

# 浙江省

## 中外合作办学机构/项目

### 年度办学报告

机构/项目名称：

宁波职业技术学院与加拿大亚岗昆应用文理  
学院合作举办旅游管理专业高等专科教育项目



浙江省教育厅制

2023年3月



## (一) 基本信息

填报单位(盖章): 宁波职业技术学院

机构/项目名称:	宁波职业技术学院与加拿大亚岗昆应用文理学院合作举办旅游管理专业高等专科教育项目		
办学状态:	<input checked="" type="checkbox"/> 正常招生,有毕业生 <input type="checkbox"/> 已停止招生,有在校生 <input type="checkbox"/> 已停办,停办时间	<input type="checkbox"/> 正常招生,无毕业生 <input type="checkbox"/> 批准后,未招生	
类别:	<input checked="" type="checkbox"/> 专科 <input type="checkbox"/> 学前	<input type="checkbox"/> 高中 <input type="checkbox"/> 其他	学制: 三年
办学地址:	浙江宁波经济技术开发区庐山东路 388 号	法定代表人:	吴翔阳
培养模式:	国(境)内 3 年 国外 0 年	在校生总数:	目前在校学生人数 107 人
每期招生人数:	40	招生起止年份:	2018 年至 2024 年 每年 1 期
招生方式:	纳入国家普通高等学校招生计划		
开设专业或课程:	旅游管理 (640101H)		
颁发证书:	中方(或内地): 普通高等学校专科(高职)毕业证书 外方(或港澳台): College Diploma of Hospitality Management-Hotel and Restaurant Operations Management (旅游管理-酒店与餐饮运营管理大专文凭)		
审批机关批准招生人数:	40	学校发布招生计划数:	40
实际招生人数:	38	学费标准:	15000 元/年
财务状况(万元):	年收入: 结余:	288.9 -4.47	年支出: -4.47
审批机关:	浙江省教育厅	批准书编号:	PDE33AU3A20180990N
批准书有效期:	2027 年 12 月 31 日		
联系人:	侯鹏飞		
联系电话:	0574-86894288, 15058837029	联系邮箱:	nichou@nbpt.edu.cn

## (二) 自评报告

### 一、办学基本情况

我校自 2018 年开始与加拿大亚岗昆应用文理学院（简称：亚岗昆学院）合作举办旅游管理专业高等专科教育项目（国家教育部批准备案号：PDE33AU3A20180990N）。项目合作以来，双方院校定期沟通，通力合作，进展顺利，成果显著。疫情期间克服困难，创新“四措并举”的教学模式，有效实现了通过优质教育资源引进、内化吸收后提升旅游管理专业的整体内涵建设和专业人才培养质量的目的，辐射了“一带一路”国家国际化旅游人才培养。

本项目现已有两届毕业生，三届在读学生，共 107 人。项目所有学生均在加拿大亚岗昆学院注册入学，同时具备宁波职业技术学院和加拿大亚岗昆学院两所高校的学籍。两届（2018 级、2019 级）毕业生共 63 人，全部取得中加双文凭。

本项目的办学吸引力逐年增强，我校实施的中加合作办学模式获得广泛认可。专业报考率呈逐年上升的趋势，招收录取分数线与录取考生位次号逐年提高。在连续三年的疫情影响下，考生的录取分数并未下降。

年份	招生人数	实际招收人数	生源类型	录取分	计划内/外
2018	30	26	普高	443	计划内
2019	40	38	普高	467.1	计划内
2020	40	36	普高	472.5	计划内
2021	40	35	普高	466	计划内
2022	40	38	普高	470	计划内

表 1 2018-2022 年招生录取分数一览表

两届毕业生中，专升本率为 46%，其中 1 人前往亚岗昆学院深造，28 人进入国内本科院校继续深造，54% 的毕业生主要进入国内高星级酒店、康养休闲管理公司、连锁餐饮企业等从事服务和管理工作。

