

陕西旅游烹饪职业学院
高等职业教育质量年度报告
(2023 年)

二零二四年一月

内容真实性责任声明

学校对 陕西旅游烹饪职业学院 中国职业教育质量
报告（2023 年度）及相关附件的真实性、完整性和准确性负责。

特此声明。

单位名称（盖章）：陕西旅游烹饪职业学院

法定代表人（签名）：

2024 年 1 月 13 日



目录

高等职业教育质量年度报告（2023 年）	1
1. 学院概况	1
2. 学生发展	2
2.1 招生基本情况	2
2.2 就业基本情况	6
2.3 努力培养学生可持续发展能力	10
3 教育教学质量	24
3.1 专业建设质量	24
3.2 课程建设质量	26
3.3 教学方法改革	28
3.4 教材建设质量	30
3.5 数字化教学资源建设	35
3.6 师资队伍建设	35
3.7 校企双元育人	38
4、政策保障	43
4.1 夯实党建工作责任，着力实现党支部工作的规范化。	43
4.2 深入学习二十大精神，激励师生奋力谱写新时代	43
4.3 加快构建现代职业教育体系，推动职业教育高质量发展。	44
4.4、积极统筹资源配置，不断提供财物保障	44
5、国际合作	44
6. 服务贡献质量	46
6.1 服务行业企业	46
6.2 服务地方发展	53
6.3 巩固扶贫成果，助力乡村振兴	56
6.4 推动陕菜品牌发展、促进陕菜文化建设，开展陕菜传承大赛	59
7. 面临挑战	63
7.1 高质量发展对学院落实产教融合提出了新挑战	63
7.2 能源转型的推进为学院专业建设提供了新契机	63
7.3 职业教育对外开放战略对学院国际化办学提出新要求	63
7.4 招生模式仍需进一步探索，生源数量质量要提高	64
8、附表	
表 1 人才培养质量计分卡	63
表 2 满意度调查表	63
表 3 教学资源表	63
表 4 服务贡献表	63
表 5 国际影响表	63

表 6 落实政策表 70

高等职业教育质量年度报告（2023 年）

2023 年是全面贯彻落实党的二十大精神 的开局之年。是学院全面落实“十四五”规划，继续深入职业教育教学改革，狠抓内涵建设，各项事业快速发展的关键之年。一年来，在省委教委工委，省教育厅的高度重视、热情关怀和指导下，学院全面贯彻党的教育方针，坚持中国特色社会主义教育发展道路，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。对照职教 20 条的要求和任务，“守初心、担使命，找差距、抓落实”，针对学院改革发展中的重点难点，积极作为，查找存在的问题和短板，分析原因，提出对策。围绕高素质技能人才培养改革的目标，聚焦新技术新工艺，对标先进，找准差距，努力探寻旅游烹饪职业教育难题的可行良方。着力推进基础设施建设、运行机制建设、标准体系建设、校园文化建设、信息化建设、网络教育平台建设，认真抓好加快教学改革、提高理论与实践相结合的教学水平，落实立德树人根本任务、促进学生全面发展，创新招生方式、提高就业质量。

1. 学院概况

陕西旅游烹饪职业位于西安市北郊西咸新区泾河新城，占地面积 176 亩。学院始建于 1994 年，是 2005 年经陕西省人民政府批准，国家教育部备案，在原陕西烹饪专修学院基础上成立的具有国家计划内统招资格的高职院校，距今已有 29 年的办学历史。29 载发展历程使学院的基础能力、实训基地、师资队伍、内涵建设等方面得到长足发展，校企合作、教育教学改革进一步深化，人才培养质量、办学社会声誉不断提升。学院坚持“特色立校，追求卓越”的办学理念，坚持以服务为宗旨，以就业为导向的高职办学方向，深化教学改革，创新人才培养模式，着力培养德、智、体、美、劳全面发展，适应生产、

服务、管理第一线需要的高素质技能型应用人才。办学二十多年来，成绩显著，特色鲜明，赢得了良好的社会声誉。

2. 学生发展

2.1 招生基本情况

（一）探索招生模式改革。学校以学生质量跟踪统计信息为参考，以深入调研、合作共建为抓手，积极争取在省内外普通职业高中重点建设和培育一批优质生源基地。探索建立以常规招生为主、自主招生和保障性制度招生为辅的多元招生录取制度改革，完善以推荐录取、定向录取为主的自主招生录取模式，探索校校、校企、校地联合培养以及国际合作办学等方式的招生录取模式，试行校企、校地合作的订单式培养招生录取模式，保障优质生源。

按照陕西省征兵办、陕西省教育厅、陕西省人力资源和社会保障厅{陕征【2023】21号}文件，关于批准设立“优质兵员储备基地”的批复。我院在我省18所普通高等学校中位列其中，获此殊荣。



（二）案例《中高职对接建立优质生源基地》

为推进职业教育多层次、多领域合作交流，拓宽办学空间，深入贯彻落实党的二十大精神和习近平总书记关于职业教育的重要讲话精神，11月17日，陕西旅游烹饪职业学院与蓝田县职教中心举行揭牌仪式。学院院长王新丽，副院长桑建，院长助理丁勇军，院长助理李彤，工会主席张金平等相关领导出席揭牌仪式。蓝田县职教中心领导首先介绍了学校的基本情况和近几年取得的成绩，双方就培养模式、优质生源基地建设、师资团队建设、课程体系建设以及协同开展人才培养等方面进行了深入交流。希望两校珍惜合作机会，加强沟通和交流，强化服务意识，从细从严管理，确保教学质量，使合作办学开出美丽的花朵，结出丰硕的果实。



11月24日，我院院长王新丽带领学院，副院长杨文利，工会主席张金平，招生办主任毛瑞强及学院教师代表前往宁强职教中心学

习交流。校校结合、校企结合、就业和产业结合落实稳岗就业推进会暨优质生源基地揭牌仪式，并为参会人员带去精彩表演。

在揭牌仪式上，王院长作为学院代表发言。她对宁强职教中心向陕西旅游烹饪职业学院输送优秀学子表示真诚感谢，并为在座的师生及家长介绍了学院的办学特色、学科建设及师资力量等情况，使家长和学生更加清晰地了解我院的办学实力和社会影响。同时，王院长还鼓励在场学子毕业后能继续来我院进行深造学习。



为积极推进“协商共同行动，中高职贯通培养”工作，加快构建现代职业教育体系，为学生技能深造和学历提升提供广阔的空间。12月11日下午，学院院长王新丽带领副院长桑建、工会主席张金平、招办主任毛瑞强一行四人莅临丹凤县职业教育中心洽谈两校中高职合作办学事宜。丹凤县职业教育中心学校校长杭金章、副校长耿李元、陕西旅游烹饪职业学院帮扶丹凤职业教育中心教师及学校烹饪专业教师陪同座谈。



拓展强强联合共发展，为使管理、教学科研和职教队伍建设更好跟快的发展，12月15日上午，礼泉职业教育中心副校长董防震、苟伟刚一行3人来我院考察交流，院长王新丽、副院长丁勇军、工会主席张金平与来访人员进行了座谈交流。此次校际交流活动的开展，不仅有助于深入了解兄弟学校的办学理念与育人特色，而且有效促进了校际、教师之间的互动交流，深化互学互鉴，更好地推动了双方教育

理念更新与教学质量提高，为共同推动西咸教育一体化高质量发展，加快学院发展步伐、打造育人特色品牌开阔了思路、提供了借鉴。



共建“优质生源基地”是切实加强院校之间互动的重要举措，也是搭建院校合作交流的重要平台。今日，陕西旅游烹饪职业学院与各县市职教中心建立合作关系，预示着双方在未来将继续加强交流与合作，共同努力为国家培育更多的优秀人才。

为进一步扎实做好 2023 年招生宣传工作，我院受邀参加陕西省教育厅主办的陕西省民办高校、独立学院、公办高职院校 2023 招生咨询会，由我院招生办公室牵头组织，陕西旅游烹饪职业学院院长王新丽、院长助理曹大庆、院长助理胡敏荣带队我院数名招生老师赴西安家世界博览中心，与省内多所知名高校共同参加高招联合咨询会。会上，陕西旅游烹饪职业学院院长王新丽接受媒体采访介绍了我院的办学优势，详细的介绍了我院烹饪艺术特色专业。

2.2 就业基本情况

陕西旅游烹饪职业学院坚持以学生为本，秉持勤奋、笃学、求真、创新的办学宗旨，像对待自己孩子一样，安置每一位毕业生的就业理念，坚持一定对口就业，二高：高薪、高质量，四心：让学生安心、家长放心、用人单位称心、学校舒心，五不：不考察不了解的企业不

安置、管理不规范的企业不安置、效益不稳定的企业不安置、缺乏市场竞争力的企业不安置、不办理社会综合保障的企业不安置的就业标准。确定了在保证就业材料真实，就业数据不失实的情况下，采取多种渠道，扎实做好就业指导工作，大力拓展就业渠道，保证就业指导工作稳固进行。

陕西旅游烹饪职业学院高瞻远瞩，将就业工作摆在重中之重的位置。同时从就业指导，就业资助，创业教育，就业招聘等各方面着手，创新就业工作思路，提高学院学生的就业、创业能力，促进毕业生高质量、充分就业。

一、健全就业工作机制

1、陕西旅游烹饪职业学院强化就业工作“一把手”工程，层层落实责任，院领导经常深入相关部门加强指导。院领导小组的主要职责是加强对就业工作的领导、指导、调研、决策。领导小组各成员各负其责，各行其职，科学定位培养目标，改革人才培养模式，优化人才培养方案，学生处与团委深化大学生思想政治教育工作，大力开展自我认知、职业认知、社会认知教育，引导学生树立正确的人生观、价值观与职业观，积极推进创业教育和素质拓展教育，提高毕业生职业技能；招生就业处以市场需求为依据，科学预测，并建立专业就业与招生预警机制，合理控制招生规模，努力提高生源质量。

2、进一步完善毕业生就业指导与服务工作体系，树立“以学生为本”的就业工作理念，构建全员化的毕业生就业服务机制，建立与完善了学院领导、系部、招生与就业指导中心、学工部齐抓共管，教务处、组织部、人事处、合作发展处等相关职能部门积极配合，辅导员、兼职班主任、专业教师全员参与的就业工作指导与服务机制。

