

# 传承杭帮灶火 守护生态绿意

## 从“老牌专业”解码杭州市中策职业学校育人之道

□唐林达 杨鸿飞 程许 俞婕

4月,当垂柳吐翠、桃花盛放,杭州市中策职业学校一年一度的校园技能文化节如期而至。全校五大专业部14个专业,高一、高二共计66个班级2800余人次参加了含文创、小发明、知识技能、艺术表演等在内的80余项比赛,学生个人赛、班级团体赛、师生同台赛轮番上阵,精彩纷呈。

走进烹饪实训室,操作台上刀光闪烁,薄如蝉翼的黄瓜片拼出了精美的冷盘;灶台前锅铲翻飞,青椒里脊丝腾起焦香……“儒小厨”充分展现技艺,勾起人们的食欲。来到环境监测实训室,身着雪白实验服的学生全神贯注,熟练地操作着分析天平、紫外可见分光光度计等仪器,进行京杭大运河水质分析、室内空气检测,展现出生态“绿精灵”的专业风采。

创校46年来,烹饪和环境监测技术两大专业已然成为中策职校的“老牌专业”。秉承“传承+开放”的理念,学校不断调整这两大“老牌专业”的人才培养方案,以适应浙江经济发展数智化新业态,使“老牌专业”持久焕发生机,为相关行业持续输送新生力量。



烹饪专业学生参观浙江省人民大会堂五钻厨房合影

### 德技双修,孕育数智“儒小厨”

“食不厌精,脍不厌细……”早上7点,中策职校烹饪实训室内,一群身着白色厨师服的“儒小厨”整齐列队,在晨光中诵读《论语》选段。琅琅书声与案板上的切菜声,形成独特的“厨房交响曲”。这是烹饪专业“晨读+晨练”的日常画面——每天,学生都要先完成半小时的儒学经典诵读,再进入刀工训练环节。“厨艺是技艺,厨德是根基。我们希望通过经典浸润,让学生明白‘儒厨’不仅是职业,更是一种文化使命。”烹饪专业部负责人潘巍说。

近年来,中策职校顶层设计“杭韵儒厨”数字画像,有机耦合中职烹饪专业人才培养目标定位、运行策略和支撑保障三大体系,形成“杭韵儒厨”人才创新培养体系。

#### 以德为先,文化铸就“杭韵儒厨”之魂

学校将“菜品美学”“营养膳食”等课程纳入必修课程。课堂上,教师以东坡肉为例,从苏轼的诗词讲到火候把控,从宋代文人宴饮文化延伸到现代餐饮服务礼仪。这样的“儒厨”课堂令学生陈昊感触颇深,他在笔记中写道:“原来一块肉里藏着千年文脉,做菜不仅是门技术,更是讲好中国故事。”实训室内,杭州饮食服务集团有限公司杭州知味观总店行政总厨陈何胜在示范龙井虾仁制作时,特意强调要注重虾仁选材(活虾现剥),要注重烹制火候,更要注重文化传承。

在杭帮菜传统技艺研习坊,学生需经历“三年三考”,难度逐年递增:第一年要求雕一朵栩栩如生的萝卜花,第二年复刻杭州名菜西湖醋鱼,第三年设计融合传统与创新的宴席。高标准、严要求

铸就了“儒小厨”的工匠精神。学生林悦在练习制作文思豆腐这道菜时,曾连续一周每天切坏30块豆腐。最终,她将豆腐丝切至“发可穿针”的境界。这种对工艺和细节的无限追求,令指导教师感叹:“这代孩子身上有股劲儿,他们知道短视频时代更需要静得下心的匠人。”这种精神也延伸到校外——学生定期参与社区“银发厨房”公益活动,为独居老人定制低糖低脂版杭帮菜,用美食传递温度。

在最近一次的“亲子厨德”课堂上,剖鱼、调汁……学生张维易熟练地制作了一道西湖醋鱼。吃到儿子烹制的佳肴,家长周女士分外感动:“以前他连葱都不会剥,现在居然能和我讲《山家清供》里的饮食哲学。学校教的不仅是手艺,更是做人。”

