

青岛烹饪职业学校与礼县职业中等 专业学校合作协议

甲方：青岛烹饪职业学校

乙方：礼县职业中等专业学校

为全面贯彻党的教育方针，加强东西协作教育“组团式”帮扶，促进职业学校教师转变教育理念、拓展教育思路、更新教学模式，提升教育质量和管理水平，助力职业学校同心同力同向同行。根据省市相关工作要求，结合两校实际情况，进一步加强校际之间合作，实现开放交流、共同发展，倾情打造东西职业教育合作品牌。经双方协商，青岛烹饪职业学校与礼县职业中等专业学校达成以下合作协议：

一、组织机构

两校分别成立以主要负责人为组长的东西部教育协作工作领导小组，以相关职能部门组成的教育协作工作办公室，并指定双方联络员。并视合作项目的具体需要，分别成立若干个项目实施小组，负责各合作项目的落实。

二、合作原则

双方本着“校际统筹、优势互补、资源共享、融合发展”的原则，建立稳定的合作关系，形成畅通的互联互通机制，搭建紧密合作的平台，充分发挥双方的优势，促进两校在办学模式、人才培养、专业建设、教师成长、课题研究等方面，深入交流与合作。

三、合作目标

通过深入合作，使双方互惠双赢，共同提高，促进两校办学理念有新变化，学校管理水平有新跨越，教育教学质量显著提升，师资队伍建设有新突破。

四、合作内容

（一）校际互通

1. 职教集团、专业建设联盟互助互推项目。
2. 构建“岗课赛证创”五位一体人才培养模式互助互推项目。通过共建培训班、互访交流、信息沟通等方式加强双方在领导能力、行政管理、制度建设和运行机制等方面共同探讨，分享管理经验，提高管理水平。
3. 特色校园文化建设互助互推项目。
4. 社团、社会服务互助互推项目。

（二）专业建设

1. 双方结合区域经济发展需求和学校实际情况，在专业人才培养模式构建、教学指导方案开发修订、课程体系动态调整、课程建设、新形态教材开发、数字化教学资源建设、教学模式构建、“1+X”证书试点、职业技能培训与鉴定、技能大赛、创新创业大赛、校内外实训基地建设、产教融合等方面开展广泛的交流与研讨，共建互融，实现专业水平共同提升。

2. 借助青岛烹饪职业学校“特色发展、精致管理、品质立校”的发展理念，坚持“五级联赛”制度，通过“以赛促学、以赛促教、以赛代练、以赛促改，以赛促建”的教学模式，礼县职业中等专业学校选派1-2名教师加入大赛培训项目，进行烹饪专业的师资培训，助力礼县职业中等专业学

校开发符合校情的烹饪专业项目课程，助力学生专业发展，逐步加强烹饪专业建设。

（三）教师培养

1. 成立工作坊。双方选派教师跨地区、跨学校、跨专业、跨学科组建工作坊，共同制定活动方案，指导工作坊成员制定个人成长发展规划。通过实地观摩学习与线上交流相结合的方式，定期开展活动。

2. 专题讲座。双方选派名师、骨干教师定期举行师德师风建设、心理健康教育、教学改革等专题讲座，帮助教师形成身心健康的幸福教育观，树立高尚的师德师风，提升综合素质。

3. 教学研讨。根植课堂，通过“线上+线下”相结合的方式，定期组织双方教师举行展示课、示范课、说课、听评议课、同课异构、同课同构等活动，打磨精品课例，提升教师的教学水平。

4. 课题研究。双方共同探讨教育教学中的热点和难点问题，组建研究团队，深入开展课题研究，培育教学成果并积极推广应用，提升教师的学术水平。

（四）学生成长

加强两校学生间的技能切磋，开展社团、创客活动交流及成果展示。

五、工作制度

1. 每年定期召开工作例会，及时审视东西部协作教育“组团式”帮扶项目的落实情况，总结研究相关工作。

2. 本协议是框架性的，可根据实际需要，就人才培养、

人员互派、科研合作等方面另签协议书或工作方案。联合举办若干次专题研讨会，以加强交流，促进共同提高。

3. 共同加强对东西部协作工作的总结与宣传。

六、其他事宜

(一) 本协议未尽事宜，甲乙双方另行协商。

(二) 本协议一式四份，甲乙双方各执一份，并报双方所在地市教育局一份备案。

青岛烹任职业学校

(盖章)

代表(签字):



2023年9月18日

礼县职业中等专业学校

(盖章)

代表(签字):



2023年9月18日

青岛烹饪职业学校 西和县职业中等专业学校 酒店管理专业联盟共建协议

甲方：青岛烹饪职业学校

乙方：西和县职业中等专业学校

为贯彻落实教育部、中组部等八部委联合开展的教育人才“组团式”帮扶工作指示精神，进一步促进两校教师队伍建设和教师专业发展，充分发挥青岛烹饪职业学校专业名师辐射引领作用，带动西和县职业中等专业学校酒店管理专业建设，经双方友好协商，决定共同成立酒店管理专业联盟共建，共建协议如下：

