

大连市烹饪中等职业技术专业学校 质量年度报告（2023）



2023 年 12 月

附件 1

内容真实性责任声明

学校对 大连市烹饪中等职业技术学校
中国职业教育质量报告（2023 年度）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）：



法定代表人（签名）：

2023年 12 月 21 日

前 言

根据《关于做好辽宁省职业教育质量报告（2023 年度）编制发布和报送工作的通知》要求，结合大连市职业教育工作和学校办学实际，大连市烹饪中等职业技术学校编制并发布质量年度报告（2023）。

学校成立了质量年度报告工作小组，在“全国中等职业学校管理信息系统”数据填报，“全国教育统计管理系统”数据填报以及充分调研分析和认真总结提炼基础上进行 2023 年年报编制，力求如实反映人才培养质量和办学水平。年报主要由学校概况、学生发展质量、教育教学质量、服务贡献质量、政策落实质量和面临挑战六个部分构成，并在学校官方网站首页发布。

目录

一、学校概况.....	7
二、学生发展质量.....	10
2.1 党建引领.....	10
2.2 立德树人.....	14
2.3 在校体验.....	25
2.4 就业质量.....	25
2.5 创新创业.....	28
2.6 技能大赛.....	28
三、教育教学质量.....	29
3.1 专业建设质量.....	29
3.2 课程建设质量.....	31
3.3 教学方法改革.....	34
3.4 教材建设质量.....	35
3.5 数字化教学资源建设.....	36
3.6 师资队伍建设.....	38
3.7 校企双元育人.....	40
四、服务贡献质量.....	40
4.1 服务行业企业.....	40
4.2 服务地方发展.....	41
4.3 服务乡村振兴.....	42
4.4 服务地方社区.....	43
4.5 具有地域特色的服务.....	45
4.6 具有本校特色的服务.....	47
五、政策落实质量.....	48
5.1 国家政策落实.....	48
5.2 学校治理	49
5.3 质量保证体系建设.....	50
5.4 经费投入.....	51
六、面临挑战.....	51
挑战 1:	51
挑战 2:	51
附表 1 人才培养质量计分卡.....	53
附表 2 中等职业教育满意度调查表.....	54
附表 3 教学资源表.....	55
附表 4 服务贡献表.....	55
附表 6 落实政策表.....	58

表目录

表 1-1: 近两年校园硬件设施情况.....	7
表 1-2: 近两年教师队伍数量结构情况.....	8
表 1-3: 近两年学生数量结构情况.....	9
表 2-1: 近两年学生就业情况.....	26
表 2-2: 2023 年学生获奖情况.....	29
表 3-1: 2022-2023 年度教师获奖情况.....	39
表 5-1: “十条线”内部质量保证体系框架.....	50
表 5-2: 固定资产情况.....	51
附表 1: 人才培养质量计分卡.....	53
附表 2: 中等职业教育满意度调查表.....	54
附表 3: 教学资源表.....	55
附表 4: 服务贡献表.....	56
附表 6: 落实政策表.....	58

图目录

图 2-1: 党组织书记做党的二十大报告理论宣讲.....	11
图 2-2: 学校党员学雷锋志愿服务活动安排统计.....	12
图 2-3: 党员主题党日活动.....	13
图 2-4: “行走家乡红色研学”主题团日实践活动.....	15
图 2-5: 班主任例会.....	16
图 2-6: “三节在心中,文明在行动”主题教育.....	16
图 2-7: 学校体质达标活动.....	17
图 2-8 女性健康教育活动.....	18
图 2-9 端午节主题教育活动.....	18
图 2-10 匠心筑梦报效祖国“大国工匠”讲座.....	19
图 2-11 法制教育讲座.....	19
图 2-12 提高安全意识,构建平安校园——消防应急疏散演练.....	20
图 2-13 国防军训教育活动.....	20
图 2-14 家长会.....	21
图 2-15: 生态文明教育活动.....	22
图 2-16: 书法社团活动.....	22
图 2-17: “传承雷锋精神”板报比赛作品.....	23
图 3-1: 国家级十四五规划教材.....	36
图 3-2: 中餐烹饪实训室.....	39
图 3-3: 校企合作育人,行业专家进校园.....	40
图 4-1: 学生赴省外实习.....	41
图 4-2: 大连海港部队厨师能力培训.....	42
图 4-3: 基层农民烹饪技能认定.....	42
图 4-4: “清理野广告,助力文明大连”学雷锋志愿服务活动.....	43
图 4-5: “爱满重阳节,情暖夕阳心”活动.....	44
图 4-6: 情暖中秋,弘扬文化”活动.....	44
图 4-7: “走进长江社区参加民族团结公益服务大集展示”活动.....	45
图 4-8: 职业技能认定工作理论考试现场.....	47
图 4-9: 认定工作前召开技能认定工作考务会.....	48
图 4-10: 职业技能认定的考生信息上报界面.....	48
图 4-11: 通过抽签的方式组成督导组、监考员组和考评员组.....	49

案例目录

[案例 01] 心理健康教育讲座.....	23
[案例 02] 警校协作育人，共建平安校园.....	24
[案例 03] 以职业体验形式扎实开展认识实习.....	26
[案例 04] 西餐烹饪专业、中西面点专业提星为五星级专业.....	30
[案例 05] 对标全国职业技能竞赛，“岗课赛证”引导基本功月赛.....	32
[案例 06] 举办“弘扬雷锋精神 传承匠心品质”宴席赛	34
[案例 07] 圆满完成在线精品课验收工作.....	37

一、学校概况

大连市烹饪中等职业技术学校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学校是大连市教育局直属的公办省级重点职业中专。

学校始建于 1982 年，时名大连烹饪职业高级中学，1994 年更为大连市烹饪中等职业技术学校。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 19332.5 平方米，校舍建筑面积 17097.2 平方米，固定资产 1108.84 万元。学校硬件设施设备齐全，现有中西餐、中西点、雕刻、茶艺、咖啡、世界技能大赛模拟实训室等校内实训室 25 个，有保证教学使用的高标准微机室，多媒体电教室，演播室。校外实训基地 39 个，遍布大连，北京，上海，广州，深圳，苏州，杭州，天津等地。

近两年校园硬件设施情况				
序号	基本监测指标名称（单位）	2022 年	2023 年	变化情况
1	校园占地面积（平方米）	16131	19332.5	20% ↑
2	生均校园占地面积（平方米）	28.25	28.81	2% ↑
3	校舍建筑面积（平方米）	9937	17097.2	72% ↑
4	生均校舍建筑面积（平方米）	16.79	25.48	52% ↑

5	教学科研及辅助用房面积（平方米）	6866.49	10271.89	50% ↑
---	------------------	---------	----------	-------

