



青岛酒店管理职业技术学院 高等职业教育质量年度报告

Annual report on technical and vocational Higher Education

2020 年

内容真实性责任声明

学校对 青岛酒店管理职业技术学院 质量年度报告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）：青岛酒店管理职业技术学院



法定代表人（签名）：

2020年12月25日

目 录

第一章	学院概况	2
一	学院概述	2
二	专业设置	3
三	发展规模	4
	（一）在校生规模	4
	（二）招生规模	4
四	办学条件改善	5
第二章	学生发展	6
一	立德树人	6
	（一）“立德树人”的有效举措	6
	（二）“立德树人”育人成效明显	6
二	在校体验	12
	（一）母校整体满意度	12
	（二）学生活动	14
	（三）社团活动	17
	（四）学生服务	20
三	就业质量	23
	（一）就业率	23
	（二）升学率	23
	（三）月收入	24
	（四）就业满意度	24
	（五）工作专业相关度	25
	（六）用人单位满意度	25
四	职业发展	26
五	自主创业	31
六	就业服务	36
七	培育和传承工匠精神	41
	附表：学生发展表	43
	附表：办学条件表	44
第三章	教学改革	45
一	教书育人	45
	（一）多维人才培养	45
	（二）中国特色现代学徒制	46

二	专业结构.....	49
	(一) 专业结构调整.....	49
	(二) 专业群建设.....	50
三	产教融合.....	53
四	教育信息化.....	55
五	师资队伍建设.....	57
	(一) 教师结构.....	57
	(二) “双师型”队伍建设.....	57
六	教学资源.....	59
	(一) 课程建设.....	60
	(二) 校内外实训基地.....	64
七	校企精准对接.....	70
八	教学诊改.....	73
附表：教育教学表		75
第四章 服务贡献		77
一	本地技能人才输送.....	77
二	服务地方产业发展.....	77
三	服务中小微企业.....	80
四	服务新型城镇化.....	81
五	培训服务开展.....	82
	(一) 开展高质量职业培训.....	82
	(二) 培训学生、企业情况.....	83
六	技术研发.....	84
七	服务“一带一路”建设.....	86
八	服务“中国制造 2025”建设.....	87
九	服务全面建成小康社会.....	89
十	投身抗击疫情.....	91
附表：科研与社会服务表		92
第五章 国际合作		93
一	留学生培养.....	93
二	技术与交流培训.....	95
	(一) 国（境）外人员培训量.....	95
	(二) 国际交流与合作.....	96
	(三) 港澳台交流与合作.....	96
附表：国际交流表		97

第六章	政策保障	98
一	思想引领与政策引导	98
二	专项实施	99
	（一） 落实《国家职业教育改革实施方案》	99
	（二） 落实高职扩招任务	100
	（三） 职业教育扩容提质培优行动计划	100
	（四） 1+X 证书制度试点	101
三	质量监测与评价	106
	（一） 质量监测的具体举措	106
	（二） 质量保障的落实与成效	107
四	经费投入	109
	（一） 财政专项经费落实成效	109
	（二） 办学经费收入与支出	109
第七章	面临挑战	111
一	问题与挑战	111
	（一） “双师型”教师培养与新技术、新业态动态契合性不足	111
	（二） 产教深度融合、校企合作办学体制机制仍需进一步深化	111
	（三） 体现职业教育特色的“三全育人”综合改革不够深入	111
二	对策与展望	111
	（一） 打造适应经济社会发展的“旅游+”“双师型”教师培训项目	111
	（二） 探索专业群融合机制，真正实现教师、课程和资源的融合	112
	（三） 深化产教融合、校企合作，找准共赢点，真正破解产业学院共建、混合所有制改革等机制难点	112
	（四） 推进专业群内涵建设，以教师发展为重点，以 1+X 证书制度为载体，真正抓实教师、教材、教法协同联动改革	112
	（五） 创新创业群人才培养模式，专业群课程体系，加快构建“三全育人”体系	113
附件一：	学生发展表	114
附件二：	办学条件表	114
附件三：	教育教学表	115
附件四：	科研与社会服务表	116
附件五：	国际交流表	117

图表目录

第一章 学院概况	2
表 1-1 学院所开设二级学院及专业个数	3
表 1-2 学院 2020 年在校生生源结构	4
表 1-3 学院计划招生数、实际录取数以及报到率	4
表 1-4 学院新生生源分布地区	4
表 1-5 学院办学基本条件一览表	5
第二章 学生发展	6
表 2-1 学院毕业生职业资格证书获证情况	7
表 2-2 2019-2020 学年学院学生参加竞赛级别及获奖级别	8
图 2-1 网络微课相关内容	12
图 2-2 学院应届毕业生对母校推荐度	13
图 2-3 学院应届毕业生对母校满意度变化趋势	13
图 2-4 学院在校生对学生工作的满意度	14
图 2-5 第十六届校园文化艺术节活动	15
图 2-6 学雷锋志愿服务工作开展情况	16
图 2-7 “劳模进校园”劳动教育专题讲座	16
表 2-3 社团活动生均课时量	17
图 2-8 学院毕业生参加社团活动的比例（多选）	19
图 2-9 学院毕业生对社团活动的满意度	19
表 2-4 学院部分社团活动内容	20
图 2-10 学院在校生对后勤服务的满意度	21
表 2-5 学生资助类型和数量	21
图 2-11 “四个精准”学生服务模式受到媒体关注	22
图 2-12 学院毕业生的就业率	23
图 2-13 学院毕业生毕业后读本科的比例	23
图 2-14 学院毕业生的月收入	24
图 2-15 学院毕业生的就业现状满意度	24
图 2-16 学院理工农医类毕业生的工作专业相关度	25
图 2-17 用人单位对学院毕业生的总体满意度	25
图 2-18 学院毕业生能力提升情况	26
图 2-19 学院工程类专业毕业生素养提升情况	27
图 2-20 学院商科类专业毕业生素养提升情况	28
图 2-21 学院艺术类专业毕业生素养提升情况	29
图 2-22 学院其他类专业毕业生素养提升情况	30

图 2-23	学院毕业生职位晋升的比例.....	31
图 2-24	学院毕业生自主创业比例.....	31
图 2-25	学院毕业生创新能力满足度.....	32
图 2-26	学院毕业生接受创新创业教育及认为其有效的比例（多选）.....	32
表 2-6	学院创业教育体系课程.....	33
图 2-27	2020 年信和数字建筑创新应用协会荣获山东省大学生优秀科技社团称号.....	35
图 2-28	2019 年学生大赛获奖照片.....	36
图 2-29	学院毕业生对就业指导服务的总体满意度.....	39
图 2-30	学院毕业生接受母校提供求职服务的比例（多选）.....	39
图 2-31	学院毕业生对母校求职服务的有效性评价.....	40
图 2-32	校园招聘活动.....	41
图 2-33	学院教师参加“厚德匠心，手艺中国”主题活动.....	42
图 2-34	学生参加技能大赛、校内“匠心领航”主题技能大赛.....	43
附表：学生发展表	43
表 2-7	学院学生发展表.....	43
附表：办学条件表	44
表 2-8	学院办学条件表.....	44
第三章 教学改革	45
图 3-1	山东省职业院校“三教”改革联盟成立大会.....	47
图 3-2	学院教师王桂云与徒弟一同登陆央视纪录片《舌尖上的中国》.....	48
图 3-3	世界奥林匹克烹饪大赛总教头刘立新老师教授基本功.....	48
图 3-4	“联合工作站”协同育人机制.....	49
表 3-1	学院专业调整情况一览表.....	49
表 3-2	学院重点或特色专业.....	50
图 3-5	双高专业群建设情况.....	51
图 3-6	酒店业全科型专业群发展链示意图.....	52
图 3-7	学院“1+2+8”专业群架构图.....	52
图 3-8	山东文旅产业学院签约揭牌仪式.....	54
图 3-9	青岛旅游智库成立揭牌仪式.....	55
图 3-10	网络安全意识专题培训.....	56
表 3-3	学院教师职称结构分布.....	57
表 3-4	学院教师学历结构分布.....	57
图 3-11	2019 年山东省职业院校教学能力大赛团队.....	59
表 3-5	学院课程类型、数量及学时.....	61
表 3-6	学院课程级别及数量.....	61
图 3-12	学院核心课程满足程度.....	61

图 3-13	学院核心课程重要程度.....	62
图 3-14	新修订人才培养方案的课程体系.....	63
图 3-15	数字化应用为专业群赋能.....	63
表 3-7	学院 2020 年校内实训基地.....	64
表 3-8	学院 2020 年校外实训基地.....	66
图 3-16	学院毕业生参加实践与实训的比例.....	69
图 3-17	学院毕业生实践和实训的专业相关度.....	69
图 3-18	连锁经营管理专业现代学徒制校企双导师职责.....	72
图 3-19	连锁经营管理现代学徒制质量评价体系.....	72
图 3-20	部分精品资源共享课程平台展示.....	75
附表：教育教学表		75
表 3-9	学院教育教学表.....	75
第四章 服务贡献		77
图 4-1	学院毕业生在本省就业的比例.....	77
表 4-1	学院毕业生从事的主要职业.....	77
表 4-2	学院毕业生就业的主要行业.....	78
图 4-2	学院毕业生就业的企业类型.....	78
表 4-3	学院为本地企业共建研发中心列表.....	79
图 4-3	山东省研学旅行研究院签约揭牌仪式.....	80
图 4-4	学院毕业生就业的用人单位规模.....	81
图 4-5	与青岛市文化和旅游局战略合作签约仪式.....	86
图 4-6	学院“青助暹优”项目入选第三批“中国-东盟高职院校特色合作项目”.....	87
图 4-7	建筑工程数字化内涵.....	88
图 4-8	专业群服务产业链条.....	88
图 4-9	“高校资源进社区”活动.....	90
图 4-10	学院老师走进基层社区.....	90
图 4-11	共青团员积极投入抗疫一线.....	91
附表：科研与社会服务表		92
表 4-4	学院科研与社会服务表.....	92
第五章 国际合作		93
表 5-1	全日制留学生规模、结构.....	93
表 5-2	国（境）外技能大赛获奖数量.....	94
图 5-1	学院师生在 2020 世界奥林匹克烹饪大赛中喜获佳绩.....	95
附表：国际交流表		97
表 5-3	学院国际交流表.....	97

第六章 政策保障	98
图 6-1 EEPM 师资培训	103
图 6-2 中船集团科教中心夏海滨一行来访参与邮轮服务证书制度试点工作推进会	105
图 6-3 分层分类，理实一体化架构	106
表 6-1 学院收入与支出	109
第七章 面临挑战	111
附件一：学生发展表	114
附表 1 学院学生发展表	114
附件二：办学条件表	114
附表 2 学院办学条件表	114
附件三：教育教学表	115
附表 3 学院教育教学表	115
附件四：科研与社会服务表	116
附表 4 学院科研与社会服务表	116
附件五：国际交流表	117
附表 5 学院国际交流表	117

案例目录

案例 1	首创“网络文明礼仪之歌”，让网络礼仪之花盛开满园.....	12
案例 2	“四个精准”打造云上学生服务新模式，全方位服务学生成长成才.....	22
案例 3	聚焦创新创业教育，打造高质量科技社团.....	35
案例 4	实施就业前置，坚决打赢稳就业主动仗.....	40
案例 5	开拓“工匠精神”的培育载体.....	42
案例 6	以大赛参与为路径的“工匠精神”培育.....	43
案例 7	牵头成立“三教”改革联盟，携手共建全国“三教”改革联合体.....	46
案例 8	坚定文化自信，培养烹饪专业大国工匠.....	47
案例 9	坚持德技并修、育训结合，打造“联合工作站”多元育人模式.....	48
案例 10	专业随产业动态调整，构建“1+2+8”酒店业全科型专业群发展链.....	51
案例 11	试点混合所有制办学，校企共建特色产业学院.....	53
案例 12	服务区域旅游产业升级，打造产教融合“青酒样本”.....	54
案例 13	挖掘图书馆教育资源，提升学生信息和文化素养.....	56
案例 14	夯实教学基础，提升教学能力，打造高水平师资队伍.....	58
案例 15	率先实现完全学分制管理，构建“教师主导、学生主体”新常态.....	62
案例 16	实施“双主体育人”，培养连锁经营管理技术技能人才.....	71
案例 17	课程建设引领教学模式改革助推教育教学质量提升.....	74
案例 18	共建山东省研学旅行研究院，服务区域行业转型升级.....	79
案例 19	立足区域战略发展，搭建智库研究平台.....	85
案例 20	服务“中国制造 2025”，打造赋能发展的智慧建造专业群.....	87
案例 21	发挥社会服务功能，助力全面小康社会建设.....	90
案例 22	与人民并肩作战，在打赢疫情防控阻击战中展现青年智慧、贡献青春力量.....	91
案例 23	世界奥林匹克烹饪大赛获佳绩，助力中国烹饪文化“走出去”.....	95
案例 24	推动校企多元联合育人，共建“1+X”产业学院.....	104
案例 25	实施分类分层，统筹管理，全面深化双高建设项目化管理模式.....	105
案例 26	线上教学保质量，强化督导“不掉线”.....	108

青岛酒店管理职业技术学院 高等职业教育质量年度报告（2020）

2020年，青岛酒店管理职业技术学院深入学习贯彻党的十九届五中全会精神，不断深化“不忘初心、牢记使命”主题教育成果，扎实推进全国全省“双创”项目，有效实施支部规范化提升工程，努力推动了全面从严治党向纵深发展。学院把疫情防控工作作为一项重要政治任务来抓，始终把师生员工生命安全和身体健康放在第一位，形成了联防联控工作机制，确保了校园安全稳定。

学院坚持以高质量发展为主题，以“双高计划”建设为主线，通过建机制、促改革、配资源、强调度、重考核等系列措施，推动了双高建设起步成势。服务职业教育创新发展高地建设，与教育部职业技术教育中心研究所签署战略合作协议，在学院设立山东省职业教育行业教学指导委员会办公室，牵头成立山东省职业院校“三教”改革联盟。不断深化教学改革，对接国家教学标准，全面修订人才培养方案，率先实现完全学分制管理，开创性推行混合式教学改革。坚持开放办学，努力扩大国际交流“朋友圈”，开启“中德二元制精英师资提升项目”，作为全国7所院校之一入选向台湾地区招收专科学学生备案学校。深化产教融合、校企合作，建成了青岛旅游大数据中心，成立了山东文旅产业学院、顺丰运营管理学院、舜和餐饮产业学院等产业学院，着力打造校企合作命运共同体。持续加强师资队伍建设，柔性引进“全国技术能手”“泰山学者”“泰山产业领军人才”等高层次人才4名，酒店管理专业群教师实践流动站入选国家级教师实践流动工作站。启动了“一张表”建设工程，实施了教学办公区网络“最后一米”改造，入选了“职业院校数字校园建设样板校”。不断加强学团工作，荣获山东省高校辅导员领航工作室、山东省辅导员素质能力大赛一等奖，获得国赛改革试点赛高职组“餐厅服务”赛项一等奖、全国大学生“挑战杯”创业计划竞赛银奖。努力提高人才培养质量，招生工作势头良好，生源质量不断提高，高质量就业稳步推进。不断提高安全保卫、后勤服务、文化建设和工会工作水平，师生的安全感、获得感和幸福感不断增强。

第一章 学院概况

一 学院概述

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

学院是我国第一所独立设置的酒店管理职业技术学院，是中国特色高水平高职院校和专业建设计划建设单位，是山东省首批特色名校、山东省首批优质高等职业院校、青岛市首批品牌高职院校、教育部第一批教育信息化试点单位，也是“全国职业教育先进单位”“山东省职业教育先进单位”“省级文明单位”“省级文明校园”“青岛市文明校园”。

学院是一所特色鲜明的现代服务业高职院校，设置有酒店管理学院、文旅学院、烹饪学院、酒店工程学院、工商管理学院、会计学院、信息工程技术学院、艺术学院、马克思主义学院、基础教学部 10 个二级院部，开设有酒店管理、旅游管理、烹调工艺与营养等 40 个专业，全日制在校生近 14000 人。其中，全国职业院校示范专业点 2 个，中央财政支持建设专业 2 个，教育部 1+X 证书制度试点项目 26 个；专本贯通分段培养专业 3 个，山东省高等职业教育高水平专业群 2 个，省级示范专业 2 个，省级特色专业 8 个，省级重点建设专业 10 个，省级品牌专业群 2 个；国家级现代学徒制试点项目 1 个，省市级现代学徒制试点项目 7 个，牵头开发省级教学指导方案 7 个；青岛市高职重点建设专业 6 个；山东半岛专业办学联盟 1 个，青岛市中高职专业办学联盟 2 个。旅游专业大类办学实力连续六年排名省内高职第一。

学院大力推进课程、实践教学条件建设，建有国家在线开放课程 2 门，省级以上精品课程 37 门，省级精品资源共享课 13 门，省级教学资源库 2 个，青岛市首批现代学徒制特色课程 4 门；拥有国家教学成果奖 1 项，省级教学成果奖 13 项，省级教学改革研究立项项目 33 项；省级及以上优秀或规划教材 22 本；中央财政支持实训基地 1 个，省级重点实验实训室 1 个；拥有 9 个类别的职业技能培训和鉴定基地，

建有青岛市国家职业鉴定九所和国家邮政局快递职业鉴定中心等技能鉴定考点和中心，能进行 31 个工种的技能考核，基本覆盖了所有专业；拥有各类生产型实训室 72 个。

学院重视学生技能培养，2012 年以来，累计获得烹饪、中英文导游、中餐宴会设计、西餐宴会设计等 4 个国赛项目一等奖 21 个，获得烹饪赛项、中餐宴会设计赛项全国一等奖第一名。累计获得省市级、行业协会等各类职业技能大赛一等奖（金牌）100 多项，涵盖了旅游、酒店、烹饪、信息技术、英语、创业教育等 10 余个专业领域。

