

“全国中职烹饪专业教学学校际联盟” 换届大会议程安排

会议主题：全国中职烹饪专业教学学校际联盟换届大会

会议时间：2023年3月23日上午8:30-9:00

会议地点：广州市旅游商务职业学校学术报告厅

参会人员：联盟全体会员单位代表，秘书处成员（列具体名单）

会议主持：谭子华

会议记录：

主要议程：

一、首届届全国中职烹饪专业教学学校际联盟理事会作工作总结报告（理事长）

二、介绍换届筹备情况及理事长单位、副理事长单位、理事单位、成员单位及秘书长、副秘书长情况（秘书长）

三、表决通过监票人、计票人名单

四、投票

（以上一至四议程安排在学术报告厅，23日8:30-9:00）

五、宣布第二届全国中职烹饪专业教学学校际联盟理事会选举结果（市教育局领导）

六、授牌仪式

（一）颁发理事长、副理事长单位牌匾（市教育局领导）

（二）颁发理事单位牌匾（理事长）

（三）颁发成员单位牌匾（副理事长）

七、全国中职烹饪专业教学学校际联盟发起单位代表发言（扬州旅游商贸职业学校领导）

八、新当选的理事长介绍第二届全国中职烹饪专业教学
校际联盟工作设想（理事长）

九、广州市教育局领导讲话

（以上五-九议程安排到开幕式中，23日 9: 30-10: 00）



聚焦高质量发展 努力实现新起点上的新跨越



青岛烹饪职业学校
2023.3

目录 CONTENTS

一

学校概况

二

获得荣誉

三

队伍建设

四

校企合作

五

专业建设

六

核心素养

七

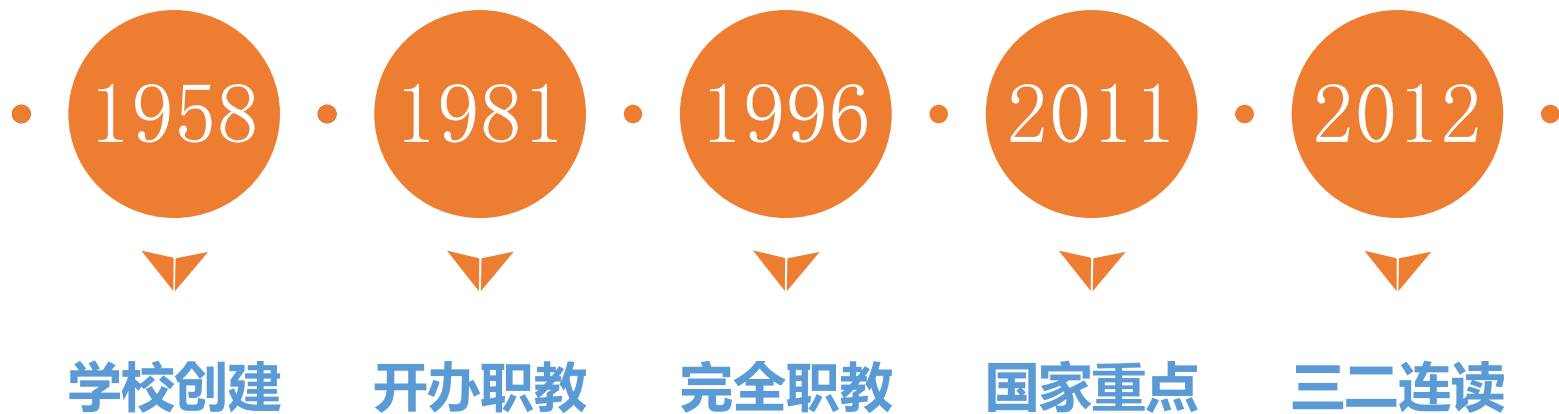
国际办学

一、学校概况





学校概况





学校概况

校训

修身、立志、勤学、精艺

校风

明德、尚能、博学、日新

