

大连市烹饪中等职业技术专业学校 质量年度报告（2025）



2025 年 12 月

附件1-2

内容真实性责任声明

（大连市烹饪中等职业技术学校）对《（大连市烹饪中等职业技术学校）中等/高等职业教育质量年度报告（2025年度）》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
(学校)法定代表人(签名): 

2025 年12 月 10 日

大连市烹饪中等职业技术专业学校 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

2025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，一体推进各项工作。学校坚定不移贯彻落实职业教育改革发展部署，充分挖掘和发挥自身优势、潜力与动能，扎实打造质量强校，为加快建设教育强市、打造“教在大连、学在大连”教育高地增值赋能，努力办好人民满意的职业教育。

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，学校专门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，层层推进工作落实，确保报告质量。年报力求如实反映学校的人才培养质量和办学水平，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工作，明确了2025年大连烹饪学校工作将围绕“育人为本，质量立校，特色发展”的理念展开。学校将通过“一个核心”、“两个重点”、“三个项目”、“六个提升”全面推动教育高质量内涵式、跨越式发展，努力打造高品质烹饪学校。报告聚焦落实立德树人根本任务、服务学生全面

发展和经济社会发展，从产教融合、服务贡献、人才培养、文化传承、国际合作、发展保障等六个维度进行了质量统计与研究，全面展现一年来学校整体质量状况和发展状态，并在此基础上深入分析了高质量发展所面临的困难与挑战。

2025 年，学校质量建设在以下几方面呈现特色与亮点：

办学基础质量显著提高： 学校迁至抚顺街校址后，办学规模、专业设置、生源质量及办学条件均得到显著提升，招生规模稳步扩大，2025 年 9 月学生总数达到 919 人，然而这也导致了教学资源的相对稀释。

人才培养质量稳步提升： 学校坚持立德树人根本任务，全面推进“五育并举”育人体系建设，持续提升学生综合素质。在国家、省、市级职业院校技能大赛中，学生获奖数量与质量稳步攀升。2025 届毕业生升学率显著提高，用人单位满意度达到 100%。

行业龙头地位凸显： 学校以市级五星级专业群为引领，主导制定了全市烹饪人才培养方案，并在世界、省市各级技能大赛与教学评比中荣获多项重要荣誉。

产教融合形成新机制： 在产教融合建设方面，学校已建立起完善的校企合作标准体系，使校企之间的对接更加紧密，沟通渠道更为畅通。在拓展合作领域、深化教育内涵、搭建实践平台等方面均取得了显著成效。通过深化校企合作机制，学校成功聘请了多位拥有丰富实战经验的行业专家担任兼职教师和行业导师，确保学生所学知识与行业一线需求紧密结合，实现了学习内容与工作内容的无缝对接。

服务贡献能力上新台阶： 学校以服务全国高端酒店就业与高质量、多元化社会培训为双引擎，并深度融入地方民生，例如牵头全市校园餐培训并建立长效服务机制，展现了广泛的社会影响力与扎实贡献。

国际交流与合作初步布局： 学校积极开展国际交流与合作，全面提升学校的国际交流与合作水平。学校致力于深化与企业的战略合作，实现资源共享与优势互补。通过与法国乳制品协会的紧密合作，学校特聘多位拥有丰富实战经验的国际行业专家前来授课，有效提升了师生对法式甜品制作技艺的认知与实践水平，同时也促进了中法烹饪文化技艺的交流与互鉴。

政策保障持续有力： 职业教育已迈入高质量发展新阶段，新颁布的《职业教育法》为学校高质量发展指明了明确方向。与此同时，省、市层面关于职业教育改革的实施方案相继出台，为学校的改革与发展提供了坚实的外部保障。学校将积极落实国家、省、市各级项目，并将其与学校的内涵建设紧密结合。

目录

1.基本情况	10
1.1 学校概况	10
1.2 专业设置	11
1.3 学生结构	11
1.4 教师队伍	12
1.5 基本办学条件	14
1.6 学校亮点特色	15
1.7 媒体看学校	21
2.产教融合质量	21
2.1 产教机制共筑	21
2.1.1 职教集团工作	21
2.1.2 参与餐饮教指委工作	22
2.1.3 健全大师工作室机制	23
2.2 产教共建关键办学要素	24
2.2.1 校企合作赋能专业发展	24
2.2.2 校企协同优化实训基地布局	26
2.2.3 产教双师共培	28
3.服务贡献质量	29
3.1 服务产业	29
3.2 服务就业	30
3.3 服务地方发展	32
3.4 服务乡村振兴	33
3.5 具有本校特色的服务	34
3.5 社会实践服务	37
4. 人才质量培养	40
4.1 立德树人	40
4.1.1 五育并举	40
4.1.1 多元化活动护航	46
4.1.2 思政育人	53
4.2 在校体验	55
4.3 在校成长	57
4.4 技能成才	59
4.5 就业情况	60
5. 文化传承	60
5.1 工匠精神传承	60
5.2 传承红色基因	61
6. 国际合作质量	62
7. 发展质量保障	64
7.1 党建引领	64
7.2 学校治理	70
7.3 质量保障体系	72
7.4 经费投入	75
8. 面临挑战	76

表目录

表 1-1：近两年学生数量结构情况	12
表 1-2：近两年教师队伍数量结构情况	13
表 1-3：2024-2025 年度教师获奖情况	18
表 4-1 班主任学习	46
表 7-1 学校治理数据	71
表 7-2 质量保障建设数据	74
表 7-3 固定资产情况	75

图目录

图 1-1 大连烹饪学校全貌	10
图 1-2 师资队伍情况	13
图 1-3 师资结构	14
图 1-4 实习基地建设情况	15
图 1-5 2024 年招生录取数据	17
图 1-6 学生增长情况	17
图 1-7 学校党建学习导视图	19
图 1-8 红色教育基地活动	20
图 1-9 党建案例获奖	21
图 2-1 大连市烹饪专业人培方案会议	23
图 2-2 大连市烹饪专业人培方案会议	24
图 2-3 学校专业教师在城堡酒店实习	25
图 2-4 认知实习	26
图 2-5 24-25 年度校企合作名录	27
图 2-6 酒店订单式培养	27
图 2-7 24-25 年度教师企业实践情况	29
图 3-1 学生酒店工作照	30
图 3-2 就业数据	32
图 3-3 长江社区公益活动	32
图 3-4 中小學生烹饪体验	33
图 3-4 学校教师援疆	34
图 3-5 中小學生劳动教育	35
图 3-6 国际文化交流	36
图 3-7 中小學生食堂厨师培训	36
图 3-8 学校教师助力大体联筹备工作	37
图 3-9 校园餐培训	40
图 4-1 班主任学习	41
图 4-2 学校完善的制度	42
图 4-3 月月有比赛活动统计	43
图 4-4 大烹校长杯足球赛	44
图 4-5 各项活动照片	45
图 4-6 劳动照片	46
图 4-7 心理预警情况	47
图 4-8 演讲比赛	48
图 4-9 “遇见自我”活动	49
图 4-10 情绪漂流瓶活动	50
图 4-11 心灵手巧活动	50
图 4-12 “禁毒普法进校园、守护青春促成长”活动	51
图 4-13 家校共育	52
图 4-14 活动获奖	53
图 4-15 党员参加红色教育基地活动	53
图 4-16 赓续雷锋精神，奋斗成就梦想”主题教育活动	54
图 4-17 升旗仪式	55

图 4-18 年度主题教育次数	55
图 4-19 年度主题教育次数	57
图 4-20 宴席赛照片	59
图 4-21 国赛获奖照片	60
图 4-22 实习与就业成果数据	60
图 5-1 各项活动照片	61
图 5-2 参观红色基地	61
图 5-3 国际交流展示	63
图 5-4 丝路风味·职普共烹”国际研学活动	64
图 5-5 学校党建学习导视图	65
图 5-6 红色教育基地活动	66
图 5-7 党员转正大会	67
图 5-8 党员示范课获奖	68
图 5-9 教育家精神学习活动	69

案例目录

案例 01	22
案例 02	25
案例 03	38
案例 04	48
案例 05	53
案例 06	56

1.基本情况

1.1 学校概况

大连市烹饪中等职业技术专业学校作为大连市教育局直属的公办学校，不仅是辽宁省示范学校，也是辽宁省烹饪专业教研中心。该校曾荣获"全国德育工作先进单位"称号、"中国餐饮 30 年桃李芬芳优秀奖"以及"全国餐饮职业教育优秀院校"等多项荣誉，彰显了其在职业教育领域的卓越地位。作为大连市教育局直属的公办省级重点职业中专，学校致力于培养高素质的烹饪专业人才。

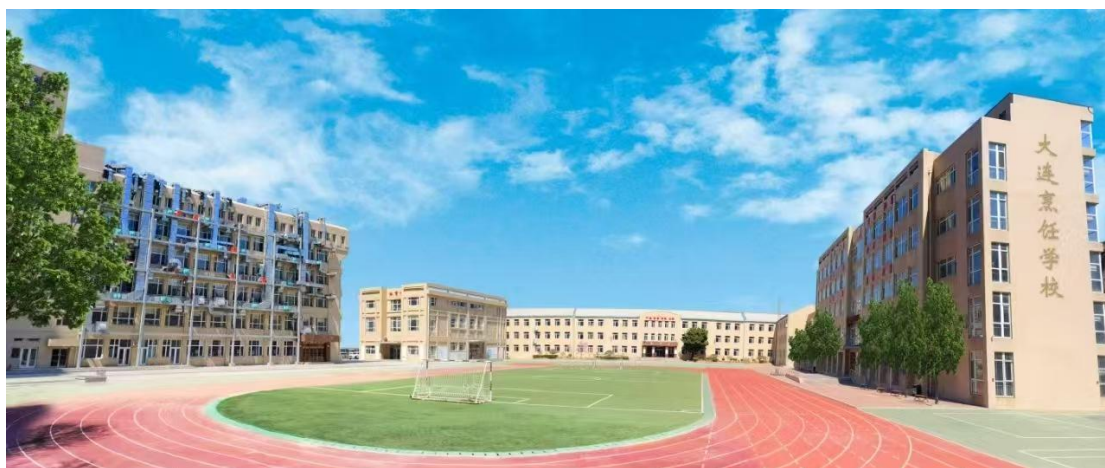


图 1-1 大连烹饪学校全貌

学校始建于 1982 年，初名大连烹饪职业高级中学，于 1994 年更名为大连市烹饪中等职业技术专业学校。2022 年 10 月，学校校址由大连市沙河口区李家街校区迁至大连市沙河口区抚顺街 2 号。

2018 年至 2025 年间，学校荣获多项殊荣，包括"职业教育

科研先进集体"、"大连菜研发中心"、"大连市五四红旗团委"、"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"以及"大连市第十四届职业技能大赛突出贡献单位"等多项荣誉。

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，致力于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，不断提升学生的思想素质和行为水平，完善相关机制，最终实现培养有理想、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标。

1.2 专业设置

大连市烹饪中等职业技术专业学校是一所专注于烹饪教育的专业院校，目前国内为数不多的中职类烹饪专业学校中占据一席之地。学校开设了中餐烹饪、西餐烹饪以及中西式面点三个专业，这三个专业均被评为省级中等职业教育优质专业。其中，中餐烹饪和西餐烹饪专业更是对接产业集群升级的示范性专业。

