

教育质量年度报告

湖南省商业技师学院

(2024 年度)

2025 年 1 月

1. 学校概况

1.1 **基本情况:**学校创建于1975年,位于株洲市职教科技园,占地面积307.61亩,建筑面积86858.23平方米,现有资产总值4亿余元,全日制在校生6000余人,是国家重点技工学校、国家级高技能人才培训基地、国家技能人才培养突出贡献单位、全国机关事务实训服务综合标准化试点单位,全国技工院校工学一体化第一、二阶段建设院校、省优质技工院校。荣获“全国商业服务业校企合作与人才培养优秀院校”“全国烹饪教育成果奖”等荣誉。

1.2 **办学形式:**湖南省商业技师学院隶属于湖南省机关事务管理局,是一所培养现代服务业高素质技术技能人才的公办技师学院。

1.3 学生规模

1.3.1 **招生情况:**完成2024年新生注册1936人,其中,技工类学生1479人,中专类学生457人。

1.3.2 **在校生情况:**湖南省商业技师学院目前在校生人数为6267人,其中技工类学生4541人,中专类学生1726人。

1.3.3 毕业生情况

1.3.3.1 **就业整体情况:**学校坚决贯彻落实国家关于学生就业工作指导思想,根据学校“十四五”发展思路并结合实际情况,以“保就业、促就业”为中心,强化就业指导,完善“三全育人”体系,提升创新创业能力,拓宽就业渠道。2024年,学校共有826名毕业生,安置就业792人,就业率达95.9%。北京湖南大厦酒店管理有限公司、九所宾馆、韶山宾馆、兵团大厦(新疆建设兵团机关事务管理局)、中车时代电气制造中心、株洲齿轮有限责任公司、长沙五十七度湘餐饮管理有限公司、湖南大碗先生餐饮连锁管理有限公司、长沙森淘电子商务有限公司、长沙大地数科信息科技有限公司、湖南越摩先进半导体有限公司等众多事业单位、知名企业吸纳了我院大批毕业生。

1.3.3.2 **薪资待遇:**2024年毕业生就业平均月薪为3550元左右,薪资满意率为94.17%。

1.3.3.3 **满意度:**2024年毕业生就业满意度为97.56%,用人单位满意度为98.7%。

1.4 师资队伍

1.4.1 **基本情况:**学校形成了一支数量充足、素质优良、结构合理、专兼结合、工学一体的能教学、能教研、能服务的教师队伍。现有教职工298

人，其中专任教师 248 人，生师比为 18.31:1。建有省直劳模和工匠人才创新工作室 1 个、省级技能大师工作室 1 个，市级技能大师和名师工作室 8 个。有全国技术能手 3 人，湖南省政府特殊津贴专家 2 人，省五一劳动奖章、青年岗位能手、技术能手 37 人次，中国餐饮服务大师和中国烹饪大师(名师)、湖南省餐饮行业服务大师(名师)和湘菜大师(名师)35 人次。2 名教师分别当选为人社部职业培训教学指导委员会财务管理专业群分委员会委员与餐饮服务专业群分委员会委员。1 名教师为人社部一体化师资培训专家。

1.4.2 专任教师年龄结构: 学校专任教师中 35 岁以下 85 人，36-40 岁 67 人，41-49 岁 73 人，50 岁以上 23 人。

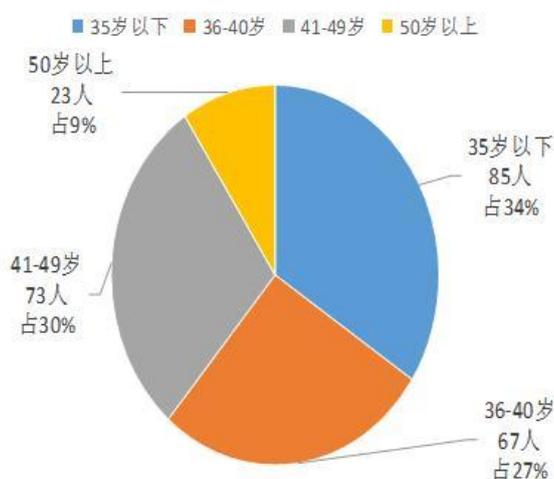


图 1.4-1 专任教师结构图

1.4.3 专任教师职称结构: 学校专任教师中有正高级职称 4 人，副高级职称 60 人，中级职称 85 人，初级职称 40 人。副高以上专业技术职务 64 人，占专任教师总数的 25.8%。

1.4.4 专任教师学历结构: 本科以上学历的专任教师 235 人，占专任教师总数的 94.8%。其中博士 2 人，硕士及研究生 68 人。

1.4.5 双师素质结构: 专任专业教师中有具有企业实践经验的教师占 58.1%；技术理论课教师和实习指导教师占教师总数 77.4%，其中一体化教师占技术理论课和实习指导教师总数的 62.6%，技术理论教师具备初级技能职业资格的达 100%，其中中级技能以上职业资格达 86.2%；实习指导教师具备高级技能以上职业资格达 100%，其中具备技师、高级技师职业资格达 83.8%。

1.5 发展趋势: 通过加强师德师风建设、完善教师发展机制、实施强师“七大工程”，促进教师师德水平提升，质量总量同步增长，结构不断优化，高

素质不断增强，建立以高端人才引领、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。

2. 人才培养

2.1 党建引领：第一，坚决做到“两个维护”。坚决贯彻落实局党组决策部署。坚持民主集中制，严格执行议事规则和决策程序，完善重大决策跟踪落实机制，坚持事事有落实。全面落实意识形态工作责任制，成立意识形态领域风险隐患全面排查工作领导小组，开展风险排查2次，形成风险清单16项；不断增强意识形态舆论场的话语权，全年未发生重大意识形态安全事故。第二，成立党纪学习教育工作专班。聚焦10个重点任务，开展党纪学习教育专题学习4次，上专题党课3次，开展支部读书班学习24次；开设“学条例·明党纪”专栏，进行专题宣传15期；开展专项督查和现场教育3次，全体党员理论水平有效提升，纪律意识、廉洁意识和底线意识进一步增强。第三，推进支部建设。坚持党建引领，建设“四强”党支部。一是以“匠心党建”品牌创建和“样板支部”建设为抓手，夯实支部党建基础，全年支部开展“一月一课一片一实践”活动79次，提升支部党内生活规范化、标准化水平。二是以需求为导向，加强支委班子建设，通过“请进来+走出去”相结合，开展外出交流与邀请专家“传经送宝”4次。三是以主题党日活动为载体，充分发挥党员的先锋模范作用，支部结对帮扶困难班级29个，开展“志愿服务进社区 同心共建文明城”等活动6次。第四，建设清廉学校。一是聚焦关键领域、关键少数，强化监督管理。聚焦重点领域，梳理5个核心风险点并制定“四个清单”，全程跟踪，不定期抽查，做好重点防范，督促责任部门落实。二是聚焦关键环节、关键节点，强化廉政教育。聚焦政治监督、作风建设、关键节点，持续正风肃纪，开展廉政谈话94人次；开展警示教育和廉洁文化活动6次，建成廉洁文化大道。三是聚焦关键问题，强化执纪问责。坚决落实中央八项规定精神，紧盯工作作风，开展教学督查31次，学生座谈会、暗访调查10次，及时进行提醒谈话和处理各类投诉。

