

巧手“烹”月饼,同心庆“嘉”节——青岛烹饪学校与嘉兴路社区开展老年教育培训进社区活动

为迎接党的第二十次全国代表大会，弘扬中华民族优秀传统文化。在中秋佳节来临之际，青岛烹饪学校与嘉兴路社区联合开展老年教育培训进社区活动。

9月5日下午,嘉兴路社区活动室里欢声笑语，热闹非凡。青岛烹饪学校合作交流发展中心主任卢勇与徐宏老师带领高二11班的学生志愿者，与面点专业教师吴杜娟一起，来到嘉兴路社区，对社区居民进行月饼制作培训。





期间，卢主任、徐老师和现场的老年学员亲切交流，充分了解现在老年人的所需所想，并把学校拟开设老年教育培训的专业和老年学员们进行分享，同时徐老师和各位老年学员建立了微信交流群，后期将把学校开设的老年培训专业发布在群里，帮助社区老年朋友积极参加专业培训。

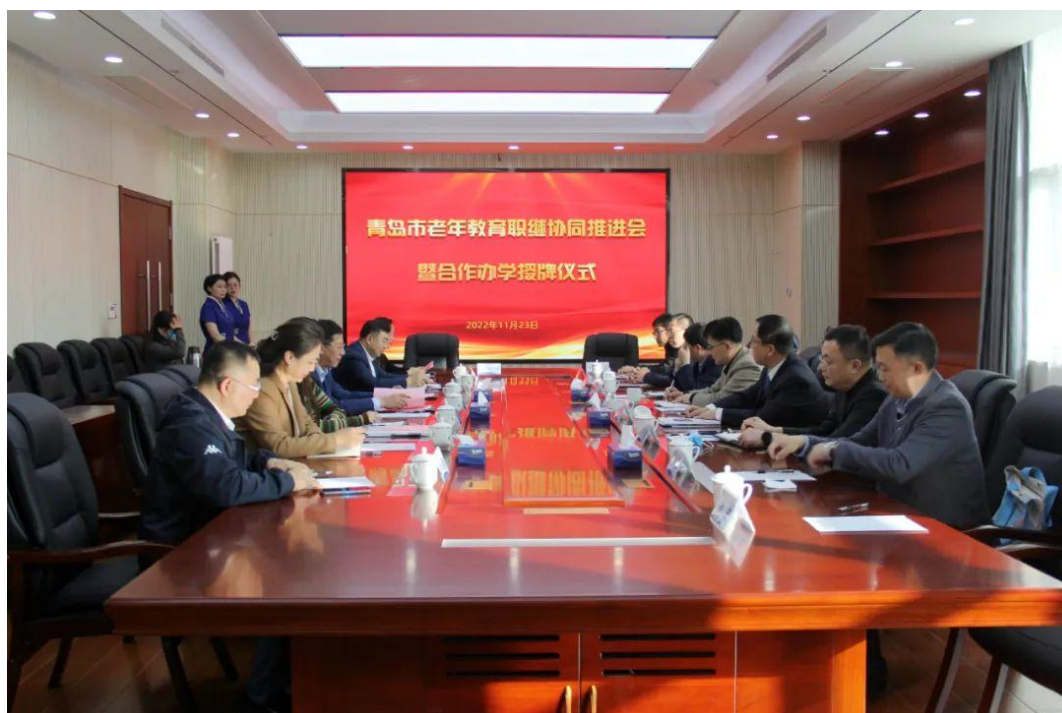
本次活动,加强了学校与社区的紧密联系,提高了学生“技能服务社会,技能融入社会”的意识,为社会营造了文明和谐的节日氛围;加深了社区居民对烹饪学校专业的了解,赢得了社会的认可和感谢,进一步提高了学校的社会形象和影响力。



作风能力提升|共推“高智银发”建设，助力老年教育事业——青岛烹饪学校与青岛开放大学签署办学体系合作框架协议

2022年11月23日下午，在青岛开放大学（青岛老年开放大学）综合楼1202会议室举行市老年教育基地签约仪式，青岛烹饪学校等六所职业学校与青岛开放大学签署办学体系合作框架协议，共同服务老年教育，推进“高智银发”品牌建设。

