

大连市烹饪中等职业技术专业学校 质量年度报告（2024）



2025 年 1 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（高）等职业教育质量报告（2024 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）：大连市烹饪中等职业技术学校

法定代表人（签名）：



李心永

2025 年 1 月 8 日

大连市烹饪中等职业技术学校 质量年报编委会

主任委员：陈文阁 余小玉

副主任委员：朱玉

主编：于淼

副主编：潘芙 刘衍基 张斌 赵洋 王勇，
费璇 宋华 乔宇 姜冬雪

前 言

2024 年是大连市烹饪中等职业技术专业学校高质量发展的攻坚之年，学校将“十四五”发展规划、全面振兴新突破三年行动、双高建设等作为高质量发展的路线图和年度工作重点议题推进。彰显职业教育的政治属性、战略属性、民生属性。

职业教育质量年度报告是学校年度高质量发展的缩影与展现形式，为提高编写质量和可信度，学校成立了编委会和编写工作小组，并制定了学校质量年度报告管理办法，设计了年度各分报告的编写指南，层层推进工作的开展，确保质量。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。

本次学校质量年度报告的编写，学校确定了 2024 年大连烹饪学校工作主题是“学习贯彻习近平总书记教育强国讲话，以高质量发展助力教育强市”，工作主线是继续围绕“深化落实推进现代职业教育体系建设改革和教育强国规划纲要贯彻落实”两个重点。学校 2024 年重点抓好 9 个项目工作。通过“体系建设、标准化建设、数字化建设、提升质量意识、提升节约意识”五个关键点保障全校工作全面展开。本年度质量年报主要围绕工作中的新举措、新亮点、新成效做全年工作汇报。

办学基础质量： 学校搬入抚顺街校区后，办学规模、专业结构、生源基础和办学条件四方面都有了显著的改善，招生情况稳步增长，达到 814 人，但同时带来了教学资源的稀释；

学生发展质量： 学校践行立德树人根本任务，“五育并举”建设育人体系，学生质量不断提高。国家、省、市职业院校技能大赛获奖稳步提升。2023 届毕业生升学率大幅提高，用人单位满意度 100%。

教育教学质量： 在专业建设方面，学校构建市级高质量专业群建设项目，中餐烹饪专业、西餐烹饪专业、中西面点专业三大专业皆获评市级五星级专业的专业建设格局；实施教育教学改革，建设了新形态教材、校级课堂革命、精品课等一系列的校本标准，形成了一批标志性的成果。

产教融合质量： 在产教融合建设方面，建立了校企合作标准，对接校企更紧密，沟通更顺畅。在拓领域、深内涵、搭平台等方面取得了一定的成绩。通过校企合作，学校聘请了多名具有丰富实战经验的行业专家担任兼职教师和行业导师，在中餐实践教学环节以及其他实践项目中起到了关键作用，使学生所学紧贴企业一线，达到学习内容即工作目标。

服务贡献质量： 学生就业流向以辐射全国五星级酒店为主，为餐饮行业经济发展提供人力支撑。社会培训呈高质量发展局面。社会培训项目有新拓展，24 年培训数量 350 人次。取得多个培训资质。社会服务呈现多元化的趋势，援疆、挂职、

助力中体联、服务全民学习社会、引领大连职业教育体系建设、承办各种考核与职业技能鉴定，展现了学校良好的服务能力与影响力。

国际交流与合作：开展国际交流与合作，提高学校的国际交流与合作能力。学校考察团出访日本，与日本国际商务学院、国际烹饪专门学校、ALP 公司、八番拉面、水产品等企业进行交流访问，为学校产教融合、校企合作提供思路和借鉴，并带回了先进的教学与管理理念，

政策保障质量：职业教育发展进入高质量发展的阶段，新职教法颁布为学校高质量发展指明了方向，省、市关于职业教育改革方案相继出台，为学校改革与发展提供有力的外部保障。学校也将落实国家、省、市各级项目与学校内涵建设结合起来。

面临挑战：面对扩招，办学条件的稀释，学校迫切需要实施办学条件达标工程，并做前瞻性的规划，教师信息化大数据的应用理念和能力也急需加强。

目录

一、学校概况及发展质量.....	10
二、学生发展质量.....	15
2.1 党建引领.....	15
2.2 立德树人.....	20
2.3 在校体验.....	31
2.4 就业质量.....	31
2.5 创新创业.....	32
2.6 技能大赛.....	33
三、教育教学质量.....	33
3.1 专业建设质量.....	34
3.2 课程建设质量.....	36
3.3 教学方法改革.....	38
3.4 教材建设质量.....	40
3.5 数字化教学资源建设.....	41
3.6 师资队伍建设.....	42
3.7 校企双元育人.....	43
3.8 国际交流拓失业.....	45
四、服务贡献质量.....	47
4.1 服务行业企业.....	47
4.2 服务地方发展.....	47
4.3 服务地方社区.....	49
4.4 具有本校特色的服务.....	50
五、政策落实质量.....	51
5.1 国家政策落实.....	51
5.2 学校治理	52
5.3 质量保证体系建设.....	54
5.4 经费投入.....	56
六、面临挑战.....	57
挑战 1:	57
挑战 2:	58
附表 1 人才培养质量计分卡.....	59
附表 2 中等职业教育满意度调查表.....	60
附表 3 教学资源表.....	61
附表 4 服务贡献表.....	62
附表 5 国际影响表.....	63
附表 6 落实政策表.....	64

表目录

表 1-1: 实习基地建设情况.....	10
表 1-2: 就业升学率.....	11
表 1-3: 近两年教师队伍结构情况.....	12
表 1-4: 师资结构.....	12
表 1-5: 近两年学生数量结构情况.....	13
表 1-6: 学生增长情况.....	13
表 1-7: 2024 年招生录取数据.....	14
表 2-1: 升旗主题统计.....	19
表 2-2: 就业统计.....	32
表 3-1: 2023-2024 教师获奖情况.....	43
表 4-1: 鉴定工作统计.....	48
表 5-1: 学校制度建设.....	55
表 5-2: 固定资产情况.....	57
附表 1: 人才培养质量计分卡.....	59
附表 2: 中等职业教育满意度调查表.....	60
附表 3: 教学资源表.....	61
附表 4: 服务贡献表.....	62
附表 5: 国际影响表.....	63
附表 6: 落实政策表.....	64

图目录

图 2-1: 党课学习.....	16
图 2-2: 党纪学习.....	16
图 2-3: 党员参观红色教育基地.....	18
图 2-4: “行走家乡红色研学”主题团日实践活动.....	20
图 2-5: 班主任经验介绍.....	22
图 2-6: 禁毒宣传.....	23
图 2-7: 反诈宣传.....	23
图 2-8 国家级《德育报》发表文章.....	24
图 2-9 活动展示.....	24
图 2-10 劳模进课堂活动.....	25
图 2-11 书法展示、花艺大赛.....	25
图 2-12 合唱比赛.....	26
图 2-13 心理健康活动.....	27
图 2-14 团体互动游戏.....	28
图 2-15: 安全教育活动.....	29
图 2-16: 军训表彰活动.....	29
图 2-17: 垃圾分类教育班会.....	30
图 2-18: 技能大赛留影.....	33
图 3-1: 青年教师专业技能展示.....	35
图 3-2: 基本功月赛现场.....	36
图 3-3: 烹饪基本功比赛现场.....	37
图 3-4: 教育局领导参观宴席赛作品展示.....	39
图 3-5: 宴席赛作品展示.....	39
图 3-6: 国家“十四五”规划教材.....	41
图 3-7: 专业教学实训室.....	42
图 3-8: 行业大师进校园活动.....	44
图 3-9: 中体联磐石艺术交流.....	46
图 4-1: 培训工作现场.....	48
图 4-2: 大中小学思政一体劳动课.....	49
图 4-3: 青年志愿者服务队技能展示.....	50
图 4-4: 中等职业学校学生职业能力汇报.....	51
图 5-1: 数字化实训室.....	54

