

述职报告

各位领导，各位代表：
大家下午好！

一年来，本人能认真履行职责，团结协作，处处以身作则，能够以学校利益为重，协调好各方关系，尽自己最大努力高质量完成学校交予的任务。2018 年在学校领导的关怀下，在各处室部门的协助下，在各位老师的配合下，职后培训部以“保持优势、开拓创新、积极调整、提升内涵”为目标，围绕学校中心和重点工作，加强作风建设，加强组织协调，加强内部职能和规范各项管理等，培训部总体工作状态良好，工作水平有了提高，为保障学校工作正常运转发挥了应有的作用。2018 年职后培训部的工作得到了各位同仁的大力支持和耐心指导。在此，我向大家表示感谢，也希望今后能继续得到大家的支持和帮助。为了认真总结过去，扎实做好今后的工作，按照学校年度考核的要求，现将本人 2018 年工作情况报告如下。

一、思想政治学习

积极参加党员组织生活，认真学习党的十九大精神及重要论述，以及习近平新时代中国特色社会主义思想三十讲，广泛虚心听取群众的意见，开展批评与自我批评，结合实际落实整改。作为一名党员，时刻做到求真务实、脚踏实地，态度谦和，待人诚恳。作为一名教师，关注学生的需求和发展，力争做一名学生喜爱的好老师。本学期参加了职业培训机构校长岗位资格培训部。

二、教育教学工作

本学期我担任 17 空乘空港专业航空英语综合实训课程的任课教师。为了切实提高航空专业学生的口语实战水平，我尽可能设计丰富的教学活动，积极开展小组合作学习，采用多元评价方式鼓励学生开口练习。学期结束，学生已能熟练掌握 20 余个航空服务工作场景的交际英语。

三、干部管理工作

2018 年在做好常规工作的同时，重点做了以下两方面工作：

（一）商贸旅游培训中心工作

2017 学年开展各类技能培训 14803 名（去年 10609 名），其中提供行业（企业）技术服务 1262 名、其他职业培训 13541 名，培训总人数较上年提高 39.5%。实现了培训服务功能的转型，社会效益显著。

- 1、随着国家人社部 and 市人社局对职业培训新一轮战略布局和调整，我中心也重新探索和调整“商贸旅游职业技能培训中心”办学方向和功能定位，思考战略发展规划，积极探索建立市场化运行机制、建立信息化教学平台、制定管理办法、优化人员结构。
- 2、立足“现代商贸开放实训中心”、“职业体验学习中心”、“创新创业中心”、“黄浦电商创业培训实训基地”、“黄浦区区级公共实训基地”、“南东街道市民学习基地”、“华东理工大学网络教育学院黄浦学习中心”等建设需求开展各类培训，开发配套项目，拓展培训功能。
- 3、完成了“国家职业资格第 13 理论考点”新一轮竞标申报工作，以及贵州路 189 号鉴定站所场地信息化水平提升项目申报工作。希望以此为契机规范站所管理水平，提升质量标准。
- 4、认真落实开展市就促中心两个市级教研组长单位（中式面点和会务接待）的年度工作，发挥引领示范作用；落实相关人员业务培训，组织推荐教师定期参加市级教研活动。

- 5、2018年9月,职后培训部接受了上海市人力资源和社会保障局对上海商贸旅游职业技能培训中心进行新一轮实地评估,并于近日公布了2015—2017年度本市职业技能培训机构办学质量和诚信等级评定 A 级单位。我培训中心第四次(连续 12 年)获得”上海市职业培训机构办学质量和诚信等级评定” A 级单位称号。
- 6、2018年7月15日我中心代表学校承办了由黄浦区人社局、区发改委、区科委、区商务委、区国资委、区总工会、团区委、上海黄浦区职业教育集团 8 家单位联合主办的“新时代 新技能 新梦想——2018 年世界青年技能日技能成长嘉年华活动”。
- 7、培训部出色完成了市职业能力考试院、市区财政局、区考试中心交予的各项专业能力考试,以及高中生、中职生学业水平考试等多项重要考试的考务组织工作。

