设为依托，围绕两个高水平专业群（高星级饭店运营与管理专业群、中餐烹饪专业群）建设，牵头成立了粤港澳大湾区现代服务业产教融合共同体，探索市域产教联合体实体化发展的新路径。

### 案例 5-7 “茶咖”飘香，打造市域产教联合体

为落实中共中央办公厅、国务院办公厅《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》，进一步提高市域产教联合体建设水平，广州市旅游商务职业学校积极创新，将茶与咖啡文化巧妙融合。2024年11月27日成功举办“啡常创新，茶启新程”茶与咖啡创新创业集市嘉年华活动（见图5-12）。活动邀请15家校企合作企业，通过潮创集市、行业大咖讲座、咖啡拼豆师大赛等形式与企业共建市域产教融合联合体。学校咖啡调制与服务专业学生在2024年WCBC世界咖啡拼豆师大赛选拔赛（中食展站）中荣获冠军，实现了历史性突破，展现了学校在产教融合方面的实力和成果。学生在嘉年华活动中提升了职业素养，更加清晰了自己的职业生涯规划。



图 5-12 茶与咖啡创新创业集市嘉年华活动企业代表合影

## 6. 发展保障

职业教育作为国民教育体系和人力资源开发的重要组成部分，肩负着培养多样化人才、传承技术技能、促进就业创业的重要职责。学校为了更好地贯彻落实党的二十大精神和职教相关政策，定期开展专题学习研讨会，加强政策引领、吃透弄懂政策、制定落实举措，不断提升学校治理水平，增加各项经费投入，改善办学条件，创建质量保障体系，积极探索横向融通、纵向贯通的人才培养路径，坚持培养德技并修、基础扎实的技术技能人才，推动学校高质量发展。

### 6.1 制度治校，提升治理水平

学校以章程建设为引领，建立“以人为本、协调制衡、合作开放”的中职学校特色治理结构。为筑牢思想根基，坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想武装头脑，坚持以教育家精神铸魂强师，学校组织两批共 160 名教职工赴华东师范大学、北京大学开展全员培训，并举办骨干教师、班主任、青年教师等各类培训，邀请专家进校开展各类专题讲座，筑牢广大教职工心有大我、至诚报国的理想信念。织密制度体系，提升了学校现代治理水平。

突出《广州市旅游商务职业学校章程》核心地位，完成学校章程的修订，发布《学校制度汇编》，构建“学校章程、基本制度、工作制度、部门规章”四个层级的制度体系。制定了《校长办公会议事规则》《常规课堂教学及公开课督导管理办法》《班主任工作办法》等规章制度，全面推进依法治校。

### 案例 6-1 制度建设引领学校治理现代化

坚持和加强党对学校工作的全面领导，坚持民主集中制，落实党组织领导的校长负责制，2024年1月，广州市旅游商务职业学校印发《中共广州市旅游商务职业学校委员会会议议事决策规则》和《广州市旅游商务职业学校校长办公会议议事规则》。此外，为提升学生管理和德育工作水平，加强学校班主任管理工作，并进一步规范常规课堂教学及公开课督导管理，提高课堂教学的质量和效果，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人，学校先后印发《广州市旅游商务职业学校班主任工作管理办法》《广州市旅游商务职业学校常规课教学及公开课督导管理办法》，全面推进依法治校，用制度来管人管事。

## 学校修订/印发制度（2023年9月—2024年8月）

序号	制度名称	印发时间
1	《广州市旅游商务职业学校班主任工作管理办法》	2023年9月
2	《中共广州市旅游商务职业学校委员会会议议事决策规则》	2024年1月
3	《广州市旅游商务职业学校校长办公会议议事规则》	2024年1月
4	《广州市旅游商务职业学校常规课教学及公开课督导管理办法》	2024年5月

## 6.2 经费支持，保障行稳致远

### 6.2.1 生均经费，稳步增加

2023年度，全校的办学经费总收入为29,118.17万元，生均拨款6.9万元，项目投入8,915.04万元。2023年生均财政拨款水平6.8万元，较2022年增加了15.1%。

2023年度，全校办学经费总收入为29,118.17万元，各项收入来源占总收入比例依次为财政拨款收入98.56%，事业收入为0.84%，其他收入为0.61%（见图6-1）。这一组数据明确显示了学校2023年度生均经费显著增长。



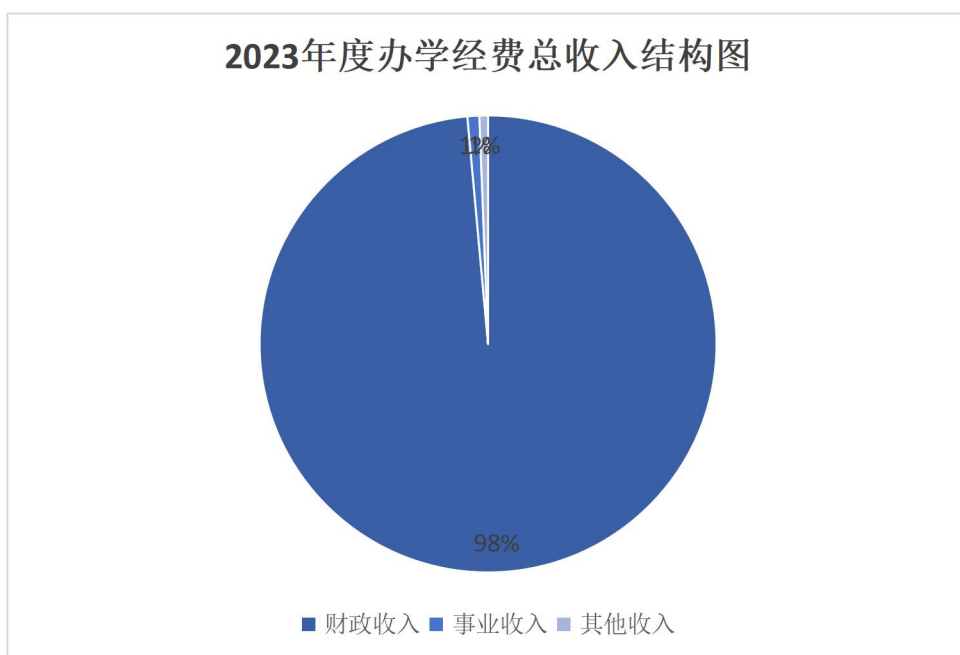
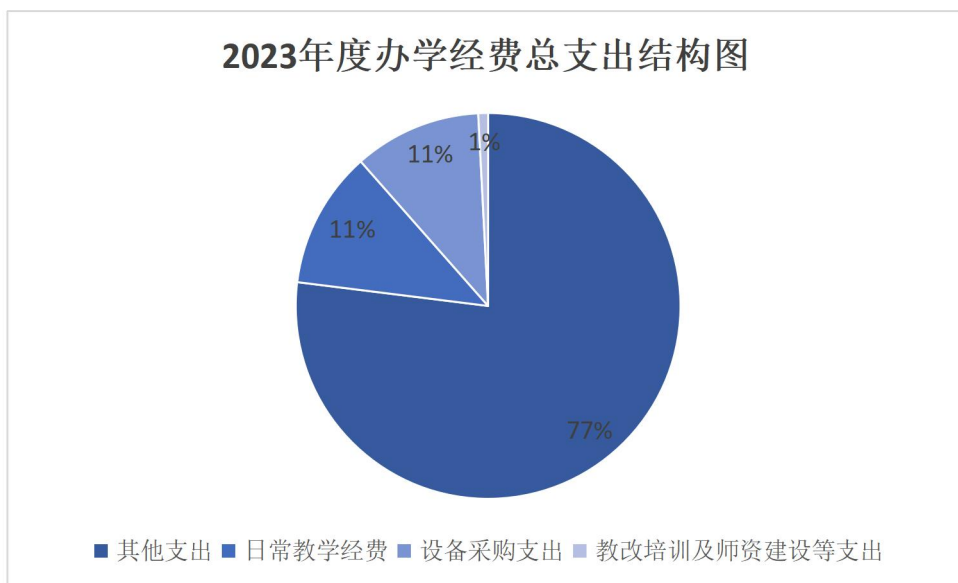


图 6-1 2023 年度办学经费总收入结构图

（注：此数据来自学校统计）

2023 年度，全校的办学经费总支出 29,118.17 万元，其他支出占 76.97%（主要为人员支出、办公水电物业维修等日常公用支出）；日常教学经费（不含教师酬金及教学设备购置）支出比例 12%，设备采购支出占 10.7%，教改培训及师资建设等支出占 0.82%（见图 6-2）。

