

大连市烹饪中等职业技术专业学校 质量年度报告（2023）



2023 年 1 月

附件 3

内容真实性责任声明

学校对大连市烹饪中等职业技术专业学校质量年度报告（2023）及相关附件的真实性、完整性和准确性负责。

特此声明。

单位名称（盖章）：大连市烹饪中等职业技术专业学校

法定代表人（签名）：

2023 年 1 月 3 日

目录:

一、学校概况.....	7
二、学生发展质量.....	8
2.1 党建引领.....	8
2.2 立德树人.....	12
2.3 在校体验.....	20
2.4 就业质量.....	21
2.5 创新创业.....	22
2.6 技能大赛.....	25
三、教育教学质量.....	26
3.1 专业建设质量.....	26
3.2 课程建设质量.....	26
3.3 教学方法改革.....	27
3.4 教材建设质量.....	28
3.5 数字化教学资源建设.....	29
3.6 师资队伍建设.....	30
3.7 校企双元育人.....	31
四、服务贡献质量.....	33
4.1 服务行业企业.....	33
4.2 服务地方发展.....	33
4.3 服务乡村振兴.....	35
4.4 服务地方社区.....	36
4.5 具有地域特色的服务.....	38
4.6 具有本校特色的服务.....	39
五、政策落实质量.....	39
5.1 国家政策落实.....	39
5.2 地方政策落实.....	40
5.3 学校治理	40
5.4 质量保证体系建设.....	42
5.5 经费投入.....	45
六、面临挑战.....	45
挑战 1:	46
挑战 2:	46
挑战 3:	47
七、中等职业教育质量数据表.....	47
八、满意度调查表.....	50

表目录

表 1 学校主题党日活动统计表.....	10
表 2 合作酒店信息汇总表.....	12
表 3 “十条线”内部质量保证体系框架.....	42
表 4 专业建设标准.....	43
表 5 课程建设组织体系表.....	44
表 6 课程诊改制度表.....	45
表 7 年度收入支出表.....	45

图目录

图 2-1 学校党小组学习党的二十大报告及民主生活会.....	9
图 2-2 学校“在职党员进社区网格”活动.....	11
图 2-3 党员志愿者美化社区服务活动.....	12
图 2-4 立德树人宣传栏.....	13
图 2-5 “不忘初心，献礼百年”展板.....	14
图 2-6 “走近消防，安全伴我行”活动.....	15
图 2-7 广播站社团活动.....	16
图 2-8 新团员入团仪式.....	17
图 2-9 “祖国在我心中”板报作品.....	17
图 2-10 “校园之星”评选活动.....	19
图 2-11 建党百年征文活动发表于大连晚报.....	20
图 2-12 茶餐厅泡茶体验.....	21
图 2-13 学校就业宣传单.....	24
图 2-14 大连市第十三届职业技能大赛“西式烹调赛项”开幕式.....	25
图 3-1 盘式艺术课.....	27
图 3-2 “宴席赛”展台布置课.....	28
图 3-3 校企合作开发教材.....	28
图 3-4 网络在线精品课.....	30
图 3-5 中餐烹饪实训室.....	31
图 3-6 校企合作育人，行业专家进校园.....	32
图 4-1 大连海港部队厨师能力培训.....	34
图 4-2 茶艺师技能等级认定.....	35
图 4-3 师生参观生态文明建设基地.....	35
图 4-4 为社区老劳模送去自己做的点心.....	36
图 4-5 爱心小厨社区服务活动.....	38
图 4-6 慰问敬老院活动.....	39

案例目录

[案例 01] 青春逐梦新时代，向上向善新青年.....	18
[案例 02] 献礼建党百年，寻找身边榜样.....	19
[案例 03] 打造烹饪专业品牌建设的影响力.....	23
[案例 04] 学校内涵优质 出口带动入口.....	23
[案例 05] 精品课建设为“双高”建设助力.....	29
[案例 06] 打破专业边际重构课程内容.....	32
[案例 07] “爱心小厨”元旦慰问特殊群体，寒冬时节暖人心.....	36

一、学校概况

大连市烹饪中等职业技术专业学校始建于 1982 年，是大连市教育局直属公办学校，辽宁省示范学校，辽宁省烹饪专业教研中心，曾获“全国德育工作先进单位”称号，获“中国餐饮 30 年桃李芬芳优秀奖”，获“全国餐饮职业教育优秀院校”称号。大连市烹饪中等职业技术专业学校是大连市教育局直属的公办省级重点职业中专，2022 年 10 月，学校校址由大连市沙河口区李家街校区搬迁至大连市沙河口区抚顺街 2 号。抚顺街占地面积 19322.5 平方米，联合路宿舍占地面积约 700 平方米，合计占地面积达 20000 平方米，校舍建筑面积 16870 平方米，固定资产 1657.94 万元。

大连市烹饪中等职业技术专业学校每年招生三个专业学生，2022 年在校人数 614 人，高一年级 184 人，高二年级 206 人，高三年级 224 人。其中，西餐烹饪 81 人，中餐烹饪与营养膳食 235 人，中餐烹饪 97 人，西式面点制作 66 人，中西面点 135 人。男生 440 人，女生 174 人，少数民族 57 人，共青团员 172 人。2022 年毕业 220 人，2021 年毕业生 264 人，生源巩固率 95%。

学校全面贯彻党的教育方针，坚持以服务为宗旨，以就业为导向，以立德树人为根本任务，全面推进素质教育，不断提高学生的职业道德素养和职业技能水平，努力培养适应社会主义现代化建设需要的高素质劳动者和技能型人才。大连市烹饪中等职业技术专业学校以培养“有理想、有道德、有技能、有文化、有品位的高素质餐饮技能人才”为使命，秉承“德能善用”的校训，坚持“以人为本，特色导航”的办学理念，紧密对接辽宁省经济社会发展的战略布局，探索实践“提

质”“培优”高质量发展的内涵与路径，充分发挥辽宁省示范学校的责任与担当，以不断提升教育质量为核心、以服务区域发展为宗旨，为学生就业成才服务，为学生终生幸福奠基，学校的教学质量、办学特色得到社会各界的认可。

二、 学生发展质量

2.1 党建引领

2022 年，在上级党组的领导下，大连市烹饪中等职业技术专业学校支部以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大、二十大精神，落实新时代党的建设总要求，以增强学校党支部政治功能和组织力为重点，以党建引领教育工作实践活动“书记项目”为抓手，坚持以上率下，突出问题导向，强化统筹融合，抓好党建引领，努力做到把方向、管大局、保落实，发挥好基层党组织的政治功能。

（1）抓好意识形态领域主动权，强化思想和组织建设

学校以深入推进“两学一做”教育活动常态化为载体，结合党史学习教育实践活动，组织全体党员全面深入学习宣传党的十九大、二十大精神和习近平新时代中国特色社会主义思想，不断提升自身政治素质和能力水平，使支部全体党员自觉在思想上、政治上、行动上同以习近平同志为核心的党中央保持高度一致。与此同时，努力做好入党积极分子培养工作，积极为党组织输入新鲜血液。2021 学年度，学校党组织培养 3 名入党积极分子。



图 2-1：学校党小组学习党的二十大精神及民主生活会

（2）推进党支部标准化、规范化，突出政治建设

遵照上级党组要求，大连市烹饪中等职业技术专业学校组织党员干部认真学习《中国共产党党徽党旗条例》和《中国共产党组织工作条例》等党规党纪。严格坚持“三会一课”制度，推进党支部标准化规范化，突出政治建设，以党史学习教育贯穿始终，先后组织开展了党建引领教育实践，“不忘初心，牢记使命”主题教育，争当四带头模范党员，争创党建特色学校等专题活动，践行两学一做。全年共开展党日活动 10 次，举办主题党课学习 4 次，召开支委会 10 次，党员大会 4 次，党小组学习及活动 10 次，在职党员入社区服务 4 次。强化党组织服务群众功能，全年全校 29 名党员及青年骨干教师开展学雷锋志愿服务 100 余人次，增强了党员的政治意识、责任意识和服务意识，树立了良好的党员形象。努力把党支部建设成为有战斗力、有凝聚力、有创造力的集体。

