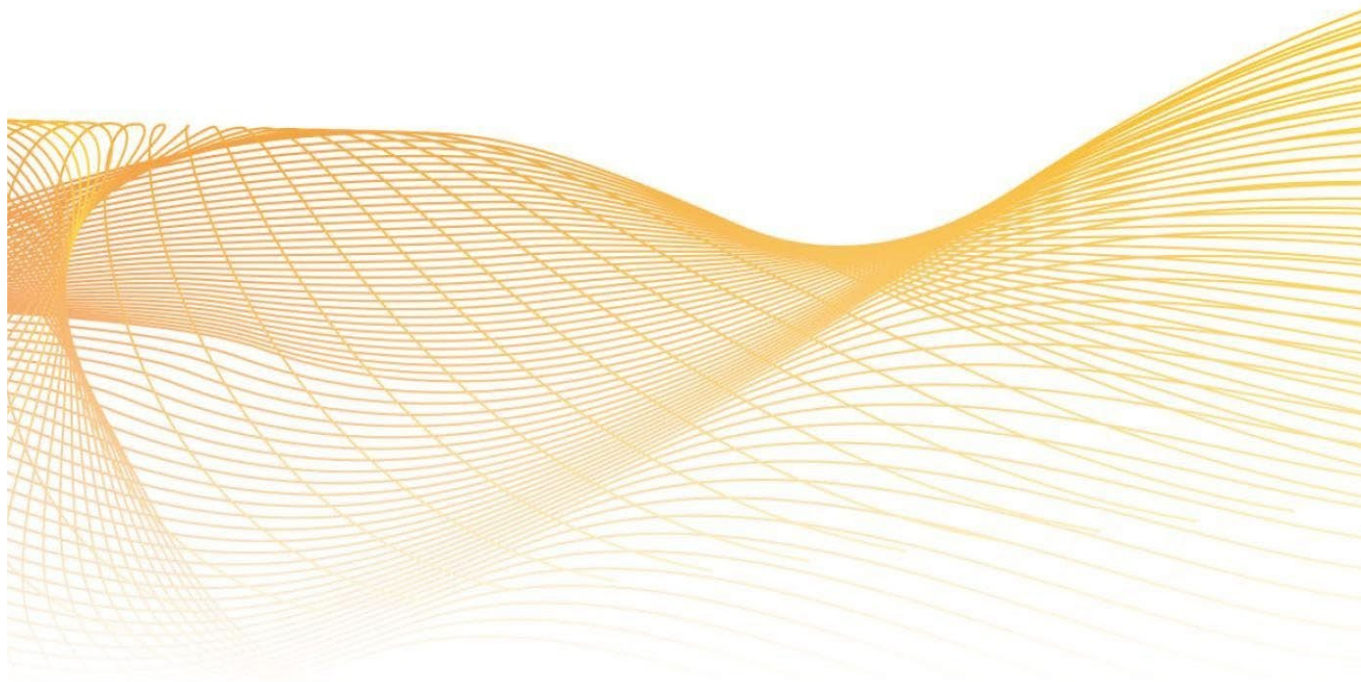




北京市外事学校

教育质量年度报告

(2023年度)



北京市外事学校

BEIJING FOREIGN AFFAIRS SCHOOL

年报公开形式：北京职成教网

网址：<https://iw.beijing.gov.cn/bjizi/>

内容真实性责任声明

学校对 北京市外事学校 质量年度报告 (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): 北京市外事学校
法定代表人 (签名):

2023 年 12 月 28 日



前言

北京市外事学校创建于1980年，隶属于北京市西城区教育委员会，由当时的北京158中与北京饭店合办，是全国校企合作最早、双赢效果凸显的公办职业高中校。自建校以来，学校始终坚持学历教育与社会培训并重，在全国同类学校中一直享有较高声誉，是首批国家级重点中职学校、首批全国职业技术教育先进单位、首批全国职业指导工作先进单位，全国教育系统先进集体。以外事学校为核心组建的北京外事服务职业教育集团，在促进职教京津冀协同发展方面做出了积极努力和贡献。2021年9月，学校高星级饭店运营与管理专业入选国家级职业教育教学创新团队建设项目。2022-2023年度招生人数为106人，在校生285人，毕业生93人。

北京市外事学校充分认识到编制质量年报于学校而言不仅是一项工作任务，更是宣传学校办学成果和检验办学质量的重要手段。通过全面梳理和总结学年内各项工作，可以总结经验，查漏补缺，因而对该项工作高度重视，建立健全了质量年报内部编写机制，分工明确，责任到人。学校全面贯彻党的教育方针，落实立德树人的根本任务，持续深化教育教学改革，加强师资队伍建设、创新教学方法和组织形式、提升课堂实效，完善内部治理，全面提升育人质量。2022-2023学年主要的工作亮点有：

1、全员德育，学生劳动教育课程化、系统化，“三全育人”成效显著。有学生被评为北京市优秀学生，技能大赛中获得国赛三等奖。学生社团出色完成2023年西城区全民运动会暨职工运动会红旗方队和礼仪服务任务。

2、专业建设与教学改革成果显著。学校顺利完成北京市第一批特高专业、工程师学院项目验收。学校12本教材入选“十四五”职业教育国家规划教材，其中3本被北京市推荐参加教育部优质教材评审。3门课程入选北京市职业教育在线精品课程，累计市级精品课程6门。专业课教学“店校一体”校内生产实训进入到全流程推进阶段，实践验证，知行合一，有力促进了学生+员工的双角色成长。积极推进基于学科核心素养培养的公共基础课教学改革，历史、地理、思政等多学科联动，开展跨学科主题教育。

3、教师成长助力学校可持续发展。学校高星级饭店运营与管理专业入选国家级职业教育教学创新团队；田雅莉校长入选教育部新时代职业学校名师（名匠）名校长培养计划项目。

4、服务乡村振兴找准发力点。“组团式”帮扶支教团队助力内蒙古鄂伦春自治旗民族职高跨越式发展，教师教学能力比赛获国赛三等奖，实现了从市赛到自治区比赛、再到

全国比赛的三个突破。

5、“数智融创”为导向，一体化平台建设持续完善。学校整合升级数字化体系，开发利用新模块和新功能，学生实习管理实现数字化。

6、社会服务功能实现新突破。两位教师承担了杭州亚运会礼仪培训任务；为“双一流”高校毕业生提供就业指导，同时拓展了社区老年教育，获得高度认可。

北京市外事学校教育质量年度报告（2023 年度）

目录

1. 人才培养	1
1.1 立德树人	1
1.1.1 思政课程	1
1.1.2 课程思政	1
1.1.3 劳动教育	2
1.1.4 文明风采活动	3
1.1.5 共青团活动	4
1.1.6 学生社团活动	5
1.2 专业建设	5
1.2.1 专业设置调整	5
1.2.2 专业人才培养方案调整	6
1.2.3 专业对接产业发展	7
1.2.4 特高专业建设情况	7
1.3 课程建设	8
1.3.1 公共基础课课程改革	8
1.3.2 专业课课程改革	9
1.3.3 在线精品课程建设	9
1.3.4 教材使用	10
1.4 教学改革	10
1.4.1 教学方法改革	10
1.4.2 岗课赛证融通	11
1.5 贯通培养	12
1.6 职普融通	12
1.6.1 学校设置职普融通班	12
1.6.2 发挥职校社会服务功能，助力中小学开展素质教育	12
1.7 科教融汇	13
1.8 创新创业	14
1.9 技能大赛	15
1.10 培养质量	17
1.10.1 2023 届毕业生毕业去向落实率、升学率、自主创业率、月平均收入	17
1.10.2 毕业生满意度	17
1.10.3 在校生课堂教学满意度	17
1.10.4 教职工满意度	17
1.10.5 用人单位满意度	18
1.10.6 家长满意度	18
2. 服务贡献	19
2.1 服务行业企业	19
2.1.1 提升行业、企事业员工的职业素养与综合素养	19
2.1.2 数字化资源建设助力企业人才培养	20
2.2 服务乡村振兴	20

2.3	服务地方社区	21
2.3.1	优化推广课程资源，拓宽社会服务范围	21
2.3.2	丰富社区教育内容，深化社会服务内涵	22
2.4	服务区域合作	23
2.4.1	对口帮扶	23
2.4.2	校际帮扶	24
3.	文化传承	25
3.1	传统文化传承	25
3.1.1	传承非物质文化遗产	25
3.1.2	传承民间传统技艺	26
3.2	企业文化传承	26
3.3	红色文化传承	27
4.	国际合作	27
5.	产教融合	28
5.1	校企双元育人	28
5.1.1	依托工程师学院，校企合作共育共赢	28
5.1.2	学生实习	29
5.1.3	产教融合教材建设	30
5.2	行业产教融合共同体建设	32
5.3	开放型区域产教融合实践中心建设	32
6.	发展保障	32
6.1	党建引领	32
6.2	政策落实	33
6.3	学校治理	34
6.3.1	学校领导体制	34
6.3.2	教学管理	34
6.3.3	学生管理	34
6.3.4	财务管理	35
6.3.5	后勤管理	35
6.3.6	安全管理	35
6.3.7	管理信息化	35
6.4	质量保障	36
6.4.1	教学质量诊断（监测）与改进	36
6.4.2	教学质量管理机构建设	36
6.4.3	教学制度建设	36
6.5	师资队伍建设	37
6.5.1	青年教师培养	37
6.5.2	骨干教师培养	37
6.5.3	教师企业实践	38
6.5.4	教师教学技能比赛	39
6.5.5	班主任队伍建设	39
6.5.6	师德师风建设	39
6.5.7	兼职教师队伍建设	40
6.6	经费投入	40

7. 面临挑战	40
7.1 教职工结构变化加剧，人员更替频度加快	40
附：	42
人才培养质量计分卡	42
教学资源表	43
服务贡献表	44
国际影响表	45
落实政策表	46

表目录

表 1-1 外事学校课程团队获奖表情况.....	2
表 1-2 公共基础课教师获奖情况.....	8
表 1-3 学校 2022-2023 年度在研科研项目	13
表 2-1 外事学校 2022-2023 学年度社会培训情况.....	19
表 2-2 慕课学习人数汇总表.....	20
表 2-3 家校社联合教育培训内容.....	22
表 6-1 学校 2023 年制定、修订的主要政策.....	33

图目录

图 1-1 张辉云老师展示思政课研究课	1
图 1-2 学生劳动实践周	3
图 1-3 学生积极参加校园劳动	3
图 1-4 北京市优秀学生高敬同学担任	4
图 1-5 高敬同学的《我的职教故事》	4
图 1-6 学生获评星级志愿者	4
图 1-7 边昀涵同学参加社区志愿活动	4
图 1-8 学生承担西城区运动会志愿者任务.....	5
图 1-9 课程体系重构	6
图 1-10 专业人才培养方案修订流程	6
图 1-11 西城区中职人才培养方案修订研修项目交流.....	6
图 1-12 酒店专业学生介绍本组设计方案	7
图 1-13 烹饪专业学生装盘	7
图 1-14 语文学科的“五环双线”式教学法.....	8
图 1-15 历史、地理、思政三科联动融合	8
图 1-16 岗课赛证综合育人机制	9
图 1-17 特色教学方法改革	10
图 1-18 “1+X”证书考取情况	11
图 1-19 高星级酒店运营与管理专业资源库.....	11
图 1-20 构建职普融通 3+3+N 课程体系.....	12
图 1-21 小小金融理财师	13
图 1-22 中式面点制作	13
图 1-23 三融创新，推动区域职业高中特色发展.....	14

