**大连市烹饪中等职业技术专业学校**

**2021质量报告**

**2021年12月**

1.学校情况

1.1学校概况。

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，占地面积16131平方米，建筑面积9937平方米，固定资产2400多万元。

1.2学生情况。

2021年学校计划招生300人，完成招生人数186人，比去年招生少49人。2021年在校生人数共计612人，高一年级183人，高二年级205人，高三年级224人，其中，西餐烹饪81人，中餐烹饪与营养膳食234人，中餐烹饪97，西式面点66人，中西面点134人。男生438人，女生174人，少数民族57人，共青团员80人，其中男生49人，女生31人。在校生中辽宁省内有431人，外省市学生为181人。2021年毕业264人，2020年毕业生294人，生源巩固率95%。与上一年度相比，在校生人数减少109人，毕业生人数减少30人。

1.3教师队伍。

现有在编教职工84人，其中专任教师63人，生师比为9.71，专任教师中专业教师人数33人，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5人，比例7.94%；高级职称教师24人，比例38.09%。与上一年度数据基本持平。

1.4设施设备。

2021年生均教学仪器设备值5085元，相比较2020年增加763元；2021年校内生均实训实习工位数0.5，与2020年相比较有所增加。2021年生均纸质图书1.5，与2020年相比较增加了0.82。

2.学生发展

2.1学生素质

为适应社会和经济的发展对技能型人才的新要求，我校在学生素质培养上，以立德树人为根本。在道德品质、公民素养、学习创新与能力、交流与合作等方面对学生综合素质进行培养。培养学生具有爱国爱校、诚实守信、遵纪守法、遵守公德、关心集体、保护环境等良好的道德品质和公民素养；具有较强的学习愿望和探索能力，擅于运用专业技能解决实际问题的学习和创新能力；具备一定的审美能力，仪容仪表整洁，富有朝气。多年来学校培养的学生，综合素质水平受到社会、企业和家长的一致好评。

继续坚持“行己有耻、精益求精”的德育工作理念，促进学生主动建构“崇德尚技 知耻明礼”的主题思想。利用传统节日、纪念日等重要时间节点创设多种弘扬中华优秀传统文化教育主题实践活动。引导学生形成修身律己、崇德向善、礼让宽容、爱国明理的文明家教的风尚。

文体活动再丰富，再创新，再落地，使活动育人紧跟学生成长足迹。开展传军训活动和劳动活动，使学生在身体锻炼中获得健康的体魄不断增强运动的兴趣，专注参与活动，不断推动班级文明发展，培养学生知耻明净，乐于助人的良好品德。

2020年度，19级学生文化课合格率100%，专业技能课合格率100%，20级学生文化课合格率100%，专业技能课合格率100%，体质测评合格率62.5%，毕业率100%。

2.2在校体验

理论学习满意度、专业学习满意度均达95%以上，在校实习实训满意度100%，校园安全满意度98%，毕业生对学校满意度100%。

学校为丰富学生的在校体验，组织了多项活动，比如“校园之星”评选、趣味拓展运动会、优秀寝室评比等，丰富了学生的课余生活。在社团活动方面，开办了礼仪服务队、笔墨轩书法社团、烹饪之声校园广播站、爱心小厨青年志愿者服务队、传统文化社团、摄影社团、茶艺社团，活动效果较好，深受学生欢迎和喜爱。学校聘请专职教官管理寝室住宿生，使学生养成良好的生活习惯。学生对校园文化、社团活动满意度和生活满意度较高。

2.3资助情况

2021年度学校共申报申请免学费608人，已经按照国家教育局要求如实准确上报国家系统，并定期按时维护，严格按照教育局要求组织学生填写申报资料，登记、公示、存档。国家助学金共申报54人，已经按照流程完成学生资料上报，申请、审核、公示等工作。在政府奖学金方面，主要是奖励德、智、体三方面比较优秀的学生，共有13名学生获得政府奖学金，并按照规定完成相关工作。同时，还有1名学生申报国家奖学金。学校关注家庭经济困难的学生，给予适当经济补助和费用减免，从而保障了我校每一位贫困学生不因经济困难而辍学，保障贫困学生安心学习，正常生活和身心健康成长。

2.4就业质量

大连市烹饪职业中专2021年（18级）毕业生264人（较2020年减少30人），就业184人（较2020年增加3人），直接就业 143人（较2020年减少16人），对口就业134人（较2020年减少9人），就业率：69.97%（较2020年提高8%），对口就业率54.17%（较2020年提高6%）。其中，大连本地就业 61人，异地就业 82人，参军1人，升学41人（较2020年增加19人）。就业起薪3062元/月（较2020年提高128元/月）。

就业学生绝大多数在五星级酒店厨房工作，签订1至3年以上劳动合同，平均月工资3062元。可以看到学生就业方向，从事本专业的占绝大多数。

由于疫情原因，餐饮行业就业受到断崖式影响，直接导致就业率大幅度降低，学生去外地就业意愿有所下降。

从毕业生就业去向看，外地就业人数略高于大连市内就业人数。随着疫情的逐渐退去，北京、上海、广州、深圳、杭州、苏州等一线城市餐饮业的快速发展，大连地区经济发展不被看好及疫情对餐饮发展影响的的现实，我校烹饪专业毕业生到外地就业的意愿将更强烈，到北上广等外地工作的人数将呈现逐年增加的趋势，就业率也将逐渐恢复到疫情前的水平。

