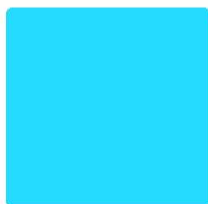
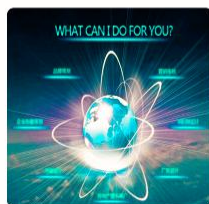
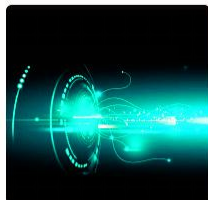




北京市外事学校教育质量年度报告 (2025)



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/>

附件3

学校年报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（2025年度）及相关附件的真实性、完整性和准确性负责。

特此声明。

单位名称(盖章):  北京市外事学校
法定代表人(签名): 

2025年12月31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、首批国家级重点中职学校、北京市特色骨干专业院校。2024-2025年度全日制招生人数为270人，在校生445人，毕业生93人。

质量年报制度实施以来，学校管理层充分认识到质量年报的编制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，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，形成“统筹——执行——协作”的管理模式，即校长办公会负责统筹安排、工作小组负责具体执行、各科室同步协作，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。2024-2025学年主要的工作亮点有：

1、酒店专业团队入选第二批国家级职业教育教师教学创新团队

2025年，教育部公布第二批国家级职业教育教师教学创新团队名单，高星级饭店运营与管理专业教师教学团队成功入选。团队在田雅莉校长带领下，紧密对接行业需求，在人才培养、课程重构、模式创新等方面成果显著，形成了独具特色的“鹰雁团队”建设范式。此次入选是对学校师资建设与教学改革成果的国家级权威认可，标志着外事学校在该领域的团队建设已走在全国前列。

2. 职普融通、双轨并行——“3+6+N”课程体系助力学生多样化发展

“3+6+N”职普融通课程体系以“职业筑基、文化赋能、多元发展”为核心理念，课程设计聚焦于提升学生综合素养，凸显“双轨并行”特色：普通高中文化课程对标普通高中学业水平合格性考试标准，专业课程嵌入1+X证书考核要求，实现“文化素质+职业技能”双重认证。

3. 读万卷书，行万里路——学校开展丰富多彩的研学活动

打破学制与专业壁垒，为不同群体学生定制差异化研学任务。如大运河博物馆、吉利超级汽车工厂、浙江大学机器人基地、全球烹饪艺术中心与未来工厂——老板电器等，引导学生在真实场景中，实现从“文化认知”到“专业转化”的深度跨越。

4. 多学科 AI 技术融合实践，赋能课堂互动新体验

各学科积极探索人工智能技术在教学中的深度融合，打造以学生为中心、强调合作探究与深度学习的课堂生态。“智播教室”的建成，通过多模态行为识别算法，全程精准采集教师授课节奏、知识点讲解逻辑、互动设计等教学数据，以及学生专注度、知识点掌握率等反馈数据，摒弃主观评价偏差，帮助教师依托真实数据高效反思，实现自我跃升。

5. 全国劳动模范王素明大师入驻北京市外事学校中式面点工作室

王素明大师是原北京京西宾馆面点厨师长，中式面点高级技师、全国劳动模范、全国技术能手，曾荣立个人二等功一次、三等功三次，2025年入选中国烹饪协会烹饪大师名人堂。2025年5月6日，学校以“传承匠心，启航未来”为主题举办“王素明大师中式面点工作室”揭牌活动。

6. 学生在各项大赛中斩获佳绩

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”，学生在各级各类技能比赛中屡创佳绩。尤其是烹饪专业学生首次赴上海参加“第26届FHC中国国际烹饪艺术大赛”，在3名选手5个赛项中，取得了2金2银1铜的好成绩。

7. “组团式”帮扶首程收官，接续力量再启乡村振兴新征程

2022.8-2025.7，田雅莉校长带领骨干教师团队分批次奔赴鄂伦春民族职业高中，三年的不懈努力，鄂伦春民族职高实现了全方位的跃升。学校师生在全国及内蒙古自治区、呼伦贝尔市各级技能竞赛与教学评比中佳绩频传，田雅莉校长载誉返京。2025年8月，学校党总支尉京菁书记接过帮扶接力棒，再次奔赴鄂伦春自治旗，续写京蒙协作育人的崭新篇章。

8. 两本教材入选十四五国家规划教材（第二批）

继11本教材入选首批“十四五”职业教育国家规划教材名单后，学校又有《酒店服务基础》《酒店花艺》两门核心课程教材成功入选“十四五”职业教育国家规划教材（第二批），标志着学校在专业教材建设方面达到国家级水平。

9. 向世界讲中国故事，AI助力“饺”流

西城区国际化传统教育实践活动基地落户北京市外事学校，基地联合北京市西城区少年宫、北京市第三十九中学留学部首次开展“向世界讲中国故事——留学生解锁立冬传统文化新体验”活动。通过“AI+民俗”的创新模式，助力留学生深度体验中国文化、成长为中国故事的积极传播者。乌克兰、智利、西班牙等十个国家的在京留学生参与了活动。活动受到了社会各界广泛关注，BRTV新闻“都市阳光”栏目予以宣传报道。

10. 《北京市外事学校2024年度教育质量年度报告》入选教育部合规性评价“A”档优秀报告

学校年报编制经验在2025年北京市职业教育质量年度报告工作会上作交流分享。

正文目录

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	3
1.1.4 班级建设	3
1.1.5 文明风采活动	4
1.1.6 共青团活动	4
1.1.7 学生社团活动	5
1.2 专业建设	5
1.2.1 专业设置与管理	5
1.2.2 专业对接产业发展	6
1.2.3 优化专业布局规划	7
1.3 课程建设	7
1.3.1 公共基础课	7
1.3.2 专业课课程改革	8
1.3.3 活页式教材开发	9
1.4 教学改革	9
1.4.1 公共基础课课程改革	9
1.4.2 专业课课程改革	10
1.4.3 AI 辅助教学	11
1.5 贯通培养	12
1.5.1 “3+2”中高职衔接	12
1.6 职普融通	13
1.6.1 职普融通课程体系构建	13
1.7 科教融汇	14
1.8 创新创业	14
1.9 技能大赛	15

1.9.1 学校组织各类技能大赛	15
1.9.2 学校承办比赛	15
1.9.3 学校参加各类技能比赛情况	16
1.10 培养质量	17
1.10.1 毕业生满意度	17
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 数字化资源课程服务、助力企业人才培养	19
2.2 服务乡村振兴	21
2.3 服务地方社区	23
2.3.1 丰富社区教育内容，结合新科技深化社会服务内涵	23
2.3.2 利用特色课程资源优势，拓宽社区服务范围	24
2.3.3 AI 赋能社区教育	24
2.3.4 大力发展助老教育	25
2.4 服务区域合作	26
2.4.1 勇担使命，持续帮扶	26
2.4.2 探索组团教育帮扶模式	26
2.4.3 东西部对口帮扶，实现同向共赢发展	28
3. 文化传承	28
3.1 传统文化传承	28
3.1.1 开展优秀中华传统文化教育	28
3.2 企业文化传播	29
3.2.1 企业文化教育	31
3.3 红色文化传承	31
4. 国际合作	33
4.1 国际合作办学	33
4.2 助力“一带一路”建设	33
5. 产教融合	35
5.1 校企双元育人	35

5.2 行业产教融合共同体建设	37
5.3 开放型区域产教融合实践中心建设	37
6. 发展保障	37
6.1 党建引领	37
6.2 政策落实	37
6.3 学校治理	38
6.3.1 学校领导体制	38
6.3.2 教学管理	38
6.3.3 德育管理	39
6.3.4 财务管理	39
6.3.5 安全保卫	39
6.3.6 管理信息化	39
6.4 质量保障	39
6.5 师资队伍建设	39
6.5.1 教师队伍结构	39
6.5.2 教师企业实践	40
6.5.3 师资培养培训	40
6.5.4 班主任队伍建设	43
6.6 经费投入	43
7. 面临挑战	43
7.1 专业课教师队伍建设存在短板	43
7.2 生源质量提升与高端实习就业平台拓展不足	44

表目录

表 1-1 教师教学技能比赛获奖情况	16
表 1-2 北京市职业院校技能学生获奖情况	17
表 1-3 科技类赛事学生获奖情况	17
表 1-4 其他赛项学生获奖情况	17
表 2-1 2024-2025 学年社会培训服务统计汇总表	19
表 2-2 公共平台慕课线上培训量汇总表	20
表 6-1 北京市外事学校专业教师参与企业实践情况	40
表 6-2 北京市外事学校专业教师参加各类培训情况	41

图目录

图 1-1 参加“学生讲思政课”活动师生合影	1
图 1-2 教师团队入选 2025 年旅游职业教育课程思政展示活动优秀案例	2
图 1-3 学生走进大运河博物馆	3
图 1-4 综合高中多样化人才培养路径	5
图 1-5 王素明大师中式面点工作室挂牌成立	6
图 1-6 学生参加全国两会服务	7
图 1-7 “一四一”语文课程思政育人模式	8
图 1-8 “四融三阶”高星级饭店运营与管理专业模块化教学模式	8
图 1-9 《酒店花艺》活页式教材	9
图 1-10 历史课堂实现“时空对话”	10
图 1-11 各学科课堂中的 AI 技术应用	11
图 1-12 学生课上交流自制电子菜单	11
图 1-13 智播教室教学分析系统	12
图 1-14 “3+2”中高职衔接转段考核现场	13
图 1-15 “3+6+N”职普融通课程体系	14
图 1-16 第二十届“外事杯”技能大赛	15
图 1-17 北京市中职酒店服务技能大赛现场	16
图 1-18 学校成功承办北京市中职酒店服务技能大赛	16

图 1-19 应届毕业生满意度	18
图 1-20 毕业三年内毕业生满意度	18
图 1-21 用人单位满意度	18
图 2-1 北京市北京饭店有限责任公司英语水平认定培训现场	19
图 2-2 智慧职教平台优质课程展示	21
图 2-3 鄂伦春民族职高无人机专业学生在职业教育周现场演示无人机森林巡护	22
图 2-4 内蒙古鄂伦春自治旗民族高中无人机专业学生进行专业课学习	22
图 2-5 美好生活直播间课程群	23
图 2-6 海淀清华园社区居民走进西城区中职校	24
图 2-7 AI 助力“饺”流——西城留学生走进外事体验立冬文化饺子	25
图 2-8 “西城区退休老干部研习大课堂”——丰富多彩的课程掠影	25
图 2-9 薪火相传，“组团式”帮扶蓄力再出征	26
图 2-10 “两校同频，四维驱动”组团教育帮扶模式	27
图 2-11 学习强国相关报道	27
图 2-12 山西省长治市武乡县教师在京交流学习	28
图 3-1 《北京大运河博物馆学生研学手册》	29
图 3-2 学生走进吉利汽车超级工厂	29
图 3-3 学生走进浙江大学机器人基地	30
图 3-4 探访老板电器，感受“中国制造 2025”	30
图 3-5 高星级饭店运营与管理专业部参观金融街威斯汀酒店	31
图 3-6 师生共同学两会宣传展板	32
图 4-1 澳大利亚默多克大学西澳大利亚进修学院代表与学校探讨合作事宜	33
图 4-2 第四届“丝路工匠”国际技能大赛（西餐西式烹调）比赛获奖	34
图 4-3 第二十六届 FHC 中国国际烹饪艺术大赛获奖	34
图 4-4 北京市外事学校与莫斯科协同大学正式签署战略合作协议签约仪式	35
图 5-1 外事学子在瑞吉酒店参与服务	35
图 5-2 “王素明大师班”课堂制作面点	36
图 5-3 “1+2+1”实习管理模式	36
图 6-1 学生语音测评成绩对比	38
图 6-2 “研训一体，双向赋能”教师培养体系图	41

图 6-3 郝璵老师在德累斯顿工业大学交流学习	42
图 6-4 郝璵老师在德累斯顿工业大学讲授中文课程	42
图 6-5 酒店专业教师团队入选第二批国家级职业教育教师教学创新团队名单	43

案例目录

【案例 1-1】行走的思政课——融场馆实践于“学生主讲”的红色文化育人路径	1
【案例 1-2】学校教师团队入选 2025 年旅游职业教育课程思政展示活动优秀案例	1
【案例 1-3】访运河文化、探智创未来——北京市外事学校人文研学活动	2
【案例 1-4】劳模精神进校园，榜样力量润心田	3
【案例 1-5】班赛来了，文体竞赛燃动班级活力	3
【案例 1-6】京蒙童声共筑梦，马头琴韵传真情	4
【案例 1-7】志愿同行燃星火，青春相伴筑梦程	4
【案例 1-8】以剧普法，聚焦法制宣传教育	5
【案例 1-9】推进综合高中多样化发展路径——从“一横两纵三通”到“四维融通”	5
【案例 1-10】锚定目标，三融赋能，助力烹饪专业建设发展	6
【案例 1-11】全国劳模王素明大师携四十载技艺入驻北京市外事学校中式面点工作室	6
【案例 1-12】从“国宴服务”到“万家烟火”——服务国家战略与民生需求的创新实践	7
【案例 1-13】细化课程思政建设目标，创新“一四一”语文课程思政育人模式	7
【案例 1-14】打造“双轨并行”办学模式，满足社会多样化需求	8
【案例 1-15】《酒店花艺》活页式教材开发，树立专业教学新范本	9
【案例 1-16】构建虚拟历史人物智能体，以“时空对话”重构历史课堂	9
【案例 1-17】“E 听说”+“AI 听说课堂”，实现从“统一教”到“个性学”	10
【案例 1-18】用科技，更用心——数字时代的宴会环境设计	10
【案例 1-19】多学科 AI 技术融合实践，赋能课堂互动新体验	11
【案例 1-20】多模态 AI 客观评价，助推教师自我跃升	11
【案例 1-21】优势互补，与高职校携手完成“3+2”中高职衔接转段	12
【案例 1-22】“让每个学生都出彩”：2025 年教育教学研讨会擘画多样化发展新路径	13
【案例 1-23】“职普融通、双轨并行”——“3+6+N”课程体系助力学生多样化发展	13
【案例 1-24】以技立身筑根基，以勤成事能致远	14
【案例 1-25】“一技在手，一生无忧”——第二十届“外事杯”技能大赛及展示活动	15