图 1-24 学生参加网络直播创新创业实战技能大赛.....	15
图 1-25 2023 年北京市职业院校技能大赛酒店服务赛项“中职组”比赛.....	16
图 1-26 2023 年国赛选手-高敬.....	16
图 1-27 2023 年国赛选手-叶梓森.....	16
图 1-28 应届毕业生满意度.....	17
图 1-29 毕业三年内毕业生满意度.....	17
图 1-30 教职工满意度调查数据分析.....	17
图 1-31 用人单位满意度.....	18
图 1-32 家长满意度.....	18
图 2-1 牛街商会服务礼仪培训.....	20
图 2-2 阜平职教中心教师西餐服务和干部政务礼仪培训.....	21
图 2-3 中央财经大学面试礼仪与技巧培训讲座.....	22
图 2-4 3D 打印、宋代点茶、组合盆栽课程.....	23
图 2-5 高永荣老师带领团队参加内蒙古自治区职业院校教师教学能力比赛.....	24
图 2-6 多层次、多形式、全方位、宽领域开展对口帮扶工作.....	24
图 3-1 彭韦琪同学制作的“北京中轴线文化传播小使者”参赛作品.....	25
图 3-2 学生参观京绣工坊.....	26
图 3-3 非遗传承人给学生授课.....	26
图 3-4 屈浩大师现场指导学生作品.....	27
图 3-5 学校党总支书记为学生讲党课.....	27
图 3-6 学校社区联手开展红色教育.....	27
图 4-1 外事学校学生参加“丝路工匠”国际技能大赛.....	28
图 5-1 改造升级后的中餐面点实训教室.....	28
图 5-2 北京旅游酒店业高职扩招项目首届毕业生顺利毕业.....	29
图 5-3 顶岗实习数字化管理平台定点签到功能.....	30
图 5-4 数字化顶岗实习管理平台日志.....	30
图 5-5 外事学校产教融合教材建设情况.....	31
图 5-6 智慧酒店.....	32
图 6-1 西城区教工委民主生活会督导组领导全程参会指导.....	33
图 6-2 “一中心 两档案”教学管理体系.....	34
图 6-3 “一中心 六平台”的智慧校园平台体系.....	35
图 6-4 《北京市外事学校混合式课堂教学实施方案》思维导图.....	36
图 6-5 职教名师汪珊珊老师指导青年教师.....	37
图 6-6 “5165”骨干教师能力提升方案.....	38
图 6-7 酒店和烹饪专业教师企业实践.....	38
图 6-8 北京市职业院校技能大赛教师教学能力大赛前厅、数学参赛团队.....	39
图 6-9 青年教师刘若潼（前中）与师傅李冬梅主管（左一）.....	40

案例目录

【案例 1-1】 思政课教师“课赛结合”用好统编教材.....	1
【案例 1-2】 深耕课堂，标杆选树成绩显著.....	2
【案例 1-3】 劳动教育系统化，实践课程进课表.....	2
【案例 1-4】 学生社团圆满完成西城区运动会服务任务.....	5

【案例 1-5】	知行合一，开展“店校一体”生产实训	7
【案例 1-6】	顺利通过第一批特高、工程师学院项目验收	7
【案例 1-7】	公共基础课跨学科联合开展主题学习	8
【案例 1-8】	“岗课赛证”有机融合，提升综合育人质量	9
【案例 1-9】	重构课程体系，形成特色教学方法	10
【案例 1-10】	《“三融”创新，推动区域职业高中特色发展》办学成果全网展播	13
【案例 1-11】	与高职院校同台竞技，创新创业大赛收获佳绩.....	14
【案例 1-12】	创新组织北京市职业院校技能大赛“酒店服务”赛项	15
【案例 1-13】	外事学校学生作为北京代表队之一获得国赛三等奖	16
【案例 2-1】	助力牛街商会家园共建	19
【案例 2-2】	输出优质教育资源，携手阜平职教中心共同发展	21
【案例 2-3】	为“双一流”高校毕业生就业提供培训指导	21
【案例 2-4】	课程助老，西城区老干局系列培训完美收官	22
【案例 2-5】	“组团式”帮扶，教师能力大赛实现三突破	23
【案例 3-1】	做文化传播小使者，助力北京中轴线申遗	25
【案例 3-2】	大师进校园，传承非遗技艺	26
【案例 4-1】	小工匠丝路赛上显身手，促青年在交流间互联互通	28
【案例 5-1】	校企协同育人，首届大专班学员圆满毕业	29
【案例 5-2】	完善数字管理平台，规范实习管理流程	29
【案例 5-3】	12 本教材入选国规教材，3 本获教育部优质教材推荐	31
【案例 6-1】	传承党的优良传统 开好民主生活会	33
【案例 6-2】	名师引领，新教师“启航”	37
【案例 6-3】	教师企业实践成果即时反哺教学与竞赛实践	38

1. 人才培养

1.1 立德树人

1.1.1 思政课程

学校始终将发挥思政课在落实立德树人根本任务中的关键课程作用放在首位，注重党建引领，将党的领导贯穿立德树人全过程，组织加强思政课教师党性修养和职业道德教育，坚持正确的政治方向和育人理念。坚持“八个相统一”推动思政课程改革创新，打造“入脑入心入行”的思政课。

【案例 1-1】思政课教师“课赛结合”用好统编教材

思政团队结合 2023 年全国职业院校技能大赛思想政治课程教学能力比赛方案组织集体研讨，就贯彻新教材、新理念、新思路的教学思想达成共识。张辉云老师作为代表向西城区中职公共基础课程标准教学实践研究项目课程组全体成员呈现了一堂别开生面的《世界是永恒发展的》思政研究课，研究课以议题式教学方式开展新的尝试，在贴近专业和学生生活的案例选取、落实政治性和学理性相统一以及议题设置的逻辑递进等方面，获得与会教育同仁的高度赞赏。同年，思政课程团队在 2023 年北京市中等职业学校思政课程教学能力比赛中荣获三等奖。



图 1-1 张辉云老师展示思政课研究课

1.1.2 课程思政

本年度，学校如期开展了第五届“推进课程思政 落实立德树人”研究课，本次活动结合全国职业院校技能大赛教学能力比赛评分指标、依托专业教学标准及课程标准、围绕学科核心素养、把“立德树人、德技并修”作为教学设计的出发点和落脚点，挖掘思政元素、自然融入

教学全过程，同时推动混合式教学模式实践，选用恰当的信息化手段，助力“三有”课堂的实现。

【案例 1-2】深耕课堂，标杆选树成绩显著

“课程思政”研究课的持续、创新开展，强化了全体教师的课程思政意识、数字化教学意识和政治敏感度，各学科将价值塑造、知识传授和能力培养融为一体，教师数字素养和育人实效稳步提升。在全员研究课高起点要求下，学校鼓励更多的学科团队“以赛促建 以赛促教”，通过大赛梳理成果、凝练模式、反哺课堂教学。在北京市职业院校课程思政试点研究与标杆成果选树活动中，外事学校成绩显著。

北京市“标杆课程”选树工作获奖名单				
序号	课程名称	负责人	团队成员（排名不分先后）	奖项
1	语文	周晶	杨秀丽、白非羽、贾红梅、冯玉、朱京海、王毓莹	教学设计优秀成果单项一等奖
				课堂实录优秀成果单项二等奖
				考核评价优秀成果单项二等奖
				优秀课程综合二等奖
2	数学	康杰	唐云、马俊玲、李雪扬	教学设计优秀成果单项一等奖
				课堂实录优秀成果单项二等奖
3	英语	王捷	王晓忠、张莉、彭蓉、张玄、曹海燕、徐京红	教学设计优秀成果单项一等奖
				课堂实录优秀成果单项一等奖

表 1-1 外事学校课程团队获奖表情况

1.1.3 劳动教育

学校将劳动育人思想渗透到校园环境和贯穿到课程当中，以劳动实践周活动的形式帮助学生培育劳动观念、端正劳动态度、养成劳动习惯、增强劳动情感，提高劳动能力、培育弘扬劳动精神。

【案例 1-3】劳动教育系统化，实践课程进课表

学校将劳动实践周纳入学期整体教育教学进度，实践周采用课程化设计和课表化管理，通过数字化校园网络平台予以落实。内容包括：启始课、安全教育、校园劳动、生活技能训练、家常菜制作、校园绿化、志愿服务任务、社区活动、学习优秀传统文化、班级文化建设等。德育处牵头组织实施，劳动学习任务由相关部门推荐任务指导教师，当堂时段的任课教师担任安全和助教工作。劳动任务之前，学生和教师均从平台通过学习页和学习指导书开展准备，任务

完成后，学生开展自评、他评，指导教师、助教及班主任分别对学生进行评价。学校全员德育，各部门联动予以配合，密切合作，学生劳动实践活动成效显著。

节次	时间	周一	周二	周三	周四	周五
		值勤 升旗仪式 (7:30-7:40)	值勤	值勤	值勤	值勤
1	7:40-8:20	班校会	志愿服务安全教育	劳动安全教育	劳动技能学习 (理论)	校园劳动 (班级文化建设)
2	8:30-9:10	劳动教育课	社区志愿服务	校园劳动 (食堂服务)	劳动技能学习 (理论)	校园劳动 (班级文化建设)
3	9:25-10:05	校园劳动 (食堂服务)	社区志愿服务	劳动技能学习 (中餐)	垃圾分类教育	校园劳动 (班级文化建设)
课间操	10:05-10:25	返回本班教室休息(班主任)				
4	10:35-11:15	劳动技能学习 (西餐)	劳动技能学习 (生活技能)	劳动技能学习 (中餐)	垃圾分类教育	劳动教育 (《大国工匠》)
5	11:25-12:05	劳动技能学习 (西餐)	劳动技能学习 (生活技能)	劳动技能学习 (中餐)	校园劳动 (食堂服务)	劳动教育 (《大国工匠》)
午休	12:05-12:50	午 餐、值 勤				
6	13:00-13:40	劳动技能学习 (西餐)	劳动技能学习 (茶文化)	校园劳动	社会实践 (参观自然博物馆)	校园劳动
7	13:55-14:35	劳动技能学习 (西餐)	劳动技能学习 (茶文化)	校园劳动	社会实践 (参观自然博物馆)	校园劳动
8	14:45-16:15	体适适选修课照常		体适适选修课照常	社会实践 (参观自然博物馆)	实践周总结
德育处负责老师		王子康	张楠	张莉	郭佳仪	夏国红
说明	1、理论课为劳动教育的内容、意义学习，劳动方法和技能的掌握等。 2、劳动技能学习(西餐)为烹饪专业部承接西餐烹饪师家岗技能课。地点：一层西餐教室 劳动技能学习(中餐)为烹饪专业部承接中餐重点家岗技能课。地点：六层刘忠大师工作室 劳动技能学习(茶文化)为酒店专业部承接生活技能课程。地点：五楼茶艺教室 劳动技能学习(生活技能)为酒店专业部承接生活技能课程。地点：本班教室					

2022-2023 学年度劳动周安排

序号	时间	班级	班主任	班级人数
1	4.10-4.14	21-3	贾红梅	27
2	4.17-4.21	21-4	高宁	18
3	4.24-4.28	21-5	师彦祥	13
4	5.8-5.12	22-1	李雪扬	17
5	5.15-5.19	22-2	董肖旭	17
6	5.22-5.26	22-3	唐云	15
7	5.29-6.2	22-4	刘若潼	24
8	6.5-6.9	22-5	张玄	17
9	6.12-6.16	22-6	李京宾	8
10	6.26-7.1	21-1	张辉云	15
11	7.3-7.7	21-2	常金波	16

图 1-2 学生劳动实践周



图 1-3 学生积极参加校园劳动

1.1.4 文明风采活动

本年度学校开展了职教生心中的二十大活动、未来工匠读书行动、悦读伴我成长、职教学生读党报活动、传承中华优秀传统文化活动、文明风采活动等系列活动，在校学生参与度达到100%，通过校内活动选拔，共选送176份展演作品参加北京市比赛，整个教育活动显现出了新时代中职生的精神面貌。