通过对口单独招生升学人数2021年43人，2020年23人，比去年增加20人。

2.5职业发展

学校建立“校领导主抓、实习指导处统筹、全员参与”的全程化就业工作体系，采取一系列有效措施，着力培养学生的综合学习能力、职业能力、创新创业能力等，塑造“高技”人才。多方位引导全校员工关注学生就业、参与学生就业工作。一、二年级学生以培养学习能力为主，在学生入学之初进行专业介绍和解读，侧重专业感知和职业生涯设计，帮助学生确立职业理想、奋斗目标。实习指导处对学生进行就业形势、就业政策介绍和分析，让学生总体了解国家就业市场的供需状况；组织学生参加短期企业认识实习，感知了解企业工作岗位，帮助学生把就业期望值与社会可以提供的岗位实际相结合，促使学生形成符合市场需求的职业目标；三年级学生参加顶岗实习，培养学生岗位适应能力和专业实际应用能力。依托国家、省、市大赛平台，培养出一批勇于创业实践、富有创业精神的中职学生，学生的岗位适应能力、岗位迁移能力、创新创业能力均有了显著提高。

3.质量保障措施

3.1 专业动态调整

3.1.1 中餐烹饪与营养膳食专业

根据市场调研，我校中餐烹饪与营养膳食专业发展的总目标是，以传统烹饪专业为依托，根据大连地区经济建设和大型餐饮企业的需求以及科技进步和产业结构调整的需要，积极探索烹饪新设备应用、新技术开发学习，形成烹饪专业特色和食品烹饪产业集群优势。依托餐饮行业专家指导委员会研究制定烹饪专业建设的规划，构建特色鲜明、结构合理的烹饪专业链、专业群体系，提高我校烹饪专业的办学层次、办学水平、教育教学质量，进一步提高为地方经济服务、为社会发展服务的能力和水平。

人才培养方案：

①培养目标：

本专业坚持立德树人，主要面向各级各类宾馆、饭店等餐饮领域，培养从事中式烹调制作、营养膳食搭配、厨房间管理等工作，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握现代烹饪技术的德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

②课程设置：

本专业课程设置分为公共基础课、专业（技能）课程。

（一）公共基础课

公共基础课包括思想政治、语文、数学、外语、信息技术、体育与健康、艺术、历史，以及心理健康、职业素养、中华优秀传统文化等课程。

（二）专业技能课

1.专业核心课

烹饪营养与配餐、食品安全与操作规范、中式烹调基础理论。

2. 专业技能课

中式烹调技艺、中式面点技艺、食品雕刻技艺、盘饰艺术。

3. 职业技能证书课

专业核心课及专业技能课同时也是职业技能证书课，达到中级中式烹调师职业资格。

4. 专业选修课

西式烹调技艺、咖啡制作、茶艺、餐厅服务。

5. 校外综合实训课：岗位认知实习、跟岗实习、顶岗实习等。

③ 学校未来可继续深造的高职专科、应用本科对接专业

中职：中餐烹饪与营养膳食、西餐烹饪；

高职：烹饪工艺与营养、 餐饮管理与服务；

本科：烹饪工艺与营养、旅游管理与服务

④ 学生未来直接就业的主要方向：各级各类宾馆、酒店、饭店、 特色餐饮店等餐饮行业后厨房或餐饮自主创业。

3.1.2 西餐烹饪专业

根据市场调研，我校西餐烹饪专业发展的总目标是，以西餐烹饪专业为依托，根据大连地区经济建设和大型餐饮企业的需求以及科技进步和产业结构调整的需要，积极探索烹饪新设备应用及新技术开发学习。依托餐饮行业专家指导委员会研究制定烹饪专业建设的规划，用以规范指导我校的烹饪专业建设，提高我校烹饪专业的办学层次、办学水平、教育教学质量，进一步提高为地经济服务与社会发展服务的能力和水平。

人才培养方案：

 ①培养目标：

本专业坚持立德树人，主要面向各级各类宾馆、饭店等餐饮领域，培养从事西式热菜制作、西式冷菜制作、厨房间管理等工作，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握现代烹饪技术的德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

 ②课程设置：

本专业课程设置分为公共基础课、专业（技能）课程。

（一）公共基础课

公共基础课包括思想政治、语文、数学、外语、信息技术、体育与健康、艺术、历史，以及心理健康、职业素养、中华传统文化等课程。

（二）专业技能课

1.专业核心课

烹饪营养与配餐、食品安全与操作规范、西式烹调基础理论。

2. 专业技能课

西式烹调技艺、西式面点技艺、食品雕刻技艺、盘饰艺术。

3. 职业技能证书课

专业核心课及专业技能课同时也是职业技能证书课，达到中级西式烹调师职业资格。

4. 专业选修课

巧克力制作技艺、咖啡制作、茶艺、餐厅服务。

5. 校外综合实训课：岗位认知实习、跟岗实习、顶岗实习等。

③ 学校未来可继续深造的高职专科、应用本科对接专业

中职：中餐烹饪与营养膳食、西餐烹饪；

高职：烹饪工艺与营养、 餐饮管理与服务；

本科：烹饪工艺与营养、旅游管理与服务

④ 学生未来直接就业的主要方向：

酒店及社会餐饮西餐厨房：实习生、岗位厨师、少司厨师、汤菜厨师、烤扒厨师、 汤菜厨师、蔬菜厨师、冷菜厨师 酒店西点厨房：饼房厨师、面包师、蛋糕师、巧克力师等。

 3.1.3 中西面点专业

根据市场调研，我校中西面点专业发展的总目标是，以传统烹饪专业为依托，根据大连地区经济建设和大型餐饮企业的需求以及科技进步和产业结构调整的需要，积极探索烹饪新设备应用、新技术开发学习，形成烹饪专业特色和食品烹饪产业集群优势。依托餐饮行业专家指导委员会研究制定烹饪专业建设的规划，构建特色鲜明、结构合理的烹饪专业链、专业群体系，提高我校烹饪专业的办学层次、办学水平、教育教学质量，进一步提高为地方经济服务、为社会发展服务的能力和水平。

人才培养方案：

①培养目标：

本专业坚持立德树人，主要面向各级各类宾馆、饭店等餐饮领域，培养从事中式点心制作、西式点心制作、营养膳食搭配、厨房间管理等工作，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握现代烹饪技术的德智体美劳全面发展的高素质劳动者和技能型人才。