一、技能提升。通过线上或线下方式，甲方派出团队协助乙方组织辅导教师教学能力大赛，学生技能大赛，发挥甲方在教师教学能力大赛、技能大赛辅导中的经验，指导乙方酒店管理技能大赛赛项的备赛，提高技能大赛的整体水平。

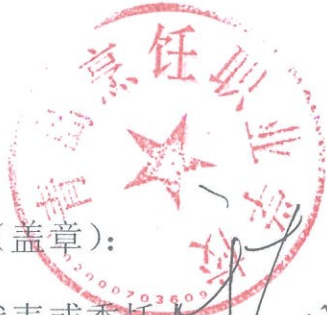
二、酒店管理专业共建项目。双方在酒店管理专业人才培养方案制定、课程体系构建、教学模式改革、技能教学训练、实训室建设、资源库建设、课程思政与思政课程、在线精品课程开发、产教融合等方面开展深入合作共建，甲方协助提高乙方酒店管理专业内涵建设，提高专业人才培养质量。

三、教学创新团队建设。甲方结合自身经验，指导乙方朝向专业化特色化发展，并不断挖掘现有资源，融合最新发展趋势，推进酒店

管理人才培养，促进学校教学创新团队建设。

本协议一式两份，双方各持一份，自签字之日起生效。

甲方（盖章）：
法人代表或委托人：
2023年9月19日



乙方（盖章）：
法人代表或委托人：
2023年9月19日





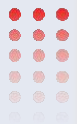
青岛烹饪职业学校

修身 立志 勤学 精艺

聚焦特色发展 实现新起点上的新跨越

青岛烹饪职业学校 夏海龙

2023年9月18日



2023年全国职业院校技能大赛

2023 National Competition for Skills of Vocational Education

中职组中式烹饪赛项

目录



学校概况

01



专业建设

02



以赛赋能

03



发展愿景

04

中职组中式烹饪赛项

01

学校概况

青岛烹饪职业学校



23

40





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

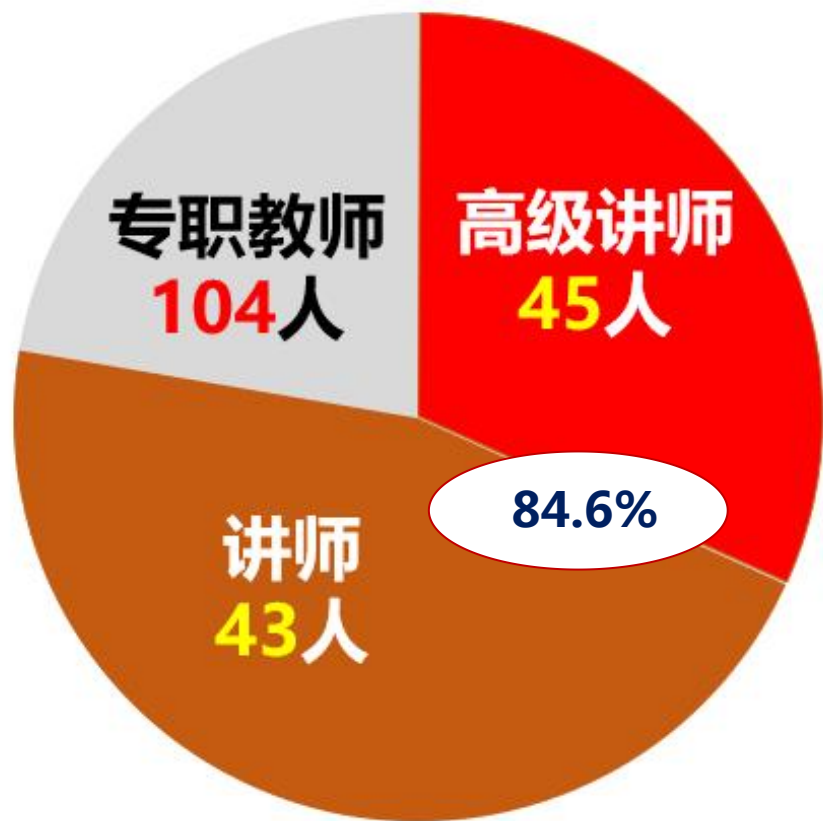


学校概况

教学班**40**个

在校学生**1327**人

教职工**130**人



- 齐鲁名校长1人
- 省优秀教师2人
- 省职教青年技能名师2名
- 省教学创新团队2个
- 省市教学能手16人
- 市职教名师3人
- 市名师工作室2个
- 市优秀教师7人
- 市学科带头人3人
- 市拔尖人才1人
- 中国烹饪大师、名师9名
- 国家级评委10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
- 葡萄酒文化与营销（方向）

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



学校概况

2002年、2007年-2023年学校代表
青岛市参加全国职业学校烹饪技能大
赛，共获30金26银14铜，累计获得
70枚奖牌。



全国优秀家长学校实验基地
教育部关工委科研课题实验学校
改革开放40年中国餐饮行业培养人才突出贡献单位
全国教育改革创新奖
中国餐饮三十年桃李芬芳卓越奖
全国餐饮职业教育示范院校
全国职业院校实习管理50强
全国现代学徒制试点学校
全国优秀家长学校
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
青岛市文明标兵单位
青岛市首批中小学文明校园
青岛市五星阳光校园
首批青岛市教师专业发展学校
青岛市心理健康教育示范校
青岛市烹饪大赛突出贡献单位
青岛市首批“职教义工”优秀志愿服务项目