大连市烹饪中等职业技术专业学校主题党日活动统计表		
次数	活动主题	时间
1	在职党员进社区	202201
2	组织生活会	202202
3	学习《习近平总书记关于国家安全的重要论述》	202204
4	学习《习近平祝共青团成立 100 周年讲话》	202205
5	翰墨歌盛世，丹青颂辉煌-迎七一书法比赛	202206
6	迎七一在职党员进社区	202207
7	学习宣传党的二十大专题研讨	202210
8	收看学习宣传贯彻党的二十大精神讲座	202211
9	学习党的二十大代表先进事迹	202212

表一：学校主题党日活动统计表

（3）党建引领教育实践融合创新，确保党建工作实效性

大连市烹饪中等职业技术专业学校为提高新形势下党建政治引领作用和服务学校、服务教师、服务学生、服务中心工作的能力，强化学校党建工作责任意识，推动党建引领教育实践活动有效落实，积极开展了“争创党建特色学校、争做模范党员”活动，大连市烹饪中等职业技术专业学校充分发挥学校党员的先锋模范作用，引领全体党员干部在创建党建特色学校中做出更大的贡献，全员全过程全方位推进立德树人、师德养成和精益管理，实现“党员教师提素质，学校发展上水平”的目标。

（4）强化主体责任和引领示范，保持党组织先进性

大连市烹饪中等职业技术专业学校积极推进“在职党员进社区网格”活动，组织在职党员到居住地社区报到，编入网格党支部，分配到楼院党小组，认领服务岗位，就近参加网格日常志愿服务，参与完成急难险重任务。传送党的温暖，传递党的声音。深受辖区百姓称赞。疫情就是命令，防控就是责任。为认真贯彻落实上级党组要求，充分发挥学校党组织战斗堡垒和共产党员先锋模范作用，构建党员特色学校，切实做好疫情防控这一项重要任务。党支部号召全体党员率先垂范，攻坚克难，积极投身疫情防控第一线，成立了由 29 名党员和积

极分子组成的大连烹饪职业中专学雷锋志愿服务队参与值班护校，服务学校，服务师生，服务社会，真正做到了“同心协力战疫情，我是党员我先行”，让鲜红的党旗在战役一线高高飘扬，强化了党员的政治意识和责任担当。



图 2-2：学校“在职党员进社区网格”活动

（5）提升师德素养，强化文明校园内涵建设

大连市烹饪中等职业技术专业学校加强师德建设，努力打造一支师德高尚、纪律严明、素质全面、业务精湛、爱岗敬业、开拓创新的“德艺双馨”的教师队伍。结合大连市开展文明城市创建工作，开展学校文明校园创评工作。

（6）创设丰富多彩活动载体，凝心聚力共筑中国梦

大连市烹饪中等职业技术专业学校支部先后组织开展了“党建引领教育工作实践·书记项目”、“党建引领 立德树人——生命重于泰山观影活动”、“党内法规、普法知识专项答题竞赛”主题征文、“翰墨歌盛世，丹青颂辉煌”主题书法展，党员志愿者服务活动等一系列活动，强化了党员的政治意识和责任意识，学而信、学而用、学而行，

更加自觉地听党话、跟党走，凝心聚力共筑中国梦。



图 2-3：党员志愿者美化社区服务活动

（7）强化群团组织工作及老干部工作，提升服务职能

大连市烹饪中等职业技术学校为贯彻落实《中共大连市教育局党组关于进一步加强新时代大连市教育系统关心下一代工作的意见》，进一步做好新时代学校关心下一代工作，结合学校实际，成立大连市烹饪中等职业学校关心下一代工作委员会，党建带关建。规范学校的工会、共青团制度建设，监督并敦促校团委和工会按时完成换届选举工作。以满腔热情和深厚感情做好工会和老干部工作，做到党的政策必宣传，病困职工必探访，力争把党的温暖送到千家万户。

2.2 立德树人

大连市烹饪中等职业技术专业学校在立德树人方面，加强学生良好行为习惯的养成教育，改革德育教学内容，深化主题教育活动，优化育人环境。通过体验式德育、行为式德育、家校式德育、活动式德育、校内外结合式德育等模式的融合教育，不断提高学生的思想素质和行为水平，强化机制，达到全员育人的目的。学校建立了以校长为

组长，政教处成员和班主任为成员的学生德育工作小组。构建了“学校-学生会-班主任-家庭”四位一体的工作网络。

学校的德育课以坚持立德树人，培养学生职业核心素养，促进学生全面发展，培养合格的现代烹饪人才为目标，更新教学理念、创新教学模式与评价方式。本年度德育课教学上，课前开展演讲活动，讲中国共产党的故事（包括人物介绍，重要事件，重要会议，红色革命精神讲解）、学宪法争做“宪法小卫士”线上答题等德育活动。在课程上，德育老师结合学生的思想特点和成长成才规律，提高每节课的教学效果，教学质量，除注重研究教材，把握好基础、重点难点外，还采用多媒体教学、情景表演等多种形式。通过培养学生学习政治的兴趣，调动学生学习的积极性、主动性，构建政治认同，职业精神，法治意识，健全人格，公共参与的思政课学科核心素养，不断提高高职学生的综合素质，培养全面发展的人。



图 2-4：立德树人宣传栏

大连市烹饪中等职业技术学校以传统文化为根基，根据学校实际情况，坚持围绕“行己有耻、精益求精”的德育理念，以“雷锋活动月”、“文明风采杯德育活动”、“立德树人指导思想”等上级

文件精神为主线，精心设计开展了“不忘初心，献礼百年”展板评比，“学习社会主义核心价值观”等主题活动，既从传统文化中汲取营养，找到育人的根基与养分，又将工匠精神与职业教育的培养目标紧密连接，使学生不断增强荣耻意识，专注工匠精神，不断推动班级文化建设。



图 2-5：“不忘初心，献礼百年”展板

大连市烹饪中等职业技术专业学校举办的“文明风采”竞赛活动整合了学校各方面力量，形成全员德育，推动德育工作的有效开展。学校在“文明风采”竞赛活动期间，各部门联动，全体老师齐上阵，辅导学生，管理学生，服务学生，形成了全员德育的良好局面。每个教职工都按照自己的岗位发挥了自己的德育功能，各部门都行动起来，全员德育，有效地推动了学校德育工作的开展。

大连市烹饪中等职业技术专业学校重视学生的日常行为养成，健全学校各项规章制度及相关要求。培养学生树立纪律观念，自觉遵守学校规章制度，形成良好文明礼仪，加强自我行为管理，进而促进学生良好行为习惯，以及班风校风的养成。学校重视班主任队伍建设，完善班主任职责，班主任安全工作岗位职责，规范管理，建立名班主

任工作室，起到传帮带作用，提高班主任工作水平，进一步促进德育工作的进步。学校重视学生的安全教育及生命教育工作。已经形成了常态化学生安全宣传教育机制，每逢重要时间节点都会结合相关主题，开展系列安全宣传，教育安全隐患排查等活动。



图 2-6：“走近消防，安全伴我行”活动

大连市烹饪中等职业技术学校关注学生心理健康状况，定期对学生进行心理健康状况调查，并定期开展心理健康专题教育。建设心理自助互助网络平台，开设电话咨询服务。学校建立心理问题学生档案，并时刻关注，与家长时刻沟通，防范问题发生。为了杜绝学生欺凌和暴力事件的发生，进一步做好校园安全整治工作，保障学生的身心健康，促进学校各项工作顺利开展，全校开展了防治学生欺凌和暴力事件专项治理，制定有针对性法制教育，加强德育工作，注重学生行为规范养成教育，促进学生品德提升和身心健康。

大连市烹饪中等职业技术学校社团活动遵循“与个性特长相结合，与兴趣小组相结合，与专业特点相结合的原则，以第二课堂为基础，成立发展社团的活动模式，其中青年志愿者、文学、硬笔书法、健美操、礼仪等社团活动效果较好，在巩固和提高现有社团活动水平的前提下，努力增加社团项目，吸引更多学生参与其中，充实学生的

课余文化生活。同时，加强对社团的规范化管理，针对社团管理的问题，实施星级评定、考核制度与总结、建立社团的规章制度和活动计划，促进学生社团健康、有序发展，充分发挥学生社团在活跃校园文化和促进学生成才中的作用。