(二) 上海蓝带培训学校工作

2018 年在国家“技能强国”的战略方针指引下,在各级政府和领导的关怀支持下,上海蓝带共开展各级各类培训近千人次,并已向社会及行业输送西餐西点高技能人才累计高达 1500 余名,为学校取得了前所未有的社会效益和经济效益,荣获烽火杯 2018 年度烹饪教育成就奖。2018 年在上海蓝带重点完成了以下工作:

- 1、作为世赛烹饪、糖艺/西点制作项目上海选手培养基地,3月至4月上海蓝带组织完成了第 45 届世赛这两个项目的上海选手集训和选拔赛,为全市专家组、裁判组、选手选送校以及各位参赛选手做好协调、指导和服务工作,得到了市人社局的高度赞扬,并荣获优秀组织奖。
- 2、6月由人保部主办、市人社局承办的 2018 年中国技能大赛——第 45 届世界技能大赛全国决赛在青浦国家会展中心举行。作为世赛烹饪、糖艺/西点制作项目技术支持单位,上海蓝带成功组织举办了烹饪、糖艺/西点制作项目的选拔赛,为全国专家组、裁判组、选手选送校以及各位参赛选手做好协调、指导和服务工作,得到了各级领导的高度赞扬,并荣获特殊贡献奖。
- 3、作为世赛烹饪项目国家集训基地,11月上海蓝带组织完成了第 45 届世赛烹饪项目的全国选手集训和 11 进 5 选拔赛,为全国专家组、裁判组、选手选送校以及各位参赛选手做好协调、指导和服务工作。
- 4、受世界餐饮业联合会教育分会委托,上海蓝带为了回馈社会及业界的大力支持,免费为成员单位选送的学员组织开展为期 6 天的高端培训。上海蓝带严谨细致的教学服务得到了世烹协领导和培训学员的诚挚感谢和一致好评。
- 5、负责上海蓝带日常管理事务,协调各方关系,做好学校中外办学项目的管理、协调和服务工作。2018 年度组织上海蓝带第十三期至第十六期新生学员开学典礼、第十期至第十三期学员毕业典礼,以及期间多场初中级结业仪式。
- 6、借助上海蓝带的优质资源,为上海中职西餐专业学生搭建平台,组织上海蓝带法式料理制作邀请赛,同时开办中职西烹教师短课培训,取得良好的社会效应。
- 7、负责 17、18 西烹专业蓝带课程的管理协调事宜,与学校教务处、蓝带教务管理部门协同管理好各项事务。
- 8、负责学校烹饪专业申报国家教育成果奖中蓝带资料的整理汇总工作,并荣获国家教育成果二等奖。
- 9、负责蓝带新课程的申报工作。2018 年底,上海蓝带继 BIS 经典课程之后,又

成功引进三门蓝带国际新课程，并顺利通过市人社局的审批，获得厨艺管理课程、葡萄酒课程以及烘焙课程的培训资质，为上海蓝带进一步做大做强奠定基础。

四、其他工作

作为市教委教研室旅游专业中心组成员，协助组长做好各项联络组织工作。组织开展了 2018 年旅游中心组“匠心匠艺”优质课堂建设工作。

展望 2019 年，新的机遇和挑战即将来临。国家职业资格培训将做大的调整，世赛糖艺/西点、烹饪、烘焙和西餐服务四个项目的全国 5 进 1 的选拔赛 3 月将在上海蓝带同时举行，星光计划西点、西烹项目 4 月将在上海蓝带举办，世赛烹饪项目将进军俄罗斯喀山。任务艰巨繁重，我要继续努力工作，理清思路，争取更好的成绩。

施 雯

2018 年 1 月 15 日