



北京市外事学校 教育质量年度报告 (2024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://jw.beijing.gov.cn/bjzj/>

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(2024 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): 何明所

2025 年 1 月 16 日

前言

北京市外事学校创建于 1980 年，是隶属于北京市西城区教育委员会的公办职业高中校、首批国家级重点中等职业学校、北京市特色骨干专业院校。包括北京饭店、北京贵宾楼饭店、中直管理局、钓鱼台国宾馆、外交部机关及涉外服务局等在内的单位与学校携手在深度校企合作共赢方面成效显著。2023-2024 年度招生人数为 103 人，在校生 281 人，毕业生 88 人。

学校充分认识到编制质量年报不仅仅是一项工作任务，更是宣传学校办学成果和检验办学质量的重要手段，因而学校领导集体高度重视，建立健全质量年报内部编写机制，认真研读《北京市教育委员会关于做好北京市职业教育质量年度报告（2024 年度）编制、发布和报送工作的通知》（京教函〔2024〕621 号）要求，分工明确，责任到人。

学校全面贯彻《中华人民共和国职业教育法》《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》等党的教育方针，落实立德树人的根本任务，持续深化教育教学改革，完善内部治理，全面提升育人质量。2023-2024 学年主要的工作亮点有：

1. **教师团队获教学能力市赛一等奖并入选参加国赛。**学校思政教师团队与酒店花艺教师团队均获得北京市职业院校教师教学能力大赛一等奖，其中思政团队入选 2024 年全国职业院校教师教学能力大赛。北京市京雄职业院校技能大赛中，形体教师团队获得教学能力比赛二等奖。

2. **酒店专业部多名学生荣获世界技能大赛和市赛奖项。**酒店运营与管理专业部在北京市职业院校技能大赛中，由 4 名学生组成的两个团队包揽“酒店服务”（中职组）一等奖 2 项，外事学校学生团队代表北京市参加 2024 年世界职业院校技能大赛总决赛争夺赛获得铜奖。同时，6 名学生组队首次参加了“酒店服务”（高职组）赛项，取得了二等奖（单列）。在北京市京雄职业院校技能大赛中 6 名学生组队分别获得礼仪风采展示项目二等奖、礼仪赛项演讲项目三等奖、团体三等奖。

3. **烹饪专业部多名学生获“丝路工匠”国际大赛和市赛奖项。**烹饪专业部师生同赛，在 2024 年北京市职业院校技能大赛“中式烹饪”赛项中获得三等奖；第四届“丝路工匠”国际技能大赛（西餐西式烹调）比赛中，三名学生分别获得一、二、三等奖；同年，1 名学生在北京市人力资源和社会保障局主办的“第二届全国乡村振兴职业技能大赛中式面点赛项北京市选拔赛”中，以总分第四名的成绩，获得三等奖。

4. **高星级饭店运营与管理专业在北京市教学质量监测评价中获评等级A。**高星级饭店运营与管理专业首批被抽中参与全市中等职业院校、高等职业院校教学质量监测评价，市域范围内参与监测的职业院校共有 83 所。学校最终顺利通过并获评等级A。

5. **中职学校多样化办学实践研究实现新突破。**学校与北京教育学院附属中学签约成立“七彩阳光课程实践基地”，两所不同类型的学校携手推进区域内教育特色、优质、多元发展。职业学校特色发展和多

样化发展一直是学校高度重视和深入研究的问题，本年度，学校开办了普高部，完成 160 名普高学籍学生的招生工作。同时，由田雅莉校长主持的课题《中等职业学校多样化发展研究》成功立项为北京市教育科学“十四五”规划 2024 年度职教体系改革专项课题，已顺利完成开题工作。

6. **信息化建设方面取得阶段性重要成果。**学校顺利通过北京市教委组织的信息化标杆校验收，同时，也顺利通过了西城区首批智慧校园达标认定，成为西城区首批 22 所智慧学校之一。

7. **助力企业发展，校企实现双赢。**学校应企业委托针对北京饭店、贵宾楼饭店在岗员工开展《饭店英语》等级资质认定工作，顺利完成 152 名员工的报名、培训及考试认定工作。助力企业发展的同时学校教师队伍建设也得到了检验和提升。

8. **创新教师培养模式，为国家乡村振兴重点帮扶县培养师资。**田雅莉校长亲自带队的“组团式”教育帮扶团队创新实践“训赛研创 阶梯递进 融合迭代”模式，以培训为起点、以比赛为平台、以研究为手段、以创新为目标、以融合促迭代提升为鄂伦春自治旗民族职业高中培养了一支留得住、用得上的优秀教师队伍。此外，本年度学校交流团赴山西省武乡县职业中学现场指导。同时，还接待了武乡县教育局组织的教师赴京培训活动，共 8 批 80 人。

9. **发挥特色专业优势，承办地方职业技能大赛。**学校首次承担西城区总工会主办的“西城‘大咖’驾到 服务‘啡’同凡响”咖啡技能大赛。作为西城区的一次重要赛事，此次竞赛不仅为咖啡师们提供了展示专业技艺的平台，更是一次推广传播咖啡文化的良好机遇。赛事的举办，展现了学校自身专业优势、锻炼了教师团队，提升了学校的区域影响力，也为服务地方经济发展发挥了积极作用。

北京市外事学校 2024 年度教育质量年度报告

目录

1. 人才培养.....	6
1.1 立德树人.....	6
1.1.1 思政课程.....	6
1.1.2 课程思政.....	7
1.1.3 劳动教育.....	8
1.1.4 班级建设.....	8
1.1.5 文明风采活动.....	8
1.1.6 共青团活动.....	9
1.1.7 学生社团活动.....	9
1.2 专业建设.....	9
1.2.1 专业对接产业发展.....	10
1.2.2 特高专业建设情况.....	10
1.3 课程建设.....	11
1.3.1 公共基础课课程改革.....	11
1.3.2 专业课课程改革.....	12
1.3.3 教材管理制度建设.....	13
1.3.4 教材选用使用审核.....	13
1.4 教学改革.....	13
1.4.1 教学方法改革.....	13
1.4.2 岗课赛证.....	14
1.4.3 资源建设.....	15
1.5 贯通培养.....	15
1.5.1 “3+2” 中高职衔接.....	15
1.6 职普融通.....	15
1.6.1 学校设置综合高中班.....	15
1.7 科教融汇.....	17
1.8 创新创业.....	18
1.9 技能大赛.....	18
1.9.1 学校组织承担技能比赛.....	18
1.9.2 学校参加各类技能比赛情况.....	19
1.10 培养质量.....	19
1.10.1 毕业生毕业去向落实率、升学率、自主创业率、月平均收入.....	19
1.10.2 毕业生满意度.....	21
2. 服务贡献.....	21
2.1 服务行业企业.....	22
2.1.1 提升行业、企事业员工的职业素养与综合素养.....	22
2.1.2 数字化资源建设助力企业人才培养.....	22
2.2 服务乡村振兴.....	23
2.3 服务地方社区.....	24
2.3.1 利用特色课程资源优势，拓宽社会服务范围.....	24
2.3.2 丰富社区教育内容，深化社会服务内涵.....	25

2.4 服务区域合作.....	25
3. 文化传承.....	26
3.1 传统文化传承.....	26
3.2 企业文化传承.....	26
4. 国际合作.....	29
4.1 国际合作办学.....	29
4.2 助力“一带一路”建设.....	29
5. 产教融合.....	30
5.1 校企双元育人.....	30
5.1.1 专业建设.....	30
5.1.2 课程建设.....	30
5.1.3 教材开发.....	31
5.1.4 教育教学.....	31
5.1.5 实训基地建设.....	32
5.1.6 校企合作开展工程师学院建设.....	32
5.1.7 学生实习.....	33
5.2 行业产教融合共同体建设.....	34
5.3 开放型区域产教融合实践中心建设.....	34
6. 发展保障.....	34
6.1 党建引领.....	34
6.2 政策落实.....	35
6.3 学校治理.....	35
6.3.1 学校领导体制.....	35
6.3.2 教学管理.....	35
6.3.3 学生管理.....	36
6.3.4 财务管理.....	36
6.3.5 后勤管理.....	37
6.3.6 安全管理.....	37
6.3.7 管理信息化.....	38
6.4 质量保障.....	38
6.5 师资队伍建设.....	38
6.5.1 青年教师培养.....	38
6.5.2 骨干教师培养.....	39
6.5.3 专业带头人、教学名师、“双师型”教师培养.....	40
6.5.4 班主任队伍建设.....	41
6.5.5 教师教学技能比赛.....	41
6.6 经费投入.....	41
7、面临挑战.....	41
7.1 首都核心区家长对学生升学需求日益增加.....	41
7.2 教师结构有待优化.....	41
附	
表1 人才培养质量计分卡.....	42
表2 满意度调查表.....	43
表3 教学资源表.....	44

表 4 服务贡献表	46
表 5 国际影响表	47
表 6 落实政策表	48

表目录

表 1-1 平安校园系列活动	6
表 1-2 北京市外事学校 2024 年度在研市级课题	17
表 1-3 北京市外事学校学生参赛获奖情况	19
表 1-4 北京市外事学校 2023-2024 学年毕业生情况	20
表 2-1 2023-2024 学年社会培训服务统计汇总表	21
表 2-2 北京市外事学校 2023-2024 学年慕课培训规模统计表	23
表 6-1 北京市外事学校教师教学技能比赛获奖情况	41

图目录

图 1-1 外事学校教师承担北京市中职学校思想政治课首次集体备课任务	7
图 1-2 思政组教师获北京市职业院校教师教学能力大赛一等奖并入选国赛	7
图 1-3 京蒙两地学生共同参与爱国主义教育	9
图 1-4 高星级饭店运营与管理专业部和烹饪工艺与营养专业部学生进行台面装饰与菜品准备	10
图 1-5 烹饪专业课师生利用炒菜机器人进行操作	11
图 1-6 数学教研组“2 引 4 步 6 融合”教学法	12
图 1-7 高星级饭店运营与管理专业模块化课程体系	12
图 1-8 朱江老师承担北京市历史统编教材培训讲座	13
图 1-9 烹饪工艺与营养师生团队赴上海开展“FHC 中国国际烹饪艺术比赛”研学实践活动	14
图 1-10 高星级饭店运营与管理专业“四融”“三阶”人才培养模式	14
图 1-11 “3+2”中高职衔接转段考核现场	15
图 1-12 普高部学生上课情况	16
图 1-13 “七彩阳光课程实践基地”签约仪式	16
图 1-14 职业高中特色发展进行区域展示宣传	18
图 1-15 职教体系改革专项课题立项证书	18
图 1-16 京津冀地区中职院校共同参与职业技能大赛	19
图 1-17 烹饪专业学生在钓鱼台国宾馆后厨工作	20
图 1-18 酒店专业学生在钓鱼台国宾馆通信服务岗位工作	21
图 1-19 应届毕业生满意度	21
图 1-20 毕业三年内毕业生满意度	21
图 1-21 用人单位满意度	21
图 2-1 北京市北京饭店有限责任公司培训、考核现场	22
图 2-2 外事学校朱燕、常金波两位老师在武乡县职业中学为师生示范公开课	24
图 2-3 美好生活直播间课程群	25
图 2-4 “训赛研创 阶梯递进 融合迭代”教师培养模式	26
图 3-1 高星级饭店运营与管理专业师生实地感受企业文化	27
图 3-2 酒店行业专家进校讲座	28
图 3-3 烹饪大师点评学生作品	28
图 3-4 企业专家与学生同台展示	28

图 4-1 新加坡香阳环球厨师学院领导到校交流	29
图 4-2 烹饪专业赵君岚、李春晓、王羽凡三名学生分获市赛一、二、三等奖	30
图 5-1 中餐热菜外聘教师的课堂	31
图 5-2 企业专家指导学生大赛	31
图 5-3 校企合作电子教材开发	31
图 5-4 外聘专家指导师生大赛	32
图 5-5 烹饪工艺与营养专业部西餐面点实训室	32
图 5-6 “1+1+2+1” 实习管理模式	33
图 5-7 智慧餐饮产教中心：3 年运营检测指标数据采集表	34
图 6-1 平台选课界面	36
图 6-2 学生综合素养平台	36
图 6-3 普高部教室及生化实验室	37
图 6-4 学校为烹饪专业部购置了 AI 智能炒菜机器人	37
图 6-5 新教师公开课、说课及区教研员、西城区导师团成员听评课指导	39
图 6-6 青年读书会活动	39
图 6-7 “5166” 骨干教师能力提升方案	39
图 6-8 第一期青蓝计划成员开展团建活动	40
图 6-9 “鹰雁双螺旋上升-双助力驱动” 建设范式	40