2.2 立德树人

2.2.1 思想政治教育：2024年，学校坚持立德树人，在“三色青春”中绽放学生光彩。开展“我的韶山行”红色研学、茉莉花香里的红色记忆、“缅怀革命铸忠魂，传承红色树新风”爱国主义实践等“红青春”活动，重温红色历史，汲取奋进力量。开展手绘温暖家园、与榜样同行、实习生欢送会、校园美食节、运动会等“蓝青春”活动，为学生成为优秀蓝领提供展示的舞台。开展“爱我校

园，擦亮生活”“你的心愿，我来点亮”“从心出发，向阳成长”等绿青春活动，摸排身心困难、学习困难、行为困难和经济困难等 206 名学生进行点对点关心和帮扶；开展 2024 年读书系列主题活动，倡导学生多读书、读好书，学校获批省职业院校“楚怡读写基地”建设单位。10 人获评国家奖学金，3 个班级获评省市先进班集体；18 人获评省市三好学生、优秀班干部。

2.2.2 劳动教育：学校高度重视劳动教育的实践应用，通过精心组织各类劳动实践活动，促使学生将理论知识与实际操作紧密结合。2024 年，学校围绕传统节日举办了植树节、清明节、端午节等主题活动共计 3 次，不仅弘扬了传统文化，还让学生在实践中深化了对劳动价值的认识。此外，结合学校专业特色，创新性地开展了“校园美食节”“校园迎新志愿服务”“非遗文化研学之旅”“企业实地研学”“红气球挑战赛”“非遗美食推介手抄报创作大赛”“学雷锋主题教育活动”“仪容仪表规范检查”等特色鲜明的活动，为学生提供了丰富多样的劳动实践平台。这些活动不仅让学生在亲身体验中增强了热爱劳动、尊重劳动的崇高精神，更让他们深刻体会到劳动的荣耀与伟大，为培养具有正确劳动价值观的新时代青年奠定了坚实基础。

此外，学校以学生志愿者为主体，由班主任老师进行指导辅助，在强能楼新厂房后山坡开辟“行知农场”，将农场劳动与每周二下午的第二课堂完美融合，7 个参与班级合计开展了集体劳动 19 次，种植植物（向日葵、艾草等）、水果（西瓜）、蔬菜（玉米、辣椒、黄瓜）等 20 余品种。通过种植活动，培养学生的综合劳动技能和观察、辨别、表达、合作等多方面能力和强烈的责任心，初步了解春耕、夏耘等农耕知识，学生在实践过程中增强珍惜土地的意识，从小养成爱劳动、尊重他人劳动成果的好习惯。



2023 班、2222 班种植情况

2.2.3 工匠精神培育和传承：开展“三色青春”党建带团建活动，高标准赋能青年学生成长。建立学生理想信念教育长效机制，一是通过宣讲、学习等“红青春”系列活动，着力多形式、多样化地宣传好党的理论、讲好党的故事，守牢校园思想文化主阵地。二是通过技艺提升、企业实践、体能锻炼等“蓝青春”系列活动，德技并修，提升学生职业素养和职业技能。三是通过环保宣传、行走课堂、“三主动”等“绿青春”系列活动，课内课外结合，重抓日常，增强学生综合职业和终身发展能力。

2.2.4 心理健康教育：2024年，学校心理咨询室共接待了380余人次的个体咨询，危机干预学生的问题20余人次，开展团体辅导8次，主要集中在家庭、情感及人际关系困扰等方面。针对学习压力大的学生，心理咨询师通过压力评估、情绪疏导和学习策略调整等方法，帮助学生缓解焦虑情绪，提高学习效率。例如，有学生因为在某些技能课程上学习困难，担心无法通过考核而产生严重的焦虑情绪，心理咨询师通过帮助其分析学习难点、制定个性化的学习计划，使学生的焦虑状况得到明显改善。在人际交往方面，对于与同学发生矛盾、难以融入集体的学生，心理咨询师运用人际关系理论，引导学生从不同角度看待人际关系问题，提升沟通和解决冲突的能力。

2.3 学生发展

2.3.1 在校体验：一是**五育融合三色青春，培养良好班风学风。**全年积极开展“三色青春”主题活动，弘扬积极向上的青春正能量。全年安排学生开展劳动教育超过6000人次，美化了社区和校园环境，服务了广大师生，激发了同学们的爱国热情，大力弘扬了“楚怡精神”，实现劳动教育全校学生全覆盖。二是**成立学生成长导师团队，精准帮扶“四困生”。**根据“四困生”情况，进行针对性帮扶，通过公费体检、HPV疫苗接种、“微心愿”等活动帮扶了131名学生。结合世界心理健康日开展的“从‘心’出发，向阳成长”为主题的系列活动，逐步让学生提高对心理健康教育的重视，真正让每个学生能在健康和温馨的环境中学习和成长。三是**开展学生多元评价，提升学生综合能力。**升学就业两手抓，一手抓好中专班级的公共普测、专业普测、职教高考，确保升学最大公约数；一手抓好现代学徒实习、校内跟岗实习、校外顶岗实习、学生创业团队建设，组织学生参加各级各类职业技能比赛、创新创业比赛，以赛促训，以赛促学。四是**体育促进全面发展，校园活动精彩纷呈。**在学校第35届运动会开幕式上，各院系班级方阵代表队依次进场，同学们精神抖擞，迈着铿锵的步伐，通过整齐的服装、

丰富多彩的入场表演，向全校师生展现了班级特色，点燃了运动会的精彩序章。11月，现代商务系在全系开展“青春跑操 别 Young 精彩”跑操活动，各班级充分利用早读、课后、晚自习的时间争分夺秒开展训练，全系上下呈现出一片热火朝天的景象。

此外，烹饪科技学院举办“校园美食节”“烹饪技艺进社区”“非遗文化研学之旅”“一技在手，一生无忧-传承湘菜技艺、弘扬饮食文化”职业教育活动以及各类技能竞赛等特色实践活动，为学生们提供了展示自我、挑战自我的舞台。这些活动不仅提升了学生的专业技能，更注重培养其创新思维、团队协作和社会责任感，让他们在实践中学会思考、学会合作、学会担当，为未来职业生涯中的成功奠定了坚实基础。

