教育是国之大计，党之大计。办好人民满意的教育，是新时期加快教育改革发展的奋斗目标和前进动力。站在新起点，迎接新时代，浙江省温州市平阳县教育奋楫争先，砥砺前行，努力向人民交上一份满意的答卷。

浙江省温州市平阳县

办人民满意教育 交人民满意答卷

“五防五立”“五育并举”

打造新时代“双减”的“平阳模式”

2021年7月24日，《关于进一步减轻义务教育阶段学生作业负担和校外培训负担的意见》印发，旨在通过减轻义务教育阶段学生作业负担和校外培训负担，最终促进学生全面健康发展，系统治理教育生态。

“双减”的本质和任务是减负提质，根本任务是提升学校育人水平。为全面推进“双减”工作真落地、见实效，浙江省温州市平阳县教育部门创“新举”、出“实招”，出台了《平阳县新时代中小学“五防五立”育人工作实施方案》，创新推行“五防五立”育人工作，系统推进育人方式变革，将“五育并举”落实到学生培养全过程，使“双减”成为人人可享的“福利”。

“五防五立”，建设优质均衡“教育高地”

历经半年多的调研、学习、借鉴和研讨，基于问题导向、目标导向和效果导向，平阳县教育部门出台了《平阳县新时代中小学“五防五立”育人工作实施方案》。“五防五立”，即：防道德失范，立高尚品德；防学业偏废，立智慧学商；防身心娇弱，立强健体魄；防情操缺失，立健康审美；防四体不勤，立勤劳品质。平阳县希望通过这五大板块及其包含的15个行动、45个育人项目搭建推进“五育并举”的总体框架，协同推动学生、教师、学校、区域4个层面共同发展。五大板块彼此独立又相互融合，各司其职又协同共生，将“五育并举”融入培养新一代平阳学子的全过程。

“‘五育并举’是落实立德树人的根本路径，‘五防五立’是平阳县落实‘五育并举’的具体举措，也是平阳县奋力建设优质均衡‘教育高地’的重要抓手。”平阳县教育部门领导说。

“12345”，打造“五育融合”的“平阳模式”

“五防五立”是平阳县教育“五育并举”的独特表述，也是平阳县教育推进“五育并举”的核心主张。“整体设计、区域推进、学校突破”是平阳县教育部门推进“五育并举”的总体思路，而要扎实、有效、创造性地落实“五育并举”，平阳县有着自己独特的“12345”体系，即确立一套“五防五立”育人工作任务清单，建立“五防五立”学校发展性评价、中小学生综合素质评价两个评价体系，实施中小学生体质健康、艺术素养、“明眸皓齿”3项县域普测，建设中小学生德育实践、体育训练、艺术实践、劳动实践4类基地，构建组织保障、典型引路、上下联动、家校协作、督导考核5项推进机制，并以此确保“五防五立”育人工作高效落地。

一年来，平阳县以温州市“八个率先”开局，全面打造“五育融合”的“平阳模式”。平阳率先举办全县“班主任节”，率先制定小学生学习常规和高中生学习常规，率先设立全县固定教研日，率先出台“在全县开展团队赛研活动的办法”，率先实行“五好学生”评选，率先开展全县五年级、八年级、高二年级全体学生县级体质健康普测，率先开展全县五年级、八年级艺术普测。

“五育并举”，培养全面发展的“平阳学子”

好的教育要推动学生自由、全面地发展。平阳县教育部门实施“五防五立”，把“五育并举”的要求落实到人才培养的全过程、各方面，努力培养德智体美劳全面发展的新一代平阳学子。