图 1-4 北京市优秀学生高敬同学担任党的二十大代表驻地接待服务志愿者



图 1-5 高敬同学的《我的职教故事》入选北京市文明风采活动展

1.1.5 共青团活动

学校共青团团委在党总支的领导和团区委的指导下，在广大志愿者中培育和践行社会主义核心价值观，弘扬“奉献、友爱、互助、进步”的志愿精神，倡导“学习雷锋、奉献他人、提升自我”的理念，充分发挥志愿者典型的示范引领作用。本年度团委组织参加了星级志愿者认定工作，边昀涵同学累计志愿时长104小时，被北京市西城区志愿服务联合会认定为“北京市一星志愿者”。



图 1-6 学生获评星级志愿者



图 1-7 边昀涵同学参加社区志愿活动

1.1.6 学生社团活动

为了培养学生广泛的兴趣、爱好，激发学生的自主性，学校充分利用现有的教学场地、器材、师资，大力开展学生社团活动。根据学生兴趣爱好，因材施教，让每一个学生都有一技之长，努力把学校办成学生喜爱的乐园，社会满意、家长放心的校园。

【案例 1-4】：学生社团圆满完成西城区运动会服务任务

5月21日，以“我运动 我健康 我快乐”为主题的2023年西城区全民健身运动会暨职工运动会在月坛体育场举办。西城区85家单位的机关干部、企业职工近2000人参加了此次运动会。学生社团中的红旗队和礼仪队承担了开幕式红旗方队和运动会全天礼仪颁奖服务任务。自接到任务开始，同学们从每天早上的体能站姿训练、步伐训练、队形变换训练到合练彩排反复调整，一次次的磨练换来了开幕式红旗方队的惊艳全场，外事学校礼仪之花们的身影与笑容绽放在运动场上，也留在了与会者的心中。



图 1-8 学生承担西城区运动会志愿者任务

1.2 专业建设

1.2.1 专业设置调整

学校始终坚守“服务中央 服务政治 服务行业企业”的办学定位，选择保留契合首都功能定位，满足区域发展和产业需求的最具学校特色的高星级饭店运营与管理、烹饪工艺与营养两个专业，并以高星级饭店运营与管理专业为先导与时俱进对课程体系进行了调整。



图 1-9 课程体系重构

1.2.2 专业人才培养方案调整

本年度，学校针对市区两级专家人才培养方案视导诊断和反馈意见，参照北京市职业院校《教学管理通则》要求，依据流程科学修订专业人才培养方案，并向专家和职教同仁进行了专题汇报，其中结合“1+X”证书考取课程重构课程体系、基于常态课进行“跨专业”联合生产性实训推进人才培养方案落地见效等创新点获得专家一致肯定。学校将持续进行行业企业需求调研，并以此作为人才培养方案修正的重要依据，用以指导专业建设和人才培养。

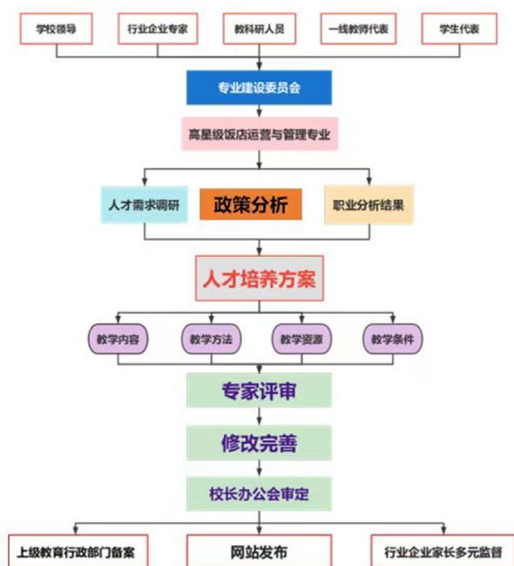


图 1-10 专业人才培养方案修订流程



图 1-11 西城区中职人才培养方案修订研修项目交流

1.2.3 专业对接产业发展

专业建设坚持落实“教育与生产实际、社会实践相结合”，通过基于常态化模块课程的“店校一体”生产实训，对接产业需求完善教学设计、整合教学内容、实现课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接，培养知行合一、具有创新精神的高素质技术技能型人才。

【案例 1-5】 知行合一，开展“店校一体”生产实训

2023 年“店校一体”校内生产实训进入到全流程推进阶段，从“启动试验、探索实践”，到“促进沟通、完善评价”，再到“优化方案、凝练成果”，有力促进了学生+员工的双角色成长。烹饪专业学生依据教学进度制做菜品，并负责对菜品进行营养构成、口味特点进行介绍；酒店专业学生负责在常态课中分组进行餐台设计、服务流程等说明，根据菜品的特点准备盛器需要两个专业师生协同确定。通过专业教师 and 教学管理人员组成的“专家”答辩确定最优设计方案，进入实践验证环节，统筹全局、活动设计能力得以提升。



图 1-12 酒店专业学生介绍本组设计方案



图 1-13 烹饪专业学生装盘

1.2.4 特高专业建设情况

学校两大专业分别在 2019 年、2021 年获批北京市特色高水平骨干专业建设项目，建设周期为 3 年。依托北京市特高专业项目建设平台，建立、完善、推进实施“一主线，三融合，多通道”的人才培养模式改革，提升人才培养质量，为打造核心区特色、精品、高端的职业教育提供了行动指引。

【案例 1-6】 顺利通过第一批特高、工程师学院项目验收

学校北京饭店外事服务学院工程师学院建设项目、高星级饭店运营与管理专业北京市特色高水平骨干专业建设项目，经系统填报、专家集中评审、专家组实地考察复核、综合评议，顺利通过项目验收，提升了项目建设团队的项目管理能力、成果凝练与转化能力，为国家级教师

教学创新团队成长提供平台，以及烹饪工艺与营养专业作为第三批北京市特色高水平骨干专业建设提供可借鉴经验，推动学校在人才培养、资源共享、技术创新、社会服务等领域建设再上新的台阶。

1.3 课程建设

1.3.1 公共基础课课程改革

学校公共基础课教师通过研究课、教学竞赛、经验分享等多种形式，探索实践课程改革、凝练改革成果。语文、历史、思政三门公共基础课围绕国家统编教材使用开展学科教研组研讨，立足学科核心素养确立教学目标，形成基于岗位标准的学科特色教学法。

公共基础课教师获得市级奖项情况		
奖项名称	获奖等次	获奖学科
北京市职业院校教学能力大赛	二等奖	数学
北京市职业院校教学能力大赛	三等奖	思政
第二届“京雄”技能大赛教师教学能力比赛	二等奖	数学
北京市英语课堂教学质量	优秀奖	英语
北京市公共基础课优秀教学设计评选活动	优秀教学设计奖	历史、物理、英语、体育与健康
全国中职公共基础课教师教学设计与展示交流活动	入选参加	物理

表 1-2 公共基础课教师获奖情况



图 1-14 语文学科的“五环双线”式教学法

【案例 1-7】公共基础课跨学科联合开展主题学习

公共基础课“纵横”双向交叉教研实践的基础上，本学年历史、思政、地理三科教师联合开展主题为“从长江经济带看中国式现代化”的课程思政研究课，分别围绕三个学科的核心素养，找寻学科间内在联系，通过跨学科课程重构，使学生学会比较不同的学科和理论观点，使用多角度方式阐明一个或一系列问题，促使学生形成整体知识观和生活观，树立用全面的观点认识世界和解决问题。师师协同、师生共创，实现跨学科综合育人。

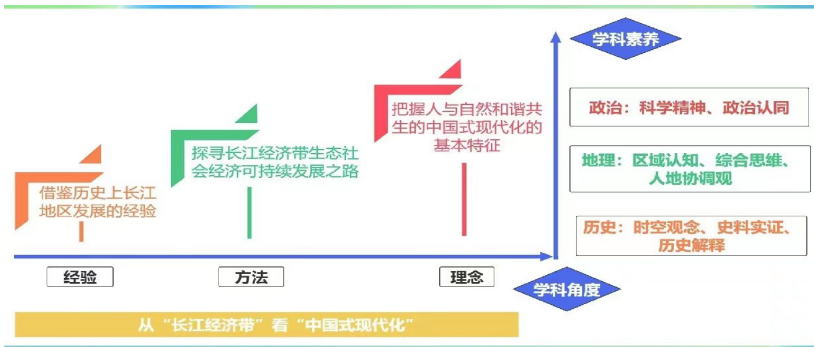


图 1-15 历史、地理、思政三科联动融合

1.3.2 专业课课程改革

学校依托北京市特高专业和工程师学院项目，以高星级饭店运营与管理专业国家级教师教学创新团队成员为核心，由课程专家、行业专家、中青年骨干教师共同组成课程改革小组，引入企业的岗位要求，结合国赛世赛评分指标和相关 X 证书考核标准修订课程标准，推进“岗课赛证”融合的专业课课程改革。

【案例 1-8】“岗课赛证”有机融合，提升综合育人质量

围绕“以岗设课、以赛促课、以证验课”制定“岗课赛证”育人机制，推动人才培养模式的完善深化。专业教师设计了“岗位对接、课程重构、实践整合、效能转化”的良性融通机制。引入前厅运营管理、餐饮服务管理、酒店收益管理等 6 个“1+X”等级证书满足岗位技能标准、对接高职院校的需求，帮助学生明确学习目标和路径。本着人人都是大赛选手的理念，设计专业大赛选手 3 年培训选拔方案，让大赛赛项内容和赛项标准进入课堂，打造专业核心课程双师课堂，实现“岗课赛证”有机融合，全面提升人才培养质量。



图 1-16 岗课赛证综合育人机制

1.3.3 在线精品课程建设

本学年开发完成数字化教学环境下的“饭店英语”、“中餐文化与服务”、“客房服务与管理”、“前厅服务与管理”四门专业核心课程数字化资源。有 7 门课程上线智慧职教平台，11 门课程在中国大学慕课上线，累计 6 门课程入选北京市在线精品课程。专业核心课程数字化资源的系统设计与开发，为重构课程体系、提升人才培养质量提供了有力支撑。

1.3.4 教材使用

学校在统编教材使用过程中坚持“先培训 后使用”原则，支持老师开展交流与实践，提升新教材理解和使用能力。史地教研组长朱燕老师作为中职历史教研核心组成员，参与制定了《中职历史教学进度表》，在北京市中职三科统编教材第二批线下培训中，为学员做了“《第七单元晚清的民族危机与救亡图存》教材分析与教学建议”讲座。

1.4 教学改革

1.4.1 教学方法改革

学校组织教师围绕专业基础课、专业选修课及专业拓展课、专业核心课、公共基础课进行教学方法创新。打通专业教学资源库和教学平台，推动“混合式”教学模式广泛开展。

【案例 1-9】重构课程体系，形成特色教学方法

专业基础课总结提炼“三段七步”混合式教学法；专业选修课及专业拓展课探索 ROSM 线上实训商城运营教学法；专业核心课程探索店校一体“六合一”生产实训教学改革，具体指的是学校与酒店合一、生产项目与教学项目合一、学生与企业员工合一、教师与师傅角色合一、顾客与评价合一、育人与经营合一；公共基础课探索具有学科特色的教学方法，例如语文学科的“五环双线”式教学法、数学学科的“2引4环6融合”的问题解决式教学法、英语学科基于 POA 理论（P=PARTNER，伙伴；O=OBJECTIVE，目标；A=ACCELERATION，方法）的“4+4”双流程教学法。教师的创新意识促进学生知识、能力、素质的全面提升，增强学生的创新能力及核心竞争力。

