

2023 年

青岛酒店管理职业技术学院

高等职业教育质量年度报告

Annual report on technical and vocational Higher Education

内容真实性责任声明

学校对青岛酒店管理职业技术学院质量年度报告（2023）
及相关附件的真实性、完整性和准确性负责。

特此声明



法定代表人（签名）：

2022年12月25日

目 录

前言.....	1
1 学校概况.....	3
1.1 学校定位.....	3
1.2 发展规模.....	5
1.3 办学条件.....	7
2 学生发展质量	10
2.1 党建引领.....	10
2.2 立德树人.....	12
2.3 在校体验.....	25
2.4 就业质量.....	36
2.5 创新创业.....	39
2.6 技能大赛.....	44
3 教育教学质量	47
3.1 专业建设质量.....	47
3.2 课程建设质量.....	52
3.3 教学方法改革.....	60
3.4 教材建设质量.....	67
3.5 数字化教学资源建设.....	69
3.6 师资队伍建设.....	73
3.7 校企双元育人.....	80
4 国际合作质量	84
4.1 留学生培养质量.....	84
4.2 合作办学质量.....	87
4.3 开发标准质量.....	90
4.4 国（境）外独立办学质量.....	90
4.5 助力“一带一路”建设质量.....	90
4.6 提升学生国际化素养质量.....	91
5 服务贡献质量	93
5.1 服务行业企业.....	93
5.2 服务地方发展.....	101
5.3 服务乡村振兴.....	105

5.4	服务地方社区	108
5.5	具有地域特色的服务	111
5.6	具有学校特色的服务	113
6	政策落实质量	115
6.1	地方政策落实	115
6.2	国家政策落实	116
6.3	学校治理	125
6.4	质量保证体系建设	132
6.5	经费投入	136
7	面临挑战.....	138
	附表	139

表目录

1	学校概况	3
	表 1-1 学校 2022 年在校生生源结构.....	5
	表 1-2 学校计划招生数、实际录取数以及报到率.....	5
	表 1-3 学校新生生源分布地区.....	5
	表 1-4 学校 2022 年各类生源新生人数.....	6
	表 1-5 学校办学基本条件一览表.....	7
2	学生发展质量	10
	表 2-1 2021-2022 学年学生参加竞赛级别及获奖级别	16
	表 2-2 学校开设社团表.....	31
	表 2-3 学生资助类型和数量.....	33
	表 2-4 学生参加技能大赛获奖情况.....	44
3	教育教学质量	47
	表 3-1 学校所开设二级学院及专业名称.....	47
	表 3-2 学校专业调整情况一览表.....	49
	表 3-3 学校重点或特色专业.....	49
	表 3-4 学校课程类型、数量及学时.....	54
	表 3-5 学校课程级别及数量.....	54
	表 3-6 学校 2022 年校内实践基地.....	56
	表 3-7 学校 2022 年校外实训基地.....	57
	表 3-8 教师职称结构分布.....	73
	表 3-9 教师学历结构分布.....	73
	表 3-10 教师赴国（境）外指导和开展培训时间.....	76
	表 3-11 参与校外进修、培训、交流的教师比例.....	77
4	国际合作质量	84
	表 4-1 全日制留学生结构.....	84
	表 4-2 国（境）外技能大赛获奖数量.....	86
	表 4-3 中外合作办学专业数、在校生数.....	87
	表 4-4 在国（境）外组织担任职务的专任教师数.....	87
	表 4-5 被国（境）外采用的专业教学和课程标准.....	90
	表 4-6 在国（境）外开办学校数、专业数量.....	90
5	服务贡献质量	93

表 5-1	毕业生从事的主要职业	93
表 5-2	毕业生就业的主要行业	93
表 5-3	学校与本地企业共同开发课程数	101
表 5-4	学校为本地企业共建研发中心列表	103
表 5-5	学校为本地企业提供咨询服务的收入总数	103
表 5-6	学校为本地提供医疗、健康咨询等服务列表	108
表 5-7	学校为本地提供法律咨询、少儿教育等其他志愿者服务列表	109
6	政策落实质量	115
表 6-1	学校收入与支出	136
7	面临挑战.....	138
附表	139
附表 1	计分卡	139
附表 2	满意度调查表	140
附表 3	教学资源表	141
附表 4	国际影响表	142
附表 5	服务贡献表	143
附表 6	落实政策表	144

图目录

1 学校概况	3
2 学生发展质量	10
图 2-1 毕业生职业资格证书获证情况	19
图 2-2 毕业生对就业指导服务的总体满意度	23
图 2-3 毕业生接受母校提供求职服务的比例（多选）	23
图 2-4 毕业生对母校求职服务的有效性评价	24
图 2-5 应届毕业生对母校推荐度变化趋势	26
图 2-6 应届毕业生对母校满意度变化趋势	26
图 2-7 毕业生对母校的关注度	30
图 2-8 毕业生参加社团活动的比例（多选）	32
图 2-9 毕业生对社团活动的满意度	33
图 2-10 毕业生的月收入	36
图 2-11 毕业生的就业满意度	37
图 2-12 毕业生的工作专业相关度	37
图 2-13 用人单位对毕业生的总体满意度	38
图 2-14 毕业生中期晋升比例	38
图 2-15 毕业生接受创新创业教育及认为其有效的比例（多选）	40
3 教育教学质量	47
图 3-1 核心课程重要程度变化趋势	55
图 3-2 核心课程满足程度变化趋势	55
4 国际合作质量	84
5 服务贡献质量	93
图 5-1 毕业生就业的企业类型	94
6 政策落实质量	115
7 面临挑战	138
附表.....	139

案例目录

案例 1	“四史”学习教育的特色做法.....	11
案例 2	探索信息化赋能教学新路径，打造课程思政新样板.....	19
案例 3	入选“就选山东”招聘院校，深化政校企合作.....	24
案例 4	“同学，咱们聊聊吧”系列活动.....	34
案例 5	基层就业，服务乡村.....	39
案例 6	协同教育平台促进双创教育变革.....	42
案例 7	致力工匠培育，传承班墨精神.....	46
案例 8	商贸专业群实战化实践教学体系.....	51
案例 9	餐饮类专业和现代智能厨电产业有机衔接.....	60
案例 10	“民宿开发创新实践项目”融入教学.....	61
案例 11	校企深度融合，全面推进现代学徒制人才培养.....	64
案例 12	双平台助力物业管理专业现代学徒制育人.....	65
案例 13	酒店管理专业群“三融通三对接双递进”.....	66
案例 14	海斯曼数字酒店：实训中心数字化转型.....	71
案例 15	聚焦“三实三化”，提升教师实践能力.....	79
案例 16	工商管理学院三段式双元育人体系.....	82
案例 17	“以文会友，以技交友”.....	88
案例 18	博艺杯中韩毕业设计作品展.....	91
案例 19	“一体两翼”提升烹饪职业教育国际影响力.....	92
案例 20	深度融入智能产业，助力企业科技创新.....	94
案例 21	助力中小微企业解决网络安全问题.....	95
案例 22	艺术学院服务中小微企业升级视觉设计.....	96
案例 23	智慧商贸专业群助力互联网营销迭代升级.....	96
案例 24	“邮”青岛，助文旅——服务青岛邮轮业.....	104
案例 25	红小妮研学助力沂南脱贫攻坚.....	104
案例 26	“百村计划”：赋能乡村旅游.....	107
案例 27	智慧助老”帮助老年人跨越“数字鸿沟”.....	109
案例 28	以旅游大数据为抓手，增强职业教育适应性.....	123
案例 29	青岛酒店管理职业技术学院门诊部疫情防控暖心服务篇.....	128
案例 30	青岛酒店管理职业技术学院疫情防控应急处置篇.....	129
案例 31	分类建标、项目推进、螺旋上升：专业管理机制的构建与实施.....	133

前言

2022年是党的二十大召开之年，也是学校“双高计划”的攻坚年、实施“十四五”规划的关键之年。一年来，学校坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，聚焦迎接学习贯彻党的二十大精神这条主线，统筹疫情防控和事业发展，高水平推进双高计划建设，高质量启动课程提质培优，科学精准做好疫情防控，积极稳步推进新校筹建，学校各项工作取得了新的成绩。

党的建设迈上新台阶。组织实施迎接学习宣传党的二十大专项行动，印发《深入学习宣传贯彻党的二十大精神实施方案》，推动党的二十大精神在学校落地生根、开花结果。加快构建高质量党建工作体系，获批1个全国样板党支部，1个全省标杆院系。持续深化教学改革。高质量完成“双高计划”建设中期绩效评价，全面启动课程提质培优综合改革，深化教学与信息技术的融合，稳步推进校企合作、产教融合，荣获9项省级教学成果奖、5门职业教育国家在线精品课程、13门省级职业教育在线精品课程、5部省级规划教材，立项中外合作办学项目1项，牵头2个教育部《职业教育专业简介》。人才培养质量显著跃升。录取新生4600人，生源质量持续提升。输送毕业生5058人，887学生考入本科学校，毕业去向落实率93.18%。荣获国赛导游服务、烹饪、餐厅服务赛项3个一等奖，荣获“互联网+”国赛铜奖2项，“挑战杯”国赛铜奖1项。教师专业化成长取得新突破。荣获全国职业院校技能大赛教学能力比赛二、三等奖各1项，省赛一等奖3项、三等奖1项。入选省职业教育教学创新团队5个，获评山东省技术技能大师2名，山东省技术能手1名。数字校园建设取得新成效。入选全省职业院校数字校园建设试点单位、“智慧教育示范校”创建单位，18个项目入选国家智慧教育公共服务平台。科研和社会服务工作取得新进展。立项4个山东省高校新技术研发中心，立项省市级以上课题67项，公开发表论文172篇。中标21项教育部职业学校教师国培示范项目。校园稳定筑牢发展根基。科学精准做好疫情防控，压紧压实防控责任，健全校园安全稳定工作机制，以务实举措维护师生健康安全和校园安全稳定。

根据教育部《关于做好2023年职业教育质量年度报告编制、发布和报送工作的通知》，以青岛酒店管理职业技术学院上报教育部《高等职业院校人才培养工作状态数据采集平台》的数据为主要依据，结合麦可思的第三方评价数据，开展了深入的

数据分析,形成了《青岛酒店管理职业技术学院高等职业教育质量年度报告(2023)》。

报告分为学校概况、学生发展质量、教育教学质量、国际合作质量、服务贡献质量、政策落实质量、面临挑战 7 个部分。学校坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,主动融入部省共建职业教育创新发展高地,紧跟酒店业数字化转型升级和地方经济社会发展需要,聚焦“打造国内一流、国际知名的酒店业全科型职业教育品牌”目标,主动担当双高计划使命责任,坚持以人才培养为核心,以“三教”改革为抓手,以校企合作产教融合为动力,以治理体系建设为保障,取得了阶段性成果。学校产出的一批高水平标志性成果,在推动职业教育高质量发展中发挥了引领示范作用。

1 学校概况

1.1 学校定位

青岛酒店管理职业技术学院坐落于素有“红瓦绿树、碧海蓝天”之称的中国最美海滨城市、中国最宜居城市——青岛，是经教育部批准成立的省属公办全日制普通高校。学校办学历史可追溯到 1945 年成立的私立青岛商科职业学校，经过几代人的不懈努力和矢志追求，2002 年在山东省青岛商业学校和山东省饮食服务技工学校基础上创办青岛酒店管理职业技术学院。

学校是我国第一所独立设置的酒店管理职业技术学院，是中国特色高水平高职院校和专业建设计划建设单位，是山东省首批特色名校、山东省首批优质高等职业院校、青岛市首批品牌高职院校、教育部第一批教育信息化试点单位。学校顺利通过了山东省高职高专院校人才培养工作水平评估、全省高职院校人才培养工作评估、德育与校园文明建设评估，并取得了优秀等级。入选国家旅游局旅游职业教育校企合作示范基地、全国邮政行业人才培养基地，荣获“全国职业教育先进单位”“山东省职业教育先进单位”“山东省先进基层党组织”“省级文明单位”“省级文明校园”“青岛市文明校园”。

学校是一所特色鲜明的现代服务业高职院校，设置有酒店管理学院、文旅学院、烹饪学院、酒店工程学院、工商管理学院、会计学院、信息工程技术学院、艺术学院、马克思主义学院、基础教学部共 10 个二级院部，开设有酒店管理与数字化运营、旅游管理、烹饪工艺与营养等 36 个专业，全日制在校生 14000 余人。其中，全国职业院校示范专业点 2 个，中央财政支持建设专业 2 个，教育部 1+X 证书制度试点项目 26 个；专本贯通分段培养专业 2 个，山东省高等职业教育高水平专业群 2 个，省级示范专业 2 个，省级特色专业 7 个，省级重点建设专业 10 个，省级品牌专业群 2 个；国家级现代学徒制试点项目 1 个，省市级现代学徒制试点项目 8 个，牵头开发省级教学指导方案 7 个；青岛市高职重点建设专业 6 个；山东半岛专业办学联盟 1 个，青岛市中高职专业办学联盟 2 个。旅游专业大类办学实力连续六年排名省内高职第一。

学校大力推进课程、实践教学条件建设，建有国家级课程思政示范课程 1 门，

2022 年高等职业教育质量年度报告 2 个，国家在线开放课程 2 门，省级以上精品课程 37 门，省级精品资源共享课 7 门，省级教学资源库 2 个，省级职业教育课程思政示范课程 4 门，青岛市首批现代学徒制特色课程 4 门；拥有国家教学成果奖 1 项，省级教学成果奖 13 项，省级教改立项 33 项；“十三五”职业教育国家规划教材 5 本，首届全国教材建设奖二等奖 1 项；中央财政支持实训基地 1 个，省级重点实验实训室 1 个；拥有各类生产型实训室 72 个，覆盖了所有专业。

学校坚持开放办学，全面推进国际化办学工作。学校举办中澳酒店管理专业专科中外合作办学项目 1 个，境外建有中国烹饪学院 3 所，是全国首批“中美高素质技能型、应用型人才联合培养百千万交流计划”项目院校、山东省首批留学生奖学金获批单位，目前招收韩国、柬埔寨等“一带一路”沿线国家学历留学生。与加拿大卡纳多学院、澳大利亚南澳 TAFE 学院、台湾高雄餐旅大学等 10 个国家和地区的 20 余所院校、16 个教育机构建立合作关系，广泛开展师资交流、学生交流、境外实习、外籍教师引进、优质教育资源引进等工作。2017 年、2019 年被评为全国高等职业院校“国际影响力 50 强”，2018 年、2019 年被评为“亚太职业教育影响力 50 强”，荣获世界职业院校与技术大学联盟卓越奖。

1.2 发展规模

1. 在校生规模

学校折合在校生总数 14058 人，全日制学历教育在校生总数 14058 人，主要为普通高中（55.86%）。

表1-1 学校 2022 年在校生生源结构

招生口径	人数（人）	百分比（%）
普通高中	7853	55.86
三校生	3877	27.58
高职“3+2”学生	2218	15.78
其他	89	0.63
社招	18	0.13
留学生	3	0.02
总计	14058	100.00

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院 2022 人才培养工作状态数据采集与管理平台。

2. 新生录取情况

2022 年学校计划招生 5608 人，实际录取 5606 人，录取率为 99.96%。录取后报到 5290 人，录取后报到率为 94.36%。

表1-2 学校计划招生数、实际录取数以及报到率

计划招生数 (人)	实际录取数 (人)	录取率 (%)	录取后 报到数 (人)	报到率 (%)
5608	5606	99.96	5290	94.36

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院 2022 人才培养工作状态数据采集与管理平台。

3. 新生生源地区

学校 2022 年新生中，本市生源 1708 人，占比 32.04%；本省生源（含本市）4809 人，占比 90.21%；外省生源 522 人，占比 9.79%。

表1-3 学校新生生源分布地区

生源地	人数（人）	百分比（%）
本市生源	1708	32.04
本省生源（含本市）	4809	90.21
外省生源	522	9.79

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院 2022 人才培养工作状态数据采集与管理平台。

4. 新生生源口径

学校 2022 年新生多来自普通高中，共 2832 人，占 53.12%；三校生 1548 人，占 29.04%。

表1-4 学校 2022 年各类生源新生人数

招生口径	人数（人）	百分比（%）
普通高中	2832	53.12
三校生	1548	29.04
高职“3+2”学生	946	17.75
社招	4	0.08
其他	1	0.01
总计	5331	100.00

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院 2022 人才培养工作状态数据采集与管理平台。

1.3 办学条件¹

1. 办学条件指标

办学条件日益改善，不断满足学校人才培养工作的需要。学校办学条件完全，符合国家标准，与上学年比较，生均教学科研仪器设备值、生均图书、具有高级职务教师占专任教师的比例等指标值有所增加，不断适应和满足学校人才培养工作的需要。

表1-5 学校办学基本条件一览表

基本监测指标	合格标准	2020-2021 学年	2021-2022 学年
生师比	18.00	15.40	20.27
具有研究生学位教师占专任教师的比例(%)	15.00	90.89	89.77
生均教学及辅助、行政办公用房面积(平方米/生)	9.00	10.08	10.17
生均教学科研仪器设备值(元/生)	3000.00	8155.13	9895.70
生均图书(册/生)	80.00	90.47	94.06
具有高级职务教师占专任教师的比例(%)	20.00	27.82	36.69
生均占地面积(平方米/生)	54.00	31.45	31.73
生均宿舍面积(平方米/生)	6.50	6.05	6.10
百名学生配教学用计算机台数(台)	8.00	14.05	16.78
新增教学科研仪器设备所占比例(%)	10.00	65.09	16.86
生均年进书量(册/生)	3.00	3.17	3.01

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院 2022 人才培养工作状态数据采集与管理平台。

2. 改善办学基础条件的具体做法

基础房屋修缮升级类。按照工作部署，如期完成了完成了办公楼一层改造项目、教学楼卫生间改造项目、留学生公寓改造项目及部分中型维修类项目。其中通过办公楼一层改造项目，改善了财务处办公条件，更符合开放服务的理念，更好服务广大师生，同时通过档案室改造，增加了档案编辑室和 200m³智能密集档案架，为档案管理提升提供了硬件支持；通过教学楼卫生间改造，解决了酒管教学楼、信息工程教学楼、艺术学院教学楼和生活服务楼如厕环境差，设备能耗高的问题，提升学院办学硬件内环境；通过留学生公寓改造项目，将原留学生公寓改造为学生宿

¹ 请提供教育部关于各项办学条件指标的合格数据。

舍，增加 100 多间有独立卫生间的宿舍，降低了房屋空置率，提高空置房利用率，解决了办学规模和疫情常态化对学生住宿用房的要求。

教学实训硬件提升类。完成了一批教学用房改造、新建实训室以及实训室升级改造项目，包括数字营销策划综合实训室机房；财税大数据应用实训室；会计学院常态化录播室；学生课外体育锻炼系统；标准化考场升级改造；课程中心基础设备；电梯实训室；绿色建筑节能仿真实训平台；邮轮乘务与管理专业实训室升级改造级；纪小川茶艺与茶文化工作室；民宿实训室；咖啡实训中心升级；虚拟仿真实训室；大数据技术专业实训室；新媒体实训室；艺术酒店智能互动实验室。通过以上项目的实施，切实提升了学校办学硬件，有利支持学校教师开展各类教学实训活动，满足人才培养的各类需求。

软件数据平台建设类。购买一批软件、课程资源，引入服务搭建各类数据平台，包括关务技能竞赛平台；直播电商实训与竞赛软件；数字营销实训与竞赛软件；智能财税（高职）竞赛技能测评平台；烹饪学院精品资源共享课；高层次智库建设；酒店管理专业群资源库；物业管理专业教学资源库课程更新；酒店 BIM 省级技能传承创新平台建设；建筑工程识图绘图软件（中望 1+X）；全国导游资格考试人机交互系统；导游英语资源包；文旅学院专业群实践教学体系建设项目；研学旅行课程开发与管理系统；研学旅行专业教学资源库建设；WEB 前端开发实训室设备补充项目；数据中心防火墙项目；智慧网络运维管理服务平台（一期）；校园点播直播系统项目；图书馆中文图书采购与加工服务项目；网站群系统升级项目；诊断与改进数据平台（三期）。通过以上软件数据平台建设，打破了传统教育时间空间的限制，使学校管理和教学业务与信息技术全面深度融合，提升学校管理水平和竞争实力。

3. 软硬件教学资源

（1）硬件教学资源

学校的硬件教学资源主要包括各类教学实践场所，教学开展场所及辅助教学的各类场所。目前建有充分利用学院的信息化资源，采用自主开发、校企共建等模式，协同各专业构建虚拟仿真实训室 4 个、虚实一体化实训室 73 个、专业数字化实训室 92 个。创新提出高职“仿真—实操—仿真，仿真如真”的 OTO（线上线下）实训模

式，以点带面逐步在所有专业推进应用，推动信息化实训模式在实训教学中广泛应用。学院建有新型多媒体教室 105 间，智慧教室 2 间，微课教室 2 间，录播教室 8 间，融媒体中心 1 间。依托学校先进的物理硬件教学资源，构建了“人人可学、人人能学、人人皆学”的泛在式物理学习空间，师生能够广泛开展项目化教学、基于问题的教学、探索式学习、混合式教学等多个层次、多种形式的学与教，有效促进了教师的教学效果和学生的学习效果。

（2）软件教学资源

学校的软件教学资源比较丰富，目前校内基于在线教学平台开设的网络学习空间课程总数 1127 门，积累的电子图书资源、电子案例、视频、图片、课件等大约 45T 的资源总量。其中教学平台的资源主要包括支持混合课程设计与建设功能；基于项目、案例的小组协作式探究式学习功能；教师针对不同专业及学科的个性化资源建设功能；支持教学管理单位的教学质量监控，提供教学质量分析功能及决策数据服务功能；基于学院、专业、课程的统一展示与管理功能；支持泛在学习形式的移动 APP 功能。网络教学平台融合了多种教学模式，面向校内师生，能够提供支持知识传授、技能训练和能力提升的网上学习空间，全方位支持校内混合式教学改革工作的开展。

2 学生发展质量

2.1 党建引领

近年来，学校深入践行新时代高校党的建设要求，积极推动党建工作与事业发展深度融合，以高质量党建引领高质量发展，构建了党建引领学校治理新格局，有力提升了学校的治理能力和治理水平。

发挥“三个作用”，夯实治理基础。深入开展党建示范创建和质量创优，充分发挥学校党委领导作用、基层党组织战斗堡垒作用和党员先锋模范作用，为提升基层治理能力提供强大组织保证。强化顶层设计，以制度建设为抓手，“六个过硬”为标准，落实党委领导下的校长负责制，开展了“议事决策规范提升年”活动，不断提升党委领导学校事业发展的能力和定力。强化院系党组织和师生党支部战斗堡垒作用，以“五个到位”“七个有力”为标准，开展“五星级党组织”“过硬党支部”建设，不断强化组织力，引领保障内部治理措施落实。实施“党员能力提升工程”，创建“党员示范岗”，实行“党员量化积分管理”，推行“党员承诺践诺”，党员在教学科研一线、管理服务等工作中的先锋模范作用充分发挥，有力推动了学校高质量发展。

推动“三个引领”，注入治理动能。各级党组织持续强化“引领力”建设，为基层治理提供“源动力”。把政治建设放在首位，提升政治引领力。落实“第一议题”制度，将学习、决策、实践相结合，一体化推进。建立院系重大事项决策，党组织前置讨论和政治把关机制，强化政治建设责任链条，提升发展推动力。聚焦培根铸魂，提升思想引领力。把好学习教育观，打造“立德讲堂”“励行讲坛”等学习宣讲平台，实施“党建品牌塑造工程”，建成“1+11+N”党建品牌体系，深化“不忘初心牢记使命”主题教育、党史学习教育，建立常态化教育清单。强化基层党组织功能，提升组织引领力。实施“党支部规范化标准化建设工程”，完善支部运行机制。优化组织设置，将党组织设在教研室、实习工坊，推动实习党支部建设，抓实党建和育人融合发展，夯实治理基础。

深化“三个促进”，提升治理质效。将党建引领融入学校事业发展的关键环节，助推基层治理提质增效。以“大思政”体系建设，促进人才培养。落实“三全育人”综合改革要求，双线推进教师、学生思想政治工作，形成育人合力。强化思政课程

和课程思政同向同行，通过教学、科研、专业“三轮驱动”，加强思政课改革创新。坚持党管人才，促进人才队伍建设。深入实施“双带头人”教师党支部书记培育工程，建立健全师德“教育、宣传、考核、监督、激励、惩处”六位一体的师德建设长效机制。丰富完善教师荣誉制度体系，选树宣传师德优秀典型，有效推进人才队伍发展。搭建合作平台，促进专业建设提档升级。坚持专业共建与党建共建同向同行，实施“1+1”联建共建，深化与大企业、大项目、大平台的党建合作深度，搭建高水平协同体平台，推动产教融合、校企合作。以管理质量提升，为学校发展增值赋能，开展 ISO21001 教育组织管理体系建设并取得认证，有力推动了专业建设的规范化标准化，办学质量显著提升。

通过一系列有效举措，学校党建引领基层治理成效明显，获得国家级样板党支部 2 个，省级党建标杆院系 2 个，省级样板支部 2 个，市级“五星级党组织” 2 个。学校党委先后被授予“山东省先进基层党组织”“青岛市先进基层党组织”。

案例1 “四史”学习教育的特色做法

学校制定了《青岛酒店管理职业技术学院关于在全院学生中开展“知史爱党 知史爱国”暨“四史”学习教育的实施方案》，坚持守正创新，突出工作重点，立足立德树人根本任务，探索青年学生“四史”学习教育特色做法，把“四史”学习教育融入日常、融入课堂、融入实践，落实到教学、管理、服务各环节，努力将学习成效转化为学校高质量发展的前行动力。依托数字媒体专业的 VR 党建体验馆，为学生提供多种党建虚拟体验，2022 级新生入校后，以班级为序分批分期到 VR 党建体验馆进行体验，由大二学生为大一新生进行讲解、设备操作。各二级学院结合专业特点，开展形式丰富的“四史”学习和党建活动，酒店工程学院教师党支部开展“百年党史三十五讲”系列活动，学生党支部自主研创情景沙盘推演特色党建课程。文旅学院实施党建引领工程，依托基层党组织战斗堡垒作用，发挥党员教师模范带头作用，建立课程思政专业教学团队和思政育人辅导员团队两支队伍，积极开展课程思政磨课、集体备课、案例示范、教学设计比赛等活动。烹饪学院坚持“支部建在工坊上”的党建旗帜引领，“党建+专业”双轮驱动，依托烹饪学院教师党支部和学生党支部，着力构建以学生为主体、专业教师为指导的全方位教育教学体系，积极

推动党建与专业教学深度融合。

2.2 立德树人

2.2.1 学校“立德树人”的有效举措

学校坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面落实立德树人根本任务。一年来，学校坚持五育并举，完善“月月有主题、活动全覆盖”的全时点校园活动体系，教师团队和学生管理团队共同发力，促进知识、态度、技能、素养协调发展；创新考核方式，搭建起检验思政工作成效平台。通过建设，学生主体性日益激发，育人成效日益显现，办学水平显著提高。学校荣获山东省高校思想政治工作先进集体、山东省高校思想政治工作优秀案例、青岛市高校思想政治创新奖。

1. 全面实施“三格”思政路径，推进“三全育人”综合改革

顶格推进三全育人工作。坚持把思政工作摆在重要位置，列入事业发展规划和年度工作计划。制定学校《“三全育人”综合改革建设方案》，建立起党委统一领导、党政齐抓共管、职能部门组织协调、全院上下积极落实的“大思政”工作格局，顶格推进全员全程全方位育人。全格规划十大育人工程。充分发挥课程、科研、实践、文化、网络等方面工作的育人功能，规划课程育人固本强基工程、科研育人求实创新工程、实践育人力学力行工程、文化育人启智润心工程、网络育人融合互联工程、心理育人阳光心灵工程、管理育人协同创新工程、服务育人暖心亲情工程、资助育人助心扶智工程、组织育人灯塔领航工程等十大工程，形成符合学院办学治校、学生成长成才要求的“十大”育人工程。微格实施日常教育活动。坚持把思想政治教育工作融入日常、融入经常、落细落小，把德育、智育、体育、美育、劳动教育全要素体现在育人过程中，照“月月有主题、月月有活动”的思路，系统设计全年校园活动，突出教师团队和学生管理团队并举、综合测评和第二课堂成绩单并重，探索实践“全要素、全时点；双团队，双考核”思政工作模式，推进三全育人落地实施。实施领航、强基、融入、润心、保障、支撑、提质等七大计划，把立德树人融入思想道德、文化知识、社会实践教育各环节，一体化构建起了目标明确、内容完善、标准健全、运行科学、保障有力、成效显著的思政工作运行体系，取得了明显育人成效。

2. 全面深化思政课教育教学改革

印发了《课程思政建设指导意见》，举办了“课程思政”教学专题论坛，持续推进“课程思政”示范课程培育项目，持续深化思政课教育教学改革，深入推进“课程思政”建设，推动“思政课程”与“课程思政”协同育人。围绕立德树人的根本任务，将工匠精神融入课程思政，将思想政治工作和道德教化贯穿专业群教育教学全过程。把爱国主义教育、责任意识教育、生命健康教育纳入思政课程和课程思政，深入挖掘课程蕴含的思政元素和育人功能，实现知识传授与价值引领同频共振。

3. 全面提高教师的课程思政能力，打造大思政体系精品课程。

教师是对课程思政建设具有主体责任，学校着力教师思政能力建设，打造“红德筑基”、“与思政同向同行”等品牌，加强教师思政育人意识。开展“请进来+走出去”的教师“课程思政”育人能力提升策略，通过组织“课程思政”教学改革专题培训，选派教师参加专题培训班等多种方式，筑牢教师的育德意识和信念。组织教学研讨，组织教师集中思政“研课”，帮助教师形成思政与专业契合的讲授特点和独特风格，提升教师自身思政意识和实施能力，做到“课程门门有思政，教师人人践育人”。鼓励科研骨干将“课程思政”融入所研究方向，支持教师申报各类教科研项目，并将全体教师的“课程思政”教学设计案例收录在册，形成“与思政同向同行”基础教学部课程思政比赛汇编，供老师们学习、思考。2021年度，会计学院《纳税申报实务》课程团队入选省级课程思政示范课程；另有《企业财务会计》、《经济法基础》两门课程入选院级课程思政示范课程。2022年度，在第二届“智慧树杯”课程思政示范案例教学大赛中，学院薛涛老师的《经济法基础》课程获得职业教育赛道一等奖；杨晓彤老师、高琳老师课程团队同时获得二等奖奖项。文旅学院已累计建设3门国家级、省级课程思政示范课程、14名国家级、省级课程思政教学名师，5门课程案例入选全国旅游院校课程思政示范案例和优秀案例，3门课程活动“智慧树杯”课程思政教学案例大赛二等奖，教学团队成员多次在全国职业院校旅游大类课程思政集体备课、中国职业技术教育学会说课展示、“学党史 迎百年”全国旅游职业院校课程思政课堂展示等课程思政活动中分享展示。

4. 全面发挥学生的思政能动性

抓好新生入学第一课，结合学校实际，通过形式多样的入学教育活动帮助新生明确成长成才目标，提高思想水平、政治觉悟、道德品质和文化素养。在思政课实践课程中广泛开展“大学生讲思政课”活动，并且以“以赛促课”的形式，让学生真正主导自己的思政课，通过身份互换，“翻转课堂”的新形式吸引学生学习兴趣和实践兴趣，充分发挥学生主观能动性，增强学生实践教学的参与度，真正做到以学生为主体，让学生知理、明理、讲理。

5. 全面落实“五育”并举，建立具有职业教育特色的劳动教育模式

将美育、体育、劳动教育纳入人才培养全过程，通过“阳光体育运动”、开设体育社团、大学生体质测试等，提高学生体能素质；通过公共选修课、校园文化艺术节、学校青岛饽饽榭子博物馆主题活动，线上线下推动美育教育。通过“人文素质大讲坛”“励行讲坛”等品牌活动，增强人文情怀，拓展知识视野，塑造健康人格。

学校以《中共中央国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》、教育部《大中小学劳动教育指导纲要（试行）》及山东省教育厅关于《全面加强新时代大中小学劳动教育若干措施》（征求意见稿）要求为指导，构建劳动教育课程体系，将劳动教育纳入人才培养方案，开展劳动教育实践、举办“劳模进校园”专题讲座、成立劳动育人实践服务队等多元化形式，在学生中弘扬劳动精神，培养学生正确劳动价值观和良好劳动品质。一是设立劳动教育公共必修课，明确教师、学分、学时，纳入完全学分制管理，劳动教育课程设置1个学分，学生该部分学习不少于16学时，其中学校团委负责开设不低于8学时课程，各二级学院根据专业、行业特色负责开设不低于8学时课程。二是独立开发学校特色的劳动教育课程，依托中国大学MOOC面向学生开放。三是在第二课堂课外培养体系中设立劳动教育模块，创新模块项目，与“三下乡”暑期社会实践、志愿服务、创新创业等一体化设计，细化劳动教育课外学习内容和实践任务。四是以实习实训课为载体开展劳动教育，优化实习实训课程的课程标准，强化劳动精神、劳模精神、工匠精神培养。

6. 全面加强校园文化建设

构建了与职业教育发展理念相吻合的“四位一体”校园文化系统，依托特色文

化品牌打造、校园景观创设、文化活动开展、文明礼仪宣讲等系列举措将文化理念辐射到教育教学活动和师生行为中，学校入选全国职业院校校园文化建设“一校一品”学校，2个项目入选教育部行指委提质培优行动计划。继续推进“最有礼貌大学校园”建设，开展“网络文明礼仪教育”活动，持续推进校园文化质量提升工程，提炼更新学校视觉形象识别体系。以青岛市创建文明典范城市为契机，积极营造创建氛围，潜移默化、润物无声，做好育人工作。