案例目录

[案例 01] 大连市烹饪中专进行趣味减压团体辅导.....	27
[案例 02] 中青年中餐烹饪教师专业技能展示活动.....	34
[案例 03] 强化烹饪技能，提升综合素质.....	37
[案例 04] “一技在手，一生无忧”宴席赛.....	38
[案例 05] “行业大师进校园，产教融合展风采”技能展示活动.....	44

学校概况及办学基础质量

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 41 个（见图表 1-1），遍布大连，北京，上海，广州，深圳，苏州，杭州，天津等地。



2024 年签署校企合作协议书 **41 家**，对比 2023 年 **新增 11 家**，立足服务 **大连市** 社会经济发展，保持跨省实习可持续性和前瞻性，打造高端奢品酒店平台，实现同品牌的跨省、跨城市 **实习就业流动机制**。

表 1-1 实训基地建设情况

大连市烹饪中等职业技术专业学校是烹饪类专业学校，是国内目前仅存的几所中职类烹饪专业学校之一。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。学校建校四十二年来，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 2024 年，毕业生就业率约 90%，约 51%在省内就业创业，省外就业创业 49%。2024 年，就业率达到 97.66%，升学率 33%。高职段转段率 76%。（见图表 1-2）



表 1-2 就业升学率

学校师资力量雄厚，现有教职工 74 人，专任教师 69 人，专业教师人数 34 人，专业教师均为“双师型”教师，（见图表 1-3）9 人为国家、省级注册烹饪大师。硕士及以上学历 18 人，正高级职称 9 人，50 岁及以下专任教师 45 人，“双师”型专任教师 67 人，占专任教师总数的 97%。为人才培养质量提高提供了有力的保证。（教师职称结构、年龄结构、学历结构、双师结构见图表 1-4）

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）	2023 年	2024 年	变化情况

1	教职工数（人）	78	74	4 ↓
2	专任教师数（人）	69	69	无变化
3	生师比	8.13	9.19	1.06 ↑
4	“双师型”教师比例	100%	100%	无变化
5	行业教师数（人）	3	5	2 ↑

表 1-3：近两年教师队伍数量结构情况



表 1-4 师资结构

教师教学创新团队 1 个，省级教学名师 2 人，大师工作室 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。学校的行业教师数逐年提高，生师比也逐年提高。

大连市烹饪中等职业技术学校每年招生三个专业学生，

招生人数逐年增加。2024 年在校人数 814 人，高一年级 337 人，高二年级 285 人，高三年级 192 人。其中，西餐烹饪 112 人，中餐烹饪 404 人，中西式面点制作 298 人。男生 435 人，女生 379 人，少数民族 82 人，共青团员 140 人。2023 年毕业 210 人，2024 年毕业生 171 人。（见表 1-2）

近两年学生数量结构情况				
序号	基本监测指标名称（单位）	2023 年	2024 年	变化情况
1	在校人数（人）	656	814	158 ↑
2	西餐烹饪（人）	91	112	21 ↑
3	中餐烹饪（人）	289	404	115 ↑
4	中西式面点制作 （人）	275	298	23 ↑
5	男生（人）	385	435	50 ↑
6	女生（人）	270	379	109 ↑
7	少数民族（人）	78	82	4 ↑
8	共青团员（人）	154	140	14 ↓

表 1-5：近两年学生数量结构情况



表 1-6 学生增长情况

2024 年学校招生计划 320 人，其中 3+2 专业扩招到 120 人。面对学校扩招需求和招生新形势，学校招生团队齐心协力，形成

全员招生热效应。通过实施细化责任到校，明确任务到人的全员网格化招生机制，2024 新生学籍注册数 337 人，高质量完成招生提质增量的目标任务。全校 74 名教职工，直接参与招生值班和下校宣传的领导老师达 63 人，招生总工作量合计 2788 小时。学校 3+2 单专业招生量 120 人，全市第一；学校烹饪类招生量 337 人，全市第一；各三年制专业分数线均大幅提升：3+2 录取线 478 分全市排名第 5 位，提升 161.5 分，最高分 697.5 分；三年制分数线全市第 4 名，中餐 307.35，提升 153.35 分；西餐 307.35 分，提升 75 分；中西式面点 358.5 分，提升 118 分。

2024年招生录取数据

全市3+2单专业 招生量	全市中职烹饪类 招生量	3+2五年制录取 分数线	中职三年制录取 分数线
120人 扩招20人	337人	分数线 478 分，提升 161.5 分	中餐烹饪提升 153.3 分 西餐烹饪提升 75 分 中西式面点提升 118 分
全市 第一	全市 第一	全市 第五	全市 第四

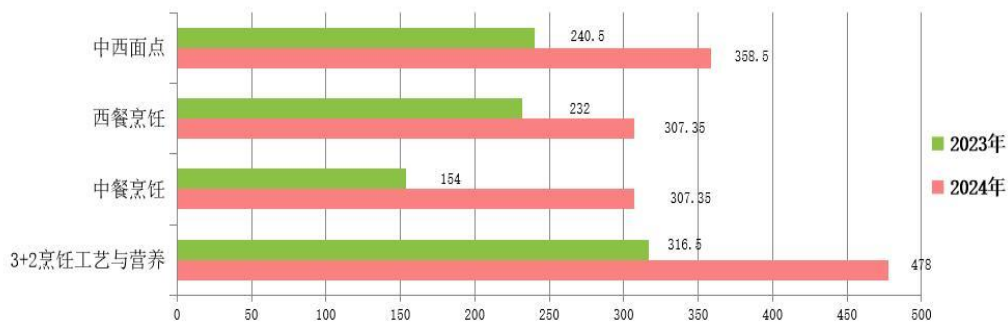


表 1- 7 2024 年招生录取数据

2018 年至 2024 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大赛特殊贡献奖”“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”“大连市第十四届职业技能大赛突出贡献单位”。

大连市烹饪中等职业技术专业学校秉持以人为本，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，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

大连市烹饪中等职业技术专业学校党总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，以增强学校党组织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。**大连市烹饪中等职业技术专业学校以深入推进“两学一做”学习教育常态化为载体，结合学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育实践活动，组织全体党员全面深入学习宣传贯彻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，努力做好党员发展工作，积极为党组织输入新鲜血液。



图 2-1 党课学习

(2) 推进党支部标准化规范化，突出政治建设。大连市烹饪中等职业技术学校遵照上级党组织要求，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，以学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育贯穿始终。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。努力把党总支建设成为有战斗力、有凝聚力、有创造力的集体。



图 2-2 党纪学习

（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“争创党建特色学校、争做模范党员”活动，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）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。

（5）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。认真贯彻落实上级党组织要求，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。

（6）创设丰富多彩活动载体，推进党组织生活提质增效。大连市烹饪中等职业技术专业学校创设活动载体丰富学习形式，通过

“三会一课”、主题党日、线上学习平台等多种渠道，开展集中学习与个人自学相结合、理论学习与实践活动相结合的学习模式。总支先后组织党员参观红色教育基地3次，观看教育影片2场，邀请专家学者进行专题讲座1次，有效提高了党员学习的积极性和主动性。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 党员参观红色教育基地

（7）深化党建与业务融合，服务中心工作。大连市烹饪中等职业技术学校积极探索党建与业务工作深度融合的有效途径，将党建工作贯穿于业务工作的全过程。在重大项目、重点工作中成立党员突击队，设立党员示范岗，引导党员勇挑重担、冲锋在前，利用中午休息时间检查学校公共区域卫生、学生纪律等工作，充分发挥先锋模范作用。今年，在参加国家比赛，承办省赛、市赛等活动中，专业党员教师突击队加班加点，攻坚克难，圆满完成了任务，为单位赢得了良好的经济效益和社会效益。

