

聚力“双高”建设深化改革 立足内涵发展提质培优

——义乌市城镇职业技术学校奋力推进高水平中职学校建设

义乌市城镇职业技术学校(以下简称:义乌市城镇职校)作为国家级重点职校和首批浙江省中职学校高水平学校建设单位,秉承“不甘人后,敢为人先”的精神,聚力“双高”建设,强化内涵发展,改革创新,全面推进学校高质量发展,为义乌职业教育和地方经济社会发展贡献力量。



学校全景

坚持党建引领发展,提升现代化学校治理水平

义乌市城镇职校坚持以政治建设为统领,构建“政治引领、上下贯通、横向到边、纵向到底、执行有力”的党建工作机制,全面推进党组织标准化建设,扎实开展“红心向党 匠心育人”学校党建品牌建设,入选浙江省100个优秀职教党建品牌。学校先后荣获金华市“五星基层党组织”、义乌市优秀党建阵地、金华市志愿服务优秀集体等荣誉称号。文化浸润,打造特色校园文化,学校通过不断提炼义乌“鸡毛换糖”之义商精神,挖掘义商文化背后蕴涵的创新精神和实干精神,形成鲜明的具有地方职教特色的“义、信、和、精、创”的校园文化品牌。学校深入推进党组织领导下的校

长负责制,完善议事决策机制,全面梳理教学、教科研、学生、就业、培训、后勤、安全和人事、财务、资产等方面的管理制度,废改立修订制度近40项,形成系统化、规范化的制度体系。



东西协作 云上送研

强化外引内培多措并举,提升师资队伍建设水平

义乌市城镇职校大力实施树名师、培能师、育双师、引技师的“四师”建设工程,重点启动“名师”工程、“创新团队”工程、“青藤”工程,全面推进“双师型”教师培养,践行创新团队培育计划。先后组建多层次学习共同体,培养一批具有影响力、竞争力的大师名匠,为全面推进教育教学及学校各项事业发展提供

人才支持。电商专业团队获评金华市教学创新团队,刘扬青工匠创新工作室获评第七批金华市高技能人才劳模创新工作室。学校相继引入吴志民劳模工作室、朱敏技能大师工作室、刘宏图技能大师工作室,形成高端人才引领、存量师资激活、新生力量增效、兼职教师添色的师资队伍新格局。



教师团队国赛获奖

深化产学研创融合,提升校企合作水平

为进一步深化产教融合,推动人才引领发展、产业创新发展、经济高质量发展的国家发展战略,义乌市城镇职校牵头成立义乌市产教融合公共实训基地,形成政、校、企、人力机构四方联动,打造产业人才供

应链的长效机制,形成可复制的义乌范例。基地设有烹饪产教融合实训中心、机电产教融合实训中心、电商产教融合实训中心、数字信息产教融合实训中心等生产性实训实践基地。引进义乌市餐饮宾馆行业

协会、金华美然食品有限公司等行业企业机构入驻学校,在人才培养、技术创新、就业创业、社会服务、文化传承等方面深度合作,形成可持续发展的产教融合生态体系和运行机制,全面提升校企协同育人水平。

推进四项高质量工程,提升高素质人才培养水平

义乌市城镇职校以立德树人为根本,以职业素质和职业技能为核心,实施“模式创新、教学改革、素质培养、创新创业”四大工程,打造高水平技术技能人才培养高地。通过创新人才培养模式,重构专业课程体系,弘扬劳动精神、工匠精神,不断深化教学改革,培养创新精神、创业意识,培养高素质复合型技术技能人才。

通过双元育人、课程育人、活动育人三维推进,构建基于职业能力提升、基于学生职业素养提升、基于学生综合素质提升的“一核三维三基”的人才培养模式;通过引入行业企业

新技术、新工艺和新规范,将综合素质养成、工匠精神培育、专业能力训练和创新能力培养融入人才培养全过程,开设跨专业融合课程和创新实践课程,开展企业项目实践和创业项目实践;通过立德树人铸魂计划、职业成长引领计划、劳动教育淬炼计划等实施素养工程,全面提升学生综合素质;通过整合区域资源,打造线上线下一体的“互联网+双创”活动及教育平台,为师生提供一站式、全程化“双创”服务,举办创新创业系列大赛,以赛促学、以赛促教、以赛促创,打造中职生创新创业的孵化高地。

强化需求导向发挥优势,提升社会服务水平

义乌市城镇职校依托义乌市产教融合公共实训基地,不断完善职业技能培训体系,推进校企机构联动的服务项目,深化社区教育和继续教育服务,持续打造社区教育品牌。学校充分发挥职业教育优势,开展面向家庭主妇、下岗职工、机关事务局厨工、社区工作人员、其他企事业单位及社会人员的技术技能培训近3200人次。

电子商务专业作为高水平专业,为多家企业员工开展淘宝经营、网店美工、网店客服等电子商务初、中级技能培训,并派出优秀学生参与义乌购公司

服务中国小商品城经营商家的活动,帮助商家完成商品的拍照、修图、上架,指导商家进行市场调研、开展网络促销。

义乌市城镇职校以中餐烹饪高水平专业建设为契机,校企研规范,政校共定标准,开展“义乌十碗”“义乌十点”的非遗保护与传承,以非遗进教材、非遗进课堂、非遗进活动等形式进行传承与发扬。2021年“义乌十碗”展示保护项目获义乌市十碗创新传承银奖,2022年“义乌十点之东河肉饼”的专项职业能力规范开发获浙江省人社厅立项并推广,目前义乌

市茶点类非遗吴店馒头、杨梅红果的职业规范和地方标准也正在研发。义乌非遗小吃制作标准的制定与推广,助推义乌非遗项目的可持续发展,同时也带动本土餐饮行业的发展,全面提升社会服务水平。



信仰的味道

在全面建设“双高”的新征程中,义乌市城镇职校紧随国家职业教育改革发展的步伐,城镇人满怀无限憧憬和执着追求,在建设高水平优质中职学校的道路上,继续谱写新的辉煌篇章。

全媒体记者 樊婷婷 通讯员 胡玫瑰



技能训练营