学校一直坚持走国际化办学之路，秉承“走出去，请进来”方针，先后与法国、新西兰、新加坡、澳大利亚以及台湾等国家和地区的海内外职业教育机构、院校建立了长期的合作交流关系，实现了互访、互学和联合办学，受到了多方的赞赏与认可。自2006年以来，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。

学校先后建立香格里拉大饭店等70多个实习就业基地，大部分学生在实习阶段就被对口企业抢定一空。许多学生毕业后被五星级酒店录取，实现了学校、企业、学生的“三赢”。

02

专业建设

青岛烹饪职业学校



1. 名师带动，加强师资梯队建设





专业建设



名师、名师工作室、名班主任工作室
行业大师





2. 多元培训，拓宽提升空间



骨干教师培训



专业指导

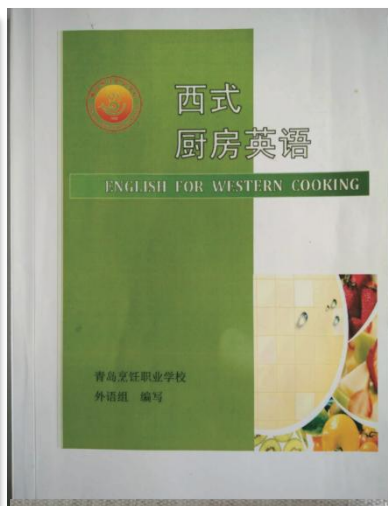
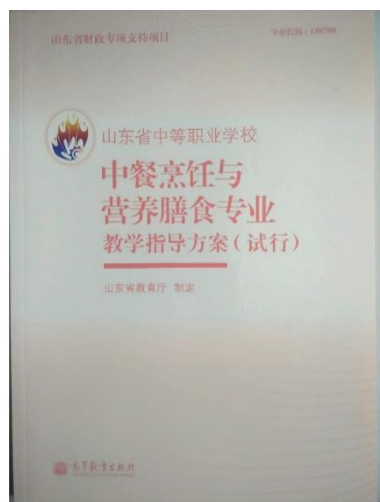


团队建设与核心素养提升



专业建设

3. 教学标准、教学指导方案教材开发



牵头全国中西点专业教学标准
首批十五国家规划教材
牵头山东省中餐专业教学指导方案
参与山东省西餐专业教学指导方案
参与山东省中西面点教学指导方案
主编、副主编4门国家规划教材
3门青岛市现代学徒制教材



专业建设

4.建平台用平台

牵头成立1个全国烹饪教育联盟、1个区域烹饪教育联盟、2个省技能传承创新平台、1个职教集团



山东省职业教育胶东菜技艺技能传承创新平台



胶东经济圈中职烹饪教育发展联盟



5. 校企一体化办学

山东省教育厅

鲁教职函〔2022〕66号

山东省教育厅 关于公布 2022 年省级校企一体化 合作办学项目的通知

各市教育（教体）局，各高等职业院校：

根据《山东省教育厅关于做好 2022 年省级校企一体化合作办学项目遴选认定工作的通知》（鲁教职函〔2022〕53 号）安排，经单位推荐、专家评审、结果公示等程序，认定青岛职业技术学院与青岛海尔空调电子有限公司等 40 个合作办学项目为 2022 年省级校企一体化合作办学项目，现将名单予以公布。

希望相关学校和企业紧密对接黄河重大国家战略和山东省新旧动能转换“十强”优势产业集群需求，不断深化产教融合、校企合作，创新一体化办学体制机制，率先探索以高层次学徒制



1. 落实立德树人根本任务
2. 共同制定培养方案
3. 共同建设课程体系
4. 共同组织实践教学
5. 共同建设师资队伍
6. 整合优化实训资源
7. 健全教学管理制度



6.课题引领，全面提升专业发展





7. 大赛助力，推动技能型人才培养





专业建设

8. 数字化教学资源建设

The screenshot shows the homepage of the 'Qingdao Pengren Zhiye Xuexiao Jingpin Kecheng Pingtai' (Qingdao Pengren Vocational School Excellent Course Platform). The header includes the school's logo and name, and a navigation bar with links for '首页', '课程列表', '课程申请', '教改文件', '教学中心', '资源中心', '互动中心', and '在线测试'. A banner image features a plate of food and a cartoon illustration of a school building. Below the banner, there is a '登录' (Login) section with fields for '用户名' and '密码', and a '课程公告' (Course Announcement) section. A central area contains a '资源中心' (Resource Center) and '在线测试' (Online Test) section, along with a '热烈祝贺' (Warm Congratulations) banner celebrating 5 courses being selected as 'City Excellent Courses'. At the bottom, there are five course thumbnails: '中式面点技能综合实训', '西式厨房英语', '西式技能综合实训', '酒水服务', and '中式烹调技艺'.