“防道德失范，立高尚品德”，依托平阳县作为“浙江延安”得天独厚的红色教育资源，实施红色教育2.0工程，打造平阳县红色教育品牌，并依托温州市中小学价值观教育试验区，形成“全员育人、全过程育人、全方位育人”德育长效机制及创新格局，努力培养学生的完全人格。“防学业偏废，立智慧学商”，实施学习常规优化行动、教学常规优化行动、质量评价改革优化行动，深化课堂教学变革，提升教育教学质量，推动师生跨越发展。“防身心娇弱，立强健体魄”，建立“健康知识+基本运动技能+专项运动技能”的学校体育教学模式，实施“日常参与+体质健康监测+专项运动技能测试”的学生体育学业评价机制，着力培养体魄强健、意志坚强、充满活力的阳光学子。“防情操缺失，立健康审美”，大力推进课堂教学、社会实践和校园文化建设深度融合的美育工程，通过审美素养提升行动、高雅艺术陶冶行动、校园文化润美行动，提升学生审美素养、审美情趣和审美格调。“防四体不勤，立勤劳品质”，构建学校劳动、家庭劳动、社会劳动“三位一体”的新时代劳动教育体系，开发精品劳动课程，创建特色劳动教育模式，培养学生勤俭、奋斗、创新、奉献的劳动精神。

“双减”的最终目标就是要减轻学生学业负担，真正把立德树人落到实处。“五防五立”是平阳县教育实施“五育并举”、落实“双减”政策的创新举措和抓手。“‘五防五立’育人体系是宏观的、开放的，留给学校无限的延展空间。”平阳县教育部门领导表示，站在新的历史起点，面对新征程、新机遇、新挑战，平阳县教育将继续以“双减”为契机和核心，深化“五防五立”育人工作，进一步创新方法、多措并举，回归教育本质，重塑教育生态，切实发挥学校育人主阵地作用，着力提高教育教学质量，促进学生全面发展、健康发展，更加优质又均衡，更加公平有质量，全力办好人民满意的平阳教育。 （牛文科）

浙江省温州市平阳县职业教育中心

追梦与蝶变 党建赋能“双高”建设之路

作为一所国家重点职业学校，浙江省温州市平阳县职业教育中心以高质量党建引领学校高质量发展。学校契合国家战略，紧贴产业发展，聚焦内涵建设，打造了浙江省高水平专业建设A类专业（电子商务）、浙江省中职高水平专业建设B类专业（社会文化艺术）两大特色高水平专业，紧紧围绕立德树人根本任务，打造育人新模式，构建育人新生态，建设学生出彩精神家园，成就学生出彩职业人生。20多年以来，平阳县职业教育中心办学业绩得到了国家、省、市等各级领导的充分肯定和社会各界的高度认可。

坚持党建引领，为创建“双高”奠基

坚持党的全面领导，是办好教育的根本保证，平阳县职业教育中心的高质量发展正是党建引领给予的力量。一直以来，学校以师生专业所长服务地方经济社会发展，主动接轨平阳县政府部门重点扶持产业和重要民生实事，坚持为党育人、为国育才，创新打造了“三航引领，三彩文化为党旗添彩”党建品牌，为建设中国特色高水平职业学校和专业奠定发展之基。

学校坚持党对教育工作的全面领导，让党建做办学方向的掌舵人。学校要求党政班子“交叉任职、双向进入”，确保党组织在学校决策中有足够的发言权；开展“四化”支部建设，形成“党群共建、一体联动”的工作格局；在校园文化建设等学校发展大事、要事决议时，充分彰显党组织的核心地位；常态化开展党史学习教育，形成“三彩”党建阵地。平阳县职业教育中心将党的政策方针贯彻到学校办学的全过程，以党建引方向，以党建促发展，确保学校“双高”建设不偏航。

教师是教育的第一资源。学校重视师德师风建设和业务能力培养，让党建做教师发展的领航人。在学校，一名党员就是一面旗帜，他们带领学生送戏下乡，宣传党的惠民政策，助力青年教师拔节成长。学校充分发挥党员教师的先锋模范作用和辐射带动作用，形成了一支技能型、专家型、协作型和服务型的教师团队。此外，学校以“三自查四评议”为基础，形成“四位一体”监督网络，促使教师廉洁从教和道德修养的全面提升，使党建走进每位教师的心灵。