7. 全面推进现代信息技术在课程思政教学中的应用

综合运用第一课堂、第二课堂和实习课堂的三个维度，将课程思政育人贯穿于实践教学全过程。打造“立德讲堂”学生主题教育平台，融入社会主义核心价值观，形成了“线下+云上”双终端，具有“红色教育、四史故事、思政微课”三特色的思政精品项目，汇聚了多方育人合力，滋润着青年学生成长，形成了特色育人模式。融媒体“内容+技术+运营”立体网络思政育人，以内容形成融媒合力，拓展网络和新媒体平台，建设一批优秀的栏目和特色专题，做好高校思政文化的内容引导，将思政教育更加细节、细致、生活化，丰富网络传播的内容。一年以来，学校党委宣传统战部坚持聚人心树形象的理念，官方微信持续推出专题栏目，展示学校优秀学生事迹，讲述学校积极向上的故事；以迎新、毕业、节日为主题和角度，推出爱国、敬业、感恩等主题内容；新浪微博、抖音、微信视频号，丰富传播途径和内容。学校网络思政教育平台建设取得了良好效果，一年浏览量超过2000万人次，学校新媒体平台屡获殊荣，连续多年获省教育厅优秀政务新媒体称号，获中国职业院校百强媒体称号。

8. 关爱学生心理健康，打造“1234”心理育人新模式

学校大学生心理辅导中心充分发挥二级心理工作站枢纽作用，坚持以促进学生专业发展、人格发展、持续发展为主线，加强机制建设和工作建设双线并重，建立“舍——班——院”三级贯通的心理危机预警机制，扎实开展心理普查、心理访谈、心理活动、危机干预四大重点任务，打造二级工作站“1234”心理育人模式。每年开展“新生入学六个一”、预约制团体辅导、心理健康月等活动，打造“解忧小树洞”、“团听”等心理健康教育特色品牌，每年相关活动50余场次。通过三年工作

推动，实现 8 个二级学院心理工作站“全覆盖”、429 个学生班级心理委员“全配备”、16 学时学生骨干培训考核“全通过”、心理健康教育活动中学生“全参与”，努力夯实工作基础，筑牢心理健康“防护墙”。

2.2.2 学生各级各类获奖情况

2021-2022 学年学校学生积极参加各类竞赛，成果斐然。

表2-1 2021-2022 学年学生参加竞赛级别及获奖级别

竞赛级别	竞赛名称	获奖级别	获奖学生
省部级	第七届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛	铜奖	于闫冰、刘新龙、安航、臧芳源、李嫣然、王雯瑶、朱怀葆
省部级	第七届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛	铜奖	孙琪喆、夏雨晨、相冉、杜苗苗、徐新娜
省部级	第七届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛	铜奖	崔尚怡、王智豪、王水汗
省部级	第七届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛	铜奖	李徐蕊、谷安宁、林召官、王靖等
省部级	第七届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛	铜奖	马程程、张雯丽、周炳光、王家鲁、李震
省部级	第七届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛	铜奖	叶雨龙、牛家豪、王晨、李梦雨
省部级	第七届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛	铜奖	梁宝玉、赵金敏、李梦瑶、李东升、马瑞雪、徐程霞
省部级	山东省职业院校技能大赛高职组餐厅服务比赛	一等奖	黄欣艳
省部级	山东省职业院校技能大赛高职组餐厅服务比赛	一等奖	李月
国家级	全国职业院校技能大赛高职组餐厅服务比赛	一等奖	黄欣艳
国家级	全国职业院校技能大赛高职组餐厅服务比赛	一等奖	许丽莎
国家级	第二届全国民航院校空中乘务专业技能大赛（华东赛区）	三等奖	刘晓庆
省部级	2021 年山东省职业院校技能大赛（高职组）“市场营销技能”竞赛项目	一等奖	徐斌皓、时昊杰、刘祥赫、孟雪
省部级	2021 年山东省职业院校技能大赛（高职组）“关务技能”竞赛项目	一等奖	傅媛、曹欣瑜、于笑
省部级	2021 年山东省职业院校技能大赛（高职组）	二等奖	赵嘉诚、边祺轩、张婷婷、

竞赛级别	竞赛名称	获奖级别	获奖学生
	“电子商务技能”竞赛项目		陈俊超
省部级	2021“外研社·国才杯”全国英语写作大赛（高职组）复赛（山东赛区）英语专业组	三等奖	孙海琳
省部级	2021“外研社·国才杯”全国英语演讲大赛（高职组）省赛决赛（山东赛区）	优秀奖	裴悦
省部级	2022年第六届“亿学杯”全国大学生英语词汇及综合能力大赛省赛	一等奖	彭子涵
省部级	第二届“外教社·词达人杯”全国大学生英语词汇能力大赛	三等奖	池金珠
省部级	“建行杯”第八届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛	三等奖	董雨婷、邢靖伟、杨晶、杨春帅、周敏、宋丹阳
省部级	山东省大学生职业生涯规划邀请赛暨胶东经济圈第二届大学生职业生涯规划大赛	三等奖	陈颖、李欣欣
地市级	青岛市 2021 年度跨境电商创新创业职业技能大赛	优秀奖	李湘君
省部级	2021 年山东省职业院校技能大赛“虚拟现实（VR）设计与制作”竞赛项目	团体三等奖	张涛、李鑫、孔佳萱
省部级	2021 年山东省职业院校技能大赛“嵌入式技术应用开发”竞赛项目	团体三等奖	尹嘉豪、刘政、于福春
省部级	2021 年山东省职业院校技能大赛“大数据技术与应用”竞赛项目	团体三等奖	马东晖、傅程彬、李胜男
省部级	2021 年山东省职业院校技能大赛“信息安全管理与评估”竞赛项目	团体二等奖	陈秋灿、王子轩、陈文冲
省部级	2021 年山东省职业院校技能大赛“HTML5 交互媒体内容设计与制作”竞赛项目	团体二等奖	于妍、任俊杰、李楠
省部级	2021 年山东省职业院校技能大赛“物联网技术应用”竞赛项目	团体一等奖	王本松、孙英豪
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	金奖	杨杰、王晓晴、司鑫悦、刘佳雪
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	金奖	国敏、徐娇月、高国庆、陈子春、景东冉、王艺真、刘庆淼
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	金奖	梁甲荣、王智豪、李雯慧、王帅丽、姜熙寅、董振东
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	金奖	陈佳伊、刘欣旭、郭鑫鑫、王胜南、盖奕帆、丁禾、赵一静、尹文杰、夏淑娟

竞赛级别	竞赛名称	获奖级别	获奖学生
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	银奖	高鹏、徐彩霞、栾永俊、朱建龙
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	银奖	何雨晴、赵雅、于明鑫、马一晴、卢立铭、侯延东、王文慧、付晨曦、孔浩、苏彦斌
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	银奖	马东晖、孙欣瑶、江宇
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	银奖	李俊杰、胡子龙、杨晓彤、贾盛元、韩延开、郑小容、贯明月
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	铜奖	相昭廷、孙赵伟、聂时隆、张庆钧、张建业
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	铜奖	肖法叶、魏心怡、王龙新、徐雨桐、彭智慧、路正阳
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	铜奖	葛震、于嘉淇、周淑娴、明特、戴颖尼、惠鲲、李韵洁、程丽菲
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	铜奖	王金辉、李梦瑶、赵金敏、梁宝玉、祁喻仲昂、张佳彤、刘鑫、谷文字
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	铜奖	马池凯、鹿凯航、王学辉、来涛、倪嘉杰、张喆
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	铜奖	刘思琪、王安蕾、孙悦、李婷婷、王超
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	铜奖	王秀玉、李晓彤、徐金宇、李文杰
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	铜奖	栾梦晗、李浩、李嘉诚、于子皓、孙丰昊、翟梦琦、刘子诺、陶嘉、常明虎、张艺馨
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	铜奖	杨国庆、李雪、艾新瑜、张瑞、于福春、李瑞
省部级	第十三届“挑战杯”建设银行山东省大学生创业计划竞赛	铜奖	蒋金瑞、张佳惠、赵俏、侯普盟、陈炳媛、张馨子

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院。

2.2.3 毕业生职业资格证书获证情况

学校 2022 届毕业生在校期间获取的符合专业面向职业资格证书情况如下图所示，有 86.81%的毕业生取得过证书，其中主要获得的证书是能力证书（50.03%），其后依次是 1+X 职业技能等级证书（37.26%）、职业资格证书（35.53%）、语言类等级证书（30.77%）等。

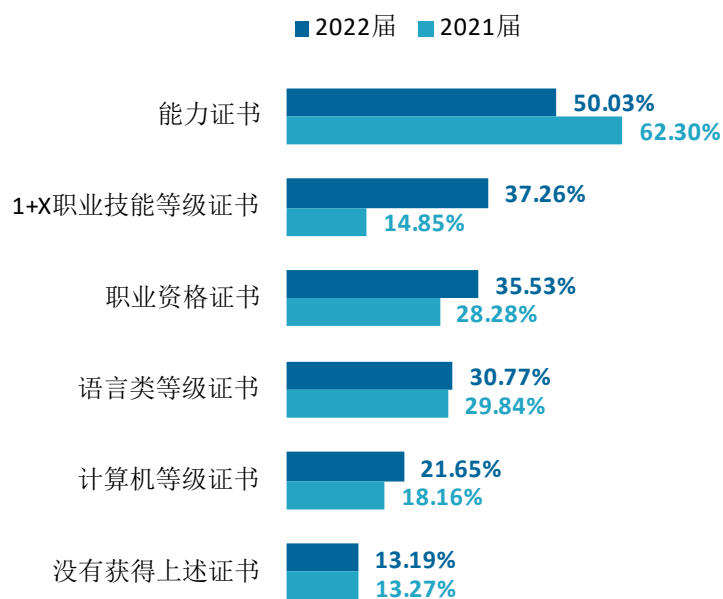


图 2-1 毕业生职业资格证书获证情况

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

案例2 探索信息化赋能教学新路径，打造课程思政新样板

学校贯彻落实中共中央《关于深化新时代学校思想政治理论课改革创新的若干意见》、教育部《高等学校课程思政建设指导纲要》等精神，紧密结合时代潮流，推出一批师生喜闻乐见、启智润心的精品项目，助力思政教育高质量发展。

2022 年 1 月，由烹饪学院教师团队录制的精品慕课《中国传统节日饮食文化赏析与制作》登上“学习强国”学习平台，慕课以中国传统节日饮食文化为主线，按照时间顺序，系统地将中华儿女成长年轮中最重要的 16 个传统节日饮食逐一呈现，通过 32 节次精品慕课，分别以理论知识和实训教学的形式，将传统节日的起源、传说、习俗及文化内涵融入烹饪特色美食的制作当中，将价值观引领和文化习得与技

能传授相融合，守正创新，以文化人，践行了立德树人的根本任务，打造了“党建+饮食文化+烹饪技能”课程思政新样板。

2.3.1 就业服务

1. 学校开展的具体的就业服务工作

学校以双高建设为抓手，以学生的职业生涯发展为主线，以职业能力素养提升为核心，以全链条就业指导服务为特色，以提高就业质量、拓展毕业生就业市场为工作重点，健全就业促进机制，推动就业工作提质增效，全面服务学生成长成才。

深入实施就业工作“一把手”工程，持续加强就业队伍建设。成立由校(院)党政一把手担任组长的就业工作领导小组，定期召开就业工作专题会议研究部署毕业生就业工作；疫情防控期间，组建多支“党员先锋工作队”，由教师党员、毕业生党员、入党积极分子组成，帮扶优质就业合作单位复工复产，选拔优秀毕业生参与企业运营并推荐学生就业，开拓校企长期合作新领域；充分发挥校院两级就业工作领导小组的作用，将就业工作列入重要议事日程，各学院领导小组每学期至少开展两次就业工作专题研究，制定学院 2022 届毕业生就业工作方案，落实各项就业工作。建立“学校主导、部门主抓、学院主责、全员参与”的就业工作机制，推进招就联动机制建设，打造全员抓就业、促就业的工作格局。推动就业工作人员专业化能力提升培训，坚持下大力气“补短板”，结合学校实际，邀请行业专家开展就业管理专题培训，提高就业工作人员的专业水平和业务能力。积极推动就业工作的理论研究和实践探索，开展就业工作组织建设、全程化职业发展教育、就业信息化、就业特殊群体帮扶、学生职业发展延伸服务等多个专题研究，不断提升就业工作专业化水平；建设职业化、专业化的就业指导师资队伍，为学生提供专业化的就业指导服务。

加强就业教育，提升毕业生就业竞争力。围绕学生就业需求，依托专业优势和师资力量，面向在校学生开展职业技能培训，面向低年级学生开展办公软件应用、职场礼仪等职业素养培训，面向高年级学生开展咖啡制作、鸡尾酒调制、烹调师、面点师、会计、电工等职业技能培训，学生考取职业资格证书、职业技能等级证书、专项职业能力证书，为学生质量就业创业提供“敲门砖”。把学生就业作为立德树

人的重要环节，开展以“成才观、职业观、就业观”为核心的就业主题教育活动，积极对接“公共就业服务进校园”“政策宣传月”“百日冲刺促就业”等专项活动，通过“我为企业代言”“就业政策进校园”“聊聊行业那些事”“学弟学妹，我有话说”等形式多样的特色就业活动，引导学生把个人理想追求融入现代化国家建设新征程。构建全程化的就业教育体系，分阶段分群体开展精准化就业指导，提升学生就业创业竞争力，针对不同年级开展不同形式的职业发展和就业指导活动，帮助学生顺利就业、高质量就业。积极参与“宏志助航”-全国高校毕业生就业能力培训项目，引导有就业意愿的毕业生群体开展线上线下就业能力培训，帮助他们提高综合素质和就业能力。各学院定期召开主题班会，引导学生树立正确就业观念，减少慢就业现象，引导学生合理调整就业预期，先就业再择业。

学校通过“走出去”“请进来”“云对接”等方式，扎实开展落实访企拓岗促就业专项行动，全面深化政校企合作、供需对接。开展 2022 届毕业生就业云端推介会 2 场，学校党委书记、校长和 230 家企业云端“面对面”，为毕业生暖心“送岗位”7956 个，700 多名毕业生意向签约；线上开展“就选山东”省级集中招聘精品旅游专场 2022 届毕业生春季就业双选会 8 场，为企业招聘和毕业生求职保驾护航，1840 家用人单位参加，提供就业岗位 5600 余个；线下走访青岛国信集团、青岛啤酒文化传播公司、青岛银行、万科物业等企业，为毕业生挖掘岗位 170 余个。深入开展社会需求、毕业生就业状况跟踪调查，推动学校深化教育教学改革、不断增强人才培养的针对性和适应性，提高人才培养质量。新开拓优质就业（见习）基地 15 家；确保就业资源数量和质量持续稳定增长，扎实推进走访用人单位、就业资源拓展、毕业校友座谈等工作；落实做细与各级人社部门、人力资源市场、行业协会、企事业单位的人才合作协议，拓宽合作面、提高合作度，切实做好毕业生精准推介，力求人职匹配。

用好就业政策，强化精准帮扶，引导毕业生多渠道就业。积极配合有关部门实施乡村振兴战略、服务乡村建设行动，落实好“两征两退”改革要求，做好毕业生参军入伍就业信息落实工作；做好专升本录取学生就业信息填报工作；借助互联网、大数据、人工智能和实体经济深度融合的良机，分析并掌握重点行业人才需求，开

展专项招聘活动；积极挖掘新产业新模式中的就业机会，引导毕业生在数字经济、平台经济等多个领域灵活就业，配合有关部门完善灵活就业社会保障政策，切实维护高校毕业生劳动保障权益。建立就业困难毕业生群体帮扶工作台账，掌握未落实就业去向毕业生思想动态、择业诉求和实际困难，按照“一人一档”“一人一策”要求重点帮扶，帮助有就业意愿的毕业生尽快就业。

依托网络平台进行宣传引导和就业服务，提升就业工作信息化水平

充分发挥教育部 24365 校园网络招聘服务平台、“就选山东”高校毕业生求职招聘云平台、青岛市高校毕业生网络招聘平台、学校就业信息网等四级招聘平台的联动作用，确保校园招聘不打烊，线上招聘不停歇。提高就业服务信息化水平，加强线上服务联动，完善“海斯曼就业服务平台”功能，精确采集岗位需求和求职意向，向毕业生精准推送岗位 500 余个；第一时间发布网上签约操作指南，及时通过电话、邮箱“云答疑”，保障就业服务不掉线，保障毕业生特殊时期随时随地完成签约手续；优化完善网上签约、网上招聘、职业测评等就业服务，组织学生完善简历，提升人岗匹配精准度和实效性。

做实数据自查，确保就业数据真实可靠。根据省厅文件要求，学校多次召开专题会议部署就业数据自查工作，接续开展 5 次就业数据自查工作，从严落实教育部“四不准”“三不得”工作要求，严格审核毕业生就业统计数据及材料的规范性、真实性、有效性。自查工作覆盖全体 2022 届毕业生，要求不漏一人。通过电话、微信、短信等方式联系每名毕业生对就业信息网内的就业去向进行再次确认，针对部分学生毕业后更换工作、辞职再就业、辞职暂未落实就业单位、放弃升学等情况，落实具体就业去向，督促他们尽早更换材料，及时在山东省高校毕业生就业信息网及全国高校毕业生就业管理系统进行数据更新；对于暂未落实单位的毕业生，针对学生需求进行就业帮扶，帮助学生尽早落实单位。

2. 就业指导服务满意度

就业指导服务能够帮助学生树立合理的职业期待，提升求职技能，促进顺利就业。在就业指导评价中，学校近三届毕业生对就业服务工作的满意度持续较高呈上升趋势，从 2020 届的 94.90% 提高到了 2022 届的 95.87%，就业服务工作取得显著

成效。

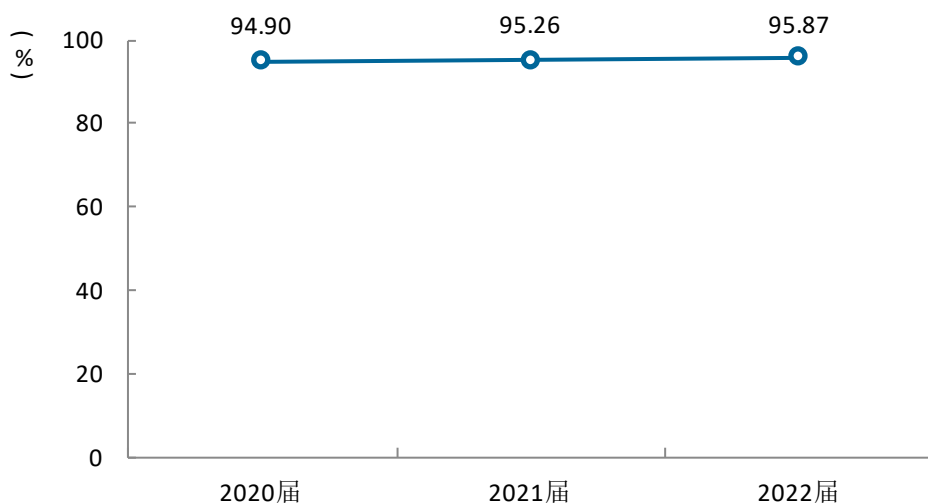


图 2-2 毕业生对就业指导服务的总体满意度

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

3. 毕业生接受就业服务的比例

学校 2022 届毕业生中，毕业生接受“学校组织的线下招聘会”求职服务的比例（59.87%）最高，且与 2021 届相比上升明显。同时，毕业生对各项求职服务的有效性评价也较上届有所提升或持平，学校求职服务开展效果较好。

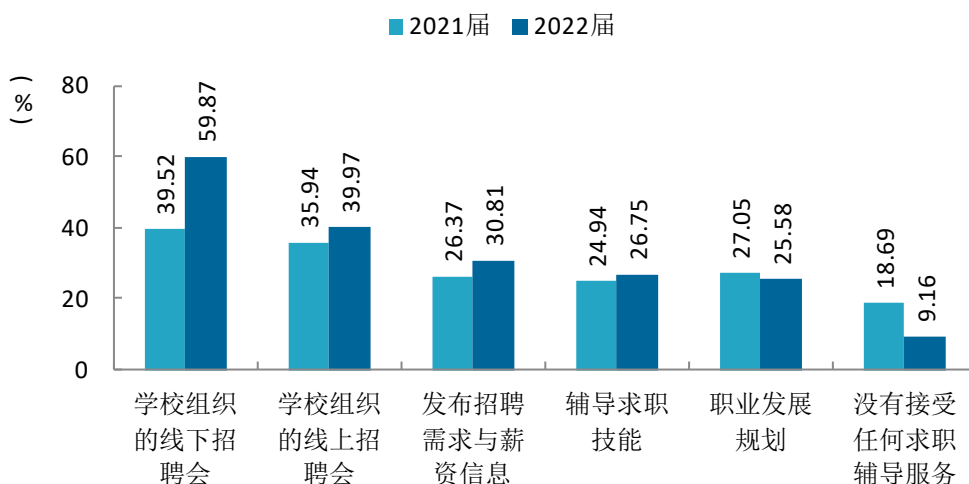


图 2-3 毕业生接受母校提供求职服务的比例（多选）

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

4. 毕业生对就业服务的有效性评价

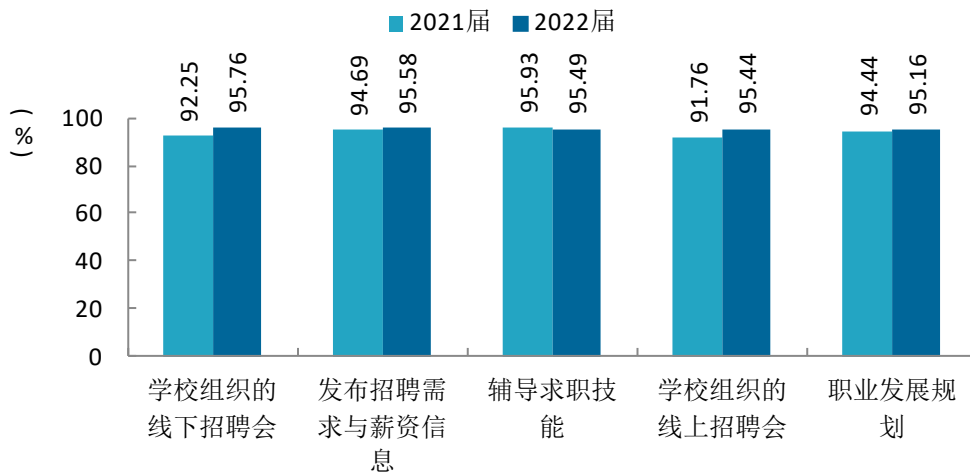


图 2-4 毕业生对母校求职服务的有效性评价

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

案例3 入选“就选山东”招聘院校，深化政校企合作

学校时刻关注疫情防控最新形势，制订就业工作应对预案，实现科学有效防控、安全有序招聘。培育和维护学院专业特色就业资源，协同做好分层次、分专业、分类型的线上线下招聘会，入选 2022 年“就选山东”省级集中招聘举办院校，线上开展“就选山东”省级集中招聘精品旅游专场 2022 届毕业生春季就业双选会 8 场，为企业招聘和毕业生求职保驾护航，1840 家用人单位参加，提供就业岗位 5600 余个；统筹开展线下企业进校宣讲活动 120 场；新开拓优质就业（见习）基地 15 家；确保就业资源数量和质量持续稳定增长，扎实推进走访用人单位、就业资源拓展、毕业校友座谈等工作；落实做细与各级人社部门、人力资源市场、行业协会、企事业单位的人才合作协议，拓宽合作面、提高合作度，切实做好毕业生精准推介，力求人职匹配。



“就选山东”青岛酒店管理职业技术学院春季就业双选会

2.3 在校体验

校友推荐度和满意度是毕业生对学校整体情况的综合评价，也体现了毕业生对母校的整体认同度。

2.3.2 校友推荐度

校友推荐度是指学生是否愿意推荐母校给亲朋好友就读，更加直观地反映出学生对学校的认可程度。学校 2022 届毕业生愿意推荐母校的比例为 84.82%，与学校 2021 届（78.80%）有明显上升，毕业生对母校的推荐度整体较好。

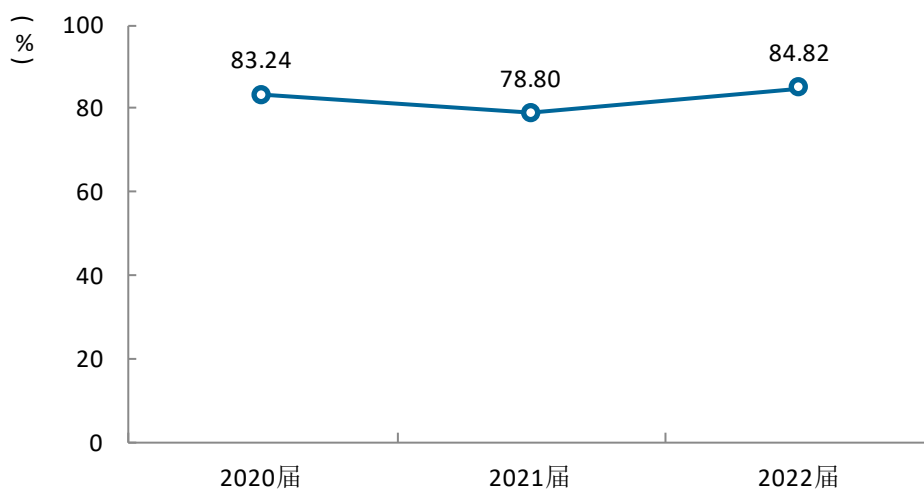


图 2-5 应届毕业生对母校推荐度变化趋势

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

2.3.3 母校满意度

校友满意度反映了毕业生对母校总体评价情况，是毕业生在校学习生活体验评价的重要指标。学校近三届毕业生对母校的总体满意度均高于 95%，毕业生对母校的整体评价较好。

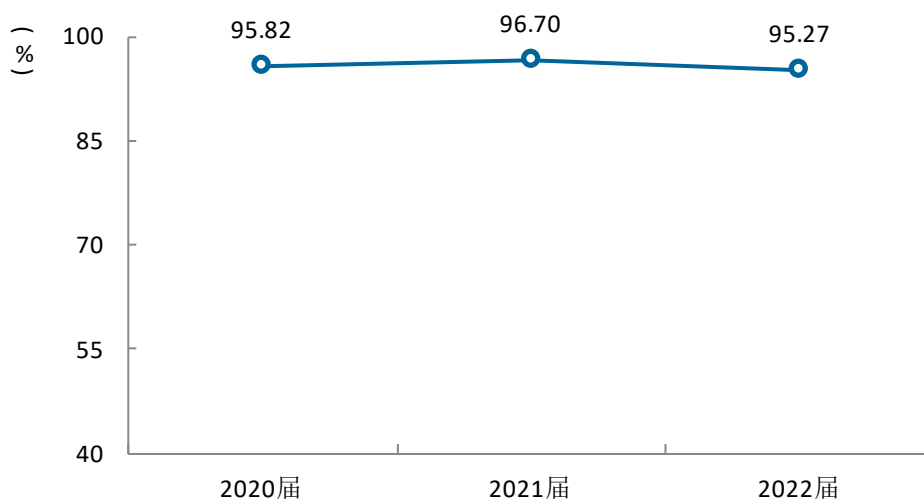


图 2-6 应届毕业生对母校满意度变化趋势

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

2.3.4 学生活动

1. 生均体育与文化设施面积

学校专业教学实训用房及场所为 46399.32 平方米，图书馆为 14524 平方米，运动场为 20000 平方米，室内体育设施为 5000 平方米，能充分满足体育教学、课外活动、体育竞赛等需要。

2. 团学活动丰富多彩

(1) 庆祝中国共产主义青年团成立 100 周年暨学校 2022 年五四表彰大会

为深入学习贯彻习近平总书记在庆祝中国共产主义青年团成立 100 周年大会上的重要讲话精神，深入学习领会习近平总书记关于青年工作的重要思想，激励各级团组织和广大团员、团干部向先进学习、向优秀看齐。2022 年 5 月 18 日，学校在学术报告厅举行庆祝中国共产主义青年团成立 100 周年暨 2022 年五四表彰大会。

活动全面总结了 2021 年度学校共青团工作情况，同时表彰 2021—2022 学年学校共青团先进集体、先进个人。2021 年，团委在引领青年上创特色，在凝聚青年上聚亮点，在服务青年上树品牌，在思想引领、团学改革、成长服务、基层建设等方面取得了新成果，在全省共青团工作考核中获评“优秀”等次，在青岛市共青团工作考核中成为唯一一所获得优秀等次的高校，取得 2021 年度共青团工作考核省市双优。



图：2022 年五四表彰大会

(2) 2021 年“活力团总支”评选活动

为聚焦保持和增强团的政治性、先进性、群众性，推进共青团工作取得新发展，助力学院“双高计划”建设，2021年12月16日，学院2021年度“活力团总支”评选活动在学术报告厅举办，包括在述职展示环节和活力秀环节。该活动作为学院共青团活力提升工程品牌活动之一，至今已连续举办十一届，对进一步夯实学院基层团组织建设、深入推进学院共青团改革具有重要意义。此次评选活动，充分展现了各团总支2021年的工作成果，有助于促进经验交流，进一步强本固基，使更多大学生在团的活动中受教育、长才干。



图：“活力团总支”评选活动现场

（3）举办 2021 级新生迎新晚会

为切实加强学生精神文明建设，彰显文化自信，进一步加强对新生的思想引领，同时丰富大学生的课余文化生活，展现青年学子的青春风采，为学生搭建展示自我的平台，使新生能够以积极向上、朝气蓬勃的精神面貌迎接崭新的大学生活。2021年9月14日，学院2021级新生迎新晚会在体育场举办。

晚会围绕“青春向党 奋斗强国”这一主题，以“一见‘青’心”“青春向党”“筑梦远航”三个篇章为主脉络展开，为学生搭建了展示自我的平台，丰富了学生的校园文化生活。同时，也是强化青年思想引领，厚植青年学生爱国情怀，努力培养学生全面发展的又一次生动实践。



图：2021 级新生迎新晚会

2.3.5 校友关注度

校友关注度反映校友对母校的关注和联系情况，帮助学校维护校友资源。学校 2017 届~2019 届均有 95%左右的毕业生在毕业三年内对母校有所关注。校友对母校的关注程度较高，有助于学校校友资源的进一步维护。

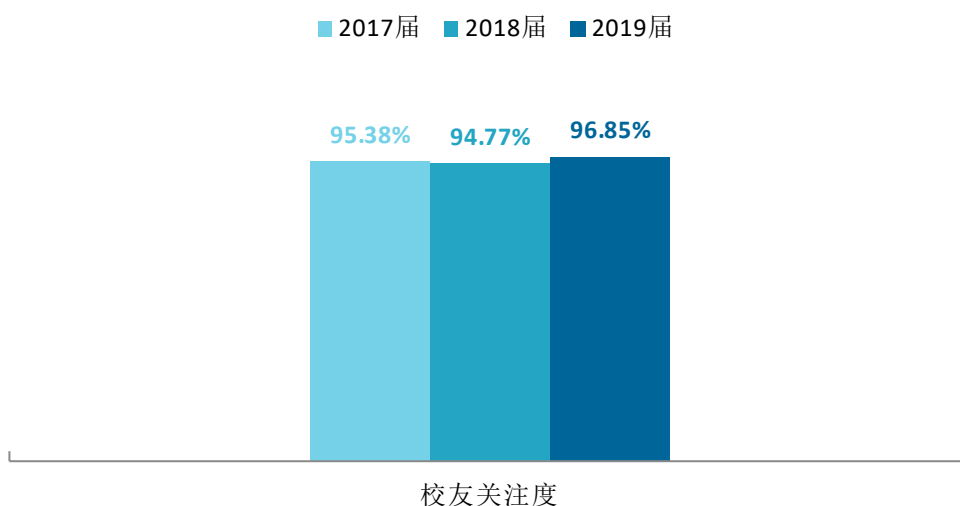


图 2-7 毕业生对母校的关注度

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2019 届毕业生中期发展与培养达成评价数据。

2.3.6 社团活动

1. 开设社团表

学校现有 64 个社团，共计 3549 人参加社团。

表2-2 学校开设社团表

序号	社团名称	现有成员数(人)	序号	社团名称	现有成员数(人)
1	武术协会	88	33	信和数字建筑创新应用协会	34
2	红十字协会	156	34	勤雅话剧社	28
3	大学生创业工作站	45	35	项目管理协会	29
4	信息化实践中心	121	36	鲁班电子工坊	21
5	诚品读书俱乐部	57	37	BIM 协会	35
6	茶艺协会	51	38	英语协会	92
7	调酒协会	61	39	轮滑协会	24
8	舞蹈与调饮艺术协会	73	40	篮球协会	100
9	花艺协会	50	41	棋艺协会	59
10	咖啡品鉴与制作协会	65	42	曲艺协会	20
11	海川邮轮游艇协会	72	43	乒乓球协会	67
12	青藤葡萄酒俱乐部	26	44	电子商务协会	70
13	空乘协会	29	45	互联网营销协会	45
14	大学生文明礼仪宣讲团	44	46	羽毛球协会	149
15	旅游协会	80	47	博易会计协会	50
16	日语协会	21	48	ERP 沙盘	23
17	海斯曼讲解队	28	49	生态协会	84
18	演讲与口才协会	50	50	计算机协会	68
19	会展协会	69	51	军事爱好者协会	51
20	韩语协会	28	52	数学建模协会	67
21	新媒体中心	37	53	数据分析与应用	90
22	舞龙舞狮协会	36	54	DIY 手工坊	31
23	雕刻协会	34	55	微尘书法篆刻协会	40
24	美食制作与鉴赏	49	56	动漫社	87
25	粤菜协会	40	57	形象设计协会	95
26	青年工匠孵化基地	43	58	摄影爱好者协会	88
27	冷拼与盘艺协会	40	59	饽饽磕子传习协会	43
28	面塑协会	30	60	足球协会	66
29	西式餐饮制作与鉴赏协会	34	61	排球协会	26

