

东营市东营区职业中等专业学校 教育质量年度报告

(2018-2019年)

二〇一九年十二月十六日

目 录

一、学校情况.....	1
(一) 学校概况.....	1
(二) 学生情况.....	3
(三) 教师队伍.....	4
(四) 设施设备.....	5
二、学生发展.....	5
(一) 学生素质.....	5
(二) 在校体验.....	6
(三) 资助情况.....	7
(四) 就业质量.....	7
(五) 职业发展.....	9
三、质量保障措施.....	9
(一) 专业动态调整.....	9
(二) 教育教学改革.....	10
(三) 教师培养培训.....	14
(四) 规范管理情况.....	15
(五) 德育工作情况.....	20
(六) 党建情况.....	21
四、校企合作.....	21
(一) 校企合作开展情况和效果.....	21
(二) 学生实习情况.....	22

(三) 集团化办学情况.....	23
五、社会贡献.....	24
(一) 技术技能人才培养.....	24
(二) 社会服务.....	25
(三) 对口支援.....	25
六、举办者履责.....	25
(一) 经费.....	25
(二) 政策措施.....	26
七、特色创新.....	27
八、主要问题和改进措施.....	41
(一) 主要问题.....	42
(二) 改进措施.....	42

东营市东营区职业中等专业学校

教育质量年度报告

(2018-2019年)

一、学校情况

(一) 学校概况

东营市东营区职业中等专业学校始建于1985年，2003年因专业设置与市场不适应，出现招生困难等发展问题，东营区政府决定政府和企业合作，将蓝海酒店集团作为办学主体之一，进行资源整合，开始合作办学。学校依托市场开展规范化办学，完成了体制、机制改革，激发了办学活力，走出了一条政企合作、服务区域经济社会发展的特色之路，实现了政府、企业双赢。

学校位于东营市黄河路288号，占地面积223.8亩，建筑面积94994平方米，固定资产总值18725.6万元。学校秉持“教育让每一个人拥有自信”的教育理念，坚持以立德树人为根本，以产教融合为主线，确立了“明理、合规、勤事、精艺”的人才培养目标，秉持“知学无涯、行健有成”的校训和“合以日新、搏以图强”的学校精神，着力打造“全国一流的酒店职教名校”。先后被评为“国家级重点职业学校”“全国教育系统先进集体”“全国职业教育先进单位”“山

东省规范化中等职业学校” “山东省示范性中等职业学校建设单位” “山东省校企合作先进单位” “山东省校企一体化合作办学示范校” “山东省现代学徒制试点学校”。

经过多年的办学实践，学校形成了鲜明的办学特色。

1. 政企共建，办学体制优势凸显

经过十六的建设和发展，实现了政府、企业双主体办学，走出了一条政企合作、多方共赢的发展之路。2009年10月19日，时任中共中央总书记、国家主席胡锦涛，莅临学校视察，给予充分肯定和勉励。

2. 校企一体，办学机制灵活高效

实现了校企一体化办学，做到了招生招工一体、人才培养一体、师资专兼一体、产教学研一体、校企文化一体、实习就业一体。

3. 产教融合，合作育人硕果累累

校企共建了3个省级品牌专业、2个现代学徒制试点专业、1个省级教学团队、1个省级职业教育名师工作室、1个省级职业教育技艺技能传承创新平台、1门省级精品资源共享课程、3个省级教改课题，1个国家发改委批复的“现代服务实训中心”产教融合项目。拥有全国优秀教师1人，中国烹饪大师6人，齐鲁名师1人，山东省首席技师1人，山东省技术能手1人。教师获山东省职业院校教学能力大赛二等奖1个、三等奖1个；3名教师参加第八届全国烹饪技能竞赛总决赛获2枚特金奖、1枚金奖。学生参加全省职业院

校技能大赛 2 个二等奖。

4. 发挥优势，服务社会成绩斐然

学校是“山东省职工教育培训示范点”“山东省中职生就业服务培训基地”“东营黄河三角洲食品安全教育培训基地”，每年为行业企业特别是服务业提供就业培训和技能培训 6000 余人次。

学校是中国社会福利基金会“授渔计划”项目学校，参与“精准扶贫”国家战略，近两年接收来自广西、云南、贵州、湖南等 12 个省份偏远山区贫困学子 300 多人，无偿资助他们接受良好的职业教育，成长成才。

充分发挥人才和资源优势，与东营市特殊教育学校联合办学，为残疾学生提供西餐面点等专业培训，助力残疾孩子成长成才，放飞梦想；与东营市民政局合作开展复员军人专业培训；与东营区委统战部合作开展少数民族职业技能培训；与东营区市场监管局合作开展食品安全教育培训，服务社会，奉献社会。

发挥引领示范作用，帮助省内东明职业中专、单县职业中专、曹县职业中专等省内 7 所中职学校新上烹饪、面点等专业，在实训室规划建设、师资培养培训、课程设计、教材编写、技能训练等方面进行全面帮助指导，为全省烹饪、面点等专业紧缺人才培养做出了积极贡献。

（二）学生情况

2019 年，学校招生数为 1430 人，较 2018 年招生数减少

223人；在校生人数为4374人，较2018年在校生人数减少487人；毕业生人数为1598人，较2018年毕业生人数增加178人。生源主要来自山东、河北、河南、江苏、湖南、黑龙江、安徽、山西、甘肃等20个省市自治区，学生巩固率为90%，较2018年减少1.1%；学校承担社会培训6985人次，较2018年增加265人次。

（三）教师队伍

学校现有专任教师246人，专业教师172人。专任教师中本科以上学历达95.93%，其中具有硕士以上学历达8.13%，具有高级职称的20人，占8.13%，专业教师“双师型”比例67.44%。学校聘请兼职教师48人，占专任教师19.51%。生师比为17.78:1。

表1: 2019年与2018年师资情况对比

类别	2018	2019	2019年较2018年
专任教师	255	246	-9人
兼职教师	58	48	-10人
“双师型”教师比例	70.39%	67.44%	-2.95%
兼职教师比例	22.7%	19.51%	-3.19%
专任教师本科以上学历及比例	243	236	-7
	95.29%	95.93%	+0.64%
专任教师硕士以上人数及比例	23	20	+6
	9%	8.13%	-0.87%
专任教师高级职称教师比例（副高以上）	21	20	-1
	9.5%	8.13%	-1.37%

（四）设施设备

学校设施设备数量与学校办学规模相匹配，设备功能与教学内容相适应，能够满足专业实训教学及人才培养的需求。

2019年，学校固定资产总值为18725.6万元，其中教学、实习仪器设备资产值2510.8万元，比2018年增加213.6万元，生均实训设备值达5740元；纸质图书13.52万册，生均30.9册。

二、学生发展

（一）学生素质

学校坚持以人为本，服务学生发展的理念，建立了“现代儒厨”培养体系。整合企业资源，形成了文化建设双元机制，实现了校企文化的融合，学生的职业素养在产教融合、产学研结合中不断强化，职业能力得以提升。

学校重视学生教育工作，以社会主义核心价值观为引领，以习近平新时代中国特色社会主义思想为理论源泉，以企业品质培训为依托，推进德育服务社会，学生思想政治立场坚定，未发生违法情况。将德育课作为对学生进行思想政治教育、道德与法制教育、安全教育、心理健康教育以及职业素养的主阵地。除了按照规定开设《职业道德与法律》《哲学与人生》《经济政治与社会》《职业生涯规划》课程外，根据学生实际需求，增设生命教育、品质教育、工匠精神为主题的德育模块，同蓝海酒店集团的“学十年国学活动”结

合，将“仁、义、礼、智、信”“感恩”等传统文化融入学生人格培养，通过“每天一句国学经典”和各类主题教育活动，推进德育工作改革，激发学生学习兴趣，提高育人实效。将德育和工作、生活融合，引导学生参与、体验、分享，在潜移默化中使学生受到熏陶和滋养，提升道德素质和综合素养，促进学生德智体美劳全面发展。