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

二 专业设置

学院开设有酒店管理学院、文旅学院、烹饪学院、酒店工程学院、工商管理学院、会计学院、信息工程技术学院、艺术学院共 8 个二级学院，开设 40 个专业。

表 1-1 学院所开设二级学院及专业个数

二级学院名称	专业个数
酒店管理学院	3
文旅学院	4
烹饪学院	5
酒店工程学院	6
工商管理学院	9
会计学院	3
信息工程技术学院	6
艺术学院	4

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

三 发展规模

（一）在校生规模

学院折合在校生总数 13968 人，全日制学历教育在校生总数 13968 人。

表 1-2 学院 2020 年在校生生源结构

招生口径	人数	百分比
高中起点	8792	62.94
中职起点	5176	37.06
合计	13968	100.00

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

（二）招生规模

1. 录取情况

学院计划招生数 4200 人，实际录取数 4127 人，录取后报到率 93.87%。

表 1-3 学院计划招生数、实际录取数以及报到率

计划招生数（人）	实际录取数（人）	录取后报到数（人）	报到率（%）
4200	4127	3874	93.87

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

2. 生源地区

学院录取后报到新生中，本市生源 722 人，占比 18.64%；本省生源（含本市）3429 人，占比 88.51%。

表 1-4 学院新生生源分布地区

生源地	人数	百分比
本市生源	722	18.64
本省生源（含本市）	3429	88.51

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

四 办学条件改善

学院办学条件日益改善，与上年相比较，具有研究生学位教师占专任教师的比例有所增加，学院师资力量不断加强，不断适应和满足学院人才培养工作的需要。

表 1-5 学院办学基本条件一览表

基本监测指标	合格标准	2018-2019 学年	2019-2020 学年
生师比	18.00	15.17	15.15
具有研究生学位教师占专任教师的比例(%)	15.00	88.35	90.44
生均教学及辅助、行政办公用房面积(平方米/生)	9.00	14.50	9.55
生均教学科研仪器设备值(元/生)	3000.00	8445.41	6571.67
生均图书(册/生)	80.00	99.00	89.00
具有高级职务教师占专任教师的比例(%)	30.00	35.51	29.46
生均占地面积(平方米/生)	54.00	56.03	31.93
生均宿舍面积(平方米/生)	6.50	8.33	6.14
百名学生配教学用计算机台数(台)	10.00	28.00	12.00
新增教学科研仪器设备所占比例(%)	10.00	29.00	13.18
生均年进书量(册/生)	4.00	5.00	3.00

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

第二章 学生发展

一 立德树人

（一）“立德树人”的有效举措

学院坚持用习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人，落实立德树人根本任务，坚持“五育”并举，营造全员育人、全过程育人、全方位育人的良好氛围，促进学生全面发展。

全面加强学院思想政治工作，深化思政课教育教学改革，深入推进“课程思政”建设，推动“思政课程”与“课程思政”协同育人。切实推进思政课“三化一改”教学改革，开设的线上“疫情思政课”专题深受学生好评；开展线上、线下“课程思政”教学比赛，深入挖掘课程蕴含的思政元素和育人功能，实现知识传授与价值引领同频共振。

全面落实“五育”并举，将美育、体育、劳动教育纳入人才培养全过程。通过设置劳动教育必修课、开展劳动教育实践、举办“劳模进校园”专题讲座、成立劳动育人实践服务队等多元化形式，在学生中弘扬劳动精神，培养学生正确劳动价值观和良好劳动品质；通过“阳光体育运动”、开设体育社团、大学生体质测试等，提高学生体能素质；通过公共选修课、校园文化艺术节、学院青岛饽饽榭子博物馆主题活动，加强学生美育教育，提升学生人文素养。

全面加强校园文化建设，构建了与职业教育发展理念相吻合的“四位一体”校园文化系统，依托特色文化品牌打造、校园景观创设、文化活动开展、文明礼仪宣讲等系列举措将文化理念辐射到教育教学活动和师生行为中。2020年，推进“最有礼貌大学校园”建设，实施了校园文明礼仪提升工程，打造了具有鲜明特色的校园景观小品8处，启动校园文化质量提升和品牌固化工程。

（二）“立德树人”育人成效明显

学院始终以立德树人为根本，人才培养质量不断提升，育人成效明显，学院、学生在各类比赛中成绩斐然。

1. 毕业生职业资格证书获证情况

学院2020届毕业生应届毕业生在校期间获取的符合专业面向职业资格证书情

况如下表所示，5153 名毕业生，共获取职业资格证书 4211 个，生均持证率达 0.82 个。其中获得初级职业资格证书 844 人，占 16.38%；中级职业资格证书 663 人，占 12.87%；高级职业资格证书 599 人，占 11.62%。

表 2-1 学院毕业生职业资格证书获证情况

专业名称	职业资格证书等级				合计数（人）
	初级	中级	高级	无等级	
报关与国际货运	0	0	0	80	80
财务管理	59	0	0	67	126
电子商务	0	0	0	178	178
工程造价	0	146	0	0	146
工艺美术品设计	29	20	0	1	50
广告设计与制作	24	4	0	1	29
国际贸易实务	0	0	0	170	170
国际邮轮乘务管理	0	0	0	30	30
环境艺术设计	121	30	0	3	154
会计	174	0	0	285	459
会展策划与管理	56	0	0	0	56
计算机网络技术	0	79	0	0	79
计算机应用技术	0	0	0	265	265
建筑工程技术	3	50	6	0	59
建筑设备工程技术	0	80	21	0	101
金融管理	10	0	0	142	152
酒店管理	33	1	0	337	371
空中乘务	0	0	0	45	45
连锁经营管理	0	0	0	96	96
旅游管理	271	0	0	15	286
烹调工艺与营养	0	8	204	0	212
软件技术	0	0	0	29	29
商务英语	29	36	7	0	72
食品营养与检测	0	37	0	2	39
市场营销	0	0	0	86	86

数字媒体艺术设计	15	6	0	1	22
数字媒体应用技术	0	0	0	142	142
物流管理	0	0	0	128	128
物业管理	0	120	16	0	136
西餐工艺	0	6	234	0	240
新能源装备技术	0	30	13	0	43
应用韩语	20	5	0	2	27
中西面点工艺	0	5	98	0	103
合计	844	663	599	2105	4211

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

2. 学院学生技术技能竞赛获奖情况

学生积极参加各类竞赛，成果斐然。其中学生共获各类国家级竞赛奖项 10 个，省部级竞赛奖项 39 个。学院 2019-2020 学年学生竞赛获奖情况如下表所示。

表 2-2 2019-2020 学年学院学生参加竞赛级别及获奖级别

项目类别	项目名称(全称)	级别	学生名单
科技文化作品	2020 年全国大学生工业设计大赛	国家级	李秀娟、史惠鑫、杨潇
科技文化作品	2019 泰山杯文化创意设计大赛	省部级	鲁丽丽
科技文化作品	获第十届山东省大学生科技节(数字媒体创意大赛)微电影大赛	省部级	吴明洋 李鸿旭 孙慧 张运
科技文化作品	获第十届山东省大学生科技节(数字媒体创意大赛)虚拟现实大赛	省部级	徐君帅 张鑫烁 李康
技能大赛	全国邮政职业教育快递技能大赛	国家级	马郡敏、任飞扬、王序一、张亚鹏
技能大赛	第六届中国零售新星大赛国赛一等奖	国家级	张元超, 于越
技能大赛	第六届东方财富杯全国大学生金融挑战赛二等奖	国家级	李婷婷, 殷芮, 张馨予
技能大赛	第六届东方财富杯全国大学生金融挑战赛二等奖	国家级	孔令娇, 崔菁, 修婷婷
技能大赛	第 46 届世界技能大赛山东省选拔赛	省部级	刘玥
技能大赛	2019 年山东省职业院校技能大赛(高职组)“现代酒店服务”项目团体一等奖	省部级	李春燕、杨杰、武嘉琦
技能大赛	山东省新一代信息技术创新应用大赛——建筑信息模型应用大赛 一等奖	省部级	孙艺轩 郝峥嵘 孙恺 鲁文其 徐峥瑞 王玉研

项目类别	项目名称(全称)	级别	学生名单
技能大赛	山东省职业院校技能大赛“建筑工程识图大赛”三等奖	省部级	鲁文其、徐峥瑞
技能大赛	全国高等院校BIM应用技能大赛——BIM全过程造价管理大赛 三等奖	省部级	孙艺轩 郝峥嵘 孙恺
技能大赛	全国大学生房地产策划大赛全国三等奖	省部级	席长玉、王泽琦、刘梦娇、王文秀
技能大赛	全国大学生房地产策划大赛全国三等奖	省部级	李晨、潘兆伟、张帅、赵思凡
技能大赛	第十一届山东省大学生科技节“建设工程信息化技术”赛项二等奖	省部级	王颖杰、李唯信、翟刚
技能大赛	第十一届山东省大学生科技节“建设工程信息化技术”赛项二等奖	省部级	丁浩洋、孙富成、杨己程
技能大赛	第十一届山东省大学生科技节“建设工程信息化技术”赛项三等奖	省部级	王超、丁鲁豪、刘志超
技能大赛	第十一届山东省大学生科技节“建设工程信息化技术”赛项三等奖	省部级	徐龙博、栾铜太、刘凯
技能大赛	第六届山东省大学生科技创新大赛三等奖	省部级	王颖杰、丁鲁豪、李唯信、王超、刘志超
技能大赛	现代电气控制系统安装与调试 三等奖	省部级	丁源强、牛兆翔
技能大赛	第六届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛 铜奖	省部级	乔立、姚毅、聂时隆、胡言辉、赵奕博
技能大赛	第十二届“挑战杯”山东省大学生创业计划竞赛（职业院校组）铜奖	省部级	姚毅、乔立、聂时隆、胡言辉、赵奕博
技能大赛	2019“外研社国才杯”全国英语演讲大赛山东赛区二等奖	省部级	刘琳
技能大赛	山东省职业院校技能大赛（高职组）“会计技能”竞赛一等奖	省部级	王鸿，丰昱程，王程，罗永慧
技能大赛	“建行杯”第六届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛银奖	省部级	田新瑞、张译文、靳宏凤、边游佳、彭欣
技能大赛	第十二届“挑战杯”山东省大学生创业计划竞赛（职业院校组）金奖	省部级	田新瑞、张译文、靳宏凤、边游佳、彭欣
技能大赛	山东省技能训练协作组（高职组）	省部级	董润桦
技能大赛	山东省技能训练协作组（高职组）		王爽爽
技能大赛	青岛市旅游饭店服务技能大赛		董润桦
技能大赛	山东省青岛市中日韩三国青年技能比赛暨作品展示		王守业 王国文 刘蔚
技能大赛	山东省青岛市中日韩三国青年技能比赛暨作品展示		滕洪泽，秦田
技能大赛	山东省青岛市中日韩三国青年技能比赛暨作品展示		翟兴玺，丁建鹏，刘加浩
技能大赛	烹饪学院联合利华杯烹饪大赛		刘蔚 张亚男 张竞择 王守业

项目类别	项目名称(全称)	级别	学生名单
技能大赛	烹饪学院联合利华杯烹饪大赛		商轲帅、刘孝严、潘永焱、刘嘉辉
技能大赛	烹饪学院联合利华杯烹饪大赛		董润桦
技能大赛	烹饪学院联合利华杯烹饪大赛		王爽爽
技能大赛	烹饪学院联合利华杯烹饪大赛		游泽宇, 丁建鹏, 翟兴玺, 刘加浩
技能大赛	山东省职业院校技能大赛 HTML5 交互融媒体内容设计与制作大赛二等奖	省部级	韦存滨, 林家旭, 李焕勇
技能大赛	2019 年“技能兴鲁”海尔智能家居物联网大赛三等奖	省部级	肖珂辰
技能大赛	2019 年山东省职业院校技能大赛导游服务赛项一等奖	省部级	刘艺晴
技能大赛	2019 年山东省职业院校技能大赛导游服务赛项一等奖	省部级	卢郁
其他	第十六届“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品竞赛大赛全国三等奖	国家级	桑文文、邹茜、夏宇晨、梁振宝、穆连娟、李凌云、杨晨、王俊力
其他	第十二届“挑战杯”山东省大学生创业计划大赛入围国赛	国家级	张译文、戴荣光、靳宏凤、边游佳、董心洁、丁海璠、王新越、毕立杰、夏淑娟
其他	2019 全国高校商业精英挑战赛会展创新创业实践竞赛一等奖	国家级	张庆
其他	2019 全国高校商业精英挑战赛会展创新创业实践竞赛二等奖	国家级	张文清
其他	“第十二届全国商科院校实践教学大赛”一等奖	国家级	张庆、袁晓凤、张静
其他	“建行杯”第五届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛铜奖	省部级	张文清、夏宇晨、李晨、魏国丽、张新明、王羽凡
其他	第十六届“挑战杯”全国大学生课外学术科技作品竞赛山东省赛终审决赛	省部级	秦博文, 丁杨, 张文秀, 王雪, 邢志信, 钟文贤, 邹茜, 桑文文
其他	第四届“尖峰时刻”酒店管理模拟大赛全国总决赛二等奖	省部级	谢志涛、王海涛、周汶、宋瑜
其他	2019 年省级高数竞赛二等奖	省部级	李霞、杨仁静
其他	2019 年省级高数竞赛三等奖	省部级	赵羽翊、王丽萍、田启婷
其他	第十二届挑战杯山东省创业计划大赛(职业院校组)金奖	省部级	韩延开、李腾、赵晓晴、孙亚菲、张婷婷、袁正淳、相冉、王越、祁俞仲昂、张学斌
其他	第四十六届世界技能大赛酒店接待项目三等奖	省部级	孙钰潇

项目类别	项目名称(全称)	级别	学生名单
其他	2020 万礼豪程未来职业挑战一等奖第三名	省部级	孙钰潇、张文文、李梓睿、郭祺荣
其他	第六届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛银奖	省部级	袁正淳
其他	第十二届“挑战杯”山东省大学生创业计划大赛银奖	省部级	乜青龙、徐笑、夏淑娟、毕立杰、郑欣怡、黄茗鑫、冯小昊、刘海磊、肖冬雪
其他	第十二届“挑战杯”山东省大学生创业计划大赛金奖	省部级	张译文、王欢、戴荣光、董心洁、丁海璠、王新越
其他	第五届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛铜奖	省部级	张译文、肖永浩、郑永超、孟洁、张力、王欢、孙蓬伟

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

案例 1 首创“网络文明礼仪之歌”，让网络礼仪之花盛开满园

为落实立德树人根本任务，学院充分发挥网络社交在高校思想政治教育工作中的阵地作用，创造性运用网络社交平台开展礼仪教育，通过召开“网络文明礼仪”线上专题会议，开设“带你走进网络文明礼仪”专题微课，制定《大学生网络文明礼仪公约》，创作“网络文明礼仪之歌”文化作品等形式，进一步提升大学生礼仪素养，引导学生成为网络文明的实践者、倡导者和主力军。



图 2-1 网络微课相关内容

二 在校体验

(一) 母校整体满意度

校友推荐度和满意度是毕业生对学院整体育人情况的综合评价，也体现了毕业生对母校的整体认同度。学院 2020 届毕业生愿意推荐母校的比例为 83.24%。2020 届毕业生对母校的总体满意度为 95.82%，与 2019 届（95.88%）基本持平。毕业生对母校的整体情况较为满意，认同度较高。

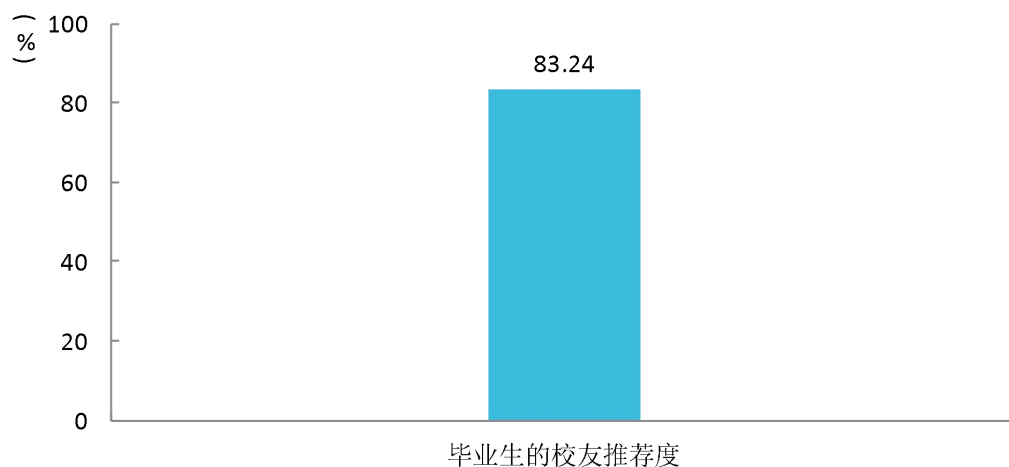


图 2-2 学院应届毕业生对母校推荐度

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

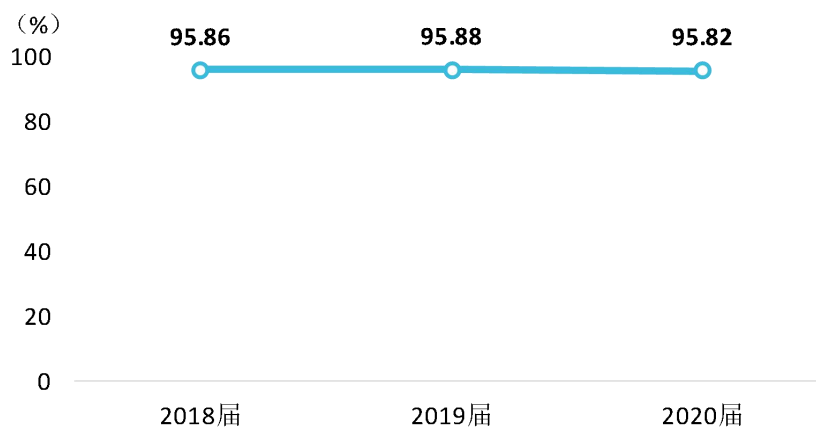


图 2-3 学院应届毕业生对母校满意度变化趋势

数据来源：2018 届、2019 届来源于青岛酒店管理职业技术学院数据；2020 届来源于麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

（二）学生活动

1. 学生工作满意度

学院从“学生满意”的视角进行调研，针对全院不同年级、不同专业的学生，开展涵盖学生思想政治教育、日常管理、学生资助、学风建设、生活服务等方面的满意度调研，组织学生填写《青岛酒店管理职业技术学院学生满意度调查问卷》，共回收有效问卷 11174 份，其中大一年级 4131 份，大二年级 4052 份，全部调研题目满意率介于 93%—99% 之间，一年级学生工作满意度为 96.83%，二年级学生工作满意度为 96.54%。数据显示，学院学生对学生工作的满意度维持在较高水平。