图 2-7：广播站社团活动

大连市烹饪中等职业技术学校团委围绕学校德育工作重点开展一系列活动，加强团组织的育人功能，团结带领广大青年做学校精神文明建设的生力军和先锋队。利用每周一升旗仪式帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观，创造良好的道德氛围和导向。结合建军节、教师节、国庆节、中秋节、元旦、一二九等重大节日，以座谈交流、主题团会、团课、入团宣誓仪式、千校万树活动等形式做好青年学生的思想引领，开展理论教育、形势政策教育、理想教育、道德教育、纪律教育、爱国主义和革命传统教育等多种思想教育，服务学生成长成才，增强学生的归属感、自信感、使命感，促进学校德育工作质量的提高，增强团组织的向心力和凝聚力。



图 2-8：新团员入团仪式

大连市烹饪中等职业技术专业学校开展校园文化月活动，如演讲比赛、诗朗诵比赛、摄影比赛、绘画比赛、书法比赛、征文比赛、才艺展示、板报比赛等近十余项比赛，每个月设定一个主题，为学生搭建展示自我的舞台，丰富学生课余生活，营造良好文化氛围，增强学生自信心。



图 2-9：“祖国在我心中”板报作品

学校加强新生军训工作，增加了授军旗仪式，增强学生意识形态

教育，培养学生爱国主义精神，有效提高学生的执行力和守规矩意识。不断加强学生安全意识，各个小长假，寒暑假，季节更迭等等政教处不间断地加强学生安全教育，组织全体师生积极参与安全疏散演练，提高安全防范意识，增加安全防护技能，形成自我保护的意识。

案例 01：青春逐梦新时代，向上向善新青年

为深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，培育和践行社会主义核心价值观，激励学生勤奋学习、努力进取，营造弘扬正气、歌颂真情、倡导善良、崇尚高雅、争当先锋的校园文化氛围，大连市烹饪中专政教处举办了首届“校园之星”评选活动，并以此为契机向建党百年献礼。

学校共设立勤奋好学之星、遵纪守法之星、文明礼仪之星、互爱乐助之星、才艺特长之星、健康活力之星、勤劳卫生之星、尊师孝顺之星、诚实守信之星、勤俭节约之星等 10 类奖项，

“校园之星”评选活动作为班主任实施班级管理、建设班级文化的切入点，使学生明确了个人努力的方向和奋斗目标。同时，在评选的过程中，遵循了公正性原则、主体性原则和及时性原则，激发了学生内心的竞争意识，扩大了典型事迹在集体中的影响力。

“校园之星”的评选活动充分展示了大连市烹饪中等职业技术学校专业学校的德育成果，展现了烹饪学子的青春风貌，为同学们树立了榜样，同时也将鼓励学校莘莘学子自强不息、奋斗拼搏。同学们纷纷表示，会向身边的榜样学习，见贤思齐，不断完善自己，成为向上向善的新青年。班主任教师也以此为契机，进行有针对性的教育讲话，鼓励同学们在学习生活中、在点滴小事中，为他人、为班集体、为学校做出自己的努力和贡献，每名同学都有可能成为下一颗新时代“校园之星”。



图 2-10：“校园之星”评选活动

案例 02：献礼建党百年，寻找身边榜样

百年征程波澜壮阔，百年初心历久弥坚。为庆祝中国共产党成立 100 周年，向党的百年华诞献礼，大连市烹饪中等职业技术专业学校政教处积极组织在校学生参加由中共大连市委教育工作委员会、大连市精神文明建设指导委员会办公室、共青团大连市委委员会、大连市群团组织综合服务中心、大连新闻传媒集团共同主办，大连市青少年发展基金会、大连市希望工程办公室、大连晚报社联合承办，大连盐化集团有限公司冠名赞助的“盐化”杯大连市中小学“我身边的党员榜样”征文活动。

伟大的时代呼唤伟大的精神，崇高的事业需要榜样引领。同学们在班主任的带领下，细心发掘身边的党员榜样，寻找“不忘初心”的执着坚守和“继续前进”的昂扬风貌。学生们积极响应学校政教处的号召，积极上交作品，同学们纷纷表示，榜样是标尺，是旗帜，更是自己成长过程中的指路明灯。校领导在活动中指出：“学生是中国圆梦之希望，应当积极传承榜样之精魂，在各项活动中，奋勇争先，炼



图 2-11： 建党百年征文活动发表于大连晚报

2.3 在校体验

大连市烹饪中等职业技术专业学校重视学生在学校学习的实际体验。学校坚持从学生需求出发，完善课内外育人体系，不断提高教学标准、丰富教学资源。学校通过在校学生统计，课堂育人满意度达到 95%，其中思想政治课教学满意度和公共基础课教学满意度达到 95%，专业课教学满意度达到 100%。

大连市烹饪中等职业技术学校开展咖啡和茶艺兴趣小组和学校食堂帮工活动。学生在学校就能体验茶餐厅，食堂的工作。使学生更好，更便捷的了解酒店的工作环境及工作岗位。学生体验工作岗位的学习效果非常好，深受学生和老师的喜爱。在学生体验上，有很高的满意度。



图 2-12： 茶餐厅泡茶体验

2.4 就业质量

大连市烹饪中等职业技术学校 2022 年毕业生 220 人，就业 202 人，就业率 91.8%，直接就业 189 人，直接就业率 85.9%。对口就业 142 人(未含参军、灵活就业、自谋职业人数)，对口就业率 76.8%，升学 17 人，未就业 18 人。中餐烹饪专业就业率：95.9%，西餐专业就业率：62.5%，中西面点专业就业率：98.5%。

大连市烹饪中等职业技术学校学生就业主要特点是绝大多数学生均在五星级酒店就业，签订 2 至 3 年以上劳动合同，平均月工

资 3249 元。目前正在合作的酒店 40 家，另有 20 多家酒店有合作意向。学生就业中从事烹饪专业工作的学生占绝大多数。2022 年受新冠疫情影响，部分地区就业人数明显下降，学校将根据餐饮行业发展趋势及毕业生的就业需求开辟更多更好的五星级酒店作为毕业生就业选择。