表 1-1：近两年校园硬件设施情况

大连市烹饪中等职业技术专业学校现有中餐烹饪，西餐烹饪，中西面点 3 个专业，3 个专业均是省中等职业教育优质专业。中餐烹饪，西餐烹饪专业是对接产业集群升级示范专业。学校建校四十多年来，培养万余名毕业生，分布于国内各大、中型酒店，大部分已经成为企业的骨干和管理者。2018 至 2022 年，毕业生就业率约 65.13%，约 32.9% 在省内就业创业，省外就业创业 32.3%。

学校师资力量雄厚，现有教职工 78 人，专任教师 69 人，专业教师人数 34 人，9 人为国家、省级注册烹饪大师。在校学生 583 人。教师教学创新团队 1 个，省级教学名师 2 人，专业带头人 1 人，骨干教师 13 人、优秀教学团队 3 个。学校专业教师很多都是大连餐饮行业的佼佼者。

近两年教师队伍数量结构情况				
序号	基本监测指标名称（单位）	2022 年	2023 年	变化情况
1	教职工数（人）	82	78	5% ↓
2	专任教师数（人）	63	61	3% ↓
3	生师比	9.16	8.13	11.2% ↓
4	“双师型”教师比例	100%	100%	无变化
5	行业教师数（人）	0	3	300% ↑

表 1-2：近两年教师队伍数量结构情况

大连市烹饪中等职业技术学校每年招生三个专业学生，2023 年在校人数 656 人，高一年级 303 人，高二年级 197 人，高三年级 156 人。其中，西餐烹饪 91 人，中餐烹饪 289 人，中西式面点制作 275 人。男生 385 人，女生 270 人，少数民族 78 人，共青团员 154 人。2022 年毕业 220 人，2023 年毕业生 210 人。

近两年学生数量结构情况				
序号	基本监测指标名称（单位）	2022 年	2023 年	变化情况
1	在校人数（人）	614	656	6.8% ↑
2	西餐烹饪（人）	81	91	12.3% ↑
3	中餐烹饪（人）	235	289	23% ↑
4	中西式面点制作（人）	201	275	36.8% ↑
5	男生（人）	440	385	12.5% ↓
6	女生（人）	175	270	54.2% ↑
7	少数民族（人）	57	78	36.8% ↑
8	共青团员（人）	172	154	10.5% ↓

表 1-3: 近两年学生数量结构情况

2018 年至 2023 年，学校获得“职业教育科研先进集体”称号，“大连菜研发中心”称号，“大连市五四红旗团委”称号，“第十三届大连职业技能赛特殊贡献奖”，“2022 年餐饮行业年度突出贡献奖”，“中等职业学校工美专业教师信息化教学设计和说课交流活动优秀组织奖”。

大连市烹饪中等职业技术学校秉持以人为本，特色导航的办学理念。以传统文化为根基，以服务为宗旨，以就业为导向，坚持立德树人，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。学校通过创新德育教学内容，深化主题教育活动，优化育人环境，不断提高学生的思想素质和行为水平，强化机制，达到以培养有理想、有道德、有技能、有文化、有品位的高素质餐饮技能人才的教育目的。

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, 为党组织培养 3 名入党积极分子。



图 2-1: 党组织书记做党的二十大报告理论宣讲

(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 8 次, 举办主题党课学习 4 次, 召开支委会 10 余次, 党员大会 4 次, 党小组学习及学雷锋志愿服务活动 10 余次, 在职党员入社区服务 4 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。

党员学雷锋志愿服务活动安排																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	2. 28	3. 07	3. 14	3. 21	3. 28	4. 04	4. 11	4. 18	4. 25	5. 09	5. 16	5. 23	5. 30	6. 06	6. 13	6. 2
小组	1. 校园西侧（实训楼后面、校园西门、体育馆后面） 2. 校园北侧（教学楼后面															
小组	1. 校园运动场 2. 教学楼南面花坛 3. 体育馆内															
小组	1. 校园东侧（综合楼后面） 2. 校园南侧（篮球场、南看台、食堂北面）															
数量：各党小组长根据工作量每次选派相应数量人员参加活动； 时间：每周二中午12:10-12:40。																

图 2-2：学校党员学雷锋志愿服务活动安排统计

图 2-2：学校党员学雷锋志愿服务活动安排统计

（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,构建党建特色学校。强化了党员的政治意识和责任担当。

(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学校总支先后组织开展了“党建引领教育工作实践·书记项目”、“党建引领 立德树人——《榜样》、《浏阳河》等观影活动、“强党建、创模范、谋发展”主题党日活动,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,推进学校党组织组织生活提质增效。



图 2-3: 党员主题党日活动

（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》，进一步做好新时代我校关心下一代工作，结合我效实际，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，家校社协同育人。规范学校的工会、共青团制度建设。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与学生实际情况相结合，探索更适合中职学生年龄与身心特点、更适合社会发展规律的新举措，使德育工作真正落实到学生的学习生活中。围绕学校中心工作，强化了德育队伍建设，培育了学生日常行为规范，以抓年级管理、住宿生管理，班主任、学生干部建设为重点，切实加强了对师生的品德教育、纪律教育、安全法制教育、心理健康教育等，引导学生树立正确的社会主义核心价值观，养成良好的意志品质和健全的人格，推进学校优良的学风和校风建设，提升了我校的德育工作水平。不断增强德育工作的主动性、实效性，形成了全员、全方位、全过程参与的德育模式。

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、开展“行走家乡红色研学”主题团日实践等德育活动。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、情景表演等多样形式。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：“行走家乡红色研学”主题团日实践活动

大连市烹饪中等职业技术学校加大德育教师培训，强化岗位职责，每两周定期召开班主任例会，要求班主任轮流分享德育故事与班级管理经验；组织参加市级班主任大赛，不断提高班主任工能力。



图 2-5：班主任例会

大连市烹饪中等职业技术学校扎实开展各项教育活动，促进学生良好品德的养成。狠抓常规德育教育，促进良好习惯的养成。强化行为规范养成，将三月定为行为养成月，开展行为养成教育，学生面貌焕然一新，学生更加讲文明，懂礼貌，守规矩；积极开展禁赌禁毒活动，利用好世界无烟日，6月份禁毒月开展了一些列关于禁毒活动，有效防范了新型毒品对青少年的危害；厉行勤俭节约、联合上级部门，积极开展“三节在心中，文明在行动”主题教育，使学生养成了勤俭节约的良好生活习惯；