②课程设置：

本专业课程设置分为公共基础课、专业（技能）课程。

（一）公共基础课

公共基础课包括思想政治、语文、数学、外语、信息技术、体育与健康、艺术、历史，以及心理健康、职业素养、中华优秀传统文化等课程。

（二）专业技能课

1.专业核心课

烹饪营养与配餐、食品安全与操作规范、中式面点基础理论、西式面点基础理论。

2. 专业技能课

中式面点技艺、西式面点技艺、盘饰艺术。

3. 职业技能证书课

专业核心课及专业技能课同时也是职业技能证书课，达到中级中式烹调师职业资格。

4. 专业选修课

巧克力制作、咖啡制作、茶艺、餐厅服务。

5. 校外综合实训课：岗位认知实习、跟岗实习、顶岗实习等。

③ 学校未来可继续深造的高职专科、应用本科对接专业

中职：中餐烹饪与营养膳食、西餐烹饪；

高职：烹饪工艺与营养、 餐饮管理与服务；

本科：烹饪工艺与营养、旅游管理与服务

④ 学生未来直接就业的主要方向：各级各类宾馆、酒店、饭店、 特色餐饮店等餐饮行业后厨房或餐饮自主创业。

3.2 教育教学改革

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。确定公共课教学以知识传承为载体，以兴趣培养、素养提高为重点，坚持课程思政，突出公共基础课工具性、人文性和服务专业属性的学校公共基础课改方案。在此基础上，进行深入调研论证，确定建立以职业生涯发展为先导，以职业需求为依据，以职业活动过程为主线，职业活动核心课程为主体，校本烹饪特色课程共融的烹饪学校特色职业课程体系，进行学校全面教学改革。

我校教师在日常教学中，从教育教学、专业需求的实际出发，从有利于学生综合职业能力的培养出发，关注差异，注重学生个性发展，充分发挥公共基础课程的职能作用，加强对学生价值观的导向性引领及教学模式的多样性探索，进一步深化学生素质的提高与职业能力培养的对接，以达到切实提高职业学校学生人文素养和实践应用能力的目的。学校对公共基础课进行重新架构----学科知识基础模块＋能力素质模块（职业能力素质和生活能力素质），降低学科知识难度，强化实用知识传授，增强学习兴趣，完善学生文化素养；组织老师开发编写校本教材与专业课程衔接，作为职业模块拓展补充，更有利于学生职业素质的培养。如：语文教研组，开设中、西餐饮食文化课。英语学科进行多种教法探索研究，语文学科深入进行小组合作探究教学，英语学科进行情景教学，专业实训课进行项目教学等教法研究，引导学生学会自主学习、增强学习兴趣，提高学习效率，取得了较好的教学效果。我校英语、语文、德育、数学等学科在教学侧重于对学生的教学评价的科学性，不单以期末考试成绩论高低，更注意学生在平日课堂学习的表现。尊重差异，及时鼓励、肯定学生，帮助学生树立学习自信心，促进学生更加积极主动地学习。专业教学引入第三方评价，聘请行业专家名师参与学校专业考试评分工作，使专业考试评价更加客观科学，促进专业教学更贴近岗位要求；举办丰富多彩的竞赛活动，激发学生学习公共基础课的兴趣，如诗歌朗诵比赛，征文演讲比赛，为拓宽烹饪相关知识和技能，开设咖啡、茶艺、家常菜、盘饰艺术等课程，使学生综合专业技能得以提升。

随着公共基础课程改革的深入推进，烹饪学校广大教师将进一步明确公共基础课程改革和整个教学改革的意义和功能定位，转变教学观念和策略，完成培养学生科学文化素养、服务学生专业学习、促进学生终身发展的根本使命。

校内实训实习具备中式烹饪热菜制作、中式烹饪冷拼制作、中式面点制作、食品雕刻、咖啡、茶艺、餐厅服务等实训室。

根据专业人才培养需要和中餐发展的特点，以社会实践及学生跟岗、顶岗实习为主的实训基地，能够为学生提供真实的专业方向综合实践轮岗训练的工作岗位，并能保证有效工作时间，该基地根据培养目标要求和实践教学内容，校企合作共同制订实习计划和教学大纲，精心编排教学设计并组织、管理教学过程。

技术研发方面，我校作为大连市餐饮行业协会挂牌的“大连菜研发中心”，牵头组织多家中职学校及餐饮行业企业开展《大连菜的传承与研发》项目，该项目以大连传统经典菜品为核心，挖掘与传承大连地方老菜的精髓，即挖掘大连地区地方菜点在原料配比、制作技法、口味特点等方面进行标准定位，使大连菜品质量稳定，同时在绿色、健康、环保的基础上，采用新工艺新技术，研发新菜品，在新的原料、新的工艺不断呈现的基础上研发推出新菜品，从而推动大连地方经济的发展。本次确定海味全家福等十四款大连老菜、四款新菜品作为阶段性成果。

现有在编教职工84人，其中专任教师63人，生师比为9.71，专任教师中专业教师人数33人，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5人，比例7.94%；高级职称教师24人，比例38.09%。

根据教学部颁布的《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。

公共基础课依据国家的课程标准执行，我校全部使用规划教材。

3.3 教师培养培训

分类分层开展教师培训，创新学校个性化校本培训形式，提高培训效益完善教师培训工作机制，加强培训过程监控和质量评估，切实提高培训效益。利用学期末阶段开展校本研训活动，实现专业课与公共基础课的交融，让公共基础课教师亲身体验专业课程，以便更好的为专业服务，同时帮助专业课教师提高综合素质，形成德艺双馨的教学氛围与环境。