单位编号	单位名称	单位组织机构代码	详细地址	联系人姓名	合作单位属性	所属行业	所属产业
1	大连南山花园酒店有限公司	912102021184240608	大连市中山区铁岭街58号	李茹	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
2	大连中远海运大厦酒店有限公司中远海运洲际酒店	912102006740945366	辽宁省大连市中山区东府广场6号	王佳博	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
3	大连新里亿联房地产开发有限公司星海皇冠假日酒店	91210204MA7J1H3D	大连市沙河口区港湾街60-1号	刘芳	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
4	大连壹佰里大酒店	91210200648627600	大连市中山区人民路68号	晏寒	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
5	大连丽悦康庭大酒店有限公司丽悦康庭酒店	912102027644297040	大连市中山区新街32号	李浩	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
6	大连徐辉中心开发建设有限公司皇冠假日酒店	91210211071570334M	辽宁省大连市甘井子区徐辉中心26号	樊琳琳	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
7	大连新里亿联餐饮管理有限公司	912102047515986057	辽宁省大连市沙河口区中山路578号	刘义明	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
8	大连新里亿联餐饮管理有限公司	912102037644232227	大连市中山区鲁迅路11号	贾红霞	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
9	大连富丽华大酒店	91210200648585858M	辽宁省大连市中山区人民路60号	王松岭	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
10	大连国际会议中心	91210203751558072M	旅顺区星海西路68号	徐苗苗	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
11	大连博海酒店有限公司	91210202118411163R	大连市中山区铁岭路1号	刘仁哲	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
12	华联（大连）酒店管理有限公司酒店	91210200797499595F	辽宁省大连市沙河口区星海广场33号	李浩	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
13	大连国际商贸大厦有限公司酒店酒店	912102007113212984	大连市中山区五惠路21号	孙浩	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
14	大连鲁艺置业有限公司新里特酒店分公司	91210213MA0UC28M7P	大连开发区港西路91号	彭丽芬	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
15	大连万升酒店管理有限公司富力希尔顿分公司	91210202MA0U0EA756	辽宁省大连市中山区港浦路1号	蔡小童	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
16	大连城盛酒店开发有限公司城盛酒店	912102040644083040	大连市沙河口区港西路600号	郭玮	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
17	上海明泰酒店有限公司	913101155868143266	上海市浦东新区浦东大道111号	徐佳东	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
18	都城市北集团有限公司上海分公司	91310115MA1KX4J7777Q	中国（上海）自由贸易试验区浦明路288号	唐耀星	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
19	深圳市五洲酒店管理有限公司深圳湾万豪酒店分公司	91440300MA5F710783	深圳市南山区科技园路18号深圳湾万豪酒店	杨木花	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
20	华联酒店集团（大连）有限公司华联酒店酒店酒店	9133 0100 MA7P 9558 DM	杭州市上城区钱江新城1366号	Eileen 曹静萍	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
21	杭州华联酒店有限公司酒店酒店酒店	913301007682089928	杭州市上城区湖滨路2号	冯越	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
22	北京金融街里恒置业有限公司北京金融街里恒希尔顿酒店	911101027940945386	北京西城区金城坊东街1号	钟燕羽	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
23	苏州中远海运大厦酒店有限公司	913205941348489005	江苏省苏州市工业园区星海街168号	李芳的	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
24	苏州尼依格罗酒店有限公司	91320594MA22LC6598	江苏省苏州市工业园区苏州大道东409号苏州国际金融中心1号	陈嘉媚	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
25	苏州工业园区金鸡湖城市发展有限公司达博酒店	91320594323633644V	苏州工业园区星海街与苏嘉路交口苏州中心7号楼	刘朋慧	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
26	北京华联酒店集团发展有限公司金威万豪酒店	91110105684006373	北京市朝阳区建国路83号	李燕	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
27	天津文源酒店管理有限公司里尔分公司	91120101308304485D	天津市和平区大沽北路147号	胡晓理	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
28	金茂深圳酒店投资有限公司金茂深圳万豪酒店	91440300685399754K	深圳市福田区深南大道4068号金茂大厦	陈振东	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
29	深圳市金茂酒店投资有限公司佳兆业万豪酒店	91440300MA5DKMA111	深圳市福田区大福源街佳兆业万豪酒店33号	陈嘉伟	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
30	深圳华侨城大酒店有限公司	91440300618816335H	广东省深圳市南山区深南大道9009号	陈耀	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
31	上海证大喜玛拉雅酒店有限公司卓美江喜玛拉雅酒店	913101155574631840	上海市浦东新区梅花路1108号	周珍	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
32	宏益（上海）企业发展有限公司浦东里尔希尔顿酒店	913100006958148788	上海市浦东新区世纪大道8号国金中心	樊紫育	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
33	深圳市联投置地有限公司联投东方万豪酒店分公司	91440300MA5EE1807D	深圳市宝安区松岗街道东方万豪46号	刘霞	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
34	北京喜来登酒店有限公司	91110000700005286	北京市朝阳区光华路16号	刘南博	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
35	深圳市京基一百大厦酒店管理有限公司	91440300097178412W	深圳市福田区福田街道福安社区京基一百大厦	Joey Jin	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
36	上海豫园城隍庙大酒店有限公司	91310000564780348P	上海市黄浦区西藏中路565号	李浩	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
37	上海浦东喜来登酒店有限公司浦东喜来登酒店	91310000558788935A	上海浦东新区花木路1388号	拉姆	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
38	北京沙京酒店管理有限公司	914403007966361087	深圳市福田区燕南路9号大梅沙段	曹高院	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
39	中国金茂（集团）有限公司金茂悦大酒店分公司	913100008328189645	上海市浦东新区世纪大道88号	郭莹	产学研合作企业	餐饮业	第三产业
40	深圳大中华喜来登酒店有限公司	91440300793858186Y	深圳市福田区华强路与金田路交汇处深圳大中华交易广场	陈莹莹	产学研合作企业	餐饮业	第三产业

表二：合作酒店信息汇总表

在就业趋势方面，从毕业生生源地看，大连市内与外地人数相当。从就业去向看，大连本地就业与外地就业人数相近。随着北京、上海、广州、深圳等一线城市经济快速发展，餐饮行业也出现迅猛发展势头。大连地区经济发展不被看好及餐饮发展现状不容乐观。毕业生选择到一线城市工作的愿望越来越强烈。去北上广等外地工作的人数必将超过在大连本地工作人数。

2.5 创新创业

岗位实习是职业学校学生的必修课，学生不仅可以提升专业技能水平，还能锻炼意志品质，培养团队合作意识，形成良好的职业素养，为将来高质量就业和可持续发展打下坚实基础。大连市烹饪中等职业

技术专业学校通过开展在校期间职业规划课堂职业规划的学习，教育学生树立正确从业观，转变就业认识，使每个同学对自己未来做好职业规划。注重教育引导学生，根据自身特点，发挥自身潜能，灵活就业，自主创业，实现自身价值。

案例 03：打造烹饪专业品牌建设的影响力

招生宣传是招生最重要的工作。大连市烹饪中等职业技术专业学校动员全校师生对学校和专业进行广泛宣传，力求一个人带动一条线、一个面。通过微信公众平台车载广告、报纸、疫情缓解期间的巡展（农村大集、初中学校），老师、学生亲戚朋友的沟通宣传，发放招生简章，以及老师到锦州、朝阳、阜新、丹东等城市进行宣传，扩大学校对外影响。

宣传是招生最重要的环节，宣传的范围与质量如何，尤其是招生小组成员在招生一线的接待与讲解，尤为重要。这是学校招生窗口，也代表学校形象，老师的言行举止直接影响学校的招生。招生小组全体成员，在招生季随叫随到，不计得失。今年的疫情之下，电话、微信的咨询显得尤为重要和突出。为学校招生工作付出了辛勤的工作。

烹饪专业品牌建设取得显著社会效应，省级烹饪专业的品牌建设和市级大师工作室及大连菜研发中心在我校设立等得到了社会广泛认可，全省乃至全国做烹饪教育的有多家单位，大连地区以至于全省及东北地区，当人们提到烹饪教育哪家更好更强时，首先想到的是大连烹饪学校，这就是品牌建设的影响力，这种品牌的影响力持续保持对学校招生工作带来显著效果。

案例 04：学校内涵优质 出口带动进口

学生培养的质量源于学校的内涵,即学校的教育教学等方面的管理水平及班风、校风等方面因素。一个有内涵的学校培养的人才必然是高质量的。学校烹饪人才的培养得到社会餐饮行业广泛认可,成为行业抢手人才。众多五星级国际品牌酒店积极与学校合作就是例证。大连市烹饪中等职业技术学校越来越多的毕业生成为星级酒店骨干、中坚力量或管理者,就说明学校的人才培养模式对路,人才发展有后劲。

大连市烹饪中等职业技术学校学生每年顶岗实习或就业都是五星级酒店。规范到位的实习管理工作，关注、关爱每一名学生，及时解决学生工作、生活、学习当中的实际问题，确保学生稳定在岗位上。学生有了很好地出口，并得到较好的职业发展，通过较好的社会口碑和学生的口口相传，学校影响力扩大了，这种社会知名度和社会影响力也是促进招生工作的重要方面。实习就业安置好（出口好）极大地带动了学校招生工作。大连市烹饪中等职业技术学校多年良好的就业声誉依然为学校的招生工作增添了亮色！



图 2-13: 学校就业宣传单

2.6 技能大赛

大连市烹饪中等职业技术专业学校在 2022 年成功承办了大连市中职院校职业技能大赛“中式烹调赛项”。全市四所中职类学校选派学生参加了此次比赛。大连市烹饪中等职业技术专业学校的王祖全、丛嵩等五名学生在比赛中获得一等奖的成绩，此项成绩的获得不仅体现出了学校专业教学方面的底蕴，也体现了学生的基本功水平；

大连市烹饪中等职业技术专业学校 2022 年成功承办大连市第十三届职业技能大赛“西式烹调赛项”。教育局、人社局相关领导出席了开幕式。学校多名专业教师参加了此次比赛，并获得优异成绩。学校西餐专业王建老师获得总分第一名的突出成绩；学校西餐老师王建，葛瑞代表大连市参加辽宁省职业技能大赛“西式烹调赛项”并取得优异成绩。