（8）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》，进一步做好新时代关心下一代工作，结合学校实际，成立大连市烹饪中等职业技术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。

(9) 团建思想引领，点亮信仰之光。

习近平总书记指出，政治性是群团组织的灵魂，是第一位的。大连市烹饪中等职业技术学校通过青年大学习网上团课、国旗下演讲、校园广播职教学生读党报等载体，让学生积极投入党的理论知识学习中。学校书记亲自给团员上党课，坚定青年“与党同心”的政治信仰。学生们不仅有自学的主观能动性，各班级的青年骨干还能与联盟校辽师大管理学院学生干部，成立青年宣讲团，宣讲党的红色故事、普及团的基础知识，发扬先锋模范带头作用，有效提高广大团员和青年的思想觉悟。全年开展青年大学习 32 期，青年宣讲团宣讲 8 次，国旗下演讲 28 次，职教生读党报活动一次。走进 3 个研学点，参与学生 120 余人。

日期	升旗主题
3 月 4 日	学习雷锋主题活动
3 月 11 日	播种绿色,保护生态环境
3 月 18 日	校园安全,警钟长鸣
3 月 25 日	反对校园欺凌,守护美好青春
4 月 1 日	清明慰英烈,奋斗正当时
4 月 8 日	五一庆典,劳动荣光
4 月 15 日	国家安全,责任在肩
4 月 22 日	珍爱地球,人与自然和谐共生
5 月 6 日	五一庆典,劳动荣光
5 月 13 日	温情五月天,感恩母亲节
5 月 20 日	关注营养健康,共筑美好未来
5 月 27 日	拒绝烟草,为成长护航
6 月 3 日	遥思端午情,不负少年志
6 月 17 日	远离毒品,珍爱生命
6 月 24 日	做好防暑防溺水,守护成长筑防线
9 月 2 日	新学期教育讲话
9 月 9 日	强我国防,共筑长城
9 月 23 日	扬起安全风帆,让好习惯助你远航
10 月 14 日	浓浓情怀,爱我中华
10 月 28 日	弘扬抗美援朝精神,传承红色基因
11 月 4 日	技能成才,报效祖国
11 月 11 日	全国消防日
11 月 18 日	禁毒,让生命之花绚烂绽放
11 月 25 日	感恩,随我同行
12 月 2 日	高举宪法旗帜,弘扬宪法精神
12 月 9 日	铭记历史 勿忘国耻
12 月 16 日	做好科学复习
12 月 23 日	诚信考试

表 2-1 升旗主题统计

2.2 立德树人

本学期大连市烹饪中等职业技术专业学校德育工作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，提升了学校的德育工作水平。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。

（1）思政教育融入教学全过程，培养学生职业核心素养。大连市烹饪中等职业技术专业学校的德育课以促进学生全面发展，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。



图 2-4 行走家乡红色研学

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，不断提高中职学生的综合素质，培养全面发展的社会主义接班人。

（2）强化德育队伍构建，助力德育增效提质。在德育管理队伍建设中，大连市烹饪中等职业技术学校通过对部门人员岗位工作内容和服务标准的梳理，为基层德育管理做好指导和保障；在班主任队伍建设中，通过培训和交流不断提升班主任的德育工作能力，全年共计开展班主任工作例会 13 次，要求班主任轮流分享德育故事与班级管理经验。以会代训及时交流班级管理中好方法、提示班级管理中阶段重点和注意事项，确保班级日常管理的稳定；开展班主任专项业务能力培训，有的放矢为班级管理工作答疑解惑，全年围绕心理健康教育，对班级管理开展专项培训 5 次；大力支持教师参加竞赛交流活动，学校老师在省班主任大赛中获得二等奖；在学生会干部队伍建设中，注重干部的选拔和任用，严格选用标准，提升学生干部的榜样示范性，加强干部培养，制定学生会管理制度，提高工作能力。



图 2-5 班主任经验介绍

（3）开展多元主题活动，提升学生素养水平。大连市烹饪中等职业技术学校狠抓常规德育教育，促进良好习惯的养成。强化行为规范养成，将三月、九月定为行为养成月，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，禁毒月开展一系列关于禁毒活动，有效防范了新型毒品对青少年的危害；积极发挥政法资源在平安校园守护中的作用，一方面加强辖区警力在上学、放学关键时段对学校周边治安的管理和巡查；另一方面联合开展校园普法活动，围绕疏散演练、禁赌禁毒、交通安全、公民守法、电信诈骗、防欺凌教育等主题，开设了法治讲座 5 次和“禁毒普法进校园、守护青春促成长”禁毒展览 1 次，并开展了普法知识竞赛。



图 2-6 禁毒宣传

学校厉行勤俭节约、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；防止拐卖诈骗，每月进行防诈骗教育活动，签署反诈骗承诺书，开展教育讲座，使反诈入脑入心；学习弘扬雷锋精神，深入开展学雷锋活动、志愿服务活动，持续推进《中等职业学校学生公约》学习签署践行活动；



图 2-7 反诈宣传

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，以及劳动周活动。学生们在实践中体悟劳动价值、尊重劳动者、珍惜劳动成果，进一步增强了劳动意识；学校持续抓实体育卫生工作，坚持阳光体育活动，对大课间活动加强检查，组建学校足球队，开展秋冬季运动会，拔河比赛、足

球比赛、跳绳比赛、毽球比赛等，形成月月有比赛，周周有活动的格局。学校团委还带领爱心小厨走入抚顺街小学，开创了职普融通下中小学劳动教育互为基地的探索与实践，抚顺街小学授予学校作为学雷锋青年志愿者实践基地称号。此项活动被刊载在国家级教育媒体《德育报》上。



图 2-8 国家级《德育报》发表文章



图 2-9 活动展示

学校通过完善劳动教育清单，推行劳动周，使学生在各部门、各岗位的劳动实践中不仅体悟劳动价值、尊重劳动者、珍惜劳动成果，更能感知学校对其成长的关注和付出，激发学生的爱校之情、感恩之心。通过邀请初永春、高云巍、谷晓东、宋忠伟 4 名劳模走进校园，讲述自身的成长经历，让

学生真切地感悟劳模精神、劳动精神和工匠精神，加强职业精神、职业道德和科学精神的培育。



图 2-10 劳模进课堂活动

学校积极开展文化活动，让青春风采绽放校园。举办了校园文化艺术节活动并参加了大连市第十五届中小学文化艺术节比赛，在校园歌手比赛、主持人比赛、班班有歌声、软硬笔书法比赛中均获市级荣誉。花艺比赛，学生取得了市级第一名的优异成绩。大连市匠心杯情景剧大赛，荣获三等奖；参加全国城市职业教育教学研究协作会职业技能展演中，精湛技艺大放异彩；学校培养学生阅读好习惯，周三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，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 2-11 书法展示、花艺大赛

学校积极参与教育局组织的各项赛事，毽球跳绳比赛，啦啦操比赛、合唱比赛、舞蹈比赛、大课间操比赛、体质达标赛等；



图 2-12 合唱比赛

学校积极开展传染病的预防宣传工作，坚持每日晨午检，病缺追踪工作，安排学生常规体检、分析体检结果，出现的问题，及时解决和改进方案。学校开展新时代校园爱国卫生运动、校园抗艾防艾行动、肺结核防治宣传、女性健康教育，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。学校围绕珍爱生命、健康成长，开展学生心理健康促进专项行动，开通了 400 心理服务热线和心理咨询服务，构建了学生心理咨询平台，开展心理健康教育活动，开展心理拓展运动，让学生随时倾诉，提高了学生心理健康素养；每学期的心理普查，让班主任能更科学地掌握班级学生的心理状况，有针对性地给予关注，定期的心理社团活动、拓展活动、健康讲座对学生的不良情绪及时疏导，心理软文、直播课程让家校形成合力，共同守护学生健康。