内容真实性责任承诺书

青岛烹饪职业学校（联合主持单位）对职业教育专业教学资源库项目任务书及相关佐证材料内容的真实性和准确性负责。

特此声明。

单位名称（盖章）：青岛烹饪职业学校



法定代表人（签名）：

于越

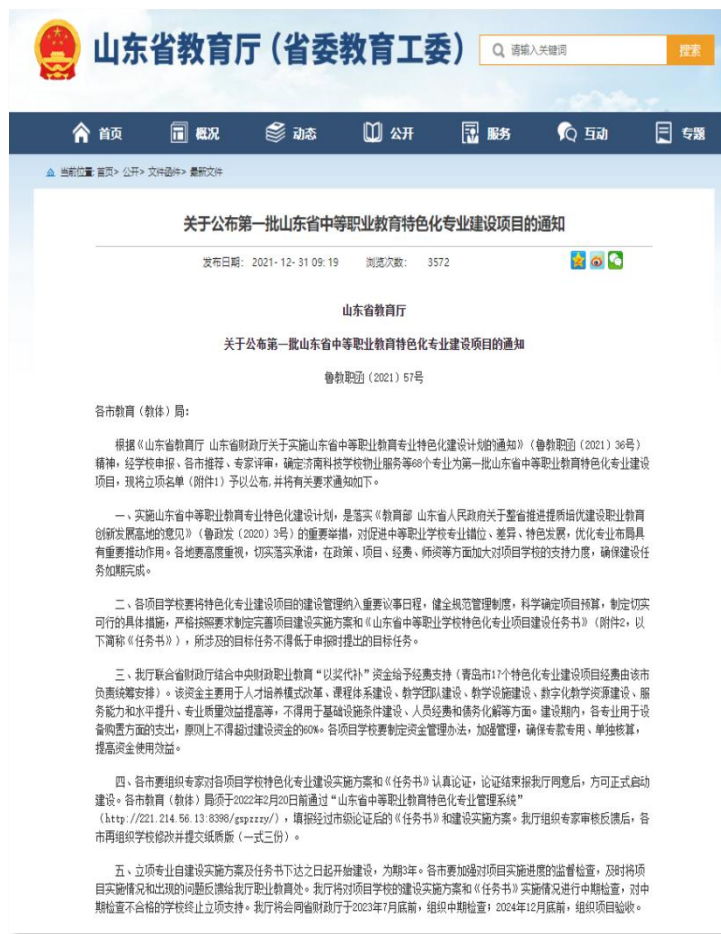
2023年8月20日



专业建设

8. 丰富专业内涵

特色专业建设、专业群建设



- 思政课程与课程思政高度融合,创新专业人才培养模式;
- 建设产教深度融合的校企命运共同体;
- 打造国际中职教育品牌;加大中西部协作力度;
- 深化1+X证书工作;
- 深化职教高考;
- 建设教师专业教学创新团队;
- 进行“三教”改革,完善课程建设和教学实施机制;
- 进行教学诊改;
- 构建专业课程体系,建设专业课程教学资源库,开发新形态专业教材,建设数字化教学平台;
- 提升科研引领能力;
- 推进中高职专业一体化发展;
- 建设专业实践教学基地;
- 打造胶东莱技艺技能传承创新平台;
- 建设鲁菜文化非遗项目;
- 提升专业服务经济社会发展能力。

03

以赛赋能

青岛烹饪职业学校

以赛赋能

1

高度重视



以赛赋能

2

挂图作战



以赛赋能

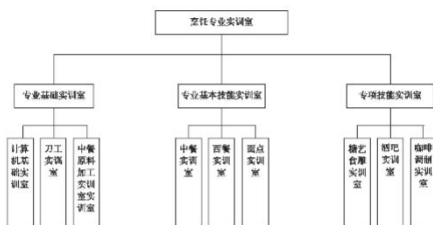
3

装备配备

11 烹饪专业实训室装备配备

11.1 实训室整体框架及其说明

11.1.1 整体框架图



11.1.2 整体框架说明

11.1.2.1 实训室构成

烹饪专业实训室由专业基础实训室（计算机基础实训室、刀工实训室、中餐原料加工实训室）、专业基本技能实训室（中餐实训室、西餐实训室、糕点实训室）和专项技能实训室（茶艺实训室、酒吧实训室、咖啡调制实训室）构成。

11.1.2.2 装备标准说明

学校在开设烹饪专业时应配置基础计算机实训室，为学生提供计算机基础操作技能的训练；同时要配备中西餐的菜肴制作的各种器具，中西面点烤箱、冰箱等现代化的电器设备。各学校设置的实训室装备规格及数量可参照各实训室装备目录中标准、示范两个级别规定的标准进行配备。

11.2 分实训室装备配备

11.2.1 专业基础实训室

11.2.1.1 计算机基础实训室

本实训室是学生进行计算机应用基础知识学习和技能操作的实训场所。

1 功能与要求

实训室可进行计算机基础知识的学习、计算机基本操作、网络基础操作、Office 套装软件及其它办公应用软件应用操作等项目的教学实训，让学生掌握计算机基本操作和常用操作的基本技能。