序号	社团名称	现有成员数(人)	序号	社团名称	现有成员数(人)
30	中西面点协会	38	62	田径队	31
31	心语苑心理社	65	63	国学社	100
32	公共关系协会	21	64	搏击协会	55

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院 2022 人才培养工作状态数据采集与管理平台。

2. 学生参与社团活动的比例

社团活动的积极参与不仅可以使学生增强自己的人际交往能力，发挥特长，增加自信心，同时也能帮助学生拓展自己的人脉资源，为毕业生毕业后的发展储存潜能。学校 2022 届毕业生在校期间，参加过科技类社团活动的比例（38.60%）最高，与学校 2021 届相比有明显上升；其后依次是公益类（35.71%）、社会实践类（30.43%）等。整体来看，学校社团活动形式多样，毕业生参与度有所上升。

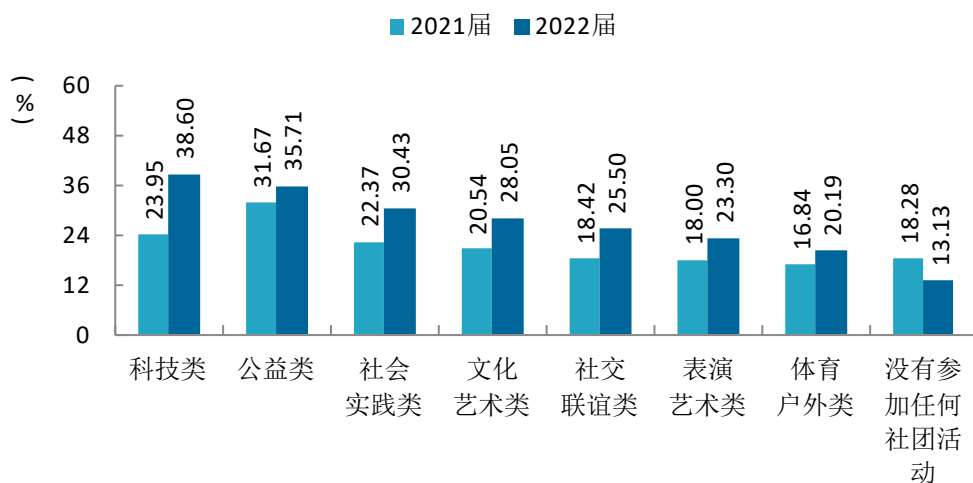


图 2-8 毕业生参加社团活动的比例（多选）

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

3. 毕业生对社团活动的满意度

毕业生对各类社团活动的满意度较高，均在 95% 以上。其中对科技类社团活动的满意度（98.04%）最高，其后依次是社会实践类社团（97.71%）、公益类社团（97.08%），社团活动开展效果好。

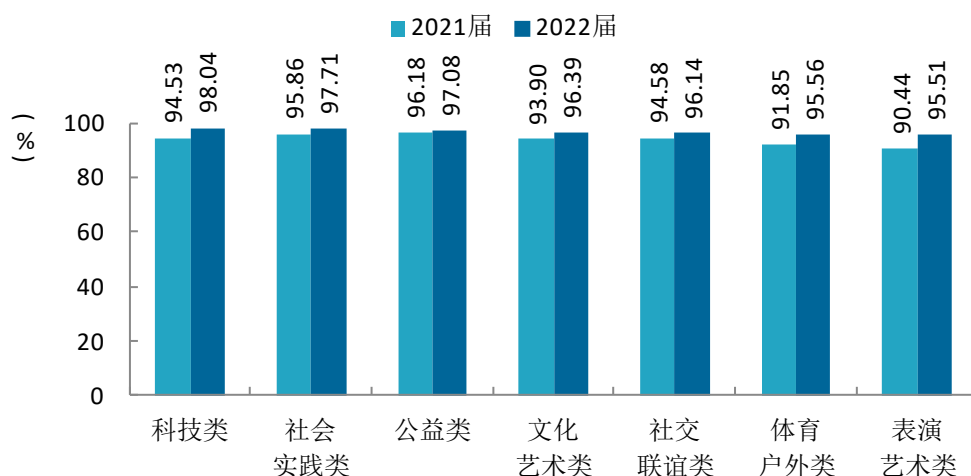


图 2-9 毕业生对社团活动的满意度

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

2.3.7 学生服务

1. 生均参加入学教育的课时

新生入学教育是我校学生教育的重要组成部分，是入学后大学生涯的第一课，是帮助新生熟悉环境、适应大学生活、了解校规校纪、增进情感认同、激发学习热情的基础性、系统性工作。入学教育采取线上与线下相结合，集中教育与分散教育相结合、课堂教育与课外教育相结合、引导教育与自我教育相结合、日常教育与生活关怀相结合等多种形式，从新生入学至入学教育手册规定的课程结束，生均课时为 180 课时。

2. 学生资助类型和数量

学校有两类资助，分别是政府资助类、学院自设类，资助额为 1737.14 万元，资助学生为 3570 人。

表2-3 学生资助类型和数量

资助项目	资助类别	资助额 (万元)	占资助总额 的比例 (%)	资助学 生数 (个)	占资助学生 总数的比例 (%)	人均资助额 (元)
国家励志奖学金	政府资助类	231.5	13.33	463	12.97	5000.0

资助项目	资助类别	资助额 (万元)	占资助总额 的比例 (%)	资助学 生数 (个)	占资助学生 总数的比例 (%)	人均资助额 (元)
省政府励志奖学金	政府资助类	24.5	1.41	49	1.37	5000.0
新疆西藏和青海 海北籍少数民族 大学生省政府励 志奖学金	政府资助类	2	0.12	4	0.11	5000.0
国家助学金	政府资助类	564.3	32.48	1710	47.90	3300.0
服兵役学生国家 教育资助	政府资助类	317.94	18.30	194	5.43	16388.7
生源地信用助学 贷款	政府资助类	466	26.83	472	13.22	9872.9
建档立卡学生学 费减免	政府资助类	42	2.42	105	2.94	4000.0
建档立卡学生学 杂费减免	学院自设类	15.5	0.89	105	2.94	1476.2
勤工助学	学院自设类	73.4	4.23	468	13.11	1568.4

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院。

3. 学生工作满意度

2021-2022 学年，学校编制并发布了面向学生的《学生工作满意度调查问卷》，从学生教育、学生管理、学生服务三个层面，对思想教育管理、学风建设、班团建设、公寓管理、心理健康教育、奖助贷补等具体学生工作指标的学生满意度进行问卷调查，并结合访谈、座谈等形式展开补充性调研，形成调查报告。

2021-2022 学年的调查数据显示，我校学生对学生工作整体满意度达到 94.3%，对“奖助学金的评定标准、各种资助和勤工助学政策执行”的满意度最高，达到了 97.3%，对“住宿条件、网络服务与后勤管理满意度”的满意度为 92.6%。综合来看，学生对学校学生工作质量总体满意，幸福感获得感持续提升。

案例4 “同学，咱们聊聊吧”系列活动

“优良的师生关系是一种巨大的教育力量，也是一种珍贵的教育资源”，学生工作处推出“同学，咱们聊聊吧”系列活动，搭建领导干部和青年学生的面对面互动

平台，畅通师生交流渠道，构建优良师生关系，进一步完善了学校思想政治工作体系。

彰显沟通的艺术，突破“师—生”对象化的交流语境，以“你—我”的平等姿态凸显教师、学生的双主体地位，扩展教育的张力，增强教育的引力，听心声，话成长，营造出有互动、有思辨的交流氛围；调整沟通的姿态，通过“同学，咱们聊聊吧”这一平台，师生有约，同心同向，由信息化、智能化的工具交流回归宽敞明亮的心灵沟通，触摸学生的心灵，实现对学生的精神熏陶和人格感染；拓展沟通的疆域，师生关系由片面的知识传授扩展到完整的成长生活，由知识传授升华到人生引导，增进了师生情感，启迪了学生智慧，激发了学生热情。



学校领导走进“同学，咱们聊聊吧”同学生现场交流

2.4 就业质量

2.4.1 毕业生就业去向落实率

学校 2022 届毕业生人数 5058 人，毕业去向落实人数 4632 人，毕业去向落实率为 91.58%，绝大多数毕业生顺利落实具体去向，就业落实充分。

2.4.2 毕业生月收入

学校 2022 届毕业生的月收入为 4384.25 元，近三届毕业生的月收入整体呈稳定上升趋势，毕业生薪资情况向好。

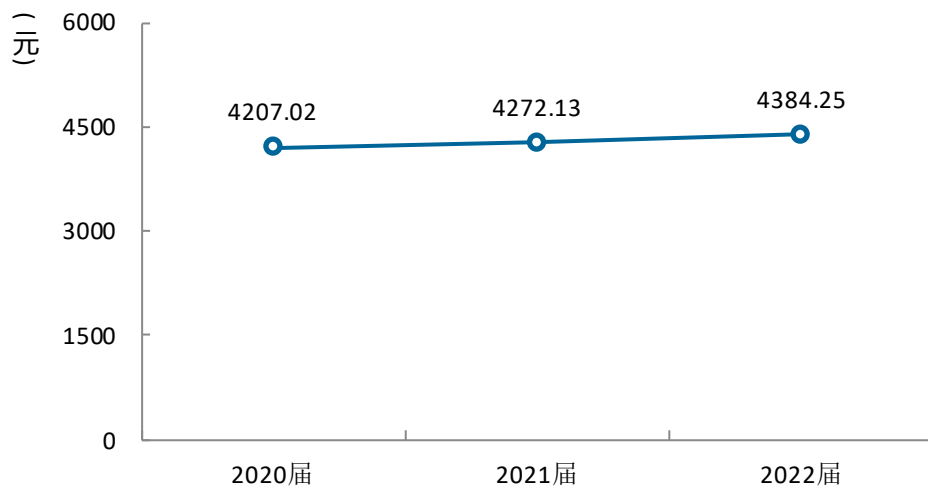


图 2-10 毕业生的月收入

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

2.4.3 就业满意度

学校 2022 届毕业生的就业满意度为 91.36%。近三届毕业生就业满意度整体呈上升趋势，毕业生就业感受较好。

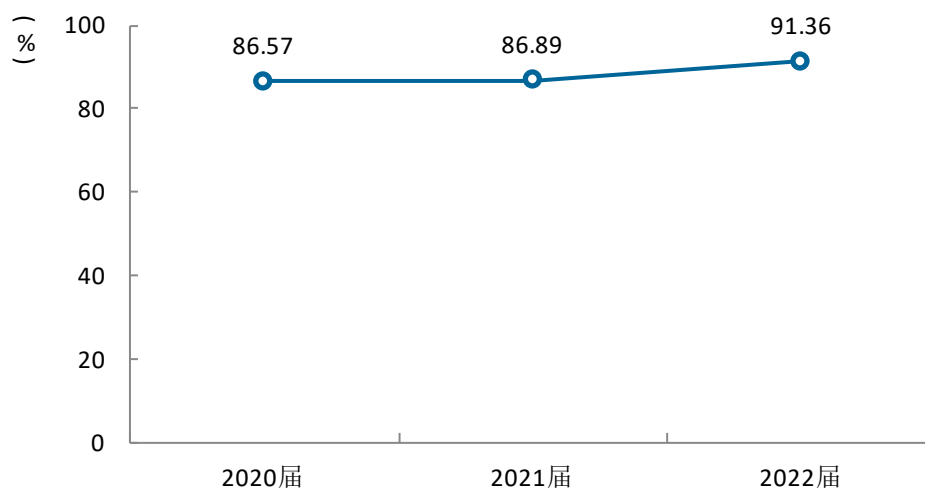


图 2-11 毕业生的就业满意度

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

2.4.4 工作与专业相关度

学校 2022 届毕业生的工作专业相关度为 65.40%，较 2021 届（58.66%）有所回升。大多数毕业生能够学以致用，有利于学生的中长期职业发展，说明学校教育资源配置的合理性不断提升。

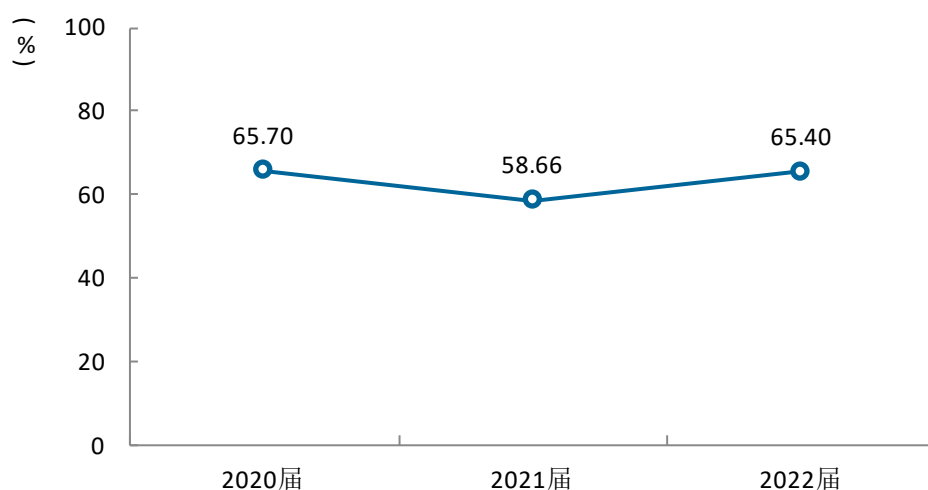


图 2-12 毕业生的工作专业相关度

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

2.4.5 用人单位满意度

2022 届毕业生用人单位满意度为 98.05%。用人单位对毕业生的认可度高。



图 2-13 用人单位对毕业生的总体满意度

数据来源：山东省人力资源和社会保障厅《2022 就业质量分析报告》。

2.4.6 毕业生中期晋升比例

学校有八成的毕业生在毕业三年内有职位晋升。



图 2-14 毕业生中期晋升比例

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

案例5 基层就业，服务乡村

学校把毕业生就业作为立德树人的重要环节，作为“三全育人”的重要内容，不断健全“就业思政”工作体系；开展以“成才观、职业观、就业观”为核心的就业主题教育活动，通过“聊聊行业那些事”“企业进校宣讲”“校友导师计划”等形式多样的政策形势讲座和榜样示范引领，引导学生把个人理想追求融入现代化国家建设新征程，主动投身国家重大工程、重大项目、重要领域就业；广泛宣传基层就业优惠政策，实施好基层就业项目，加强榜样教育、朋辈教育，开展就业典型事迹宣传，引导毕业生到基层、乡村振兴一线就业创业。

学校2019届财务管理专业毕业生赵浩翔，参加山东省公务员考试被录取，目前任山东省临沂市沂水县诸葛镇人民政府党建办工作人员，主要负责农村干部日常管理、农村党员干部教育、企业党建发展、企业党建特色品牌建设等工作。该同学在校期间积极参加学校组织的各项职业生涯规划活动，确立了到基层就业，把个人理想追求融入现代化国家建设新征程的愿景。都过在校期间和毕业后的持续努力，最终实现就业目标，成为基层就业的一员。

2.5 创新创业

2.5.1 创新创业教育

学校2022届毕业生接受的创新创业教育主要是创新创业课程（75.65%），其有效性为93.49%，其后依次是创新创业竞赛/训练（39.96%）、创新创业实践活动（33.43%），其有效性分别为92.33%、92.56%。

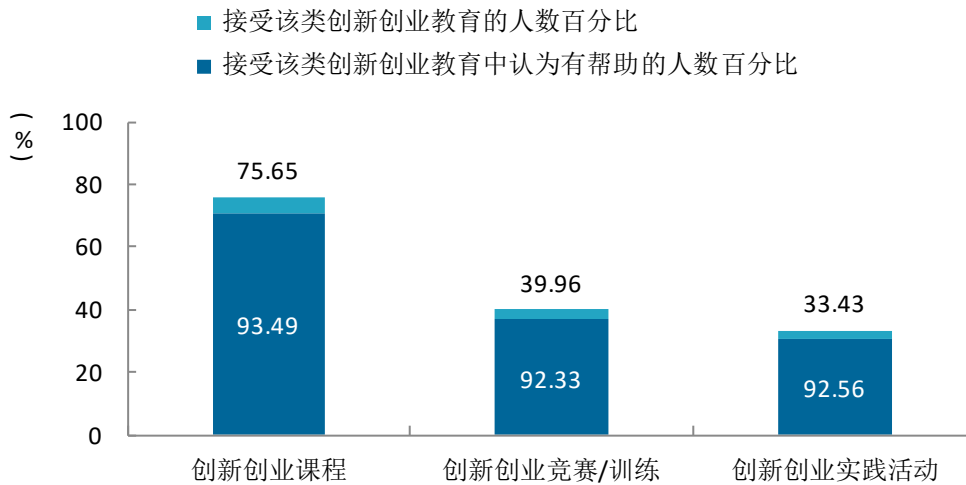


图 2-15 毕业生接受创新创业教育及认为其有效的比例（多选）

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

2.5.2 学校创业教育体系构成

1. 完善创新创业课程体系

将创新创业教育与专业教育深度融合，形成通识教育、创新创业教育和专业教育相互衔接、相互支撑的课程体系。面向全体学生开发开设研究方法、学科前沿、创业基础、就业创业指导等方面课程，建设全覆盖、分层次、成体系的创新创业教育专门课程群。将《创业教育与就业指导》课程纳入必修课程；同时围绕知、情、意、行四个方面，培养学生包括创新创业意识、知识、心理、精神和技能在内的综合能力，开设《创业素质训练》等选修课程。组织相关教师编写创新创业教材，选取创业典型案例编辑成创新创业案例库。

2. 强化创新创业师资队伍建设

在创新创业教育上打破传统的教师队伍结构，通过培训与引进相结合的方式，建立一支双师型教师队伍。选派业务水平高、有创新精神的教师参加创业咨询师、创业导师培训，提高实践教学能力；定期派遣创业专职教师到企业生产一线参与生产、经营和管理全过程，提高教师的实践和创新能力；建立专业互补、老中青相结合的梯队化创新创业教育专兼职师资队伍，建立由校内专家名师和校外知名企业家、创业成功人士等组成的创新创业导师库。

3. 搭建多元立体创新创业教育实践平台

成立大学生创业协会，建立各学院学生创业志愿社团，积极开展校园职业规划大赛、简历设计大赛、创新创业大赛、职业技能大赛等，帮助学生提高就业能力；创建众创空间，以众创空间为平台，为大学生创新创业团队免费提供创新创业场所设备、技术指导 and 成果转化服务等软硬件支持，培养创新创业团队。通过引企入校，积极践行现代学徒制，进行人才培养模式创新、教育教学特色改革和实习实训创新，营造良好的创新创业氛围；依托专业建立工作室，开发创新创业项目，做中教，做中学，帮助学生实现创新创业梦想。

2.5.3 双创教育的具体做法

学校及各学院贴近各专业群人才培养目标，结合专业特色和地方经济、行业需求、人才培养规律，采取切实可行的举措，提高创新创业教育水平和质量不断攀升。

一是完善人才培养方案，把创新创业教育融入人才培养全过程，使创新创业教育与专业教育有机融合，将人才培养重心由知识传授向能力培养转变。在人才培养方案中设置不少于 2 学分的创新创业必修学分。将创新精神、创业意识和创新创业能力作为评价人才培养质量的重要指标。

二是推进创新创业教学改革，将创业教育建设为学院首批“混合式”教学改革试点课程，不断完善师资队伍结构，推进线上线下两种形式教学融合，不断丰富线上教学资源，进行启发式、讨论式、参与式教学，注重培养学生的首创和冒险精神、批判性和创造性思维、独立工作能力、社交和管理技能。

三是积极组建创业教育的校内外实习实训基地和平台，贴近学生成长需求和地方经济发展需求，在酒店管理、旅游、烹饪、物流、工商、艺术、工程等各领域建立了广泛的校内外创业实践基地，借助基地平台推进政校企融合发展，带动了创业教育与就业工作不断开拓新局面。

四是通过以赛促学等多种方式，提升创业实操能力。通过积极主办、承办、参与校内外各级别创业大赛、职业规划大赛、互联网+大赛，一方面提升教师队伍和学生的整体创业技能、就业规划能力，另一方面培育出一批学生创业团队和创业成果，成果融入到了行业和地方经济发展的大潮中。

案例6 协同教育平台促进双创教育变革

学校对接山东省新旧动能转换十强产业，积极推动“大众创业 万众创新”向纵深发展，以人才培养模式改革为抓手，以基地建设为载体，着力培养学生的社会责任感、创新精神、创业意识和实践能力，提升大学生创新创业能力。

协同构建育人体系。校企行开发创新创业专业课程，创新创业与专业教育深度融合，通识教育、创新创业教育和专业教育相互衔接，建成全覆盖、分层次、系统化的创新创业教育专门课程群。



联合打造师资队伍。组建由专业教师、企业导师、创业教师组成的高水平创新创业师资队伍，引入企业真实任务进校，提升实战水平。设置创新创业专班，选派教师参加创业专项培训、企业研修，聘请能工巧匠和优秀校友，分享创业经验。经营真实企业项目。“筑巢引凤”，校企共建校园酒店、7-Eleven 便利店、互联网营销基地，实施“真实经营”教学模式，设置教学运行岗位 48 个，教学内容 52 项，年均岗位释放量达 3000 个以上。



校企行共建实训基地引入企业真实经营项目

协同指导双创竞赛。与京东集团、淘宝直播等校企共建 7 个双创实训基地，以“互联网+”、“创青春”、挑战杯为媒介，推动创业项目与国家级众创空间等孵化基地有机融合，促进学生取得省级以上创新创业大赛奖项 35 项。学生张川创立的餐饮企业市场估值达 1 亿元。



各级领导参观指导学校双创平台

2.6 技能大赛

2.6.1 学生参加的各类技能大赛及获奖情况

学校参加技能大赛获奖情况中，国家级 3 项，省部级 16 项，地市级 1 项。

表2-4 学生参加技能大赛获奖情况

竞赛级别	竞赛名称	获奖级别	获奖学生
国家级	第二届全国民航院校空中乘务专业技能大赛 (华东赛区)	三等奖	刘晓庆
国家级	全国职业院校技能大赛高职组餐厅服务比赛	一等奖	许丽莎
国家级	全国职业院校技能大赛高职组餐厅服务比赛	一等奖	黄欣艳
省部级	山东省职业院校技能大赛高职组餐厅服务比 赛	一等奖	李月
省部级	山东省职业院校技能大赛高职组餐厅服务比 赛	一等奖	黄欣艳
省部级	2021 年山东省职业院校技能大赛(高职组)“市 场营销技能”竞赛项目	一等奖	徐斌皓、时昊杰、刘祥赫、 孟雪
省部级	2021 年山东省职业院校技能大赛(高职组)“关 务技能”竞赛项目	一等奖	傅媛、曹欣瑜、于笑
省部级	2021 年山东省职业院校技能大赛(高职组)“电 子商务技能”竞赛项目	二等奖	赵嘉诚、边祺轩、张婷婷、 陈俊超
省部级	2021“外研社·国才杯”全国英语写作大赛(高职 组)复赛(山东赛区)英语专业组	三等奖	孙海琳
省部级	2021“外研社·国才杯”全国英语演讲大赛(高职 组)省赛决赛(山东赛区)	优秀奖	裴悦
省部级	2022 年第六届“亿学杯”全国大学生英语词汇 及综合能力大赛省赛	一等奖	彭子涵
省部级	第二届“外教社·词达人杯”全国大学生英语词 汇能力大赛	三等奖	池金珠
省部级	山东省大学生职业生涯规划邀请赛暨胶东经 济圈第二届大学生职业生涯规划大赛	三等奖	陈颖、李欣欣
地市级	青岛市 2021 年度跨境电商创新创业职业技能 大赛	优秀奖	李湘君
省部级	2021 年山东省职业院校技能大赛“虚拟现实 (VR)设计与制作”竞赛项目	团体三等奖	张涛、李鑫、孔佳萱
省部级	2021 年山东省职业院校技能大赛“嵌入式技术 应用开发”竞赛项目	团体三等奖	尹嘉豪、刘政、于福春

竞赛级别	竞赛名称	获奖级别	获奖学生
省部级	2021年山东省职业院校技能大赛“大数据技术与应用”竞赛项目	团体三等奖	马东晖、傅程彬、李胜男
省部级	2021年山东省职业院校技能大赛“信息安全管理与评估”竞赛项目	团体二等奖	陈秋灿、王子轩、陈文冲
省部级	2021年山东省职业院校技能大赛“HTML5 交互融媒体内容设计与制作”竞赛项目	团体二等奖	于妍、任俊杰、李楠
省部级	2021年山东省职业院校技能大赛“物联网技术应用”竞赛项目	团体一等奖	王本松、孙英豪

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院。

2.6.2 培育和传承“工匠精神”

多措并举加强教师队伍建设。教师是职业教育的第一资源，是培育和传承工匠精神的关键。学院高度重视教师队伍建设工作，坚持师德第一标准，通过实施新入职教师基本能力达标工程、青年教师成长工程、骨干教师培育工程、大师名师造就工程等，培育了一大批师德高尚、素质优良、技艺精湛的“工匠之师”。广大教职工紧紧围绕教学中心工作，持续提高师德修养，不断提升育人水平。张桂凤、任传生两名教师获评青岛市总工会授予的“青岛工匠”荣誉称号。

多策并用实施榜样引领工程。充分发挥榜样示范引领作用，以打造“标杆”引导学生成长成才。通过劳动模范进校园报告会等形式，激励广大青年学生建功新时代。依托“匠人培育工程”“大师匠心领航工作室”“现代学徒制工匠班”等育人载体，培育具有“匠气、匠心、匠技”的高素质技术技能人才。通过组织、指导学生参加职业技能竞赛，激发学生内生动力，提高学习、实践和创新创业能力。通过砺志讲坛等形式加强对优秀校友的事迹宣传，营造创先争优的良好氛围。

多方联动开展工匠文化浸润。坚持产教融合，通过校企共建产业学院及饽饽榭子博物馆等校内实训基地，共同开展星巴克、金钥匙等订单班培养，共同设立工匠后备人才培训基地等多种形式，将行业、企业、职业等要素融入校园文化，实现道德修养、职业素养、文化涵养一体化培养。通过开展工匠学堂等活动创新载体，弘扬优良传统，践行校风校训。深入推进党史学习教育，组织学生代表赴青岛市劳模工匠展示馆等参观学习，赓续新时代拼搏创新、无私奉献的劳模工匠精神。

多点发力推动实践铸魂育人。探索建立社会实践与专业实习实训课、校内外勤

工助学、公益活动、志愿服务等相结合的培养体系，以社会实践活动为载体，搭建工匠精神培育和传承平台，推动学生了解社会、增长才干、磨练意志、培养品格。深入落实国家关于劳动教育的要求，围绕马克思主义劳动观、劳动安全、劳动法规教育等，针对学生开发总计 16 学时的劳动教育必修课程，开展劳动精神、劳模精神、工匠精神专题教育，将劳动教育贯穿人才培养全过程。

案例7 致力工匠培育，传承班墨精神

2022 年上半年，山东省旅游职业教育行业教学指导委员会、建筑职业教育专业建设指导委员会陆续公示了 2021 年度“齐鲁工匠后备人才”认定名单，我校酒店管理学院、文旅学院、烹饪学院、酒店工程学院共 55 名学生入选。我校推荐学生全部入选彰显了学生扎实的产业知识、厚重的工匠精神、突出的实践能力及鲜明的创新意识。

下一步，学校继续依托“双高计划”建设“匠人匠师”培育工程，在培养定位、专业布局、课程体系、教学模式、资源配备、考核评价等方面不断探索齐鲁工匠培养路径，结合专业特点制定专门培育方案，创新“专创融合”教育模式，培育更多具有“匠气·匠心·匠技”的高素质技术技能人才，以适应新技术、新产业、新业态、新模式要求。

3 教育教学质量

3.1 专业建设质量

学校编制完成学校 40 个专业三年建设规划（2022-2024）、2022 年度建设计划工作。召开专业（群）人才培养方案修（制）订工作推进会，全面推进新版专业（群）人才培养方案修（制）订工作。实施专业分类管理，打造专业建设标准链和目标链，将专业建设与重大项目统筹谋划、协调推进，依托智能化平台实现专业动态考核，印发《专业动态管理与考核办法》，建立专业建设质量螺旋诊改机制，实现专业诊改常态化，构建了“分类建标、项目推进、螺旋上升”的专业管理机制。学校构建了“1 个国家‘双高计划’专业群，3 个省级高水平专业群，8 个院级专业群”的专业群发展架构，建成全国职业院校示范专业点 2 个，中央财政支持建设专业 2 个，国家级骨干专业 8 个，顺利通过国家级现代学徒制试点项目验收。完善职业教育纵向贯通模式，优化合作办学专业布局。调整完善中高职合作办学项目专业设置。学校新增旅游管理 1 个“3+2”对口贯通分段培养试点专业，衔接山东青年政治学院旅游管理专业。获批国家级职业教育教师教学创新团队、国家课程思政示范课程、全国教材建设奖、国家首批教师实践流动站。

3.1.1 专业设置

学校开设有 8 个二级学院，共 46 个专业。

表3-1 学校所开设二级学院及专业名称

院系名称	专业名称
酒店管理学院	酒店管理与数字化运营
	国际邮轮乘务管理
	空中乘务
	民宿管理与运营
	葡萄酒文化与营销
文旅学院	旅游管理
	会展策划与管理
	研学旅行管理与服务
	应用韩语
	文化创意与策划
烹饪学院	烹饪工艺与营养

院系名称	专业名称
	西式烹饪工艺
	中西面点工艺
	餐饮智能管理
	食品检验检测技术
酒店工程学院	现代物业管理
	工程造价
	建筑工程技术
	建筑设备工程技术
	新能源装备技术
工商管理学院	电子商务
	现代物流管理
	连锁经营与管理
	商务英语
	国际经济与贸易
	邮政快递运营管理
	市场营销
	国际商务
	关务与外贸服务
会计学院	大数据与会计
	大数据与财务管理
	金融服务与管理
	财税大数据应用
信息工程技术学院	物联网应用技术
	计算机应用技术
	数字媒体技术
	信息安全技术应用
	云计算技术应用
	软件技术
	计算机网络技术
	大数据技术
艺术学院	环境艺术设计
	数字媒体艺术设计
	广告艺术设计
	工艺美术品设计
	产品艺术设计

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

3.1.2 专业结构调整

学校主动适应本地经济社会发展的需要，为服务本地相关产业发展，调整优化专业结构。形成了各专业协调发展的专业布局，建成紧密对接区域产业的专业群和专业，较好地满足了学校学生成才和区域产业发展需求。**2022年**，学校新设置**3个专业**，分别是**大数据技术、财税大数据应用、葡萄酒文化与营销、撤销云计算应用技术专业**。调整后，学校目前共设置**39个专业**。

表3-2 学校专业调整情况一览表

名称	2020-2021 学年	2021-2022 学年
专业设置数	36	39
新增专业数	1	3
停招专业数	8	1

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

3.1.3 品牌专业、高水平建设专业、重点建设专业

学校有**4个**国家级重点专业，有**9个**省级重点专业。学校建成全国职业院校示范专业点**2个**，中央财政支持建设专业**2个**，国家级骨干专业**8个**，顺利通过国家级现代学徒制试点项目验收。

表3-3 学校重点或特色专业

院系名称	专业名称	重点专业级别	重点专业类型
酒店管理学院	酒店管理与数字化运营	国家级	高水平
酒店管理学院	国际邮轮乘务管理	省级	品牌
酒店管理学院	空中乘务	省级	品牌
文旅学院	旅游管理	国家级	高水平
文旅学院	会展策划与管理	国家级	高水平
文旅学院	应用韩语	省级	品牌
烹饪学院	烹饪工艺与营养	国家级	高水平
烹饪学院	西式烹饪工艺	省级	高水平
烹饪学院	中西面点工艺	省级	高水平
工商管理学院	电子商务	省级	高水平
工商管理学院	现代物流管理	省级	高水平
工商管理学院	连锁经营与管理	省级	高水平
艺术学院	工艺美术品设计	省级	品牌

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

3.1.4 专业群建设

学校明确“聚焦酒店业办专业”的思路，围绕酒店业产业链需求，提出建设国内一流、国际知名的酒店业全科型专业链的目标。对接文化创意、精品旅游等新旧动能转换 10 强产业，融入青岛市“956”产业新体系，形成了以住宿餐饮业的智能化、数字化转型升级为主线的专业群建设体系，实施国家、省、校三级专业群同步发展。

加强酒店管理国家级“双高”专业群建设，进一步巩固全国示范领先地位，提升专业在产业领域的引领力和服务力，对接产业链岗位能力要求，创新构建了“一主线、三进入、四融合”专业群人才培养模式，建成了“底部共享、中层渗透、上层互选”专业群课程体系，累计开设专创融合课程 105 门，建立了“校赛全覆盖、省赛满堂彩、国赛拿金牌”的技能大赛体系，2022 年斩获三枚国赛金牌，全面推进实施现代学徒制，致力培养酒店业高水平复合型技术技能人才。打造智慧化实践教学基地。积极适应经济社会发展、岗位要求变化与专业内涵变化，着力推动现代信息技术在实践教学基地建设中的应用，以充分发挥教育功能为原则，以专业群信息化实践教学管理平台、生产性实训基地、虚拟仿真实训基地建设为载体，健全投入机制，创新日常管理，强化管理职能，强化校企共建共享生产性实训基地建设，打造“立足专业群，服务全学校”的智慧化酒店管理专业群实践教学基地，实现专业群实践教学基地的设计一体化、资源共享化、管理数字化。2022 年酒店管理国家级“双高”完成了专业群建设绩效自评工作，建设任务整体完成率达到 78%。