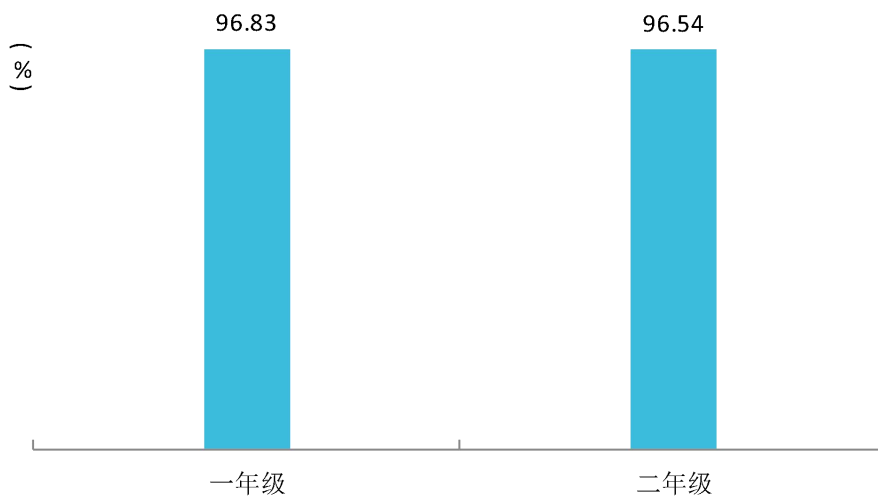


图 2-4 学院在校生对学生工作的满意度

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

2. 学生活动内容

学院以特色校园文化活动为载体进行文化育人，推进思想引领常态化，重视学生综合素质提升，注重学生行为养成教育，依托各类学生课外活动持续影响学生，引导学生形成正确的价值观，塑造优良的品格，营造人人尽展其才的环境和氛围，助力学生多样化成长和个性化发展。

（1）学院通过组织开展**第十六届校园文化艺术节**，持续推进校园文化艺术建设工程。校园文化艺术节按照项目化管理模式建设运行，围绕思想教育、文化体育、

专业技能、艺术表演等类别开展活动 30 余项，全面整合学院文化活动资源，营造浓郁的校园文化氛围，为全院师生提供展示切磋才艺、丰富业余文化生活的平台，不断提高师生参与度和人文素养，满足师生日益增长的精神文化需求，全力打造符合时代发展要求和具有学院特色的文化品牌。



图 2-5 第十六届校园文化艺术节活动

(2) 学院积极组织开展“学雷锋”志愿服务系列活动，培养学生的奉献精神，逐步形成了“工匠精神培育”与“感恩知责教育”双轮联动文化育人模式，形成以人文教育涵养工匠精神的特色文化育人体系。学院以思想教育宣传、心理健康服务、线上咨询辅导、驻地值守服务等形式多样的志愿服务活动，组织九位专兼职心理咨询师，开通网络心理援助服务，帮助学院师生保持健康向上的心态。同时，学院青年教师通过线上辅导，解决学生课业上的困难，给予心灵上的陪伴。广大团员青年主动申请驻地值守，宣传卫生安全预防知识、参与科学有效的疫情联防联控等，增强了广大青年的服务意识和奉献精神，促使学院师生自觉成为中华美德的传承者、道德规范的实践者。



图 2-6 学雷锋志愿服务工作开展情况

(3) 为大力弘扬劳模精神、劳动精神和工匠精神，营造劳动光荣的校园风尚，学院举办“劳模进校园”等专题讲座。旨在培育学生劳动精神，引导学生在扎实学习专业课程的同时，向身边的优秀榜样学习，“劳模进校园”讲座作为“励行论坛”专题活动，是学院开设劳动教育必修课的具体实践，有利于在学生中弘扬劳动精神，培育劳动品质，引导学生崇尚劳动、尊重劳动。学院将继续围绕劳动精神、劳模精神、工匠精神等专题开设劳动教育必修课，夯实学生劳动素养，营造参与劳动、培养习惯、提升技能的劳动教育氛围，培养德才兼备的高素质工匠人才。



图 2-7 “劳模进校园”劳动教育专题讲座

（三）社团活动

学院现有 65 个学生社团，2019-2020 学年共有 13 个学生社团获奖，其中包括 2020 年山东省优秀科技社团、十佳社团等荣誉奖项，社团发展情况较好。学院生均参加的社团活动时间情况如下表所示。

表 2-3 社团活动生均课时量

任课班级	人数	周课时	系数	系数周课时	周数	学期课时	总课时
大学生艺术团	96	2	1	2	10	20	20
武术协会	109	2	1	2	10	20	20
红十字协会	112	2	1	2	10	20	20
大学生创业工作站	32	2	1	2	10	20	20
轮滑协会	72	2	1	2	10	20	20
篮球协会	63	2	1	2	10	20	20
羽毛球协会	100	2	1	2	10	20	20
博易会计协会	39	2	1	2	10	20	20
ERP 沙盘模拟协会	38	2	1	2	10	20	20
湖心小竺	37	2	1	2	10	20	20
棋艺协会	54	2	1	2	10	20	20
计算机协会	77	2	1	2	10	20	20
数据分析与应用	36	2	1	2	10	20	20
数学建模协会	26	2	1	2	10	20	20
生态环保协会	62	2	1	2	10	20	20
军事爱好者协会	54	2	1	2	10	20	20
电子商务协会	60	2	1	2	10	20	20
旅游协会	80	2	1	2	10	20	20
会展协会	79	2	1	2	10	20	20
茶艺协会	113	2	1	2	10	20	20
英语协会	115	2	1	2	10	20	20
日语协会	48	2	1	2	10	20	20
韩语协会	52	2	1	2	10	20	20
花艺协会	63	2	1	2	10	20	20
舞蹈与调饮艺术协会	94	2	1	2	10	20	20
咖啡协会	81	2	1	2	10	20	20
海川邮轮游艇协会	40	2	1	2	10	20	20
大学生礼仪宣讲团	54	2	1	2	10	20	20
海斯曼讲解队	30	2	1	2	10	20	20
演讲与口才协会	30	2	1	2	10	20	20

任课班级	人数	周课时	系数	系数周课时	周数	学期课时	总课时
青藤葡萄酒俱乐部	34	2	1	2	10	20	20
空乘协会	60	2	1	2	10	20	20
海斯曼旅游信息化俱乐部	30	2	1	2	10	20	20
勤雅话剧社	38	2	1	2	10	20	20
心语苑心理社	27	2	1	2	10	20	20
建筑工程施工信息化协会	22	2	1	2	10	20	20
公共关系协会	105	2	1	2	10	20	20
鲁班电子工坊	32	2	1	2	10	20	20
项目管理协会	21	2	1	2	10	20	20
信合造价工作室	31	2	1	2	10	20	20
摄影爱好者协会	86	2	1	2	10	20	20
DIY 手工坊	71	2	1	2	10	20	20
书法篆刻协会	82	2	1	2	10	20	20
形象设计协会	20	2	1	2	10	20	20
视觉艺术协会	38	2	1	2	10	20	20
动漫社	54	2	1	2	10	20	20
冷拼与盘艺协会	42	2	1	2	10	20	20
雕刻协会	33	2	1	2	10	20	20
舞狮协会	35	2	1	2	10	20	20
中西面点	33	2	1	2	10	20	20
西式餐饮制作与品鉴	32	2	1	2	10	20	20
工匠孵化基地	20	2	1	2	10	20	20
粤菜烹饪协会	28	2	1	2	10	20	20
面塑协会	22	2	1	2	10	20	20
美食制作与鉴赏	38	2	1	2	10	20	20
信息化实践中心	50	2	1	2	10	20	20
国学社	46	2	1	2	10	20	20
足球协会	14	2	1	2	10	20	20
田径队	32	2	1	2	10	20	20
健身协会	101	2	1	2	10	20	20
排球协会	21	2	1	2	10	20	20

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

学院 2020 届毕业生在校期间，参加过公益类社团活动的比例（32.53%）最高，参加科技类社团的比例次之，参加过表演艺术类社团活动的比例（19.60%）最低。整体来看，学院共有八成以上（86.02%）的学生参加了社团活动，社团活动组织效果较好，学生社团成为大学生素质教育的重要载体。

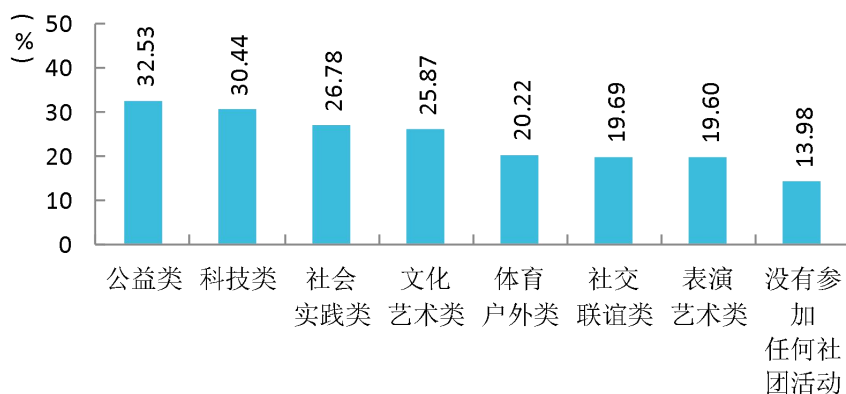


图 2-8 学院毕业生参加社团活动的比例（多选）

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

学院 2020 届毕业生在校期间，公益类社团活动的满意度最高，为 96.44%；表演艺术类社团活动的满意度相对最低，为 92.86%。

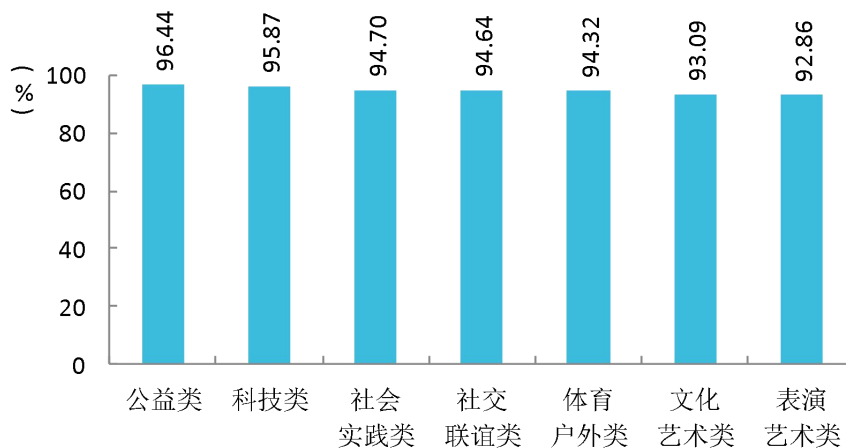


图 2-9 学院毕业生对社团活动的满意度

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

学院各类社团开展了丰富的社团活动，具体活动内容如下表所示。

表 2-4 学院部分社团活动内容

社团名称（全称）	会员数量（人）	主要活动内容
青岛酒店管理职业技术学院志愿者联合会	262	组织志愿活动，服务学院和社会
红十字会	135	志愿者、献血、预防肺结核、艾滋病宣传
绿飘带阳光公益协会	53	植树、关爱听障儿童、关爱老年人
篮球协会	63	志愿服务活动
中西面点协会	380	制作中国特色面点饮食
面塑协会	80	利用面点塑造各种人物、卡通形象等
青年工匠孵化基地	160	进行创业教育，了解创业政策及创业所注重要素
冷拼与盘艺协会	260	利用各种食材制作不同宴席所需拼盘
生态环保协会	30	生态环境保护宣传活动
数据应用与分析	36	计算机类相关操作培训

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

（四）学生服务

1. 打造新生入学教育范式

2020 年，学院围绕立德树人根本任务，推进三全育人，守正创新、固本铸魂，构筑“大思政”格局，打造出涵盖一点、两线、三面、四模块的“1234 新生入学教育范式”，赋能新生入学教育，引导新生厚植爱国主义情怀，践行社会主义核心价值观，尽快适应环境，规划学习目标，养成健康文明生活行为习惯，为新生成长成才打下坚实基础。新生人均参与课时超过 226 课时（其中军事训练 112 课时，军事理论课 32 课时，大学生心理健康教育课 32 课时），参与度、满意度、获得感均保持在较高水平。

学院提升新生入学教育的适用性，准确把握大学生思想政治教育新要求 and 高等教育新形势、立足学院人才培养实际，完善新生入学教育系统工程，认真开展疫情防控教育、深入开展思政教育、切实开展制度教育、扎实开展安全教育、积极开展军事教育、主动开展心理健康教育、创新开展劳动教育，将入学教育打造为有深度、有温度、有亮度、有效度的大学第一课。

2. 生活服务满意度

本年度一年级在校生对后勤服务的满意度为 98.98%，二年级在校生对后勤服务的满意度为 97.46%。

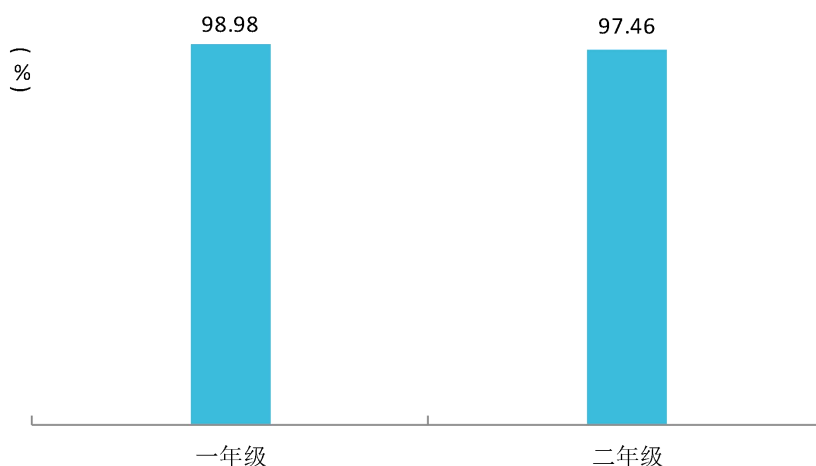


图 2-10 学院在校生对后勤服务的满意度

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

3. 学生资助类型和数量

学院 2019-2020 学年共奖励学生 9016 人次，奖助金额 1438.49 万元。

表 2-5 学生资助类型和数量

项目名称(全称)	项目种类	奖助范围	奖助人数 (人)	奖助金额 (万元)
国家奖学金	奖学金	大一以上、学习成绩优异综合能力特别突出的在校生	18	14.40
国家励志奖学金	奖学金	大一以上、品学兼优的家庭经济困难学生	447	223.50
国家助学金	助学金	在校生中的家庭经济困难学生	3862	630.28
省政府奖学金	奖学金	大一以上、学习成绩优异综合能力特别突出的在校生	7	4.20
省政府励志奖学金	奖学金	大一以上、品学兼优的家庭经济困难学生	72	36
生源地信用助学贷款	助学贷款	家庭经济困难学生	562	411.88
勤工助学	勤工助学	家庭经济困难学生	1081	40.38
校内奖学金	奖学金	品学兼优的在校生	2967	77.85
合计			9016	1438.49

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

案例 2 “四个精准”打造云上学生服务新模式，全方位服务学生成长成才

2020 年新冠肺炎疫情给招生就业、实习实训工作带来了新的挑战，学院酒店管理专业加强科学谋划，创新工作举措，用“四个精准”打造云上学生服务新模式。通过“精准赋能：职为你来，线上讲堂”调动企业、学生共同参与，讲座内容精准有效，累计受众 500 余人；通过“精准对接：云端招聘，线上签约”将线上招聘、连麦面试、跨屏签约有机结合，为该专业 900 余名毕业生带来了全国 120 家企业近 3000 个岗位；通过“精准传播：酒管声音，线上宣讲”推出“双高看酒管”系列推文，全面提升招生咨询 QQ 群的影响力和覆盖面；通过“精准服务：校企合作，线上分配”推动校企联动，分四个批次完成 700 余名学生线上实习分配，参与企业 67 家。