二、服务管理规范化、党委统筹推进就业工作

学院把就业创业作为重大政治任务，确定了“两手硬、两站赢”的工作思路，院党委带头落实就业“一把手工程”，分阶段、分层次、分类别统筹推进就业工作，党委书记、院长亲自部署，靠前指挥，分管领导主抓，职能部门统筹，辅导员、就业指导教师尽心尽力具体抓的就业工作机制，形成分工明确，责任清晰，目标细化，上下联动，横向到边，纵向到底的就业工作格局，召开就业工作促进会 2 次，印发《陕西旅游烹饪职业学院 2023 届毕业生就业工作实施办法》等文件等通知，强化就业过程评价，把就业工作纳入年度目标责任和全员考核评价体系，实时反馈督促，建立了就业情况日统计，周例会周通报，月研判的工作制度。

三、关注重点、扶贫助困，为提供专项就业帮扶

学院对贫困毕业生的就业促进工作给予特殊的关照，为贫困群体毕业生建立“一人一档”，根据毕业生的就业意向，每周记录就业动态，直至毕业生确定升学或者就业为止；每月开展特殊群体毕业生谈心谈话工作，一切以帮助他们就业为目标，及时了解他们遇到的困难，提供个性化指导，进一步加大扶持力度，完善一对一的帮扶机制，采取精准推送就业岗位，把工作做实做细做到位，确保有就业意愿的“建档立卡”毕业生 100%就业，困难学生能得到切实的帮助，实现充分就业。

四、建立渠道，深挖岗位。

学院发布《陕西旅游烹饪职业学院致用人单位一封信》，充分调动各方面资源和力量，与相关用人单位建立就业合作梁道，以“云邀请”用人单位方式，让企业“走进校园”招聘人才，努力为毕业生挖掘更多岗位资源，提供更多优质和精准的就业信息。以“大型春季校园网络招聘活动”为抓手，通过开展“线上走访”和“线上调研”的形

式连线用人单位，活动将以直播带岗、线上宣讲、远程面试、网上签约等形式，为毕业生拓展就业岗位,提高网络招聘活动成功率，统筹推进就业工作。学院充分发挥重点合作单位主渠道作用，建立长效合作机制，学院党委书记、校长主动走进企业，带头走访用人单位，建立工作台账，通过深入走访，既了解用人单位对毕业生需求情况和反馈意见，又了解毕业生工作和发展情况。



2.3 努力培养学生可持续发展能力

1、党建领航 思政育人

学院坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的基本理论、路线和方针，树牢“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”。深入贯彻落实二十大会议精神，坚持和加强党对学院的全面领导。坚定社会主义办学方向，为党育人、为国育才，落实立德树人根本任务。学院始终高举党旗跟党走，每月定期开展党委理论学习中心组集中学习活动和扩大学习会议，组织学校中层干部和骨干力量共同进行大学习大研讨，加强政治理论和业务知识学习。书记院长带头领学习近平新时代中国特色社会主义思想、习近平总书记关于教育工作的重要论述和全国教育大会工作会议精神，带领大家深入学习领会新时代职教新政策、新理念、新精神，共同研讨贯彻落实新时代职教政策，筑牢信仰之基、补足精神之钙、把稳思想之舵。

【案例 1】 我将无我 不负韶华

为深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想和党的二十大精神，全面贯彻落实党的教育方针，紧紧围绕立德树人根本任务，坚守为党育人、为国育才，认真落实党委书记带头讲思政课要求，我院于 2 月 24 日下午，以《致青春：我将无我 不负韶华》为主题开展 2023 年春季“开学第一课”，指引学生如何迈好新学期奋斗第一步。

院长王新丽、党委书记朱选朝、副院长桑建、副院长杨文利分别就四个方面展开分享。

王新丽院长授课



王新丽院长代表学院向全体师生致以新学期的问候，就疫情防控习惯、制定新学期计划、付出与回报三个方面展开。要求同学们要提高思想认识，强化责任担当；珍惜学习机会，学习中发展；聚焦个人发展，全力攻克困难。

勉励大家以崭新的面貌迎接新的学期，以更饱满热情、更昂扬斗志、更充足干劲投入到自我提升中。

朱选朝书记授课

朱选朝书记深入阐释了教育、科技、人才在中国式现代化进程中的重大作用，强调“教育、科技、人才是全面建设社会主义现代化国家的基础性、战略性支撑。必须坚持科技是第一生产力、人才是第一资源、创新是第一动力，深入实施科教兴国战略、人才强国战略、创新驱动发展战略，开辟发展新领域新赛道，不断塑造发展新动能新优势”，体现出我们党对教育、科技事业的价值和地位有了越来越清晰、越来越深入地认识。

他就三年来在疫情防控方面，教育发展方面所做的工作，以及今后的发展计划等方面做了详尽的阐述。



桑建副院长授课



桑建副院长以学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想 and 党的二十大精神为主线，从关于党的二十大的主题主要成果、关于过去 5 年的工作和新时代十年的伟大变革、全面准确学习领

会党的二十大精神三个方面，通过生动的案例带领同学们回顾了新时代党和国家事业取得的历史性成就和伟大变革。

杨文利副院长讲话



杨文利副院长提出牢固树立并自觉践行“健康第一”理念，当好“自身健康的第一责任人”。并表示2023年是全校深入学习贯彻“二十大”精神的第一年，也是全校抓住发展机遇、提升质量的重要一年。

面对百年不遇的大变革和中华民族的伟大复兴大计，我们每个年轻的学生都要勇于承担时代赋予的责任，积极培养高尚的情怀、宽阔的胸怀，做明是非、有担当、负责任的有为青年，珍惜韶华，追逐梦想！

【案例2】青春践行二十大 志愿服务暖民心

3月5日是第六十个学雷锋纪念日，为响应习近平总书记关于“让雷锋精神在新时代绽放更加璀璨的光芒”的重要指示精神，激励广大学生弘扬雷锋精神，汲取奋进力量，引导广大青年学生深刻把握雷锋精神的时代内涵，陕

西旅游烹饪职业学院团委开展“青春践行二十大 志愿服务暖民心”志愿服务卫生清洁活动。



活动中，志愿者们本着“团结互助、共同进步”的合作精神，分工明确，协同合作，分别拿着扫帚、垃圾钳等卫生工具，到学校旁边的挡驾桥村、冉孟村等地义务打扫环境卫生，并特意来到孤寡老人的家中，整理院落打扫卫生。大家以劳动为荣，有的用扫帚清扫、有的捡拾生活垃圾、清理杂草、树枝、有的提着垃圾袋来回搬运垃圾，用实际行动践行雷锋精神。经过三个多小时的努力，大家打扫的区域、卫生死角纷纷旧貌换新颜。



三月春风处处暖，雷锋精神薪火传。院团委将继续带领各团总支、学生组织、社团开展系列志愿活动，进一步用心学习“雷锋精神”，用情续写“雷锋精神”，用力践行“雷锋精神”，以实际行动学思践悟党的二十大精神，做新时代追“锋”青年。



【案例 3】听党话、跟党走、红歌唱响新时代

为深入学习贯彻落实党的二十大精神，高举习近平新时代中国特色社会主义思想伟大旗帜，大力弘扬以爱国主义为核心的伟大民族精神，构建和谐校园，丰富校园文化生活。5月30日下午由学院党委主办，学院团委承办“听党话，跟党走，红歌唱响新时代”主题红歌会演唱活动在篮球场隆重举行。学院党委书记朱选朝、副院长杨文利、院长助理曹大庆、院长助理丁勇军、院长助理胡敏荣出席活动。



“他领导中国走向光明”红歌会在教职工合唱的《没有共产党就没有新中国》中拉开序幕，16支演唱队伍用或唯美动人或慷慨激昂的歌声，唱出“听党话跟党走”的心里话。



《保卫黄河》、《中国军魂》等革命歌曲开场，向观众展示了革命歌曲的强大感染力和感召力；《没有共产党就没有新中国》、《少年中国说》、《国家》《强军战歌》、《把一切献给党》、《歌唱祖国》《国家》、《我们走在大路上》等歌曲带领我们感受国家走向繁荣昌

盛的自豪，《明天你好》、《明天会更好》等新时代红色旋律唤醒了现场观众的强烈共鸣。

最后由我院党委书记作总结讲话，讲话中指出：希望全体党员、干部和广大师生用党的奋斗历程和伟大成就鼓舞斗志、明确方向，广大教职工做好本职工作，为党育人为国育才，希望同学们学好专业技能，实现技能强国、技能报国，希望全体师生为扎实推进学校各项事业高质量内涵式发展、为实现中华民族伟大复兴的中国梦贡献力量。

2. 活动育人，润德于心

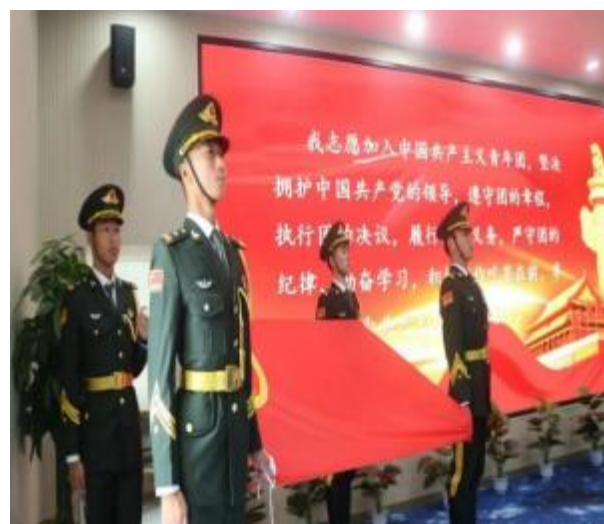
育人之计，德育为先，德育为兴，首推活动。紧扣建党 102 周年，学习二十大精神，深化学生活动育人，润德于心，引导学院学子厚植爱党、爱国、爱社会主义的情感，培养和践行社会主义核心价值观。学院组织团委学生团员和团委干部参观红色革命教育基地，开展国旗下宣誓等爱国主义教育活动；举办“青春飞扬 建功新时代”弘扬中华优秀传统文化；开展“学党史、知党恩、跟党走”主题风采展示活动，开展歌唱祖国、红心献给党红歌比赛；开展“学习贯彻党的二十大精神”主题教育系列活动，全院掀起学习热潮，师生爱国爱党融入骨髓。

加强学生干部管理，发挥先锋学生力量。开展 2023 级大学生骨干培训会，培养了 121 位学员成为各班级组织和党团委的后备军的中坚力量；开展团学课程，培养了 57 名新生团员；强力推动组织开展“青年大学习”行动。