图 2-14：大连市第十三届职业技能大赛“西式烹调赛项”开幕式

大连市烹饪中等职业技术专业学校的赵洋、于淼、吴莎莎、刘衍基四名专业教师，夸学科组成的教学团队，参加了 2021 年全国职业

院校技能大赛教学能力比赛。四位教师积极备赛，相互合作，解决跨学科教学能力的互相融合，相互促进，在比赛中荣获全国三等奖的优异成绩。

三、 教育教学质量

3.1 专业建设质量

大连市烹饪中等职业技术专业学校的中餐烹饪专业群获批市级高质量专业群建设项目，在市级星级专业评估中，中餐烹饪专业获评五星级专业，西餐烹饪专业、中西面点专业获评四星级专业。

在中等职业教育思想引导下，专业为满足职业岗位需求，在人才培养方案中明确要求学生应考取本专业中级证书，如中级中式烹调师、中级西式烹调师、中级中式面点师、中级西式面点师，学生也可根据自身能力报考其他专业。积极组织学生参加职业等级认定。

3.2 课程建设质量

中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点为专业技能核心课，每个专业每学期根据不同的学习任务设置不同的基本功模块课程，每学期定期举办基本功月测试，以检验学生基本功是否达标。在中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点为专业技能核心课的基础上，增设咖啡制作、茶艺、盘饰艺术、食品雕刻、巧克力制作等专业课程，丰富课程建设，带给学生不同的职业体验。

依托市级双高建设项目，在职教专家及行业专家的指导下，对标省级以上在线开放式精品课建设标准开发建设《中式烹调技艺》、《西式烹调技艺》、《西式甜品制作》三门精品课程。校企共同制订了专业

课程的教学计划、实训标准。



图 3-1： 盘饰艺术课

3.3 教学方法改革

专业课改变传统教学模式，建立工学结合的教学范式。

传统课堂上，教师重视演示与经验传授，学生重视模仿，这大大地限制了学生的主观能动性和创造能力。通过建立工学结合的教学范式，将工作任务结合学习任务、学习过程模拟工作过程、创设真实的工作情境、设计合理的工作项目，为完成工作项目让学生积极主动思考，充分发挥学生在学习过程中的主体地位，教师在整个教学过程中负责启发学生思考与教学流程的顺利进行，实现做中学、做中教。学校保留着每年举办校宴席赛的传统，学生通过宴席赛的作品展示学习成效。既创造了工学结合的新教学体系，又调动了学生的积极性。学生的工作能力有了显著的提高。



图 3-2: “宴席赛”展台布置

3.4 教材建设质量

大连市烹饪中等职业技术专业学校课程总门数 36 门，使用国家统编教材课程 15 门，使用国家规划教材课程 8 门。教师主编的两本校本教材：《中式面点综合实训》、《食品安全与操作规范》被评为国家级十三五规划教材，主编的《烹饪营养与配餐》被评为省级十四五规划教材，课程开发充分考虑到实现教学过程与生产过程相对接，课程标准与岗位标准相对接。



图 3-3: 校企合作开发教材

3.5 数字化教学资源建设

2022 年，大连市烹饪中等职业技术专业学校的中餐烹饪、西餐烹饪和西式面点三个专业开设了线上精品课程。线上精品课程设计为零基础学生提供教学服务。课程以学得快、有系统，有目标，可在任何时间、任何地点、任何能力水平想学即学为特点。每个专业根据不同专业特点都有其独特的设计思路。其中，中餐烹饪按照原料分类分为不同模块，学员可根据不同原料有序选择学习内容；西餐烹饪按照不同工作情境分为不同学习项目，学员可根据工作情境选择学习内容；西式面点按照甜品类别分为不同模块，学员可根据甜品类别选择学习内容。

案例 05：精品课建设为“双高”建设助力

学校在本年度完成了中餐烹饪专业、西餐烹饪专业、西式面点专业的在线开放精品课建设项目。经历了前期的团队构建、课程体系梳理、实施方案确认、授课视频录制、后期修改，精品课已陆续上传至平台。

精品课建设项目是我校“双高”建设的重要环节，可帮助学校夯实人才培养基础地位，完善人才培养质量保障体系，强化专业优质资源建设，对学校的教研工作意义重大，影响深远。

学校在烹饪专业教育上一直有着辉煌的成绩，优秀学子遍布全国各地。本次在线开放精品课建设项目是对学校优秀教学成果的记录，学校对该项目寄予厚望。此次在线开放精品课建设已成为学校信息化建设的新起点，未来可以创造更多更优质的信息化教学资源，为学校

“双高”建设上交一份满意的答卷。

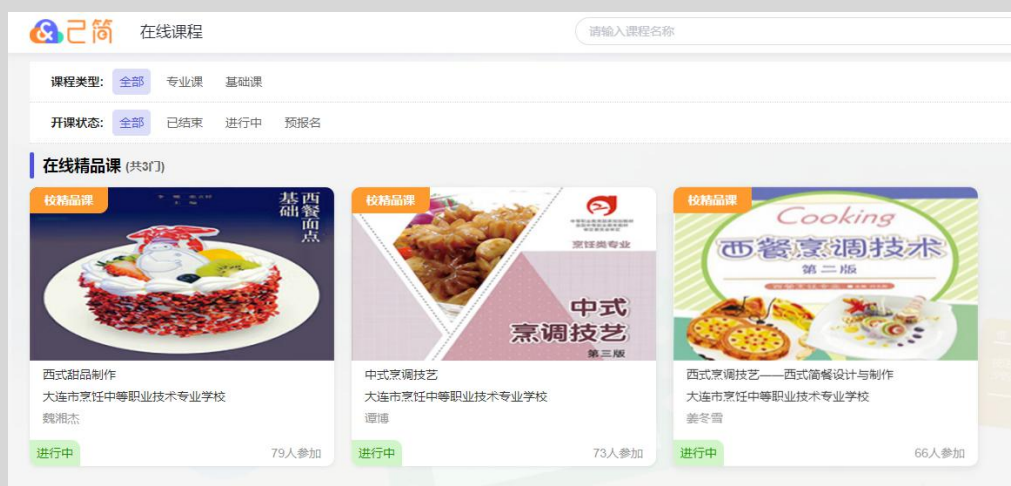


图 3-4：网络在线精品课

3.6 师资队伍建设

大连市烹饪中等职业技术学校根据教育部颁布的《中等职业学校教师专业标准》和《中等职业学校设置标准》的有关规定，进行教师队伍组建，合理配置教师资源，专业教师学历职称结构合理。师资力量雄厚，现有教职工 84 人。其中专任教师 61 人，生师比为 9.62，专任教师中专业教师人数 33 人，9 人为国家、省级注册烹饪大师。外聘兼职教师 12 人，兼职教师比例 19.04%，专业课教师“双师型”比例 100%，专任教师中本科以上学历教师 61 人，比例 96.82%，研究生学历教师 6 人，比例 7.94%；高级职称教师 24 人，比例 38.09%。

学校拥有烹饪技能工作室2个、专业教学操作室18个、世界技能大赛模拟实训室6间，可以支持400名学生同时上专业课，强大的烹饪名师团队和先进的专业教学设备为高质量专业教学提供了有力保障。



图 3-4： 中餐烹饪实训室

3.7 校企双元育人

大连市烹饪中专多年来为促进职业教育发展，推行校企一体化双元育人，建立健全对接产业发展中高端水平的职业教育教学标准体系。聘请行业专家驻校助教，在强化课堂教学与行业融合的同时，培育职业精神，提升人才培养质量，行业企业与学校共建人才培养课堂，为社会培育了众多具有专业技能与工匠精神的高素质人才。

传承中华烹饪文化，交流烹饪技艺，促进产教融合，弘扬工匠精神，大连市烹饪中等职业技术专业学校精心设计了行业专家进课堂活动。学校组织中式烹调专业教研室召开了与行业大师的座谈会，主要内容为校企合作菜品交流研讨活动。外聘教师李霆大师和陈长宏大师现场表演了日式鹅肝和金牌鲍鱼的制作，学校教师也演示了很多教学菜品。专业教师结合专业特长在菜系饮食文化、原料性质、调味技术、行业发展、教学能力等方面同行业专家进行了深入细致地交流，双方