图 2-11 “四个精准”学生服务模式受到媒体关注

三 就业质量

(一) 就业率

学院 2020 届共有 5153 名毕业生，9 月 1 日就业数 4959 人，9 月 1 日就业率 96.24%。

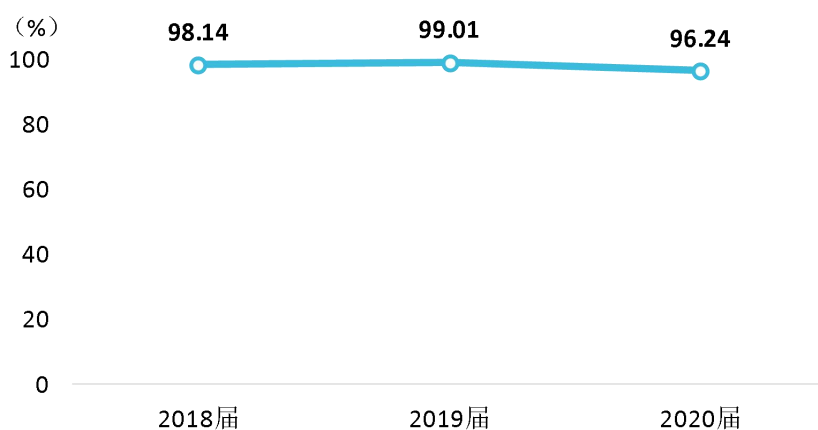


图 2-12 学院毕业生的就业率

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

(二) 升学率

学院 2020 届毕业生毕业后读本科的比例为 7.59%，学院的教育服务满足了学生多样化成才的需要。

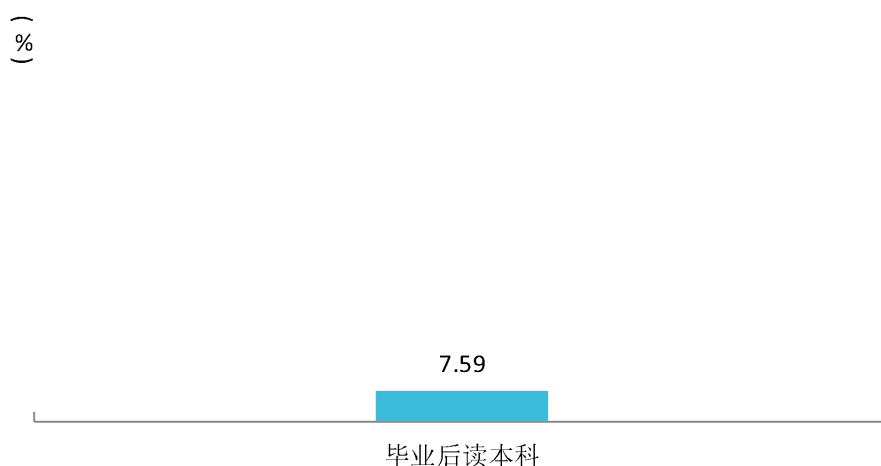


图 2-13 学院毕业生毕业后读本科的比例

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

（三）月收入

学院 2020 届毕业生月收入为 4207.02 元，相比上届（2717.38 元）有较大上升，学院近三届月收入水平整体呈上升趋势。

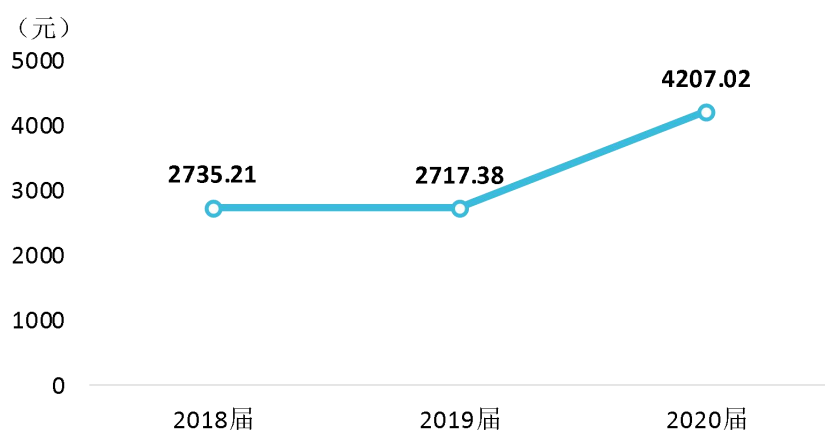


图 2-14 学院毕业生的月收入

数据来源：2018 届、2019 届来源于青岛酒店管理职业技术学院数据；2020 届来源于麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

（四）就业满意度

学院 2020 届毕业生的就业现状满意度为 86.57%。

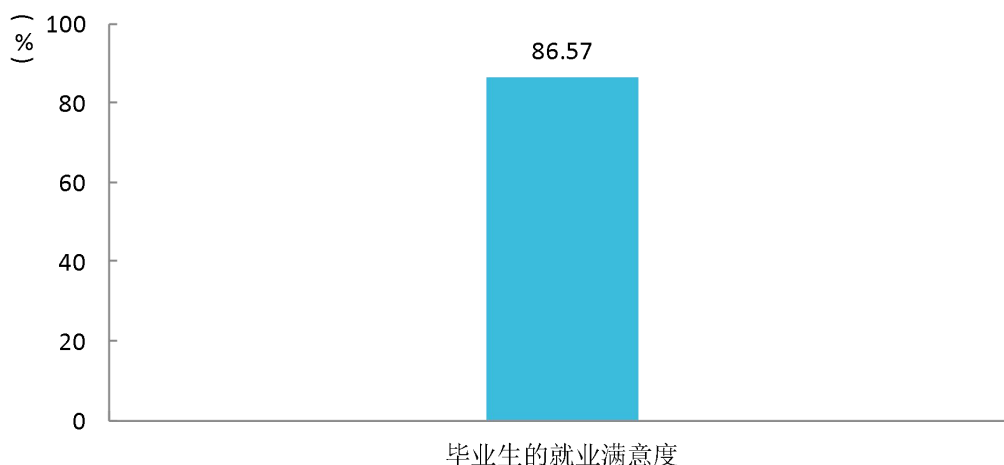


图 2-15 学院毕业生的就业现状满意度

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

（五）工作专业相关度

学院 2020 届毕业生的工作与专业相关度为 65.70%，相比上届（83.47%）有所下降。

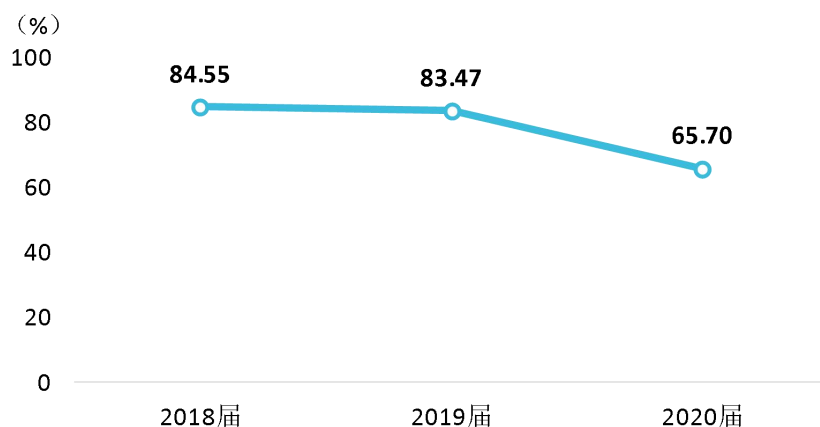


图 2-16 学院理工农医类毕业生的工作专业相关度

数据来源：2018 届、2019 届来源于青岛酒店管理职业技术学院数据；2020 届来源于麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

（六）用人单位满意度

近三年用人单位对学院毕业生的满意度均为 100.00%。

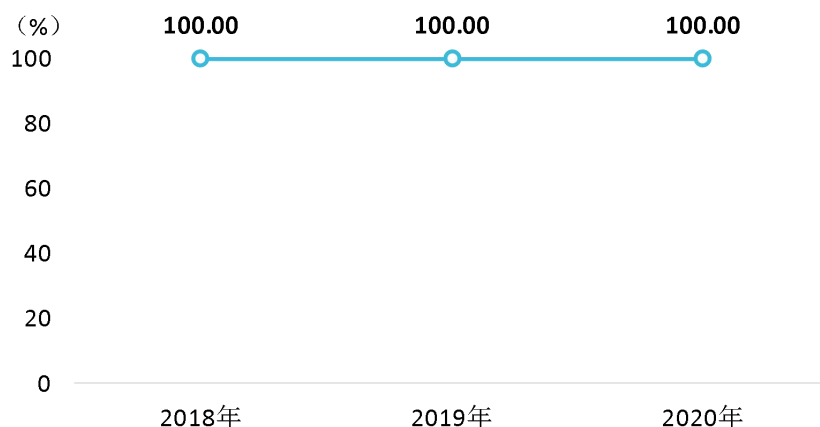


图 2-17 用人单位对学院毕业生的总体满意度

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

四 职业发展

1. 能力提升

学院 2020 届毕业生的通用能力达成度为 96.82%。

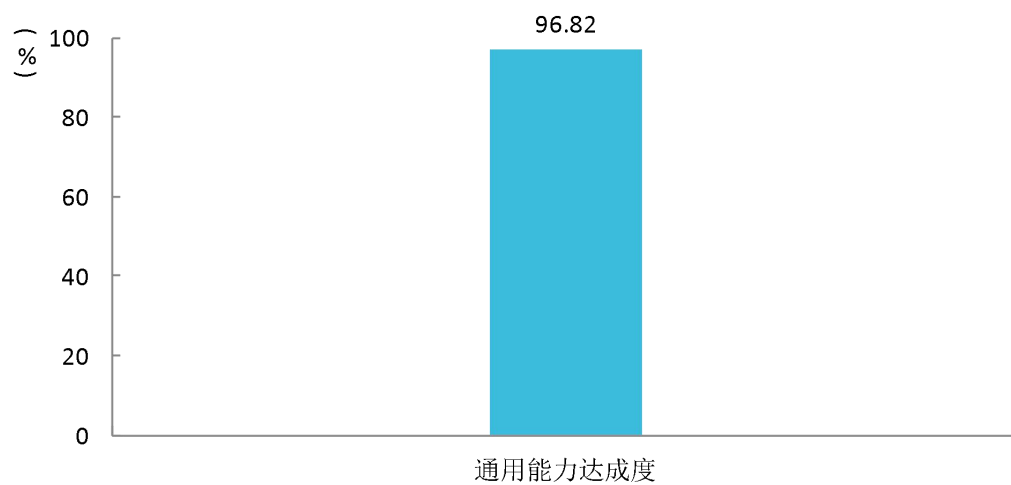


图 2-18 学院毕业生能力提升情况

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

2. 素养提升

学院 2020 届工程类专业毕业生认为大学期间自己在人生的乐观态度、遵纪守法、“积极努力、追求上进”等素养方面提升较多，分别为 67.92%、67.10%、66.12%。

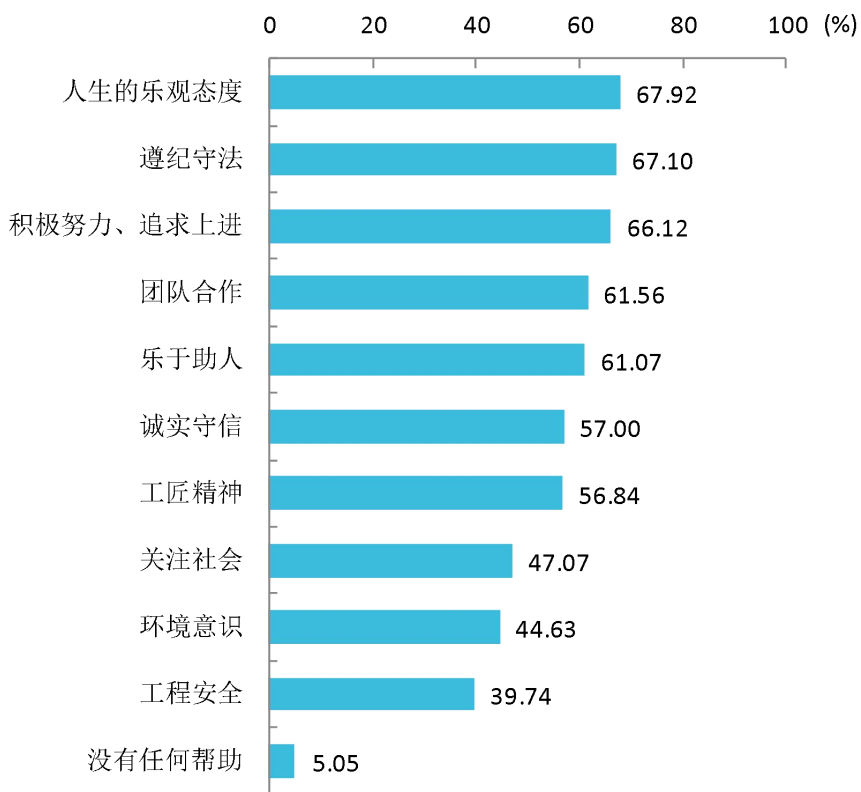


图 2-19 学院工程类专业毕业生素养提升情况

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

学院 2020 届商科类专业毕业生认为大学期间自己在遵纪守法素养方面提升较多（71.17%），其后依次是积极努力、追求上进（62.57%）、人生的乐观态度（61.73%）、乐于助人（60.70%）。



图 2-20 学院商科类专业毕业生素养提升情况

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

学院 2020 届艺术类专业毕业生认为大学期间自己在艺术修养、遵纪守法、“积极努力、追求上进”等素养方面提升较多，分别为 75.90%、74.70%、72.29%。

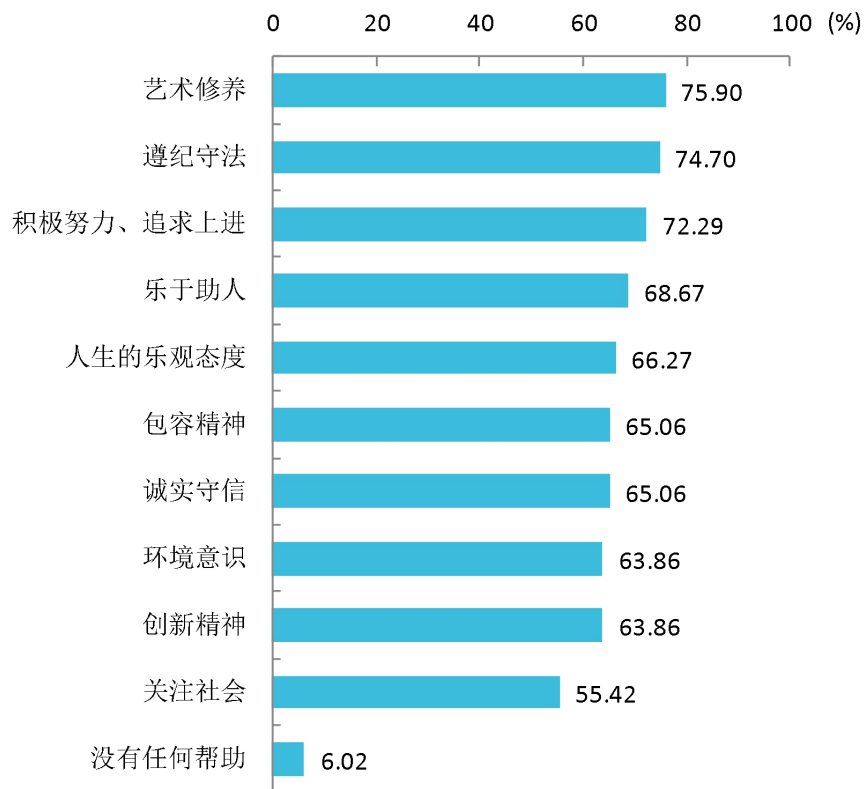


图 2-21 学院艺术类专业毕业生素养提升情况

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

学院 2020 届其他类专业毕业生认为大学期间自己在积极努力、追求上进方面提升较多（71.17%），其后依次是人生的乐观态度（66.31%）、遵纪守法（64.04%）、乐于助人（62.31%）。

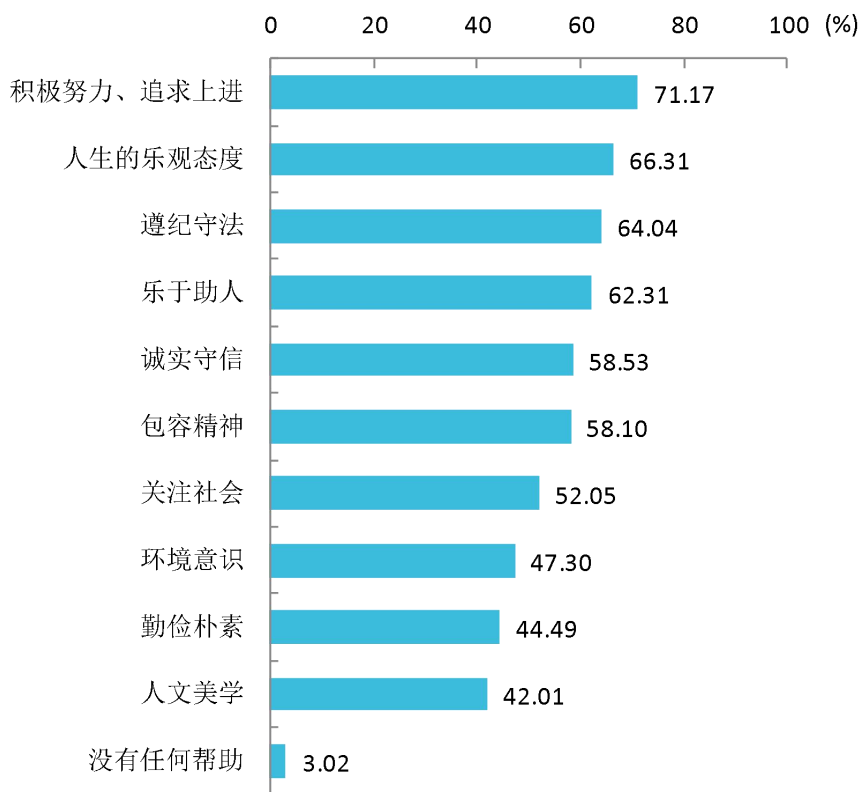


图 2-22 学院其他类专业毕业生素养提升情况

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

3. 职位晋升

学院 2020 年毕业生毕业三年至五年后职位晋升比例为 81.32%。



图 2-23 学院毕业生职位晋升的比例

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

五 自主创业

(一) 创业比例

学院 2020 届毕业生自主创业的比例为 2.36%。

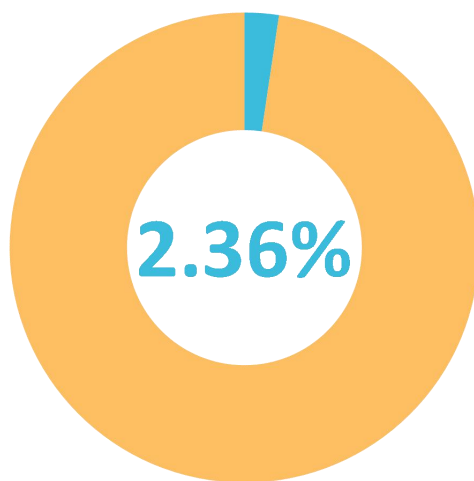


图 2-24 学院毕业生自主创业比例

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

（二）创新能力

学院 2020 届毕业生的创新能力满足度为 96.84%。

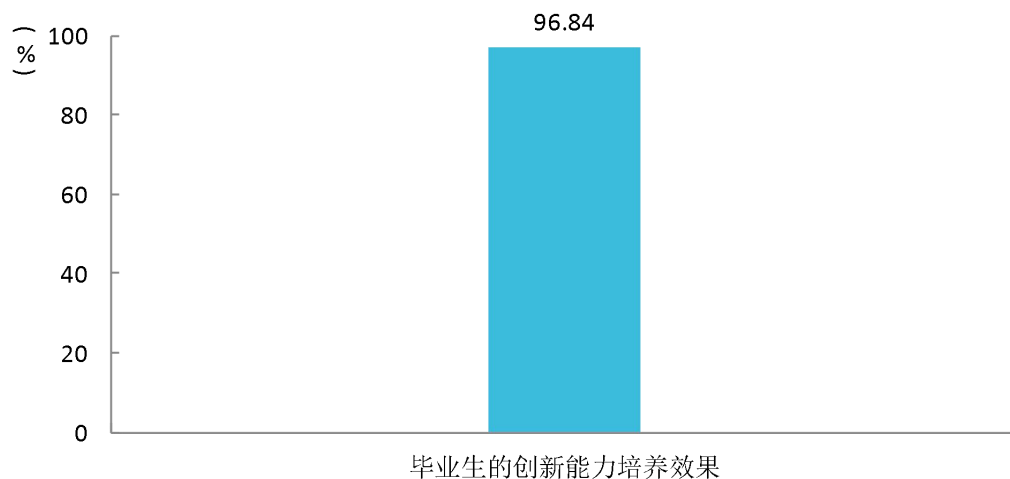


图 2-25 学院毕业生创新能力满足度

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

（三）创新创业教育

学院 2020 届毕业生接受的创新创业教育主要是创业辅导活动（58.73%），其有效性为 92.67%，接受创业竞赛活动的比例为 35.51%，其有效性（94.38%）最高。