### 二、教育教学

#### (一) 坚持社会主义办学定位，重视课程思政建设

加强党的领导既是高校全面落实新时代党建工作的总要求，也是贯彻中外合作办学立德树人、高质量创新发展的初心和目标，是中外合作办学的根本保障。我校在项目办学开展过程中，明确合作办学的目的，充分、合理、有效地引进和利用国外优质教育资源同时，全面贯彻党的教育方针，培养立场坚定、爱党爱国、

德才兼备的新时代国际化人才。

### 1. 规范优质教学资源引进

积极开展优质教育教学资源引进，服务专业人才培养。根据浙江省教育厅相关文件要求，项目组成立了教材审核小组，对教材内容的思想性、科学性、先进性、适用性进行分析考量，确保合作办学使用教材的安全规范，符合教育教学实际需要。

### 2. 加强教学内容监督和管理

项目组在加方线上授课期间，强化开展线上课堂听课及检查教学内容检查。专业所在的国际商旅学院对教学计划、教案及课件进行了详细检查，确保加方教师按照教学计划和内容进行授课。跟课助教多次进入 zoom 平台全程听课，了解线上课堂教学情况，课后与学生沟通获取课堂反馈，保持和加方教师在国情文化、教学理念、课堂管理等方面的沟通，切实提高课堂实效。

### 3. 推进课程思政在地化建设

专业高度重视课程思政建设，根据《宁波职业技术学院全面深化“三全育人”综合改革实施方案》《宁波职业技术学院课程思政建设实施方案》，有序推进落实课程思政“五个一批”活动，将“课程思政”落在实处。所有中方教师担任授课的课程标准和教学内容均进行了研讨、梳理，以“思政元素融入教学内容”为突破点，系统调整教学内容，搭建传播载体。从把社会主义核心价值观和职业能力素养转化为具体、生动、多元的有效教学载体，引导学生采用社会主义价值观对专业相关的社会现象、时政热点进行思考、讨论和分析，增强学生用批判性思维剖析复杂的社会环境的能力，将思政元素渗入到课堂理论讲授、丝路咖啡吧等实训室实习实训的教育全过程。

类型	成 果
教学改革项目	教育部职成教司首批“能者为师”推介特色课程 1 门 宁波职业技术学院课程思政教改研究项目 2 项（已结题）
示范课程	宁波职业技术学院课程思政示范课程 2 门
示范基层教学组织	宁波职业技术学院课程思政示范基层教学组织
教材	浙江省高职院校首批“十四五”首批重点教材建设项目 1 项

专业紧紧围绕区域旅游产业发展需求，助力北仑全域旅游、乡村旅游产业发展，2022年11月和校企合作企业影秀城丽筠酒店共同承办了“诗画浙江，百县千碗”进校园活动，传承和发扬浙江省各地特色美食、非遗文化和传统民俗。后续将开展“北仑十味”美食研学线路的设计与开发，充分发挥专业优势，促进北仑旅游产业级旅游经济的高质量发展。