2022 年顺利完成酒店管理、旅游管理两个山东省职业院校品牌专业群和旅游接待业、烹饪类两个首批高水平专业群验收，现代商贸物流专业群立项第二批省级高水平专业群。不断挖掘现代商贸物流等省级专业群的发展特色，力争实现换道超车，努力达到国家高水平专业群水平。

稳步推进校级专业群建设，落实落细“酒店业全科型职业教育品牌”内涵，进一步明晰组群逻辑与建设思路，开展校级专业群建设中期检查，制订并实施专业群人才培养方案，集聚组群专业的合力。聚焦产业需要，创新“分类建标、项目推进、螺旋上升”的专业群管理机制。围绕“酒店业全科型专业链”目标，实施专业分类管理，匹配差异化、梯度化政策支持，创新专业建设项目负责制，激发专业发展活

力，推动专业数字化升级改造。形成“1+1+N”的校企合作格局，即：每1个专业群至少与1家“顶天”企业和N家“立地”企业建立紧密合作关系，重点深化“人才培养”“技术研发”等方面的合作。依托“双高计划”、提质培优行动计划，大力开展教育教学改革，逐步提升专业发展竞争力。

案例8 商贸专业群实战化实践教学体系

在数字经济与实体经济深度融合的背景下，学校组建了由现代物流管理、电子商务、连锁经营与管理等专业构成的商贸专业群，围绕商贸流通产业“买-储-卖-运”环节中门店运营管理、网店运营推广、仓储配送作业、新媒体营销、数据分析5大核心技能，引企入校，系统开展实践教学体系建设与实施。

学校与多家优质企业合作，引入实体，落地校园，逐步形成多元业态交互融通的校园商业生态。与山东众卿便利生活有限公司合作共建7-Eleven校园生产性实训超市，与阿里巴巴菜鸟网络共建生产性校园仓配中心，与京东集团合作搭建了云上便利京东云铺店，与淘宝直播、京东直播青岛中心共建互联网营销人才培育基地，这些真实运营的生产性实训基地满足了专业群核心课程的实践教学需求。



真实运营的校园商业生态系统

同时实施基于实战运营的企业、专业、学长共同参与的“三导师制指导机制”。校内专业教师进行课堂讲授、企业导师和学长导师指导实战化实践教学开展，三方评价教学实施效果。

“校企双元、真实岗位、实战运营”为特色的专业群实战化实践教学体系，增强

了教学过程的实践性、生产性和全链性，提升了专业群的育人水平。全国多所职业院校前来交流学习，《大众报业》《齐鲁晚报》等 6 家媒体对此进行了深度报道，形成良好反响。

青岛酒店管理职业学院培养“近在身边”的高素质复合型人才

大众报业·海报新闻

2021-05-29 15:37



在学校综合实训楼里，由物流管理和邮政速运专业的学生自主管理的菜鸟驿站有条不紊地进行着快递收发等业务。电子商务专业老师刘焱介绍，工商管理学院联合产业龙头企业共同搭建了对接新零售的产教融合“全要素”实践教学体系，全真模拟从线下门店、物流仓储实训中心、线上店直到消费者整个闭环。其中物流仓储区利用VR技术模拟物流全流程。在有限的空间，搭建无

2021职教行|青岛酒店管理职业技术学院：升级版职教人才培养模式看这里！

2021-05-29 18:26 来源：青报教育在线

分享此文



综合实践教学基地

打造闭环校园商业生态链

在工商管理学院新商科综合实践教学基地，学生带上VR眼镜可以在仓储区模拟体验物流全过程，穿上快递驿站制服可以体验速运相关业务，走进直播间能变身电商主播直播带货……学生不出校门，就能“入行”。

电子商务专业老师刘焱介绍，工商管理学院联合产业龙头企业共同搭建了线下店、物流仓储、线上店、互联网营销、消费者五大要素全覆盖的实践教学体系，从教学源头实现与行业的无缝衔接。依托校园商业运营体系，成功打造了买、卖、

新闻媒体报道学校实战化实践教学体系

3.2 课程建设质量

3.2.1 提升课程质量的具体做法

1. 课程提质培优综合改革

学校按照“一必做，四选做”模式，全面推进课程提质培优综合改革，建设首批 81 门课程。将课程思政建设作为必选维度，将课程思政纵向贯穿于课堂授课、实习实训、教学评价等教育教学环节，横向串通线上、线下教学时段。根据课程建设基础与教学需要，将课程标准体系、课程教学模式、课程考核评价、课程资源建设作为自选维度，前后组织 7 场现场评估，邀请校内外专家担任评委，确定每门课程的个性化改革方案，做到一课一策、有的放矢。围绕课程思政、课程改革、教材建设、混合式教学等主题组织 4 期 9 场次线上线下培训。成立教师和学生服务团队，引入优势企业，有效提升课程资源建设质量。

学校围绕混合教学模式改革，结合“双高”建设和学分制改革实际，以信息技

术为支撑，采取系列措施，有效提升在线课程建设质量和线上教学实效，目前建设完成并审核通过 143 门线上线下混合课程。根据线上线下课时比例将在线课程分为 A、B、C、D（线上课占比分别为 25%、50%、75%、100%）4 类，分类核算工作量。设立专项建设资金，加强清华在线、中国大学 MOOC 等教学平台的建设管理和使用培训。

学校成立专项资金，设置专门岗位，加强总结宣传，保障课程改革工作落地实施。立项 2022 年山东省职业教育在线精品课程 13 门，立项数量列省内第 1 位，其中 6 门推荐参加国家在线精品课程认定，推荐数量列省内第 3 位，实现高水平、高级别课程项目立项建设新突破。

2. 具有专业特色的课程质量提升路径

信息技术工程学院建立了课程授课准入制度：集体备课、课程培训、授课教师退出机制三个阶段协同运作的授课准入制度，坚决落实教学“四定”（定标准、定设计、定教案、定教材），整合集体智慧，强化课程实施，实现课程标准执行教案落地的统一，所有授课教师授课前需参加学院统一组织的课程培训，每学年学院组织一次，未参加培训的老师，学年内不安排信息技术课程的授课任务。每学期中期和末期对课程授课的学生满意度进行摸底调研，对于学生评价反馈比较集中、课堂教学出现问题等情况的老师，教研室负责进行谈话帮扶，组织优秀课堂展示、优秀教学方法分享等活动，谈话后无明显改进的取消下年度信息技术课程授课任务。

新能源装备技术专业开设针对企业生产一线的专创课程，以共同开发教材为依托、即作为学生教材，又作为企业人员培训手册。烹饪学院在餐饮类专业课程设置上深入对接海尔、海信等智能厨电产业的人才需求，开设餐饮数智化、餐饮产品开发与数智化运营、食品感官评定等方面的课程。

会计学院为应对新时代企业数字化转型需求，依托华为数字机器人工坊项目和华为 WeAutomate 数字机器人平台，建设 RPA 机器人综合实训中心，将财务机器人智能化技术纳入专业课程内容。

工商管理学院通过分析产业转型对新商贸类技术技能人才提出的商业文化、商务礼仪、艺术品位、数字营销、运营管理、数据思维等六项新职业素养，打造了《中华商业文化》《商品陈列》《直播营销》《商务数据分析》《管理沟通》《商务礼仪》六

门专业群素养平台课程，六门课程中包含着的职业行为、职业技能、文化素质，形成了基于中华传统“礼乐射御书数”六艺素养文化基础，适应数字化商贸类人才培养需求的新“六艺”职业素养课程。学院将理论学习、技能培养、素质培育三者合一，并组建校企“双元”教学团队引入企业真实项目开展教学，实现了学生“技能+素质”的双向发展。

3.2.2 课程结构、类型、数量及其调整¹

学校 2021-2022 学年共有 A 类课程 487 门，占总学时的 45.00%；B 类课程 371 门，占总学时的 32.24%；C 类课程 254 门，占总学时的 22.77%。

表3-4 学校课程类型、数量及学时

课程类型	课程门数（门）	学时（课时）	占总学时的比例（%）
理论课（A类）	511	68979	45.00
理论+实践课（B类）	384	49414	32.24
实践课（C类）	256	34900	22.77
合计	1151	153293	100.00

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

3.2.3 课程级别及数量

表3-5 学校课程级别及数量

课程级别/类别	2020—2021 学年课程数（门）	2021—2022 学年课程数（门）	变化（门）
国家级精品课程	0	3	增加 3
省级精品课程	6	13	增加 7
校级精品课程	83	102	增加 19

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

3.2.4 毕业生对所学专业核心课程的重要性评价

课程重要度反映了课程内容的设置是否与实际工作需求相匹配，课程满足度反映了课程教学效果是否满足实际工作的需求。学校近三届毕业生专业核心课程的重

¹ “结构”指专业课、非专业课等；“类型”指理论课、实践课等；“数量”指课时、修课人数等；“调整”指当年新增或减少课程。

要度均在九成左右。核心课程设置整体较好。同时本届核心课程满足度也高达 96%。整体来看，核心课程培养较好，可以很好地满足工作需求。

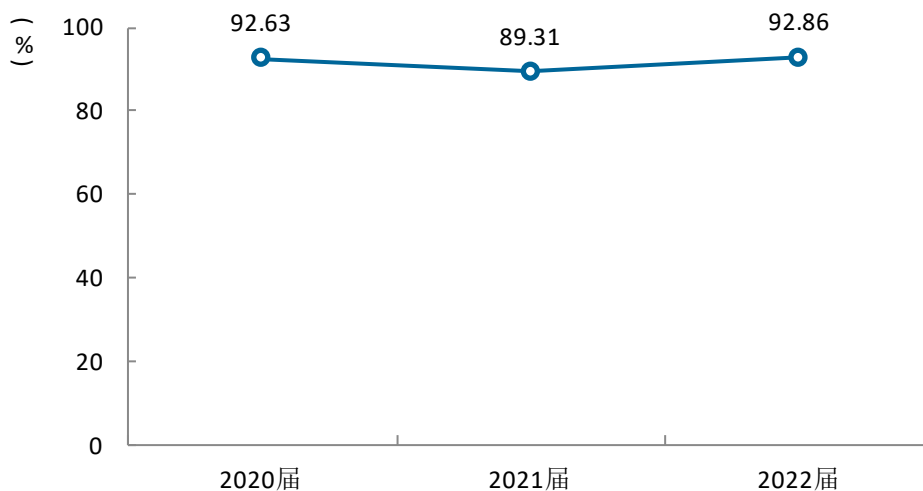


图 3-1 核心课程重要程度变化趋势

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

3.2.5 毕业生对所学专业核心课程的满意度

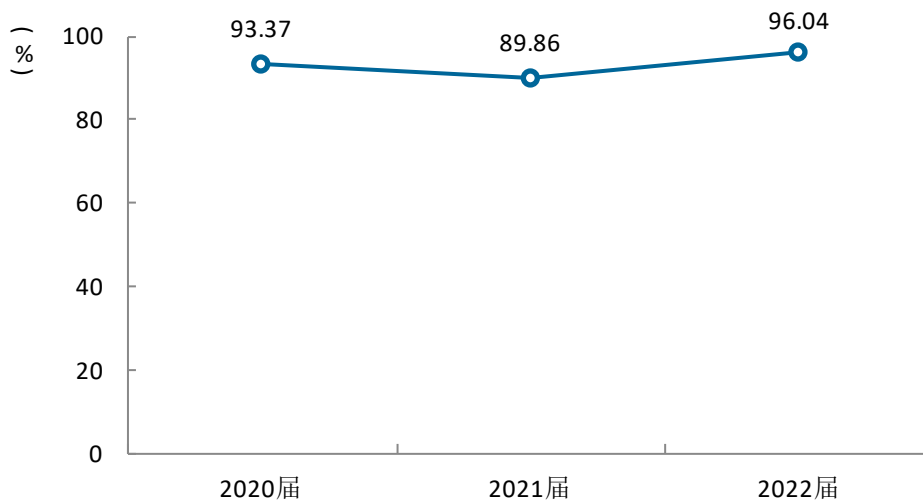


图 3-2 核心课程满足程度变化趋势

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

3.2.6 校内外实践基地建设

学校持续加强实训基地建设及管理，优化实训基地布局。目前，学校共有校内实践基地 62 个，校外实训基地 103 个。

表3-6 学校 2022 年校内实践基地

序号	校内实践基地	序号	校内实践基地
1	7-Eleven 校内实训超市	32	新能源装备实训室
2	ERP 沙盘实训室	33	旅游产品研发中心
3	PA 展教室	34	旅游数字化实验室
4	WEB 前端实训室	35	旅游营销实训室
5	中格微格教室	36	智慧旅游实训室
6	中西面点工艺实训教室	37	智慧物流末端综合实训地
7	中餐实训室	38	智慧能源实训室
8	互联网+实训室	39	智慧能源管控平台实训室
9	产教融合实训室	40	智能家居实训室
10	京东直播实训中心	41	智能物联实训室
11	会展搭建实践基地	42	智能财务共享会计实训中心
12	会计多功能实训室	43	模拟导游实训室
13	会计手工模拟实训室	44	模拟旅行社
14	会议服务实践基地	45	民宿管理与运营专业实训室
15	信息安全实训室	46	测量实训室
16	光储充一体化实训基地	47	海斯曼数字酒店
17	前厅实训室	48	淘宝直播实训中心
18	前厅模拟服务实训室	49	混合所有制实训基地（学院分部）
19	咖啡、调酒实训室	50	烹饪工艺与营养实训教室
20	咖啡实训室(校园咖啡厅)	51	电工实训室
21	咖啡调酒实训室	52	电梯实训室
22	国际交流中心	53	空中乘务专业实训室
23	国际邮轮乘务管理实训室	54	空调实训室
24	大数据技术实训室	55	给排水实训室
25	客房实训室	56	茶艺实训室
26	建筑微缩工地	57	西式烹饪工艺实训教室
27	技能操练中心	58	邮轮模拟实训室
28	插花实训室	59	酒店信息系统房务实训室
29	数字媒体实训室	60	钢筋综合实训室
30	数字旅游联合创新实验室	61	青岛旅游大数据中心
31	新媒体实训室	62	面点技艺传承创新工坊

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院 2022 人才培养工作状态数据采集与管理平台。

表3-7 学校 2022 年校外实训基地

序号	校外基地名称
1	三亚亚龙湾开发股份有限公司亚龙湾瑞吉度假酒店
2	上海新天舜华有限公司
3	上海瑞明置业有限公司
4	上海礼仕酒店有限公司新天悦酒店管理分公司
5	上海虹桥迎宾馆有限公司
6	中国国际贸易中心有限公司
7	中国金茂（集团）有限公司金茂君悦大酒店分公司
8	元翔（福州）国际航空港有限公司
9	北京国际度假区有限公司酒店管理分公司
10	北京天伦王朝饭店有限公司
11	北京天伦王朝饭店有限公司天伦松鹤大饭店分公司
12	北京市北京饭店
13	北京招康酒店管理有限公司北京康莱德酒店分公司
14	北京泰山饭店有限公司
15	北京润龙酒店管理有限公司北京华贸丽思卡尔顿酒店酒店
16	北京银泰置业有限公司北京柏悦酒店分公司
17	华润新鸿基房地产（杭州）有限公司柏悦酒店分公司
18	厦门京闽中心酒店
19	厦门国际会议中心酒店有限公司
20	太古汇（广州）发展有限公司文华东方酒店
21	宏益（上海）企业发展有限公司浦东丽思卡尔顿酒店
22	山东大厦
23	山东舜和国际酒店有限公司
24	山东银座泉城大酒店有限公司
25	广州从化碧水湾温泉度假村有限公司
26	广州圣景房地产开发有限公司柏悦酒店分公司
27	广州富力恒盛置业发展有限公司富力丽思卡尔顿酒店分公司
28	广州越秀城建国际金融中心有限公司四季酒店分公司
29	德基广场有限公司南京丽思卡尔顿酒店
30	杭州华溥实业有限公司君悦酒店分公司
31	杭州黄龙饭店有限公司
32	江苏嘉润置业有限公司协鑫香格里拉酒店
33	济南高新控股酒店管理有限公司凯宾斯基酒店
34	浙江绿城元和房地产开发有限公司安吉酒店分公司
35	深圳市鹏瑞地产开发有限公司莱佛士酒店分公司

序号	校外基地名称
36	烟台东银金海岸大酒店有限公司希尔顿酒店分公司
37	苏州阳光新地置业有限公司新地中心酒店
38	金茂（三亚）旅业有限公司金茂三亚亚龙湾丽思卡尔顿酒店
39	长青有限公司北京瑞城四季酒店
40	青岛万升酒店管理有限公司富力艾美酒店分公司
41	青岛中金渝能置业有限公司青岛威斯汀酒店
42	青岛丽晶大酒店有限公司
43	青岛八大关宾馆
44	青岛国信海天大酒店有限公司青岛国信瑞吉酒店分公司
45	青岛国信海天酒店管理有限公司
46	青岛国际机场集团有限公司
47	青岛国际邮轮（港）有限公司
48	青岛奥海投资发展有限公司海尔洲际酒店
49	青岛朴宿文旅集团有限公司
50	青岛浮山三阳置业有限公司中心假日酒店
51	青岛海景花园大酒店有限责任公司
52	青岛海景花苑酒店管理有限公司
53	青岛海景（国际）大酒店发展有限公司鲁商凯悦酒店
54	青岛绿城华川置业有限公司喜来登酒店
55	青岛金谷旅游发展有限公司世园假日酒店
56	青岛鑫江置业集团有限公司鑫江花园酒店
57	青岛颐中国际大酒店有限公司颐中皇冠假日酒店
58	青岛香格里拉大酒店有限公司
59	香格里拉大酒店（南京）有限公司
60	香格里拉大酒店（宁波）有限公司
61	双师型教师培养培训基地（青岛海信科技文化管理有限公司）
62	双师型教师培养培训基地（山东文旅云智能科技有限公司）
63	双师型教师培养培训基地（青岛国际高尔夫俱乐部有限公司）
64	教师企业实践基地（青岛啤酒文化传播有限公司）
65	教师企业实践基地（青岛海名国际会展有限公司）
66	产教融合基地（青岛海景花园大酒店有限责任公司）
67	产教融合基地（青岛海景（国际）大酒店发展有限公司鲁商凯悦酒店）
68	就业（见习）基地（青岛万升酒店管理有限公司富力艾美酒店分公司）
69	就业（见习）基地（青岛绿城华川置业有限公司喜来登酒店）
70	就业（见习）基地（青岛中金渝能置业有限公司青岛威斯汀酒店）
71	工匠后备人才基地（青岛浮山三阳置业有限公司中心假日酒店）

序号	校外基地名称
72	工匠后备人才基地（青岛颐中国际大酒店有限公司颐中皇冠假日酒店）
73	工匠后备人才基地（青岛奥海投资发展有限公司海尔洲际酒店）
74	舜和产业学院
75	万豪集团喜来登酒店校外实训基地
76	万豪集团富力艾美酒店校外实训基地
77	物业管理专业校外实训基地
78	瑞吉酒店校外实训基地
79	青岛国信校外实训基地
80	青岛中和通运货运代理有限公司
81	青岛酒店管理职业学院实习实训基地
82	青岛骏畅国际物流有限公司
83	双师型教师培养培训基地、大学生就业（见习）基地（青岛佰成达信息技术有限公司）
84	双师型教师培养培训基地、大学生就业（见习）基地（青岛朗易企业管理咨询有限公司）
85	双师型教师培养培训基地、大学生就业（见习）基地（青岛顺馨诚财税有限公司）
86	双师型教师培养培训基地、大学生就业（见习）基地（青岛联信商务咨询有限公司）
87	双师型教师培养培训基地、大学生就业（见习）基地（青岛产融中小微企业服务有限公司）
88	大学生就业（见习）基地（青岛益邦财税咨询有限公司）
89	大学生就业（见习）基地（青岛仁烨财税信息咨询有限公司）
90	酒店财务产业学院
91	中兴通讯股份有限公司
92	平面设计实训
93	影视后期实训基地
94	游戏动画实训基地
95	物联网应用技术实训基地
96	网络技术实训基地
97	虚拟现实实训基地
98	青岛三阳泰海电子有限公司实训基地
99	青岛世纪神州电子有限公司实训基地
100	青岛商至信网络科技有限公司
101	青岛新时利和电脑有限公司实训基地
102	青岛特锐德电气股份有限公司实训基地
103	青岛金王集团有限公司实训基地

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院 2022 人才培养工作状态数据采集与管理平台。

3.3 教学方法改革

3.3.1 产教融合

学校依托专业群与现代服务业头部企业联合成立 8 个产业学院，发挥产业学院的资源整合优势，在机制创新、专业建设、人才培养等方面取得显著成效。一是加强顶层设计，构建学校统管、专家指导、部门落实的校企合作系统化管理机制。优化机构设置，实施以群建院，以专业群与产业链的紧密对接提升产教融合“高度”。二是通过联合开展专业建设、联合实施人才培养和师资培养、联合开展技术研发推进多维合作，拓宽产教融合发展“广度”。三是强化资源建设，通过校企联合建立教师企业实践流动工作站联合开发课程、联合参与地方政府的政策咨询等增加产教融合发展“厚度”。

案例9 餐饮类专业和现代智能厨电产业有机衔接

智能厨电产业快速转型升级对烹饪类专业人才培养提出了更高的要求。基于此，烹饪学院制定了《关于推进产教融合的实施意见》，不断深化产教融合“三对接”（专业设置与产业需求对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接），主动调整专业设置，突破传统的思维限制，将专业建立在产业链上，建立在需求链上。在餐饮类专业课程设置上深入对接海尔、海信等智能厨电产业的人才需求，开设餐饮数智化、餐饮产品开发与数智化运营、食品感官评定等方面的课程。在中式菜品制作实训课程中，增加蒸烤箱菜品模块，依托海尔、海信的智能烹饪技术研发项目，专业老师带领学生共同参与菜品创新研发与实验。提升专业学生的数字化烹饪能力和创新研发能力。与海尔集团公司、海信家电集团共建“烹饪工匠后备人才培养基地”，校企“双导师”联合培育烹饪工匠后备人才，提高学生技能，开拓学生的创造力、创新力，培养新时代大国烹饪工匠。

3.3.2 多维人才培养

由于高等职业教育学生身份类型的差异性、分布特点以及培养对象的独有特征，对多维人才培养教学、管理、服务等多方面改革催生了内生动力，提出了现实需求。

学校积极推动人才培养类型化改革，不断适应不同生源知识技能学习与类型化人才培养新要求，以类型目标趋同化、课程体系多元化、教学模式个性化为路径，对多维人才培养提出理论与实践创新。

一是以行业产业需求为导向进行专业设置。学院基于区域经济社会发展需求、办学特色和专业实际开展充分调研，根据行业企业发展趋势和专业技能提升需求，形成了各专业随产业动态调整的专业布局，最大限度匹配产业需求，提升专业改革内驱力。

二是以类型为标准制定培养方案。学院基于既有专业人才培养方案，根据多维学生的知识背景、文化层次与实际需求，充分考虑毕业岗位指向，分别制定培养方案。在确保教学标准不降的前提下，在关键类型课程上进行增减，在课程体系上侧重技能，在教学管理上单独编班，在教学实施上探索线上线下混合式教学与业余时间集中授课。

三是校企互聘共育，打造结构化双师型教师队伍。落实立德树人根本任务，通过实施“青年技能名师培育计划”“教学名师工程培育计划”，引培并举的“增值赋能”计划，校企合力打造国家级双师型教师企业实践基地和国家级教师实践流动站等举措，打造高水平职业教育双师型教师队伍。

3.3.3 技术研发融入教学

以培养创新型应用人才为目标，将教师科研项目和技术创新项目有机融入教学项目化教学模块中，丰富教学内容，并积极引导学生参与教师的科研项目，提升学生的创新思维与解决实际问题的能力。

案例10 “民宿开发创新实践项目”融入教学

基于专业教学目标和课程目标，酒店管理学院民宿管理与运营专业将“民宿开发创新实践项目”融入《民宿产品设计》《乡旅项目规划与设计》《民宿组织与活动策划》等课程的对应专创实践课程模块。

课中教师通过山东莱西院上镇民宿项目开发实践背景的资料进行导入，以层层深入及互动问答的方式，引导学生分析该区域推进民宿项目开发创新的优势。项目

化教学将学生分为“项目开发实践”策划小分队，在教学周课程实施过程中学生从对该区域的资源状况、市场环节、旅游接待能力，产品设计、成本控制等分析。学生通过小组讨论与合作，完成山东莱西院上镇民宿项目开发实践的策划书撰写，并最终通过创新实践项目的申报实现成果转化，立项文化和旅游部《2022 年度文化艺术职业教育和旅游职业教育提质培优行动计划》大学生团队实践扶持项目。



3.3.4 中国特色现代学徒制

截止到 2022 年 8 月，学院拥有国家级现代学徒制试点项目 1 个，省市级现代学徒制试点项目 10 个，院级现代学徒制试点项目 13 个，在体制机制建设、校企双主体育人、招生招工一体化、双导师培养等方面积极尝试与创新，逐步形成具备学院特色的系统性的学徒制人才培养模式。

1. 建立“国-省-市-校”四级学徒制体系

学校统筹利用政行企校多方资源，积极推进与行业龙头企业、区域大型企业联合开展现代学徒制培养，共同制定学徒制人才培养方案，共建工匠后备人才培训基地 3 个。双高项目建设期间，通过国家第三批现代学徒制试点项目、两个省级现代学徒制试点项目验收，共建设国家级、省级、市级现代学徒制项目 5 个。累计出台《青岛酒店管理职业技术学院现代学徒制试点管理办法（试行）》《现代学徒制专业

人才培养方案的指导意见》《青岛酒店管理职业技术学院现校企协同育人方案方案》等制度标准 25 项，23 个专业校企共同开发具有现代学徒制特征的融入新技术、新工艺、新规范的人才培养方案并制定《现代学徒制培训规格标准》，签署相关校企合作协议书 20 份。制定《全面推进现代学徒制实施方案》，构建“国家级-省级-市级-校级”四级学徒制体系，同时结合专业设置，分三年对所有专业分步全面推行现代学徒制，2021 年立项首批院级学徒制项目 13 个。累计开展学生（学徒）培养 2000 余人。现代学徒制典型经验做法被多家媒体宣传报道，对外影响力持续增强。

2. 打造高端产教融合实训基地

校企深度合作，尝试建立“现代学徒制+产业学院”新模式，探索“校企互动全过程、工学交替多循环”学徒制人才培养模式。构建“资源共同体互助机制”，将学徒制试点合作单位纳入各产业学院联合共建，与其中的万豪酒店集团、洲际酒店集团、青岛融创东方影都、山东舜和酒店集团、青岛海信科学探索中心等 26 家企业签订合作协议，在校企协同育人、实践课程建设等方面深度合作，并共建校外产教融合实训基地。结合现代学徒制建设，与华住酒店集团合作，根据数字化酒店建设理念改造升级校内实训酒店，改造建成无人前台、智能客房、数字化花艺实训室，新建酒店数字化供应链实训室、数字仿真沙盘实训室。开发餐饮摆台评测系统、前厅服务与数字化运营虚拟仿真系统，植入华住集团实时经营数据，构建实训酒店模拟运营的数据闭环。投资 9000 万元建成烹饪综合实训大楼，投资 800 余万元建成数字文旅虚拟仿真实训中心等。酒店模拟运营实训中心、咖啡调酒实训中心、快递运营中心被认定为国家级生产性实训基地，学校获评山东省产教融合示范单位(基地)。

3. 形成“一三四”特色人才培养模式

学校创新构建了“双课一体、三标贯通、四段衔接”的现代学徒制人才培养模式。该模式实现了“学校课程”与“企业课程”的结合；“学生身份”与“学徒身份”的复合；“学校教师”和“企业师傅”的联合；“学校评价”和“企业评价”融合。所谓“双课一体”，“双课一体”是指在教学过程中学校课程和企业课程相互交错有机融合，按照企业岗位要求实施课程教学和技能训练，从本质上改变了传统工作过程导向课程与学生从事实际工作脱节的现状。“三标贯通”是指学校教学标准、企业标准和职业资格标准，在校企合作教学过程中进行有序贯通，有利于提高人才培养

的规范性、针对性和通用性。“四段衔接”是指学校导师结合学徒顶岗心理适应期、波动期、稳定期和倦怠期制定科学指导策略，企业导师建立“学思并举、知行合一”系统化任务体系，共同指导学生岗位实践。

案例11 校企深度融合，全面推进现代学徒制人才培养

文旅学院全面总结教育部、山东省、青岛市三级学徒制试点经验，于2022年5月19日举办全面推进现代学徒制集中签约仪式，与青岛啤酒博物馆、海信探索中心、青岛国际高尔夫俱乐部、青岛海名会展等行业头部企业联合组建6个现代学徒制班级，聘请企业导师51人，惠及学生152人，将现代学徒制办出文旅产业特色，不断提升产教融合协同育人水平，助力文旅产业高质量发展。签约以来，学院通过“工学交替”“一课双师”“沉浸教学”等系列扎实举措，逐步实现课程设置与产业需求的深度融合、课程内容与职业标准的有效衔接、教学过程与生产过程的合鸣共拍，将现代学徒制人才培养落到实处。各学徒制班级学生进入在岗学习阶段后，扎实的专业技能和过硬的综合素养，受到合作单位的广泛好评。相关活动被《中国旅游报》、新浪网、大众网等新闻媒体宣传报道。



学院举办全面推进现代学徒制集中签约仪式



学徒制班级学生在企业“沉浸教学”

案例12 双平台助力物业管理专业现代学徒制育人

物业管理专业构建“大双元”平台开展现代学徒制项目，形成了基于产教联合体实施现代学徒制育人的新模式。学校牵头相关院校和企业成立了山东省物业管理教育教学联盟，并从中遴选成员单位作为现代学徒制合作企业，发挥联盟的指导和资源平台作用，逐步打通学校育人、企业培养人两个相对独立的环节，实现育训结合，学生、员工身份无缝切换。与万科物业合作成立现代物业产业学院，作为协同育人执行机构。

校企合作建设山东省物业教学资源库，省级校级精品资源共享课6门，现代学徒制教材6本，共建校内实训基地8个，企业捐赠实训室设备等累计估值达380余万元。近几年，物业管理专业新生录取分数不但提高，招生规模不断扩大。依托产业学院对学徒实施校内校外交替培养，有效促进学生素质能力全面提升。同时，联盟和产业学院成员企业为通过考核的学徒共享就业机会，2019年以来物业管理专业毕业生平均就业率达99%，在“大双元”平台企业就业比例达80%，对口就业率高达

96.3%。

案例13 酒店管理专业群“三融通三对接双递进”

专业群积极应对疫情下的教学变化和升级后的产业变化，贯彻“岗课”“课证”“赛课”三个融通，促进专业（群）人才培养方案与酒店运营管理职业技能等级证书等12个认证体系互嵌共生、互动共长。课程体系新增了智慧旅游运营实务、研学旅行课程设计等多门课程。实施基于“三维对接”的课程改革，即将证书标准与教学标准对接、将技能训练与企业项目对接、将证书考取与课程考核对接。同时，实施基于“双轨并行”的师生成长计划，强化学生技能提升和教师能力提升双并轨，一方面将职业能力等级证书的学习融入到日常的第一、二课堂学习，实践、实训、实习中，将各类比赛和评比与证书内容相关联；另一方面是选拔教师参加证书标准培训，将证书工作与课程改革、教材编写、课题申报、教学能力大赛等工作相结合，打造了一支“教研员+编委会+考评员+培训师”的师资团队。

通过落实“三融通三对接双递进”的课证融通新模式，专业群内学生证书认可度和考取率显著提升，专业群考取证书1309人，为证书试点推行营造良好氛围；证书通过率超过92%，高于全国85%的平均水平；学生实战能力显著提升，学生依托8门课程完成真实项目200余个，孵化项目30余项，在全国各类技能竞赛、创业竞赛中率获佳绩；教师水平显著提升，47名教师取得职业技能等级考试考评员资格，18名教师受聘为培训评价组的培训导师，7名教师受聘为专家委员会成员。

3.3.5 教学诊改

在专业层面，专业诊改工作按照事前设计建标、事中实时监控、事后诊断改进的思路设计并执行。首先各专业进行专业建设发展分析，各专业认真总结专业优势、分析专业发展需求及存在问题，依据学院分类专业建设标准要求，申报学院各类别专业；专业建设类别确定后各专业对标分类建设标准形成年度建设目标链，并合理制定专业建设年度工作计划，并责任到人，按照时间节点要求推进各项工作任务；在专业建设过程中，按照专业建设设置的质控点，通过建设进度检查、阶段性考核并及时进行数据监测，对没有完成的指标进行预警，并及时对其分析出现原因并及

时改进，通过诊断，发现问题，总结经验，把未完成工作任务纳入到下一个工作计划当中继续推进落实，从而实现专业人才培养质量和专业整体发展水平的螺旋上升。

在课程层面，明确课程层面诊改材料目录清单及标准，制定《课程建设标准》《课程标准》《课程建设年度计划》《课程建设年度诊断表》《课程诊改报告》等标准文件，解析课程层面诊改质控点指标，召开课程诊改推进会，要求各课程负责人全面梳理课程建设基础，确立课程层面的目标链和标准链，依托八字螺旋，针对课程建设质控点，全面诊断改进，召开课程诊改模拟汇报会，为诊改落地提供有力保障，切实将诊改与课程建设相融合，持续推进内部质量保证体系建设，提升教育教学水平，提高人才培养质量。