教风

敬业、力行、敦学、启智

学风

知礼、善行、笃学、致远

“以学生发展为本，架人生成才立交桥，助梦成功”的办学理念



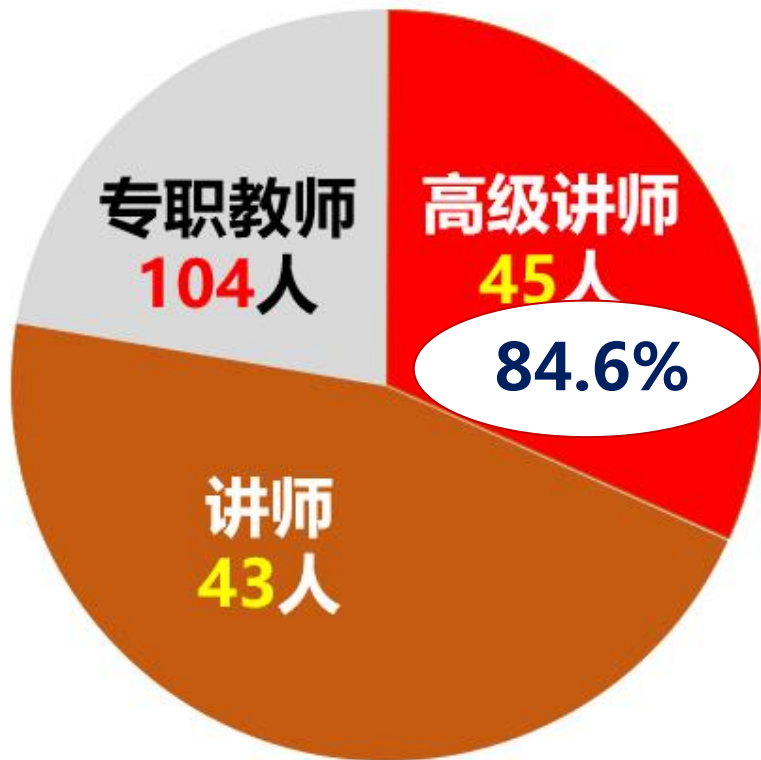
学校概况

教学班**44**个

在校学生

1204人

教职工**120**人





五年制

三年制

学校开设专业

- 烹饪工艺与营养专业
- 西餐工艺专业
- 中西面点工艺专业
- 酒店管理专业

中餐、西餐、中西面点、酒店管理、咖啡调酒、现代学徒制实验班、普职融通实验班、鼎志班和法国、新加坡、新西兰、澳大利亚国际班



职业技能大赛

2002年、2007年-2016年学校代表
青岛市参加全国职业学校烹饪技能大
赛，共获28金26银14铜，累计获得
68枚奖牌。





二、学校荣誉

- 全国职业院校实习管理50强
- 全国现代学徒制试点学校
- 山东省德育工作先进集体
- 山东省国际交流与合作先进工作单位
- 山东省中等职业教育创业明星学校
- 山东省心理健康教育先进集体
- 山东省旅游类专业教研中心
- 中餐、西餐专业—山东省中职学校品牌专业
- 青岛市文明标兵单位
- 青岛市文明校园
- 烹饪和高星级酒店运营与管理专业—青岛市“双高名牌专业”
- 青岛市首批“职教义工”优秀志愿服务项目

- 改革开放40年中国餐饮行业培养人才突出贡献单位
- 青岛市职工职业道德建设标兵单位
- 青岛市中小学绿色（节约型）学校
- 青岛规范管理优秀校园
- 餐饮职业教育教学成果奖二等奖
- 青岛市创业就业工作先进单位
- 青岛市餐饮业大工匠奖
- 青岛市餐饮业教书育人奖
- 希尔顿集团人才培养卓越贡献奖
- 上海合作组织青岛峰会先进单位
- 事业单位人事管理示范点