【案例 1-26】技能逐梦，匠心筑魂！2025 年北京市中职酒店服务技能大赛圆满落幕	15
【案例 1-27】初心筑梦 艺绽沪上——烹饪学子首次 FHC 国际赛场取佳绩	17
【案例 2-1】152 人英语认证培训高通过率，夯实校企长期合作基础	19
【案例 2-2】十三门优质课程登录智慧职教平台	20
【案例 2-3】“组团式”教育帮扶，“点燃”北疆无人机“人才引擎”	22
【案例 2-4】“美好生活直播间”——服务市民终身学习	23
【案例 2-5】跨区域社区交流，海淀清华园社区居民走进西城区中职校	24
【案例 2-6】向世界讲故事：AI 助力“饺”流——留学生解锁立冬传统文化新体验	24
【案例 2-7】提升老年幸福指数 助力西城银发成长	25
【案例 2-8】“组团式”帮扶首收官 新批力量再启乡村振兴新程	26
【案例 2-9】精准对接，两校同频	27
【案例 3-1】大运河非遗在酒店服务课程中的研学转化	28
【案例 3-2】走进吉利超级工厂，感知智造与绿色创新	29
【案例 3-3】探访浙大机器人基地，启迪前沿科技思维	30
【案例 3-4】探访老板电器，感受“中国制造 2025”	30
【案例 3-5】融企业文化于校园 育工匠精神于实践	31
【案例 3-6】云端共学两会精神，师生共育红色初心	31
【案例 4-1】以赛砺技通丝路 匠心逐梦绽国际——烹饪与酒店专业学子国际赛事屡创佳绩	33
【案例 4-2】京俄职教牵手，北京市外事学校与莫斯科协同大学达成战略合作	34
【案例 5-1】校企共育“精致”工匠，外事学子沉浸瑞吉服务实践	35
【案例 5-2】大师领航育匠才，校企携手筑匠心	36
【案例 5-3】“1+2+1 管理模式”，精准管控岗位实习	36
【案例 6-1】沉浸式党史学习 凝聚育人奋进力量	37
【案例 6-2】构建智慧英语课堂，打造高效学习环境	38
【案例 6-3】郝瓌老师圆满完成在德国德累斯顿工业大学为期三个月的培训	42
【案例 6-4】酒店专业团队入选第二批国家级职业教育教师教学创新团队	42
【案例 6-5】学校三项班主任育人案例获评市级典型案例	43

北京市外事学校教育质量年度报告（2025 年度）

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。学校重视思政教师队伍建设，通过系统培养，提升教师育人能力，构建全员、全程、全方位的“大思政”育人体系，切实落实立德树人根本任务。

【案例 1-1】行走的思政课——融场馆实践于“学生主讲”的红色文化育人路径

学校将红色基因融入育人全过程，以思政教研组为核心，组织学生走进李大钊故居等红色场馆参加“学生讲思政课”活动，让红色教育从“被动听”变为“主动讲”，推动红色精神薪火相传。在故居内，学生们驻足凝视珍贵史料、聆听革命故事，近距离感受李大钊先生“铁肩担道义”的赤诚初心与革命气节。学生结合故居参观所得，查阅文献史料，将枯燥的文字转化为生动的短视频。在“讲”与“学”的互动中，学生们不仅深入理解了红色文化的精神内核，更激发了爱国情怀与责任担当。



图 1-1 参加“学生讲思政课”活动师生合影

1.1.2 课程思政

学校高度重视课程思政建设，将其作为教育教学改革的重中之重，系统谋划、全面推进，强化顶层设计，完善体制机制。不断深化教学改革，持续提升教师能力，致力于将价值塑造、知识传授和能力培养深度融合，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。

【案例 1-2】学校教师团队入选 2025 年旅游职业教育课程思政展示活动优秀案例

在 2025 年旅游职业教育课程思政展示活动中，全国中、高职参赛院校经过激烈角逐，学校刘畅

团队（刘畅、张辉云、杨秀丽、尉京菁）完成的《中餐宴会中的服务工作——分菜服务》入选优秀案例（中职组第一名）。

文化和旅游部司局函件

关于公布 2025 年文化艺术职业教育和 旅游职业教育课程思政展示活动 入选案例名单的通知

各有关院校：

根据《关于举办 2025 年文化艺术职业教育和旅游职业教育课程思政展示活动的通知》，2025 年文化艺术职业教育和旅游职业教育课程思政展示活动征集案例已完成评审和展示，共入选案例 63 个，其中，文化艺术类入选 27 个（含优秀案例 10 个），旅游类入选 36 个（含优秀案例 15 个）。现将名单予以公布。

特此通知。

附件：2025 年文化艺术职业教育和旅游职业教育课程思政展示活动入选案例名单

全国文化艺术职业教育教学指导委员会
全国旅游职业教育教学指导委员会
(文化和旅游部科技教育司代章)
2025 年 8 月 1 日

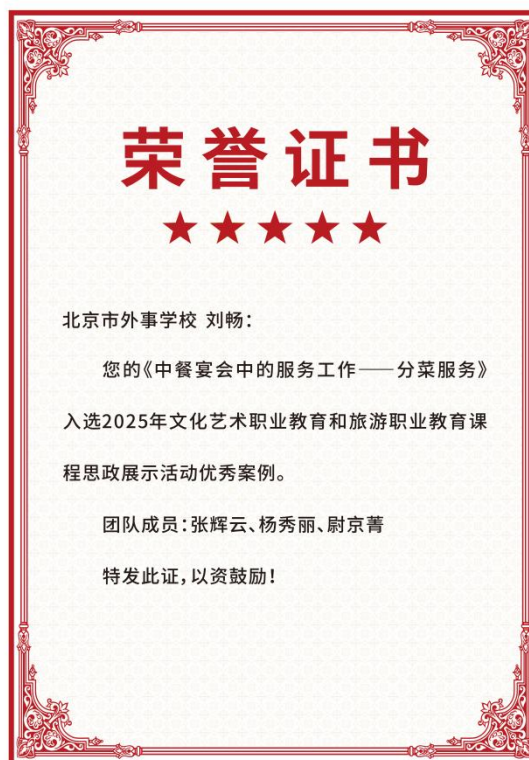


图 1-2 教师团队入选 2025 年旅游职业教育课程思政展示活动优秀案例

【案例 1-3】访运河文化、探智创未来——北京市外事学校人文研学活动

本年度，学校结合庆祝建国 75 周年和中国大运河申遗成功 10 周年系列活动，组织开展了通州大运河博物馆与扬州大运河博物馆研学活动。将多学科知识融入其中，实现跨学科育人。

在通州大运河博物馆，历史老师引导学生梳理大运河开凿的朝代更迭、政治背景与经济动因，分析运河路线选择与地形、气候的关系。学生们沿着历史脉络探寻大运河的开凿历程、漕运体系与商贸发展，结合地理知识，通过观察古代漕运图，了解运河在古代国家治理、物资调配中的关键作用，感受其作为“经济大动脉”的辉煌。

扬州大运河博物馆里，学生们在“运河上的舟楫”展厅，借助 AR 互动装置了解运河船舶演变；在“河之恋”展厅，沉浸式体验运河风光与人文风貌。还参与“大明都水监之运河迷踪”互动解谜游戏，在玩乐中学习运河航运、水利等知识。

通过研学活动，学生们不仅深入了解了运河文化，更感受到古代劳动人民的智慧与创造力，激发了对祖国的热爱与对家乡的自豪感，立志传承运河精神，争做新时代好少年。



图 1-3 学生走进大运河博物馆

1.1.3 劳动教育

为落实五育并举，深化劳动教育内涵，学校以“劳动实践教育周”为契机，邀请劳模进校园宣讲，并围绕校园劳动及专业技能训练开展系列活动，劳动技能课上，学生们系上围裙，化身“小厨师”，在老师指导下尝试制作简单菜肴。茶艺训练中，学生们学习茶叶知识、泡茶技巧，在斟茶、品茶间感受传统文化的韵味，领悟劳动中蕴含的匠心精神。

【案例 1-4】劳模精神进校园，榜样力量润心田

学校邀请不同行业的劳模代表分享奋斗故事，如坚守公共交通岗位数十载的公交车司机、售票员、北京的哥、高星级酒店钻研技艺的星级服务人员和磨练技术、创新菜品的烹饪大师。他们用朴实的语言讲述劳动历程，让学生们明白无论岗位平凡与否，都能通过辛勤劳动创造不凡，点燃了学生们的劳动热情。

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。为了落实北京市体育八条，学校通过系列班级赛，凝聚班级力量，激发学生活力。赛场上，同学们相互鼓励、彼此支持；赛场下，大家交流经验、共同进步。每个人都为班级荣誉全力以赴，在汗水中收获了友谊与成长，班级的向心力与日俱增。

【案例 1-5】班赛来了，文体竞赛燃动班级活力

为丰富校园生活、增强班级凝聚力，学校举办了一系列涵盖多项目的班级赛，篮球、体能、跳

绳、田径、广播操，各班积极投入其中。篮球赛场上，队员们配合默契，进攻时如猛虎下山，防守时似铜墙铁壁，每一次精彩的进球都引发阵阵欢呼。体能大赛，同学们咬紧牙关，在平板支撑、立卧撑、引体向上等项目中挑战自我极限。跳绳比赛中，选手们身轻如燕，绳子在空中划出一道道优美的弧线。田径赛道上，选手们各个如离弦之箭，凭借顽强毅力坚持到底。广播操比赛时，大家动作整齐划一，展现出良好的精神风貌。

1.1.5 文明风采活动

学校积极组织文明风采系列活动，积极开展各民族学生共同参加的学习教育、文体活动和社会实践，引导学生牢固树立休戚与共、荣辱与共、生死与共、命运与共的共同体理念，铸牢中华民族共同体意识。

【案例 1-6】京蒙童声共筑梦，马头琴韵传真情

2025 年 4 月，北京市外事学校与呼伦贝尔五彩儿童合唱团携手开展了一场意义非凡的交流活动。活动伊始，马头琴演奏家现场演奏了经典曲目《万马奔腾》，深沉浑厚、悠扬醇美的琴声，仿佛将大家带到了辽阔的草原，展现了蒙古民族坚韧、刚毅的民族个性。随后，呼伦贝尔五彩儿童合唱团的孩子们身着民族盛装，用鄂伦春族民族语言，深情演唱了《茫茫敕勒川+高高的兴安岭》等传统童谣。那纯净的歌声，如潺潺溪流，流淌进每一位师生的心田，让大家真切感受到了草原文化的独特魅力。互动环节，学校师生与合唱团成员、演奏家们深入交流，了解各民族的文化习俗、音乐特色。大家还一起欣赏了来自大草原的孩子们的手工作品，现场气氛热烈而融洽。

此次活动，以音乐为桥梁，让京蒙两地的青少年在交流中增进了对不同民族文化的了解与尊重，深刻体会到了中华民族多元一体的格局。

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，引导学生积极投身社会公益事业。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，为构建和谐社会贡献青春力量。

【案例 1-7】志愿同行燃星火，青春相伴筑梦程

为弘扬志愿服务精神，增强青年社会责任感，共青团北京市外事学校委员会组织学生志愿者走进社区和青年宫，开展了一系列丰富多彩的志愿服务活动。活动期间，学校每周派不同的班级支部分成多个小组，对社区环境、青年宫读书角等区域进行了全面卫生清理，用实际行动倡导绿色环保和倡导阅读的理念。同时志愿者也随社区参加丰富多彩的学习交流、文艺体育活动，一起丰富了社区居民的精神文化生活。志愿活动得到了社区居民和青年宫领导的好评和认可。学生们也纷纷表示，

通过系列活动，不仅提升了自己的社会实践能力，更深刻体会到了奉献的快乐。

1.1.7 学生社团活动

学校通过组织丰富多彩的社团活动，培养学生的兴趣爱好和特长。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。

【案例 1-8】以剧普法，聚焦法制宣传教育

学校话剧社团在参加第二十五届“西检杯”西城区中小学生思想道德法律知识竞赛决赛过程中，围绕着“网络赌博”的选题，以生动的情节和深刻的内涵，揭示了网络游戏赌博对个人、家庭和社会的危害。选手们通过人物或慷慨激昂和铿锵有力的语言和动作，将剧情演绎得引人入胜、扣人心弦，在故事情节一步步地深入中，展现着法治思想的内涵和法律文化的魅力。剧本经过数十次的打磨，确保情节合理，法律知识准确无误。同时，国家话剧院的老师亲自指导，根据演员的实际情况进行微调，提升学生们的表演技巧和表演自信。深刻演绎把握互联网时代的脉搏，融入法治精神的哲思，奏响网络安全保护的旋律。

1.2 专业建设

1.2.1 专业设置与管理

学校高星级饭店运营与管理、烹饪工艺与营养两个专业分别在 2019 年、2021 年获批北京市特色高水平骨干专业建设项目，其中高星级饭店运营与管理专业今年入选教育部国家级教师教学创新团队。学校依托北京市特色高水平项目建设平台，探索“一横两纵三通”人才培养体系，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 1-9】推进学校职普融通多样化发展路径——从“一横两纵三通”到“四维融通”

学校探索出的“一横两纵三通”人才培养体系（横向职普融通、纵向产教融通、纵向中高贯通），以及“四维融通”的职业学校建设路径，为首都核心区乃至更大范围推进高中阶段多样化发展提供了清晰、可复制的实践范式。

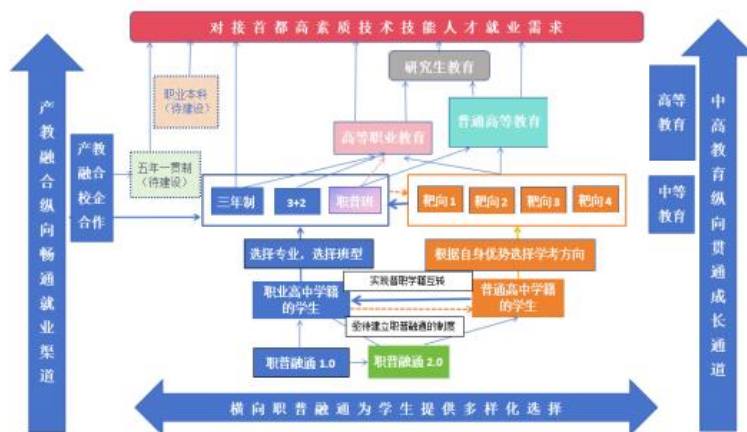


图 1-4 职普融通多样化人才培养路径

【案例 1-10】锚定目标，三融赋能，助力烹饪专业建设发展

随着餐饮产业向数字化、智能化升级，烹饪行业亟需既掌握传统技艺、又具备数字化操作能力，同时兼具文化素养与国际视野的高素质技术技能人才。烹饪专业建设过程中，形成“思政元素+知识技能+职业素养”融合的教学方式，夯实“金课程”根基。产教深度融合、职普多元融通、数智多种融教，“三融”共同驱动专业发展，打造“金专业”内核。建立行业大师工作室，形成“师徒传承+现代职教”双轨模式。在 2024-2025 学年中，有 14 人次获得三好学生、优秀干部等荣誉，7 人次获得北京市政府奖学金，获评西城区优秀班集体 1 个，92% 的学生取得了中烹、西面中级职业资格证书。拓宽多元路径，服务学生成长，通过参与重大社会服务，锤炼学生综合能力，实现“个人成长+社会价值”统一，为专业可持续发展注入活力。