图 2-6：“三节在心中，文明在行动”主题教育

大连市烹饪中等职业技术学校落实劳动教育、体育和美育有关要求,完善劳动教育清单,积极开展劳动课及劳动周活动,学生们在实践中体悟劳动价值、尊重劳动者、珍惜劳动成果,进一步提高了劳动意识;继续抓实体育卫生工作,坚持阳光体育活动,促进学生的身心健康,对大课间活动加强检查,做好了传染病的预防宣传工作,坚持每日晨午检,做好病缺追踪工作,根据上级要求安排学生常规体检、分析学生体检结果,针对体检结果中出现的问题,形成解决和改进方案,并向家长反馈。积极参与教育局组织的各项赛事,毽球跳绳比赛,合唱比赛、舞蹈比赛、大课间操比赛、体质达标赛等。



图 2-7: 学校体质达标活动

大连市烹饪中等职业技术学校积极开展新时代校园爱国卫生运动,积极开展各项活动,校园抗艾防艾行动,肺结核防治宣传、女性健康教育、教育引导学生充分认识疫情防控伟大成就,通过各项活动增强了学生自我防护能力,对建设平安校园,健康校园起到了积极作用。



图 2-8：女性健康教育活动

大连市烹饪中等职业技术学校努力抓好传统文化教育及培养学生阅读好习惯，周二周四教务处组织固定的传统文化学习，班主任积极配合，加强传统文化学习，结合重大节日比如清明节、端午节等传统节日积极开展形式多样的德育主题教育活动，组织开展“书香润泽校园，阅读沉淀人生”为主题的读书活动。



图 2-9：端午节主题教育活动

大连市烹饪中等职业技术学校加强培育职业精神、职业道德和科学精神，学期开展了 4 次劳模进课堂教育活动，大力弘

扬了劳模精神、劳动精神、工匠精神，激发了学生的斗志。



图 2-10：匠心筑梦报效祖国“大国工匠”讲座

大连市烹饪中等职业技术专业学校重视国防教育、安全教育、法制教育紧抓不放，做好教育防范工作。提高学生法治意识，践行总体国家安全观教育，开展法制副校长进校园法制讲座，普及法律知识，提升了未成年人的自我保护能力，树立自觉遵守法律法规的守法意识，全力构建和谐校园。



图 2-11：法制教育讲座

大连市烹饪中等职业技术专业学校高度重视安全教育，积极开展紧急疏散演练暨消防培训，组织学生积极参与应急管理普法

知识竞赛等活动。召开安全主题班会以及开展各项活动，融入国家安全教育、防溺水安全教育、反校园欺凌教育、防性侵教育、交通安全教育、防电信诈骗教育等。



图 2-12：提高安全意识，构建平安校园——消防应急疏散演练

大连市烹饪中等职业技术学校针对于国防教育，积极开展学生军训工作，通过爱我国防演讲比赛、手抄报制作、升旗等活动取得了显著的成果。学生们对国防有了更深入的了解，提高了他们的团队合作精神和自我管理能力。许多学生表示，国防主题教育让他们更加珍惜和平年代，更加关注国家的安全和发展。



图 2-13：国防军训教育活动

大连市烹饪中等职业技术专业学校加强家校社联系，做好学生思想政治工作，做好学困生转化工作。定期召开形式多样的家长会；完善家长委员会，通过家教征文等活动，开展家教交流；组织家长观看 2023 年“立德树人与家校社协同育人”家庭教育公开课，并谈感受，讲体会，帮助家长、学校、教师掌握科学家庭教育理念和方法；学校公众号开设“家校共育”专题栏目，家长谈教育孩子经验，为校提建议，开辟了家校共育的新路径。



图 2-14：家长会

大连市烹饪中等职业技术专业学校创建和谐优美的校园环境，落实生态文明教育。积极开展深化生态文明，组建环保社团，积极创建绿色校园，充分利用好植树节、世界地球日等节日开展活动，提高了学生的环保意识；开展垃圾分类教育，召开主题班会，培训垃圾分类方法。



图 2-15：生态文明教育活动

大连市烹饪中等职业技术学校重视社团活动，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，充实了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方案，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 2-16：书法社团活动

大连市烹饪中等职业技术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 2-17：“传承雷锋精神”板报比赛作品

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：心理健康教育讲座

大连市烹饪中等职业技术学校重视学生心理的健康成长，积极开展心理健康教育活动的，为学生身心健康保驾护航。

学校邀请青少年心理咨询专家韩文琴老师来校主讲心理讲座，对学生进行心理学科普。通过理论讲述、案例说明和问答的形式，让学

生深入了解心理学,了解自己和他人,从而对心理学有了正确的认知。

韩老师从理论讲解开始,帮助学生明确心理疾病和心理问题的区别,深入讲解什么是心理问题,让学生们更加清晰心理问题的成因和解决方法,讲解了如抑郁、焦虑和压力等常见心理问题的类型,通过案例讲解的方式让学生们可以快速分辨心理问题的不同症状,对一些异常情绪有了深入的了解。同学们通过讲座学到了很多心理学方面的知识,可以更加了解自己,了解身边的人。知道了遇到情绪困扰时,怎么求助。



案例 01 图片

案例 02: 警校协作育人, 共建平安校园

大连市烹饪中等职业技术学校为不断深化普法教育,弘扬法治文化,提高广大师生的法律素质和法治意识,营造文明、平安、和谐的校园育人环境,开展了“警校协作育人,共建平安校园”活动。学校邀请中山公园派出所的卫来警官,为学校全体师生举行了一场别开生面的法治教育报告会。

卫来警官根据当前的社会现象以及学校实际情况,对学生应有的法律责任以及如何提高自身的法律意识、安全意识,预防网络安全、防诈骗、校园暴力、校园欺凌等问题进行了详细的讲解。

整个报告会得到了广大师生的好评，学生们纷纷表示受益匪浅，明白了在日常生活中应该怎样规范自己的言行、怎样预防犯罪，也坚定了在生活中一定要做一个知法、懂法、守法的小公民的信念。



案例 02- ‘警校协作育人，共建平安校园’ 法制讲座

2.3 在校体验

大连市烹饪中等职业技术学校重视学生在校学习的实际体验。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%。

学校开展咖啡和茶艺兴趣小组。学生在校就能体验茶餐厅的工作。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。

2.4 就业质量

大连市烹饪中等职业技术学校 2023 年毕业生 210 人，

直接就业 138 人，升学 66 人，未就业 6 人。对口就业 117 人，应征义务兵 3 人，自主创业 1 人。大连本地就业 63 人，外地就业 71 人，学校推荐 79 人，其他渠道 55 人，升学 66 人。大多数学生毕业后留原岗位实习的五星级酒店就业，签订了 1 至 3 年劳动合同，平均工资 3722 元。从事烹饪专业工作的学生占绝大多数，总就业率（含升学）97.14%。2023 年大连就业本地就业人数略低于外地就业人数相同（63:71）。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。