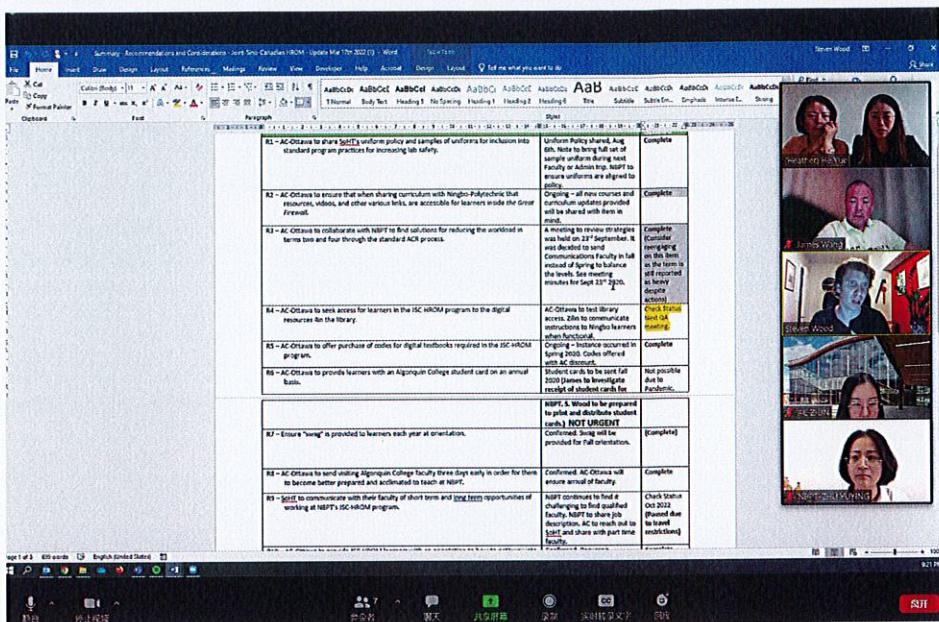
（“百县千碗”媒体报道）

## （二）积极推进专业建设，有效提升办学质量

### 1. 保证疫情下中外合作课程教学质量

本年度授课计划按期完成，其中2020级完成专业核心课8门，顶岗实习1门；2021级完成专业核心课9门，专业选修课3门，22级完成语言课程EFL I，专业核心课1门。经过近几年的积累，语言教学采用教考分离模式，取得了较好的效果，大学英语四级通过率逐年递增，三届在读学生中，截至目前，四级通过率分别为2020级70%，2021级72%，2022级54%。

受新冠疫情的影响，本年度由亚岗昆学院教师前来授课的课程仍延续前两年的做法，依托直播平台Zoom、亚岗昆线上教学网络平台Brightspace等软件，采用“录播+QQ直播”等形式进行授课。在线上课程进行期间，中加双方定期召开视频会议，通过助教及时收集学生意见，保证课程质量。



(中方教学管理团队与加方管理人员及任课教师召开线上教学协调会)

2022年11月，亚岗昆学院国际合作项目主管王政、国际合作项目中国区负责人范子霖来到我校，参观了新建的高标准的西厨烹饪实训室、调酒实训室，观看了行业技能大师与亚岗昆学院教师一起进行“线上线下”混合实践教学的视频，表示了高度赞扬，双方就疫情结束后重启师生交流开展了讨论。

总学时	课程代码 <sup>③</sup>	课程名称 <sup>③</sup>	班级 <sup>③</sup>	教室 <sup>③</sup>	助教 <sup>③</sup>	上课时间 <sup>③</sup>
42 <sup>③</sup>	HOS2220C <sup>③</sup>	菜单设计 <sup>③</sup> Menu Planning Analysis and Design <sup>③</sup>	旅游管理 3203 <sup>③</sup>	Zoom 平台 <sup>③</sup>	赵飞 <sup>③</sup>	3. 7-3. 29(中国时间周一至周五每天上午 8:30-11:00) <sup>③</sup>
56 <sup>③</sup>	HOS2211C <sup>③</sup>	餐饮成本控制 <sup>③</sup> Food & Beverage Cost Control <sup>③</sup>	旅游管理 3203 <sup>③</sup>	Zoom 平台 <sup>③</sup>	章宁 <sup>③</sup>	4. 6-5. 11(中国时间周一至周五每天上午 8:30-11:00) <sup>③</sup>
42 <sup>③</sup>	HOS2255 <sup>③</sup>	葡萄酒与西餐文化 <sup>③</sup> Food, wine and culture <sup>③</sup>	旅游管理 3213 <sup>③</sup>	Zoom 平台 <sup>③</sup>	王抒道 <sup>③</sup>	3. 28-4. 27(中国时间周二至周五每天上午 (8:30-11:00) 4. 4-5 清明节假日 <sup>③</sup> )
42 <sup>③</sup>	MKT2235 <sup>③</sup>	酒店市场营销 I <sup>③</sup> Hospitality Marketing I <sup>③</sup>	旅游管理 3213 <sup>③</sup>	Zoom 平台 <sup>③</sup>	付梦蕤 <sup>③</sup>	5. 5-5. 27 日(中国时间周一至周五每天上午 8:30-11:00) <sup>③</sup>
56 <sup>③</sup>	HOS2236C <sup>③</sup>	餐饮管理与实务 II <sup>③</sup> Restaurant operations <sup>③</sup>	旅游管理 3203 <sup>③</sup>	西厨烹饪实训室： 联 424 <sup>③</sup>		5. 5-6. 8(周二至周五每天下午 1:30-4:30)
54 <sup>③</sup>	FOD2224C <sup>③</sup>	西厨运营与管理 <sup>③</sup> Kitchen /Operations <sup>③</sup>	旅游管理 3203 <sup>③</sup>	西厨烹饪实训室： 联 424 <sup>③</sup>		5. 17-6. 22(周二至周五每天下午 1:30-4:30) (6月 14 日不上课) <sup>③</sup>
42 <sup>③</sup>	HOS2229 <sup>③</sup>	酒吧经营与管理 <sup>③</sup> Beverage Service Theory <sup>③</sup>	旅游管理 3213 <sup>③</sup>	调酒实训室 <sup>③</sup>		5. 9-5. 26(周一至周五每天下午 1:30-4:30)
42 <sup>③</sup>	FOD2200 <sup>③</sup>	食品制备原理 <sup>③</sup> Food Preparation Theory <sup>③</sup>	旅游管理 3213 <sup>③</sup>	西厨烹饪实训室 <sup>③</sup>		4. 7-4. 28(周二至周五每天下午 1:30-4:30)

