



职业院校评估自评报告

二〇二〇年十月

目 录

一、发展概况.....	1
(一) 学校基本情况.....	1
(二) 办学理念.....	3
二、成绩与经验.....	3
(一) 办学基础能力快速提升.....	3
1. 年度生均财政拨款水平.....	3
2. 生均教学仪器设备值.....	4
3. 生均教学及辅助、行政办公用房面积.....	4
4. 信息化教学条件.....	4
5. 生均校内实践教学工位数.....	5
6. 生师比.....	6
(二) “双师”队伍建设成卓著.....	6
(三) 专业人才培养能力彰显.....	9
1. 专业建设.....	9
2. 企业提供的校内实践教学设备值.....	9
(四) 学生发展质量稳定提升.....	11
1. 毕业生职业资格证书获取情况.....	11
2. 学生就业情况.....	11
(五) 社会服务能力提高较快.....	14

1. 专业服务当地产业情况.....	14
2. 招生计划完成质量.....	15
3. 政府购买服务到款额.....	15
4. 纵向科研、横向技术服务.....	15
5. 社会人员培训、社区服务、培训服务.....	16
三、存在的主要问题.....	20
(一) 信息化建设进程与学校快速发展之间存在一定差距.....	20
(二) “双师”队伍建设有待加强.....	20
(三) 专业人才培养体系有待完善.....	20
(四) 社会服务能力需进一步加强.....	21
四、改进计划和发展方向.....	21
(一) 全面加强办学信息化条件建设.....	21
(二) 不断强化“双师”队伍建设.....	21
(三) 持续深化专业人才培养改革.....	22
(四) 着力提升社会服务能力.....	23

一、发展概况

（一）学校基本情况

长沙商贸旅游职业技术学院是由长沙市人民政府举办，湖南省教育厅负责业务指导的一所全日制公办普通高等学校。学校扎根三湘大地，办学 60 余载，主动对接现代服务业高端发展，确定了“立足长沙、服务‘三湘’（湘菜、湘商、湘旅）”的办学定位，科学构建了餐饮管理、电子商务等 6 个专业群，助力长沙“美食之都”“会展名城”“世界旅游目的地”“国家交通物流中心”等城市品牌建设和湖南餐饮业、旅游业和商贸业发展，为长沙率先实现基本现代化和建设美丽幸福新湖南全国第二批数字校园建设实验校、全国第六届黄炎培职业教育奖优秀学校、全国第三批现代学徒制试点单位做出了应有的贡献，取得了丰硕的办学成果。

目前，学校是中国特色高水平高职学校建设单位、国家优质专科高等职业学校，湖南省首批卓越高职院校、湖南省示范性（骨干）高职院校、湖南省文明单位、全国黄炎培优秀学校。

学校坐落于雨花经济开发区的长沙职教基地，在校学生 8785 人，占地面积 474, 618.50 平方米，校舍总建筑面积 31.3534 万平方米，固定资产总值 3.8589 亿元。学校设有 8 个二级学院（湘菜学院、湘旅学院、湘商学院、会计金融学院、文化创意学院、软件学院、马克思主义学院（课程思政研究中心）、创业学院、和公共课教学部及继续教育与国际合作中心共 10 个教学部门。学校现有教职工 521 人，其中专任教师 495 人，具有教授、副教授

职称教师 145 人。中青年教师基本具有博士或硕士学位，15 位知名专家或行业大师担任客座教授。

学校抢抓发展机遇，2014 年以优秀等级通过湖南省示范性（骨干）高职院校验收；2015 年立项为湖南省首批卓越高职院校建设单位；2019 年成为国家优质专科高等职业学校，同时入选中国特色高水平高职学校和专业群建设计划（简称“双高计划”）建设单位。学校还相继被认定为全国第二批数字校园建设实验学校、高职旅游类国家级校企合作示范基地、全国第二批数字校园建设实验校、全国第六届黄炎培职业教育奖优秀学校、全国第三批现代学徒制试点单位等。

