
贵阳市新东方烹饪中等职业学校
中等职业教育质量年度报告
(2025 年度)

年报公开形式及网址

根据《贵阳市教育局办公室关于做好贵阳市中等职业教育质量报告（2025 年度）编制、发布和报送工作的通知》要求，贵阳市新东方烹饪中等职业学校职业教育质量年度报告（2025 年度）公开形式及网址公开如下：

贵阳市新东方烹饪中等职业学校中等职业教育质量年度报告（2025 年度）年报公开形式：网络公布。公布网址为学校官方网站：www.gzxdf.com 和学校官方微信公众号（gyxdf2014）。

贵阳市新东方烹饪中等职业学校

2026 年 1 月 5 日

附件 2

内容真实性责任声明

学校对 贵阳市新东方烹饪中等职业学校 职业教育质量年度报告（2025 年度）及相关附件的真实性、完整性和准确性负责。

特此声明。

单位名称（盖章）

法定代表人（签名）



2026年1月5日

前言

开展中等职业教育质量年度报告工作，是中等职业学校履行责任担当、确定质量发展观、加强教育教学诊断与改进的重要制度载体；是促进中等职业教育加强信息公开、回应社会关切、接受社会监督的重要体现；是学校强化内涵建设，深化教学改革，提升人才培养质量的重要抓手；是中等职业学校向社会宣传办学理念和办学成果，展示学校风采风貌和办学特色的重要途径，对于促进学校与社会沟通，强化校企协同育人，加强学校管理和育人，全面提高人才培养质量具有重要意义。

在本年度质量年报的编制过程中，学校领导高度重视，组织召开质量年报工作推进会，围绕指标体系进行研究，对本年度质量年报编制工作进行任务分工，对时间安排、编制要求等作出明确要求，为高质量开展质量年报编制工作提供强有力的支撑。

报告根据教育部职业教育与成人教育司《关于做好 2025 年职业教育质量年度报告（以下简称质量年报）编制、发布和报送工作的通知》进行编制，数据统计截止时间为 2025 年 12 月 31 日。

目录

1. 学校情况	1
1.1 学校概况	1
1.2 办学条件	2
1.3 办学规模	2
1.3.1 学生规模	2
1.3.2 专业规模	3
1.3.3 师资规模	4
1.3.4 学校实训室情况	4
1.3.5 图书情况	5
2. 人才培养	6
2.1 党建引领	6
2.2 立德树人	6
2.3 在校体验	7
2.4 就业质量	7
2.5 创新就业	12
2.6 技能大赛	13
3. 教育教学	13
3.1 专业建设	13
3.2 课程建设	14
3.3 教法改革	15

3.3.1 技能强化	16
3.3.2 拓展模块	15
3.3.3 岗前实训模块	16
3.4 教材建设	16
3.5 教学资源建设	17
3.6 师资队伍建设	17
4.服务贡献	18
4.1 服务行业企业	18
4.2 服务地方发展	19
4.3 服务乡村振兴	19
4.4 服务地方社区	19
4.5 具有地域特色的服务	19
4.6 具有本校特色的服务	19
5.文化传承	20
5.1 优秀传统文化教育	20
5.2 优秀传统文化活动	20
5.3 工匠文化培育	21
5.4 民族文化传播	21
5.5 特色学校文化	21
6.国际合作	22
6.1 留学生培养质量	22
6.2 合作办学质量	22

6.3 开发标准质量	22
6.4 国（境）外独立办学质量	22
6.5 助力“一带一路”建设质量	22
6.6 提升学生国际化素养质量	22
7.产教融合	22
7.1 校企合作办学	22
7.2 产教融合举措	23
7.3 产教融合共同建设	24
7.4 校政行企协育人	25
8.发展保障	25
8.1 国家政策落实	25
8.2 学校治理改革	26
8.2.1 学生管理	26
8.2.2 财务管理	27
8.2.3 后勤管理	27
8.3 质量保证体系	28
8.3.1 教学管理	28
8.3.2 安全管理	29
8.3.3 管理信息化水平	29
8.4 经费投入	30
9. 面临挑战	31
9.1 面临挑战	31

9.2 对策思考	32
----------------	----

表目录

1. 表 1-12025 学年学校办学资源表	2
2. 表 1-2 中式烹调专业实训教室一览表	3
3. 表 1-3 师资队伍建设体量参照表	4
4. 表 1-4 实训室情况一览表	5
5. 表 2-1 学生知识、能力与素质要求表	7
6. 表 2-2 就业基本情况表	8
7. 表 2-3 学生实习情况表	11
8. 表 2-4 实习学生考核评定表	11
9. 表 2-5 部分合作企业情况一览表	13
10. 表 2-6 技能大赛获奖情况表	13
11. 表 8-1 学生资助情况表	31
12. 附表一：记分卡	34
13. 附表二：满意度调查表	35
14. 附表三：教学资源表	36
15. 附表四：国际影响表	38
16. 附表五：服务贡献表	39
17. 附表六：落实政策表	40

图目录

1. 图 1-1 校园环境展示	1
2. 图 1-2 校园环境展示	2
3. 图 1-3 实训教室展示	3
4. 图 1-5 共青团“冬日暖阳敬老情长”活动	6
5. 图 2-1 人才预定双高人才计划启动仪式	12
6. 图 3-1 日常教学上课情景	14
7. 图 3-2 日常教学上课情景	14
8. 图 3-3 技能强化上课情景	15
9. 图 3-4 拓展模块上课情景	16
10. 图 3-5 教学教实训室打造	17
11. 图 3-6 教师培训场景	18
12. 图 4-1 花溪区就业局中长期技能订单培养	18
13. 图 4-2 SYB 培训	20
14. 图 5-1 消防演练	20
15. 图 5-2 远离毒品专题讲座	20
16. 图 5-3 2025 校园运动	20
17. 图 5-4 心理健康系列活动	20
18. 图 5-5 军训汇演	21
19. 图 5-6 2025 年教室技能大比武	21
20. 图 5-7 2025 教师青蓝工程考核	21