打造一支业务能力强，技术精湛，具备吃苦耐劳品质的教师团队，继续组织教师开展教学能力提升培训，圆满完成全员任课教师参加的两年一次的轮训任务。

鼓励、支持、指导教师参加各类教学竞赛，均取得突出成绩。学校教师积极参加市教育学院、教师培训中心举办的教师研训学习班，专业骨干教师国家级培训，专业骨干教师国家级企业实践，青年教师执教能力提升培训，专业教师专项技能提升培训，培训近百人次，均取得了培训结业证书或高级以上职业资格证书。形成了培训后进行全校汇报反馈的制度，最大限度的达到资源共享、共同受益的效果。大力开展“青蓝工程”校内培训活动；邀请多名行业专家，岗位一线总厨走进课堂，亲自为学生授课，将岗位一线的经验要求讲给学生，使学生能够近距离的了解行业和市场，了解就业岗位和环境，增强学习的积极性、主动性，从而提高学习质量。

3.4 规范管理情况

职业学校依法依规制定规章，是强化管理制度标准建设，质量保证体系建设，增强职业学校规范管理能力并形成长效机制的实效措施。我校为进一步适应现代职业教育发展需要，加强教职工的责任心和工作作风、师德师风建设，建立健全现代学校运行机制，提高学校管理的制度化、规范化、科学化水平，是实现学校依法治校的新举措。

教学管理方面。教师认真备课、上课，认真批改作业，准时上、下课，认真组织课堂教学，严格班级薄填写制度并核实登记出勤、违纪等情况。实施科研强校战略，学校领导班子深入课堂、研究教学，指导教学，制订了教学改革方案，主管校长带头，抓好教学科研活动，从而形成了良好的教研氛围。

完善教学安全管理责任制，坚持课前安全检查报告制度，实训室使用记录制度，刀具使用管理制度，实训室管理责任人每日安全检查制度，教务处及教研组长安全巡视制度，教务处定期检查制度，始终把教学安全放在各项工作的首位，无教学安全事故发生。

学生管理方面。加强学生良好行为规范的养成教育，改革德育教学内容，深化主题教育活动，优化育人环境，以体验式德育、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，不断提高学生的思想素质和行为水平。强化机制，全员育人。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。

财务管理方面。建立健全财务管理制度，做好预算工作，成立内控监督小组，定期开展内审工作，确保监督力度，增加财务工作的透明度，确保各项经费开支的合理性。坚持财务公开制度，定期公布支出情况，做到服务教学根本任务。

后勤管理方面。规范后勤管理，全心全意服务师生。学校把全心全意为师生服务作为后勤工作的指导思想，不断规范和优化后勤管理。如后勤中心实施了报修登记卡制度，承诺对师生报修的物品“有报必修，决不拖延”等。

安全管理方面。安全管理工作一直是我校工作的重点，我校时刻对学生进行安全教育，不松懈，做好学校安全工作是确保学校财产及师生人身安全、维护社会稳定的头等大事，是做好教育、教学工作的前提，进一步抓好这项工作，做到有章可循，有法可依。

①立足防范，变堵为疏。本学期来，我校一直坚持教育为重，预防为主，标本兼治，重要治本的方针，在此基础上变堵为疏。摸清学校可能存在的安全隐患和潜在的矛盾，并做出相应的对策，真正做到防患于未然，把事故消灭在萌芽状态中。

②成立领导小组，规范管理制度。学校把安全工作列入重要议事日程，学校校长亲自抓，成立了安全领导小组，统一领导学校安全工作，明确各部门的具体职责和责任，确保学校安全工作有序开展。建立学校安全管理工作的各项规章制度，并根据安全管理工作形势的发展，不断完善充实。建立健全定期检查和日常防范相结合的安全管理制度，食品卫生管理等，建立学校安全意外事故处置预案制度。

③做好安全宣传，措施到位。学校利用会议、广播、黑板报、宣传厨窗、横幅等形式进行了广泛的宣传。增强教师的安全执教意识，强化了安全意识。对学生进行了使学生接受比较系统的防溺水、防交通事故、防触电、防食物中毒、防病、防体育运动伤害、防火、防盗、防震、防骗、防煤气中毒、交通安全、《治安管理处罚法》等安全知识宣传，提高广大学生的安全意识、安全防范能力和自我保护能力。

④加强检查，及时整改。开展常规检查，学校对校舍、消防设备、食堂、饮水卫生进行检查，并做好记录。

科研管理和管理队伍建设。学校科研工作以课堂教学和部门中心工作为主阵地，以课题研究为主线，坚持走内涵发展之路，积极开展课题研究，促进教学相长，把科研和教学实践相结合，把科研和部门实际工作相结合，确立问题即课题、成果即成长的意识，开拓进取，不断提高科研水平。

①落实常规培训，强化科研意识。学校利用召开课题开题报告会和结题成果公开报告会的时机，邀请教科所专家对课题组老师进行开题报告和结题报告撰写的培训和讲座，让更多的老师了解如何做好课题开题和结题等工作。本学年还分别召开了题为《做好研究规划 加强过程管理》和《秉承初心 扎实研究》的课题工作会，对研究成果发表情况进行了总结，督促和指导各课题组的研究工作。

②重视总结积累，完善成果管理。省级课题主持人陈文阁校长召开了课题研究会，积极推进课题研究工作。赵君老师主持的市级课题按照计划有序开展各项研究工作，论文《中职院校线上线下混合教学模式改革的实施情况调查分析》发表在省级期刊。

③课题促动，打造学校办学特色。做好市级规划课题的申报工作，与参加2021年度课题申报的王典老师、曲雅隽老师和韩政老师沟通，顺利完成申报材料的上报工作。最终三位老师的课题全部通过立项，成为市级一般课题。同时，按要求邀请专家参加开题报告会和结题成果报告会，对课题研究的可行性进行评估，对开题报告和研究报告的内容、方法、结论等内容提出建议和意见，保证课题开题和结题工作的顺利开展。赵君老师主持的课题《线上线下混合教学模式在中职数学课堂的应用研究》和孙玉老师主持的课题《中西饮食文化差异下烹饪英语教学的实践研究》顺利开题；张娜老师主持的课题《大连地区学生营养配餐标准的研究》和邱卫老师主持的课题《中职语文教学与中餐烹饪专业结合的实践研究》通过鉴定，圆满结题。这些都得益于学校对课题研究过程的严格管理、高度重视和主持人、参研教师严谨、认真的治学态度。

