**大连市烹饪中等职业技术专业学校**

**2020年度质量报告**

**2020年11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2300多万元。

1.2学生情况。

2020年学校招生人数235人，比去年招生少68人；在校生人数共计721人，高一年级235人，高二年级235人，高三年级252人，其中，西餐烹饪236人，中餐烹饪与营养膳食412人，中西面点73人。共青团员56人，少数民族83人； 2020届毕业生人数为294人。在校生中辽宁省内有530人，外省市学生为191人。生源巩固率97%。

1.3教师队伍。

现有在编教职工86人，其中专任教师53人，生师比为13.6:1，专任教师中专业教师人数28人，兼课教师中专业教师5人，专业课教师“双师型”比例100%，领军教师1人，学科带头人2人，青年骨干教师9人，专任教师中，本科以上学历教师51人，比例96.23%，研究生学历教师4人，比例7.55%；高级职称教师36人，比例67.92%。与上一年度数据基本持平。

1.4设施设备。

2020年生均教学仪器设备值4319.44元，相比较2019年减少1877.56元；校内生均实训实习工位数0.46，相比较2018 年持平。

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。

2019年度，18级学生文化课合格率100%，专业技能课合格率100%，19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58.58%，毕业率100%。

2.2在校体验

理论学习满意度96.7%，专业学习满意度98% ，实习实训满意度97.5%，校园文化与社团活动满意度97.2%，生活满意度98%，校园安全满意度100%，毕业生满意度85%。

2.3资助情况

2020年度学校共申报申请免学费721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71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15名学生获得政府奖学金，并按照规定完成相关工作。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2020年（17级）毕业生294人，就业181人，直接就业 159人，对口就业143人，学校推荐就业95人，其他渠道64人，就业率：61.56%，对口就业率48.63%。其中，大连本地就业 93人，异地就业 66人，参军6人，升学22人，待业 113人，在就业人数当中，从事烹饪专业工作的学生人数占89.94%以上，可以看到学生就业方向，从事本专业的占绝大多数。取得职业资格证书274人。

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2900元。从事烹饪专业工作的学生占绝大多数，对口就业48.63%，大连本地就业93人，异地就业66人。

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，大连市内就业人数略高于外地就业人数。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餐饮发展现状不容乐观的现实，我校烹饪专业毕业生到外地就业的意愿将逐步恢复，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。

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：

本专业主要面向各级各类宾馆、饭店等餐饮行业，从事中式烹调制作、中式面点制作、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高素质劳动者和技能型人才。

②课程设置：

公共基础课：德育、语文、数学、英语、计算机应用基础、体育与健康、艺术、历史、心理健康教育、职业素养、中华优秀传统文化等课程。

专业核心课及专业拓展课：烹饪营养与卫生、烹饪原料知识、中式烹调技艺、中式面点技艺、西式烹调技艺、食品雕刻技艺、盘饰艺术、咖啡制作、茶艺、餐厅服务等课程。

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：

本专业主要面向各级各类宾馆、饭店等餐饮行业，从事西式烹调制作、西式面点制作、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高素质劳动者和技能型人才。

 ②课程设置：

公共基础课：德育、语文、数学、英语、计算机应用基础、体育与健康、艺术、历史、心理健康教育、职业素养、中华优秀传统文化等课程。

专业核心课及专业拓展课：烹饪营养与卫生、烹饪原料知识、西式烹调技艺、西式面点技艺、巧克力制作技艺、食品雕刻技艺、盘饰艺术、咖啡制作、茶艺、餐厅服务等课程。

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。

3.2 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，公共课与专业课相互渗透为本次课改主体思路，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。

在本次教改中，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。在这次教改中，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。

在专任教师队伍建设上，我校师资队伍人数65人，其中专任教师53人，行政兼课10人，生师比为10:1，专业教师人数30人，专业课教师“双师型”比例100%，专任教师在专业课教学中的配置比例100%，领军教师1人，学科带头人2人，青年骨干教师20人，专任教师中，本科以上学历教师73人，比例96%，研究生学历教师6人，比例8.2%；高级职称教师42人，比例64.42%。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。2019年教师培训数量29人次，实践教学专职指导教师数量15人。

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，岗位一线厨师长、主管开设讲座，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。

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，学生发展服务中心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。

建立健全财务管理制度，做好预算工作，成立内控监督小组，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。

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。

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

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。

以传统节日和重大事件为契机，创设多种弘扬中华优秀传统文化教育主题实践活动。根据我校学生缺乏情感沟通的特点，创设一系列创新德育活动，围绕这一主题，以中华传统节日和重大纪念日为契机，精心设计活动创新形式，既从比赛中培养文化底蕴，形成文化和修养，又将团队合作，创新设计紧密连接，使学生不断增强审美品美的能力，也不断推动班级团队的建设。

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党建情况

2020年，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，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。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11次，举办主题党课学习4次，召开支委会35次，党员大会7次，党小组学习及活动15次。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122人次，强化了党员的政治意识和责任意识，树立了良好的党员形象。