- 市“教师信息能力提升工程”示范学校
- 山东省中小学校星级食堂”学校
- 第一批山东省绿色学校
- 省级校企一体化合作办学项目
- 中小学生全面发展“十个一”项目示范学校
- 青岛市五星级中小学阳光校园
- 山东省职业教育教学创新团队



三、队伍建设

薛志军:

齐鲁名师、
青岛市餐饮
届大国工匠
奖、第八届
青岛市首席
技师

刘德枢:

富民兴鲁
奖章、青岛
市职教名师、
青岛市名师
工作室主持
人

夏海龙:

山东省青
年名师、
省教学创
新团队负
责人、青
岛名师

李天钟:

青岛市教学
能手、青岛
市餐饮业教
学育人、青
岛市职业技
能大赛西餐
状元

孙伟:

青岛市优秀
教师、学科
带头人、青
岛市职业技
能大赛西餐
状元、

顾欢:

山东省青
年名师、
青岛市餐
饮业教学
育人奖

- 省优秀教师2人
- 齐鲁名师1人
- 齐鲁名校长1人
- 省青年职业教育技能名师2人
- 市优秀教师7人
- 市劳动模范1人
- 市学科带头人3人
- 市拔尖人才1人
- 中国烹饪大师、中国服务大师14名
- 烹饪、服务类国家级评委10人
- 省市教学能手16人



队伍建设

1. 强组计划，打造优势学科



本学年，共有9位教师开设市级公开课，1位教师开设名师开放课，2位教师开设市级经验交流课；

在优质课评选中，1位教师获一等奖，4位教师获二等奖；



在第五届全国微课大赛中，1位教师获一等奖，1位教师获二等奖，1位教师获突出贡献奖，学校获优秀组织单位奖；

在全国创新杯说课比赛中，1位教师获一等奖，2位教师获二等奖。5人荣获青岛市级学科工作坊主持人。



2. 名师带动，加强梯队建设





队伍建设

2. 名师带动，加强梯队建设

省教学创新团队2个
市级名师工作室2个
校级名师工作室5个
校级班主任工作室3个





3. 多元培训，拓宽提升空间



骨干教师培训



专业指导



“团队建设与核心素养提升”培训



四、校企合作

1. 被聘为中国烹饪协会餐饮教育分会副主席、全国餐饮职业教育教学指导委员会委员、全国职业院校技能大赛专家组成员、青岛市饭店协会副会长

2. 全国中职烹饪专业教学学校际联盟发起单位。承办了全国中职烹饪专业教学学校际联盟第四届年会和第九届世界保护海洋资源OLIVIER ROELLINGER厨艺竞赛暨首届亚洲（中国）“奥利维耶·罗林格”竞赛。

3. 扬州大学旅游烹饪学院烹饪人才联合培养基地

4. 与青岛香格里拉大酒店、青岛威斯汀大酒店、黄岛泰成喜来登酒店等10余家企业联合进行“中餐、西餐面点、高星级酒店运营与管理专业现代学徒制”试点工作

5. 与青岛十九中开办教育集团，并开设了中餐、西餐烹饪专业普职融通实验班

6. 巩固与法国、新加坡、新西兰的合作办学项目，进行了“雅聚法餐工坊”、“伊尹食坊”的签约挂牌。

7. 校外实训基地50家，优秀实训基地30余家。



五、专业建设

1. 西餐烹饪、中餐烹饪专业被评为山东省中等职业学校品牌专业

2. 我校主编的教育部中等职业教育“十二五”规划教材《烹饪营养与配餐》《中式烹调综合实训》《宴席设计实务》由重庆大学出版社出版

3. 《西餐热菜》《西餐冷菜》《西式面点》三门现代学徒制试点教材被评为市级校本教材。《现代学徒制高星级饭店服务综合实训》《当代饭店酒水饮料服务》两门服务类现代学徒制校本教材编写完成