22. 图 5-8 花园式校园	22
23. 图 7-1 2025 夏秋季就业双选暨人才预定启动	23
24. 图 7-2 产教融合实训基地建设	24
25. 图 7-3 校企合作共建班	25
26. 图 8-1 学生宿舍管理	27
27. 图 8-2 学校超市与食堂	28
28. 图 8-3 安全管理	30
29. 图 8-4 信息化管理	30

案例目录

1. 成功学子案例 1	9
2. 成功学子案例 2	10
3. 成功学子案例 3	10
4. 案例 4：创新校企合作定向培养模式	12

1. 学校情况

1.1 学校概况

贵阳市新东方烹饪中等职业学校是贵阳市教育局批准的一家民办学校，成立于 1994 年，是以培养国家高级烹调师、技师、中西式面点师，隶属于新华教育集团旗下新东方烹饪教育机构。学校以“明德尚能，知行合一”为校训理念，着重培养学生技能方面的训练，同时进行综合素质培训，严格实行教学阶段考核，努力把学生培养成烹饪基本功扎实、兼具创新意识的优秀厨师人才。



图 1-1 校园环境展示

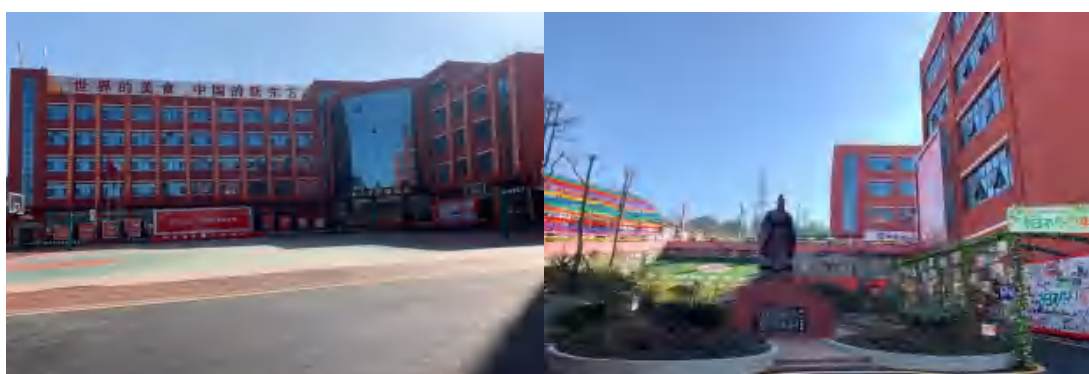


图 1-2 校园环境展示

1.2 办学条件

学校占地面积 40388.73 平方米，生均占地面积 141.71 平方米；校舍建筑面积 46291.62 平方米，生均校舍建筑面积 162.43 平方米，截止 2025 年 6 月底，固定资产总值达到 1555.9 万元。学校办学资源

总量及生均值见表 1-1。

表 1-1 2025 学年学校办学资源总量及生均值

序号	名称	单位	数量	生均用地面积
1	非学校产权独立使用校园占地面积	平方米	40388.73	141.71
2	校园占地面积	平方米	40388.73	
3	非学校产权独立使用校舍建筑面积	平方米	46291.62	162.43
4	校舍建筑面积	平方米	46291.62	
5	立项与已开工校园面积	平方米	295971	-
6	校园总面积	平方米	336359.73	1180.21

1.3 办学规模

1.3.1 学生规模

2024-2025 学年中等职业教育全日制在校生数共计 512 人，2025 毕业生数 129 人。

1.3.2 专业规模

学校目前开设有中餐烹饪专业。

建有校内实验、实训室 87 个，满足了中餐热菜、食品雕刻、冷菜冷拼、糖艺、面塑、风味小吃、烤鱼、烧腊、刀工、勺工、模拟酒店等实训教学课程的要求，实训室见表 1-2。

表 1-2 中式烹调专业实训室一览表

序号	实训室名称及数量	主要实训内容
1	热菜实训中心 4 间	中餐热菜实习制作
2	冷菜冷拼实训室 5 间	中餐冷菜冷拼实习制作
3	糖艺实训室 2 间	糖艺实习制作、菜品包装
4	食品雕刻实训室 15 间	食品雕刻实习制作、菜品包装
5	面塑实训室 4 间	面塑实习制作、菜品包装
6	风味小吃实训室 3 间	风味小吃实习制作
7	烤鱼实训室 2 间	烤鱼实习制作
8	烧腊实训室 3 间	烧腊、烧烤实习制作
9	刀工勺工实训室 2 间	刀工勺工实习制作
10	中餐示范实训室 35 间	中餐热菜示范教学实训室
11	模拟酒店 5 间	模拟酒店餐厅、厨房工作流程
合计		—



图 1-3 实训教室展示

现有专任教师 90 人，其中“双师型”教师 30 人，高级专业技术职务人数比例达到 30%，为各专业高技能人才的培训提供了师资保证。

1.3.3 师资规模

学校教师数量与办学规模相匹配。专任教 90 人，在校生 为 414 人，师生比为 3.1。行业导师 16 人，师资队伍建设体量参照表见 1-3。

表 1-3 师资队伍建设体量参照表

序号	类 别	人数
1	专任教师	90
2	行业导师	16
3	折合教师数	106

1.3.4 学校实训室情况

学校实训、教学设备总值合计：1555.9 万元，生均教学仪器设备 54592.98 元，较 2023 年增加 125.9 万元，理论教室，实训场所 87 个，能满足各专业学生实习、实训需要。各实训基地设备值及工位数见表 1-4。

表 1-4 实训室情况一览表。

序号	专业实训室	专业实训室 数量（间）	教学、实习仪器设备值 （万元）	工位数（个）
1	西点烘焙实训室	4	180	132
2	西点裱花实训室	4	140	132
3	面包制作实训室	8	200	132
4	中餐示范演示厅	35	136	35
5	中餐理实一体化	18	396	480
6	中餐实训大厅	4	117.9	308
7	中餐模拟酒店	5	90	180
8	糖艺实训室	2	70	72
9	烤鱼实训室	2	70	72
10	烧腊实训室	3	80	72
11	刀工、勺工实训室	2	76	400
合计		87	1555.9	2015