2.3.2 创新创业：一直以来，学校高度重视学生的创新创业教育工作，定期举办SYB培训及学生创业规划指导，邀请省内外专家开展辅导训练，通过“以赛促教、以赛促学、以赛促建”的方式，激发学生创新创业积极性。2024年，中华职业教育社主办的第七届中华职业教育创新创业大赛，学校“艺菓坊”项目以第十六名的总成绩荣获二等奖，实现了我院在创新创业大赛国奖“零”的突破。同时，还获评第四届马兰花全国创业培训讲师大赛株洲市选拔赛优秀组织奖。

2.3.3 实习实训：实习实训工作取得了显著成效。通过校内实训基地的完善建设和校外实习基地的广泛合作，学生得以在真实或模拟的工作环境中深入实践。工学一体化教学模式的实施，使学生在做中学、学中做，有效提升了专业技能。在企业实习实训中，学生亲身体验企业运作，掌握岗位技能，职业素养和团队协作能力得到显著增强。同时，实习实训经历丰富了学生的简历，使他们在就业市场上更具竞争力，能够迅速适应岗位需求，深受企业欢迎。此外，通过引入新技术、新工艺和开展创新创业实践，学生的创新意识和创业能力得到培养。智慧校园建设和数字化教学资源开发，进一步提高了实习实训的管理效率和学习便捷性。总之，实习实训工作不仅提升了学生的专业技能和实践能力，还增强了他们的职业素养和就业竞争力，为技师学院培养高素质技能人才做出了重要贡献，也为学生的未来职业生涯奠定了坚实的基础。

2.4 教育教学

2.4.1 专业建设：学校对接酒店餐饮、商贸、制造、设计产业，构建现代餐饮、现代商贸服务、数字工程、艺术设计四大专业群，完善酒店管理、会计、电子技术等6个重点建设专业课程建设标准，对接职业标准，加强课程资源建设，

持续推进一体化专业建设改革。以有效提升教学质量为中心，积极探索新思路，持续完善“大思政”体系建设，持续抓牢课堂主阵地，建设教学转型新场景，坚定不移地推进专业做精做优，强基础、促提升、强特色、强管理，使我校教育教学质量在新形势下再上新的台阶。立项国家级高技能人才培训基地——计算机外部设备装配调试员工种建设项目 1 个，新增智能制造技术应用专业，烹饪及酒店管理专业作为我院的特色专业，不仅荣获国家示范校重点建设专业、省示范性特色专业、省精品专业以及湖南省技工教育优质专业的殊荣，而且与中式烹调与酒店管理专业分别成功入选全国技工院校工学一体化建设的第一阶段与第二阶段重点专业。通过人才培养、课程建设、师资培育三大模块的协同推进，我校烹饪及酒店管理专业实现了教育链与产业链、人才链、创新链的深度融合，培养了具备扎实专业技能、良好职业素养及创新能力的复合型人才，专业课程体系紧跟行业发展趋势，注重理论与实践相结合，不断优化课程内容，引入前沿技术与教学理念，确保学生能够掌握最新的行业动态与专业技能。同时，通过工学一体化课程的实施，学生在真实的工作环境中完成学习任务，有效提升了其综合职业能力。此外，我校高度重视师资队伍的建设与发展，通过组织教师参加国内外专业培训、企业实践、学术交流等活动，不断提升教师的专业素养与教学能力；积极引进具有丰富实践经验的行业专家担任客座教授或实训指导教师，为专业建设注入了新的活力。

2.4.2 课程建设：目前我校烹饪科技学院共有 3 门省级精品课程，即《导游实务》《烹饪原料加工技术》《前厅客房服务与管理》，经过精心设计与严格实施，均已顺利完成建设与验收工作，并在实际教学中取得了良好效果。其中，2023 年由蔡鲁峰老师主持申报的《烹饪原料加工技术》成功通过验收，并被正式认定为省级职业教育在线精品课程。这一认定不仅是对该课程质量的认可，也为我校课程建设的持续进步提供了有力支撑。由何彬、肖冰主持的《基础热菜制作》《烹饪原料加工》获批第一批 14 个专业工学一体化课程教学资源开发名单。

在课程建设过程中，我校教师团队的专业素养与教学能力得到了显著提升，也促进了校企合作的深化。通过优化课程结构、丰富教学内容、强化实践教学等环节，学生得以在更加系统、科学的学习环境中成长。

2.4.3 工学一体化课程改革实施与成效：我校深入开展工学一体化课程改革，通过加强教师队伍建设、制定课程标准、开发教学资源、参加教师职业能力研修活动等一系列措施，取得了显著成效。

烹饪科技学院选派 2 名教师参加了国家级工学一体化建设培训，智能制造系选派 3 名教师参加了全国技工院校工学一体化三级教师培训，有效提升了教师的工学一体化教学理念与实践能力。此外，针对电子商务、机械设备装配与自动控制、烹饪（中式烹调）、酒店管理、会计、电子技术应用等六个重点专业，我校还组织了专题培训，进一步强化了教师队伍对工学一体化教学模式的理解与应用。

烹饪科技学院何彬、肖冰等 4 位教师积极参与了中式烹调专业国家技能人才培养工学一体化课程标准的开发建设。通过深入调研、广泛征求意见、反复论证修订，最终形成了符合行业要求、体现工学一体化特色的课程标准。

烹饪科技学院中式烹调专业在烹饪原料加工和基础宴席菜单设计两个核心课程中，成功开发了工学一体化教学资源。这些资源包括课程考核方案、学习任务分析表、学习任务教学活动策划表、学习任务考核方案、课程标准转化建议、信息页、工作页等，涵盖了教学实施的全过程。这些资源的开发与应用，极大地丰富了教学内容与形式，提高了学生的学习兴趣与参与度，有效提升了教学质量与效果。智能制造系完成了 3 门工学一体化课程部分教学资源的建设，开发工学一体化校本课程 3 门。现代商务系电子商务专业在推行工学一体化教学改革过程中，选取《网络客服》《图文短视频内容推广》《直播营销》等核心课程开展试点工学一体化教学改革，开发了 3 门核心课程的工学一体化课程标准、课程考核方案、课程终结性考核试题等相关教学资源。会计事务专业正在进行《出纳业务处理》《制单业务处理》《税费计算与申报》三门课程的工学一体化建设。

2.4.4 “双优”建设项目：扎实推进优质学校和优质专业（烹饪（中式烹调），电子商务）建设，目前完成中期检查。通过建设，学校获得国家级职业教育成果奖二等奖 1 项，是全省产教协同培养湘菜工匠创新实践的唯一获奖成果；在中华人民共和国第二届全国职业技能竞赛中斩获“一银一铜双优胜”优异成绩，3 名师生获“全国技术能手”荣誉称号；全国机关事务实训服务标准化试点项目立项等国字号标志性成果。完成开发中西式面点和会计 2 个专业教学标准，3 个工学一体化教学资源和 2 个行业标准开发。