4. 《面点技能综合实训》《食品雕刻技能实训》《菜香由来以酒》《让成长的快乐温暖学生的心灵》荣获青岛市第三届中小学、幼儿园精品校（园）本课程

5. 《葡萄酒开瓶服务》、《鸡尾酒》获第二届全国名师风采展示大赛一等奖

6. 胶东菜、鲁菜文化技艺传承平台被评为山东省第二批、第三批技艺技能传承创新平台，中餐烹饪、烹饪与营养膳食团队被评为山东省优秀教学团队。



1. 创新示范，深化公共基础课改革。



英语课堂教学评价改革



2.内涵建设，积极打造品牌专业





3.课题引领，全面提升教师的专业发展能力

- **国家级课题：**《新时代创新职业院校德育工作模式的研究》
- **省级课题：**《中职学校双闭环教学质量监控体系建设的实践研究》等3项
- **青岛市“十四五”规划课题：**《中职烹饪类专业顶岗实习管理模式的创新与实践》等3项
- **省教学成果二等奖：**《全市统筹实施现代学徒制，打造职业教育人才供给侧改革的青岛样板》



4. 大赛助力，推动技能型人才培养

- ✓ 校、市、省、全国、国际**五级**技能大赛
- ✓ 第八届校技能大赛，35个赛项目涵盖了所有学科，780名学生参赛，占在校生总数85%
- ✓ 2021年市烹饪大赛2个一等奖；省烹饪比赛第二名
- ✓ 至2020年学校代表青岛市参加全国职业学校烹饪技能大赛，共获28金26银14铜，累计获得68枚奖牌，在业界赢得“江北第一餐饮中职名校”的赞誉。