2023 年度经费支出结构数据上可知，学校注重日常运营、教学质量提升和硬件设施建设，同时也关注教学改革和师资队伍建设，这为学校的持续发展奠定了坚实基础。



**图 6-2 2023 年度办学经费总支出结构图**

（注：此数据来自学校统计）

### 6.2.2 专项经费，加大投入

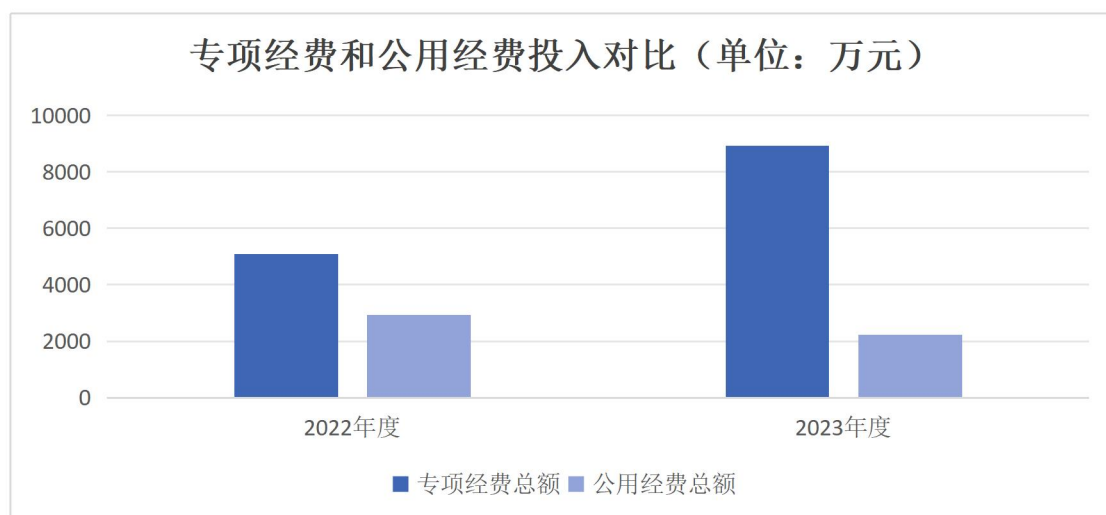
2023 年度，教育行政部门为提升办学水平，提高人才培养质量，对学校专项经费大额投入。

根据数据对比（见表 6-1、图 6-3），2023 年度专项经费总额为 8915.04 万元，相较于 2022 年度的 5077.56 万元，增加了 3837.48 万元，同比增长了 76%。这一显著增长表明教育行政部门对学校办学水平和人才培养质量的提升给予了高度重视和大力支持。

**表 6-1 专项经费和公用经费投入对比表（单位：万元）**

名称	2022 年度	2023 年度	同比
专项经费总额	5077.56	8915.04	↑ 76
公用经费总额	2925.88	2238.31	↓ 24

（注：此数据来自学校统计）



**图 6-3 专项经费和公用经费投入对比**

（注：此数据来自学校统计）

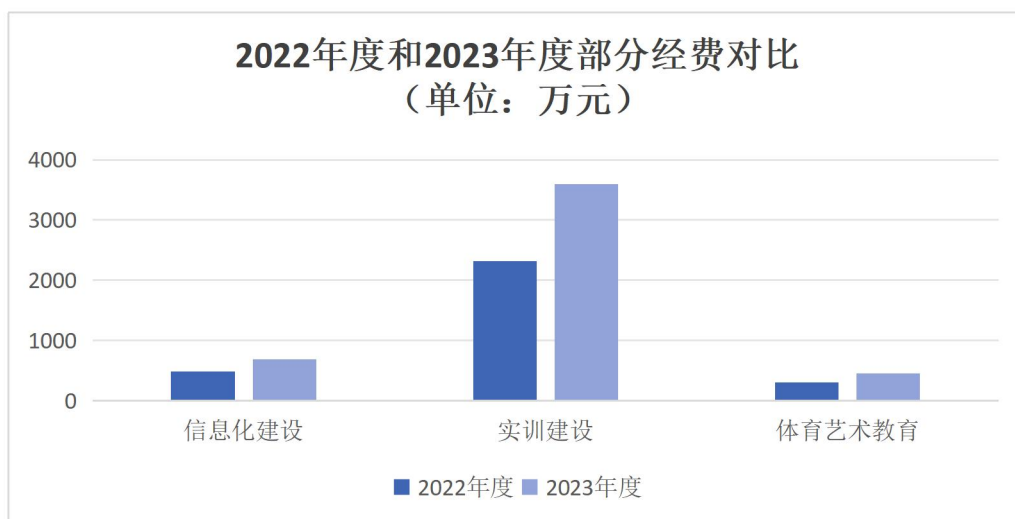
具体项目投入对比数据显示（见表 6-2、图 6-4）：信息化建设方面，2023 年度投入 690.18 万元，比 2022 年度的 483.92 万元增加了 206.26 万元，同比增长了 43%。这反映了学校在信息化教学设施、管理系统等方面的加强，以提升教育教学的现代化水平；实训建设方面，2023 年度投入 3597.55 万元，比 2022 年度的 2321.63 万元增加了 1275.92 万元，同比增长了 55%。实训建设的加强助力提升学生的实践技能和职业素养，更好地适应市场需求；体育艺术教育方面，2023 年度投入 454.57 万元，比

2022 年度的 301.28 万元增加了 153.29 万元，同比增长了 51%。这表明学校在促进学生全面发展，提升综合素质方面也加大了投入。

**表 6-2 2022 年度和 2023 年度部分经费对比（单位：万元）**

项目	2022 年度	2023 年度	同比
信息化建设	483.92	690.18	↑ 43
实训建设	2321.63	3597.55	↑ 55
体育艺术教育	301.28	454.57	↑ 51

（注：此数据来自学校统计）



**图 6-4 2022 年度和 2023 年度部分经费对比**

（注：此数据来自学校统计）

### 6.2.3 资助资金，确保到位

学校根据相关文件精神以及政策要求，对家庭经济困难学生实行资助，2028 名学生符合享受国家免学费条件，94 名学生符合享受国家助学金条件。学校为获得助学金资助学生统一办理中职卡并按照相关流程规范组织发放助学金，发放后及时通知相关

学生、家长到银行查账。

2022—2023 学年中等职业教育国家奖学金报送 9 人（见图 6-5），评选审核通过，并于 2023 年 12 月发放至学生本人银行卡，国家奖学金发放金额为 6000 元/人，一次性发放完毕，共发放 54000 元（见图 6-5）。

国家助学金发放金额为 2000 元/人，分两个学期发放，每学期发放 1000 元/人，2023 学年第一学期发放人数为 94 人，2023 学年第二学期发放人数为 97 人，两次发放时间分别为 2023 年 11 月、2024 年 4 月（第二学期新增 3 名同学符合享受资助资格）；2023 学年共有 68 位学生受到校级助学金资助，第一学期 29 名同学，第二学期 39 名同学，受助金额总计 68000 元。



图 6-5 2023 学年国家奖学金颁奖仪式

## 6.3 条件保障，推进高质量发展

### 6.3.1 后勤保障，助力双高建设

学校后勤保障工作秉持以师生服务为核心，持续创新服务方式，提高服务质量。通过优化资源分配，提高餐饮服务水平等举措，后勤部门全力支撑学校教育事业进步，为培养高素质技能人才打造坚实的后勤基石。后勤部门主要采取了以下措施：

**第一，科技助力管理，资产效能跃升。**科技赋能让学校的资产管理效率及效能显著提升。自主开发的低值易耗品管理系统，已广泛应用于教学与日常非固定资产采购物品的管理，以科学高效优化管理流程，显著增强资产管理能力，实现资产管理效益的最大化。持续完善资产管理体系，定期召开资产工作会议（见图6-6），盘点固定资产，揭示管理问题，为未来发展指明方向。及时整理并活化闲置多年的资产，有效提高资产利用效率。



图 6-6 学校召开农地资产处置专项工作会议

第二，后勤保障有力，服务更温馨。食堂管理严格遵循食品安全最高准则，建立细致入微的管理体系，定期召开食品安全管理会议，通过有效沟通与协调，不断提升服务水平。引入智能点餐系统，为师生提供快速、便捷、个性化的用餐体验。从自助选餐到智能结算，每一环节均体现科技便利。通过营养分析与菜品推荐，简化健康饮食实践。智慧食堂不仅是技术飞跃，更是校园生活品质的提升。