管理信息化水平方面。学校成立专门的领导小组，以陈文阁校长为组长、朱玉校长为副组长，全体中层干部为成员的智慧校园工作小组，领导小组内分工明确，按计划有序地开展工作。

①重视对硬件的投入。目前学校现有教师85人，教师用计算机88台，师机比达1：1，学生800人，学生机176台。学校教学班均配有班班通计算机。百兆进校，百兆进班，教师办公地点和试点班级安装无线路由，做到无线覆盖。建有基于校园网络的视频会议、数字监控等系统、智能安防。做到数字资源班班通，学习平台人人通。

②加强队伍建设，形成制度，提高整体信息化教学水平。学校制定专任教师教学能力培训制度，将提高教师信息化技术能力纳入教师培训内容中，50%以上的教师参加信息化能力培训，并将其运用在教学实践中。

③发挥名师团队引领作用，带动全员信息化水平提高。疫情期间，学校名师团队录制线上直播课程，之后又有近20名教师通过录屏等手段制作线上课程，供全社会烹饪爱好者及中职学生观看学习，所录课程被大连市教育局评为“大连教育数字课堂2020年优质课程”。青年教师赵君、陈宇在市教育学院进行经验交流。

④项目驱动任务引领，借助大赛提升信息化教学应用能力。竞赛是推动信息化水平提高的强大动力，通过参加各级各类信息化竞赛及交流活动，如全国职业院校教师教学能力大赛、中国职业技术教育学会的信息化说课交流活动，极大地推动和提升教师的信息化教学应用能力。为学校的信息化建设和自身理论水平的提升奠定了基础，有利于将先进的理念在实践中应用，实现“做中学，做中教”的目标。

我校管理制度执行情况好，校园卫生与安全情况好学校依法办学，教学管理人员数量3人，学生管理人员数量3人，心理健康人员数量2人。全校师生齐心协力、通力配合、见章办事，在制度的规范中保障学校管理良好的运行状态。

3.5 德育工作情况

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。本年度德育课增加了课前演讲活动，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）、建党一百周年党史学习活动、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。

以传统文化为根基，根据我校实际情况，学校坚持围绕“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 “文明校园”展板评比，“学习社会核心主义核心价值观”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。

为了真正提高学生的技能水平，以文明风采为契机加强学生的思想品德教育，我校积极动员全体学生参与，给每一个学生以机会。许多老师、学生都热情高涨，积极投入到文明风采大赛的各项准备工作之中。

“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。我校在“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，有效地推动了我校德育工作的开展。

我校社团活动遵循“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。

学生会是联系学生与学校的中枢，协助学校建设良好的秩序和生活环境，解决学生在生活学习上遇到的问题。在学生会建设方面，学校政教处每年会从各班级推荐的优秀学生中进行选拔，并通过每周一次例会，进行工作总结以及思想教育。在学校各项大型活动中，学生会成员都起到维持现场秩序以及带头作用。

团委将围绕学校德育工作重点开展活动，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7.1、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、文艺汇演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。

开展校园文化月活动，如演讲比赛、诗朗诵比赛、大烹好声音比赛、摄影比赛、绘画比赛、书法比赛、征文比赛才艺展示等近十余项比赛，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。

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。

3.6工匠精神

培育“工匠精神”是一个系统工程，“工匠”指的是技术技能的精益求精，“精神”则是爱岗敬业、追求卓越的工作精神。我们要培育学生的“工匠精神”，必须坚持多管齐下，立足教育教学、发挥德育引导、以实习岗位为依托，培养学生“工匠精神”

①立足课堂教学，充分发挥课堂教学在工匠精神培育中的主渠道作用 。

坚持知行合一，探索课程育人，通过在课堂教学融入工匠精神教育，并在课程标准中融入职业素养，使学生在潜移默化中学习工匠精神和职业素养。发挥第一课堂的主阵地作用。立足专业学习，弘扬工匠精神，修订人才培养方案、课程体系，挖掘专业课程的“工匠”元素，在课程、环节融入“工匠精神”教育，组织教师收集“工匠精神”相关材料，用于课堂、环节教学过程中，在实践环节中培育学生的工匠精神。教学中注意讲述“大国工匠”故事，特别是寻找“校园走出去的工匠”，讲述学校毕业生身边人的故事，比较接地气，有助于更好地激励人、鼓舞人。

此外，注意发挥第二课堂的辅助作用，团委引进专业教师认真指导学生进行社团活动。同时以专业教师为依托，帮带学生创新创作，同时以教师的敬业精神感召学生。

②坚持以特色为引领，打造具有工匠精神的校园文化

1）利用名人名言、工匠事迹的展板墙报、新闻报刊等渠道，广泛宣传报道、宣扬“工匠”所具有科学严谨和精益求精的精神。组织学生观看《大国工匠》纪录片，举办班级主题班会、讲座、辩论、演讲比赛、知识竞赛等学习活动。2）组织学习“工匠”人物事迹和“岗位能手”身边的故事。3）学习时代楷模、劳动模范的事迹和精神，促使学生能够在今后学习或工作中做到脚踏实地、精益求精。4）将工匠精神融入管理育人、服务育人中。从学校日常的管理上和服务理念中体现培养工匠的育人理念，展现具有“工匠精神”的价值追求，根植工匠文化。

③组织学生参加社会实践活动，让他们在实践中接受工匠精神的熏陶。

匠人埋头苦干、孜孜不倦，视工作为修行，视品质如生命，这样的人最有魅力。社会崇敬工匠，企业急需技术能手、技术蓝领。企业实习实训，直接感受由工匠引领、技术工艺带来的效益，有利于提高积极学习工匠精神的主动性。