学生的发展是平阳县职业教育中心的追求，学校坚持让党建做学生成长的引航人。学校通过“党建带团建、团建促党建”将红色信仰牢牢地根植于学生心中，为学生成长筑牢信仰底色，每名学生都给人以阳光开朗、积极向上的感觉。此外，学校通过不断拓展与行业企业和大专院校的合作，为学生搭建纵横发达的人才成长“立交桥”，提供适合学生的发展路径，为他们提供人生出彩的机会。

聚焦“双高”建设，为学生出彩铺路

校园里的每一处景观都蕴含着对学生的美好期许，彰显着学校“铺就学生出彩人生、成就教师光彩生涯、造就学校精彩业绩”的“三彩”文化。在“三彩”文化的浸润下，学校创新“学训交替·商学结合”人才培养模式，促进产、学、创融合落地，打造了一批高水平专业。

作为国家电子商务进农村综合示范县，平阳县急需完善农村电商人才体系。对接产业办专业，紧密围绕服装产业发展大局，与地方企业共建云电商企业实训平台，将服装、软件信息与服务、电子商务三大专业有效整合，多专业交叉融合，打通专业壁垒、共享优质资源，搭建创新创业教育的“立交桥”。构建研产销创业模式。同样，平阳县职业教育中心在实践中开展专业教学、探索产教融合的还有社会文化艺术专业。带着学生赶场演出，把外出表演当作专业教学的一部分；组建非遗社团，把非遗传承担上肩头；为乡村百姓送去精神食粮，在心中埋下艺术的火种；创新节目编创思维，实现艺术教育持续发展。平阳县职业教育中心让艺术教育成为一盏灯，点亮更多学生的人生，也为百姓生活带去更多的光和温暖。

在“双高计划”的新时代背景下，职业教育迎来了更多新的挑战和契机。平阳县职业教育中心站在新的历史起点，以党建谋大局、促新局，推动党的建设和“双高计划”建设同频共振，同向而行，用行动书写着奋进，用实绩演绎着蝶变，他们正凝心聚力，为铺就学生出彩人生、成就教师光彩生涯、造就学校精彩业绩而不懈地努力奋斗着，也在为职业教育高质量发展积极贡献着“平阳方案”。

（李力）

多元育人显成效 大赛激励促创新

——广西北海市中等职业技术学校烹饪专业群创新型烹饪技能人才培养探索

近期，由北海市人社部门、北海市中等职业技术学校、广西烹饪餐饮行业协会、北海玖嘉久食品有限公司和北海市周济扬大师工作室联合举办的北海市首届高技能人才技能大赛——“玖嘉久杯”北海疍家美食烹饪技能大赛在北海市中等职业技术学校隆重举行。此次大赛要求参赛选手具备烹饪高级工及以上的专业技能水平，理论及技能操作比赛成绩合格的选手，均可向人社部门申请获得高级工职业技能等级证书。

北海市职业技能鉴定指导中心主任杨文忠在会上致辞时说：“举办这次技能大赛，旨在大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，积极引导我市广大青年走技能成才、技能报国之路。希望广大参赛选手利用这次大赛的机会，相互交流，切磋技艺，共同提高，力争上游，充分展现我市疍家美食技能人才精湛的技艺和良好的精神风貌。”

来自北海市各餐饮企业和职业院校共59名选手分别参加了中式面点师和中式烹调师项目的比赛。比赛现场，参赛选手们“八仙过海、各显神通”，其中北海市中职校学生的“金汤鱼豆腐”“养生泰汁煎虾”“钱籽福袋”等参赛作品引起了参加活动的领导和行业企业人员的关注，并获得了此次大赛的一、二等奖。

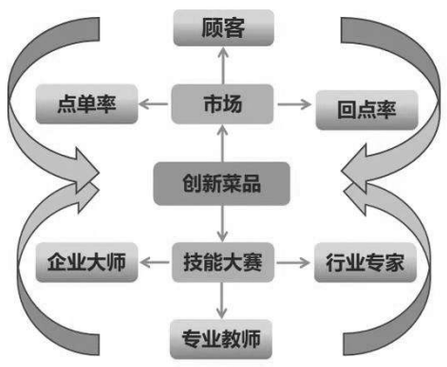
北海玖嘉久食品有限公司孙董事长说：“此次疍家美食技能大赛，展示了参赛选手的高水平烹饪技能，宣传了北海疍家美食，在众多的参赛作品中，北海市中职校学生的参赛作品从用料、烹饪方法到作品的整体设计都非常新颖和科学合理，符合玖嘉久食品企业产品量产的要求，具备较高的市场价值，体现了北海市中等职业技术学校培养出来的人才具备较好的餐饮菜品产品的研发创新能力，校企合作具有广阔的空间。”