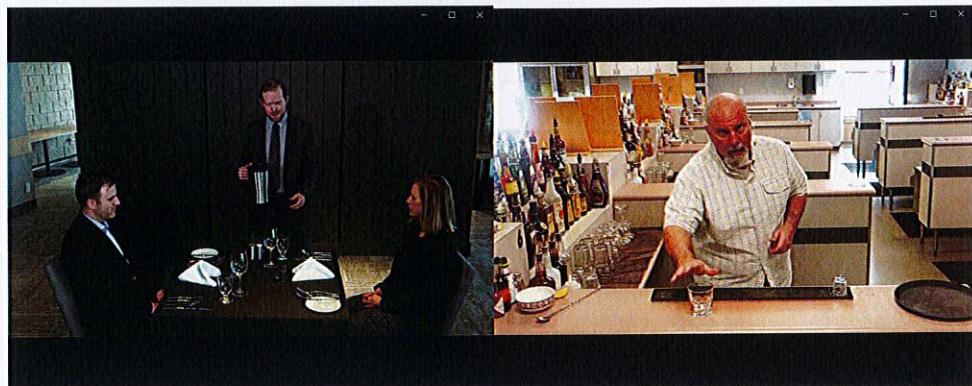
(2022年春季加方在线课程一览表)

总学时	课程代码 <sup>③</sup>	课程名称 <sup>③</sup>	班级 <sup>③</sup>	教室 <sup>③</sup>	助教 <sup>③</sup>	上课时间 <sup>③</sup>
72 <sup>③</sup>	ENL1813I <sup>③</sup>	职场沟通技能训练 I <sup>③</sup> Communication I <sup>③</sup>	旅游管理 3213 <sup>③</sup>	Zoom 平台 <sup>③</sup>	翁亚玲 <sup>③</sup>	11. 9-12. 5(中国时间周一至周五每天晚上 6:00-9:00) <sup>③</sup>
72 <sup>③</sup>	ENL1823I <sup>③</sup>	职场沟通技能训练 II <sup>③</sup> Communication II <sup>③</sup>	旅游管理 3203 <sup>③</sup>	Zoom 平台 <sup>③</sup>	赵飞 <sup>③</sup>	11. 21-12. 15(中国时间周一至周五每天晚上 7:30-10:30) <sup>③</sup>

(2022年秋季加方在线课程一览表)