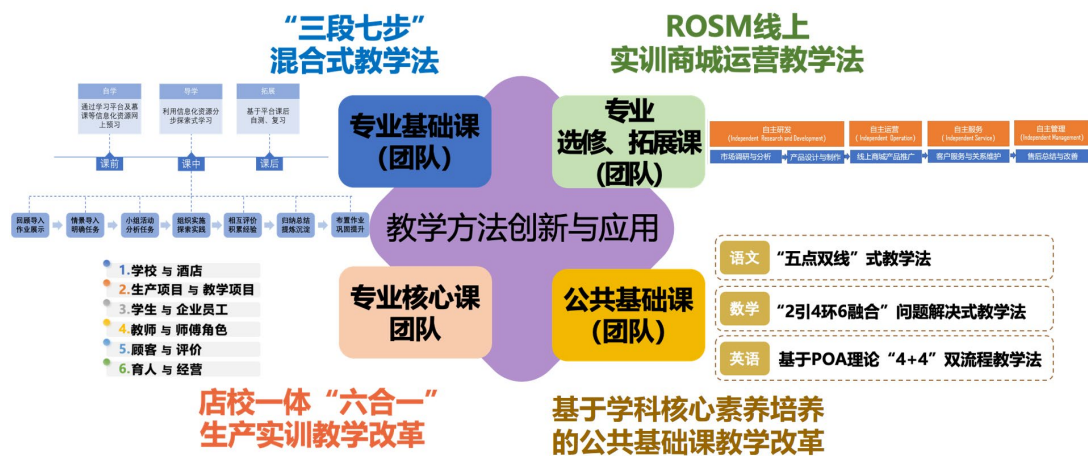


图 1-17 特色教学方法改革

1.4.2 岗课赛证融通

学校高星级饭店运营与管理专业实行专业核心课“课证融合”课程模块化教学模式的课程改革实验，将“前厅服务”、“客房服务”、“中西餐服务”三门课程进行一体化设计，以职业需求为导向、以工作任务为载体、以“岗课赛证”融合为目标，构建模块化课程体系。学生在相对集中的一段时间（6周×9节课/周）完成一个模块课程的学习，最大限度避免“学后忘前”现象的产生。教学中，引入首旅集团前厅运营管理、餐饮服务管理等6个“1+X”等级证书及岗位要求和国赛标准，增设数字化模块，“岗课赛证”有机融合，全面提升人才培养质量。

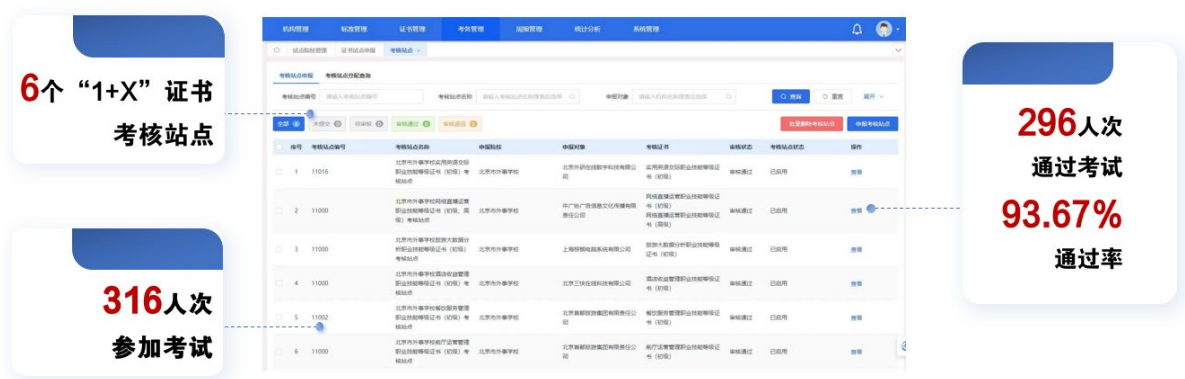


图 1-18 “1+X”证书考取情况

1.4.3 专业教学资源库建设和使用

学校专业教学资源库建设初具规模，编制人培方案1个，知识图谱17个，开发标准化课程16门，课程总数达到20门，素材总数达到1962个。专业资源库的建设促进了混合式教学模式改革的深度和广度，为推动专业智能型、数字化转型升级提供了教学资源保障，为申报市级、国家级资源库建设奠定了基础。



图 1-19 高星级酒店运营与管理专业资源库

1.5 贯通培养

本年度，学校高星级饭店运营与管理专业、烹饪工艺与营养专业成功通过市教委及市人社局组织的对“3+2”中高职衔接办学已立项项目的质量检测，顺利完成“3+2”首次中高职衔接“线下面试”转段考核。学校与北京财贸职业学院各派负责人组成领导小组负责转段考核整体工作，共同制定实施方案。目前学校已完成转段考核试题编制、学生资格审查初审、考务准备等各项工作。

1.6 职普融通

1.6.1 学校设置职普融通班

根据高中多样化特色发展的要求，学校开展了职普融通培养方向的探索，构建 3+3+N 职普融通课程体系。“职”在前，体现职业特色，学生通过专业课程学习具备旅游业从业人员的基本职业素养；“普”在后，引入普通高中 6 门文化课，将普高文化课程与职高专业课程等合理统筹安排，为学生打开参加普通高考和取得职业技能证书的双重通道。全面提升学生文化素养。

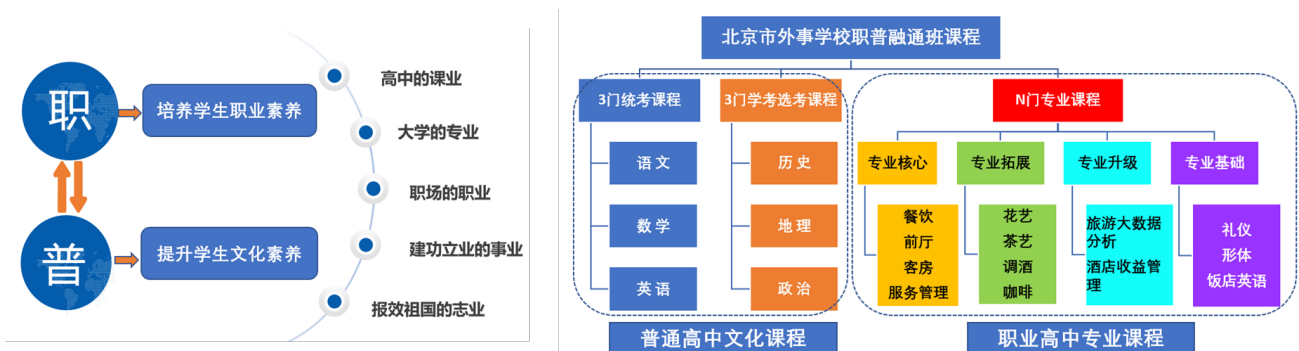


图 1-20 构建职普融通 3+3+N 课程体系

1.6.2 发挥职校社会服务功能，助力中小学开展素质教育

学校非常重视发挥职业学校的社会服务功能，积极为区域内中小学校“双减”提供助力。深入挖掘优质课程资源和教师资源，研发出适合中小学生的课后双减服务、职业体验、劳动教育、社会实践大课堂等系列活动课程。本年度共外派七门课程，分别给北京八中、北京师大附中、北京十三分中学等重点学校送课下校。家庭糕点制作、小小金融理财师、故宫文化、非遗文化——京绣、传统手工缝纫等课程，巧妙地融专业性 with 趣味性于一身，深受兄弟学校师生们的喜爱，受到一致好评。



图 1-21 小小金融理财师



图 1-22 中式面点制作

1.7 科教融汇

本年度在研课题和科研项目总计 21 项，教师发表论文 3 篇，市级优秀成果 3 项，区级成果及论文一等奖 2 项、二等奖 2 项、三等奖 6 项。圆满完成由北京市西城区教育委员会和西城区教育学会主办、教研网协办，外事学校承办的 2022 年西城区教育科研月职教专场活动。

序号	内容	在研项目级别	数量	备注
1		北京市教育科学规划课题 (一般课题)	1	纵向课题
2		北京市职教改革项目	1	纵向课题
3		北京市职教学会立项课题	6	纵向课题
4		北京市教育科学规划课题 (重点课题)	1	横向课题 (与西城区研修学院合作开展)
5		北京市职教改革项目	1	横向课题 (与西城区研修学院合作开展)
6		北京市外事学校校级课题	11	纵向课题

表 1-3 学校 2022-2023 年度在研科研项目

【案例 1-10】《“三融”创新，推动区域职业高中特色发展》办学成果全网展播

学校以政策为依据，在确立首都核心区中职教育的新定位和实践新时代职业高中特色发展之路等方面进行了有益的探索，将德国双元制培养方式进行本土化改造，深化产教融合，探索中国特色学徒制，提高人才培养质量和培养层次；因材施教，构建职普融通 3+3+N 的课程体

系，开办**职普融通**实验班，探索职业高中办学新模式；推动专业数字化升级与智能化改造，实现数字化教学管理与学校治理，通过**数智融创**助推学校建设紧跟时代步伐，适应产业发展需要。通过实施“三融”战略，学校为每一位学生提供了适合的教育，在减量中推动学校增值发展。这一成果在2022年12月22日借助科研月活动这一平台，通过教研网全网展播，活动进行过程中在线人数1374人。

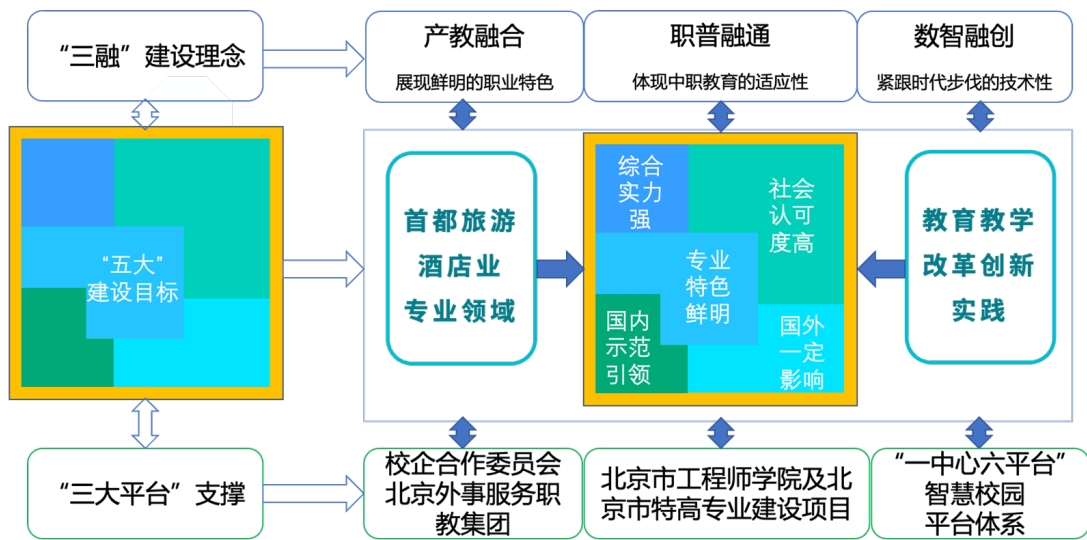


图 1-23 三融创新，推动区域职业高中特色发展

1.8 创新创业

学校在坚持开设职业素养、就业心理与创业指导课程基础上，本学年结合专业转型升级的需要，不断优化课程设置与编排，结合企业岗位需求新增开设了旅游大数据分析、酒店收益管理、网络直播运营、实用英语交际等四门“X证书”取证课程，为学生创新创业提供助力。

【案例 1-11】与高职院校同台竞技，创新创业大赛收获佳绩

学校酒店专业高三年级师生参加了中广协第三届网络直播创新创业实战技能大赛，与众多高职院校师生同台竞技，派出的三支代表队中其中1支队伍获得二等奖，2支队伍获得优秀奖。学生营销文稿撰写、组织协调、团队合作、统筹兼顾等综合职业能力得到提升，克服困难、挑战自我、永不言弃的意志品质得到磨砺。



图 1-24 学生参加网络直播创新创业实战技能大赛

1.9 技能大赛

学校鼓励学生参加各级各类技能比赛，充分发挥校企合作优势，“企业大师进课堂”、大师讲座、企业专家参与大赛选手指导等，持续提升大赛组织和师生技能水平。校级“外事杯”技能大赛至今已举办了十八届。作为北京市旅游与酒店管理专委会理事长单位，承办北京市职业院校技能大赛酒店服务赛项“中职组”比赛已有 11 个年头，承办、组织及备战大赛经验丰富，成果转化和辐射作用显著。