1.2.2 专业对接产业发展

学校专业建设紧密契合北京市“四个中心”战略与城市发展需求，重点面向首都高端服务业培养高素质技术技能人才。依托专业建设指导委员会，建立涵盖招生、就业、师资、教学等多维度的监测、预警与动态调整机制，实现专业质量的持续诊断与改进，确保人才培养质量不断提高。

【案例 1-11】全国劳模王素明大师携四十载技艺入驻北京市外事学校中式面点工作室

王素明大师师承国宝级大师郭文彬、中式面点高级技师、原北京京西宾馆面点厨师长，荣获全国劳动模范、全国技术能手等称号，曾荣立个人二等功一次、三等功三次，2025 年入选中国烹饪协会烹饪大师名人堂。躬耕中式面点行业四十余载，以精湛技艺铸就行业传奇。

2025 年 5 月 6 日，北京市外事学校以“传承匠心，启航未来”为主题举办“王素明大师中式面点工作室”揭牌活动。教育系统相关领导、行业权威、王素明大师 20 余名同门及徒弟、学校全体干部、师生代表共同见证了这一历史性时刻。王素明大师中式面点工作室的成立，为搭建“政、校、行、企、研”多维联动的产教融合平台奠定了基础，工作室持续发挥名师引领作用，通过教学培训、技能指导、讲座交流、竞赛展示等活动，推动教育链与产业链紧密衔接，传承中华饮食文化。



图 1-5 王素明大师中式面点工作室挂牌成立

1.2.3 优化专业布局规划

学校坚守“为中央服务、为政治服务、为行业企业服务”办学定位，瞄准首都国际化都市“高端、特色、小众”职业人才需求，不断优化专业布局，为大国外交、现代服务业升级、终身学习型社会建设等提供技能人才支撑，实现专业布局与区域发展战略的深度融合。

【案例 1-12】从“国宴服务”到“万家烟火”——服务国家战略与民生需求的创新实践

积极响应北京市职业教育专业布局体系规划，以特高专业——烹饪工艺与营养为依托，主动对接国家战略与区域产业需求。聚焦现代服务业，高品质民生等人才紧缺领域，构建“服务国家战略、对接高端产业、服务民生需求、助力国际交往”的专业布局。参与全国两会服务、冬（残）奥会、亚（残）运会等“国事服务”任务，承担中国发展高层论坛、全球创业者峰会等首都重大服务任务。开展包括中西面点制作、私房菜制作等不同形式的多样化培训服务，民生服务覆盖广度与深度双拓展。引入智能烹饪设备，打造实际工作场景实训基地，以智慧厨房、数字化资源库为支撑，实现教学从“经验驱动”向“数据驱动”转变，提升人才培养的精准性与适应性。



图 1-6 学生参加全国两会服务

1.3 课程建设

1.3.1 公共基础课

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 1-13】细化课程思政建设目标，创新“一四一”语文课程思政育人模式

在深耕课标的基础上，语文团队将课程思政目标定位于厚植家国情怀、提升审美情趣、积累文化底蕴、培育劳动精神、增强文化自信。充分发挥课堂教学主战场作用，融思政教育于知识传授和

能力培养中。为实现这一目标，团队创新开发了“一四一”语文课程思政育人模式。

一引领：以社会主义核心价值观为引领，统领全局，贯穿教育教学全过程，真正落实“立德树人”。

四结合：课程思政与核心素养相结合，课程思政与教学内容相结合，课程思政与岗位需求相结合，课程思政与教学评价相结合。

一强化：强化教学过程中的动态督导与管理，通过过程控制保证语文教学以内容为载体、以思政教育为灵魂的课程教学目标得以落地实施。

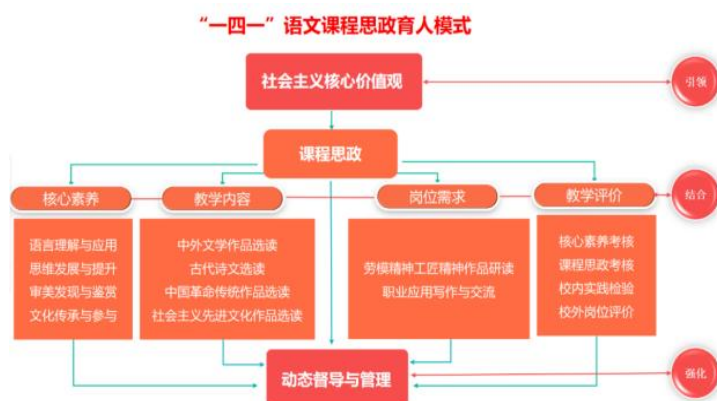


图 1-7 “一四一” 语文课程思政育人模式

1.3.2 专业课课程改革

专业课课程改革围绕打造“双轨并行”办学模式展开，依托校企合作平台，面向企业开展定制化培训，深度参与首都重大政务与外交服务保障任务，凸显了学校在减量发展背景下的不可替代性。

【案例 1-14】打造“双轨并行”办学模式，满足社会多样化需求

学校通过与北京饭店共建“北京饭店外事服务学院”，构建了“中职-高职-企业”贯通的人才培养通道。对标行业的新需求，尤其是数字化升级带来的挑战，创新“四融三阶 四课六法”专业模块化教学模式。



图 1-8 “四融三阶” 高星级酒店运营与管理专业模块化教学模式

1.3.3 活页式教材开发

学校积极响应教育部办公厅《“十四五”职业教育规划教材建设实施方案》规定，科研督导室牵头组织进行了教育部职业教育与成人教育司组织开展的“十四五”职业教育国家规划教材遴选工作相关申报。继 11 本教材入选首批“十四五”职业教育国家规划教材名单后，又有《酒店服务基础》《酒店花艺》两门核心课程教材成功入选“十四五”职业教育国家规划教材（第二批），标志着学校在专业教材建设方面达到国家级水平。

【案例 1-15】《酒店花艺》活页式教材开发，树立专业教学新范本

《酒店花艺》教材为活页式教材，立足花艺设计专业人才培养需求，紧扣酒店行业发展前沿与岗位标准，将理论知识与实操技能深度融合，既体现了职业教育“岗课赛证”一体化的育人理念，又彰显了学校在酒店专业领域深厚的教学积淀与教研实力。教材入选不仅是对学校专业建设成果的权威认可，更将为全国同类院校相关专业教学提供优质范本，助力学校在职业教育高质量发展的道路上持续深耕、再攀新高。



图 1-9 《酒店花艺》活页式教材

1.4 教学改革

1.4.1 公共基础课课程改革

公共基础课教师以研究课、教学竞赛、经验分享为抓手，持续推进课程改革实践与成果提炼。各学科坚持核心素养与岗位标准双重视角，逐步形成契合学科特点、对接职业能力的特色教学法。

【案例 1-16】构建虚拟历史人物智能体，以“时空对话”重构历史课堂

在历史课教学中，教研组依托 Coze 智能体平台，在《马克思主义诞生与传播》一课中，通过建立“英国纺织女工 Emma”和“空想社会主义者欧文”等虚拟历史人物，实现基于知识库的情境生成与语音对话。学生通过与智能体多轮互动，有效跨越时空隔阂，在对话中理解历史脉络与概念，促进历史素养的生成。借助 AI 大模型与智能体平台构建多模态历史人物、创设交互情境，推动学生从被动接受转向沉浸体验。



图 1-10 历史课堂实现“时空对话”

【案例 1-17】“E 听说”+“AI 听说课堂”，实现从“统一教”到“个性学”

针对传统英语教学中学生动机不足、个体差异大、实践机会少等问题，学校引入“E 听说”和“AI 听说课堂”双平台智能教学软件。课前课后，学生依托“E 听说”开展自主训练；课堂中，“AI 听说课堂”通过实时语音评测与互动工具提供精准反馈。双平台覆盖教学全流程，推动教学从统一授课向个性化辅导转型。学生开口意愿与口语准确性显著提升，个性化学习数据持续优化；教师依托学情实施靶向干预，构建以学生为主体的高效课堂。该方法成效显著，学生口语测评成绩平均提升 9.76%，且教师团队凭借相关实践成果荣获北京市中等职业学校英语课教师教学能力比赛奖项，所培养学生获得北京市英语技能竞赛一等奖。

1.4.2 专业课课程改革

为构建更贴合企业岗位需求的模块化课程体系，学校以国家级教师教学创新团队成员为核心，联合课程与行业专家、骨干教师组成改革小组，依托北京市特高专业及工程师学院项目，持续推进课程的系统化优化。

【案例 1-18】用科技，更用心——数字时代的宴会环境设计

酒店专业教师团队对接行业数字化、体验化发展趋势，依托校内沉浸式“光影餐厅”，带领学生运用教师自行开发的宴会设计师智能体，深入探索光影环境设计与运营管理。

在“故都的秋”校内生产实训中，学生融合多专业能力进行协同创新：酒店专业学生完成主题餐台设计与服务规划；烹饪专业学生选用北京特色食材，研发兼具风味与文化寓意的主题菜肴；学生团队还通过京剧选段表演、经典散文《故都的秋》朗诵等形式，营造沉浸式文化体验氛围，并由两专业学生分别用中英双语向客人系统介绍餐台设计理念与菜肴文化内涵。此次实践完整模拟了智慧酒店主题宴会的真实工作流程，获得了体验客人的高度评价。学生在实践中更加深刻体会未来酒店行业既要用好科学技术，更要坚守人文情怀。

1.4.3 AI 辅助教学

本学年学校面向全体任课教师组织开展了以“任务驱动，项目引领，跨学科融合——‘学生核心素养导向’的智慧课堂”为主题的研究课活动，重点推动教学设计从知识传授向素养培育转型，鼓励教师围绕真实问题与情境，开展大单元、项目式及跨学科教学实践，深度融合 AI 技术及智慧教育平台，打造以学生为中心、强调合作探究与深度学习的课堂生态。同时，本年度学校建成“智播教室”，整合高清直播、图像跟踪、智能语音识别等技术，提供沉浸式教学场景，实现教学过程可视化、技能指导精准化，有效提升实践教学质量。同步编撰人工智能通识课大纲，将 AI 基础理论、行业应用案例融入教学，助力学生夯实数字素养，适配现代服务业智能化发展需求。

【案例 1-19】多学科 AI 技术融合实践，赋能课堂互动新体验

各学科积极探索人工智能技术在教学中的深度融合，物理课上，学生借助 VR 技术沉浸式学习磁感线分布；化学课通过真实实验探究原电池工作原理；历史课堂则引入智能体互动，实现与历史人物的虚拟对话。酒店专业课堂，学生利用 AI 制作点菜软件，构建模拟餐饮服务环境。此类实践不仅增强了课堂的互动性与体验感，也有效提升了学生的综合素养与教师的信息化教学能力。



图 1-11 各学科课堂中的 AI 技术应用

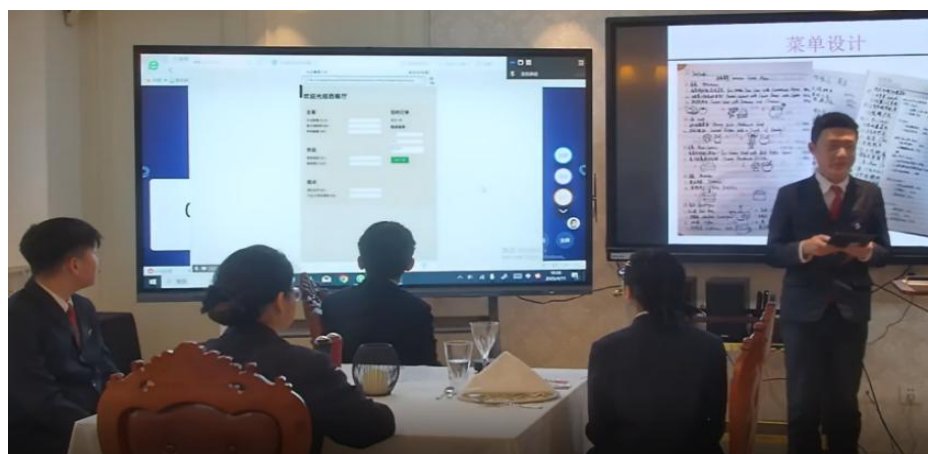


图 1-12 学生课上交流自制电子菜单

【案例 1-20】多模态 AI 客观评价，助推教师自我跃升

智播教室通过多模态行为识别算法，全程精准采集教师授课节奏、知识点讲解逻辑、互动设计等教学数据，以及学生专注度、知识点掌握率等反馈数据。系统基于海量教学样本构建智能模型，摒弃主观评价偏差，对多维度数据量化分析，自动生成含优势亮点、问题短板及针对性改进建议的个性化评价报告。平台打通教学数据闭环，支持教师查看长期教学趋势，直观感知成长轨迹，还可跨校对优秀教师评价指标开展针对性学习。这种“数据采集、客观评价、精准反馈、对标改进”模式，帮助教师依托真实数据高效反思，实现自我跃升，为教学质量进一步优化提供科学支撑。



图 1-13 智播教室教学分析系统

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。在“3+2”中高职衔接人才培养改革进程中，烹饪专业聚焦职业技能核心素养，持续推进学生职业资格取证工作，构建“岗、课、赛、证”一体化培养体系，将中式烹调师、西式面点师四级证书考核标准融入日常教学，通过技能实训、模拟考核、名师带教等多元模式，强化学生实操能力。42 名学生顺利考取中式烹调师、西式面点师四级职业资格证书。

【案例 1-21】 优势互补，与高职校携手完成“3+2”中高职衔接转段

为做好 2023 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。



图 1-14 “3+2”中高职衔接转段考核现场

1.6 职普融通

学校以“为学生提供多元成长路径”为宗旨，持续推进职普融通实践，积极探索职业教育与普通教育融合育人的有效机制。2025年，学校在综合高中班办学基础上，进一步优化课程体系与管理模式，促进职高与普高资源有机共享。通过开设茶艺、咖啡、花艺、小语种等跨类型选修课程，为学生搭建了职业技能与综合素养协同发展的立交桥。