市教育局总督查秦新，职业教育与继续教育处三级主任科员王立群，青岛开放大学党委副书记、校长张锡科，青岛老年开放大学党委副书记、副校长孙明明；社区教育学院院长、青岛老年开放大学副校长乔红，青岛烹饪学校校长于越以及青岛艺术学校、青岛旅游学校、青岛华夏职业学校、青岛外事职业学校等校长出席签约仪式，青岛开放大学社区教育学院院长乔红主持签约仪式。



青岛开放大学校长、青岛老年开放大学校长张锡科在致辞中表示此次办学体系合作框架协议的签署是教育系统深入贯彻落实积极应对人口老龄化国家战略，也是对市教育局联合市委老干部局、市发改委等7部门印发的《青岛市老年教育和老年人文化活动提升行动实施方案》的落地实施，各校将在平台使用、师资共享、资源共享、课题研究、老年教育活动开展及老年学历教育等方面深入合作，携手塑造“高智银发”老年教育品牌、“汇学琴岛”社区教育品牌、“蓝色之旅”老龄研学游品牌，以社会公益为本，品牌化、标准化、体系化运营，努力把老年教育打造成青岛市终身教育的战略品牌项目！

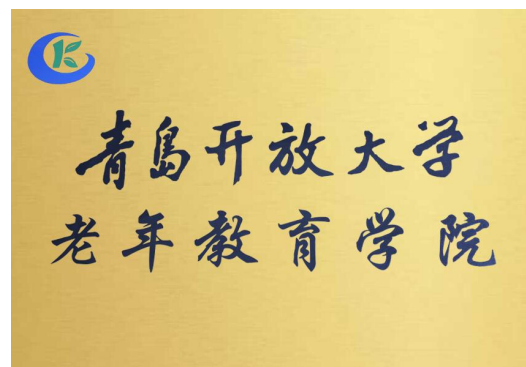
张校长再次感谢各校领导对青岛开放大学教育事业的大力支持，衷心的希望与各中职学校在合作中优势互补，共同进步，共同为我市老年教育发展做出积极贡献。

随后，市教育局总督查秦新在致辞中，提出希望和要求：一是要高度重视，强调老年教育是一项重点工作任务，也是一项政治任务，是职业学校履行社会责任、强化担当作为的重要举措。我们要抓住机遇，把举办老年教育当成擦亮学校名片、宣传职业教育的契机。二是要抓紧落实，要建立工作机制，健全领导小组、管理队伍和师资队伍，吸纳更多优质教育教学资源到老年教育中来。三是要突出特色，呼吁各校结合自身专业、师资和实训优势，开展健康、中西面点、休闲娱乐等贴近老年生活的老年教育课程，开发和利用好线上线下优质教学

会上，青岛老年开放大学党委副书记、副校长孙明明、青岛烹饪学校校长于越分别代表各自学校双方签订共同推进老年教育办学体系合作框架协议。



青岛烹饪学校校长于越表示：在全国上下深入贯彻学习党的二十大精神之际，学校依托自身专业办学特色，为我市老年教育事业贡献一份微薄之力，多所职业学校与开放大学签订共同推进“高智银发”品牌建设的办学体系合作框架协议，标志着把我市老年教育事业推进到一个新阶段，必将为实现优质老年教育资源凝聚、丰富老年人文化生活，实现老有所乐做出贡献。



根据合作协议,双方以职继融合为抓手,以充分发挥职业教育院校的师资、课程、教学及实训场地的优势,扩大青岛市老年教育资源供给能力,共同服务我市老年教育事业。双方本着平等互利、优势互补、合作共赢的原则,达成长期、全面的战略合作关系。由青岛开放大学在青岛烹饪学校挂牌成立“青岛开放大学老年教育学院”,充分整合双方优势资源,以资源共享、合作共赢为目标,在平台使用、师资共享、资源共享、课题研究、老年教育活动开展及老年学历教育等方面开展合作。