第三，擘画未来，高质量发展再出发。为传承粤菜文化，推动粤菜艺术创新，增强粤菜师傅工程的文化影响力与辐射力，学

校计划于 2024 年建成粤菜文化传播中心。粤菜文化传播中心建成后不仅有助于粤菜文化的传承与创新,还将显著提升粤菜师傅工程的影响力,促进产学研的深度融合,扩大文化交流与合作,并推动地方经济的持续发展。

### 案例 6-2 后勤赋能,粤菜文化传播中心封顶

为弘扬粤菜文化,推动粤菜艺术传承与创新,增强粤菜师傅工程的文化影响力和辐射力,广州旅游商务职业学校于 2024 年建设粤菜文化传播中心(见图 6-7)。为此,学校多次进行专题研讨,初步建成了集粤菜文化展陈、大师工作室为一体的综合性场所,成为一个集教学、研究、展示、交流于一体的平台。粤菜文化传播中心的封顶仪式圆满完成,这一项目在粤菜文化发展史上留下了浓重的一笔。它不仅展示了粤菜的历史与技艺,更为公众提供了一个感受粤菜文化独特魅力的空间。



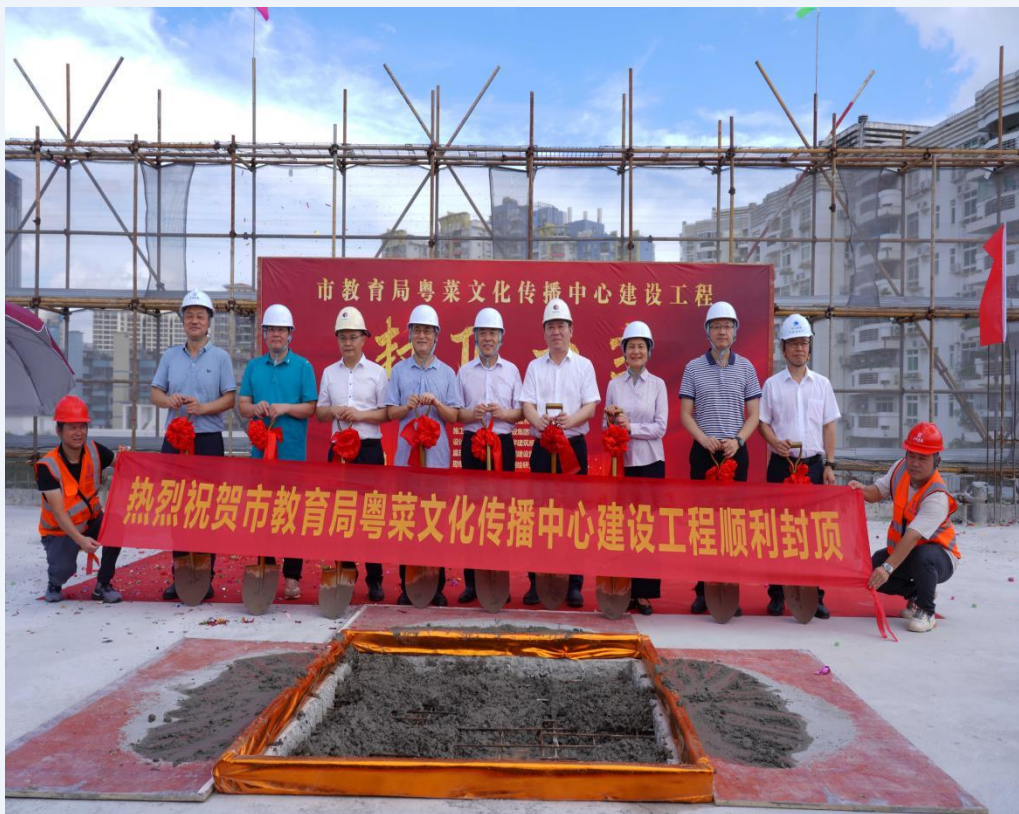


图 6-7 粤菜文化传播中心封顶仪式

### 6.3.2 顶层设计，打造数字校园

建设教育强国是实现中国式现代化的重要力量，教育数字化是建设教育强国的重要内容。为扎实推进数字校园建设，推动信息技术与教育教学深度融合，提升学校信息化建设与应用水平，支撑教育高质量发展，学校加强顶层设计，采取以下措施，打造数字校园：

第一，进一步提升学校信息化建设水平。学校严格落实上级部门关于教育数字化的相关要求，强化信息化投入，保障师生的基本需求。2023 年学年批量集采采购台式电脑 233 台，完成了

80 间常态化录播教室的升级改造，为学校教学办公提供了强力的硬件支撑。同时启动了 2025 年学校政务信息化项目申报工作，依据学校实际情况进行多维度分析，确保项目规划的科学性和前瞻性，逐步完善智慧校园体系，实现教学管理智能化、现代化，助力学校信息化建设迈上新台阶。

**第二，进一步做好网络安全教育。**为进一步落实习总书记关于网络强国的重要思想，本着网络安全就是国家安全的理念，学校始终高度重视网络安全工作，作为校园网络安全教育的主阵地，学校在 2024 年开展了一系列丰富多彩的网络安全活动，包括增设网络安全宣传栏、开设相关课程，组织相关培训讲座，组织网络安全实践等等，在校园内形成了良好的网络安全氛围，有效提高了师生的网络安全素质，确保了校园网络环境清朗。

**第三，进一步推进软件正版化工作。**为落实《教育部 国家版权局关于做好教育系统软件正版化工作的通知》（教科信函〔2024〕83 号），以及省市上级主管部门对软件正版化的要求，2024 年，学校率先在操作系统和办公软件领域实现了正版化，同期开展各类培训活动，在增强教师、学生使用正版软件的习惯的同时，为学校的教育教学、行政办公提供了强力的技术支持，提升了教学和办公效率，真正做到用正版化保障办公、赋能教学。

### 6.3.3 安全教育，护航学生成长

根据《广东省学校安全条例》《大中小学国家安全教育指导纲要》以及“广州市更高水平安全文明校园（平安校园）”等要求，学校落实做好师生安全工作教育，把安全教育纳入教学计划，固定每周周二下午4个课时为学校“安全大讲堂”。通过专家讲座、课程、视频课程等向全校学生进行国家安全教育、公共安全教育，开展防范诈骗、溺水、欺凌、毒品、性侵害、网络沉迷，以及交通安全、消防安全防震减灾、食品和药品安全、网络安全、卫生防疫、心理健康等专题安全健康教育课程，2024年度合计开展132课时。

学校定期组织开展师生开展应急疏散和自救互救演练（见图6-8），通过每月开展不同范围、不同主题的应急演练（2024年度完成两个校区10次应急演练），提高师生对各类突发事件应急处置能力和逃生自救技能。



图 6-8 2024 年春季学期消防安全应急疏散演练

### 案例 6-3 消防技能尽掌握，校家合力筑平安

为积极构建学校家庭社会协同育人新格局，提升全民消防安全意识和能力，广州旅游商务职业学校设置专门课程，坚持按班级为单位做好学生消防安全实操教育，由专业消防指导员指导学生做好灭火器材使用实操、学习防毒面具佩戴等，做到消防安全实操“周周练，人人过”，确保在校每一位学生都能熟练使用基础灭火器材、逃生器材等。

学校开展了消防安全“小手拉大手”教育活动，号召全体学生与家人进行消防安全知识宣教，督促家庭配备简易家庭用消防安全器材用品，带领家人学习使用消防器材（见图 6-9）。活动有效地将学生在校学习的消防安全知识带回家庭，校家合力，共筑社会消防平安防线。



图 6-9 “小手拉大手”消防安全知识到家庭活动

## 6.4 质量保障，赋能“三教”改革

### 6.4.1 完善制度，筑牢教学质量保障

依据国家对职业教育高质量发展的要求，学校着力优化教科研管理。学校构建完善的教科研管理体系，制定《课题管理暂行办法》《教学成果奖励条例》等多项制度，明确从课题立项到成果推广各环节规范。整合校内外资源，搭建科研交流平台，定期举办学术讲座、研讨会，鼓励教师参与各级各类课题申报。这些措施极大提升了教师教科研能力。2023 学年，教师在教科研成果方面取得佳绩，教师在研课题和教学成果培育数量持续增加，部分课题和教学成果已在教学实践中应用推广（见表 6-3），2024 年 10 月被广州市教育局遴选为首批广州市中小学教师发展学校。学校教育教学质量显著提升，在区域内起到良好的示范引领作用，推动了职业教育内涵式发展。

表 6-3 2023 学年教科研情况一览表

类型	级别	项目/单位	进度	数量 (项)	合计 (项)
课题	国家级	2024 年度全国教育科学规划教育部青年项目	立项	1	101
		2020 年广东省中等职业教育教学改革项目	结项	5	
	省级	2021 年省中职质量工程认定和立项项目	在研	1	
		2021 年省中职质量工程认定和立项项目	认定	12	
		广东省教育科学规划 2023 年度中小学教师教育科研能力提升计划项目	在研	1	