近五年立项全国职业院校旅游类示范专业点 2 个、省级一流特色专业群 3 个，被认定国家级骨干专业 5 个、协同创新中心和“双师型”教师培养培训基地各 1 个；获国家级教学成果奖 1 项，主持和参与国家级职业教育专业教学资源库 4 项；教师获全国职业院校技能大赛教学能力比赛奖 5 项，精准扶贫典型案例和思政课“四化”教学模式入选《中国高等职业教育质量年度报告》；学生不仅在湖南省职业院校技能竞赛中成绩名列前茅，还获全国职业院校技能大赛奖 28 项、中国“互联网+”大学生创新创业大赛奖 4 项。

学校不断深化产教融合、校企合作。与京东集团、五十七度湘、北京松子料理等企业共建京东湘商学院、中国（长沙）跨境电商综试区人才孵化基地等一批校企合作基地和产学研中心。学

校已形成高端政务会务服务品牌，师生从 2016 起连续五年服务全国“两会”、党代会，受到各级领导高度肯定和社会广泛赞誉。

（二）办学理念

学校坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，始终将“立德树人”置于首要位置，秉承“修德砺能、自强笃行”的校训，发扬“自强不息、追求卓越”的精神，确立了“立足长沙，服务‘三湘’”（湘菜、湘商、湘旅）的办学定位，紧密对接湖南餐饮业、旅游业和商贸业（三湘）产业发展和城市品牌建设需求，不断调整专业结构，形成了以餐饮管理专业群（“双高”专业群）为引领，湘菜产业专业群、旅游服务业专业群、电子商务专业群、现代金融专业群、文化创意专业群和软件技术专业群协同发展的“1+6”专业群体系，为长沙建设“美食之都”、“会展名城”、“世界旅游目的地”、“国家交通物流中心”以及人工智能产业提供优质的人才支撑和智力支持。

二、成绩与经验

（一）办学基础能力快速提升

1. 年度生均财政拨款水平

学校 2018 年生均财政拨款为 1.87 万元/人，2019 年为 2.31 万元/人。到 2019 年为止，学校年生均财政拨款成稳步递增趋势。足额的拨款不仅满足了学校日常教学工作，还为学校“双高计划”建设项目提供了有力的资金保障，确保了项目的高质量完成。

2. 生均教学仪器设备值

学校 2020 在校生 8785 人，教学、科研仪器设备约 9800 万，生均教学仪器设备值超万元，每年均保持均衡幅度增长。学校目前正在建设智慧校园，以进一步提高教学、科研、管理和校园生活的智能化水平。

3. 生均教学及辅助、行政办公用房面积

学校资产总值约 3.85 亿，总占地面积 474,618.50 平方米，生均占地面积 57.21 平方米/生，生均教学行政用房 22.45 平方米/生，教学科研及辅助用房 16.5 万平方米，达到或超过部颁标准。

4. 信息化教学条件

学校已建成标准 B 级 IDC 机房及云计算资源自助服务平台、数据中心、服务大厅和涵盖教学、科研、管理等方面的各类应用系统。学校共建有多媒体教室 96 间，公共计算机机房 10 间，专业实训室 104 间，专业的录播教室 2 间。有线网络和无线 WiFi 全方面覆盖了整个校园，出口带宽 600M，桌面达到 100M。

案例 1：多方协同，构建在线培训认证机制

学校充分发挥国家职业教育会展专业资源库的在线教学资源 and 跨区域团队优势，根据全国各地院校需求，努力构建课程适应性改造和评价认证机制，全力以赴为会展及相关专业开展在线教学活动提供教学平台和资源；与全国会展行业组织中国国际贸易

促进委员会商业行业委员会积极协作，将培训考核认证与在线课程考核评价贯通，构建会展行业在线培训认证机制，同时与各地会展行业协会紧密合作，面向全国宣传推广，共同打造会展专业人才培养生态系统。截至4月30日，共有632名教师、19979名学生、3697名社会学习者积极参加在线学习，注册用户增长40.31%，活跃用户增长47.9%，会展专业资源库应用范围已扩展到29个省（直辖市、自治区），有力支撑全国221所院校“停课不停学”、服务全国415家地方会展行业协会及企业“停工不停训”。