【案例 4】牢记嘱托 勇担使命 | 让团旗飘扬在亚运会服务保障一线

为进一步做好第十九届亚运会大学生志愿者服务保障工作，提高志愿者团队的引领力、凝聚力、执行力，发挥陕旅烹院青年

的先锋模范作用，我院成立了第十九届亚运会大学生志愿者服务保障队临时团支部，并于 8 月 9 日下午在学术中心召开成立大会。



会上我院团委书记张阳宣布成立临时团支部的决定，并叮嘱广大团员青年要牢记嘱托，勇担使命，要以“舍我其谁”的使命感扛大旗，以“尽其在我”的责任感吃大苦，以“功成有我”的自豪感立大功，以更好的精神面貌、更坚定的信念投入到接下来的志愿服务中去，要以过硬的专业技能去服务好盛会，展现我院青年的风采！会上临时团支部书记、学工部部长马杰，带领团员青年庄严宣誓，将牢记嘱托，不忘初心，勇担使命。



院长助理曹大庆表示，要按照临时团委团支部的要求，主动作为，积极奉献，在大会志愿服务岗位上当好“服务员”、做好“宣传员”、干好“保障员”，展现陕旅烹院青年的良好风貌，为大会顺利召开作出陕旅烹院志愿者的应有贡献。

3. 资助育人，扶贫扶志

做好贫困家庭学生资助工作，事关国之大计，同时也是学校学生工作的重点内容之一。按照上级文件精神，做好受资助学生的摸底、认定、发放工作，严格按照程序，根据“公开、公平、公正”的原则认真做好各类奖学金、助学金、困难资助评选工作，切实资助真正贫困的学生，解决贫困学生的实际困难，让他们真切感受到党、国家、学校的温暖。我校学生类别多、资助种类繁多，准确把握各类学生国家政策尤为关键。评选发放过程公平、公正，没有出现任何差错。加强对受资助学生的感恩教育，培养学生自强自立、艰苦奋斗的优良品质，培养学生热爱生活、热爱学习、热爱生命的人生态度，让学生学会感恩社会、感恩父母、感恩学校、感恩老师、感恩所有关心和帮助过他的人。本着“公平、公正、公开、透明”的原则，2023 年上报高职助学金 745 人（其中建档立卡学生 11 人）；五年一贯制国家助学金 11 人、免学费 66 人；中专国家助学金 41 人、免学费 207 人；技工类国家助学金 21 人、免学费 90 人。

【案例 5】树励志成才、知感恩意识

为进一步贯彻学习党的二十大精神，有力推进学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育走深走实，拓展主题教育的覆盖面和影响力，大力宣传好资助政策，讲好资助故事，引导家庭经济困难学生树励志成才、知恩感恩意识，原定 2022 年年底举行的 2021-2022 学年国家奖学金、国家励志奖学金表彰及颁

奖典礼于 2023 年 6 月 14 日隆重举行。



院长助理丁勇军首先对此次颁奖活动致辞，他鼓励大家向优秀学习，争先赶超，努力在自己的学习道路上勇创佳绩。学工部部长马杰宣布获奖名单并代表学工部全体教师为获奖学生带去祝愿。

院长助理丁勇军、院长助理胡敏荣、学工部部长马杰、财务处处长王小荣、科研处处长王鹏、学工部副部长何长城、培训部副部长米佳为荣获国家励志奖学金学生颁发荣誉证书。





院长助理胡敏荣代表学院为获奖学生表示祝贺，同时也给全体学生带来几点希望和要求：希望大家放眼未来、立志成才，立足现实、全面发展，热爱学院，提高自我，珍惜荣誉，心存感恩

4. 心理育人，健康导向

“育人大计，正心为本。”正心是育人的根本，大学生良好的心理健康状况对大学生学习能力、思想政治素质的提高以及人生价值的实现有着至关重要的作用，同时也是构建和谐校园的基础和保障。学院开展手机移动端心理普测，对重点学生进行访谈，对高关怀学生建档立卡，跟踪管理。召开重点学生心理访谈交流研讨会，制定心理访谈标准工作流程和规范。心理普查覆盖学生 917 人，心理访谈学生人数 251 人。

【案例 6】 润泽心灵 温暖前行

2023 年 4 月 11 日 16:30，由学院心理咨询中心在学术报告厅举办“润泽心灵，温暖前行”心理健康教育主题讲座。在讲座中，张利军老师针对当代大学生的心理特点以及易出现的心理问题，结合当下热点问题，用幽默诙谐的语言，带领同学们进行了一次探索自己的内心世界的旅行。整场讲座分为四大部分：大学生人际交往的特点、大学生常见的人际交往障碍、大学生人际沟通技

巧、大学生人际交往建议。在讲座中张老师说道，较小学、中学的学习生活而言，同学们的大学生活将是一种全新的生活方式。大学生是成年人，每个人在大学的需要自己去打理，自己去面对各种选择，并且进行自我约束，在大学生活中，我们要学会做事，更要学会做人。我们要做个有“心”人，用“心”认识自己和他人，乐观向上。在整场讲座中，同学们都深深被吸引，全神贯注投入到讲座当中。“我们的所知改变我们的所感，我们的所感决定我们的行为！”在讲座的最后，张老师向大家指明了学习的方向。同时，也表明，学院心理咨询中心一直向各位同学敞开，欢迎同学们向心理咨询中心的老师打开心扉。



5. 劳动育人，锤炼意志

学院系统设计劳动教育体系，培养学生尊崇劳动思想，培育学生劳动意识和精神，有计划组织学生从事劳动实践，开展劳动锻炼，体验劳动精神，锤炼劳动意志，增强劳模精神、工匠精神的培植。全面实施劳动教育，修订《陕西旅游烹饪职业学院劳动实践课管理办法》，出台《陕西旅游烹饪职业学院学生劳动教育实施方案》，完善劳动教

育课程体系，规范在校学习期间劳动教育必修课程实施。

校内劳动主要面向校园卫生绿化环境管理、秩序维护等等；校外公益劳动主要面向校外实习实训基地、社会福利院、社区等。学院将劳动教育系统有效地融入学生日常学习、生活和实践中，培养了学生的劳动意识与经验。劳动教育是学生成长的必要途径，学院拥有良好的地理位置和优质的劳动教育资源，对于现阶段要深入贯彻落实的新时代大中小学劳动教育可以提供充分的教育平台。学院申报的“陕西旅游烹饪职业学院中华饮食传统技艺与文化劳动教育实践基地”，陕西省教育厅进行了首批公示，在今后的发展过程中，学院会不断完善相关基础设施，切实发挥好劳动育人功能，引导当代大学生树立正确劳动观，崇尚劳动、尊重劳动发挥作用。

【案例 7】 植 ” 此青绿，不负春光

为深入学习贯彻党的二十大精神和总书记的重要指示，营造我院绿色环保氛围，展现当代高校大学生的环保意识和主人翁意识。3 月 11 日，在第四十五个植树节到来之际，我院团委联合学工部举行了“植此青绿，不负春光”主题植树活动。院长助理曹大庆、学工部全体教师、学生会、社联及班级代表共三百余人参加了植树浇水活动。



在院领导的带领下，同学们带着锄头、铁锹、水桶等工具积极投入到植树浇水活动中。植树浇水过程中，老师和同学们充分发扬不怕脏、不怕苦、不怕累的劳动精神，团结合作，挥动铁锹，为成林的树木松土浇水，为新树苗刨坑，栽种，一丝不苟地完成每一道工序。



在和煦的春风中，为美丽校园增添了勃勃生机。本次植树浇水活动提高了学生对生态环境保护的认知，增强了广大师生绿色环保理念。在广大师生的热情参与下，全校上下植绿、爱绿、护绿的环保生态意识得到切实增强。

3. 教育教学质量

3.1 专业建设质量

学院建立了常态化专业调研制度，每三年组织开展一次专业

设置与调整专题调查研究，把握地方政府产业发展定位、区域产业发展现状与趋势、高职院校同类专业发展动态，了解产业发展对技术技能型人才的需求，深入分析专业发展的外部环境，形成专业调研分析报告，按照学院《专业设置与动态调整标准》，合理调整专业设置与人才培养面向。

2023 年，学院在特色专业建设基础上，制定《关于加强专业建设的实施意见》，明确专业群资源库建设、改进要求，加强保障。以人才培养方案修订为抓手，优化专业群资源库课程体系结构。先后组织 6 次专题推进会，以《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》为指导，制定了人才培养方案模板，明确了方案中专业特色构建目标，着重体现课程思政、“三教”改革、现代职教理念、1+X 证书、质量管理等重要内容。完成了 13 个专业人才培养方案修订，合并课程 18 门，增加课程 6 门，完善了课程体系顶层设计。





3.2 课程建设质量

学院依据学生毕业能力要求指标点，将理论与实践、必修与选修、课内与课外相结合，构建通识教育、专业教育相融合的课程体系，将职业道德、人文素养教育贯穿人才培养全过程。依据专业建设方案，编制课程建设实施方案，明确每门课程的年度建设工作任务、建设成效及责任人。课程内容注重与职业标准、行

业企业标准、国际标准对接，按照学生认知规律和职业成长规律，序化课程内容。

2022-2023 学年，学院有在校生专业个，行政教学班个，共开设课程门，课程总学时。按课程类型来看，各专业开设课程中，纯理论课程（A 类）学时占总学时的 37.5%，理实一体课程（B 类）学时占总学时的 23.6%，纯实践课程（C 类）学时占总学时的 38.9%。按课程属性来看，各专业开设课程中，公共基础课学时占总学时的 29.4%，专业（技能）课程学时，占总学时的 70.6%。

图 3-2 学院 2022-2023 学年课程属性结构





3.3 教学方法改革

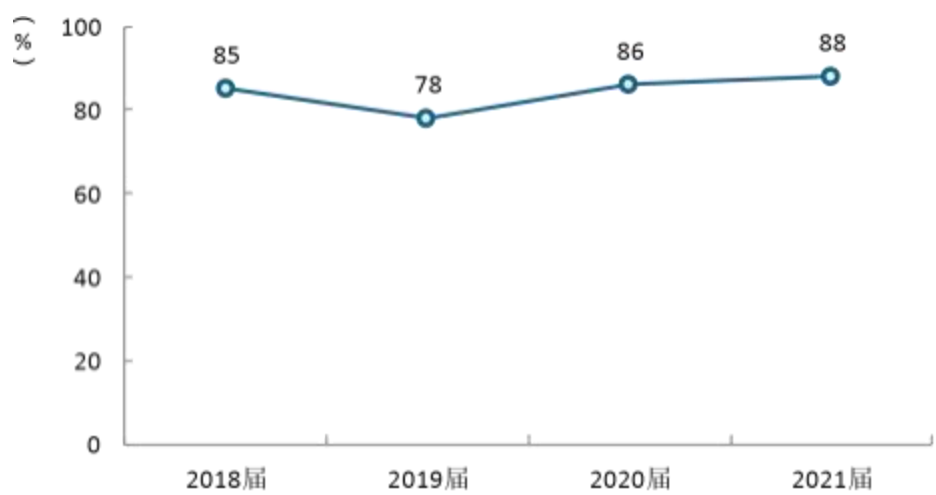
学院坚持职业教育是类型教育的定位，以服务学生就业为导向，以培养高质量复合型技术技能人才为目标，提出并实施以教学项目为依托的项目驱动式混合教学改革。通过开展教师混合教学能力提升培训，转变教师教学理念。在此基础上，以教学资源建设为基础，新形态教材开发为抓手，将理论实践复合的多样性教学形式融入项目驱动教学设计，推动信息技术与教育教学深度融合，持续创新课程建设模式，提升教学质量。