1.3.5 图书

截至目前为止，学校现有馆藏纸质图书约 51971 册，生均图书 125 本。

2.人才培养

2.1 党建引领

贵阳新东方共青团支部和青年志愿者社团共同前往孟关文睿养老院，成功开展了“冬日暖阳 敬老情长”主题志愿活动。本次活动旨在通过多元化的互动体验，为老人们送去温暖与关怀，营造欢乐祥和的氛围。



图 1-5 共青团“冬日暖阳敬老情长”活动

2.2 立德树人

学校始终坚持把“明德尚能，知行合一”作为校训，坚持德育为先，全面提高学生综合素质，以精细化管理推动养成教育，强化学生个体良好品德行为习惯的养成，促进学生全面发展和健康成长。以学习引导和氛围营造为主线，以“三教三训”为纲领，深入开展爱国主义教育、感恩教育、诚信教育、礼仪教育和安全教育等，通过开展形式多样的专题活动，营造健康积极向上的校园文化氛围，努力培养学生的社会责任感，引导学生形成正确的世界观、人生观和价值观，聘请专家定期开展法治讲座，并在日常教育中以公民道德和普法教育为重点，加强对学生的法制安全、交通安全、卫生保健、拒绝黄赌毒等知识教育。近年来学生多次

参加省、市大型活动与竞赛，成绩优异。

(1) 学生知识、能力与素质要求

结构	基本要素	基本要求	测试要求
知识	专业基础知识	了解中国烹饪的发展历史与现状，掌握基本功技能知识，熟悉烹饪原料的初步加工及营养与卫生等相关知识。	合格
	专业知识	精通各种烹调技法的操作原理，熟练掌握烹饪原料加工及干货原料涨发技术，熟悉厨房岗位操作流程。	合格
能力	一般能力	具有团队合作意识与协调沟通能力。	合格
	专业能力	具备熟练的烹饪操作技能，有一定创新能力。	合格
素质	综合素质	德、智、体全面发展，适应现代餐饮企业岗位的需求。	合格
	职业素养	爱岗敬业，热爱烹饪文化，恪守职业道德。	合格

表 2-1 学生知识、能力与素质要求

2.3 在校体验

学生报名参加职业资格鉴定的比例达 100%，参加的技能比赛的比例达 60%，学生文化课考试合格率 97%、体质评测合格率 90%、专业技能测评合格率 98%、双证书合格率 100%，就业率 100%。

2.4 就业质量

为保证毕业生就业质量，学校设立创就业指导中心，成立毕业生就业工作领导小组，健全完善毕业生就业工作机制，保障毕业生就业工作的顺利开展。对毕业生展开全方位、多层次开展的创就业指导，引导学生树立了正确的择业观和成才观，做好就业前的思想准备和心理准备，鼓励学生“先就业、后择业、再创业”，增强了毕业生职业选择的市場意识、法制意识和竞争意识。通过开展深层次的校企合作，拓展毕业生就业空间，搭建毕业生就业平台，以“稳定意识、服务意识、责任意识”为服务宗旨，实现中职学生实习就业一体化，提升毕

业生就业质量。2025 年毕业生就业率为 98%。详见下表

表 2-2 就业基本情况

毕业时间	就业基本情况		
	毕业人数	就业率（%）	对口就业率（%）
2025 年	129	98%	100%
2024 年	144	96%	100%

学校将各专业的就业指导课程纳入教学计划和教学大纲中，定期邀请企业代表到学校进行就业宣讲，极大的提高了学生的学习积极性和就业、创业的信心。

学校高度重视教学模式的改革，结合课程建设，采取有力措施，引导教师积极探索新型教学模式，实行多媒体视频教学，提升教与学的效果，培养学生综合素质。

根据调查，97%以上毕业生能够在短期内基本适应岗位要求，能够将自己所学知识运用的实际工作中，并且在自己的专业领域有进一步的学习和提升，通过抽样，用人单位的满意度达到 95%以上。下一步，学校将大力开展教学研究，以不断提升学生职业发展能力为己任，让学生成为企业真正需要、想要的复合型人才。

成功学子案例 1:

秦超超-上海桂满陇餐饮管理有限公司门店厨师长

从厨经历：2019 年 3 月入职桂满陇就职于炉台，2020 年 10 月成功竞聘为炉台主管-同年升为首席技师，2022 年 9 月担任桂

满陇正大店副厨，2023 年到二线学习并就职于督导，2023 年 7 月担任桂满陇崇明万达店厨师长，2024 年调任上海 ITC 杭州小馆店-厨师长

现工作企业：上海桂满陇餐饮管理有限公司门店厨师长

工作岗位：门店厨师长

薪资情况：年薪 30 万+

毕业时间：2013 年 7 月

毕业班级：大厨精英



对学校的评价：老师的资历高，经验丰富，从理论讲解到课中实操手把手教学，确保学的会，课程设计比较全面，学以致用。
对学生管理：有明确的学生管理和安全规范，班主任每日宿舍检查，确保每一个学生的安全。学校跟多家优秀企业合作，确保就业保障。

成功学子案例 2：

杨孔亿-门店厨师长

工作企业：浙江田野餐饮连锁管理有限公司

工作岗位：厨师长

工资：年薪 17 万+

毕业时间：2022 年 3 月

毕业班级：大厨精英



选择新东方的原因：个人喜爱做菜，觉得餐饮行业薪资待遇不错。对学校教学/管理的评价：管理体系清晰，分工明确，各项教学成效显著，教学管理务实创新，不断优化教学模式，助力师生共同成长。

从新东方毕业就来到浙江温州田野中餐饮有限公司，一路从普员做到厨师长。

成功学子案例 3：

何厚超-佬浙江田野餐饮连锁管理有限公司店长

现工作企业：浙江田野餐饮连锁管理有限公司

工作岗位：店长

薪资情况：9200～10000/月

毕业时间：2021 年 8 月

毕业班级：金领大厨



在 2021 年 8 月作为公司第一批产教融合基地训练员中担任班长进行岗前培训并顺利进入浙江田野餐饮管理连锁有限公司之后分配到的第一家门店是党校店，在门店日常工作开展中积极学习岗位，努力完成工作目标，日常工作中热情帮助同事，很快被列为储备组长进行带训培养。