【案例 1-22】“让每个学生都出彩”：2025 年教育教学研讨会擘画多样化发展新路径

2025年8月，学校召开“让每个学生都出彩——学校多样化发展与课程改革路径探索”教育教学研讨会，聚焦多样化办学经验分享与学业质量分析，凝聚“课程融通、学路互通、成长共融”的核心共识。田雅莉校长以《为每一粒种子定制土壤——办学定位与学情适配的课程生态构建》为题，用充满诗意的比喻，深刻阐释了学校的育人理念：学校要通过构建一个多元、开放、适配的“课程生态”，为不同特质、不同潜力的学生提供最适合其成长的“土壤”，让每一粒独特的“种子”都能焕发生命光彩，自信出彩。本次研讨会同时还安排了与会教师分组前往中关村芯学院、知嘛健康公司进行实地研学，通过现场感受产业前沿对复合型人才的需求，教师们对如何在教学中融入技术思维、职业认知与创新精神有了更深刻的理解。

1.6.1 职普融通课程体系构建

学校基于多年职高办学及职普融通班的办学经验，不断推动职普融通课程体系建设，创新形成了“3+6+N”职普融通课程体系，有力夯实学生文化基础，支持其多样化发展。

【案例 1-23】“职普融通、双轨并行”——“3+6+N”课程体系助力学生多样化发展

“3+6+N”职普融通课程体系以“职业筑基、文化赋能、多元发展”为核心理念，设置语文、数学、英语3门高考核心课程，历史、地理、政治、物理、化学、生物6门高考选考课程，以及基

于学校多年办学经验开发的N门酒店管理专业、烹饪专业的职业拓展选修课程。课程设计聚焦于提升学生综合素养，凸显“双轨并行”特色：普通高中文化课程对标普通高中学业水平合格性考试标准，专业课程嵌入1+X证书考核要求，实现“文化素质+职业技能”双重认证。通过动态调整机制，学生在高一、高二阶段可自主选择升学路径——或通过普通高考冲刺应用型本科，或转入职高班参与高职自主招生，形成“二次选择、终身发展”的弹性机制。

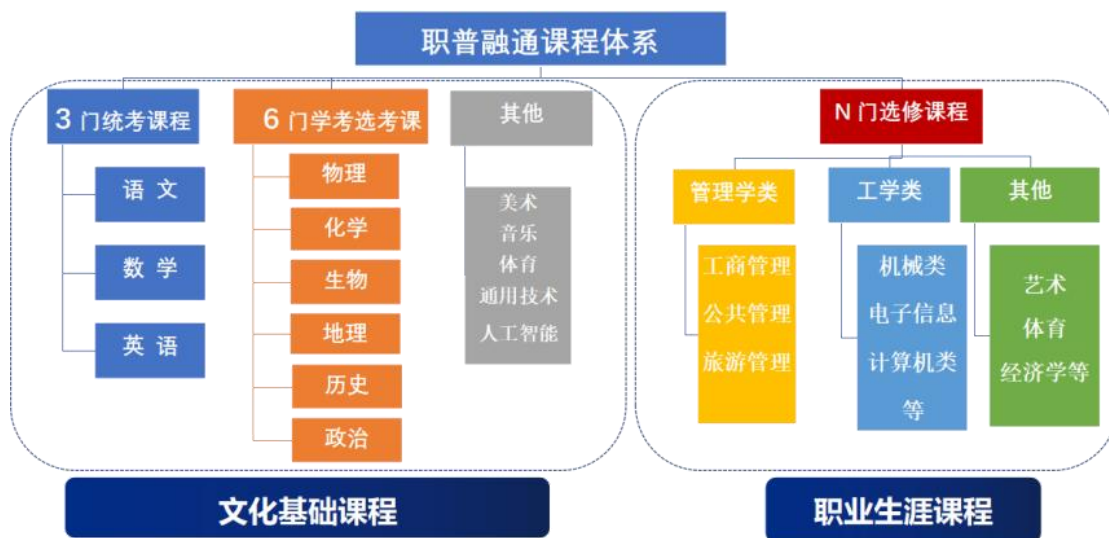


图 1-15 “3+6+N” 职普融通课程体系

1.7 科教融汇

本年度学校在研的课题和科研项目总计 26 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 18 项。合作开展国家级职业教育教师教学创新团队课题研究项目 1 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。教师优秀论文获奖情况为市级一等奖 10 项、二等奖 3 项、三等奖 4 项；区级二等奖 8 项、三等奖 5 项。

1.8 创新创业

学校以多种方式对学生进行创新创业培养。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、企业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。

【案例 1-24】以技立身筑根基，以勤成事能致远

烹饪专业王同学在校期间学习认真，专业技能扎实，毕业前被推荐到外交部机关及驻外机构服务中心生活服务处实习。进入实习岗位后，因直面食堂任务多，用餐人数多等多重挑战，曾一度迷

茫，最终在学校老师和单位师傅的指导下调整心态，提前到岗备料，利用休息时间钻研食谱，调整调味配比，主动向师傅请教烹制技巧，面对重要任务，紧盯火候，精雕摆盘，凭借扎实技艺圆满完成多项保障工作。实习期满，王同学以过硬的专业技能和勤勉踏实的工作态度通过考核正式留用。

1.9 技能大赛

1.9.1 学校组织各类技能大赛

为积极推动“人人皆可成才、人人尽展其才”的教育理念，学校每年举办的校园技能大赛已成功步入第二十个年头。二十载砥砺前行，二十届匠心传承，大赛已从一项校内赛事，成长为融技能比武、教学展示、文化交流、就业对接于一体的综合性育人平台，成为学校办学的一张闪亮名片。

【案例 1-25】“一技在手，一生无忧”——第二十届“外事杯”技能大赛及展示活动

2025 年 5 月，学校以“一技在手，一生无忧”为主题，成功举办第二十届“外事杯”技能展示活动。活动通过“技能直播间”全程直播、跨专业融合展演、情景化任务串联等方式，系统呈现专业教学成果。展示环节，学生展示了早餐制作、咖啡调制、礼仪操展演、中餐宴会准备、点茶技艺、西餐摆台、西餐菜肴烹制等项目；比赛环节设置餐巾折花、前厅服务、客房服务、宴会设计、宴会菜肴展示等比拼内容，不仅呈现了专业技能，更在多环节中融入文化、艺术与数字化表达，体现了“做中学、展中创”的教学理念。



图 1-16 第二十届“外事杯”技能大赛

1.9.2 学校承办比赛

【案例 1-26】技能逐梦，匠心筑魂！2025 年北京市中职酒店服务技能大赛圆满落幕

2025 年 12 月 18 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，北京友谊宾馆有限公司协办的 2025 年北京市职业院校技能大赛“酒店服务”赛项（中职组）比赛，在北京市友谊宾馆友谊宫成功举办。来自北京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、北京市昌平职业学校等共 6 所中职学校，12 个参赛队报名参赛，展现了首都新时代中职学生的专业素养与技能风采。



图 1-17 北京市中职酒店服务技能大赛现场

作为北京市中职酒店服务领域的顶级赛事，学校积极回应时代呼唤，不断创新办赛组织形式，助力发展新质生产力，服务首都“四个中心”功能建设。



图 1-18 学校成功承办北京市中职酒店服务技能大赛

1.9.3 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”，学生在各级各类技能比赛中屡创佳绩。

(1) 教师教学技能比赛获奖情况

时间	赛项	获奖情况
2025.9	北京市中等职业学校英语教师教学能力比赛	二等奖 1 人、三等奖 1 人
2025.6	2025 年西城区中等职业学校教师教学能力展评	二等奖 4 人、三等奖 4 人

表 1-1 教师教学技能比赛获奖情况

(2) 北京市职业院校技能大赛获奖情况

赛项名称	获奖情况
北京市职业院校技能大赛中职组西式烹饪赛项	二等奖
北京市职业院校技能大赛中职组中式烹饪赛项	三等奖
北京市职业院校技能大赛高职组酒水服务赛项	二等奖 1 人、三等奖 1 人
2024 年北京市中等职业学校职业英语技能大赛(现场赛)	一等奖 2 人、三等奖 2 人
中国国际烹饪艺术比赛	金奖 2 项、银奖 2 项、铜奖 1 项
2025 年北京市中等职业学校职业英语技能大赛(现场赛)	二等奖 2 人

表 1-2 北京市职业院校技能学生获奖情况

(3) 科技类赛事获奖情况

赛项名称	获奖情况
2025 年西城区中小学生模型竞赛	一等奖 3 人、二等奖 5 人、三等奖 12 人
2025 年北京市中小学生网络和数据安全知识竞答活动	二等奖 51 人

表 1-3 科技类赛事学生获奖情况

(4) 其他赛项获奖情况

赛项名称	获奖情况
北京市中小学鸟类生态摄影比赛	入围

表 1-4 其他赛项学生获奖情况

【案例 1-27】初心筑梦 艺绽沪上——烹饪学子首次 FHC 国际赛场取佳绩

2025 年 11 月 10 日至 13 日，烹饪专业部陈英榕老师带领薛梦涵、李倍霖、王梓超三名同学，首次赴上海参加“第 26 届 FHC 中国国际烹饪艺术大赛”，在 3 名选手 5 个赛项中，取得了 2 金 2 银 1 铜的成绩。为助力西餐烹饪比赛备赛，西餐课程负责人王晓龙老师精心设计作品，从食材甄选、摆盘创意到酱汁配比等关键环节反复打磨、精雕细琢，为参赛选手筑牢了坚实的备赛根基。在后续训练阶段，选手们始终保持高昂斗志与专注态度，以精益求精的追求投入每一次实操训练。紧盯菜品口感的精准把控、烹饪时长的分秒拿捏，反复打磨火候、摆盘细节，即便面对重复练习与突发问题，也始终迎难而上、相互帮助，在一次次试错与优化中夯实技能、精进技法。

1.10 培养质量

学校围绕学生德智体美劳全面发展目标，积极营造多元育人环境，扎实推进质量培养工作。学校 2025 届毕业生毕业去向落实率为 100%，升学率为 87.1%，无自主创业，月平均收入为 5020 元。

1.10.1 毕业生满意度

(1) 应届毕业生满意度

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，抽样调查应届毕业生 80 人，整体满意度为 98.55%。

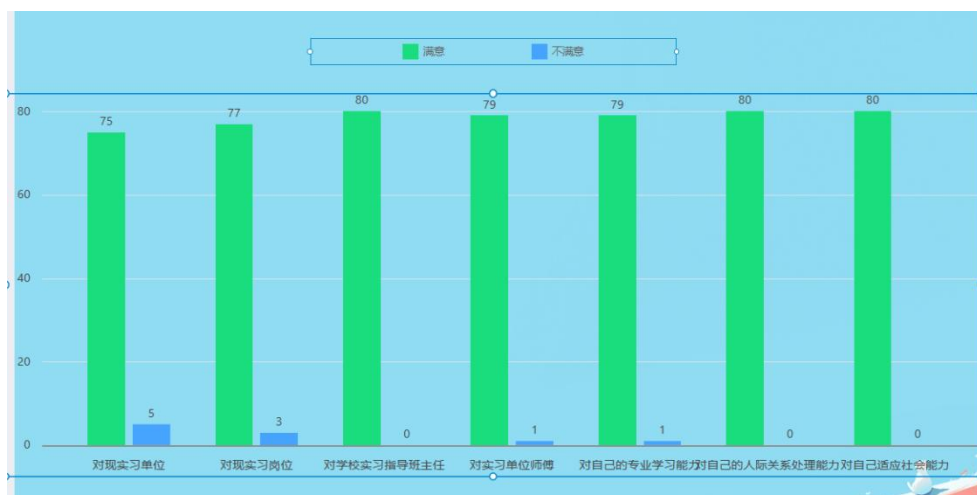


图 1-19 应届毕业生满意度

(2) 毕业三年内毕业生满意度

通过问卷星形式对现在单位或院校、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，抽样调查毕业三年内毕业生 88 人，满意度为 98.4%。

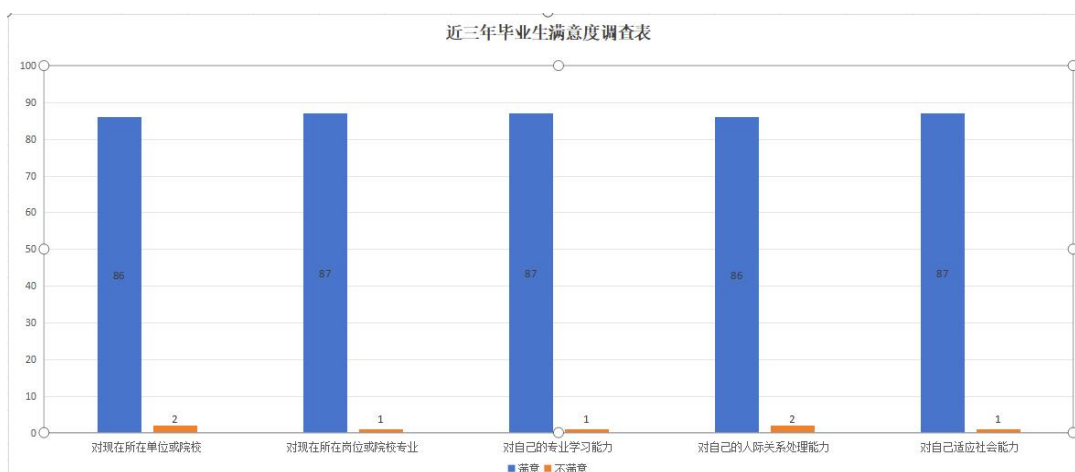


图 1-20 毕业三年内毕业生满意度

(3) 用人单位满意度

从对学校毕业生的职业道德、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 10 家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%。

题目	满意率	一般	抱怨率
5.对我校毕业生的职业道德修养	100%	0%	0%
6.对我校毕业生的专业技能	100%	0%	0%
7.对我校毕业生的综合素质	100%	0%	0%
8.对我校毕业生的创新能力	100%	0%	0%
9.对我校毕业生的工作态度	100%	0%	0%
10.对我校毕业生的工作岗位适应能力	100%	0%	0%

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是区域内中小學生，社区居民和企事业单位员工。培训项目分别有中小學生生活技能培训，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训。年培训总量 28417 人次，比上一年稳步提升了 10%。

	企事业单位在岗职工 (人)	中小學生 (人)	社区居民 (人)	公共网络平台在线学习 (人)
学年统计	3913	1786	5972	16764
合计	28417 (人次)			

表 2-1 2024-2025 学年社会培训服务统计汇总表

2.1 服务行业企业

2.1.1 提升行业、企事业单位员工的职业素养与综合素养

学校整合优化课程资源，开发出提升岗位技能以及生活品质的课程，不仅为企事业单位提升职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】152 人英语认证培训高通过率，夯实校企长期合作基础