2019年学生文化课合格率96.3%，比2018年增长0.3%；专业技能取证率达到100%；体质测评合格率达到96.8%，比2018年增长0.6%；毕业率100%，与2018年一致。

（二）在校体验

我校“以人为本”，将学生在校体验作为评价管理绩效评价的重要指标，全面监测学生在校期间学习、生活等感受，每学期均通过问卷、座谈、走访等方式从教学、生活服务、就业服务、环境创设等方面组织调研，学生满意度逐年提升。

表 2: 学生满意度情况统计

指标		单位	2019年度	2018年度	较上年
1	理论学习满意度	%	92.8%	92.7%	+0.1%
2	专业学习满意度	%	98.5%	98.4%	+0.1%
3	实习实训满意度	%	97.3%	97.1%	+0.2%
4	校园文化与社团活动满意度	%	96.9%	96.8%	+0.1%
5	生活满意度	%	97.4%	97.3%	+0.1%
6	校园安全满意度	%	98.4%	98.1%	+0.3%
7	毕业生对学校满意度	%	97.7%	97.6%	+0.1%

（三）资助情况

学校严格执行国家减免学费政策，坚持以人为本的理念，物质帮助、精神帮助、心理帮助相结合，助学制度完善，机构健全，分工明确，责任到人，坚持公开、公正、公平，切实做好贫困生资助工作，不让一个学生因贫困失学。

2019年共免学费1901.2万元，申请拨付1901.2万元，到位率100%；为困难学生申请助学金60.5万元，到位60.5万元，到位率100%，学校发放各类勤工俭学、工学结合补助、津贴66.5万元。

学校作为中国社会福利基金会“授渔计划”教育精准扶贫项目学校，2019年继续与蓝海酒店集团共同提供“学习+就业+学历进修”一体化成人成才平台，共资助湖南、云南、河北、青海、山东等地的授渔计划贫困学子300余人接受中职教育，为每生年提供资助费用达8000元以上，使学生零负担学习和就业。

（四）就业质量

学校坚持立德树人、以就业和发展为导向，建立了完善的就业管理指导制度，构建了学生就业服务体系。学校与蓝海酒店集团一体化办学，双方共同招生、共同培养，校企双方共同实施职业引导和规划，建立了实习、就业一体化机制。学生可按照意愿选择到蓝海酒店集团下属的蓝海国际、蓝海御华、蓝海大饭店等70多家星级饭店实习、就业，地点遍布上海、北京、江苏、济宁、德州、青岛、济南、淄博、淮

坊、临沂等地。

2019 年学校毕业生 1598 人，毕业生就业专业对口率 97.43%。学生就业薪资水平高于行业平均水平 120 元。

表 3: 学校 2019 年毕业生就业统计表（对比 2018 年）

专业名称	年份	毕业人数	初次就 业人数	就业专业 对口人数	薪资水平
中餐烹饪与营 养膳食	2019	1034	1034	1029	2600
	2018	882	882	882	2600
高星级饭店运 营与管理	2019	204	204	198	3300
	2018	182	182	182	3300
西餐烹饪	2019	206	206	202	2750
	2018	159	159	159	2750
会计	2019	84	84	60	2250
	2018	112	112	112	2250
电气技术应用	2019	41	41	39	2350
	2018	48	48	48	2350
焊接技术应用	2019	11	11	11	2300
	2018	23	23	23	2300
制冷和空调设 备运行与维修	2019	18	18	18	2400
	2018	14	14	14	2400

（五）职业发展

学校将岗位胜任能力和迁移能力作为提升学生职业能力的重要途径，与蓝海酒店集团共同协助学生进行职业定位、目标设定和通道设计，搭建了校企无缝对接的职业发展体系。通过大师到校、优秀毕业生进校、就业信息进校、就业指导 and 创新创业等系列教育活动，利用新媒体、行业企业资源，引导学生树立职业理想和职业操守。通过校内外实训和顶岗实习的实践教学体系，积极推进现代学徒制试点，提高学生岗位适应能力和迁移能力。开展学生职业生涯指导工作，通过理论指导和专题训练，推进学生的职业发展。80%的毕业生毕业即成为岗位技术骨干，企业满意度达96%以上。

在“2019年山东省职业院校技能大赛”中，我校烹饪、酒店服务赛项均获得团体二等奖的成绩；在“‘联合利华饮食策划杯’第八届全国烹饪技能竞赛（蓝海酒店集团赛区）”中，6人获金牌、11人获银牌；在“2019年山东省黄炎培职业教育创新创业大赛”中，我校4名学生荣获三等奖的好成绩，且2名教师获得优秀指导教师奖。

三、质量保障措施

（一）专业动态调整

学校主动适应区域经济产业升级和企业用人需要，建立了对接产业、企业需求的专业建设机制和动态调整机制，专业、产业互融互促。校企共同建设了3个省级品牌专业，形成了以品牌专业为引领的现代服务业专业群。2019年，学校

与东营市黄河民族歌舞团合作办学开设舞蹈表演专业，与“京东云”合作开设电商班，为区域经济发展培养电商科技人才。

学校充分发挥行业、企业专家和专业指导委员会的作用，不断完善校企合作长效机制。按照国家职业教育改革布局，新修订了人才培养方案，校企协同育人机制全面形成，普遍实施“项目教学”“订单培养”“现代学徒培养”等教学模式，建立以企业为主的第三方评价体系，学生的职业素养明显提升。

（二）教育教学改革

1. 公共基础课

学校坚持能力本位，服务学生就业和发展，建立“技能+素养”双核心的育人体系。按照教育部颁布的教学标准，适应产业升级和企业需求，不断修订实施性教学计划，开足开齐开好公共基础课程，公共基础课程学时占总学时1/3。同时，学校不断加强文化课与专业课之间的相互融通，发挥公共基础课独特的育人优势，注重学生文化素质、科学素养、综合职业能力和可持续发展能力的培养。针对中职学校学生的认知特点，改革了数学、英语两个学科的教学模式、教学内容，课堂教学效果得到明显提升。

2. 专业设置

目前，学校开设专业有中餐烹饪与营养膳食、西餐烹饪、高星级饭店运营与管理、会计、电气技术应用、焊接技术应

用、制冷和空调设备运行与维修和舞蹈表演八个专业。其中，中餐烹饪与营养膳食、高星级饭店运营与管理、西餐烹饪三个专业均为省品牌专业；中餐烹饪与营养膳食和高星级饭店运营与管理两个专业为山东省现代学徒制试点专业。

3. 师资队伍建设

以师德建设为核心，以激励机制为动力，以培养培训为重点，按照“四有好老师”“四个引路人”“四个相统一”和“四个服务”的标准，实施了教师发展工程。

执行“基本工资+绩效工资”的工资体系，实施“多劳多得，优质优酬、业绩为先、兼顾公平”的薪酬考核机制，创新了教师管理机制；实施“师德教育工程”，建立教育、引领、监督、管理、考核的师德教育长效机制；建立了教师引进、使用、培训、考核机制，启动“日新日高”教师成长工程，协助教师制定在学历、技能、职称、教科研等方面的目标和措施，建立教师发展平台和支持系统，逐步完善教师梯队激励和考评体系，形成完善的师资队伍建设保障体系。

2019年，教师在各类竞赛中取得一系列成绩，在第四届全国职业院校微课大赛中，获3个一等奖，3个二等奖，6个三等奖，8个优秀奖；在全省教学能力大赛中，获1个二等奖，1个三等奖；在全省教师教育教学信息化大赛中，获1个二等奖，2个三等奖；在全市优质课评选中，获1个一等奖，4个二等奖，2个三等奖；在全市教研活动评选中，获1个一等奖，3个二等奖，5个三等奖；在全省黄炎培职