烹饪党建|传承雷锋精神 砥砺初心使命——青岛烹饪学校走进嘉兴路社区开展主题党日活动

为深入贯彻习近平总书记关于大力弘扬雷锋精神的重要指示精神，大力培育和弘扬社会主义核心价值观，激发学校广大党员教师利用专业所长积极投身到学雷锋活动实践中。

青岛烹饪学校第二党支部（专业课支部）走进嘉兴路社区，开展“传承雷锋精神、砥砺初心使命”主题党日活动。



3月1日下午，学校第二党支部烹饪专业教师顾欢、李军柱以及“尚厨义工”志愿者同学来到嘉兴路社区，为社区老年居民带来一堂生动的糕点制作课程。顾欢老师讲解了家庭中制作蛋黄酥面皮的方法要点和馅料配比知识，以及包制、烤制的具体方法。

居民们热情高涨，一边仔细观看老师的操作手法，一遍动手尝试，体验美食制作乐趣。居民们纷纷表示参加这样实用的烹饪美食课堂，不仅丰富了社区老年人的生活、装点了餐桌，还为大家提供了一个交流活动的平台，让老年朋友在闲暇之余，学一技之长，增添生活乐趣。



长期以来青岛烹饪学校专业课支部关心关爱社区老年群体，不定期的积极开展各类烹饪课堂进社区活动，全力营造校社联心良好氛围，展现了学校党员教师的雷锋精神，同志们将会以更加奋发有为的工作状态投入到党的事业中来，为助力社区老年服务贡献力量。

家校共育|暖心三月学雷锋 家庭教育进社区——青岛烹饪学校家庭教育服务站送课进社区

3月5日学雷锋纪念日前夕，青岛烹饪学校家庭教育服务站教师袁莉莉走进嘉兴路社区，为社区居民“送课上门”。

袁莉莉老师以“遇见更好的自己”为题，围绕自我认知展开话题，从专业的角度深度剖析各类心理问题出现的原因，通过轻松、活泼的心理测试和互动，为居民们讲解心理学原理，在愉快的氛围中，渗透心理学知识。从现实案例开展家庭教育指导，帮助居民调节情绪，科学管理情绪，成为更好的“自己”。讲座成效显著，居民们受益匪浅，感到轻松释然。



社区居民王阿姨表示：通过疏导，心情良好，有时隔辈抚养时会有些困惑和无助，通过今天的课学会了一点心理学的知识，能更好的为自己“带娃”做指导，家庭教育指导太重要了！

青岛烹饪学校将继续坚持做好家庭教育指导服务工作，通过送课、宣讲等形式进社区、进家庭，贯彻习近平总书记重要指示精神，牢记初心使命，倡导优良家风，激发新时代志愿服务活力和创造力，以实际行动诠释新时代志愿服务精神！

社会培训 | 我们的周末不一般——浪漫法点香醇咖啡尽在青岛烹饪学校周末培训班

当你看到高级咖啡西餐厅里精致玲珑且价格令人却步的下午茶时，有没有想过自己亲手调制出香醇炫丽的咖啡饮品，烘焙出令人心醉的法式甜点招待亲朋好友，实现轻奢下午茶自由呢？让你的亲友们欣赏、分享、品味之时，发出惊叹：这秒杀咖啡西餐厅的西点烘焙咖啡饮品调制技术在哪学的呀？此刻的你可以得意一笑为他们揭开练就高端餐厅超强技艺的神秘面纱——



3月12日，“2023春季老年教育及社会培训班（咖啡西点专业）”在青岛开放大学老年教育学院青岛烹饪职业学校热热闹闹开课啦，三十余名咖啡西点爱好者热情饱满地走进烹饪学校专业实训室，开启超强技艺速成模式。



咖啡实训室里飘来浓浓咖啡香，交织着面点实训室传来的烘焙香，宛如置身于高级咖啡西餐厅，尽享美味多“知”的周末时光。咖啡饮品教学中老师点对点进行技术指导，让咖啡零基础的学员们在短期形成咖啡专业化的综合技能，既满足兴趣爱好，又对就业创业有较强的指导作用；面点实训室里，老师用健康烘焙的理念，博采众长又与众不同的西点技艺赢得学员们的掌声阵阵。