项目教学实施中，适应学生个性化、多样化发展需求，搭建教学场景，师生通过混合学习的模式，共同实施一个或多个完整的项目工作而推进教学活动，实现了线下课堂理论与实践高度融合。教学改革的实施，适应了学生学习需求，提高了学生课堂参与度，在校生对课堂教学满意度保持较高水平。2021-2022 学年，学院开展的在校生教学满意度的调查显示，在校生对课堂教学的满意度为 98.95%。

同时，第三方调查显示，学院近四届就业与专业相关的毕业生，认为专业核心课程对工作的满足度呈波动上升趋势，2021 届

已接近九成，表明学院课程教学培养效果良好，满足学生实际工作需要。

图 3-3 核心课程培养效果变化趋势



案例中餐教研室坚持专业基本功，学以致用谱新篇

为提高烹饪专业学生的基本功，促进学生综合素质的全面发展，让学生能充分的认识自己的能力水平，10月25日，中餐教研室主任王小荣、韩文秀、马金平、王伟豪，罗浩等老师精心组织下，对我院22级中餐烹饪与营养共12个班学生开展了新学年度的基本功检测：刀工检测和翻锅检测。



本次检测，是学生根据自己在校一年来所学的技能知识，要求刀工检测在规定时间内（5 分钟）切 180 克的土豆成标准丝和 6 分钟一个胡萝卜的细丝；翻锅检测是 1 分钟的端锅和基本的翻锅、旋锅技能。烹饪专业的刀工基本功训练在日常学习中占有重要地位，检测中，每个学生对原材料切丝处理粗细均匀、长短一致、动作标准迅速、台面整洁干净都有自己的标准要求，经过 4 小时的紧张检测，终于落下了帷幕。

副院长杨文利为 22 级这次检测做了总结，他说：“烹饪基本功对烹饪专业来说是非常重要的，烹饪基本功就是烹饪专业的基石，基本功对于烹饪专业的人来说是不可或缺的。没有牢固扎实的基本功，会影响后面技能的学习。烹饪基本功就是在烹饪过程中必须具备的烹饪基本知识和烹饪基本技能，只有掌握了基本的知识和技能，才能制作出色、香、味、形俱佳的菜品。只有将烹饪基本功融会贯通，才能推陈出新，制作出创意菜品。”

通过本次基本功检测，中餐烹饪专业教研室总结反思了一年来的刀功训练课程，查找差距，寻找不足，为即将到来的课堂教学打下了坚实的基础。同时加强专业理论学习与专业技能的再训练，有效地落实理实一体化的多元培养，努力把学生培养成兼备烹调技能、餐饮企业管理、市场营销专业等知识培训一批高素质高技能人才。

3.4 教材建设质量

学院严格按照教育行政部门关于教材的管理规定，建立了教材编写、审核、选用使用、评价监管机制。

在教材建设中，积极与合作企业建立教材开发团队，对接主流生产技术，吸收行业发展的新知识、新技术、新工艺、新方法，

共同开发专业课教材。学院鼓励教师融合互联网新技术，结合教学方法改革，创新教材形态，丰富教学内容的载体和表现形式，即通过移动互联网技术，以附有二维码的纸质教材为载体，嵌入视频、音频、作业、试卷、拓展资源、主题讨论等数字资源，将教材、课堂、教学资源三者融合，开发新形态教材。为提升教师教材开发能力，拓展教师“新形态”教材建设思路和技术融合能力，学院邀请机械工业出版社出版社专家，举办“新形态”教材沉浸式体验与研讨沙龙。

案例高职烹饪工艺与营养专业系列教材编写启动会在陕西旅游烹饪职业学院召开

4月25日，由世界中餐业联合会国际烹饪教育分会、机械工业出版社主办，陕西旅游烹饪职业学院承办的高职烹饪工艺与营养专业系列教材编写启动会在该院学术中心召开。世界中餐业联合会会长邢颖、国际烹饪教育分会总干事贾晓楠，机械工业出版社教育研究所所长张敬柱、技能教育分社社长郎峰，以及来自江苏、上海、广东、四川、山东、天津、湖南等省份12所主编牵头院校的30多位专家及专业老师参加了会议。我院王新丽院长、朱选朝书记参加了会议。会议由桑建副院长主持。

张敬柱所长在致辞中指出，近年来，我国教育改革力度不断加大，而职业教育改革和技能人才培养更是上升到国家战略高度。习近平总书记在党的二十大报告中指出，要“统筹职业教育、高等教育、继续教育协同创新，推进职普融通、产教融合、科教融汇，优化职业教育类型定位”。无疑为职业教育的发展指明了道路。同时，又适逢高等职业教育烹饪工艺与营养专业国家教学标准重新修订，今天召开的教材编写启动会，可谓正当其时。今天

参加会议的既有我们行业权威指导机构世界中餐业联合会，又有优秀代表院校，还有联合利华这样的行业领先企业，是一次科教融合，产教融汇的真正实践，是一次落实二十大精神，贯彻国家新标准的实践，并且后续还会将成果落实到教材上，落实到具体的教学实际中。

高职烹饪工艺与营养专业系列教材聘请世界中餐业联合会会长邢颖担任编委会主任，邢会长指出，烹饪工艺与营养专业是一个已发展多年的老专业，如何把老专业做出新特色是本套教材建设的重点，对本套教材编写提出了做精品、赋予教材新内容的具体要求。精品教材建设需要经得起学院教学、行业发展的检验，新内容如何做到守旧创新是本套教材建设需要重点思考的方向。

四川旅游学院二级教授钟志惠老师围绕“职业教育教材开发与国家精品资源共享课程建设”这一主题，以其担任主编并获得首届全国教材建设奖全国优秀教材（职业教育与继续教育类）一等奖的《西式面点工艺与实训》为案例，从多个维度系统讲解了如何编好一本教材。钟教授详细介绍了国家精品资源共享课程《面点制作技艺》的建设过程，她提出，要通过改革教学方法，更新教学手段，突出职业素质、能力培养，有效提高教学效率和教学质量。将学生职业素质、职业能力培养贯穿于人才培养的全过程，通过灵活多样化的教学方法和教学手段促进这一目标的实现。同时，要建立符合学生职业技能与职业素质培养的课程考核评价方式，以过程考核为中心，实施全程考核。



无锡商业职业技术学院谢强教授对新修订的高等职业教育烹饪工艺与营养专业国家教学标准进行了解读。他指出，专业教学标准是我国高等职业教育专业建设科学化、标准化和规范化的顶层设计文件，是实施教学的基本文件和依据；是评价教学质量的主要标尺；是用人单位录用毕业生的重要参考。这次标准的修订，具有鲜明的时代特征：更加准确定位职业面向和培养目标、更加精准画像培养规格、更加细化典型工作任务与教学要求、更加细化教学资源建设要求。标准修订过程中注重顶层设计、整体推进，同时兼顾差异、确立底线，对大家普遍关心的类型区分、层次衔接也进行了充分论证和科学界定。准确理解新的教学标准的修订过程、主导思想、时代特征，对教材编写工作具有重要的指导意义。

机械工业出版社技能教育分社副社长陈玉芝为参会老师带了新形态教材建设的探讨，从新教改国家政策对教材出版带来的变化及新形态教材展现形式两方面做了阐述。她指出，在国务院印

发的《国家职业教育改革实施方案》（职教二十条）建设一大批校企“双元”合作开发的国家规划教材、倡导使用活页式、工作手册式教材并配套开发信息化资源，每3年修订一次教材，其中专业教材随信息技术发展和产业升级情况及时动态更新等政策指导下，对本套教材编写提出了选题对接课程、立意体现两性的编写理念，系统性、灵活性的编写结构、编写内容需要先进适宜、体现职教特色，呈现形式可读性强、设计新颖、载体多元，编写团队充分体现政治性、专业性等编写要求。并分享了工作页式、活页式等新形态教材的特色、内容结构体例等。从出版方角度提出，无论编写模式如何改变，秉承这一根本，在传承中创新，做出行业特色、专业特色，教材才有生命力的出版思想。

机械工业出版社技能教育分社策划部主任卢志林对本套教材的编写提出了具体要求，从开发书目、书稿组成、编写要求、交稿要求、编写进度等方面做了具体阐述。特别强调了教材编写中关于政治、民族、宗教、法律、地图、知识产权等方面的注意事项；对教材编写的层次结构、名词术语、表格、插图、视频等提出了详实的交稿要求；对编委会、主编提出了具体的工作要求，为教材编写的规范化提供了基础。会议期间，各院校围绕申报的教材，从教材定位、编写基础、团队组建、体例格式等多个角度进行了详细介绍。大家针对当前教材普遍存在的层次衔接、知识结构与行业脱节、技能传承与创新不足等问题，进行了深入讨论，大家根据各自的工作经验和研究成果，提出了很多建设性的意见和建议，为教材的编写工作奠定了良好的基础。

最后，郎峰社长进行了会议总结。

3.5 数字化教学资源建设



2022-2023 学年，学院积极推进专业群资源库的应用与改进。一是全面开展酒旅烹饪系统专业群资源库的更新工作，对资源库素材进行更新，上传新素材 120 个。二是以混合课程建设为抓手，建设院级混合课程 2 门，加快资源库应用、推广步伐。三是组织召开阶段会议，分析专业群资源库推广效果，分析存在的问题，落实改进措施，推动专业群资源库建设深入开展。

为适应扩招生线上授课新形势形势，学院修订《在线课程建设与运行管理办法》，夯实在线课程基础；引智慧教学平台，开展专题培训，营造良好线上课程建设环境；发布在线教学指导文件，组建督导组，选树在线教学标杆课堂，开展线上教学交流研讨，推广混合教学经验，线上教学跨上新台阶。