教学成果	市级	广东省教育科学规划 2024 年度中小学教师教育科研能力提升计划项目	立项	1	6
		广州市教育科学规划 2022、2023 年度课题	结题	2	
			在研	9	
		广州市教育科学规划 2024 年度课题	在研	12	
		广州市教育科学规划 2025 年度课题	立项	16	
		广州市教育研究院 2022 年度科研课题	在研	3	
		广州市教育研究院 2023 年度科研课题	在研	2	
	校级	广州市电化教育馆 2022 年教育信息化研究课题	结题	1	
		2023 年度课程思政教学研究课题	在研	10	
	其他	各级各类教研会、学会、协会、指委会课题	结题	9	
			在研	16	
	省级	2025 年省教学成果培育项目	在研	3	
			2019 年广州市教学成果培育项目	结项	
	市级	2021 市教学成果项目	结项	1	
在研			1		
专利	国家级	计算机软件著作权	18	19	
		省级	作品登记		1

(注：此数据来自学校统计)

#### 6.4.2 校企共融，打造三教改革高地

学校在职业教育领域积极探索创新，通过校企双向赋能，打造三教改革高地，打造高素质的“金师”队伍，紧贴行业需求，创新教材和教法，三教改革硕果累累，为学校发展和人才培养奠定了坚实基础。学校依托深厚的行业积淀，构建了“校际合作、

资源共享、实践导向”的发展模式。学校与企业紧密合作，共建教师发展实践基地，为教师提供丰富的实践机会。教师深入企业一线，参与实际项目运作，提升实践能力，将行业前沿知识与技能融入教学。企业专家入校开展讲座、培训，带来最新行业动态与实践经验，实现资源共享与优势互补，校企合作成效显著。2024年度，申报并立项6个市级名师工作室、1个省级思政教学创新团队；“双师型”教师队伍不断壮大，专任教师中双师占比75%，专业课教师双师型占比91.6%；教师教学能力大赛成绩突出，2022—2023年连续荣获全国职业院校技能大赛教学能力比赛一等奖，2023学年省级以上教学能力比赛获奖18项（见表6-5）；教科研成果丰硕，2023学年在研及结项各级各类课题达101项（见表6-6）；8本专业教材入选“十四五”国家规划教材，完成4门省级在线精品课程建设，3门市级精品课程通过验收。这些成果彰显了校企双向赋能对三教改革结硕果的关键促进作用，为三教改革的深入实施和学校高质量发展提供了坚实支撑与强劲动力。

表 6-4 2023 学年各类教师教学能力比赛获奖统计

序号	时间	姓名	比赛名称	等级	授奖单位	小计 (项)		
1	2023 年 9 月	王冰 杨娟 李静 江强	2023 年广东省教师教学能力大赛	一等奖	广东省教育厅	2		
2		甘静 赵素珍 樊贞 黄莹						
3		江志伟 林丽华 傅云雁 陈立慧		二等奖		广东省教育厅	2	
4		黄凯 张志毅 郑筠 黄梦诗						
5		赖锦纯 李旭军 刘厚敏 毛志军						
6		刘英英 阎绍蕊 谢丽诗 简杰敏		三等奖			广东省教育厅	3
7		陈国永 周锦驰 巫炬华 郭婉婷						
8	卫洁昕	2023 年广东省中华经典诵写讲大赛之“诵读中国”经典诵读大赛	一等奖		1			
9	2023 年 10 月	王婉军 朱秋莹 任巧珍 王洪贤 刘小青 孟磊 黄慧晶 余杏娜 刘兰馨 阎绍蕊	广东省中职学校思政课教学创新团队和思政示范课堂	二等奖	广东省教育厅			1
10	2023 年 11 月	万恒阳	2023 年广东省青年教师教学能力比赛	一等奖	广东省教育厅	1		
11		张容榕		二等奖		1		
12	2023 年 11 月	王冰、杨娟、李静、张容榕	2023 年全国教师国赛	一等奖	教育部	1		
13	2023 年 12 月	卫洁昕	2023 第五届中华经典诵写讲大赛——诵读中国经典诵读大赛	一等奖	教育部 国家语委	1		



14	2024年6月	樊贞 甘静 赵素珍 刘兰馨	2024年广州市教师教学能力大赛	广州市教育局	3	
15		孙红 江强 朱文君 卫洁昕				一等奖
16		阎绍蕊 刘英英 谢丽诗 吴剑明				三等奖
17		王丽莎 冯静 赵梅茹 符敏明				
18		杜亚萍 张新婷 于超 郝广宏				
19		陈金川 叶光婷 王靖茵 孙炎彬				
20	樊贞 甘静 赵素珍 刘兰馨	2024年广东省教师教学能力大赛	广东省教育厅	2		
21	孙红 江强 朱文君 卫洁昕				一等奖	
22	阎绍蕊 刘英英 谢丽诗 吴剑明				三等奖 三等奖	
23	王丽莎 刘舒 冯静					
24	杜亚萍 张新婷 钟斯丽 郝广宏					

(注：此数据来自学校统计)

表 6-5 2023 学年申报并立项/结项/授牌项目统计

序号	立项/结项时间	名称	授牌/证书单位	小计(项)	备注
1	2024年7月 (立项)	高星级饭店运营与管理创新团队(陈丽敏)	广州市教育局	1	2023学年申报
2	2024年10月 (结项验收)	课程思政教学研究示范中心	广州市教育局	1	2023学年在建
3	2024年11月 (授牌)	陈春兰名师工作室	广州市教育局	6	2023学年申报
4		孙红名师工作室			
5		陈丽敏名师工作室			
6		朱洪朗名师工作室			
7		冯静名师工作室			
8	王冰名班主任工作室				

## 案例 6-4 校企双向赋能，铸就职教“金师”

校企双向赋能，是培养职教“金师”的关键。作为广州市中小学教师发展基地，学校积极探索产教深度融合的发展路径，通过实施“岗课赛研”工程，开创性地建构了“金师”培养新模式。学校与龙头企业在师资共育上深度合作，通过推行校企师资双向流动、引导教师深度参与教学改革实践、鼓励教师参加各级别教育教学比赛、举办教科研能力提升培训等措施，打造了一批教学技艺精湛、实践能力过硬的“金师团队”。2024 年度，教师在教学能力大赛中获国赛一等奖 1 项，省赛一等奖 3 项；成功申报并立项 6 个市级名师工作室、1 个省级思政教学创新团队，不仅彰显了学校“金师”团队的风采与实力，也生动诠释了产教深度融合在培育职教“金师”中的核心价值和关键作用（见图 6-10）。



图 6-10 2023 年全国职业院校技能大赛教学能力比赛  
荣获一等奖教学团队

## 案例 6-5 教材精选严审，校企共融数字化资源

为全面落实《职业院校教材管理办法》（教材〔2019〕3号）《广东省职业院校教材管理实施细则》（粤教职〔2023〕7号）等文件要求，学校党委对教材工作负总责，修订了2024年版的教材管理制度，组建由系支部书记、系主任及教研组长共同担任的教材选用委员会，每学期正式征订前定期召开教材征订审核会议，坚持“凡选必审”“公开、公平、公正”原则选用教材，严把政治关、学术关和适用关，确保优质教材进课堂。同时，注重丰富数字化教学资源。鼓励教师开发活页式教材，建设了学校虚拟仿真酒店实训基地，服务于高星级饭店运营与管理、茶艺与茶营销、旅游服务与管理、会展服务与管理、中餐烹饪等多个专业，实现了跨专业的实训资源共享和协同教学（见图6-11）。



图 6-11 广州市旅游商务职业学校 VR 酒店虚拟实训基地场景

### 6.4.3 标准引领，精准优化人培方案

学校制定《关于2024级专业人才培养方案的合规性要求》（见图6-12），内容包括方案模板、专业名称及代码、职业面向、培养目标与培养规格、课程设置及要求、实践课时计算、课证融通、学分计算办法、教学进程总体安排、实施保障、毕业要求、特色班人才培养方案要求、文本格式要求等，为各专业制订、各级审核、论证人才培养方案提供清晰明确的依据。

附件 2:

#### 广州市旅游商务职业学校 关于2024级专业人才培养方案的 合规性要求

根据学校《关于制订2024级专业人才培养方案的工作方案》的制订要求，现对2024级专业人才培养方案制订的主要内容的合规性进行说明，具体如下：

一、为便于教学管理，各专业原则上须采用学校提供的统一人才培养方案模板（见附件）进行制订工作。培养方案编写力求文字清楚严谨，体例规范，意义明确扼要，术语及定义准确，避免似是而非、模棱两可；文本格式要符合规范要求。