近两年学生就业情况				
序号	基本监测指标名称（单位）	2022 年	2023 年	变化情况
1	毕业生（人）	220	210	4.5% ↓
2	直接就业（人）	189	138	27.0% ↓
3	升学（人）	17	66	288% ↑
4	未就业（人）	18	6	66.7% ↓
5	对口就业（人）	142	117	17.6% ↓

表 2-1：近两年学生就业情况

随着北京、上海、广州、深圳等一线城市经济的快速发展，餐饮行业发展势头迅猛，大连地区服务业发展相对缓慢，餐饮行业内竞争依旧激烈，但就业形势略好于近三年。毕业生选择到一线城市工作的愿望比较浓厚，毕业留在北、上、广、深等经济发达地区工作的人数将超过在大连本地工作人数。

案例 03：以职业体验形式扎实开展认识实习

2021年12月，教育部等八部委联合印发《职业学校学生实习管理规定》，其中明确，实习包括认识实习和岗位实习。认识实习指学生由职业学校组织到实习单位参观、观摩和体验，形成对实习单位和相关岗位的初步认识的活动。岗位实习指具备一定实践岗位工作能力的学生，在专业人员指导下，辅助或相对独立参与实际工作的活动。

学校岗位实习基本上是在高三下学期开展，而且已经形成了较为扎实的工作体系和实效。相比而言，认识实习相对薄弱。

2023年，学校实习处和大连市内多家五星级酒店联系协调，组织高三年级在岗位实习前全部到酒店先进行认识实习，收到了很好的效果和反馈。学生们参与的热情度很高，认真参观、体验，酒店的师傅们也很喜欢学生能尽早熟悉将来的工作岗位，岗位师傅和学生交流融洽。

今后，学校会将认识实习和岗位实习统筹安排、统一推进，扎实做好学校的各项实习工作。



案例 03—大连一方城堡酒店认知实习

2.5 创新创业

大连市烹饪中等职业技术专业学校开办了咖啡、茶艺、烹饪美术、果酱画、巧克力、面塑等多种选修课，提高学生的审美能力和综合素质，培养掌握多种技能的复合型人才。学校不仅要培养出理论与实践兼存的烹饪人才，更需要培养具有开创性的人，提高学生们的创新能力，将专业技能和创新创业相结合，培养学生成为适应时代的高素质人才。加强对创新创业教育的认识，引导学生在实习实训过程中融入创新创业的意识，将专业实训与创业创新结合在一起，将专业教育理念与创新创业教育理念相结合。

2.6 技能大赛

大连市烹饪中等职业技术专业学校参加 2023 年全国职业院校技能大赛中职组中式烹饪赛项，全国中式烹饪专业团队齐聚武汉同台竞技、各展风采。此次比赛为师生团队同赛，学校经选拔派出 3 名选手参加角逐，分别是热菜制作中餐教师董衍涵、冷拼雕刻 22 级学生张明义、中式面点 21 级学生许文妍，指导教师为邓军、赵子立老师。在教务处支持下，相关专业全体老师在学校领导及行业大师带领下对参赛作品出谋划策、反复打磨，最终完成此次赛项菜品。学校团队获得全国三等奖。

2023 年 5 月，大连市烹饪中等职业技术专业学校举办辽宁省“中银杯”第二十届职业院校技能大赛烹饪赛项，全省中餐烹饪专业顶尖学生齐聚大连同台竞技、各展风采。本次赛项为个人

赛，来自全省各地 8 支代表队参赛。比赛突出学生基本功、海鲜类菜肴创意及制作，选手需完成三道菜肴制作。大连市烹饪中等职业技术专业学校 21 级张仁帅在高手云集的赛场上，奋力拼搏、沉着冷静、平稳发挥，充分展现了参赛选手的技能水平与乐观进取的精神面貌，最终获得总分第一名，全省一等奖。

学校作为辽宁省“中银杯”第二十届职业院校技能大赛烹饪赛项的承办单位，获得了参赛选手、带队老师与赛项组委会的一直肯定。

2022-2023 学年学生在市级及以上比赛中获奖一览表				
序号	姓名	赛项名称	获奖等次	颁发机构
1	张明义	全国职业院校技能大赛中职组中式烹饪赛项	三等奖	全国职业院校技能大赛中职组组委会
2	许文妍	全国职业院校技能大赛中职组中式烹饪赛项	三等奖	全国职业院校技能大赛中职组组委会
3	张仁帅	辽宁省“中银杯”第二十届职业院校技能大赛烹饪赛项	第一名	辽宁省“中银杯”第二十届职业院校技能大赛组委会

表 2-2：近两年学生就业情况

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、西餐烹饪专业、中西面点专业皆获评五星级专业。

在学校具体工作的安排指导下，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，积极组织学生参加职业等级认定，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。本年度 21 级学生共 156 名，除 1 名参加省赛获奖学生已取得中级中式烹调师证书外，其余共 155 名学生参加各自专业等级认定考试，全部通过并获取证书。

案例 04：西餐烹饪专业、中西面点专业提星为五星级专业

根据《大连市教育局关于开展 2023 年大连市中等职业学校星级专业评估工作的通知》（大教通〔2023〕7 号）公示。经大连市教育局组织专家评估，大连市烹饪中专西餐烹饪专业、中西面点专业提星为 2023 年大连市中等职业学校五星级专业。

申报前期，学校对培养目标、课程体系、教学实施、实训实习环境、专业师资进行充分梳理。申报阶段，严格依据教育部《中等职业学校专业教学标准》、《大连市中等职业学校专业设置管理办法（试行）》等要求，和市教育局制定《2023 年大连市中等职业学校星级专业评估指标体系》中的评估指标进行申报，确保本次提星工作做好充分准备。

近年来，烹饪专业不断深化改革，在人才培养模式、师资团队建设、专业教学、实建教学、课程教材、学生学科竞赛等方面取得了丰硕的建设成果。此次星级专业的评选结果，充分体现了大连市烹饪中专适应新时代教育评价要求，深化新教育教学改革，聚焦专业办学特色，服务地方经济发展，持续优化专业结构的办学成果，既是一种肯定，更是一种激励。

大连市烹饪中等职业技术专业学校将以此为契机，进一步对标国家级一流专业建设，凝练办学优势与特色，推进人才培养综合

改革，创新人才培养模式与教育教学模式，统筹推进专业建设、一流课程建设、产教融合协同育人等方面合力并举，全面提高专业人才培养水平，为区域经济和社会发展提供强有力的人才支撑。

为贯彻落实《大连市人民政府办公室关于印发大连市推进职业教育实用高效发展实施方案通知》（大政办〔2021〕19号）部署，根据《大连市教育局关于开展2023年大连市中等职业学校星级专业评估工作的通知》（大教通〔2023〕7号）要求，经中职学校自愿申报，大连市教育局组织专家评估，拟认定2023年大连市中等职业学校星级专业44个，现予公示。公示期为2023年5月8日至5月11日。