2021 年 12 月由于公司人员调动安排被调到新店大兴二店进行新店人员储备，在这里我学习了开单申购盘存，日常厨房收铺结尾检查工作，各岗位的技能学习，让我对厨房每个岗位都进行了学习。后期在大兴二店进行了组长检核转正。

2022 年 3 月跟随公司领导回到母校对第二批产教融合学员进行岗前培训。

2022 年 4 月汇丰店新店开业，作为一名管理调过来做厨房副理（厨师长），同年 5 月完成转正检核。

2023 年 3 月公司推出一轮新的餐前加工备料流程，并完成一系列流程，作为公司第一家试点门店，经过一系列的内部调整，后期的完成结果也是非常可观，新的流程不仅仅在时间上优化让员工没有手忙脚乱的，时间上空余出来让我们可以对客人进行更

高、更优质的服务，并且品质也得到了质的提升，服务和品质对于一家门店来说可谓是重中之重。

2023 年 10 月在公司总部进行储备店长培训。

2024 年 10 月在汇丰店作为一名店长独立带店。

2025 年学校安排顶岗实习学生如下图表 2-3:

表 2-3 学生实习情况

实习企业数	实习人数(人)	实习时间(月)	实习平均工资(元)	购买实习保险人数占比
30	129	6	4200	100%

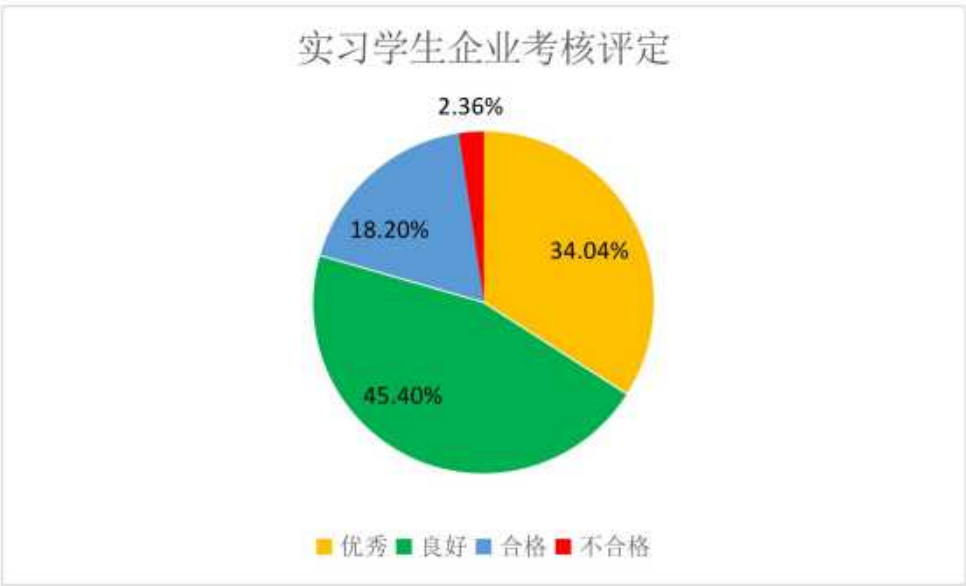


图 2-4 实习学生考核评定

2.5 创新就业

案例 4.创新校企合作定向培养模式

校企合作是建立学校与企业共赢的合作模式，是学校创新教育教学的形式之一，是学校培养餐饮业优秀人才的发展方向。

为适应我国经济发展对技能人才的需求，学校与贵州黔渔翁餐饮管理有限公司共同签署了双高人才定向班合作协议。定向班的设立，将根据企业的实际需求制定个性化的培养方案，学生在校期间将接受企业的指导和培训，毕业后直接进入签约企业工作，真正实现“入学即就业”的无缝对接。这不仅为学生提供了稳定的就业保障，也为企业输送了符合岗位需求的高素质人才，实现了学校、企业和学生的三方共赢。



图 2-1 人才预定双高人才计划启动仪式

序号	校企合作单位	主要实习实训内容
1	苏州佬阿爸餐饮管理有限公司	中餐热菜、冷菜、菜品包装、烧腊等
2	杭州新发现餐饮管理有限公司	中餐热菜、冷菜、菜品包装、烧腊等
3	江苏水天堂餐饮管理有限公司	中餐热菜、冷菜、菜品包装、烧腊等
4	西安兰湘子餐饮管理有限公司	中餐热菜、冷菜、菜品包装、烧腊等
5	浙江田野中餐饮管理有限公司	中餐热菜、冷菜、菜品包装、烧腊等
6	上海乡音农家乐餐饮管理有限公司	中餐热菜、冷菜、菜品包装、烧腊等
7	上海老盛兴餐饮管理有限公司	中餐热菜、冷菜、菜品包装、烧腊等
8	苏州鱼蟹之乡有家酸菜鱼有限公司	中餐热菜、冷菜、菜品包装、烧腊等

表 2-5 学校部分合作企业一览表

2.6 技能大赛

2025 年学校师生在技能大赛中老师学生频频获奖。

级别	总数	一等奖（数）	二等奖（数）	三等奖（数）
国家级	0	0	0	0
省级	5	0	0	5
市级	27	6	10	11

表 2-6 技能大赛获奖情况

3. 教育教学

3.1 专业建设

烹饪人才培养属于职业教育范畴、职业教育不同于普通教育，它直接为经济建设培养所需要的应用型人才、技能型人才。因此，在专业和课程设置各方面，都必须根据市场需要及时调整。脱离了市场需求，职业教育就失去了存在价值，失去了发展的可能和机遇。为了进一步了解餐饮企事业单位对烹饪专业人才需求的情况，以求将企业对人才知识、能力的要求与学科发展有机结合起来，使烹饪专业课程设置能与区域行业发展需求相适应。学校制定了以烹饪教育专业为特色，以专业著称，以特色立校，未开设别的专业。