2022-2024 年，建成智慧零售产业学院、湖湘工匠培育和竞赛基地、湖南省湘菜非物质文化遗产传承教育实践基地和湖南省机关事务标准化培训基地、成立了湖南省餐饮产业技工教育联盟。建成高标准中心机房 1 个，建成 63 间智慧教室，实现无线网络校园全覆盖，建立数字图书馆，升级改造中式烹调等实训室 9 间，“双优”专业群毕业生用人单位整体满意率达 94%以上。毕业生初次就业率

达到 98%，对口率达到 85%，用人单位满意度达到 94%以上。人民网、《湖南日报》《湖南卫视》等重量级媒体对学校教育教学成果报道共计 264 条。

2.4.5 教学资源建设：2024 年，经过组织申报、评选，《湖湘饮食文化概论》《湖南味道》《湖湘特色食材》《湘菜非物质文化遗产概论》《湘式风味小吃》《湘式米粉制作工艺》6 本教材成功入选 2023 全国技工教育“十四五”规划教材，标志着我校在湘菜系列教材建设工作中取得了显著的成绩和里程碑式的进展。《湘菜美学概论》《湘点一体化教程》出版，进一步丰富了烹饪科技学院的教材资源，获得了 5 项专利授权，为提升教学质量、培养学生专业能力提供了有力保障。以电子商务、会计工学一体化课程建设、专业群在线精品开放课程建设为依托，强化教师数字素养培训，打造数字化学习环境，以数字技术赋能课堂教学，建设《网络营销》《会计基础》《跨境电商交际英语》等 3 门精品在线课程。

2.5 教师队伍

2.5.1 师资队伍建设和师德师风：持续完善教师招聘、引进、考核制度。将师德师风考核摆在教师招聘、引进、考核的首要位置；严格规范教师聘用，将思想政治和师德要求纳入教师聘用合同和转正考核的重要标准；完善师德师风考核和惩处制度，落实教师职业行为准则严格执行师德师风考核一票否决制。

2.5.2 服务企业、产业、就业情况：一是依托湘菜产业学院，开展企业帮扶 1 次，共同研发菜品 2 项，出版《湘菜美学概论》《湘点一体化教程》。二是扩展合作企业，新增佛山顺德光启尖端装备有限公司、株洲中车特种工装备科技有限公司、株洲创达精密制造有限公司 3 家校企合作企业。三是稳定实习就业，遴选中车汽车事业部、北京湖南大厦酒店管理有限公司、九所宾馆等 55 家优质企业进校开展“双选会”，699 名学生顺利应聘实习。

2.5.3 继续教育与教科研水平：2024 年，学校重新修订了《教职工学历（学位）提升管理办法》促进队伍建设，使队伍整体素质和能力水平不断提升。今年共有 2 位教师完成博士研究生学习，10 位同志参加了硕士研究生学习。

2.5.4 提质培优三年行动实施：依据人社厅技工院校教师提质培优三年行动，提升教师培养质量。重新修订了《名师、专业带头人、骨干教师评选和管理办法》等文件，今年共评选学校名师 2 人，专业带头人 7 人，骨干教师 16 人。同时加大高层次人才认定推荐和领军人才队伍建设，认定株洲市高层次人才 9 人，其中 D 类人才 8 人，E 类人才 1 人；1 位老师获评株洲市优秀青年社会科学

学者；推荐 13 人参加技工院校三类师资培育评选推荐工作，其中认定专业带头人 1 人、青年骨干教师 10 人。

3. 技能竞赛

3.1 师生参赛情况：

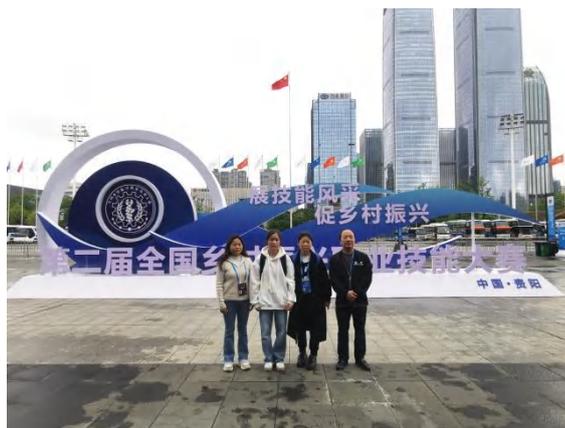
3.1.1 国家级参赛情况：组织师生参加国家级竞赛 3 次。组织学生参加世界技能大赛全国集训队选拔赛，师生参加由人社部举办的全国乡村振兴职业技能大赛，第七届中华职业教育创新创业大赛全国现场总决赛。

3.1.2 省级参赛情况：组织师生参加省级竞赛 5 次。参加省人社厅主办的教师职业能力研修活动；参加省教育厅主办的教学能力比赛和教学设计与展示交流活动、职业院校技能竞赛、黄炎培职业教育奖创业规划大赛等。

3.1.3 市级参赛情况：组织师生参加市级竞赛 8 次。参加株洲市教育局与人社局主办的教师教学设计与展示交流活动、职业院校技能竞赛、第二届湖南省职业院校乡村振兴公益直播大赛株洲市选拔赛、黄炎培职业教育奖创业规划大赛等；参加市职教协会主办的第八届职业院校教师教学技能比赛、职教杯创新创业大赛。

3.2 竞赛成绩和亮点：

3.2.1 全国竞赛有突破：在第 47 届世界技能大赛集中考核烹饪（西餐）中以第 5 名成绩收官；在全国第二届乡村振兴职业技能大赛斩获 3 个优胜奖（全省共 9 个）。在第七届中华职业教育创新创业大赛获国家级二等奖，是株洲市该项目参赛以来取得的最好成绩。



我院选手在全国第二届乡村振兴职业技能大赛现场

3.2.2 省级竞赛有分量：学校获省技工院校教师职业能力研修活动团体二等奖。教师竞赛获省级教学能力竞赛一等奖 4 个，学生竞赛在省职业院校技能竞

赛中获三等奖 1 个，省黄炎培创新创业大赛中获二等奖 1 个、三等奖 1 个。

3.2.3 市级竞赛有传承：在 2024 年“楚怡杯”株洲市职业院校技能竞赛教师教学能力比赛获一等奖 2 个。在 2024 年株洲市职业学校教师教学设计与展示交流活动获市级一等奖 3 个。学生在 2024 年株洲市黄炎培创新创业大赛获中一等奖 3 个，在 2024 年株洲市职业院校技能竞赛和长株潭“楚怡杯”职业技能竞赛中斩获一等奖 12 个，二等奖 11 个，三等奖 14 个，单位荣获团体总分第一名，学校连续 8 年承办株洲市职业院校技能竞赛，一等奖获奖数量和获奖总数稳居第一。

3.3 竞赛制度和基地建设：建立健全制度体系，修订了《湖南省商业技师学院竞赛管理办法》《湖南省商业技师学院教科研工作核算及管理办法》《湖南省商业技师学院教科研经费管理办法》等制度文件，为学校竞赛、科研实施提供强有力的制度保障，激发了教师竞赛与科研的积极性、主动性和创造性。