二、专业名称及代码需要按照教育部发布的新版《职业教育专业目录（2021年）更新时间2024年1月》（网址：[http://www.moe.gov.cn/s78/A07/zcs\\_ztz1/2017\\_zt06/](http://www.moe.gov.cn/s78/A07/zcs_ztz1/2017_zt06/)）

三、职业面向的表格内容填写要求。专业大类（专业类）及代码依据教育部现行中等职业学校专业目录；对应的行业参照现行《国民经济行业分类》；主要职业类别参照现行《国家职业分类大典》；根据行业企业调研，明确主要岗位类别（或技术领域）；根据实际情况举例职业技能等级证书、社会认可度高的行业企业标准和证书。

图 6-12 学校发布的《关于2024级专业人才培养方案的合规性要求》

各专业严格按照专业人才培养方案的制订程序，开展规划设计、调研分析、起草等工作；通过专业建设指导委员会、教研组、

专业系、教务科、教育教学督导室逐级审核把关（见图 6-13），最后经校党委会审定，保障了专业人才培养方案制订的规范性。备案检查中，广州市教育局充分肯定了学校专业人才培养方案的相关指标及制订程序的规范性。



图 6-13 中餐烹饪专业召开 2024 级专业人才培养方案专家论证会

## 案例 6-6 筑牢双重根基，全面增强升学竞争力

广州市旅游商务职业学校以“专业技能+文化素养”双重根基为核心，坚持职业教育类型不动摇，全力提升学生升学竞争力。在 2023 级人才培养方案制定中，学校紧跟教育部文件及国家专业教学标准，确保方案的科学性和实用性。课程安排上，严格把控文化基础课与专业课的比例，总课时 3288 节，其中公共基础课占 34.35%，紧跟职教高考考核要求，并依据《中等职业学校课程标准（2020 年版）》进行教学，全面提升学生文化素养。同时，学校重视实践技能培养，各专业实践性课时超 50%，让学生在实践中深化理论、锤炼技能。这些举措不仅为学生构建了全面系统的知识体系，更为他们的升学和未来发展奠定了坚实基础，助力学生在职教高考和职业生涯中绽放光彩，实现梦想。

### 中餐烹饪专业 2023 级教学安排各类课程学时、学分统计表

各类课程学时、学分统计表					
课程类别	学时		学分		
	学时数	比例	学分数	比例	
必修课	公共基础课程	1080	34.35%	60	35.29%
	专业课程	1488	47.33%	70	41.18%
选修课	专业课程	576	18.32%	40	23.53%
合计		3144	1	170	1
实践性教学课时		1576	50.13%		

（注：此数据来自学校统计）

#### 6.4.4 以评促建 提升综合办学实力

学校遵循“问题导向、定量为主、动态评价、以评促建”的工作方针，强化组织领导和全局规划，紧密对接国家优质中职学校建设标准，参照评价指标体系，构建了常态化的办学质量评价机制。这一机制有效发挥了评价结果的导向与激励功能，指引学校办学方向，不断增强学校的综合办学实力与创新发展服务能力。

2024年1月，学校荣获第八届黄炎培职业教育奖优秀学校奖。黄炎培职业教育奖是由中华职业教育社于2007年创立，2009年经中共中央、国务院专项审核通过的职业教育领域唯一保留的国家级奖项，代表了中国职业教育界的最高荣誉；学校在2023—2024学年广州市中等职业学校“强内涵、创优质”办学质量评价中获得A类最高分93.5分；自2021年荣获省高水平中职学校建设单位称号以来，学校严格对照既定的建设方案和任务书，扎实推进各项建设工作。历经四年的不懈努力，如今已顺利迈入期满验收的关键阶段。

## 案例 6-7 荣膺黄炎培职教奖，展现卓越实力

广州市旅游商务职业学校荣获第八届黄炎培职业教育奖优秀学校奖，这一国家级荣誉彰显了学校的卓越实力（见图 6-14）。学校以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持社会主义办学方向，不断创新办学模式，深化产教融合。通过“校店合一”模式，创设实战育人氛围；组建职教集团，实现精准育人。专业建设方面，学校动态调整专业设置，校企共育人才。课程与教学改革成果丰硕，获多项国家级、省级奖项。师资队伍强大，双师型教师占比高。数字化发展迅猛，推进专业管理与建设深度融合。办学质量与人才培养质量得到社会高度认可，学生技能竞赛成绩斐然。社会服务与国际化方面亦取得显著成效。学校以实际行动践行绿色发展理念，不断创新实训基地应用模式，展现了职业教育的高质量与前瞻性。



图 6-14 学校党委书记王勇在第八届黄炎培职业教育奖表彰大会上  
领奖



## 7. 面临挑战

随着职业教育改革的不断深入，学校在教育教学方面取得了显著成就。然而，面对新时代职业教育发展的新要求，学校仍面临一些亟待解决的问题。

### 7.1 主要问题

1. 信息化建设不足：尽管学校在信息化建设方面已取得一定进展，但仍存在硬件设施老化、软件平台功能单一、数据资源共享不充分等问题，制约了教育教学质量的进一步提升。

2. 师资队伍素质提升：随着职业教育的快速发展，学校对“双师型”教师的需求日益增加。然而，当前师资队伍中“双师型”教师比例离预期仍有一定差距，部分教师专业素养和实践能力有待提升，影响了人才培养质量。

### 7.2 改进措施

在后续的工作中，学校将紧密结合最新的职教政策指引，深入贯彻《国家职业教育改革实施方案》《职业教育提质培优行动计划（2020—2023年）》《深化新时代教育评价改革总体方案》以及《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》等文件精神，

制定针对性的解决措施，通过政策引导与实践创新相结合，推动学校教育教学质量的全面提升，以适应新时代职业教育的发展需求。

### 1. 加强信息化建设

**升级硬件设施：**投入资金对现有的计算机、网络设备等硬件设施进行全面升级，确保教师能够利用高性能设备进行在线教学和学习。

**丰富软件平台功能：**引入更多功能强大、操作简便的教学软件和在线教学平台，如虚拟仿真教学平台、在线互动教学系统等，提升教学的互动性和实效性。

**促进数据资源共享：**建立完善的教学资源库和数据共享机制，鼓励教师上传和分享自己的教学课件、教案等资源，实现资源的优化配置和共享。

**提升教师信息化素养：**定期组织教师参加信息化技术培训，提高教师的信息素养和技术应用能力，鼓励教师开设线上课程实施混合式教学改革实践，确保教师能够充分利用信息化手段进行教学和学习。

### 2. 强化师资队伍建设

**加大“双师型”教师培养力度：**制定“双师型”教师培养计划，通过校企合作、产学研结合等方式，鼓励教师深入企业实践，提升实践教学能力。同时，引进具有丰富实践经验的行业专家和技术能手担任兼职教师或开展专题讲座。

完善教师培养体系：建立科学、系统的教师培养体系，针对不同专业、不同层次的教师制定个性化培养方案。通过实施分类培训、师徒结对、教学观摩等方式，提升教师的教育教学能力和科研创新能力。

建立激励机制：建立与师资队伍建设相适应的激励机制，如设立教学名师奖、科研成果奖等，对在教育教学和科研方面取得突出成果的教师给予表彰和奖励，激发教师的工作积极性和创造力。

## 附件 1： 学校职业教育质量数据表

表 1 人才培养质量计分卡

序号	指标	单位	2023 年	2024 年
1	毕业生人数*	人	1224	1304
2	毕业生去向落实人数	人	1196	1252
	其中：升学人数	人	1034	1008
	升入本科人数	人	35	41
3	毕业生本省去向落实率	%	98	98.10
4	月收入	元	4079	3764.00
5	毕业生面向三次产业就业人数	人	162	213
	其中：面向第一产业就业人数	人	0	0
	面向第二产业就业人数	人	0	0
	面向第三产业就业人数	人	162	213
6	自主创业率	%	0.04	0.84
7	毕业三年晋升比例	%	62.06	65.00

表 2 满意度调查表

序号	指标	单位	2023 年	2024 年	调查人数	调查方式
1	在校生满意度*	%	82.31	88.79	1864	问卷调查
	其中：课堂育人满意度*	%	84.14	89.54	1864	问卷调查
	课外育人满意度*	%	82.87	89.14	1864	问卷调查
	思想政治课教学满意度*	%	88.14	92.84	1864	问卷调查
	公共基础课（不含思想政治课）教学满意度*	%	87.04	92.24	1864	问卷调查
	专业课教学满意度*	%	89.24	92.92	1864	问卷调查
2	毕业生满意度	%	91.36	97.22	1164	问卷调查
	其中：应届毕业生满意度	%	95.15	96.79	623	问卷调查
	毕业三年内毕业生满意度	%	89.98	97.23	541	问卷调查
3	教职工满意度*	%	-	-	-	问卷调查
4	用人单位满意度	%	100.00	100.00	24	问卷调查
5	家长满意度	%	95.83	96.04	2677	问卷调查