案例目录

【案例 1-1】 多方参与学校教育，“典”亮学生新未来	6
【案例 1-2】北京市中职学校思想政治课首次集体备课，外事学校承担“教学设计与实施展示”任务	6
【案例 1-3】思政团队入选全国职业院校教师教学能力大赛	7
【案例 1-4】志愿服务添彩学生培养底色，宫校合作共建学生校外“志愿劳动课堂”	8
【案例 1-5】“快乐种植、收获希望”——班级文化新“花”样	8
【案例 1-6】书海遨游 用阅读点亮心灵——“平语荐读 佳句寻赏”读书月	9
【案例 1-7】京蒙两地同心向党——九一八爱国主义教育专题讲座活动	9
【案例 1-8】跨专业联合实践，全流程开展“店校一体”生产实训	10
【案例 1-9】数智融创，炒菜机器人操作进入烹饪专业人才培养新赛道	11
【案例 1-10】数学教研组基于专业情境的“2 引 4 步 6 融合”教学法改革	11
【案例 1-11】模块化课程体系优化，促进公共基础课与专业课课程协同创新	12
【案例 1-12】朱江老师在市级统编教材培训中发挥示范引领作用	13
【案例 1-13】首次赴沪研学实践，丰富专业课教学内容	13
【案例 1-14】“四融三阶”，优化专业人才培养模式	14
【案例 1-15】烹饪工艺与营养专业学生取证工作开辟新路径	14
【案例 1-16】优势互补，与高职校携手完成“3+2”中高职衔接转段	15
【案例 1-17】探索中职校多样化发展路径 学校迎来首批普高班学生	16
【案例 1-18】服务区域内中小学校，携手普通中学共同打造“七彩阳光课程实践基地” ..	16
【案例 1-19】中等职业学校多样化发展研究取得重大突破	17
【案例 1-20】创新职业技能大赛新模式，京津冀职业院校首次同场竞技	18
【案例 1-21】搭高端就业平台，增强职教吸引力	20
【案例 2-1】深化产教融合，服务企业实现校企双赢	22
【案例 2-2】京蒙携手同筑梦，共谱职教新华章	23
【案例 2-3】同心同向，携手前行——学校承对革命老区进行教育对口帮扶	23

【案例 2-4】发挥特色专业优势，承办地方职业技能大赛	24
【案例 2-5】“美好生活直播间”——服务市民终身学习	25
【案例 2-6】创新教师培养模式，为国家乡村振兴重点帮扶县培养师资	25
【案例 3-1】高星级饭店运营与管理专业师生实地感受企业文化	27
【案例 3-2】大师进校园 促进师生共成长	27
【案例 3-3】举办“铸牢中华民族共同体意识”宣传月	28
【案例 4-1】新加坡香阳环球厨师学院到校交流	29
【案例 4-2】“砥砺精技 赛场逐梦铸荣光”——烹饪专业学生获北京市赛一、二、三等奖	30
【案例 5-1】校企联合开展学生职业能力测评，检验教学改革成效	32
【案例 5-2】“1+1+2+2 管理模式”全方位服务学生岗位实习	33
【案例 6-1】数智赋能“三会”议题申请与流转，提升组织效能	34
【案例 6-2】数智赋能，平台高效选课，智能分析软件助力家校深度共育	35
【案例 6-3】充分利用综合素养平台管理，助力学生管理精细化	36
【案例 6-4】智能升级教学实训室，助力学校“数智融创”	37
【案例 6-5】学校“等级 A”通过北京市职业院校教学质量管理监测评价	38
【案例 6-6】修订校本教研方案，教研组专时专题校本研修	38
【案例 6-7】名师领 聚合力 蓄内功 攀高峰	39
【案例 6-8】读书丰底蕴 清气溢师心——成立青年教师读书会	39
【案例 6-9】“戮力前行 携手绽放”——第一期青蓝计划成员团建活动暨总结工作圆满完成	39
【案例 6-10】“鹰雁双螺旋上升-双助力驱动”建设范式 构建高质量发展有梯度的教师培养体系	40

正文

1. 人才培养

1.1 立德树人

1.1.1 思政课程

学校结合时事热点和社会现象，将思政教育融入学生日常生活，引导学生树立正确的世界观、人生观和价值观。

【案例 1-1】多方参与学校教育，“典”亮学生新未来

平安校园建设工作中，学校一直秉承多方治理理念，争取社会各界的支持与合作，开展系列活动。邀请法官、民警、消防官兵和全国劳模等专业人士通过举办讲座、模拟法庭、疏散演习、知识竞赛等形式，实现“民法典”进校园，法律法规、安全意识、职业精神等融入学生的日常学习生活中。系列活动的举办，营造浓厚安全法制氛围的同时，有力地促进了校园和谐稳定。各界人士参与学校法制安全教育，受到学生极大欢迎，孩子们纷纷表示，将把学到的安全法律知识应用到日常生活中，为维护校园安全贡献力量。

表 1-1 平安校园系列活动

开展时间	主题内容	主讲人	参与学生人数
3.16	安全防护急救与自救	西城区红十字会工作人员	186
4.11	公交劳模进校园	北京公交集团全国劳模	186
5.25	“我爱我”心理健康公益讲座	青年官学生服务中心工作人员	186
6.17	“守护健康，聚力同行”安全自护情景剧	西城区检察院检查官	186
9.26	“守护青春，向校园欺凌说不”	东城区人民法院法官	278
10.26	“星光自护伴你同行”《民法典》进校园	朝阳区人民法院法官	278
11.10	全民防火，安全通行	西城区消防支队官兵	278
12.22	清朗自媒体，网络光明行	西城区检察院检察官	278

【案例 1-2】北京市中职学校思想政治课首次集体备课，外事学校承担“教学设计与实施展示”任务

2024 年 4 月 11 日，北京市教育科学研究院职业教育研究所首次在全市范围内组织中等职业学校思想政治课程集体备课活动，外事学校思政教研团队承担了课程《做情绪的主人》“教学设计与实施展示”任务，全市各中职校思想政治教师和高职院校承担中职阶段思政课程教学的教师在线观摩了课程直播全过程。评课阶段，主讲和说课的两位教师良好的精神面貌和专业水准得到与会领导、专家和老师们的一致好评。



图 1-1 外事学校教师承担北京市中职学校思想政治课首次集体备课任务

【案例 1-3】思政团队入选全国职业院校教师教学能力大赛

在校级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。经过反复修改、打磨，层层选拔，学校思政团队——王晓丽、邓晶、张辉云、张博识四位老师获得 2024 年北京市职业院校教师教学能力大赛一等奖、入选全国职业院校教师教学能力大赛。



图 1-2 思政组教师获北京市职业院校教师教学能力大赛一等奖并入选国赛

1.1.2 课程思政

本年度是学校持续开展课程思政研究课的第六个年头，此次活动主题为“促进核心素养发展 落实立德

树人”。充分利用数字资源，综合运用启发式、互动式、探究式等多种教学方法，聚焦学生核心素养，突出学生主体地位，注重学科思想方法，鼓励学生合作学习和深度学习，培养自主学习能力，注重核心素养立意的教学评价，助力“三有”课堂的实现，构建“三全”育人大格局。

1.1.3 劳动教育

学校将劳动教育作为培养学生实践能力和劳动精神的重要途径，通过劳动实践周活动组织学生参与各类劳动实践，如社区服务、义务劳动等，让学生在劳动中感受思想政治教育的渗透和引领。

【案例 1-4】志愿服务添彩学生培养底色，官校合作共建学生校外“志愿劳动课堂”

本年度学校积极探索创新育人模式，与北京市青年宫达成深度合作，共同致力于为学生打造多元化的成长环境。双方携手开展了公益图书馆服务、健康科普、公益体验等一系列志愿服务项目，为学生的全面发展注入了新的活力。丰富多彩的志愿服务活动，极大地拓宽了学生们的视野，为他们搭建了一个广阔的成长平台。通过参与这些活动，学生们走出校园，接触社会，将课堂所学知识运用到实际行动中，实践能力得到了充分锻炼。在志愿服务过程中，他们真切地感受到帮助他人带来的快乐，深刻理解了志愿服务所蕴含的奉献精神和社会价值，社会责任感也随之油然而生。而且，在团队协作完成各项任务的过程中，学生们不断交流沟通、相互配合，团队合作与沟通能力得到了显著提升。

1.1.4 班级建设

学校注重班级建设，通过加强班级管理、优化班级文化、开展班级活动等方式，营造积极向上的班级氛围。

【案例 1-5】“快乐种植、收获希望”——班级文化新“花”样

2024 年春季，学校利用劳动实践周主题教育时间，组织开展了春播活动，师生共同参与，体验农耕乐趣。活动中，专业指导教师全程陪伴，手把手教学生掌握播种技巧。从如何平整土地、确定播种间距，到种子的掩埋深度，每一个步骤都讲解得细致入微。农耕文化的引入更是为活动增添了厚重的历史底蕴，从古代的农耕工具到传统的节气与农事安排，学生们在劳作中感受着中华民族千年农耕文明的传承。各班级以集体智慧为画笔，精心设计独具特色的班级花圃。花开时节，学校精心组织了“最美班级”评选活动，摄影照片展示分享也同步开展。活动过程中，既有亲手播种的辛劳体验，又有鲜花盛开时的喜悦与畅想。提高动手能力的同时团队合作和班级凝聚力得到了具象。

1.1.5 文明风采活动

学校按照教育部办公厅《关于在职业院校开展“技能成才强国有我”主题教育活动的通知》，本年度组织学生开展了我“心中的二十大”、“未来工匠读书”、“悦读伴我成长 职教学生读党报”、“传承中华优秀传统文化”、“文明风采”等系列活动，同时还精心了校园礼仪大赛活动，学生参与度达到 100%，这些活动不仅丰富了学生的课余生活，还促进了学生之间的交流与互动。

【案例 1-6】书海遨游 用阅读点亮心灵——“平语荐读 佳句寻赏”读书月

本届读书月活动自 4 月 23 日启动，为期两个月，主题为“平语荐读 佳句寻赏”。6 月 24 日，学校在报告厅隆重地举行了第十三届读书月活动总结会。读书月活动自启动以来，得到了全校师生的积极响应和热情参与，学生诵读文化经典，感受知识力量，追求精神富足，以阅读为纽带，共同打造更加美好的书香校园。

1.1.6 共青团活动

学校共青团组织积极开展各类活动，如志愿服务、社会实践等，引导学生走出校

园、服务社会。这些活动不仅锻炼了学生的实践能力，还培养了他们的社会责任感和奉献精神。



图 1-3 京蒙两地学生共同参与爱国主义教育活动的直播画面

【案例 1-7】京蒙两地同心向党——九一八爱国主义教育专题讲座活动

受“4+5+N”京蒙职教发展联盟委托，由外事学校组织承办《勿忘国耻 珍爱和平爱国主义教育专题讲座》。活动采用线上直播形式，京蒙两地 4000 余名中职生，共同参与了本次爱国主义教育活动。通过对九一八事变进行了深入浅出的讲解，带领师生共同回忆那段让整个中华民族都痛彻心扉的岁月，居安思危，警钟长鸣。

1.1.7 学生社团活动

学校鼓励学生参与社团活动，通过组织丰富多彩的社团活动，如美术社、合唱队、田径队等，培养学生的兴趣爱好和特长。这些社团活动不仅丰富了学生的校园文化生活，还促进了学生之间的交流与合作。

1.2 专业建设

学校始终坚守“服务中央”的专业定位，选择保留契合首都功能、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，寻求在减量中增值发展、高质量发展。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。学校依托北京市特色高水平项目建设平台，探索“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。

