



校园景色。

## 砺能笃行育良匠 深耕产教展风华

### ——呼和浩特市商贸旅游职业学校绘就职教高质量发展新画卷

新时代发展的壮阔征程中,呼和浩特市商贸旅游职业学校扎根职业教育沃土,以匠心雕琢人才培养,以奋进之力勇担时代育人使命,深耕不辍、砥砺前行。始终秉持“为党育人、为国育才”的坚定信念,全力书写职业教育高质量发展壮美篇章,打造人民满意、社会认可、学生受益的中等职业教育。

#### 党建引领思政铸魂 厚植职业教育红色基因

学校将党建工作作为“红色引擎”,构建“五位一体”党建工作新格局。以“党建引领、聚焦中心、锻造队伍、打造品牌、铸魂育人”为核心理念,通过实施思想同心、目标同向、行动同步、执行同力、成效同享的“五同”工作机制,落实立德树人根本任务,实现党建工作与教育教学深度融合。依托“大思政”育人体系,学校整合校内“课程思政+思政课程”双轮驱动模式,联动内蒙古民族学院建设校外铸牢中华民族共同体意识实践基地,建立首个校内“思政青春”实训基地,开展“行走的思政课”和“书香校园”系列活动,打造沉浸式教育场景,构建起全员、全过程、全方位的铸牢中华民族共同体意识教育体系,培育学生的家国情怀与民族认同感,让“奋进新征程,建功新时代”的远大理想和社会责任内化于心,外化于行。

与此同时,在“五育并举、融合育人”理念引导下,学校将入学教育、军训、运动会、成人礼、国旗下思政课等15项活动常态化开展,持续转化自治区足球特色校建设成果,推动校园足球运动蓬勃发展。学校高度重视通过多元化体育活动提升学生身体素质,每日的课间操、规范的体育课、“阳光体育活动”以及篮球社、田径社等各类体育项目,为学生搭建起广阔的运动舞台。学校精心打造涵盖艺术、文化、体育等多领域的8大社团,依托舞狮社、啦啦操社、舞蹈社、礼仪社等社团,成功举办美育节、职业教育活动周、校园艺术节等丰富多彩的活动,成为学生校园生活最璀璨的记忆。



西贝工匠班开班仪式。

#### 质量筑基产教融合 激活职业教育发展引擎

学校立足新时代首府职业教育高质量发展战略定位,紧密对接自治区重点产业集群和首府产业链优化升级的发展需求,精准聚焦产教融合深度、人才培养精度、社会服务效度三大维度,系统构建职业教育高质量发展体系。学校先后加入“全国烹饪教学国际联盟”“现代化餐饮服务行业产教融合共同体”,筹备现代烹饪行业产教融合共同体,制定10项自治区烹饪餐饮行业地方标准,中餐烹饪获评自治区“双对接”特色专业。旅游服务获评“岗课赛证”特色专业。烹饪、旅游、财会专业成为自治区优质专业A档建设专业。截至目前,学校建成国家级特色优势专业3个、自治区级精品骨干专业3个、自治区级骨干创新特色专业3个。WEB前端、物流服务、业财一体信息化应用、智能财税、财务数字化应用、金税财务应用、研学旅行策划与管理(IEPM)等10个项目的“1+X”证书试点项目深度推进。近年来新增电子商务、光伏工程技术与应用、人工智能技术与应用、数字影像技术四个专业,持续加快自身提质培优步伐,专业建设新动能新优势逐步凸显。

学校锚定关键办学能力提升目标,通过深化内涵建设、优化资源配置,全力锻造具有示范引领效应的实训教学平台。一系列现代化实训基地相继建成,电商直播实训室、咖啡实训室、机电实训室、舞蹈室等12个实训基地投入使用,人工智能赋能烹饪专业技术革新。依托虚拟商业社会环境VBSE跨专业综合实训室与“创客空间”模拟仿真实践基地两大平台,创新产教融合育人模式,打破专业壁垒,促进知识体系互联互通。学校牵头共建辐射4个政府部门、4家行业协会、7家企业、4家高职院校以及3家媒体单位的“烹饪行业产教融合共同体”,构建起“产学研+赛训证+展培鉴”的校企合作模式,促进教育链、人才链与产业链、创新链有效衔接。学校与呼和浩特市职业学院、内蒙古商贸职业学院、内蒙古电子信息职业技术学院、天津职业技术师范大学等8家高职高专和本科院校携手共拓人才培养通道,为学生成长铺就升学就业“高速路”。



工美专业学生参加素描实训。

#### 治理优化特色赋能 擘画职业教育卓越新篇

学校坚持制度创新与治理能力提升双轨并行,构建“124”制度治理体系,以办学章程为根本遵循,配套完善量化考核、绩效评价两大机制,建立健全民主决策、质量监控、风险防控、激励保障四项制度。实施“三维动态”考核机制,将师德表现、教学实绩、教研成果、班主任任职情况纳入职称评聘核心指标。通过制度体系优化,学校办学能力和治校水平日臻提升,重点专业群建设成效显著,成功入选自治区“双优计划”中职院校和中餐烹饪、旅游服务与管理、会计事务三个专业的“优质专业建设单位”,自此开启更高起点、更高标准、更高目标的“双优时代”。

学校牢牢把握构建国家现代职业教育体系的历史使命,一体推动“课程改革+名师培养”双驱双促模式,职业教育改革纵深发展,社会适应性和吸引力持续增强。近三年学生获国家级奖项4项,自治区级奖项86项,对口升学率多年保持95%以上。协同建设21门国家级在线精品课程、4门市级在线精品课程、144节精品课程,建有3个教学资源库、2个虚拟仿真实训基地。校企合作推广实施项目教学法,开发新形态活页式、混合式教材,编成西贝学徒制活页式教材1套、烹饪专业及旅游专业用书等8本,建立“校—市—区”三级竞赛体系,“岗课赛证”有序融通。

学校坚持教师队伍梯队发展和创新团队建设,持续开展以教育家精神铸魂行动,引进985、211院校人才20人、行业导师12人,现有40名自治区级、市级学科带头人及优秀教学能手,7名中国烹饪大师、4名内蒙古烹饪大师在一线任教。建设市级名师工作室7个、党员名师工作室2个,“四颗糖”班主任工作室1个、家校共育工作室1个,荣获自治区、市级教学能力大赛荣誉40多项。2024年72位教师荣获各类荣誉称号,12位教师作品入围自治区教学能力大赛,1个作品斩获自治区教学能力大赛一等奖,9项自治区教育科研课题成功立项,刘旭明老师荣获2024年“全国模范教师”荣誉称号。

大道如砥,大势如潮。一项项职教改革的有力之举,一堂堂实训课程的落地实施,一次次竞赛佳绩的闪耀绽放,一批批技能人才的匠心育就,是学校积极响应职业教育改革政策,聚焦区域经济发展需求,助力产业升级的有力支撑和实践路径。下一步,学校将持续深化产教融合,加快推进职普融通,优化专业课程体系,强化高素质师资建设,拓宽人才培养渠道,探索以AI催化职教升级,为自治区中职教育高质量发展贡献力量。



财会专业学生参加智能财税实操训练。



舞狮社团在校运会上暖场表演。



啦啦操社团参加全市中小学艺术体操比赛。



“校长杯”足球联赛。



学生参加技能大赛电子产品设计与应用项目。



教师为学生讲授计算机硬件的维护与拆装技术。



职教活动周旅游专业学生技能展示。