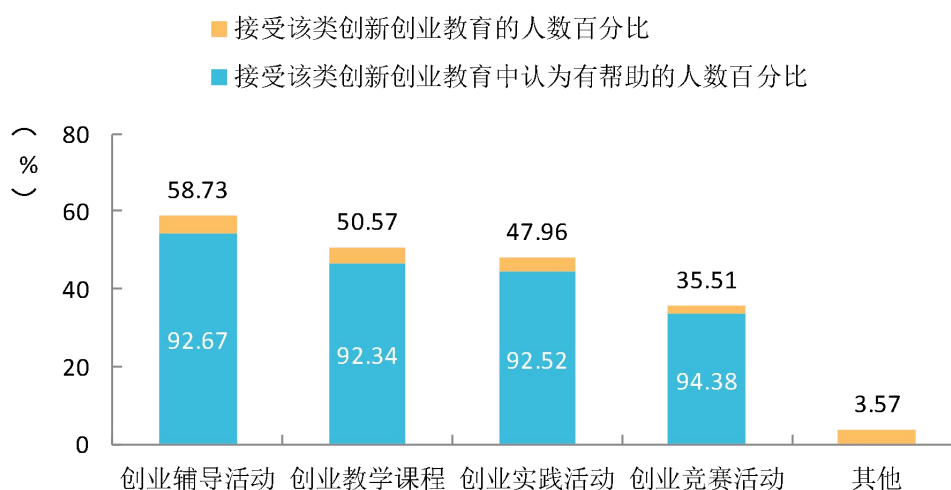


图 2-26 学院毕业生接受创新创业教育及认为其有效的比例（多选）

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

1. 学院创业教育体系构成

(1) 完善创新创业课程体系

将创新创业教育与专业教育深度融合，形成通识教育、创新创业教育和专业教育相互衔接、相互支撑的课程体系。面向全体学生开发开设研究方法、学科前沿、创业基础、就业创业指导等方面课程，建设全覆盖、分层次、成体系的创新创业教育专门课程群。将《职业生涯规划与就业指导》和《创新创业教育》两门创新创业教育课程纳入必修课程；同时围绕知、情、意、行四个方面，培养学生包括创新创业意识、知识、心理、精神和技能在内的综合能力，开设《创业素质训练》等选修课程。组织相关教师编写创新创业教材，选取创业典型案例编辑成创新创业案例库。

(2) 强化创新创业师资队伍建设

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

(3) 搭建多元立体创新创业教育实践平台

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

学院 2019-2020 学年创业教育课程主要为通识课，约有二年级 3000 人修读。

表 2-6 学院创业教育体系课程

课程类别	课程性质	修读人数
通识课	A类（必修课）	大学二年级全体学生约3000人

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

2. 双创教育的具体做法

学院主动对接行业转型需求和区域经济社会发展需要，不断调整和优化专业布局，不断创新人才培养模式。在双创教育方面，做好专业研究，为地方和行业助力，并利用专业优势服务地方及行业。学院创新创业基础教育良好，创业大赛成绩喜人。

（1）做好专业研究，为地方和行业助力

在 2020 年度文化和旅游部开展的 8 项重点工作中，学院牵头承担了“全国旅游职业教育研学旅行管理与服务专业标准开发”和“全国旅游院校课程思政大赛”两项工作。牵头成立山东省研学旅行研究院、青岛市研学旅行基地协会，合作完成的项目“青岛市研学旅游体系构建”荣获第四届山东省文化创新奖。牵头成立山东酒店业职业教育集团，坚持政校行企四方联动、产学研用立体推进的合作原则，创新合作办学、合作育人、合作就业、合作发展的紧密型集团化办学体制机制，进一步深化产教融合，推动旅游教育创新发展。

（2）创新创业基础教育良好，创业大赛成绩喜人

教师带领学生开展新技术、新业态方面的研究，在人才培养计划中专门设置民宿、团膳等创业项目学分选择模块，由研究中心的企业专家和教师共同带领学生完成创业项目。因学院创业基础教育开展良好，每年都有学生积极创业，且创业成功。在第十二届“挑战杯”中国大学生创业计划竞赛全国决赛中学院荣获大赛“乡村振兴和脱贫攻坚组”银奖，刷新学院在“挑战杯”竞赛中的最好成绩。

（3）利用专业优势服务地方及行业

打通酒店+旅游专业链，助力脱贫攻坚。学院加强与主办单位鲁商集团所属山东鲁商集团乡村振兴有限公司合作，发挥在智慧酒店、精品旅游、技能培训等方面的优势，通过职业教育助力 50 个乡村振兴样板之一的鲁商样板村。学院在淄博市博山区池上镇上郝峪村帮助村民建设八路军办事处旧址，编辑《板栗说》主题菜谱，组织农产品公益团购，得到《人民日报·海外版》、大众网、中国教育在线等数家媒体报道。与海尔卡奥斯签订合作协议，共同开发酒店管理工业互联网应用技术教学资源，与头部企业商谈共同建设智慧酒店物联网教学系统和 5G 应用智慧酒店实训系统。

案例 3 聚焦创新创业教育，打造高质量科技社团

学院长期关注学生创新创业发展，以“紧抓行业前沿科技发展，培养大学生科技创新创业意识”为目标，深化与企业合作，联合创立了信和数字建筑创新应用协会。自社团成立以来充分发挥企业参与优势，为学生参与科研和创新活动创造真实企业环境。通过组织开展职业技能校园赛，形成“育、学、训、赛”一体化的专业教学模式，达到“以赛促学、以赛促教”的培养目标。学院联合企业导师共同实施比赛指导，在 2017 年的全国高等院校 BIM 应用技能大赛中，囊括了所有赛项的一等奖。实现了为企业建立人才储备库，打造高端订制型人才的培养目标。



图 2-27 2020 年信和数字建筑创新应用协会荣获山东省大学生优秀科技社团称号



图 2-28 2019 年学生大赛获奖照片

六 就业服务

1. 学院开展的具体就业服务工作

(1) 高度重视，倡导全员参与

学院始终将就业作为一项重要的政治任务、社会责任和事关学院发展的全面性、长期性、战略性任务来抓，专门成立就业工作领导小组，定期研究、部署学院就业工作，学习贯彻国家最新就业政策，分析疫情期间就业工作形势，讨论和解决就业工作中存在的问题，召开就业工作专题会，分析就业形势，研究就业工作；设置就业专岗，具体负责二级学院的就业工作；设立就业信息员，保证就业政策第一时间准确无误地传达到每一位毕业生。学院从上到下形成了网状式就业工作体系，分工明确，责任到人，全员参与，有力促进了各项就业工作的开展。

(2) 高质量就业，保障育人模式多样化

学院专业建设瞄准就业市场，按照教育规律管理学院、按照市场规律经营学院，突出专业特色，结合就业动态变化，坚持热门专业优先发展，优势专业稳步发展；创新人才培养教学模式，学院摸索形成了独具特色的、系统化的育人模式，实施“三

位一体”人才培养模式、教学相长的现代“师徒制”授业模式、订单班人才培养模式、基于网络教学的校外顶岗实习教学及管理模式，多形式的育人模式保障了学生综合素质的提升，完善就业指导课程体系，将五育教育、专业教育和就业教育有机结合，将毕业生的思想政治教育和就业指导有机结合，将职业理想教育、职业道德教育和就业政策教育有机结合，培养学生树立正确的择业价值取向。引领毕业生响应国家号召，到祖国最需要的地方建功立业，大力倡导毕业生到基层就业，积极参加志愿服务西部计划、毕业生应征入伍等国家就业项目。

（3）健全服务体系，提升管理质量

健全“一创建三运营”的就业创业服务体系，创建就业服务工作站，运营就业管理信息化平台、运营就业微信公众号、运营就业服务品牌活动。就业服务工作站以服务为导向，在师生和单位之间搭建沟通平台，致力于学院就业管理信息化平台、就业微信公众号、校园招聘会、就业服务品牌活动等宣传推广、信息维护和运营管理，充分发挥就业服务的时效性优势，增强学生在就业服务中的主体地位，提高学生就业质量和满意度。学院制定《就业工作管理办法》、《就业工作考评细则》、《就业工作岗位职责》、《校园招聘管理制度》、《毕业生就业流程》、《就业经费使用办法》等规章制度，做到机构健全、职责明确、制度完善，实现学院就业工作制度化、规范化。学院建立就业工作例会、班级就业信息员、就业率周通报机制，实现就业工作落实到部门、落实到个人，实施招生就业办公室与各二级学院目标考核联动机制，招生就业办公室与二级学院就业工作连同考核，责任共同担当，提高了双方工作的积极性和主动性。

（4）实施就业前置，有效开发岗位

实施就业前置战略，尽早谋划，推进就业全程化。学院将就业工作从毕业生前移至大二甚至大二的学生，从大一到大三将工作重心定位为启迪教育、引导实习、指导就业。针对一年级学生进行就业启迪教育，帮助学生做好职业生涯规划，树立正确的职业观；引导二年级学生了解升学、就业的相关政策与信息，开展校内实训，积攒技能经验；指导三年级学生积极参加社会实践和专业实习，引导学生关注就业，最终顺利就业。依托行业办学，在教学、科研、就业等方面实行全面校企合作，积极实施“订单式”培养模式，依托企业培养“适销对路”的人才，与鲁商集团、海

航旅业、顺丰速递、鲁班软件、万科物业等单位签订校企合作协议，与丝路协创中心、青岛银行、海景花园大酒店、青岛邮政公司、红领集团、海尔集团等单位签订就业合作战略协议，提升学生就业单位质量。组织召开分层次分类型分专业校园招聘活动，着重打造名优企业专场招聘会、校友企业专场招聘会、春季综合类校园供需见面会等招聘会精品。

(5) 加强创业教育鼓励自主创业

学院开设创业教育课程，开展大卖场创业实践体验品牌活动，积极组织教师参加职业生涯规划 TTT 培训，组织 50 余人参加 GCDF&BCF 生涯规划师双证培训。加强创业师资队伍建设，学院 9 人次入选山东省创业导师库。学院积极选派并指导学生参加全国和省市各级创新创业大赛，成绩显著，荣获全国一等奖、二等奖各 1 项，省级一等奖 1 项、二等奖 4 项、三等奖 6 项。学院坚持以服务学生成长成才为目标，以“互联网+”大学生创新创业大赛、挑战杯大学生创业大赛、校内大学生创业计划大赛为依托，以国家众创空间校内创业孵化基地为载体，深入开展大学生创业教育，涌现出银座旅游酒店学院创业团队、笑蕾食品校园创业团队、菜鸟驿站快递创业团队、递到青岛货创业项目、7-ELEVEN 校园超市创业团队、3D 打印技术学生创业团队、懿姿饰品学生创业团队等多个创业团队和创业项目；在第十二届“挑战杯”山东省大学生创业计划竞赛中，获得金奖 3 项、银奖 1 项、铜奖 1 项，同时获得“优胜杯”“优秀组织奖”；在第六届山东省“互联网+”大学生创新创业大赛中，获得银奖 2 项、铜奖 4 项，同时获得“红旅赛道优秀组织奖”、“职教赛道优秀组织奖”。

2. 就业指导服务满意度

学院 2020 届毕业生对就业指导服务的满意度为 94.90%。

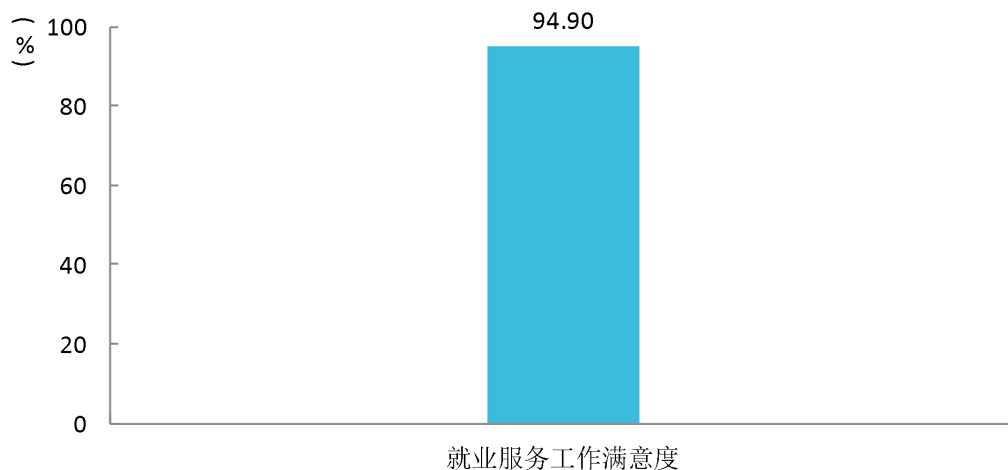


图 2-29 学院毕业生对就业指导服务的总体满意度

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

3. 接受就业服务的比例

学院 2020 届毕业生接受“大学组织的线下招聘会”求职服务的比例（57.03%）最大，其次是“大学组织的线上招聘会”（37.07%）。

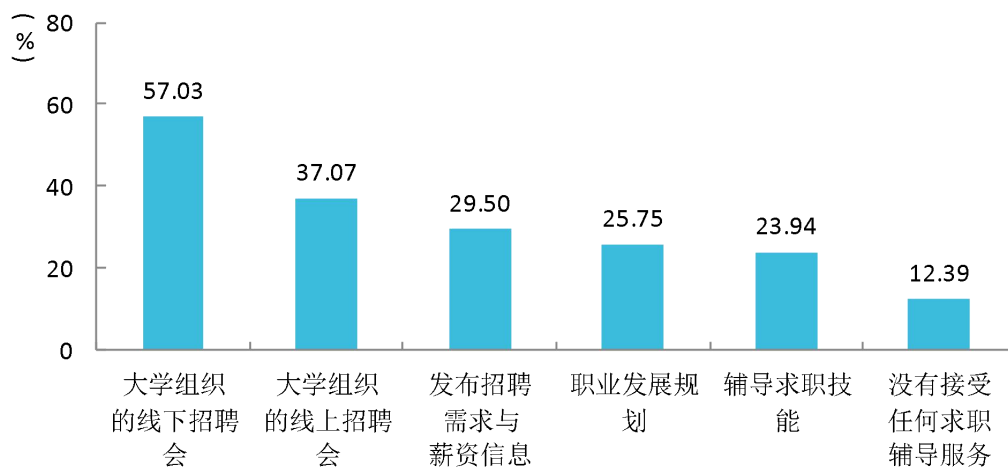


图 2-30 学院毕业生接受母校提供求职服务的比例（多选）

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

4. 就业服务的有效性评价

学院 2020 届毕业生接受的各项求职服务的有效性均在九成以上，其中有效性最高的是“辅导求职技能”，为 96.38%。

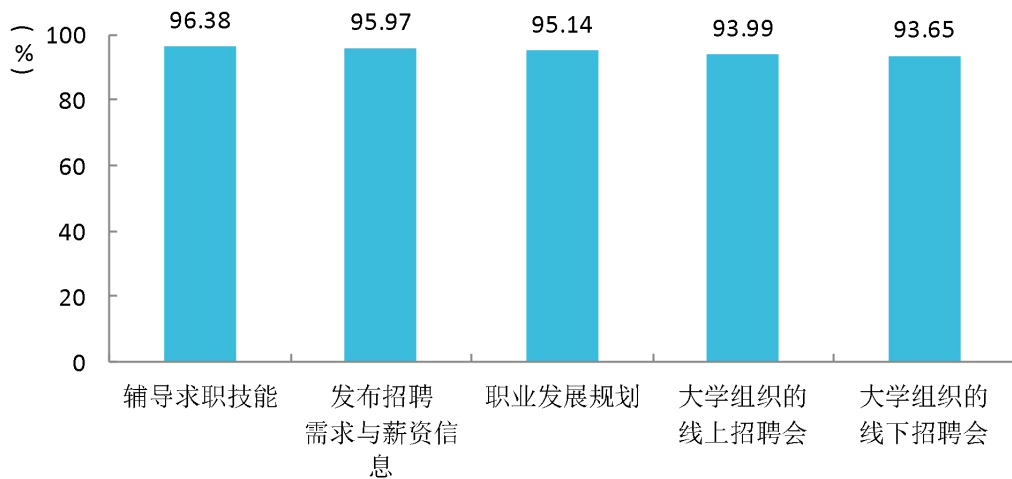


图 2-31 学院毕业生对母校求职服务的有效性评价

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

案例 4 实施就业前置，坚决打赢稳就业主动仗

为应对疫情防控常态化局面下日益严峻的就业形势，学院实施就业前置战略，早计划早下手，推进就业全程化。将就业工作从毕业季前移至大二甚至大一学年，大一到大三工作重心分别定位为启迪教育、引导实习、指导就业。同时，该学院依托行业办学，积极实施“订单式”培养模式，依托企业培养“适销对路”的人才，与丝路协创中心、青岛银行、海景花园大酒店、青岛邮政公司、红领集团、海尔集团等单位签订就业合作战略协议。组织召开分层次分类型分专业校园招聘活动，着重打造名优企业专场招聘会、校友企业专场招聘会、春季综合类校园供需见面会等精品招聘会，满足学生个性化就业需求，全面提升就业质量。



图 2-32 校园招聘活动

七 培育和传承工匠精神

1. 培育和传承“工匠精神”