业教育创新创业大赛中获 1 个三等奖；在行业技能大赛中屡获金奖、银奖。

4. 课程建设

适应学生岗位胜任能力的需要，学校重点建设以“能力为本”的课程体系，将课程作为学校核心竞争力进行建设，适应产教融合、工学结合的需要。学校成立了精品课程建设领导小组，校企组建了数字化课程开发团队、教材开发团队，制定了《课程建设发展规划》，按照共享性、适用性、适度超前的理念，开发工学结合课程，将其作为推动学校教学改革的重要力量并给予经费支持。本年度开发了《中式面点技艺》《冷拼与雕刻艺术》等四门精品资源课程，参与十三五规划教材建设工作，2 本教材已经送审，即将出版，其他 4 本教材即将完稿。

5. 人才培养模式改革

学校坚持以服务为宗旨、以就业为导向、以育人为根本，以培养学生综合素质为目标，将德育融入教育教学全过程，深化“厚德强能，实境化育人”的人才培养模式改革。引入“6S 管理”“阿米巴经营管理”“中国积分制”，在企业真实环境中实施班组化管理，强化学生职业素养培养，使其顺利过渡到学徒培养期间，完成从学生到准职工的角色转换。充分发挥校企一体化办学优势，在校内实训基地和实训企业实施以现代学徒培养和以产教融合为主要特点的“知识结构模块化、理论与实践融合化、实训教学岗位化、考核评价企业

化”四化一体教学模式，校企双方建立企业需求与学校人才培养规格对接机制，搭建管理科研平台、教学资源平台、师资共建平台、协同培养平台，保障人才培养模式的顺利实施。

6. 信息化教学

学校重视信息化教学，完善校园教学网络信息平台建设。2019年，学校对原有微机室进行了设备更新，并投资新建1个微机室，为教师更换办公电脑。投入47万元对原有教学平台进行了升级。全员参与进行了数字资源开发与应用，积累了数字化资源库、教学设计、教学课件、教学视频、试题等教学资源约4TB；订制开发了集网络教学平台、数字化资源库、OA办公、学校智慧校园系统，具备了教学、办公、管理、服务数字化的基本条件。

7. 实训基地建设

学校借助示范校建设，办学物质条件明显改善，学校重点专业建成了仿真性、现代化、多功能实训基地，所有实训基地都配备了多媒体教学设备，并与专业特点、实训环境、实训教学需求相匹配。

学校的山东省发改委2018年中央预算内投资计划工程一“现代服务实训中心及购置设备项目”已于2019年上半年开始施工建设，预计2020年投入使用。

2019年，学校新增咖啡、茶艺、插花、西餐等9个实训室，能够较好的满足学生实训需求。

8. 教学资源库

学校依托数字化校园平台，校企共建，不断完善教学资源库建设，开发了4门数字化共享资源，9门网络课程，2019年申报了1门省级精品资源共享课。

9. 国际合作

2019年，学校继续同韩国餐饮科学高中开展交流合作，双方继续签署了校技合作交流协议，相继进行了互访和短期交流活动，两校在餐饮教育、人才、技术、文化等方面的交流合作关系得以巩固和深化。

（三）教师培养培训

强化教师师德教育。通过师德教育月系列活动主题教育、专题学习、签订师德承诺书、师德主题演讲等多种形式开展师德教育活动；加强师德考核，建立个人自评、学生测评、同事互评、单位考评等师德考评体系，将师德师风表现作为教师职务评审、岗位聘用、评优奖励等环节的重要依据，实行师德一票否决制。

建立教师培养长效机制。编制《教师队伍建设规划（2019-2021年）》，修订《专业（学科）带头人和骨干教师评聘及管理办法》《青年教师培养管理办法》，构建青年教师、骨干教师、专业（学科）带头人、名师“四级”梯度成长培养通道，建立“四级”教师培养管理长效机制。

提升教师专业化水平。学校积极组织教师参加国培、省培项目培训，鼓励教师参加各种专业技能培训。2019年，学校有53人次参加省培、国培项目培训，13人到韩国考察学

习交流职业教育经验，近 60 人次参加了质量工程项目相关培训，近 70 人次参加了专业技能提升培训，近 90 人次参加了教科研能力提升培训。除此之外，学校选派 23 名教师到企业跟岗实践。教师参加市级以上培训率为 100%，所有教师三年内到企业实践达 5 个月。通过全员教学基本功培训与考核、说课、信息化教学大赛、信息化培训、教科研能力提升培训、演讲比赛等一系列培训实践活动，提升教师教学能力水平和专业建设能力。

此外，为提高学校教育教学质量，发挥老教师的传、帮、带作用，促进师徒之间相互学习，有效地促进年轻教师在专业知识技能水平方面的提升，本年度继续实施了“青蓝工程”项目，16 名导师和徒弟共同制定青蓝工程目标及措施，明确权利和义务，确定阶段性活动、效果及检验方式，有针对性地进行传、帮、带。教务处在日常教育教学活动中，通过督导组跟进检查开展情况。学期末，开展了青年教师讲课比赛，作为对师徒帮带活动情况的阶段性考核，对于达到预期目标，取得优异成绩的导师，作为年终考核加分项。通过“青蓝工程”项目的开展，年轻教师的教学能力提升明显。

（四）规范管理情况

学校实行依法管理、规范管理、从严管理，2019 年，学校被山东省教育厅立项为“山东省示范性中等职业学校建设单位”并开始建设实施。

1. 教学管理

学校注重教学的规范管理，教学制度健全，教学文件齐全，每学期一次的教学档案整理工作规范、有序，教学常规管理细致、有效，监控有力。学校出台了《东营区职业中专教师教学能力评价方案》，从教学环节、教学质量等方面实现对教学工作的刚性管理与监督，取得了良好效果。

作为学校生存和可持续发展的教学质量监控体系，必须有一套完善的教学管理规章制度。通过建章立制保障教学质量监控体系的正常运行，保障教学质量监控队伍的正常工作，使整体教学工作有章可循、有据可依，从而确保教学质量的不断提高。我校先后出台了《教师行为规范》《教师课堂教学评价方案》《工学交替管理办法》《教师听评课制度》《教育教学管理制度》《教科研工作管理条例》《教师下企业实践管理办法》等一系列教学管理制度。

加大常规教学检查的力度，不断改进教学检查的内容和形式，特别是加强实训课教学督查力度，注重整改措施的督察，确保教学检查取得实效。积极探索督导工作的新模式和新方法，实行了多侧面、多环节、多形式的督导。2019年督导工作，重点放在导上，无论是对系（部）工作还是对教师个人主要以指导为主。认真制定督导工作计划，学校教学督导员根据安排，坚持每天进行教学常规检查，及时反馈教学中出现的问题，督促系部抓好落实改进。同时各督导组每天推门听课一次，重点听近两年新进教师的课，并及时反馈听课中发现的问题，帮助青年教师提高课堂授课水平，促进

新教师成长。

2. 学生管理

学校坚持以学生行为规范养成教育为工作重点，把学生管理、学生自我教育、学生自我服务、学生安全结合起来，坚持抓常规、抓细节、抓养成，保证学生教学和生活秩序安全稳定。深化和完善各项考评机制，建立了学生德育量化及班级量化考评制度。认真做好学生思想工作，将军训与文明礼仪习惯养成教育、学习习惯养成教育、安全习惯养成教育、生活习惯养成教育等有机结合起来。加强心理健康教育，通过学生团体辅导、集体讲座、知识竞赛等多种形式，普及心理健康知识，做好学生心理咨询工作，提升学生心理健康意识。