北海市中等职业技术学校烹饪专业自1985年开设以来，逐步形成了育人理念超前、师资力量雄厚、专业教学实训设备先进、专业建设成果丰富的烹饪专业群（由中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点、酒店服务与管理等专业组成），为社会培养了上万名中高级技能人才。在人才培养过程中，学校烹饪专业群在专业技能培养的同时，重视职业创新意识与能力的培养，特别是近年来，学校将菜品研发内容融入教学，将课程教学、专业实训、菜品产品研发、技能大赛与职业岗位能力充分融合，为社会餐饮和合作企业研发53道地方特色菜肴和24道北海疍家小吃，人才培养质量不断提升。

在日常的专业建设与人才培养过程中，学校烹饪专业群教改亮点不断：

以赛促教、以赛促创，多元评价促育人

北海市中等职业技术学校烹饪专业群不断深化产教融合，结合产业发展人才需求，以市场需求为导向，将创新能力培养作为人才培养的目标之一。烹饪专业通过多途径培养学生的专业技能及创新能力，以大赛促教学、以大赛促创新，开展多样化技能大赛，技能大赛是培养创新能力及检验人才培养成效的途径之一。创新菜品参加各种技能大赛，经校、行、企多方评委评价后，合格的创新菜品由合作企业推向市场，接受市场评价，根据顾客直接评价、菜品点单率及菜品回点率各方评价结果共同检验学生创新能力并指导人才培养，提升育人效果。



多元评价体系

烹饪专业群将菜品研发作为创新能力培养的落脚点，学校师生及行业、企业专家共同组建菜品研发团队，共同挖掘并创新民族特色菜品。在人才培养过程中，校行企共同优化人才培养方案及课程标准，结合企业新的人才需求，开发凸显学生创新能力培养的特色课程，将创新研发能力培养融入到日常教学及实训过程中，夯实专业技能与培养创新能力同向同行。学生的创新作品参加技能大赛，大赛成绩良好并获得相应的证书及其他奖励，极大地带动了学生技能学习及菜品研发创新的积极性，提升育人成效。

师生团队通过参加各级技能大赛，将菜品创新理念及创新元素融入参赛作品，以大赛成绩检验师生团队的研发创新成效，并结合大赛成绩制定相应的激励政策，鼓励创新。经过大赛和市场检验等多维度评价，烹饪专业以赛促创、以赛促教的人才培养模式育人成效显著，学生研发的菜品获创新类奖项特金奖5项、金奖25项。创新菜品在餐饮企业店内点餐率为82%，外卖点餐率为91%，客户回点率为71%，社会反响良好。

构建完整的烹饪专业群以赛促教、以赛促创的实施路径

1.以菜品研发带动创新能力培养，菜品创新研发能力储备：学生在进入菜品研发前，要完成原料知识、营养卫生、烹饪技能、菜品研发流程等方面理论及技能的学习。

2.确定研发（实训教学）任务。任务主要来源于两个方面：一是合作企业根据运营需要，向师生团队提交创新菜品需求，并提供原料、技术等方面的支持；二是师生团队根据餐饮市场的调研情况，开发市场热销菜品，确定研发任务目标，并设计成实训教学任务目标，要求学生以小组形式完成任务。