延期不延教，停课不停学，欢迎使用
会展策划与管理专业教学资源库

会展专业资源库 2月6日

点击上方图片关注我

为贯彻落实中央应对新型冠状病毒感染肺炎疫情工作领导小组精神，根据《教育部关于2020年春季学期延期开学的通知》相关要求，由长沙商贸旅游职业技术学院牵头，广东交通职业技术



图1 会展专业资源库服务全国会展院校和行业企业

5. 生均校内实践教学工位数

我校共有87个实训室，共有4863个教学工位，能充分满足各专业的实践教学要求。其中，会计学院在学校知行楼北栋设有15个实训室，共有968个教学工位；经贸学院在学校知行楼北栋、京东湘商学院设有23个实训室，共有1300个教学工位；旅游学

院在学校笃行楼南、北栋设有 10 个实训室，共有 560 个教学工位；软件学院在学校“励能楼”设有 11 个实训室，共有 436 个教学工位；文创学院在学校笃行楼北栋设有 9 个实训室，316 个教学工位；湘菜学院在学校湘菜大楼设有 14 个实训室 555 个教学工位；实训处机房在学校“励能楼”共设 6 个实训机房，336 个教学工位。

6. 生师比

学校目前全日制在校生数为 8785 人，教师总数为 525 人，专任教师总数 495 人，生师比为 16.73:1，处于较为理想的状态。

（二）“双师”队伍建设成卓著

学校已初步形成了师德高尚、数量足够、结构合理，专业水平高，专业能力强的师资队伍。目前教师总数 525 人，其中专任教师 495 人，专任教师中的专业课教师为 435 人，专业课教师中“双师”教师 245 人，“双师型”教师占专业课教师的比例为 56.3%。建成了以企业技术专家和能工巧匠为主的 130 人次的兼职教师库。现有 38 名学科带头人及中青年骨干教师（其中省级以上的 15 名），1 名湖南省高校思想政治工作中青年骨干教师，1 支湖南省高校思想政治工作骨干队伍。

案例 2 全面落实“三教”改革，打造校行企师生共同体

餐饮管理专业群全面落实“职教二十条”根本要求，把牢“三

全育人”、“三教”改革方向，以诊改复核工作为契机，狠抓内涵建设，深度产教融合，结成校行企师命运共同体。校企共编《营养配餐专业国家教学标准》和《中式面点师岗位工作手册》等活页式教材，共建共用“学训产销”四位一体智慧厨艺教室，共同设计实施“学、训、赛、创”相结合的“始、砺、凝、升”四阶项目化教学模式和“赏、教、论、精、评、拓”六步教学法，通过“引、聘、进、传、帮、带”，共同打造互兼互聘、双向交流的“双师素养”教学创新团队。教师喜获国赛 1 金、省赛 3 金 1 银的佳绩，在学生技能大赛中，专业群（学生）喜摘国赛 2 金 1 铜、省赛 3 金 1 银 1 铜，开创专业以赛促建、课程以赛促改、师生以赛促学、企业以赛促赢的良好局面，在湖南省教育厅开展的学生技能抽查、毕业设计抽查中均获 100%通过，确保教学质量全面提升。



图 2 《中式面点工艺》蒋彦团队获全国职业院校教师教学能力大赛一等奖

案例 3：做好对接产业办专业文章 开展院长说产业竞赛

产业是职业教育办学之源，围绕产业办好专业是职业教育专业建设的根本。学校始终坚持对接湖南优势产业办专业，坚持产教深度融合、校企紧密合作，提升专业服务产业能力，于 2018 年 7 月举办了以“对接产业办专业，服务‘三湘’创一流”为主题的首届二级院长“说产业”竞赛，所有二级学院(部)院长(主任)参加了竞赛。

院长们从全国、全省、全市当下产业现状与趋势、产业人才需求、典型企业剖析等方面进行了剖析和讲解。通过竞赛，使对接产业办专业的认识得到了全面提高，促使全校教师更加关注产业，了解企业，剖析岗位，分析职业岗位能力与技能要求与课程体系的契合度，把握住专业动态调整方向，真正将“产教融合，工学结合”的专业建设理念融入课堂，渗透到人才培养的全过程。