4. 产教融合

4.1 产教融合机制建设：我校积极响应教育部、省、市关于深化产教融合的号召，结合株洲实际，以“踔厉奋发，提升质量，发展内涵，打造品牌”为主题，依托专业群骨干专业，联系省市行业协会，携手龙头企业，构建产教融合新机制。我们健全了内生动力、利益驱动、要素保障、共建共享四大机制，形成了高效制度体系和专业通道。通过《湘菜产业职业教育集团章程》《湖南省新餐饮技工教育联盟章程》等核心制度，确立了职教集团和技工教育联盟等的组织机构和运行方式，开创了产教融合发展战略通道，形成了产教融合发展专业通道。

4.2 产教融合开展情况：我校积极对接行业协会，参加专业发展论坛，调研活动频繁，如赴苏州、桂林等地交流。在校企合作办学指导委员会指导下，围绕共同规划、建设、共享成果、共担责任目标，根据企业需求设置专业，紧密围绕国家经济社会发展和产业数字化转型升级要求，校企共建优势特色专业。通过人才培养、课程建设、师资培育三大模块，实现教育链与产业链、人才链、创新链深度融合。

4.3 产教融合育人成果：统一了“四有”人才培养目标，融入课堂教学、德育活动、校园文化。通过岗位能力精准分析，推动“岗课、赛课、证课”深度融合，形成“四阶递进”人才培养路径。构建了“五维融通、五位一体”课程建设机制，重构课程体系，建设了省级精品在线开放课程和精品课程。同时，加强师资队伍建设和培养“双师三能四有”教师，师生在各类技能竞赛中屡获佳绩。

4.4 产教融合典型生产实践项目：我校共建有校内实训室 103 个，校企合作人才培养基地 125 个，新成立了多个实训基地和中心。通过校企合作机制，依托多样化产教融合平台，培养出符合企业需求的优秀人才。2024 年，近 800 名学生赴知名企业实习，实现学生、学校、企业三赢。同时，共建科研平台，共享技术资源，助力产业结构优化和转型升级。此外，我校还积极开展资格认证，提升师生技能水平，助推赛教融通，提升竞赛成绩；开展创业培训和员工培训，提升创业意识和员工素质，共享建设成果，提升服务能力。

5. 服务贡献

5.1 技能人才培养

5.1.1 目标：

烹调工艺与营养高技、中技层次：本专业培养精通现代厨艺、厨政，具备中式烹调厨房管理、餐饮企业经营与管理、餐饮市场营销、营养分析与设计、创业规划等能力的技术技能人才。

烹饪（西式烹调）高技层次：本专业培养具有熟练的西餐制作技能，具备西餐（点）厨房管理、餐饮企业管理、餐饮市场营销、创业规划等能力的技术技能人才。

烹饪（中西式面点）高技层次：本专业培养具备良好的技能和人文素养，了解餐饮、食品相关产业现状及发展趋势，掌握中西点专业知识，具备扎实的专业基本技能的实践、实用、实干人才。

酒店管理中技层次：本专业培养具备酒店基本管理与服务能力，掌握现代酒店服务相关专业知识和服务技能，能够对主要业务部门进行有效服务的应用型人才。

电子商务高技层次：本专业培养具有良好的职业道德和职业素养，掌握电子商务专业基本知识、流程和服务技能，遵守电子商务各项法律法规，具备与电子商务领域相适应的文化和技能素养，具备图片处理、网店装修、网店运营推广、电子商务数据分析等综合技能，培养能够为中小企业提供线上线下营销、运营等服务技术的高级技术技能人才。

电子商务（跨境电商方向）高技层次：本专业培养具有良好的职业道德、职业素养和创新创业精神，掌握跨境电子商务知识和技术，具有较强跨境平台运营能力、跨境电商推广能力、跨境进出口业务处理能力、跨境数据分析能力、客户服务管理能力等技术技能，能够从事跨境电子商务平台运营、推广、视觉表达、

数据分析、进出口业务处理和客户服务管理等工作的高素质技术技能人才。

会计专业高技层次：面向商业行业企业，培养与我国社会主义现代化建设要求相适应，德、智、体、美、劳全面发展，具有良好的职业道德和职业素养，掌握企业会计岗位及相关岗位必备的知识与技能，能胜任企业会计一线工作的高素质技术技能人才。

财务管理高技层次：本专业培养有一定的科学文化水平，良好的人文素养、职业道德和创新意识，掌握大数据、财务、管理、税务等知识和技术技能，具备分析和解决财务管理问题的基本能力，能胜任财务分析、智能财税、投融资管理、预算管理、成本管理等岗位的一线工作高素质技术技能人才。

机械设备装配及自动控制中技、高技层次：本专业培养从事机电设备生产、安装与调试、汽车装调等工作的高素质技术技能人才。

数控加工（数控车工）高技层次：本专业培养从事数控设备的操作、编程、维护以及生产组织和管理等生产一线的高技能应用人才。

智能制造技术应用高技层次：本专业培养掌握智能制造技术应用知识与技能，具备智能制造技术应用能力，从事工业机器人安装与调试、使用与编程的高素质技术技能人才。

计算机网络应用中技层次：本专业面向信息与通信技术行业内设备制造商、系统集成商、软件服务等企业，培养适应计算机网络管理岗位群的网络应用型技能人才。

数字媒体技术应用高技层次：本专业培养从事创意设计、视觉设计、内容编辑、数字影视制作、虚拟现实应用开发等工作的高素质技术技能人才。

机电一体化高技层次：本专业培养面向通用设备制造业、电气机械和器材制造业等职业群，能够从事工业机器人操作与运维，机电一体化设备技术改造、生产管理与维修、安装与调试、营销与售后等工作的高素质技术技能人才。

电子技术应用高技、中技层次：本专业培养具备电子产品装配、调试、维修、改造及设计开发等专业能力的高素质技术技能人才。

美术设计与制作高技、中技层次：本专业培养面向广告设计、图文制作、出版印刷等企业就业，适应广告设计师职业岗位群工作，能胜任图像处理、图形绘制、包装设计等工作任务的高素质技术技能人才。

室内设计高技、中技层次：本专业培养具有良好的空间感知与表达能力，能够熟练运用各类设计软件，进行室内空间规划、装饰设计及施工图绘制的室内设

计领域的高素质技术技能人才。

5.1.2 数量与质量:

人才培养数量: 2024 年度学生人数: 财务管理专业 42 人, 电子技术应用专业 450 人, 电子商务专业 437 人, 多媒体制作专业 85 人, 饭店(酒店)服务专业 58 人, 会计专业 175 人, 机电一体化专业 162 人, 机械设备装配与自动控制专业 472 人, 计算机网络应用专业 382 人, 酒店管理专业 98 人, 美术设计与制作专业 226 人, 模具制造专业 27 人, 烹饪(西式烹调)专业 162 人, 烹饪(中式烹调)专业 332 人, 烹饪(中西式面点)专业 584 人, 烹调工艺与营养专业 347 人, 商务外语专业 27 人, 室内设计专业 273 人, 数控加工(数控车工)专业 260 人, 数字媒体技术应用专业 93 人, 智能制造技术应用专业 55 人。