3.教师指导学生小组，通过市场调研、查资料、请教企业师傅和行业专家、小组讨论等过程，形成菜品研发方案。

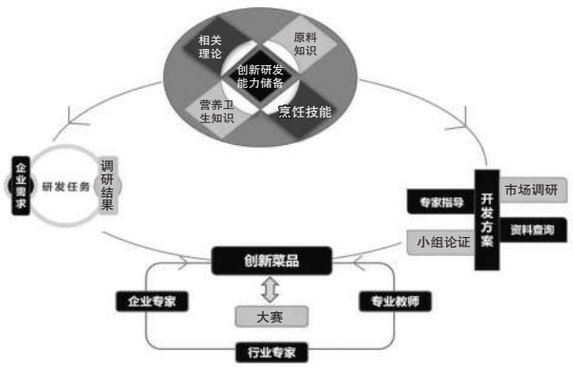
4.研发小组对菜品多轮检试，并经过改进、初定、成品提交等阶段完成菜品制作任务。

5.企业师傅、行业专家、专业教师对菜品进行鉴定。

6.菜品在合作企业推广（研发师生参与），并收集顾客意见，反馈给研发小组，如有必要再对菜品进行改进提升。

7.成熟菜品经造型设计器皿搭配成参赛作品参加各类技能大赛，通过大赛的评比鉴定激励学生，并进一步宣传推广研发菜品。

“玖嘉久杯”大赛赛项设计过程结合职业技能等级考证标准，实现“赛证”融通，大赛成为学生考取技能等级证书的直通车，获得名次及成绩合格的学生，均获得高级工技能等级证书。除参加“玖嘉久杯”外，烹饪专业群教师还积极组织学生参加各类技能大赛，各类大赛硕果累累，学生获得省级技能大赛奖项180余项、烹饪行业类奖项59项；在践行创新型烹饪技能人才培养的过程中，学生创新意识与创新能力获得明显提高，在五星级酒店及特色餐饮企业研发核心部门工作的学生达150人，毕业生受到各界高度评价。



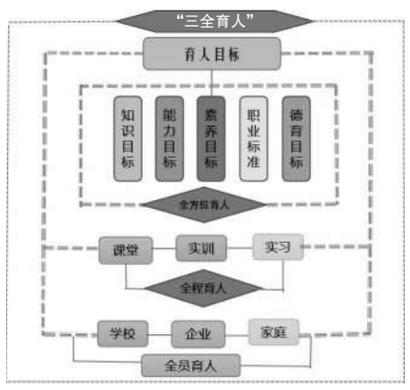
以赛促创实施路径

烹饪专业群在创新型烹饪人才培养的过程中，坚持多元多渠道多维度育人，构建“三全育人”体系。

在人才培养过程中，尊重学生素质培养的客观规律，将职业教育思政元素融入课堂教学，以“工匠精神和劳动意识”为烹饪专业思政育人的指导主线，融入团结互助、积极探索等其他思政元素，以立德树人为人才培养的根本宗旨。

在教学过程中，按照全方位育人的指导精神，确定教学过程中的知识目标、能力目标、素养目标、德育目标、职业标准，依据学情及教学重难点进行课程重构，融入民族特色餐饮传统文化及思政元素，做到全方位育人。

在育人全过程，育人单位的主体除学校外，家庭、企业也参与到育人过程中，做到全员育人。校企联动育人能够提高人才培养质量，提升学生的岗位能力和实践能力，培养符合企业需求的优秀人才；家庭作为育人主体之一，引导学生树立正确的观念，养成良好的习惯和品格。通过“三全育人”评价和反馈，不断优化育人策略，提升育人质量。



“三全育人”体系

烹饪专业群通过深化校企合作、技能大赛、开发特色课程等途径，优化人才培养模式，提升人才培养质量。将创新研发任务与民族特色餐饮疍家美食的挖掘和传承任务结合，在菜品创新研发的过程中，挖掘多道疍家传统美食，并创新53道民族特色菜品和24道北海疍家小吃，将检验通过的创新菜品推向市场，对民族特色餐饮文化的传承具有重要意义。

道远且阻，志坚者进。北海市中等职业技术学校烹饪专业群将进一步深化产教融合，以创新型烹饪技能人才培养为目标，继续努力提升育人质量及行业企业服务水平，努力成为烹饪专业群育人标杆，为服务产业发展及区域经济发展作出更大贡献。

（周济扬 贺坚）