学校举办二级学院院长“说产业”竞赛是一次探索性、创造性活动，在全国职业教育中尚属首次。该项活动是落实《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》和教育部《高等职业教育创新发展行动计划（2015-2018 年）》关于深化产教融合的具体行动，是对职业教育办学规律的深刻把握。今后，学校将以此为契机，继续在研究产业上下功夫，把“说产业”竞赛等对接产业办专业活动办成全国高职改革发展的示范行动，成为深化产教融合可以操作的示范行动。



图3 “说产业”竞赛现场

（三）专业人才培养能力彰显

1. 专业建设

学校餐饮管理专业群已入选国家“双高计划”建设专业群。电子商务（现代商贸业）、会计（现代金融业）等4个专业群处于省内一流水平。在国家级学生技能竞赛、国家教师教学能力竞赛、湖南省教学创新团队、精品在线开放课程、规划教材、教学成果奖等标志性成果建设上处于全国领先水平，学校办学质量、特色和声誉显著提升。

2. 企业提供的校内实践教学设备值

学校现已建成集“产、学、训、研、创”五位一体的生产性实训基地6个，使用面积7.2万平方米，其中湘菜大楼有2万平方米；建设成一批与企业深度合作的校外实习实训基地。

我校先后与100多所企业开展了校企合作，不断实现专业人才培养与产业深度对接。通过校企合作，真正将“产教融合，工

学结合”的专业建设理念融入课堂，渗透到人才培养的全过程。到目前为止，所合作企业为学校提供校内实习实训设备累计值为731万元，为相应专业建设和教学提供了很多便利条件。

案例4 立足区域产业，政行企校共建专业群

长沙商贸旅游职业技术学院与湖南省跨境电子商务协会、多家湖南籍优秀的跨境电商企业联手共同建设长沙市跨境电商人才孵化基地（试点）项目。2019年7月10日，学校“中国（长沙）跨境电商综合试验区人才孵化基地”正式挂牌成立（图2-5）。



图4 长沙市委常委、组织部长张宏益为学校
“中国（长沙）跨境电商综合试验区人才孵化基地”授牌

案例5 实践1+X证书制度，探索“课证共生共长”课程模式

学校探索推行1+X证书制度，实践“课证共生共长”模式，引入1+X证书认证标准及课程资源。

一是课程开发与证书标准“互嵌共生”。抓住课程和“网店运营推广”、“电子商务数据分析”及“物流管理”1+X 证书制度企业认证两个关键点，以人才培养质量为核心，将企业面向在岗工程师的培训认证融入到高职人才培养过程，构建了适合零基础在校生学习的方案。

二是课程升级和证书升级“互动共长”。随着产业技术的发展，企业认证标准不断升级，课程亦同步更新并反哺认证体系，同时将成功经验辐射至其他高职院校。

三是校企共建共享研发“跨境电商”教学资源库及专业群教学资源。联合京东集团、步步高集团等电子商务国际化领先企业及国内职业院校共同建设“跨境电商”教学资源库，以国家级、省级精品在线开放共享课程建设标准为参照点，建设数字化课程资源，充分实现资源共享。

（四）学生发展质量稳定提升

1. 毕业生职业资格证书获取情况

为贯彻落实国家职业资格证书制度，提升学生的就业竞争力。2017 年获证学生人数 1232 人；2018 年获证学生人数 541 人；2019 年获证学生人数 628 人。

2. 学生就业情况

学校一直坚持以就业为导向的办学宗旨，积极落实毕业生就业创业工作“一把手工程”，2008—2018 年连续十年共 5 次被评为湖南省普通高校毕业生就业创业工作“一把手工程”督查优秀