3.2 课程建设

本专业课程设置分为公共基础课和专业技能课。

公共基础课包括德育课，文化课，体育与健康等基础课。

专业技能课包括专业核心课、专业技能课、专业选修课、综合实训和顶岗实习等，其中实习实训是专业技能课教学的重要内容，含校内实训、顶岗实习等多种形式。

技能基础模块：上课场景



图 3-1 日常教学上课场景



图 3-2 日常教学上课场景

3.3 教法改革

3.3.1 技能强化

通过对大量餐饮企业的实际调研，中餐类烹饪专业技术人才、中式面点专业技术人才；中、低、高层餐饮管理人才均有着不同需求，同时企业对“研究与开发型”的人才、“技术改造型”人才，“管理型人才”，包括“生产管理”、“质量管理”、“营销管理”和“信息管理”人才，尤其是“工艺流程”的技术改造型人才更为紧缺。

这个模块的教学时间为 12 个月以上，理论加实操的教学模式，理论多以管理类的课程为主，实操以传统菜，市场流行菜为主的教学

模式，聘请了各大星级酒店的行政总厨来校进行实操教学，让学生掌握餐饮企业的基础管理，生产管理。实操要保留传统的基础上了解餐饮市场的需要，为下阶段的创新课程打下基础。



图 3-3 技能强化上课场景

3.3.2 拓展模块：

本模块的安排以宴席制作为主，学生自己设计菜单，自己创新菜肴，拓展了学生的思维，后交教师评审，通过后进行制作，教师点评总结。



图 3-4 拓展模块上课场景

3.3.3 岗前实训模块：

学生在毕业前的强化实训，点对点的训练，邀请定点实习单位的

行政总厨来校进行岗前实训教学，针对企业的要求进行培训，让学生到了企业很快适应企业的工作流程，工作要求，工作环境，保证了学生就业的稳定性。

3.4 教材建设

学校教材设备科在各专业科教材需求确定后，及时与图书公司联系，定书名、定数量；在收到教材后，第一时间进行清点确认，核对教材种类、书名、出版社、书号、作者、价格、数量等，一一确定。教材发放期间，认真细致按照教材管理发放办法发放，还重点检查有无缺页，避免差错出现。

学校广泛征求教师意见，提出要优先选用面向 21 世纪的教材为原则，坚决杜绝未经批准的自印书和其它各种类劣质教材的流入，为订得好教材，我们组织一些学科老师参加了几次图书教材展示会，既加强了信息交流，又为教材的选用工作奠定了良好的基础。各专业科将教材征订单报送后，我科按照教材征订的具体要求，对选用的教材逐一审定汇总征订。并验收入库。

3.5 教学资源建设



图 3-5 教学实训教室打造

3.6 师资队伍建设

学校根据专业建设需要，开展师资培训，对新教师进行系统而专业的培训，组建“师资培训班”，并进行严格考核，全面提升教师的专业技术水平和业务能力。2024-2025 年共组建 3 期“师资培训班”。同时还组织教师到地区知名的星级酒店参观学习，并开展“新华大讲堂”专场培训 32 场次。2024 学年度积极组织教师参加各级培训，培养专业带头人 7 人，专业班主任 20 人。实施专业教学带头人、专业班主任履职考核奖励方案，按年度以总结、述职、考评小组考核的方式进行考核，确保了教师的培养效果和作用发挥，取得了很好的成果。



新华大讲堂培训



教师培训活动体验课



师德师风专项培训



师资班培训

图 3-6 教师培训场景

4. 服务贡献

4.1 服务行业企业

2025 年 7 月，学校与花溪区就业局联合组织了花溪区中长期职业技能订单式培训班（中式烹调）。本次按照政策要求，共组织了 70 名学员参加培训。本次培训是政府，学校和企业三方共同培训。学生在培训前与企业签订就业协议。保障学生培训后直接上岗。



图 4-1 花溪区就业局中长期职业技能订单培养班

4.2 服务地方发展

2025 年 3 月至 7 月开展 syb 创业培训，通过此次培训，旨在让同学们对企业有一个基本认知概念，明白创办企业要面临的挑战，以及学会市场评估、市场营销、投资成本核算、流动资金分配、企业运营等各方面的知识，激发同学们的创业意识，让同学们真正掌握创业技能，增强微小企业抗风险能力，使学子们能在短时间内具备微型企业老板的能力



图 4-2 2025 年 SYB 创业培训

其余板块暂无开展。

5. 文化传承

5.1 优秀传统文化教育



图 5-1 消防演练



图 5-2 远离毒品专题讲座

5.2 优秀传统文化活动



图 5-3 2025 校园运动会



图 5-4 心理健康系列活动

5.3 工匠文化培育



图 5-5 军训汇演

5.4 民族文化传播



图 5-6 2025 年教师技能大比武

图 5-7 2025 年教师青蓝工程考核

5.5 特色学校文化

学校高度注重校园文化建设，对整个校园美化、绿化、净化升级，校园陈设与布局合理，具有艺术性，观赏性，教育性，引进企业文化融入校园文化，扎实开展“抓小事工程”推进“细节文化”建设，积极开展文艺汇演、校园歌手大赛、拔河比赛以及各种活动，增强师生的以校为家的归宿感，提升校园文化氛围。

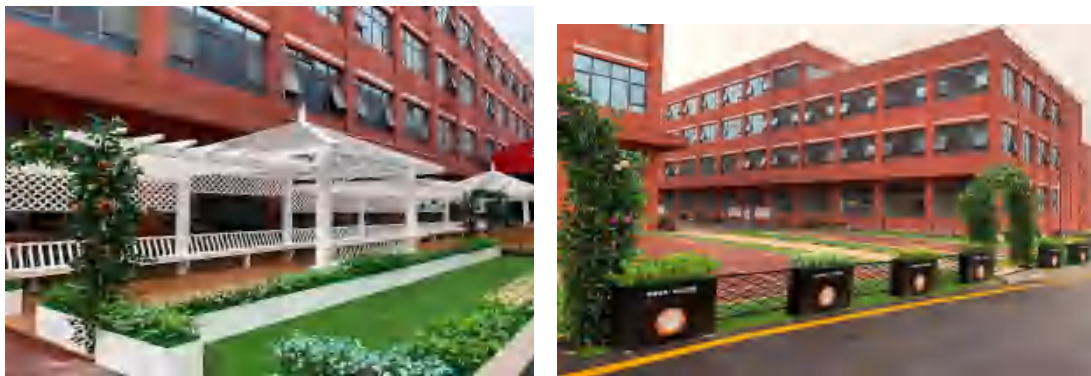


图 5-10 花园式校园

6 国际合作

此版块作没有国际合作。

7. 产教融合

7.1 校企合作办学

学校产教融合、校企合作工作围绕“打造高质量发展新引擎 让质量成为发展新动力”为主题，精心组织、积极参与、全面实施、逐步推进，围绕产教融合、校企合作工作，扎实开展质量提升行动，打造产教融合、校企合作工作质量发展新生态。