在教师层面，以学院“十三五”发展规划、学院师资队伍专项规划、二级院部师资队伍建设规划、各专业师资队伍建设计划、教师个人发展规划为目标体系，在诊改过程中根据“双高计划”高水平师资建设规划对目标链进行补充修正，双链打造教师层面诊改工作，强化专任教师培训，保障培训经费，参训率达到100%；实施“大师名师培养工程”，加大高层次人才引进，提升教师师德修养水平、教育教学水平、科研成果水平、社会服务水平；完善学院教师考核体系、人才引进管理制度、师资培训体系；专任教师“双师”素质比例达98%以上。教师层面质量改进工作采用8字螺旋思路，分事前、事中、事后三个过程，事前教师根据教师队伍发展规划确定个人年度选型，设置年度目标、聘期目标，明确教师个人发展标准；事中根据年度目标制定年度计划，进行资源分配与整合，实施个人发展计划，在实施过程中学院对教师完成情况进行监测，未完成将进行预警，提醒教师进行改进，重新调整年度计划；事后，开展教师年度考核，生成教师年度诊断报告，教师根据自我诊断目标达成与否，达成质量分析问题原因方法路径，形成学校层面新举措、新方法，教师个人层面新理念、新技巧，并针对性调整战略目标，实现诊断和改进。

3.4 教材建设质量

学校根据教育部高校教材建设的指导方针，积极探索实施做好教材建设和管理的有效措施，并取得一定成绩。

1. 完善组织管理是新时代教材建设的前提

学校根据最新版文件要求修改制定了学院的教材管理办法，成立了教材工作委

员会。在组织上，对教材建设实行校、院两级管理；在管理上，实施层层把关，责任到人，各二级院部组织成立教材工作小组，选派责任心强的教师及相关企业教师负责各级教材建设和管理工作；同时，学校在人、财、物等方面给予大力支持，保证了教材工作的落实。

2.教材建设研究是教材培根铸魂的根基

加强教学方法改革的探索和教材内容更新的研讨，开展教材建设专题研讨及新形态教材建设立项项目，利用国内外优秀教材的研究和推荐评价，对教材的规划、选题、编审、出版选用、推荐、质量跟踪调查与信息反馈等环节进行全面质量管理。根据行业企业发展需求，探索专业体系与教学体系、课程体系与教学内容、教材建设与教学计划和课程设置、教学改革与教材建设等之间的关系，正确把握教学改革中引起教材体系、教材结构、教材内容的变化，用发展的观点来研究和总结教材建设中的问题，从而使教材建设更加符合科学技术、教学改革和未来社会对人才培养要求的发展。

3.强化教材遴选是提升教材质量的有力抓手

根据国家教材管理规定修订学院教材管理相关规章制度，选择深受师生欢迎的公认的优秀教材，优先选用国家教育部、部委、省市教委经过专家评审推荐的优秀教材和国家高职高专规划教材。加强选用管理，严格教材选用程序，杜绝教材选用中的随意性和主观臆断的现象，确保教材的先进性和适用性，从提高教学质量的高度，加强教材的“精品意识”。

4.教材质量评估是高质量教材建设的保障

学校每年开展一次教材的质量评估、评优和推荐工作，加强对优秀教材的宣传和推广；对立项编写的教材要加强中期检查，为编者排忧解难，以保证编写教材任务落到实处。对选用教材进行质量跟踪调查，采取了多种形式调查了解教师、学生对使用教材质量的反馈。

5.规范教材管理机制是强化教材建设有效路径

为满足不同类型、不同层次人才培养的需要，学院的课程设置和教学内容做出了调整，各专业教材多层次、多样化特点更为突出。规范教材管理机制、优化教材培育路径、加大经费投入，才能打造理念先进、体系科学、彰显学院特色的高水平

教材。在重点课程、教改立项和教材立项的共同带动下，校本教材成绩斐然，近五年教师共主编教材(包括教学辅助用书)43部，“十二五”“十三五”期间共获得国家级规划教材8部，获首届全国教材建设奖二等奖1部，获山东省第一批“十四五”规划教材5部。

3.5 数字化教学资源建设

3.5.1 提高数字化基础设施建设水平

一是网络安全和网络环境治理。数字化顶层规划引领发展，构建了党委领导、专家谋划、CIO统筹、多方协同的管理机制。2022年，学校根据机构及人员变动情况和工作需要，重新调整了网络安全与信息化领导小组成员；为了进一步加强学校网络安全工作，推进学校虚拟货币“挖矿”活动专项整治。按照《职业院校数字校园建设规范》要求，着力提升信息化基础设施建设水平。完成教学一体化平台、网络运维平台的建设，以及一卡通系统、网站群系统的升级等重点项目。切实开展信息系统等级保护、软件正版化等工作，实现ipv6覆盖率100%，办公软件正版化率达到95%以上；升级校园网数据中心，满足疫情期间教学、办公的需求；同时实施了内网防火墙等网络安全加固工程，完善防护体系。教育信息中心在考察了多家厂商的解决方案后，最终选择了深信服的零信任远程办公解决方案，也成为青岛第一所使用零信任VPN的高校。此方案不仅为用户带来了良好的访问体验，并且提高了密码的安全性，实现内网访问控制，在运维场景中更安全。

二是推进数据治理体系，提高信息化服务效率。升级数据中心，落实容灾备份保护，实施数据治理，打通数据孤岛，形成完善的数据治理体系，完成了“一张表”系统建设，实现了数据治理可视化。2022年年初，学校报送的《“立体推动+技术驱动”高职院校混合教学改革》《智慧校园赋能学校治理水平提升》两个案例入选中央电化教育馆的“职业院校信息化建设与应用成果案例”库；同期学校入选教育部的“第一批职业院校数字校园建设试点单位”。以此为契机，开展学校大数据中心共建共享工作，修订学校《信息编码标准》，搭建数据治理平台，对接各业务系统，实现大数据中心对一卡通、人事、学工、教务、图书等数据的收集，并为职称评聘、教学一体化平台、绩效考核平台等核心系统提供数据支撑，形成了较为完善的数据治

理体系。学校大数据中心与教育部全国职业教育智慧大脑院校中台实现对接，目前数据上报率达 93.55%。优化“网上办事大厅”业务流程，实现了“学生当天外出备案”“学生请假申请”等 100 余项业务的网上办理；通过数字校园与企业微信、易班的对接，满足了师生日益增长的移动办公、学习的需求，实现“随时、随地、随人”的校园应用。截至今日线上办理各类审批事项 6 万余人次，切实践行“数据多跑路，师生少跑腿”，信息化服务更加高效。

3.5.2 完善数字化教学资源建设

学校数字化教学资源建设路径主要包括三种，一是自主开发；二是校企合作；三是资源购买。自主开发资源是学校数字化资源建设的主要路径，依托学校丰富的资源制作场地，自主开发校本数字化资源。目前校内基于在线教学平台开设的网络学习空间课程总数 1127 门，积累的电子图源、电子案例、视频、图片、课件等大约 45T 的资源总量。校企合作开发数字化资源是学校建设数字化资源的路径之一，学校教务处成立课程中心资源制作团队，该团队融合了学校优秀教师和特长学生，与企业协作开发数字化资源，培养了一批高素质综合技术技能型人才。购买数字化资源也是丰富学校数字资源的路径之一，学校图书馆及二级学院购买了满足教师学生专业学习和日常科研、考证等大量音视频、图书数字化资源。

3.5.3 数字化教学应用与成果

依托学校丰富的数字化资源，创新提出高职“仿真—实操—仿真，仿真如真”的 OTO（线上线下）实训模式，以点带面逐步在所有专业推进应用，推动信息化实训模式在实训教学中广泛应用。网络教学平台融合了多种教学模式，面向校内师生，能够提供支持知识传授、技能训练和能力提升的网上学习空间，构建了“人人可学、人人能学、人人皆学”的泛在式物理学习空间，全方位支持校内混合式教学改革工作的开展。教学平台的资源主要包括支持混合课程设计与建设功能；基于项目、案例的小组协作式探究式学习功能；教师针对不同专业及学科的个性化资源建设功能；支持教学管理单位的教学质量监控，提供教学质量分析功能及决策数据服务功能；基于学院、专业、课程的统一展示与管理功能；支持泛在学习形式的移动 APP 功能。

学校入选山东省教育厅组织的第二批山东省“智慧教育示范区（校）”。进一步

加强完全在线课程、线上线下混合式课程、虚拟仿真课程等基于现代信息技术的数字化课程开发，全年 200 余门次课程以线上线下混合式、完全线上等教学形式面向学生开课；2022 年立项山东省职业教育在线精品课程 13 门，立项数量位列全省高职院校第一位。面向全校师生开展清华教育平台、中国大学 MOOC 等学习平台使用培训 10 余场，应用信息化方式组织教育教学活动成为主流。

构建了“四阶递进”数字素养课程群，以公共必修课、专业群平台课、基础通识类公共选修课、专创实践课为载体，开发《数字化素养》等课程，将数字素养培育融入“三全育人”各环节；推动课程提质培优综合改革，将教学模式改革作为改革维度，驱动信息技术与教学组织深度融合；打造“基于优势、贴近特色”的师生赛事活动，“课堂+大赛”助力学生信息素养大幅提升。学校报送的案例《聚焦信息化，深耕在线课，助力提质培优》入选山东省教育厅的“信息化建设应用典型案例”。学生在山东省高职院校信息素养大赛中喜获佳绩，荣获一等奖 1 名，二等奖 1 名。师生信息素养大幅提升。

案例14 海斯曼数字酒店：实训中心数字化转型

酒店管理学院与华住酒店、利君成科技联合推进数字化升级工作，将实训中心升级改造为“海斯曼数字酒店”，凸显出聚焦数字化、专注运营的升级思想，为未来专业、课程的数字化改革奠定基础。

1. 连锁化：用数据体现连锁经营视角

初步构建了酒店集团连锁经营、国际化发展的体系，以国际化经营、连锁化发展、数字化运营的角度看待酒店行业，除了 OCC、revPAR 等运营指标外，门店数量、会员总数、待开业门店数等指标得到关注。



2. 数字化：用信息系统积累数据

通过“数字化”改造，构建完备的“数字产生机制”，让实训中心能够产生可用房总数、出租率（OCC）、每日营业收入、客人总数、会员总数这些指标，加强从“信息化”发展为“数字化”的关键手段。



3. 运营化：与行业企业标准靠拢，以 PMS 为中心构建可运营的一体化环境，包括身份证扫描、人脸识别、支付、无纸化扫描、物联网客房等外围设备，还包括微信预订、集团预订中心、集团会员平台、积分、储值、二维码支付等网络平台。

3.6 师资队伍建设

3.6.1 职称结构

学校共有校内专任教师 616 人，其中高级职称教师 226 人，占校内专任教师的 36.69%；中级职称教师 191 人，占校内专任教师的 31.01%。

表3-8 教师职称结构分布

职称等级	人数（人）	百分比（%）
高级职称	226	36.69
中级职称	191	31.01
初级及以下职称	199	21.59
合计	616	100.00

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院 2022 人才培养工作状态数据采集与管理平台。

3.6.2 学历结构

学校共有校内专任教师 616 人，其中博士学历教师 24 人，占校内专任教师的 3.90%；硕士学历教师 345 人，占校内专任教师的 56.01%；本科学历教师 243 人，占校内专任教师的 39.45%。

表3-9 教师学历结构分布

学历等级	人数（人）	百分比（%）
博士研究生	24	3.90
硕士研究生	345	56.01
本科	243	39.45
专科及以下	4	0.65

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院 2022 人才培养工作状态数据采集与管理平台。

3.6.3 双师素质教师所占比例

学校校内专任教师总数 616 人，其中双师素质教师 432 人，所占比例为 70.13%。

3.6.4 师资队伍建设

教师教学比赛省级以上获奖 100 余项，累计培育省级教学名师 2 名、省级青年技能名师 2 名、青岛市教学名师 4 名；建有省级名师工作室 2 个；3 名教师被遴选为教育部行指委委员，近 20 名教师成为国赛评委。人才活力日益增强。基本建成了

一支师德高尚、技艺精湛、专兼结合、充满活力的高素质“双师型”教师队伍。荣获 2 个首批全国职业院校“双师型”教师队伍建设典型案例，双师队伍经验得到教育部官方网站、大众网等多家媒体报道。

1. 深化师德师风建设

通过建设和加强“课程育人”、“科研育人”和“实践育人”三维度，加强教师师德师风建设，把提升教师思政教育教学能力、课程思政建设和师德师风建设作为着力点，全面提升教师队伍素质。根据《青岛酒店管理职业技术学院关于进一步加强和改进师德师风建设的实施意见》《青岛酒店管理职业技术学院师德专题教育工作方案》《青岛酒店管理职业技术学院师德考核办法》等制度文件，持续开展师德专项考核，开展师德师风专题教育。

2. 强化学习型教师团队建设

建机制，强化学习型团队制度建设。党政联席会强化第一议题学习，对国家最新政策学习解读；专业负责人每周四例会，建立了“团队建设成长分享”机制，每周一位专业负责人从课程改革、校企合作、教材建设、国际化等方面，将自己的“拿手菜”进行分享交流，整体上提升专业建设水平；每月一次全体教师会议，设置教师分享环节，除专业负责人外，专任教师分享自己的教学心得和专业特长。搭平台，大力营造学习氛围，学院每学期至少邀请 2 位行业专家，为老师们进行专题讲座，拓展教师视野，提升教育理论水平；同时举办“课程思政”、“课堂革命”等主题活动，引导教师对教学进行深度思考，优秀者给予学期考核加分和物质奖励。分层次，中青年教师协同发展，实施“青年教师成长工程”和“中年教师成就工程”，学院启动针对中青年教师的专题活动，促进青年教师成长，同时积极成就中年教师，将中青年教师协同培养，结对子，相互促进，协同发展。

3. 实施“赛道制”教师分类评价，深化新时代教育评价改革

突破以往教师考核评价“马拉松式”标准单一化的局限，探索建立了职业院校教师多元发展评价的“赛道制”模式。“赛前”灵活采取刚性引才和柔性引智相结合的方式，考察选拔人才，分类引进杰出人才、领军人才、大师名匠、专家学者、中

青年专兼职师资，构建起丰富的师资资源基础。构建“赛程”分类型培养的师资培育机制。根据专业建设中所承担的教学、科研、社会服务职责不同，对专业教师分类设岗、分类管理、分类评价。将专业教师岗位设置为教学型、教学科研服务型、科研服务型三类，岗位类型不同，业绩考核指标要求不同。分类评价多“赛道”，建立纵横一体化评价标准体系。结合学院实际，建立了评价指标标准体系，制定了由教学质量测评、教学督导评价、二级院部评价构成的专业教师综合测评考核方案，开展多维度综合评价。在考核机制的纵向方面，建立了平时考核、年度考核、聘期考核、职称评聘等考核评价方式分级分层、相互贯通的全链条评价体系，逐步搭建各类教师之间转换的条件和平台。

4.打造“双师型”教师队伍的具体做法

标准+平台+证书，打造国际化师资团队。学校充分结合专业建设规划与教师职业发展规划，通过提升教师外语能力、大力加强文化交流、搭建教师获取国际职业资格的桥梁等方式，培养了一支拥有国际视野、具备双语能力，具有国际职业资格的国际化专业教师队伍，为打造学校国际化职教品牌奠定坚实基础。对接标准，引进中国大学慕课雅思和写作课程，引进澳洲教师英语测试提升英语能力。搭建平台。与新加坡、韩国、法国等国家的院校和机构开展多种形式的教师培训。通过语言+专业+技能的形式，提升教师软实力，培养国际化双师型教师。证书护航，引进澳洲 TAE40116 证书，法国西餐职业资格证书、德国职业胜任力等证书课程，培养持有国际职业资格证书的国际化双师型教师。组织 15 人次教师参加澳大利亚 TAE40116 教师职业资格证书学习。截止到学校有 35 名专业教师获得国际职业资格证书。参加教师能力大赛，指导学生参加比赛，建立双语课程等，融入学校教学改革，提升学校育人质量。

学校聚焦高职旅游类专业，构建旅游类专业“双师型”教师培养模型，结合教师素质共性和专业特性，开发“三类三层三维”“双师型”教师认定标准。实施青年教师成长、骨干教师培育和大师名师造就工程，开发进阶和转型课程包，畅通“同类进阶、跨类转型”培养路径。搭建以教师发展中心、校内生产实训中心、企业研修中心、旅游研究中心为主体的“四心协同”培养平台。同时，与洲际酒店集团等

校企协同建立企业实践流动站，组建“政行校企”大师团队，量身定制教师发展“课程表”，形成教师发展“成绩单”，创新“流动站式”培养模式。依托教师发展数据中心，通过大数据形成教师个体成长精准“画像”，构建“自我诊改、多元评价”教师考评体系。促使“双师型”教师比例从 71% 上升到 90%，并在大师名师、教学团队、教师比赛等方面取得了一大批国家级标志性成果，为旅游类“双师型”教师培养提供了可借鉴的培养范式。

输出优质“双师”培训，服务师资内涵提升。学校扎实开展专业建设，实施大师名师工程，积极承办国培、省培项目，“双师型”师资培训输出成效显著。通过建设协同推进机制，扎实开展一流专业建设，深入实施大师名师工程，系统构建教学信息化体系，拓展深化国际合作交流，稳步推进质量管理与保证体系建设，学校承接“双师型”教师培训项目的能力不断提高。注重训前调研，精心研制培训方案，创新设计“识”“析”“选”“调”“听”“挂”“剖”“备”“说”“评”“修”“研”“磨”“说”“评”“标”“提”的“17 步法”教师跟岗访学培训模式以及“1 个集中培训阶段+N 类岗位实践阶段+1 个网络研修阶段”的“1+N+1”“双师”技能培训模式。领导重视，培训过程有管理。将职教师资培训工作作为学校“一把手”工程，专门成立培训工作领导小组，由党委书记和院长任组长，分管副院长任副组长，在资源协调、总体调度上顶格支持。制定《培训学员管理制度》《培训专项经费管理办法》《培训师资专家库管理办法》《培训考核评价管理办法》《训后跟踪指导办法》等制度，健全体制机制，抓实过程管理，保障培训工作顺利开展。质量评价，培训效果有口碑。金杯银杯不如学员的口碑，学校始终将学员满意度作为衡量培训质量的首要标准。课程设计注重“理实一体”，贴近教学实际，同时，发挥学校办学特色优势，为学员提供管家式、“有温度”的服务，确保学员的学习和生活需求得到充分满足，学员满意度连年达 98% 以上。

3.6.5 参与校外进修、培训、交流的教师比例

学校赴国（境）外指导的教师为 53 人，学生为 456 人。

表3-10 教师赴国（境）外指导和开展培训时间

时间	进修、培训、交流项目	国别/学校（机构）	参与教师数 （人）	学生人数 （人）
----	------------	-----------	--------------	-------------

时间	进修、培训、交流项目	国别/学校（机构）	参与教师数（人）	学生人数（人）
2021.11.23-2021.11.25	“齐鲁文化·山东食韵”——鲁台青年餐饮技艺交流活动	台湾美和科技大学	6	94
2021.12.13-2021.12.22	中国饮食文化与中餐烹饪艺术专题培训	马来西亚 ATI 学院	5	53
2022.1.17-2022.1.26	中国饮食文化与中餐烹饪艺术第二期研修班	马来西亚 ATI 学院	5	95
2022.6.7-2022.6.8	墨西哥阿卡普尔科国际烹饪研究中心传统烹饪技艺交流展示活动	墨西哥阿卡普尔科国际烹饪研究中心	1	6
2022.6.13-2022.7.7	中国饮食文化与中餐烹饪艺术第三期专题培训班	马来西亚 ATI 学院	10	88
2022.7.18-2022.8.9	云端旅游与中餐烹饪艺术专题培训	印度尼西亚马塔纳大学	10	67
2022.7.12-2022.8.31	线上学期制“中文+职业技能”培训项目	洛钼腾科·丰谷鲁美矿业股份有限公司	3	35
2022.8.29-2022.8.31	2022 韩国慧田大学中国交流项目（线上）	韩国慧田大学	13	18

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院。

学校参与校外进修、培训、交流的教师有 557 人次，投入资金为 372400 元。

表3-11 参与校外进修、培训、交流的教师比例

进修、培训、交流项目	参与教师数（人次）	投入资金
2022 年度职业院校教师访学研修	3	90000
2022 年度留学、进修	4	12000
前往新疆、青海开展教育支援	2	6000
2022 “双高计划”引领“双师型”教师队伍建设工程教师培训	52	114400
2022 年暑期职教教师研修	440	0
鲁商集团课程思政培训	1	3000
第二批国家级职业教育教师教学创新团队培训	1	3000
1+X 快递运营职业技能等级证书师资培训班	1	3000
山东省高等教育数字化管理能力培训	1	3000
课程提质培优综合改革教师混合式教学能力提升专题研修	1	3000

进修、培训、交流项目	参与教师数(人次)	投入资金
2022 年西餐教师法国厨艺线上培训	2	0
2022 全球跨境电商培训课程	1	3000
1+X 证书研修班	1	3000
2022 年院校国际发展能力提升项目	1	3000
1+X 政府财务与会计机器人应用职业技能等级证书高级师资培训	1	3000
2022 年中英专创融合课程培训班	1	3000
2022 年“职教国培”示范项目高职学校专业课培训师团队研修班	1	3000
山东省高校新入职思政课教师示范培训班	1	3000
餐饮类职业院校“课程思政”专项提升培训班	1	3000
1+X 智能财税职业技能等级证书(高级)师资研修班	1	3000
建筑信息模型(BIM)职业技能等级证书考评员培训	1	3000
物联网工程运维与实施专家技术培训	1	3000
1+X3D 引擎技术应用职业技能等级证书 2022 年暑假师资暨考评员培训	1	3000
1+X 实用英语交际职业技能等级证书(高级)	1	3000
青岛市宣传战线团干部培训班	1	0
2022 年山东省教育系统网络安全线上培训班(第一期)	2	0
山东省委宣传部“山东省红色宣讲团”成立暨示范宣讲培训班	1	3000
高级会展职业经理人资格认证培训	1	3000
职业教育在线精品课程建设	1	3000
1+X 物流管理标准宣贯及师资能力提升高级研修班	1	3000
《职业院校实习管理规定(修订)》培训会	1	3000
1+X 建筑信息模型(BIM)职业技能等级证书中级(结构工程方向)师资培训班	1	3000
引领新时代发展 构筑大外语格局 新时代大学日语课程建设与教学发展研讨会	1	3000
2021 山东高职新形态教材开发能力提升培训	1	3000
2021 年度骨干辅导员培训项目辅导员专业国家级培训	1	3000
第十六届全国职业院校外语教育与国际合作高级论坛	1	3000
1+X 跨境电子商务多平台运营职业技能等级证书师资培训(初级和中级)	1	3000
职业院校教师素质提升计划高职类	1	3000
山东高职骨干辅导员培训	1	3000
职业院校教师素质提高计划高职类国家级培训-教学研究能力提升	1	3000
2021 山东高职新形态教材开发能力提升培训 1 班	1	3000

进修、培训、交流项目	参与教师数(人次)	投入资金
2021年度职业院校教师素质提高计划高职类国家级培训	1	3000
计算机应用课程实施能力提升国家级培训项目	1	3000
菜鸟智慧物流末端综合实训双师课堂培训班	2	3000
家庭理财规划职业技能等级证书	1	3000
山东省2021年职业院校教师素质提高计划项目 新教师职业能力示范培训	10	30000
大数据师资研修班	1	3000
信息安全师资培训	1	3000
信息技术应用能力提升	1	3000

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院。

案例15 聚焦“三实三化”，提升教师实践能力

针对专业教师“理论知识强、实践能力弱”等问题，学校多措并举，聚焦“三实三化”，持续推进教师实践能力提升工程。

坚持走进实地，落实教师企业实践常态化。出台《专任教师挂职锻炼管理办法》，对教师企业挂职规范深度细化。通过固定挂职与弹性挂职相结合的方式，鼓励教师与企业建立长期联络，推进企业实践常态化。学校积极为教师遴选优质实践平台，先后在六洲酒店管理集团、青岛顺丰速运、山东蓝海股份有限公司等8家单位建立“双师型”教师培养基地。

创设校内实境，深化教学实践一体化。学校积极搭建校内实践平台，先后建设奇安信信息安全教学实训室、不动产管理实训基地等9个实训室，为教师在校内开展实践技能提升创造条件。学校还加大引企入校力度，建立“校中厂”，先后与洲际酒店集团、银座旅游集团、山东省工程造价咨询公司、7-Eleven、菜鸟快递、万科物业等公司共建6个产业学院。教师直接参与真实项目运营，担任运营负责人，教学与实践同步提升。



与企业共建教师培训基地



教师在校内实训室研讨技术问题

突出教学实绩，推进企业实践评价标准化。学校将企业实践纳入“双师型”教师的认定标准，并在专业技术职务评聘、教师聘期考核等指标中进行突出体现。未完成企业实践要求的教师不得参与相关评聘、晋级，将教师企业实践进一步制度化、规范化、常态化。学校教师先后制定了5项行业标准，起草了3项青岛市智慧旅游企业建设标准，研发了山东省职业技能大赛烹饪、酒店服务、导游大赛标准，相关建设成果吸引省内外共50余所院校到校学习。

3.7 校企双元育人

近年来，青岛酒店管理职业技术学院立足行业、融入产业，不断加强与国内外

旅游、酒店头部企业及政府、行业组织、兄弟院校的互动互融，不断优化校企合作办学机制，深入开展产业学院和职业教育集团建设，积极探索混合所有制办学改革，持续推进学徒制人才培养。目前，学校已与上千家企事业单位建立校企合作关系，通过校企人才共育、师资共培、资源共建、成本共担、利益共享，打造了校企合作命运共同体。

学校建立“章程-规章制度-部门规范性文件”三级制度框架，深化“放管服”改革和规章制度“废改立”，在国内率先通过 ISO21001:2018 教育组织管理体系认证。编制学校“十四五”规划和校企合作专项规划等，形成师生共同行动纲领。制定《校企合作管理办法》《推进产教融合的实施意见》等制度，出台《全面推进现代学徒制实施方案》，建立校企合作协调、服务和保障体系。在体制机制建设之外，学校采取了多种举措，推进校企合作再上台阶。

联合开展专业（群）建设。学校所设置的 39 个专业，全部与对口的企业实施校企专业共建，切实保障专业人才培养的适应性。学校与洲际酒店集团、华住酒店集团等国内外酒店龙头企业合作，有效整合产业、行业、教育等层面的优势，通过共同制定人才培养方案和专业课程标准、共同开展师资培养、共同实施现代学徒制、共同开展 1+X 证书制度试点等合作，促进专业数字化转型升级和高质量发展。

联合建设实训基地。在实训基地的建设方面，学校坚持“内外兼修”与“软硬结合”并重。一方面，联合华住、京东、菜鸟、7-11 等知名企业设立校内外实训实践基地。另一方面，学校与山东文旅集团等企业联合成立 8 个产业学院，通过引入企业管理模式、工作项目、工作标准，汇聚优质资源，共建产教融合实训基地，提升各专业的实践教学条件。

联合实施人才培养和师资培养。学校依托山东文旅产业学院，校企共同实施国家级现代学徒制；与星巴克、港中旅、万科等企业合作成立订单班，共同开展技术技能型人才培养。联合洲际酒店集团建立国家级教师实践流动工作站，创新实施流动站式师资培养模式；依托顺丰运营管理学院建设国家级双师型教师企业实践基地，切实提高了“双师型”教师培养实效。

联合开展技术研发。依托餐饮创意研究中心，校企联合成立智能烹饪技术、区域特色食材与菜品制作工艺研发团队。与海尔集团合作，为企业提提供智能厨电设备

性能及功能设置解决方案，实现了一键式智能烹饪技术的成果转化。与海信家电集团开展合作，共同制定智慧菜谱评价标准、开发定制化特色菜点、研发申报技术专利，助力企业技术攻关和智能厨电产业发展。

联合推进平台建设。学校与青岛市文化和旅游局共建青岛市旅游大数据中心，牵头组建青岛市旅游智库，政行企校共建山东省研学旅行研究院。联合国内院校和企业共同成立酒店管理与数字化运营专业联盟、旅游管理专业联盟等，为专业数字化升级、人才“双元”培育、“双师”师资培养和服务能力提升搭建平台。

案例16 工商管理学院三段式双元育人体系

工商管理学院依托产教融合、引企入教，结合两种学徒制在培养方案、教材开发、师资培训、教学资源库开发与应用、实训中心建设等重点工作上有着融合的基础和利益共同点，将校内现代学徒制培养模式与校外企业新型学徒制模式有效融合，打造“三段式”育人体系：第一阶段，课堂学习，学院教师教授职场认知。第二阶段，校内实训基地教学，企业导师带领完成工学交替，岗位体验。第三阶段，走进合作企业完成顶岗实习。实现“教学与工作零距离、教师与学生零间隙、毕业与上岗零过渡”，建构和发展具有行业特色和专业特点的“现代学徒制+企业新型学徒制”人才培养模式，通过与企业导师进课堂，企业全过程参与育人过程，实现校内教学与顶岗实训的无缝对接，共育符合企业实际需求的高素质技能型的商贸类职业化人才。



校内实训基地教学，企业导师带领完成工学交替，岗位体验



企业导师校内实训基地讲授《商品陈列展示》课程

4 国际合作质量

4.1 留学生培养质量

4.1.1 全日制留学生规模、结构

学校 2021-2022 学年招收全日制留学生 3 人，分别来自柬埔寨和韩国。学生中文达到 HSK 三级入学条件，通过面试后，学生进入专业学习，实现趋同化管理，语言+专业的培养模式。2 名柬埔寨籍学生在物业管理和会计管理两个专业学习；受新冠疫情影响，目前采取线上混合式教学模式，通过建立学习群，线上理论教学，线下自主学习，大学慕课混合式学习等方式实施；1 名韩国籍学生在广告设计与制作专业学习。

表4-1 全日制留学生结构

姓名	性别	国别	专业	学院
IM SOVANN	男	柬埔寨	物业管理	酒店工程学院
ROTH SUNRISE	女	柬埔寨	会计	会计学院
ANG HEEJIN	女	韩国	广告设计与制作	艺术学院

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

4.1.2 国际化课程建设

中澳合作办学项目学制三年，采取“2.5+0.5”的培养模式，其中公共必修课、专业基础课、专业核心课三个课程板块（2.5 年）和专业实践教学环节（0.5 年）。在所有的课程体系中，理论教学和实践教学的比例约为 1: 2。共开设 53 门课程，包括公共引进澳洲专业核心课程 28 门，覆盖 2019、2020、2021 级中澳班全体学生，生均一周 14 课时。

公共必修课 11 门，共包括思想道德修养与法律基础、综合英语、体育等。**专业基础课 14 门**，包括专业英语、酒店基础知识等，遵照酒店管理专业基础课教学计划，主要用中文授课，并强化酒店基础英语教学。**专业核心课程 28 门**，采用中英双语授课，主要有《领导和管理人员》、《运营计划与监控》、《食品卫生与服务安全》、《市场协调行为》、《客户服务体验与管理实践》《有效的开展服务工作（实训实践）》等。以外教授课为主，直播与录播形式混合推进课堂教学，中方教学团队支持课堂活动

的组织和作业考核的提交。其中，部分专业基础课和专业核心课采用模块化授课的形式。

4.1.3 特色留学生项目

1. 与韩国慧田大学合作开展的学期制中国烹饪项目

深化合作模式，推进可持续合作。学校与韩国慧田大学自 2008 年建立友好合作，通过前期调研，总结与韩国慧田大学 14 年合作经验，不断完善学期制中国烹饪项目的培养目标，2019 年学校在韩国慧田大学建立“中华烹饪海外推广中心”，运行“中文+技术+标准”合作模式，将中国烹饪文化传输到韩国，共建中韩两国职业教育发展的命运共同体。

对接专业标准，输出课程标准。项目实施过程中，结合韩国慧田大学的需求，对接高职高专专业标准，以中国的 12 节气为素材，融合中国传统文化，以传统鲁菜为基础，提升信息化和数字化水平，完成 2 个专业和 7 门课程标准的输出，完善境外培训标准。

搭建师资队伍，提升国际服务能力。搭建“中文+英语+烹饪”的跨专业的师资队伍，开发“中文+专业”的融合课程，建设完成了《慧田大学的课程》《中国传统节气和中国美食》《烹饪汉语》等中英语大学慕课，实现数字化的课程输出。

提升培养质量，培训效果显著。通过培训项目，共计培养韩国烹饪专业学生 400 余，掌握中国传统烹饪技能，同时能够说中文，知文化，传技能。

2. 建立中餐烹饪学院

学校依托酒店管理专业群的专业优势，以烹饪技术和烹饪文化为载体，拓展与马来西亚、印度尼西亚、墨西哥等院校的合作。分别建立马来西亚亚洲旅游国际学院中餐烹饪学院和印度尼西亚马塔纳大学中餐烹饪学院。学校构建的“文化+中文+烹饪”模式，以中餐烹饪学院的建立为载体，推广中国饮食文化，培养更多的知华爱华友华的，熟悉中国文化和掌握烹饪技能的国际化技术技能人才。

4.1.4 人才培养目标修订

学校共有 3 个专业招收来华留学生，分别为现代物业管理专业、大数据与会计

专业、广告艺术设计专业。为提高来华留学生的高等教育质量，按照《学校招收和培养国际学生管理规定（教育部第 42 号令）》（2017）、《来华留学生高等教育质量规范（试行）》的通知》（教外〔2018〕50 号）的总体要求与学校人才培养的总体目标相融合。国际学生的专业培养目标和毕业要求与所在专业的中国学生一致，符合相应教育层次、专业的教育教学标准或相关规范。