(加方线上课程)

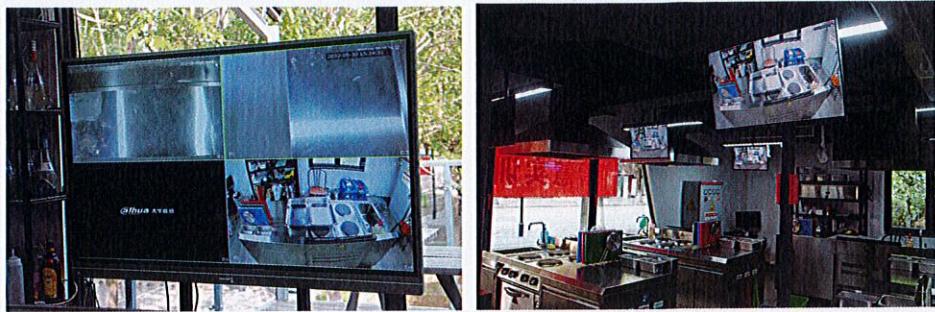


(外教录播课视频截图)

## 2. 多路径深化校企合作

近三年来，专业已形成校内外实践基地群，为学生的实践提供了高水准的行业平台。2022年9月，生产性实训基地集卡西厨实训室的校企合作企业——宁波东极餐饮有限公司捐赠了一批智慧实践教学设备（包括西餐烹饪工位显示器、智能教学一体机、近景、全景摄像机等），价值10万元。

在专业与浙江森凡文化科技有限公司共建共管校内生产性实训基地丝路咖啡吧的案例已入选2021教育部产教融合优秀案例基础上，2022年旅游管理专业与华住集团合作的定向人才培养培训项目入选教育部第一期供需对接就业育人项目。通过不断深化校企合作领域，专业和企业共同建立了多层次综合化服务体系，来承接企业员工培训、社会技能培训服务。



宁波职业技术学院巴派教育基金会捐赠登记表						
捐赠日期:		2024年5月20日		登记编号:		
捐赠方:		□个人		□单位		□公海
联系人:	单位:宁波乐设备有限公司	联系电话:	15888743868			
□企业	□个人	□男	□女	□大类	□中类	□小类
□办公设备	□教学设备	□实训设备	□生活设备	□五金工具	□耗材	□其他
捐赠物品	名称	规格	数量	单价	金额(元)	备注
厨房设备	炉具	400*70*	1	1号	3500	带抽
蒸箱	3D	300*70*	1	1号	3500	带抽
双门冰箱	3D	600*600*1800	1	1号	3500	带抽
冰柜	3D	600*600*1800	1	1号	3500	带抽
洗碗机	3D	800*700*	1	1号	3500	带抽
洗地机	3D	800*700*	1	1号	7700	带抽
天然气灶	3D	4头嵌入式	1	1号	4500	带抽
蒸饭箱	3D	34*90*	1	1号	8500	带抽
高汤锅	3D	40CM*40CM	1	1号	4500	带抽
HOB	3D	1.5米18孔	1	1号	2000	带抽
不锈钢盆	3D	60*60*	1	1号	12000	带抽
打蛋机	3D	1.5米	1	1号	2500	带抽
搅拌机	3D	1.5米	1	1号	3000	带抽
豆浆机	3D	1.5米	1	1号	2000	带抽
咖啡机	3D	1.5米	1	1号	27700	带抽
厨房用具	3D	1.5米	1	1号	9400	带抽
合计	3D		1	1号	360000	
□总计						
□总计						
□总计						
备注说明	专用于酒店实训室及厨房设备的实训操作环节的多媒体设备、厨房、烹饪、食材、厨具、餐饮等设备。					



(企业设备捐赠)



(社会培训)