1.2.1 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人才。

1.2.2 特高专业建设情况

学校酒店与烹饪两大专业分别在 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。高星级饭店运营与管理专业进行“店校一体”生产实训探索，烹饪工艺与营养专业的专业教室、设施设备进行数字化转型升级。

【案例 1-8】跨专业联合实践，全流程开展“店校一体”生产实训

本年度学校“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”，助力学生+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。通过专业教师和管理教学人员组成的“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。

生产实训邀请社区居民、初中校教师、行业企业专家进校园进行指导，从邀请函设计、餐台设计、菜品制作、菜肴服务、介绍词撰写、视频设计等工作中充分发挥学生的主观能动性，教师作为学生各项工作的辅助者、助推者，不断提升学生专业综合素养的提升。



图 1-4 高星级饭店运营与管理专业部和烹饪工艺与营养专业部学生进行台面装饰与菜品准备

【案例 1-9】数智融创，炒菜机器人操作进入烹饪专业人才培养新赛道

在专业老师的带领下，学生学习新购置的炒菜机器人设备操作，进行菜品制作与新菜品研发。教师对学生制作菜品进行点评，学生根据评价结果调整菜单编程内容，将精准化与经验化完美结合。在专业课教学中，教师鼓励学生利用炒菜机器人自行研发菜单，在研发菜品的过程中，强化基本功（刀工、火工等）的训练，关注餐品营养、色泽搭配等内容，亦可根据用餐人员需求进行个性化菜单设计。将学生日常教学中探索出的新菜品、新配方反馈给生产厂家，为推动产品更新和技术研发贡献力量。



图 1-5 烹饪专业课师生利用炒菜机器人进行操作

1.3 课程建设

1.3.1 公共基础课课程改革

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。各学科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。

【案例 1-10】数学教研组基于专业情境的“2 引 4 步 6 融合”教学法改革

数学教研组通过设计模拟仿真工作任务，借用餐品图片、实物模型，以问题引领，分析其中包含的数学问题，抽象数学概念，确定“2 引 4 步 6 融合”教学法，获取数学知识，解决实际任务，通过动手实践落实对知识的理解和掌握，并在实际工作场景中有效的推广和应用。

2 引：课前教师在学习通平台发布预习资料和相关检测，布置学生研读和分享，**引发学习兴趣**。课上通过专业情境创设，以问题**引领课堂学习**。

4 步：①“**实物情境 问题抽思**”，从实物中抽象出数学知识，形成数学概念，解决教学重点，提升数学抽象素养；②“**谨慎求知 引导点拨**”，教师引导点拨，理清知识脉络，形成知识体系，提高科学精神，突破难点。③“**任务驱动 实践探索**”，用所学知识解决实际问题，培养工程思维和养成节约意识。④“**思维提升 能力拓展**”，反思实践过程，梳理课程内容，提升职业素养，强化政治认同。

6 融：实现**数学课程与专业学习融合、线上与线下融合、动脑与动手融合、数学学习与劳动教育融合、家校教育融合、学科素养与思政教育融合**。

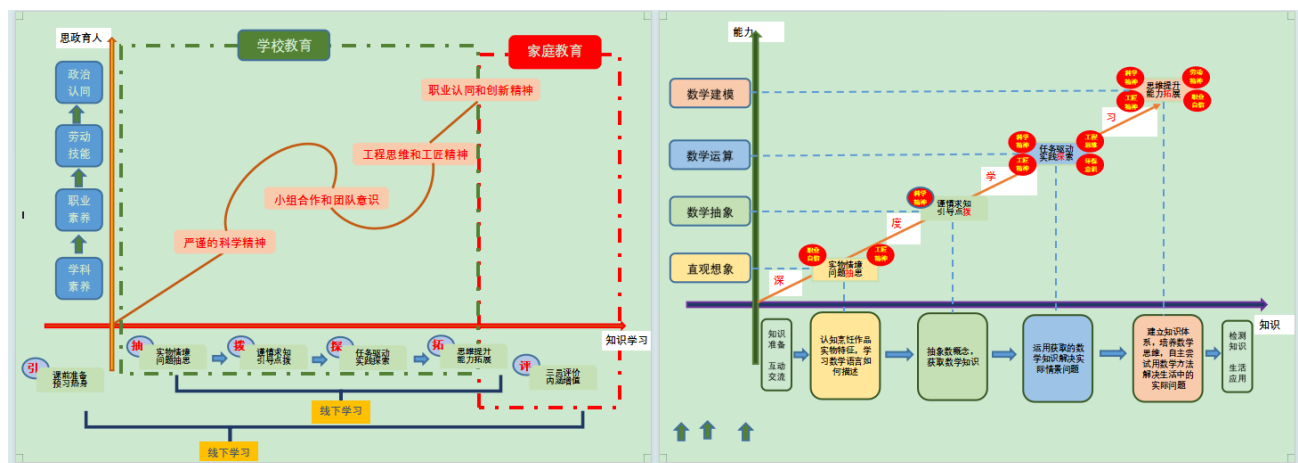


图 1-6 数学教研组“2 引 4 步 6 融合”教学法

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，立足企业的岗位要求，持续进行模块化课程体系优化。

【案例 1-11】模块化课程体系优化，促进公共基础课与专业课程协同创新

高星级饭店运营与管理专业组建了包括公共基础模块、专业基础模块、专业核心模块、专业拓展模块、项目实训模块等课程团队，深入调研，与企业联合共制定培养目标，参照行业标准和国家教学标准，结合首都发展需求，分析行业典型工作任务和能力需求，重构课程体系。特别是在“岗课赛证”融合育人方面，团队对标行业企业的新需求，尤其是数字化升级带来的新挑战，助推岗位对接课程，实现整合效能转化，全面提升公共基础课教师的能力。

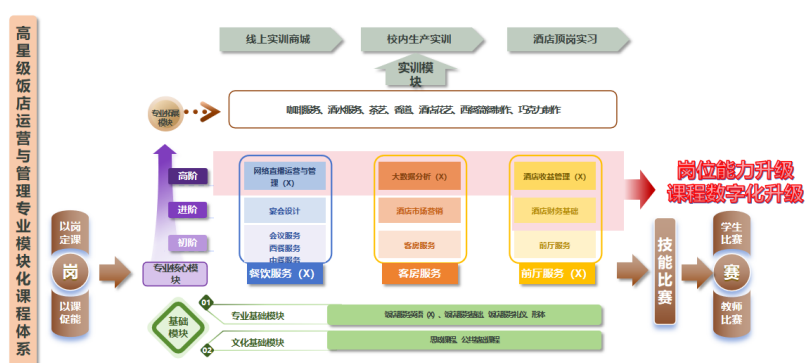


图 1-7 高星级饭店运营与管理专业模块化课程体系

1.3.3 教材管理制度建设

学校严格落实教育部《职业院校教材管理办法》《北京市职业院校教材管理办法》以及《北京市职业院校教学管理通则》等文件要求，组建教材管理委员会，制定了《北京市外事学校教材管理办法》，所有选用的教材均需经过学校教材管理委员会严格审查，确保教材内容的正确性和教学适用性。教材管理委员会定期对教材使用情况进行专项排查，确保教材选用持续完善和有效性。此外，教材选用结果上报北京市教育委员会市教材基础信息库备案，以便上级部门对教材选用工作进行监督和指导。

1.3.4 教材选用使用审核

学校教务处按照制度要求制定教材征订计划，严格规范教材征订渠道，提交至教材管理委员会审查、备案。选用过程公开、公平、公正，严格按照程序选用教材，建立管理台账并对选用结果进行公示。本年度学校选用教材包括国家统编教材和国家规划教材两种，无境外教材。学校建立教材使用评价反馈机制，对选用的全部教材进行教师使用效果、学生使用情况等进行评价反馈。

【案例 1-12】朱江老师在市级统编教材培训中发挥示范引领作用

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，提升教师依据课程标准应用新教材开展教学设计与实施的能力。历史教研组朱江老师在北京市教委组织的北京市中等职业学校思想政治、语文、历史三科统编教材使用培训中，为全市历史学科一线骨干教师做了“《中国历史》第六单元 明清统一多民族国家进一步巩固与封建统治的危机单元分析及教学建议”讲座，得到各校参训历史教师一致好评。



图 1-8 朱江老师承担北京市历史统编教材培训讲座

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，教师利用更新的教学方法在北京市教师教学能力大赛中获得一等奖。

【案例 1-13】首次赴沪研学实践，丰富专业课教学内容

2024 年 11 月 11 日-15 日，烹饪专业部师生赴上海开展首次研学活动，近距离接触“第二十七届 FHC 上海环球食品展”的 15 个主题展区和 9 个专业行业比赛。研学活动涵盖了重温历史文化、领略科技进步与涵养专业素养等多个维度，内容丰富充实，意义深远重大。不仅是一次知识与技能的积累之旅，更是一次心灵的滋养与精神的成长之旅，同时也是学校烹饪工艺与营养专业部备战新赛事、积累经验的一次学习经历。



图 1-9 烹饪工艺与营养师生团队赴上海开展“FHC 中国国际烹饪艺术比赛”研学实践活动

1.4.2 岗课赛证

针对岗位需求，学校引进了酒店收益管理、旅游大数据分析、网络直播运营、前厅、餐饮、实用交际英语等 6 个 1+X 证书，拓展学生专业技能。以就业岗位的职业道德、职业能力、职业素养要求作为人才培养目标；根据就业岗位对人才规格的要求确定课程教学内容；通过技能大赛所体现的行业发展趋势，促进课程教学内容、教学方式、教学评价改革；根据“1+X”职业等级证书考核要求设置进阶式模块化课程体系。

【案例 1-14】“四融三阶”，优化专业人才培养模式

“四融”：即“岗课赛证”有机融合，以岗定课、以赛促课、以证融课。

“三阶”：基于岗位能力模块化课程从初阶“基础技能”体现服务基础，到进阶“设计融入”体现服务拓展与内容融合，最后跃升为高阶对接酒店行业最新需求和数字化升级对酒店人才催生的岗位要求，三阶递进提升人才培养质量、增强职业教育适应性。

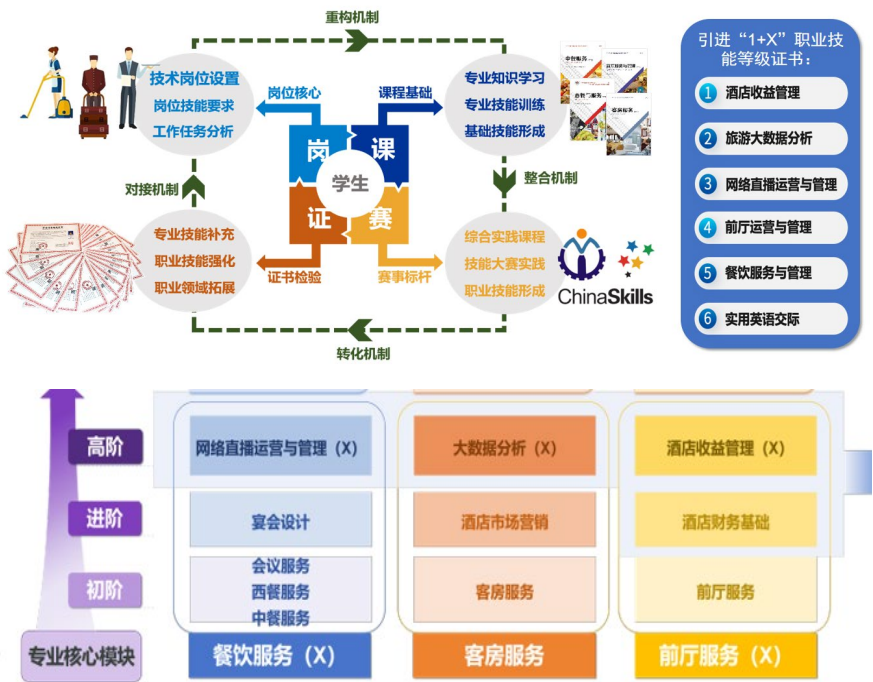


图 1-10 高星级酒店运营与管理专业“四融”“三阶”人才培养模式

【案例 1-15】烹饪工艺与营养专业学生取证工作开辟新路径

自人社部取消厨师职业资格证书后，烹饪工艺与营养专业学生很难找到与专业匹配度高的职业资格证书认证途径。2024 年 11 月 23 日，由学校培训中心牵头，烹饪专业部 42 名学生直接参加了中式烹调师、西式