3.6 师资队伍建设

1. 教师职称结构

学院贯彻落实中共中央、国务院《深化新时代教育评价改革总体方案》，坚决克服“五唯”评价导向，联合兄弟院校学校开通

职称评审，继续教育平台，构建了教师职业生涯规划评价指标体系，完善了专任教师绩效考核和薪酬分配机制，实现了专任教师绩效管理的全员覆盖、全过程监控、全业务融合，指标体系集成化、绩效合约模板化、考核流程标准化、结果分析科学化。

2. 双师型教师队伍建设

学院坚持把师德师风作为衡量“双师型”教师能力素质的第一标准，强化对思想政治素质和师德素养的考察，突出对理论教学和实践教学能力的考查，注重教学改革和专业建设实效。2022-2023 学年，学院持续实施专任教师素质提高计划，要求专业课教师每年在企业或实训基地实训至少 1 个月，公共基础课教师每 2 年不少于 10 个工作日到企业进行考察、调研和学习，并把企业实践锻炼作为教师职称晋升及评优的重要依据。

3. 教学团队建设

为充分发挥思想政治理论课的育人主渠道作用，学院建立了思想政治课教学创新团队，通过建设教学资源库，实现思政教学资源的共建共享共用；建设思政素材库，实现“故事中的思政”；通过“习语进课堂”“党史进课堂”，让思政课更具时效性；深化实践教学，把思政政治工作与劳动教育结合起来，通过社会实践、志愿服务、专业实训等形式，打造“行走的课堂”。通过对在校生的调查显示，2022-2023 学年，学院在校生对思想政治课的教学满意度为 99.23%。

案例：坚持“三统一思政基础教研室”思政基础教研室打造特色公共基础课程体系



2023 是思政基础教研室年，学院思政基础教研室坚持“三统一思政基础教研室”改革思路，大刀阔斧进行教学改革，取得良好成效。坚持工具性与人文性的统一。一方面，坚守“知识支撑思政基础教研室能力提升思政基础教研室素质培养思政基础教研室价值引领思政基础教研室”的课程定位，将学生的短期职业性需求融入课程设计。另一方面，与专业课思政基础教研室程同向同行，以互动耦合的方式融入人才培养框架，共同促进学生专业发展。从而思政基础教研室建立多元化、有弹性的公共基础课程体系，实现了特色建课，按需选课，分类上课，在人文性中，实现课程使命，在工具性中体现课程价值。坚持公共性与特殊性的统一。为充分满足专业人才培养对公共基础课程的共性思政基础教研室与个性需求。思政基础教研室系统梳理不同专业教学需求，拟定基本通用能力、专业面思政基础教研室向能力框架，并重构教学内容；基本通用能力的培养以深入讲解、切身体验为主要思政基础教研室教学模式，达成基本的专业人才培养目标；专业面向能力的培养以专业情境构建为思政基础教研室主线，渗透课程

教学内容，满足专业人才培养个性化需求；从而实现公共基础课程的公共性与特殊性统一。坚持服务专业与服务育人的统一。公共基础课程以潜课程作用发挥为抓手，充思政基础教研室分发挥“服务专业教学思政基础教研室”、更服务“思政基础教研室学生成长思政基础教研室”的作用。在教学实践中，注重方法思政基础教研室引导，为专业学习提供基本思维模式；同时，更注重人文素养教育的融入；使学生懂技术，更有情怀；有能力，更有思想；有思路，更懂方法。一年来的改革实践，思政基础教研室聚焦公共基础课程的培根铸魂作用的挖掘，既思政基础教研室引导学生“仰望星空思政基础教研室”树理想，又帮助学生脚踏实地提能力，构建了职业普适、专业融通、促进发展的特色公共基础课程体系。

3.7 校企双元育人

学院全面落实《国家职业教育改革实施方案》《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》等文件精神，不断加强与行业企业的联系与合作，全面深化教学改革，实施校企“双元”育人。聘请企业技术能手与学院教师组成教学创新团队，共建大师工作室，在专业人才培养方案修订中，及时将新技术、新工艺、新规范纳入教学标准和教学内容。在教材、教学资源库和在线精品课程建设中，积极与企业技术人员沟通，提炼岗位核心能力，提高教材内容和教学资源的针对性、实用性。

学院根据人才培养需要和企业需求，建立了食品加工厂，实现了学院教师和企业师傅双主体联合、生产现场与校内基地双场所交替实训、岗位需求与理论学习双面向综合教学、X证书课程与模块课程双考核互置评价，构建了人才共育、资源共享、课程

共建、效果共评的校企“四个双元”育人模式。

案例名师进课堂，匠心共育人——国宴大师走进校园

5月24日，是陕西旅游烹饪职业学院开展的“名师进课堂，匠心共育人”活动的第三天，学院迎来了三位省内名师，他们是：国家级传媒人民日报旗下的《中国城市报》和世界华人媒体《世界中国》的主任记者、项目总监李文化女士，她策划和推动了很多中外文化交流、一带一路项目的合作、对接，是省内资深媒体人和外事活动家。本次习近平总书记宴请中亚五国领导人峰会的国宴《芙蓉御宴》的主创，来自曲江文旅旗下的唐御宴宫的国宴大师王红标先生，这次以陕西历史和地方名菜主打的国宴，一推出，立即引起轰动，举世瞩目，让陕菜陕宴闪亮世界，为陕西赢得了极大的荣耀。曾在北京钓鱼台国宾馆任主厨的王飞龙先生，目前任职西安饮食集团，他曾为三任国家领导人及国务院领导宴请国外政要，服务了近二十年。



在学院的学术报告厅，由桑院长主持，举办了国宴创作分享会和颁发客座教授证书仪式。首先，王院长致了热情洋溢的欢迎词。她表示，由于各位在饮食文化领域的特殊贡献，学院决定聘

任各位为我院客座教授，期望各位在烹饪教育平台，为陕西烹饪教育事业，菜品研发，文化弘扬等方面，充分发挥你们在业界公认的才能，做新的贡献。接着，由李文化女士介绍了在对外交流中，中华饮食文化的重要性，通过饮食做文化交流是最容易接受也是最有前景的，因而，愿将学院在饮食文化和烹饪教育的优势对外宣传，帮助学院在一带一路的相关国家，开展交流与合作事宜，让中国饮食文化走向世界。王飞龙大师介绍了北京钓鱼台做国宴的流程和标准，菜品的风格和要求等。表示会来学校做专题讲座和菜品展示，并愿每年在学院招徒培养热爱厨艺有志向有灵性的学生，让国宴授课成为我院金字招牌。最后，王红标大师做了关于习近平总书记宴请本次中亚五国领导人峰会主题宴创作过程的分享。听了其的精彩分享，我们认识到，国宴的高标准菜品，是靠精湛的技艺沉淀，独特的构想，高纬创意才能实现的，因而这次主题宴的菜品出彩出圈，赢得举世瞩目，是毕其一生的功力和追求才达到的。王红标大师还表达了愿为学院在授课、展示、研发、收徒等方面，做出自己的贡献。阵阵掌声，表明了同学们对大师们的高度认可，也更加激励了同学们热爱烹饪行业，望高志远，以大师为榜样，好好学习，发奋努力，在厨师的道路上勇攀高峰。分享会后，举行了颁发客座教授的证书仪式。大家合影留念，记住这一激动和荣耀的时刻。学院客座教授，饮食文化经济研究所所长齐和，学院教务处长高鹏，学院中餐教研室主任王小荣等，全程参加了活动。

名师进课堂，匠心共育人——学院这种开门办学，广揽英才，共同育人的举措，是学院职业教育的一个特色，值得发扬光大。学院将会请更多的社会名师走进课堂，让学生开更宽的眼界，扩

更广的思路，为成才打下坚实基础。

案例陕西旅游烹饪职业学院大中小学劳动教育实践基地启动仪式暨食品加工实训基地揭牌仪式顺利举行

5月30日上午，陕西旅游烹饪职业学院“中华传统饮食技艺与文化劳动教育实践基地”和“中华传统饮食技艺与文化研学实践教育基地”暨食品智能加工实训基地揭牌仪式顺利举行。泾阳县县委常委、组织部部长孙彦彬、泾阳县人大副主任余西英、泾阳县教育局局长卢玮、三渠镇党委书记刘高鹏、永乐镇副镇长雷轩、陕西旅游烹饪职业学院院长王新丽、陕西旅游烹饪职业学院党委书记朱选朝、陕西旅游烹饪职业学院中华传统饮食技艺与文化劳动教育实践基地管理办公室主任石磊等出席了活动。

启动仪式上，王新丽院长介绍了学院的基本情况和专业设置，王新丽表示：学院逐步从单一的烹饪教学，向多学科迈进，如今已拥有15个专业学科，学院将坚持教学品牌化、行政扁平化、后勤保障化、招生特色化、培训拓宽化、就业国际化的发展路径，建成室内实训场地加室外教学场地融汇发展的劳动教育基地和研学基地，争取在劳动教育实践活动和研学活动中突出学院的专业优势，力争完成年接待量10万人的目标。

基地管理办公室主任石磊通过“两个基地”基本情况介绍、课程设计亮点、基地功能区块划分三个方面的内容向与会嘉宾进行了分享汇报。石磊介绍，在基地建设过程中将深入贯彻落实《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》和《中共陕西省委陕西省人民政府关于全面加强新时代大中小学劳动教育的若干措施》精神，率先落实本月23日至24日“陕西省教育厅劳动教育实践基地建设和管理培训班”的指导意见，积极

推进基地建设，切实打造以餐饮文化为主线的大中小學生劳动实践基地，从田间地头到餐桌文化的健康饮食理念贯穿始终，建设一个以关注生命全周期为价值导向的健康绿色基地，切实发挥好基地的实践育人功能。

泾阳县县委常委、组织部部长孙彦彬在发言中强调：“希望学院以此为契机，抓实抓好劳动教育，积极探索形成区域劳动教育新模式新方法，强化资源条件保障，辐射带动区域内大中小学劳动教育质量和水平整体提升”。孙彦彬表示，泾阳县委、县政府将一如既往的大力支持陕西旅游烹饪职业学院劳动教育实践基地、研学基地建设，支持学院各项事业发展。



上午 11 时，与会嘉宾共同为陕西旅游烹饪职业学院“中华传统饮食技艺与文化劳动教育实践基地”和“中华传统饮食技艺与文化研学实践教育基地”启动仪式进行剪彩并奠基，标志着陕西旅游烹饪职业学院两大基地进入实质性建设阶段。