1.3 学生结构

2025 年，学校在校生总规模达到 919 人，较上年增长 8.2%，创下历史新高。学生结构呈现以下特点：从年级分布来看，高一年级 330 人，高二年级 310 人，高三年级 279 人，各年级人数均

衡，教育教学工作有序推进；从专业结构来看，中餐烹饪专业在校生 490 人，占总数的 53.3%，继续保持传统优势地位；中西式面点制作专业 290 人，占总数的 31.6%，呈现稳步增长态势；西餐烹饪专业 127 人，占总数的 13.8%，特色鲜明。从学生构成来看，男生 438 人，女生 481 人，性别比例均衡；少数民族学生 76 人，占总数的 8.3%，体现了学校服务区域民族教育的责任担当；共青团员 92 人，占总数的 10%，学生政治素养良好。

表 1-1：近两年学生数量结构情况

近两年学生数量结构情况				
序号	基本监测指标名称（单位）	2024 年	2025 年	变化情况
1	在校人数（人）	814	919	105 ↑
2	西餐烹饪（人）	112	127	15 ↑
3	中餐烹饪（人）	404	490	86 ↑
4	中西式面点制作（人）	298	290	8 ↓
5	男生（人）	435	438	3 ↑
6	女生（人）	379	481	2 ↑
7	少数民族（人）	82	76	6 ↓
8	共青团员（人）	140	92	48 ↓

1.4 教师队伍

学校师资力量雄厚，现有教职工 73 人，专任教师 65 人，（见图表 1-3）其中专业教师 31 人，9 人为国家、省级注册烹饪大师。在校学生 919 人。学校拥有 1 个教师教学创新团队，2 名省级教学名师，3 名专业带头人，13 名骨干教师及 3 个优秀教学团队。多数专业教师均为大连餐饮行业的杰出代表。近年来，学校行业教师数量持续增长，生师比也稳步提升。

硕士学位及以上教师 15 人，正高级职称教师 7 人，50 岁及以下专任教师 33 人，“双师”型专任教师 67 人，占专任教师总数的 97%。这些数据为提高人才培养质量提供了有力保障。（教师职称结构、年龄结构、学历结构、双师结构见图表 1-2、1-3）



图 1-2 师资队伍情况

表 1-2：近两年教师队伍数量结构情况

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）	2024 年	2025 年	变化情况
1	教职工数（人）	74	73	1 ↓
2	专任教师数（人）	69	69	无变化
3	生师比	9.19	13.3	4.11 ↑
4	“双师型”教师比例	100%	100%	无变化
5	行业教师数（人）	5	3	2 ↓



图 1- 3 师资结构

1.5 基本办学条件

学校占地 19332.5 平方米，校舍建筑面积 17097.2 平方米，固定资产总值 1108.84 万元。硬件设施完善，拥有 25 个校内实训室，涵盖中西餐、中西点、雕刻、茶艺、咖啡及世赛模拟等多个专业方向。其中，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，可同时容纳近 650 名学生开展实训教学。

学校教学场所充足，普通教室面积 2000 平方米，合班教室 2914 平方米，并配备高标准微机室、多媒体电教室及演播室等现代化设施，全面支撑信息化教学与多样化学习活动。图书馆馆藏丰富，拥有纸质图书 20915 册、电子图书 3443 册，生均图书达 30 册，有效满足师生阅读与研究需求。体育馆内设有羽毛球、乒乓球及各类健身器材，为学生提供了良好的体育锻炼环境。

此外，学校紧密对接行业，在包括大连、北京、上海、广州、深圳等城市建立了 39 个稳定的校外实训基地（见图表 1-1），构建了覆盖多地域、多业态的实践网络。一支由烹饪名师组成的

教学团队，配合先进齐全的专业设备，共同为高质量的专业教学与技能人才培养提供了坚实保障。

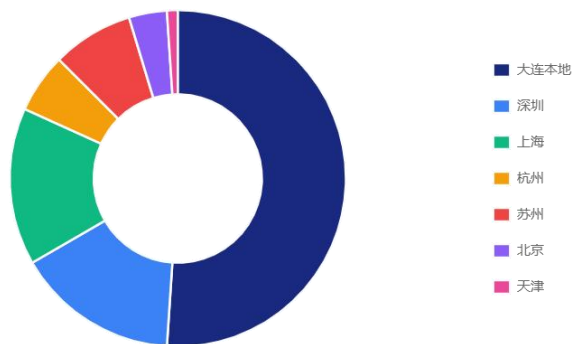


图 1-4 实习基地建设情况

1.6 学校亮点特色

招生就业形势稳步增长。大连烹饪学校经过四十三年的深厚积淀，始终专注于专业烹饪技能教育领域，已累计培养出逾万名优秀毕业生。这些毕业生广泛就职于国内各大中型酒店，其中绝大多数已成为企业的技术骨干与管理中坚力量。特别在大连本地餐饮行业，我校毕业生展现出显著的人才优势——全市星级酒店超过 90% 的厨师长均毕业于我校，充分彰显了学校在区域行业内的领军地位与深远影响力。

2025 年，学校在就业方面再创佳绩。毕业生就业率稳定保持在 96.02% 的高水平，其中超过半数选择在省内就业或创业，为地方经济发展贡献力量。尤为值得关注的是，专业对口率高达 96.39%，毕业生平均起薪达到 3605 元，较 2024 年实现了稳步增长，这充分反映了市场对我校毕业生专业能力的高度认可与迫切需求。

近年来，学校招生形势持续向好，社会吸引力显著增强。通过实施全员网格化招生机制，凝聚全校合力，2025 年新生学籍注册数达 330 人，圆满完成招生提质增量目标。尤为突出的是，在多个关键招生指标上位居全市前列：学校"3+2"单专业招生量达 100 人，位列全市中职同类专业第一，录取分数线高居全市第四；烹饪类专业总注册量 332 人，同样排名全市第一。各三年制专业录取分数线均实现大幅提升，其中中西面点专业分数线提升 92.5 分，达到 450.85 分；西餐烹饪与中餐烹饪专业分数线也分别提升 77 分和 75 分。这一系列数据生动体现了社会与考生家庭对学校办学质量与专业品牌的高度认同。

大连烹饪学校以其深厚的行业根基、卓越的育人成果与强劲的发展势头，持续为大连乃至全国餐饮产业的繁荣与发展输送高质量、高素质的技术技能人才，坚实履行着职业教育服务经济社会发展的使命。

各专业分数线提升情况

2025年学校各三年制专业分数线均实现大幅提升，体现了学校整体教学质量和声誉的提高。

专业名称	2025年分数线	提升分数	提升幅度
中西面点专业	450.85分	+92.5分	↑ 25.8%
西餐烹饪专业	383.9分	+77分	↑ 25.1%
中餐烹饪专业	381.6分	+75分	↑ 24.5%

图 1- 5 2024 年招生录取数据



图 1- 6 学生增长情况

技能大赛成绩再创新高。学校深入实施“岗课赛证”综合育人模式改革，将岗位标准融入课程体系，竞赛内容对接教学要求，职业技能证书考核嵌入培养过程，实现了教育教学与行业需求的深度融合。在 2025 年世界职业院校技能大赛中，学校参赛团队凭借扎实的专业功底和出色的实践能力，在与国际高水平队伍的激烈竞争中脱颖而出，荣获银奖，充分展现了学校的办学实力和育人成效。在辽宁省第二十一届职业院校技能大赛中，学校同样表现优异，多个赛项成绩名列前茅。特别是在辽宁省第二届职业技能大赛餐饮赛道上，学校选派的 2 支参赛队发挥出色，凭借精湛技艺和稳定发挥，成功包揽该赛道冠、亚军，彰显了学校在烹饪专业领域的领先地位和强劲竞争力。此外，学校教师队伍也在各级各类教学能力比赛、专业技能竞赛中屡获佳绩，形成了“师生同赛、教学相长”的

良性互动局面，为学校高质量发展注入了持续动能。

表 1-3：2024-2025 年度教师获奖情况

2025 教师获奖一览表				
序号	姓名	赛项名称	获奖等次	颁发机构
1	周岩	大连市中职学校英语演讲比赛指导教师	特等奖	大连市教育局
2	王典	大连市中职学校美术学科说课比赛	二等奖	大连市教育局
3	吴莎莎	年度大连市职业教育论文评选	一等奖	大连市职教学会
4	韩政	年度大连市职业教育论文评选	一等奖	大连市职教学会
5	孙玉	年度大连市职业教育论文评选	二等奖	大连市职教学会
6	高冲、申永奇	年度大连市职业教育论文评选	二等奖	大连市职教学会
7	周岩	年度大连市职业教育论文评选	二等奖	大连市职教学会
8	赵君	年度大连市职业教育论文评选	三等奖	大连市职教学会
9	付晓冬	年度大连市职业教育论文评选	三等奖	大连市职教学会
10	董衍涵	大连市第七届“工匠杯”职业技能大赛	一等奖	大连市总工会

党建引领教育提质增效。学校党总支部在市委教育工委的有力领导下，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指引，深入贯彻落实党的二十大及二十届历次全会精神，全面执行党的教育方针，紧扣职业教育高质量发展主线，立足烹饪专业特色，将党建工作与教育教学、人才培养、产教深度融合有机结合，充分发挥党组织的战斗堡垒作用和党员的先锋模范作用，为学校各项事业提质增效提供了坚实的政治保障和组织保障。

大连市烹饪中等职业技术学校严格执行“三会一课”制度，制定分层分类的学习计划，通过专题学习、“三会一课”、主题党日等多种形式，组织党员干部及师生深入学习习近平新时代

中国特色社会主义思想、职业教育法等重要内容，确保党员学习全覆盖。同时，邀请党建和行业专家开展专题党课，深入解读政策理论与行业发展趋势，有效提升了党员的政治素养和专业视野。（见图 1-8）

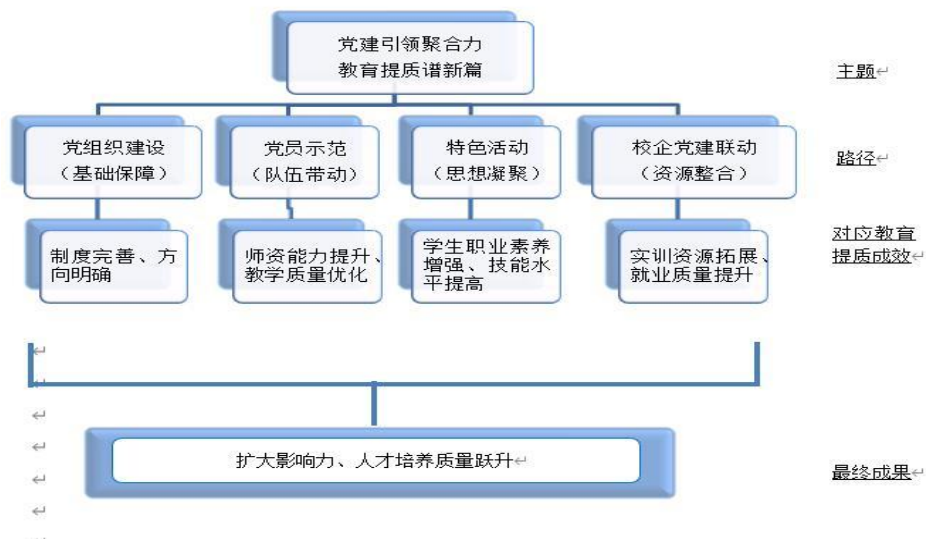


图 1-7 学校党建学习导视图

思政育人创新突破。大连市烹饪中等职业技术学校构建“专业+思政”育人模式，推动课程思政与烹饪教学深度融合，组织党员教师牵头挖掘饮食文化、烹饪技艺中的思政元素，开发《中式烹调工艺》等课程思政案例，获评市级课程思政优秀案例。依托大连红色资源，开展“红色研学+烹饪实践”活动，组织师生赴英雄纪念园、红色教育基地开展现场教学，将爱国情怀、工匠精神融入实践教学。