121

可作为全国计算机等级考试一级（计算机基础及 WPS Office 应用）、二级（二级 MS Office 高级应用）的考场。

2 实训室环境

环境要求

参见附录表 4（实训环境标准）中的 II 型标准。

3 装备目录

序号	设备名称	规格型号或功能要求		单位	数量
		标准	示范		
1	学生机	参见附录表 1 学生机 I 型配置	参见附录表 1 学生机 II 型配置	台	40/40
2	教师机	参见附录表 1 教师机 I 型配置		台	1/1
3	交换机	参见附录表 1 交换机 I 型配置	参见附录表 1 交换机 II 型配置	台	2/1
4	服务器	参见附录表 2（标准）	参见附录表 2（示范）	套	1/1
5	电子教室软件系统	支持全屏播放视频以及各类软件操作过程，满足各类教学需求。		套	1/1
6	计算机桌	材质实木	材质全钢，圆角冷轧钢板，主要穿脚厚度 ≥ 1.0mm，其它板材厚度 ≥ 0.8mm	张	40/40
7	教师椅	可升降，带滑轮，可旋转，符合人体工程学		把	1/1
8	学生椅	塑料脚轮	全钢，可升降，有靠背	把	40/40
9	空调	根据教学实际和需求配置		台	1/1
10	实训室标识	实训室门牌号、实训室名称号、实训室内部管理牌号等。		项	3/3

11.2.1.2 刀工实训室

本实训室是学生进行刀工基本技能培训的实训场所。

1 功能与要求

实训室可进行原料基础加工、原料切配及冷菜制作与拼摆等项目的教学实训，让学生具有厨师的基本刀工技能。

2 实训室环境

环境要求

参见附录表 4（实训环境标准）中的 II 型标准。

3 装备目录

序号	设备名称	规格型号或功能要求		单位	数量
		标准	示范		
1	双工称台连单原水斗	满足各类教学需求		张	20/20
2	锅墩	满足教学实际配置		块	40/40
3	餐具、容具、用具	满足各类教学需求		套	40/40/40

122

10	餐具套装	根据实际教学需求进行配置		套	5/10
11	筷子组合	塑料材质	瓷质材料	套	5/10
12	灶台	根据实际教学需求进行配置		个	5/10
13	案台	PU 皮 25% 树脂板覆膜		个	4/8
14	手磨磨豆机	咖啡粉容量 100g 以上		台	1/1
15	咖啡研磨机	安全锁扣，咖啡粉容量 100g 以上		台	1/1
16	浓缩咖啡机	304 不锈钢机身，403 不锈钢冲缸，容量 200ml 以上		台	1/1
17	咖啡机	根据实际教学需求进行配置		台	1/1
18	全自动咖啡机	水箱容量 1.2L 以上，功率 1000w		台	1/1
19	咖啡打奶器	各校根据实际需求选择相应的功能型号进行配置		个	1/1
20	咖啡壶			个	1/1
21	意式浓缩咖啡杯			个	5/10
22	单品咖啡杯			个	5/10
23	爱尔兰咖啡杯			个	5/10
24	花式咖啡杯花缸			个	5/10
25	糖缸	塑料材质	不锈钢材质	个	4/8
26	奶缸			个	4/8
27	蓝调奶茶杯	各校根据实际需求选择相应的功能型号进行配置		个	5/10
28	陶瓷奶茶杯			个	5/10
29	咖啡原料	咖啡粉	咖啡豆	种类	4/8
30	咖啡勺	塑料材质	不锈钢材质	个	5/10
31	方砧板	塑料材质	实木材质	个	2/4
32	托盘	塑料材质	不锈钢材质	个	4/8
33	条状托盘	容量 1.1L 以上		个	1/1
34	透明密封瓶	玻璃材质		个	2/8
35	塑封棒	贸易顺兴牌	多功能不锈钢材质	个	4/8
36	水果刀	不锈钢材质		把	4/8
37	蛋蓝筐	参见附录表 1（标准）	参见附录表 1（标准）	套	1/1
38	垃圾桶	塑料材质		个	1/1
39	置物架	根据实际教学需求进行配置		套	1/1
40	空调	根据教学实际和需求配置		台	1/1
41	实训室标识	实训室门牌号、实训室名称号、实训室内部管理牌号等。		项	3/3