2024 年 9 月—2024 年 12 月，北京饭店委托外事学校对 152 名在岗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。培训初期，为兼顾企业的正常运营，培训教师通过调研企业岗位需求改进线上“旅游饭店英语等级考试”模块化课程，建班建群开展线上培训。认证考核前，安排线下培训辅导，集中对考核重点、案例进行讲解分析，师生互动气氛活跃。通过不懈努力，考核通过率达到 97%。本次培训不仅提升了员工的英语服务技巧，还为企业认定员工英语水平（初中高级取证）、提升员工福利提供客观依据。北京饭店会依据培训考核成绩，每月给予员工不等的工资奖励，并规定每 2 年对员工的英语服务水平进行重新认定。



图 2-1 北京市北京饭店有限责任公司英语水平认定培训现场

2.1.2 数字化资源课程服务、助力企业人才培养

学校本年度结合行业标准与技能需求上线十一门慕课，共计 396 学时，免费开放给全国企事业单位员工和中高职学生，对于新员工培训、在职员工的技能提升以及转岗培训都能起到积极的作用。

2024-2025 学年公共平台慕课培训量统计表 (人)				
序号	慕课名称	第一学期培训量	第二学期培训量	上线平台
1	茶艺	1708	1370	中国大学慕课. 智慧职教
2	咖啡技艺	684	666	中国大学慕课
3	西餐之旅	428	339	中国大学慕课. 智慧职教
4	跟我学调酒	713	724	中国大学慕课. 智慧职教
5	葡萄酒漫生活	404	481	中国大学慕课
6	跟我学礼仪	289	197	中国大学慕课
7	中餐热菜制作	1250	1750	中国大学慕课. 智慧职教
8	西式烘焙	769	760	中国大学慕课
9	香识香趣	865	804	中国大学慕课. 智慧职教
10	花艺漫生活	224	193	中国大学慕课
11	探秘非遗文化	404	372	中国大学慕课. 智慧职教
12	客服服务	193	161	智慧职教
13	饭店服务英语	479	232	智慧职教
14	中餐服务	19	30	智慧职教
15	中餐冷菜制作	0	74	智慧职教
16	中式面点制作	0	104	智慧职教
17	西餐烹饪营养与工艺	0	78	智慧职教
学期合计		8429	8335	中国大学慕课. 智慧职教
学年总计		16764 人		

表 2-2 公共平台慕课线上培训量汇总表

【案例 2-2】十三门优质课程登录智慧职教平台

《茶艺》《饭店服务英语》《探秘非遗文化》等十三门优质课程登录国家智慧职教平台，向全国职业院校开放共享，为职业教育高质量发展注入新动能。课程涵盖高星级酒店运营与管理与烹饪专业的主要课程，紧扣行业岗位需求与技能标准，既有中职教学实操特色，又兼具线上学习的灵活性。课程上线后，打破地域与时空壁垒，为全国中职师生提供标准化教学资源与个性化学习路径，同时为中西部院校、薄弱学校提供优质资源支撑。这一举措不仅推动学校教学模式改革，更以资源共享助力职业教育均衡发展，为培养高素质技术技能人才奠定坚实基础。

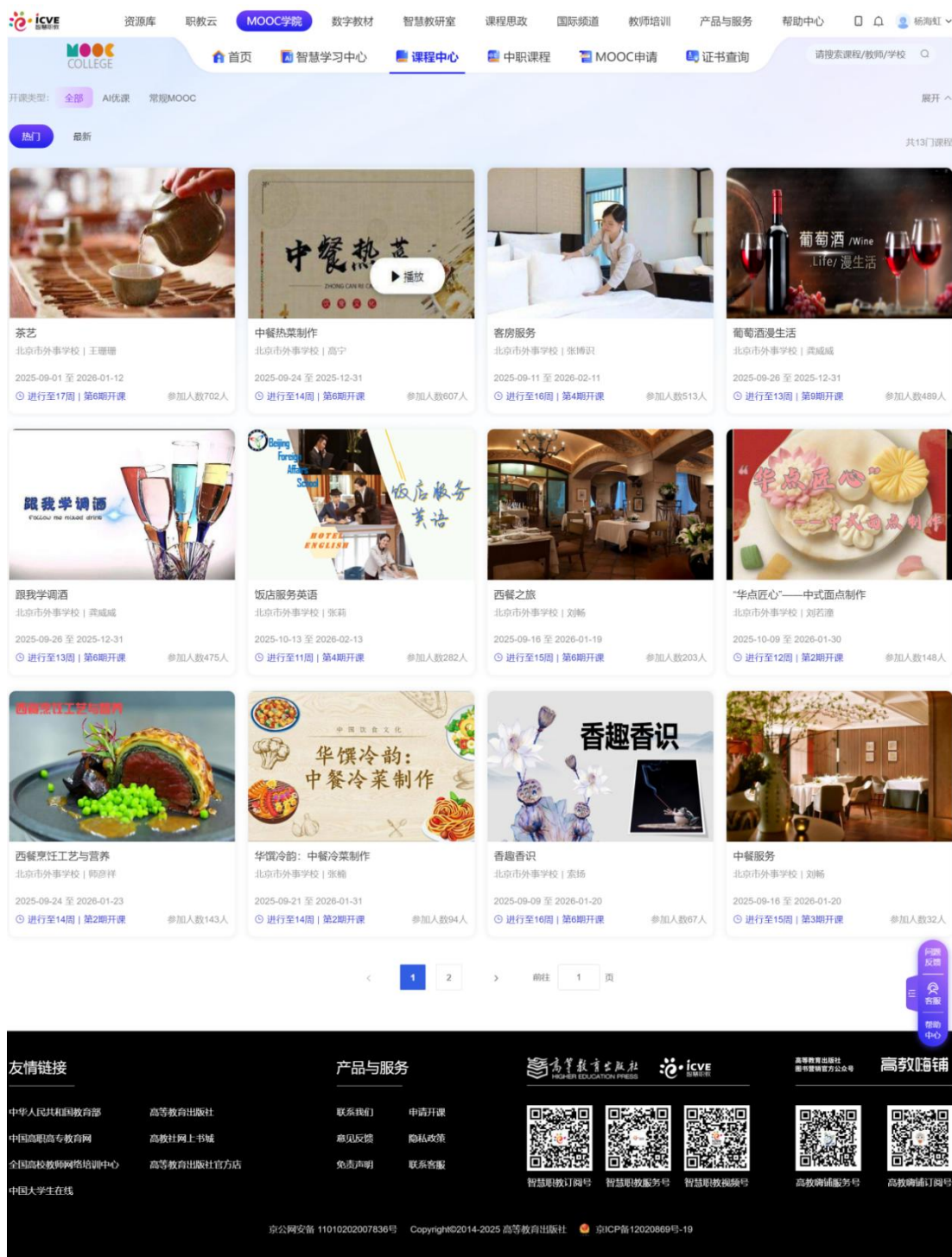


图 2-2 智慧职教平台优质课程展示

2.2 服务乡村振兴

学校紧扣国家发展战略部署，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校地协同合作。依托“组团式”教育帮扶模式，创新体制机制与育人路径，着力培养一批留得住、用得上、干得好的本土化人才，为区域经济社会发展注入强劲动能，取得显著成效。

【案例 2-3】“组团式”教育帮扶，“点燃”北疆无人机“人才引擎”

北疆大兴安岭腹地，鄂伦春自治旗民族职高因农林植保、森林防火急需开设无人机专业，却深陷“零师资、零经验”困境。中组部“组团式”教育帮扶团队在外事学校田雅莉校长带领下，统筹协调多方教育资源，通过邀请专业教师支教、选送学生外出培训、协调西城教师构建“1带1教研组”、聘请国家级技能大师设立工作室等方式破解当地师资瓶颈，实现专业从无到有。主导推进“书证融通”，将职业技能等级标准与民航局执照考核要求融入课程体系，推动产教融合校企合作，联合当地企业共同成立“无人机培训基地”，企业实际需求融入课程设计，学校得到企业实训设备支持，真正实现“校企协同育人”。鄂伦春自治旗职业教育活动周上学生现场演示无人机森林巡护、农田植保作业，得到当地领导和社会各界人士高度认可与好评。



图 2-3 鄂伦春民族职高无人机专业学生在职业教育活动周现场演示无人机森林巡护



图 2-4 内蒙古鄂伦春自治旗民族高中无人机专业学生进行专业课学习

2.3 服务地方社区

2.3.1 丰富社区教育内容，结合新科技深化社会服务内涵

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，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。

【案例 2-4】“美好生活直播间”——服务市民终身学习

学校 2020 年 10 月搭建“美好生活直播间”至今已有 5 年，研发的直播课程受到企事业单位、街道社区、中小学校的认可。直播间课程门类覆盖艺术素养、家庭教育、历史知识、居家管理、健康饮食等多方面、多层次；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。“一点即学”“实时回放”的设置形式，帮助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 2025 年 12 月直播间已搭建公益课程 106 场次，粉丝 5759 人，热度 6.45 万，为全民终身学习型社会建设贡献职教力量。

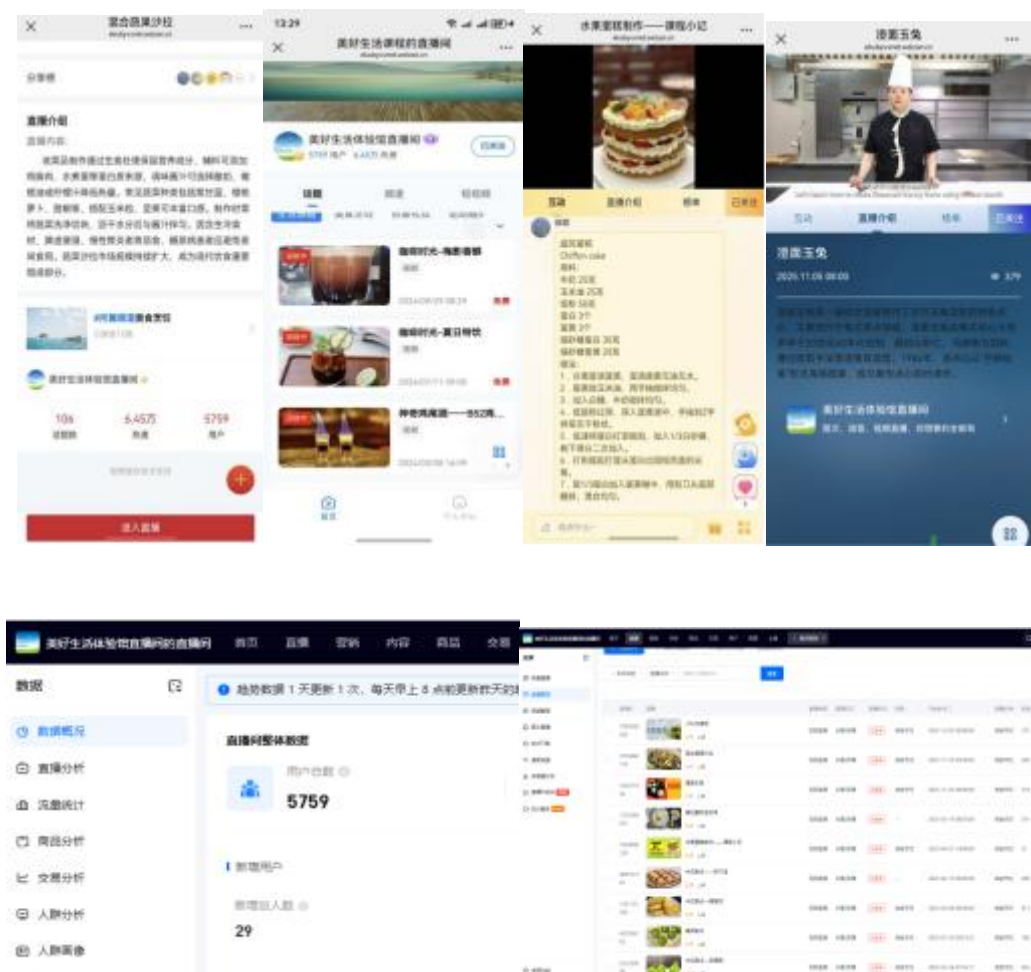


图 2-5 美好生活直播间课程群

2.3.2 利用特色课程资源优势，拓宽社区服务范围

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。本学年烹饪教师团队进一步优化教学资源，拓展课程推广渠道，与海淀区社区建立联系实现跨区域交流，为居民与社区工作志愿者提供优质的培训课程服务，反响极佳。

【案例 2-5】跨区域社区交流，海淀清华园社区居民走进西城区中职校

2025 年 6 月份，3 批、近百名海淀区清华园街道社区的居民怀着好奇之心第一次走进外事学校。教师专业的技艺、学生良好的职业素养都给居民们留下了深刻的印象，体验感十足。教师团队以学校美好生活体验馆为依托，为居民们设计了家庭奶油水果蛋糕制作的课程。从蛋糕坯面粉的选制到烘焙、从奶油品质的讲解到奶油裱花的技艺、从烹饪美学到水果切制、从奶油打发到奶油的贮存、从奶油蛋糕的设计到水果与奶油的结合，居民们在轻松的氛围中吸收着烹饪的专业知识，不知不觉中提升了对食品的科学认知，在欢声笑语中出炉了自己人生中的第一个奶油水果蛋糕 DIY。



图 2-6 海淀清华园社区居民走进西城区中职校

2.3.3 AI 赋能社区教育

学校的 AI 智能体科研团队，积极应用 AI 技术，将其巧妙地运用到社区教育的大课堂，将科技赋能于传统的技能培训，让普通的社区居民能够近距离地体验新科技带来的生活变化，真切地感悟：科技强国与民族自信。学校用实际行动践行终身学习的理念，积极构建学习型组织。

【案例 2-6】向世界讲故事：AI 助力“饺”流——留学生解锁立冬传统文化新体验

西城区国际化传统教育实践活动基地落户北京市外事学校，基地联合北京市西城区少年宫、北京市第三十九中学留学部首次开展“向世界讲中国故事——留学生解锁立冬传统文化新体验”活动，通过“AI+民俗”的创新模式，助力留学生深度体验中国文化，成长为中国故事的积极传播者，乌克兰、智利、西班牙等十个国家的在京留学生参与了活动。