在培训班里，不乏一些老年朋友的身影，他们学习的认真劲儿不亚于青年人，为更好的服务于“银发教育”，鼓励中老年紧跟时代潮流，像年轻人一样大胆追求流行品味，青岛烹饪学校与青岛老年开放大学的强强联合，双方以职业教育与继续教育融合为抓手，充分发挥我校的师资、课程、教学及实训场地的优势，以扩大青岛市老年教育资源供给能力为目标，为全面提升我市中老年人群的生活品质，服务我市老年教育事业做出应有贡献。



社会培训|兴趣使然 与年龄无关——细数青岛烹饪学校春季老年教育及社会培训班里的奶奶级“学霸”

3月18日周末，是青岛烹饪学校“2023春季老年教育及社会培训班”开课第二周，153名学员走进青岛开放大学老年教育学院青岛烹饪学校的实训室。

这方唱罢、那方登场，各个实训教室上演着精彩绝伦的烹饪艺术大戏：沙拉酱调制、蔬菜水果沙拉、西班牙钻石饼干、维也纳曲奇、生腌蓑衣黄瓜、浇汁白切鸡、虹吸壶咖啡、跳舞拿铁……没错，无需置疑，你看到的不是星级酒店餐厅菜单，而是烹饪学校老年教育及社会培训周末培训班课程。







只有实操的烹饪技能是没有灵魂的，掌握丰富的专业理论知识是提升实操技能的基石，内有知识涵养外有精细技艺才是培养烹饪人才的关键。

在营养指导师的课堂上，资深营养师专家结合案例图文并茂、为学员生动形象的讲解和分析了人体需要的能量及营养素，对我们合理饮食、营养搭配、健康烹饪提供了重要的指导意义



在培训班里，最引人瞩目的还不是异彩纷呈的烹饪课程，那些聚精会神记笔记、一脸认真练技能的“银发学员”才是课堂的主角，他们学习的认真劲儿不亚于青年人，咖啡饮品培训班里的“候阿姨”可是班里名副其实的“奶奶”学霸，戴着老花镜，认真记录着老师上课讲到的注意事项、配比标准等，在咖啡调制操作上更是赢得大家一致的好评与掌声，“兴趣这件事，真的和年龄没有什么关系”，“活到老、学到老”在青岛烹饪学校培训班的中老年学员身上体现得淋漓尽致。为更好的服务于“银发教育”，鼓励中老年紧跟时代潮流，像年轻人一样大胆追求流行品味，青岛烹饪学校与青岛老年开放大学强强联合，双方以职业教育与继续教育融合为抓手，充分发挥烹饪学校的师资、课程、教学及实训场地的优势，以扩大青岛市老年教育资源供给能力为目标，为全面提升青岛市中老年人群的生活品质，服务岛城老年教育事业做出应有贡献。





“粽情端午暖民心，爱心点亮微心愿”——青岛烹饪学校开展联合主题党日暨“双报到”志愿服务活动

淡淡粽叶香，浓浓世间情，每年的农历五月初五，是中国传统的节日——端午节。为更好地发挥“双报到”工作在学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育中的载体作用，引导党组织、党员以实际行动做到“学思想、强党性、重实践、建新功”，让党旗在社区一线高高飘扬，助力推进社区“幸福家园”建设。

6月21日上午，青岛烹饪学校党总支与市教育局体卫艺处党支部、嘉兴路社区党委开展“粽情端午暖民心，爱心点亮微心愿”联合主题党日暨“双报到”志愿服务活动。市教育局一级调研员庞甲海、赵云风处长、嘉兴路社区李萌书记，青岛烹饪学校于越校长、陈伟副书记等党员参加此次活动。





通过此次活动，三个党组织以实际行动服务社区居民，兑现微小心愿，不仅使大家感受中华优秀传统文化魅力，也感受到阵阵暖意，弘扬了民族精神，进一步增强了主管部门、学校和社区的凝聚力。