3. 财务管理

严格执行国家和省有关财务管理的法律法规，从严落实报销、经费使用及审批、采购、固定资产管理、财务档案管理等制度，定期接受相关部门的审计、检查，实现管理的规范化、科学化。规范专项资金的使用与管理，做到用款有计划、收支有标准、监督能到位。严格执行物价部门核准的收费规定和收费标准，无乱收费问题，学生的服务性收费、代办费专款专用，按学期进行结算，并进行公示。加强对国家助学金和免学费补助资金的管理，健全内部监管机制，未发生骗取国家助学金和免学费补助资金等违规违法行为。

4. 后勤管理

学校后勤处始终以“服务育人”为宗旨，在保证常规工作及时完成的同时，努力优化校园环境，改善教师办公、学生学习环境。修订完善了《后勤报修制度》《设施设备维护和保养管理规定》《食品安全管理规定》等制度，在物品采购、维修方面进行严格管理，责任到人，保证将工作做实、做细、做到位。

针对学校设施设备及相关物品的管理使用规范，采取分区域责任制管理，区域负责人每周对所负责的设施设备进行检查，发现问题及时解决，而不是被动维修。通过工作前置，变被动为主动，年度设备维修率大大降低，工作效率得到了明显的提高。

5. 安全管理

安全无小事，防患于未然，校园安全工作是学校工作的重点之一，学校成立了安全工作领导小组，建立健全了安全保卫制度，建立了校长、主任带班，管理人员带班制和出入校园登记制，细致、规范的措施保证了学校正常教育教学秩序的开展。

学校安全部每周对学校天然气探测器、五级签字本、天然气使用记录、消防水箱、消防供水设备、安全通道、现场疏散通道、骑电动车员工头盔佩戴等进行检查，并形成周安全检查报告，在周例会上进行通报。保安员由原来单人单岗位，调整为双人一岗，每天对校园进行6次巡逻，有效保障了校园安全的稳定性。

同时加强安全教育，讲解用电、防火、饮食安全等方面的知识，通过积极组织观看相关教育影片、举办安全讲座等方式，增强师生自我防范的意识和能力。

6. 科研管理

以示范校建设为抓手，不断提高内涵建设水平。重点开展了精品资源共享课建设和数字化教学资源建设。2018年立项的省级精品资源共享课继续认真开发建设各项教学资源，充实内容，提高质量。2019年，新建4门校级精品资源共享课，其中，中餐烹饪与营养膳食专业建设的《食品雕刻与冷拼艺术》获推2019年山东省级精品资源共享课立项评选。高星级饭店运营与管理专业和西餐烹饪两个专业，围绕品牌专业建设积极开展工作，西餐烹饪专业顺利通过了市品牌专业验收，与高星级饭店运营与管理专业一起准备迎接省教育厅省级品牌专业的终期验收。在2019年山东省职业院校教师教学能力大赛中，西餐烹饪专业四位教师的《面点工匠养成记》课程，以深厚的理论功底、过硬的专业技能、较为出色的答辩表现，获得专业技能课程二组二等奖，高星级饭店运营与管理专业四位教师的《主题宴会设计》获专业技能课程一组三等奖，激励和推动了学校教师开展信息化教学的积极性。同时，针对学校教师教科研基础比较薄弱的实际情况，重点开展了教师教科研水平提升培训。带领鼓励教师积极申报2019年山东省教改项目，成功立项3个省级教改课题。

7. 管理队伍建设

完善管理队伍培养培训制度，科学制定校长、中层干部和一般行政管理人员培训方案。积极组织校长参加国家、省、市级校长能力提升培训和各类管理经验交流活动。

加强中层干部队伍建设。定期召开中层干部会议，提升全局意识、责任意识、服务水平和执行能力。教职工对中层干部的满意度达 96%，学校内形成了上下一条心，和谐聚力共谋发展的良好局面。

8. 管理信息化水平

学校的信息化建设以教学科研信息化和管理服务信息化为主线，本年度深入开发学校数字化校园平台，建设 OA、教务管理、学生管理等系统，教工既可在电脑上运行 OA 系统，也可以在手机上运行，修改完善网上办公流程，运行无纸化办公流程，提高了每个环节的办事效率，降低了办公用品消耗，实现了过程化管理。

（五）德育工作情况

学校重视德育课教学，一直将德育课作为对学生进行思想政治教育、道德与法制教育、安全教育、心理健康教育以及职业素养的主阵地。德育课教学以社会主义核心价值观为引领，以习近平新时代中国特色社会主义思想为理论源泉，以企业品质培训为依托，推进德育服务社会。学校长期开设《职业道德与法律》《哲学与人生》《经济政治与社会》《职业生涯规划》课程。根据学生实际需求，增加生命教育、品质教育、工匠精神为主题的德育课时。在课程实施中，推进

德育课教学模式改革，激发学生学习兴趣，提高德育课教学实效。同时，根据德育教学内容设计了“教学与实践”一体化活动和德育实践活动，引导学生参与、体验、分享，使学生于潜移默化中受到熏陶和滋养，提升学生的道德素质和综合素养，促进学生德智体美劳全面发展。

制定《蓝海之星评选管理办法》《星级文明宿舍评选办法》，新修订《学生违纪处理办法》。本年度评选出各类之星共计 567 人次，评选出星级文明宿舍 94 间，形成了典型，树立了榜样。组织召开开学典礼 2 场次，召开蓝海大讲堂 2 场次，帮助学生树立正确的世界观、人生观和价值观。

本年度积极探索组建了“校园维修队”“餐厅志愿服务队”“爱心红马甲”等志愿服务小团队，塑造了学生的爱心，培养了奉献精神，年度共计开展校内志愿服务活动 27 场次。

（六）党建情况

学校党支部为全面贯彻党的教育方针，组织党员群众深入学习贯彻习近平总书记系列讲话、十九大精神，班子成员均开设专题党课，推动学校各项工作有效有序开展。

学校结合实际开展“两学一做”“不忘初心，牢记使命”等专题教育活动，高质量完成规定工作，建立了党建微信工作群，深入开展探讨、交流，取得了显著的育人效益和办学效益。

四、校企合作

（一）校企合作开展情况和效果

学校坚持产教融合、校企合作办学模式，进一步完善校企一体的产教融合机制、人才一体化培养机制、技术创新机制、产业协同进步机制、资源互惠共享机制、责任风险共担机制、文化融合机制，构建了政企校利益共同体，保障了产教融合校企合作深入开展。充分发挥校企双元办学主体作用，通过“引企入学、现代学徒制”等途径和方式，促进企业参与人才培养全过程。

校企双方共同实施现代学徒培养。2019年完成了中餐烹饪与营养膳食专业的现代学徒培养工作，进一步完善了管理体系和教学标准，校企双方对86名学徒进行了考核，合格率为97%。

双方共同实施实训基地建设。蓝海酒店集团投入3000万元建设现代服务实训中心，现在施工建设阶段，计划2020年完成施工。

双方共同开展社会服务。2019年承接了“联合利华饮食策划杯”第八届全国烹饪技能竞赛（蓝海酒店集团赛区）、首届东营市乡村振兴传统技艺技能大赛-烧鸡制作大赛。

（二）学生实习情况

我校所有学生均安排在蓝海酒店集团下属酒店对口岗位实习。

表 4：学校 2019 年学生实习情况统计表

专业名称	实习人数	主要实习企业	实习岗位
高星级饭店运营与管理	309	蓝海酒店 集团旗下 各酒店	服务业、传菜员
焊接技术应用	12		工程技工
会计	50		收银员
西餐烹饪	278		自助餐厨师
中餐烹饪与营养膳食	794		初加工、打荷、切配、 主配、面点、凉菜
电气技术应用	35		工程技工
制冷和空调设备运行与维修	7		工程技工