图 1-8 红色教育基地活动

阵地建设守牢守严。大连市烹饪中等职业技术学校规范管理学校官网、微信公众号等宣传平台，全年发布党建动态、育人成效、师生先进事迹等内容，学校获评市委教育工委“党建宣传先进单位”。严格落实意识形态工作责任制，定期研判校园意识形态风险，加强课堂、社团、网络等阵地管理，筑牢思想防线。

支部建设标准化推进。大连市烹饪中等职业技术学校按照“专业相近、便于活动”原则，优化党支部设置，按烹饪专业群划分 3 个特色党支部，完成支部换届选举，选优配强支部书记。严格落实组织生活会、民主评议党员等制度，开展党支部书记抓党建述职评议考核，推动支部工作规范化提质。第二党支部“以党纪为镜映党建新辉”获评市委教育工委“党建好案例”。（见图 1-10）

获评“党建好案例”优秀作品名单			
序号	标题	党组织名称	所在地区
1	聚焦“党建+”品牌建设 赋能国际化人才培养	中共大连大学外国语学院委员会	高校
2	党建根植业务 立心铸魂争先	中共大连大学医学院总支部委员会	高校
3	党建引领 艺韵飞扬	中共大连大学音乐学院学生支部委员会	高校
4	传承红色基因 引领党建教学双提升	中共大连大学外国语学院教工第二支部委员会	高校
5	引领+融入 促进和谐特色建设	中共大连教育学院附属中学支部委员会	高校
65	以党纪为镜映党建新辉	中共大连市烹饪中等职业技术学校总支部委员会	局属
66	党建引领聚合力 三色花开润童心	中共大连市普兰店区海育幼儿园支部委员会	普兰店区

图 1-9 党建案例获奖

1.7 媒体看学校

2024 年 9 月至 2025 年 8 月期间，学校充分利用各类宣传平台，系统构建了集官方网站、政务媒体与自有新媒体于一体的立体化宣传矩阵，累计在大连市教育局官网、大连职教风采公众号及学校微信公众号等平台发布宣传报道共计 120 篇。这些报道内容扎实、形式多样、覆盖面广，有效提升了学校的品牌影响力与社会美誉度。

2.产教融合质量

2.1 产教机制共筑

2.1.1 职教集团工作

学校依托大连现代服务职业教育集团（联盟），积极促进优质职业教育资源的共建共享，广泛吸纳集团内各院校的公共基础课及专业教师资源，有效缓解了师资短缺困境。通过开展联盟教师协同教研活动，学校教育教学质量得到了显著提升。

2.1.2 参与餐饮教指委工作

大连烹饪学校积极投身并主导大连市餐饮职业教育教学指导委员会的相关工作。在市委教育工委与市教育局的统筹规划下，大连市餐饮职业教育教学指导委员会于大连烹饪学校正式揭牌成立。该委员会整合了政府、行业、企业、学校及研究机构等多方资源，专注于构建协同育人体系，提升烹饪专业人才培养水准，以助力区域餐饮产业的创新发展。此次会议的召开标志着大连市餐饮职业教育“政行企校研”协同育人机制的全面启动，为提高烹饪人才培养质量、服务区域餐饮产业繁荣发展奠定了坚实基础。

案例 01

汇聚行业力量，共谋职业发展

为深化职业教育改革、推动产教融合，大连市成立餐饮职业教育教学指导委员会，并于6月6日在市烹饪中专召开首次全体会议。会议审议通过《章程》与《2025年工作计划》，明确委员会将统筹全市餐饮职业教育资源，建立“政行企校研”协同育人长效机制。

会议围绕专业设置、课程改革、师资提升等议题展开研讨，凝聚多方共识，为修订《烹饪人才培养方案》奠定基础。年度计划聚焦新专业标准落地、校企合作深化及教学资源共建，系统部署重点任务，助力“大连菜”品牌建设与产业高质量发展。

教指委的成立标志着大连市餐饮职业教育进入资源整合、协同发展的新阶段。通过健全组织架构、凝聚多方共识、系统部署工作、建立联动机制，初步构建起“共建、共管、共享”的育人生态。这一实践打破了职业教育“单打独斗”的局面，形成了可复制、可推广的协同发展范式，不仅提升了烹饪人才培养的系统性与适应性，也为区域职业教育治理体系现代化提供了重要参考，对推动产业提质增效具有深远意义。



图 2-1 大连市烹饪专业人培方案会议

2.1.3 健全大师工作室机制

学校设有两个名师工作室，分别是邓军烹饪造型艺术技能大师工作室和吴晓玲大师工作站。这两个工作室由中国注册烹饪大师邓军和吴晓玲领衔创办，成员均由大连市烹饪学校的专业教师组成。工作室秉承“传承大国工匠”的烹饪精神，致力于传承中国饮食文化与烹饪技艺。工作室以科学发展为指导，以提高质量为重点，以改革创新和加强建设为主线，在技术创新、技艺传授、交流探讨、技能攻关以及绝技绝活的实现等方面发挥着积极作用。工作室致力于为企业及社会培养技能骨干，将其建设成为培养年轻高技能人才的重要基地。



图 2-2 大连市烹饪大师工作室

2.2 产教共建关键办学要素

2.2.1 校企合作赋能专业发展

学校持续深化产教融合与校企协同发展，积极与行业领军企业及区域重点产业龙头企业建立战略合作关系，共同推进人才培养、课程建设、实训实习及就业指导等多领域合作，全力打造校企命运共同体。通过企业提供教师、学生实习岗位，教师赴企业实践锻炼以及校企联合开发校本教材等具体举措，不断拓展合作深度，提升育人成效。每届新生开学后，学校便会组织学生前往五星级酒店进行认知实习，帮助其了解所选专业的实际情况，使学生在后续学习中能够明确方向、树立目标、增强动力。



图 2-3 学校专业教师在城堡酒店实习

案例 02

走进真实职场 筑牢职业梦想

为帮助高一新生建立职业认知，大连烹饪学校创新实施“早期介入、情境育人”模式，组织 2025 级全体学生分批前往香格里拉、君悦等合作酒店开展沉浸式认识实习。

学校与酒店共同规划实习方案，首日开展岗前培训，强化安全规范与职业意识。学生分组进入中西餐厨房、面点房等岗位，在厨师长带领下观摩实操、参与体验，直观了解岗位内容与协作流程。学校配套实习手册，引导学生通过“观察—记录—提问—反思”模式深化学习，并设置互动答疑环节，促进与行业导师交流。

实习结束后，学校组织总结并收集酒店反馈，推动课程内容与岗位需求衔接。活动实现全覆盖，95%以上学生表示对烹饪职业有了清晰认知，学习目标更加明确。实习有效激发了学生专业兴趣与学习动力，并深化了校企协同机制，促使学校优化高一课程设计，强化基础技能与职业素养融合培养。

本案例通过打破课堂与职场壁垒，实现了职业教育的早期启蒙与场景化浸润，构建了“校企共育、全程协同”的培养基础，为同类院校开展系统性职业认知教育提供了可复制的实践范式。



图 2-4 认知实习

2.2.2 校企协同优化实训基地布局

2024-2025 学年度，学校积极拓展校企合作网络，与 39 家知名餐饮及酒店企业正式签约共建校外实习基地，并通过定期开展企业走访与行业调研，精准把握餐饮行业转型升级对人才能力的新要求。双方在人才培养方案制定、专业课程开发、“双师型”教师团队建设、实训基地共建等方面开展深度协同，形成了稳定高效的资源共建共享机制。学校还创新实施订单式培养，将合作企业的职业标准、培训课程及考核体系引入校园教学，使学生能够在校期间提前适应岗位要求，显著增强了人才培养的针对性与适应性，实现了校企协同育人的提质增效。

2024年校企合作名录

	酒店名称（大连市）	星级	序号	酒店名称（外省市）	星级	序号	酒店名称（外省市）	星级
1	大连香格里拉大酒店	五	1	北京嘉里大酒店	五	14	杭州中心四季酒店	五
2	大连富丽华大酒店	五	2	北京丽思卡尔顿酒店	五	15	苏州中茵皇冠假日酒店	五
3	大连棒棰岛宾馆	国宾馆	3	北京JW万豪酒店	五	16	苏州W酒店	五
4	大连国际金融会议中心	五	4	天津丽思卡尔顿酒店	五	17	苏州尼依格罗酒店	五
5	大连一方城堡酒店	五	5	上海浦东丽思卡尔顿酒店	五	18	苏州凯悦酒店	五
6	大连君悦酒店	五	6	上海浦东嘉里大酒店	五	19	深圳瑞吉酒店	五
7	大连凯宾斯基酒店	五	7	上海浦东文华东方酒店	五	20	深圳华侨城洲际酒店	五
8	大连四季酒店	五	8	上海雅居乐万豪侯爵酒店	五	21	深圳君悦酒店	五
9	大连中远海运洲际酒店	五	9	上海鲁能JW万豪酒店	五	22	深圳湾万怡万丽酒店	五
10	大连星海皇冠假日酒店	五	10	上海前滩香格里拉酒店	五	23	深圳康莱德酒店	五
11	大连体育中心皇冠假日酒店	五	11	杭州香格里拉酒店	五	24	深圳大中华喜来登酒店	五
12	大连新世界酒店	五	12	杭州柏悦酒店	五	25	深圳大梅沙洲际酒店	五
13	大连鲁能希尔顿酒店	五	13	杭州远洋凯宾斯基酒店	五	26	深圳大中华希尔顿酒店	五
14	大连富力希尔顿酒店	五						
15	大连星海渔港酒店	社餐						
16	大连割烹清水酒店	社餐						

图 2-5 24-25 年度校企合作名录



图 2-6 酒店订单式培养

2.2.3 产教双师共培

学校全面落实《职业学校教师企业实践规定》，将其作为建设“双师型”队伍、深化产教融合的重要举措。为此，学校建立了系统的实践管理与考核制度，明确目标、流程与保障，确保实践常态化、有实效。

本年度，学校精准选派中餐、西餐、中西面点、营养及咖啡五个专业的 29 名骨干教师，分批前往大连香格里拉大酒店、富丽华酒店等 6 家知名企业进行岗位实践。实践覆盖厨房运营、菜品研发、餐饮管理等关键环节，实现专业与产业精准对接。

通过一线实践，教师零距离接触了行业新技术、新工艺与管理模式，把握了健康饮食、智能化厨房等前沿趋势。他们深入参与业务流程，了解从原料到服务的完整链条，并通过与企业交流，清晰掌握了产业升级对人才知识、技能与素养的具体要求。

教师通过实践拓宽了视野，提升了实操与问题解决能力，积累了丰富的案例与素材。这些资源将直接反哺教学，推动课程内容与行业标准对接，促进教学方法改革，从而提升实践教学水平与人才培养针对性。学校将持续拓展校企合作，完善“实践—教学—创新”机制，助力教师成长，为培养符合区域发展需要的高素质技能人才夯实基础。