图 7-1 2025 夏秋季就业双选暨人才预定启动仪式

7.2 产教融合举措

一、围绕产教促发展，强化技能质量意识

为促进产教有效开展，组织召开技能质量活动推动会，围绕“打造高质量发展新引擎 让质量成为发展新动力”主题，制定活动计划,提高校企合作工作质量。推动各系组织开展校企合作相关教育教学合作工作，工作成效初显。

二、做好产教融合技能质量提升

创新校企协同育人机制，推进产教融合质量提升。一是与浙江田野餐饮管理有限公司推进活动，由学校与企业双方共同育人，制定符合企业的课程标准，切实提高人才培养质量。同时，利用好企业的优势资源，保障学生的实习、就业，提高就业率、对口率和就业层次。二是推进校企合作信息服务与资源共享平台，技能大师和技术协同创新工作，全方位推进产教融合质量提升行动。

三、推进校企合作工作高质量开展

学校以工匠精神为指引，精心组织开展校企合作工作，努力使崇尚质量、追求卓越成为产教融合、校企合作工作的价值导向。为实现资源与学校人才优势互补，助力行业发展新旧动能转换，学校培育更多的优秀学子深入校企合作新模式，探索烹饪专业人才培养模式创新；与浙江田野餐饮管理有限公司、贵州老凯里酸汤鱼有限公司、富贵熊喵、黔拾致诚等十多家企业达成人才“订单培养”意向，推进学校与企业深度合作；搭建稳定的师生实践教学平台。为宣传质量理念，培养质量意识，丰富质量文化，全面提高人才培养质量，为拓展就业思路，校企协同育人，实现产学研无缝对接，为紧跟行业发展新趋势，完善学生人才培养和实践能力培育体系。

四、利用宣传阵地促质量提升长效开展

为做好活动宣传，营造质量提升氛围，突出活动实效，促进就业工作，我们将精益求精、追求卓越的质量理念与开展质量提升行动紧密相结合，推进产教融合全面优化改版，利用宣传阵地促进质量、技能提升活动长效开展。

7.3 产教融合共同体建设



图 7-2 产教融合实训基地建设

7.5 校政行企协同育人



图 7-3 校企合作共建班培养

8 发展保障

8.1 国家政策落实

学校认真贯彻落实国家教育方针，以科学发展观为指导，以“为办中国最好的职业教育”奋斗方向。完善学校章程建设，依法制定和完善具有行业特色的学校章程，以章程建设为契机，加大行业和企业等参与学校管理的力度，理顺和完善教学、学生、后勤、安全、教研和人事、财务、资产等方面的管理制度、标准，不断完善学校治理结构和决策机制。

多渠道筹措办学经费，积极争取各级政府经费和政策支持。

具有开拓创新意识和积极进取精神，有较强的组织管理能力、沟通协调能力和执行能力。独创阶段达标考核式教学模式，让学生从技能基础模块入手学习，从生产任务入手学习，从工作过程入手学习。秉持客户思维，倡导服务至上。学校提出以学生为中心，教师为学生服务，干部为职工服务，后勤为前勤服务的同心

圆式服务模式。实行服务对象首问责任制，把服务对象的满意度作为检验各部门教育教学质量水平的重要因素。

实行全员聘任，实施绩效管理。每年对全校的中层干部和教师实行全员聘任，每年年终进行考核并下聘书，对落聘的教师进行培训，并进行第二次、第三次聘任，对仍然落聘的教师实现调岗。聘任的结果与教师评优、评先，晋升、晋级挂钩。根据“多劳多得、优绩优酬”的原则，不断完善《奖励性绩效工资考核发放办法》，根据教干、教师和工勤不同的特点，着重从完成工作量和取得的实绩等方面进行严格、认真、细致、公开、公正的考核，拉开奖励性绩效工资收入差距，受到了教职工广泛的拥护和支持。

8.2 学校治理改革

8.2.1 学生管理

一、是推进制度建设，实现学生管理工作的规范化、制度化、科学化。对学生标志牌进出宿舍、校门等实行了较为严格的管理，对学生养成教育、自我教育、自我管理自我服务和自主学习能力等方面进行了有效的强化。二、是制定科学合理有效的评价制度。三、是切实推行校园文化建设。学校制定了“五齐、四净、三准时”管理理念。对学生作出了严格的要求。教室门口悬挂班级标识，冠名班级突出冠名企业介绍。四、是积极探索班会课模式，开展主题教育活动。推行全校性的主题班会观摩活动，每个班选派德育干部和班主任代表进行观摩学习，课后进行评价和分享，不断增强班会课的育人功能。五、

是学校始终把安全放在第一位，教师一日三查房检查宿舍内务卫生，排除宿舍不安全的因素，学生是否按时就寝。



图 8-1 学生宿舍管理

8.2.2 财务管理

资金使用上，能严格执行审批制度，坚持按学校预算方案办事，合理使用资金，保证专款专用。在学生收费管理上，严格按照收费公示规定的项目、标准、范围进行收费，并做好收费公示，自觉接受社会、学生家长的监督，自觉接受物价等上级部门的检查；及时足额发放国家助学金、奖学金。

8.2.3 后勤管理

学校后勤管理部门紧紧围绕服务教学的工作目标，进一步健全了后勤管理组织机构，完善了后勤管理制度。注重环境管理，消灭卫生死角，种植绿化，进一步美化校园环境；学校还成立了思麦尔餐饮管

理公司，福来佳连锁超市，严格按规章制度管理，强化对食品操作流程的控制和监督，确保师生食品安全，一年来学校食品安全事故为零；认真执行各项财务管理制度，严格执行收费标准，合理使用有