1. 文化差异相融合

为促进留学生了解中国国情、认同中国文化，拥有中国情节的素质目标，学校未开设相关的国防教育环节和军事课程；为提升学生的中文交流能力和对中国文化的理解，在专业学习的 3 年中，开设汉语课程，以 HSK 三级和四级课程为教学目标；同时开设中国饮食文化、中国传统文化、中国概况等课程。

2. 混合式教学模式

受新冠疫情影响，境外留学生不能来华，学校采取线上混合式教学模式，通过建立学习群，线上理论教学，线下自主学习和实践，通过大学慕课平台实施教学，保证学生的学习质量和效果。

3. 多元化管理模式

为更利于实现各专业留学生人才培养的目标，所在二级学院为留学生配备专业导师，帮助按要求完成选课、上课、期末考核等，保证留学生顺利完成学业，达到人才培养目标要求。

4.1.5 国（境）外技能大赛获奖数量

学校学生积极参与国（境）外技能大赛，并取得了优异的成绩。

表4-2 国（境）外技能大赛获奖数量

竞赛级别	竞赛名称	获奖级别	备注
国际	第三届中国国际太阳能十项全能竞赛大赛	第二名	宋建鑫,鹿凯航
国际	2022 一带一路暨金砖国家技能发展与技术创新大赛财务机器人（RPA）技能赛项国际赛	三等奖	杜柳娴
国家	2022 一带一路暨金砖国家技能发展与技术创新大赛财务机器人（RPA）技能赛项国内赛	一等奖	杜柳娴、姜路南
国际	2022 “中国—东盟教育交流周”——物联网技术大赛国际邀请赛	二等奖	王硕成、张悦

竞赛级别	竞赛名称	获奖级别	备注
国际	2022 年“中国—东盟教育交流周——物联网技术大赛国际邀请赛	三等奖	徐俊凯、张庆贺

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院。



4.2 合作办学质量

4.2.1 中外合作办学专业数、在校生数

学校中外合作办学的专业为酒店管理与数字化运营，在校生数量为 92 人。

表4-3 中外合作办学专业数、在校生数

序号	专业名称	在校生人数
1	酒店管理与数字化运营	92

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院 2022 人才培养工作状态数据采集与管理平台。

4.2.2 在国（境）外组织担任职务的专任教师数

表4-4 在国（境）外组织担任职务的专任教师数

序号	姓名	专业领域	国（境）外组织名称	担任职务
1	李军	中餐	柬埔寨高等理工学院	特聘教授

序号	姓名	专业领域	国（境）外组织名称	担任职务
2	王珊珊	中西面点工艺	柬埔寨高等理工学院	特聘教授

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院。

案例17 “以文会友，以技交友”

学校依托专业优势，融合“文化+技能+中文”三元素，坚持质量优先，不断完善国际文化交流体验的标准，传播中华文化，提升学校的国际文化影响力。

学校将中国传统礼仪、中国饮食文化、中国传统节庆文化、中国餐桌礼仪、中国茶艺、花艺、书法和陶艺等进行整合，结合中国烹饪技能证书，推广中国烹饪文化。坚持标准和质量，融合不同国家和地区文化差异，融合数字媒体技术，建设个性化数字化文化体验培训包。

中文+专业+英语的跨界教师团队，承担完成中国烹饪文化交流系列微视频建设，完成马来西亚、印尼、泰国、墨西哥等的“云端”中文+烹饪技术文化交流和培训，受众学生达到 300 余人。

疫情期间数字化、以信息化助力多形式国际交流，传播中国文化。同时也促进了专业和课程的国际标准建设、双语课程资源建设、多元教法改革以及国际化人才培养。



与马来西亚开展烹饪专题培训



与印尼开展“云端”中文+烹饪技术文化交流和培训

4.2.3 专任教师服务“走出去”企业国（境）外指导时间

学校是山东省教育厅遴选的 47 所建设中国海外职业技术学院之一，根据有色金属工业人才中心的海外企业需求，学校为在刚果（金）的洛钼腾科·丰谷鲁美矿业股份有限公司的企业员工开展了线上学期制“中文+职业技能”培训项目。

项目自 2022 年 7 月启动，为期四个月。经过前期我校对走出去企业需求的调研，通过线上沟通会，最终采取“录播+直播”混合方式，使用国际在线教育平台进行中英双语授课。授课教师由基础部具有国际中文教师资格证书的三位英语教师张萌、王文叶、于海担任。期间，三位教师共完成录播课程 18 次，录制视频 76 个，共计 76 课时；分别进行直播课程 4 次，与学生们在线互动交流。校企双方的共同努力下，学员们在本次学习中初步了解了中国传统文化，汉语的听说读写能力显著提高，增强了对中国传统文化的认同感，培训取得了预期成效。

4.3 开发标准质量

学校 2022 年有 2 项被国（境）外采用的专业教学标准，学校 2022 年有 7 项被国（境）外采用的课程标准。

表4-5 被国（境）外采用的专业教学和课程标准

类别	名称	采用国家
专业教学标准	烹饪工艺与营养专业教学标准	马来西亚、印尼、刚果金、韩国、泰国、墨西哥
专业教学标准	中西面点工艺专业教学标准	马来西亚、印尼、泰国、韩国
专业课程标准	苏菜专业课程标准	马来西亚、印度尼西亚、韩国
专业课程标准	中国饮食文化专业课程标准	马来西亚、印度尼西亚、韩国
专业课程标准	中国饮食保健专业课程标准	马来西亚、印度尼西亚、韩国
专业课程标准	烹饪汉语专业课程标准	韩国、泰国
专业课程标准	中国鲁菜专业课程标准	马来西亚、印度尼西亚、韩国、墨西哥
专业课程标准	中式面点工艺专业课程标准	马来西亚、印度尼西亚、泰国、韩国
专业课程标准	中华名菜专业课程标准	马来西亚、印度尼西亚、泰国、韩国

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

4.4 国（境）外独立办学质量

1. 在国（境）外开办学校数、专业数量

表4-6 在国（境）外开办学校数、专业数量

序号	开办学校名称	专业名称
1	洛钼腾科·丰谷鲁美矿业股份有限公司	烹饪工艺与营养
2	泰国宋卡王子大学普吉分校	中西面点工艺
3	马来西亚亚洲旅游国际学院中餐烹饪学院	烹饪工艺与营养
4	印尼马塔纳大学中餐烹饪学院	烹饪工艺与营养
5	泰国格乐大学	中西面点工艺
6	韩国慧田大学烹饪海外推广中心	烹饪工艺与营养

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院 2022 人才培养工作状态数据采集与管理平台。

4.5 助力“一带一路”建设质量

学校推进与东盟国家的交流与合作，与马来西亚亚洲国际旅游学院建立“海外

中餐烹饪学院”，与印尼马塔纳大学建立“印尼中餐烹饪学院”。举行了线上“中华饮食文化和中餐烹饪艺术”培训、线上“云端旅游与中餐烹饪艺术”专题培训和东盟国家中西面点工艺文化及技能培训3期。

学校开展“中文+职业技能”培训项目。学校通过线上平台开展“中文+技能”教师培训，发挥专业优势，提升教师国际化水平，促进中文与技能教育的融合发展为35名洛钼腾科·丰谷鲁美矿业股份有限公司本土员工提供语言培训和技术技能培训。

4.6 提升学生国际化素养质量

学校组织15人次教师参加澳大利亚TAE40116教师职业资格证书学习。招收国际学生3人次。开展学生学期制交换项目，219名学生参加赴境外学生交流项目（线上）3期，49名学生参加韩国新罗大学“云端”研学项目1期。

学校在“2022中国-东盟教育交流周-第二届物联网技术大赛”国际邀请赛中获奖，选手名单如下：

表5-1 2022中国-东盟教育交流周-第二届物联网技术大赛获奖名单

队长	队员	指导老师	奖项
张庆贺	徐俊凯	彭霞	三等奖

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院。

案例18 博艺杯中韩毕业设计作品展

艺术学院与韩国新罗大学举办博艺杯中韩毕业设计作品展暨2022青岛城市景观设计论坛，共收集作品200余幅，作品内容覆盖中韩双方5个优势专业教学作品，充分展现了双方高质量的办学水平。本次展览场地由校外转向了校内，面向全校师生进行展示；造型形式由平面转向了立体空间的展示效果，丰富了展示层次；各专业负责人现场讲解，进一步叙述了毕业设计制作的始终，做到了各方面的创新展示。

本次作品展，既是一次中韩双方在职业教育领域成功的实践，也是我院在人才培养上又一次重大的突破。在学校、企业、行业协会三方共同努力下，为学生打造了一个更宽广的学习、实训、就业平台，通过人才输送、产业导师聘任仪式，不

仅加深了学生对学校和企业的认同感，同时也明确了三者之间的共生关系，为长期以来的人才培养、输送建立了稳固的桥梁。

案例19 “一体两翼”提升烹饪职业教育国际影响力

学校充分运用“互联网+”模式，坚持“中文传播+文化浸润”思路，以烹饪教育教学水平提升为主体，以中餐走出去和西餐引进来、餐饮技艺交流与饮食文化交流为两翼，推进国际交流与合作，博采众长，推动中国餐饮文化与鲁菜技艺走向世界。

对标国际标准，将西餐技艺“引进来”。学校与国际知名餐饮院校以优势互补，资源共享为合作原则，大力引进西餐合作项目。学校与法国佩里格酒店学院签订合作备忘录。双方以职业技术技能课程和项目为合作起点，共推系列课程，并举行线上厨艺课堂暨法国绿色厨艺课堂活动，获得双方师生高度好评及法国媒体头版报道。

输出中国技艺，让中餐文化“走出去”。学校在慧田大学建立“中国烹饪学院”，输出中餐课程标准。两校坚持“停航不停交流、停课不停学习”，多次召开“云会议”，交流学习持续推进。录制“中文+烹饪”“鲁菜”“中国传统文化+面点制作”等大学慕课，以混合式网络教学模式，将中国烹饪文化传输到海外。

打造多语种烹饪慕课，助力烹饪文化传播。学校对外交流坚持“中文+”的模式，自主开发研制了《烹饪汉语三级》课程，录制大学慕课，推广中文烹饪文化。在疫情期间，学校烹饪学院教学团队为慧田大学录制了中、英、韩三语种字幕的国际标准化中餐烹饪课程，对鲁菜标准走出国门具有重要意义。

5 服务贡献质量

5.1 服务行业企业

5.1.1 对主要职业的人才贡献

学校 2022 届毕业生从事的主要职业类是财务/审计/税务/统计（17.56%）、餐饮/娱乐（11.94%）。

表5-2 毕业生从事的主要职业

职业类名称	2020 届 (%)	2021 届 (%)	2022 届 (%)
财务/审计/税务/统计	18.14	13.78	17.56
餐饮/娱乐	11.04	12.34	11.94
销售	8.55	9.04	7.73
酒店/旅游/会展	6.83	11.34	7.43
行政/后勤	6.06	7.09	6.57
保险	6.67	2.30	5.58
互联网开发及应用	3.68	3.39	3.95
表演艺术/影视	2.38	2.17	3.86
交通运输/邮电	1.34	1.63	2.83
房地产经营	2.84	2.44	2.75

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

5.1.2 对主要行业的人才贡献

学校 2022 届毕业生主要就业于住宿和餐饮业（15.81%），其后依次是零售业（6.85%）、各类专业设计与咨询服务业（6.68%）等。

表5-3 毕业生就业的主要行业

行业类名称	2020 届 (%)	2021 届 (%)	2022 届 (%)
住宿和餐饮业	13.90	20.22	15.81
零售业	6.87	7.38	6.85
各类专业设计与咨询服务业	6.07	5.17	6.68
金融业	13.50	6.35	5.14
建筑业	4.87	6.63	4.87

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

5.1.3 对不同类型企业的人才贡献

学校 2022 届毕业生主要就业的企业类型为民营企业/个体（69.47%）。

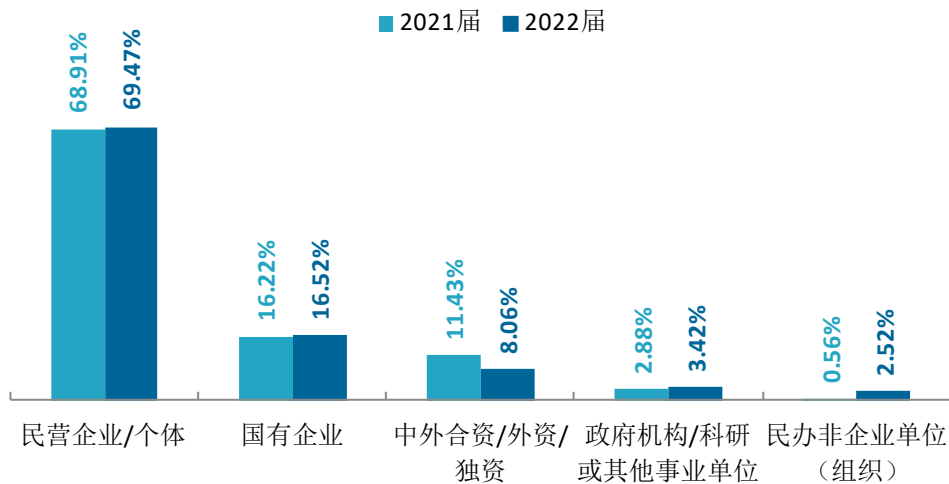


图 5-1 毕业生就业的企业类型

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2022 届毕业生培养质量评价数据。

案例20 深度融入智能产业，助力企业科技创新

学校依托烹饪相关专业技术技能优势，与海尔、海信集团开展智能厨电产品和标准研发工作，有效推动了智能厨电产业发展。

一是建立研发中心，推动智慧与智能融合。建立由全国技术能手、山东省技术能手、注册中国鲁菜大师、中式烹调师高级技师、中式面点师高级技师和海尔集团智能决策高级工程师、博士等组成的智能烹饪技术、区域特色食材与菜品制作工艺研发团队。二是打造培训基地，提升人才培养适切性。依托海尔集团的国家级制造业创新中心，建设“烹饪工匠后备人才培训基地”。深入对接海尔、海信等智能产业的人才需求，校企“双导师”联合培育烹饪工匠后备人才。三是应对实际需求，提高合作成果转化度。与海尔集团合作，通过大量实验获取烹饪曲线数据，分析立意点及质构指标，通过数据的整理和分析，为企业提供智能厨电设备性能及功能设置解决方案，实现了一键式智能烹饪技术的成果转化；与海信家电集团开展合作，共同制定智慧菜谱评价标准、开发定制化特色菜点、搭建与运营美食课堂、研发申报技术专利。

将企业新设备、新技术、新工艺、新标准引入到教学过程中，培养了一大批既懂烹饪专业知识，又懂数字化知识，产业急需的复合型人才。自 2021 年以来，为海尔集团公司、海信家电集团输送多名毕业生，研发了 100 余道智能家电菜品。为山

东半岛蓝色经济区智能产业提供人力、智力支持。



学校师生开展海尔智能厨房家电烹饪技术研发



学校师生开展海尔智能厨房家电烹饪技术研发

案例21 助力中小微企业解决网络安全问题

青岛酒店管理职业技术学院信息工程技术学院信息安全技术应用专业的老师与奇安信集团青岛分公司、山东谷联网络技术有限公司、山东道普信息技术有限公司等多家公司的网络安全资深人员和技术精英组成了专家服务队，积极开展各项服务

活动。参与了 28 家中小企业的网站和业务系统开展技术检测，发现 11 家存在风险隐患，专家服务队为每家中小企业出具了检测报告，指出存在的问题以及发生问题的原因，提出整改建议和安全加固措施；还对企业使用的电脑、无线设备进行了检测，提出了完善方法，不仅位企业解决的安全风险隐患，还培养了学生实践能力。以科技带动服务，助力中小微企业化解信息安全风险，加速中小企业的数字化转型——从事前预防到事中监控、事件响应，再到事后处理，为企业提供一站式定制化风险管理的安全科技创新服务；多维度保障因网络安全勒索威胁、安全事故响应等带来的企业本身损失，以及因公司信息泄露导致第三方遭受损失而引起的损失，筑牢网络安全防线，提升企业在数字经济时代的风险对抗能力。学院与网络安全企业合作，带学生 8 名参与项目实践，低成本解决中小微企业面临的“五没”问题，即没钱、没人、没技术、没效果、没安全保障的困境，今后要扩大社会服务面，为青岛市的中小微企业解决后顾之忧，提供更加安全的生产环境。

案例22 艺术学院服务中小微企业升级视觉设计

艺术学院充分利用学院的智力资源和教学资源，采用“送出去”和“引进来”相结合的模式，与青岛橡胶谷知识产权有限公司签订协议，受甲方委托研究开发母婴用品类商标设计和日用品类商标设计。商标可采用文字元素、图形元素、图文结合的元素进行设计，力求做到简洁醒目、形象鲜明、易于识别、有创造性、艺术性、时代性，能体现出爱、快乐、自然等元素，内容包括化妆品、家具、照明设计、家用电器等。

为更好地服务中小微企业，艺术学院结合自身实际情况，积极为中小微企业搭建各类平台，提供切实有效的服务，与中教杰心教育科技有限公司签订协议，承接公益微电影票据设计，需要形象鲜明、易于辨识，有创造性、艺术性，能够体现出一定公益的元素。此次是甲方委托艺术学院研究开发《你真的懂孩子吗》公益微电影项目周边产品开发，该项目为公益项目，艺术学院接受委托并进行此项目开发工作，不收取任何费用。

案例23 智慧商贸专业群助力互联网营销迭代升级

学校依托智慧商贸专业群优势，以服务电商经济高质量发展为突破口，由专业教师和学生共同组建互联网营销技术创新服务团队，着力为电商企业提供多样化技

术服务，促进电商企业技术创新和互联网营销迭代升级。

自 2015 年以来，先后与青岛海信电器营销股份有限公司、青岛知行创想电子商务有限公司、青岛蓝色基点电子商务有限公司、山东智豆网络科技有限公司等本土知名电商企业建立了长期、稳定的合作关系，重点为其提供“双 11”、“618”等电商大促季的相关技术支持和服务。

互联网营销技术创新服务团队紧跟行业变革趋势，提出基于数字经济发展的技术服务迭代升级计划。一是技术服务内容由原来单纯开展电话客服和网络客服工作，升级为前端客服数据采集、互联网销售、话术编辑、客服质量舆情监控等。二是直播营销内容由电话促销升级为新媒体运营、数据分析、场控、文案设计等。三是为企业量身打造“企业新型学徒制”培训讲师，团队教师为电商企业培训新员工 10 余场，完成培训课件 120 余个。四是积极开展横向委托研究。团队与青岛蓝色基点电子商务有限公司签订技术服务合同，开展运营策划方案设计、数据分析、直播运营方案设计等技术服务工作，形成一整套研究方案。



为京东自营店客户提供技术服务项目



为电商企业开展直播培训

5.1.4 开展高质量职业培训的具体做法

1. 落实职业培训政策，形成职业培训合力

学校高度重视职业培训，学校党委严格落实《国家职业教育改革实施方案》《职业教育提质培优行动计划（2020—2023 年）》《职业院校全面开展职业培训促进就业创业行动计划（2019—2022 年）》和《山东省教育厅等 8 部门关于职业院校全面开展职业培训促进就业创业行动计划的通知》等文件要求，将职业培训工作列入年度重点工作，与教学、科研同频共振，与校企合作、产教融合相向而行，构建“大

培训”格局，形成工作合力。继续教育学院作为职业培训的专职管理部门，在申报、项目运行、质量监控、风险防控、经费使用、资产管理等方面建立了完善的配套制度和保障体系，为职业培训工作有序开展提供了强有力的体制机制保障。



青岛市 2022 年国培项目学员为项目团队赠送锦旗

2. 坚持平台思维，服务经济社会发展

坚持“先争资质，后拉业务，再做培训”的工作思路，学校主动对接政府部门，推介学校办学特色，成功申报青岛市就业技能培训承接机构、工业互联网职业技能提升培训承接单位、退役军人就业创业培训机构、邮政快递业职业技能培训基地、专业技术人员继续教育基地、职业技能等级认定社会评价组织等资质和荣誉，与青岛市人社局、教育局、文旅局、退役军人事务局、邮政管理局等部门建立起良好的合作关系，对内深度挖潜，对外链接资源，产生培训的平台效应。学校积极响应政府号召，面向现代服务业、乡村振兴等急需紧缺领域培训烹调师、面点师等高技能人才，面向毕业大学生、失业人员、退役军人、农民工等重点人群开展政府补贴性培训。



学校承接李沧区城镇公益性岗位安置对象岗前培训班

3. 整合优势资源，扩大服务供给

学校构建“线上+线下”“培训+鉴定”相结合的职业培训体系，努力打造现代服务业全科型职业培训品牌。学校对培训场地、实训场地、设施设备、教学资源、食宿场地等硬件条件进行升级改造。依托学校线上教学平台，遴选继续教育数字化课程，积极探索信息化环境下开展职业培训的新路径，送课入企，送课进家，打造“互联网+”继续教育品牌。聘请高校学者、行业专家、企业高管、一线技师，组建培训师资源库。贴近市场需求开发培训课程，按照行业企业要求开发课程包，提供有特色的定制化课程菜单。针对社区居民、老年群体对终身学习和美好生活的需要，深入开展社区教育、老年教育，扩大供给和覆盖面，提高社区教育、老年教育服务能力和水平。



学校举办军民共建面点技艺技能提升培训班



学校承办李沧区社区工作人员办公软件应用培训班

5.2 服务地方发展

5.2.1 对本地区的人才贡献及其质量

人才是经济社会发展的第一资源，人才战略事关全局。学校从增强职业教育适应性出发，深化多方合作、产教融合，创新教学模式，提升教师队伍素质，每年为社会输送大批高素质职业化人才，助力区域经济社会发展。2022年，学校为社会输送了5058名毕业生，同时近三届毕业生主要在本省就业，用人单位对学生的满意度为97.66%，为地方经济发展提供了智力支持和人力支撑。

5.2.2 与本地企业共同开发课程数

与本地企业共同开发课程44门。

表5-4 学校与本地企业共同开发课程数

课程名称	所属院部	合作企业
装饰材料与施工工艺	艺术学院	青岛和璞空间设计有限公司
人物形象设计	艺术学院	青岛品薇集团
新一代信息技术概论	信息工程技术学院	青岛海尔卡奥斯技术有限公司
开发智能家居	信息工程技术学院	慧科教育科技集团有限公司
HTML5 网页设计	信息工程技术学院	青岛海信信息科技股份有限公司
旅行社计调实务	文旅学院	港中旅国际（山东）旅行社有限公司
地方导游基础知识	文旅学院	山东银座旅游集团有限公司
会展市场营销	文旅学院	青岛金诺国际会展有限公司
节事活动组织与管理	文旅学院	青岛跨国采购促进中心
全国导游基础知识	文旅学院	青岛中之旅国际旅行社
酒店集团概览	酒店管理学院	洲际酒店集团
酒店基础知识	酒店管理学院	洲际酒店集团
职业机会	酒店管理学院	洲际酒店集团
大咖讲坛	酒店管理学院	洲际酒店集团
酒店基础运作	酒店管理学院	洲际酒店集团
个人能力培养	酒店管理学院	洲际酒店集团
酒店物品艺术赏析	酒店管理学院	青岛藏马山融创商业管理公司
水暖工程计量与计价	酒店工程学院	山东中天建华工程咨询管理有限公司青岛分公司

课程名称	所属院部	合作企业
广联达土建预算软件应用	酒店工程学院	广联达科技股份有限公司
广联达安装预算软件应用	酒店工程学院	广联达科技股份有限公司
福莱土建预算软件应用	酒店工程学院	青岛福莱易通软件有限公司
易算量安装预算软件应用	酒店工程学院	长沙精算信息技术有限公司
供暖实训	酒店工程学院	北京万科物业有限公司青岛分公司
样板间接待	酒店工程学院	北京万科物业有限公司青岛分公司
拎包入住实训	酒店工程学院	北京万科物业有限公司青岛分公司
BIM 土建技术应用	酒店工程学院	山东慧建天宝建筑工程科技有限公司
建筑虚拟仿真技术应用	酒店工程学院	中建八局第四建设有限公司
建筑工程测量	酒店工程学院	青岛勘察测绘有限公司
纳税申报实务	会计学院	青岛尤尼泰正泰税务师事务所
EXCEL 在财务中的应用	会计学院	山东蓝海酒店管理公司
金融营销实务	会计学院	中宏保险青岛分公司
会计基础	会计学院	山东蓝海酒店管理公司
客户关系管理	工商管理学院	青岛蓝色基点电子商务有限公司
邮政快递网络运营管理	工商管理学院	青岛顺丰速运有限公司
电商直播	工商管理学院	北京东乾石科技有限公司
连锁门店运营	工商管理学院	山东众邸便利生活有限公司
西式菜品制作	烹饪学院	青岛海天大酒店
中式面点制作工艺	烹饪学院	青岛东方饭店
中华名菜	烹饪学院	济南舜耕山庄
中式烹调工艺	烹饪学院	八大关宾馆
宴席设计实务	烹饪学院	府新大厦
烹饪原料	烹饪学院	山东舜和酒店集团
食品雕刻与菜品装饰	烹饪学院	山东舜和酒店集团
中国饮食保健	烹饪学院	青岛海慈医院

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院。

5.2.3 为本地企业共建研发中心

学校为本地企业共建研发中心 5 个。

表5-5 学校为本地企业共建研发中心列表

研发中心名称	类型	共建企业
旅游大数据新技术研发中心	研发中心	山东文旅云智能科技有限公司
酒店数字化与虚拟仿真新技术研发中心	研发中心	青岛海尔海纳云科技有限公司
智慧建造 BIM 新技术研发中心	研发中心	青岛福莱一点通软件有限公司
智能烹饪新技术研发中心	研发中心	山东舜和酒店集团
数字旅游联合创新实验室	实验室	上海照梵软件有限公司

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

5.2.4 为本地企业提供咨询服务的收入总数

学校为本地企业提供咨询服务的公司有 15 个，收入金额为 125.10 万元。

表5-6 学校为本地企业提供咨询服务的收入总数

序号	单位名称	收入金额（万元）
1	青岛瑞格大公企业管理咨询有限公司	5.01
2	青岛睿合酒店管理有限公司	10.10
3	青岛首美电子商务有限公司	10.50
4	青岛艾德森物联科技有限公司	10.00
5	烟台小泽绿洲智能科技有限公司	9.30
6	青岛阿彪麻辣驿站餐饮管理有限公司	10.20
7	青岛蓝色基点电子商务有限公司	10.40
8	山东智豆网络科技有限公司	7.04
9	青岛国信上实物业发展有限公司	3.70
10	七彩建设发展有限公司青岛分公司	1.00
11	青岛君沅可米文化传媒有限公司	15.00
12	青岛海信信息科技股份有限公司	2.65
13	青岛致合品牌策划有限公司	10.00
14	山东学而行教育咨询有限公司	10.10
15	青岛睿合酒店管理有限公司	10.10
合计	—	125.10

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院。

5.2.5 科研服务助力经济社会发展

学校科研能力显著增强，立项山东社科基金项目、山东省哲学社会科学规划项目省市级以上科研课题 105 项，成立科研创新平台暨技术技能创新服务团队。近一

年，学校荣获青岛市第三十四次社会科学优秀成果奖 4 项，2022 年山东省职业教育教学成果奖 9 项，内容涵盖职业院校服务区域和社会发展的实践研究、经济一体化研究、黄河流域生态保护和职业教育高质量发展等内容。学校积极督导，严格各项研究程序，科研成果转化率较高，为地方经济发展作出了应有的贡献。

案例24 “邮”青岛，助文旅——服务青岛邮轮业

为激发青岛文旅业发展活力、促进邮轮业尽快复航，酒店管理学院充分发挥港校联动优势，同青岛国际邮轮港区服务管理局共同搭建党建共建合作平台，建立邮轮人才实践基地，从师资培训、港区产品设计与服务、邮轮文化宣传及科研项目合作等角度进行了多维设想与实践，形成了党建引领、政产学研协同的合作平台，为青岛邮轮业高质量发展做出不懈努力。

一是促进政校合作，提供师资培训。青岛国际邮轮港区服务管理局作为学院挂职单位，是教师服务企事业单位的重要平台。通过挂职，学院教师帮助政府部门为本地企业和相关从业人员发展提供包括服务技能类、服务经验类以及咨询建议类在内的多方面培训。二是成立邮轮协会，服务港区发展。学院以邮轮专业学生为主要发展对象，成立校内邮轮协会，定期组织专业学生为青岛国际邮轮母港提供靠港服务。同时，学院创新创业团队还针对港区发展现状进行了一系列调研活动，结合专业特色与港区历史文化资源优势，对港区产品进行创新设计，极大丰富了港区业态。三是实现活动共办，加快文化宣传。为支持 2022 青岛国际邮轮节举办，学院无偿提供数艘豪华邮轮模型供市民展览，为邮轮文化氛围营造提出了创新建议，并在世界海洋日暨全国海洋宣传日之时，组织学生前往港区进行实践教学活活动，以此普及邮轮文化知识、预热青岛邮轮旅游市场。四是促进产学合作，做好科研支持。学院教师针对邮轮产品单一、航线同质化以及本土企业运营经验不足等问题做了丰富研究，同行业专家一起提出了在青岛及胶东五市发展多港挂靠、无目的地试点等举措，为青岛邮轮业发展提供了新思路。

案例25 红小妮研学助力沂南脱贫攻坚

依托乡村振兴产业学院的主动联络机制，学院“红小妮研学”团队骨干着手研究研学旅行各项政策、规则及发展模式选取“红旅”+“研学”这一突破口，打造“轻

资产、重智力”的输出模式，为革命老区提供全套的研学旅行设计实施方案。

团队以沂南红色旅游资源为基础，围绕临沂市沂南县的红色旅游文化，红嫂精神，沂蒙山文化，共同打造以围绕沂南红色旅游为中心的研学旅行辐射圈，并将红色研学旅游与新型城镇化、新农村建设相结合，协调发展。重点做好红色旅游精品线路，形成一批以红色旅游为主轴的复合型沂蒙红色文化旅游线路。依托临沂市综合资源在着力发展“红色研学”基础上，设计“智慧研学”和“乡村研学”两类分支，起到综合联动效益。

经过5年的合作建设，截止2021年底，红嫂家乡旅游区接待中小学生学习参加红色研学旅行及红色拓展活动已达300余批次，15000余人次。先后获评中国研学旅行教育实践示范基地、全国中小学生学习实践教育基地，团队还将工作过程总结成为调研报告，填补了国内此类研究的空白。

同时，团队与沂蒙红色影视基地的合作，推进基础设施改善，带动村里的经济发展。村民在沂蒙红色影视基地就近就业，从事群众演员、剧组用工、景区建设等工作，同时红色乡村旅游的发展带动了“农家乐”宾馆饭店、手工艺品制作、土特产销售等产业，解决了1000多名妇女、老人就业问题，人均年收入增加一万余元。目前，景区共带动5个村共905户、1395人实现脱贫，常山庄、新立村、董家庄等3个山东省定扶贫工作重点村实现整体脱贫。

5.3 服务乡村振兴

5.3.1 服务乡村振兴战略

1. 以特色专业建设服务产业振兴

学校对接农业新产业、新业态，融入产业办专业，优化调整专业布局，专业涵盖民宿、农副产品加工以及传统技艺传承、乡村旅游规划、乡村旅游工艺品开发、乡村电商、农业物联网、绿色乡村建设、美丽乡村建设等方面，形成了全要素服务乡村振兴的专业布局。

学校发挥专业优势，承担了《崂山区乡村旅游三年发展行动计划》编制工作；完成了毛公山景区AAA级景区技术标准提升、青岛民超生态游乐园项目等21个项目；帮助淄博市博山区池上镇上郝峪村编写菜谱《板栗说》；发挥电子商务、数字媒

体等专业优势，为琅琊镇拍摄了龙湾花馍、琅琊鸡等非物质文化遗产宣传片等。

2. 以技能人才培养助力乡村振兴

学校对接区域农业发展需求，将乡村振兴理念和文化引入教学过程，注重劳动教育与专业学习的结合。近五年来，学校为区域输送 2.6 万余名高素质技术技能人才，其中 1.7 万学生从事乡村振兴相关工作。2019 年以来，学校积极落实百万扩招计划，面向农民工、新型职业农民招生 55 人。发挥学校青岛市国家职业技能鉴定九所、国家旅游局旅游职业教育校企合作示范基地、全国邮政行业人才培养基地等作用，举办 27 期农村转移就业劳动者技能培训班，培养快递、餐饮服务、电工等新型职业农民 2 万余人。

3. 以文明实践活动助推文化振兴

学校牵头组建了青岛市旅游智库、山东省研学旅行研究院，专门成立乡村文化振兴研究中心。与青岛西海岸新区琅琊镇、李沧区刘家下河社区共建新时代文明实践中心，广泛开展“红色记忆探寻”“乡村产业宣传”等文明实践活动；帮助淄博市博山区池上镇上郝峪村修缮三边联防办事处旧址，拍摄专题访谈片；与山东省沂南县马木池乡常山庄村开展戏曲、声乐等文艺培训；与沂蒙红嫂艺术团联合举办大型乡村汇演；成立文明礼仪宣讲演示团，赴 27 个村庄宣传演示 85 场次；为潍坊市安丘市金冢子镇等 3 个村庄拍摄形象宣传片等。

4. 以建党联建共建促成组织振兴

学校组建了由党务干部、马克思主义学校教师组成的党的创新理论宣讲团，广泛开展了习近平新时代中国特色社会主义思想理论宣讲，让党的理论“飞入寻常百姓家”。学校 8 个党总支、2 个直属党支部与惠水书院社区、北涧社区进行了党建共建，纳入样板支部和标杆院校建设内容，发挥学校在基层党组织建设、党员队伍建设、党建品牌建设等方面的经验，促进党建工作与乡村振兴等工作的融合。举办了基层组织书记培训班，合作开展了主题党日、三会一课等组织活动。推广学校在党建信息化方面的经验，推进乡村党建工作信息化建设。