#### 破局新业态,课程重构应对行业变革

在数字经济浪潮下,中策职校烹饪专业以创新之笔书写职业教育改革新篇章。学校立足餐饮行业数字化转型趋势,首创“中央厨房标准化生产+个性厨房定制化创新”双轮驱动培养模式,率先提出“数字儒厨”育人理念,通过三大创新举措重塑现代餐饮人才培养体系。

课程体系重构,培育复合型人才。学校突破传统“厨技本位”局限,构建“文化传承力、数字创新力、职业发展力”三维培养框架。创新性采用“433”课程结构:文化传承类占40%,开设“南宋菜品传承与创新”等课程;现代技术类占30%,新增“美食摄影编辑”等数字课程;职业素养类占30%,开发“菜品美学”“营养膳食”等前沿课程,实现传统技艺与现代科技的有机融合。

创新管理体系,树立行业新标杆。学校通过构建“3078”可视化管理体系,将抽象的素养转化为可量化的行为标准:文化传播标准以“可传播分享的

专业故事”为核心;技术评价标准以“可品鉴经营的美味菜品”为载体,建立包含76项数字化指标的菜品评价系统;素养实践标准以“可席地而坐的透明厨房”为基准,制定18类126条可视化操作规范。

产教融合赋能,助力学生职业发展。烹饪专业与浙江省餐饮行业协会、杭州知味观、高职院校设立杭帮菜产业学院,内设胡忠英大师工作室,共建智慧厨房创新中心,开发虚拟仿真教学系统。近3年的毕业生中,95%以上获烹饪中级工证书(含中式烹调师四级、西式烹调师四级、中式面点师四级、西式面点师四级),15%晋升餐饮企业数字化管理岗位。

“我们正在培养既懂传统厨艺又掌握数字技术,既会菜品创新又懂文化传播的新时代厨界精英。”校党委书记杨琼飞表示,这一改革实践将为餐饮行业数字化转型输送具有文化底蕴、数字素养和创新能力的复合型人才。

诠释着“儒厨”的新内涵。正如胡忠英在烹饪学子毕业典礼上所言:“在你们身上,我们看到了杭帮菜的过去、现在与未来。”这或许就是烹饪教育的真谛:让技艺可传承,让文化可触摸,让每个灶台都成为文明生长的沃土。



“烹饪+语文”学生小组合作学习精彩瞬间

#### 数字赋能,传统技艺迎来科技新生

走进中策职校的“5Z数智厨房”,仿佛踏入一座科技与烟火交织的未来工坊。这里是浙江省首个实现“数字画像-AI伴学-资源沉淀”三位一体模式的中职烹饪教育创新工场。集成温湿度感知、动作捕捉等传感器,实现操作规范度、菜品创新性等21项指标全流程数字化,实训厨房成为烹饪艺术殿堂。

学校首创AI数字人“儒小厨”,融合实时预警(温控异常0.5秒响应)、个性推送(刀工薄弱点定向教学)、文化浸润(菜品与文史知识智能关联)三重功能。通过标准化视频库、名宴数据库、全息影像库和“厨英云坊”人工智能平台这“三库一平台”资源体系,形成虚实融合的智能教育闭环。

烹饪教学以“厨英云坊”为核心,打造“在校一职业一终身”全周期育人体系,建立校友技术联盟,毕业生参与12项行业标准迭代,通过“厨英云课堂”向产业链输送前沿课程,形成“学习一应用一反哺”的可持续生态。

当夕阳掠过“儒小厨”们胸前的校徽,实训室里依然刀光闪烁。从晨读《论语》到夜研数据,从雕琢豆腐到对话AI,这群年轻人正以独特的方式

### 廿载探索,培养生态“绿精灵”

罗亚伦用了5年时间,从环境采样员成长为农药残留检测专家。他直言,在中策职校环境监测技术专业的3年学习,为自己的职业生涯打下了坚实的基础。通过“有机化学”“分析化学”等核心课程的系统学习,配合环境监测实地采样、实验室仪器操作等实训项目,他掌握了扎实的理论知识和精湛的技能;在实训过程中培养的劳动意识、严谨规范意识,使他在GLP实验室质量管理中游刃有余;而环境监测技术专业开发的“水环境