学院立足于立德树人的根本任务，注重“工匠精神”的培育与弘扬，多措并举促进学生全面发展，促进敬业、精益、专注、创新的素质形成和技能提升。

加强师德建设，打造工匠之师。亲其师，才能信其道。学院重视师德师风建设，将师德底线标准与师德高位示范辩证把握，加强师德考核，通过青年教师培训计划、教师挂职锻炼、教师公开课、师德认定、模范评选等活动促进教师德技并修，以厚德匠心引领学生，赢得学生。

升级人才培养，打造工匠文化。学院以弘扬中华优秀传统文化为切入，以坚定文化自信为目标，打造了“饽饽榭子”博物馆等传统文化教育基地，聘请非物质文化遗产传承人为客座教授；将劳动教育等纳入必修课程，在公共选修课开设多门“工匠精神”培育相关人文素养类课程，在专创实践课开设“匠心服务”专版并设定限选，通过打造工匠文化促进“工匠精神”潜移默化，春风化人，贯穿学生在校培养全过程。

紧跟业态发展，打造校企联姻。学院探索实施“政府搭台、行业协会引领、企校联姻”的育人模式改革，与企业共建人才培养基地与产业学院；拥抱数字科技，

通过 VR 等数字技术建设仿真实训设施，推动真实生产环境对“工匠精神”的激发与培育，确保学生职业能力、人文素质、职业素养整体提升的方向和路径对接经济社会发展和行业需求，使“工匠精神”厚植于专业群课程体系。

突出师徒传承，打造特色文化。基于学院专业特色与发展优势，在应用性、传承性强的专业打造“现代师徒制”特色文化，传承和创新“大师”“名师培养，促进传统烹饪艺术与技术变革交融互动，促进传统技能型专业适应新业态、新需求，使“工匠精神”在人才培养中基础更深厚，发展可持续。

案例 5 开拓“工匠精神”的培育载体

学院积极发掘专业技能培养与传统文化的契合点，大力开展中华优秀传统文化传承基地建设，开拓“工匠精神”的培育载体。2019 年申报的《饽饽榭子》项目入选山东省中华优秀传统文化传承基地名单，项目已成为学院弘扬中国精神、传播中国价值，坚定文化自信、增强文化自信的重要载体。该项目建成青岛饽饽榭子博物馆，榭子技艺与文化遗产公共选修课、资源共享课、技能鉴定课 9 门；建成榭子传习协会，面塑协会、糖艺协会等学生社团，整合社团资源建成“文·艺”社团联盟；建成青岛饽饽榭子技艺与文化体验中心“齐风鲁艺”工作坊；建成研究机构与研究机构“协同一体”的研究机构建设机制；建立“点面聚合”的辐射带动机制；建设以四大传统节日为主体，以海外推广和活动展示为两翼的“一体两翼”展示交流平台。



图 2-33 学院教师参加“厚德匠心，手艺中国”主题活动

案例 6 以大赛参与为路径的“工匠精神”培育

学院师生积极参与政行校企各级别技能比拼，理清目标导向与过程性培育的机制，依托大赛参与培育传承“工匠精神”。学院依托职业技能大赛，从动员、选拔到培训、比赛，参赛教师指导学生在每个环节、每道工序都凝神聚力、精益求精、追求极致，高强度训练不仅增进了学生的服务技能，更磨砺了学生的专注品质，培养了学生的敬业精神。同时，将职业岗位所需的劳模精神、工匠精神、职业道德、职业技能和创新能力融入到教学全过程，充分利用各级各类技能大赛给学生搭建学习和锻炼的平台，通过赛事参与发扬工匠精神，进一步丰富了育训结合、德技并修的育人体制。



图 2-34 学生参加技能大赛



校内“匠心领航”主题技能大赛

附表：学生发展表

学院 2020 年毕业生规模有所扩大。

表 2-7 学院学生发展表

序号	指标	单位	2019 年	2020 年
1	毕业生人数	人	4946	5153
	其中：就业人数	人	4897	4959
	毕业生就业去向：	—	—	—
	A 类：留在当地就业人数	人	3487	4187
2	B 类：到西部地区和东北地区就业人数	人	124	141
	C 类：到中小微企业等基层服务人数	人	3526	3237
	D 类：到 500 强企业就业人数	人	479	463
3	初次就业率	%	99.01	96.24
4	理工农医类专业相关度	%	83.47	65.70

序号	指标	单位	2019 年	2020 年
5	月收入	元	2717.38	4207.02
6	自主创业比例	%	0.31	2.36
7	雇主满意度	%	100.00	100.00
8	毕业三年职位晋升比例	%	85.95	81.32
9	母校满意度	%	95.88	95.82

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

附表：办学条件表

学院 2020 年企业提供的校内实践教学设备值较 2019 年明显增加。

表 2-8 学院办学条件表

序号	指标	单位	2019 年	2020 年
1	生均教学科研仪器设备值	元/生	8445.41	6571.67
2	生均教学及辅助、行政办公用房面积	m ² /生	14.50	9.55
3	生均校内实践教学工位数	个/生	0.50	0.47
4	年生均财政拨款水平	元	10116.85	10000.00
	其中：年生均财政专项经费	元	1662.30	1646.37
5	企业提供的校内实践教学设备值	万元	230.00	509.69
6	年生均校外实训基地实习时间	人时	1337.00	890.87
7	生均企业实习经费补贴	元	—	—
	其中：生均财政专项补贴	元	—	—
8	生均企业实习责任保险补贴	元	30.00	30.00
	其中：生均财政专项补贴	元	—	—
9	主要办学经费来源（单选）： 省级（ <input checked="" type="checkbox"/> ） 地市级（ <input type="checkbox"/> ） 行业或企业（ <input type="checkbox"/> ） 其他（ <input type="checkbox"/> ）			

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

第三章 教学改革

一 教书育人

学院持续强化多维育人的探索，立足培养德智体美劳的高技术技能人才目标，按照“课程思政+思政课程”、“双创”进入人才培养方案的要求，全面修订各专业的培养方案，将专业教育、双创与素质教育有机融合，对不同生源分别制订人才培养方案，创新人才培养模式。

（一）多维人才培养

2020年度，学院通过春季高考、单独招生、中高职转段衔接、B类C类扩招等方式，进一步扩大夏季高考外生源招生比例，丰富生源结构，以适应区域经济社会发展和新业态需要。在此基础上，学院突出因材施教，促进学生个性化、多样化发展，打造了逻辑递进、体系多维的人才培养体系。

1. 制定差异化人才培养方案

根据不同生源的知识基础与技能构成，依据国家专业与课程指导标准，各专业个性化设置公共必修课程、公共选修课程与专业选修课程，构建了差异化统一的普高班、对口招生班、农工班、退役士兵班、三二连读班、专本贯通班、校企合作班、中外合作办学班八个维度的人才培养方案，确保因材施教，多维成长。

2. 打造多元化课程体系

2020年度，学院实现完全学分制管理，深度修订了人才培养方案的课程体系，选修学分达到19.31%，基础通识选修课、专业英语选修课、人文素养选修课构建了丰富多元、层次分明的公共选修课课程；在专业创新实践课中打造了大赛精英模块、匠心社会服务模块、卓越科研创新模块与国际人才培养模块四个模块，满足学生多元化成长需求，受到家、校欢迎。

3. 构建系统化技能提升路径

2020年度，共申报第三批20个“1+X”试点证书、17个考核站点，覆盖18个专业、1640名试点学生。90.62%的毕业生获得了导游资格证书、中式烹调师等70余种职业资格证书、职业技能等级证书。通过实施现代学徒制、推进项目化教学等措施，一体化面向行业需求精准培养学生综合职业能力，培养不同学生解决复杂岗

位任务的能力。

（二）中国特色现代学徒制

深入贯彻“工学结合、校企合作、产教融合、知行合一”理念，强化顶层设计，打造以“管理共同体领导机制”、“资源共同体互助机制”和“协同共管质量保障机制”三个机制保障现代学徒制“双主体”育人，探索形成“校企互动全过程、工学交替多循环”的学徒制人才培养模式。实施专业招生录取与企业用工一体化的招生招工独特模式，自 2018 年获批国家第三批现代学徒制试点项目以来，校企联合招收酒店管理、旅游管理、烹调工艺与营养、会展策划与管理专业学徒 200 人。

搭建山东省现代酒店业职教集团和山东文旅产业学院平台，扩大校企合作规模，深化学徒制内涵，助力产业发展。基于现代学徒制的教育教学理念，对接企业目标岗位群人才需求，创新人才培养方案，精准定位人才培养规格和目标，构建以岗位群能力需求为核心的特色课程体系，加强优质课程建设和优质教材建设，着力打造学徒核心竞争力。

创新现代学徒制导师培养体系，构建双师型+三导师（企业导师+专业导师+学团导师）+四能力（职业基础能力、职业专项能力、职业综合能力和职业拓展能力）的“2-3-4”现代学徒制校企导师培养模式。依托国家现代学徒制项目的政策和资金支持，建设政校企“多元智慧”命运共同体，实现了产教深度融合，打造了一支一流的学徒制教学团队。

案例 7 牵头成立“三教”改革联盟，携手共建全国“三教”改革联合体

在山东省教育厅指导，中国职业技术教育学会、教育部职业技术教育中心研究所和青岛市教育局共同支持下，青岛酒店管理职业技术学院牵头联合发起成立山东省职业院校“三教”改革联盟。山东省 147 所职业院校参与，共同推动“三教”改革成果共建共享。联盟以“探索、创新、组团发展”为宗旨，聚焦“三教”改革领域新思路、新举措、新模式，开展专业和课程标准、双师型师资队伍建设、教材与教法等职教政策的实证研究。联盟的成立将进一步凝聚联盟各成员单位合力，激发院校高质量发展的组织活力和教师开拓创新的内生动力，更好地服务部省共建国家

职业教育创新发展高地建设、中国特色高水平高职学校和专业建设计划，推动山东省职业教育高质量发展。



图 3-1 山东省职业院校“三教”改革联盟成立大会

案例 8 坚定文化自信，培养烹饪专业大国工匠

学院以“助力产业发展，服务区域经济”为导向，根据产业发展对餐饮业的人才需求，依托山东省商业集团的产业背景优势，与青岛鲁商凯悦酒店共同确定人才培养目标和岗位标准。行业协会、企业和学校“三方深度融通”，共同研究制定开放式专业人才培养方案，创新产教研一体化的工学结合人才培养模式。在招生中，学徒依据企业用人标准由校企双方共同面试择优录取，与企业签订联合培养框架协议，学徒与学校、企业签订三方协议。烹调工艺与营养专业与青岛鲁商凯悦酒店建立长期稳定的校企合作“双主体”教育运行机制，促进专业和对产业的对接，合理安排教学、生产和技术项目研发之间的关系，统筹协调专任教师培养与企业人力资源建设，真正做到专业依托产业。



图 3-2 学院教师王桂云与徒弟一同登陆央视纪录片《舌尖上的中国》



图 3-3 世界奥林匹克烹饪大赛总教头刘立新老师教授基本功

案例 9 坚持德技并修、育训结合，打造“联合工作站”多元育人模式

随着企业对高素质职业能力人才需求日益增加，校企联合培养的范围越来越广，学院持续深化校企合作，强调“工学交替，岗位成才”，与 7 家国内建筑行业龙头企业共同打造“联合工作站”协同育人平台。工作站的有效运行，推动了 1+X 证书与现代学徒制的实施。站内多元主体联合开发的课程资源在 2020 年疫情期间，发挥

了重要作用，为线上教学的高质量实施提供重要保障。此外，学院与企业联合开展了土建类职业教育质量第三方评价标准体系构建研究，该项目成功获批 2020 年东省教育科学规划课题。“联合工作站”的建立有力推动了“共建共享，责任共担，评价独立”的协同育人创新人才培养模式的构建，切实提高了人才培养质量。

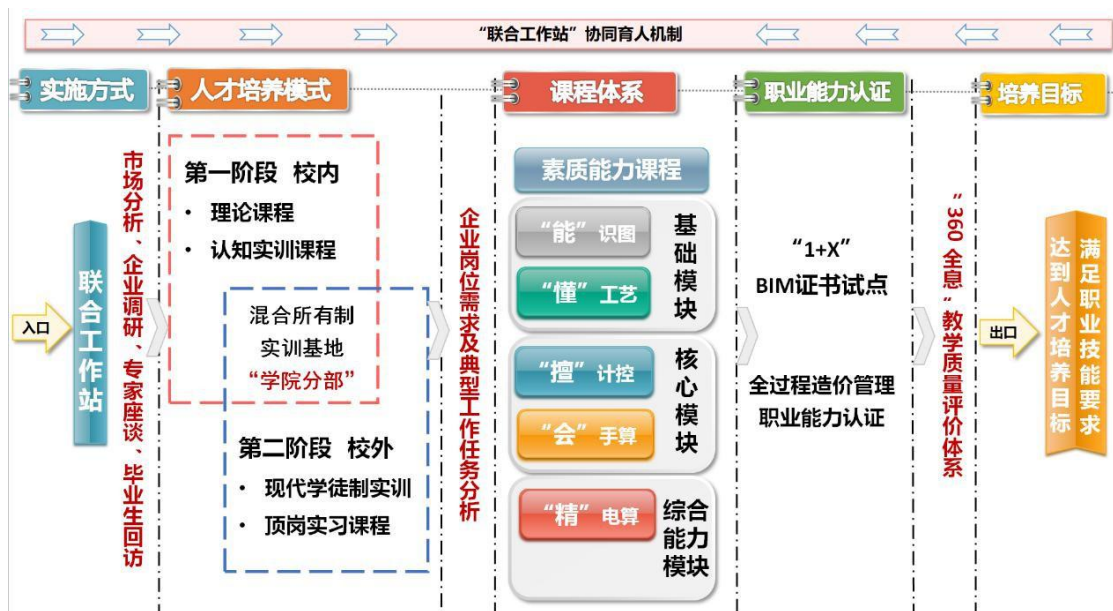


图 3-4 “联合工作站”协同育人机制

二 专业结构

（一）专业结构调整

学院主动适应本地经济社会发展的需要，为服务本地相关产业发展，调整优化专业结构。形成了各专业协调发展的专业布局，建成紧密对接区域产业的专业群和专业，较好地满足了学院学生成才和区域产业发展需求。

2020 年，学院新设置研学旅行管理与服务、文化创意与策划、餐饮管理、产品艺术设计 4 个专业，撤销应用日语、食品营养与检测、建设工程管理、国际商务、市场营销、报关与国际货运、软件技术 7 个专业。调整后，学院目前共设置 36 个专业。

表 3-1 学院专业调整情况一览表

名称	2019-2020 学年
专业设置数	36

名称	2019-2020 学年
新增专业数	4
停招专业数	7

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

学院 2019-2020 学年有 3 个国家级重点专业，有 5 个省级重点专业、8 个省级特色专业。

表 3-2 学院重点或特色专业

级别	重点专业	特色专业
国家级	3	0
省级	5	8

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

（二）专业群建设

2020 年，学院根据地方经济发展需求，对二级学院进行了调整，将旅游与酒店管理学院调整为酒店管理学院和文旅学院，将工商管理学院调整为工商管理学院和会计学院。

学院不断加强专业建设，从市场需求侧和人才供给侧入手，厘清群内专业间的关系，梳理专业群构建逻辑。以专业群为单位成立专业系建制，确定专业群方向，促进专业群间交叉融合，构建三级管理框架，进一步明确在专业群建设人、财、物的统筹，突出“群”字特征，实现“1+1>2”的目标，形成集群优势，实现课程资源、教师资源、实训资源、企业资源等资源共享，增强管理组织的灵活性和对接行业企业的专业性。

为推动项目建设与信息化应用同步发展，学院以双高计划建设发展需求为导向，总结名校、优质校等项目建设存在的问题和限制因素，通过信息技术手段开发使用包含从项目立项到项目建设再到项目评价验收所有环节的项目管理系统，推进“系统多个群，全校一张网，数据一个库，服务一站式”的平台建设，打造互联网+项目管理体系，助力双高计划建设可控性、直观性、实时性管理模式升级。充分分析双高建设所存在的困难和问题，分解项目建设任务，融合项目建设数据，简易管理手续，提升信息化建设，实现所有数据定期上传项目管理系统，保持项目建设过程和项目建设成效一致性，实施数据管理，打通数据通道，形成完善的数据管理体系，

实现所有建设成效数据集成，数据共享，全院教师都可查阅成果材料，互通互鉴，实现跨部门和跨层级的协同工作和交流，构建学院双高计划发展一盘棋。截止目前双高计划总任务完成度 35.1%，完成国家级标志性成果 58 项 74 个，省级标志性成果 67 项 92 个，市级标志性成果 33 项 65 个，独创成果 41 项 42 个；已完成佐证材料 1200 余份，项目报告 623 份。



图 3-5 双高专业群建设情况

案例 10 专业随产业动态调整，构建“1+2+8”酒店业全科型专业群发展链

学院承担着“双高计划”全国唯一立项的酒店管理专业群建设使命，学院明确“聚焦酒店业办专业”的思路，围绕酒店业产业链需求，提出建设国内一流、国际

知名的酒店业全科型专业链的目标。2020 年，对接文化创意、精品旅游等新旧动能转换 10 强产业，融入青岛市“956”产业新体系，构建了“1 个国家‘双高计划’专业群，2 个省级高水平专业群，8 个院级专业群”的专业群发展架构，形成了以国家经济重要门类之一住宿餐饮业的智能化、数字化转型升级为主线的专业群建设体系。顺应“健康中国”国家战略、精品旅游和乡村振兴、工业互联网、新一代信息服务产业，累计完成 12 个专业的增设与撤销工作。按照“产业链数字转型”思路，对接数字经济、科技进步和市场需求，实现专业升级和数字化改造。通过建设，该学院的专业布局更为聚焦办学特色，服务国家战略能力进一步增强。

