

# 重庆工商职业学院 以服务发展为导向“四步棋”蹚出深化改革新路径

## 落子产教融合 以产定教打通“四链”融合关键

产教融合是职业教育的必由之路，也是学校高质量发展的内在需要。重庆工商职业学院坚持以产定教，积极融入现代职业教育体系建设，创新多跨联动、人才互通、资源共建、成果共享的产教融合机制，打通“四链”融合关键。

增强职业教育适应性，是加快构建新发展格局的有效路径，是满足人民群众多样化教育需求的关键举措。

在教育强国、教育强国建设新征程上，重庆工商职业学院坚守“为党育人、为国育才”的初心和服务经济社会发展的使命，主动服务数字中国、制造强国、对外开放需要和全民终身学习的学习型社会建设，持续深化产教融合、深耕人才培养，积极布局职教出海、探索制度创新。学校打出系列“组合拳”，不断增强职业教育适应性，提升服务效能，走出深化改革的新路经。



开展职业院校大规模个性化人才培养，形成因材施教的“重庆工商职院样板”

小微企业技术服务及成果转化203项，到账金额1300余万元，累计为企业产生经济效益3.2亿元；建成省级以上标志性成果28项，校企共建产教融合示范基地以及“二元双制”产业学院获中国高等教育学会“校企合作双百计划”典型案例，学校入选西部地区高职院校产教融合卓越榜单50强。

## 布局模式变革 一生一案搭建人才个性培养之路

在“人人皆可成才、人人尽展其才”的育人理念引领下，重庆工商职业学院着力探索形成“以生涯导引贯穿课程再造、以开放融通支撑因材施教”为核心的职业院校大规模个性化人才培养范式。

2015年，学校结合开放办学基础与优势，首次提出职业教育与开放教育、终身教育融合发展的战略部署，正式开启大规模个性化人才培养的探索。

学校聚焦生涯导引，开发借助基于大数据的能力分析软件、人职匹配软件等为学生定制个性成长方案；聚

焦课程再造，联合行业龙头企业确定核心技术场景与高频岗位任务，打造“课程可视—能力可溯—成果可兑”的个性化成长档案袋；整合多样学习场域、多元专业师资、多源异构资源池，为大规模个性化人才培养提供智能资源供给。

十年深耕探索，学校累计输出近5万名高素质技术技能人才，学生在各类技能大赛中获国家级奖项524项。巫妍婷、熊首钰2名学生获第四十七届世界技能大赛冠军；陶桂月、翁露馨2名学生获首届全国大学生职业规划大赛金奖；袁玉、孟晓珂、冯秋容、青增春、殷其龙5名学生获“全国劳动模范”。学生中涌现出冉雨蒙等全国大学生就业创业典型、重庆市五一劳动奖章获得者邓娟等服务生产一线典型、以全伟为代表的优质就业典型、“农业卫士创新”团队等科技创新典型，刘青松、秦笛等服务乡村振兴和服务西部的典型。

一子落而满盘活。学校办学实力日益增强，建成国家级、省级高水平专业群3个，国家级骨干专业20余个，教育部现代学徒制试点专业3个；入选国

家级、省级精品课程40余门，建成国家教学创新团队2个、培养全国技术能手等国家级荣誉人才13人；连续3年入选“全国高职院校服务贡献50强”。

## 弈活职教出海 全域联动生长塑造创新服务支点

职教出海的时代浪潮下，重庆工商职业学院坚持“教随产出、校企同行”，构建基于“岗课赛证培”链条创生的全域生长的国际化人才培养模式，推动职教出海创新化、数字化、标准化、精准化。

学校依托牵头成立的“全国智能与新能源汽车行业产教融合共同体”，与重庆长安汽车等共同体成员单位共育泰国留学生订单班，研制国际职教标准，服务新能源汽车国际产业链发展。2024年底，学校围绕“渝车出海”和“钱凯港”建设目标，与长安汽车等走出去的中国企业联手秘鲁圣马科斯大学，中秘（鲁）合作开展新能源汽车、数字经济领域职业培训和技能大赛。

同时，按照“引进吸收—创生资源—一打出海能力”的路径，学校以“中文+职业技能”相融合建设国际教学资源；以国际认证为抓手，助推专业国际化改造；以教师双语教学培训和承办川渝职教国际化微课教学比赛双通道，提升教师的国际化教育教学能力，激发学院国际化发展的内生动力，为职教出海奠定坚实基础。

此外，学院深度链接企业需求，以现场工程师学院、产教融合实践中心等项目为载体，与企业共建高质量的产教融合国际化教学资源。建成新能源汽车技术、工业机器人技术等专业的397门双语课程资源以及《汽车维修与使用》等8部双语讲义教材，并向“一带一路”共建国家院校推广。与泰国、老挝和埃塞俄比亚等国成立7个职业技能证书考核站和海外学习中心；开发建设新能源汽车技术等课程标准13个、专业标准4个和竞赛标准1个，获海外推广认证应用。