公示期内，任何单位或者个人对公示项目持有异议的，应以书面方式反映，并提供必要的证明材料和有效联系方式。个人提出异议的，须在书面异议材料上签署真实姓名；以单位名义提出异议的，须加盖本单位公章。我们按有关规定对异议提出者的相关信息予以保护。逾期及匿名反映不予受理。

通讯地址：大连市沙河口区联合路119号，大连市教育局职业教育与成人教育处（邮政编码：116021）

联系电话：0411-84603631

电子邮箱：dlsjy_zcc@163.com

附件：2023年大连市中等职业学校星级专业名单

大连市教育局

案例 04-学校获评五星级专业相关报道

3.2 课程建设质量

学校中餐烹饪、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。基本功月测试中中式烹调、西式烹调、中式面点与西式面点的各品种：专业任课教师结合全国职业技能竞赛内容精心设计测试品种，学生们刻苦训练备赛。评委老师参照全国职业技能竞赛要求与评分标准按照不同测试品种的相应评价标准公正、细致评分。同时，为夯实学生理论基础，本年度下学期基本功月测试加入理论考试：为了达到为国赛储备选手的目的，22、23级理论测试内容为国赛试题；21级为了顺利通过等级认定考试，理论测试内容为等级认定试题，均采用线上答题方式。最终操作成绩与理

论成绩相结合，角逐出一二三等奖。基本功月测试是学校检验学生阶段性学习成果的特有方式，以赛促学、以赛促练是促使学生夯实基本功的有效方法，也是为技能竞赛储备选手、选拔选手的好机会。

学校在中餐烹饪、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。

学校教师主编的两本校本课程被评为国家级十四五规划教材，课程开发充分考虑到实现教学与生产同步，实习与就业同步。

依托市级双高建设项目，在职教专家及行业专家的指导下，对标省级以上精品在线开放课程建设标准开发建设《中式烹调技艺》、《西式面点技艺--软质面包的制作》、《食品安全与操作规范》、《烹饪盘式造型艺术设计》四门精品课程。四门精品在线开放课程经验收合格后，目前已全部上线并投入使用。校企共同制订了专业课程的教学计划、实训标准。

案例 05：对标全国职业技能竞赛，“岗课赛证”引导基本功月赛

大连市烹饪中专举行 2023 年 10 月举行本学期阶段性专业技能质量测试。本次月测试依据 2021、2022、2023 级人才培养方案及本年度教学工作计划，本着立德树人、技能让人生更精彩的教育理念，成立由校长、主管校长、教务处人员组成的人才培养质量管理领导小组，落实质量测试工作。

本次基本功月测试 21、22、23 级全体学生参与，测试项目分为：

中式烹调、西式烹调、中式面点与西式面点。专业任课教师结合全国职业技能竞赛内容精心设计测试品种，学生们刻苦训练备赛。评委老师参照全国职业技能竞赛要求与评分标准按照不同测试品种的相应评价标准公正、细致评分。

同时，为夯实学生理论基础，本次月测试加入理论考试。为了达到为国赛储备选手的目的，22、23 级理论测试内容为国赛试题；21 级为了顺利通过等级认定考试，理论测试内容为等级认定试题，均采用线上答题方式。最终操作成绩与理论成绩相结合，角逐出一二三等獎。

基本功月测试是大连市烹饪中专检验学生阶段性学习成果的特有方式，以赛促学、以赛促练是促使学生夯实基本功的有效方法，也是为技能竞赛储备选手、选拔选手的好机会。学校将一如既往地开展基本功月测试，将学生培养成技能与理论紧密结合的复合型人才，为餐饮行业的发展做出贡献。



案例 05-月基本功测试比赛现场

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。

学校开发建设的四门精品在线开放课程《中式烹调技艺》、《西式面点技艺--软质面包的制作》、《食品安全与操作规范》、《烹饪盘式造型艺术设计》，都采用任务驱动法，设置典型工作任务，也达到做中学、做中教的目的。

案例 06：举办“弘扬雷锋精神 传承匠心品质”宴席赛

夏日悄然而至，大连市烹饪中专师生们内心的火热与激情也逐渐升温，此时正是同学们施展技术技能的大好时机。目前正值国家职教活动周期间，大连市烹饪中专落实立德树人的理念，崇尚工匠精神，充分体现“弘扬雷锋精神 传承匠心品质”的主题思想，夯实专业基本功，为把学生培养成为品德优良、人文扎实、技能精湛、身心健康的烹饪行业高素质技术技能人才，举办了以“弘扬雷锋精神 传承匠心

品质”的主题宴席赛。从前期的积极筹备、精心制作，到如今的精美展示、精彩解说，每一个环节无不倾注了老师与同学们的辛苦付出与劳动汗水，一桌桌宴席也让师生们的内心充满了职业自豪感与满足感，宴席最后的呈现是美味、美丽的，但是宴席的制作过程更是美好的、值得回味的。

技能让生活更美好，奉献让生命更充实。技能展示是阶段性的学习展示，学以致用才是学习技术的最终目标。

理论与实践相结合，以赛促学、以赛交训、以赛促改、实效提高学校人才培养质量是本次宴席赛的目的。大连市烹饪中专对本次宴席赛高度重视，旨在通过本次宴席赛培养和造就更多的烹饪技能人才，促进学校烹饪专业的发展，促进师生们的共同进步。



案例 06-“宴席赛”

3.4 教材建设质量

大连市烹饪中等职业技术学校课程总门数 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》被评为国家级十四五规划教材，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 3-1：“传承雷锋精神”板报作品

3.5 数字化教学资源建设

2023 年，大连市烹饪中等职业技术学校开发建设四门精品在线开放课程《中式烹调技艺》、《西式面点技艺--软质面包的制作》、《食品安全与操作规范》、《烹饪盘式造型艺术设计》。精品在线开放课程设计为学生提供教学服务。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，《中式烹调技艺》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；《西式面点技艺--软质面包的制作》按照软质面包的类别分为不同模块，学员可根据甜品类别选择学习内容；《食品安全与操作规范》以不同岗位为切入点，详细讲解各岗位涉及到的食品安全与操作规范；《烹饪盘

式造型艺术设计》以中国传统的二十四节气为切入点，结合节气特点设计相关盘饰艺术造型。

案例 07：圆满完成在线精品课验收工作

大连市烹饪中专圆满完成 2023 年度在线开放精品课程验收工作会议。会议邀请两位职教专家与一位行业大师参与验收评审工作，共同参与会议的人员还有大连市烹饪中等职业技术学校教学主管校长朱玉、教务处主任潘芙、精品课制作公司工作人员以及 4 门精品课建设项目主持人。