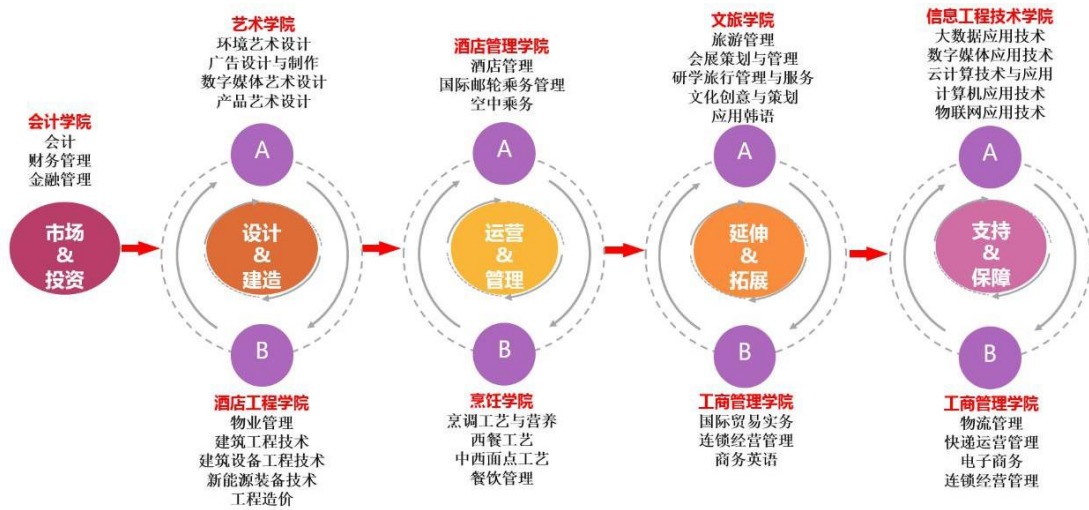


图 3-6 酒店业全科型专业群发展链示意图



图 3-7 学院“1+2+8”专业群架构图

三 产教融合

学院举办方山东省商业集团有限公司是以文化旅游业、智慧零售业、现代金融业等为主业的国有企业，是全省最大的生活性服务业龙头企业。学院专业布局与集团产业布局高度吻合，依托集团行业办学优势，整合集团内部校企资源，创新形成“校企一体、互通互融”的紧密型合作机制，初步实现“校企一体，协同发展”的办学格局，在教师挂职、顶岗实习、人才定制、师资共享等方面开展深度实质合作。

牵头组建了山东现代酒店业职教集团。在学院牵头组建青岛市酒店管理、旅游管理、烹调工艺与营养3个中高职办学联盟的基础上，联合68家省内与现代酒店业相关职业院校、行业协会、科研院所和企事业单位共同成立区域酒店业职教集团，坚持“政校行企四方联动、产学研用立体推进”原则，实现了人才共享、设备共享、技术共享、文化互补、管理互通，提升了区域酒店业技术技能人才培养质量。

深入推进“各层面、多形式”产教融合。探索混合所有制办学体制机制改革，校企合作共建“中天建华”实训基地、“万科”管家学院、7-11实训超市、菜鸟驿站学院快递实训中心。依托国家级现代学徒制试点项目，落实山东省新旧动能转换重大工程，与山东银座旅游集团达成“银座文旅学院”框架协议，探索校企联合招生、联合培养、一体化育人的长效机制，推动职业教育体系和劳动就业体系互动发展，打通和拓宽精品旅游技术技能人才培养和成长通道。建成了7-11实训超市、菜鸟驿站学院快递实训中心、山东省工程造价咨询公司学院分部、中国薇薇新娘联盟实训基地、笑蕾食品学院店等产教融合办学实体，为教师发展和学生成长搭建实战平台。

案例 11 试点混合所有制办学，校企共建特色产业学院

学院与山东文旅集团合作，共建具有混合所有制特征的产业学院——山东文旅产业学院。在旅行社、酒店、会展公司、餐饮等四个方向，从体制机制、人才培养、教学资源和服务产业等方面进行重点突破，打造文旅融合人才培养新高地。产业学院以招生招工一体化的现代学徒制模式开展联合招生和人才培养，通过将技术技能转让、社会服务收入等纳入二次绩效分配，对学院建设进行融合赋能。实施双导师团队建设、共建教学标准体系、助推人才培养与岗位需求零距离，通过建立协同共

管质量保障体系，形成 PDCA 循环持续改进机制和“闭环”反馈机制，保障教学质量。



图 3-8 山东文旅产业学院签约揭牌仪式

案例 12 服务区域旅游产业升级，打造产教融合“青酒样本”

为响应教育部“将高职院校打造成为技术技能积累的重要资源集聚地”的要求，学院聚焦区域经济社会发展实际和产业转型升级需要，发挥专业优势，持续深化政企校协同合作，提供了重要的人才和智力支持。



图 3-9 青岛旅游智库成立揭牌仪式

2018-2020 年，学院牵头组建了青岛市旅游智库、山东省研学旅行研究院、山东现代酒店业职业教育集团，青岛市文旅局共建了青岛旅游大数据中心，为山东省新旧动能转换重大工程精品旅游产业提供智力支持和人才支持；建设了酒店职业教育大数据协同创新中心、文化旅游产业协同创新中心等科研创新平台，聘请业界专家和能工巧匠设立技能大师工作室，发挥青年创新团队作用，推进了技术技能积累。借助专业优势和人才资源，为上合青岛峰会等重大节事接待活动提供全方位服务，连续 5 年圆满承办了国家级省级职教师资培训基地、山东省乡村旅游培训基地等国家培、省培与市培项目；积极完成政府社会服务项目；自主开发和制定了《山东省社会导游员管理体系标准》《鲁菜标准化工艺流程》等 5 项行业标准。学院为行业企业发展和区域产业转型升级贡献了智慧和力量。

四 教育信息化

信息化是教育的一场重要变革，互联网、大数据、云计算、智慧城市等国家重大战略持续推动教育理念和教育方法、学习环境和学习模式的深刻变革。自从启动网络课程和精品课程建设工作，依托得实平台进行资源建设和课程管理，目前学院已经有 417 门课程建立了网络学习资源；同时基于学分制改革和弹性学制的需要，

建设了一批优质教学资源。学院拥有国家级教学资源库子库 2 个，烹饪工艺与营养传承与创新、快递运营管理；省级教学资源库 2 个，物业管理、旅游管理。其中，国家级教学资源库课程 4 门，省级教学资源库课程 21 门。学院积极开展信息素养教育，组织学生参加山东省高职高专院校信息素养大赛，荣获一等奖两项、二等奖一项、三等奖三项，学院荣获“优秀组织奖”。在教育部组织的“职业院校数字校园建设实验校项目”中，学院从全国 428 所实验校中脱颖而出，被遴选为 106 所“职业院校数字校园建设样板校”之一。

案例 13 挖掘图书馆教育资源，提升学生信息和文化素养

图书馆作为现代高等职业院校学生信息获取的重要来源，依托丰富的信息资源，专业化馆员队伍，针对各年级读者，开展多层次、全方位的信息和文化素养培训教育。针对大一新生信息基础差、获取能力薄弱的特点，图书馆采取培训讲座、现场参观、线上答疑相结合的方式开展新生信息素养培训，培养学生基本信息意识。图书馆针对日常学习、生活、休闲、学术科研等方面，开展了一系列信息检索培训和数字资源专题讲座，进一步帮助学生将现代信息资源能力运用到专业学习和职业实践中，致力于学生专业学习和职业素养提升。同时，把信息素养提升和阅读文化推广有机结合，开展青年读书论坛、读者沙龙等品牌读者活动，举办“世界读书日”系列活动，以增强学生信息意识，激发学生阅读兴趣，提升学生文化素养，进而提升他们的自主学习和终身学习的能力。



图 3-10 网络安全意识专题培训

五 师资队伍建设

（一）教师结构

1. 职称结构

学院共有校内专任教师 387 人，其中高级职称教师 114 人，占校内专任教师的 29.46%；中级职称教师 195 人，占校内专任教师的 50.39%。

表 3-3 学院教师职称结构分布

职称	人数（人）	百分比（%）
高级	114	29.46
中级	195	50.39
初级及其他	78	20.15
合计	387	100.00

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

2. 学历结构

学院专任教师中具有博士学位 14 人，占校内专任教师的 3.62%；具有硕士学历 210 人，占校内专任教师的 54.26%；具有本科学历 161 人，占校内专任教师的 41.60%。

表 3-4 学院教师学历结构分布

学历结构	人数（人）	百分比（%）
博士	14	3.62
硕士	210	54.26
本科	161	41.60
专科及以下	2	0.52
合计	387	100.00

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

（二）“双师型”队伍建设

学院校内专任教师总数 387 人，其中双师素质教师 305 人，所占比例为 78.81%。为加强本院师资队伍力量，学院着力打造“双师型”教师队伍。

1. 注重教师培养战略，构建合理教师梯队

学院着力优化师资队伍结构，提升教师素质，注重教师职业发展，形成以教学名师、专业带头人为引领，骨干教师、青年教师为主体、结构合理的教师梯队。2020

年学院 1 位教师获评山东省高等学院青年教学名师，2 位教师获评青岛市高校教学名师，2 位教师完成山东省青年技能名师完成期满考核，3 位教师获评学院教学名师，5 位教师获评学院青年技能名师。

2. 完善校内教师培训，促进双师型教师培养

(1) 构建教师培训体系。学院实施人才强校工程，特别是随着“双高双师”战略的纵深推进，持续加大双师型教师培养力度。继续实施《学院专任教师挂职锻炼管理办法》、《学院教师挂职标准化实施意见》、《学院“教学名师工程”培育计划》、《学院“青年技能名师”培育计划》等办法，根据教师所处层次的实际需求出发，对处于不同发展阶段的教师开展有差别的针对性的分类培训，形成新教师、骨干教师、专业带头人（负责人）三级培训体系。

(2) 拓宽教师培训渠道。依托学院办学特色、专业特点和师资队伍实际情况，充分利用学院现有资源，采取“请进来”“走出去”的策略，兼顾师资队伍整体发展及教师个人综合素质提升，灵活多样、分级分类地开展教师培训。2020 年累计组织完成教师深度企业实践 24 人次，培训骨干教师 300 多人次，培训总时长超过 5000 学时。

(3) 注重教师培训效果。学院严格遵守“参加教学类培训，要符合教师的专业发展方向、专业建设需要和学院发展需要”的原则，按照“培训前备案审批，培训中学习打卡，培训后交流总结”的流程组织，搭建教师培训交流平台，2020 年累计组织各项交流总结 10 多场次，促进培训成果分享及转化。

案例 14 夯实教学基础，提升教学能力，打造高水平师资队伍

学院注重教师教学能力提升，以教学能力大赛为抓手，深化教学改革，凝练教学成果，打造结构化的高水平教师教学创新团队，不断提高教育教学水平和人才培养质量，助力学院“双高计划”建设高质量发展。

1. 深度研究大赛文件，精准把脉大赛导向。

备赛过程中，参赛教师深度研究大赛文件，将大赛要求融入课程标准，优化教学过程，立足教学实效，积极创新混合式教学模式，不断提高教学基本功，真正做

到“以赛促教、以赛促学、以赛促改”。

2. 专家精细指导，作品反复打磨，选手精益求精。

学院邀请校内外专家对参赛选手进行指导，参赛团队多次开展磨课及赛前演练，参赛选手严格自我要求，追求精益求精。

3. 教学能力大赛成绩突出。

学院积极组织教师报名参加各类教学比赛，蝉联 2019 年和 2020 年山东省职业院校教学能力大赛一等奖，荣获 2020 年山东省第七届高校青年教师教学比赛一等奖、三等奖。



图 3-11 2019 年山东省职业院校教学能力大赛团队

六 教学资源

学院不断加强教育教学硬件资源投入，2020 年学院新启用了建筑面积约 9600 平方米的烹饪实训楼，建成了集“人才培养、技能鉴定、社会服务、技能大赛、国际交流、名师工程”六位一体的烹饪综合实训中心。建设了酒店数字化及虚拟实训室、烹饪大师实训室、咖啡调酒实训室等实训室，建设了科研创新服务平台、酒店虚拟仿真教学系统等网络平台和教学资源，满足了学生多样化成才需求。同时，学院斥资推进图书馆、机房和教室的优化和改造，当前配备阅览室座位数超过 500 个，

教育教学用计算机超过 2141 台，教室 150 多间，其中网络多媒体教室达 122 间。校园纸质图书存量超 123 万册，专业期刊 279 种。

学院不断推动信息化教学资源建设，接入互联网出口带宽 3872Mbps，网络信息点数 30000 个，建成校内网络教学平台、FTP 服务、电子图书期刊、校园视频、高清 VOD、精品课程网站等总量超过 2TB 的校园网教学资源，数字图书系统藏书量达 2400000 册。学院积极推进混合式教学改革，加强在线课程资源的建设，教学信息化以清华在线学习平台为主，其他平台为辅的方式开展，网络教学覆盖率达到 93.48%，在线课程资源数达到 417 门，其中院级精品资源共享课 71 门，省级精品资源共享课 13 门，国家在线开放课程 2 门。

学院不断改善实践教学条件，大力加强校内外实习实训基地建设。2020 年，校内生产性实训基地稳定为 80 个，配备教学科研仪器设备总值 6277.35 万元，工位 6602 个，形成了以酒店管理学院实训中心、烹饪学院实训基地、综合实训基地为代表的功能完备、特色鲜明的校内生产性实训基地。同时学院加强与企业合作，对校外实习实训基地实行竞争入选、定期评估、不合格淘汰的动态管理和遴选机制，注重实训基地综合实力、提供实习岗位质量等内涵要素，优选校外实习实训基地，2020 年学院校外实习实训基地数稳定为 287 个。通过与鲁商集团、洲际酒店集团、香格里拉酒店集团、山东旅游有限公司、万科物业发展有限公司、华润集团等一批中外大型企业合作，进一步增强学院与企业的融合，促进学生顶岗实习与就业质量的提高。当前，实训基地校内外错落分布，覆盖所有专业群，实现了校企智力互通、资源共享和人才共育。

同时，学院现有省级及以上优秀或规划教材 22 本；中央财政支持实训基地 1 个，省级重点实验实训室 1 个；拥有 9 个类别的职业技能培训和鉴定基地，建有青岛市国家职业鉴定九所和国家邮政局快递职业鉴定中心等技能鉴定考点和中心，能进行 31 个工种的技能考核，基本覆盖了所有专业。

（一） 课程建设

1. 课程类型、数量、学时及其调整

学院共有 A 类课程 224 门，学时共 17143；有 B 类课程 393 门，学时共 32248；

C类课程 201 门，学时为 27164。

表 3-5 学院课程类型、数量及学时

类型	数量	学时
A类（理论课）	224	17143
B类（理论+实践课）	393	32248
C类（实践课）	201	27164
合计	818	76555

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

2. 课程级别及数量

学院 2019-2020 学年共有省部级精品课程 30 门，地市级 1 门，院校级 72 门。

表 3-6 学院课程级别及数量

课程级别	数量
省部级精品课程	30
地市级精品课程	1
院校级精品课程	72

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

3. 毕业生对核心课程的重要度、满意度评价

学院 2020 届核心课程满足度为 93.37%。

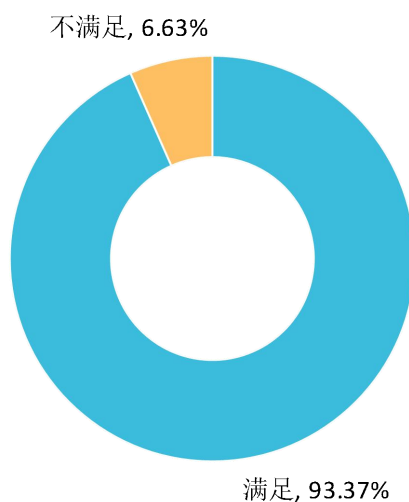


图 3-12 学院核心课程满足程度

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

学院 2020 届核心课程重要度为 92.63%。

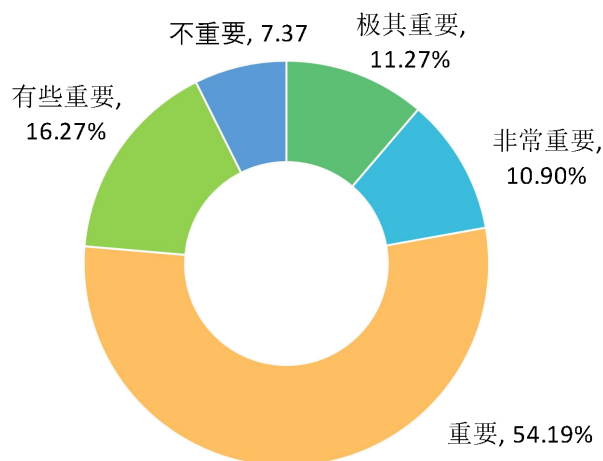


图 3-13 学院核心课程重要程度

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

案例 15 率先实现完全学分制管理，构建“教师主导、学生主体”新常态

作为山东省首批学分制改革试点院校，学院积极推进教学改革，修订了人才培养方案，重构了课程体系，在省内试点院校率先实现完全学分制管理。增加选修课程占学分总比例达 19.31%，学生自主选择权大幅增强；开足开齐开好思想政治理论课，增设劳动教育必修课，在公共限选课中开设大学美育等课程，着力解决为谁培养人的问题；改造专业核心课程，多元发展专业核心项目化实践课，提升学生解决复杂岗位任务的能力，帮助学生成为职业化人才；专业创新实践课满足学生多元化、个性化成长需求，设定大赛专班、卓越科研创新专班、匠心社会服务专班和国际人才培养专班为重点专业学生限选课，因材施教、分类培养、个性发展的培养模式逐步深化，“教师主导、学生主体”成为新常态。