监测”职业教育国家在线精品课程,为他在工作中熟练使用气相色谱仪等进行分析打好了基础,也成为他职业生涯的充电桩。

近年来,中策职校环境监测技术专业通过校企共建课程研发中心,组织企业大师、学校名师、教育专家等对接企业岗位标准、工序流程、典型项目,绘制能力图谱,结合本地生态文明特色与模块化教学的优势,构建了“在地性+模块化”课程体系,并更新了多元化教学模式,提升了学生技能。该

专业以“适用”和“管用”为原则,将生态理念融入课堂教学,优化整合课程内容,开展“绿色新技能”“新劳动教育”等系列课程,促进学生德智体美劳全面发展,以及专业的互通共享。基于岗位职业能力分析,按典型工作过程“采样—检测—运维—评价”进行模块化重组,对接“五水共治”等绿色政策,引入“西湖引水”“大运河体检”“西溪湿地保护”等项目,使学生完成“单项技能+综合技能+顶岗技能”的跃迁,实现“新手—熟手—能手”的蝶变。

#### 数字赋能,让环保教育“活”起来

在京杭大运河胜利河段,有一支队伍家喻户晓——中策职校“绿之翼”环保社团。自2000年成立以来,社团每周末都会开展巡河护河活动,采集水样进行检测,填写巡河日记。只见社团成员手持智能水质检测仪穿行河道,操作无人机盘旋监测排污口,通过平板电脑实时生成巡河轨迹……如今,这支先锋队正用数字技术续写着千年运河的守护故事。

海晟科技(浙江)有限公司总经理朱晓伟毕业于中策职校环境监测技术专业,在校期间他曾担任“绿之翼”社团社长。“当年我们巡河要背10公斤的检测箱,现在一部手机就能联动所有设备。”朱晓伟一边翻看巡河日记,一边感慨道。这位从“绿之翼”走出去的环境监测专家,至今仍记得校园里的小微实训室。比如对接杭州市西湖水域管理

处、杭州排水总公司四堡污水处理厂的小微智水厂,不仅处理科学馆的生活污水,满足学生实训需求,也承载着环境育人的功效。这些“黑科技”如今都成了他企业研发的灵感源泉。

经过多年迭代,学校环境监测技术专业的实训室已经实现从传统线下到线上平台的转变,从小规模到集群化的发展,从单一模式向泛在化教育的演进。依托现有的环保智慧实训室,学校拓宽可重构、可连接、可兼容、可记录功能的新型教学空间,建设与课程内容相匹配的创新实验室、监测分析专用教室、人工智能教室等教学空间。同时加强国家职业教育智慧教育平台、之江汇教育广场等平台资源的学习指导,尝试开展环境监测技术人才数字画像试点工作。积极探索并开展“线上+线下”混合式

教学,打造智能助教、知识图谱等多元化教学场景,利用大数据技术进行精细教学管理和教育。环保智能监测平台、“绿检”智能平台、优考试平台等为教师提供智能诊断、学习分析、课堂智能分析等工具,助力教师优化课堂教学、开展模块化个性化教学和精准教研。

在环保智慧实训室,学生可以在多功能摄像头下进行水质硬度的测定。“坐在教室就能通过虚拟现实技术巡检西湖水域,监测数据直通市环保局系统。”环境艺术专业部负责人杨鸿飞展示着智慧教育成果。学校打造的“绿检”智能平台,如同给环保教育装上了智慧大脑:既能为学生生成个性化技能成长档案,又能为教师提供精准教学建议。近3年,已有7份学生监测报告被政府采纳。

#### “金师”保障,让岗、课、赛、证“融”起来

在前不久举办的浙江省中等职业学校职业能力大赛中,中策职校环境监测技术专业学生在食品药品检验和化学实验技术两个赛项中均获得全省第一名,创下参赛选手全部夺冠的新纪录。参赛选手家长发来消息致谢:“感谢老师的精心指导,学校安排的实践课特别接地气,去年带孩子去环保科技有限公司参观,技术总监现场演示无人机水质监测,孩子回来兴奋地说了好几天。最近校企联合开展的污染源调查项目,孩子所在小组的监测报告被区管委会采用了。这些实实在在的锻炼,让他对自己未来要做什么越来越清晰,上周主动和我们讨论起职业资格证书考试规划。”