表3 教学资源表

序号	指标	单位	2023年	2024年
1	生师比*	:	14.21	14.26
2	“双师型”教师比例	%	85.31	96.00
	其中：高级“双师型”教师比例	%	-	39.00
3	高级专业技术职务专任教师比例*	%	30.22	37.00
4	专业群数量*	个	3	4
	专业数量*	个	18	19
5	教学计划内课程总数*	门	185	277
		学时	21591	62472
	其中：课证融通课程数*	门	13	14
		学时	702	756
	网络教学课程数*	门	185	277
		学时	21591	62472
校企合作课程数	门	4	4	
	学时	466	432	
6	专业教学资源库数	个	8	19
	其中：国家级数量*	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
	省级数量	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
	校级数量	个	8	19
7	在线精品课程数*	门	28	36
		学时	2825	3600
	在线精品课程课均学生数*	人/门	146	146
	其中：国家级数量*	门	0	0
	接入国家智慧教育平台数*	门	0	0
	省级数量	门	4	4
接入国家智慧教育平台数*	门	0	0	
校级数量	门	24	36	
接入国家智慧教育平台数*	门	0	0	
8	虚拟仿真实训基地数	个	3	3
	其中：国家级数量*	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
	省级数量	个	1	1
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
校级数量	个	2	2	

序号	指标	单位	2023年	2024年
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
9	编写教材数	本	15	12
	其中：国家规划教材数*	本	8	4
	校企合作编写教材数	本	15	8
	新形态教材数	本	12	8
	接入国家智慧教育平台数*	本	0	0
10	互联网出口带宽*	Mbps	1400	1400
11	校园网主干最大带宽*	Mbps	1000	1000
12	生均校内实践教学工位数*	个/生	1.01	0.29
13	生均教学科研仪器设备值*	元/生	8427.31	12420.00

表 4 服务贡献表

序号	指标	单位	2023 年	2024 年
1	毕业生初次就业人数*	人	162	213
	其中：A类：留在当地就业人数*	人	162	205
	B类：到西部和东北地区就业人数*	人	0	0
	C类：到中小微企业就业人数*	人	162	153
	D类：到大型企业就业人数*	人	0	60
2	横向技术服务到款额	万元	0	0.00
	横向技术服务产生的经济效益	万元	0	0.00
3	纵向科研经费到款额*	万元	72.70	62.00
4	技术产权交易收入*	万元	0	0.00
5	知识产权项目数量	项	24	32
	其中：专利授权数量	项	4	4
	发明专利授权数量	项	0	0
6	专利转让数量	项	0	0
7	专利成果转化到款额	万元	0	0.00
8	非学历培训项目数*	项	17	19
	非学历培训学时*	学时	356	830
	公益项目培训学时*	学时	104	136
9	非学历培训到账经费	万元	15	16.78



表 5 国际影响表

序号	指标	单位	2023 年	2024 年
1	开发并被国外采用的职业教育标准、资源、装备数量	个	1	1
	其中：标准数量	个	1	1
	专业标准数量	个	0	0
	课程标准数量	个	1	1
	资源数量	个	0	0
	装备数量	个	0	0
2	在国外开办学校数	所	仅高职填报	-
	其中：专业数量	个	仅高职填报	-
	在校生数	人	仅高职填报	-
3	接收国外留学生专业数	个	2	4
4	接收国外留学生人数	人	2	7
5	接收国外访学教师人数	人	1	0
6	中外合作办学专业数	个	0	0
	其中：在校生数	人	0	0
7	专任教师赴国外指导和开展培训时间	人日	10	1
8	在国外组织担任职务的专任教师人数	人	0	0
9	国外技能大赛获奖数量	项	1	0

表 6 落实政策表

序号	指标	单位	2023 年	2024 年
1	全日制在校生人数*	人	4093	4177
2	年生均财政拨款水平	元	6.80	6.32
3	年财政专项经费*	万元	8915.04	7170.03
4	教职工额定编制数	人	431	431
	教职工总数	人	366	360
	其中：专任教师总数	人	268	293
	思政课教师数*	人	22	30
	体育课专任教师数	人	20	22
	美育课专任教师数	人	12	12
	辅导员人数*	人	仅高职	-
5	班主任人数	人	122	122
	参加国家学生体质健康标准测试人数	人	3969	4033
	其中：学生体质测评合格率	%	93.17	93.00
6	职业技能等级证书（含职业资格证书）获取人数	人	1216	1296
7	企业提供的校内实践教学设备值*	万元	25	0
8	与企业共建开放型区域产教融合实践中心数量	个	1	1
9	聘请行业导师人数*	人	37	18
	其中：聘请大国工匠、劳动模范人数	人	1	2
	行业导师年课时总量*	课时	148	320
	年支付行业导师课酬	万元	1.85	5.12
10	年实习专项经费	万元	31.49	32.51
	其中：年实习责任保险经费	万元	5.09	6.11

附件 2:

广州市旅游商务职业 2023 学年大事记  
(2023 年 9 月 1 日——2024 年 8 月 31 日)

8 月 31 日 —9 月 4 日	2023 年全国职业院校技能大赛（中职组）酒店服务赛项圆满收官。本次大赛首次由协办，赛场设在广州白云国际会议中心，共 79 支队伍 150 余名选手参赛，是该赛项 10 年办赛历史参赛队伍最多的一次，在关键时刻勇挑重担，举全校之力，高效组织，实现精准办赛。
9 月 6 日	联合全球著名第三方检测检验和认证机构德国莱茵 TUV 大中华区在中国国际服贸会官方平台权威发布中华茶艺师国际人才培养与认证标准体系，同时与北京老舍茶馆有限公司就推广和研发中华茶艺师认证体系签订合作协议。
9 月 8 日	在礼堂举行主题为“躬耕教坛，强国有我”2023 年教师节庆祝表彰大会。
9 月 9 日	管宛嫦老师获中共荔波县委颁发 2023 年东西部教育帮扶协作先进个人。
9 月 10 日	历时 7 天的 2023 年新生军训活动圆满结束，415 名学生获得“军训标兵”称号，14 个班级获得军训先进班集体。
9 月	代表队参加 2023 年全国职业院校技能大赛成绩喜人，斩获一等奖 1 个，二等奖 3 个。其中吴晓儿老师与学生参加中式烹饪师生同赛获团体一等奖；西式烹饪、智能财税基本技能和企业经营沙盘模拟比赛均获得团体二等奖。
9 月 11 日	2023 年秋季开学典礼在礼堂举行，全校师生共 4000 多人参加。张立波校长对旅商师生分别提出了希望和要求，随后王勇书记开讲题为《学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想接班人》的思政第一课。

9月19日	第二届教职工代表大会第三次会议在影视厅举行。大会以无记名投票方式通过了《广州市旅游商务职业章程》（修订稿）。另外，《广州市旅游商务职业专业技术人员岗位晋级计分办法》未能获得通过。
9月20日	由王婉军老师带领的10人团队被确定为广东省中职思政课教学创新团队；朱秋莹、王婉军、王洪贤老师的《坚持具体问题具体分析》获评广东省中职思政课示范课堂二等奖。
9月24日	承办第四届广东省青少年创新思维及科技实践大赛。本届大赛辐射广东省21个地市及港澳地区，其中773个人及单位、1266名科技辅导老师、3845名学生参与到承办的决赛之中。
9月25日	张立波校长被广东省人民政府聘为第十三届广东省督学。
9月25日	张立波校长以《争做有志气、有骨气、有底气的新时代青年》为题，给全体师生上了新学期的思政第一课。
9月26日	在第三会议室举行了退休校领导座谈会。老领导们纷纷建言，对近年来各方面工作取得的成绩给予肯定。
9月26日	党员代表、团委委员、学生团员代表到植地庄抗日纪念公园开展缅怀革命先烈活动。
9月28日	陈丽敏老师在广州广播电视台参加了由广州市教育局主办的新时代羊城“师·说”品牌发布会暨第一季第五场“爱与创新”活动。
9月28日	党委书记王勇同志在第三会议室对全体中层干部、重点岗位人员进行集体廉政谈话。
10月13日	广东省教育厅对国家级中小学生校外研学实践教育基地、广东省中小学劳动教育基地工作情况专项督导检查。
10月19日	党委书记王勇同志带领工会副主席、党政办副主任和支部书记代表一行5人赴清远市阳山县七拱镇火岗村开展党建结对共建活动。
10月24日	广州市家庭教育名师王朝晖工作室与广州市名班主任杨海燕工作室交流活动在商务实训中心顺利举行。
10月26日	第四届“粤菜师傅李锦记希望厨师班”开班仪式暨“李锦记企业奖学金”颁奖典礼在影视厅隆重举行。