限资金；实现资产网络化信息化动态管理；积极开展安全大检查，排除隐患，建立预警机制，一年来校园安全事故率为 0。



图 8-2 学校超市与食堂

8.3 质量保证体系

8.3.1 教学管理

学校为落实教学全过程精细化管控，一是构建了以校长

→ 分管副校长 → 校区主任 → 教务主任 → 分管中职教务主管 → 教研组为主线思维层次清晰的教学管理网络。二是严格教学过程管理，制定了专业教学大纲、教学计划、备课和教案、课堂教学、实践教学、课外辅导、分阶段成绩考核、毕业会考、顶岗实习等内容

和日常管理。三是强化教学常规检查，教务处每天都会对教学场所、教学次序、实践教学进行检查，一周一总结的教学检查模式。

8.3.2 安全管理

每学期学校会邀请地区派出所警官对学生进行 2 次以上禁毒安全教育讲座，校学生处每一次安全法制类主题班会课，班主任和学生定期完成安全教育的各项任务 and 作业。每学期举行一次应急疏散演练，包括消防灭火、地震避险及逃生等多种形式的全校性演练，每年不定期对学校保安队进行安全知识培训，邀请燃气公司来校对学生进行灭火器使用及灭火演练等方面的培训。



图 8-3 安全管理

8.3.3 管理信息化水平

学校信息化建设和发展思路清晰、定位准确，有学期计划和中长期规划，重视基础设施建设，近年来学校投入了大量资金，改善教室设备，实现班班数字化教学，理论教室安装了高清摄像头，并与市教育局联网，时时可以监管教学场景，校园建成了有 200 余个高清摄像头组成的校园监控系统，实践教室也使用了数字可视化视频教学。如



图 8-4 信息化管理

8.4 经费投入保障

学校一直秉承“应助尽助”、“不让任何一个学生因贫失学”的原则，始终把对贫困学生的帮扶工作摆在管理工作的重要位置上。国家资助政策颁布实施十余年，学校的学生资助工作也日趋系统化、程序化、规范化。学校成立了学生资助工作领导小组，校长为第一责任人，设立了学生资助工作办公室，配备 2 名专职资助工作人员，专门处理学生资助的相关事务，还成立了以督查负责人为组长、学生管理部门成员、教师代表、学生代表、家长代表为成员的学生资助工作监督领导小组，对学校的各项资助工作进行监督和反馈，使资助工作更加完善。学校形成了“一把手亲自抓，分管领导具体抓，督查部门监督反馈，相关部门协作分工、责任到人”的学生资助管理监督体系，通过召开资助工作会，拟定完善学生资助规章制度，明确管理人员、资助人员的责任分工，规范申报、办卡、拨款、签领、发放、信息反馈、数据维护等操作行为，以确保资助工作简捷、高效、有条不紊地进行，确保资助资金准确无误的使用。2025 年资助情况

表 8-1 学生资助情况

序号	资助项目	资助人数	资助金额	备注
		中专	中专	
1	免学费	850	850000	
2	国家助学金	531	836510	
3	教育精准扶贫资助金	86	88000	
合计			1774510	

9 面临挑战

9.1 面临挑战

挑战 1: 校园基础办学条件还需进一步加强。学校未建有 200 米以上环形跑道的田径场, 难以满足师生的运动需求。

挑战 2: 教师队伍结构还需进一步优化。专业教师占比、双师型教师占比指标均未达到《中等职业学校设置标准》; 有教师资格证的教师数 35 人, 占专任教师比例 38.3%, 低于“80%”的标准; 教师职称和技术技能还需进一步提升。

挑战 3、教学管理还需进一步规范。人才培养方案未按《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》(教职成〔2019〕13 号) 修订; 课程设置、课时安排均有问题, 未见课程标准, 常规管理制度欠完善, 无教学常规检查过程资料; 专业发展规划内容实为情况汇报, 不符合规划的框架体例。

9.2 对策思考

1、加快新校区改造，提升办学层次。

学校新校区位于贵阳市经开区开发大道小孟工业园陈亮村，现正处于建设阶段，计划 2026 年 6 月份完成整体搬迁至新校区，新校区占地面积 250 余亩。2021 年学校积极筹措资金，加大投入积极改善学校办学条件。教学仪器设备继续加大投入。现已购入计算机 60 台，满足学生基本需求。

2、重视人才战略，优化师资队伍。

加强教师培养培训，调整和优化教师队伍结构，已经出台相关制度相关政策鼓励教师考取教师资格证和专业相关的职业资格证书（证书与工资挂钩），提高双师型教师占比。针对教师学历偏低，学校出台了“关于教学人员从业资格证书报考的通知”，鼓励老师积极参与学历以及职业技能提升。2025 年学校取得教师资格证书的 27 人，职业资格证提升 15 人。

3、狠抓教学品质，进一步提高教学满意度。

按《教育部关于职业院校专业人才培养方案制定与实施工作的指导意见》教职成〔2019〕13 号制订、修订人才培养方案。规范课程管理、学籍管理、常规教学管理修订专业发展规划，形成制度汇编。积极推进校企协同育人。细化教学工作流程。

学校作为民办职业教育，在基础建设上目前还不是很健全，但是学校作为有着 35 年烹饪教育经验的学校，在烹饪教育、烹饪文化校园建设方面有很好的基础以及办学特色。我们相信在贵

阳市教育局的正确领导以及帮扶下，学校将不断筹措资金改善办学条件以及学校内涵建设，待完成新校区搬迁后学校必将上一个新的台阶。为贵阳的职业教育贡献自己的力量。

贵阳市新东方烹饪中等职业学校

2026 年 1 月 5 日

附表一：计分卡

附表 1：人才培养质量计分卡

序号	指标	单位	2024 年	2025 年
1	毕业生人数*	人	<u>144</u>	<u>129</u>
2	毕业去向落实人数	人	<u>144</u>	<u>129</u>
	其中：毕业生升学人数	人	<u>3</u>	<u>0</u>
	升入本科人数	人	<u>0</u>	<u>0</u>
3	毕业生本省去向落实率	%	<u>50</u>	<u>50</u>
4	月收入	元	<u>4000</u>	<u>4200</u>
5	毕业生面向三次产业就业人数	人	<u>144</u>	<u>129</u>
	其中：面向第一产业	人	<u>0</u>	<u>0</u>
	面向第二产业	人	<u>0</u>	<u>0</u>
	面向第三产业	人	<u>144</u>	<u>129</u>
6	自主创业率	%	<u>1.2</u>	<u>2</u>
7	毕业三年晋升比例	%	<u>71</u>	<u>72</u>