单位。

2019 届毕业生共 2764 人，已就业 2555 人，未就业 287 人，初次就业率为 89.90%。（具体数据见表 1）

2020 届毕业生共 2750 人，已就业 2219 人，未就业 531 人，初次就业率为 80.69%。（具体数据见表 2）

案例 6：聚焦“三课”建设，持续提高教学质量

近年来，学校进一步明确办学定位、突出办学特色、强化教学中心地位，创新技术技能人才培养模式，将工作重心聚焦到“三课”（即课程、课本、课堂）建设上。制定了以“两基本两办法”（《教师课堂教学基本行为规范》、《教学事故认定与处理办法（试行）》、《学生课堂学习基本行为规范》、《学生违反课堂学习基本行为规范处理办法》）等一系列规章制度，规范教师和学生课堂教学与学习行为。制定《课程改革行动方案》，投入 1000 万元，对 100 门重点课程实施与产业发展技术同步的课程改革，对接职业标准，瞄准岗位标准，校企深度融合共同开发课程，学校教学秩序面貌一新，课堂教学质量显著提高，学生上课出勤率、抬头率、满意率和成绩合格率均超过了 95%。

案例 7：高速铁路客运乘务专业为泰国高铁输送人才

2018 年，学校高速铁路客运乘务专业主动适应高铁行业发展需求，通过与南车集团、广铁集团和长沙市轨道交通集团开展深

度校企合作，开展岗位课程建设和现场教学，有效培养了学生的工匠精神和岗位服务能力；通过开展为高铁和地铁企业进行志愿者服务等活动，提高了学生的综合素养。目前学校已为泰国高铁输送 20 名高铁列车乘务员和高铁车站客运服务员。

表 1:

2019届毕业生分专业初次就业率

截止日期：2019/8/30

学院	专业	总人数	就业人数	初次就业率
会计学院	财务管理	107	97	90.65%
	会计	287	258	89.90%
	会计(注册会计师方向)	46	42	91.30%
	金融管理	107	96	89.72%
	审计	35	32	91.43%
	投资与理财	43	38	88.37%
	合计	625	563	90.08%
经济贸易学院	电子商务	165	154	93.33%
	人力资源管理	102	95	93.14%
	市场营销	134	121	90.30%
	物流管理	70	63	90.00%
	移动商务(移动商务应用技术方向)	1	1	100.00%
	移动商务(移动营销方向)	5	5	100.00%
	合计	477	439	92.03%
旅游学院	导游	56	55	98.21%
	高速铁路客运乘务	175	165	94.29%
	空中乘务	70	52	74.29%
	旅游管理	154	148	96.10%
	合计	455	420	92.31%
软件学院	计算机应用技术	86	76	88.37%
	汽车检测与维修技术	18	17	94.44%
	汽车营销与服务	61	52	85.25%
	软件技术	245	232	94.69%
	移动商务(移动商务应用技术方向)	22	19	86.36%
	合计	432	396	91.67%
文化创意学院	广告设计与制作	56	53	94.64%
	会展策划与管理	52	52	100.00%
	商务英语	116	101	87.07%
	数字媒体应用技术	16	13	81.25%
	文秘	53	49	92.45%
	艺术设计	53	45	84.91%
	合计	346	313	90.46%
湘菜学院	餐饮管理	95	82	87.23%
	酒店管理	136	102	75.00%
	烹调工艺与营养	149	125	83.89%
	食品检测技术	23	21	91.30%
	西餐工艺	59	49	83.05%
	营养配餐	45	45	100.00%
	合计	507	424	83.63%
总计		2842	2555	89.90%

表 2:

2020届毕业生分专业初次就业率					
院系	专业	总人数	总就业人数	未就业人数 (8月31日)	就业率(%) (8月31日)
湘菜学院	小计	593	484	109	81.62%
	食品检测技术	43	42	1	97.67%
	酒店管理	170	133	37	78.24%
	餐饮管理	84	72	12	85.71%
	烹调工艺与营养	157	129	28	82.17%
	营养配餐	56	52	4	92.86%
	西餐工艺	83	56	27	67.47%
湘商学院	小计	415	340	75	81.93%
	中小企业创业与经营	30	25	5	83.33%
	市场营销	103	84	19	81.55%
	电子商务	105	81	24	77.14%
	移动商务	46	41	5	89.13%
	物流管理	60	48	12	80.00%
	人力资源管理	71	61	10	85.92%
湘旅学院	小计	437	318	119	72.77%
	高速铁路客运乘务	120	80	40	66.67%
	空中乘务	81	69	12	85.19%
	旅游管理	144	104	40	72.22%
	导游	67	48	19	71.64%
	休闲服务与管理	25	17	8	68.00%
会计金融学院	小计	591	531	60	89.85%
	金融管理	74	59	15	79.73%
	投资与理财	63	61	2	96.83%
	财务管理	75	64	11	85.33%
	会计	325	298	27	91.69%
	审计	54	49	5	90.74%
文化创意学院	小计	342	261	81	76.32%
	数字媒体应用技术	1	1	0	100.00%
	会展策划与管理	82	65	17	79.27%
	艺术设计	44	25	19	56.82%
	广告设计与制作	51	35	16	68.63%
	商务英语	100	83	17	83.00%
	文秘	64	52	12	81.25%
软件学院	小计	372	285	87	76.61%
	计算机应用技术	38	29	9	76.32%
	软件技术	228	178	50	78.07%
	移动应用开发	40	26	14	65.00%
	汽车营销与服务	29	22	7	75.86%
	移动商务	37	30	7	81.08%
合计		2750	2219	531	80.69%

（五）社会服务能力提高较快

1. 专业服务当地产业情况

学校紧密对接现代服务业的高端产业和产业高端，构建专业

群。餐饮管理、电子商务、烹调工艺与营养、旅游管理、会展策划与管理等一批专业品牌已经形成。学校已向“三湘”产业输送毕业生 3 万余名，被社会美誉为“商界黄埔”和“经理摇篮”，为区域产业转型升级提供了强有力的人才支撑。

2. 招生计划完成质量

学校目前在校生 8785 人，每年招生计划 3400 人左右，且生源质量逐年提升。今年我校在湘统招第一次投档人数为 1325 人，文科投档线 453 分（较去年提升 28 分），理科投档线 384 分（较去年提升 39 分）。

3. 政府购买服务到款额

学校开展社会人员培训，2018 年到款额为 60 万元，2019 年到款额为 96.48 万元。

4. 纵向科研、横向技术服务

2017-2019 年公开发表论文 1530 篇，其中核心期刊论文 75 篇；立项国家、省市级科研课题(项目)232 个，其中国家级课题 3 个；出版著作、教材 193 部；获得专利及软件著作权 185 项。形成了一批高质量固化科研成果，为服务地方经济和产业发展作出了重要贡献，提升了学校美誉度和办学影响力。

在 2017 年度湖南省职业教育教学成果奖评审中共获得特等奖 1 个，一等奖 2 个，二等奖 1 个，并获得 2017 年度全国物流职业教育教学成果一等奖 1 个、2018 年度职业教育国家级教学成果二等奖 1 个。

职业教育教学成果奖获奖情况

序号	成果名称	主持人	获奖等级
1	行业升级背景下产教协同共建湘菜产业专业群的探索与实践	刘国华	2017 湖南省职业教育教学成果特等奖、2018 职业教育国家级教学成果二等奖
2	现代服务类专业中高职学力衔接的探索与实践	贺华	2017 湖南省职业教育教学成果一等奖
3	高职院校创设“职场淑女教育学堂”的探索与实践	许名勇	2017 湖南省职业教育教学成果一等奖
4	基于产教融合的高职旅游管理专业综合训练探索与实践	覃业银	2017 湖南省职业教育教学成果二等奖
5	“系司所”产学研一体化模式创新及其在先进物流技术专业群和现代商贸服务业专业群的实践	邓子云	2017 全国物流职业教育教学成果一等奖

我校杜启平教师申报的《新生代农民工市民化的终身职业教育体系研究》和我校陈超群老师申报的《“双一流”建设背景下高职骨干专业群建设评价研究》成功立项为全国教育科学“十三五”规划 2018 年度、2019 年度教育部重点课题。