图 2-13 心理健康活动

案例分享 2-1

大连市烹饪中专进行趣味减压团体辅导

大连市烹饪中等职业技术学校举办心理健康教育活动——趣味减压团体辅导课。此次活动为学生们提供了一个独特的心理调适平台，帮助他们释放学习和生活中的压力，并以更加积极的心态来面对各种挑战。

活动辅导课采用了一种新颖的教学方式，即利用心理学中的“潜意识探索卡”（简称“探索卡”），这是一种融合了心理学原理的创新心理咨询工具。通过卡片上的图案和文字组合，学生们在轻松愉快的氛围中，被引导去探索自己的内心世界，发现潜在的问题与困惑。

在课堂上，心理老师首先引导学生们进行了个人探索卡的抽取与解读。每位学生根据自己所抽到的卡片内容，分享了个人的感受与联想。这一过程不仅加深了他们对自身心理状态的了解，也为他们提供了自我表达和情绪释放的渠道。

随后，课堂进入了高潮部分——团体互动游戏。学生们被分成若干小组，以“创意故事接龙”的形式，与小组成员共同展开想象，进行思维碰撞。这种团队合作与分享的方式，不仅让学生们感受到了来自同学的温暖与支持，还教会了他们如何在团队中有效沟通和协作、共同面对和解决问题。



图 2-14 团体互动游戏

整个辅导课期间，教室里充满了欢声笑语。学生们积极参与、勇于表达，展现了当代青少年的活力与自信。许多学生表示，通过这次辅导课，他们不仅对自己的心理状态有了更深入的认识，还学会了如何调整心态、直面挑战，对未来充满了憧憬与信心。

大连市烹饪中专一直高度重视学生的心理健康教育工作，致力于通过多样化的心理辅导活动，帮助学生培养健康的心态和积极的生活方式。未来，学校将继续关注学生的心理健康状况，为他们提供更多富有创意和实效性的心理健康教育，助力他们在成长的道路上勇往直前，追求卓越。

(4) 国防教育、安全教育、法制教育紧抓不放，做好教育防范。大连市烹饪中等职业技术专业学校增强学生法治意识，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；

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 2-15 安全教育活动

针对国防教育，学校积极开展学生军训工作，开展国防教育月活动，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，提高了他们的组织能力、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的年代，更加关注国家的安全和发展。



图 2-16 军训表彰

（5）聚焦家校共育模式，促进家校合作无间。大连市烹饪中等职业技术学校定期召开形式多样的家长会。完善家长委员会，开展家教交流、家访工作，和家长一道做好学生深入细致的思想工作。邀请家长参与学校活动，通过开设“家校共育”公众号专栏，组织家长观看家庭教育公开课，开展家教征文交流，16 余名家长分享家庭教育经验，引导家长提高与孩子沟通的效能。家校同心、师生同行的良好教育生态正在形成。

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。

（6）创建和谐优美的校园环境，落实生态文明教育。大连市烹饪中等职业技术学校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，增强了学生的环保意识；开展垃圾分类教育，召开主题班会，培训垃圾分类方法。



图 2-17 垃圾分类班会

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。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%。

学校开展专业课课外活动小组。使学生更好，更便捷地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突出，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专业学校打造高质量就业基地，与全国 41 家知名酒店签订合作协议。2024 年毕业生 171 人，直接就业 110 人，升学（高职）57 人，未就业 4 人。已签订合同或

就业协议 5 人，对口就业 91 人，应征义务兵 3 人，自主创业 1 人，就业对口率 82.73%。大连本地就业 48 人，异地就业 47 人，学校推荐 52 人，其他渠道 43 人。绝大多数学生毕业后留在原实习的五星级酒店就业，签订 1 至 3 年劳动合同，平均工资 3241 元，2020 级总就业率（含升学）97.66%。



2-2 就业统计

2.5 创新创业

大连市烹饪中等职业技术学校开办了咖啡、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。学校毕业生在创新创业方面有着广阔的前景和众多的机遇，

目前主要是开设主题餐厅、特色小吃店、烘焙工作室等。

2.6 技能大赛

在 2024 年世界职业院校技能大赛总决赛争夺赛中，大连市烹饪中等职业技术学校参赛团队获得了该赛项的铜牌。本次比赛显示出学校极高的组织性和系统性。坚持以赛促学、以赛促建、以赛促提高，指导老师们针对赛事的新规则和要求，进行了针对性的训练调整，每周组织专业教师开展赛项专题研讨和评价，积极与行业专家进行沟通咨询，不断提高参赛选手的技能水平和竞技水平。

辽宁省“中银杯”第二十一届职业院校技能大赛，大连市烹饪中等职业技术学校两个师生团队凭借精湛的烹饪技艺和创新的菜品设计，荣获团体赛第一名和第四名的好成绩。



图 2-17 技能大赛留影

三、教育教学质量

大连市烹饪中等职业技术学校本年度秋季学期，学校招生情况良好，跨两个校区授课。结合两个校区的年级、班级、学生人数、专业分布、课程需求等数据实际情况，设计合理的课程

时间表，保障了秋季学期两个校区上课的平稳有序。

3.1 专业建设质量

大连市烹饪中等职业技术专业学校积极开展专业教师假期期间企业实践活动。旨在通过深入企业一线，使教师们紧密联系岗位需求，直接将企业最前沿的工作内容和需求反馈到教学内容中，实现专业教学与实践的无缝对接。

大连市烹饪中等职业技术专业学校开展中青年专业教师内训活动。通过展演的形式，对标世界职业院校技能竞赛标准及岗位实际要求，提升教师的专业技能，加强中青年教师的梯队建设，严格其职业规范与职业习惯。学校始终坚持将实践技能放在教学的核心位置，通过此类活动，不仅检验了教师的教学成果和技能水平，也激发了教师之间的学习热情和匠心精神。中青年教师们在前辈的引领和同行的激励下，不断精进技艺，展现出强大的成长潜力。

案例 02

中青年中餐烹饪教师专业技能展示活动

大连市烹饪中等职业技术专业学校举办中青年中餐烹饪教师专业技能展示活动。活动旨在通过展演的形式，对标国家技能竞赛标准及岗位实际要求，提升教师的专业技能，加强中青年教师的梯队建设，严格其职业规范与职业习惯。

滑炒肉丝作为一道经典的中餐菜肴，不仅考验厨师的火候掌握和调味技巧，更是对操作流程和菜品美感的综合体现。学校四位中餐烹饪教研组的中青年教师精彩呈现了滑炒肉丝的制作全过程，从食材准备、制作过程、菜品呈现，每一步都流露出中青年教师的娴熟技艺和对烹饪艺术的热爱。



图 3-1 青年教师专业技能展示

大连烹饪学校的中青年中餐烹饪教师专业技能展示活动不仅展现了教师的个人风采，更为学校的教育教学工作注入了新的活力，推动了学校教育教学水平的全面提升。教育学院的领导出席了展示活动现场，并对学校的青年教师培养表示肯定。学校始终坚持将实践技能放在教学的核心位置，通过此类活动，不仅检验了教师的教学成果和技能水平，也激发了教师之间的学习热情和匠心精神。中青年教师们在前辈的引领和同行的激励下，不断精进技艺，展现出强大的成长潜力。

3.2 课程建设质量

大连市烹饪中等职业技术学校中餐烹饪、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测试，以检验学生基本功是否达标。基本功测试中式烹调、西式烹调、中式面点与西式面点的各品种传统菜肴。专业任课教师结合世界职业院校技能大赛内容精心设计测试品种，学生们刻苦训练备赛。评委老师参照世界职业院校技能大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，角逐出一二三等奖。基本功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。