10月26日	由朱洪朗老师主持的《中餐冷拼制作》被认定为2023年广州市中等职业市级精品课程。
10月31日	广州市教育局考核工作组进行局属单位2023年年度考核与校长任期目标考核、基层党建暨全面从严治党工作专项检查考核的现场考核。
11月4日	成功承办2023年广佛肇中小学科技教育交流系列活动科技体育模型、无线电测向竞赛。
11月7日	2332班庄俊濠同学随广州队勇获第一届全国学生（青年）运动会（公开组）男子足球U16组冠军。
11月11日	青年教师万恒阳、张容榕荣获第四届广东省中职青年教师教学能力大赛一等奖和二等奖。
11月14日	第四届穗港澳台四地技能节在香港中华厨艺学院召开，派出部分师生代表参加。
11月18日	国际商务专业学科带头人余剑琴老师荣获广东省外贸营销员职业技能竞赛一等奖。
11月19日	在2023年“一带一路”暨金砖国家技能发展与技术创新大赛业财税融合大数据应用（智能财税方向）赛项（中职组）全国总决赛荣获二等奖。
11月20日	卫洁昕老师参加由教育部办公厅举办的第五届中华经典诵写讲大赛，作品《海棠花祭》获得教师组一等奖。
11月21日	被广州市教育局评为广州市中小学幼儿园校家社协同育人示范校。
11月22日	乒乓球队勇夺第一届中国中等职业乒乓球锦标赛女子团体冠军，男子和女子单打亚军。
11月24日	张立波校长在曼谷与泰国吞武里大学续签两校合作协议并接洽建设“中华茶艺工作站”事项。
11月25日	王冰、李静、杨娟、张容榕老师参加教育部主办的2023年全国职业院校技能大赛教学能力比赛，作品《红色文旅产品的融媒体营销》斩获一等奖。
11月27日	图书馆新馆启用仪式暨“阅”见生态之美——2023年生态环境教育主题读书活动在北教学楼举行。

11月29日	广州市旅游商务职业教育集团在广州水博苑召开主题为“校企联盟，筑梦旅商”的第二届第二次理事会。会议表决同意张立波校长担任新一届广州旅游商务职业教育集团理事长，同时新增11家单位为集团理事单位等。
11月29日	经广东省教育厅研究，同意协办2023-2024学年中式烹饪、酒店服务和导游服务等3个赛项。
12月1日	王海燕、管宛嫦两位援黔专业技术人才受到中共贵州省委乡村振兴领导小组办公室表扬。
12月5日	被广州市教育局确定为第三批广州市红色教育示范校。
12月6日	广州市教育局2022-2023学年广州市中等职业“强内涵、创优质”办学质量评价结果，获评A类。
12月7日	由广州市教育局、中共广州市委宣传部和广州市人力资源和社会保障局举办的第三届思政课“三百”工作评审中，王婉军老师获得“百名优秀思政教师”称号；2节思政课获“百节思政课示范微课”，1个课题获“百个思政课课题”。
12月8日	由万恒阳和刘兰馨老师指导的情景剧《故事》获得2023年广东省中小学心理健康教育月活动优秀校园心理情景剧一等奖。
12月12日	2023年广州市中小学生啦啦操比赛获得了中职组团体总分一等奖。
12月12日	中共广州市旅游商务职业委员会党委换届和纪委成立大会在礼堂隆重举行。经选举投票，选出王勇、王朝晖、何永辉、张立波、赵冬梅、胡秋月和黄国庭等7人为新一届党委委员，王勇同志任党委书记，王朝晖同志任党委副书记。另外，选举出王朝晖、李婧、吴剑明、易倩善、夏钟义等5人为纪委委员，王朝晖同志任纪委书记。
12月15日	为进一步加强党对中小学的全面领导，经中共广州市教育局委员会研究决定，为第三批局属实施党组织领导的校长负责制。
12月15日	经市教育局党委会议研究决定，张立波同志任广州市旅游商务职业党委副书记。

12月18日	2023年广州市中职“技能成才，强国有我”系列教育活动中，共选送了78份学生作品参加广州市的展示，其中58份作品获得名次，获奖率达74%。其中6份学生作品获得一等奖，15份作品获二等奖，37份作品获三等奖，1个优秀组织奖。
12月19日	在操场举行2023学年中华优秀传统文化体育文化课程教学成果比赛，共分功夫拳、功夫扇和散打等3个项目19组37个班参赛。
12月28日	主题为“同心同向，共创未来”的2024年元旦技艺展演在礼堂举行。
12月28日	成为家长创新发展联盟首批成员单位。
12月28日	蔡慧滢、梁斯淇、吴依文、林莉、黄文等5位学生被广州市教育局评为“2022学年度广州市高中阶段家庭经济困难优秀学生”。
12月29日	由工会组织的“展活力旅商，创幸福校园”迎新教工趣味运动会在操场举行。
12月31日	入选第八届黄炎培职业教育奖“优秀奖”。
1月13日—14日	学校745名考生在广州市南武中学岭南画派纪念校区考点参加广东省2024年普通高等学校招收中职学校毕业生统一考试。
1月15日	学校荣获第八届黄炎培职业教育奖优秀学校奖。党委书记王勇、教务科科长谭子华代表学校前往北京参加表彰大会。
1月19日—21日	协办2023-2024学年广东省职业院校学生专业技能大赛（中职组）酒店服务、导游服务和中式烹饪赛项。
1月22日	第二届教职工代表大会第三次会议表决通过了《广州市旅游商务职业学校章程》。
2月5日	由郭伊葭和许瑞理老师负责撰写的《家校企协同育人实践研究——以中职学校育人实践为例》获得广州市学校家庭社会协同育人典型案例二等奖。
2月26日	全体教职工在北教学楼会议室参与全员导师制启动宣讲暨培训会。
2月27日	学校在礼堂举行2024年春季学期开学典礼。党委书记王勇以“树立正确安全观，在实现中国式现代化的新征程上贡献智慧和力量”为主题，为全校师生上了一堂深刻的“思政第一课”。

2月27日	经校党委会议研究决定，任命赵冬梅等20人为新一届中层领导干部。
3月6日	白天鹅管培生专班颁奖暨开班仪式在影视厅隆重举行。
3月8日	学校在第一会议室召开新任职中层干部集体廉政谈话会。
3月11日	张立波校长以《以奋斗的你我，成就奋进的南粤——学习省市高质量发展大会精神》为主题开讲2024年春季学期校长“思政第一课”。
3月14日	学校学生参加2023学年广州市中等职业学校学生职业技能竞赛，共获得23个奖项，其中一等奖8个，二等奖9个，三等奖6个。
3月15日	学校圆满协办2024年广东省中小学德育工作会议。
3月28日	学校10名2021级学生在2024年春季高考的激烈角逐中凭借优异成绩，成功被公办本科院校录取。
3月29日	广州市人民政府发函通报表扬中华人民共和国第二届职业技能大赛我市参赛工作作出突出贡献的单位及个人，学校和张立波校长分别代表选手输出单位和负责人受到表扬。
4月1日	广州市教育局同意学校新开设《邮轮乘务》专业；同时《茶艺与茶营销》评为2024年中职学校示范专业，广州茶博馆学校茶艺名师工作室评为校企合作项目。
4月2日	学校被广州市教育局、广州市公安局认定为广州市2023年更高水平安全文明校园。
4月2日	学校组织师生开展“寻觅绿意清明，浸润传统文化”春日游园会活动，体验传统文化的乐趣。
4月2日	新疆疏附县中等职业技术学校一行5人到学校开展为期两周的跟岗学习。
4月8日	学校在礼堂举行了2023年度“道德风尚人物”宣讲暨颁奖典礼，陈钰瑛等9位同学和网络安全宣讲社团被评为2023年度旅商道德风尚人物(团队)。
4月10日	广州市王朝晖家庭教育名师工作室终期考评在广州市铁一小学顺利举行。
4月12日	学校在第三会议室召开专业建设三年规划论证会。