4. 大赛助力，推动技能型人才培养

“二七”
工程

高一 70%

具备**市**赛水平

高一 20%

具备**省**赛水平

高二 70%

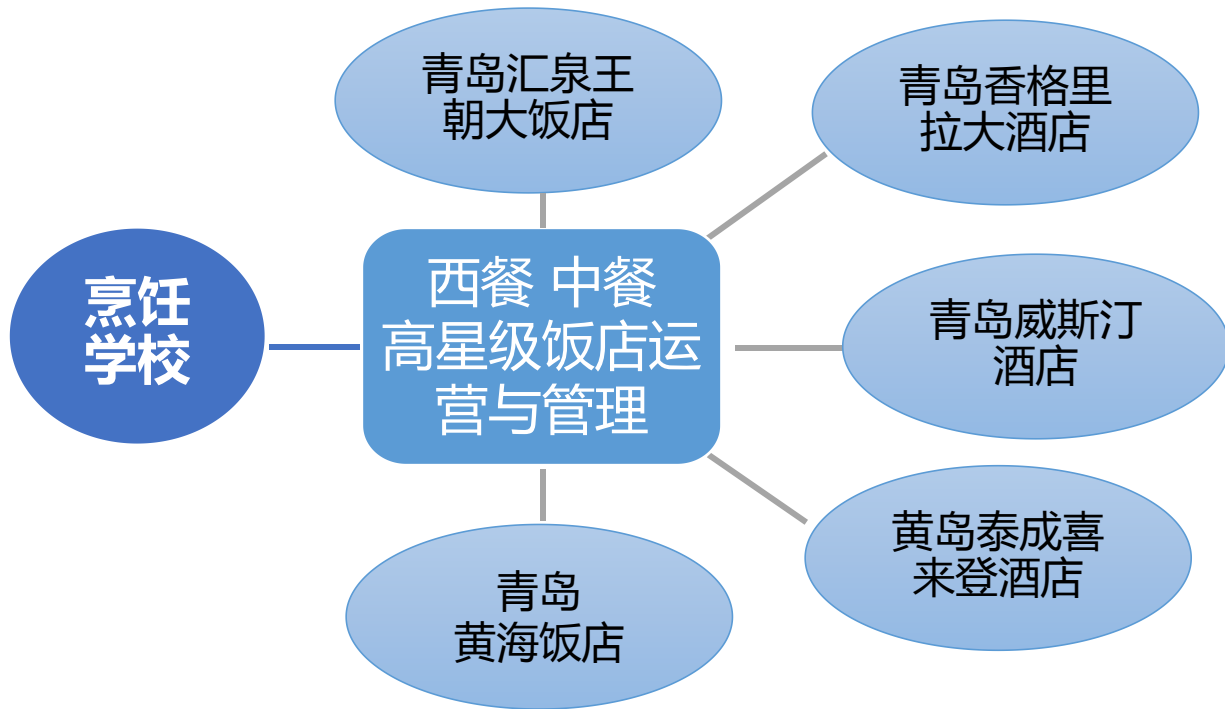
具备**省**赛水平

高二 20%

具备**国**赛水平



5.培养创新，打造“现代学徒制”烹饪样板





5.培养创新，打造“现代学徒制”烹饪样板





6.精研春考，实现历史性突破



春季高考研讨会

学校普职融通班本科达线率**100%**，
高辅班本科达线率**92.9%**。

烹饪专业6人成绩位居全省前10，最好成绩全省第1名。

服务专业一考生566分，高出服务本科线50分。



7.拓展渠道，丰富办学内涵



青岛幼儿师范高等专科学校



威海职业学院



青岛酒店管理职业技术学院



山东商业职业技术学院



8. 扩大交流，巩固国际合作办学成果



近几年来，教师出国出境培训、访问交流总计104人次，其中11人取得了国际调酒师职业资格证书；学生出国出境研修、实习、留学、培训、参加比赛总计332人次，其中研修、实习、培训、参加比赛221人次；通过研修、学分互认等方式，选拔学生赴法国、新西兰、新加坡、澳大利亚留学111人。



六、核心素养

1. 校篮球队在市体育联赛篮球比赛中荣获亚军，校排球队在全市体育联赛排球比赛中荣获冠军

2. 中学生军训先进单位

3. 校舞美社在青岛市第二十八届中小学生艺术节乡镇学校合唱指挥展演及健身操、啦啦操比赛中获健身操提高套一等奖

4. 广泛开展社团活动，建有19个学生社团

5. 爱心志愿者实践活动优秀奖

6. 青岛市“五四红旗团委”