图 3-2 基本功月赛现场

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。

案例 03

强化烹饪技能 提升综合素质

大连市烹饪中等职业技术专业学校为提升学生学习兴趣、促进技能传承与创新、增强学生就业综合竞争力，举办了基本功测试活动。活动中在校学生共同参与，展示了他们的烹饪技巧和创新能力，本次活动不仅是一次技能检验，也是学生们展示自我、提升自信的舞台。



图 3-3 烹饪基本功比赛现场

活动中，学生们充分展示了扎实的烹饪基本功。基本功测试项目分为：中式烹调、西式烹调、中式面点与西式面点，专业任课教师精心设计测试品种，学生们刻苦训练备赛，评委老师按照不同测试品种的相应评价标准公正、细致评分。最终角逐出一二三等奖。

活动现场，学生们要单独完成一道菜品或一个品种的制作。从基本的刀工到复杂的菜品或作品制作，每一个环节都体现了学生的专业技能水平，如果学生要在限定时间内完成一道具有创新性和美观性

的菜品或作品，这既考验了他们的烹饪技术，也考验了他们的创新思维和应变能力。

基本功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。学校将一如既往地开展基本功测试活动，将学生培养成技能与理论紧密结合的复合型人才，为餐饮行业的发展作出贡献。

3.3 教学方法改革

大连市烹饪中等职业技术专业学校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。

案例 04:

“一技在手 一生无忧” 宴席赛

大连市烹饪中等职业技术学校举办以“一技在手 一生无忧”为主题的 2024 年度宴席赛。本次赛事吸引了众多校内外烹饪爱好者的参与，市教育局职成处、教育学院职成教研训中心及长江社区领导也到校指导工作。



图 3-4 教育局领导参观宴席赛作品展示

本年度的宴席赛不仅是一场技能的比拼，更是一次教学成果的展示。竞赛内容为以班级为单位设计并制作一桌宴席或展台，包括中餐、西餐、中西面点等作品。除此之外各专业还设计两款规定原料的菜肴进行制作，并由现场教师对标国赛评分标准进行评分，旨在通过实战演练，提升学生的专业技能和创新能力。



图 3-5 宴席赛作品展示

展示现场，教育局职成处领导与学生、老师亲切交流，询问菜品制作、宴席成本、作品评价等相关问题，深入了解整桌宴席从前期准备到现场展示的全过程。学生们精神饱满，展示了精湛的烹饪技艺和创意思维。从选材到烹饪，从摆盘到呈现，从布置到讲解，甚至还融入了个人的才艺展示，每一个环节都凝聚了他们的心血和智慧。莅临的领导们和老师们的表现赞不绝口，纷纷表示这不仅是一场比赛，更是学生综合素质的集中体现。本次宴席赛还同步开起了线上直播活动，浏览人次超过了1万人。

本次宴席赛做到了四个一体化，即过程与结果一体化、成本与成果一体化、规定与自选一体化、展示与交流一体化。通过此次宴席赛，学生完美展现了两年来的学习成果，也加强了合作能力与沟通交流能力。不仅标志着学生个人能力的极大提升，也充分证明了学校教学质量与人才培养的水平。更重要的是，此次活动为广大烹饪专业学生提

供了一个展示自我、相互学习和成长的平台，为他们未来的职业生涯发展奠定了坚实的基础。

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。教师主编的三本校本教材：《中式面点综合实训》《食品安全与操作规范》《烹饪营养与配餐》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过程与生产过程相对接，课程标准与岗位标准相对接。



图 3-6 国家“十四五”规划教材

3.5 数字化教学资源建设

2024 年，大连市烹饪中等职业技术学校开发建设的精品在线开放课程《中式烹调技艺》《西式烹调技艺》《西式甜品制作》《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》进行更新，更新内容包括教学内容、测试题、教学相关资料等，使精品课教学内容更符合职业学生发展规律以及行业发展。

大连市烹饪中等职业技术学校拥有专业教学操作室 17 间、世界技能大赛模拟实训室 6 间、烹饪技能工作室 2 间、信息化理实一体实训室 2 间、烹饪演播厅 1 间，可以支持 500 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就业教学提供了有力保障。



图 3-7 专业教学实训室

3.6 师资队伍建设

大连市烹饪中等职业技术学校师资力量雄厚，现有教职工 74 人。其中专任教师 69 人，师生比为 1:9.19，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 8 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 18 人，比例 10.7%；高级职称教师 24 人，比例 42.85%。2024 年，数名教师获得国家，省，市级各种奖项（见表 3-1）。

2024 教师获奖一览表				
序号	姓名	赛项名称	获奖等次	颁发机构
1	谭博	辽宁省第二十一届职业院校技能大赛	第一名	辽宁省教育厅
2	董衍涵	辽宁省第二十一届职业院校技能大赛	第四名	辽宁省教育厅
3	张立娜	辽宁省第二届职业技能大赛中式面点赛项	第二名	辽宁省人社厅
4	付晓冬	大连市第六届工匠杯西点赛项	第一名	大连市人社局
5	张立娜	第十四届大连市职业技能大赛烘焙赛项	第二名	大连市人社局
6	葛瑞	第十四届大连市职业技能大赛西餐赛项	第二名	大连市人社局
7	陈宇	大连市现代服务职教集团教师教学能力比赛	一等奖	大连市教育学院
8	赵君	大连市现代服务职教集团教师教学能力比赛	二等奖	大连市教育学院
9	孙玉	大连市现代服务职教集团教师教学能力比赛	二等奖	大连市教育学院
10	葛瑞	大连市现代服务职教集团教师教学能力比赛	三等奖	大连市教育学院
11	姜冬雪	大连市现代服务职教集团教师教学能力比赛	三等奖	大连市教育学院
12	钟蕾	大连市现代服务职教集团教师教学能力比赛	三等奖	大连市教育学院
13	王典	大连市现代服务职教集团教师教学能力比赛	三等奖	大连市教育学院
14	王典、慈婧	年度大连市职业教育论文评选	一等奖	大连市职教学会
15	赵君	年度大连市职业教育论文评选	二等奖	大连市职教学会
16	姜冬雪	年度大连市职业教育论文评选	二等奖	大连市职教学会
17	韩政	年度大连市职业教育论文评选	二等奖	大连市职教学会
18	吴莎莎	年度大连市职业教育论文评选	三等奖	大连市职教学会
19	孙玉、费璇	年度大连市职业教育论文评选	三等奖	大连市职教学会
20	钟蕾、邓军、申永奇	年度大连市职业教育论文评选	三等奖	大连市职教学会
21	费璇	大连市中职学校历史教学设计比赛	二等奖	大连市教育学院

表3-1: 2022—2023年度教师获奖情况

3.7 校企双元育人

在产教融合与校企合作方面，教务处积极推进与企业的深度合作，以实现资源共享、优势互补。通过校企合作，我们聘请了1位具有丰富实战经验的行业专家担任兼职教师，他在实践教学环节中起到了关键作用，使学生所学紧贴企业一线，达到学习内容即工作目标的目标。同时邀请行业导师到校参与学校竞赛评分、结合企业一线实际进行讲评，学生作品更贴近行业需求。

案例 05

“行业大师进校园 产教融合展风采”技能展示活动

大连市烹饪中等职业技术学校举办“行业大师进校园 产教融合展风采”技能展示活动。为使学生更好地了解岗位需求、提升个人综合素质，学校邀请了多位行业大师走进校园，对学生们的实际操作技能进行指导，并结合行业企业一线实际进行讲评。