### 三、人才培养

#### (一) “赛教融合”提高人才培养质量

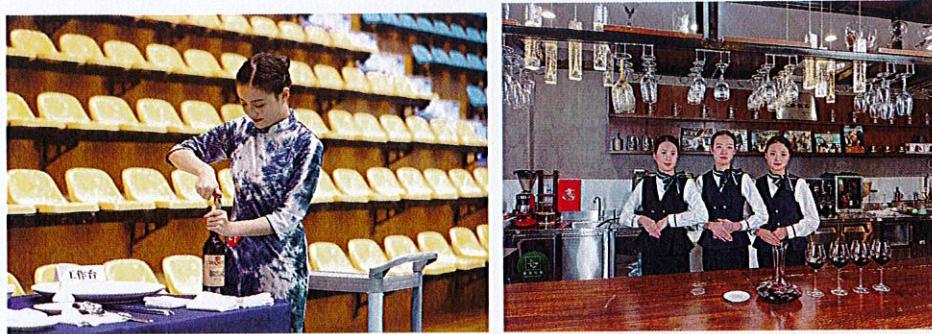
专业一直坚持贯彻“以赛促教、赛教融合”的教学模式，在前两年的基础上，进一步发挥企业导师的作用，根据技能竞赛内容，对教学内容进行有机拆分，整合课程资源，实行模块化教学，制定符合竞赛标准的技能考核方案。同时组建英语口语、理论知识和技能指导等专项师资团队，对参赛学生进行多对多、多对一的专项辅导，提高学生竞赛水平，本年度的多个竞赛都取得了突破。

项目	名次	参赛学生	指导团队
2022 年浙江省职业院校技能大赛“导游服务”赛项	一等奖	冯玉叶（中加 21 级）	何越、王波、杜娟、李晶（行业）
2022 年浙江省职业院校技能大赛“餐厅服务”赛项	二等奖	杨茜、季符蕾（中加 21 级）	王雪玲、董鸿安、张健敏（企业）
	二等奖	董沁然（中加 20 级）、林泓璐（中加 21 级）	叶霜霜、沈杨、张健敏（企业）
2022 年全国大学生咖啡冠军联赛	三等奖	鲍陈乐（中加 20 级）	王雪玲、丁钜河、马静（企业）
2022 年浙江省第十二届会展策划创意大赛	三等奖	冯玉叶（中加 21 级）等	戴莉莉、叶霜霜
2022 年首届全国青年侍酒服务技能大赛	优秀奖	季符蕾（中加 21 级）、杨茜、林泓璐（中加 21 级）	王雪玲





(奖状)

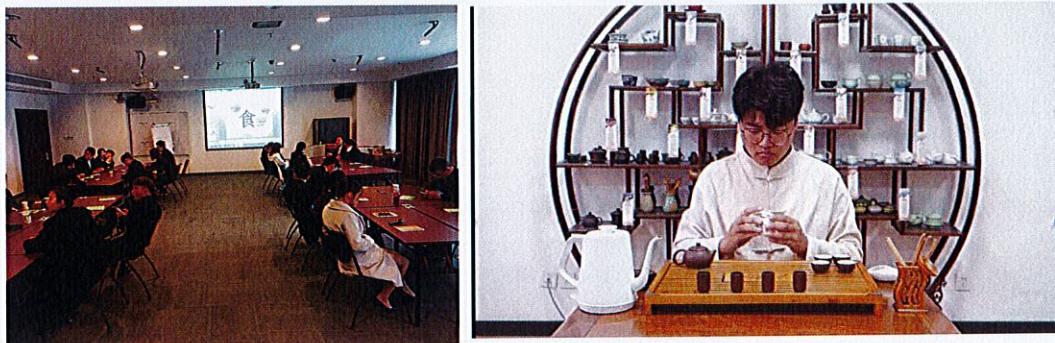


(参赛照片)