我校与江苏京东信息技术有限公司、长沙咿呀实业有限公司等企业联合组建现代服务业应用技术协同创新中心，2019 年被教育部认定为协同创新平台。

5. 社会人员培训、社区服务、培训服务

学校发挥餐饮管理和旅游管理等品牌专业优势积极开展社会服务。学校年培训人次均超过 9000 人日，取得良好的社会效益。深入推进精准扶贫工作，2016 年以来，先后对口帮扶怀化商业学

校、凤凰县职业中专、西藏职业技术学院和吐鲁番职业技术学院等 4 所院校，学校扶贫案例入选国家职业教育质量年度报告。坚持组织优秀学生服务“两会”，形成以服务全国“两会”为代表的高端政务会议服务品牌，受到政府和社会广泛好评。主动服务国家战略项目建设，参与“湘品出湘”系列活动，为新加坡、萨摩亚等“一带一路”沿线国家培训中餐烹饪人才，深受赞誉。

学校注重社区服务，先后派教师深入社区开展党的十九大知识宣讲、为农民工家庭的终身职业教育学习做专题培训等活动。

案例 8：校企融合，“松子料理”班助力精准就业

为贯彻现代学徒制职业教育教学理念，湘菜学院今年与北京松子餐饮管理有限公司探索性开办现代学徒制订单班，完成了招生与招工一体化，校企合作深化工学结合人才培养模式改革，通过共同制定了人才培养方案，进行了企业与学校之间人员互聘共用、双向挂职锻炼、横向联合技术研发和专业建设。现已由学院提供场地，企业进行设计前期投入 200 余万元建成并投入使用了一间国内一流的高标准一体化日料实训室，通过建立与现代学徒制相适应的教学管理、运行与质量监控体系确保人才培养质量，助力精准就业。



图5 “松子料理”班教学现场



图6 企业捐建的实训室与松子班学生

案例9 开展援外技术培训，服务“一带一路”建设

学校发挥教学资源和师资优势，为国家“一带一路”援外项目提供技术服务，承接了“援萨摩亚 2019 年太平洋运动会技术援助项目-餐饮服务及烹饪技能班”31 名萨摩亚来华厨师为期 90 天的

培训任务，助力“湘菜出国”，为中华饮食文化、湖湘文化的海外传播搭建人文交流平台。

学校客座教授、中国烹饪大师、中华十大名厨、中国湘菜大师许菊云大师，中国湘点大师、国家级中式面点高级技师何华山大师等湘菜泰斗亲自为来华培训学员上课，手把手传授剁椒鱼头、毛氏红烧肉、东安子鸡、花式面点等经典湘菜，萨方学员在课堂里和大师们一起研制菜品、交流厨艺、探讨中西饮食文化。

学校注重技能培训的同时，在教学方式上创新特色，不拘一格，运用多种方法，提高萨方学员对中餐的兴趣，体验湖湘文化的魅力。通过现场教学、餐饮企业实践体验、中萨厨艺交流、中萨文化联谊等多元化互动形式，在教学中传播湘菜文化、增进两国人民友谊。



图 7 援外技术培训，传播湖湘文化、湘菜文化



图 8 湘菜大师许菊云向萨摩亚驻华大使介绍湘菜

三、存在的主要问题

（一） 信息化建设进程与学校快速发展之间存在一定差距

学校物联网体系的基础设施支持大数据应用存在一定差距；信息化应用能力有待加强，需进一步优化管理服务，构建互联网教育服务。

（二） “双师”队伍建设有待加强

专业领域的高层次人才不够充足，专任教师的社会服务能力偏弱，各专业师资分布不平衡。制度建设有待加强，岗位聘任机制、激励机制和考评机制等尚需调整和完善。

（三） 专业人才培养体系有待完善

职业高等教育本科专业尚未落地，加强职业高等教育本科专业研究，制定和实施本科人才培养方案，探索举办职业高等教育本科专业。

（四）社会服务能力需进一步加强

我校专业以社科类为主，相对工科类高职院校在企业技术服务上还有提升空间。

四、改进计划和发展方向

（一）全面加强办学信息化条件建设

一是与“新基建”领域龙头企业开展合作，加快推进校园 5G 基站建设，构建高速畅通互联网络，探索 5G 条件下教育教学、实习实训场景的应用与创新；二是推进基于“新基建”技术的物联网应用体系建设，如智慧安防、智慧后勤、智慧门禁、智慧宿管等，为智能化管理与基础数据采集提供基础保障；三是创新教育教学管理机制，建立“学分银行”；四是加强信息化队伍建设，完善信息技术人才培养体系和定期培训制度，提高业务素质和信息化应用水平。