7. 礼仪社在青岛市第六届中学生社团文话节中被评为职高组明星社团



1. 思政引领，构建大思政课程体系。

夯实思想基础

志愿服务、班会课程、
主题教育、专题教育

激发内存潜能

社团活动、课外活动、兴趣活动、
传统文化



增强道德体验

社会实践、博识课程、职业体验、
生活技能和创客教育等

积淀成才品质

专业课、专业社团、
生涯规划、名师讲堂、
非遗教育、形体课程、
健康微课等

2. 三全育人，校内校外形成教育合力



“教师访万家”活动



班主任培训

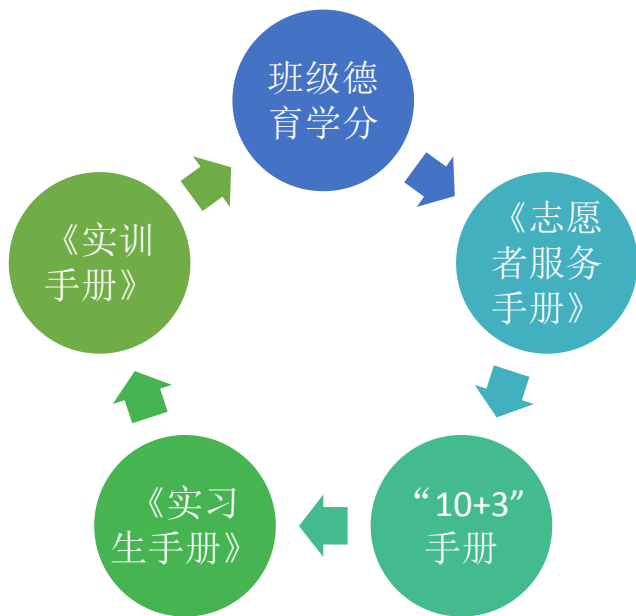


全员育人手册



三、全面落实立德树人根本任务，努力打造“润德育人”德育品牌

3. 多元评价，全面记录学生成才历程



过程性记录



三、全面落实立德树人根本任务，努力打造“润德育人”德育品牌

4. “10+3行动”，学生全面、个性发展并重



烹创美课|特色才艺添趣味，烹调美课展宅能——烹饪特色课堂展示（六）

...院 ◀ 烹饪招生 | 青岛烹饪学校专业介绍（六）——中西面点 ▶ 烹饪招生|青岛烹饪学校专业介绍（七）：西餐烹饪专业—法国西餐课程班 ◀ 烹饪招生 | 专业介绍（八）：西餐烹饪专业—新加坡西餐课程班 ▶ 烹饪招生 | 专业介绍...

👁 355 🗝 1 🗨 0 👍 0



烹创美课|特色才艺添趣味，烹调美课展宅能——烹饪特色课堂展示（五）

...院 ◀ 烹饪招生 | 青岛烹饪学校专业介绍（六）——中西面点 ▶ 烹饪招生|青岛烹饪学校专业介绍（七）：西餐烹饪专业—法国西餐课程班 ◀ 烹饪招生 | 专业介绍（八）：西餐烹饪专业—新加坡西餐课程班 ▶ 烹饪招生 | 专业介绍...



烹创美课|特色才艺添趣味，烹调美课展宅能——烹饪特色课堂展示（八）

... 烹创美课|特色才艺添趣味，烹调美课展宅能——烹饪特色课堂开课啦！烹创美课|特色才艺添趣味，烹调美课展宅能——烹饪特色课堂展示（一）烹创美课|特色才艺添趣味，烹调美课展宅能——烹饪特色课堂展示（二）烹创美课|特色才艺添趣味...

👁 383 🗝 0 🗨 0 👍 1



烹创美课|特色才艺添趣味，烹调美课展宅能——烹饪特色课堂展示（七）

...院 ◀ 烹饪招生 | 青岛烹饪学校专业介绍（六）——中西面点 ▶ 烹饪招生|青岛烹饪学校专业介绍（七）：西餐烹饪专业—法国西餐课程班 ◀ 烹饪招生 | 专业介绍（八）：西餐烹饪专业—新加坡西餐课程班 ▶ 烹饪招生 | 专业介绍...

👁 312 🗝 0 🗨 0 👍 0



疫情期间“烹创美课”活动

“网络文明风采竞赛”特色活动



七、国际化办学



伊尹食坊（中方）
雅聚法餐工坊（法方）网络签
约挂牌

× 青岛烹任学校 > ...

成为中法两国职业教育国际合作的典型范例。当前正是中国职业教育进入发展的辉煌期，有很多的利好政策落地。今年，因疫情原因，双方未能现场揭牌。但疫情割不断中法两所学校的感情和友谊，见屏如面。别样的揭牌仪式会更坚定双方合作的信心，共克时艰，共谋发展。”





坚守一
条主线

抓住两
个重点

实施三
大战略

强化四
大工程

压实五
大建设

形成六
大亮点



2023年全国烹饪专业教学学校际联盟年会暨“粤味岭南 筑梦职教”全国餐饮职业教育高峰论坛顺利举办

为深入贯彻全国两会精神，落实《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》等重要文件的有关要求，推动新时代职业教育高质量发展，“2023年全国烹饪专业教学学校际联盟年会暨‘粤味岭南 筑梦职教’全国餐饮职业教育高峰论坛”于3月23日至25日在广州市旅游商务职业学校隆重举行。于越校长一行7人组成的代表团参与本次盛会。