面点师两个科目的职业技能等级（四级）考试并顺利通过。此次取证工作是烹饪专业部首次组织学生直接进行中级技能考核，学生取证后直接进入毕业实习单位，为人才培养实现专业化评价对接迈出了重要一步。

1.4.3 资源建设

本年度学校酒店和烹饪两大专业的资源库均初具规模，《饭店服务英语》《客房服务》《中餐服务》三门新课程相继在智慧职教平台开课，进一步扩大了学校的网络教学资源，外事学校在中国大学慕课和智慧职教平台上开设的在线开放课程达到 19 门，涵盖了核心课程及专业拓展课程，截至 2024 年第一学期在线学习总数达到 30.8 万。2024 年 1 月高星级饭店运营与管理专业资源库入选北京市职业教育专业教学资源库。未来，学校将继续探索在线教育模式，为学生提供更加优质的远程教育服务。

1.5 贯通培养

1.5.1 “3+2”中高职衔接

学校高星级饭店运营与管理专业、烹饪工艺与营养专业与北京市财贸职业学院多年合作，学校派专业教师到财贸进行专业课授课，了解课程设置及学生学习需求，每年为高职院校输送市赛、国赛优秀选手均继续在高职学校各项比赛中发挥示范引领作用。

【案例 1-16】 优势互补，与高职校携手完成“3+2”中高职衔接转段

为做好 2022 级“3+2”中高职衔接转段考核工作，确保转段考核过程公平公正公开，学校与北京财贸职业学院多次接洽共同制定实施方案、完善考核指标、确定考核流程。考核当天两校分别派出考评员组成考核小组，从英语听说、职业技能、职业素养等方面进行考核，顺利完成高三年级“3+2”中高职衔接转段考核工作。“3+2”中高职衔接转段模式形成优势互补，教育更加连贯和系统化。在推动职业教育体系完善、提升学生综合素质和就业竞争力以及促进经济社会发展等方面都具有重要意义。



图 1-11 “3+2”中高职衔接转段考核现场

1.6 职普融通

1.6.1 学校设置综合高中班

2024 年学校首次获得普高班招生机会，按照招生计划足量招满第一批普高班学生。基于多年职普融通班的办学经验，学校设立普高部，为区域内初中毕业生提供了更多选择与发展机遇。

【案例 1-17】探索中职校多样化发展路径 学校迎来首批普高班学生

2024 年 8 月北京市外事学校正式成立普高部，完成招生计划 160 人。学校基于多年职普融通班办学经验，全力投入相关筹备工作。一方面，精心筹备教学设施设备，为学生营造优质的学习环境。另一方面，大力组建教学团队，汇聚了一批教学经验丰富的骨干教师，为学生的成长成才保驾护航。同时发挥职业学校专业优势，与职高班共享茶艺、调酒、咖啡、花艺、巧克力制作、素描、小语种、职场生存技巧等选修课，为职业发展做全面准备。



图 1-12 普高部

学生上课情况

【案例 1-18】服务区域内中小学校，携手普通中学共同打造“七彩阳光课程实践基地”

2024 年 1 月 19 日，学校与北京教育学院附属中学隆重举行了首个“七彩阳光课程实践基地”授牌签约仪式。两所各具特色、相辅相成的类型教育既可以促进学生全面而有个性发展，又可以促进职业高中与普通高中协同发展，在推进教育特色、优质、多元发展，为社会发展培育更多“基础宽厚、技能综合、素质全面、发展多元”的创新型、实用型、复合型人才有了更加深厚的教育资源保障。通过“七彩阳光课程实践基地”，也为学校服务首都中小学课后服务、劳动技能培训提供了更多机会。



图 1-13 “七彩阳光课程实践基地”签约仪式

1.7 科教融汇

本年度学校在研的课题和科研项目总计 22 项，其中包括北京市 2023 年度职教改革项目 1 项、北京市教育科学规划 2024 年职教体系改革专项 1 项、北京市教育科学规划 2022 年度一般课题 1 项；北京市职教学会立项课题 4 项、校级课题 15 项。与西城区研修学院合作开展科研项目 2 项，包括北京市教育科学规划课题 1 项、北京市职教改革项目 1 项。教师获得 2024 年度北京市中小学“教师在线”平台信息技术应用案例征集活动中获典型案例和优秀案例各 1 项；市级优秀论文 3 篇，区级征文文一等奖 1 项、二等奖 8 项、三等奖 7 项；北京市中小学生综合素质评价典型案例二等奖 1 项，三等奖 2 项。

表 1-2 北京市外事学校 2024 年度在研市级课题

序号	课题类别及名称	备注
北京市职教改革项目		
1	乡村振兴背景下"组团式"帮扶推进职业学校"三同三共"发展的策略研究	已完成中期检查，质量监测结果为“优”。
2	中等职业学校多样化发展研究	已完成开题
北京市教育科学规划课题		
1	中等职业学校教育资源提供社会服务的途径和策略研究——以北京市外事学校为个案	完成中期检查，2025.6 结题
北京市职教学会立项课题		
1	基于“岗课赛证”融通的中职模块化课程体系构建 ——以北京市外事学校酒店服务专业为例	已提交结题材料
2	“1+X”证书制度下中职酒店收益管理活页式教材的开发研究	已提交结题材料
3	班级团体辅导对中职学生主观幸福感的影响研究	已提交结题材料
4	乡村振兴下中职研学旅行课程本土化开发与实践	已提交结题材料
与西城区研修学院合作开展课题		
1	智慧教育视域下区域社区教育数字化转型的行动研究(北京市教育科学规划重点课题，立项编号：CIAA23062)	已完成中期检查
2	技能型社会建设背景下区域社区教育智慧学习生态的构建(北京市职教改革项目，课题编号：GZ2022002)	已完成中期检查

【案例 1-19】中等职业学校多样化发展研究取得重大突破

职业学校特色发展和多样化发展一直是学校高度重视和深入研究的问题，2019 年学校开始尝试设置职普特色实验班，2022 年学校特色发展在区域内宣传展示，2024 年正式招收普高学籍学生，在职业学校特色发展方面积累了相应的经验。在此基础上，本年度，由田雅莉校长主持的课题《中等职业学校多样化发展研究》成功立项为北京市教育科学“十四五”规划 2024 年度职教体系改革专项课题，并于 10 月 26 日顺利

完成开题工作，已有的研究成果得到北京师范大学国家研究院院长和震教授、北京市教育科学研究院职业教育研究所所长霍丽娟教授和北京市西城区教育科学研究院创新与发展中心周甜主任三位评议专家的好评与肯定。本次专项课题全市共立项 14 项，立项单位包括中国人民大学、市教科院、中高职院校，外事学校作为其中两所中职学校之一获此殊荣。

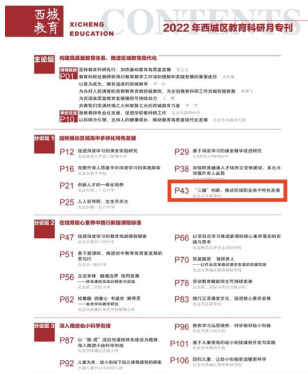


图 1-14 职业高中特色发展进行区域展示宣传

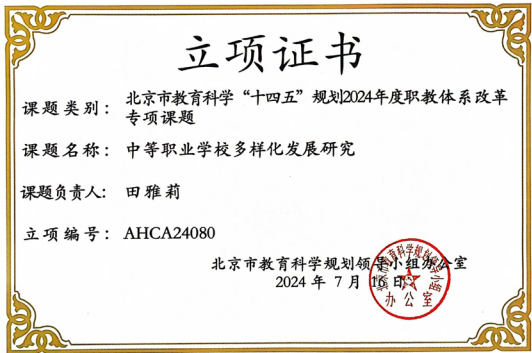


图 1-15 职教体系改革专项课题立项证书

1.8 创新创业

学校一直以来重视学生创新创业能力培养，在校内教学活动中以课程为主体进行创新创业的指导，通过每年举办的校级技能大赛、参与市和国家级赛事、外出研学、生产性实训活动、实习实训、企家专业进课堂等多种方式针对不同专业的学生并结合学生自身优势进行创新创业能力的培养，增强了学生的意识，促进了学生的全面发展，为学生就业奠定了基础。

1.9 技能大赛

1.9.1 学校组织承担技能比赛

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 1-20】创新职业技能大赛新模式，京津冀职业院校首次同场竞技

2024 年 5 月 21 日，由北京市教育委员会、北京教育科学研究院、北京市职业技术教育学会主办，北京市外事学校承办，粤财JW万豪酒店协办的 2024 年北京市职业院校技能大赛“酒店服务”赛项（中职组）比赛，在北京粤财JW万豪酒店成功举办。来自京津冀地区的北京市工贸技师学院、北京市密云区职业学校、北京市商业学校、北京市外事学校、北京新城职业学校、天津市中华职业中等专业学校、张家口市职业技术教育中心共 7 所中职学校，12 个参赛队、24 名选手报名参赛，首次实现了京津冀职业学校选手同场竞技，此为本届大赛的特色之一。



图 1-16 京津冀地区中职院校共同参与职业技能大赛

1.9.2 学校参加各类技能比赛情况

学校高星级饭店运营与管理专业、烹饪工艺与营养专业作为北京市特高专业，坚持“以赛促学、以赛促教、以赛促改”，在各级各类技能比赛中获得优异成绩。

表 1-3 北京市外事学校学生参赛获奖情况

时间	比赛名称	参赛选手	获得奖项
2024.10	世界职业院校技能大赛总决赛	22-2 刘豫萱 23-2 陈琪颜 22-2 梁梦琪 23-1 白雪	三等奖
2024.5	北京市职业院校技能大赛包揽“酒店服务”（中职组）	22-2 刘豫萱 21-1 樊雪峰 23-1 白雪 23-2 袁英超	一等奖 2 项
2024.5	北京市职业院校技能大赛酒店服务赛项（高职组）	23-2 陈琪颜 23-1 张越一 22-2 庞宇凡 23-2 王欣宇 23-1 李元琪 22-2 梁梦琪	二等奖
2024.6	“京雄”职业礼仪比赛	23-2 陈琪颜 23-1 张越一 22-2 庞宇凡 梁梦琪 崔朕迦	二等奖
2024.3	第二届全国乡村振兴职业技能大赛北京市选拔赛 ——中餐面点	22-4 张子涵	三等奖
2024.5	北京市职业院校技能大赛中式烹饪赛项（师生同赛）	刘若潼（教师） 22-4 白紫萱 23-4 张钊睿	团体 三等奖
2024.9	第四届“丝路工匠”国际技能大赛（西餐西式烹调）	22-4 赵君岚	一等奖
		22-5 李春晓	二等奖
		22-4 王羽凡	三等奖

1.10 培养质量

1.10.1 毕业生毕业去向落实率、升学率、自主创业率、月平均收入

2024 届毕业生毕业落实率为 100%，71.59% 的学生升入高等学校，无自主创业，月平均收入为 5060 元。

表 1-4 北京市外事学校 2023-2024 学年毕业生情况

序号	指标	单位	2024 年
1	毕业生人数*	人	88
2	毕业生去向落实人数	人	88
	其中：升学人数	人	63
	升入本科人数	人	2
3	毕业生本省去向落实率	%	100
4	月收入	元	5060
5	毕业生面向三次产业就业人数	人	25
	其中：面向第一产业就业人数	人	0
	面向第二产业就业人数	人	0
	面向第三产业就业人数	人	25
6	自主创业率	%	0
7	毕业三年晋升比例	%	37.5