就校企合作、产教融合开展了深入研讨。课堂上学生的学习状态空前高涨。教师也把握住这次交流机会与行业专家充分交流学习。

大连市烹饪中等职业技术专业学校引入行业专家和高技能人才进校授课。为与行业需求接轨，达到学生学的内容就是工作内容的目的。通过长时间的校企合作共育人，酒店对实习生的满意率高达 95%。



图 3-5：校企合作育人，行业专家进校园

案例 06：打破专业边际重构课程内容

《食品安全与操作规范》是烹饪专业的核心课程，主要讲授后厨各岗位的食品安全操作规范，由于课程本身内容限制，学生学习起来十分枯燥乏味。由于课程内容与烹饪技能相集成，与烹饪操作密不可分，针对学生学习规律、实践反馈，学校教师秉承德技并修，思政引领教学的教育理念，为实现培养“德能善用、敬业守法的高素质劳动者和技能性人才”的育人目标，依据教育部依据教育部《中等职业学校专业教学标准旅游服务类（第二辑）》中《中餐烹饪专业教学标准》、人社部《国家职业标准-中式烹调师》、本校《中餐烹饪专业人才培养方案》以及行业内职业岗位要求，在烹饪专业群内将食品安全课程与烹饪专业课程进行统筹重构，整合“食品安全与操作规范”与“烹饪

专业实操”两门课程，重构为“厨师岗位食品安全操作规范”，以按照食品安全操作规范完成岗位典型工作任务为驱动，将课程打造为理实一体化模式。旨在通过该课程的学习，学生能够按照食品安全操作规范进行烹饪操作，保障食品安全，牢固树立食品安全法律意识和规矩意识，最终实现立德树人的根本育人目标。

四、服务贡献质量

4.1 服务行业企业

大连市烹饪中等职业技术专业学校建校 40 年来，学校专心做好烹饪人才的培养，已有万余名毕业生，广布于国内外大中型星级酒店，很多已经成为知名企业的骨干和管理者。作为一家专门从事烹饪职业教育的特色学校，学校始终把“立德树人”作为根本任务，注重健全“德技并修、工学结合”的育人机制，坚持“做中学，做中教”教学理念。学校因人才培养成绩突出，被业界誉为“厨师的摇篮”。学校 2020 级 201 名同学，被市内外 39 家优质实习单位录用。学校多年来与大连香格里拉大酒店、大连富丽华大酒店等大连市著名酒店及万豪、希尔顿、凯悦、洲际、凯宾斯基等国际品牌酒店管理集团保持深度的校企合作，与北京、天津、上海、广州、深圳、苏州、杭州等一线城市 40 余家五星级酒店建立了成熟的校企共育合作模式，学校应往届毕业生就业供不应求。

4.2 服务地方发展

大连市烹饪中等职业技术专业学校为服务大连市餐饮行业的发展，在 2021 年开展烹饪类技能培训工作，分别开设中式烹调班、中

式面点班、西式面点班、家庭厨艺班、咖啡茶艺班等特色班型。先后为华夏银行、大连海港部队等单位进行培训，效果良好得到各单位的高度认可。



图 4-1： 大连海港部队厨师能力培训

2021 年大连市烹饪中等职业技术专业学校获得大连市人力资源与社会保障局颁发的烹饪类职业技能等级认定工作认证合格证书。2021 年 8 月获得辽宁省人力资源与社会保障厅关于烹饪类职业技能等级认定工作资格。学校领导高度重视此项服务大连餐饮行业的工作契机，指派专人专部门负责此项工作，按认定规范流程及防控管理要求，保质保量的完成职业技能认定工作，并受到社会餐饮行业考试学员和组织单位的好评，也得到上级部门的高度认可。自 2022 年 2 月—9 月大连市烹饪中等职业技术专业学校共进行 19 批 2353 人次的职业技能认定工作，全额上缴大连市财政局 445790 元的收入。



图 4-2： 茶艺师技能等级认定

4.3 服务乡村振兴

学校赵洋同志积极响应辽宁省教育厅号召，积极参加援疆教育人才选派和支教工作，被选派到新疆市石河子，开展烹饪专业职业教育工作。乔宇同志作为驻镇选派干部派驻至庄河市青堆镇开展扶贫工作；张斌同志作为第一书记派驻至瓦房店市万家岭镇小庙村开展一线帮扶工作。三位中层干部在当地党政宣传、扶贫攻坚、换届选举、抢险救灾、经济发展，志愿边疆等方面起到了重要的推进作用。



图 4-3： 师生参观生态文明建设基地

4.4 服务地方社区

大连市烹饪中等职业技术专业学校为了让辖区困难家庭和孤寡老人们过上一个欢乐祥和的节日，感受到元旦佳节的喜庆和温暖，学校团委组织“爱心小厨”青年志愿者服务队，联合李家街道文园社区走访慰问了辖区内 6 户特殊群体家庭和敬老院 50 多位老人们，为他们送上“爱心”糕点和节日祝福。



图 4-4： 为社区老劳模送去自己做的点心

案例 07：“爱心小厨”元旦慰问特殊群体，寒冬时节暖人心

每年元旦佳节，社区的残障户、空巢老人、老党员、老劳模，特困户家庭，和敬老院的老人们成了烹饪学校师生牵挂的对象。大连市烹饪中等职业技术专业学校为确保特殊群体过一个温暖祥和的元旦佳节，表达学校对他们的关心、关爱，烹饪中专校团委书记带领 8 名“爱心小厨”青年志愿者、团干部，带着学校面点专业师生制作的京八件、菊花酥等中西式点心，前往来福星敬老院、特殊群体家庭中，把爱心和正能量传递到困难家庭中。

走访中，师生和社区工作人员详细了解了每户困难家庭的生活情况，询问他们的身体状况，起居生活、防寒保暖情况。大家用朴实而真诚的行动表达着对老人们的关爱，让平日里清静的屋子一下子热闹起来，一片欢声笑语，暖意融融。爱心小厨的到来，把关心和温暖送到了老人的心坎上，老人们接到节日的点心和慰问，脸上都洋溢着开心的笑容、眼里噙着感动的泪水。志愿者们不仅给老人们带去心灵上的慰藉，弘扬了孝善美德，更让他们感受到社会大家庭的温暖。

百善孝为先，关爱老人，尊敬老人，是中华民族的优秀传统美德。大连市烹饪中专“爱心小厨”青年志愿者服务队自 2013 年成立以来，多年来长效化和常态化的开展与李家街道文园社区结对子活动，每周走入帮扶家庭，为他们制作美味菜肴、打扫卫生、清理楼道，并将自己在专业课上所学的菜肴给帮扶家庭进行现场烹制，得到社区居民高度赞扬，社会效益显著。学校与社区联动的组织工作体系，为实现全员育人、全过程育人、全方位育人目标进行了有益探索。丰富德育形式，发挥学生的主体作用，增强学生的道德体验和道德实践能力。教育学生学会利他，提升助人为乐、团结友善的人文情怀。



图 4-5： 爱心小厨社区服务活动

4.5 具有地域特色的服务

大连市烹饪中等职业技术专业学校结合《大连市教育局等六部门关于印发大连市职业院校深化产教融合校企合作推进财源建设工作的实施方案的通知》大教发【2020】52号文件指导精神。在2021年开展烹饪类技能培训工作，分别开设中式烹调班、中式面点班、西式面点班、家庭厨艺班、咖啡茶艺班等特色班型。先后为华夏银行、大连海港部队等单位进行培训，效果良好得到社会各界单位的高度认可。

2021年大连市人力资源与社会保障局同意学校开展大连市烹饪类职业技能等级认定工作。同年8月辽宁省人力资源与社会保障厅颁发烹饪类职业技能等级认定资质。2022年2月大连市烹饪中等职业技术专业学校开展职业技能等级认定工作。此项工作的开展，带动了大连地区餐饮行业的职业技能等级认定工作的发展与建设，为餐饮行业输出更多优质的人才，培养了更多的行业技术能手。