5.3.2 服务东西部协同发展

为全面落实《教育部国务院扶贫办关于印发〈职业教育东西协作行动计划

（2016-2020年）的通知》（教发[2016]15号，以下简称《行动计划》）等部署，完善职业教育扶贫工作机制，更好发挥职业教育助力脱贫攻坚的重要作用，学校先后选派酒店管理专业优秀教师张鹏、毛安前往新疆喀什职业技术学院，开展对口帮扶。两位教师先后在人才培养调研、在线开放课程建设、酒店行业调研、教师挂职锻炼、实训室建设、学生实习就业指导、送教培训、疫情防控等方面作出了积极贡献，将部省共建职教高地先进理念传至喀什校园。提交的调研分析报告获得山东省援疆工作指挥部好评。张朋老师援疆期间工作表现突出，被评为“教育援疆工作先进个人”，省教育厅对张朋在边疆职教一线的无私奉献给予充分肯定，并发来感谢信。

学院选派四名教师赴甘肃省陇南市为青岛陇南东西协作文化旅游培训班授课并对陇南市西和县职业中专开展教育扶贫对口帮扶工作。前往青岛市教育局对口帮扶学校西和县职业中专实地对接交流，从人才培养、课程建设、实习实训、校企合作等方面介绍了学院的具体可行、可复制的经验和做法，并根据对方需求和实际情况，探讨了在实训室建设、师资培养等方面的具体执行步骤和举措。学院教师团队先后赴康县部分乡村旅游点，通过实地调研、召开座谈会、专家咨询会等方式，分别就乡村民宿游、乡村红色游和乡村文化游等进行把脉提升，与相关从业人员在产品特色化、管理智慧化、营销人本化等方面进行经验分享和业务交流，提出了许多建设性意见和建议，受到当地的高度评价。

案例26 “百村计划”：赋能乡村旅游

为赋能乡村旅游高质量发展，助力全面推进乡村振兴，学校扎实推进以“千名学生下基层，百个乡村共振兴”为主题的“百村计划”社会服务项目。通过打造“百村专家团”“红色宣讲队”“金阳光服务队”3支主力服务队伍，围绕“人才赋能计划”“红色宣讲计划”“暖锋计划”“公益先锋计划”4个核心内容，开展服务乡村振兴、服务旅游发展、服务基层党建的社会公益服务项目，进一步激发大学生参与实践、投身乡村旅游的热情，推动大学生实践能力持续培养，促进共青团服务基层、助力乡村振兴打下了良好基础。目前，“红色宣讲队”“金阳光服务队”两支队伍均已入选中国光华科技基金会“SKSUNNY幸福行动”社会实践队伍名单。

“金阳光服务队”先后走访调研王哥庄集中发展旅游的 16 个村落，形成旅游资源普查单体表 70 余份、旅游资源调查报告 3 万余字，为王哥庄进一步发展旅游业提出了建议与参考。此外，服务队先后赴港西、黄泥崖、谢家河、梁家、庙石等 5 个社区，组织公益课堂，内容涉及学科教学、科普知识、音乐美育，教育辅导时长超 1160 小时；以爱国爱党为主题，赴埠落村、唐家庄村、何家村组织文艺下乡演出 3 场次；走访困难家庭 13 户，送物资、讲政策、想办法、办实事；赴解家河等社区走访当地居民和乡村教师，挖掘红色故事，整理革命先烈事迹。截至目前，“金阳光服务队”总服务时长达 3840 个小时。



5.4 服务地方社区

5.4.1 为本地提供医疗、健康咨询等服务

表5-7 学校为本地提供医疗、健康咨询等服务列表

序号	时间	项目名称
1	2021 年 9 月- 2022 年 8 月	提供青岛市青少年心理关爱热线服务
2	2022 年 1 月	学校教师为青岛市李沧区中小学心理教师开展培训
3	2022 年 1 月-8 月	学校教师加入青岛市家庭教育专家委员会开展相关工作与服务
4	2022 年 3 月-4 月	提供青岛市心理援助热线服务
5	2022 年 4 月-7 月	提供教育部华东师范大学心理援助热线服务

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

5.4.2 为本地提供法律咨询、少儿教育等其他志愿者服务

表5-8 学校为本地提供法律咨询、少儿教育等其他志愿者服务列表

序号	时间	项目名称
1	2021年12月	信息工程技术学院通过“白杨立德学院”法制素养提升教育讲座、宪法晨读活动、法治宣传海报原创设计大赛等形式开展法治宣传教育系列活动。
2	2022年7月	“E鲁护黄”志愿服务队以“河小识”、“河小青”等项目为载体，广泛开展环保宣传、法制宣讲等活动。
3	2022年7月	“艺心”志愿者暑假社会实践团通过为当地村民发放自制编写的《中老年防诈骗知识宣传纸》，以实际案例讲解为当地群众开展反诈防骗的知识宣讲。
4	2022年8月	“味味道来”乡村振兴服务队通过摸排项目村落留守儿童实际年龄、学籍情况，形成一套针对留守儿童的适龄烹饪劳动课程方案。
5	2022年8月	金阳光“百村计划”党史宣传队以“中国共产党人伟大精神谱系”为主干，以“王杰精神”“长征精神”“沂蒙精神”“抗疫精神”为课程主题，在学校等场所开展主题党课。
6	2022年8月	“益旅阳光”乡村振兴服务队先后赴港西、黄泥崖、谢家河、梁家、庙石等5个社区组织公益课堂58课时，内容涉及学科教学、科普知识、音乐美育等方面。

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

案例27 “智慧助老”帮助老年人跨越“数字鸿沟”

为应对社会老龄化问题，帮助老年人跨越“数字鸿沟”，学校顺势启动“智慧助老”工程，通过服务团队和服务平台建设，产、教、研合力解决地方老龄化难题。

组建“智慧助老”团队，摸排老年人口对智能技术培训需求，选拔“种子教师”和“种子志愿者”，为全区培养培训师资，深入社区和老年大学授课。搭建政校企协同服务平台，与区政府签订战略合作协议，与区老年大学合作办学，联合企业共建智慧助老公益示范点，依托大师名师工作室开设老年教育大讲堂。与区老年大学、区教育研究发展中心共建课程研发中心，开展“智慧助老”教育教学研究和课程资源开发，促进产教研成果转化。

学校“智慧助老”教育品牌进驻20个社区和1所老年大学，帮助超过5000名老年人学会使用智能手机购物消费、学习娱乐、打车出行、挂号买药等。工作案例

《携手高校合作助老》、教育培训项目《“智慧就医”助老年人挂号买药更方便》入选教育部“智慧助老”优质工作案例和教育培训项目首批推介名单。



学校师生参加“智慧助老”活动

老年教育工作成果一览表

序号	年份	项目	荣誉	颁证机关
1	2017	青岛酒店管理职业技术学院继续教育学院	优秀成人继续教育院校	中国成人教育协会
2	2017	青岛酒店管理职业技术学院	优秀成人继续教育院校	青岛市教育局
3	2020	高校资源进社区	山东省终身学习品牌项目	山东省成人教育协会
4	2021	《帮助老年人跨越“数字鸿沟”一师生“智慧助老”案例》	“智慧助老”项目优秀工作案例	青岛市教育局
5	2021	《职业教育融入“智慧助老”教育培训项目》	“智慧助老”项目优秀教育培训项目	青岛市教育局
6	2021	《网上老年大学 APP 使用》	“智慧助老”项目优秀教学视频	青岛市教育局
7	2021	蔡智勇	“智慧助老”项目优秀教师	青岛市教育局
8	2021	廖金城	“智慧助老”项目优秀志愿者	青岛市教育局
9	2021	青岛酒店管理职业技术学院	李沧区智慧助老合作示范单位	李沧区教体局
10	2022	《“智慧就医”助老年人挂号买药更方便》	“智慧助老”优质教育培训项目	国家教育部
11	2022	《携手高校 合作助老》	“智慧助老”优质工作案例	国家教育部

老年教育工作成果一览表

5.5 具有地域特色的服务

5.5.1 烹饪学院挖掘传承地方传统文化

烹饪学院以“双高计划”建设为契机，结合自身专业技术优势，开发区域特色原料，服务地方经济发展。

1. 学院教师菜品“山东蒸丸”入选《新鲁菜大典》

2022年5月，由烹饪学院副院长王志兴主持的菜品“山东蒸丸”在中央广播电视总台山东总站、山东省文化和旅游厅、山东省旅游饭店协会联合主办的新鲁菜创新大赛中获奖，参赛菜品入选《新鲁菜大典》，参赛菜品视频在“央视频”APP同步展出。

“山东蒸丸”制作技艺起源于清朝年间，由鲁菜大师王益三先生改良并传入青岛周边，在胶东地区广为流传。经过几代人的传承发展逐步闻名全国，并以我院为传承基地向外推广和传播。近年来，以王振才、王志兴为代表的“山东蒸丸”主要传承人秉承工匠精神，与时俱进，结合青岛地方物产资源，将各类海鲜融入其中，在丰富食材配料的同时，兼顾营养与健康，充分展现了海洋文化的包容性。“山东蒸丸”制作技艺已成功入选青岛市第六批市级非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目名录。



5.5.2 艺术学院王哥庄花样面食计划

“王哥庄大馒头”产业由来已久，因其独特的工艺，健康营养的配方，原汁原味的麦香及土生土长的气质，正被越来越多的人所追求，市场前景良好。艺术学院发展花样面食的规划，将面食的设计与中国传统文案相结合，具有祥瑞、安康等寓意。具体措施包括创办系列博物馆，赋予面食文创文化价值；电商开创旗舰店，结合附加品进行关联营销；鼓励客户创造更改花样面食，建立完善的会员体系。在运营方面采用校企合作的运营模式，采用加盟的形式增加品牌知名度，促进乡村振兴、新旧动能转化。调动学院广告媒体等设计人员优势，做好网络宣传，创办食品类文创。

5.6 具有学校特色的服务

2022年，青岛酒店管理职业技术学院“味味道来·味莱可期”乡村振兴促进团赴青岛市莱西市产芝村开展为期20天的“三下乡”社会实践活动，烹饪学院结合自身专业技能优势，开展一系列活动，助力乡村振兴，积极为推动乡村餐饮行业振兴发展贡献智慧和力量。

1. 精耕技艺之味：烹饪技艺助力乡村振兴

团队走访产芝村乡村餐饮产业，捋顺普遍存在的经营与生产困难并有针对性地进行帮扶，邀请地方餐饮业业主以菜品展示的方式进行技能交流，录制教学资源，定期开展线上烹饪技能帮扶课堂，成立“水集街道乡村餐饮产业升级联盟”共促乡村餐饮发展。

2. 传承精神之味：莱西经验砥砺乡村振兴

团队青年贯彻落实习近平总书记对深化拓展“莱西会议”经验的重要指示要求，实地研学、感悟莱西会议精神，采访老党员 10 余位，形成近万字调研报告。探索创新“莱西经验”传播路径，对标“井冈山特色菜”，编制《“莱西经验”纪念宴席》，将会议精神、人物故事、特色美食有机结合，得到水集街道广泛认可。

3. 顺应时代之味：数字媒体赋能乡村振兴

团队成员顺应互联网+经济热潮，利用自媒体平台，以“探店”“带货”的形式，迎合市场需求。帮助乡村餐饮业菜品宣传与服务引流，帮助他们用互联网思维去经营餐饮企业，通过引入青岛酒店管理职业技术学院烹饪学院专利食品配方，利用莱西市特色食材，满足旅客“吃好带走”的普遍心理，目前已初步达成市级非遗“山东蒸丸”、产芝老家“鲢鱼水饺”等合作项目，并依托高校资源积极寻找合作企业，投产共赢。

4. 护航关情之味：心系老幼情暖乡村振兴

“一老一幼”系民心，一枝一叶总关情。团队牢记习近平总书记嘱托，发挥共青团员思想价值引领与服务社会功能，聚焦产芝村建档立卡、家庭困难老人开展“莱西故事”公益赠餐项目，将莱西地方红色故事融于菜品，进行宣讲赠餐，累计赠送近千份菜品。团队青年开展牵手关爱乡村留守、困难、特殊关注儿童主题活动，编制《味味道来烹饪劳动教育手册》有针对性的教授各学龄儿童 30 余道菜品目前该项目已与共青团青岛市委签订横向课题，并围绕青岛市周边乡村进行常态化教育。

6 政策落实质量

6.1 地方政策落实

6.1.1 落实就业数据自查

根据省厅文件要求，学校多次召开专题会议部署就业数据自查工作，接续开展5次就业数据自查工作，从严落实教育部“四不准”“三不得”工作要求，严格审核毕业生就业统计数据及材料的规范性、真实性、有效性。自查工作覆盖全体2022届毕业生，要求不漏一人。通过电话、微信、短信等方式联系每名毕业生对就业信息网内的就业去向进行再次确认，针对部分学生毕业后更换工作、辞职再就业、辞职暂未落实就业单位、放弃升学等情况，落实具体就业去向，督促他们尽早更换材料，及时在山东省高校毕业生就业信息网及全国高校毕业生就业管理系统进行数据更新；对于暂未落实单位的毕业生，针对学生需求进行就业帮扶，帮助学生尽早落实单位。

6.1.2 落实五项办学自主权

学校落实《教育部 山东省人民政府关于整省推进提质培优建设职业教育创新发展高地的意见》（鲁政发〔2020〕3号）要求，认真落实“将研发机构设置权、人才招聘权、职称评审权、内部薪酬分配权、科技成果转化收益处置权‘五项权利’，全部下放到学校”的政策红利，用好办学自主权，激发学校办学活力。

积极推进内设机构设置改革，成立质量控制与绩效考核办公室、基建处、“双高计划”建设办公室和大数据中心，不断优化部门设置。修订完成部门工作职责和权责清单，进一步明确权责分工，提升工作效能。学院制定《二级学院党总支会议议事规则》《二级学院党政联席会议议事规则》《二级经费划拨管理办法》，赋予二级学院更多的办学自主权，提升了二级学院办学活力。

学校自主开展岗位设置和人才招聘工作，完成2019年至2022年公开招聘方案制定和实施，近四年共招聘教师113人，其中博士研究生9人，硕士研究生101人。制定《青岛酒店管理职业技术学院兼职教师管理办法》，近四年共聘用各级各类兼职教师370人，其中95%以上兼职教师拥有中级以上专业技术职务或高级工以上

等级或相应级别职（执）业资格，极大改善了学院的师资结构。

学校制定《高层次人才引进办法》，引进各级各类高层次人才 17 人，其中国际欧亚科学院院士 1 人，全国技术能手 1 人，泰山系列人才工程人才 6 人。不断完善职称评聘办法，修订完成《青岛酒店管理职业技术学院专业技术评聘管理办法》，完成 2 次专业技术职务评聘，157 名教师完成专业技术职务晋升。完成了第三轮聘期考核工作，制定第四轮岗位聘用实施方案，充分调动了教师的积极性。

学校自主设置干部选任方案，规范干部选拔任用工作程序，共开展干部选拔调整工作 3 次，提拔干部 29 名，其中“80 后”干部 25 名，占新提拔干部的 86%，中层干部平均年龄 40.6 岁，中层副职和科级干部中“80 后”干部占到 67%，平均年龄 38.1 岁，进一步优化了干部队伍结构。学院大力实施教师党支部书记“双带头人”培育工程，共评选“双带头人”工作室 5 个，培养了一批复合型、业务型、专家型干部队伍，激发了激发年轻干部见贤思齐、奋发有为热情。

6.2 国家政策落实

6.2.1 1+X 证书制度试点

学校制定《青岛酒店管理职业技术学院 1+X 证书制度试点工作指导意见》，建好机制，确保改革协同推进。找准书证融通这一改革突破点，建立三层管理、三段培养的“三三式”工作推进机制，健全“项目引领、平台支撑”合作研究机制，探索“标准贯通、多维融合”书证融通模式，搭建教师“分层分类”培养平台。学校积极参与教育部职业技能等级标准审定、证书配套教材开发指南编制等工作，加强辐射带动。1+X 证书制度即将由试点阶段转入常态化、系统化实施阶段。

累计参与 86 个证书制度试点，获批考核站点 34 个，学校累计考核学生 6424 名，其中 2022 年 2875 名，总体通过率为 88%，持证学生的技能水平、岗位适应性和就业优势已初步显现，得到一大批行业龙头企业的认可和好评。教师“双师”素质得到普遍提升，形成能“上讲台”“下工厂”的专业教学团队 26 个，相关职业技能等级证书高级培训师 133 名，8 位教师在相关证书全国师资培训会上分享试点经验 12 次。依托学校实习实训基地累计承担 1+X 证书制度试点国培项目 3 项，培训师资 750 人次，获得优秀试点院校称号 2 次，学校先后参与教育部 1+X 证书专项研究课题等

省部级课题研究，公开发表相关论文 20 余篇、核心论文 2 篇，截至 2022 年 9 月，学校教师累计参与省级及以上 1+X 证书制度专题研究项目 8 项，立项院级相关教研项目 23 项。《中国教育报》报道学校经验做法，两个案例入选教育部 1+X 证书制度试点工作典型案例。

6.2.2 落实职业教育扩容提质培优行动计划

坚持制度标准引领，强化职教提质培优。学校根据教育部《关于公布〈职业教育提质培优行动计划（2020—2023 年）〉任务（项目）承接情况的通知》，山东省《关于承接〈职业教育提质培优行动计划（2020—2023 年）〉任务（项目）的通知》等文件要求，制定《职业教育提质培优行动计划（2020—2023 年）〉任务（项目）工作方案。以提高学校办学综合实力为目标，将《行动计划》与学校“双高计划”建设项目、“十四五”规划、“部省共建职教高地”、“一校一案”同布置、同落实，一并纳入学校重大项目实施全面过程管理。成立《行动计划》建设领导小组、建设办公室、建设工作组，全面推进 28 项，38 条，212 个建设任务。实施“季度自查、学期评价、年度考核”协调推进模式，同时对建设进度质量和资金使用情况进行全面的跟踪和督促。季度自查要求各责任部门定期召开项目推进会，形成自查情况清单，检查任务落实情况，总结建设问题，形成建设进度自查台账。学期评价要求每学期末与“双高计划”建设学期总结会同期举行，协调各项目遇到的问题、难点。年度考核要求每年提前做好数据填报、绩效评价等工作，对项目建设进度、质量进行过程评价，总结项目建设阶段性成果，提炼典型经验。持续开展提质培优—教材开发、提质培优—课程建设、提质培优—课堂革命、提质培优—教学改革等系列工程，深入推进三教改革，加强学校内涵建设。目前已完成季度自查 4 次，学期评价 2 次，年度考核 1 次，制定所有任务的校级实施方案，全面推进行动计划高质量实施，确保所有承接任务落到实处，落到深处，为学校人才培养、专业建设、师资培养等多方面提供突破。

6.2.3 落实《国家职业教育改革实施方案》

推进人培模式改革，优化健全专业结构。在省内率先实现完全学分制，深入推进书证融通，实施课程提质培优改革。对接产业需求，新增专业 10 个，撤销专业 9

个，组织召开山东现代酒店业职业教育集团举行会员代表大会暨第二届一次理事会，成立酒店管理与数字化运营、旅游管理、烹饪工艺与营养、会展与策划等 4 个专业联盟，专业与区域经济的适应性不断提高。高质量通过双高中期绩效评价，完成山东省 2 个品牌专业群、2 个高水平专业群验收工作；荣获全国职业院校技能大赛一等奖 3 项，山东省教学成果奖 9 项，山东省十四五规划教材 5 本；完成第一批新形态教材验收 10 本，立项第二批 22 本。

完善师资建设机制，实现双师扩容提质。制定学校《十四五师资队伍发展规划》，实施分层进阶、分类发展“双师型”教师培养，聚焦双高计划建设目标，实施招才引智计划，全职引进博士 9 人，柔性引进国际欧亚科学院院士等高层次人才 5 人。立项国家教师教学创新团队专项课题 1 项。获评国赛优秀指导教师 5 人，获得第一届全国职业技能大赛茶艺赛项优胜奖。承办 2022 年度山东省教师教学能力比赛，荣获山东省教师教学能力比赛一等奖 3 项并代表山东省参加国赛，山东省青年教师教学比赛 5 项，山东省青年技能名师 2 名，教师教育教学能力和专业实践能力不断增强。

深化产教深度融合，实现校企协同育人。制定《校企合作管理办法》《关于推进产教融合的实施意见》，建立校企合作协调、服务和保障体系。实践共建产业学院、职教集团等校企合作模式，参与职业教育专业目录旅游大类制定，牵头及参与开发国家专业教学标准 16 项。与行业龙头企业、区域大型企业联合开展现代学徒制培养，共同制定学徒制人才培养方案，共建工匠后备人才培训基地 3 个。制定《全面推进现代学徒制实施方案》，通过国家第三批现代学徒制试点项目、省级现代学徒制试点项目验收，立项新一批现代学徒制项目 5 个。

创新国际交流形式，提升国际办学水平。国际人才培养水平显著增强，立足培养熟悉中华优秀传统文化、中资企业急需的技术技能人才，组织 71 人次教师参加三个月以上赴境外培训。21 人取得澳大利亚 TAE40116 教师职业资格证书，举办彗田大学学期制学习班 2 期，推进“中文+职业技能”项目，融入中国职业教育走出去，建成海外文化推广中心 2 个、海外烹饪学院 2 个，建成《烹饪汉语》《饮食文化赏析与制作》“中文+技能”大学慕课 2 门。

6.2.4 职业教育专业简介和标准制订

根据《教育部关于印发<职业教育专业目录>(2021年)的通知》,落实《关于启动<职业教育专业简介>和<职业教育专业教学标准>修(制)订工作的通知》要求,学校牵头相关院校、企业成立专家组,高质量完成了“民宿管理与运营专业”与“研学旅行管理与服务”两个新增专业的国家专业简介和教学标准制订工作,为职业教育高质量发展贡献了学校智慧。

强化研究,把握产业发展新趋势。学校认真研读国家十四五文化和旅游发展规划等重要政策性文件,精准把握旅游产业中民宿和研学等新兴业态的发展新趋势,解决发展中人才供需矛盾突出,专业化、高素质人才匮乏的问题。以研学为例,作为国家政策红利催生出来的旅游新业态,在全球性新冠肺炎疫情的影响,研学旅游成为旅游业内循环市场的主力军,呈现出安全意识增强、消费高端化、需求多元化等特点,文旅融合发展、旅游+教育融合成为新的发展趋势。

深入调研,找准标准研制的切入点。学校坚持凝聚共识,科学组建高水平专家团队。标准起草专家组涵盖行业协会、研究机构、头部企业、本科院校、和中高职院校近50名高水平专家。坚持问题导向,扎实开展调研。面向85所院校、120家企业、778名毕业生深入开展调研,针对专业设置、行业需求等问题,采取调研、访谈、问卷等方式,召开研讨会22次,参与人员360余人次。通过调研,厘清“课程支撑培养规格,条件支撑课程实施”的逻辑主线,结合岗位群、技术领域需求及职业分类,汇整形成典型工作任务,系统归纳知识、能力和素质,补充新技术、新工艺和新规范,切实提高简介和标准的适应性。

立足引领,提升专业人才培养质量。瞄准高素质复合型技术技能型人才培养目标,两个专业国家标准起草组在形成调研的基础上,开发了专业简介、教学标准、调研报告和研制说明。民宿重点围绕“体验化、品牌化、集群化”业态发展趋势,研学着重突出旅游行业特性与教育共性的融合,体现“旅游+教育”理念。两个“标准”,将人才培养要求与旅游行业发展需求紧密结合,面向民宿和研学全产业链,兼顾了规范性与引领性。以标准为引领,推进技术技能人才的规范培养,为国家旅游产业提供了人才支持和保障。

6.2.5 增强职业教育适应性

完善以产业发展需求为导向的专业动态调整机制，修订《学院专业建设动态管理与考核办法》，新设与调整专业 12 个，专业布局持续优化。完成新一轮专业分类和项目负责人、教研室主任聘任。制定《学院学分制管理办法》，全面推行学分制管理。顺利完成酒店管理、旅游管理两个山东省职业院校品牌专业群和旅游接待业、烹饪类两个首批高水平专业群验收，现代商贸物流专业群立项第二批省级高水平专业群。改变单一专业与单一企业合作的校企合作模式，以专业群与产业链的紧密对接提升产教融合高度，回应酒店业产业链市场与投资、设计与建造、运营与管理、延伸与拓展、支持与保障等链条发展需求，构建会计、款待业、烹饪、智慧建造、旅游管理等专业群，建立酒店业产业链各链条与学校专业群对接的合作模式，做强校企合作特色。坚持“顶天立地”的合作企业选择原则，要求每个专业群要至少与一个行业头部企业（顶天）、一个区域龙头企业（立地）合作。专业群合作的企业中既有星巴克、顺丰速运、金山云网络技术有限公司等国内外行业头部企业，也有山东文旅集团、山东蓝海酒店集团、山东舜和酒店集团等区域龙头企业。通过优化合作企业类型构成，保证了校企合作成色。充分发挥政校企行育人合力，联合 60 多家政行企单位，牵头成立山东现代酒店业职业教育集团并组织召开理事会，共同成立酒店管理与数字化运营专业联盟等 5 个专业联盟，为专业数字化升级、人才“双元”培育、“双师”师资培养搭建平台。同时，构建资源共享、文化互补、管理互通的校企深度合作关系，校企联合开发课程，建立教学资源库，实现资源共建共享共用，助推“供需一体、优势互补”的职业教育共赢价值区块链建设。获全国首届教材建设二等奖 1 项，18 个课程项目入选国家智慧教育公共服务平台。入选山东省“十四五”职业教育规划教材 5 部，入选山东省在线开放课程 13 门，孵化学校科研创新平台 10 个。

6.2.6 落实《职业教育法》

学校启动课程提质培优综合改革，通过课程标准体系、课程教学模式、课程考核评价、课程资源建设等方面的综合改革，进一步明确课程在人才培养过程中的核心地位，有效提升课堂教学效果、学生学习广度与理解深度，以“课堂革命”新成

效，赋能学校内涵式高质量发展。

一是加强工作调度和制度支持。课程提质培优综合改革是学校“十四五”发展规划的重点任务。要细化学期、年度任务部署，加快执行进度，将改革推进绩效评价纳入年度教学工作会议跟踪问效的固定议题，纳入部门考核和教师个人绩效考核。出台系列配套支持性制度文件，加强“专业（教研室）-二级院部-教务处-学校”四级调度，建立健全“月度-学期-学年”调度推进机制，建立工作通报制度。

二是健全培训体系和任务分工。学校课程提质培优综合改革已经列入教育部职业教育发展中心重点支持项目，通过积极寻求中心支持，强化对改革实践的理论指导与智力支持，增强课程提质培优综合改革的深度。健全完善校本培训体系，建立课程综合改革专家库，重点支持开展对新入职教师、青年教师以及积极承担重要项目教师的培训。加强主责部门引领和督导作用，强化二级管理，发挥课程中心以及教学指导委员会、教材工作委员会、考试委员会的职能和指导作用，建立有效对接、良性循环的协作机制。

三是优化投入结构和经费管理。加强经费投入的改革导向，设立课程建设专项预算，统筹课程标准体系建设、课程教学模式改革、课程考核评价改革、课程资源建设的资金支持，明确界定项目立项、教学奖励、过程支持、教改课时费等开支范围，加强经费使用监管，提高经费使用效益。

6.2.7 落实《深化新时代教育评价改革总体方案》

学校积极发挥评价指挥棒作用，坚持先试先行、破立并举，内化为推动学校双高计划建设、实现高质量发展的动能，在推动考核体系落地实施方面做出了有益探索。

一是以评价指标为依据，构建学校评价体系。学校以《方案》为依据，在考核内容、考核方式、考核周期等方面实现与《方案》的同频共振、协同一致。在部门考核上，设定常规考核指标与增量赋分方案，既体现抓常规工作的质量，也体现了抓创新工作的激励。在教师考核上，修订《教师评聘办法》，制定第四轮聘期考核方案，把提升教师能力素质、反映学院发展重点的要求落实在量化指标上。在学生考核上，坚持五育并举，把促进学生成长成才、实现全面可持续发展作为出发点和落

脚点。

二是以能力素质为根本，构建教师评价体系。学院从专业能力、课堂教学、实践技能、服务能力等维度切入，根据教师所承担的教学、科研、社会服务职责不同，对专业教师分类设岗、分类管理、分类评价。将专业教师岗位设置为教学型、教学科研服务型、科研服务型三类，岗位类型不同，业绩考核指标要求不同，构建由教学工作量，教研、科研、社会服务工作量以及综合测评三部分组成的专业教师考核评价体系。深化职称评聘改革，学院自 2017 年开始实施教师专业技术职务自主评聘，坚持把师德标准作为第一标准，把教育教学实绩作为基本要求，把业绩贡献作为评价导向，发挥职称评聘指挥棒作用，把科研、大赛、标志性成果列为评审指标。完善《职称评聘办法》，优化基于教学工作量、考核等级、代表性教科研成果、社会服务成效、技术技能水平等业绩贡献量化考评标准和学校发展、人才培养、专业建设等方面做出业绩贡献的定性评价相结合的多维度综合考评体系，对论文、教科研成果、荣誉奖励等各项评价指标体系等设置考评分值上限，不以论文数量、荣誉称号、学历作为评聘的门槛条件。

三是以全面发展为导向，构建学生评价体系。学校落实立德树人根本任务，精准锚定高素质技术技能人才培养目标，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。学院实施五育并举，对学生德、智、体、美、劳各方面表现进行量化评价，如“4+1”第二课堂培养体系一揽子制度安排，4 个体系即“课程项目体系、记录评价体系、数据管理体系、工作运行体系”，1 个产品即“第二课堂成绩单”。建立了“专业赛-校赛-省赛-国赛”职业技能大赛体系，结合人才培养方案调整，设置了 2 周左右的专业核心项目化实践课，在第 4 学期安排了 8 个周的专业创新实践课，全方位促进学生发展。学校每年发布《毕业生发展质量报告》，从就业率、就业相关度、就业满意度、教学满意度、薪酬水平、职业岗位变迁、就业岗位适应性等多重维度，强化对毕业生职后发展的跟踪评价，把评价结果反馈到人才培养过程，持续、动态地优化人才培养方案，形成人才培养改革创新的良性机制。

四是以发展贡献为要素，构建专业评价体系。学校坚持分层建设、动态调整，形成纵横联动的专业管理机制。细化了基于办学条件、建设基础、专业特色、教学团队、产教融合、招生就业等横向维度的专业分层认定标准，将全校符合要求的专

业按照优势专业、重点专业、一般专业进行分层定级，以项目管理为主线，实施专业建设的立项、计划、建设、验收全过程精细化管理。制定了《专业建设评估指标体系》，实施定性和定量相结合的考核方式，设置了6个一级指标、13个二级指标、41个三级指标的定性考核，5个一级指标、10个二级指标、17个三级指标的定量考核，制定了专业建设增量表，完成了专业考核评价。学校构建起了“1个国家‘双高计划’专业群，2个省级高水平专业群，8个院级专业群”的专业群发展架构，形成了以国家经济重要门类之一住宿餐饮业的智能化、数字化转型升级为主线的专业群建设体系，提升了专业建设水平，带动了学院高质量发展。

6.2.8 职教高考

在国家职教高考的大背景下，青岛酒店管理职业技术学院积极响应国家号召，实行了春季高考和单独招生和综合评价招生考试两种形式，作为山东省春季高考烹饪技能类考点，近几年都承担着山东省的所有烹饪类考生的春季高考的组织和考务工作。多年来两种考务工作0差错0投诉。

学校高度重视，周密组织安排。学校高度重视考务工作，各项考试都会设立主考、副主考和考务领导小组，还设有保密组、考务组、信息技术保障组、保卫组、后勤组、疫情防控组、医疗组等各种组别，各项工作分工到人、责任明确。

狠抓科技落实，完善考场建设。学校高度重视标准化考场建设，作为第一批建设标准化考场的考点，学校一直以来都按照省市招考办的最新要求，对标准化考场进行更新和维护。学校有专门的符合要求的保密室、标准化考场控制室和80个标准化考场。学校2022年暑假前进行公开招标，花费了141万对学校的标准化考场进行了升级换代：通过更新和新增摄像头，实现试卷从保密室到考场无死角跟踪；采购最新的手机安检门，墙面安装5G手机信息屏蔽仪并实现统一开关；新设后台统一调控的电子时钟。所有的这一切都是为了维护考试的公平公正和考生的利益。

落实考务培训，规范操作流程。考试的关键是考务，学校扎实做好监考老师的培训工作。通过考前集中培训，明确具体的操作流程规范，对重点环节进行仿真讲解和演示，同时做好相应的工作方案和各项应急预案。

案例28 以旅游大数据为抓手，增强职业教育适应性

为切实提高文旅人才培养质量，增强旅游职业教育适应性，文旅学院以旅游大数据为抓手，系统推进旅游专业群数字化升级。

课证融合，推进“1+X”旅游大数据分析证书试点。基于调研编制旅游管理专业群人才培养方案，建立“底层共享、中层分立、高层互选”的专业群课程体系，将1+X 旅游大数据统计分析技能等级标准证书与专业课程进行对接和融合，培养学生的数字化能力，提升学生的数字化素养。组织 74 名专业学生参加教育部 1+X 大数据统计分析技能等级标准证书试点，全部通过考试。学院被评为 2021 年度优秀试点院校。

示范引领，建成旅游大数据产教融合实训基地。与上海照梵软件有限公司签署战略合作协议，共建数字文旅实验室，加强在旅游专业群学生虚拟仿真实训平台建设方面的合作；建成旅游大数据营销实训室、智慧旅游景区实训室、VR 导游实训室、智慧会展实训室、智慧搭建实训室等文旅大数据实训平台，于 3 月初完成验收并交付使用。同时，校企共同开发了旅游大数据实训教学体系，起到了示范引领作用。