（二）不断强化“双师”队伍建设

1. 实施高层次人才建设工程。

紧紧依托长沙市相关人才计划，加大高水平专业带头人、正高职称人才、高级专业技术人才和博士等高层次人才引进力度，重点引进湘菜、会展和旅游等专业的高层次人才。设立高层次人才引进资助专项基金，对引进的高层次人才进行资助，到 2022 年引进高层次人才 40 名。

2. 实施教师素质提升工程。

修订完善《双师素质教师认定培养办法》、《专任教师下企业实践管理办法》等系列制度，建立教师服务社会的激励机制，组织学校教师分层分类参加国家级培训，不断提高教师“双师”素质。

3. 实施卓越团队建设工程

修订专业带头人、中青年骨干教师选拔培养办法，明确专业带头人、中青年骨干教师的标准，提高专业带头人整体素质和水平，成为学院专业建设、课程建设与改革的中坚力量。

与企业建立教师培养持续合作机制，聘请不少于 26 位掌握前沿或关键技术的现场专家作为企业专业带头人，使每个专业都有双带头人。建成一支以企业（行业）技术人员为主体、有丰富的企业工作经验、有一定的从教能力，相对稳定的兼职教师库。

开展课程改革、专业（群）建设、教学团队建设、师德标兵及优秀教师评选、建立“名师工作室”，全力打造卓越教学团队。

4. 实施魅力教师工程

制定魅力教师选拔奖励标准和程序，每年按程序选拔忠诚教育事业，有崇高职业理想、爱国守法、敬业爱生、教书育人、严谨治学、服务社会、为人师表、乐于奉献的魅力教师若干名进行表彰，以树立标杆，积极营造敬业爱生、教书育人、为人师表的良好风尚。

（三）持续深化专业人才培养改革

对接“三湘”产业，构建满足“三湘”产业高端人才培养需

求的“育训结合、德技并修、创新创业”的模块化课程体系，实现人才培养课程体系与企业岗位标准体系的精准对接。

完善已实施的学分制，结合新推行的“学分银行”，探索分类分层人才培养改革。

落实“1+X”证书制度，创新教育教学管理机制，出台弹性学制相关制度，建立“学分银行”，出台 X 职业技能等级证书兑换一定专业核心课程的学分互换制度，鼓励学生在取得学历证书的同时取得若干职业技能等级证书。

实施教材教法改革，深化教材教法改革，全力打造金课，制定金课认定标准和实施办法，教材使用和管理办法，完善课改机制。

（四）着力提升社会服务能力

1. 完善项目经费管理办法

依据上级有关政策，进一步完善科研项目经费管理办法，与账务部门共同努力理顺科研项目经费管理机制，进一步优化科研环境。

2. 加强科研扶持力度，培养科研能手

建立科研帮扶机制，实行科研导师制度，实现科研传帮带，尽可能让科研大咖把自己的研究经验传授给科研新手，手把手指导新人科研，少走弯路，提升教师整体科研水平。

3. 成立科技创新平台和创新团队

与政府合作成立社科研究基地，与企业联合组建技术协同创

新中心，成立创新团队，锤炼科研队伍，深化校企合作产教融合，加强横向技术服务。深度参加企业、行业研发与市场运作，在实践中发现企业所面临的实际问题和产业升级需求，创新企业服务方式和技术应用方法。利用学校科研优势与政府、企业合作研究发布产业发展年度报告，制定出台行业标准，研发专利等科技成果，实现成果转化，达到政、行、企、校多赢效果。