④发挥教师的示范作用，潜移默化地培育学生工匠精神。

教师要有“匠心”，通过专业课程教学、竞赛、科研活动，在课内课外注重教育和引导学生日常的行为规范。在专业学习和技能训练、技能竞赛中注重专业和专业精神的示范引领，凝炼团队精神，多维度地培养学生创新意识、创新方法和创新能力，让学生将“工匠精神”等职业精神内化于心、外化于行，从而培养学生的职业素养、职业精神。 教师在不断提高自身素质的同时，要表现出平易近人的工作作风、良好的道德水准以及广博的文化知识及职业素养，给学生留下积极向上、严谨求实的形象。

⑤匠心培育

本年度，我校承担了《中职学生核心素养培育丛书之匠心培育分册》的编写工作，该读本作为中等职业学校班主任思想政治教育、各学科任课教师课程思政教育的工具书，侧重于职业精神、工匠精神、劳动精神等核心素养的培养培育，亦是中职学生自主学习、自我教育的课外读物。通过读本的编写，我们从理论层面厘清了工匠精神的科学含义、探究了职业院校工匠精神培养的现状、同时也追寻着职业院校工匠精神培养的途径及策略。例举出古今中外的工匠榜样；将工匠精神的传承融入课程教学、实习实践活动；为学生营造体验任务与体验氛围，提高学生的职业核心素养。

3.7党建情况

2021年，我校党支部在市教育局党委的领导下，我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精神，落实新时代党的建设总要求，按照全面从严治党要求，紧密结合学校实际，重点聚焦坚持和加强党的全面领导，将党建工作与学校中心工作紧密结合，提高我校党建工作质量,努力做到把方向、管大局、保落实，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，抓好党建引领工作，积极开展“争创党建特色学校、争做模范党员”活动，充分发挥我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。

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。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15次，同时强化党组织服务群众功能，全年全校21名党员及青年骨干教师开展学雷锋志愿服务107人次，特别是在抗击新冠疫情期间，在党支部的号召倡议下，成立了大连烹饪职业中专学雷锋志愿服务队，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，树立了党员良好形象。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。

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。提升师德素养，强化文明校园内涵建设。

创设丰富多彩活动载体，凝心聚力共筑中国梦。支部先后组织开展了“追寻百年足迹 传承红色基因”等党史学习教育系列活动，学而信、学而用、学而行，更加自觉地听党话、跟党走。

强化群团组织工作及老干部工作，提升服务职能。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。

2021年有三名要求进步的青年同志递交了入党申请书，成为入党申请人，两名预备党员经过考验按期转为中共正式党员。党建引领教育教学实践，通过不同形式践行局党委“两学一做”工作部署，有力地将党中央、局党委的声音传递了到全校教职工心里，极大地鼓舞了全校党员干部教职员工振兴学校发展的信心和决心，使全校教职员工态度端正，目标明确，很好地完成了局党委部署的各项工作，学校教育教学再上新台阶再创新辉煌。充分发挥党支部的战斗堡垒作用，为实现我校特色优质发展引领示范，保驾护航。

4.校企合作

4.1校企合作开展情况和效果。

进一步深化产教融合、校企合作，建立产教结合的核心课程体系。推广“行动导向，任务驱动”教学模式。根据2010年教育部颁布的《中职学校专业目录》中，烹饪专业的培养目标，职业能力要求以及专业教学主要内容，进一步规范我校教学课程体系，积极参加微课程教学改革，推进加强精品课程建设，开展行业大师进课堂与专业教师同上一堂课活动，推进中餐烹饪与营养膳食专业的示范专业建设及中式烹调热菜的精品课程建设。

依据行业企业的需求，调整专业设置，拓展专业宽度，改进人才培养方案，完善相关课程及教学内容。

引进欣和、味好美、凤球唛等企业文化，借助企业文化内涵的实施专业实训室建设，聘请行业大师、专家担任评委，引进行业标准为学生打分，以赛促练，以赛促教。开展行业名家进校园系列活动，通过邀请酒店名家进校园传经送宝，为专业师资培养搭建高层次学习交流平台，也为专业课程体系的日臻完善夯实基础、开拓思路。引入餐饮行业理念，挖掘新兴技术，学校组建中餐热菜、中式面点、冷拼雕饰、西式烹调、西式面点、咖啡制作、啤酒制作等技能提升课外活动小组，加强对顶尖选手的技能拔高，改善菜品的革新和技术攻关。

4.2 学生实习情况

2021年，我校全面贯彻国家、省、市职业教育工作会议精神，认真践行教育部等五部委联合下发《关于职业学校学生实习管理规定》。学校多年来与国内知名品牌酒店及高端优质社会餐饮企业等建立了友好稳定的合作关系。248名学生（一年制大职高16名学生直接就业）到大连市内20余家酒店，省外近30家五星级酒店顶岗实习，顺利完成实习并如期毕业。我校实习基地遍布北京、上海、广州、深圳、天津、苏州、杭州等地。学校在原有合作酒店的基础上，加大对用人单位的考察力度，先后又开辟了上海四季酒店、深圳四季酒店、杭州柏悦酒店、杭州凯悦酒店、天津丽兹卡尔顿、北京丽兹卡尔顿、上海浦东丽兹卡尔顿、上海浦东文华东方酒店、上海雅居乐万豪酒店、上海浦东嘉里大酒店、深圳联投东方万怡酒店、深圳万怡万丽酒店、深圳佳兆业万豪酒店等高端奢华品牌实习酒店等新的高端实习、就业基地。