【案例 1-12】创新组织北京市职业院校技能大赛“酒店服务”赛项

2023 年 5 月 5 日，学校承办的北京市职业院校技能大赛酒店服务赛项“中职组”比赛在北京饭店举行。本次比赛打破中、高职组界限参赛，共有来自北京财贸职业学院、工贸技师学院、北京市商业学校、北京市劲松职高等 15 支代表队，30 名选手参加餐饮、前厅、客房服务全部三个赛项的角逐。聘请包括 2023 年全国酒店行业大赛裁判在内的行业专家参照国赛标准进行执裁。比赛加强了院校之间的沟通交流，展现了北京市酒店服务专业人才培养的最高水平，有效引导各职业院校借鉴竞赛内容和技能考核标准开展综合育人。



图 1-25 2023 年北京市职业院校技能大赛酒店服务赛项“中职组”比赛

【案例 1-13】外事学校学生作为北京代表队之一获得国赛三等奖

2023 年 8 月 31 日~9 月 4 日，全国职业院校技能大赛（中职组）酒店服务赛项在广州白云国际会议中心举行。本次比赛有 79 支队伍参赛，是中职组酒店服务赛项 10 年办赛历史上参赛队伍最多的一次。外事学校酒店专业 20—3 班叶梓森、20—2 班高敬以市赛一等奖第一名的成绩，代表北京队出战。经过现场抽签，高敬同学参加了前厅客房项目、叶梓森同学参加了餐饮项目的比拼，两名同学经过激烈角逐获得国赛三等奖第四名。



图 1-26 2023 年国赛选手-高敬



图 1-27 2023 年国赛选手-叶梓森

1.10 培养质量

1.10.1 2023 届毕业生毕业去向落实率、升学率、自主创业率、月平均收入

2023 届毕业生毕业去向落实率为 100%，有升学意向的学生升学率为 100%，无自主创业学生，就业学生月平均收入为 4800 元。

1.10.2 毕业生满意度

通过问卷星形式从对现在单位或院校、所在岗位或专业、专业学习能力、人际关系处理、适应社会能力五个方面调查，应届毕业生刚入单位和院校有一些不适应，抽样调查应届毕业生 62 人，整体满意度为 94.52%。抽样调查毕业三年内毕业生 53 人，满意度为 98.11%。



图 1-28 应届毕业生满意度

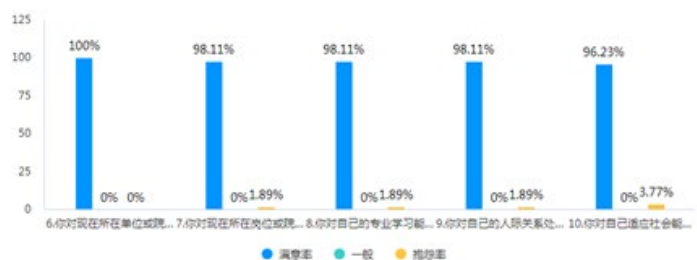


图 1-29 毕业三年内毕业生满意度

1.10.3 在校生课堂教学满意度

学校面向高二、高三年级在校生开展满意度调查，思想政治课教学满意度为93.62%，公共基础课（不含思想政治课）教学满意度为85.68%，专业课教学满意度为88.81%。

1.10.4 教职工满意度

学校面向全体在职教职工从工作职责、工作能力、参与培训、工作环境和工作成就等维度进行满意度调查，教职工整体满意率 93.43%。其中，教职工对于所承担的职责以及胜任职责的能力满意度和作为学校一员的满意度均比去年有明显提高，均为 97.75%，说明学校在这一年的教师队伍建设中开展的培训引导、精神关怀、骨干培养等获得了教职工的认可，团队凝聚力进一步增强。

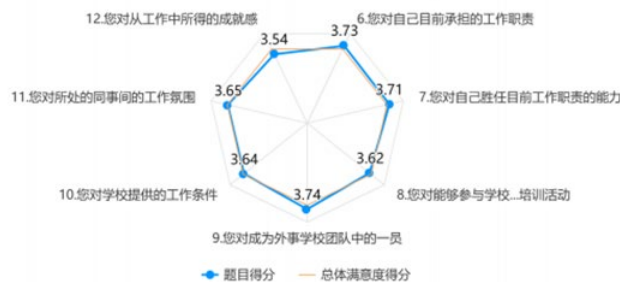


图 1-30 教职工满意度调查数据分析

1.10.5 用人单位满意度

学校从对毕业生的职业道德、专业技能、综合素质、创新能力、工作态度、工作岗位适应能力六个方面抽样调查 12 家用多年与学校合作的单位，各单位较认可学校对学生的教育教育管理，满意度为 100%。

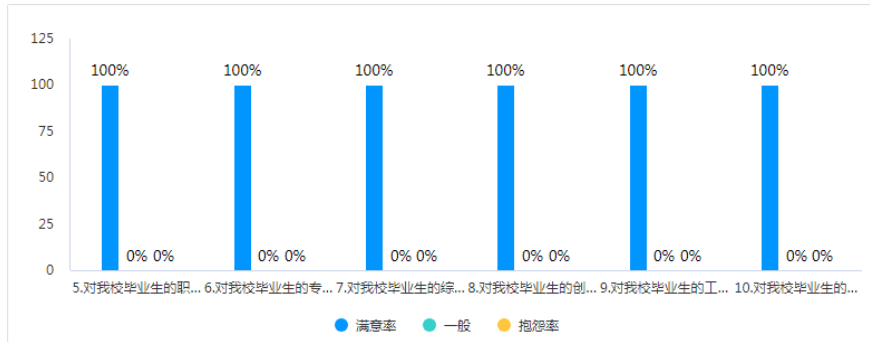


图 1-31 用人单位满意度

1.10.6 家长满意度

学校面向全校学生家长从文化基础课程、专业课程教学、校园安全、校园文化及社团活动、总务后勤、食堂、学生行为规范管理等方面进行了满意度问卷调查，回收有效问卷 148 份。其中文化基础课程、专业课程教学和行为规范管理满意度在 95%以上，校园安全满意度达到 96%，对学校活动和班主任工作满意度达到 97%以上。学生在学校学习期间能较快调整好心态，生活态度端正，有基本明确的职业生涯规划对未来信心并有强烈的升学意愿。

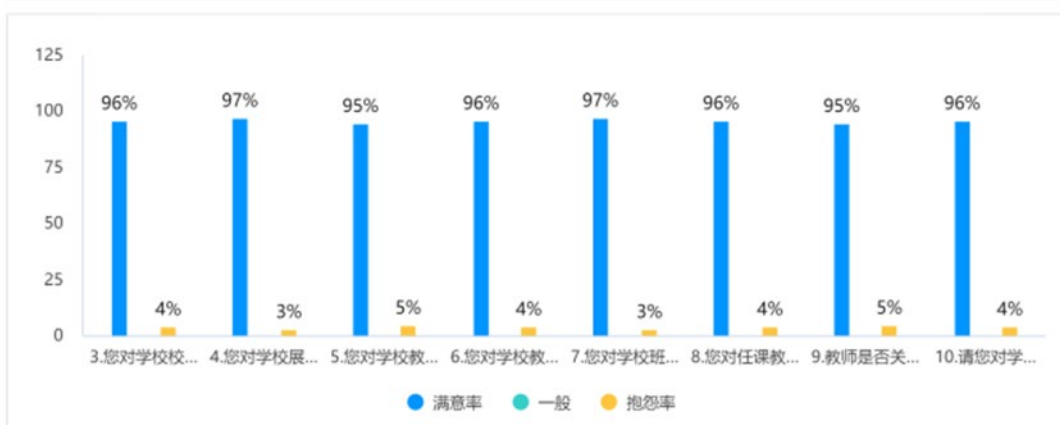


图 1-32 家长满意度

2. 服务贡献

学校本年度提供的社会培训情况如下：

2022--2023 学年度社会培训服务统计表					
类别	项目	人数	课时	合计人数	合计课时
礼仪类	学生礼仪	1032	11.5	1321	24
	教师礼仪	200	8.5		
	企业礼仪	89	4		
技能体验	企业技能体验	390	35	3549	401
	学生技能体验	431	37.5		
	城宫计划	2210	321		
	教师技能体验	518	7.5		
	公益	75	3	75	3
社区技能体验	居民技能体验	977	3	977	3
线上培训	直播课程	1248	10	1248	
	慕课	7799	360	7799	
				14969	431
合计	14969			线下	5922
				线上	9047

表 2-1 外事学校 2022-2023 学年度社会培训情况

2.1 服务行业企业

2.1.1 提升行业、企事业员工的职业素养与综合素养

学校整合优化课程资源，开发出提升生活品质的课程，将专业性融入趣味性，将文化自信融入生活技能，受到学员欢迎。

【案例 2-1】助力牛街商会家园共建

北京市西城区委宣传部、牛街工委统战部为更好地提升牛街地区商业服务品质，打造京城特色标志饮食文化商业街，邀请学校教师为牛街辖区商会会员单位开展以“首善标准”打造企业服务体系规范化建设为主题的培训。结合牛街商业服务的特点，从服务礼仪基础、仪容服饰礼仪、仪态举止礼仪和语言沟通技巧四个方面推广优质的服务内容，帮助商户树立良好的企业形象，助力牛街“和合社区”家园共建，受众反应良好。



图 2-1 牛街商会服务礼仪培训

2.1.2 数字化资源建设助力企业人才培养

学校本年度研发上线十门慕课，共计 360 学时，免费开放给全国的企事业单位员工，这十门课程凝聚了学校高星级饭店运营与管理专业和烹饪工艺与营养专业的核心课程，结合行业标准与技能需求，对于新员工培训、在职员工的技能提升以及转岗学习都能起到重要的作用。

2022-2023 学年 慕课学习人数汇总表		
MOOC 名称	第一学期选课人数	第二学期选课人数
茶艺	1826	2501
西餐之旅	590	476
花艺漫生活	308	748
香趣香识	657	946
咖啡技艺	708	806
西式烘焙	1294	1874
跟我学礼仪	683	739
跟我学调酒	431	420
中餐热菜制作	1302	1400
总计	7799	9910

表 2-2 慕课学习人数汇总表

2.2 服务乡村振兴

学校积极响应京津冀协同发展的方针政策，近五年来不间断帮扶阜平县职业技术教育中心，为其干部、师生开展管理与技能类课程培训，并在人才培养方案、专业建设、课程开发、教材建设等方面给予最大的支持与帮助，将他们的骨干师资请进外事学校观摩、交流、培训，把外事学校的骨干力量派去阜平亲临指导，为阜平职教中心的发展提供切实的帮助。

【案例 2-2】输出优质教育资源，携手阜平职教中心共同发展

2023 年 4 月 19-20 日，学校派出骨干教师、教务处刘畅主任前往阜平县职业技术中心，为高星级饭店运营与管理专业师生进行西餐服务技能和服务礼仪培训。培训内容从基本职业素养、领略西餐文化、熟悉西餐用具、提升服务能力四个方面展开，亲身演示规范操作，每个项目进行单独考核。同时，对该校中层以上干部进行形象礼仪培训，尤其对工作语言中“三S”原则，微信工作群语言使用、同事间及对外交往中语言交流的重要性、接待礼仪等多个方面进行重点讲解和示范。通过培训，不仅促进了该校专业建设水平的提升，还提高了师生员工西餐服务技能水平，同时也促进提升了干部队伍的素质建设。



图 2-2 阜平职教中心教师西餐服务和干部政务礼仪培训

2.3 服务地方社区

2.3.1 优化推广课程资源，拓宽社会服务范围

学校的礼仪培训课程具有 40 余年的教学底蕴，口碑良好。本学年礼仪教师团队进一步优化教学资源，拓展课程推广渠道，学校刘雨楠、单侠二位老师承担了杭州亚运会颁奖礼仪培训的任务，同时还承接了高校毕业生“面试礼仪与技巧”的课程培训工作，学校社会能力和社会服务范围得以跨越式提升。