## 抢占创新高地 学分银行盘活继续学习与终身职业发展

不久前，重庆市终身学习学分银行管理中心抢抓数据要素市场化配置改革战略先机，率先完成学习者教育经历、学习成果及合作机构信息3项公共数据资源登记。

这一突破性举措不仅让重庆成为全国首家完成教育领域公共数据资源登记的学分银行，也见证着重庆开放大学与重庆工商职业学院主动适应新时代科技革命与产业变革需要，助力技能人才培养的坚实步伐。

近年来，学校立足职业教育与开放教育、继续教育融合办学优势，聚焦技能人才接续培养和终身职业发展，开展了资历框架、学分银行和学习成果认证“三位一体”终身学习制度驱动技能人才培养的实践探索，助力育训并重、职普融通，不同层次职业教育有效贯通的现代职业教育体系构建。

探索实践中，学校坚持“以标准促贯通、以数据促联通、以认证促融通”，构建了终身学习制度驱动技能人才培养的“三通”机制。即通过开发纵向贯通、横向融通、层类交互的资历框架、行业能力等级标准及人才培养标准，提升人岗适配度；搭建数据支撑、信息存证、接口交换的学分银行平台，打通技能人才终身学习数据链，实现主体和过程协同，提升接续学习的成效；建设实质等效、灵活多样、高效便捷的学习成果认证转换机制，打通技能人才学习场景，实现过程和评价协同，促进成果融通。

数据显示，学校相关探索带动17个行业、100多家职业学校开展技能人才培养改革探索，5万多家企业员工受益；为全市7万多名质量安全人员开发行业能力等级标准，打通职业能力提升阶梯，相关做法由国家市场监督管理总局在全国推广；自学考试学生每年在学分银行转换学习成果超10万人次，服务10所本科高校。

刘玉萍 张岩 王欢  
图片由重庆工商职业学院提供

# 重庆市旅游学校 走协同育人创新之路 绘多元发展共赢新景

## 人才培养创新 系统构建 书写立德树新答卷

职业教育作为与经济社会发展联系最为紧密的教育类型，如何勇担使命、探索新途。

重庆市旅游学校，这所承载着六十余载历史底蕴的职业院校，自1960年2月创建，1982年开启职业教育新篇以来，摘得“国家级重点职业高中”“国家中等职业教育改革发展示范学校”等一系列金字招牌，以及“全国餐饮职业教育示范院校”“重庆市高水平中职学校”等殊荣，始终在职业教育的舞台上熠熠生辉。

近年来，产业变革的号角催人奋进，高素质人才的需求愈发迫切，重庆市旅游学校敏锐感知时代脉搏，主动投身这场深刻变革。立足自身专业优势，以生态创新实践为指引，以市场需求为导向，逐步走出了一条产教融合、协同育人的创新特色之路，人才培养质量取得明显成效。

在职业教育与产业变革深度融合的时代背景下，重庆市旅游学校以系统思维构建人才培养生态创新体系，将育人理念、课程改革与培养模式三维熔铸为有机整体，蹚出一条特色发展之路。

教育的本质是生命对生命的唤醒。学校秉持“德技并修、全面发展”的育人理念，通过多元化的素质教育活动，将综合素质培养融入日常教育管理，展现新时代职教学子的蓬勃风采。

晨曦中的晨跑队列、课间操的整齐律动，构成校园最富朝气的风景线；趣味运动会、篮球联赛等体育活动，不仅锻造学生强健体魄，更在团队协作中培育拼搏精神——校田径队在市级职校运动会屡获一等奖的佳绩，正是体育育人的显性表达。艺术教育同样成为点亮心灵的火炬，2024年摘得市级艺术活动月一等奖的殊荣，印证着以美育人的深度浸润。而礼仪操比赛、志愿服务等特色活动，则如春雨般滋养着学生的社会责任感。

课程作为人才培养的核心载体，承载着知识传递与能力塑造的双重使命。学校依托重庆市中等职业学校教师发展学校推进项目，市级规划课题、教改项目及课堂革命典型案例项目，聚集整合育人育才资源，着力构建“岗位核心，双轮驱动，四层循环”教学模式，以及“三项融合，双线贯通，能力渐进”的中职专业课程建设模式。创新职业教育教学模式，以数智化改革赋能课程建设。

如果说课程改革是育人体系的筋骨，那么特色培养模式则是激活创新的血脉。

学校以专业部为单元打造三大育人方阵：旅游专业部三十余年深耕“服务+专业”双核模式，向高星级酒店、文旅企业输送数千名基层管理人才，成为区域现代服务业的人才蓄水池；烹饪专



重庆火锅国际产业学院、重庆小面产业国际培训中心签约暨揭牌仪式

业部创新“产教融合+文化传承”路径，校企共建“美食文化产业学院”，“岗课赛证”体系成效显著，获全国教学成果二等奖及烹饪大赛多项殊荣；应用型技术人才培养部则在数智化浪潮中勇立潮头，动漫专业深度参与《哪吒2》制作跻身行业标杆，计算机、新能源专业以赛促学斩获市级以上奖项50余项。