138

以赛赋能

4

设施设备



以赛赋能

4

设施设备



以赛赋能

4

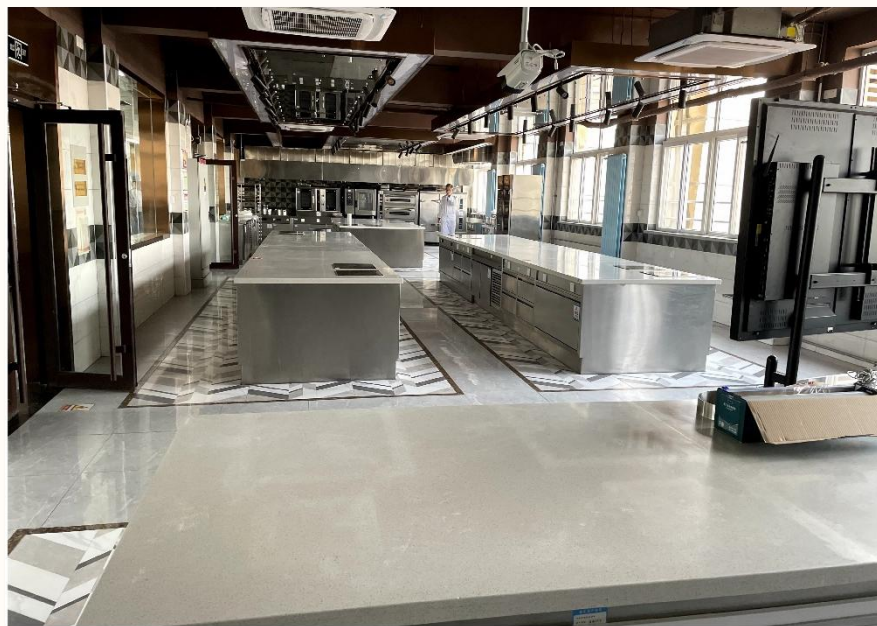
设施设备



以赛赋能

4

设施设备



以赛赋能

5

常规管理



目录

学校简介	4
一、青岛烹饪职业学校实训室规章制度	
青岛烹饪职业学校实训室实训室使用管理制度	7
青岛烹饪职业学校实训室设备管理制度	8
青岛烹饪职业学校实训室设备维修管理制度	10
青岛烹饪职业学校实训室消防安全管理制度	11
青岛烹饪职业学校实训室卫生管理制度	13
烹饪部公共实训室管理制度	14
中餐实训室管理制度	16
西餐实训室管理制度	18
冷菜刀功实训室管理制度	20
烹调实训室管理制度	22
西餐实训室管理制度	24
中式面点操作实训室管理制度	26
卫生安全实训室管理制度	28
服务技能展示室管理制度	29
咖啡茶艺实训室管理制度	31
调酒茶艺实训室管理制度	33
茶艺实训室管理制度	35
茶艺表演实训室管理制度	37
青岛烹饪职业学校实训室天然气安全使用管理制度	39

深气层使用记录表	40
天然气使用操作流程图及注意事项	41
青岛烹饪职业学校实训室安全管理规定	42
实训室室舍有效管理细则	43
实训室管理人员安全管理工作职责	45
青岛烹饪职业学校实训室教师安全卫生工作职责	47
青岛烹饪职业学校实训室 7S 管理检查表	52
青岛烹饪职业学校实训室使用记录表	54
青岛烹饪职业学校实训室专业刀具管理制度	55
青岛烹饪职业学校学生刀具存放安全承诺书	57
烹饪专业实训室安全守则	60
二、青岛烹饪职业学校实训室设备操作规范	
青岛烹饪职业学校实训室教学工作步骤	63
煎炒熘炸和油煎及酥炸操作步骤	64
万能蒸烤箱安全操作规范	65
蒸箱规范操作规范（中餐）	66
蒸箱安全操作规范（西点）	67
蒸箱操作步骤	68
多功能电饼铛安全操作规范	69
电饼铛安全操作规范	70
和面机安全操作规范	71
裱花机安全操作规范	72

实训教学食品原料验收标准	74
实训教学原料出入库（领用）标准流程	76
实训教学原料分发工作标准流程	78
实训教学原料盘点工作标准流程	80
实训教学配送原料出入库标准流程	82
三、青岛烹饪职业学校实训室规章制度	
青岛烹饪职业学校实训室原料采购制度	84
青岛烹饪职业学校实训室卫生管理制度	85
实训室卫生、安全管理规定	87
实训教学原料库管理细则	88
实训室材料领用制度	89
食品原料采购验收制度	90
实训室卫生清洁卫生管理制度	91
四、青岛烹饪职业学校实训室应急预案	
青岛烹饪职业学校天然气燃气事故应急预案	94
青岛烹饪职业学校消防疏散应急预案	95
青岛烹饪职业学校实训室实训室消防安全应急预案	99

实训室管理制度汇编

以赛赋能

5

常规管理

实训安全卫生网格员		任课教师:									
班级负责人:		要求: 全面检查合格后, 美好门警水电气									
卫生区域	卫生要求	组长	网格员								
区域	桌面和课桌 (擦拭整齐) 干净无污渍	(A)	1号	2号	3号	4号	5号	6号	(B)		
水池、台面、台下地面	干净无杂物	(A)	1号	2号	3号	4号	5号	6号	(B)		
玻璃	干净无明显污渍	(A)							(B)		
卫生工具	干净无污染并摆放整齐	(A)							(B)		
窗户	窗台无灰尘, 无杂物	(A)							(B)		
地面	干净无水渍、油渍、污渍	(A)							(B)		
垃圾桶	桶内无垃圾										
刀具	教师上课后发放道具, 清点数量后收好刀架										