校企合作，学徒制培养旅游大数据专门人才。依托山东文旅产业学院，学院与山东文旅云智能科技有限公司达成战略合作协议，开设了旅游大数据现代学徒制班，面向行业企业培养旅游大数据专门人才。目前，双方完成了旅游大数据现代学徒制班 16 名学徒的选拔工作，拟定了学徒制培养协议，通过校企双主体育人机制打造旅游大数据人才培养新模式。



政校合作，提升旅游大数据服务区域产业高质量发展能力。依托学院与青岛市文化和旅游局共建的青岛市旅游大数据中心，建设数字文旅协同创新中心，搭建研究团队，开展旅游大数据协同创新研究和应用，为旅游政府部门提供数据咨询服务，编制完成的《青岛市旅游营销绩效评价体系调研报告》《青岛市研学旅行示范基地建设规范》《青岛市市北区文旅企业人才需求预测》等项目，得到主管部门的高度评价，为区域文旅产业高质量发展作出贡献。



6.3 学校治理

6.3.1 治理体系和治理能力现代化

学校以高质量发展为主题，持续深化办学模式改革，推进治理体系和治理能力现代化，走出了一条特色鲜明的办学之路。

一是健全以章程为统领的内部治理体系。适时重新修订章程并经省教育厅修正案核准书第 86 号通过后印发实施，规范内部治理结构和权力运行规则。二是完善党委统一领导、党政分工合作、协调运行的工作机制。坚持和完善党委领导下的校长负责制，修订完善学校《党委会议事规则》《院长办公会议事规则》，落实三重一大决策机制，贯彻落实民主集中制。三是推进民主治校能力建设。健全以学术委员会

为核心的学术管理体系，实施二级管理权责清单制度，加强教职工代表大会建设，形成高效、有序的治理结构。四是深化校内质量保证机制建设。作为省内首批内部诊改试点院校，形成了“三全两真三实一常”诊改特色，建立健全了内部质量保证体系。五是系统谋划提升发展能力。制定实施学校《“十四五”建设特色鲜明的现代高水平高职院校发展规划》、22 个《“十四五”专项规划》，形成定位准确、边界清晰、功能互补、统一衔接的规划体系。

6.3.2 深入推进依法治校

近年来，学校深化内部治理体系和治理能力建设，把依法治校作为学校治理的根本，着力抓好章程引领、顶层设计、校内“立法”、宣传教育四个环节，为学校“双高计划”建设和高质量发展提供坚强制度保障。过制度引领，依法治校得到有效落实，内部治理能力得到明显提升，学校管理体系通过了 ISO21001 教育组织管理体系认证，形成了三级制度体系。学校在 2021 年承办了山东省高职院校内部治理体系与治理能力建设论坛，治理经验分享广受好评。学校连续多年保持“省级文明校园”和“省级文明单位”称号。

6.3.3 完善科研创新机制，促进科研成果转移转化

学校修订了《科研成果奖励办法》《纵向科研项目管理办法》《科研基金课题管理办法》《协同创新中心管理办法》《科研项目经费管理办法》等 5 项科研管理制度，制定了《科研创新平台管理办法》《技术技能创新服务团队管理办法》《优秀科研成果奖评审办法》等 3 项科研管理制度，形成了一整套支持科研创新的激励机制，为教师开展技术技能积累和科研创新提供了坚实的制度保障，激发了教师扎实做科研，争创优质成果的动力与活力。2022 年以来，学校立项市厅级以上纵向课题 73 项，横向委托项目 17 项，合同金额达 168 余万元，举办及参与多项学术活动，积极搭建交流共享平台，学校服务区域经济社会发展和产业转型升级的能力明显提升，职教品牌效应进一步凸显。

2022 年，学校按照“一个平台、一支团队”的建设思路，立项建设了 10 个校级科研创新平台（含 7 个协同创新中心）和 10 支技术技能创新服务团队，召开了科研创新平台成立大会，并签订目标责任书，设立了科研创新平台专项研究课题，进

一步建立健全了“产学研用”协同创新机制，着力推进项目落地、智力输出、社会服务和成果转化，产出更多高水平研究成果，强化科研创新的应用性和社会贡献度，更好促进校地融合发展，提升学校服务地方经济社会发展的能力。为更好促进学校科研成果转移转化，进一步规范科技成果转化工作流程，学校制定了《科技成果转化/许可流程》，并成功转让 1 项发明专利技术，转让金额 10 万元，实现了学校科技成果转化零的突破。

6.3.4 常态化疫情防控具体做法

新冠肺炎疫情发生以来，我校始终把疫情防控工作作为当前最重要最紧迫的工作抓实抓细抓好，强落实、重督导，牢牢守住了校园疫情防控的安全防线。

提高认识，动态调整校园防控措施。随着病毒的变异，结合学院开学、返校、迎新、日常管理、大赛等等复杂多变的场景，我们都认真研判、积极应对，始终坚持科学、精准的原则，充分准备，严阵以待，确保了校园的安全稳定。

健全领导，加强监督，严禁压实主体责任。学院成立了新冠领导小组，十个应急小组，各组职责分工明确，并责任落实到人。同时日常工作中形成了上级监督检查，学院定期自查、抽查的监督管理长效机制，以及时发现疫情防控漏洞，消除安全隐患。

立足于有，加强应急处置能力。为进一步提高我院应急处置能力，立足于有，对于关键岗位，关键环节，我院均设置了 AB 角，对如志愿者、消杀人员、辅导员等疫情应急处置一线人员，针对性加强培训演练；对出现混管阳性、聚集性疫情等突发情况，反复进行推演，不断改进方案，特别是极端情况下后勤保障等如何行之有效的落实作了明确部署，演练，全面提高了我院面对突发状况的应急处置能力。

加强联防联控，争取属地支持。学院与李沧区卫健委、区疾控中心、区卫生监督局、九水派出所、九水街道，隔离管控部等多个部门由专人对接对接，在日常防治过程中给予监督指导，及时修订我院防控方案，科学动态调整，在学院出现阳性病例、密接、核酸检测等过程中，属地联动多部门配合做到了及时有效快速处置疫情。

抓重点，重细节，把好关键“环节”。学院从内而外对疫情防控环节，进行梳理，

针对疫情防控工作中的关键岗位如校门保卫、消杀、应急处置人员等针对性培训，对快递、外卖、物流、返校、核酸检测等关键环节总结易暴露点，并针对性的改进，做到了“外防输入、内防反弹”，牢牢守护了师生的生命健康。

新形势，新政策下，我们将始终坚持“生命第一”“以人为本”理念，未来继续做好学院疫情防各项工作。

案例29 青岛酒店管理职业技术学院门诊部疫情防控暖心服务篇

为确保在疫情防控常态化大背景下的学院各项工作平稳进行，学院加强整体统筹，各部门多方协同，多措并举完善各项措施，开展人性化服务，为师生办实事、解难题，暖人心、筑同心。

3月2日莱西市疫情爆发以来，恰逢我院师生刚刚返校开学，我院在“外防输入、内防反弹”方面面临着巨大压力，我院在时间紧任务重的情况下，用1天的时间清空了国际交流中心60间房间用于师生隔离，为保重隔离师生隔离期间的需求能迅速得到解决，由辅导员老师、后勤保障人员、心理辅导教师在内的专人进行回复，及时解决隔离区学生就餐、外出就医等需求，做到疫情拦路，爱无止境。

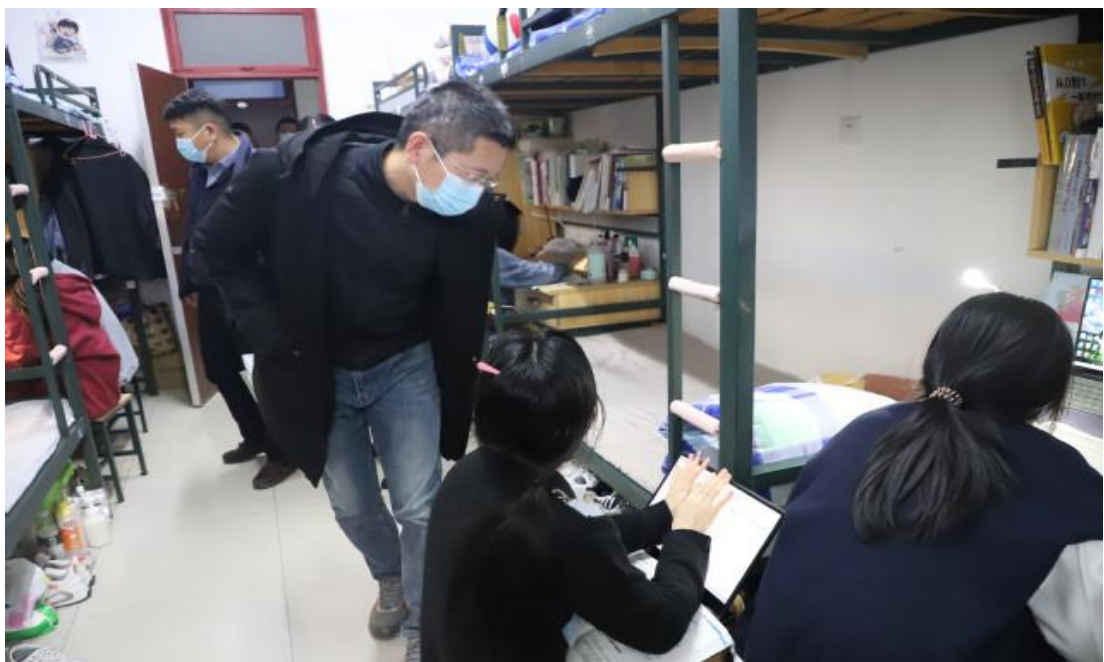
紧接着3月12日开启了为期26天的全封闭管理，全校上下迅速进入战斗状态，各级领导干部、学生工作队伍、后勤保障人员等立即入住学校，24小时在岗待命，第一时间帮助同学们解决困难，用爱心细心责任心守护师生。期间食堂餐饮延长供应，餐食增加品种花样，打包盒免费，并为广大师生发放了8000余“铁饭碗”、10万斤免费水果，并提供平价水果；711超市货源充足，物价稳定，不涨价，为师生发放10余万口罩，保证了生活及防疫物资供应充足。

封控期间师生就医难，买药难，针对外出就医难问题我院专门成立了由教师志愿者组成的转运专班，点对点送医；针对有慢性病、大病的同学，校医院开通了代购药服务，解决了师生用药难的问题，保证了师生生命健康。

同时校领导、学生工作队伍多方力量均下沉至基层一线，走到学生老师中，进入宿舍，听取意见，了解学生需求，解决学生问题，通过心理疏导、致学生和家的一封信等在维护稳定生活的基础上，带给学生最贴心的服务和最暖心的关怀。



志愿者帮忙发送水果



下沉到学生宿舍，了解学生需求

案例30 青岛酒店管理职业技术学院疫情防控应急处置篇

22年以来面对奥密克戎毒株传播速度快，症状隐匿等特点，为扎实做好我院疫情防控工作，突出防控重点、抓牢关键环节，进一步提高工作的预见性、前瞻性和

大局观，常备不懈提升疫情应急处置能力，学院认真梳理各项防疫工作流程，坚持找问题，堵漏洞，全面提高我院新冠应急处置能力。

疫情前期快速精准的处置对学校疫情防控工作至关重要，结合前期工作过程中发现的问题，未雨绸缪备足防疫物资，解决疫情突发时各院集中领取物资、人员聚集、分发慢等情况，学院各楼宇准备了疫情应急处置箱，配备了多套不同型号的“大白”、“小蓝”、手消、N95 等物资，与疫情赛跑，为打赢疫情防控战“抢时间、占先机”。

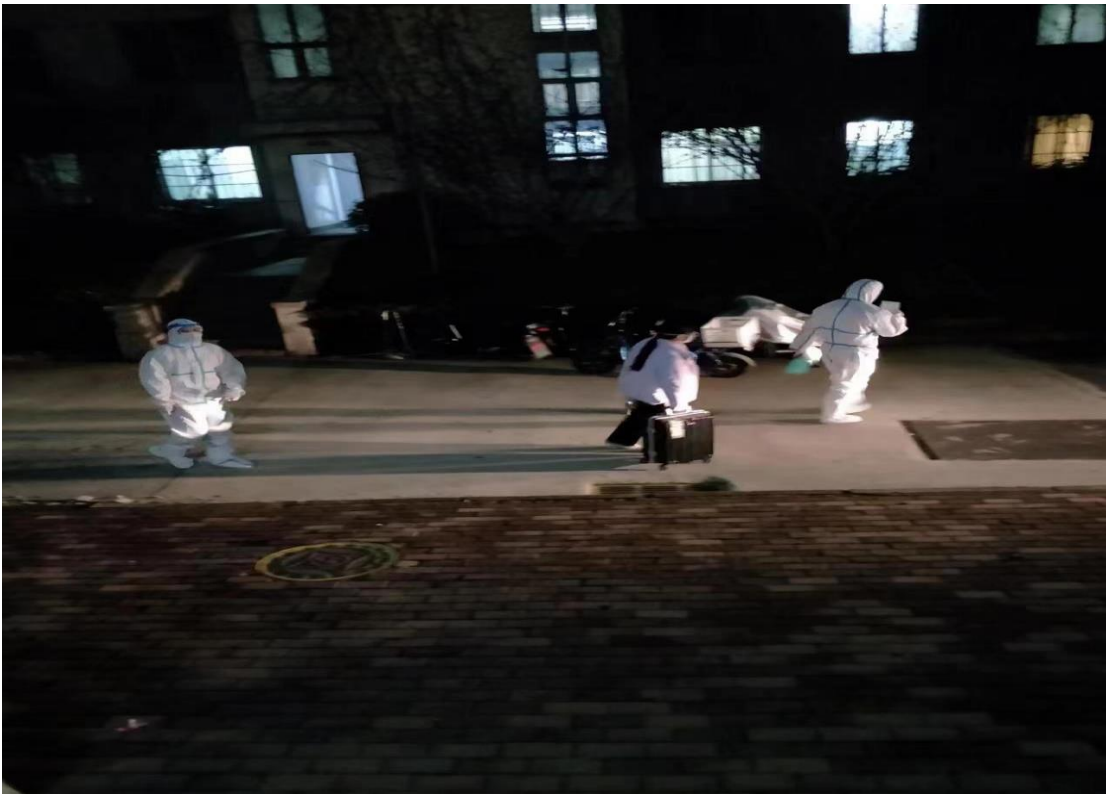
疫情的快速处置离不开一支专业、能打硬仗的队伍，在上级疾控部门到达之前，快速锁定风险人群进行管理显得尤为重要。学工处、门诊部、保卫处多部门配合，加强流调知识的学习培训，3 月份学院一名同学外出就医阳性后，学院连夜对相关人群进行梳理，协助疾控确认密接 28 人，次密 34 人。后续 11 月-12 月的多名密接人员我院自己组成的流调工作人员在疾控指导下通过电话询问、监控等手段迅速摸排管控风险人群，将影响范围锁定在最小单元。

学生工作队员、志愿者、物业、餐厅人员是学校应急处置工作的中坚力量，针对其人员组成复杂，年龄结构、防护意识不一，学院“对症下药”，对密接、确诊等多个场景规范了应急处置流程，重要岗位全部实现 AB 角，并带领相关人员进行了培训演练，指出要周密考虑、关注细节，并一对一指导其穿脱防护服，指出易暴露环节，现场纠正，有效防止疫情处置过程中的暴露感染，保存应急力量，以确保疫情来临时既实现隔离救治，又保证热饭、热水、用电、用药不中断。

通过加强疫情防控演练、配发应急物资、培训应急处置人员等多个举措，规范了疫情防控流程，提高了人员防护意识，全面提升了我校人员的应急处置能力，最大限度的保障师生的生命健康。



对学生工作者进行防护服穿脱等专项培训



转运密接

6.4 质量保证体系建设

6.4.1 健全内部诊改体系

作为省内首批内部诊改试点院校，形成了“三全两真三实一常”诊改特色，建立了专业、课程、教师三个层面的教学诊改体系。在专业层面，专业诊改工作按照事前设计建标、事中实时监控、事后诊断改进的思路设计并执行。在课程层面，明确课程层面诊改材料目录清单及标准，制定《课程建设标准》《课程标准》《课程建设年度计划》《课程建设年度诊断表》《课程诊改报告》等标准文件，依托8字螺旋，针对课程建设质控点，全面诊断改进。在教师层面，在诊改过程中根据“双高计划”高水平师资建设规划对目标链进行补充修正，双链打造教师层面诊改工作，采用8字螺旋思路，分事前、事中、事后三个过程，事前教师根据教师队伍发展规划确定个人年度选型，设置年度目标、聘期目标，明确教师个人发展标准；事中根据年度目标制定年度计划，进行资源分配与整合，实施个人发展计划，在实施过程中学院对教师完成情况进行监测，未完成将进行预警，提醒教师进行改进，重新调整年度计划；事后，开展教师年度考核，生成教师年度诊断报告，教师根据自我诊断目标达成与否，达成质量分析问题原因方法路径，形成学校层面新举措、新方法，教师个人层面新理念、新技巧，并针对性调整战略目标，实现诊断和改进。

6.4.2 实施 ISO 21001 体系认证

近年来，学校引入 ISO 21001:2018 教育组织管理体系，建立了以人才培养过程为主线，以管理过程和支持过程为支撑，以 25 个过程模块为主要内容的多元协同内部管理体系，并成为首家取得认证的国内高职院校，有力推动了内部管理的国际化、标准化和系统化，提升了内部治理水平。

建立了“人才培养核心过程，管理与监控管理过程、资源与服务支持过程”三大管理体系组成的过程地图，形成“一体两翼”过程体系结构，实现责任明确化、流程标准化。深挖过程形成要素，识别过程执行中资源、输入、方法、风险、负责人、输出、评价的六个关键问题，制作形成了 25 个过程“乌龟图”，保证了过程有效运行和控制。实施流程再造，建立规范化流程体系。把 PDCA(计划-执行-检查-改

进)作为各项管理工作持续改进的方法,各过程单元严格对照问题分析原因、拟定对策,并积极组织实施、检查实施效果,最终总结成熟经验形成长效机制,同时将存在的问题纳入下一个 PDCA 循环。强化教职工的质量意识和应用管理工具的能力,定期开展质量管理培训,69 名管理人员获得了 ISO21001 教育组织管理体系内审员证书,确保了整个体系的有效运行。

案例31 分类建标、项目推进、螺旋上升:专业管理机制的构建与实施

专业建设是联结人才培养与产业需求的重要纽带,影响着高职院校主动适应产业发展的水平。青岛酒店管理职业技术学院明确打造“国内一流、国际知名的酒店业全科型职业教育品牌”的发展目标,立足现实基础和特色优势,紧密对接青岛产业发展布局,注重专业设置与区域产业布局的匹配性,支撑产业发展需求,助推青岛新旧动能转换,开设有酒店管理与数字化运营、旅游管理、烹饪工艺与营养等 39 个专业,涵盖青岛新旧动能转换技能人才紧缺急需的 10 个专业。长期以来,学校持续推进专业高质量、内涵式发展,以教学工作诊断与改进为重要抓手,经过多年不懈探索与实践,逐步构建了切合自身需求、有效提升办学水平的“分类建标、项目推进、螺旋上升”的专业管理机制。

学校专业诊改按照“双链打造、分类建标”“平台支撑、监测预警”“绩效考核、改进上升”的思路进行,实现对专业质量管理的统筹设计,形成针对专业建设事前、事中、事后完整的全周期质量管理闭环。

(一) 双链打造、分类建标

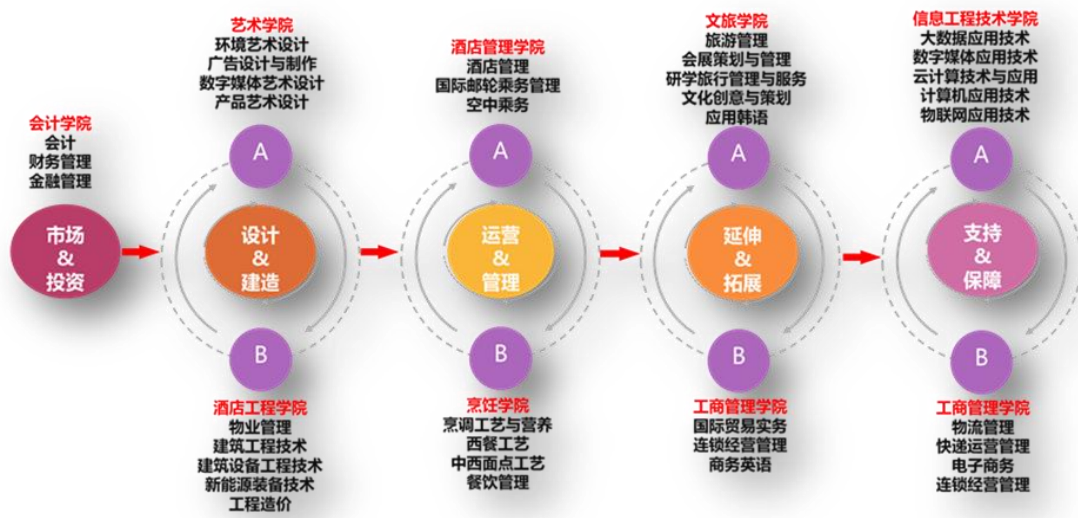
结合战略定位、专业特色、办学条件、发展前景、产教融合、招生就业等方面,实施专业分类管理,制定专业分类建设标准,从分析专业建设基础与现状入手,将学校专业划分为优势专业、重点专业、一般专业、其它专业四类,构建专业分类建设指标体系,细化分解成具体的建设任务,形成可监测、可量化、可描述的数据或指标,并匹配差异化、梯度化的经费和政策支持,打造专业建设标准链,形成 38 个质控点。

各专业进行专业建设发展分析，认真总结专业优势、分析专业发展需求及存在问题，依据专业分类建设标准要求，自主申报专业建设类别，并根据专业分类建设指标体系，从专业定位与人才培养模式、教学基本条件、教学改革与教学管理、社会服务、招生与就业等五个方面设定专业建设目标。通过开展专业调研分析，制定三年专业建设规划和分年度建设计划，将建设计划逐一分解、量化为数字、程序、责任，每条建设计划均责任到人，打造专业建设目标链。

（二）项目推进、监测预警

将专业诊改工作融入到国家级、省级教育教学建设项目，统筹谋划、协调推进，依托项目载体推进诊改。通过“双高计划”高水平专业群建设，省级品牌专业群、省级高水平专业群、产教融合实训基地建设等项目，将项目建设、专业诊改和专业建设一体化设计，实现专业诊改的常态化。

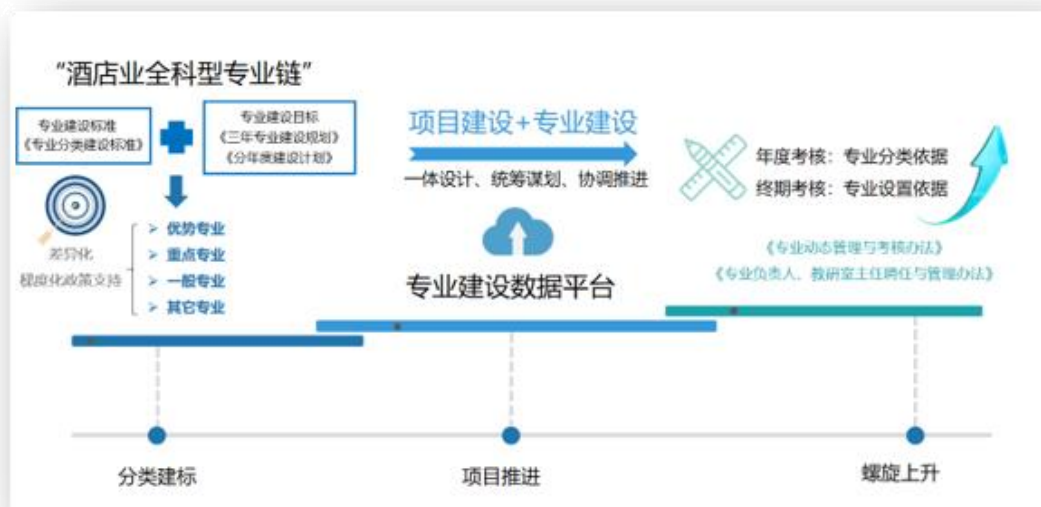
在专业建设过程中，定期开展专业建设研讨，为专业建设与人才培养把脉、督导与指导，保障建设进度与质量，按照时间节点要求推进各项工作任务。建设标准链、目标链与实际执行相结合的预警、监控智能化专业诊改数据平台，按照专业建设设置的质控点，通过建设进度检查、阶段性考核进行数据监测。对于预警的指标，及时分析原因并实施改进，把未完成工作任务纳入到次年工作计划中继续推进落实。对于预警的专业，按照专业动态调整机制，采取针对性帮扶、专业计划调减、专业撤销等措施。2020年以来，学校更新专业设置14个，新增专业10个，撤销专业9个，切实做到支持发展劲头强势的专业，鼓励特色专业，淘汰或调整发展势头不佳或不适合本地区经济社会发展需求的专业，提高了专业设置的合理性和适应性。



学校专业链与酒店产业链对接示意图

(三) 绩效考核、螺旋上升

制定并运行学校《专业动态管理与考核办法（试行）》，配套《专业负责人、教研室主任聘任与管理办法》，以此为依据，由学校专业建设指导委员会选派、教务处组织成立专业考核工作小组，根据专业建设考核指标体系，实施学校层面的专业建设绩效考核评价。其中，年度考核重在对年度目标链达成度进行考核，考核结果作为专业分类的重要依据；终期考核以三年为一个周期，以年度增量、标志成果、建设绩效、特色创新等为重点，综合考核建设成效，作为专业类型调整和专业设置等方面的重要参考。通过“目标—标准—设计—组织—实施（—监测—预警—改进—设计）—诊断—激励—学习—创新—改进”的不断循环，建立起专业建设质量螺旋诊改机制，实现专业的自定目标、自我约束、自我发展、自我完善，强化专业适应性和内涵式发展。



“分类建标、项目推进、螺旋上升”专业管理机制

6.5 经费投入

1. 收入与支出的比率

2022 年度学院总收入 26240.91 万元，其中，财政补贴收入 17381.80 万元。总支出 25528.87 万元，其中，日常教学经费支出 2293.37 万元。收入支出比为 1.03: 1。学院开源节流，增收节支，提高资金的使用效率，严格按照全面预算的要求，严控资金支出的合理性。

表6-1 学校收入与支出

经费收入			经费支出		
项目	金额(万元)	所占比例 (%)	项目	金额(万元)	所占比例 (%)
事业收入	7573.63	28.86	设备采购	3082.07	12.07
财政拨款收入	17381.80	66.24	图书购置费	33.27	0.13
其他收入	1285.49	4.90	日常教学经费	2293.37	8.98
			教学改革及科学研究经费	207.51	0.81
			师资队伍建设经费	289.91	1.14
			人员工资	15073.36	59.04
			学生专项经费	489.27	1.92
			党务及思政工作	47.62	0.19

经费收入			经费支出		
项目	金额(万元)	所占比例 (%)	项目	金额(万元)	所占比例 (%)
			队伍建设经费		
			其他支出	4012.49	15.72
总收入	26240.91	—	总支出	25528.87	—
收支比率	1.03: 1				

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院 2022 人才培养工作状态数据采集与管理平台。

7 面临挑战

挑战 1：建设机制、资源配置有待聚焦全面内涵提升。双高建设旨在推进职业教育高质量发展，促进学校高质量发展。但目前还缺少保障制度的有效支撑，资源配置在扶优扶强方面聚焦度不够。实施“创新驱动、重点攻坚”推进策略，进一步推进体制机制创新，探索专业群融合机制，在教师、课程、实训基地等方面实现教学资源有机融合。

挑战 2：校企合作、产教融合尚有待突破传统合作框架。产教融合的最佳状态是企业主动发挥主体作用与学校开展合作，参与到人才培养中来。但目前基于专业群层面的教育链与产业链的衔接对应点和利益结合点尚未梳理清晰，产教深度合作项目还不够多。推进“产教融合、校企合作”实质开展，进一步深化产教融合、校企合作，全面对接酒店产业链建立“酒店全科型”利益链，真正破解产业学院共建、混合所有制改革等机制难点。

挑战 3：技术开发、社会服务有待彰显引领服务贡献。技术开发和社会服务是高校服务社会的重要功能，但目前专业群科研成果转化能力较弱，服务区域和国家重大战略的能力还有待提高。加强制度建设，形成一整套支持科研创新的制度体系。发挥“政行企校”协同创新优势，争取高级别科研创新平台立项。深化应用技术创新研究，服务区域经济社会发展和产业转型升级。

附表

附表1 计分卡

名称：青岛酒店管理职业技术学院(13011)

序号	指标	单位	2022年
1	毕业生人数	人	5058
2	毕业去向落实人数	人	4632
	其中：毕业生升学人数	人	884
3	毕业生本省去向落实率	%	80.35
4	月收入	元	4384
5	毕业生面向三次产业就业人数	人	3629
	其中：面向第一产业	人	11
	面向第二产业	人	563
	面向第三产业	人	3055
6	自主创业率	%	4.57
7	毕业三年晋升比例	%	80.00

附表 2 满意度调查表

名称：青岛酒店管理职业技术学院(13011)

序号	指标	单位	2022年	调查人次	调查方式
1	在校生满意度	%	97.16	9228	问卷调查
	其中：课堂育人满意度	%	98.42	9228	问卷调查
	课外育人满意度	%	97.00	9228	问卷调查
	思想政治课教学满意度	%	98.67	9228	问卷调查
	公共基础课（不含思想政治课）教学满意度	%	98.82	9228	问卷调查
	专业课教学满意度	%	98.00	9228	问卷调查
2	毕业生满意度	—			
	其中：应届毕业生满意度	%	95.00	3569	问卷调查
	毕业三年内毕业生满意度	%	97.00	2994	问卷调查
3	教职工满意度	%	100	266	问卷调查
4	用人单位满意度	%	98.05	284	问卷调查
5	家长满意度	%	98.53	2115	问卷调查

附表3 教学资源表

名称：青岛酒店管理职业技术学院(13011)

序号	指标	单位	2022年
1	生师比	:	20.27
2	双师素质专任教师比例	%	70.13
3	高级专业技术职务专任教师比例	%	36.69
4	教学计划内课程总数	门	1151
		学时	153293.00
	教学计划内课程-课证融通课程数	门	58
		学时	5144.00
	教学计划内课程-网络教学课程数	门	73
		学时	7986.00
5	教学资源库数	个	11
	其中：国家级数量	个	0
	接入国家智慧教育平台数量	个	0
	省级数量	个	2
	接入国家智慧教育平台数量	个	2
	校级数量	个	8
6	在线精品课程数	门	48
		学时	5916.00
	在线精品课程课均学生数	人	166.35
	其中：国家级数量	门	3
	接入国家智慧教育平台数量	门	2
	省级数量	门	13
	接入国家智慧教育平台数量	门	3
	校级数量	门	102
接入国家智慧教育平台数量	门	2	
7	编写教材数	本	67
	其中：国家规划教材数量	本	8
	校企合作编写教材数量	本	52
	新形态教材数量	本	18
	接入国家智慧教育平台数量	本	14
8	互联网出口带宽	Mbps	4000.00
9	校园网主干最大带宽	Mbps	10000.00
10	生均校内实践教学工位数	个/生	0.43
11	生均教学科研仪器设备值	元/生	9895.70

附表 4 国际影响表

名称：青岛酒店管理职业技术学院(13011)

序号	指标	单位	2022年
1	接收国（境）外留学生专业数	个	5
	接收国（境）外留学生人数	人	429.00
2	开发并被国（境）外采用的课程标准数	个	7
3	在国（境）外开办学校数	所	6
	其中：专业数量	个	2
	在校生数	人	-
4	中外合作办学专业数	个	1
	其中：在校生数	人	92
5	专任教师赴国（境）外指导和开展培训时间	人日	4664
6	在国（境）外组织担任职务的专任教师数	人	2
7	国（境）外技能大赛获奖数量	项	5

附表 5 服务贡献表

名称：青岛酒店管理职业技术学院(13011)

序号	指标	单位	2022年
1	全日制在校生人数	人	14058
2	毕业生就业人数	人	3578
	其中：A类：留在当地就业	人	1587
	B类：到西部和东北地区就业	人	53
	C类：到中小微企业等基层就业	人	3162
	D类：到大型企业就业	人	213
3	横向技术服务到款额	万元	198.42
	横向技术服务产生的经济效益	万元	265.14
4	纵向科研经费到款额	万元	10.30
5	技术产权交易收入	万元	0.00
6	知识产权项目数	项	14
	其中：专利授权数量	项	6
	发明专利授权数量	项	3
	专利成果转化到款额	万元	0
7	非学历培训项目数	项	140
	非学历培训学时	学时	7427.00
	非学历培训到账经费	万元	588.85
8	公益项目培训学时	学时	1903.00

附表 6 落实政策表

名称：青岛酒店管理职业技术学院(13011)

序号	指标	单位	2022年
1	年生均财政拨款水平	元	9101.58
2	年财政专项拨款	万元	786.80
3	教职员工额定编制数	人	1027
	教职工总数	人	740
	其中：专任教师总数	人	616
4	企业提供的校内实践教学设备值	万元	0.00
5	企业兼职教师年课时总量	课时	9392.00
	年支付企业兼职教师课酬	万元	92.60
6	年实习专项经费	万元	131.42
	其中：年实习责任保险经费	万元	9.69

青岛酒店管理职业技术学院