【案例 1-21】搭高端就业平台，增强职教吸引力

学校自建校开始一直致力于为学生搭建高端就业岗位平台，多年来为北京饭店、钓鱼台国宾馆、外交部机关及驻外机构服务中心、中办机关服务中心等中央企业及部委机关事业单位培养上万名优秀服务人才，学校育人质量得到企业高度认可，校企合作机制良性健康发展。以钓鱼台国宾馆为例，本年度学校 1 名高星级酒店运营与管理专业的学生和 5 名烹饪工艺与营养专业的学生经过双选进入钓鱼台国宾馆实习，为期半年的实习结束后 6 名学生全部留用，成为正式在编事业单位员工。同时，学校也积极配合企业需求高度关注入职毕业生的职业发展情况，为企业在岗职工培训提供助力。2022 年留用外交部机关及涉外机构服务中心的 1 名学生在 2024 年 4 月份被派往法国工作。正如有家长跟学校就业处老师说的的那样“孩子能在钓鱼台工作，解决了全家的后顾之忧，是当初入学时没想到的，一定要把学校推荐给身边的朋友”。



图 1-17 烹饪专业学生在钓鱼台国宾馆后厨工作



图 1-18 酒店专业学生在钓鱼台国宾馆通信服务岗位工作

1. 10.2 毕业生满意度

通过问卷星形式从不同维度抽样调查应届毕业生 68 人，整体满意度为 97.35%；抽样调查毕业三年内毕业生 71 人，满意度为 98.60%；抽样调查 10 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学管理，满意度为 100%。

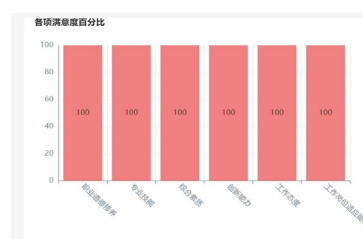
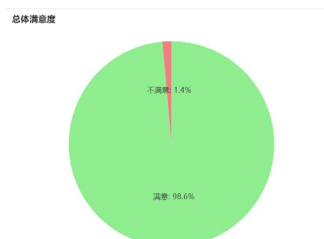
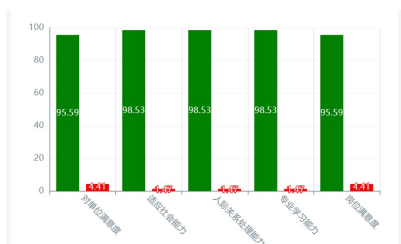


图 1-19 应届毕业生满意度

图 1-20 毕业三年内毕业生满意度

图 1-21 用人单位满意度

2. 服务贡献

本年度学校社会培训对象主要有区域内中小学生、社区居民和企事业单位，培训项目分别有中小學生技能培训、礼仪培训、劳动教育课程；社区居民烹饪类培训、家居生活类培训；企事业单位职工岗位技能培训和生活技能类培。年培训量 25785 人次。

表 2-1 2023-2024 学年社会培训服务统计汇总表

统计时段	企事业单位培训量	区域内中小学生培训量	社区居民培训量
第一学期	6979	3280	4841
第二学期	3766	4578	2341
学年合计	10745	7858	7182
合计	25785（人次）		

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

学校优化课程资源，开发出提升岗位技能以及生活品质的课程，将专业性结合企业岗位实践和趣味性，不仅为企事业单位提升专业素养发挥了积极作用，而且将文化自信融入到生活技能，受到学习者欢迎。

【案例 2-1】深化产教融合，服务企业实现校企双赢

2024 年 6 月—11 月，北京饭店委托学校对 152 名一线员工开展旅游饭店英语服务等级水平认证（初级、中级）的培训与考核。考虑到在岗员工工作特点，学校通过调研研发线上模块化课程，建班建群开展线上培训，同时辅之以线下辅导集中对考核重点、案例进行讲解分析。通过校企共同努力，考核通过率达到 98%。该培训项目提升在岗员工英语服务技能的同时，还为企业认定员工英语水平、提升员工薪酬提供了客观依据。北京饭店规定每 2 年对员工的英语服务水平进行认定，依据培训考核成绩，每月给予员工一定的工资奖励。助力企业发展的同时，学校教师的专业水平也在实践中得到有效检验，真正合校企双赢。



图 2-1 北京市北京饭店有限责任公司培训、考核现场

2.1.2 数字化资源建设助力企业人才培养

学校本年度上线九门慕课，共计 396 学时，免费开放给全国的企事业单位员工，这十一门课程汇聚了各专业核心课程和特色课程，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。

表 2-2 北京市外事学校 2023-2024 学年慕课培训规模统计表

序号	慕课名称	第一学期培训量（人数）	第二学期选培训量（人数）
1	茶艺	1889	1119
2	西餐之旅	336	308
3	花艺漫生活	260	217
4	香趣香识	733	790
5	咖啡技艺	617	584
6	西式烘焙	847	764
7	跟我学礼仪	387	237
8	跟我学调酒	401	369
9	中餐热菜制作	892	687
学期合计		6362	5075
学年总计		11437	

2.2 服务乡村振兴

学校积极响应国家乡村振兴宏伟战略，在习近平新时代中国特色社会主义思想的指引下，深入贯彻党的二十大精神 and 党中央的教育方针政策，坚定不移地承担起对口帮扶地区及革命老区的教育对口合作崇高使命，为推动乡村教育振兴贡献力量。

【案例 2-2】京蒙携手同筑梦，共谱职教新华章

外事学校与鄂伦春民族职业高中自 2018 年起建立帮扶关系，派遣教育团队，助力帮扶校提升教学管理水平，双方在教育理念、教学方法上达成共识，共同探索产教融合新模式，与企业合作开展实践教学，提升学生职业素养。鄂伦春职高干部教师赴京跟岗学习，专业素养显著提升。通过建立长期稳定的合作关系，双方资源共享、优势互补，共同推动职业教育高质量发展，为鄂伦春地区乡村振兴和经济发展注入新活力。

【案例 2-3】同心同向，携手前行——学校承对革命老区进行教育对口帮扶

2024 年 5 月，外事学校交流团赴山西省武乡县职业中学开展全方位专题交流，涵盖听课评课、教学能力大赛指导等。9 月，武乡县教育局组织 80 名教师分批赴京，参加外事学校精心准备的系列培训。通过办学理念分享、公开课观摩及实训基地参观等活动，不仅促进资源共享，还显著提升武乡职中教师专业素养和教学能力，为两校共同发展奠定坚实基础。外事学校在职业教育对口合作中展现出积极作用，成为典范。



图 2-2 外事学校朱燕、常金波两位老师在武乡县职业中学为师生示范公开课

2.3 服务地方社区

2.3.1 利用特色课程资源优势，拓宽社会服务范围

学校的茶艺咖啡花艺礼仪等特色培训课程具有 30 余年的教学底蕴，口碑良好。本学年咖啡教师团队进一步优化教学资源，拓展课程推广渠道，承接了西城区总工会的咖啡服务人才技能大赛，学校社会影响力和社会服务范围得以跨越式提升。

【案例 2-4】发挥特色专业优势，承办地方职业技能大赛

2024 年 4 月学校首次承担西城区总工会主办的“西城‘大咖’驾到 服务‘啡’同凡响”咖啡技能大赛，参赛选手 80 人。作为西城区的一次重要赛事，此次竞赛不仅为咖啡师们提供了展示专业技艺的平台，更是一次推广传播咖啡文化的良好机遇。学校积极准备、精心策划，赛前各项文案和物料准备、协调师资开展系列有针对性的培训，最终圆满完成预赛、决赛所有工作。外事学校之所以能够承办此赛项，与学校开设历史悠久的特色咖啡课程密不可分。赛事的举办，展现了学校自身专业优势、锻炼了教师团队，提升了学校的区域影响力，也为服务地方经济发展发挥了积极作用。



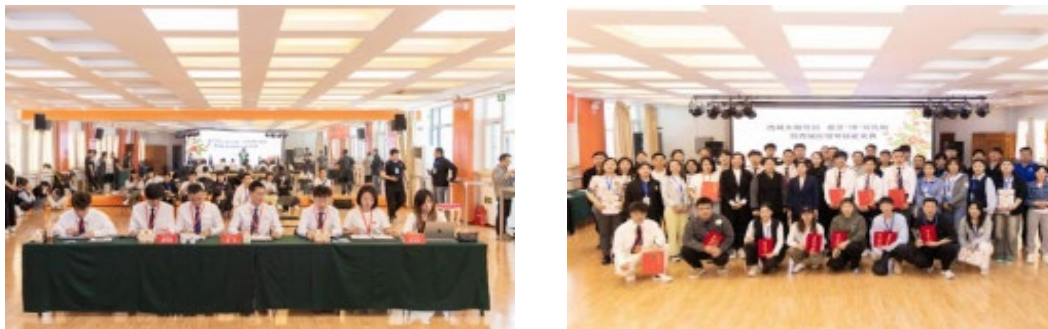


图 2-2 学校承办西城区“大咖”驾到 服务“啡”同凡响咖啡技能大赛

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。在社区教育方面做出了新的探索，培训中心与专业部紧密合作，研发数字化培训课程资源，以公益课的方式惠民，课程分为运动健身、生活雅趣、美食烹饪等五个课程群，在周边社区教育中获得了高度认可，同时扩大学校影响力。

【案例 2-5】“美好生活直播间”——服务市民终身学习

外事学校“美好生活”直播间课程覆盖艺术素养、家庭教育、历史知识、居家管理、健康饮食等多方面、多层次、多门类的学习资源；课程内容深入浅出、风趣易懂，以人民群众喜闻乐见的形式呈现，满足不同年龄、不同学习者的学习需求，做到“一点即学”“实时回放”的直播设置方式，学习者可以根据自己的兴趣和时间，灵活选择“想学即学”“随时可学”。截止 2024 年 12 月直播间已搭建公益课程 88 场次，粉丝 5284 人，热度 5.79 万，为全民终身学习型社会建设贡献职教力量。



图 2-3 美好生活直播间课程群

2.4 服务区域合作

学校紧扣国家发展战略，精准对接旅游服务领域高素质技术技能人才需求，积极开展对口帮扶与协同合作。依托“组团式”教育帮扶模式，创新体制机制，着力培养服务区域经济发展的留得住、用得上的人才，取得了显著成果。

【案例 2-6】创新教师培养模式，为国家乡村振兴重点帮扶县培养师资

在国家乡村振兴战略的指引下，学校派出由校长带队的“组团式”教育帮扶团队赴鄂伦春自治旗民族职业高中开展教育帮扶。团队创新实践了“训赛研创 阶梯递进 融合迭代”模式，致力于培育一支留得住、用得上的优秀教师队伍。

- 以培训为起点，更新教师观念，提升师资队伍整体素质。
- 以比赛为平台，激励师生实践探索，提高学生学习热情和教师教学实践及管理 ability。
- 以研究为手段，促进教师反思提升，推动学校持续创新。
- 以创新为目标，促进成果的转化和应用。

在此过程中，帮扶团队成员和当地受援校教师之间不光有工作内容的交叉，更有工作方法、专业技能以及教育理念的融合，通过实践中的言传身教产生积极影响，实现教师素养的迭代改进。

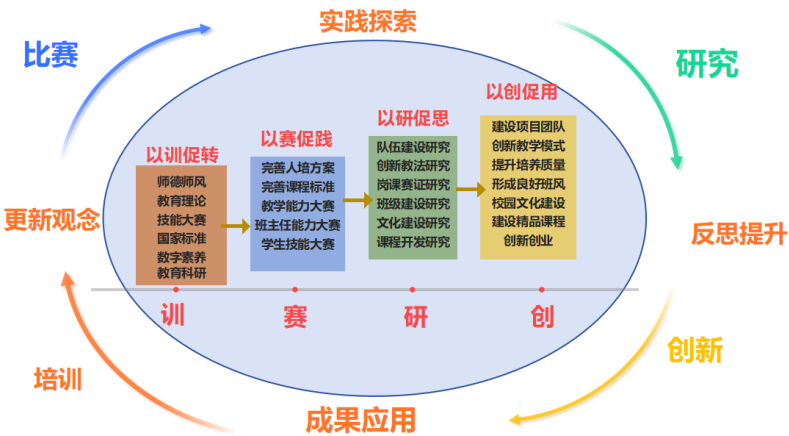


图 2-4 “训赛研创 阶梯递进 融合迭代”教师培养模式

3. 文化传承

3.1 传统文化传承

本年度，学校围绕北京中轴线申遗的热点事件，以“弘扬民族文化，延续中华文脉”主题，举办了非遗进校园、中轴线文化遗产大讲堂、行走中轴线实践活动等一系列丰富多彩的活动。通过开设非遗课堂、专家讲座、实地考察等形式，帮助学生深入了解非遗和中轴线文化的历史和现状，提升学生的文化素养。活动得到了社会各界的关注和赞誉，扩大了学校的影响力。未来，学校将继续加强非遗和中轴线文化的传承与保护工作，丰富活动内容和形式，推动中华优秀传统文化的发展。