人才培养质量: 我校 2024 年组织学生参加各级各类技能竞赛 14 次。其中, 在第二届全国乡村振兴职业技能大赛中, 荣获 2 个国家级优胜奖; 2 名学生参加第 6 届“安琪酵母杯”全国青年烘焙师创意面包大赛获得铜牌; 多名学生参加 2024 年度职业院校学生技能竞赛, 获得一等奖 3 个, 二等奖 3 个及三等奖 2 个。

我校积极贯彻落实“马兰花计划”, 组织 156 人参加创新创业培训, 为学生提升创业能力提供平台。同时, 带领学生参加各级各类创新创业比赛, 取得优异成绩, 其中, 在第七届中华职业教育创新创业大赛全国现场总决赛获二等奖 1 个, 在 2024 年湖南省黄炎培创业规划大赛中获二等奖 1 个、三等奖 1 个; 在 2024 年株洲市黄炎培创业规划大赛中获一等奖 1 个、二等奖 1 个; 在株洲职教杯第六届职业院校学生创新创业大赛荣获三等奖 2 个。

依托产业学院和职教集团, 开发中式烹调师职业资格技能鉴定考核题库, 为全省湘菜厨师职业评价提供依据。2024 年, 我校组织学生开展职业技能等级认定 1175 人次, 含中式烹调师、西式烹调师、中式面点师、西式面点师、茶艺、餐厅服务员等项目。

5.1.3 高技能人才基地和技能大师工作室建设项目情况: 一是株洲市高技能人才培训基地, 2024 年正式授牌, 基地依托烹饪(中式烹调、西式烹调、中西式面点)3 个职业工种, 相继完成 3 个职业工种开发“工学一体化”培训模式, 参与烹饪(中式烹调)专业国家技能人才培养《烹饪原料加工》《基础热菜制作》工学一体化课程教学资源开发工作; 西式面点师和中式面点师两个工种获批湖南省第一批职业技能等级认定省级题库开发单位。编写出版的《湖湘饮食文化概论》等 6 本教材入选 2023 全国技工教育“十四五”规划教材, 启动烹饪 1

间烹饪实训室信息化升级改造、3间烹饪实训室硬件改造，美食社学生创业餐厅整体装修和省级技能大师工作室硬件升级，并投入使用。完成株洲市技能人才考评人员培训认证141人，换证74人，组织职业技能等级认定1129人次。二是国家级高技能人才培训基地，2024年正式批复立项，根据建设内容，已新建数控仿真实训室、计算机及外部设备实训室和PCB设计实训室，改扩建了网络实训室，改造了机械实训室5间，多名教师参加教师职业能力竞赛，新增学徒制企业1家，校企合作企业2家。三是何彬省级技能大师工作室立项，2022年8月立项，2024年已完成了工作室场地建设。工作室立项以来立足湘菜产业和行业，致力于技能传承、创新与人才培养，先后多次赴省内外担任技能大赛评委、裁判，执裁公正、专业，得到了竞赛组委会的高度认可。先后赴省内多家餐饮企业调研，帮助企业完成技术和菜品创新10余个，创造经济价值20余万元。注重技能传承和人才培养，指导肖冰参加第二届中国职业技能大赛获得优胜奖，组织烹饪科技学院多名师生参加省级及以上竞赛中，并获奖多项。组织开展了多次湘菜技艺进社区活动，为广铁集团开展中式烹调师培训累计300余人次。

5.2 社会服务

5.2.1 社会培训：完成各类型培训人数共计2753人，其中，完成创业培训508人，广铁集团培训149人；完成考评员培训141人，换证培训74人。

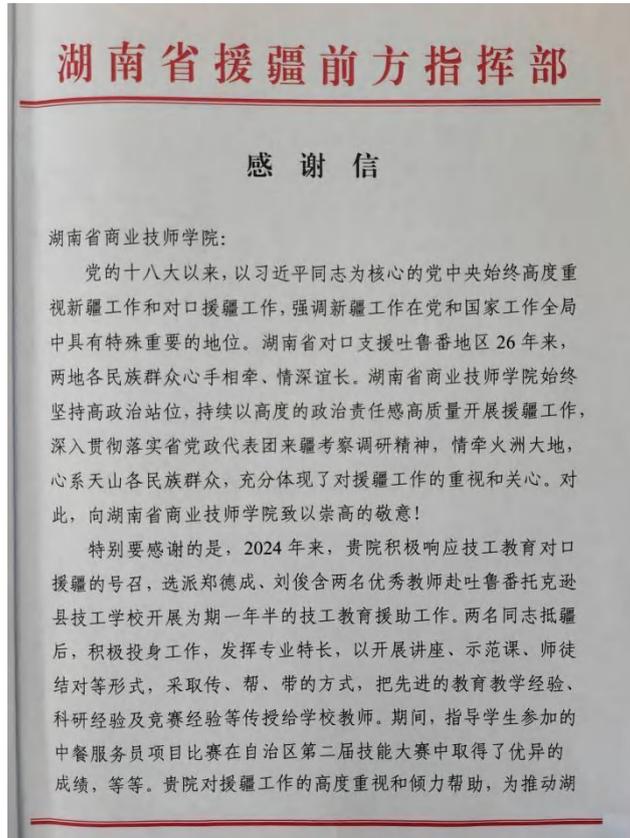
5.2.2 职业技能评价：完成技能等级认定1705人。

5.2.3 服务乡村振兴：学校积极响应省机关事务管理局定点开展乡村振兴工作要求，派遣教师与局机关工作人员组成工作队，持续驻村帮助株洲市炎陵县沔渡镇上馆村实现乡村振兴。2024年争取到位各类帮扶项目资金1003.9万元，村集体收入46.75万元，推进完成基础设施等项目12个，发展特色产业光伏发电项目为村集体年增收12万，壮大培育粽叶种植产业达500亩。帮扶销售农副产品61.7万元，帮扶困难群众370人次17.6万元。

5.3 对口支援

5.3.1 援疆援藏工作：根据《关于做好技工教育人才援疆教师选派工作并参加集中培训的通知》要求，学校选派烹饪科技学院酒店管理专业郑德成和刘俊含两位老师赴新疆吐鲁番托克逊县技工学校开展援助工作，帮助受援地学校提高人才培育质量和教育教学水平，并收到湖南省援疆前方指挥部发来的《感谢信》。2024年10月，郑德成指导受援学校选手参加餐厅服务（中餐）赛项比赛，获得