大连烹饪学校暑期教师企业实践（调研）实践岗位安排								
序号	姓名	任教学科	酒店	实践部门	实践岗位	实践（调研）日期	工作时间	联系人
1	张斌	信息技术	星海渔港	客户信息部	客户管理师	7月15-18日	10:00-14:00	刘总监 18940807866
2	周岩	英语		接待部	迎宾接待			
3	陈宇	茶艺、餐服		运营部	楼面运营经理			
4	于森	中餐	城堡	中餐厨房	凉菜	7月15-18日	10:00-14:00	丛经理 13342242317
5	刘衍基	中餐		中餐厨房	砧板			
6	谭博	中餐		中餐厨房	上什			
7	孙玉	咖啡、英语	凯宾斯基	大堂吧美食廊	中厨房	7月15-18日	10:00-14:30	徐经理 15998599907
8	钟蕾	盘饰艺术		中厨房	大堂吧美食廊	7月15-18日	10:00-14:30	
9	贾颖丽	英语		人力资源部	餐饮&厨房&人力资源部	1. 7月15日 2. 7月16日 3. 7月17日 4. 7月18日	10:30-14:00	
10	王典	烹饪美术		人力资源部			10:30-14:00	
11	钟华	日语、思政		人力资源部			10:30-14:00	
12	张娜	信息技术		人力资源部			10:30-14:00	
13	慈婧	语文		人力资源部			10:30-14:00	
14	高冲	英语、思政		人力资源部			10:30-14:00	
15	曾继红	语文、音乐		人力资源部			10:30-14:00	
16	费璇	思政	富丽华	西餐厅	西餐厅	7月15-18日	8:00-11:00	王经理 18642668867
17	王建	西餐		西餐厨房	凉菜		8:00-14:00	
18	赵洋	中餐		中餐厨房	打荷	7月15、17日	9:30-21:30	
19	申永奇	营养	香格里拉	后厨	食品安全卫生岗	7月15-18日	10:00-14:00	吴经理 15898168823
20	赵君	数学	君悦	人力资源部	人力资源部	7月15-18日	09:00-13:00	王经理 15841146693
21	母健伟	西餐		西厨房	西厨房	7月15日	07:00-10:00	
						7月16日	10:00-14:00	
						7月17日	16:00-20:00	
22	姜冬雪	西餐		西厨房	西厨房	7月16日	07:00-10:00	
						7月17日	10:00-14:00	
						7月18日	16:00-20:00	
23	葛瑞	西餐		西厨房	西厨房	7月16日	07:00-10:00	
						7月17日	10:00-14:00	
						7月18日	16:00-20:00	
24	吴莎莎	西点		饼房	饼房	7月15日	09:00-18:00	
						7月16日	09:00-18:00	
25	付晓冬	西点		饼房	饼房	7月16日	09:00-18:00	
						7月17日	09:00-18:00	
26	肖堃	中点、盘饰艺术		饼房	饼房	7月17日	09:00-18:00	
						7月18日	09:00-18:00	
27	曲雅隽	中点		中厨房	中厨房	7月15日	09:00-18:00	
			7月16日			09:00-18:00		
28	赵子立	中点	中厨房	中厨房	7月16日	09:00-18:00		
					7月17日	09:00-18:00		
29	吴晓玲	中点	中厨房	中厨房	7月17日	09:00-18:00		
					7月18日	09:00-18:00		

图 2-7 24-25 年度教师企业实践情况

3.服务贡献质量

3.1 服务产业

大连市烹饪中等职业技术学校建校 42 年来，始终坚持专业特色培养，引导毕业生追求“高标准、高职位、高待遇”的就业目标。学校已与大连市及外省市数十家酒店建立稳固合作关系，累计为餐饮行业输送 2 万余名毕业生，他们广泛分布于国内外各大酒店，其中大部分已成为企业的骨干力量和管理人才。

多年来，学校与大连香格里拉大酒店、大连富丽华大酒店等本地知名酒店以及万豪、希尔顿、凯悦、洲际、凯宾斯基等国际酒店管理集团保持着深度校企合作关系。同时，学校还在北京、天津、上海、广州、深圳、苏州、杭州等一线城市与万豪、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。得益于这些紧密的合作关系，学校应往届毕业生就业供不应求，为餐饮行业提供了稳定的人才保障。



图 3-1 学生酒店工作照

3.2 服务就业

大连市烹饪中等职业技术学校 2025 届毕业生就业工作

成效显著，整体态势稳健向好，就业结构持续优化。本届毕业生共计 201 人，总体就业率达到 96.02%。其中，直接就业人数为 130 人，占比 64.67%；选择升学深造的毕业生有 63 人，占比 31.34%，反映出继续提升学历与技能已成为越来越多毕业生的明智选择。

在直接就业的毕业生中，专业对口就业率高达 96.39%，表明绝大多数学生实现了学以致用，充分彰显了学校人才培养与行业需求的高度契合度。毕业生就业起薪平均为 3605 元/月，其中 45.78% 的毕业生月起薪集中在 3000-4000 元区间，薪资水平符合市场预期并呈现稳步上升的良好态势。特别值得关注的是，在直接就业的毕业生中，有 99 人选择留在大连本地发展，占直接就业总人数的 52.98%。这批优秀毕业生扎根大连，积极投身餐饮行业，正逐步成长为服务地方经济发展的中坚力量，为大连餐饮业的持续繁荣注入了蓬勃生机与活力。



图 3-2 就业数据

3.3 服务地方发展

大连市烹饪中等职业技术学校积极履行社会责任，构建校地协同育人机制，“爱心小厨”青年志愿者服务队以“双向赋能、精准服务”为导向，持续开展社区帮扶与教育支持双向实践，切实服务地方发展。

在社区服务方面，队伍深入基层，面向困难家庭、独居老人等群体开展针对性帮扶，通过入户烹饪指导、营养餐制作、家务协助等形式，传递温暖与技能，累计服务家庭多户，覆盖群众120余人，以实际行动提升居民生活质量。



图 3-3 长江社区公益活动

在教育协作方面，志愿者走进抚顺街小学及甘井子区劳技中心，围绕劳动教育开展烹饪体验、营养课堂等实践活动，累计组织支教21场，惠及学生超400人，有效拓展中小学生学习劳动技能与综合素质，助力区域基础教育发展。



图 3-4 中小学生学习烹饪体验

系列服务活动实现了“社区帮扶”与“教育支持”双轨并行，既回应群众需求，也强化学生社会实践能力。学校将持续深化“爱心小厨”品牌建设，延伸服务触角，为地方社会发展和人才培养注入持续动力。

3.4 服务乡村振兴

大连市烹饪中等职业技术学校作为辽宁省第三批“组团式”援疆成员单位，派遣正高级烹饪教师支援新疆石河子职业教育。在教学工作中，教师们聚焦当地烹饪专业人才培养需求，先后承担学校《烹调技术》《地方名菜制作》等核心课程的教学任务，累计覆盖四门学科及多个班级。通过优化课程内容、夯实专业基础、强化实践能力，着力培养具备安全、卫生等综合素养的技能型人才，为提升新疆职业教育质量和储备产业人才贡献力量。同时，学校积极落实“三进两联一交友”工作，关注学生成长发展，以师生同心凝聚振兴合力。



图 3-4 学校教师援疆

3.5 具有本校特色的服务

大连市烹饪中等职业技术学校特色服务以"职普融通"为核心，具体表现在三个方面：首先，深耕基础教育，推进劳动技能普及。该校与抚顺街小学共同建立了劳动教育基地，常态化开展面食制作教学活动，每周定期举办，惠及两个专业年级及多个小学班级，构建了"阶梯式技能培养"体系。烹饪专业学生以志愿者身份参与指导，实现了"技能传递+劳动育人"的双向融合。其次，发挥专业优势，支持中小学劳动教育。学校作为劳动教育专题培训的实践基地，为近 200 名中学生提供抻面、西餐摆盘、烘焙等专项技能辅导，采用"专业教师演示+学生分组指导"的教学模式，为职普融通打造了可复制的教学样本。



图 3-5 中小學生劳动教育

学校积极拓展文化交流，以美食为媒介推动职业教育走向国际。该校创新性地举办了“丝路风味·职普共享”国际研学活动，特别邀请“一带一路”沿线国家的留学生参与中国传统烹饪技艺的深度体验。在技能传授的过程中，不仅传递了精湛的工匠精神，也展示了丰富的饮食文化，进而探索职业教育在国际文化交流中发挥的重要传播功能。



图 3-6 国际文化交流

学校通过系统化、多层次的职普融通服务体系，成功构建了“劳动教育+职业启蒙+文化传播”三位一体的特色育人模式，持续为区域教育发展注入专业力量。此外，为全面提升校园餐饮服务水平，大连市烹饪中等职业技术学校还承办了全市中小学食堂厨师专项培训。此次培训为期一个月，共分 9 个班次进行，累计培训厨师 528 名。



图 3-7 中小學生食堂廚師培訓

培训围绕食品安全、营养配餐、大锅菜烹饪等核心内容，采用“理论授课+现场演示+实操训练”相结合的模式系统展开。筹备阶段，学校组织专题调研，针对实际需求设计课程体系，并改造实训场地、配备专业师资，为培训提供了切实保障。实施过程中，重点强化了食品安全规范意识与标准化烹饪技能，通过案例教学与分组实操，切实提升了学员的专业能力。

培训成效显著，学员普遍掌握了实用烹饪技法与营养搭配知识，安全意识得到进一步强化。学校为每位学员颁发结业证书，并建立长效交流机制，促进培训成果转化。本次培训为筑牢校园“食安”防线、提升供餐品质奠定了坚实基础，将持续助力全市校园餐饮服务高质量发展。

3.5 社会实践服务

学校积极参与国际中体联、大体联足球世界杯的筹备工作，委派体育教师协助完成赛事相关党建宣传、高校对接、活动流程细化以及后勤保障协调等多项重点任务。学校积极整合各方资源，高效处理各项事务性工作，确保大连市及教育局的各项筹备环节衔接顺畅。



图 3-8 学校教师助力大体联筹备工作

学校还组建“党员烹饪志愿服务队”，深入社区开展惠民服务、烹饪技能公益培训，培训下岗职工及待业人员，助力民生改善。组织师生参与大连国际美食节、地方特色餐饮推广等活动，展示烹饪专业成果，服务地方餐饮产业发展，获好评。

案例 3

心守“食安”防线，以专业筑健康基石

大连市教育局于 2025 年 5 月正式启动“大连市中小学食堂厨师培训会”，旨在深入贯彻落实校园餐饮安全、营养、健康的根本要求，全面提升全市中小学及中职学校食堂从业人员的专业素养。大连市烹饪中等职业技术学校作为承办单位，充分发挥其专业优势与职业教育资源，系统策划并精心组织实施了此次具有重要意义的专项培训。学校首先成立了专项工作组，通过深入调研精准识别出当前学校食堂在食品安全管理、大锅菜烹饪工艺、营养配餐能力等方面存在的共性薄弱环节，并以此为基础科学设计了包含理论讲授、现场演示、品评交流与实操训练四大模块的培训内容体系，确保了培训的针对性、实用性与系统性。