4.6 具有本校特色的服务

在中国共产党建党100周年之际，大连市烹饪中等职业技术专业学校党员带领团员及青年志愿者一起走入敬老院慰问老人。活动过程中，所有党员及团员和青年志愿者奉行奉献、友爱、互助、进步的准则，真情实意地关心和慰问老人，为敬老院生活的老人奉献出自己的力量。走进社区，关爱慰问敬老院的老人，社区的残障户、空巢老人、老党员、老劳模，特困户家庭一直是大连市烹饪中等职业技术专业学校每年都会组织的活动。大连市烹饪中等职业技术专业学校以弘扬敬老美德，传承慈孝风尚为目标，为社会带去学校的温暖和爱心。



图 4-6： 慰问敬老院活动

五、 政策落实质量

5.1 国家政策落实

大连市烹饪中等职业技术专业学校 2019 级学生实习，严格遵守《中华人民共和国职业教育法》、《职业学校学生管理规定》、《职业学校学生实习管理规定》等。根据学校人才培养方案和实际情况，2021 年 11 月 1 日--2022 年 6 月 15 日，2019 级学生的跟岗实习和顶岗实习合并进行。

5.2 地方政策落实

顶岗实习是学校教育的一个极为重要的实践性教学环节，是校内教育教学活动的延续和深化，同时也是学校教育教学效果的检验，是学生理论联系实际，增加感性认识的必要途径，是培养“创新型”、“复合型”、“技能型”人才的重要手段。其目的是：通过实习，学生企业（酒店）相关实践岗位上进行实践学习，使学生对酒店的组织机构与职能、运作方式有一定的了解，对酒店的文化及管理制度能有效的学习和遵守；使学生走向社会，接触本专业工作，拓宽知识面，

增强感性认识，融合贯通的掌握所学的烹饪专业知识，并能灵活的运用于实际工作，提高实践动手能力；培养学生良好的职业道德、职业意识、职业态度及吃苦耐劳的精神；培养锻炼学生交流、沟通能力和团队精神，实现学生由学校向社会的转变；丰富学生社会经验，提高学生综合职业素养，实现零距离就业。

5.3 学校治理

大连市烹饪中等职业技术学校根据大连市教育局的有关指示精神和要求，开展好学校的综合治理工作，保证学校在综合治理工作中有章可循，促进学校内部治安和社会稳定，有效地避免各种治安性问题及自然灾害事故的发生，正确处理和协调好学校在建设发展中引发的社会矛盾和新问题、新情况，全力维护学校的稳定发展，特制定如下制度。

（1）．认真贯彻执行市、区教育局有关指示精神和要求。严格按照综治工作的原则，签订责任书，形成齐抓共管的良好局面。认真落实领导责任制，学校党支部书记、校长为第一责任人。

（2）．学校各处室要自觉接受各级综治机构的工作指导、检查和监督，严格执行责任追究制度。把综治工作列入学校工作的重要议事日程，并与其他中心工作一起，同研究、同部署、同检查、同考评、同奖惩。

（3）．校综治领导小组或部门，必须做到有计划，平时有检查，年终有总结。健全完善各种类型的综治工作，使工作真正落到实处。

（4）. 学校综治工作做到严密周到，在做好消防安全防范的同时，还要不断加强和改善学校的治安环境，并把重点放在学生治安的管理工作中来。努力控制重大治安事件和群体事件的发生。

（5）. 加强对师生的法制宣传和教育，尤其是加强对学生的教育，要定期或不定期地请法制辅导员对学生法制教育。

（6）. 确实保证学校的防范功能，及时发现薄弱环节和问题，及时制定切实可行的整改方案和防范措施。

（7）. 要及时掌握学校出现的新情况、新问题，及时发现不安定因素，定期向上级主管部门通报，立足于抓早抓小抓苗头。及时化解矛盾纠纷，提高矛盾纠纷的调解成功率。

（8）. 学校保安部门要加强对外经验交流，学习综治工作中的成功经验，探讨综治工作中出现的新问题新情况，依法开展综治工作的新对策。

（9）. 综治领导小组要定期或不定期地召开综治工作会议，研究贯彻上级综治部门关于综治工作的指示意见，对学校综治工作的部署、检查、总结和解决综治工作中的困难和问题，发挥积极的作用。

5.4 质量保证体系建设

为建立常态化内部质量保证机制，促进大连市烹饪中等职业技术专业学校主动适应经济社会发展和人的全面发展需求，持续提高人才培养质量，根据教育部办公厅《关于建立职业院校教学工作诊断与改进制度的通知》精神和大连市教育局关于诊改工作的统一要求，结合学校实际，大连市烹饪中等职业技术专业学校制定学校内部质量保

证体系建设与运行实施方案。

学校根据实际情况和“诊改”具体要求构建“十条线”内部质量保障体系，从五个层面（学校、专业、课程、教师、学生），五个系统（决策指挥、质量生成、资源建设、支持服务、监督监控），依据平台数据，建设系统化、网络化、全覆盖、实时联动的内部质量保证体系。

	决策指挥系统		质量生成
	规划目标	质量标准	运行
学校	章程、发展规划、发展目标	工作标准、绩效标准	质量保障体系
专业	专业建设规划、专业建设目标	专业建设标准	人才培养模式
课程	课程建设规划、课程建设目标	课程建设标准	课程授课计划
教师	师资队伍发展规划与目标、教师 自身发展规划与目标	师资队伍标准、教师发展标准	教师教学科研
学生	学生发展规划、学生发展目标	学生学业标准、学生发展标准	学校学习、社会实践

表三：“十条线”内部质量保证体系框架

基于学校“十四五”发展规划，建成具有烹饪特色的学校发展目标，对“十四五”规划中的子规划进行了分解，学校的优势、不足、机会、面对的挑战，都进行详细的分析，在分析的基础上确定专业建设、课程建设、师资队伍建设、学生全面发展、校园文化建设、信息化建设的目标，并将建设目标分解落实到具体部门。各科室、教研室依据学校的“十四五规划”结合本部门和专业的实际，制定部门发展规划以及专业、课程的发展规划，全校教师依据学校及各专业的发展目标，在进行自我分析的基础上，确定自身的职业发展规划。

以“学生满意、教师发展、课程增效、专业提升、学校提升”

的质量标准，以保证学生全面发展和教师阶梯成长为核心，根据学校在整体发展、专业建设、课程建设、师资队伍建设、学生全面发展等方面确定的目标，建立和完善学校管理服务质量标准，专业建设标准、课程建设标准、师资队伍建设标准和学生发展标准等。

（1）学校管理服务标准。

管理服务标准由各部门工作标准确定，各部门工作标准由各部门职责、岗位说明组成。

（2）专业建设标准。

专业建设以 3 年为一个建设周期，建设方案与教学标准主要内容如下：

专业	中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点
建设基础	升学与就业并重、对接高职院校和餐饮企业、培养目标、建设现状
建设周期	三年
目标确定	标准选取、差距分析、合格专业、校级骨干专业、重点建设专业
相关分析	职业面向与能力，典型工作任务，培养目标要求，毕业要求等
教学模式课程体系	教学模式、课程体系、课程性质、建设目标、共享资源课程
师资队伍建设	数量、学历、支撑、双师比、高职升学率、就业率兼职情况等
校企合作基地	数量、内容、预期成果
社会服务能力	技术研发以及服务方向、预期成果
人才培养质量	学生综合素质、专业技能、资格证书、就业质量等

表四： 专业建设标准

（3）课程建设标准

构建课程建设组织体系，具体工作职责详见下表

组织机构	负责人	工作职责
教学工作委员会	教学副校长	负责审核课程建设规划、方案等相关教学文件，监控和评价课程建设质量
教务处	教务处主任	负责课程管理，指导课程诊改实施和过程监控，对课程建设质量进行诊断性考核
科研处	科研处主任	负责组织课程建设团队开展课程建设和课程诊改。
教学团队	教研组长	具体实施建设和诊改工作并对建设情况做质量报告和诊改报告。

表五：课程建设组织体系表

（4）课程建设目标链

依据学校专业建设规划，梳理调整专业课程体系，制定学校层面课程建设规划—专业课程建设方案—专业课程年度建设计划，形成课程建设的目标链，对课程建设总体目标进行任务分解。