3.2 企业文化传承

学校高度重视企业文化教育，视其为培育师生职业素养与核心竞争力的关键。为促进“双师型”教师的成长及学生个人职业素养的全面提升，学校注重将企业文化与学校文化有机融合，积极搭建校企文化互融的协同育人平台，弘扬工匠精神，致力于培养具有深厚文化底蕴和实战能力的优秀人才。

【案例 3-1】高星级饭店运营与管理专业师生实地感受企业文化

2024 年 12 月 19 日，高星级饭店运营与管理专业高一、高二年级全体师生前往业内享有盛誉的北京饭店与贵宾楼饭店进行企业认知实践。外事学校毕业生、现饭店餐饮部总监赵媛媛女士及主管董宏宇先生饱含深情地为师生讲解了新中国旅游业和饭店业的发展历程以及北京饭店与外事学校合作的一幕又一幕辉煌过往，带领师生参观了展现北京饭店百年历史的“时光之廊”、极具中国传统文化精髓的谭家菜餐厅、中华礼仪厅、贵宾楼紫城风景套房等，同时师生还亲身体验了什么是高端贵宾服务，什么是工匠精神。



图 3-1 高星级饭店运营与管理专业师生实地感受企业文化

【案例 3-2】大师进校园 促进师生共成长

2024 年 5 月恰逢主题为“一技在手，一生无忧”的北京市职业教育宣传月，北京市外事学校举办了第

十九届“外事杯”技能大赛及展示活动。 本届“外事杯”技能大赛同时设置了“技能：让生活更美好”、“讲好首都故事”、“我为‘外事’代言”等分主题，丰富了技能大赛的内容和组织形式。内容上有学生中英文结合的展台介绍和宴会菜单设计说明，也有企业教师与学生同台进行技能示范和精彩的专业知识讲解。

原全国政协副主席贴身管家、酒店行业专家徐磊和全国劳动模范、全国技术能手资深级中国烹饪大师王素明现场点评学生作品，并用自己的成长经历、所感所悟引导鼓励学生。



图 3-2 酒店行业专家进校讲座



图 3-3 烹饪大师点评学生作品



图 3-4 企业专家与学生同台展示

3.3 红色文化传承

学校通过“铸牢中华民族共同体意识”宣传月，融入“一家亲”思政元素，举办歌咏比赛、参观旧址等活动，增进认同，营造团结校园，树立共同体理念，增强归属感和团结力。

【案例 3-3】举办“铸牢中华民族共同体意识”宣传月

外事学校师生涵盖汉、回、蒙、彝等多个民族，在教学中融入“中华民族一家亲”思政元素，践行民族团结教育。启动“铸牢中华民族共同体意识”宣传月，旨在增进师生对中华民族等认同，营造团结校园

环境，铸牢中华民族共同体意识。宣传月期间，学生通过参加歌咏比赛歌颂中华民族；师生参观蒙藏学校旧址共同体体验感受中华民族共有精神家园的魅力。此次活动成效显著，加深了师生相互了解，增强了团结氛围，树立了休戚与共、荣辱与共的共同体理念，创造了“民族团结一家亲、守望相助一家人”的和谐校园环境。

4. 国际合作

4.1 国际合作办学

学校坚持多种形式开展国际交流活动，通过与外国学校建立长效合作机制，深化项目合作，推进课程共建与师资交流，推进职业教育国际化深度发展，为双方学生提供了更多的升学和发展机会，培养更多具有国际竞争力的高素质人才。

【案例 4-1】新加坡香阳环球厨师学院到校交流

新加坡香阳环球厨师学院院长一行莅临我校，就学生升学事宜进行了深入的洽谈与交流。此次交流主要围绕烹饪工艺与营养专业的学生展开，双方就烹饪和烘焙两个专业的对接合作达成了初步共识。在洽谈过程中，双方详细探讨了烹饪和烘焙专业的课程设置、教学特色、实践机会以及学生培养方向等，旨在通过合作，为学生提供更广阔的学习和发展空间。同时，双方还就如何促进学生国际交流、提升教学质量和国际化水平等议题进行了深入讨论。此外，对于高星级饭店运营与管理专业的学生，双方也提出了对接餐饮管理和饮品服务专业的合作意向。这一举措将为学校酒店专业的学生提供更多元化的学习选择，有助于他们拓宽国际视野，提升专业素养和实践能力。



图 4-1 新加坡香阳环球厨师学院领导到校交流

4.2 助力“一带一路”建设

学校积极响应“一带一路”建设的号召，积极参加“丝路工匠”国际技能大赛。在比赛中，师生们与来

自世界各地的选手切磋技艺，交流经验，共同提升专业技能水平。

【案例 4-2】“砥砺精技 赛场逐梦铸荣光”——烹饪专业学生获北京市赛一、二、三等奖

2024 年 11 月 11 日，在北京市教委牵头举办的第四届“丝路工匠”国际技能大赛（西餐西式烹调）比赛中，烹饪专业赵君岚、李春晓、王羽凡三名选手参赛，经过激烈角逐，最终获得一、二、三等奖各一名的好成绩。在跨度大、时间长的训练过程中，对学生的自觉性和持续不间断刻苦训练，是一种考验，更是一种磨练，同时也是“任务引领、梯度递进，练考结合、过程监控，多元评价、流程延展”训练模式取得的显著成效。



图 4-2 烹饪专业赵君岚、李春晓、王羽凡三名学生分获市赛一、二、三等奖

5. 产教融合

5.1 校企双元育人

5.1.1 专业建设

学校牵手企业采取多元方式，开展用人需求调研、专业发展调研，通过共同开发教材、企业专家进课堂、共同优化”店校一体“生产性实训，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，共建实习实训基地、共建工程师学院、共管岗位实习等校企双元育人模式，不断提升育人质量。

5.1.2 课程建设

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，重构具有模块化课程体系，修订课程标准 10 余个。高星级饭店运营与管理专业的前厅服务、客房服务、宴会设计以及烹饪工艺与营养专业的中餐热菜、日餐、西餐烹饪、西式面点等课程采用双师课堂授课。



图 5-1 中餐热菜外聘教师的课堂



图 5-2 企业专家指导学生大赛

5.1.3 教材开发

本年度学校与企业合作，行业企业专家参与电子教材设计，在真实的企业环境中拍摄、在国家智慧职教平台上线《中餐服务》、《中餐热菜》等 3 门课程电子资源。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。



图 5-3 校企合作电子教材开发

5.1.4 教育教学

学校依托校企合作委员会紧密跟踪行业动态与企业实际需求，通过设置模块化课程将行业最新标准、规范及新技术融入课程内容，确保教育教学活动与产业发展同频共振，为企业精准输送适配人才。以制度来保证教师定期到企业参加实践，同时聘请行业专家和技术骨干与学校教师共同组成校企混编专业教师团队，共同承担专业课教学和实践指导，打造双师课堂。整合线上优质教学资源，开展混合式教学。2023 年 10 月-2024 年 1 月期间与企业专家合作、联合第三方数据分析专家开展了学生综合职业能力测评，定位人才培养靶点，促进学生具备良好的职业适应性与可持续发展能力。



图 5-4 外聘专家指导师生大赛

5.1.5 实训基地建设

2024 年 11 月 30 日，继中餐面点教室和中餐热菜教室后，学校中餐冷菜实训教室和西餐面点实训教室完成升级改造，并交付使用。此次实训教室升级改造过程中，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，强化与企业后厨对接、提升理实一体化教学的信息化支撑，将学校的实际教学需求结合教师企业实践酒店如北京柏悦酒店、北京饭店等高星级饭店的岗位标准、场地规划、动线流程设计、工位结构安排等进行设计，促进实训教室满足教学和岗位需求。



图 5-5 烹饪工艺与营养专业部西餐面点实训室

5.1.6 校企合作开展工程师学院建设

学校持续推进工程师学院——北京饭店外事服务学院项目建设，在学生综合职业能力测评、2024 年世界职业院校技能大赛“酒店服务”赛项餐台设计、国家级职业院校教师教学创新团队建设、“前厅服务与管理”课程教学、企业员工旅游饭店英语服务等级水平认证的培训与考核等诸多方面开展校企深度合作，资源共享、校企共赢，成果显著。

【案例 5-1】校企联合开展学生职业能力测评，检验教学改革成效

依托工程师学院建设项目平台，充分发挥学校教师和企业导师的各自专长与优势，在专家指导下开展

学生综合职业能力测评探索与实践。学校教师与企业导师以“有预定散客的入住登记服务”为选题，共同设计考题、测评表、测评标准、测评方案，2024年1月共同完成学生综合职业能力测评，涵盖自主学习编制计划、同伴合作完善计划、实施任务落实计划三段测评，学生的信息采集、自主学习、统筹规划、同伴互助和制定、完善及实施计划、现场应变、复盘反思、规范操作、语言表达、主动寻求帮助等综合职业能力均得到考察。通过测试结果分析“以点带面”检验教学改革成效、反哺课程优化设计，校企深度融合驱动教学评价改革见实效。

5.1.7 学生实习

学校在实习管理工作中严格贯彻落实教育部等五部门下发的《职业学校学生实习管理规定》要求。本年度共有学生岗位实习 98 人次。实习岗位包括北京饭店、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、会议服务等岗位。

【案例 5-2】“1+1+2+2 管理模式”全方位服务学生岗位实习

“1”，学校设置专门的**学生实习管理小组**，校长、书记全面领导，招生就业处联合专业部、德育处、教学处负责具体组织、管理和协调。

“1”，一个**学生岗位实习平台**，通过在学习通平台上设定学生实习单位的定位签到、日报、月报和总结模块进行数智管理，学校可以随时看到学生的思想动态便于及时指导。

“2”，学生在实习期间有**两位实习指导老师**，一名是学校安排的实习指导教师，另一名是企业安排的资深带教师傅，两位指导教师配合完成学生思想教育和技能提升，实现全过程双向管理。

“2”，**2 名应急联络人**，为便于应对和及时处理学生实习过程中有可能出现的突发状况，学校和企业分别设立一名应急联络人，由学校和企业管理人员担任，联系方式向全体实习学生公开。

“1+1+2+2”实习管理模式，保障了学生岗位实习顺利，提升了实习质量。



图 5-6 “1+1+2+1” 实习管理模式

5.2 行业产教融合共同体建设

学校目前分别加入了国创团队协作旅游共同体和全国现代旅游行业产教融合共同体。学校积极参与共同体建设，在共同体中发挥示范引领作用，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

学校与北京饭店有限责任公司共同建设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”，该中心主要服务于旅游、酒店与餐饮行业领域。实践中心的基础设施完备，仪器设备配置先进，在对外学生实训、社会培训、技术服务项目上，与周边的企事业单位、社区、中小学资源共享，推动学校优质职教资源进一步转化为社会服务资源。

实践中心开放运营主要监测指标目标数据采集表			
项目	2025 年	2026 年	2027 年
对外开展学生实训总人数（人）	4000	4300	4800
对外开展学生实训总学时（学时）	300	330	400
实训课程建设（个）	3	3	3
实训教材建设（个）	3	3	3
社会培训总人数（人）	12000	13000	14000
社会培训总学时（学时）	1200	1400	1500
培训服务收入（万元）	20.00	40.00	50.00
开展横向行业企业技术服务数量（项）	1	2	3
开展横向行业企业技术服务收入（万元）	2.00	3.00	4.00
拟申报地市级以上成果数量 地市级（项）	3	3	3