【案例 2-3】为“双一流”高校毕业生就业提供培训指导

2023 年 5 月学校受中央财经大学大学生就业与职业指导发展中心邀请，为该校 300 余名应届本科、硕士、博士生开展《求职有“礼”——面试礼仪与技巧》培训，结合与应聘岗位相匹配的综合素质和专业技能要求，帮助学生深度掌握面试技巧，提升求职竞争力。讲座过程中，老师风趣幽默的教学风格和一个个真实而生动的案例分析深深吸引了学子们的注意力。培训过后学校收到很多学员的反馈和感谢，他们灵活运用培训中的面试技巧，脱颖而出，求职过程十分顺利，成功入职心仪的单位。



图 2-3 中央财经大学面试礼仪与技巧培训讲座

2.3.2 丰富社区教育内容，深化社会服务内涵

经过多年的积淀，学校的服务对象日益多元，服务内容也随之与时俱进。在社区老年教育方面做出了新的探索，同时积极参与和开展了“立足社区、面向家长，服务家庭建设、促进学生心理健康、交际能力”的教育研究，探索家校社联合教育实践培训形式。

服务内容。	服务对象。	服务形式。
《家校共建——家庭沟通艺术》	13 中附小 900 余位家长。	讲座（线上+线下）。
《心态管理与家庭沟通》。	西城教委《红墙结对办实事家校携手育英才》项目。	现场讲座。
《智慧情绪与家校沟通》。	北京实验二小玉桃园分校的全体班主任老师开展德育“家校共育”校本研修。	现场讲座与交流分享

表 2-3 家校社联合教育培训内容

【案例 2-4】课程助老，西城区老干局系列培训完美收官

2023 年学校承接了西城区老干局的系列课程，面对由老干部组成的学习群体，学校以“红墙先锋工程”为抓手，坚持将老同志的满意度作为衡量工作质量的标尺，注重细节提升，用心用情做好老干部服务工作。整个培训历时六个月，先后为 240 名老同志提供了多样性、实用性的培训服务，包括中西面点制作、中华茶艺、宋代点茶、京剧脸谱、创意组合盆栽等不同形式的 16 次体验活动，不仅可以零距离接触非遗传承、感受传统文化的魅力，更能陶冶情操和提升审美情趣，受到参与活动老同志们的广泛肯定与欢迎。



图 2-4 3D 打印、宋代点茶、组合盆栽课程

2.4 服务区域合作

2.4.1 对口帮扶

学校积极投身国家乡村振兴战略，田雅莉校长 2022 年 8 月带领团队赴内蒙古鄂伦春自治旗，走进鄂伦春民主职业高中，开启为期三年的中组部国家乡村振兴重点帮扶县“组团式”教育帮扶项目，助力帮扶学校发展。

【案例 2-5】“组团式”帮扶，教师能力大赛实现三突破

组团式帮扶工作的重要任务是为国家乡村振兴重点县的受援校培养一支带不走的教师队伍，鄂伦春自治旗民族职高办学起步晚，条件落后，教师教育教学观念相对传统，因而提升教师能力成为帮扶内容的首要之选。在田雅莉校长的主持下，确定了以教师能力大赛为抓手，以赛促建的实施方案。连续开展大赛标准培训的基础上，支教教师高永荣带领该校 3 名教师组成参赛团队，参赛课题为《模拟导游》之“研学之旅”，团队完善了人才培养方案，修订了《模拟导游》课程标准，完成了 16 课时的参赛教案和课堂教学实录。在获得呼伦贝尔市赛二等奖的基础上，参赛团队最终获得全国职业院校教师教学能力大赛三等奖，这是该校在自治区赛和国赛中获奖零的突破，实现了市赛、自治区赛、国赛三个台阶跨越式的发展。



图 2-5 高永荣老师带领团队参加内蒙古自治区职业院校教师教学能力比赛

2.4.2 校际帮扶

学校按照西城区政府和内蒙古自治区赤峰市喀喇沁旗、内蒙古自治区鄂伦春自治旗、河北省阜平县、山西省武乡县确定的重点协作项目要求，以首善标准做好 4 所学校的对口帮扶工作，通过接待跟岗挂职、交流访问、定制培训等形式，全方位展示学校办学特色，传授办学理念和教育教学管理工作经验。本学年共计接待 3 所学校跟岗挂职干部、教师 10 人次，接待到校交流 11 人次，开展培训 16 课时，线上交流 6 次。运用“标准输出、资源支撑、因地制宜”的帮扶模式助力帮扶地区巩固脱贫攻坚成果、推动区域协同发展。



来访干部观摩学生茶艺表演



跟岗挂职人员听课



来访人员参观实训室



跟岗干部参加主题教育活动



带领跟岗挂职干部到企业调研



带领挂职干部到兄弟学校进行交流

图 2-6 多层次、多形式、全方位、宽领域开展对口帮扶工作

3. 文化传承

3.1 传统文化传承

学校深挖中华礼仪之花德育品牌内涵，开展各类礼仪培训，设立以传承中华传统礼仪为主题的校级礼仪比赛，赓续“中华礼仪之花”德育品牌内涵。学生通过学礼、知礼、守礼、行礼，将律己敬人融入到自己的日常生活当中，传统文化对学生“文化如水·浸润无声”的教育作用得以发挥。

3.1.1 传承非物质文化遗产

学校发挥北京中轴线申遗基地校作用，学生参观“辉煌中轴”展、学习北京中轴线非遗知识、连续两年积极参与北京银行杯“2022 北京中轴线文化遗产传承与创新大赛”助力申遗赛道“北京中轴线文化传播小使者”活动，传承非物质文化遗产。

【案例 3-1】做文化传播小使者，助力北京中轴线申遗

2022 年 9 月，在北京银行杯“北京中轴线文化传播小使者”活动中，学生作品“我和中轴线的故事”以“中华礼仪之花”盛名的由来、发展与中轴线及其延长线之间的关系为主线，串联起中轴线上的代表建筑和学校旧址、学校非遗展厅、酒店专业学生展示等内容。作为 100 个入选市级终评的唯一中职选手，彭韦琪同学将中式花艺风格与现代设计融为一体，获得赛事优秀奖。同年，全体学生走进首博参观“辉煌中轴”展览。“‘中轴’的概念是如何演变的”、“‘槩表’的史料价值是什么”。学生带着教师预计的问题观展品，品文化，领略壮美中轴的魅力，感受传承至今的中轴线礼仪文化背后承载的“和合”精神，感知优秀中华优秀传统文化之美。



图 3-1 彭韦琪同学制作的“北京中轴线文化传播小使者”参赛作品

3.1.2 传承民间传统技艺

学校依托专业优势，挖掘教师潜能、支持教师参加相关培训，先后研发茶艺、香道、风筝制作、脸谱绘制、京绣等民间传统技艺课程，发挥“育训并举”功能，传承技艺、涵养家国情怀。

【案例 3-2】大师进校园，传承非遗技艺

学校打造了京绣实训室，为学生开设选修课程，北京市京绣非遗传承人于美英老师一方面为教师进行培训，同时还亲自给选修课学生授课，系统地教授京绣的制作步骤和手法。组织学生参观京绣工坊、近距离观看京绣作品的制作过程，定期举办学生京绣作品展示。同时为了扩大非遗文化传承范围，学校通过城宫计划把京绣课程送到区域内初中学校，让更多的学生在体验民间传统技艺的同时感受传统文化的魅力。



图 3-2 学生参观京绣工坊



图 3-3 非遗传承人给学生授课

3.2 企业文化传播

本年度高星级饭店运营与管理专业部邀请多位企业专家为参加国赛的选手进行具体和深度的指导。烹饪工艺与营养专业部聘请中国烹饪大师屈浩为专业部全体学生做主题为“工匠与传承”的主题讲座，大师结合个人成长经历为大家分享职业精神、企业文化、职业发展等内容，同时行业大师还积极参与学生职业技能竞赛评审工作，现场点评学生的专业作品，同学们领略到国家级大师的专业风采，加强了专业学习自信心，学生们感到职业发展有学头、有盼头、有奔头。



图 3-4 屈浩大师现场指导学生作品

3.3 红色文化传承

本年度学校开展了“书记讲党课”主题讲座，任保东书记结合二十大报告的内容，从多个角度生动详实地阐释党的二十大精神的思想精髓和核心要义。同时学校还与新街口社区联手整合红色资源，利用社区党建活动室，打造学校门口的“红色学堂”，在潜移默化中传播红色文化、传承红色基因。团员和学生骨干在庆国庆“共刻红色版画，传承红色基因”爱国主义教育活动中，不仅学习了党旗所代表的深刻含义和内涵，还更深刻地了解了党的历史和成就，增强对党的归属感和认同感。



图 3-5 学校党总支书记为学生讲党课



图 3-6 学校社区联手开展红色教育

4. 国际合作

作为北京市联合国教科文组织协会“一带一路”职业教育研究会副理事长单位，学校积极参与“一带一路”沿线国家职业院校交流活动，探索合作办学路径，借助“丝路工匠”国际技能大赛，为学生搭建技能交流和技艺展示的舞台。

【案例 4-1】小工匠丝路赛上显身手，促青年在交流间互联互通

“丝路工匠”国际技能大赛既是学生竞技的舞台，更是促进“一带一路”沿线国家技能发展和交流的窗口。学校本年度在第三届大赛中获西餐西式烹调赛项特等奖、获西式西点赛项二等奖。在备赛、参赛、总结全过程中，学生不仅提升了自身的专业素养，更拓宽了国际视野，提高了思想水平。正如学生所说：我一定要更刻苦地练习，要把作品做到我能达到的最好水平，让各国的参赛同学看到来自中国首都北京职业学校学生的风采，也希望通过参赛，加强我们青年人之间的了解，我为自己有机会服务国家“一带一路”建设、贡献自己的一点力量而自豪！



图 4-1 外事学校学生参加“丝路工匠”国际技能大赛

5. 产教融合

5.1 校企双元育人

5.1.1 依托工程师学院，校企合作共育共赢

学校与校企合作委员会成员单位、专业建设指导委员会委员共同开展专业建设和教育教学活动，企业深度参与，与学校共同修订人才培养方案 2 个，重构具有模块化和课程思政特征的课程体系，修订课程标准 6 个。前厅服务、中西餐服务、客房服务等课程采用双师课堂授课。邀请行业企业专家、企业兼职教师与学校教师团队共同设计、优化烹饪专业实训基地建设方案，对中餐烹饪、中餐面点两个实训室进行了升级改造，强化与企业后厨对接、提升理实一体化教学的信息化支撑，学生实习实训场所面貌焕然一新，更好地满足了“店校一体”生产实训的需要。



图 5-1 改造升级后的中餐面点实训教室

【案例 5-1】校企协同育人，首届大专班学员圆满毕业

2023 年 5 月 5 日，外事学校在北京饭店举办了北京旅游酒店业高职扩招项目首届毕业生毕业典礼。来自北京饭店、贵宾楼饭店、民族饭店等北京外事服务职业教育集团企业成员单位的 18 名在岗员工，顺利完成 9 门线上课程和 14 门线下课程的学习，通过了毕业设计答辩如期获得普通高等教育专科学历，取得了北京财贸职业学院毕业证书。



图 5-2 北京旅游酒店业高职扩招项目首届毕业生顺利毕业

5.1.2 学生实习

学校依据《职业学校学生实习管理规定》，组织校企合作单位进行现场招聘，本年度共有学生顶岗实习 106 人次，实习岗位主要有北京饭店、外交部机关及对外服务中心、中直管理局、钓鱼台国宾馆、贵宾楼饭店、国二招宾馆、民族饭店等 13 家单位的前厅、餐饮服务、后厨、会议服务等，配备专职实习指导老师负责管理实习学生。