附表二：满意度调查表

附表 2：满意度调查表

序	指标	单	2024 年	2025 年	调查	调查方式
1	在校生满意度*	%				全国统一
	其中：课堂育人满意度*	%				全国统一
	课外育人满意度*	%				全国统一
	思想政治课教学满意度*	%				全国统一
	公共基础课(不含思想政	%				全国统一
	专业课教学满意度	%				全国统一
2	毕业生满意度	%	91.37	94.43		问卷
	其中：应届毕业生满意度	%	93.60	95.74		问卷
	毕业三年内毕业生满意	%	90.30	90.60		问卷
3	教职工满意度*	%				全国统一
4	用人单位满意度	%	95.60	96.00		问卷
5	家长满意度	%	83.00	86.00		问卷

附表三：教学资源表

附表 3: 教学资源表

序	指标	单位	2024 年	2025 年
1	生师比*	人	12	0:1
2	双师素质专任教师比例*	%	30	30
	其中高级“双师型”教师比例	%	0	0
3	高级专业技术职务专任教师比例*	%	1	1
4	专业群数量*	个	1	1
	专业数量*	个	1	1
5	教学计划内课程总数*	门	26	27
		学时	3465	3150
	其中: 课证融通课程数*	门	1	1
		学时	156	260
	网络教学课程数	门	0	0
		学时	0	0
	校企合作课程数	门	0	360
		学时	0	0
6	专业教学资源库数	个	0	0
	其中: 国家级数量*	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	0
	省级数量	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	0
	校级数量	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	0
7	在线精品课程数*	门	0	0
		学时	0	0
	在线精品课程课均学生数*	人	0	0
	其中: 国家级数量*	门	0	0
	接入国家智慧教育平台数量*	门	0	0
	省级数量	门	0	0
	接入国家智慧教育平台数量*	门	0	0
	校级数量	门	0	0
8	虚拟仿真实训基地数	个	0	0
	其中: 国家级数量*	个	0	0

序	指标	单位	2024 年	2025 年
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	0
	省级数量	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	0
	校级数量	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	0
9	编写教材数	本	0	0
	其中：国家规划教材数量*	本	0	0
	校企合作编写教材数量	本	0	0
	新形态教材数量	本	0	0
	接入国家智慧教育平台数量*	本	0	0
10	互联网出口带宽	Mbps	6	0
11	校园网主干最大带宽*	Mbps	100	100
12	生均校内实践教学工位数*	个/生	1.01	1.01
13	生均教学科研仪器设备值*	元/生	4978.36	4978.36

附件四：服务贡献表

附表 4：服务贡献表

序	指标	单位	2024 年	2025 年
1	毕业生初次就业人数*	人	141	129
	其中：A 类：留在当地就业*	人	25	22
	B 类：到西部和东北地区就业*	人	0	0
	C 类：到中小微企业等基层就业*	人	0	0
	D 类：到大型企业就业*	人	119	107
2	横向技术服务到款额	万元	0	0
	横向技术服务产生的经济效益	万元	0	0
3	纵向科研经费到款额*	万元	0	0
4	技术产权交易收入*	万元	0	0
5	知识产权项目数*	项	0	0
	其中：专利授权数量*	项	0	0
	发明专利授权数量*	项	0	0
6	专利转让数量	项	0	0
7	专利成果转化到款额	万元	0	0
8	非学历培训项目数*	项	2	2
	非学历培训学时*	个	960	960
	公益项目培训学时*	个	0	0
9	非学历培训到账经费	万元	0	0

附件五：国际影响表

附表 5：国际影响表				
序号	指标	单位	2024 年	2025 年
1	开发并被国外采用的职业教育标准、资源、装备数	个	0	0
	其中：标准数量	个	0	0
	专业标准数量	个	0	0
	课程标准数量	个	0	0
	资源数量	个	0	0
	装备数量	个	0	0
2	在国外开办学校数	所	仅高职填报	0
	其中：专业数量	个	仅高职填报	0
	在校生数	人	仅高职填报	0
3	接收国外留学生专业数	个	0	0
4	接收国外留学生人数	人	0	0
5	接收国外访学教师人数	人	0	0
6	中外合作办学专业数	个	0	0
	其中：在校生数	人	0	0
7	专任教师赴国外指导和开展培训时间	人日	0	0
8	在国外组织担任职务的专任教师人数	人	0	0
9	国外技能大赛获奖数量	项	0	0

附件六：落实政策表

附表 6: 落实政策表

序号	指标	单位	2024 年	2025 年
1	全日制在校生人数*	人	430	512
2	年生均财政拨款水平	元	5156	2500
3	年财政专项经费*	万元	135.73	127.94
4	教职工额定编制数	人	43	62
	教职工总数	人	43	62
	其中: 专任教师总数	人	34	48
	思政课教师数*	人	3	12
	体育课专任教师数	人	3	3
	美育课专任教师数	人	仅中职填	0
	辅导员人数*	人	仅高职填	0
	班主任人数	人	7	23
5	参加国家学生体质健康标准测试人数	人	78	95
	其中: 学生体质测评合格率	%	79.76	90%
6	职业技能等级证书(含职业资格证书)获取人	人	195	129
7	企业提供的校内实践教学设备值*	万元	150	150
8	与企业共建开放型区域产教融合实践中心数	个	15	15
9	聘请行业导师人数*	人	9	10
	其中: 聘请大国工匠、劳动模范人数	人	0	0
	行业导师年课时总量*	课时	1198	2958
	年支付行业导师课酬	万元	12.76	18.88
10	年实习专项经费	万元	0.86	1.07
	其中: 年实习责任保险经费	万元	0.86	1.07