图 3-8 行业大师进校园活动

基本功月测试一直是学校检测学生阶段性学习成果的主要途径，在这次活动中，大连市烹饪中等职业技术学校的学生们充分展示了他们扎实的烹饪基本功。他们不仅在技能展示中表现出色，还积极与大师互动，向行业大师请教问题。行业大师们对学生的表现给予了中肯评价，认为他们具备了较强的实际操作能力。评分后行业大师们还为学生们带来了精彩的讲评。他们结合自己多年的从业经验，从岗位实际要求谈与教学菜品的有效对接，并深入剖析了餐饮行业的发展趋势、岗位需求以及未来职业规划等方面的内容。这些宝贵的第一手资料为学生们提供了更广阔的视野，帮助他们更好地了解岗位需求和行业动态。

学生们纷纷表示受益匪浅。一方面，他们通过与行业大师的互动交流，更加深入地了解了餐饮行业的实际需求和发展趋势；另一方面，他们对自己的职业规划有了更明确的方向和目标。通过此次活动不仅提升了自身的技能水平，还拓宽了视野，为自己的职业发展奠定了坚实的基础。

学校领导表示，将继续积极开展类似的产教融合活动，为学生提供更多与行业大师交流的机会。学校将进一步加强与企业的合作，不断优化教学内容和教学方法，培养学生的实际操作能力和创新精神，为他们顺利步入职场打下坚实的基础。

3.8 国际交流拓视野

大连市烹饪中等职业技术学校开展国际交流与合作，提高学校的国际交流与合作能力。学校考察团出访日本，与日本国际商务学院、国际烹饪专门学校、ALP 公司、八番拉面、水产品等学校和企业进行交流访问，为学校产教融合、校企合作提供思路和借鉴，并带回了先进的教学与管理理念，此次交流访问，提高了学校职业教育的适应性，加强了职业教育国际交流，深化了中日烹饪教育相关领域的研究合作。提高了学校教育教学水平，转化巩固了出访成果。有效地完善了学校烹饪专业的教育教学方案和人才培养方案，推动学校校企合作、产教融合发展，有效提升了学校学生良好职业习惯的养成，提升学生的综合职业素养、职业能力，提高就业竞争力，扩大招生吸引力，提高专业人才培养的适应性，努力实现职业教育现代化、国际化、精品化，应对当前文旅与餐饮行业的快速发展，为社会作出应有的贡献。

学校在中体联的交流会上，展示了学校的盘纸艺术和非遗面塑艺术，国际友人现场学习了中国传统艺术，让国际交流合作更加密切。



图 3-9 中体联盘式艺术交流

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学校建校 42 年来，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酒店建立了合作关系，为餐饮行业累计输送 2 万余名毕业生，他们广布于国内外各大酒店，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，与北京、天津、上海、广州、深圳、苏州、杭州等一线城市的万豪、四季、香格里拉、凯悦、凯宾斯基、希尔顿等奢华高端酒店品牌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实施方案的通知》大教发〔2020〕52 号文件指导精神。学校积极响应地方发展需求，充分发挥自身专业优势，开展了一系列具有地域特色的服务性工作。学校开设面向社会人员的短期培训班，涵盖中式烹调、中式面点、西式面点、家庭厨艺等课程，同时为大连市市场监督管理局、中远海运石油运输公司等单位提

供厨艺培训，效果良好得到各单位的高度认可。



图 4-1 培训现场

同时，学校开展烹饪类职业技能等级认定工作，全年共认定2740人，所收款项全额上缴国库。不仅为大连市餐饮行业输送大量人才，也为大连市财源建设作出贡献。认定过程严格遵循国家标准，确保人才质量，为地方烹饪行业规范化发展助力。未来，学校将持续深化服务，为地方经济文化发展贡献更多力量。

2024.1.7--10.26	等级	报考人数	合计	考试人数	合计	通过人数	合计	报考与考试率	考试与合格率
中式烹调师	五级	1174	1442	1005	1265	917	1155	87.73%	91.30%
中式烹调师	四级	228		220		204			
中式烹调师	三级	33		33		27			
中式烹调师	二级	7		7		7			
中式面点师	五级	717	887	645	810	607	765	91.32%	94.44%
中式面点师	四级	157		154		147			
中式面点师	三级	7		7		7			
中式面点师	二级	6		4		4			
西式烹调师	五级	0	31	0	29	0	25	93.55%	86.20%
西式烹调师	四级	28		26		22			
西式烹调师	三级	1		1		1			
西式烹调师	二级	2		2		2			
西式面点师	五级	601	699	540	636	517	608	90.99%	95.60%
西式面点师	四级	89		87		82			
西式面点师	三级	7		7		7			
西式面点师	二级	2		2		2			
茶艺师	五级	0	0	0	0	0	0	0	0
茶艺师	四级	0		0		0			
茶艺师	三级	0		0		0			
合计			3059		2740		2553	89.57%	93.18%

表 4-1 鉴定工作统计

4.3 服务地方社区

大连市烹饪中等职业技术学校结合大中小学思政一体化要求，依托专业特色，积极探索具有示范作用和辨识度的中小学思政一体化劳动教育模式。积极开展职普融通下中小学劳动教育互为基地的一体化探索与实践，拓展了职业教育服务中小学校劳动领域的空间和渠道，让劳动教育绽放光彩，培养高素质的劳动者和担当民族复兴大任的时代新人。

学校精准施策，依托爱心小厨青年志愿者服务队，技术支持中小学开展面艺体验为载体的劳动课程，每个周五下午走入小学生劳动课堂，开展个性化劳动课，创建“大手带小手”劳动教育育人模式，打造劳动教育实践平台，使各项工作落细落小落到实处。两所学校彼此形成良好协同关系，共同开发适合小学生学的面艺劳动实践课，以日常生活劳动和劳模精神学习为主，感知劳动乐趣，体会劳动光荣。

“爱心小厨”青年志愿者服务队——职业教育服务中小学劳动教育、职业体验



图 4-2 大中小学思政一体劳动课

大连市烹饪中等职业技术学校服务地方社区，深入长江社区开展“服务社区我带头”“生态保护我先行”青年志愿者服

务活动。学生志愿者们在参与活动的同时加深了对雷锋精神的学习领会，用自己的行动诠释“奉献、友爱、互助、进步”的志愿服务精神，以实际行动助力大连文明城市的创建。

大连市烹饪中等职业技术学校青年志愿者服务队走入社会奉献爱心，与甘井子区青年志愿者协会联合开展主题为“弘扬雷锋精神，汇聚志愿力量，打造青年文化街区”主题活动，学校青年志愿者教授大小朋友制作面点，体现了大连烹饪学校立足专业践行舌尖公益，大力弘扬优秀传统文化。

★“爱心小厨”青年志愿者服务队——校外与社区共建（树形象、展风采、践行舌尖公益）



图 4-3 青年志愿者服务队技能展示

4.4 具有本校特色的服务

全国城市职业教育教学研究协作会第二十七届会议暨职业教育教学改革与发展研讨会在大连举行，大连烹饪学校受邀参加中等职业学校学生职业能力汇报环节。展演中学生通过烹饪元素锅勺展示中餐专业的魅力特色，传承中华饮食文化；面团化身为丝，演绎烹饪艺术

力与美；果蔬雕刻，是美食与艺术的融合，同学们以刀为笔，精雕细琢；面塑捏百态神韵，果酱画盘绘锦绣，双艺合璧展餐桌美学新画卷。同学们通过舞蹈和技能展示充分展现了中职生的职业素养与青春活力。

一直以来，大连烹饪学校致力于学生专业技能和美育培养。此次能力汇报，正是学校践行这一理念的具体体现。通过这次技能展示，不仅落实立德树人根本任务，更是培养学生职业素养与综合能力的关键环节。未来，大连市烹饪学校将向着更高的目标奋勇前行，为社会输送更多高素质技能人才，助力职业教育事业蓬勃发展。



图 4-4：中等职业学校学生职业能力汇报

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始终将落实国家各项教育政策作为学校发展的重要指引，全力以赴推动教育教学质量提升，