（5）课程诊改制度

诊改环节	诊改制度	
	序号	制度名称
两链搭建	1	课程建设规划编制与执行管理制度
	2	人才培养方案制定实施管理办法
组织实施	3	授课计划制定与执行管理规定
	4	课堂教学质量监控与反馈制度

诊断改进	5	课程建设年度质量报告和诊改报告制度
	6	课程教学实施诊改报告制度
学习激励	7	教研室负责人考核管理办法
	8	教师教学工作学期考核办法
	9	专业调研管理制度

表六：课程诊改制度表

5.5 经费投入

大连市烹饪中等职业技术专业学校 2021 年度财政拨款收入 2159.84 万元。支付 2159.84 万元，生均拨款 3.6 万元。

收入支出决算表																			
编制单位：大连市烹饪中等职业技术专业学校																			
2021年度																			
金额单位：元																			
类	款	项	目	年初结转和结余	本年收入	本年支出	合计	基本支出结转和结余	项目支出结转和结余	使用非财政拨款结余	合计	结余分配	结余分配	结余分配	结余分配	结余分配	结余分配	结余分配	结余分配
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
			合计	0.00	21,598,442.75	21,598,442.75	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
205	教育支出			0.00	16,848,709.43	16,848,709.43	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
20503	职业教育			0.00	16,190,454.43	16,190,454.43	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2050302	中等职业教育			0.00	16,190,454.43	16,190,454.43	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
20509	教育费附加安排的支出			0.00	658,255.00	658,255.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2050904	城市中小学教学设施			0.00	658,255.00	658,255.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
208	社会保障和就业支出			0.00	1,448,167.13	1,448,167.13	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
20805	行政事业单位养老支出			0.00	1,448,167.13	1,448,167.13	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2080502	事业单位离退休			0.00	189,706.96	189,706.96	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2080505	机关事业单位基本养老保险缴费支出			0.00	1,216,371.84	1,216,371.84	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2080506	机关事业单位职业年金缴费支出			0.00	42,088.33	42,088.33	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
210	卫生健康支出			0.00	1,231,576.52	1,231,576.52	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
21011	行政事业单位医疗			0.00	1,231,576.52	1,231,576.52	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2101102	事业单位医疗			0.00	699,413.84	699,413.84	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2101103	公务员医疗补助			0.00	532,162.68	532,162.68	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
221	住房保障支出			0.00	2,069,969.67	2,069,969.67	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
22102	住房改革支出			0.00	2,069,969.67	2,069,969.67	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2210201	住房公积金			0.00	1,491,156.96	1,491,156.96	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2210203	购房补贴			0.00	578,832.71	578,832.71	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

表七：年度收入支出表

六、 面临挑战

挑战 1:

按照中共中央办公厅、国务院办公厅日前印发的《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》要求：“建设开放型区域产教融合实践中心。”鼓励学校以“校中厂”的方式共建一批实践中心，服务职

业学校学生实习实训等。《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》的发布对于职业院校既是要求又是挑战。

大连市烹饪中等职业技术专业学校自搬迁后，将建立校内经营性实训基地作为专业建设重点内容，拟建立“大烹中餐馆”、“大烹西式简餐店”、“大烹日料店”、“大烹烘焙坊”等多个实践基地，目前正在进行店面设计论证阶段，下一步还将进一步探索基地的经营模式等一系列课题，学校将组织校内外行业专家研讨论证，把中央的《意见》要求落到实处，把学校的专业建设提升一个新台阶。

挑战 2:

近几年，由于生源的减少，中职学校的招生形式比较严峻。同时新冠疫情的影响，让餐饮业首当其冲，严重影响到酒店的用人状况，严峻的就业环境同样影响着学校的招生质量。

另外，在报考方面，大连市烹饪专业计划分散，分流了烹饪专业生源。大连市实行初三学生统一填报志愿，统一录取。学生对志愿的录取原则不了解，录取后不得更改志愿，致使部分学生无法进入心仪的中职学校。所以，在学校招生上，存在着一定的挑战。学校将克服客观上的不利因素，扩大宣传，完成招生计划。

挑战 3:

年轻班主任还存在教育意识、育人能力不强，主动性，创新性不够，影响德育工作实效性等问题。今后学校将加强班主任的思想学习和培训，更新观念，明确不同层次班主任工作目标，提高班级管理能力。

学校的各项制度也有待完善与提高，学校将改革完善班主任及班级量化考核办法，力争各项管理有制度、有实施，善始善终，提高学生自我管理、自我教育能力。

校园文化建设有待进一步深化，因此，需继续加强经典文化学习，使学习落到实处，深入人心，切实达到对学生的教育目的。

附表 1 中等职业教育质量数据表

名称：大连市烹饪中等职业技术专业学校

序	指标	单位	2022 年	备注
1	思政课程教师数	人	4	
2	德育工作人员数	人	21	
3	班主任数	人	19	
4	德育活动学生参与数	人	614	
	其中：国家级	人	614	
	省级	人	614	
	地市级	人	614	
5	体育课专任教师数	人	4	
6	美育课专任教师数	人	4	
7	升学总人数	人	29	
	其中：通过贯通培养升学人数	人	0	
	通过五年一贯制培养升学人数	人	0	
	通过职教高考升学人数	人	0	
	升入职业本科人数	人	0	
	升入普通本科人数	人	0	

序	指标	单位	2022 年	备注
	升入专科人数	人	29	
8	全日制在校生数	人	614	
9	专业数量	个	3	
10	课程总量	门	30	
11	参加国家学生体质健康标准测试人数	人	6.7	
12	学生体质测评合格率	%	67.5	
13	全国职业院校技能大赛学生获奖人数	人	0	
14	全国职业技能大赛学生获奖人数	人	0	
15	职业技能等级证书（含职业资格证书）获	人	0	
16	生均校园用地面积	平方	28.1	
17	生均校舍建筑面积	平方	16.6	
18	生均教学、实习仪器设备资产值	元	9392	
19	年生均财政拨款	元	36000	
20	纸质图书数	册	1120	
21	电子图书资源数	册	3100	
22	校园网主干最大带宽	Mbps	100	
23	教职员工额定编制数	人	92	
24	教职员工总数	人	82	
25	专任教师数	人	63	
	其中：专业教师数	人	33	
26	生师比	:	9.6: 1	
27	双师型教师总数	人	61	
28	高级专业技术职务专任教师占比	%	41	

序	指标	单位	2022 年	备注
29	硕士研究生及以上学历专任教师占比	%	9.5	
30	兼职教师总数	人	10	
31	毕业生总数	人	220	
32	就业人数	人	202	
33	毕业生专业对口就业（升学）人数	人	150	
34	毕业生服务三次产业人数	人	185	
	其中：服务第一产业人数	人	0	
	服务第二产业人数	人	0	
	服务第三产业人数	人	185	
35	合作企业接收教师企业实践人数	人	5	
36	合作企业接收学生实习比例	%	100%	
37	企业对学校捐赠设备总值	万元	0	
38	接收国际学生人数	人	0	
39	开展分段培养中外合作专业数	个	0	
40	开发并被国（境）外采用的课程数	门	0	

附表 2 中等职业教育满意度调查表

名称：大连市烹饪中等职业技术专业学校

序	指标	单位	2022 年	调查人次	调查方式
1	在校生满意度	%	97%	580	问卷
	其中：课堂育人满意度	%	95	190	问卷
	课外育人满意度	%	96%	580	问卷

序	指标	单位	2022 年	调查人次	调查方式
	思想政治课教学满意	%	95	190	问卷
	公共基础课（不含思想政治课）教学满意度	%	95	190	问卷
	专业课教学满意度	%	100	190	问卷
2	毕业生满意度	——	——		——
	其中：应届毕业生满意	%	95.53%	179	跟踪调查
	毕业三年内毕业生满	%	98.51%	2020：159	跟踪调查
3	教职工满意度	%	100%	82	访谈
4	用人单位满意度	%	100%	39	跟踪调查
5	家长满意度	%	97%	580	问卷

大连市烹饪中等职业技术专业学校

2023 年 1 月 3 日