4.3 集团化办学情况

4.3 集团化办学情况

学校作为食品与烹饪产业集群的龙头学校，根据市场调研，学校烹饪专业发展的总目标是，以传统烹饪专业为依托，根据大连地区经济建设和大型餐饮企业的需求以及科技进步和产业结构调整的需要，积极探索烹饪新设备新技术，拓宽、改造传统烹饪专业，形成烹饪专业特色和专业集群优势。保持烹饪专业为省级骨干示范专业的地位，积极开辟宽广的国内外就业渠道，使我校烹饪专业成为在国际、国内享有一定声誉的、一流的示范专业。在实现此目标的各项工作中，专业建设是核心，是产业集群中学校基本建设的重点。因此依托餐饮行业专家指导委员会研究制定烹饪专业建设的规划，用以规范指导产业集群中各学校的烹饪专业建设，以此次专业整合为契机，重新规划烹饪专业建设，规划要相对稳定，又要有一定的灵活性，以便依据社会、经济发展情况的变化及时进行调整和优化。我校一定积极努力，构建特色鲜明、结构合理的烹饪专业链、专业群体系，提高我校烹饪专业的办学层次、办学水平、教育教学质量，进一步提高为地方经济服务与社会发展服务的能力和水平。

本年度承担职教集团项目，组织编写核心素养系列丛书《匠心培育》分册。

5.社会贡献

5.1技术技能人才培养

用人单位用工满意度为95%。

5.2社会服务

一直以来，服务社会和回馈社会都是我们始终坚持的责任与使命。在做好培训工作的同时，更希望能发挥学校的社会功能，承担多种社会责任，提高学校的社会声誉。学校突出的办学特色、先进的操作设备、宽敞的实践操作间、技术精湛的任课教师、认真负责的工作态度、与时俱进的从业理念、是我校开展社会培训坚实而丰富的资源。我校走进企业、社区、开展烹饪技能的传播培训工作的同时不忘回馈社会，面向社会免费开展健康饮食的讲座，为中华饮食文化的传播和推广进行努力。

我校面向社会招生，学校先后开设“中式面点班”“烹饪综合班”“中餐基础班”“西点基础班”“家庭厨艺班”五个班型，截止2021年8月31日为100余人开展社会培训服务，同时我校还配合大连市人力资源与社会保障局承接社会鉴定考试工作，共鉴定理论考试856人，其中实操考试325人，理论考试525人，鉴定过程受到考生及鉴定单位高度好评。

在我校全方位、高质量的服务下，很多学员以及合作单位、受益群体都以自己的亲身经历自觉地为我校的培训做起了宣传，更多的社会各界人士慕名而来，参加我校的技能培训。我们的培训工作也充分发挥了巨大的社会功能，产生了良好的社会效益。通过技能培训，让社会成员有一技之长，生活质量得以全面提升。社会班的学员在任课老师的耐心指导下，能掌握较强的烹饪知识理论、纯熟的专业操作技法、规范的职业道德和岗位要求，从而提高职业素养，增强就业能力和社会竞争力。作为公办学校的社会培训工作，质量是我们必须遵循的原则。经过我校优质的培训之后，很多学员都凭借所掌握的技能在星级酒店或是相关行业里找到了属于自己的工作岗位，在岗位上尽展自己的才华和能力。

总之，我校社会培训服务促进民生就业，提供公平合理的社会流动渠道，保护社会人员的劳动权、社会事务参与权等基本权益，对于维持社会稳定、促进社会和谐起到了积极作用。我们将科学合理的利用这些有利的资源，使培训工作多层次、多形式、多方位进行，更好的为大连市财源建设做好培训工作。

5.3对口支援

我校在区域职业教育中发挥示范带动和辐射作用，积极开展欠发达地区薄弱职业院校对口支援，服务东西部协作和乡村。

我校张斌同志被选派到瓦房店市万家岭镇小寺庙村担任党总支第一书记。在驻村工作中，能带领村两委为群众办实事，解难题，打通联系服务群众“最后一公里”。在引领经济发展、改善基础设施建设、处理急难险重等工作中讲政治，敢担当，发挥党组织战斗堡垒和先锋模范作用。

我校乔宇同志响应国家扶贫号召，作为庄河市青堆镇驻镇选派干部开展精准扶贫工作，配合镇党委和政府在规范管理，巡查整改，数据分析，统计上报等方面起到了关键的作用。在新冠疫情防控攻坚期，能做到坚守一线，深入群众，为当地疫情防控工作做出了应有的贡献；在宣传工作方面发挥引领作用，制作纪实情景党课主题视频等作品30余部，被庄河党建大连党建转载发布，摄影、短视频作品50余篇被学习强国录用，受到了镇党委的高度认可。

我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。

5.4服务抗疫

教务处利用教研组长群及时传达上级防控疫情文件及要求，做好全体任课教师疫情防控各项统计上报工作，制定并落实《暂缓入校期间教育教学工作安排》，在学校的统一部署下，大烹教师牢记教书育人的责任使命，认真准备教学资源，通过多种形式开展网络教学，全力保障教学秩序和教学质量，站好课堂战“疫”这班岗。

学校对于本次线上教学提出了融入防疫知识、环境保护、公共安全和生命教育内容，强化心理健康疏导，引导学生养成良好的卫生习惯、增强防疫意识和能力。遵循学生身心成长规律，重点培养学生的自学自律能力和综合素质，鼓励学生加强锻炼、强健体魄、保护视力，培养多方面兴趣爱好，促进全面发展、健康成长的指导思想。

在线上课程实施中要求结合各专业人才培养方案，除体育学科外其他所有学科均采取线上教学形式开展教学活动。对20级和 21级中餐烹饪专业、西餐烹饪专业、中西面点专业的课程做了详细安排。所有任课教师按本学期教师任课明细表要求指导所任班级学生线上学习及答疑。任课教师积极配合，迅速与各任教班级建立联系，使用学习通、腾讯课堂、腾讯会议等线上教学平台对学生进行授课，提前做好线上教学准备、认真备课、撰写电子教案、适当布置作业，及时对学生的作业完成情况进行检查，掌握学生学习情况并做好记录。学校领导及教务处相关人员将根据任课教师提供的授课码随机进入课堂抽查授课情况，以确保学校的每一名学生“停课不停学"，保证线上教学工作有序开展。