AI 动画设计生动演绎了饺子从汉代医圣张仲景的“祛寒娇耳汤”到现代春节必备品的演变历程。

动态二维码配合“美好生活直播间”公益课程细节讲解，成为了留学生们的随身中餐课堂。搭载大语言模型的终端能即时解答留学生提出的各类文化疑问，从饺子褶的象征意义到南北方习俗差异。这种“科技+民俗”的创新模式，既保留了文化体验的仪式感，又融入了现代科技元素，使传统文化焕发新生。这场融合传统与现代的文化盛宴，不仅让留学生感受到中华美食的魅力，更通过科技手段，架起了文明交流互鉴的桥梁。此次活动受到了社会各界广泛关注，在《BRTV 新闻——都市阳光》栏目中进行宣传推广。



图 2-7 AI 助力“饺”流——西城留学生走进外事体验立冬文化饺子

2.3.4 大力发展助老教育

学校教师团队研发了很多适合老年人的生活技能课程，通过老年人沉浸式地体验与学习，助力老年人与时俱进，学习新技能、新知识、新理念，提升老年人的生活品质与幸福指数。

【案例 2-7】提升老年幸福指数 助力西城银发成长

为深入学习贯彻党的二十大精神，落实习总书记关于老干部工作的论述要求，2025 年 3 月-10 月外事学校为西城区老干部（老年）大学开展了十个优质课程，场场爆满，受到老干部们的追捧。私房菜、花卉种植、非遗手工、中华茶艺、咖啡品鉴、红墙文化等丰富多彩的课程，让老同志零距离沉浸式体验职业技能、非遗传承、传统文化的魅力，在陶冶情操和提升审美的同时，更好地满足老同志对美好生活的向往。该系列体验活动既满足老同志精神文化需求，也陶冶情操，更提升了老干部生活质量和幸福指数。



图 2-8 “西城区退休老干部研习大课堂”——丰富多彩的课程掠影

2.4 服务区域合作

2.4.1 勇担使命，持续帮扶

在国家乡村振兴战略的宏大背景下，教育帮扶成为推动区域均衡发展的重要力量。学校主动扛起教育帮扶的崇高使命，深化多维度帮扶协作机制，以务实举措助力帮扶地区补齐教育短板，为推动乡村教育振兴、促进区域教育均衡高质量发展注入持久动能。

【案例 2-8】“组团式”帮扶首收官 新批力量再启乡村振兴新程

2022 年，外事学校勇挑国家乡村振兴“组团式”帮扶重担，开启了一场跨越千里的教育帮扶征程。田雅莉校长率先垂范，带领骨干教师团队分批次奔赴鄂伦春民族职业高中。帮扶过程中，团队聚焦职业教育提质增效的关键环节，精准发力。结合鄂伦春当地产业特色和学校实际需求，开发了一系列实用课程，丰富教学内容；通过开展专题培训、师徒结对、教学研讨等活动，为当地教师搭建成长平台，提升教学能力；引入先进的管理理念和方法，帮助学校完善管理制度，提高管理效能。经过不懈努力，鄂伦春民族职高实现了全方位的跃升。学校师生在全国及内蒙古自治区、呼伦贝尔市各级技能竞赛与教学评比中佳绩频传，这份亮眼的帮扶答卷，是对帮扶团队辛勤付出的最好见证。

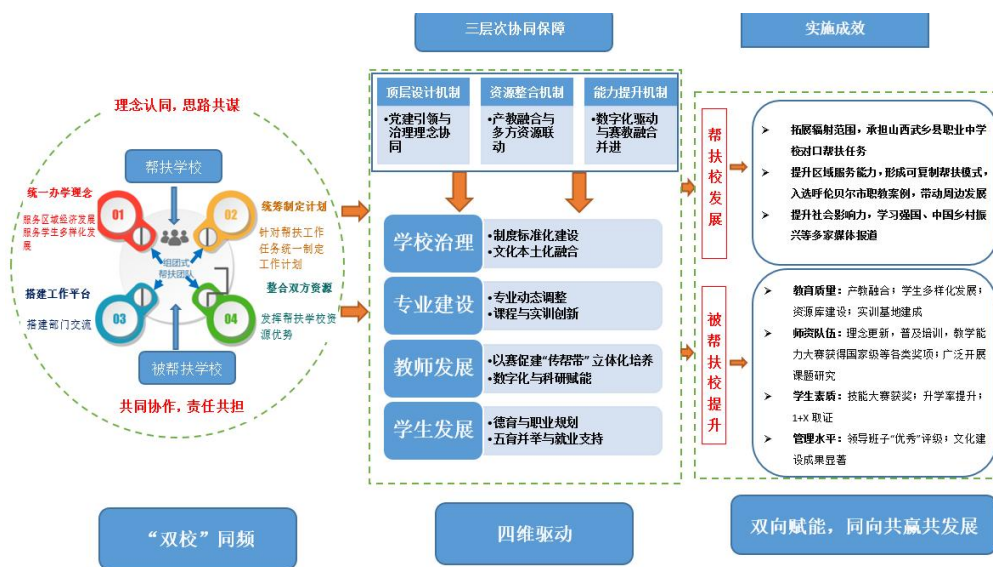
2025 年，首期为期三年的帮扶任务圆满完成，校长田雅莉载誉返京。但帮扶的脚步并未停歇，学校党总支书记尉京菁接过帮扶接力棒，再次奔赴鄂伦春自治旗，续写京蒙协作育人的崭新篇章。



图 2-9 薪火相传，“组团式”帮扶蓄力再出征

2.4.2 探索组团教育帮扶模式

以习近平总书记关于乡村振兴和职业教育的重要论述为指导，学校在积极承担面向鄂伦春自治旗民族职业高中组团帮扶任务的同时，积极探索组团帮扶教育新模式，针对当地职业教育“专业与产业脱节、师资薄弱、本土人才流失”的核心困境，逐步形成“两校同频，四维驱动”的教育帮扶模式，确立“为何帮、帮什么”的核心逻辑，形成理念与实践双向支撑的帮扶逻辑，助力受扶地职业教育高质量发展以夯实乡村振兴人才根基。



中等职业学校“双校同频 四维驱动”组团式教育帮扶模式图

图 2-10 “两校同频，四维驱动”的组团帮扶模式

【案例 2-9】“两校同频，四维驱动”组团帮扶模式

该模式是以组团式教育帮扶北京帮扶校长同时担任鄂伦春民族职高校长为纽带，打破地域壁垒，建立“两校一位校长”的协同治理架构，校长以法人身份统筹两校管理，通过“季度治理研讨会 + 月度工作同步会 + 线上实时沟通”三级联动会议实现治理同步，如同步开展课程思政建设、统一教学计划与资源调配，实现“两校同频”。在两校同频的基础上，创设“顶层设计 - 资源整合 - 能力提升”三层次协同保障运行机制，从“学校治理、专业建设、教师发展、学生发展”四个维度实施精准帮扶，形成“四维驱动”实现“理念同频、治理同步、资源共享”的帮扶目标，构建帮扶校与受援校之间“输血 — 造血 — 共生”的可持续发展格局。

该帮扶模式入选内蒙古自治区典型案例，受扶校现代治理能力、教师专业水平大幅提升，学生本地就业率显著提高，成功形成“自主造血”发展能力。相关经验通过国家会议交流推广并获权威媒体报道，形成职教精准帮扶“北京经验”，不仅有效破解了重点地区职教发展瓶颈，更为全国同类地区通过职教帮扶助力乡村振兴提供了可借鉴的实践范例。



图 2-11 学习强国相关报道

2.4.3 东西部对口帮扶，实现同向共赢发展

学校积极落实西城区与支援地区教育协作要求，依据西城区教委与山西省长治市武乡县教育局签订的对口合作协议，2024年9月至12月分8期接待武乡县260名骨干教师（628人次）来校交流培训。培训中，学校以“授人以渔”理念构建多维帮扶体系，创新“一对一结对跟岗”模式，让参训教师深入课堂，系统学习先进理念与手段；搭建教研联动平台，围绕核心话题研讨，实现思维碰撞。此次帮扶打破“单向输出”局限，实现“双向赋能”。武乡教师掌握科学方法，学会理念落地，将探索本土化模式助力职业教育振兴；北京市外事学校教师也从武乡教师身上获得启发。双方均愿深化合作，拓展领域、创新模式，推动资源共享，共谱东西部职业教育协同发展新篇。



图 2-12 山西省长治市武乡县教师在京交流学习

3. 文化传承

3.1 传统文化传承

学校注重从中华优秀传统文化和非物质文化遗产中汲取养分，将其所蕴含的“专注、极致、传承”的工匠精神，与现代企业的质量文化、品牌文化相结合。

3.1.1 开展优秀中华传统文化教育

本年度，教务处以“传统文化赋能专业学习”为核心理念，精心设计并实施了《北京大运河博物馆学生研学手册》。手册以大运河文化遗产为载体，打破学制与专业壁垒，为不同学生群体定制了融入非遗认知、美学鉴赏与创意应用的差异化研学任务。活动引导学生在真实历史场景中，将静态的文物知识转化为可感知、可运用的专业素养，实现了从“文化认知”到“专业转化”的深度跨越。此次实践是我校“文化育人”理念与专业课程有机融合的生动体现，不仅深化了学生对中华优秀传统文化的认同，更锻炼了其在现代职业场景中传承与创新传统文化的能力，为探索职普融通背景下的文化赋能教学模式提供了有效范例。

【案例 3-1】大运河非遗在酒店服务课程中的研学转化

以“大运河非遗在酒店服务课程中的研学转化”为例，酒店管理专业学生在研学中需完成一项特定任务：寻找一件心仪的非遗文物，分析其文化内涵与美学特征，并撰写应用方案，阐述其如何

转化为酒店大堂装饰、客房陈设或员工服饰的设计元素。此任务将酒店文化与服务设计课程的理论学习，置于大运河非遗的真实文化语境之中，驱动学生主动探究文物背后的历史、工艺与故事，并思考其现代转译与专业应用的可能性。这一过程超越了简单的参观，实现了从“文化观察者”到“文化转化者”的角色转变，是“传统文化赋能专业学习”理念落地的典型实践，有效提升了学生的文化自信、审美素养与专业创新意识。



图 3-1 《北京大运河博物馆学生研学手册》

3.2 企业文化传播

学校积极探索将优秀企业文化深度融入校园文化，以弘扬工匠精神为核心，通过系列化、体验式的教育活动，引导学生树立职业理想、锤炼职业素养。近年来，学校以“文化引领、实践体悟”为主线，成功开展了一系列校企共育活动，实现了企业文化与校园文化的有机融合与双向赋能。

【案例 3-2】走进吉利超级工厂，感知智造与绿色创新

学校组织学生前往杭州吉利汽车超级工厂开展实践学习。学生们亲眼见证了从一块钢板到一台整车的全流程智能化制造，深刻理解了现代工业中“精度、效率、协同”的企业生产文化。在工程师的指导下，学生们动手参与太阳能小车的组装与调试，这不仅是一次技术体验，更将“绿色环保、持续创新”的企业发展理念内化于心。此次活动让学生直观感受到中国智造的强大实力与企业对国家新能源战略的践行，激发了他们的科技兴趣与产业报国情怀。



图 3-2 学生走进吉利汽车超级工厂

【案例 3-3】探访浙大机器人基地，启迪前沿科技思维

学生走进浙江大学机器人基地，与智能采摘机器人、四足机器狗等前沿科技装备近距离互动，并亲身操控格斗机器人进行对战。这一过程不仅展示了高校与科研机构“求是创新”的探索文化，更让学生深刻体会到企业所追求的“智能化、自动化、人性化”的研发方向。企业对于尖端技术的不懈追求与快速迭代的竞争意识，深深触动了学生，在他们心中播下了勇于探索、敢于创新的种子。

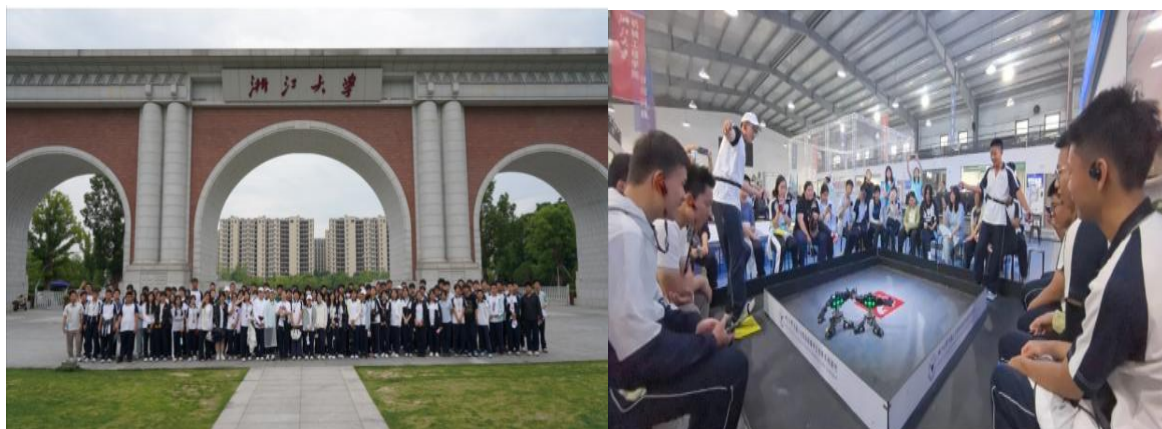


图 3-3 学生走进浙江大学机器人基地

【案例 3-4】探访老板电器，感受“中国制造 2025”

烹饪专业部本年度开展了“膳艺知行·智造江南”FHC 研学实践活动，参研师生除了在 FHC 中国国际烹饪比赛现场观摩中外厨艺碰撞与交融之外，活动的重要行程放在探访全球烹饪艺术中心与未来工厂——老板电器，直观感受“中国制造 2025”在智能厨电研发、生产及物流一体化中的实践成果。在讲解员的带领下，学生系统了解企业坚韧不拔、执着深耕的文化内核，深刻体会到企业文化对企业发展的强大赋能。沉浸式的参观与实操中，学生不仅对未来智能厨房的发展有了更多认知，更真切领悟到“让人人因烹饪而美好”“烹饪是日常生活里一场最平易近人的创造”的深刻内涵，提升对烹饪行业的热爱与强烈职业自豪感，强化以专业本领赋能美好生活、以匠心技艺成就职业理想的信念。



图 3-4 探访老板电器，感受“中国制造 2025”

3.2.1 企业文化教育

学校为推动校企文化深度融合，深耕工匠精神培育。酒店专业部组织学生走进瑞吉酒店，参与点灯仪式、颁奖宴会等服务，践行企业精致服务理念；赴金融街威斯汀酒店参观，系统了解万豪集团文化与晋升体系，实地探访各类功能区域。通过沉浸式体验，学生将企业标准内化为职业素养。