这条消息道出了环境监测技术专业的育人特色:充分利用职业技能竞赛和职业资格证书考试,检验教学效果并提升学生的职业能力。环境监测技术专业引入行业真实案例和竞赛项目,让学生在模拟或真实职业环

境中学习实践。

要做到岗、课、赛、证相结合,优秀的师资队伍不可或缺。教育强国背景下,“金师”队伍建设已然成为职业教育发展的第一要务。学校以环境监测技术专业国家级职业教育教师教学创新团队建设为抓手,以知识管理的SECI模型为理论指导,强化顶层设计,构建专业生态链、教研共长链和产业服务链,深化师资队伍内涵建设,在实践中构建“多元量化、多向激励”的团队保障机制,提升教师教学创新团队效能,有力推动“三教”改革,为区域经济发展提供师资支撑。

团队成员获得全国职业院校技能大赛教学能力比赛一等奖等多个



环境监测技术专业实践教学现场

奖项。多人获评省市教坛新秀和黄炎培职业教育杰出教师、杰出班主任等。积极与高职院校合作,与黄河水利职业技术学院、浙江同济科技职业学院等兄弟院校共研教育部课题,与杭州职业技术学院、浙江经贸职业技术学院、宁波职业技术学院开展教学资源库共建,并取得良好成效。

#### 校企携手,让人才培养“新”起来

蓝萃环境检测技术(上海)有限公司的创始人顾佳骏计划今年在杭州开设分公司,正筹划组建“校友军团”——分公司核心团队将优先录用母校中策职校环境监测技术专业毕业生。“我们创始团队4人都是中策子弟,既能在实验室做精密分析,也能扛设备下河道采样。”顾佳骏深深体会到母校毕业生的环保素养高,愿意扎根一线,技能出众,发展后劲足,“可做到先人一步,多人一手、助人一臂、胜人一筹”。此外,顾佳骏还表示愿意与母校建立校企合作关系,和母校教师共研技术、共定标准、共建基地、共建课程、共育人才。

河畔能够走出一支又一支“环保军团”,源自校企共铸的“人才密码”。翻开蓝萃公司与学校的合作蓝图,藏着环保监测人才的锻造密码:教师团队每年深入企业沉浸

式进修,将无人机巡河、光谱分析等前沿技术转化为“云端课堂”;校企共建的“鸿平台”资源库,集纳着200个虚拟现实工坊、1000余个行业真实案例,学生通过混合现实眼镜就能模拟化工厂突发污染处置。这种“技术沙盘”培养出的毕业生,未出校门就已掌握了企业级监测系统的操作要领。

在这场产教融合的深水区改革中,中策职校交出了硬核成绩单:创新三大能力闯关模式,即“通用能力筑基—核心能力淬炼—进阶能力突破”;建成云端“技能银行”,累计存储学生监测数据报告超10万份;校企共建的虚拟仿真平台,精准复刻20类典型污染场景;擦亮国家在线精品课程“金招牌”,开发的教材被10余家环保企业采用。

此外,学校“五位一体”智

慧鸿课堂——国家级教学创新团队数字化资源建设实践入选中央电化教育馆职业院校信息化建设与应用成果案例,建成“水环境监测”国家在线精品课程1门、“分析化学”省级一流核心课程1门,与杭职院共建课程思政省级示范课程“仪器分析与实验技术”,团队主持编写2门浙江省中高职一体化课程建设教材《无机化学》和《土壤检测》,校企联合开发活页式教材3部,并配套开发微课200个、素材1000余条,辅助专业发展,推动“三教”改革。

站在智慧教室的环形巨幕前,顾佳骏看着学弟学妹们远程操控着合作企业的监测设备,忽然想起20年前在母校实验室调试pH计的自己。那些泛黄的巡河日记已升级为区块链存证,但运河儿女守护绿水青山的初心将继续在数字时代绽放新的光芒。