【案例 5-2】完善数字管理平台，规范实习管理流程

学校充分挖掘顶岗实习数字化管理平台应用效能，在原有课程学习、移动阅读、小组学习、撰写实习总结等基础上增加指导教师和学生在实习岗位定点签到功能，相关管理部门可以及时掌握老师和学生的到岗出勤情况。同时在日志中要求指导老师和学生分别上传工作照片进行展示，一方面教师工作要留痕，另一方面学生利用日志可以随时记录自己的问题和想法，使不善言辞的学生也能有表达的平台，指导老师需要随时查看并及时解决学生的思想问题。借助数字技术使实习过程管理更严谨、更精准，过程性数据与材料也可以为用人单位人力资源管理部门提供用人决策依据，提高决策科学性。

姓名	院系	专业	班级	实习单位	实习岗位	签到时间	签到地点	签到状态	签到详情	指导教师账号
公扬	烹饪专业部	烹饪工艺与营养专业（中餐）	20-5	北京贵宾书	厨房	2023-03-04 06:16:04.	北京市东城区东长	正常打卡		0008
刘齐	烹饪专业部	烹饪工艺与营养专业（西餐）	20-4	北京柏悦	厨房	2023-03-04 06:53:38.	朝阳区建国门外大	正常打卡		0172
文浩	烹饪专业部	烹饪工艺与营养专业（中餐）	20-5	北京饭店	厨房	2023-03-04 06:58:38.	北京市东城区东长	正常打卡		0008
佳伦	酒店专业部	高星级酒店运营与管理	五年制20-2	中办机关	餐饮服务	2023-03-04 09:12:16.	北京市西城区旧	正常打卡		0050
昆博	酒店专业部	高星级酒店运营与管理	三年制20-3	民族饭店	餐饮服务	2023-03-04 09:13:50.	粉子胡同7号(灵境	正常打卡		0306
真	酒店专业部	高星级酒店运营与管理	五年制20-2	北京饭店	餐饮服务	2023-03-04 09:33:35.	北京市东城区东长	正常打卡		0050
明皓	酒店专业部	高星级酒店运营与管理	五年制20-1	北京贵宾书	餐饮服务	2023-03-04 09:40:44.	定位失败	正常打卡		0306
月皓	烹饪专业部	烹饪工艺与营养专业（中餐）	20-5	中办机关	厨房	2023-03-04 09:54:57.	兵马司胡同	正常打卡		0008
马尔	酒店专业部	高星级酒店运营与管理	五年制20-2	北京国际	餐饮服务	2023-03-04 11:38:27.	北京市东城区建国	正常打卡		0306
景轩	烹饪专业部	烹饪工艺与营养专业（中餐）	20-5	北京贵宾书	厨房	2023-03-04 11:52:00.	北京市东城区东长	正常打卡		0008
郭洲	酒店专业部	高星级酒店运营与管理	五年制20-1	国二招	餐饮服务	2023-03-04 12:47:52.	北京市西城区西直	正常打卡		0207
曹泽	酒店专业部	高星级酒店运营与管理	五年制20-1	民族饭店	餐饮服务	2023-03-04 14:08:16.	北京市西城区复兴	正常打卡		0207
李馨	酒店专业部	高星级酒店运营与管理	五年制20-1	中办机关	餐饮服务	2023-03-04 16:06:26.	北京市西城区五路	正常打卡	休息	0207
斗研	烹饪专业部	烹饪工艺与营养专业（西餐）	20-4	丽思卡尔顿	厨房	2023-03-04 16:20:32.	太平桥大街18号	正常打卡		0172

图 5-3 顶岗实习数字化管理平台定点签到功能



图 5-4 数字化顶岗实习管理平台日志

5.1.3 产教融合教材建设

北京市外事学校鼓励教师积极研发、编写教材，作为北京市旅游与酒店管理专业委员会理事长单位，牵头组织成员校及企业专家参与教材的编写工作，学校教师主编的 12 本教材入选“十四五”职业教育国家规划教材，其中 3 本已确定被北京市推荐参加教育部优质教材评选。

【案例 5-3】12 本教材入选国规教材，3 本获教育部优质教材推荐

2023 年 5 月，教育部公示首批“十四五”职业教育国家规划教材的名单，学校共有 12 本教师主编的教材入选，入选数量在北京市中职教育领域中名列前茅。教材编写过程中邀请了多位企业专家参与，为教材编写提供鲜活的案例和实践指导，凸显教材的行业特色和职业特点。同年 9 月，教育部组织开展彰显类型特色的职业教育产教融合优质教材评选活动，经北京市教委相关部门对全市中高职院校（含企业）上报的教材组织评选，共推荐 63 本教材参加教育部后续评审，其中中职领域共有 14 本，涉及 8 所中职学校。外事学校《西餐与服务》《茶艺概论》《咖啡服务》3 本教材入选推荐名单。

“十三五”复核教材·中职					
序号	层次	专业大类	教材名称	主编	出版单位
253	中职	交通运输大类	民航旅客安检	吴瑞秀	高等教育出版社有限公司
758	中职	财经商贸类	银行大堂服务实训 (第二版)	常金波	电子工业出版社有限公司
768	中职	旅游大类	茶艺数字课程	郑春英	高等教育电子音像出版社有限公司
780	中职	旅游大类	咖啡服务 (第二版)	荣晓坤	清华大学出版社有限公司
810	中职	旅游大类	西餐甜点制作	赵红	高等教育出版社有限公司
811	中职	旅游大类	西餐与服务 (第二版)	汪珊珊	清华大学出版社有限公司
814	中职	旅游大类	西餐之旅数字课程	汪珊珊	高等教育电子音像出版社有限公司
910	中职	教育与体育大类	咖啡技艺 (第二版)	荣晓坤	高等教育出版社有限公司
新申报教材·中职（高职专科）					
序号	层次	专业大类	教材名称	主编	出版单位
275	中职	交通运输大类	航线地理 (第二版)	鞠海虹	高等教育出版社有限公司
721	中职	旅游大类	茶艺概论 (第三版)	郑春英	高等教育出版社有限公司
722	中职	旅游大类	中国民族民俗	鞠海虹	高等教育出版社有限公司
2208	高职 专科	教育与体育大类	幼儿园教师礼仪	吕艳芝	北京师范大学出版社（集团）有限公司
三本教材经市级评审入选 职业教育优质教材拟推荐 教育部名单					

图 5-5 外事学校产教融合教材建设情况

5.2 行业产教融合共同体建设

本年度，全国现代旅游行业产教融合共同体在浙江成立，该共同体由浙江省旅游投资集团有限公司、浙江工商大学和浙江旅游职业学校三家单位牵头发起，全国 113 家单位共同参与，中国职业技术教育学会和文旅部科技教育司共同担任该共同体建设的指导单位。外事学校积极参与共同体建设，是首批创建单位，在该共同体中积极发挥作用，在制定教学评价标准、开发专业核心课程与实践能力项目、探索校企联合招生、开展委托培养、订单培养和学徒制培养等方向探索新经验。

5.3 开放型区域产教融合实践中心建设

学校积极参与了由北京市教委组织的现代职业教育体系建设改革第三批重点任务申报，开放型区域产教融合实践中心——智慧餐饮产教融合实践中心。实践中心基础设施完备，智慧教室、模拟智慧酒店建设同类学校中居领先地位。40 余个实训教室，实训工位 600 个。自主开发 MOOC 资源 10 余门，2014 年起在中国大学 MOOC、智慧职教平台上线，学习者累计 28 万余人次，共有 6 门课程入选北京市职业教育在线精品课程。学校建筑面积 18874 平方米，能够满足日常教学和社会培训需要。



图 5-6 智慧酒店

6. 发展保障

6.1 党建引领

学校党总支在深入学习贯彻党的二十大精神基础上，高效有序落实西城区教育两委部署的“双提升”工程和“红墙先锋”工程，引导广大党员深刻领悟“两个确立”的决定性意义，

增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”。落实加强党对教育的全面领导，落实意识形态责任制，落实“一岗双责”职责，把立德树人根本任务落实在教育教学全过程中。

【案例 6-1】传承党的优良传统 开好民主生活会

学校党总支按照区教育局两委的相关通知要求，严肃认真、高质高效落实民主生活会每一个环节。书记履行第一责任人职责，带领班子成员深入学习“通知”精神，坚持问题导向，明确主题，制定切实可行的方案。对照“六个重点方面”进行检视、细化工作步骤、提出工作要求、广泛征求意见、开展谈心谈话活动、严肃开展批评与自我批评。在批评与自我



图 6-1 西城区教工委民主生活会督导组领导全程参会指导

批评环节上，领导干部带头揭短亮丑，动真碰硬，坚持真理，修正错误。班子成员通过召开座谈会和个别访谈征求意见 14 条，经过梳理后制定 10 条整改措施，目前已按时限完成整改任务。

6.2 政策落实

学校深入开展新《职业教育法》宣传学习，认真落实党和国家、教育部及北京市教委颁布的职业教育政策法规，不断完善和调整学校政策制度，依法治校、依法治教。

序号	制定/修订	题目	主要内容
1	制定	外事学校 2023 (01) 突发事件信息报送工作的规定	成立学校突发事件信息报送工作组，明确工作程序、报送渠道、报送范畴、追责问责要求。
2	修订	绩效工资方案	加大对班主任岗、一线教学岗等学校重要岗位和职普融通班教学岗等学校新发展任务岗的绩效倾斜力度，鼓励教师勇于承担重要和艰苦岗位工作
3	修订	学校接待通知单	加入工单序号等
4	制定	学校教职工荣退办法 (工会)	工会为即将退休的同志举行荣退仪式等

表 6-1 学校 2023 年制定、修订的主要政策

6.3 学校治理

6.3.1 学校领导体制

学校实行校长负责制，设办公室、德育处、教务处、招生就业处、总务处、科研督导室、信息中心、培训中心、人事室、财务室、保卫室等职能部门，保障学校正常运转。学校以专业部建制，专业部主任是专业部的第一责任人。各部门、人员按照“分级管理、分工负责、团结合作”的原则开展工作。

6.3.2 教学管理

“数智融创”作为学校“三融创新”建设理念之一，已成为支撑教育教学管理改革、提升学校教育教学治理能力的行动指引。本学年建设完成“一中心 两档案”的教育教学管理体系，提升学校治理能力。



图 6-2 “一中心 两档案”教学管理体系

6.3.3 学生管理

学校学生管理工作坚持把立德树人放在首位，以赛促建加强班主任队伍建设，提升学生管理工作实效。本年度学校以“做新时代学生健康成长的引路人”为题开展班主任能力大赛，通过竞赛引领班主任团队深入探讨新时代教育背景下德育工作的新途径、探寻班级管理的新策略。加强团组织建设，开展丰富多彩的志愿者活动和校园文化活动。

6.3.4 财务管理

严格执行财务管理制度，把好收费、支付关，规范经费的使用，按时发放学生助学金及教职工工资。合理编制年度预算，科学管理和使用经费，按规定办理专项经费的支付，严格按照要求进行财务处理、做账归档、决算以及统计填报各类财务报表，加强财务分析。

6.3.5 后勤管理

学校后勤保障工作井然有序，满意度保持在 90%以上，达到优良。合理使用专项资金，提升学生对食堂工作满意度到 80%以上，保持食堂用餐良好水平。加大校园环境整治，重新修缮操场、车棚、热力站、烹饪实训室，完善了校园基础设施建设。及时清理报废资产，做到资产进出清晰，账目规范。本年度固定资产处置共 5 批，原值合计 6954615.44 元，数量 5557 件/套。

6.3.6 安全管理

本年度学校修订完善了《校园安全风险评估制度》相关制度，加强高峰时段校门口安保力量，加强人防建设，重要时间段干部在岗，带班教师在校值班，其他时间段 24 小时教师值守，提高巡视质量及巡查密度，提高学生安全教育宣传力度，重视每月一次的法制教育活动，认真落实每月一次的疏散演练。