完成2020年党员发展对象推选工作。通过不同形式的学习，完成了局党委要求的重点学习内容，有力地将党中央、局党委的声音传递了到全校教职工心里，使全校教工更加端正了态度，正视了差距，明确了目标，较好地完成了局党委部署的各项工作，增强了全校党员干部教职员工振兴学校发展的信心和决心。

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“行为导向，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

2020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。与大连市内20余家酒店，省外近30家五星级酒店建立合作，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、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、深圳佳兆业万豪酒店、深圳博林天瑞喜来登酒店等新的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

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。大连烹饪职业中专一定积极努力，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。

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100%。

5.2社会服务

大连烹饪职业中专2013年10月28日起，共成立16支“爱心小厨”青年志愿者服务队，在校党支部的领导下，由校团委书记负责外联、组织等工作，党员教师，青年教工团员教师定期与学生共同参加志愿服务活动。自成立以来，我校与李家街道携手共建，打造和谐、安全、文明、环境优美、快乐幸福社区，共计开展74次活动，活动被大连晚报、大连日报、新商报、半岛晨报等媒体多次报道。多次与李家街道锦虹、文园、绿景、绿苑、锦霞、锦云、福园、绿香等8个社区联合开展3次活动。2020年与文园社区结对子，间周周五“爱心小厨”青年志愿者走入老劳模、老军人、低保户、残疾人、空巢老人等特殊群体家庭制作美味菜肴、清扫家中、楼道卫生，多次得到社区居民高度赞扬，因疫情原因我校2020年共计开展2次活动，参与党员20人，参与青年志愿者40人，受众群体60人。多年来，学校始终将学生志愿服务社区活动作为学生德育工作的重要抓手，着力强化学校及班级团组织的教育功能，在帮助学生增强实践能力、完善职业素养、打造学校品牌及承担社会责任等方面起到积极推动作用。

5.3对口支援

为有效提升我市消费扶贫工作水平，全面做好东西部扶贫协作和对口支援工作，学校按照上级部门部署，积极参与消费扶贫，先后帮助我市承担结对任务的贵州六盘水市和本市第一书记所在地，购买农副产品。

疫情防控期间，我校向校下派干部所在地庄河市青堆镇人民政府捐献2000个医用口罩。

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。教务处研究制定关于延期开学停课不停学方案，经多方协调，精心设计策划，制作出优质视频作品，受到上级主管部门领导及社会各界好评，被学习强国平台、大连市教育局公众号推广展播。学校党支部领导亲力亲为，为制作、推送优质视频付出心血，全校共有15名骨干教师参与录播任务，其中有一半以上是党员同志。校党支部要求本着停课不停学的指导思想，支部党员带头自主学习网络平台教学的使用方法，整理网上教学资源，完成网络课程直播相关教学平台及软件的推广使用等相关工作，为开学后的网上授课引领示范，保驾护航。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；组织学生参加了“我有亲人在一线”大连市中小学生防控抗击疫情作品征集展示活动，表达心系武汉、心系祖国的情怀，参展作品被多家媒体推广，收效甚佳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，高三学生全部停止实习撤离岗位，居家上网课，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，我校党员积极投身到街道、社区、学校的疫情防控工作第一线，协助开展防疫宣传、社区值班轮岗、登记人员信息、测温，引导等工作；用热情和热血传递正能量。

6.举办者履责

6.1经费。

2020年度财政性经费收2005.76万元，付2327.04万元，生均拨款全额到账2880元。中职免学费是230.98万。

6.2政策措施。

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。学校在认真梳理原有校规章制度的基础上，经过编委会成员几年的工作及聘请内控工作专家的参与协助，我校新版《烹饪学校规章制度汇编》已完稿，在为下一步学校科学发展提供制度保障。

7.特色创新

7.1.学校以社会主义核心价值观为教育主线，坚持活动育人，促进全面发展。

开展志愿服务活动，用技能回馈社会。学校组建了爱心小厨青年志愿者服务队，现有成员176名，他们走入学校周边社区、敬老院、空巢老人家、幼儿园等特殊群体开展服务。长期与李家街道文园社区结对子，走入社区困难户、低保户、留守儿童、残疾人、空巢老人等家庭，志愿者用勤劳的双手为社区居民清扫卫生，用所学厨艺为居民制作菜肴，奉献爱心。学校在职党员、大师工作室成员以及爱心小厨组成的大连烹饪职业中专志愿服务队，来到了所在辖区李家街道文园社区来福星老年公寓，组织开展了在职党员入社区特色党日活动。服务队给老人们敬献了丰富的面食慰问品，大师工作室成员带领爱心小厨们现场进行了花色馒头的制作展示，并对敬老院工作人员进行了面食制作指导等技能扶助，师生与老人们亲切交流，欢声笑语，其乐融融，让老人们倍感党的温暖。此次活动产生了巨大的社会反响，赢得所在社区领导和群众的热烈欢迎和一致好评。

7.2.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。

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。

（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）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。

 （2）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

2020.11.30