学校严格执行相关部门关于学生实习管理规定的有关要求,完善了《顶岗实习学生管理制度》《学生顶岗实习管理实施细则》《校外实习学生安全事故应急处置预案》《实习指导教师管理制度》等管理制度,建立了校企联席机制,为学生缴纳实习保险,实习津贴足额发放,切实保障学生权益。实习过程中,采用学校、专业系、班主任分别对接企业、管理人员、学生的三级互访模式,及时听取用人单位的信息反馈,及时解决学生在实习中遇到的困难,全方位保障学生实习质量。学生实习工作规范,无违规违纪问题出现。

(三) 集团化办学情况

学校积极参与集团化办学，2019年加入“全国现代服务业职业教育集团”，成为职教集团理事单位，发挥了引领示范作用；发挥企业办学主体作用，学校依托蓝海酒店集团，从校企合作体制机制、校企合作育人平台搭建、人才培养模式创新等方面开展校企深度合作，取得了良好的校企协同育人效果。山东省教育厅《教育工作简报》〔2019〕第68期刊发了我校职业教育集团办学的典型经验。

五、社会贡献

（一）技术技能人才培养

学校毕业生以专业对口、综合素质高、适应性强等特点普遍受到用人单位的好评，用人单位满意度持续居高。

从我校毕业的学生业务能力较好，各项素质较高，能独立顶岗，企业评价较高，2019年学生均在蓝海酒店集团就业，共为企业培养特殊技能学生134名，均已成为岗位技术骨干，毕业月初薪资达4000元以上，实现了高质量就业。

表5：用人单位对毕业生满意度的调查结果

序号	调查项目	满意、基本满意、不满意	百分比
1	个人素质	满意	95%
2	业务能力	满意	97%
3	知识水平	满意	96%
综合满意度		满意	96%

（二）社会服务

学校充分发挥师资、设备条件等资源优势，依托“山东省职工教育培训示范点”“黄河三角洲食品安全教育培训基地”“中国社会福利基金会‘授渔计划’项目学校”等，围绕行业、产业发展需要，加大社会服务工作力度，主动服务经济社会发展大局。

积极开展长短期职业技能培训、职工再就业培训，社会服务能力显著提升，2019年，学校年培训6985余人次，职业技能资格认定及考核1100余人次。同时，学校主动为东营市特殊教育学校的聋哑学生提供免费技能培训，并安排就业，有力的服务了区域经济发展。

（三）对口支援

学校积极发挥品牌专业引领示范作用，同全国10所中职学校签署联合办学协议，充分发挥人才和资源优势，先后为东明职业中专、单县职业中专、曹县职业中专、枣庄龙都职业中专、河北邯郸远大职业中专、河南濮阳职业中专等7所中职学校新上烹饪、面点等专业，在实训室规划建设、师资培养培训、课程设计、教材编写、技能训练等方面进行全面帮助指导，每年定期组织联盟内教师进行专业技能提升班，并安排在蓝海酒店集团进行岗位实践活动。

六、举办者履责

（一）经费

1. 生均经费情况统计表：（单位：元）

申请时间	申请金额	拨付金额	到位率
2018年下半年	988.99	988.99	100%
2019年第一季度	457.59	457.59	100%
2019年第二季度	454.67	454.67	100%
合计	1901.25	1901.25	100%

2. 学校积极拓展办学经费来源渠道，筹措事业发展资金，财务状况良好。学校办学经费总收入 3079.38 万元，主要来源依次为财政经常性补助收入 1901.25 万元和学杂费收入 210.13 万元，区财政局专项投入 778 万、区财政局专项投入 190 万元，具体经费来源见下图。

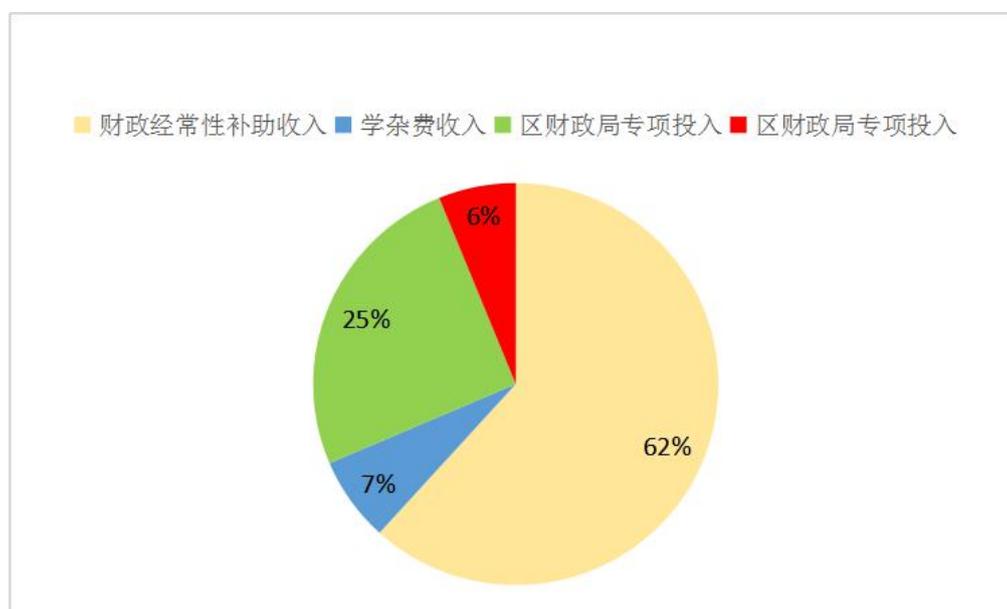


图 6-1：经费来源比例

（二）政策措施

学校积极出台提升学校办学水平的政策和制度，定期召开校长办公会和教职工代表大会，审议表决学校重大工作，

保证政务公开透明。建立部门目标责任制和责任追究制，严格中层干部管理，强化监督，确保事事有落实。

通过产教融合、校企合作，拓宽教师专业成长路径，搭建教师专业成长平台，建立多元的教师发展性评价制度；全面落实“以立德树人为根本，以服务发展为宗旨、以促进就业为导向”的职教理念，构建具有专业特色的和谐、有效的课堂文化；加强制度建设，完善评价体系；坚持抓管理、抓落实，促进学校制度建设，营造以德育人、用心教育的良好工作氛围。

七、特色创新

案例一：

校企文化建设新模式 培育“精艺明礼，谦谦儒厨”

文化建设工作对学生的健康成长和学校工作具有重要的导向、动力和保证作用，东营市东营区职业中等专业学校自政企双元办学以来，就提出教育学生“走正道、立正业，搏幸福人生”的办学宗旨。历经十六年的不断实践和探索，“德才兼备 善融共进”的人才理念不断落地，形成了“明理、守规、勤事、精艺的谦谦儒厨”文化培育体系，取得了可喜的效果，创新了校企一体化文化建设新模式和新思路。

（一）“精艺明礼，谦谦儒厨”培育体系产生的背景

教育部印发的《中等职业学校德育大纲（2014年修订）》和《国家职业教育改革方案》，均提出了坚持德育为先，立德树人，引导学生形成正确的世界观、人生观、价值观，加

强理想信念教育和道德教育。

东营市东营区职业中等专业学校在建校之初就确定了“知行合一”的办学理念，并把“立德树人、精业强能”作为校训。办学过程中，我们发现，社会正处于急速发展变革转型时期，享乐、拜金和功利主义等极端自私自利的思想不断蔓延，社会思想功利化的现象越来越严重，传统社会主义核心价值观不断受到冲击。另一方面，我校仅建档立卡学生、家庭享有低保等各类贫困学比例达 15.8%，在校学生中单亲家庭、留守学生所占比例更高，家庭教育的不健全，导致很多学生亲情淡薄，价值判断力缺失。