3月23日上午，伴随着激扬的鼓乐声，联盟年会开幕式正式开始。在多方见证下，顺德职业技术学院学校顾问杨铭铎教授、哈尔滨商业大学郑昌江教授、扬州大学朱云龙教授、广州市教育局职业教育与终身教育处二级调研员方昌明、青

岛烹饪职业学校于越校长、四川省商务学校李文川校长、江苏省扬州旅游商贸学校王达勤副校长、广东省餐饮技师协会周发茂会长、广州市旅游商务职业学校张立波校长一同按下联盟年会的“启动键”，寓意联盟将继续汇众家所长，集众家之智，共同展开职业教育可持续发展的宏伟蓝图。



经过换届大会选举确定了青岛烹饪学校为全国烹饪专业教学学校际联盟副理事长单位。





副理事长于越为全国烹饪专业教学学校际联盟新成员单位授牌。



经联盟换届大会选举确定夏海龙为全国烹饪专业教学学校际联盟副秘书长。

当天下午，“粤味岭南 筑梦职教”全国餐饮职业教育高峰论坛如期举办。八位名师大咖发表主旨演讲，与大家分享他们在餐饮职业教育领域的研究成果、经验和思考。



顺德职业技术学院学校顾问、餐饮烹饪专业学术带头人杨铭铎《民族文化遗产+创新创业民族地区乡村孩子有出彩人生》



广西右江民族商业学校党委书记、校长、高级讲师冯奕东《基于产教赛研融合背景下烹饪专业人才培养的新模式》



世厨联全球青年厨师发展委员会青年厨师大使、中国烹饪协会世厨联青年厨师委员会执行主席李双琦《教育教学课题研究的方法与技巧》



常州旅游商贸高等职业技术学校教科室主任、副教授王东

《产教深度融合下儒厨“志、德、艺齐修”培养体系的创新与实践》



山东省东营市东营区职业中等专业学校副校长、高级讲师王永强《大师引领中职烹饪专业“校企行三制、旺进淡出”人才培养模式改革与实践》



广西商业技师学院院长助理、正高级讲师谢欣《产教融合背

《背景下中职烹饪专业实训数字化的思考与实践》



深圳博为教育科技有限公司董事长、深圳工业总会产教融合委员会高级专家李贵华《国家规划教材建设视域下餐饮类专业活页式教材建设路径探究》



华中科技大学出版社烹饪、食品与营养出版中心主任、副编审汪飒婷

沙龙论坛中，哈尔滨商业大学教授郑昌江等七名行业专家，围绕“预制菜发展背景下餐饮职业教育的思考”主题，与各学校代表深入探讨，为餐饮职业教育的发展献计献策。



沙龙论坛现场“非遗美食文化大讲堂”上，中国烹饪大师大嘴米高，耀华饮食集团品牌总监马德均先生现场传授广式盆菜和沙河粉的烹饪技巧，不少学生表示受益匪浅。



中国烹饪大师大嘴米高现场传授广式盆菜烹饪技巧

非遗美食交流营

作为中华民族的传统文​​化，非遗美食不仅仅是一道道美食佳肴，更是一种传承和弘扬中华民族文化的方式。在本次年会中，“非遗美食交流营”设置了传统鲁菜熘大虾、甜沫、狗仔粥、扬州炒饭、金毛狮子鱼、大刀金丝面等 20 个非遗美食摊位，涵盖全国多个省份的特色美食，为大家呈现一场烹饪饮食文化的饕餮盛宴。不少摊位都引来了无数驻足的师生前来品尝，可谓是既吸足了眼球，又满足味蕾。现场专家们还对各摊位的非遗美食进行了品鉴，由于本清老师指导的作品获最佳制作奖。





全国烹饪专业教学学校际联盟联盟 2024 年会将由青岛烹饪学校承办，期待全国烹饪专业学校明年再聚首，共商促进中国美食职业教育发展、培育高质量美食人才大计！