图 5-7 智慧餐饮产教中心：3 年运营检测指标数据采集表

6. 发展保障

6.1 党建引领

学校党总支和党支部坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的二十大及二十届二中、三中全会和习近平总书记关于教育的重要论述精神，落实立德树人根本任务，大力弘扬教育家精神。加强党对学校工作的全面领导，落实《北京市外事学校学校章程》抓好学生德育工作和教职工思想政治工作，落实意识形态工作责任制，加强师德师风建设和学校精神文明建设，书记履行全面从严治党第一责任人的职责抓好党风廉政建设，抓重要工作推进和重难点问题破解，指导基层党组织和党务工作者认真履职、不断提高党的建设质量。

【案例 6-1】数智赋能“三会”议题申请与流转，提升组织效能

学校 2024 年积极推进党组织领导的校长负责制实践，借助信息化标杆学校、智慧校园达标建设的契机，数智赋能“党总支会议”“校务委员会议”“校长办公会议”提议或议题的申请、审批、选择与通知、会

议召开与材料分发、会后归档与督办，使得整个流程更加规范、透明，不仅提高了会议效率和管理水平，还有助于加强组织内部的沟通和协调，形成求真务实、注重实效的工作作风，提升组织效能。数字化管理使会议议题的申请与流转流程更加制度化、规范化，有助于完善学校或党组织的内部管理制度，共同推动学校或党组织的全面发展和进步，提升学校治理能力和治理水平。

6.2 政策落实

2024 年，学校深入贯彻落实国家和北京市有关职业教育的政策精神，积极响应党的二十大和习近平总书记关于职业教育的重要指示，秉持高质量、有特色、国际化的职业教育发展理念。学校紧密围绕北京市教委的改革部署，特别注重产教融合、职普融通、数智融创三大方面，出台了一系列校内改革发展措施，积极推进现代职业教育体系的建设与改革。

6.3 学校治理

6.3.1 学校领导体制

学校依托“三坚持三确保”的工作思路，全面推进党组织领导的校长负责制改革实践。坚持党的全面领导，确保学校各项工作沿着正确政治方向迈进。坚持完善制度体系建设，进一步明确党组织书记和校长的职责权限、工作方式和议事规则等，确保学校治理的规范化。党组织书记和校长坚持经常性的、定期与不定期的沟通协调，共同研究学校发展中遇到的问题和困难，确保形成合力及时解决痛点、堵点问题。

6.3.2 教学管理

学校不断加强教学运行管理数字化建设，不断探索应用大数据、人工智能等新一代信息技术，科学、高效、精准地开展管理工作，提高教学管理的现代化水平。

【案例 6-2】数智赋能，平台高效选课，智能分析软件助力家校深度共育

为提升学生选课效率，教学处牵头顺利完成学生在线选课工作，通过平台学生能第一时间了解可选课程、剩余人数，也便于任课教师及时了解学生选课情况，普高、职高学生共享选修课。引入考试数据分析软件，该软件为学生提供学业动态变化追踪数据，为教师提供教学质量分析数据，便于精准施策，同时也为教学质量监控提供科学依据。班主任端能够看到班级每名学生的各科学习情况；家长端能够详细了解学生各科学习情况、优势科目分析、有待提升的知识点等等，一人一账号，保护了学生隐私的同时，促进家校深度共育。

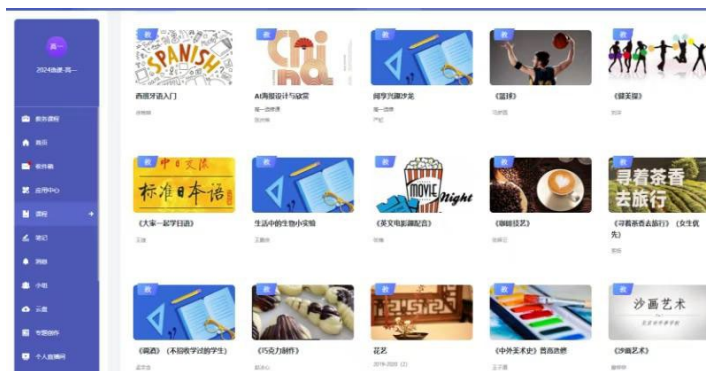


图 6-1 平台选课界面

6.3.3 学生管理

学校加强德育管理的数字化建设，利用综合素养平台对学生的信息、成绩、行为表现进行全面的记录，同时发布各项德育活动，使学生德智体美劳全面发展。这些数字化平台的应用不仅提高了学校的管理效率，还提升了教师的信息化水平和教学水平，同时也提高了学生获取数字化信息的能力。

【案例 6-3】充分利用综合素养平台管理，助力学生管理精细化

在学生管理方面，学校的学生管理平台为每名学生提供一个账号，学生可以在平台上查询自己的德育量化分数，了解自己的加减分原因，同时，平台会上线一系列活动，学生根据自己的兴趣爱好和特长进行报名参加，学校德育处审核后加分，分德、智、体、美、劳五项统计，利用学生画像的形式，统计学生情况。帮助学生更好的发展自己的优势和弥补不足。

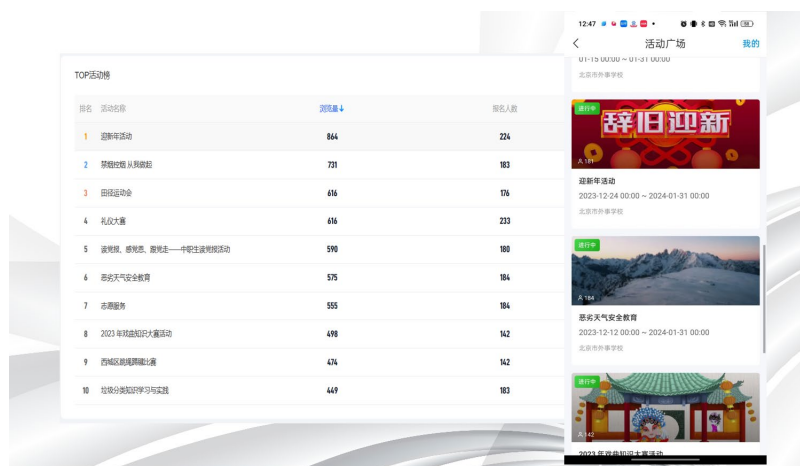


图 6-2 学生综合素养平台

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

本年度学校后勤保障工作主要涉及普高部教室和实验室改造、烹饪实训室智能升级、体育组粉刷、供暖系统设备和食堂设备更新以及围墙改造等。为提升师生就餐质量，学校重点关注了校园餐问题，有序更换老旧设备，后厨环境全面修缮，修订采购与留样制度，厨师团队优化加工流程，确保食材新鲜，强化食品安全。



图 6-3 普高部教室及生化实验室

【案例 6-4】智能升级教学实训室，助力学校“数智融创”

2024 年 6 月，学校开始着手安排实训室改造升级工作，在教学处、烹饪专业部、保卫处、培训中心多部门配合下，安排协调各单位负责人来校实地现场集中会议讨论方案，暑假期间完成西面和冷菜实训教室改造工程，同时购置了 AI 智能炒菜机器人教学设备，安排师生参与科研项目，有效提升教学质量和学生对设备设施的使用能力，促进学生专业领域技能全面提升。机器人的引进，为学校智慧厨房的打造锦上添花，更是为紧跟行业企业发展，培养高素质技术技能型人才迈出了重要的一步。



图 6-4 学校为烹饪专业部购置了 AI 智能炒菜机器人

6.3.6 安全管理

学校具有科学、完善的安全管理体系，校长统领，各部门协同，岗位责任明确，责任到人。安全制度健全，安全教育活动丰富多样，每周有固定课时向学生传授安全知识，借助案例、视频提升学生安全意识和应急能力，确保每月不少两次的法制教育和疏散演练。安全设施配备充足，校门口门禁严格，校园内监

控全覆盖且定期维护，消防设施齐全，定期检查更新，为校园安全筑牢防线。优化交通标识与秩序，上学放学时段专人维护，周边环境明显改善。

6.3.7 管理信息化

为了进一步实现跨系统的数据整合与共享，本学年学校开始实施与教育部数据中台的对接，将接口对接代码部署至生产环境，配置好相关参数和认证信息，并按照教育部的要求定期上传数据。同时，建立数据上传的监控机制，及时发现并解决上传过程中可能出现的问题。学校定期对上传的数据进行质量检查，确保数据的准确性和完整性，并对发现的问题进行及时修正。通过培训和宣传提高学校相关人员的业务水平，增强学校在教育数字化转型方面的知名度和影响力。通过这些措施，使学校可以有效地与教育部数据中台进行对接，推动学校的数字化转型进程。

6.4 质量保障

学校高度关注教育教学质量，本年度新修订和完善了《北京市外事学校专业设置与管理办法（暂行）》、《学校教学事故认定办法》、《人才培养方案管理办法》、《学校专业人才培养方案制（修）订指导意见》、《学校制（修）订课程标准等制度》等制度，确保教育教学活动的有序进行。定期开展常态化自评自测工作，主动加强对学校教学质量的自我诊断和总结改进，不断推动学校内部治理能力的提升。

【案例 6-5】学校“等级A”通过北京市职业院校教学质量监测评价

2024年6月，由北京市教委组织，在全市中等职业院校、高等职业院校中开展北京市职业院校教学质量监测评价。学高星级饭店运营与管理专业首批被抽中参与此次重点监测评价，由教学处牵头，各部门大力支持下，积极完成数据填报和材料整理，撰写典型案例和自评报告，最终顺利通过并获评等级A。监测评价结果将作为后期学校专业设置、职业教育项目立项、院校考核的重要参考。

【案例 6-6】修订校本教研方案，教研组专时专题校本研修

根据教育部《关于进一步加强新时代基础教育教研工作的实施意见》（京教基二〔2024〕17号）和北京市教委《北京市深化基础教育课程教学改革实施方案》（京教基二〔2024〕21号）文件精神，结合学校发展规划，学校修订了《北京市外事学校教研组校本教研方案》，明确以教研组为单位每周要固定有半天校本研修专用时间，细化研修目标定位，探索学校、教研组、教师三层级教研共同体，确定四方面、14个细分指标进行重点领域研究。

6.5 师资队伍建设

6.5.1 青年教师培养

学校近三年有21名新入职教师，师徒结对明确师徒职责、新教师职业生涯培训强化职业使命感和荣誉感，成立读书会通过阅读和定期交流解决教育教学中面临的实际问题。开展“启航杯”教师风采展示和交流活动促使新任教师教育教学能力的提升。

【案例 6-7】名师领 聚合力 蓄内功 攀高峰

本年度，学校组织 2023 年新入职教师开展了“启航杯”新任教师教学风采展示和交流活动。通过一节公开课、一份板书设计、一个授课PPT、一份教案、一次课后说课开展交流活动。11 名新教师分两组先后进行了公开课展示，学校邀请了西城区研修学院部分学科教研员、行业专家、西城区导师团成员共同把脉，引导新教师站稳讲台，助力新教师“扎根、叶茂、花繁”。



图 6-5 新教师公开课、说课及区教研员、西城区导师团成员听评课指导

【案例 6-8】读书丰底蕴 清气溢师心——成立青年教师读书会

本年度，为了进一步增强青年教师的专业素养，提升教学实践能力，学校以读书丰底蕴，清气溢师心”为主题开展读书会系列活动，为青年教师搭建学习和成长的平台。通过持续性的学习和交流，助力青年教师不断提升自我，践行教育的初心与使命。



图 6-6 青年读书会活动

6.5.2 骨干教师培养

依托第二批国家级职业教育教师教学创新团队和北京市教学创新团队两级建设，学校持续加大骨干教师培养力度，实施“5165”骨干教师能力提升方案，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。该方案培养目标明确、平台完整、路径清晰，既相对独立、又彼此联系，协同配合。