会议首先精品课制作公司工作人员对学校在线开放精品课程总体建设工作进行汇报，并向各位专家及老师展示了在线开放精品课程平台运用。各位专家对相关支撑材料进行了查阅，并询问了相关问题，针对不同专业的精品课提出了中肯的意见和建议。专家表示大连市烹饪中专 4 门精品课程符合课程要求的评估与建设标准，课程选题有推广价值、设计新颖、准备充分，学校课程制作团队水平高，校企合作有深度，能够实现课程教育教学目标，体现了精品课程的优质风貌，具有较高的社会推广价值，对在线开放精品课投入使用的后期工作提出展望。专家对部分精品课的修改与完善提出建议，学校立即召开研讨会，继续完善相关精品课课程。学校课程团队也会根据社会与行业发展，不断完善与更新课程内容。

大连市烹饪中专的在线开放精品课建设是学校“双高”建设的重要项目，同时课程建设是保障教育教学质量的重要环节，在学生成长成才中具有全面、综合和基础性作用，优质教学资源是课程建设的重

要支撑。通过加快在线开放精品课程，促进学校建立适应社会发展需求、符合创新人才培养目标的优质教学资源体系。

大连市烹饪中专将定期开展课程建设工作，逐步培育和打造一批能够体现学校办学特色和学科优势、展示学校先进的教学模式、优秀的教学方法、丰硕的教学成果的优质课程。



案例 07-精品课验收会议

3.6 师资队伍建设

大连市烹饪中等职业技术专业学校师资力量雄厚，现有教职工 77 人。其中专任教师 56 人，师生比为 0.084，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 21.42%，专业课教师“双师型”比例 100%，专任教师中本科以上学历教师 56 人，比例 100%，研究生学历教师 6 人，比例 10.7%；高级职称教师 24 人，比例 42.85%。

2022-2023 学年教师在市级及以上比赛中获奖一览表				
序号	姓名	赛项名称	获奖等次	颁发机构
1	吴莎莎	“深化产教融合赋能大连职业教育高质量发展”论文大赛	二等奖	大连教育学院
2	吴莎莎	大连市工匠杯西式面点比赛	第一名	大连市总工会
3	吴莎莎	大连市2023年“一堂禁毒课”	优胜奖	大连市总工会
4	陈宇	大连市职业院校技能大赛教师教学能力比赛	二等奖	大连市教育局
5	陈宇	2023“中银杯”辽宁省第二十届职业院校技能大赛教师教学能力比赛	一等奖	辽宁省教育厅
6	董衍涵	全国职业院校技能大赛中职组中式烹饪赛项	三等奖	全国职业院校技能大赛中职组委会

表 3-1：2022-2023 年度教师获奖情况

大连市烹饪中等职业技术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 3-2：中餐烹饪实训室

3.7 校企双元育人

大连市烹饪中等职业技术专业学校强化课堂教学与行业发展融合，行业专家走进校园交流烹饪技艺。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，学校精心设计了行业专家进课堂活动。教师也把握住这次交流机会与行业专家充分交流学习。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 3-3：校企合作育人，行业专家进校园

四、服务贡献质量

4.1 服务行业企业

建校 41 年来，大连市烹饪中等职业技术专业学校注重专业特色培养，毕业生追求“高标准、高职位、高待遇”的就业方向，已与大连市及外省市数十家五星级酒店建立了合作关系，主要分布在大连市内及北京、上海、苏州、杭州、广州、深圳、天津等一线城市。累计输送万余名毕业生，他们广布于国内外各大餐饮

单位，大部分已经成为企业的骨干和管理者。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校企合作，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。部分学生已经成为知名企业的骨干和管理者，学校被合作酒店亲切的赞誉为“烹饪行业的黄埔军校”。



图 4-1：学生赴省外实习

4.2 服务地方发展

大连市烹饪中等职业技术学校为服务部队就餐水平的发展，利用专业优势，开展多项特色拥军活动。选派优秀中餐教师进驻某部队开展为期一周的烹饪培训，为受训部队制定了营养菜谱，教授实用的烹饪技巧，受训部队对培训过程非常满意，并组织相关人员到校再次进行为期 12 天的进修培训；主动参与海警总队辽宁支队炊事员培训，充分考虑部队实际情况，设计培训内容，全方位提升炊事员烹饪技术，为提升连队官兵就餐水平提供支持。



图 4-2：大连海港部队厨师能力培训

4.3 服务乡村振兴

大连市烹饪中等职业技术学校组织技能助农烹饪认定活动。学校为辽宁省人社厅认定的第三方认定机构，2023 年 4 月—6 月我校烹饪技能认定人数共计 2824 人，其中大连市内 517 人，庄河市 608 人，金普新区 1218 人，旅顺区 137 人，长兴岛经济区 118 人，普兰店区 60 人，瓦房店市 166 人，其中基层农民烹饪技能认定比例达 81.6%，解决了基层厨师“无证上岗”的问题，提升“乡厨”从业人员素养做出了应有的贡献。



图 4-3：基层农民烹饪技能认定

大连市烹饪中等职业技术学校组织采购脱贫地区农产品，爱心助农。作为助力巩固拓展脱贫成果同乡村振兴有效衔接的有力抓手，学校积极动员食堂采购脱贫地区农副产品，本季度，学校食堂在“全国扶贫采购网”共计采购 80002 元，累计采购 2021 年 90000 元，2022 年 70000 元，2023 年 80002 元，共计 240002 元。为巩固脱贫攻坚成果、助力乡村振兴贡献力量。

4.4 服务地方社区

大连市烹饪中等职业技术学校定期组织“爱心小厨”青年志愿者服务队成员，在学校党员、团员教师带领下，深入附近社区开展多种志愿服务活动。他们秉承“奉献、友爱、互助、进步”的志愿精神，奉献爱心、服务社会，被称为“温暖人间的最美风景”。

携手长江社区开展“清理野广告，助力文明大连”学雷锋志愿服务活动。



图 4-4：“清理野广告，助力文明大连”学雷锋志愿服务活动

携手爱满重阳节，情暖夕阳心——大连市烹饪中等职业技术学校走入甘井子区中华路街道华岳社区，开展重阳节尊老爱老青年志愿者活动。



图 4-5：“爱满重阳节，情暖夕阳心”活动

大连市烹饪中等职业技术学校走进绿景社区开展“情暖中秋，弘扬文化”活动。为贯彻落实社会主义核心价值观和思政一体化建设，传播和发扬中华优秀传统文化，践行志愿服务精神。学校携手李家街道绿景社区，为来自大连理工大学国际学院的留学生以及绿景社区的工作人员、社区居民一起制作中秋传统美食。