为夯实培训保障基础，学校投入专项资源对实训场地进行了升级改造，新增了适用于团体教学的演示灶台与多媒体教学设备，并配备了符合食堂标准化操作要求的各类厨具与实训原料。同时，学校抽调了十余名既有扎实理论功底又有丰富实践经验的骨干教师组建起高水平的教学团队，通过集体备课、统一标准，确保所有教学内容紧密贴合学校食堂的实际工作场景与需求。在培训模式上，创新采用了“理论讲解+现场演示+实操训练”深度融合的理实一体化教学，将整个培训合理划分为 9 个班次紧凑推进。理论教学紧密结合真实案例，深入解读食品安全法律法规与国家营养膳食标准；技能培训则聚焦于大锅菜烹制、规模化调味控制、大型厨具设备规范使用等核心实操内容，并通过“讲授、演示、练习、点评”四位一体的闭环教学过程，强化学员对操作规范与工艺要点的熟练掌握。

培训结束后，学校为顺利完成学业的 528 名学员统一颁发了结业证书，并通过问卷调查与专题座谈的形式广泛收集培训反馈，持续优化方案。为促进培训成果的长期转化与持续交流，专门组建了“校园餐厨师学习群”等线上平台，搭建起一个经验共享、问题共解的专业社群。同时，学校系统梳理并固化此次培训中形成的优质教学资源、实操标准与管理办法，逐步转化为对校园食堂常态化工作的指导机制，并为后续开展校级厨艺技能竞赛、构建长效支持体系奠定了坚实基础。

此次培训取得了显著的实施成效：覆盖面广、参与度高，累计培训 528 人，出勤率与总体满意度均超过 95%；学员在食品安全意识、大锅菜工艺掌握及营养配餐理解等关键能力上均有显著提升，部分技能已在实际供餐中得到应用；学校初步形成了一套标准化、可复制的校园食堂厨师培训课程与实训方案，具备了推广价值。该案例充分体现了职业院校主动服务社会、精准赋能行业的社会责任与专业能力，通过系统化的设计与精细化的实施，不仅有效提升了参训人员的专业素养，更推动了区域校园餐饮管理向规范化、科学化方向迈进，成功构建了“政府主导、学校承办、餐饮实践”三方协同的培训推进机制，为职业教育深度融入社会服务、支撑公共事业发展提供了具有示范意义和推广价值的可行路径。



图 3-9 校园餐培训

4. 人才质量培养

4.1 立德树人

4.1.1 五育并举

大连市烹饪中等职业技术学校德育工作始终秉持立德树人的根本宗旨，从品德塑造与专业技能培养两个维度同步推进，充分整合德育管理团队、班主任队伍及学生干部三支力量的协同效应。通过营造浓厚的德育氛围、强化德育常规管理、构建完善的德育网络体系、开展形式多样的德育活动，全面贯彻五育并举的教育理念，有效促进学生德智体美劳全面发展，成功构建了全员参与、全程覆盖、全方位渗透的德育工作新格局，并取得了显著的工作成效。

强化德育队伍构建，助力德育增效提质。学校高度重视德育工作的落实与质量提升，通过系统梳理部门人员的岗位职责与服

务标准，为基层德育管理提供有效指导与坚实保障。学校持续加强班主任队伍建设，全年组织各类培训与交流活动达 18 次，采用以会代训的形式，及时分享班级管理经验，明确阶段工作重点与注意事项，确保班级日常管理有序稳定。学校还积极开展班主任专项业务能力培训（见图 4-1），针对班级管理中的难点问题提供精准指导，全年围绕心理健康教育和班级管理主题开展专项培训 6 次。此外，学校积极支持教师参与各类竞赛交流活动，在“一堂禁毒课”竞赛中荣获优秀奖，并在 2025 年全市中小学班主任工作案例征集活动中获得四星案例评价。在学生会干部队伍建设方面，学校着力培养学生自治与自主管理能力，严格干部选拔任用标准，强化榜样示范作用，通过制定学生会管理制度、定期组织干部培训等方式，全面提升学生组织管理能力，为维护校园秩序稳定发展做出了积极贡献。



图 4-1 班主任学习

严抓班级管理工作，夯实学校德育根基。班级管理是落实和展示学校德育工作的基础单元，班主任是德育工作开展执行官，

为此，学校在严抓班级管理中，明确班主任遴选标准，积极打造有担当、善管理、甘奉献的班主任队伍；建设大连市烹饪中等职业技术学校幸福班级，完善班级管理制度。本年度印发学生管理手册，制定学生成长档案，明晰班级各项管理内容和标准，完善修订了 8 项管理制度，5 项评优标准（见图表 2-4）；学校加强日常检查评价，重点对出勤，到校、集会、卫生、放学、仪表等要素进行检查；学校加强每周的素养教育课的管理，本年度开展 20 余次主题活动，并利用微信群、公众号进行展示交流。

完善的制度	
1	大连烹饪学校学生退学处理规定
2	大连烹饪学校经济困难学生认定办法
3	大连烹饪学校违纪处分条例
4	大连烹饪学校学生欺凌防范与处理机制
5	大连烹饪学校行为规范及学生管理常规细则
6	大连烹饪学校学籍管理部门联动机制
7	大连烹饪学校住宿生日常行为规范
8	大连烹饪学校学生手机使用管理办法
评优标准	
1	大连烹饪学校市级三好班级评价标准
2	大连烹饪学校市级优秀班主任评价标准
3	大连烹饪学校市级优秀班干部、三好学生评价标准
4	大连烹饪学校国家级奖学金评价标准
5	大连烹饪学校市级奖学金评价标准

图 4-2 学校完善的制度

丰富体育文艺活动载体，促进学生全面发展。学校紧密围绕

现代职业教育人才培养规律与中职学生成长发展需求，将体育与美育视为促进学生全面发展的关键支柱，系统性地设计并开展了一系列特色鲜明、内涵丰富、形式多样的素质教育活动。这些活动不仅着力于强健学生体魄、陶冶高尚情操，更注重与烹饪专业的职业特性深度融合，旨在培养既精通技艺、又身心健康、兼具审美素养的复合型餐饮行业未来人才。

月份	活动	负责部门	组织部门
3月份	毽球比赛	政教处	体育组
4月份	跳绳比赛	政教处	体育组
5月份	趣味运动会	政教处	体育组
6月份	足球比赛	政教处	体育组
9月份	秋季运动会	政教处	体育组
10月份	足球比赛	政教处	体育组
11月份	拔河比赛	政教处	体育组
12月份	129长跑	政教处	体育组

图 4-3 月月有比赛活动统计

体育方面，形成了“月月有比赛”的机制，学校不仅组织足球、拔河、啦啦操等传统体育活动，更创新性地将体育精神与职业技能培养相结合，通过练习“臂力”提高学生翻锅能力，在锻炼学生体魄、培养团队协作能力的同时，也增强了职业趣味性和认同感。校园足球队，足球对持之以恒的训练和彬彬有礼的队员不仅是校园一道靓丽的风景线，更重要的这支队伍也成为学校转化纪困生的重要阵地，从场外队员，板凳队员，上场队员的转变，也是学生从违纪、守纪到争优的自我的蜕变与成长。



图 4-4 大烹校长杯足球赛

美育方面，学校注重以文化人、以美育人，通过多元实践，拓展美育载体、深化美育内涵，全面提升学生的审美素养和人文底蕴。学校常态化举办各类主题艺术展览与作品展示活动，如校园手工艺品创作展，鼓励学生通过绘画、书法、摄影、设计、手工制作等多种形式表达自我、发现生活之美。

学校每年定期举办艺术活动，涵盖校园歌手大赛、主持人大赛、合唱比赛、经典诵读等丰富多彩的项目，为学生搭建展示才艺、锻炼能力的广阔舞台。通过构建课程教学、实践活动、校园文化、艺术展演“四位一体”的美育体系，学校营造出崇尚美、表现美、创造美的浓厚氛围，有效促进了学生审美能力、创新思维与人文素养的协调发展。



图 4-5 各项活动照片

学校通过构建“体育强健体魄、美育陶冶情操”的双轨并进模式,学校为学生搭建了展示才华、提升综合素养的多元化平台,营造了健康活泼、向善尚美的校园文化氛围。

弘扬劳动光荣、技能宝贵的时代风尚。学校推行劳动周落实劳动教育,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。



图 4-6 劳动照片

4.1.1 多元化活动护航

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聚焦学校德育工作中的难点、弱点，通过多元化活动的开展，提高德育工作针对性和实效性，为学生成长护航。学校开通 400 心理服务热线和心理咨询服务等活动（见图表 2-5），用专业服务守护学生健康，让学生随时倾诉。

表 4-1 班主任学习

服务项目	服务内容	完成情况
400 热线电话	心理服务热线，为同学解答疑惑	4 次
一对一心理咨询	咨询师通过聊天的方式去深入挖掘学生的想法，找到问题所在	9 次
家校共育	家校共育视频课程及直播课	3 次
心理健康测评及筛查	对全校学生包括新生进行心理健康测评，同时收集学生个人信息	2 次
班主任培训	班主任培训，为班主任老师提供心理相关培训	3 次
班主任减压团训	班主任放松减压团训	1 次
学生心理讲座	根据学校需求进行全校学生心理讲座	2 次
心理委员团训	组织心理委员进行心理拓展活动	1 次
心理委员培训	为后续的班级团体活动做准备	2 次
新生开学团训	拉近同学关系	1 次
心理科普软文	学校准备家庭教育心理科普文章	3 篇

学校每学期通过系统化心理普查（见图表 2-6），帮助班主任科学、动态地掌握班级学生整体心理状况与个体变化趋势，并据此开展分层关注与精准引导。常态化开展心理社团活动、户外拓展训练及健康主题讲座，有效疏导学生日常情绪压力。通过定期推送心理科普软文、开设家庭心理健康直播课程，推动家校形成教育合力，共同构建积极支持系统。面对学生各类心理需求与困扰，学校已建立起一套专业、有序的响应与服务体系，实现了从被动应对到主动预防、科学干预的积极转变。

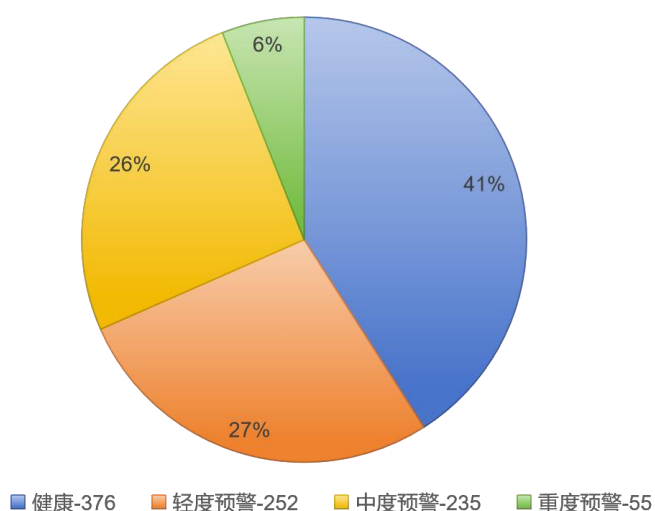


图 4-7 心理预警情况

在学生身体健康守护上，大连市烹饪中等职业技术学校进行了健康知识普及和健康生活习惯督促，认真组织每次体检，并对体检后的数据认真分析，引导学生形成健康生活方式。全年开展防近视眼，防肥胖教育等健康讲座 4 次。