开展了“家校联动”防控，通过微信群、电话家访、一封信等方式对全校学生进行疫情宣传教育、心理辅导及健康状况摸底排查，同时加强了特殊时期德育队伍建设，坚持“五育并举”，引领学生健康成长。开展灵活多样的主题教育活动，每名学生读一本书，写出读后感，不定期召开线上相关主题班会，学生每天做家务劳动，加强体育锻炼，结合兴趣和生活条件自主选择活动方式，每天开展1小时左右的室内运动。

切实做好顶岗实习学生疫情防控安全工作，24小时接待学生家长及实习单位电话咨询，积极沟通企业，校企共同维护学生安全，进一步提高防范意识；及时请示按时汇报，做好岗前培训及复工准备。

广大党员立足本职岗位，努力在疫情防控中作表率，学校以支部为单位成立大连烹饪职业中专党员抗疫先锋队，支部党员带头参加学校值班值守工作，为打赢疫情防控阻击战，用热情和热血传递正能量。

6.举办者履责

6.1经费。

2020年度财政拨款收2242.34万元，付2242.34万元，生均拨款218.02万元。2021年财政拨款5223万元，生均财政拨款185.9万元，本年有我校搬迁项目2972万元及我校新校区设备购置71万元。

6.2政策措施。

我校认真学习教育部等八部委联合出台的《关于进一步激发中小学办学活力的若干意见》文件，落实办学自主权，大胆探索、积极改革创新，增强学校办学内生动力，充分激发广大教师教书育人的积极性创造性，加快推进现代学校制度建设，形成充满活力、富有效率、更加开放、有利于高质量发展的教育体制机制。

我校严格落实国家课程方案和课程标准，结合实际科学构建基于学校办学理念和特色的校本课程。在开齐课程开足课时的前提下，构建和完善每所学校的多元课程体系，为学生提供多样化选择性的课程。积极打造具有校本特色的精品课程和特色教材，为学生的可持续发展和终身发展奠定坚实的基础。

职业学校依法依规制定规章，是强化管理制度标准建设，质量保证体系建设，增强职业学校规范管理能力并形成长效机制的实效措施。我校为进一步适应现代职业教育发展需要，加强教职工的责任心和工作作风、师德师风建设，建立健全现代学校运行机制，提高学校管理的制度化、规范化、科学化水平，是实现学校依法治校的新举措。根据学校实际，制订和更新学校规章制度、学校发展规划、年度工作计划、学校安全管理制度，拟定招生计划等，实现学校的办学自主。制订职称评审和岗位认定管理办法，积极落实教师编制。这些制度明确了学校各项工作标准，有依有据，有责有权，有主有次，各负其责，主动作为，充分调动了老师们的积极性主动性，激发了学校活力。同时，这些制度的起草和讨论体现了全校师生的共同意志，经过一个时期的运行和实践，又能转化为全校师生的行为和文化，从而不断凝聚学校发展的向心力，激发学校的教育教学活力。

7.特色创新

7.1 以赛促教、以赛促学、落实技能为根本，全面提升教学质量。

继续推进年度技能大赛、学期末技能考核、专业技能月考制度。通过竞赛和阶段性测试，提高了学生整体的基本功能力水平，调动教师学生的教、学积极性，早自习班主任科任教师进班级检查技能作业；放学后实训室、教室时常会有教师组织学生练习的身影；晚自习室面点班同学们的反复包捏练习。以赛促练，以赛促教，认真抓好学生的基本功训练和综合能力的提高，全面提升教学质量，努力在比赛中赛出水平，取得优异成绩。

聘请行业大师、专家担任评委，引进行业标准为学生评分，以赛促练，以赛促教。开展行业名家进校园系列活动，通过邀请酒店名家进校园传经送宝，为专业师资培养搭建高层次学习交流平台，也为专业课程体系的日臻完善夯实基础、开拓思路。组建中餐热菜、中式面点、冷拼雕饰、西式烹调、西式面点、咖啡制作等技能提升课外活动小组，加强对顶尖选手的技能拔高，改善菜品的革新和技术攻略。

7.2 弘扬志愿服务精神，助力文明校园。

我校自2014年开始成立了小红帽青年志愿者服务队，由校团委组织领导，小红帽青年志愿者服务队每天一个班级8人，利用中午休息的时间维护校园卫生的整洁，重点清扫校园的操场、前院、花坛的垃圾，给树木浇水，不管严寒还是酷暑，都有小红帽的身影。每次的活动由团支书带队，中午12:00在班级门口集合，检查袖标的佩戴、工具是否齐全，由校团委干部做好每日的清扫检查，活动持之以恒，有检查有记录，同学们活动认真、尽职尽责、增强学生环保意识，养成环保的生活习惯。由量的积累到质的变化，学生在活动中不断地改造自己，提高自己，不乱扔废物零食袋，并带动和感染周围的同学，还让“弯腰精神”在校园中发扬光大。通过开展青年志愿者活动，同学们立足身边小事，美化校园环境，增强了环保意识，养成了劳动习惯，同学们学会互帮互助，团结友爱，为争创文明校园贡献力量。

8.主要问题和改进措施

8.1 加强教师队伍建设，提高人才培养质量。

针对人才培养中存在的问题，分析主要原因，提出解决问题的具体措施。

（1）进一步完善教师的专业成长机制，帮助教师制定个人发展计划，利用教师的专业结构和自身特点，有计划的利用寒、暑假，加强教师培训。

 （2）不断完善教师在企业挂职、兼职锻炼制度，提高教师的动手能力和实践能力。加大对骨干教师的培养，形成结构合理的专业梯队的骨干教师队伍。

8.2 个别教职员工责任意识有待提高。

（1）更一进步的发扬党员教师模范带头作用。

（2）下一步，学校将开展宣传教育活动，增强教职员工职业责任意识和职业认同感。

（3）健全管理的制度和措施，奖勤罚懒。健全校园管理体系，为智能化校园建设做准备。

大连市烹饪中等职业技术专业学校

2021年11月24日