致力于为学生成长、教师发展创造良好环境。在系统填报工作中，学校组织填报人员深入学习国家统计管理相关政策法规，通过专题培训、研讨交流等形式，确保教师准确理解政策内涵，学校上报的各项数据准确体现办学质量。

5.2 学校治理

大连市烹饪中等职业技术专业学校完善学校章程，明确学校的办学宗旨、发展目标、管理体制、组织机构等，为学校治理提供基本依据和规范。学校建立健全教学管理、学生管理、教师管理、后勤管理等一系列规章制度，使各项工作有章可循。

学校优化治理结构，构建由学校党组织、行政机构、教职工代表大会、家长委员会、行业企业代表等多方参与的治理结构，明确各方职责和权力，形成协同治理的合力。

学校重视师资队伍建设，根据学校专业设置和教学需求，招聘具有扎实专业知识和丰富实践经验的教师，同时积极引进行业企业专家、能工巧匠担任兼职教师。制定教师培训计划，定期组织教师参加专业培训、企业实践、学术交流等活动，提高教师的教学水平和实践能力。建立科学合理的教师考核评价体系，从教学质量、科研成果、师德师风等方面对教师进行全面考核，激励教师不断提高自身素质。

学校加大专业与课程建设，紧密结合烹饪行业发展需求和产业结构调整趋势，合理设置专业，及时调整和优化专业结构，打

造特色优势专业。以职业能力培养为核心，构建基于工作过程的课程体系，开发具有职业教育特色的课程教材，注重课程内容与职业标准、教学过程与生产过程的对接。积极推行项目教学、案例教学、情境教学、模块化教学等教学方法，充分运用现代信息技术，提高教学效果和质量。

学校提升学生管理与服务，重视学生思想政治教育，坚持立德树人根本任务，加强学生思想政治教育，培育和践行社会主义核心价值观，培养学生良好的职业道德和行为习惯。学校注重学生综合素质的培养，开展丰富多彩的校园文化活动、社团活动和社会实践活动，提高学生的实践能力、创新能力和社会适应能力。

建立健全学生就业公共服务体系，加强就业指导课程建设，开展就业咨询、职业规划、求职技巧培训等活动，提高学生的就业竞争力和就业质量。

投入实训基地建设，校内建设具有真实生产场景的实训基地，校外与企业共建实习实训基地，为学生提供良好的实践教学条件，提高学生的实践操作能力。开展技术研发与服务，发挥学校的人才和技术优势，与企业开展产学研合作，共同进行技术研发、产品创新和技术服务，为企业解决实际问题，推动企业技术进步和产业升级。



图 5-1 数字化实训室

5.3 质量保证体系建设

职业学校质量保证体系建设是提升职业教育质量、促进学校可持续发展的关键，大连市烹饪中等职业技术学校从目标、组织、资源等多个层面入手进行建设，确立质量目标，构建标准体系。依据国家教育方针、职业教育发展规划及区域产业需求，制定涵盖人才培养、教学质量、社会服务等方面的总体质量目标，并分解为专业、课程、教学环节等具体目标。围绕专业设置、课程开发、教学实施、师资队伍、实践教学等制定明确标准。如专业标准应明确专业培养规格、课程体系、教学条件等要求；课程标准要规定教学目标、内容、方法、考核方式等。

健全质量管理组织，成立由学校领导、职能部门负责人、专业带头人、企业专家等组成的质量管理委员会，负责统筹规划、决策指导；设立专门的质量管理机构，负责质量标准制定、监控、评估等工作；各教学单位成立质量工作小组，落实具体质量工作。

完善管理制度，建立教学管理制度，规范教学各环节；健全

教师管理制度，加强教师队伍建设与管理；制定学生管理制度，促进学生全面发展；完善质量监控与评价制度，确保各项工作质效。量。

学校实施过程监控与评价体系建设。通过听课、评课、教学检查、学生评教等方式，对教学过程实时监控，及时发现问题并反馈整改。利用信息化手段，对教学数据如学生学习进度、成绩、作业完成情况等进行分析，为教学调整提供依据；开展专业与课程评价，定期对专业建设水平、课程教学质量进行评估；实施学生综合素质评价，从知识、技能、职业素养等多维度评价学生；引入企业、社会第三方评价，对人才培养质量、社会服务效果等进行评价，增强评价的客观性和权威性。

学校制度建设情况

序号	制度名称	相关处室
1	校园车辆行人管理暂行办法	总务处
2	网络应急预案	办公室
3	学校重大事件报告制度	办公室
4	经济困难学生认定办法	政教处
5	学生退学处理规定	政教处
6	入团仪式议程规范	团委
7	发展团员工作细则	团委
8	新媒体招生流程	招生实习处
9	班级教学日志管理制度	教务处
10	刀具使用管理	教务处
11	教学例会制度	教务处
12	教研活动制度	教务处
13	学校招生面试制度	招生实习处
14	违纪处理条例	政教处
15	团支部工作条例	团委
16	数据管理工作职责	规划发展处
17	规章制度修订及申报流程	规划发展处
18	培训教师管理制度	培训处
19	汽车租赁执行标准	总务处

表 5-1 学校制度建设

在资源保障体系建设方面，学校注重师资队伍建设，加强专业教师培养培训，鼓励教师参加企业实践、学术研讨等，提高教师教学与实践能力。引进企业技术骨干、能工巧匠担任兼职教师，优化师资结构；加大教学设施建设，投入建设先进的校内实训基地，满足学生实践教学需求；加强与企业合作，建立稳定的校外实习基地，为学生提供真实的工作环境；提升信息化资源建设，搭建智慧校园平台，实现教学管理、教学资源共享、学习支持服务等信息化；建设丰富的数字化教学资源库，包括课程资源、实训资源、案例库等，为师生提供便捷的学习资源。

学校持续改进体系建设。通过毕业生跟踪调查、企业满意度调查、家长意见反馈等渠道，收集对学校教育教学、人才培养等方面的意见建议，为质量改进提供依据；定期开展学校内部质量诊断与改进工作，对照质量目标和标准，查找问题与不足，分析原因，制定改进措施并跟踪落实；培育和弘扬质量文化，使质量意识深入人心，形成全员参与、全过程管理、全方位保障的质量文化氛围，推动学校质量持续提升。

5.4 经费投入

经费投入是学校发展的重要保障，对于提升学校的教学质量、改善办学条件等方面具有关键作用。

大连市烹饪中等职业技术专业学校是大连市教育局直属公办学校，经费的主要来源是政府根据学校的规模、专业设置、学

生人数等因素，按照一定的标准向学校拨付经费，用于支持学校的日常运营、教学设施建设、教师薪酬等方面。学校的经费使用主要用于教学设施建设，师资队伍建设，课程与教材开发，学生资助与奖励四大方面。

在经费管理方面，学校根据自身的发展规划和年度工作计划，制定科学合理的预算方案，明确各项经费的支出项目和额度，并严格按照预算执行，确保经费使用的规范性和合理性；建立经费使用绩效评价机制，对经费的使用效果进行评估和考核，将评价结果与预算安排挂钩，提高经费使用效益；加强财务监督，建立健全内部审计制度，定期对学校的财务收支情况进行审计，防止经费滥用和浪费现象的发生，确保经费使用的合法性和合规性。

近两年固定资产情况				
序号	基本监测指标名称（单位）	2023 年	2024 年	变化情况
1	固定资产总额（万元）	1108.84	1911.92	803.08 ↑
3	教学仪器设备总值（万元）	263.24	893.23	629.99 ↑
4	生均教学仪器设备值（万元）	0.39	1.09	0.7 ↑

表 5-2：固定资产情况

六、 面临的挑战

挑战一：烹饪行业就业趋势相对稳定，餐饮行业的基本需求存在，但受经济形势波动影响，烹饪专业毕业生就业流动性减弱。面对扩招，办学条件的稀释，学校迫切需要实施办学条件达标工