案例 04

乐享健康，向阳而生——学校心理健康宣传教育系列活动实践

为应对中职学生心理调适能力较弱、情绪表达渠道不足等问题，大连市烹饪中等职业技术学校秉持“健康第一、全面发展”育人理念，将心理健康教育作为德育重要内容。学校聚焦学生实际需求，系统设计并组织开展“乐享健康，向阳而生”系列心理健康宣传教育活动，旨在增强学生心理韧性，营造阳光、温暖、互助的校园氛围，促进学生身心和谐发展。

（一）举办主题演讲比赛，强化自我认知与情绪管理

学校组织以“认识自我、调适情绪、阳光成长”为主题的校园演讲比赛。各班学生代表紧扣主题、真情表达，结合自身学习与生活经历，分享成长感悟与心理调适经验。活动不仅锻炼学生表达能力，更通过榜样引领，促进学生之间的情感共鸣与正向交流。赛后校领导为获奖学生颁奖，并鼓励全体学生积极表达、勇敢面对挑战，进一步强化活动育人实效。



图 4-8 演讲比赛

（二）开展心灵标语与海报设计征集，搭建创意表达平台

面向全校征集以心理健康为主题的海报与标语作品，鼓励学生围绕自我激励、情绪管理、人际支持等内容进行创作。活动共收到作品百余份，形式多样、内容积极。学校组织优秀作品集中展示，并邀请学生代表分享创作思路，使心理健康知识以视觉化、艺术化方式深入人心，提升学生情感表达与审美素养。



图 4-9 “遇见自我”活动

（三）推行“情绪漂流瓶”活动，拓展情绪疏解渠道

在心理健康月期间持续开展“情绪漂流瓶”活动。学生匿名书写心情卡片投入“心情箱”，以安全、保密的方式表达情绪、倾诉心声。活动得到学生积极响应，累计收集卡片数百份，成为学生情绪释放与自我觉察的有效载体。通过后续的班级分享与互助环节，进一步增强了学生之间的理解与支持，营造了温暖包容的集体氛围。



图 4-10 情绪漂流瓶活动

（四）开设艺术疗愈工作坊，探索心理育人新形式

组织“心灵手巧·艺术疗愈工作坊”，引导学生通过绘画、手工等艺术形式表达内心世界。围绕“阳光、成长、希望”等主题，学生在创作过程中体验情绪释放与自我疗愈。完成的作品进行集中展示，吸引师生驻足交流，成为校园文化景观。工作坊将心理教育与美育相结合，增强了活动的吸引力和感染力，使学生于沉浸体验中获得心理成长。



图 4-11 心灵手巧活动

以学生为中心，通过演讲、设计、书写、艺术等多维载体，将心理健康教育融入活动体验与情感表达中，实现了“寓教于乐、润心无声”的育人效果。活动设计注重参与性、安全性与成长性，不仅有效缓解学生心理压力，更提升了其积极心理品质与创造力。该系列实践表明，心理健康教育应贴近学生实际、形式灵活多样，方能真正入脑入心，为职业院校心理育人工作提供了生动范例。

深化警校共建，筑牢平安校园防线。大连市烹饪中等职业技术学校积极统筹政法资源，全方位加强校园安全守护。学校强化与辖区警力的协作，在学生上学、放学等重点时段，加强学

校周边治安巡逻与秩序维护，切实提升见警率 and 安全感；学校联合开展形式多样的校园普法活动，围绕禁赌禁毒、交通安全、守法意识、防范电信诈骗、防欺凌教育等内容，累计举办法治讲座5次，组织“禁毒普法进校园、守护青春促成长”主题展览1场，并开展普法知识竞赛，有效提升了师生的法治意识和自护能力。



图 4-12 “禁毒普法进校园、守护青春促成长”活动

学校还强化与完善应急疏散演练。通过定期组织实战化演练、优化疏散路线和流程、加强师生应急反应培训，切实提升校园应对突发事件的能力，将安全防护落到实处，全面筑牢校园安全基础。

聚焦家校共育模式，促进家校合作无间。学生的教育不仅在学校，家庭和社会对其成长的影响也不容忽视。大连市烹饪中等职业技术专业学校积极加强和家长的互动，通过完善家长委员会，让家长参与到学校的管理中，学校开设“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大连市烹饪中等职业技术学校形成。



图 4-13 家校共育

深耕细耘笃行不怠，收获繁花硕果累累学校通过系统化设计与全方位推进，积极营造文明向上、全面发展的育人环境，成效显著。近年来，学生在市级各类赛事与评选中表现优异，屡获佳绩：荣获学生体质达标赛二等奖、学校道德风尚奖；在禁毒作品征集活动中，有 10 余幅作品获奖；学校合唱团斩获大连市合唱比赛二等奖，啦啦操队亦夺得市级比赛三等奖。此外，在跳绳、毽球等各类体育竞技与艺术展演中，学生均有出色表现。这些成果充分彰显了学校德育工作的扎实成效与学生蓬勃向上的精神风貌。



图 4-14 活动获奖

4.1.2 思政育人

思政育人创新突破。大连市烹饪中等职业技术专业学校构建“专业+思政”育人模式，发挥教师队伍“主力军”、课堂教育“主渠道”作用，推动课程思政与烹饪教学深度融合，组织党员教师牵头挖掘饮食文化、烹饪技艺中的思政元素，开发《中式烹调工艺》等课程思政案例，并获评市级课程思政优秀案例。依托大连红色资源，开展“红色研学+烹饪实践”活动，组织师生赴英雄纪念园、红色教育基地开展现场教学，将爱国情怀、工匠精神融入实践教学。



图 4-15 党员参加红色教育基地活动

案例 05

大连市烹饪中等职业技术专业学校党建与教育教学融合实践

大连市烹饪中等职业技术专业学校探索以党建工作为“红色引擎”，深度融入烹饪职业教育全过程，有效破解党建与教学“两张皮”现象。

学校创新开展“专业味”党课，将党的理论与烹饪文化、匠人故事相结合，提升理论教育亲和力。推动红色文化与专业实践有机融合，组织学生创作红色主题菜品，在技能训练中深化思政教育。系统夯实组织基础，通过设立党员示范岗、开展公开课、推动课程思政及党建引领校企合作，全方位发挥党员先锋模范作用。同时搭建融合平台，形成“党建领航、专业支撑、思政融入”的教学模式，开发融入思政元素的专业课程。党员示范带动全校教学创新，学生技能大赛成绩持续提升；毕业生受企业欢迎，学生违纪率下降；教师思政与专业能力同步增强；初步形成了具有烹饪职教特色的党建品牌。

学校通过制度、内容与形式的多维融合，实现了党建工作与专业教学的同频共振，为职业院校落实立德树人、推动党建与业务深度融合提供了系统化、可操作的实践范例。



图 4-16 赓续雷锋精神，奋斗成就梦想”主题教育活动

重视学生意识形态教育。大连市烹饪中等职业技术学校将国防教育与国家安全教育紧密结合，筑牢思想安全根基。学校开展“国防教育月”活动，顺利完成学生军训工作，并通过组织“爱我国防”主题演讲比赛、国防主题手抄报制作、规范升旗仪

式等多样化形式，有效激发了学生的爱国热情与国防意识。



图 4-17 升旗仪式

通过主题班会、讲座、知识竞答等活动，引导学生深刻理解国家安全观，增强维护国家安全的责任感和自觉性，确保意识形态教育扎实深入、取得实效。



图 4-18 年度主题教育次数

4.2 在校体验

大连市烹饪中等职业技术学校始终将学生的学习体验放在首位，坚持以学生发展需求为导向，持续优化课内外育人体系

系，不断提升教学质量、丰富教学资源。

根据在校生调研统计，学校整体课堂育人满意度达 95%。其中，思想政治课与公共基础课教学满意度均为 95%，专业课教学满意度达到 100%，凸显了专业教学的卓越成效。

为促进学生理论与实践的深度融合，学校积极开展各类专业课课外活动小组。这些活动帮助学生更直观、便捷地了解酒店真实工作环境与岗位职责，使学生在体验中学习、在实践中成长，取得了显著的学习效果，广受师生好评。在学习体验方面，学校获得了学生们的高度认可与满意。

案例 06

以考促学强技能 匠心逐梦练真功

大连市烹饪中专秉持“以考促学、以考促教”理念，将阶段性技能测试纳入常态化教学管理，系统开展专业技能期中测试，以检验教学成效，精准提升学生实操水平。

学校依据专业教学标准与行业要求，科学制定涵盖中餐热菜、西餐烹调、中西面点等多品类的考核内容，建立了包含操作规范、工艺精度、卫生安全、成品质量的多维评分体系。测试过程全程模拟真实后厨环境，学生统一着工装、按规范流程操作，全面考察其专业技能与职业素养。

校领导带队深入考场巡视，强调测试的诊断与改进功能，推动“教、学、考、评”一体化改革。测试后，教学团队及时分析考核数据，针对共性薄弱环节开展集体研讨，动态优化训练方案，形成“测试—诊断—改进”的闭环提升机制。

实施成效显著：学生技能水平与操作规范性普遍提高；教学针对性因反馈数据支持而增强；班级“比、学、赶、超”氛围浓厚；学校实训考核体系更趋规范。本实践以系统化、场景化的技能测试为抓手，有效实现了“考”与“教”的良性互动，推动了教学与行业需求紧密对接，为职业院校完善过程性评价、提升实践教学教学质量提供了可操作的范例。



图 4-19 年度主题教育次数

4.3 在校成长

大连市烹饪中等职业技术学校每年定期举办主题宴席赛，通过竞赛促进学习与教学，深化技能人才的培养。比赛注重技艺与美学的完美融合，要求学生团队在限定时间内完成涵盖中西餐热菜、面点等多个品类的完整宴席设计与制作，全面考察学生的基本功、创新能力和审美素养。

赛事组织严谨规范，由行业专家与专业教师组成评审团队，从刀工技巧、调味水平、造型设计、主题契合度及团队协作等多个维度进行综合评价。竞赛特别强调融入大连本地海鲜食材与传

统文化元素，推动烹饪技艺与地域文化的深度融合，充分体现了"技艺为基、文化为魂"的育人理念。

竞赛的教育功能通过全程引导得以充分发挥，强化了学生精益求精的职业态度与团队合作意识，有效提升了学生的综合实践能力与创新水平。多项参赛作品获得了广泛好评，展示了学校在教学改革方面取得的显著成果。"功到自然成"宴席赛已成功打造为特色品牌，使工匠精神深入人心，增强了学生的职业认同感与发展动力。

学校通过开展主题性、综合性的技能竞赛，实现了技艺训练、文化传承与素养培育的有机融合，形成了"赛教融合、赛育互促"的育人模式，为职业院校创新人才培养路径提供了具有示范意义的实践范例，同时也让学生体验了丰富多彩的成长历程。