实训安全卫生网格员		任课教师:									
班级负责人:		要求: 全面检查合格后, 美好门警水电气									
卫生区域	卫生要求	组长	网格员								
地面	干净无水渍、油渍、污渍	(A)	1号	2号	3号	4号	5号	6号	(B)		
水池、台面、台下地面	干净无杂物	(A)	1号	2号	3号	4号	5号	6号	(B)		
玻璃	干净无明显污渍	(A)							(B)		
卫生工具	干净无污染并摆放整齐	(A)							(B)		
窗户	窗台无灰尘, 无杂物	(A)							(B)		
刀具	教师上课后发放道具, 清点数量后收好刀架										
垃圾桶	桶内无垃圾										

实训安全卫生网格化管理

以赛赋能 五级联赛

6

校技能大赛

 **弘扬工匠精神
练就一技之长**

第九届“颐中皇冠杯” 学生技能比赛

主办单位：青岛烹饪职业学校
冠名单位：青岛颐中皇冠假日酒店

协办企业：
烟台欣和食品集团有限公司
青岛李沧绿城喜来登酒店
青岛世园假日酒店
青岛新希望诺富特酒店
青岛丽晶大酒店
青岛吕氏餐饮文化有限公司
青岛雨天大酒店
青岛红树林度假世界酒店

青岛国际院士港半岛酒店
青岛金沙湾希尔顿酒店
青岛东方影都皇冠假日酒店
青岛中心假日酒店
青岛海景花园大酒店
青岛鲁商凯悦酒店
青岛鑫江温德姆酒店

山东·青岛
2023年3月17日



以赛赋能 五级联赛

7 市技能大赛



以赛赋能 五级联赛

8

省技能大赛



以赛赋能 五级联赛

9

省技能大赛



以赛赋能 五级联赛

10

全国职业院校技能大赛



以赛赋能 五级联赛

11

国际技能大赛

OLIVIER ROELLINGER
竞赛 CONTEST

FIRST EDITION IN CHINA - IN SHANDONG PROVINCE
首次在中国举办 - 山东省

30 AND 31 OCTOBER 2019
QINGDAO CUISINE VOCATIONAL SCHOOL
10月30日及31日
青岛烹饪职业学校

QINGDAO

FOR THE PRESERVATION OF MARINE RESOURCES
保护海洋资源

Culinary contest for young chefs and future professionals in the catering industry, committed to the preservation of aquatic resources.
面向年轻厨师及未来餐饮业专业人士的烹饪竞赛，旨在保护地球水生资源。

ETHIC OCEAN, DIN&D, FERRANDI, OUR PARTNERS, WITH THE SUPPORT OF, BRAGARD, LEVINE, WWT

第九届世界保护海洋资源OLIVIER ROELLINGER竞赛
暨首届亚洲（中国）“奥利维耶·罗林格”厨艺竞赛
颁奖典礼

Cérémonie de la remise des prix du
neuvième concours mondial de cuisine
Olivier Roellinger & Premier concours
asiatique (Chine) de cuisine
Olivier Roellinger

青岛烹饪职业学校
Lycée hôtelier de Qingdao
2019.10



第九届世界保护海洋资源OLIVIER ROELLINGER竞赛
暨首届亚洲（中国）“奥利维耶·罗林格”厨艺竞赛评委

 Daniel Boudier 主席 主席 主席	 Yoon-Ho Kim 副主席 副主席 副主席	 Roman Tsoulov 副主席 副主席 副主席	 Hani Bergot 评委 评委 评委	 Christine Tang 评委 评委 评委	 Charles Liu 评委 评委 评委
 Daniel Boudier 主席 主席 主席	 Yoon-Ho Kim 副主席 副主席 副主席	 Roman Tsoulov 副主席 副主席 副主席	 Hani Bergot 评委 评委 评委	 Christine Tang 评委 评委 评委	 Charles Liu 评委 评委 评委

以赛赋能

研究技术文件
制订选拔方案
组建团队（指导团队、参赛团队）
设计任务书
设计参赛作品
分割进行专项训练
成熟后进行合练
全过程评价
心理干预
模拟赛场环境训练
赛后总结

看得清

盯得住

靠得上

04

发展愿景

青岛烹饪职业学校

发展愿景

- 1.人才培养模式改革
- 2.课程体系建设
- 3.教学团队建设
- 4.教学设施建设
- 5.数字化教学资源建设
- 6.服务能力和水平提升
- 7.专业质量效益提高

展望未来

心有多大，舞台就有多大



职教协作帮扶、职教东西协作工作进展情况

职业教育东西协作行动计划(2016-2020年)是在中央确定的东西部扶贫协作框架下,以职业教育和培训为重点,以就业脱贫为导向,瞄准建档立卡贫困人口精准发力,启动实施的计划。

该行动计划包括三大行动。一是实施东西职业院校协作全覆盖行动,实现东部地区职教集团、高职院校、中职学校对西部地区的结对帮扶全覆盖。二是实施东西中职招生协作兜底行动,东部地区兜底式招收西部地区建档立卡贫困家庭子女接受优质中职教育,毕业后根据学生意愿优先推荐在东部地区就业,实现就业脱贫。三是支持职业院校全面参与东西劳务协作,帮助每个有劳动能力且有参加职业培训意愿的建档立卡贫困人口,都能接受适应就业创业需求的公益性职业培训。