随后，在与会嘉宾的见证下，泾阳县委常委、组织部长孙彦斌和陕西旅游烹饪职业学院院长王新丽共同为学院食品智能加工实训基地举行揭牌仪式。活动中，与会嘉宾在学院的组织下先后对陕西旅游烹饪职业学院校史馆、优质兵员基地工作站、电商基地和实训楼进行了参观并现场体验了中餐、糕点、西餐的教学过程，与会嘉宾对学院的教学管理工作表示充分肯定。

4、政策保障

4.1 夯实党建工作责任，着力实现党支部工作的规范化。

建立班子成员联系党支部制度，指导党支部开展党建工作，完善“三会 一课”制度，班子成员对联系的党支部书记的党课讲稿进行审查，按规定召开高质量的民主生活会、组织生活会、民主评议党员，广泛开展谈心谈话活动。建立完善考核制度，对党支部的政治建设、思想建设、组织建设、作风建设等进行严格的考核，视情况党委书记予以约谈。

4.2 深入学习二十大精神，激励师生奋力谱写新时代

根据中共中央、中共陕西省委、省委教育工委通知精神，在全校开展二十大学习高潮，结合学校领导包括中层领导相对较少且身兼数职的情况，又结合党员、教师和学生人数较少的实际情况，专题培训扩大到全校党员、教师。

4.3 加快构建现代职业教育体系，推动职业教育高质量发展。

根据上级主管部门要求，先后编制了《陕西旅游烹饪职业学院质量年度报告》，新修订了《陕西旅游烹饪职业学院章程》《陕西旅游烹饪职业学院师德师风考核办法》《陕西旅游烹饪职业学院财务管理制度》《陕西旅游烹饪职业学院教学督导制度》《陕西旅游烹饪职业学院学生勤工助学管理实施细则》《档案管理办法》等，有力地保障了学院教育工作的开展和良好的校园秩序。

4.4、积极统筹资源配置，不断提供财物保障

积极整合社会资源，优化资源配置，做好各项工作的衔接和相关政策、制度、思路、目标、措施之间的协调；积极争取各级政府和部门更多政策和资金扶持，通过民办高等教育专项资金拨款、学费收入、职业培训收入等多渠道措施资金，加大资金使用管理，提高资金的使用效益。

5、国际合作

为进一步贯彻落实学校发展战略，培养国际化人才。12月12日，陕西旅游烹饪职业学院与哈萨克斯坦国际教育领导交流座谈，并为以后人才培养方面积极合作；陕西旅游烹饪职业学院院长王新丽、党委书记朱选朝、副院长桑建、副院长杨文利、院长助理胡敏荣、院长助理曹大庆、院长助理丁勇军、工会主席张金平，技能培训中心主任于保银、高鹏；哈萨克斯坦学院联盟和ERG首席协调员奥尔扎斯·博拉托维奇·马梅尔巴耶夫，巴甫洛达尔地区教育部教学方法室主任伊曼

沙里波娃·艾努尔·朱马巴耶娃，一带一路职教联盟副秘书长陕西尚品树人教育科技有限公司总经理薛明，陕西省教育智慧媒体中心主编张勇陪同。学院参会领导与哈萨克斯坦国际教育领导亲切友好交流结束后，学院赠送哈萨克斯坦国际教育领导每人一枚学院校徽，同时哈方领导邀请我院领导明年3月去哈萨克斯坦实地考察国际交流，本次考察更深刻的了解丰富的中国文化和我院的专业特色优势，哈萨克斯坦国际教育方表示与学院长久合作，共同推动职业教育的长远发展使中哈两方建立更深厚的友谊，为中哈两国在职业教育合作培养出更优秀的人才。

2023年12月14日，新加坡香阳环球厨师学院校长（Tan Kwan Siu）雷陈娟秀，世界中餐业联合会副会长尚哈玲一行六人来我院考察交流。学院院长王新丽，副院长桑建，院长助理曹大庆，学工部部长马杰，技能鉴定处主任高鹏热情接待。此次与我院进行访学交流，以进一步加强两校之间的合作，增进新加坡与中国之间的相互了解，进而巩固双方合作办学与互通文化的基础。



6. 服务贡献质量

6.1 服务行业企业

学院积极服务行业企业，持续优化职工培训服务供给，为企业培养高素质技能人才提供强有力支撑。

2022-2023 学年，为深化行业培训体系建设，学院制定了人才金字塔培训体系落地支撑方案，建成专业课程题库，实现了“一地一案”做实初级培训、“一岗一标”做优中级培训、“一人一策”做精高级培训。为进一步优化培训服务供给，学院不断加强“互联网+技能培训”研究实践，建设了直播教室，制定了网络授课资源为助力行业企业重点难点工作任务攻坚，学院组建了专兼结合的培训师团队、建设了集实践教学、技术技能培训、企业真实生产和社会技术服务于一体的实训基地。本学年，开展冬亚运会餐饮保障，千里走边防拥军培训等。

案例我院举行“第 19 届亚运会和第 4 届亚残运会服务保障团队出征大会



2023 年 8 月 8 日上午，我院举行“第 19 届亚运会和第 4 届亚残运会服务保障团队出征仪式大会”，会议在陕西旅游烹饪职业学院学术中心举办。

省文化和旅游厅二级巡视员邱轩洛、省商务厅商贸服务处处长邱艳、省教科文卫体工会主席徐富权、团省委学校部副部长朱振华、咸阳市军分区动员处处长欧元军、泾阳县委常委宣传部部长徐晓玲、泾阳县人社局副局长冯斌、省烹饪餐饮行业协会杜西峰会长以及西安浐灞艾美酒店、西安国际会议中心、西安豪享来温德姆至尊酒店、凯悦尚萃酒店等多家知名企业参加活动。



大会在庄严的国歌中拉开帷幕，陕西旅游烹饪职业学院王新丽院长致欢迎词。她表示将以此次大赛和参加亚运会和亚残运会服务保障活动为契机，积极贯彻国家职业教育改革的各项政策，

全面提高师生的专业技能，推进人才培养工作高质量发展，激励更多的学生走技能成才、技能报国之路。她强调将坚定沿着“教学品牌化、招生特色化、保障提高化、行政扁平化、就业国际化、培训拓展化”思路，比肩同行，追赶超越，为学院即将到来的建院 30 周年书写浓墨重彩一笔，献上一份重礼。

接着，省文化和旅游厅、省商务厅、团省委学校部、咸阳市军分区动员处、泾阳县委宣传部、泾阳县人社局、省烹饪餐饮行业协会等领导为荣获全国职业院校技能大赛（烹饪）赛项团体一等奖颁奖。省教科文卫体工会工会主席徐富权为亚运会服务保障队授旗。



副院长桑建代表学院参赛团队发言激励学生要以最大的热情、最精心的准备全身心投入第 19 届亚运会餐饮服务保障工作。以最好的状态、最完美的表现展现陕西旅游烹饪职业学院学子的责任

担当和青春风采。

学院党委书记朱选朝指出，要以全国性技能大赛为牵引促进提升学院工作，“以赛促建、以赛促教、以赛促学”，自觉将技能大赛中的新技术、新标准、新规范融入课程标准及实践教学体系，不断完善优化教学和专业建设，全面提升学院工作质量水平，强调把最高水平带到本次亚运会上去。

案例舌尖上的拥军——千里走边关厨神传艺进军营

数九寒天，气温骤降。此刻，驻守在雪域高原的边防官兵们，或爬冰卧雪巡逻在边防一线，或迎风冒雪坚守在光荣战位，或傲霜斗雪战斗在训练场上……在这个寒冷的冬天，感动于边防勇士的无惧风雪、牺牲奉献，更牵挂他们的衣食住行、冷暖苦乐。

近日，咸阳市退役军人事务局创新开展双拥工作，为军地共建活动注入新活力，联合陕西旅游烹饪职业学院开展“千里走边关，厨神进军营”活动，派出6名烹饪教师，其中2名国家级烹饪大师，跨越5000公里，来到解放军驻新疆帕米尔高原边防某部队，通过让厨神走进军营，现场烹饪美味佳肴，传授国宴级菜品烹饪技术，为边防战士改善伙食质量，提供优质后勤保障的新思路与新技术，进一步提高部队炊事人才队伍整体素质，提升一线边防部队餐桌“战斗力”，培养、培训现代伙头军技能，达到军民融合共育炊事人才的目的，进一步密切军地联系，加深军民感情，形成军地多维协作、军民双向奔赴的良好局面。



“来来来，战友们，大家尝一尝味道怎么样。”“嗯，老师您做的太好吃了！这是我吃过最香的面条！”加工间内，国家高级厨师们各自亮相绝活，过油的滋滋声、锅勺的碰撞声、熊熊烈火的噗噗声，围观的官兵个个带着“惊讶”又“惊奇”的表情，有的还顺便“偷师学艺”，询问“名厨”怎么做，“名厨”也不留“私货”，将火候、食材、配料一应告知。锅具翻飞之间，一



道道美味佳肴新鲜出炉，精雕细琢之下，一盘盘具有陕西特色的靓丽菜品精致呈现，让现场“吃货”官兵对舌尖上的美味大开眼界。边关冷，保障暖。针对高寒地区官兵训练强度大、热量需求大等问题，大厨们还给战士们赠送了 60 份集合众多烹饪大师和医学专家共同研制的，能给战士们提供营养和健康的预制菜品，帮助官兵抵御风寒，在执行任务上气力更足。“在零下 20 多摄氏度的山尖尖，面条吸溜到肚里，胃里暖暖的，身上热热的！”刚巡逻归来的战友们吃上美味的热食午饭，疲惫一扫而空，满满的幸福感。

为丰富官兵“菜盘子”，大厨们毫不吝啬的传授自己的“独门秘籍”，专门针对部队伙食现实情况，从选材配菜、烹饪方法、食谱制定等多个环节进行改良，对大锅菜烹饪搭配、面点制作技巧、配菜刀工技法等方面进行详细的现场教学，名厨现场“传经送宝”，不仅把舌尖上的美味送到官兵心坎上，为军营带来了一场饕餮大餐，也把“金牌”烹饪技术带到边防连队里，炊事兵们受益匪浅，开阔眼界的同时提高了烹饪技巧。

俗话说：“名师出高徒。”于保银老师从事烹饪已有 30 余年，是中国烹饪大师，国家高级面点技师，在交流过程中他有问必答，将 30 年总结出来的厨艺技巧交给炊事兵们。于老师一边讲解一边示范，手把手向官兵们传授掌勺、掌锅、刀工技巧，调味、起火、翻炒、出锅，每一个步骤都进行细致演示，炊事兵们不懂就问，认真记录要点。