程， 并做前瞻性的规划，教师信息化大数据的应用理念和能力也急需加强。

挑战二：学校师资队伍结构不适应学校发展。一方面师资队伍梯队结构不合理，学校已经近 10 年没有引入教师，出现年龄断层现象；二是个别专业教师数量不足，例如体育教师，心理教师出现了短缺；三是教师再学习和转型能力不足，不能支撑课程改革需要，教师的信息化素养亟待加强。

2025 年学校将继续以“深入学习贯彻党的二十大精神，以达标建设推动学校高质量发展”的为主题，以“深化落实推进现代职业教育体系建设改革”为主线，聚焦“规范、效益、数字”三个关键，重点“抓队伍、抓体系、抓项目、抓内控、抓业绩”。一是通过制度建设、流程建设、标准建设，完善工作体系，进一步规范管理，强化全员岗位责任意识，以此推动队伍建设，落实内控管理要求；二是通过岗位考核机制建设，激发队伍工作积极性，工作不仅出工还出力更出成果，更好地提高项目建设质量，提高业绩产出质量；三是通过数字意识强化，推进教学诊改工作的进一步深入，为决策和评价提供依据和方法。

大连市烹饪中等职业技术专业学校

2025 年 1 月 7 日

表1 人才培养质量计分卡

名称：大连市烹饪中等职业技术学校(00070)

序号	指标	单位	2023年	2024年
1	毕业生人数	人	210	171
2	毕业去向落实人数	人	210	171
	其中：升学人数	人	66	57
	升入本科人数	人	0	0
3	毕业生本省去向落实率	%	61.90	43.64
4	月收入	元	3722	3241.00
5	毕业生面向三次产业就业人数	人	138	48
	其中：面向第一产业就业人数	人	2	0
	面向第二产业就业人数	人	2	0
	面向第三产业就业人数	人	130	48
6	自主创业率	%	0.48	0.10
7	毕业三年晋升比例	%	15	30.00

表2 满意度调查表
名称：大连市烹饪中等职业技术学校(00070)

序号	指标	单位	2023年	2024年	调查人次	调查方式
1	在校生满意度	%	90.43	96.67	186	全国统一网上调查
	其中：课堂育人满意度	%	93.11	96.78	186	全国统一网上调查
	课外育人满意度	%	91.62	97.58	186	全国统一网上调查
	思想政治课教学满意度	%	92.22	97.85	186	全国统一网上调查
	公共基础课（不含思想政治课）教学满意度	%	94.21	98.03	186	全国统一网上调查
	专业课教学满意度	%	96.21	98.39	186	全国统一网上调查
2	毕业生满意度	%	98.33	100.00	120	问卷
	其中：应届毕业生满意度	%	100	100.00	60	问卷
	毕业三年内毕业生满意度	%	98	100.00	60	问卷
3	教职工满意度	%	-	-	-	全国统一网上调查
4	用人单位满意度	%	100	100.00	41	走访
5	家长满意度	%	100	100.00	150	问卷

表3 教学资源表

名称：大连市烹饪中等职业技术学校(00070)

序号	指标	单位	2023年	2024年
1	生师比	:	7.60	9.19
2	“双师型”教师比例	%	100.00	100.00
	其中：高级“双师型”教师比例	%	78.00	78.00
3	高级专业技术职务专任教师比例	%	77.14	78.00
4	专业群数量	个	1	1
	专业数量	个	3	3
5	教学计划内课程总数	门	30	37
		学时	3440	3224
	其中：课证融通课程数	门	9	11
		学时	1926	908
	网络教学课程数	门	7	0
		学时	348	0
	校企合作课程数	门	0	0
		学时	0	0
6	专业教学资源库数	个	1	1
	其中：国家级数量	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数	个	0	0
	省级数量	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数	个	0	0
	校级数量	个	1	1
	接入国家智慧教育平台数	个	0	0
7	在线精品课程数	门	7	7
		学时	348	348
	在线精品课程课均学生数	人/门	54	90
	其中：国家级数量	门	0	0
	接入国家智慧教育平台数	门	0	0
	省级数量	门	1	1
	接入国家智慧教育平台数	门	0	0
	校级数量	门	7	7
8	虚拟仿真实训基地数	个	0	0
	其中：国家级数量	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数	个	0	0
	省级数量	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数	个	0	0
	校级数量	个	0	0
9	编写教材数	本	6	6
	其中：国家规划教材数	本	3	3
	校企合作编写教材数	本	0	0
	新形态教材数	本	0	0
	接入国家智慧教育平台数	本	0	0
10	互联网出口带宽	Mbps	500	500
11	校园网主干最大带宽	Mbps	200	200
12	生均校内实践教学工位数	个/生	0.62	0.79
13	生均教学科研仪器设备值	元/生	0	10973.34

表4 服务贡献表

名称：大连市烹饪中等职业技术学校(00070)

序号	指标	单位	2023年	2024年
1	毕业生初次就业人数	人	138	110
	其中：A类：留在当地就业人数	人	63	48
	B类：到西部和东北地区就业人数	人	70	48
	C类：到中小微企业就业人数	人	46	48
	D类：到大型企业就业人数	人	92	0
2	横向技术服务到款额	万元	0	0.00
	横向技术服务产生的经济效益	万元	0	0.00
3	纵向科研经费到款额	万元	0	0.00
4	技术产权交易收入	万元	0	0.00
5	知识产权项目数量	项	0	0
	其中：专利授权数量	项	0	0
	发明专利授权数量	项	0	0
6	专利转让数量	项	0	0
7	专利成果转化到款额	万元	0	0.00
8	非学历培训项目数	项	9	11
	非学历培训学时	学时	364	416
	公益项目培训学时	学时	14	0
9	非学历培训到账经费	万元	0	0.00

表5 国际影响表

名称：大连市烹饪中等职业技术专业学校(00070)

序号	指标	单位	2023年	2024年
1	开发并被国外采用的职业教育标准、资源、装备数量	个	0	0
	其中：标准数量	个	0	0
	专业标准数量	个	0	0
	课程标准数量	个	0	0
	资源数量	个	0	0
	装备数量	个	0	0
2	接收国外留学生专业数	个	0	0
3	接收国外留学生人数	人	0	0
4	接收国外访学教师人数	人	0	0
5	中外合作办学专业数	个	0	0
	其中：在校生数	人	0	0
6	专任教师赴国外指导和开展培训时间	人日	0	0
7	在国外组织担任职务的专任教师人数	人	0	0
8	国际技能大赛获奖数量	项	0	0

表6 落实政策表

名称：大连市烹饪中等职业技术学校(00070)

序号	指标	单位	2023年	2024年
1	全日制在校生人数	人	573	814
2	年生均财政拨款水平	元	2880.00	2880.00
3	年财政专项经费	万元	2407.31	2407.31
4	教职员工额定编制数	人	92	92
	教职工总数	人	78	74
	其中：专任教师总数	人	69	69
	思政课教师数	人	6	3
	体育课专任教师数	人	3	3
	美育课专任教师数	人	4	2
	班主任人数	人	19	24
5	参加国家学生体质健康标准测试人数	人	640	640
	其中：学生体质测评合格率	%	49.69	50.31
6	职业技能等级证书（含职业资格证书）获取人数	人	177	179
7	企业提供的校内实践教学设备值	万元	0	0
8	与企业共建开放型区域产教融合实践中心数量	个	0	0
9	聘请行业导师人数	人	4	9
	其中：聘请大国工匠、劳动模范人数	人	0	0
	行业导师年课时总量	课时	640	662
	年支付行业导师薪酬	万元	5.76	5.96
10	年实习专项经费	万元	5	5.00
	其中：年实习责任保险经费	万元	1.81	3.00