图 4-6：情暖中秋，弘扬文化”活动

“籽籽同心、石榴花开”——走进长江社区参加民族团结公益服务大集展示活动。“爱心小厨”青年志愿者服务队立足专业特色，参加长江社区“籽籽同心、石榴花开”——民族团结公益服务大集展示活动，来自10个少数民族的爱心小厨们将开展志愿服务活动与民族团结进步思想相结合，不仅弘扬了奉献、友爱、互助、进步的奉献精神，更在同学们心中播种了一颗颗“民族团结之花”的种子。



图 4-7：“走进长江社区参加民族团结公益服务大集展示”活动

4.5 具有地域特色的服务

职普融通双向奔赴，劳动教育再谱新篇。为深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，扎实推动党的二十大精神落地生根，用协同创新的“大教育”观打破职普壁垒，推进职普融通。结合《国家职业教育改革实施方案》和《中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》要求，大连市烹饪中等职业技术学校组织烹饪专业的骨干教师和“爱心小厨”们，一起走进大连市抚顺街小学，以烹饪技能展示这种特殊的方

式共同体验劳动之美，收获劳动带来的快乐，为普通中小学职业启蒙和劳动教育带来新气象。

大连市烹饪中等职业技术学校成为“抚顺街小学劳动教育活动实践基地”；抚顺街小学成为“大连市烹饪中专学雷锋青年志愿者实践基地”。两所学校积极开展普职融通下中小学劳动教育一体化探索与实践，拓展职业教育服务中小学校劳动领域的空间和渠道。

烹饪中专的师生们在抚小校园内展示了果蔬雕、冷拼、抻面、果酱盘饰、面塑和非遗剪纸等内容，精湛的刀工和抻面绝活，让小观众们大开眼界，叹为观止；一件件烹饪作品，更是艺术品的展示，让小朋友们爱不释手，流连忘返。不仅如此，烹饪的师生们还搭建了烹饪技能体验区，在烹饪“小先生”手把手的教授下，小朋友们在盘子上用果酱创作，绘制出他们心中美好的图画；有的小朋友加入面塑小组，在老师的现场指导下，采用切、揉、捏、搓、揪、压等手法，制作出了寓意为和平的熊猫吉祥物。小朋友们通过活动感知劳动乐趣，体会劳动光荣，认知劳动价值，培育劳动精神，萌发对职业理想的憧憬。

此次活动是“职普融通”的一次有益尝试，用真实的职业体验和生动的劳动教育让学生体验创造的乐趣、见证“文化+技能”的魅力。两所学校在校本课程开发、特色教师培养、劳动资源建设等方面进行深入合作，每周五下午烹饪大师吴晓玲老师带领4名爱心小厨走入抚顺街劳技课堂，教授面食制作，至今已开展11次课程，小学生们学生不仅能体验自己动手体会中国传统面点工艺的快乐，更能感受到中华瑰丽多彩的饮食文化。两所学校

把劳动教育纳入人才培养全过程，教育、引导学生树立正确的劳动价值观。

4.6 具有本校特色的服务

大连市烹饪中等职业技术学校加强管理、严把标准，踏实做好烹饪职业技能等级认定工作。作为大连市首批第三方职业技能认定机构，学校培训处始终按照辽宁省《职业技能等级认定考务实施方案》要求，在三员管理、题库建设、考场设置、评价标准等方面严把标准，坚持以提高认定评价质量为中心，严格按照企业申报材料监督检查认定人员报考条件，规范认定过程和成绩评定，并严格按照《职业技能等级认定安全保障制度》、《职业技能等级认定突发事件应急预案》等做好各项保障工作。



图 4-8：职业技能认定工作理论考试现场

2022 年 9 月至 2023 年 8 月，学校完成中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师及茶艺师 5000 多人的职业技能认定工作。



图 4-9：认定工作前召开技能认定工作考务会

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学校扎实做好国家新政下的资格审核工作。2023 年 7 月，国家人社部暂停当年考取第二、第三个职业资格证书考试认证；2023 年 11 月，大连市人社局就业和人才服务中心出台“关于进一步规范职业技能培训和评价有关工作的通知”，对第三方职业技能认定作了新的要求。

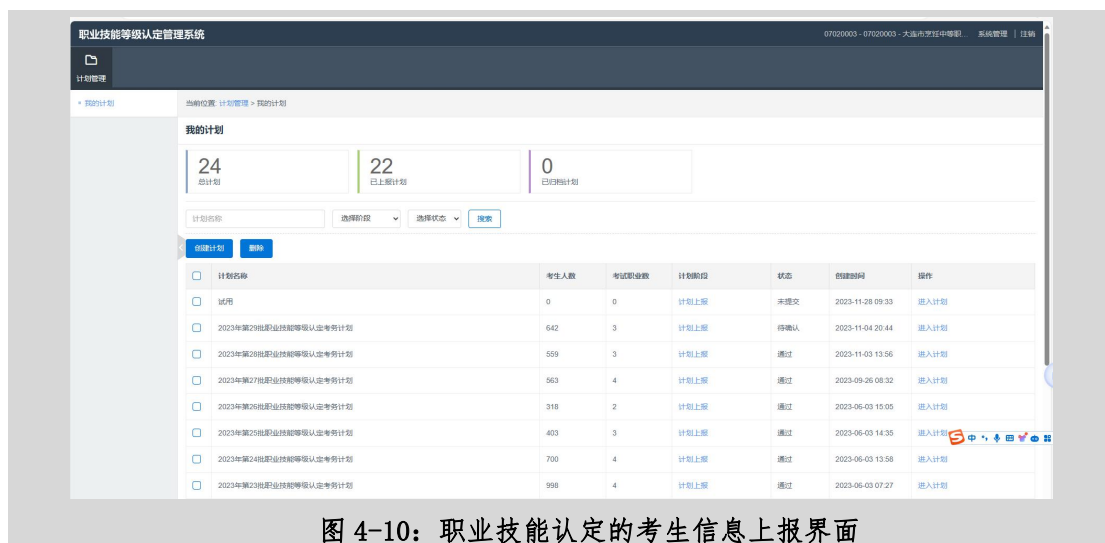


图 4-10：职业技能认定的考生信息上报界面

针对新政的出台，学校积极响应省、市人社部门开展工作，对已经上传的考生信息反复对照筛选，沟通培训学校再次上传，经过三个多月的不懈努力完成考生信息更改上传工作。

同时，学校对职业技能鉴定团体报名要求做了更新，培训学校认定报名须提供《承诺书》、办学许可证明、独立法人登记证明、法人身份证、线下培训学员的《培训学员花名册》、《培训计划和大纲、培训内容和教材》、授课教师信息、授课视频、培训学员签到表等能证明每个学员完成线下规定学时的材料。