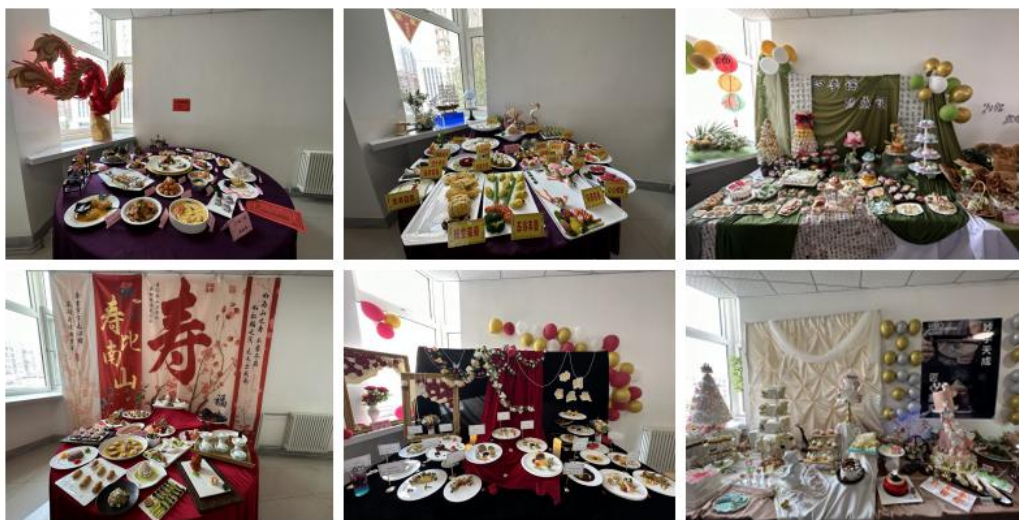


图 4-20 宴席赛照片

4.4 技能成才

为应对世校赛餐饮赛道改革为综合竞技项目的新要求，大连烹饪学校系统谋划、科学备赛，实现了赛事成绩与育人质量的双重突破。

学校构建了“领导统筹、部门协同、师生共建”的协同备赛体系，持续改善实训条件，并引入行业专家精准指导。在葛瑞、吴莎莎等教师带领下，参赛团队采用“理论、实操、心理”三位一体训练模式，通过场景模拟、团队演练及动态优化机制，全面提升学生综合能力。最终从全国 78 支队伍中斩获银奖，成功晋级；学生专业技能、心理素质与团队协作能力显著增强，教师教学能力与学校专业影响力同步提升。

该实践以系统化组织、科学化训练、行业化融合为路径，深入践行“以赛促教、以赛促学、以赛促建”理念，不仅实现了竞赛突破，更有力推动了教学改革与人才培养的内涵发展，为同类院校提供了可复制、可推广的赛教融合范式。



图 4-21 国赛获奖照片

4.5 就业情况

2025 年，学校毕业生就业率约 96.02%，约 52.98%在省内就业创业，省外就业创业 47.02%。对口就业率 96.39，学生平均起薪 3605 元。较 2024 年稳步增长（见图表 1-2）



图 4-22 实习与就业成果数据

5. 文化传承

5.1 工匠精神传承

学校深入弘扬劳动光荣、技能宝贵的时代风尚，精心策划并举办了“劳模精神进校园”主题活动，特邀陈兆海、于春生、臧兰兰、陈海明四位全国及行业劳动模范走进校园，与师生面对面交流。引导学生尊重劳动、热爱劳动、善于劳动；引导学生树立正确的职业观、成才观和价值观，为未来的职业发展注入坚实的精神动力。



图 5-1 各项活动照片

5.2 传承红色基因

学校挖掘大连红色历史文化资源，持续推进红色教育融入校园、融入课堂、融入师生、融入家庭，积极推动红色基因与工匠精神培育有机融合。



图 5-2 参观红色基地

6. 国际合作质量

在国际交流合作方面，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。通过交流合作，聘请了 1 位具有丰富实战经验的国际行业专家到校授课，旨在提升师生对法式甜品制作技艺的理解与实践能力，促进中法烹饪文化技艺交流。

引入国际资源，赋能甜品教育

为系统拓展师生国际视野、接轨全球餐饮前沿技艺，大连烹饪中专与法国国家乳制品协会达成战略合作，成功举办奶油工坊甜品制作专项活动。学校特邀具备巴黎费朗迪学院专业背景及米其林餐厅实践经验的法籍资深甜品师全程驻校授课，围绕奶油打发、造型设计、风味组合等核心工艺，开展系统性理论讲解与标准化操作演示。

活动采用“讲解—演示—实操—反馈”四位一体的理实融合教学模式，通过分步骤示范、跟岗实训、实时点评与作品复盘，帮助师生深入掌握法式甜品的工艺精髓与品质标准。教学过程中注重融入饮食文化比较与创作哲学探讨，引导学生在掌握国际技艺的基础上，思考如何融合本土食材与文化元素进行创新实践，有效激发了学生的跨文化理解力与融合创新能力。

此次活动不仅显著提升了师生在甜品制作领域的专业技能与国际认知，更推动了学校烹饪专业课程内容的国际化更新与教学模式优化。同时，本次活动也为

学校与法国相关行业组织建立了长期稳定的合作关系，为后续开展师资互访、课程共建、证书引进等深度国际合作奠定了坚实基础。

本案例充分体现了职业学校通过主动引进、消化吸收、再创新融合的方式，将国际优质教育资源有效转化为本土化教学实践的可行路径。其“引进来、融进去、再创新”的合作育人理念，以及“文化—技艺—创新”三位一体的培养模式，为同类院校开展国际化教学合作、培育具有国际视野与创新能力的高素质技术技能人才，提供了具有示范意义和推广价值的实践范本。



图 5-3 国际交流展示

学校还积极拓展国际文化交流，以美食为媒介推动职业教育走向世界舞台。学校创新举办“丝路风味·职普共烹”国际研学活动，特邀来自“一带一路”沿线国家的留学生，深度体验中国传统烹饪技艺。活动中，师生在传授精湛技艺的同时，生动传递了中国饮食文化内涵与工匠精神，充分展现了职业教育在国际文化交流

中的传播力与影响力，探索了以技能为桥梁、促进文明互鉴的有效路径。



图 5-4 丝路风味·职普共烹”国际研学活动

7. 发展质量保障

7.1 党建引领

大连市烹饪中等职业技术学校党总支部在市委教育工委的坚强领导下，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大及二十届历次全会精神，全面落实党的教育方针，紧扣职业教育高质量发展主线，立足烹饪专业特色，将党建工作与教育教学、人才培养、产教融合深度融合，充分发挥党组织战斗堡垒作用和党员先锋模范作用，为学校各项事业提质增效提供了坚实政治保障和组织保障。

（1）强化思想铸魂，筑牢育人根基

理论学习走深走实。大连市烹饪中等职业技术学校严

格落实“三会一课”制度，制定分层分类学习计划，通过学习、“三会一课”、主题党日等，组织党员干部及师生深入学习习近平新时代中国特色社会主义思想、职业教育法等核心内容，实现党员学习全覆盖。邀请党建和行业专家开展专题党课，解读政策理论与行业发展趋势，提升党员政治素养与专业视野。（见图表2-1）

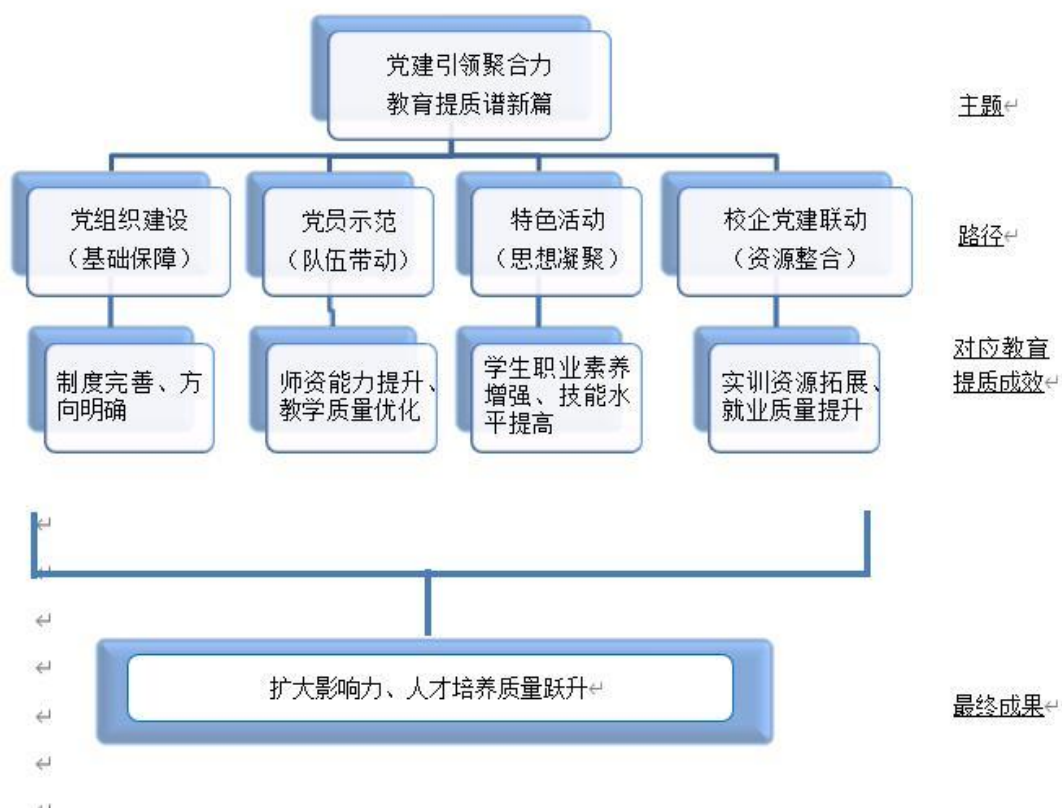


图 5-5 学校党建学习导视图

思政育人创新突破。大连市烹饪中等职业技术学校构建“专业+思政”育人模式，推动课程思政与烹饪教学深度融合，组织党员教师牵头挖掘饮食文化、烹饪技艺中的思政元素，开发

《中式烹调工艺》等课程思政案例,获评市级课程思政优秀案例。依托大连红色资源,开展“红色研学+烹饪实践”活动,组织师生赴英雄纪念园、红色教育基地开展现场教学,将爱国情怀、工匠精神融入实践教学。(见图 2-1)



图 5-6 红色教育基地活动

阵地建设守牢守严。大连市烹饪中等职业技术学校规范管理学校官网、微信公众号等宣传平台,全年发布党建动态、育人成效、师生先进事迹等内容,学校获评市委教育工委“党建宣传先进单位”。严格落实意识形态工作责任制,定期研判校园意识形态风险,加强课堂、社团、网络等阵地管理,筑牢思想防线。

(2) 夯实组织建设,增强党建活力

党员队伍高质量发展。大连市烹饪中等职业技术学校

严格执行党员发展“控制总量、优化结构、提高质量、发挥作用”方针，重点从教学骨干中发展党员，本年度培养入党申请人2名。

（见图2-2）深化“双培养”工程，将多名党员培养为学科带头人、“职业教育教学名师”。

党务工作专业化提升。大连市烹饪中等职业技术学校组织党务干部参加“党务工作培训”，提升党建工作规范化水平。规范党建档案管理，建立电子档案与纸质档案双重台账，指定专人负责资料收集、整理、归档，确保档案完整规范。



图 5-7 党员转正大会

（3）深化融合赋能，推动提质发展

党建引领教学改革。大连市烹饪中等职业技术学校党员教师带头参与“三教”改革，牵头开发烹饪专业核心课程标准，编写《中式面点创新实务》等校本教材。开展党员示范课（见图表2-3）、教学技能比武等，建立党员骨干教师与青年教师结对帮扶机制，助力青年教师成长，学校教师在市级教学能力大赛中斩获一等奖、二等奖。带领学生参加国家级、省级职业技能大赛，