从综合素质的培根铸魂，到课程体系的迭代升级，再到培养模式的破圈突围，重庆旅游学校的人才培养生态创新，生动回答着“培养什么人、怎样培养人、为谁培养人”的时代命题。

## 教师队伍创新 多维并进 打造德技双馨卓越队伍

在职业教育深化改革的关键时期，教师队伍建设既是支撑产业升级的动力源，更是培养大国工匠的领路人。

重庆市旅游学校以“多维并进”策略构建教师发展新生态，以党建为引

领，将能力提升、教学创新、团队协同与文化浸润熔铸为有机整体，打造出一支德技双馨的卓越师资队伍。

党建领航铸就育人之魂，是这支教师队伍的鲜明底色。学校将党建统领贯穿教师队伍建设全过程，引导教师树立正确的职业观和价值观。建立健全师德师风评价机制，将师德作为年度考核、职务晋升的重要依据，让“为党育人、为国育才”的初心使命融入教师职业基因。

多元培训锻造过硬本领，彰显产教融合的鲜明特色。学校实施教师发展整校推进项目，构建“四阶四导四训四驱”培训模式，设置个性化研修项目，提升教师教育教学能力。组织教师深入企业参与项目研发，深化产教融合，让教师既能站上讲台授业解惑，又能走进车间技术攻关。

创新赋能激活教学变革，成为质量提升的核心引擎。学校组建跨学科融合的特色教学团队，以项目为载体推动

教学研究和改革实践。实施“一驱一引五程三建”教师队伍建设模式，重视科研成果转化和应用，以研促教，提升育人实效。

团队协同凝聚发展合力，培育共生共长的生态文化。学校鼓励教师参与团队建设，形成特色鲜明的教学团队。建立激励机制，对表现突出的教师给予表彰和奖励，举办教学成果展示会和经验交流推广会，提升团队凝聚力和战斗力。

清廉文化涵养育人环境，筑牢风清气正的发展根基。学校制定全面从严治党责任清单，组织廉政教育活动，开展清廉教研组、清廉处室等清廉单元评选，营造清廉文化氛围，形成潜心教书、静心育人的良好生态，获得重庆市清廉学校建设标杆案例。

学校深耕教师队伍建设沃土，队伍建设成效斐然，涌现出多名领域专家，制定多项课程标准获推广。教育教学质量大幅提高，学生在各类技能大赛中屡获佳绩，毕业生升学率和用人单位满意度保持较高水平。

## 校企合作创新 多元聚能 构建协同发展新生态

近年来，在区委、区政府的科学统筹与强力支持下，学校锚定职业教育高质量发展目标，以产教融合实践基地建设为突破口，全力打造功能完备、开放共享的实训中心，为培育高素质技能人才筑牢坚实根基。

以与重庆小面产业园共建“美食文化产业学院”为典范，双方秉持优势互补、资源共享理念，在特色产品研发与市场化推广领域展开深度合作。企业前沿技术与市场需求的引入，激发创新活力，一系列兼具地域特色与市场竞争力的产品应运而生，并成功推向市场，实现了教育链、产业链与创新链的有机衔接。

学校在产教融合进程中持续深耕，

成功申报重庆市西餐烹饪、中餐烹饪专业现代学徒制试点，携手餐饮龙头企业创新实施“五体合一”培养模式，将课程与企业需求、标准、项目、管理、文化深度交融，构建起学校与企业双主体全程协同育人体系，有效提升了学生职业素养与实践能力，为企业输送了大量高素质技能型人才。同时，学校勇担职教发展重任，牵头成立重庆旅游职业教育集团，参与创建重庆小面食品及农产品加工产教联合体，搭建职业教育领域交流合作的广阔平台；与6家企业在动漫与游戏制作、美容美发等8个专业开展联合办学，践行“招生即招工、毕业即就业”的育人路径，精准对接企业用人需求，实现人才培养与产业需求的无缝对接。

紧扣国家乡村振兴战略，学校主动融入大渡口区“农文旅产业”融合发展大局，创新探索“政—校—村—企”协同发展新模式，与6个村社、12家民宿组建乡村振兴联盟，深挖乡村文化与资源禀赋，致力于打造“一村一品一特色”的乡村发展新风貌。实践中，学校团队研发出11道区域地标菜、15款潮流饮品、4套主题宴席、1套冷餐宴，并开发“乐享未来”《江湾半岛饮品》课程及配套资源，为乡村产业发展注入人才与技术动能。

值得一提的是，学校始终坚守“产教融合、校企合作”理念，成立“校企融合”协调机构，构建“层次发展，精品建设”管理机制，全面推行“全员、全方位、全过程”的三全育人模式。通过精细化实习管理，全程护航学生成长，确保实习环节成为学生锤炼技能、积累经验的重要舞台。近两年，学校交出亮眼成绩单，毕业生对口就业率达100%，企业反馈满意度超95%，这不仅彰显了学校在人才培养质量上的卓越成效，也印证了学校在实习管理工作中的精细化与专业化水平。

谭雯  
图片由重庆市旅游学校提供