“这样的机会十分难得，我一定会好好学，提高伙食保障能力，更好的为大家服务。”参加培训的炊事员武培说道。伙食连着战斗力，厨艺进军营，舌尖上的拥军，既是加强与部队需求信息对接的桥梁，也是双拥共建、把对人民子弟兵的关怀落到实处的具体举措。下一步，学院将以创建全国双拥模范单位为契机，继续大力弘扬拥军优属拥政爱民光荣传统，充分调动和发挥各方双拥工作力量，深入开展军地共建社会主义精神文明活动，积极推动“连城共建”“城舰共建”活动，进一步扩大双拥“朋友圈”、画好军民“同心圆”，打造咸阳双拥特色品牌，推动双拥工作走深走实。



6.2 服务地方发展

根据毕业生跟踪调查结果，学院近四届毕业生在中西部地区地区就业的比例均较高，2021 届七成以上（75.7%）毕业生就业于中西部地区地区，较上届（69.9%）有所上升，其中近五成就业于陕西省。具体到就业城市来看，近四届毕业生主要在西安、兰州、成都、苏州、等城市就业。其中，2021 届毕业生在西安、成都就业的比例有所上升。总体来看，学院设置的专业符合陕西省及中西部地区区域产业发展需求，为中西部地区区域经济社会发展输送了大量技术技能人才。

案例多家知名酒店来院洽谈交流合作

2023 年 4 月 14 日下午，万豪国际集团大中华区校企关系经理朱程 kenneth、西安威斯汀酒店人力资源副总监 coco 汪靖萍、西安浐灞艾美酒店人力资源总监 celine 张倩一行企业代表来院

洽谈交流合作，院长王新丽及院长助理胡敏荣等学院领导对各位企业代表的到来，表示热烈欢迎。



王新丽院长严格按照教育部联合印发的《职业学校学生实习管理规定》的相关要求，以学生就好业为原则。与各位酒店企业代表针对学员酒店择业薪资待遇、工作范畴以及未来升职发展方向等多个方面进行了详细的商谈。几方就学员就业择业问题达成多项共识。



随后，由院长助理胡敏荣带领各位酒店企业代表一行，参观了学院校史馆、教学楼、实训楼以及酒旅专业学生课堂。真实全面的了解了院校的师资规模以及学生专业技术技能的学习情况后，对方表示，对本次合作更加有信心，也非常希望能够与我院长期合作。

校企合作是注重培养人才质量，注重在校学习与企业实践，注重学校与企业资源、信息共享的“双赢”模式。当前社会竞争激烈，抓好教育质量，根据企业所需人才的要求，有针对性的为企业培养人才，注重人才的实用性与实效性。学院西安多家酒店企业的这次合作洽谈，真正做到了应社会所需，与市场接轨，与企业合作，实践与理论相结合的全新理念，为学生未来就业发展提前铺就了一条光明坦途。

6.3 巩固扶贫成果，助力乡村振兴

脱贫攻坚与乡村振兴是我国为实现“两个一百年”奋斗目标而作出的重要战略部署。继续推进全面脱贫与乡村振兴有效衔接，是脱贫攻坚与乡村振兴交会和过渡时期的一项重大战略任务。学院领导多次带领相关部门负责人及教师、学生前往丹凤县开展扶贫活动。“扶贫不仅要先扶志”，还要加强贫困户技能培训，提高“造血”能力，促进农户能力再提升，首先要帮助贫困户建立信心，树立雄心，还要加强贫困户技能培训，让他们掌握致富的技能，提高“造血”的能力才是长远之计，产业扶贫要建立长久的经济体，才能保障脱贫不会返贫。学院依据对接扶贫县丹凤县乡镇的脱贫主导产业，组织相关技术专家，采取“贫困户需求、专家上门、菜单式服务”的方式，以乡镇为单位，以村组为单元贫困户为主体，因人施策，开展定点、定向、订单式培训确保每个贫困户至少学会一项实用技能技术。承接帮扶培训项目2个，针对村民不同学历、不同年龄、不同需求，分类实施多形式培训，通过送教下乡、送教上门，确保培训人员的参与度和培训效果。不仅制定了“培训方案”“技能培训大纲”等，同时有针对性地对课程进行了设置，开设了中式烹调、西式面点、中式面点、导游讲解、家政服务既实用、村民又容易接受的课程。培训中，不仅注重旅游知识的普及、技能的提升，更注重强化村民旅游观念意识的培养。使参培者转变了思想，学到了真本事，在乡村旅游发展中，靠自己的双手获得更多的收入。

案例“组团式”帮扶|潜心育学生助力特色专业服务地方发展

为了加强丹凤县专业教师队伍建设，均衡配置中职学校教师资源，促进城乡教育均衡发展，根据国务院《关于全面服务乡村振兴战略推动高质量发展的若干意见》《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》和《陕西省国家乡村振兴重点帮扶县教育人才“组团式”帮扶》等文件精神，我们按照省教育厅统一制定的帮扶规划，结合丹凤县本地教育的现状与实情，启动了帮扶学校对口帮扶当地职业教育薄弱乡村学校工作。2023年，我们继续坚持求真务实的原则，精心组织，周密实施，努力推动“组团式”帮扶工作的规范化、制度化运作。

丹凤县是陕西旅游烹饪职业学院继本省内宝鸡市凤县、延安市洛川县、安康市汉阴县、汉中市南郑县和宁强县之后的又一个对口帮扶点。作为省部级新增丹凤县的教育帮扶力量，陕西旅游烹饪职业学院欣然领命并积极重视。

学校按照上级部门的有关通知精神要求，在省教育厅的牵头组织下，认真搞好对接，组团式帮扶主线清晰、重点突出，阶段性任务明确、指标完善，并有广泛深入的合作筹划，实现了帮扶丹凤县教育帮扶的良好开局。为了使帮扶教师更快的投入教学状态。帮扶学校充分发挥专业骨干教师的带头作用，与被帮扶学校组织专业教师结对子，互帮互学，取长补短，使专业教师能尽快适应烹饪专业的教学工作，共同提高教学质量，推动丹凤县职业教育良性发展。



本着“资源共享，优势互补，合作交流，共同发展”的原则，帮扶教师们积极主动、创造性地开展帮扶工作，通过公开课、说课比赛、交流谈心等形式，解决被帮扶教师在课堂教学等方面的困惑及存在的问题，通过及时沟通与解决，被帮扶学校的课堂教学效果大幅提升。在“组团式”教育帮扶的地区，像这样的支教帮扶教师并不是特例。据了解，丹凤县职业技术教育培训中心目前共有十位帮扶教师，他们在丹凤用爱心浇灌梦想，实践绘就青春，用支教的光束持续照亮农村学子的求学之路、成才之路，为学生们的就业之路撑起一片充满希望的蓝天。

通过本次“组团式”教育帮扶活动，我院将继续以需求为导向，深化帮扶工作，切实为丹凤职中办实事，增强烹饪专业学习的获得感，让学生真正体验到职业教育的成就感。陕西旅游烹饪职业学院帮扶教师将进一步明思路、找政策，强组织、沉下身、

优服务，以更加坚定的信心、更加精准的举措、更加务实的作风，将丹凤职中的教育帮扶工作抓牢抓实、出成效，让“组团式”教育帮扶取得更大成绩。

6.4 推动陕菜品牌发展、促进陕菜文化建设，开展陕菜传承大赛

学院义不容辞的承担起了陕西菜的传承、发展与创新的光荣使命。陕菜的产业不仅在陕西，陕菜的能量在全球。为

了促使陕菜走出去，组织研究力量，成立陕菜研究院，协助拍摄央视纪录片《匠心》，《千年陕菜》，并成功举办 2023 陕菜传承大赛。

案例我院再登央视荧幕



我校参与了《千年陕菜》第二季之《古韵今风》的录制，在节目中充分利用了我校的专业优势，将陕西烹饪技术融入课堂，推动陕菜的品牌建设和宣传，弘扬陕菜文化，助推陕西旅游餐饮文化“走出去”，全方位勾勒陕菜流转千年的风味和绵长的历史文化。节目在弘扬陕菜悠久历史的同时也展现了陕菜人对于传承与创新陕西餐饮文化的责任和担当。

通过这次录制也让学生更大限度地了解了陕西饮食文化的魅力并享受其中，同时规制作范标准和操作流程，传承技艺，激发菜品创新，保证菜品质量。还有不少同学表示：这次录制增强了把陕菜做大做强的信心，要从自身做起推动陕菜传承。近年来，我校烹饪艺术学院结合专业优势对学生进行烹饪营养与安全、面点创新与设计等课程教育培训，使学生能够更加深入地了解陕西饮食文化，同时也能让学生在实践中对陕菜进行学习与创新。学院也会致力于培育陕西高端餐饮人才，向社会展示职业教育改发展成果。



案例 2023 陕菜传承与创新技能大赛在我院隆重举行

为传承陕菜文化，振兴陕菜品牌，推动陕菜现代产业体系建设与高质量发展，大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，激励更多劳动者特别是青年一代走技能成才、技能报国之路，培养和造就大批高技能人才，根据《关于 2023 年陕西省职业技能竞赛赛事计划的通知》（陕人社函〔2023〕136 号）安排，陕西省教科文卫体工会、陕西省财贸金融轻工工会决定联合举办 2023 陕菜传承与创新技能大赛由陕西省教科文卫体工会、陕西省轻工工会主办，陕西旅游烹饪职业学院协办的 2023 陕菜传承与创新技能大赛开幕式在我院隆重举行。



开幕式在庄严的国歌中拉开帷幕，参此次开幕式主要领导有：陕西省总工会副主席、党组成员王永岗、大赛领导小组组长陕西省教科文卫体工会主席徐富权、大赛领导小组组长陕西省金融财贸工会主席赵亮、陕西省教科文卫体工会副主席夏明文、大赛领导小组副组长、陕西旅游烹饪职业学院院长王新丽、竞赛裁判长国家级注册裁判员、陕西省烹饪餐饮行业协会会长杜西峰、陕西旅游烹饪职业学院工会主席张金平，开幕式由副院长杨文利主持。

2023 陕菜传承与创新技能大赛时间为 10 月 21 日—22 日，本次大赛由理论考试和实际操作两部分组成，设置了中式烹调、中式面点、营养配餐三个赛项，各赛项设一、二、三等奖。此次大赛，来自不同地区的 100 余名参赛选手，参与面较广，一方面可以更好地“以赛促学”，给同学们提供一个切磋技艺、展示水平的舞台，在学生中再次掀起勤练技能、学好技能的良好氛围；另一方面可以“以赛促教”，促进学校切实加强技能教学，全面提高教学质量。希望各位参赛选手充分发挥聪明才智，沉着、认真对待每一项赛程，以良好的心理素质和精神风貌，赛出水平、赛出友谊、赛出风格，能取得好的成绩。同时也希望工作人员和裁判员遵守竞赛规则，坚持公平、公正、公开的原则，认真负责，一丝不苟，坚守岗位，公正执裁，确保竞赛顺利进行。