全疆第七的荣誉，并成立了“郑德成大师工作室”，为更好开展援疆工作夯实了基础。



5.3.2 学生一对一帮扶：精准摸排帮扶“四困生”131名，各支部进行一对一帮扶；开展健康教育10次、心理咨询辅导380余人次。

5.4 具有本校特色的服务：学校烹饪职业办学规模宏大、师资力量雄厚、文化成果丰富、实训条件完善，是全省承办烹饪赛事最多的职业院校，曾荣获“全国烹饪教育成果奖”等多项国家级荣誉。学校借助“一集团、一学院、一联盟”（湘菜产业职业教育集团、湘菜产业学院、湖南省新餐饮技工教育联盟）的合作框架，聚焦共性问题，构建互惠互利的产教融合发展机制，与企业共立培养目标、共构课程体系、共培师资队伍、共建实训基地、共搭评价体系，积极服务当地区域经济发展。近年来，本地就业率达70%左右，企业满意率达95%。

6. 发展保障

6.1 学校治理

6.1.1 制度体系建设：在行政管理方面，规定了学校决策机构如党委会的职责、议事规则，保障决策科学民主；规范各行政部门的设置、职能与工作流程，提升工作效率。在教学管理方面，从教学计划制定、课程安排、教学过程监

督，到考试组织、成绩评定与学籍管理等，形成全面的教学质量保障机制。在教师管理方面，涉及教师招聘、培训、考核、晋升与奖惩，明确了教师权利义务，促进了教师专业发展。学生管理方面，包括入学、考勤、日常行为规范、奖惩，以及资助、心理健康等，切实关注学生成长的各个环节。后勤管理方面，对校园安全、设施维护、物资采购与财务管理等作出规定，为学校运行提供了坚实的后勤保障。

6.1.2 管理队伍建设：通过政治素质考核、工作历练、外派调研与培训等多种方式加强干部培养力度。同时，进一步拓宽培训渠道，创新培训形式，不断推进干部教育培训质量提升。2024年，结合学校工作实际，完成了中层干部选聘工作，对照好干部标准，选优配强中层干部队伍。

6.2 政策保障

6.3.1 国家政策：人社部发〔2024〕57号文件《关于大力推进技工院校改革发展的意见》指出，要充分认识加强技工教育的重要性，技工院校是培养技能人才的重要渠道，是落实健全面向全体劳动者的职业技能培训制度的重要载体，各地需推动技工院校实现跨越式发展。

6.3.2 地方政策：从2024至2026年开展技工院校教师提质培优三年行动，加强师德师风建设，推进名师培育计划、青年骨干教师培养计划，推动教师技能等级认定。完善院校生产实习指导教师进企业、企业技术能手进学校的双向工作机制。鼓励企业技能大师工作室在院校设立分站，支持院校在企业建立一批教师工作站。

6.3.3 学校政策：一是学生员工一体。学校率先在湖南试行新型学徒制培养模式。同时，学校主动将培训教学送到企业，通过“企校双师带徒、工学交替培养”，员工在企业学习到系统的、针对性的理论知识，并提升学历层次。二是教学研产一体。学校按照共建、共享、共赢原则，每个专业群对接2家企业建立教学工作站，将教学搬进企业，将导师请进学校，将课堂链接到生产，实现在专业建设、课程建设、实训基地建设等方面深度合作。成立湘菜产业学院和智慧零售产业学院，将人才培养主动融入产业发展、主动服务和推动产业创新。三是导师教师一体。近年，学校引进企业名师23名，成立市级以上大师（名师）工作室11个，聘用40余名行业大师、名师为学校客座教授。在企业的全程指导下，烹饪科技学院编写出版“湘”字号教材，为湘菜工匠型人才培养提供文化理论支撑，其中《湘菜烹调一体化教程》已作为高等职业院校烹饪工艺与营养专业推荐

教材。

6.3 经费保障

6.3.1 财政投入：学校为全额拨款事业单位，办学经费来源稳定。经费来源主要包括省级一般公共预算财政拨款收入、事业收入及其他收入。近年来，学校积极拓展办学经费来源渠道，筹措事业发展资金，为学校发展提供了切实保障。2024年财务收入10165.56万元，其中一般公共预算财政拨款收入8644.19万元，事业收入1031.95万元，其他收入489.42万元。

6.3.2 生均经费：根据2020年湖南省人民政府公布的《湖南省职业教育改革实施方案》，要确保中职学校和技工学生的生均拨款标准不低于10000元/年。学校2024年平均在校生人数为6910人，生均经费达到1.25万元。

6.3.3 学生资助情况：2024年，助学金评定2550人，共计2550000元。其中，春季生1220人（含中专生551人），秋季生1330人（含中专生414人）。2024年免学费评定9134人，共计13488700元。其中，春季生4521人（含中专2002人），秋季生4613人（含中专生1605人）。2024年，实训补贴申请403人，共计403000元。

6.4 硬件保障

6.4.1 院校场址：学校位于株洲市职教科技园，占地面积307.61亩，建筑面积86858.23平方米。

6.4.2 实习实训仪器设备：学校建有实训室103间，实训场地建筑面积25095.54平方米。实习实训仪器设备资产值为3153.4万元。

6.4.3 数字化建设：一是结合学校网络架构和使用情况，通过对行业、周边学校广泛调研，与专家多次探讨交流，制定校园网络架构及安全设备升级改造方案，完成学校致远楼、致尚楼和致工楼的电信无线网络系统的搭建、调试和前期数据处理。二是搭建了一卡通消费卡机及通行门禁的报修小程序，完成教室希沃黑板的安装、调试、网络连接和教师培训，以及招生管理系统、数字迎新系统、资产管理系统、智能制造系仓库管理系统等软硬件维护，完成财务系统与省财政的对接工作。三是完善现有的数字校园基础平台、学校智慧校园平台、协同办公服务系统等平台建设，加快推进学籍、教务、考试等信息化管理，保证教学秩序的正常运转，实现教学管理规范化、信息化，适应现代化教学的需求。

7. 机遇挑战

10月15日，省政府召开会议，研究整合资源合并申办职业本科工作，学校

发展面临重大改革的机遇期。

8.2024 年学校大事记

1. 1月4日，院长胡亚明带队赴顺德职业技术学院调研交流并与佛山市顺德区湖南商会合作签约。

2. 1月17日，我校与韶山毛泽东同志纪念馆、韶山宾馆共建思政教育实践基地揭牌仪式圆满举行。

3. 2月18日，湖南省直属机关工会委员会发布《关于认定“湘直工匠”的决定》，学校教师郑德成荣获“湘直工匠”称号。

4. 3月，由共青团株洲市委、株洲市学生联合会共同开展的2023年度“最美中学生”“最美中职生”评选结果公布，我校6名学生获“最美中职生”荣誉称号。

5. 3月11日，学校通过“新学期寄语，暖心嘱安全”“传承龙文化，弘扬龙精神”活动，给学生们上了一堂别开生面“开学第一课”。

6. 4月20日至21日，2024年湖南省餐饮服务类职业技能等级认定考评员培训班在我校开班，全省228名餐饮服务类骨干在我校“充电”。

7. 5月8日至10日，学校选派4名选手和4名裁判参加第二届全国乡村振兴职业技能大赛，斩获3个优胜奖。

8. 国家人力资源社会保障部办公厅、财政部办公厅发布《关于公布2023年国家高技能人才培训基地和技能大师工作室项目单位备案名单的通知》（人社厅函〔2024〕69号），学校被认定为国家级高技能人才培训基地A档项目单位。