【案例 3-5】融企业文化于校园 育工匠精神于实践

酒店专业部组织学生赴金融街威斯汀酒店参观学习。学生们系统了解万豪集团“以人为本”的企业文化、清晰的晋升渠道体系，实地参观自助餐厅、总统套房、健身房等功能区域，直观感受酒店运营中的标准化管理与个性化服务平衡。在威斯汀的深度学习，学生们不仅锤炼了专业技能，更将“精益求精、追求卓越”的工匠精神内化于心，实现了企业文化与校园文化的交融。



图 3-5 高星级饭店运营与管理专业部参观金融街威斯汀酒店

3.3 红色文化传承

学校以全国两会为核心载体，开展“师生共学两会”红色文化教育活动，将民主法治精神、家国情怀与两会议题深度融合。活动通过“任务驱动 + 实践探究”模式，引导师生理解人大制度、政协职能、全过程人民民主等核心理念，强化法治与民主参与意识，实现红色文化教育与思想政治教育统一。活动涵盖四大维度：解读政治制度红色基因、传递红色法治理念、培育家国情怀、践行红色民主观，推动红色文化教育从理论走向实践。

【案例 3-6】云端共学两会精神，师生共育红色初心

以 2025 年全国两会精神为核心载体，紧扣民主法治精神与家国情怀培育，师生共学共建沉浸式红色文化教育实践。聚焦法治建设重点拆解相关议案提案核心逻辑，厘清议案与提案差异，理解民主真谛。师生同步登陆人大网站，结合法律修正历程了解 2025 年最新立法事件，围绕消费冷静期等热点开展“我的立法建议”讨论。聚焦乡村全面振兴等民生议题，参照规范格式撰写模拟议案并开展交流评审，最终形成 PPT、文稿、视频等多样化汇报成果。通过系列实践，实现从“旁观者”到“参与者”的角色转变，推动红色文化教育从理论认知转化为行动自觉。



图 3-6 师生共同学两会宣传展板

4. 国际合作

4.1 国际合作办学

学校积极拓展国际交流渠道，以多元化形式深化国际合作。通过与国外院校构建长效合作机制，大力推动课程共建与师资互访交流，以此持续推动职业教育国际化朝着纵深方向发展。目前，学校已与澳大利亚默多克大学西澳大利亚进修学院展开接触，探讨合作培养人才的可行路径与具体模式。



图 4-1 澳大利亚默多克大学西澳大利亚进修学院代表与学校探讨合作事宜

4.2 助力“一带一路”建设

学校积极响应“一带一路”建设号召，与沿线国家职业院校开展交流交往、技能赛事协作等实践，不断拓宽职业教育国际合作视野，为服务国家“一带一路”建设注入优质职教力量，取得系列亮眼成效。

【案例 4-1】以赛砺技通丝路 匠心逐梦绽国际——烹饪与酒店专业学子国际赛事屡创佳绩

2024 年 9 月，第四届“丝路工匠”国际技能大赛西餐西式烹调项目落幕。烹饪专业赵君岚、李春晓、王羽凡从 54 名选手中突围，分获一、二、三等奖。专业部采用“线上+线下”混合集训，定制梯度计划并邀请往届特金奖得主陪练，校领导带队保障，助力选手凭扎实功底夺冠。同年 10 月，世界职业院校技能大赛中，酒店专业刘豫萱团队攻坚克难，在中职组酒店服务赛项斩获铜奖，实现学校该领域突破。

2025 年 6 月，第五届“丝路工匠”国际技能大赛在莫斯科举办（京俄联合主办，“一带一路”职教交流平台）。烹饪专业康杰主任、王晓龙老师带队李佶霖、薛梦涵出征，克服场地调整考验，以“丝路食材融合”为核心呈现创意菜品，师生同步开展中俄咖啡技艺交流。同年 11 月，烹饪专业学子首次亮相上海第 26 届 FHC 国际烹饪艺术大赛，陈英榕老师带队，薛梦涵、李佶霖、王梓超在 5 个赛项斩获 2 金 2 银 1 铜。



图 4-2 第四届“丝路工匠”国际技能大赛（西餐西式烹调）比赛获奖



图 4-3 第二十六届 FHC 中国国际烹饪艺术大赛获奖

【案例 4-2】京俄职教牵手，北京市外事学校与莫斯科协同大学达成战略合作

为推动中国职业教育与中华优秀传统文化走向世界，北京市外事学校与莫斯科协同大学正式签署战略合作协议。签约仪式上，北京市外事学校烹饪专业部主任康杰代表校方与莫斯科协同大学中等职业与基础教育副校长别礼琴科·尼娜·弗拉基米罗夫娜女士共同签署合作谅解备忘录（MOU）。协议涵盖学术交流、学生交换、文化活动等七大核心领域，明确提出联合申报中俄政府教育合作专项资金，并建立由两校校长牵头的常态化协调机制，为双方在专业建设、人才培养方案制定等方面的深度合作奠定坚实基础，助力长效国际交流合作机制落地。根据协议约定，未来五年，两校将围绕烹饪专业开展联合办学、教师互派研修等合作项目，通过“技能实训 + 文化体验”双轨模式，搭建师生交流互鉴平台，帮助双方学生拓宽国际视野，增进中俄教育文化交融。



图 4-4 北京市外事学校与莫斯科协同大学正式签署战略合作协议签约仪式

5. 产教融合

5.1 校企双元育人

学校与行业名企紧密合作，共同开展专业建设与教育教学创新，特邀王素明中式面点大师开设大师班，由刘若潼老师辅助指导，共同为学生授课。有效提升了专业技能与职业素养，实现了人才培养与行业需求的无缝对接。本年度，学校共有学生 93 人次分别在北京饭店、外交部机关及对外服务中心、中直管理局、钓鱼台国宾馆、国务院参事室机关服务处等 13 家单位的前厅、餐饮服务、后厨、会议服务等岗位实习。学校安排实习指导老师全过程管理实习学生，同时运用超星学习通平台进行实习管理。“1+2+1”的管理模式，保障了岗位实习顺利，高效提升了岗位实习质量。

【案例 5-1】校企共育“精致”工匠，外事学子沉浸瑞吉服务实践

学校深耕企业文化传承，将工匠精神与校园文化有机融合，让工匠精神在实践中落地生根。2025 年 10 月，酒店专业部多次组织学生走进瑞吉酒店参与服务。在点灯仪式上，学生们遵循酒店“精致服务”理念，从礼仪引导到细节衔接全程精益求精；颁奖宴会服务中，精准把控服务规范，展现专业素养；奥地利国庆日活动中，贴合国际礼仪标准提供专业服务，深刻体会“极致服务”的企业文化内核。

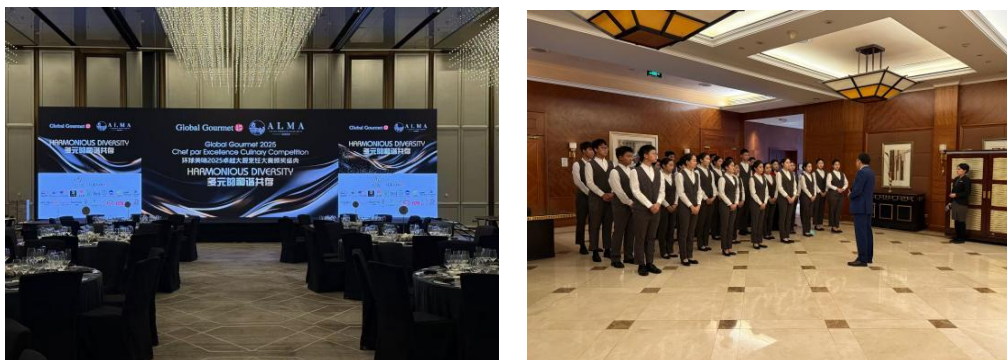


图 5-1 外事学子在瑞吉酒店参与服务实践

【案例 5-2】大师领航育匠才，校企携手筑匠心

学校以专业建设为纽带，创新推出“大师班”育人模式，王素明中式面点大师班成为校企合作共育技能人才的生动范例，推动教育教学与行业需求精准对接。课堂上，学生们沉浸式学习花色蒸饺、糊饼、紫米面发糕等经典中式面点制作。从面团发酵的温度把控到蒸饺造型的精准拿捏，从糊饼火候的精妙掌握到发糕口感的细腻调试，大师手把手示范，师生面对面研讨，行业标准融入教学过程，学生在实战中锤炼技能、体悟匠心，实现了专业能力与岗位需求的无缝衔接。



图 5-2 “王素明大师班”课堂制作面点

【案例 5-3】“1+2+1 管理模式”，精准管控岗位实习

“1”是一个学习通岗位实习平台。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”指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。

“1”是指管理组织。校长、书记全面领导，学校招生就业处牵头，专业部、德育、教学配合，四个部门联动组织、管理、协调，两位实习指导教师岗位指导思想和技能。

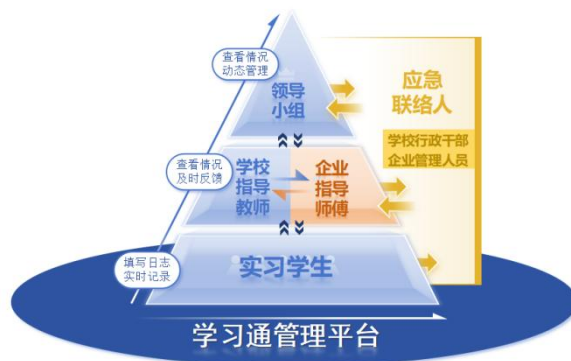


图 5-3 “1+2+1”实习管理模式

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。

6. 发展保障

6.1 党建引领

2025年度学校党总支通过制定系统化方案、开展沉浸式学习、丰富主题党日形式、强化党员身份认同、推动党建与业务深度融合等一系列举措，有效提升了党组织的凝聚力、战斗力与引领力，为学校各项事业高质量发展提供了坚强政治保证。全年组织各类理论学习、主题党日、专题教育等活动覆盖全体党员及积极分子，参与度高、实效性强，特别是在结合重大历史节点开展爱国主义教育、铸牢中华民族共同体意识、推动师德师风建设与党建融合等方面，形成了具有学校特色的实践路径和典型案例。

【案例6-1】沉浸式党史学习 凝聚育人奋进力量

学校党总支于2025年7月9日组织全体党员及培养对象赴中国共产党历史展览馆开展主题党日活动。通过专业讲解引导，全体人员在沉浸式参观中系统回顾党的百年奋斗历程，观摩珍贵文物、影像与中国共产党人的精神谱系，深入感悟革命传统与信仰力量。活动强化现场交流与仪式体验，促进学习由被动接收向主动体悟转化。此次活动探索形成“场景浸润—情感共鸣—精神内化—行动转化”的党员教育新模式，推动党史学习从书本走向实境，有效激发教师的政治认同与育人使命感，实现了党性修养与师德建设的深度融合。其为基层学校开展沉浸式、体验式党建活动提供了可复制、易推广的实践范式，有助于将红色基因有机融入校园文化与教育教学实践。

6.2 政策落实

学校深入贯彻国家及北京市职业教育相关政策精神，积极响应党的二十大部署与习近平总书记关于职业教育的重要指示，始终秉持高质量、有特色、国际化的发展理念，紧扣北京市职业教育改革工作要求，聚焦产教融合、职普融通、数智融创三大核心方向，系统出台校内改革发展举措，全

力推进现代职业教育体系的建设与深化改革，着力培养适应新质生产力发展的高素质技术技能人才。

6.3 学校治理

6.3.1 学校领导体制

学校以“三坚持三确保”工作思路为抓手，全面深化党组织领导的校长负责制改革实践。坚持党的全面领导，确保学校各项事业始终锚定正确政治方向；坚持完善制度体系建设，进一步明晰党组织书记与校长的职责权限、工作方式及议事规则，推动学校治理体系规范化运行；坚持常态化沟通协调，党组织书记与校长通过定期会商、即时研讨相结合的方式，共同破解学校发展中的痛点堵点问题，确保形成工作合力。

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。依托 AI 学情分析平台，实现对学生数据的精准把握，为分层教学提供科学依据。AI 工具深度融入备课、出题、评价环节，大幅提升教师工作效率与教学设计精准性。智能化实训环境推动专业教学与产业需求深度融合。数据驱动的管理模式，促进了教学决策的科学化，全面支撑学校精细化治理与教育质量提升。

【案例 6-2】构建智慧英语课堂，打造高效学习环境

针对传统英语教学中学生动机不足、个体差异大、实践机会少等问题，学校引入“E 听说”和“AI 听说课堂”双平台智能教学软件。课前课后，学生依托“E 听说”开展自主训练；课堂中，“AI 听说课堂”通过实时语音评测与互动工具提供精准反馈。双平台覆盖教学全流程，推动教学从统一授课向个性化辅导转型。学生开口意愿与口语准确性显著提升，个性化学习数据持续优化；教师依托学情实施靶向干预，构建以学生为主体的高效课堂。该方法成效显著，学生口语测评成绩平均提升 9.76%，且教师团队凭借相关实践成果荣获北京市中等职业学校英语课教师教学能力比赛奖项，所培养学生获得北京市英语技能竞赛一等奖。

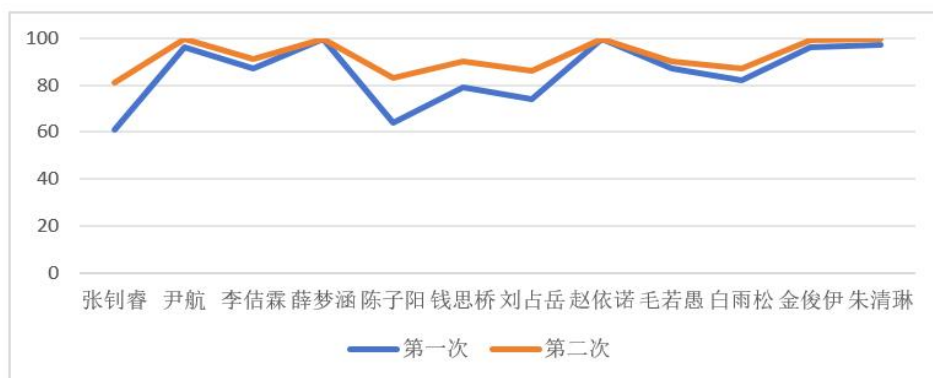


图 6-1 学生语音测评成绩对比

6.3.3 德育管理

德育管理体系不断完善，构建了涵盖爱国主义、文明礼仪、心理健康等多维度的德育内容体系。通过主题班会、专题讲座等形式，将德育融入日常教学，引导学生树立正确价值观。实践活动丰富多元，组织了志愿服务、研学旅行等活动。在志愿服务里，学生们走进社区、养老院，培养社会责任感；研学旅行中，参观红色教育基地，厚植爱国情怀。家校合作紧密推进，通过家长会、家访、家长学校等渠道，与家长保持密切沟通，形成德育合力。