学校提出“先做人、后做事”的育人理念，将“明理、合规、勤事、精艺”作为培养目标。“学会做人”，首先是学做一个明事理的人，让学生懂得做人的基本道理，遵守公民的基本道德规范、学校的规章制度要求、行为规范，进而才能遵守企业的相关规定，成长为一个自律意识强，有责任心的人；“学会做人”，其次是要做一个品德高尚的人，有爱心的人，让爱作为一种情感力量和沟通桥梁，让学生置身于爱的环境和氛围中，学会体会爱、懂得爱、付出爱，推动品德认识内化为品德行为，发展为道德信念。“学会做事”首先要有正确的价值判断力，做正确的事；其次要具备做事的方法、能力，掌握标准、流程，正确的做事。

我们在长期的实践过程中发现，“先做人后做事”的内涵相对宽泛，目标指向性和专业人才培养目标的契合度不

够，在学校和蓝海酒店集团共同推行“学十年国学”的基础上，形成了以传统文化特别是儒家文化为核心的治校策略。在国家要求德技并修的育人机制下，我们结合学校的专业特色和企业的用人要求，提出“精艺明礼，谦谦儒厨”的现代儒厨培养体系。

（二）“精艺明礼，谦谦儒厨”的内涵

儒厨，具有山东的地域特征。儒代表儒家文化，儒厨就是一个有文化的厨师，一个既能继承传统，又具有创新能力的厨师。其包含三个层面：要具备高超的厨艺，具备高尚的厨德，具备高雅的素养。其中，高超的厨艺是基础，高尚的厨德是根本，高雅的素养是灵魂。

儒厨，不是要求厨师有多高学历，“有文凭不一定有文化”，而是要对中国传统烹饪历史有敬意，有学习继承的心念，有敢于创新的勇气和恒心，成为新的市场环境中的探索者、创造者。儒厨，从素养、技能、发展三个层面进行了具体的细化，指向性清晰，亦是成为学校学生学业追求的更高目标。

（三）“精艺明礼，谦谦儒厨”的实施过程

情感教育是教育的灵魂和生命，是教育成功的基石，而亲情是最为朴实和真挚的情感，是最易激发的，情感教育可谓是我们抓好其它方面教育的“内科疗法”，因此，学校在“儒厨”培养过程中，从爱心着手，与学生建立情感关联，以情动人，以情化人，从树立学生自信，内心认可开始，建

立了平台、标准、目标、保障体系，为学生“构筑一个梦想、树立一杆旗帜、埋下一粒种子、营造一种氛围”的成长支撑体系。

1. 培养学生高超的技艺

坚持产教融合，产学研结合，利用学校“现代主义智选餐厅”“美食速递中心”“婚宴实训中心”等真实的经营性生产实训基地，分阶段分模块强化学生技能训练，将技能达标考核与技能大赛相结合，以赛促练，赛练结合。实施学生技能等级证书制度，开展“技能之星”“质量之星”“勤奋之星”评选活动。通过实施专业社团、定向培养、现代学徒等多种培养模式，打造技艺精湛的现代“儒厨”。

（1）规范操作标准

编制了《蓝海酒店集团厨师岗位行为规范》《生产实训操作标准》，实行技能班主任、成长班主任双导师负责制，将学生仪容仪表、岗位规范纳入培训和检查内容，建立了办公室、系部两级检查督导机制，每周形成质量检查报告，在严格管理中培养学生的规范意识和习惯行为。

（2）组织技能比赛

每学期组织一次全体学生参加的技能大赛，智选实训部每月组织一次学生技能大赛；组织市级、省级及以上技能大赛的选拔和训练；将每年的5月份定为“学生技能节”，同“职业教育周”同规划、同实施，通过举办学生技能展示、专业社团活动、家长进校园、外出展演、我与大师面对面等

活动。学生的技能水平提升明显，在省级技能大赛中连续三年排名前三名。

（3）开展评比活动

定期开展“技能之星”“勤奋之星”“质量之星”评选活动，在每月的学生大会上进行表彰；优秀学生在宣传栏、广播站、微信公众号进行宣传，并向家长发放喜报，密切学校与家长的协同教育联动，形成合力。

（4）开展专业社团活动

通过技师工作站、大师工作室、省级传统技能技艺传承创新平台，组建多种专业技能社团，定期进行社团作品展示，开展雕刻、糖艺、面塑、蛋糕等特色技能人才培养，并协助进行成长规划；与企业衔接，进行重点规划和培养，学生具备“一精一拓”两项技能，既保障学生的就业生存，又使其具备后续职业持续发展的能力。

（5）协同订单培养

根据集团用人需求，强化智选实训教学和技能培养，开展鲁菜班、川菜班、粤菜班等急缺人才订单式协同培养；通过《学生实训实习管理系统》，按学生考核通过率兑现指导教师奖惩。

2. 培养学生高尚的厨德

从新生入学开始，开展系列教育活动，将德育和养成教育有机结合，着重上好“三课”，帮助学生树立远大理想，坚定信念，先学做人，再学做事，成为有理想信念、有道德

品质、精艺明礼的“谦谦儒厨”。

（1）上好“三课”

军训教育课。把新生军训作为入学教育的第一课，通过军训，使学生养成严明的纪律与服从意识，增强集体荣誉感和归属感，培养吃苦耐劳的意志品质和坚韧不拔的精神。

主题班会课。主题班会是班级管理的主渠道，是德育教育的主阵地。通过主题班会的组织，引导学生先学做人，再学做事，培养学生高尚的道德情操、诚信品质、法制思维、创新精神、担当意识。

德育活动课。大力弘扬社会主义核心价值观，倡树正能量。拓展第二课堂，将每周一、周三下午第七节课作为学生德育活动课，明确活动主题，丰富活动内容，把开展第二课堂活动作为学生实践体验的重要载体，使学生受到潜移默化的熏陶和滋养，培养良好的道德素养。

（2）立志教育

在新生入学之初，各系组织开展专业教育，讲解主要课程及教学安排，引导学生认识专业、热爱专业，树立做一名名副其实“现代儒厨”的职业理想。

制定《学生成长手册》，帮助每一位学生制定个人成长计划，明确阶段性学习目标和成长目标。

开展“企业家进校园”“优秀毕业生报告会”等教育活动，提高学生的社会和岗位认知，鼓舞激励学生立志成才，树立干事创业的远大理想和抱负。

指导学生进行职业规划和设计。顶岗实习前，讲解《集团职业生涯规划发展》，组织开展实习学生专项实习教育和就业指导教育；顶岗实习过程中，加强与学生的沟通与交流，帮助学生解决思想困惑和工作中的问题，促进学生身心健康发展。

（3）品质教育

将责任、诚信、勤奋、忠诚、仁爱、孝敬等蓝海品质融入一日常规教育，制定活动开展计划；跟踪学生的日常表现和德育情况，将其纳入学生综合素质评价信息管理系统；定期开展“品质之星”“责任之星”评选活动，对先进典型进行表彰和宣传。

3. 培养学生高雅的素养

通过仪式教育、文明礼仪教育、传统文化教育、职业素养教育、职后教育，使学生养成文明守礼、懂规矩、守纪律的良好习惯，提高文化素养、职业素养，增强责任担当。

（1）仪式教育

▲授服仪式

入学之初为烹饪专业学生发放厨师服时，举办授服仪式，邀请烹饪大师为每一名学生授服，增强学生作为烹饪专业人的自豪感。

▲宣誓仪式

定期组织“儒厨”培养宣誓仪式，强化“儒厨”责任担当，使“儒厨”理念深入人心。

宣誓词

人生在世，必当自强，
既务斯业，定当用功。
崇德立志，知耻明礼，
合规守纪，勤事精艺。
内外兼修，蓝海儒厨！

（2）文明礼仪教育

结合集团“知礼、明礼、守礼”等年度思想教育活动，学校“礼仪素养提升方案”，建立全员育人体系；年底组织“职业形象”比赛，开展“礼仪之星”评选活动。

（3）传统文化教育

结合集团国学，选取《论语》《弟子规》等传统文化经典，组织开展学生课前诵读活动，提高学生的人文素养；有计划地开展感恩、孝德等传统文化教育活动；结合国家“文明风采活动”，组织“儒厨”演讲、征文、书法等比赛，使传统文化教育入脑入心。