## (二) 云端跨文化交流，提升学生职业素养

为促进中加双方学生之间的交流，中加合作办学项目在本年度开展了一场别开生面的文化交流之旅。加拿大亚岗昆的学生用 VR 带领全体中方学生感受了亚

岗昆的校园文化，参观了他们的专业实训室、图书馆、教室，并在网络上一起制作了枫糖浆，深入体验了加拿大枫糖浆文化。中方学生参与了加方国际文化展示活动，摄制“中国功夫茶”的表演视频，并用英文解说中国的茶文化，得到加方同学的一致喜爱。活动中，大家感受了中外文化的碰撞，并在交流中增进了同学间的友情，在团队合作中促进了中外学生间的交流。



(云端交流)

#### 四、教师队伍建设

学校高度重视师资培训工作，建设高质量和可持续发展的师资队伍。专业通过开展教师培训与发展活动促进教师在教学和专业上的自我发展。本年度，专业新进教师 1 名，在读博士 2 名，参加省教育厅访问工程师项目下企业实践 1 名，参加 1+X 旅游大数据职业分析师（中级）师资培训 3 名，通过 1+X 现代酒店服务管理（中级）师资及考评员培训 3 名，1+X 现代酒店服务管理（中级）师资及考评员培训 3 名。





(1+X 职业技能证书)

## 五、项目管理

为确保项目的顺利运行，学校设立中外合作办学办公室，由分院分管副院长负责项目的运作。同时配备项目主管，负责与加方的沟通。在疫情期间，为保证项目的顺利进行，中加双方多次开展视频会议，讨论并解决项目运行中出现的一些问题。加方对我校整个项目运作给予了高度的肯定，对管理人员及教师的专业化管理和教学给予了高度的赞扬。

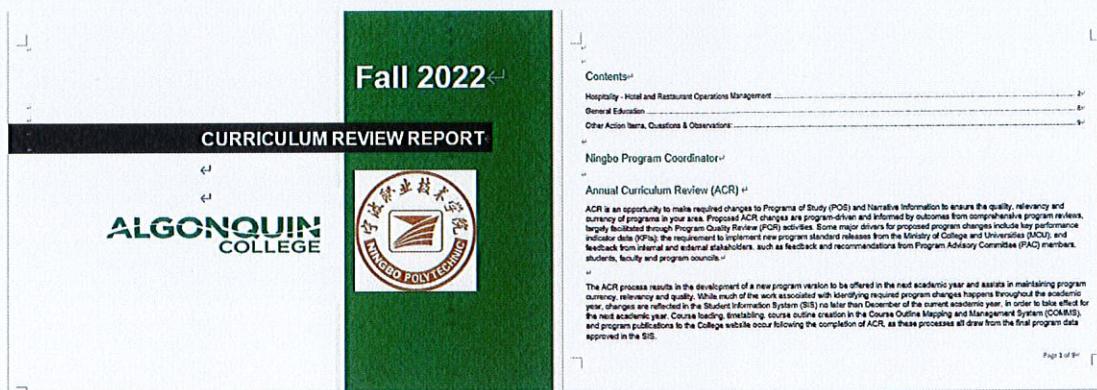
## 六、财务状况

中加合作办学项目旅游管理专业的收费项目和标准按照中国有关规定执行。我校账户内设立合作项目专项账户，统一办理收支业务，单独核算，结余用于本项目的教育教学活动和改善办学条件。

## 七、教学质量监控

中加双方对教学质量共同监控。中方学校质管办、分院督导、同行实行推门听课制，主要检查课堂的授课情况、学生的学习态度和思想动态。根据督导听课、学生评教、学生座谈会及期中教学检查等对教师进行综合评价。

同时，中加双方每学年对所有的课程进行总结反思，并召开视频会议，通过授课教师、助教及学生的反馈对项目课程进行完善，目前已完成首轮三个年级所有秋季课程的教学资源更新。



(中加课程回顾报告部分截图)