6.3.4 财务管理

收支严格执行财务管理制度，严格把好收费、支付关，规范经费使用，加强财务分析。为学校教学、行政、后勤、基建等工作提供资金保障。合理编制年度预算，科学管理和使用经费。利用信息化手段，在学习通上完善了合同审批流程，部门预算审批流程。

6.3.5 安全保卫

构建“人防+物防+技防”三位一体安全防控体系，配齐配强安保人员，定期开展反恐防暴、消防应急演练，全年未发生安全责任事故。强化日常管理，累计整改隐患40项。同时，将安全知识纳入日常教学与主题班会，通过讲座、宣传栏、线上平台等载体普及防溺水、防欺凌、交通安全知识，切实提升师生安全防范意识与自救互救能力。

6.3.6 管理信息化

学校管理信息化的核心覆盖OA办公平台、教学应用、教务管理、学生综合素养、教师发展中心等关键领域。依托智慧校园平台实现线上教学、学生培养、教师培养的全流程数字化。借助大数据分析，学校可精准掌握办学状态，为专业设置、师资调配提供科学依据。

6.4 质量保障

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》《北京市外事学校教师师德师风考核标准》《北京市外事学校教学督导和质量评价标准》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。

6.5 师资队伍建设

6.5.1 教师队伍结构

目前，学校专任教师96人，“双师型”教师32人，占比33.33%；硕士以上学历教师18人，占比18.8%，其中包括30岁以下2人、31-40岁以下8人、41-50岁以下6人、50岁及以上2人。

6.5.2 教师企业实践

本年度，学校紧密围绕北京市职业教育发展要求，结合学校专业布局优化和教学改革需要，精准施策，扎实推进教师企业实践工作，专业教师利用课余及假期时间进行企业实践。实践岗位与酒店餐饮部（对应烹饪工艺与营养专业）及前厅、客房、管理等运营部门（对应高星级饭店运营与管理专业）相关，确保了实践内容与教学专业的对口性。同时部分教师参与编写教材、参与专业大赛执裁工作、X 取证考评等工作。

北京市外事学校 2025 年度专业教师企业实践信息统计表

姓名	教学所属专业名称	专业年限	实践企业名称或其他实践形式
高宁	烹饪工艺与营养	27	北京威斯汀酒店
宋慧敏	烹饪工艺与营养	29	北京威斯汀酒店
刘若潼	烹饪工艺与营养	3	开发“华点匠心-中式面点制作”慕课；编写“华点匠心-中式面点制作”活页式教材；北京威斯汀酒店
吴瑞雾	高星级饭店运营与管理	29	北京威斯汀酒店，瑞吉酒店
常金波	高星级饭店运营与管理	7	编写鄂伦春自治旗民族职高《幼儿科学教育活动与指导》课程标准
郝臻	高星级饭店运营与管理	19	北京威斯汀酒店，瑞吉酒店
单侠	高星级饭店运营与管理	16	本行业考评员、瑞吉酒店
闫丽琴	高星级饭店运营与管理	3	咖啡师高级证书、本行业考评员、为企业教师开展技能培训
潘薇	高星级饭店运营与管理	23	参与 1+X 网络直播运营初级考评工作，为企业员工开展职业技能培训
刘静	高星级饭店运营与管理	20	北京威斯汀酒店，瑞吉酒店
索扬	高星级饭店运营与管理	20	编写全国饭店业职业院校技能竞赛技术工作文件茶艺竞赛项目、参与餐饮服务行业 1+X 职业资格考评工作
高永荣	高星级饭店运营与管理	32	北京威斯汀酒店、瑞吉酒店、编写中国饭店协会职业院校技能大赛标准、1+X 取证考评工作、全国旅游分会技能大赛裁判、“一带一路”创饮大赛裁判、北京饭店行业大赛裁判、全国第三届技能大赛北京市选拔赛裁判
李亚男	高星级饭店运营与管理	8	北京威斯汀酒店、瑞吉酒店、取得人社部咖啡师高级证书
刘畅	高星级饭店运营与管理	17	北京威斯汀酒店、瑞吉酒店

表 6-1 北京市外事学校专业教师参与企业实践情况

6.5.3 师资培养培训

学校为适应综合高中的教学要求，创新构建教师发展体系，依托“区级研修+校际联动+校本深耕”三维教研网络，强化教师在职业教育与普通教育之间的教学融合与转换能力。同时，学校制定“5166”教师能力提升方案，构建涵盖培训、教学、科研、校企实践等五大平台，规划 16 条具体发展路径，系统提升教师在师德、教学、数字素养等六大核心能力。通过体系化培养，着力打造既能胜任文化课教学、又具备职业启蒙能力的“双师型”教师队伍。

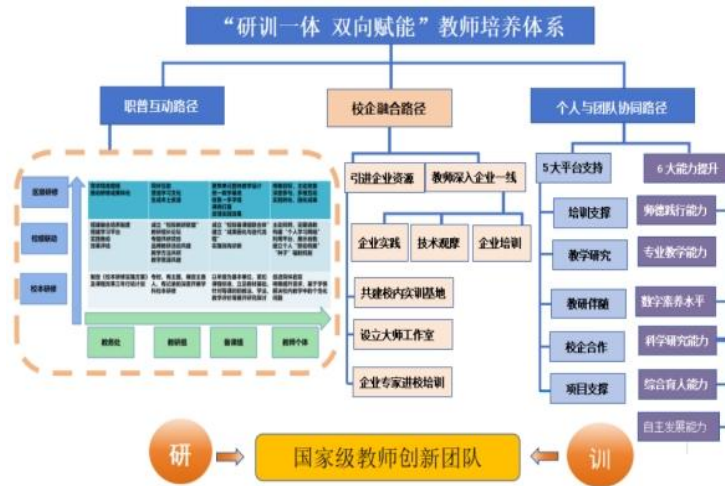


图 6-2 “研训一体，双向赋能”教师培养体系图

本年度学校组织教师参加各类培训情况如下表所示：

北京市外事学校教师参加培训情况

培训项目名称	参训教师（人次）
中等职业学校语文统编教材任课教师国家级示范培训	8
2024 年北京市职业院校教师素质提高计划大数据应用领域项目培训	2
2024 年北京市职业院校教师素质提高计划公共基础课教学能力提升项目培训	1
2024 年北京市中华职业教育社骨干社员培训班	1
中德职业教育国际产教融合提升行动培训	2
2024 年中等职业学校医药卫生类及现代服务类专业教师教学设计与展示活动培训	2
PPT 训练营	1
全国酒店管理类专业职业教育教师创新团队协作共同体东西部合作研讨会暨研修班	1
中级面塑课程培训	1
象形面果课程培训	1
2024 年 1+X 实用英语交际职业技能等级证书（高级）师资培训	2
北京市中小学教师心理健康教育素养提升市级示范性培训（第一期）	1
新赛制下高星级饭店运营与管理专业教师创新能力研修班	2
全国餐饮职业教育教学指导委员会、中国烹饪协会餐饮教育工作委员会年度工作会议暨第八届 全国餐饮职业教育论坛	1
中国饭店协会 2025 年“双师型”教师培训班（青岛站）	2
2025 年北京市职业学校思政课教师“习近平新时代中国特色社会主义思想”第一期理论培训班	2
2025 年中职历史统编教材使用交流会第二届中职历史教师工作坊	1
中等职业学校农医类及现代服务类专业课程教学改革培训	2
北京市职业教育学会“人工智能赋能职业教育教学成果创新”培训	5
职业教育“智能网联汽车/汽车智能技术专业进阶提高班（第 1 期）	1
数智创新和实用型高技能人才培训	1
北京市职业院校教师素质提高计划国培项目职业学校国际化发展能力提升研修项目班	3
“探寻教育初心、感悟教师使命”曲阜研修培训	56
2025 年北京市职业学校思政课教师“习近平新时代中国特色社会主义思想”第五期理论培训班	1
2025 年北京市职业院校教师教学能力提升活动培训	1
2025-2026 学年度第一学期姜勇清职业教育名师工作室活动	5
2025 年北京市职业院校教师教学能力提升活动“专业课程”领域现场课题教学	1
2025 探索人道法师资培训班	1
北京职业院校校园安全管理能力提升	2
西城区中等职业学校教师教学展评活动培训会	2
2025 年北京市职业学校思政课教师“习近平新时代中国特色社会主义思想”第三期理论培训班	2
新赛制下（中职）旅游大类专业教师创新能力研修班	2

表 6-2 北京市外事学校专业教师参加各类培训情况

【案例 6-3】郝璿老师圆满完成在德国德累斯顿工业大学为期三个月的培训

高星级饭店运营与管理专业郝璿老师，经选拔成为国家留学基金委“职业院校教师赴德研修项目”成员，圆满完成在德累斯顿工业大学为期三个月的培训。研修期间，她深入学习德国二元制职业教育体系的课程设计、教学方法等核心内容，尤其对 Dr. Katharina Schenk 课程中“四耳模型”印象深刻，系统掌握其定义、要素及应用价值，该模型能助力提升课堂互动与教学效率。文化体验上，她参与德累斯顿圣诞集市，品尝传统美食、感受文化氛围。培训结束后，郝璿老师将“四耳模型”融入课堂教学，取得明显成效。



图 6-3 郝璿老师在德累斯顿工业大学交流学习



图 6-4 郝璿老师在德累斯顿工业大学讲授中文课程

【案例 6-4】酒店专业团队入选第二批国家级职业教育教师教学创新团队

2025 年，教育部公布第二批国家级职业教育教师教学创新团队名单，学校高星级饭店运营与管理专业教师教学团队成功入选。团队在田雅莉校长带领下，紧密对接行业需求，积极深化“三教”改革，在人才培养、课程重构、模式创新等方面成果显著，形成了独具特色的“鹰雁团队”建设范式。此次入选是对我校师资建设与教学改革成果的国家级权威认可，标志着学校在该领域的团队建

设已走在全国前列。学校将持续以高水平团队建设引领高质量发展，为培养高素质技术技能人才作出更大贡献。

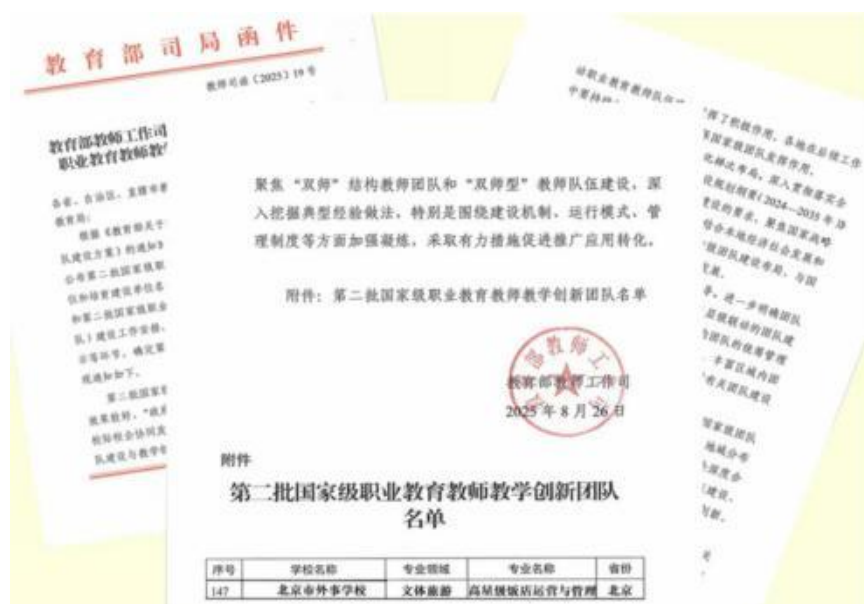


图 6-5 酒店专业教师团队入选第二批国家级职业教育教师教学创新团队名单

6.5.4 班主任队伍建设

学校为助力青年班主任成长，开展师徒结对活动。日常管理中，师傅从班级规则制定到学生心理疏导，毫无保留分享经验；年轻教师虚心学习，积极实践，班级管理愈发得心应手，班级秩序井然，学生成绩进步明显。师徒结对让青年班主任快速成长，为学校德育工作注入新活力。

【案例 6-5】学校三项班主任育人案例获评市级典型案例

学校在北京市 2025 年中等职业学校班主任带班育人典型案例征集活动中喜获佳绩，董肖旭、张博识和王子康三位教师提交的班级建设方案、管理育人案例和班级活动方案全部入选，荣登《北京市中等职业学校班主任带班育人典型案例集》，进行全市推广。

6.6 经费投入

2024 年，学校收入 7137.23 万元，全部为财政拨款收入；支出共计 7137.23 万元，其中，基本支出 6263.99 万元（其中：人员经费 5884.12 万元，公用经费 379.87 万元），项目支出 873.24 万元。按经济分类，工资福利支出 4079.53 万元，商品和服务支出 852.82 万元，对个人和家庭的补助 1832.88 万元，资本性支出 371.99 万元。

7. 面临挑战

7.1 专业课教师队伍建设存在短板

专业师资队伍面临“双师型”教师数量不足、行业前沿技术教学能力有待提升的问题，尤其是兼具数字化教学能力与企业实践经验的复合型教师缺口明显，一定程度上影响了专业课程改革与技

能人才培养质量的进一步提升。

应对思路与举措：深化与北京饭店、瑞吉酒店、王素明大师工作室等合作单位的人才互通机制，引进行业骨干担任兼职教师或实践导师。优化校内师资配置，鼓励教师通过培训转型，成为“一专多能”的教师。

7.2 生源质量提升与高端实习就业平台拓展不足

学校招生和就业一方面面临“优质生源吸引力不足”的问题，另一方面，现有实习就业合作单位虽覆盖外交部机关服务中心、钓鱼台国宾馆等优质平台，但西城区、金融街驻地的大型央企、跨国酒店集团及部委机关合作资源仍需进一步拓展，难以完全满足学生对“高端化、多元化”实习就业场景的需求。

应对思路与举措：构建“线上 + 线下”宣传矩阵——线上多渠道彰显学校办学特色和榜样学生；线下走进初中校或者通过校园开放日直观展示专业特色，立体化宣传扩大影响。同时，招生就业处牵头，联合专业部组成调研小组，每季度走访不少于3家目标企业，深入了解企业人才需求，对接行业资源，推动与更多高端企业建立长期合作关系。

