

校友齐聚母校 共话信仰与青春 我校举办纪念习近平总书记视察育英学院20周年系列活动

20年前的4月12日，时任浙江省委书记习近平来校视察，参观了学生社团中心，与学生亲切交谈，勉励在场的学生们要“好好学习，天天向上”，提出了“希望你们以党建带动教育，以党建带动整体建设”的殷殷嘱托。

2023年4月12日，浙江育英职业技术学院迎来这重要的周年纪念。围绕“与信仰对话，为青春导航”主题，学校开展了校友系列主题活动。

校友代表们齐聚母校，与学弟学妹一起，畅叙情谊，追忆往昔，共话未来。学校校长丁金昌、常务副校长黄爱平、党委书记、副校长谢鑫、党委副书记、副校长王敏、党总支直属党支部书记出席活动，与校友们亲切交流。

在体育馆举行的校友讲堂活动中，丁金昌致辞，对校友们回到母校表示热烈欢迎。他说，习近平总书记“三个不错”的评价，是育英师生宝贵的精神财富，一直激励着一代代育英人风雨兼程、团结奋进、拼搏奉献。一直以来，学校秉承“厚德载物，自强不息”的校训精神，怀抱“为中华育英才”的神圣使命，坚持“教育是一种高尚的服务”育人理念，围绕立德树人根本任务，强化职业教育类型特色，推进数字化升级教学改革，推动高职教育高质量发展。学校的发展离不开校友们的支持，希望校友们常回家看看，见师长，会同学，叙情谊，为母校的发展贡献智慧和力量。

2005届文秘专业毕业生汪燕燕作为校友代表发言。她回忆了20年前的亲身经历和感受，表示自己一直牢记习近平总书记的殷殷嘱托，坚持学习，不断提升自身专业知识和技能，勇敢追梦。她说：“校友们与母校的故事一直在书写，不仅记录着我们的光荣，承载着我们的梦想，更蕴育着我们的希望。”

叶海仙、韩旭峰、李凌凌、倪林辉四位校友代表回忆了在育英的学习、生活，及自身事业发展历程和感悟。

谢鑫表示，2005年的4月12日，习近平总



丁敏轩 摄影

我校圆满完成 2023年高职提前招生综合测评

4月15日-16日，来自全省的2900余人齐聚我校，参加2023年高职提前招生综合测评。

今年，学校提前招生计划500名，其中面向普高招生295名，面向单独考试招生205名(包括旅游服务、商业、财会、外贸、文秘、安全防范、计算机、工艺美术等类别)。招生专业包括空中乘务、高速铁路客运服务、民航安全技术管理、网络营销与直播电商、酒店管理与数字化运营、旅游管理与人物形象设计7个专业。

学校领导高度重视，先后来到考场各区域检查巡视考务工作，看望考生、家长和工作人员。各考场秩序井然。综合面试环节主要考查考生的形象展示、仪态仪表、口头表达、职业认知、逻辑思维等。职业技能测试环节主要考查相关的专业知识、人文素养、职业品德等。

为确保提前招生各项工作平稳有序开展，学校专门成立了提前招生工作领导小组，下设7个工作组，每个工作组都制定了详细的工作方案，确保各环节分工明确、责任到位。综合测评环节，来自航空公司、机场、高铁、电商、酒店、旅游、美妆等相关行业的专家和学校专家共同担任评委。



金碧宇 余乐摄影

《中国青年报》专题报道我校酒店管理专业学生非遗传承故事

编者按：张艺乘，我校酒店管理与数字化运营专业大三学生，在校期间担任班长、茶社社长，他积极参加校内外各类竞赛，获校级新生演讲赛一等奖、省大学生中华经典诵读大赛一等奖、省“互联网+”创新创业大赛铜奖、全国酒店管理模拟大赛（高职组）二等奖。除了学好酒店管理专业知识，他还跟随西湖龙井茶手工炒制技艺省级非遗传承人樊生华先生学习手工炒茶技艺，成为西湖龙井茶手工炒制非遗技艺的传承人。杭州市西湖龙井“炒茶王”新锐赛冠军、中华茶荟茶艺金奖获得者和杭州市茶文化研究会第二届理事会理事。其事迹受到CCTV财经频道、中国青年报、杭州电视台等多家主流媒体报道。以下为原载中国青年报2023年4月10日第6版的报道。

00后制茶师：静心“炒”出一盏好茶

“叶润汤丽春分色，半盏微醺茶意浓”。在仲春与暮春之交，学习西湖龙井茶手工炒制非遗技

艺的00后张艺乘知道，制茶的好时节来了。他喜欢制茶中杀青的过程，双手在茶锅里翻炒，耳朵里传来茶叶噼里啪啦的声响，锅温几度，翻炒速度，开关火候，所有的心思都沉浸在这锅茶里。浙江杭州龙坞茶镇桐坞村三面环山，入眼都是绵延起伏层层叠叠的茶山。2018年，张艺乘与母亲搬到了这片万担茶园，后来大学就读于浙江育英职业技术学院酒店管理与数字化运营专业。在这里，家家户户都会制茶，他深吸一口空气，可以闻到淡淡的茶叶清香。逐渐萌生了研究制茶的想法后，他带着拜师学艺登门，成为西湖龙井茶手工炒制技艺省级非遗传承人樊生华的弟子。

正宗的一盏西湖龙井茶讲究色绿、香郁、味甘、形美。外形要平、扁、滑、直。张艺乘了解到，西湖龙井的茶叶表面光滑，甚至泛着一些油润的光泽，茶叶扁平挺直，落水即沉。

刚学徒的时候，张艺乘跟着师兄们在门庭里制茶。那时七八口锅架起来，老师傅会时不时

到了杀青环节，茶叶得靠制茶人的双手来制茶。那时两个手掌做出来的东

西，有些科技是无法取代的。”从采摘茶叶那一刻起，制茶品质好坏就已经被决定。那时夏秋季里传来茶叶噼里啪啦的声响，锅温几度，翻炒速度，开关火候，所有的心思都沉浸在这锅茶里。浙江杭州龙坞茶镇桐坞村三面环山，入眼都是绵延起伏层层叠叠的茶山。2018年，张艺乘与母亲搬到了这片万担茶园，后来大学就读于浙江育英职业技术学院酒店管理与数字化运营专业。在这里，家家户户都会制茶，他深吸一口空气，可以闻到淡淡的茶叶清香。逐渐萌生了研究制茶的想法后，他带着拜师学艺登门，成为西湖龙井茶手工炒制技艺省级非遗传承人樊生华的弟子。

正宗的一盏西湖龙井茶讲究色绿、香