6.3.7 管理信息化

学校借助北京市工程师学院和特色高水平骨干专业建设项目，构建了“一中心 六平台”的智慧校园平台体系，“一中心”是大数据中心，该平台作为中枢平台整合学校教育教学及相关部门所涉及的所有业务系统及数据，能够针对学校不断发展、扩充建设的需求，提供可视化的业务流程设计，通过过程控制整体提升学校的教育教学管理质量。“六平台”是指教学应用平台、教务管理平台、学生综合素养平台、顶岗实习平台、教师发展



图 6-3 “一中心 六平台”的智慧校园平台体系

平台、OA 办公平台等六大业务系统的教育教学管理体系，通过数据回流整合为管理层构建可

视化数据视图，提升了教育教学管理质量。

6.4 质量保障

6.4.1 教学质量诊断（监测）与改进

学校围绕产教融合、职普融通、数智融创“三融”改革，在教育数字化、落实新京十条等改革方面，探索创新机制与实施举措：人培方案中丰富“课程思政”、增加知识图谱等相关内容，促进学科融合协同发力，提升课堂实效；新增学习通教学管理模块功能，优化数字化教学运行管理效能。一年中修订、完善相关教学管理制度7项、总结典型案例15个，获得北京职业院校教学管理“谋实招、促创新提升计划”三等奖。

6.4.2 教学质量管理机构建设

学校组建了由“教务处、科研督导室与教师发展中心”组成的“三位一体”教学质量管理机构，建立“能力导向、以评促教、以评促学”的教学评价体系，在课程专家指导下，与行业企业专家协同发力，共同推进教学评价改革，引进基于大数据分析的第三方评价，完善评价结果运用，综合发挥导向、鉴定、诊断、调控和改进作用，提高教学质量。

6.4.3 教学制度建设

本学年教学系统新增混合式课堂教学实施方案、精品课程建设与评比方案、实践性教学管理制度、新教师培养制度等制度，“三教改革”走向科学化、制度化、规范化。如《北京市外事学校混合式课堂教学实施方案》明确了混合式教学应充分发挥“线上”和“线下”两种教学方法的优点，改造改革传统教学，借助“线上”自主学习成果，在“线下”控制讲授时长，为教师开展混合式教学提供了有针对性的指导，便于教师开展实践探索，为其提供了行动指南。

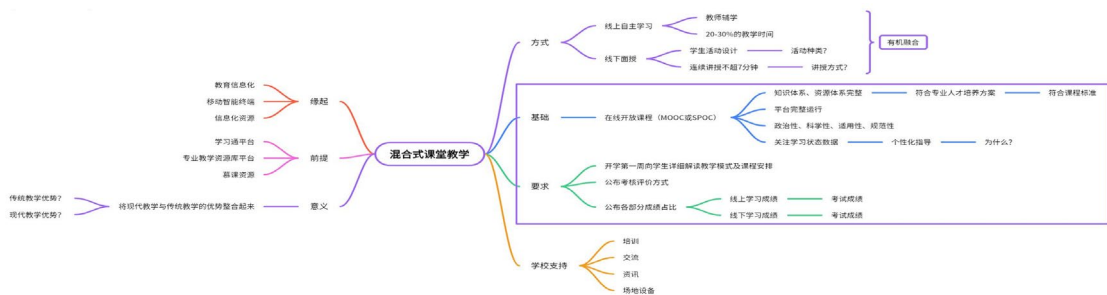


图 6-4 《北京市外事学校混合式课堂教学实施方案》思维导图

6.5 师资队伍建设

6.5.1 青年教师培养

近两年有近 20 名新入职教师登上讲台、承担班主任工作，学校通过师徒结对拜师仪式明确师徒职责、强化教师职业使命感和荣誉感，开展“启航杯”教师风采展示和交流活动促使新任教师职业成长。

【案例 6-2】名师引领，新教师“启航”

2023 年 4 月学校启动“启航杯”新任教师教学风采展示和交流活动，活动主要包括一节公开课、一份板书设计、一个授课 ppt、一份教案、一次课后说课等，旨在促进青年教师教学设计、说课、微格教学技能等方面能力和水平的提升。西城区导师团成员汪珊珊老师全程参与和指导青年教师。通过“以赛促教 以赛促学”，帮助新教师扎实走好职业生涯第一步，推进“一年站稳讲台，三年崭露头角，五年脱颖而出”目标的实现。



图 6-5 职教名师汪珊珊老师指导青年教师

6.5.2 骨干教师培养

在第二批国家级职业教育教师教学创新团队建设过程中，成功凝练“5165”骨干教师能力提升方案：即搭建 5 个平台，通过 16 个提升路径，实现骨干教师 5 项能力提升。至此学校骨干教师培养目标明确、平台完整、路径清晰，并呈现一一对应关系，既相对独立、又彼此联系，协同配合发挥合力。



图 6-6 “5165” 骨干教师能力提升方案

6.5.3 教师企业实践

学校组织干部教师学习《教师企业实践转化规则量表》，发挥制度引领作用，强化激励机制落实，教师积极性被极大调动，全方位、多维度提高教师实践教学能力，多措并举打造德技双馨、高素质“双师型”教师队伍。

【案例 6-3】教师企业实践成果即时反哺教学与竞赛实践

常金波、闫丽琴、刘若潼、陈英榕四位专业教师利用工作之余及暑假时间分别到北京饭店、贵宾楼、柏悦、丽兹卡尔顿的前厅、客房、饼房、面点等岗位进行跟岗实践，每日完成工作日志，实践结束完成总结、企业师傅进行评价。返校后，教师们即学即用，闫丽琴老师把客房的各种小毛巾造型折叠带入课堂、常金波老师基于企业所学进行前厅课的评价改革、刘若潼、陈英榕二位老师带领学生参加北京市职业院校技能大赛分别获得中职组中式烹饪和西式烹饪赛项二等奖和三等奖。



图 6-7 酒店和烹饪专业教师企业实践

6.5.4 教师教学技能比赛

学校实行校、区、市三级竞赛选拔机制，在全员参与校级教师教学技能比赛的基础上，多门课程、多个教学团队获得教师教学能力比赛市级奖项。本学年在北京市职业院校技能大赛教师教学能力大赛中，学校前厅、数学、思政课程团队分获一、二、三等奖；在第二届“京雄”技能大赛教师教学能力比赛中前厅和数学课程团队分获一等奖和二等奖。



图 6-8 北京市职业院校技能大赛教师教学能力大赛前厅、数学参赛团队

6.5.5 班主任队伍建设

学校着力建立一支“敬业、专业、乐业、爱业”的班主任队伍，面对班主任队伍新老交替、新班主任增多的现象，加强班主任相关制度学习及交流，利用班主任能力大赛以赛促建，提升工作实效，带动班级建设，增强班级凝聚力。同时，为提升班主任的专业化水平，打造“班主任成长共同体”，本学年“刘雨楠班主任工作室”、“王晓丽班主任工作室”正式成立。工作室在班级常规管理、心理健康教育和教育科研工作中发挥示范、带头作用，鄂伦春民族职高的德育团队也参与了工作室的各项活动，通过两地学校分享经验，共同打造智慧型班主任队伍。

6.5.6 师德师风建设

学校将师德师风建设置于各项工作的首位，通过岗前宣誓，增强新入职人员依法从教、廉洁从教、敬业乐教的自觉性。建立健全考核、督导机制，采取教师自评、互评，他评等方式，

对全体教师进行职业道德考核。凝练“厚德 爱生 乐教 创新”的教风，成效显著。职称评聘、晋级晋职和评先树优过程中实施师德一票否决制。通过家长委员会等形式，形成学校、教师、家长、学生四位一体的师德建设监督网络。

6.5.7 兼职教师队伍建设

学校严格落实《北京市外事学校外聘兼职教师聘用管理办法》，充分发挥兼职教师作用。烹饪专业2名外聘教师在北京市职业院校技能大赛“中式烹饪”赛项中发挥主力军作用，指导参赛选手获得团体二等奖的好成绩，其中新入职不足一年的教师刘若潼在北京饭店企业实践师傅、面点主管、兼职教师李冬梅老师指导下，与学生组队参与“中式烹饪”团体赛。



图 6-9 青年教师刘若潼（前中）与师傅李冬梅主管（左一）

6.6 经费投入

2022年，学校收入6354.44万元，全部为财政拨款收入；支出共计6354.44万元，其中，基本支出5914.57万元，项目支出439.88万元；按经济分类，工资福利支出4334.81万元，商品和服务支出739.95万元，对个人和家庭的补助1160.29万元，资本性支出119.39万元。

7. 面临挑战

7.1 教职工结构变化加剧，人员更替频度加快

应对思路与举措：① 健全学校新入职人员培训机制，用好市区相关培训平台，相关部门开展不同层次、有针对性的业务培训，形成“专家引领 科研伴随 师徒结对 风采展示”为一体的培养培训模式。采用工作室、师徒结对等方式，加快新入职人员了解学校文化、职业规范和

岗位任务要求。② 强化横、纵双向教研组团队建设，区级研修与校本研修结合，推进研修成果交流与成果转化进程。

附：

人才培养质量计分卡

名称：北京市外事学校(00019)

序号	指标	单位	2023年
1	毕业生人数	人	93
2	毕业去向落实人数	人	93
	其中：毕业生升学人数	人	73
	升入本科人数	人	0
3	毕业生本省去向落实率	%	100
4	月收入	元	4800
5	毕业生面向三次产业就业人数	人	20
	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	20
6	自主创业率	%	0
7	毕业三年晋升比例	%	-

教学资源表

名称：北京市外事学校(00019)

序号	指标	单位	2023年
1	生师比	:	2.65
2	双师素质专任教师比例	%	34.95
3	高级专业技术职务专任教师比例	%	35.92
4	专业群数量	个	0
	专业数量	个	2
5	教学计划内课程总数	门	77
		学时	19152
	教学计划内课程-课证融通课程数	门	6
		学时	450
	教学计划内课程-网络教学课程数	门	77
		学时	19152
6	专业教学资源库数	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
7	在线精品课程数	门	16
		学时	868
	在线精品课程课均学生数	人	15359
	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	6
	接入国家智慧教育平台数量	门	6
	校级数量	门	16
接入国家智慧教育平台数量	门	16	
8	虚拟仿真实训基地数	个	0
	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	0
接入国家智慧教育平台数量	个	0	
9	编写教材数	本	13
	其中：国家规划教材数量	本	12
	校企合作编写教材数量	本	12
	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	5120
11	校园网主干最大带宽	Mbps	1024
12	生均校内实践教学工位数	个/生	2.11
13	生均教学科研仪器设备值	元/生	148328.22

服务贡献表

名称：北京市外事学校(00019)

序号	指标	单位	2023年
1	毕业生就业人数	人	20
	其中：A类：留在当地就业	人	20
	B类：到西部和东北地区就业	人	0
	C类：到中小微企业等基层就业	人	0
	D类：到大型企业就业	人	7
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
4	技术产权交易收入	万元	0
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	24
	非学历培训学时	学时	1163
	公益项目培训学时	学时	366
7	非学历培训到账经费	万元	14.79

国际影响表

名称：北京市外事学校(00019)

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	0
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	-
	其中：专业数量	个	-
	在校生数	人	-
4	中外合作办学专业数	个	0
	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	0
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

落实政策表

名称：北京市外事学校(00019)

序号	指标	单位	2023年
1	全日制在校生人数	人	285
2	年生均财政拨款水平	元	29147
3	年财政专项拨款	万元	439.88
4	教职员工额定编制数	人	127
	教职工总数	人	125
	其中：专任教师总数	人	101
	思政课教师数	人	5
	体育课专任教师数	人	5
	美育课专任教师数	人	1
	辅导员人数	人	-
5	班主任人数	人	17
	参加国家学生体质健康标准测试人数	人	264
	其中：学生体质测评合格率	%	89.60
6	职业技能等级证书（含职业资格证书）获取人数	人	173
7	企业提供的校内实践教学设备值	万元	0
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	9
	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	2355
	年支付行业导师课酬	万元	19.31
10	年实习专项经费	万元	0.61
	其中：年实习责任保险经费	万元	0.61