9. 5月25日，学校荣获2024年科云杯企业税务及经营管理技能大赛湖南赛区“三等奖”。

10. 5月28日，学校与株洲博物馆共建思政教育实践基地揭牌仪式圆满举行，校馆双方签署红色教育合作协议。

11. 5月30日，学校“艺菓坊”项目以第十六名的总成绩荣获第七届中华职业教育创新创业大赛二等奖。

12. 6月2日，学校教师尹莎莎受邀在2024全国餐饮职业教育教学成果奖培育高级研修班作教学成果奖经验分享交流。

13. 6月3日，教育部餐饮行业教学指导委员会副主任委员、国务院政府特殊津贴专家杨铭铎教授，中国高等教育学会学术部委员、国务院政府特殊津贴专家牟延林教授一行4人来校指导烹饪专业建设工作。

14.6月13日，卡露伽鱼子酱·埃科菲厨皇协会国际青年人才奖中国区长沙预选赛在我校烹饪科技学院举行。来自长沙君悦、北辰洲际、瑞吉、w酒店13名24周岁以下青年厨师，及我校6名烹饪（西式烹调）专业学生参加比赛。

15.7月，2024年湖南省技工教育教学成果奖评选结果公示，学校12项成果获奖，其中，一等奖3项、二等奖5项、三等奖4项；在2024年技工院校教师职业能力研修活动中喜获一等奖1个、二等奖4个、三等奖3个；学校1项研究成果荣获2023年度全省思想政治工作优秀研究成果一等奖。

16.8月31日至9月1日，学校2000余名2024级新生有序报到。

17.9月9日，学校开展以“传承工匠精神，争做技能先锋”为主题的2024年秋季“开学第一课”系列活动。

18.9月21日，2024年卡露伽鱼子酱·埃科菲厨皇国际青年人才奖中国区决赛在我校圆满举行。来自全国各地的烹饪精英、行业领袖、知名美食评论家齐聚一堂。

19.10月18日至21日，学校2名教师参加全国中职公共基础课教学设计展示，荣获“优质案例展示者”。

20.11月2日，由湖南省人力资源社会保障厅举办的职业技能竞赛餐厅服务（中餐项目）裁判员培训班开班仪式在我校举行。

21.11月5日至8日，2024年株洲市职业院校技能竞赛在我校圆满举行。学校参赛选手斩获一等奖12项、二等奖11项、三等奖14项，竞赛成绩雄踞参赛单位之首。

22.11月14日，学校成功获评湖南省职业院校“楚怡读写基地”建设单位。

23.11月28日，湖南化工职业技术学院15名外籍留学生来校开展“体验包饺子”文化交流活动。

24.12月1日，由中国红十字会总会主办的2024“红气球挑战赛”（株洲站）暨世界艾滋病日宣传科普活动在湖南省直中医医院云龙院区正式开赛。学校14组参赛队伍经过前期的急救技能培训和操作演练，顺利完成所有参赛项目。

25.2024年度，我校1人获株洲市优秀青年社会科学学者称号。具体名单：田芸。

9.典型案例

省级技工院校教学成果奖孵化的实践与探索

典型案例

一、案例简介

湖南省技工教育省级教学成果奖是对我省技工教育教学成果的一种奖励，对推动我省技工教学教学质量，促进技工教育更好地为湖南省培养高素质技能人才有着重要意义，2021年、2024年，省人社厅前后两次组织全省技工院校开展技工教育教学成果奖评选，学校在两次评选中，成绩优异。2021年申报14个作品，获奖12个，其中一等奖1个，二等奖5个，三等奖6个，获奖数量全省排名第一；2024年申报12个作品，全部获奖，获奖总数占全省五分之一，其中一等奖3个（占全省三分之一）。

二、主要目标

（一）提升学校教学质量。教学成果奖是对学院开展教育教学水平的重要评价，通过参与教学成果奖评选，可以促进专业内涵建设，提升教师教育教学改革思路，帮助教师积极探索创新教学模式与方法，从根本上提升湖南省技工教育的教学质量，为学生提供更优质的教育。

（二）培育技术技能人才。以产教融合、立德树人为根本，注重技工教育教材、课题、论文研究，以培养适应湖南省产业发展需求的高素质技术技能人才为核心目标，确保技工教育能够精准对接市场，为地方经济发展输送专业人才。

（三）增强学校专业影响力。通过在省级教学成果奖评选中取得优异成绩，提升学校在全省技工教育领域的知名度和影响力，发挥示范引领作用。

三、主要做法

（一）提前谋划，积极申报。在省人社厅组织评选时，

学校迅速响应，积极组织教师参与申报。2021年首次评选时，学校相关部门及时组织院系，系统梳理各专业近年来在专著、教材建设、课题研究、论文成果取得的成果及产生影响，精心组织申报，提前做好下一轮教学成果奖的孵化准备，提前谋划，到2024年，随着专业内涵提升，将优秀成果进行整理。

（二）锐意改革，敢于创新。大力支持教师开展教学改革实践，鼓励教师突破传统教学框架，探索新的课程体系、教学方法和人才培养模式。同时，推动教师与企业深度合作，将行业前沿技术融入教学内容。

（三）打造团队，成果转化。邀请省内外技工院校专家，多次来校进行培训指导，对教学成果奖申报思路、重点，内容进行系统指导，根据申报作品类别，分别组建由骨干教师、行业专家组成的教学成果培育团队，教师之间相互交流、取长补短，专家提供专业指导，共同完善教学成果，提升成果质量。

四、获得成效

（一）教学成果成绩斐然。2021年申报14个作品，12个获奖，获奖数量全省排名第一；2024年申报12个作品全部获奖，获奖总数占全省五分之一，一等奖数量占全省三分之一，展现出学校近年来在技工院校教育教学改革的较好水平与实力。

（二）教育教学形成示范。学校两次评选，获一等奖4个，学校的成功经验为全省其他技工院校树立了榜样，带动了湖南省技工教育行业整体的教学改革热情，促进了各院校积极开展教学创新实践。

（三）影响力美誉度不断提升：优异的成绩提升了学校

在全省技工教育领域的知名度，吸引了更多优秀师资和生源，为学校进一步发展提供了有力支持。通过明确目标、积极创新实践以及取得显著成效，学校在湖南省省级教学成果奖孵化方面形成了可借鉴的典型案例，为推动湖南省技工教育高质量发展贡献了重要力量。