4月14日	由学校专业老师陈丽敏、周谊、王冰、罗杏翠主编的《茶与茶文化（第2版）》《酒店花艺》《跨境电子商务基础》《旅游概论》等4本教材被广东省教育厅确定为首批“十四五”广东省职业教育规划教材书目。
4月15日	学校1300余名二年级学生积极投身到第135届中国进出口商品交易会及各大酒店一线，进行为期一个月的广交会岗位实习。
4月16日	2024年学校班主任专业能力大赛校内决赛圆满落幕。
4月17日	经全国职业院校教学工作诊断与改进专家委员会批准，学校诊改试点工作有效，通过复核。
4月17日—20日	党委书记王勇带领学校调研组一行6人赴南京旅游职业学院、江苏省扬州旅游商贸学校和扬州大学进行调研交流。
4月18日	学校启动新一期全员培训，第一批共160位教职工参与。
4月22日	经校党委会议研究决定，任命李伟慰等16人为新一届系部管理干部。
4月22日	学校学生参加2023-2024学年广东省职业院校技能大赛，共获得13个奖项，其中一等奖7个，二等奖5个，三等奖1个。
4月24日	学校班子领导带队到广交会展馆、朗豪酒店巡点并参加校企交流会，了解2022级学生在岗实习的情况。
4月24日	学校图书馆联合语文科组织开展2024年 “世界读书日”阅读分享与展示活动。
4月28日	在广州市人工智能助推教师队伍建设行动首批实验校中期考核中，学校被评为良好。
5月1日	学校酒店管理系学生参加第七届中国咖啡师团体锦标赛粤港澳大湾区站获得金牌团队。
5月7日	学校党委在北教学楼大会议室召开党纪学习教育动员部署暨全面从严治党工作会议。
5月7日	王婉军老师在中小学思政课高质量建设优秀成果评选活动中表现优异，荣获“六要”思政课好教师称号。
5月11日	广州市卫健委、广州市教育局和广州市红十字会与学校联合举办卫生应急进校园主题宣传活动。

5月13日	2024年届毕业生向荔波县中等职业学校捐赠8500元款项，用于资助该校17名家庭经济困难优秀学生。
5月18日	由广州市教育局主办的“职教行，行天下”职业教育嘉年华暨招生咨询会和启动仪式在广州国际媒体港举办，学校150名师生参加了该活动。
5月19日	学校校园招生开放日活动圆满举行。
5月19日	学校乒乓球队喜获广东省赛团体总分一等奖。
5月21日	以“星途创想，职梦启航”为主题的学校第八届“勇往职前”应聘实践大赛决赛在礼堂圆满举行。
5月26日	学校游泳队以大比分优势斩获2024年广东省中学生游泳锦标赛团体总分冠军。
5月27日	学校与广东省餐饮技师协会联合举办了2024年全国青年烹饪教育名师发展工作室培训活动。
5月28日	旅文系学生钱程洋和王婉筠参加第十四届全国旅游院校服务技能（导游服务）大赛，勇夺普通话导游服务一等奖2个，团体一等奖1个。
5月28日	学校羽毛球队斩获2024年广东省中小学生锦标赛丙组团体总分一等奖。
5月28日	学校乒乓球队斩获2024年广东省中小学生锦标赛丙组团体总分一等奖。
5月28日—30日	第四届“穗港澳台四地技能节”在香港举行。校长张立波带领32名教师共赴盛会，与两岸四地8所知名职业院校学子导师共聚一堂，切磋技能。
5月29日	学校《职业体验服务专业群建设内涵》和《深耕课程思政，落实立德树人——广州市旅游商务职业学校课程思政教学研究示范中心建设案例》两个案例入选省高水平中职学校建设项目优秀案例名单。
5月31日	学校被广州市教育局认定为广州市第二批教育国际化窗口学校。
6月1日	学校在礼堂举行了主题为“致敬青春，明责立行”的2024届学生毕业典礼暨成人礼。
6月3日	学校圆满协办博古斯世界烹饪大赛2024中国区选拔赛。
6月11日	王勇书记向全体党员讲授主题为“做学纪、知纪、明纪、守纪的模范——学习贯彻《中国共产党纪律处分条例》”的专题党课。

6月13日	学校在礼堂举办了主题为“夏之乐章·琴以滢声”的汇报演出活动，上演了一场传统与现代交融的国乐盛宴。
6月14日	为期3天的班主任能力提升培训在从化成功举办。
6月18日	学校篮球队在第三届中国中等职业学校篮球锦标赛中斩获女篮亚军和男篮第六名的佳绩。
6月18日	学校中华优秀传统文化体育文化课程教学成果大赛在大操场圆满举行。
6月21日	学校被广州市教育局列为首批中小学生职业体验中心暨中小学生劳动实践基地建设项目。
6月24日	经广州市教育局党委会议研究决定，胡秋月同志任市城市建设职业学校副校长，免去其市旅游商务职业学校副校长职务。
7月1日	学校党委在礼堂举行中国共产党成立103周年庆祝大会，随后进行了“学党史，强党性，正党风”党纪知识竞赛决赛，最后由商务外语系党支部获得一等奖。
7月2日	经学校党委会议研究决定，任命刘佳同志为教育教学督导室主任。
7月3日	粤菜文化传播中心在广州市旅游商务职业学校举行封顶仪式，标志着这一弘扬粤菜文化，推动粤菜艺术传承与创新的标志性建筑项目取得重要进展。
7月4日	学校教师孙红、冯静、陈丽敏、朱洪朗被广州市教育局评定为2025—2027年中职名教师工作室主持人。
7月9日	来穗出席第五届中非地方政府合作论坛的马达加斯加共和国总理克里斯蒂安恩蔡一行到访学校，就推动两地职业教育合作进行深入交流。
7月10日	王冰老师被市教育局确认为广州市第五批中小学幼儿园名班主任工作室主持人。
7月11日	江志伟老师参加2024年广东省班主任业务能力大赛喜获二等奖。
7月22日	2024年第一批次录取新生报到注册。600分以上的考生有14人，最高分为商务英语专业647分。
7月23日	王勇书记主持召开党委会议，传达学习党的二十届三中全会精神。

8月31日

中央新影发现之旅频道播出学校高质量发展纪实片《立足湾区，岭南特色，全国一流，国际影响》。

## 后 记

在学校领导的高瞻远瞩与直接指挥下，全校各部门携手并进，共同努力，《广州市旅游商务职业学校职业教育质量年度报告（2024年度）》终于圆满问世。本报告的编纂工作严格遵循了《广州市教育局关于做好中等职业教育质量年度报告编制、发布和报送工作的通知》的各项要求，由教育教学督导室统筹主导，汇聚专业团队智慧，精心打磨而成。此报告的发布，不仅是对学校办学经验的深刻总结，办学成果的全面展示，更是对学校办学质量的一次直观呈现。

在编纂过程中，面对时间紧、任务重、工作量大的严峻挑战，简杰敏副主任、何建平老师、郭伊葭老师等核心成员勇于担当，不辞劳苦，加班加点，以高度的责任心和敬业精神全身心投入工作。同时，分管教学的陈春兰副校长和教育教学督导室刘佳主任更是身体力行，亲自参与，对报告内容进行了严谨细致的审核与把关。全体成员齐心协力，共克时艰，最终确保了年报编纂工作的圆满完成。

本年报的发布，我们满怀期待。它将展示广州市旅游商务职业学校在职业教育领域的卓越风采和独特魅力，进一步提升学校在社会各界的知名度和影响力。我们更希望它能够成为教育同行、专家学者、学生家长及社会各界人士了解学校、评价学校的重要窗口。我们诚挚邀请各界人士对学校办学质量及年报编写提出宝贵意见和建议，共同推动学校事业的蓬勃发展。

在此，我们向在编纂工作中付出辛勤汗水和不懈努力的各位领导、同事表示衷心的感谢！是你们的辛勤耕耘和无私奉献，铸就了这份沉甸甸的报告，为学校的持续发展注入了强劲动力。未来，我们将继续秉承“志诚、精艺、尚美、乐生”的教育理念，矢志不渝地提升职业教育质量，为培养更多高素质技术技能人才而砥砺前行。

## 编委会

主任：王勇 张立波

副主任：陈春兰 王朝晖 黄国庭

主编：陈春兰

执行主编：刘佳

执行副主编：简杰敏

统稿：简杰敏 何建平 郭伊葭

编委：

赵冬梅 易倩善 李婧 齐宇丹 徐嘉平 王雷

林思远 刘兰馨 谭子华 朱洪朗 吴曼华 郭伟耀

黄小雨 麦泉生 任小洁 李绮华 陈建新 徐楠焱

黄学文 刘权

志诚、精艺、尚美、乐生

广州市旅游商务职业学校

地址：广州市海珠区新滘西路9号

邮编：510280

网址：<http://www.gzvstc.net>