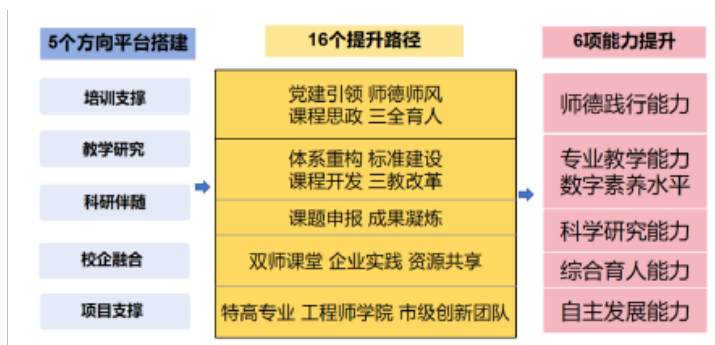


图 6-7 “5166” 骨干教师能力提升方案

【案例 6-9】“戮力前行 携手绽放”——第一期青蓝计划成员团建活动暨总结工作圆满完成

“青蓝计划”团队是我校为促进中青年干部、学科带头人和骨干教师快速、健康成长而打造的一支充

满朝气的青年骨干力量，第一期培养计划自 2023 年 1 月开始至今已近尾声。科研督导室牵头，每个学期都会开展各类主题活动，2024 年 5 月 14 日下午组织开展了以“戮力前行 携手绽放”为主题的团建活动。旨在通过团体活动增进各成员间的沟通与协作、理解和信任，增强团队认同感和归属感，提升团队凝聚力，为个体与学校发展打下良好的基础。11 月 12 日，第一期团队成员总结汇报会圆满完成。



图 6-8 第一期青蓝计划成员开展团建活动

6.5.3 专业带头人、教学名师、“双师型”教师培养

在专业带头人、教学名师以及“双师型”教师培养体系中，学校强调理论知识与实践操作的紧密结合，理论指导实践，实践检验和深化理论。校级层面重点关注的同时还积极借力区域内优质教育资源，推荐、选拔三名优秀教师进入西城区教育系统名师工作室心理、历史、地理学科培养对象，通过工作室的培养，将促进教师专业理论水平和实践能力、教学研究和课题研究能力进一步提升，成为在本学科领域具有一定影响力的教师。

【案例 6-10】“鹰雁双螺旋上升-双助力驱动”建设范式 构建高质量发展有梯度的教师培养体系

学校国家级创新团队提炼形成“鹰雁双螺旋上升-双助力驱动”建设范式。深度融合“双因素理论”“群体动力理论”的精髓，在党建引领下，结合“鹰雁团队”核心理念，同时在“国家级职业教育教师教学创新团队文体旅游协作共同体”“现代旅游行业产教融合共同体”的双助力下，构建一个将教师个体潜能与团队整体力量紧密联结、互促互进的卓越生态，培养“像鹰一样强的个人”，组成“像雁一样合作的团队”。双螺旋结构象征着知识与行动之间的紧密关联和相互促进。螺旋式上升意味着团队或个体的能力发展不是直线式的，而是经历着反复的实践、反思、学习和再实践的过程。每一次循环都会带来能力的提升和认知的深化，从而推动团队或个体向更高的层次发展。

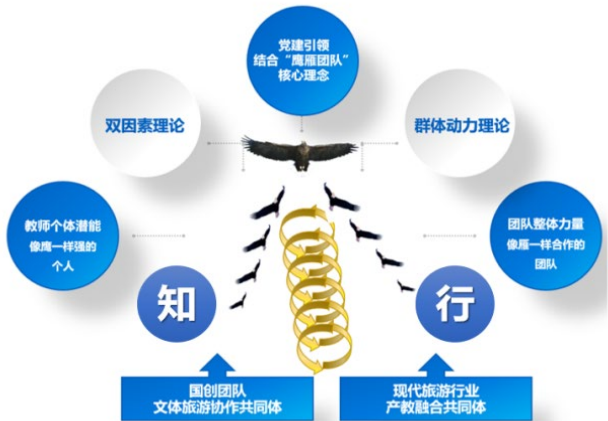


图 6-9 “鹰雁双螺旋上升-双助力驱动”建设范式

队或个体的能力发展不是直线式的，而是经历着反复的实践、反思、学习和再实践的过程。每一次循环都会带来能力的提升和认知的深化，从而推动团队或个体向更高的层次发展。

2024 年 4 月该范式在文体旅游（二）协作共同体研修班暨数智文旅高质量发展交流研讨会上进行推广，全国 12 所同类学校、160 人左右参与，获得好评。

6.5.4 班主任队伍建设

学校依托班主任工作室进行班主任队伍建设，以工作室为核心载体，构建一个集学习、交流、实践与创新于一体的平台，为班主任提供系统的理论学习与技能培训机会。通过定期研讨、案例分析等活动，工作室成员可以针对班级管理中的实际问题进行深入探讨，促进相互间的经验分享与智慧碰撞，形成解决方案，从而不断优化教育策略，提升班级管理水平，为学生全面发展创造更加优质的教育环境。

6.5.5 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。

表 6-1 北京市外事学校教师教学技能比赛获奖情况

时间	赛项	教师	奖项	备注
2024.10	2024 年北京市职业院校教师教学能力大赛	王晓丽 邓晶 张辉云 张博识	一等奖	入选 2024 年全国职业院校教师教学能力大赛
2024.9	2024 年北京市职业院校教师教学能力大赛	单侠 郝臻 李晶 董肖旭	一等奖	入选 2024 北京市职业院校教师教学能力大赛 PK 赛
2024.10	北京市京雄职业院校技能大赛	祝欣 董肖旭 闫丽琴	二等奖	

6.6 经费投入

2023 年，学校收入 6840.78 万元，全部为财政拨款收入；支出共计 6840.78 万元，其中，基本支出 5866.92 万元（其中：人员经费 5478.52 万元，公用经费 388.4 万元），项目支出 743.51 万元。按经济分类，工资福利支出 4578.13 万元，商品和服务支出 822.17 万元，对个人和家庭的补助 1183.62 万元，资本性支出 256.87 万元。

7、面临挑战

7.1 首都核心区家长对学生升学需求日益增加

应对思路与举措：探索高中多样化发展路径，努力办人民满意的教育。

7.2 教师结构有待优化

应对思路与举措：不断提升教师“一专多能”的能力，公共基础课职高班教师同时承担普高班教学。通过校本研修，发挥团队作用，提升教师个人能力发展，提升教师队伍建设。

表1 人才培养质量计分卡

序号	指标	单位	2023 年	2024 年
1	毕业生人数*	人	93	88
2	毕业生去向落实人数	人	93	88
	其中：升学人数	人	73	63
	升入本科人数	人	0	2
3	毕业生本省去向落实率	%	100	100
4	月收入	元	4800	5060
5	毕业生面向三次产业就业人数	人	20	25
	其中：面向第一产业就业人数	人	0	0
	面向第二产业就业人数	人	0	0
	面向第三产业就业人数	人	20	25
6	自主创业率	%	0	0
7	毕业三年晋升比例	%	—	37.5

表2 满意度调查表

序号	指标	单位	2023 年	2024 年	调查人数	调查方式
1	在校生满意度*	%	82.31	99.55	66	平台
	其中：课堂育人满意度*	%	84.23	100	66	平台
	课外育人满意度*	%	76.51	100	66	平台
	思想政治课教学满意度*	%	93.62	100	66	平台
	公共基础课（不含思想政治课）教学满意度*	%	85.68	99.49	66	平台
	专业课教学满意度*	%	88.81	99.49	66	平台
2	毕业生满意度	%	98.11	97.98	139	问卷星
	其中：应届毕业生满意度	%	94.52	97.35	68	问卷星
	毕业三年内毕业生满意度	%	98.11	98.6	71	问卷星
3	教职工满意度*	%	93.43	--	33	平台
4	用人单位满意度	%	100	100	10 家	问卷星
5	家长满意度	%	96	96.4	178	问卷星

表3 教学资源表

序号	指标	单位	2023 年	2024 年
1	生师比*	——	2.65	2.64
2	“双师型”教师比例	%	34.95	38
	其中：高级“双师型”教师比例	%	--	0
3	高级专业技术职务专任教师比例*	%	35.92	47
4	专业群数量	个	0	0
	专业数量*	个	2	3
5	教学计划内课程总数*	门	77	60
	教学计划内课程总数*	学时	19152	14923
	其中：课证融通课程数*	门	6	6
	课证融通课程数*	学时	450	450
	网络教学课程数*	门	77	60
	网络教学课程数*	学时	19152	14923
	校企合作课程数	门	49	49
	校企合作课程数	学时	2376	2376
6	专业教学资源库数	个	1	2
	其中：国家级数量*	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
	省级数量	个	0	1
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
	校级数量	个	0	1
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
7	在线精品课程数*	门	16	18
	在线精品课程数*	学时	868	964
	在线精品课程课均学生数*	人	15359	17100
	其中：国家级数量*	门	0	0
	接入国家智慧教育平台数*	门	0	0
	省级数量	门	6	6
	接入国家智慧教育平台数*	门	6	6
	校级数量	门	16	18
	接入国家智慧教育平台数*	门	16	18
8	虚拟仿真实训基地数	个	0	0
	其中：国家级数量*	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
	省级数量	个	0	0

	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
	校级数量	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
9	编写教材数	本	13	4
	其中：国家规划教材数*	本	12	0
	校企合作编写教材数	本	12	1
	新形态教材数	本	1	3
	接入国家智慧教育平台数*	本	0	2
10	互联网出口带宽*	Mbps	5120	5120
11	校园网主干最大带宽*	Mbps	1024	1024
12	生均校内实践教学工位数*	个/生	2.11	2.14
13	生均教学科研仪器设备值*	元/生	148328.22	156597

表4 服务贡献表

序号	指标	单位	2023 年	2024 年
1	毕业生初次就业人数*	人	20	25
	其中：A 类：留在当地就业人数*	人	20	25
	B 类：到西部和东北地区就业人数*	人	0	0
	C 类：到中小微企业就业人数*	人	0	0
	D 类：到大型企业就业人数*	人	7	14
2	横向技术服务到款额	万元	0	0
	横向技术服务产生的经济效益	万元	0	0
3	纵向科研经费到款额*	万元	0	0
4	技术产权交易收入*	万元	0	0
5	知识产权项目数量	项	0	0
	其中：专利授权数量	项	0	0
	发明专利授权数量	项	0	0
6	专利转让数量	项	0	0
7	专利成果转化到款额	万元	0	0
8	非学历培训项目数*	项	24	24
	非学历培训学时*	学时	1163	2237
	公益项目培训学时*	学时	366	1198
9	非学历培训到账经费	万元	14.79	26.71

表5 国际影响表

序号	指标	单位	2023 年	2024 年
1	开发并被国外采用的职业教育标准、资源、装备数量	个	0	0
	其中：标准数量	个	0	0
	专业标准数量	个	0	0
	课程标准数量	个	0	0
	资源数量	个	0	0
	装备数量	个	0	0
2	在国外开办学校数	所	仅高职 填报	
	其中：专业数量	个	仅高职 填报	
	在校生数	人	仅高职 填报	
3	接收国外留学生专业数	个	0	0
4	接收国外留学生人数	人	0	0
5	接收国外访学教师人数	人	0	0
6	中外合作办学专业数	个	0	0
	其中：在校生数	人	0	0
7	专任教师赴国外指导和开展培训时间	人日	0	0
8	在国外组织担任职务的专任教师人数	人	0	0
9	国外技能大赛获奖数量	项	0	0

表6 落实政策表

序号	指标	单位	2023年	2024年
1	全日制在校生人数*	人	285	281
2	年生均财政拨款水平	元	29147	40425
3	年财政专项经费*	万元	439.88	743.51
4	教职工额定编制数	人	127	122
	教职工总数	人	125	106
	其中：专任教师总数	人	101	88
	思政课教师数*	人	5	5
	体育课专任教师数	人	5	7
	美育课专任教师数	人	1	1
	辅导员人数*	人	仅高职 填报	
	班主任人数	人	17	17
5	参加国家学生体质健康标准测试人数	人	264	281
	其中：学生体质测评合格率	%	89.6	78.4
6	职业技能等级证书（含职业资格证书）获取人数	人	173	250
7	企业提供的校内实践教学设备值*	万元	0	0
8	与企业共建开放型区域产教融合实践中心数量	个	1	1
9	聘请行业导师人数*	人	9	9
	其中：聘请大国工匠、劳动模范人数	人	1	1
	行业导师年课时总量*	课时	2355	2355
	年支付行业导师课酬	万元	19.31	23.55
10	年实习专项经费	万元	0.61	0.54
	其中：年实习责任保险经费	万元	0.61	0.54