荣获金奖、银奖，成绩位居全市同类院校前列。

获评“书记好党课”优秀作品名单

序号	党课名称	主讲人	所在地区	单位及职务
19	让历史照亮未来——一封托孤家书说起	孙颖丽	高新区	大连高新区广贤路幼儿园书记
20	党史上的纪律教育	徐雪婷	局属	大连市第三中学第二党支部书记
21	入党誓词的历史沿革	张玲玲 赵娜	局属	大连市第一中学理科党支部书记、文科党支部书记
22	闪亮的名字	刘秀娟 王雷 程岩 杨红梅	中山区	大连市第十五中学党总支书记及教师
23	强化思政课程育人功能，为孩子们讲好“中国故事”	丛莉	金普新区	大连市金州区阳光小学党支部书记
24	践行党员初心使命 点燃理想信念之光	乔宇	局属	大连市烹饪中等职业技术学校第一党支部书记
	王卓哉 以教育家精神书写教育			大连开成教育集团第七中学副书记

图 5-8 党员示范课获奖

党建赋能产教融合。大连市烹饪中等职业技术学校以党建为纽带，与多家餐饮龙头企业建立联建机制，共建实训基地 10 余个，推行“党员教师+企业导师”双导师育人模式。邀请行业劳模、党员大师进校园开展“工匠讲堂”“技能传承”活动，开展订单式培养，全年为企业输送高素质烹饪人才 200 余名，毕业生就业率达 98%，获企业高度认可。

党建助力服务地方。组建“党员烹饪志愿服务队”，深入社区开展惠民服务、烹饪技能公益培训，培训下岗职工及待业人员，助力民生改善。组织师生参与大连国际美食节、地方特色餐饮推广等活动，展示烹饪专业成果，服务地方餐饮产业发展，获好评。

（4）从严正风肃纪，涵养清朗生态

压实廉政责任。大连市烹饪中等职业技术学校制定党风

廉政建设责任清单，班子成员履行“一岗双责”，层层签订责任书，形成一级抓一级、全员抓落实的工作格局。定期召开党风廉政建设专题会议，分析研判招生录取、物资采购、职称评定等关键环节风险隐患，建立廉政风险防控台账。

强化廉政教育。大连市烹饪中等职业技术专业学校组织党员干部参观廉政教育基地，观看警示教育片，开展廉政专题讲座，筑牢廉洁自律思想防线。深化清廉校园建设，开展“廉洁从教”主题教育活动，签订师德师风承诺书，营造崇廉尚洁的校园氛围。（见图 2-3）



图 5-9 教育家精神学习活动

狠抓作风建设。大连市烹饪中等职业技术专业学校开展师德师风专项整治行动，查处违规违纪行为，通报典型案例，引导教师坚守育人初心。畅通监督举报渠道，设立意见箱、举报电话，

及时回应师生诉求，办结师生反馈问题，办结率 100%。

（5）凝聚群团合力，共建和谐校园

加强群团联动。大连市烹饪中等职业技术专业学校支持工会开展教职工运动会、技能交流等活动，维护教职工合法权益；指导共青团开展“青春筑梦”系列活动，组织学生参与志愿服务百余人次，提升学生综合素质。

做好统战工作。大连市烹饪中等职业技术专业学校定期召开民主党派和无党派人士座谈会，听取学校发展意见建议并采纳实施，充分发挥其在教学科研、管理服务中的积极作用，凝聚发展共识。

筑牢安全防线。大连市烹饪中等职业技术专业学校建立党员安全责任区，常态化开展食品安全、消防安全、防欺凌等安全教育和应急演练，排查校园安全隐患，全部整改到位，确保校园和谐稳定。

7.2 学校治理

大连市烹饪中等职业技术专业学校以规范化治理为根基，通过完善学校章程与配套制度体系，为各项工作提供制度保障。学校构建多元协同治理格局，整合党组织、行政、教职工、家长及行业企业等多方力量，形成上下联动、内外协同的治理合力。

师资建设方面,学校精准引进专任教师,聘请行业专家,打造“双师型”队伍,并建立系统培训与多维考核机制,持续提升教师专业能力。专业与课程建设紧跟行业需求,以职业能力为导向,构建基于工作过程的课程体系,推动教学与生产深度融合,运用多元教学模式与信息技术提升教学实效。

学生管理坚持立德树人,将思政教育贯穿全过程,通过丰富活动促进学生全面发展,并建立全方位就业指导体系,提升学生就业竞争力。学校建成校内外相结合的实训基地,为学生提供真实实践环境,同时开展产学研合作,服务行业技术升级。

校园文化建设注重硬件与软件协同发展,打造具有专业特色的育人环境,弘扬“厚德精技、崇实创新”的校园精神,通过特色活动与制度建设营造积极向上的校园氛围,全面助力学生成长。

表 7-1 学校治理数据

发展维度	具体指标	量化数据	成效说明
制度建设	核心规章制度数量	28 项	涵盖教学、学生、教师、后勤等全领域,实现“事事有章程”
治理结构	多方参与治理主体数量	5 类	党组织、行政机构、教代会、家长委员会、行业企业代表协同发力
师资建设	专任教师持证上岗率	100%	兼职教师中行业专家 / 能工巧匠占比 65%, 教师年培训覆盖率 98%
专业课程	特色优势专业数量	4 个	课程与职业标准对接率 100%, 模块化教学课程占比 80%
学生服务	校园文化 / 社团 / 实践活动年均开展次数	32 场	学生就业率连续 3 年保持 95% 以上, 就业满意度 100%

实训合作	校内外实训基地数量	39 个	其中校外企业共建基地 39 个，年接待实训学生超 200 人次
------	-----------	------	---------------------------------

7.3 质量保障体系

大连市烹饪中等职业技术专业学校立足自身办学定位，从目标锚定、组织搭建、资源整合等维度系统推进建设工作，构建全方位、多层次的质量保障格局。

明确质量目标与标准框架。紧扣国家职业教育政策导向、行业发展趋势及区域产业人才需求，学校确立了覆盖人才培养全过程、教学质量核心环节及社会服务能力的总体质量目标。在此基础上，将总目标细化为专业建设、课程开发、教学实施等各层级具体指标，形成“总目标—分目标—子目标”的完整目标体系。同时，围绕关键办学环节制定明确标准：专业建设方面，明确培养规格、课程架构、实训条件等核心要求；课程建设方面，规范教学目标设定、内容选取、教学方法运用及考核评价方式；此外，还针对师资队伍建设、实践教学开展等制定配套标准，确保各项工作有章可循。

健全质量管理组织架构。学校构建了三级质量管理组织体系：成立由校领导、职能部门负责人、专业带头人及企业行业专家共同组成的质量管理委员会，承担质量工作的统筹规划、重大决策与宏观指导职责；设立专门的质量管理职能部门，专职负责质量标准的研制、执行情况的动态监控及成效评估等工作；各教

学单位同步组建质量工作小组，具体落实本单位的质量管控任务，形成“统筹决策—专职执行—基层落实”的闭环管理机制。

完善配套管理制度体系。以制度建设为抓手，搭建全面覆盖的管理规范体系。教学管理方面，出台系列制度规范备课、授课、实训等全教学环节；师资建设方面，健全教师招聘、培养、考核、激励等管理制度，强化师资队伍质量管控；学生管理方面，制定贴合职业教育特点的学生管理办法，助力学生综合素质提升；质量监控与评价方面，完善多维度监管制度，为质量管控提供制度保障，确保各项办学活动规范有序开展。

构建全过程监控与多元评价体系。学校建立了常态化过程监控机制，通过课堂听课评议、定期教学检查、学生满意度测评等方式，对教学实施过程进行实时跟踪，及时发现问题并推动整改优化。借助信息化管理平台，对学生学习进度、学业成绩、作业完成质量等教学数据进行精准分析，为教学策略调整提供数据支撑。同时，构建多元评价体系：定期开展专业建设水平评估与课程教学质量考核；从知识掌握、技能实操、职业素养养成等维度开展学生综合素质评价；引入企业评价与社会第三方评估机构，对人才培养质量、社会服务成效等进行客观评估，提升评价结果的公信力与权威性，推动学校办学质量持续提升。

表 7-2 质量保障建设数据

建设维度	核心类别	具体内容描述
质量目标与标准体系	总体质量目标	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目标
	具体质量目标	将总体目标分解为专业、课程、教学环节等细分维度的具体目标
	专业标准	明确专业培养规格、课程体系、教学条件等核心要求
	课程标准	规定教学目标、教学内容、教学方法、考核方式等关键要素
质量管理组织	质量管理委员会	由学校领导、职能部门负责人、专业带头人、企业专家组成，承担统筹规划、决策指导职责
	专门质量管理机构	负责质量标准制定、过程监控、效果评估等专项工作
	教学单位质量工作小组	落实本单位具体质量工作任务，保障执行层面质量管控
质量管理制度	教学管理制度	规范教学各环节流程与要求，夯实教学质量基础
	教师管理制度	强化教师队伍建设与日常管理，提升师资队伍质量
	学生管理制度	促进学生全面发展，保障人才培养目标实现
	质量监控与评价制度	构建闭环管理机制，确保各项工作质量达标
过程监控与评价体系	教学过程监控	通过听课、评课、教学检查、学生评教等方式实时管控，及时发现问题并反馈整改
	教学数据分析	利用信息化手段，分析学生学习进度、成绩、作业完成情况等数据，为教学调整提供数据支撑
	专业与课程评价	定期评估专业建设水平、课程教学质量，持续优化专业与课程体系
	学生综合素质评价	从知识掌握、技能水平、职业素养等多维度开展评价，全面衡量学生发展质量
	第三方评价	引入企业、社会第三方机构，对人才培养质量、社会服务效果进行评价，增强评价客观性与权威性

7.4 经费投入

大连市烹饪中等职业技术专业学校作为大连市教育局直属的公办院校，经费主要由政府统筹拨付。拨付标准综合考量学校办学规模、专业布局、在校生数量等多重因素，资金用途覆盖日常运转、教学设施升级、教师薪资发放等关键环节。学校的经费支出聚焦四大核心领域，分别是教学设施完善、师资队伍培育、课程与教材研发，以及学生资助与奖励发放。

在经费管理工作中，学校以发展规划和年度工作目标为导向，制定科学严谨的预算方案。方案明确各项支出的具体项目与金额标准，且严格依照预算执行，保障经费使用的规范有序。同时，学校建立经费使用绩效评估体系，对资金投入效果进行全面考核，并将评估结果与后续预算分配相衔接，切实提升经费使用效率。此外，学校强化财务监督力度，健全内部审计机制，通过定期开展财务收支审计工作，杜绝经费滥用与浪费行为，确保每一笔经费都合法合规使用。

表 7-3 固定资产情况

近两年固定资产情况				
序号	基本监测指标名称（单位）	2024 年	2025 年	变化情况
1	固定资产总额（万元）	1911.92	1913.27	1.35 ↑
3	教学仪器设备总值（万元）	893.23	893.23	无变化

4	生均教学仪器设备值（万元）	1.09	0.97	0.12 ↑
---	---------------	------	------	--------

8. 面临挑战

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，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。

大连市烹饪中等职业技术专业学校

2025 年 12 月 7 日



地址：大连市沙河口区抚顺街 2 号

电话：0411-86657118

网址：<https://www.dlprzz.net>

邮箱：Dlprxx@163.com