青岛烹饪职业学校在党中央的指示精神下,充分发挥本校的专业特色,积极与甘肃省陇南市宕昌县职业中等专业学校、莱芜技师学院开展职教协作帮扶,加大职业教育东西协作工作力度,更好发挥职业教育在脱贫攻坚中的重要作用,为完成"发展教育脱贫一批"重要任务、打好教育脱贫攻坚战奠定坚实的基础。

2023年4月25日,青岛烹饪学校与甘肃省陇南市宕昌县职业中等专业学校签署合作协议书。宕昌县委常委宣传部长刘琳、青岛挂职干部宕昌职业中专校长

刘杰、副校长杨芳丽，青岛烹饪学校校长于越、党总支副书记陈伟等同志出席签约仪式。

刘部长介绍了宕昌教育发展现状、宕昌中专的办学条件、师资队伍及专业设置情况。于校长介绍了烹饪学校的发展历史、师资队伍、专业优势及双方实现互惠互通资源的设想。学校班子成员陪同刘部长一行参观了校容校貌、实训室，并就专业合作情况进行了深入交流。

双方一致表示，将共同搭建交流合作平台，通过东西部教学理念和发展理念的交流碰撞，互补教学资源，互派师生，共建教学项目等实现双方学校的高质量发展，为东西部中职教育协同发展贡献力量。

2023年6月8日，青岛烹饪学校与莱芜技师学院段崇霞一行针对“中西面点专业”发展相关问题进行了深入探讨。段主任就“中西面点专业发展形势及空间”、“人才培养现状”及“专业课程设置”等方面与青岛烹饪职业学校教务处主任夏海龙进行了深入研讨。夏主任对青岛的职业教育、中西面点毕业生就业岗位及形势等进行了交流。双方为深入推动东西部职业教育协同发展及黄河流域生态保护和高质量发展做出贡献。

学校：青岛烹饪职业学校

时间：2023年1月至6月











[职教帮扶专栏]东西协作 山海情深 ——青岛烹饪职业学校赴宕昌职专开展交流活动

宕昌县职业中等专业学校 2023-09-20 20:29 发表于甘肃



为进一步加强东西部协作、拓展中职教育办学之路、提升教育质量和管理水平、推动职业教育发展互利共赢，9月20日，青岛烹饪职业学校校长于越、副校长王冠峰一行四人来我校开展交流调研。



于校长一行参观了我校电子商务、旅游、酒店管理、汽修等专业实训室，对我校的实训设施及办学规模等给予了高度评价。



座谈会上，两所学校就人才培养模式、专业建设、课程开发、师资培养、“1+X”证书试点、职业技能培训与鉴定、技能大赛、创新创业大赛、产教融合等方面开展交流。学校党总支书记赵文泉就学校基本情况和专业建设以及实训室建设做了介绍。希望后期与青岛烹饪职业学校在师生技能大赛辅导中的经验、实训室建设等方面深入交流，把职业教育发展好的经验和模式引进来，促进学校内涵发展，提升学校人培质量和服务社会的能力。



青岛烹饪职业学校校长于越从学校烹饪专业的建设、人才培养模式、专业课教师的培养、创新创业大赛、产教融合、国际化办学理念等方面进行介绍，就未来两校在烹饪、酒店管理专业联盟共建，协同发展提出了建设思路。

【“三抓三促”行动进行时】东西协作意更浓 联盟共建情愈深 ——青岛烹饪职业学校赴西和职专开展交流活动

西和县职业中等专业学校 2023-09-19 19:08 发表于甘肃



为进一步加强东西部协作、拓展教育思路、提升教育质量和管理水平、推动职业教育发展互利共赢，2023年9月19日青岛烹饪职业学校校长于越、副校长王冠峰、教务处主任夏海龙、副主任王阳一行来我校就人才培养模式、专业建设、课程开发、师资培养、“1+X”证书试点、职业技能培训与鉴定、技能大赛、创新创业大赛、产教融合等方面开展交流调研。



在两校酒店管理专业共建讨论会上，于景辉校长代表学校向不辞劳苦远道而来的于越校长一行表示热烈的欢迎！同时就学校基本情况和专业建设以及实训室建设做了介绍。希望后期与青岛烹饪职业学校在师生技能大赛辅导中的经验、实训室建设等方面深入交流，把职业教育发展好的经验和模式引进来，促进学校内涵发展，提升学校人培质量和服务社会的能力。



青岛烹饪职业学校校长于越从学校烹饪专业的建设、人才培养模式、专业课教师的培养、创新创业大赛、产教融合、国际化办学理念等方面进行介绍，就未来两校在酒店管理专业联盟共建，协同发展提出了建设思路。



教研室卢晓霞主任就我校酒店管理专业的基本情况和该专业师生近年来在技能大赛中取得的成绩做了详细介绍。



青岛烹饪职业学校校长于越与西和职专校长于景辉代表双方学校签订了酒店管理专业联盟共建协议。





会后于越校长一行参观了实训室，对我校的实训设施及办学规模等给予了高度评价，对实训室建设提出了宝贵意见。