本届技能大赛旨在传承陕菜文化，振兴陕菜品牌，充分展示烹饪技能的盛会，大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，激励更多劳动者

特别是青年一代走技能成才、技能报国之路，培养和造就大批高技能人才。也成为一次彼此交流学习、互相切磋技艺的盛会。陕西旅游烹饪职业学院会继续深入挖掘推广陕西饮食文化，在省政府的领导下继续开拓创新，努力拼搏，挖掘、开发、推广更多的陕西特色美食，让陕西美食一定走出世界，祝愿各位参赛选手取得优异的成绩！

7. 面临挑战

7.1 高质量发展对学院落实产教融合提出了新挑战

自《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》印发以来，“高质量”成为了职业教育改革的关键词，对学院创新落实产教融合，培育类型教育特征提出了新挑战。为此，学院将依托陕西省行业专业集团，着力构建“专业共建、人才共育、过程共管、成果共享、责任共担”的紧密型校企合作办学机制，激发校企合作办学活力。实施校企强强联盟发展战略，健全德能并重、工学交替的育人机制，为学生成长成才搭建广阔平台，与地方社会经济发展实现紧密互动。

7.2 能源转型的推进为学院专业建设提供了新契机

进入新时代以来，新型电力系统的构建、餐饮旅游人工智能的变革已成为能源转型的主流，为学院专业布局、人才培养方向调整提供了新契机。为此，学院将系统发力，推动专业建设提档升级。一方面对接餐饮旅游人工智能发展需求，深入论证专业布局，开展师资储备、实训建设，着力构建行业急需的技术技能人才培养体系。另一方面对标省级重点专业建设要求，制定专业质量考核评价标准，完善专业建设管理制度，实施“红黄绿”牌专业动态考核机制，提升专业发展质量。

7.3 职业教育对外开放战略对学院国际化办学提出新要求

国家“一带一路”倡议、中国文化“走出去”发展战略对职业教育国际化提出了输出“中国标准”、打造“行业范式”的新要求。目前，学院办学体制，国际化水平还不适应区域扩大对外开放的需要。为此，

学院将聚焦与发达国家优秀职业院校深入合作、参与开发国际职业教育标准、招收培训生等工作，提升国际交流合作能力，培养大餐饮大旅游人工智能技术技能人才，助力“一带一路”沿线国家发展。

7.4 招生模式仍需进一步探索，生源数量质量要提高

随着高职招生计划的不断增加，高职招生竞争也更加激烈，近年来，各学校之间的生源极不平衡，为抢夺生源，各校纷纷出台优惠政策，而目前社会各界对高职教育在认识上不足甚至偏颇，因此，研究如何做好高职招生宣传工作显得尤为重要。2023 年学院招生较计划有一定差距，如何吸引好生源，培养高质量人才成为学院发展的重要课题。下一步学院将采取诸多措施，争取在招生方面取得突破。

（一）深入研究宏观政策、制定科学招生方案。调研是基础，大胆改革是关键，科学布局是保障。深入分析招生政策，提前进行生源调研，全面摸底高中学校近 3 年生源升学分布，科学制定招生方案，构建符合当前形势的招生录取规范，立足自身实际制定招生政策。

（二）加强学院自身软硬件条件的建设。一是将更多的精力放在校风、学风、师资队伍、学科建设等软件的建设上来，进一步整合教学资源，强化教学工作的中心地位，加强教学质量监控，在当前高职院校学科专业体系中形成品牌和特色，二是合理设置学科专业，及时调整专业结构，适应国家经济社会发展需要。让学生招的进来，分的出去，稳定发展。

（三）提高宣传定位准确度加大宣传工作力度。高职院校招生要遵从实事求是，因地制宜原则，做到部署早，机制活，宣传实。一是争取政府参与，重视校际合作，形成合力，大力宣传高职教育，在观念上改变人们对高职教育的看法。二是招生宣传不仅仅是为阶段性宣传，而是以学校牵头，各部门配合，常年对学校整体形象的宣传，突出高职教育的特色，抓住重点，讲究技巧，突出自身的优点，挖掘优势资源，力创

高职的品牌效应。三是招生宣传定位要准，正确引导相应层次学生填报我校。四是在宣传内容上求实，态度真诚。恰如其分地回答考生最关心的问题，详细讲解专升本的条件，专升本的途径，让考生放心。师资力量、教学质量上，要承认共性的不足，突出学院有一支结构合理，理论实践俱佳的双师型、骨干队伍，就业要凸显院校特点和优势，就业关键在于自我专业能力的塑造，同时大力推行创业培训及实践，鼓励学生自主创业，提高创业成功率。五是在宣传组织上要抓住重点，选准时机，环环相扣，认真制作招生简章，参加省招办组织的宣传活动。六是在宣传形式上勇于创新，做好与媒体的结合，外塑形象与内强素质相结合，招生宣传与提供服务相结合，做好布局，物色人员，注重细节，重视过程，层层落实，让宣传深入人心。

（四）加强宣传队伍建设讲究合作。首先是把招生工作视作生存之源，学校有分管领导，职能部门全力以赴，保证招生工作的需要。其次建立一支政策性专业性很强的，能吃苦耐劳的、有责任心的招生队伍。第三加强与生源学校的关系，定期回访交流，第四协调好与招生部门、有关新闻媒体的关系。

8、附表

表 1 人才培养质量计分卡

名称：陕西旅游烹饪职业学院(14031)

序号	指标	单位	2023年
1	毕业生人数	人	424
2	毕业去向落实人数	人	285
	其中：毕业生升学人数	人	11
	升入本科人数	人	11
3	毕业生本省去向落实率	%	67.22
4	月收入	元	4500
5	毕业生面向三次产业就业人数	人	285
	其中：面向第一产业	人	0
	面向第二产业	人	0
	面向第三产业	人	285
6	自主创业率	%	2.12
7	毕业三年晋升比例	%	36.5

表 3 教学资源表

名称：陕西旅游烹饪职业学院(14031)

序号	指标	单位	2023年
1	生师比	:	14.43
2	双师素质专任教师比例	%	62.41
3	高级专业技术职务专任教师比例	%	5.84
4	专业群数量	个	3
	专业数量	个	16
5	教学计划内课程总数	门	179
		学时	46850.00
	教学计划内课程-课证融通课程数	门	0
		学时	0.00
	教学计划内课程-网络教学课程数	门	77
		学时	19330.00
6	专业教学资源库数	个	2
	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	1
	接入国家智慧教育平台数量	个	0
	校级数量	个	1
	接入国家智慧教育平台数量	个	0
7	在线精品课程数	门	0
		学时	0.00
	在线精品课程课均学生数	人	0.00
	其中：国家级数量	门	0
	接入国家智慧教育平台数量	门	0
	省级数量	门	0
	接入国家智慧教育平台数量	门	0
	校级数量	门	0
	接入国家智慧教育平台数量	门	0
8	虚拟仿真实训基地数	个	1
	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	0
	接入国家智慧教育平台数量	个	0
	校级数量	个	1
	接入国家智慧教育平台数量	个	0
9	编写教材数	本	2
	其中：国家规划教材数量	本	0
	校企合作编写教材数量	本	1
	新形态教材数量	本	1
	接入国家智慧教育平台数量	本	0
10	互联网出口带宽	Mbps	5000.00
11	校园网主干最大带宽	Mbps	1000.00
12	生均校内实践教学工位数	个/生	0.19
13	生均教学科研仪器设备值	元/生	2784.49

表 4 服务贡献表

名称：陕西旅游烹饪职业学院(14031)

序号	指标	单位	2023年
1	毕业生就业人数	人	278
	其中：A类：留在当地就业	人	127
	B类：到西部和东北地区就业	人	236
	C类：到中小微企业等基层就业	人	275
	D类：到大型企业就业	人	3
2	横向技术服务到款额	万元	0
	横向技术服务产生的经济效益	万元	0
3	纵向科研经费到款额	万元	0.00
4	技术产权交易收入	万元	0.00
5	知识产权项目数	项	0
	其中：专利授权数量	项	0
	发明专利授权数量	项	0
	专利转让数量	项	0
	专利成果转化到款额	万元	0
6	非学历培训项目数	项	9
	非学历培训学时	学时	1350.00
	公益项目培训学时	学时	0.00
7	非学历培训到账经费	万元	52.10

表 5 国际影响表

名称：陕西旅游烹饪职业学院(14031)

序号	指标	单位	2023年
1	接收国外留学生专业数	个	0
	接收国外留学生人数	人	0
	接收国外访学教师人数	人	2
2	开发并被国外采用的职业教育标准数量	个	0
	其中：专业标准	个	0
	课程标准	个	0
	开发并被国外采用的职业教育资源数量	个	0
	开发并被国外采用的职业教育装备数量	个	0
3	在国外开办学校数	所	0
	其中：专业数量	个	0
	在校生数	人	0
4	中外合作办学专业数	个	2
	其中：在校生数	人	0
5	专任教师赴国外指导和开展培训时间	人日	5
6	在国外组织担任职务的专任教师数	人	0
7	国外技能大赛获奖数量	项	0

表 6 落实政策表

名称：陕西旅游烹饪职业学院(14031)

序号	指标	单位	2023年
1	全日制在校生人数	人	3972.00
2	年生均财政拨款水平	元	0.36
3	年财政专项拨款	万元	0.00
4	教职员工额定编制数	人	291
	教职工总数	人	311
	其中：专任教师总数	人	274
	思政课教师数	人	14
	体育课专任教师数	人	2
	美育课专任教师数	人	0
	辅导员人数	人	17
	班主任人数	人	0
5	参加国家学生体质健康标准测试人数	人	1759
	其中：学生体质测评合格率	%	95
6	职业技能等级证书（含职业资格证书）获取人数	人	862
7	企业提供的校内实践教学设备值	万元	0.00
8	与企业共建开放型区域产教融合实践中心	个	1
9	聘请行业导师人数	人	0
	其中：聘请大国工匠、劳动模范人数	人	1
	行业导师年课时总量	课时	0.00
	年支付行业导师课酬	万元	1.20
10	年实习专项经费	万元	0.00
	其中：年实习责任保险经费	万元	1.21