图 4-11：通过抽签的方式组成督导组、监考员组和考评员组

5.2 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。

5.3 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	师资队伍建设规划与目标、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 5-1：“十条线”内部质量保证体系框架

5.4 经费投入

大连市烹饪中等职业技术学校 2023 年度搬入新校区后，固定资产 1108.84 万元。学校硬件设施设备齐全，现有中西餐、中西点、雕刻、茶艺、咖啡、世界技能大赛模拟实训室等校内实训室 25 个，有保证教学使用的高标准微机室，多媒体电教室，演播室。

近两年固定资产情况				
序号	基本监测指标名称（单位）	2022 年	2023 年	变化情况
1	固定资产总额（万元）	2488.59	1108.84	55% ↓
3	教学仪器设备总值（万元）	311.21	263.24	15% ↓
4	生均教学仪器设备值（万元）	0.53	0.39	26% ↓

表 5-4：固定资产情况

六、 面临挑战

挑战 1:

目前，辽宁省内烹饪专业大学无本科烹饪专业，无法实现学生更高层次的学习深造。希望学生有更多的升学通道，尽早实现职普融通。

挑战 2:

烹饪专业就业前景随着我国国民经济稳步发展，人民生活水平日益提高，促进了我国旅游业的蓬勃发展，餐饮行业的专业化，市场化，国际化的特点日趋突显，各类餐饮企业应市而生，而从

业人员学历水平及人才紧缺的现状，已成为制约餐饮行业迅猛发展的瓶颈。市场对烹饪高学历的专业技术人才已呈现出供不应求的状况。毕业生学历提升以及外语水平的强化成为毕业生职业发展的重中之重。

大连市烹饪中等职业技术专业学校

2023 年 12 月 21 日

附表1 人才培养质量计分卡

序号	指标	单位	2023 年
1	毕业生人数*	人	210
2	毕业去向落实人数	人	210
	其中：毕业生升学人数	人	66
	升入本科人数	人	0
3	毕业生本省去向落实率	%	61.90
4	月收入	元	3722
5	毕业生面向三次产业就业人数	人	138
	其中：面向第一产业	人	2
	面向第二产业	人	2
	面向第三产业	人	130
6	自主创业率	%	0.48
7	毕业三年晋升比例	%	14.76

附表 2 中等职业教育满意度调查表

名称：

序	指标	单位	2023 年	调查人次	调查方
1	在校生满意度	%	83.93	180	网上调查
	其中：课堂育人满意度	%	86.39	180	网上调查
	课外育人满意度	%	85.00	180	网上调查
	思想政治课教学满意度	%	85.56	180	网上调查
	公共基础课（不含思想政治课）教学满意度	%	87.41	180	网上调查
	专业课教学满意度	%	89.26	180	网上调查
2	毕业生满意度	%	99	210	网上调查
	其中：应届毕业生满意度	%	100	210	网上调查
	毕业三年内毕业生满意度	%	98	450	网上调查
3	教职工满意度	%	100	59	谈话
4	用人单位满意度	%	100	30	走访
5	家长满意度	%	100	656	网上调查

附表 3 教学资源表

名称:

序号	指标	单位	2023 年	备注
1	生师比	:	7.6	
2	双师素质专任教师比例	%	100	
3	高级专业技术职务专任教师比例	%	77.14	
4	专业群数量*	个	1	
	专业数量*	个	3	
5	教学计划内课程总数*	门	30	
		学时	3440	
	其中: 课证融通课程数*1	门	9	
		学时	1926	
	网络教学课程数	门	7	
		学时	348	
6	专业教学资源库数	个	1	
	其中: 国家级数量*	个	0	
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	
	省级数量	个	0	
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	
	校级数量	个	1	
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	
7	在线精品课程数	门	7	
		学时	348	
	在线精品课程课均学生数	人	92	
	其中: 国家级数量	门	0	
	接入国家智慧教育平台数量	门	0	
	省级数量	门	1	
	接入国家智慧教育平台数量	门	0	

	校级数量	门	7	
	接入国家智慧教育平台数量	门	0	
8	虚拟仿真实训基地数	个	0	
	其中：国家级数量*	个	0	
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	
	省级数量	个	0	
	接入国家智慧教育平台数量	个	0	
	校级数量	个	0	
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	
9	编写教材数	本	6	
	其中：国家规划教材数量*	本	3	
	校企合作编写教材数量	本	0	
	新形态教材数量	本	0	
	接入国家智慧教育平台数量*	本	0	
10	互联网出口带宽*	Mbps	500	
11	校园网主干最大带宽	Mbps	200	
12	生均校内实践教学工位数	个/生	0.62	
13	生均教学科研仪器设备值	元/生	45940	
说明：请逐一列出学校专业群及核心专业，并选择对接产业链				
1	专业群名称	核心专业	选择对接产业链	
2	中餐烹饪专业（群）	3	现代服务业	

附表 4 服务贡献表

序号	指标	单位	2023 年
1	毕业生初次就业人数*	人	138

序号	指标	单位	2023 年
	其中：A 类：留在当地就业*	人	63
	B 类：到西部和东北地区就业*	人	70
	C 类：到中小微企业等基层就业*	人	46
	D 类：到大型企业就业*	人	92
2	横向技术服务到款额	万元	0
	横向技术服务产生的经济效益	万元	0
3	纵向科研经费到款额*	万元	0
4	技术产权交易收入*	万元	0
5	知识产权项目数*	项	0
	其中：专利授权数量*	项	0
	发明专利授权数量*	项	0
	专利转让数量	项	0
	专利成果转化到款额	万元	0
6	非学历培训项目数*	项	9
	非学历培训学时*	个	364
	公益项目培训学时*	个	14
7	非学历培训到账经费	万元	0

附表 6 落实政策表

序号	指标	单位	2023 年
1	全日制在校生人数*	人	573
2	年生均财政拨款水平	元	2800
3	年财政专项拨款	万元	2321.61
4	教职员工额定编制数	人	92
	教职工总数	人	78
	其中：专任教师总数	人	70
	思政课教师数*	人	6
	体育课专任教师数	人	3
	美育课专任教师数	人	4
	辅导员人数*	人	0
	班主任人数	人	19
5	参加国家学生体质健康标准测试人数	人	583
	其中：学生体质测评合格率	%	65.35
6	职业技能等级证书（含职业资格证书）获得人数	人	177
7	企业提供的校内实践教学设备值	万元	0
8	与企业共建开放型区域产教融合实践中心	个	0
9	聘请行业导师人数*	人	4
	其中：聘请大国工匠、劳动模范人数	人	0
	行业导师年课时总量*	课时	640
	年支付行业导师课酬	万元	5.76
10	年实习专项经费	万元	5
	其中：年实习责任保险经费	万元	1.81