（4）艺术修养培育

从每年的10月份到次年的1月份组织开展校园文化艺术节，校园文化艺术节包括的项目有校园秋季运动会、班歌比赛、手工比赛、书法、美术、“孝心”演讲比赛、技能大赛和校园艺术节文艺晚会演出等活动，成为学生展示风采的平台，把握美好的青春、点亮人生的灯塔。

（5）职业素养教育

强化职业素养教育，持续推行“5S管理”和一日常规管理，使校园保持干净、整洁、有序，使学生养成良好的卫生习惯和行为习惯。强化食品安全教育，增强食品安全意识。弘扬工匠精神，定期举办先模人物、企业家报告会，诠释劳模精神、工匠精神，激励学生向英模学习，树立理想，坚定信念，敢于担当，拼搏奉献。

（6）职后“追踪”教育

为学生的终身教育负责，学校追踪毕业生工作后的发展情况，继续为他们提供学习和进修的平台。毕业生可参加培训，考取更高级别的职业资格；可参加学历提升和业务进修，以此提升集团厨师队伍的整体素养和技能水平。

（四）“精艺明礼，谦谦儒厨”的实施成效

1. 学生综合素养明显提升

（1）学生的行为习惯和文明礼仪得以养成和固化，学校收到家长表扬信 200 余封，师生结成协同成长共同体，校企、家校、师生、生生之间和谐共进，正能量、正精进成为学校的主旋律，成为学生蜕变、家长信任的放心学校。

（2）学生的自信、自强意识得到树立，在竞争、协作的氛围中实现自主规划和成长。85%以上的学生对职业前景充满自信，有信心靠拼搏赢取未来。

（3）学生树立了正向的人生观、价值观，正确的职业观，综合职业素质和能力明显提升。80%以上学生在实习期间能独立顶岗，且在指导教师帮助下能进行职业规划，

用人单位满意度达 95%。

(4) 学生学会自我教育、自行管理、自主学习、自信成长。学生的责任感、使命感和义务感显著增强，学生的主体作用得到充分发挥。

2. 打造了一支凝心聚力、战斗力强的教师队伍

学校的“勤奋、敬业、创新、奉献”的校园文化，宣扬积极向上的价值观，尊重人才、尊重智力与能力，注重成果导向，使学校教师参与学校管理与文化建设，提出建议及意见。学校管理实行项目负责制，将建设成果同薪资挂钩，形成了既相互竞争又团结协作的工作氛围，在榜样的引领下，全体教职工积极向上，乐于奉献，敢于拼搏，成为推动学校持续发展的不竭动力。

3. 建立了校企文化建设对接机制

充分整合和引入企业资源，通过课程对接（职业素养、职业品格、职业道德等）、订单培养对接（校企联合办学）、课堂教学对接、活动对接（品质学生、品质班级等）、元素引入（如现场管理）等实现职业教育人才培养的核心文化。实现入学教育与准职业人角色对接、职业生涯规划与职业发展对接、职业素养培养与职业品格对接、职业道德教育与职业行为对接、心理健康教育与认识发展对接、创业（成才）教育与就业对接、就业指导与生存对接的校企文化建设机制。

案例二：

“双主体育人、三阶段成长、校企无缝对接”的 新型现代学徒培养模式

（一）背景

2003年山东蓝海酒店集团作为社会力量重要办学主体和东营区政府合作，将集团下属学校—蓝海职业学校同东营区职业中专合并共建，在深化教学改革过程中将专业与产业融通，人才供给与产业需求对接，人才培养规格与企业需求对接，形成了校企一体、产教融合、岗位学徒培养的人才培养特色。2016年学校中餐烹饪与营养膳食专业立项为山东省现代学徒制试点专业，革新教育思想，经过实践，形成了以“双主体、三融合、四机制”的现代学徒制教学改革保障体系，依托校内产教融合项目，将岗位能力前移至学校培养，使学生顺利过渡到企业岗位，实现无缝隙校企和岗位对接，实现校企双主体育人体系。

（二）教育思想革新

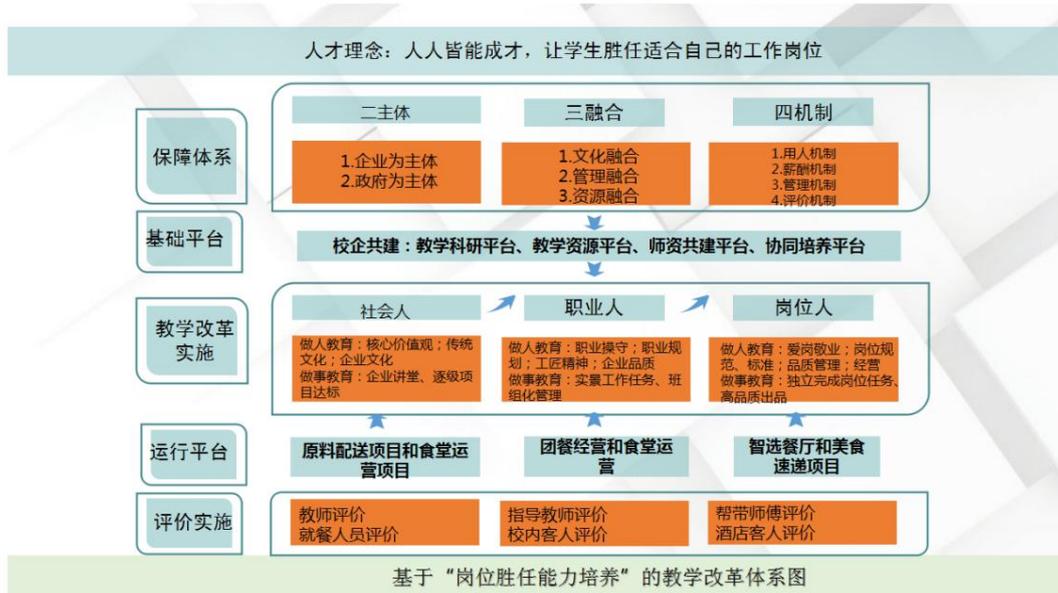
1. 将经营理念引入到学校教学中，强化质量意识、竞争意识、注重育人效益，改革管理机制，注重资源的投入和产出，追求培养质量的持续提升，为现代学徒实施提供原动力。

2. 正视学生技能和素养的差异，针对学生的实际情况进行职业发展规划和分岗学徒培养，让学生具备一技之长，使之能胜任某一岗位的具体工作，做到在此岗位的持续性发展。以此作为现代学徒试点的终极目的。