## 九、党建工作

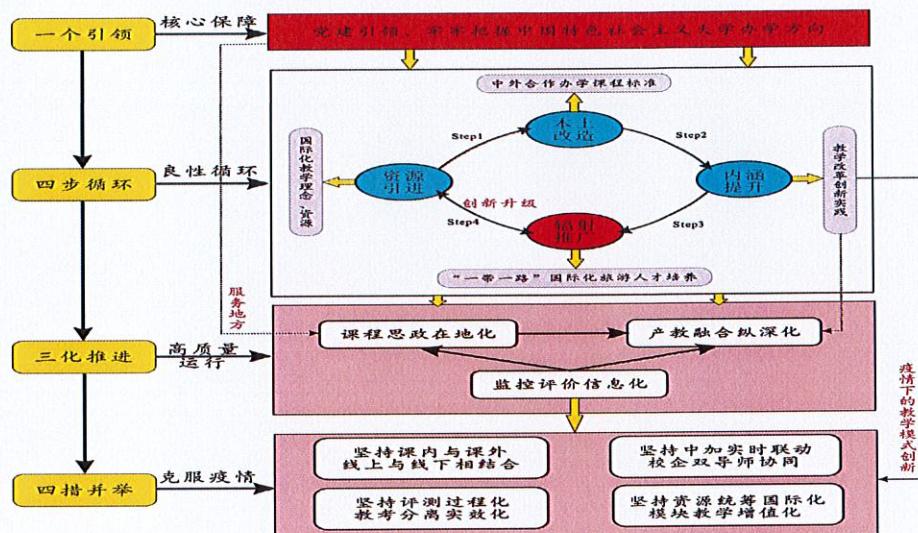
学校高度重视中加合作办学项目的党建和思想政治教育工作。深入推进习近平新时代中国特色社会主义思想进教材、进课堂、进头脑，不断探索、改革。通过构建全员、全过程、全方位育人的思想政治工作“三全育人”模式，为培养合格的社会主义接班人和经济社会发展的高素质高技能人才而服务。

合作办学项目党组织关系隶属于国际商旅学院党总支。现有专任教师 17 人，其中党员 10 人，组织关系归属于国际商旅学院教工第一党支部。其中，1 名担任国际商旅学院党总支统战委员，1 名（博士）担任教工第一党支部的支部书记，1 名担任教工第一党支部第三党小组长。专业严格按照学生党员发展的工作流程，做好中外合作办学项目的学生入校后的入党启蒙教育和培养发展，加强党的政治理论、政策的宣传教育。充分发挥学生党员的“领头雁”作用，认真做好优秀学生党员的挖掘报道，在学生群体中进行向上向善的正面宣传。该项目开办以来，学生提交入党申请书 16 人，入党积极分子 10 人，党员 1 人，组织关系归属于国际商旅学院学生党支部。

## 十、办学特色

经过一个周期的运行，逐步形成了“引进-本土化-提升-辐射”的宁职模式，专业引进了加拿大以能力为本位的教学理念，拓宽了专业办学视野，确立了面向世界的旅游管理人才培养目标，更新了专业办学观念；引进了加方最新、最优质的原版教材、参考书等优质教育资源包，优秀的外国教师及先进的教学方法，依托加方提供教学资源包，中加双方教师通过案例教学、课堂讨论、课堂答辩、演

示教学使学生接触和了解了加拿大职业教育的互动和启发式教学方法，丰富了学生的知识，拓宽了思路，提高了学生理论联系实际的能力；引进了先进的管理模式，通过合作办学和外方参与管理，引进了国外先进的教学评估、课程评估和管理体系，促进教师不断改进教学，保证教学质量和教学管理的规范化、制度化和国际化。



(中加合作办学宁职模式)

合作办学专业将课程标准辐射运用至普通旅游管理专业，并积极向外辐射。2022年11月，中非职业教育联盟公布第二批“坦桑尼亚国家职业标准开发项目”立项建设单位名单，旅游管理专业和旅游管理（中加合作）共同申报的“旅游管理服务技术员 NTA4”职业标准成功获批立项。该职业标准主要围绕坦桑尼亚旅游业急需的旅行社运营岗位、导游讲解岗位、航空订票岗位等进行，是专业主动参与国际职业标准制定，加快职业资格标准国际化推广的重要实践。