“技能、素养并重”，将知识、技能、文化、素养融合，贯穿校企双方的育人过程，培养质量交于市场检验，这是学徒培养持续深入的助推剂。

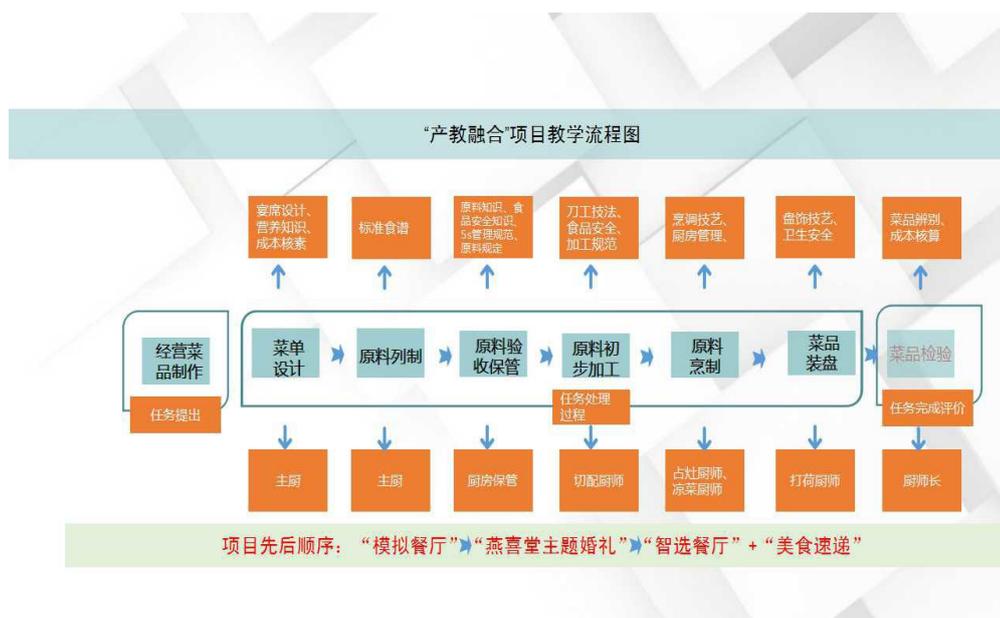
（三）现代学徒实施的基本过程

校企双方将企业需求与学校人才培养规格对接，搭建管理科研平台、教学资源平台、师资共建平台、协同培养平台，根据学生“岗位胜任能力”培养的需要，围绕“技能素养双核心”，以社会人→职业人→岗位人的成长规律为主线进行素养递进式课程设计；以通用能力→职业能力→岗位核心能力的能力提升为主线，进行技能水平递进式课程设计。



按“四岗”即识岗、习岗、跟岗、顶岗四个工学交替岗位实践阶段，依托四个产教融合基地，将部分企业实训项目放在学校完成，将技能、素养、文化、管理融入各项目各岗位实际的生产过程中，按企业要求实施班组化管理，将生产

项目按先易到难，简单到复杂进行安排，并作为课程实施的载体，按照职业/岗位工作流程标准和要求组织实施教学活动，使其顺利过渡到学徒培养期间，完成从学生到准职工的角色转换。



在企业培养期间，实施双导师制，由学校和企业综合管理中心负责督导，企业文化中心主任针对问题进行跟办，实施阶段性考核，并建立了以学分制为基础的分级薪酬体系，形成了招生招工一体化，管理一体化，运行机制一体化，教学体系一体化，评价体系一体化的校企双方协同育人的人才培养模式。

（四）现代学徒培养保障机制建立

1. 管理及教学科研保障

学校骨干教师和企业技术专家、培训、品控、人力资源、企业文化等管理部门人员共同组成试点工作团队，双方共同

完成学徒管理及培养工作。根据岗位生产需求，以项目任务的形式协同进行技术创新，以企业为主体进行技术应用和新产品的推广，



以学校为主体进行课程设置、教材开发、教学设计、实习实训标准、考核标准的修订。

2. 生产基地平台

根据产教融合及现代学徒人才教学模式实施需要，按照岗位工作生产流程和教学要求进行基地的设计布局和设备配置，由蓝海集团投资建设，目前共建有“模拟餐厅”“燕喜堂主题婚礼”“智选餐厅”“美食速递”四个产教融合基地，在三所酒店建设了“现代学徒实训中心”。

3. 师资培养平台

以企业的菜品研究中心和学校的首席技师工作站、职教名师工作室为主体，根据市场菜品流行趋势和新产品创新确定研发主题，以任务课题的形式由研发技术团队予以解决，试制产品经市场试点检验通过后，在全集团进行推广。先后完成了“黄河口风情宴”“逢喜会主题宴会”“智选餐厅特色菜品”等80余款菜品研发创新，取得良好经济效益的同时，为教师培养搭建平台，带动整个烹饪教学团队技术水平提升。

（五）创新点

1. 创新了教育组织形态。企业作为办学的主要主体，政府引导和督导，创新了教育组织形态，教育和产业统筹融合、良性互动，形成了以需求导向的校企协同、合作育人的长效机制。

2. 创新了“学徒岗位培养”的新模式。人才开发和培养全过程始终以岗位人员需求标准为原点，以岗位的生产过程为主线。各阶段整合了校、企、社会资源，围绕“素养+技能”两大核心组织教学和生产活动，遵循了人的成长规律和岗位技能提升规律，符合学生的实际，人才培养根据针对性。

3. 创新了评价模式，提升了学校依靠市场办学、自主发展的能力。将学校投入市场、将学生产品投入市场，将教学质量交给市场进行检验，检验结果作为考核教师教学成果的重要依据，同时作为学校教学提升的方向。同时可以回收部分教学成本，用于教学和学校发展，减少了政府和企业投入，提升学校的市场运营能力和核心竞争力。

4. 创新了教师培养和评价机制。建立了以产教融合项目为载体，校企双方共同培养师资机制。以企业的技术研发和产品创新为任务，以教学团队为主体，注重培养过程中技术的应用和成果转化，将培养质量和经营效益作为评价教师的主要指标，做到生产教学的真正融合。

八、主要问题和改进措施

新时期，我们面临的形势仍然是机遇与挑战并存，希望

与困难同在。回顾学校发展历程，工作中不可避免的还存在些许问题，需要我们统一思想、凝心聚力，不断改进。

（一）主要问题

1. 人才培养中存在的主要问题：

一是部分教师和管理人员的职业教育理念还比较落后，对国家职业教育改革政策理解和把握不透彻，运用职业教育理念推进改革创新自觉性需要进一步提高。把侧重点由关注学生就业能力转向更注重其后续发展的职业能力，实现职业生涯的可持续发展。

二是教师队伍还存在着数量、质量、结构、能力水平等方面的不足，“双师型”师资队伍建设还有待加强和提升。高级职称人数较少，双师型教师来源比较单一；教师的教科研水平还需进一步提升，创新型教师团队急需加快建设。

2. 基础教学设施中存在的问题：

学校信息化水平需加紧建设，教师的信息化教学意识还比较薄弱，信息化应用能力需增强。

3. 学生综合素养评价的主要问题：

从入学到就业的学生综合素养评价体系初步建立，还不完善和科学，不能兼顾过程和结果，针对学生个体的成长跟踪评价不到位，具体评价指标和评价办法还需修订。

（二）改进措施

1. 人才培养方面：

一要抓住学校示范校建设发展机遇期，按照国家和省关

于职业教育改革的总体部署，建好职业教育名师工作室和大师工作室，以省级职业教育质量提升工程为引领，强化品牌专业建设。以改革创新为驱动，大力推进学校内涵发展、创新发展、特色发展，进一步完善“现代儒厨”培养体系，全面提升人才培养质量和社会服务能力。

二要建立健全“双师型”教师考核激励机制和相关配套支持体系，开展教师技能水平等级评价和教学能力评估。引进和自行培养相结合，通过校企合作不断提升教师实践水平，通过校本培训、外出培训、技能比赛等多种形式，培养具有扎实基础理论水平与优秀业务实践能力的教师，实现整个教学质量的不断发展。

2. 基础教学设施方面：

根据信息化建设发展规划，加快智慧校园建设，将信息化作为教师考核内容之一，提升教师的信息化应用能力。以山东省教学能力大赛和省精品资源共享课两个项目为平台，加强课程建设和开发能力，集中力量建设数字化教学资源库，建成一批水平高、适用性强的数字课程资源，提升信息化服务和应用水平。

3. 学生综合素质评价方面：

根据教育厅的统一要求，进一步完善考核体系，细化考核标准，引入山东省学生综合素质评价管理系统；进一步明确评价小组职责，实行重点时间、重要事件、重要结果针对性评价，兼顾过程和结果，跟踪学生成长全过程，完善全员

学生成长档案；实施企业为主体的多元化评价，评价结果科学、公平，同企业共同做好考核结果的应用。