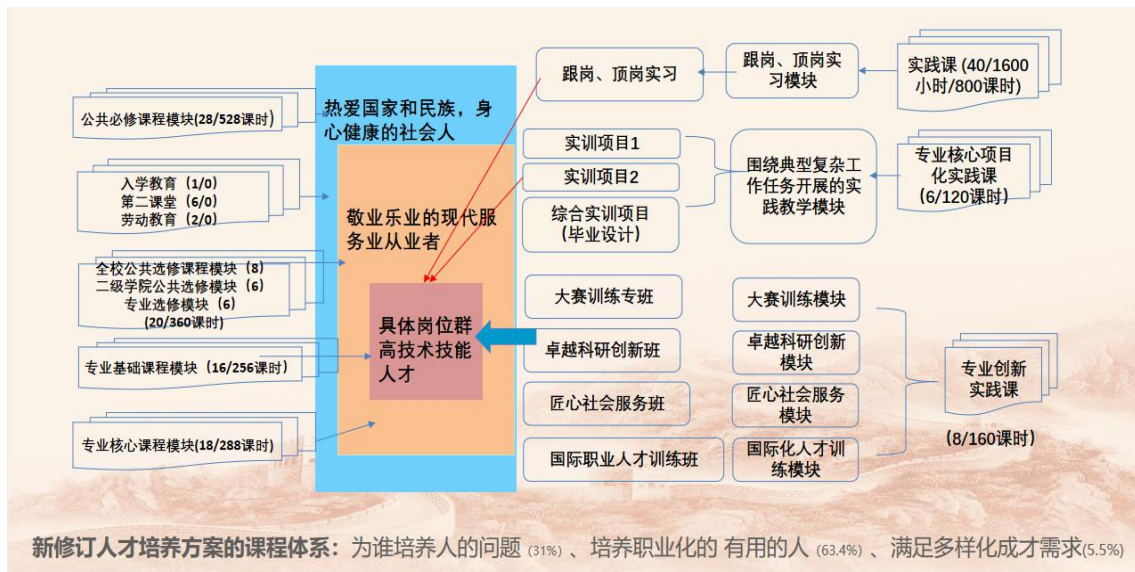


图 3-14 新修订人才培养方案的课程体系



图 3-15 数字化应用为专业群赋能

（二） 校内外实训基地

1. 校内外实训基地建设

学院 2019-2020 学年共有校内实训基地 80 个，总建筑平方面积 28185.40 平方米，设备总值 6277.35 万元，设备总数 2383.00 台（套），工位数 6602 个，生均工位数为 0.47，专职管理人员 85 名，兼职管理人员 106 名。学院 2020 年校内实训基地情况如下表所示（以 50 个为例）。

表 3-7 学院 2020 年校内实训基地

实践基地名称 (全称)	实训项目 数(个)	主要项目名称	校内学年 使用频率 (人时)
国际邮轮乘务管理实训基地	3	国际经济与贸易实训	120
邮轮模拟实训室	3	校内专业实训、个别课程授课、邮轮岗前培训基地	100
前厅模拟服务实训室	3	入住登记、收银服务、投诉处理	18096
客房实训室	3	中式铺床、西式铺床、对客服务	18096
实训中心	5	餐饮服务、客房服务、前厅服务、咖啡调酒服务、会议服务	89600
中餐实训室	3	中餐摆台、餐中服务、托盘训练	18096
插花实训室	3	插花制作、茶歇环境设计、摆台花艺设计	900
茶艺实训室	3	茶艺训练、茶艺表演、品茶鉴赏	1200
空中乘务专业实训基地	4	空壳 A330 模拟仓	74000
国际交流中心	4	酒店管理学生实训周，涵盖前厅、餐饮、客房实训	37840
PA 展教室	3	地毯/地板清洁养护、家私养护、玻璃清洁	54000
技能操练中心	5	折口布训练、托盘训练、中餐餐台、西餐摆台、铺床训练	32400
酒店信息系统房务实训室	1	酒店房务岗位群实训	4000
咖啡、调酒实训室	2	调酒、咖啡实训	1260
咖啡实训室(校园咖啡厅)	4	咖啡制作、咖啡品鉴、咖啡服务实训、咖啡文化交流	900
前厅实训室	1	酒店前厅服务技能	16000
会计学院财会金融实训基地	6	电子报税实训、ERP 沙盘实训、财务软件应用、管理会计实训、会计手工实训、会计综合实训	36000
钢筋平法实训基	4	钢筋平法识图及钢筋绑扎	73550

实践基地名称 (全称)	实训项目 数(个)	主要项目名称	校内学年 使用频率 (人时)
地			
建筑微缩工地	2	建筑构造认知 钢筋连接、弯曲	62300
互联网+实训室	1	制作水管椅	100587
智能家居实训书	3	物业招投标、物业前台接待、房地产市场营销策划	80000
建工基础实训室	11	经纬仪角度测绘, 水准仪高差测绘; 全站仪综合测绘, 电子水准仪水准测绘, GPS 地形图绘制; 水泥性能鉴定, 混凝土性能鉴定, 航拍实景建模, 3D 打印, 土建 BIM 施工信息化, 建筑设备 BIM 施工信息化	8000
电工实训室	50	电工证培训	300
空调实训室	3	空调基本操作	150
给排水实训室	4	管道工基本操作	150
电梯实训室	1	仿真电梯控制系统	50
风光互补实训室	5	“风光互补发电系统安装与调试”大赛	50
市场营销实训基地	3	网络营销实训	60
菜鸟物流实训中心	0	快递运营管理实训	1600
饽饽榭子博物馆	1	榭子技艺穿传承与制作	50
首饰金工实训室	3	首饰制作实训	30
手工艺工作室	3	手工艺实训	50
懿资校内实体店	5	工艺美术品制作实训	30
人像摄影实训室	3	人像摄影实训	80
商业摄影实训室	5	商业摄影实训	80
环境艺术实训室	3	室内设计实训	40
广告设计实训室	5	广告设计实训	80
媒眼世界 VR 工作室	1	虚拟现实开发	80
软件技术专业实训室	1	软件技术综合实训	48000
移动互联实训室	1	移动互联应用开发	1600
数字媒体实训室	3	平面设计、影视后期、web 前端	200
计算机网络基础实训室	15	服务器配置, 局域网组建等	144
综合布线实训室	16	双绞线和连接器, 光纤连接等	72
餐饮服务实训室	4	中餐服务实训、西餐服务实训、法餐服务实训、意大利餐服务实训等	5400
餐饮管理实训室	3	餐饮管理实训、餐饮服务实训、明档操作实训等	4670

实践基地名称 (全称)	实训项目 数(个)	主要项目名称	校内学年 使用频率 (人时)
冷菜食品雕刻实训室	3	冷菜制作实验、烧腊制作实验、雕刻实验等	4000
烹饪工艺美术实训室	3	中餐菜肴设计实验、西餐菜肴设计实验、烹饪美学实验等	5200
烹调原料实训室	3	中餐筵席设计、西餐筵席设计、特殊人群筵席设计等	4230
切配技术实训室	3	中餐切配实验、西餐切配实验、切配基本技能实验等	4900
筵席设计实训室	3	中餐筵席设计、西餐筵席设计、特殊人群筵席设计等	4230

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

学院 2019-2020 学年共有校外实习实训基地 287 个，共接待学生 7234 人次，其中接受半年顶岗实习学生 2824 人，学院派指导教师/学生管理人员 1478 人次，接收应届毕业生就业数 965 人。学院 2020 年校外实训基地情况如下表所示（以 50 个为例）。

表 3-8 学院 2020 年校外实训基地

基地名称(全称)	依托单位	主要项目名称	接待学生 量(人次)
国际邮轮乘务管理专业校外实训基地	青岛国际邮轮(港)有限公司	邮轮靠港及游客通关服务、母港免税店销售、咖啡制作与服务、安检等	50
国际邮轮乘务管理专业校外实训基地	青岛涵碧楼酒店	餐饮服务、客房服务及前厅接待	8
国际邮轮乘务管理专业校外实训基地	上海浦东丽思卡尔顿酒店	餐饮服务、客房服务、前厅接待及康乐服务	18
国际邮轮乘务管理专业校外实训基地	杭州凯悦酒店	餐饮服务、客房服务及前厅接待	8
国际邮轮乘务管理专业校外实训基地	青岛银海国际游艇俱乐部	景区讲解、餐饮服务	40
国际邮轮乘务管理专业校外实训基地	云顶邮轮集团山东分公司	邮轮票务销售、岸上导游	30
中国国际航空公司实习基地校外实训基地	中国国际航空公司	值机、问询、行李查询、VIP	40
青岛流亭机场汽车运输实训基地	青岛机场集团	售票、咨询、引导	40
福州机场实训基地	元翔(福州)国际航空港有限公司	值机、问询、行李查询、VIP	20
宁波香格里拉酒店实训	香格里拉集团	前厅、餐饮、客房服务	10

基地名称（全称）	依托单位	主要项目名称	接待学生 量（人次）
习基地			
青岛八大关宾馆实习基地	青岛市机关事务管理局	前厅、餐饮、客房服务	15
青岛泛海名人酒店实习基地	中国泛海控股集团	前厅、餐饮、客房服务	4
青岛饭店实习基地	青岛饭店	前厅、餐饮、客房服务	3
青岛海景花园大酒店实习基地	青岛海景花园大酒店管理有限公司	前厅、餐饮、客房服务、领班	30
青岛汇泉王朝大饭店实习基地	伟东集团	前厅、餐饮、客房服务	15
青岛丽晶大酒店实习基地	新华锦集团	前厅、餐饮、客房服务	11
青岛鲁商凯悦酒店实习基地	凯悦集团、鲁商集团	前厅、餐饮、客房服务	12
青岛绿城喜来登酒店实习基地	喜达屋集团	前厅、餐饮、客房服务	8
青岛山孚大酒店实习基地	山孚集团有限公司	前厅、餐饮、客房服务	11
青岛万达艾美酒店实习基地	喜达屋集团、万达集团	前厅、餐饮、客房服务	13
青岛香格里拉大饭店实习基地	香格里拉集团	前厅、餐饮、客房服务	11
三亚丽思卡尔顿实习基地	万豪国际集团、中国金茂有限公司	前厅、餐饮、客房服务	8
三亚亚龙湾瑞吉度假酒店实习基地	喜达屋集团	前厅、餐饮、客房服务	9
山东大厦实习基地	山东省国资委	前厅、餐饮、客房服务	17
上海富豪东亚酒店实习基地	上海富豪房地产公司	前厅、酒吧、人力资源	4
上海虹桥迎宾馆实习基地	上海市旅游局	前厅、餐饮、客房服务	14
上海金茂君悦酒店实习基地	凯悦集团	前厅、餐饮、客房服务	9
上海浦东假日酒店实习基地	洲际集团、上海中国煤炭大厦有限责任公司	前厅、餐饮、客房服务	19
上海浦东丽思卡尔顿大酒店实习基地	万豪国际集团、香港新鸿基地产发展有限公司	前厅、餐饮、客房服务	16
上海浦东星河湾酒店实习基地	万豪集团、苏州沿海国际集团	前厅、餐饮、客房服务	10

基地名称（全称）	依托单位	主要项目名称	接待学生量（人次）
上海齐鲁万怡实习基地	万豪国际集团、上海齐鲁证券有限公司	前厅、餐饮、客房服务	12
上海四季酒店实习基地	四季集团	前厅、餐饮、客房服务	9
上海新发展亚太万豪酒店实习基地	万豪集团、上海新发展大酒店有限公司	前厅、餐饮、客房服务	12
苏州香格里拉酒店实习基地	苏州阳光新地置业有限公司	前厅、餐饮、客房服务	20
吴江同里湖度假村实习基地	青岛海景花园大酒店管理有限公司	前厅、餐饮、客房服务	10
厦门国际会议中心酒店实习基地	建发旅游集团	前厅、餐饮、客房服务	15
厦门京闽中心大酒店实习基地	京闽集团	前厅、餐饮、客房服务	14
厦门喜来登酒店实习基地	喜达屋集团、杭钢有限公司	前厅、餐饮、客房服务	9
中国大饭店实习基地	香格里拉集团	前厅、餐饮、客房服务	10
南通金石国际大酒店实习基地	青岛海景花园大酒店管理有限公司	前厅、餐饮、客房服务、文秘	15
北京柏悦酒店实习基地	凯悦集团	前厅、餐饮、客房服务	8
北京饭店实习基地	首旅集团	前厅、餐饮、客房服务	16
北京好苑建国酒店实习基地	中国妇联	前厅、餐饮、客房服务	10
北京建国酒店实习基地	首旅集团	前厅、餐饮、客房服务	14
北京金融街丽思卡尔顿酒店实习基地	北京金融街里兹置业有限公司	前厅、餐饮、客房服务	14
北京丽晶酒店实习基地	香港富华国际集团	前厅、餐饮、客房服务	12
北京首都大酒店实习基地	国务院事务管理局	前厅、餐饮、客房服务	11
北京天伦松鹤酒店实习基地	仙妮蕾德集团	前厅、餐饮、客房服务	11
北京天伦王朝酒店实习基地	仙妮蕾德集团	前厅、餐饮、客房服务	20
广州 W 酒店实习基地	喜达屋集团	前厅、餐饮、客房服务	12

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

2. 毕业生参加实践与实训的比例

学院毕业生参加实践与实训的比例为 99.44%。

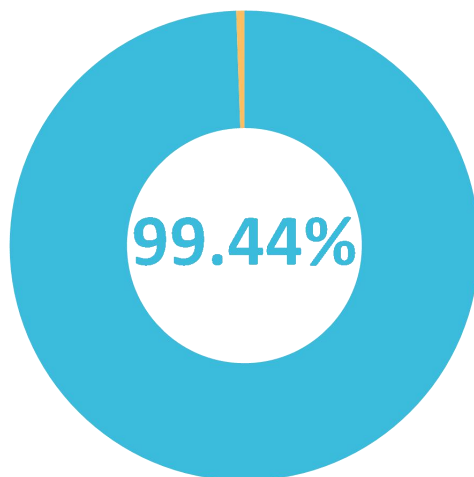


图 3-16 学院毕业生参加实践与实训的比例

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

3. 毕业生实践和实训的专业相关度

学院毕业生实践和实训的专业相关度为 85.59%。

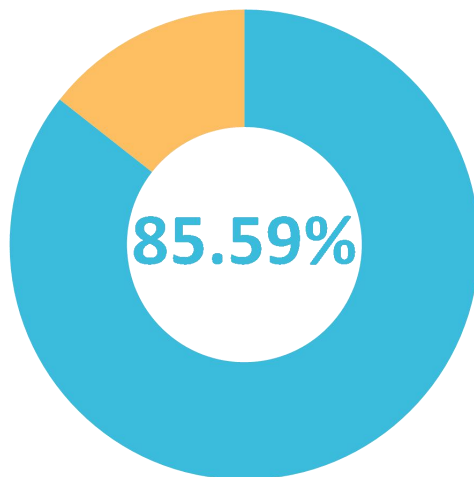


图 3-17 学院毕业生实践和实训的专业相关度

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

七 校企精准对接

针对产业的发展趋势和人才需求，学院在专业设置、课程内容、教学过程和校企合作等方面进行了探索，努力做到人才培养与市场需求对接。

（一）专业设置与产业需求精准对接

通过毕业生追踪调查、企业走访、深入企业一线等多种方式，从行业发展现状、人才需求、岗位分析、职业能力素质要求等几个方面调查行业的人才需求情况，积极探索适应产业需求的校企合作、工学结合人才培养模式，努力使专业设置与产业需求精准对接。在建设完成山东省职业院校现代学徒制试点项目、青岛市职业院校现代学徒制试点项目的基础上，发挥教育部国家级现代学徒制试点项目的优势，修订各专业现代学徒制人才培养方案，健全德技并修、工学结合的高素质技术技能人才育人机制，建立健全多方协同的校企合作可持续发展保障机制，深化双主体育人，打造校企命运共同体，学院各专业联合发力，共同服务于地区经济社会发展。

（二）课程内容与职业标准精准对接

围绕各专业职业岗位能力，在各专业“1+X”课程体系改革大背景下，梳理各职业资格标准，科学、合理提炼岗位核心技能，按照“职业分析—典型工作任务—行动领域—学习领域—学习情境”的设计，梳理教学内容，制定课程标准，优化课程体系。新人才培养方案在课程设置中，根据各行业发展需要，新增新工艺、新技术应用等相关课程，用来替换以往与专业紧密度不大的课程，授课中融入系统工程理念，按照企业所需进行人才培养每年定期向企业输送实习生与毕业生，节约了企业人力成本，学生的专业素养与技能得到企业的认可。

（三）教学过程与生产过程精准对接

教学过程要与生产过程精准对接，课程的设计和开发要将企业真实项目融入课程，将企业岗位要求和职业素养融入教学过程，重点突出工学结合，实现教学内容理实一体。另外，通过参加专业研讨会、企业招聘会、企业实地调研，密切关注行业新技术的发展，通过校企合作、聘请企业专家讲座等形式，调整课程设置、教学内容和教学模式，将本专业领域的新知识、新技术、新材料及时更新进入教学。教学团队采用专、兼教师相结合，由校内教师和企业专家共同承担教学任务，分别负责校内理论与实践知识的学习和校外实训及顶岗实习的技能学习。积极构建多元的

课程考核评价机制，以企业用人标准为依据，建立以能力为核心的课程评价标准，包括职业道德、职业素质、职业技能、创新能力、协同作业等多元的评价体系。通过教学过程中课程设计、教授过程、评价机制等与生产过程中企业的要求精准对接，使学生在校学习的过程中不仅学习理论知识、实操技能，同时还能养成良好的职业素养，遵守职业规范，成为与行业、企业需求对接的高素质专业人才。

（四）校企协同精准对接育人

本着“生产性、实训性、共享性、传承性”合作理念，山东银座旅游集团和学院达成协议，将学院原计划烹饪实训楼项目升级建成山东烹饪餐饮文化研究中心，作为产业学院实训基地。该中心由山东银座旅游集团出资，学院提供场地，总投资近 9000 万元，建筑面积 9600 m²。中心建有饮食文化研究所、鲁菜研发与推广中心、中国菜单博物馆等，成为国内领先的综合性、共享型餐饮文化实训基地。实训基地根据现代餐饮业岗位的工作需要，突出职业综合能力和职业素养的培养，适应“互联网+职业教育”发展需求，运用现代信息技术改进教学方式方法，推进虚拟工厂等网络学习空间建设和普遍应用。基地引入现代企业管理理念与模式，探索创新实训基地运营模式，提高实训基地规划、管理水平，带动区域内政府、企业和职业院校建设资源共享、集“人才培养、技能鉴定、技术服务、技能大赛”四位一体、国内一流的高水平专业化产教融合实训基地。

案例 16 实施“双主体育人”，培养连锁经营管理技术技能人才

连锁经营管理专业深化产教融合、校企协同发展，通过建立长期稳定、关系良好的校企合作“双主体育人”教育运行机制，打造出学院、企业、学生三方共赢生态圈，实现学院增强教学能力、促进产教结合的目的；实现合作企业增加经济效益、改善员工素质、健全人才培养体系的目的；实现 学生提高综合素质与工作技能，提高就业和创业质量的目的；最终实现校企双方互利共赢、互动互联、分工协作与理论实践一体化。

校企双导师职责

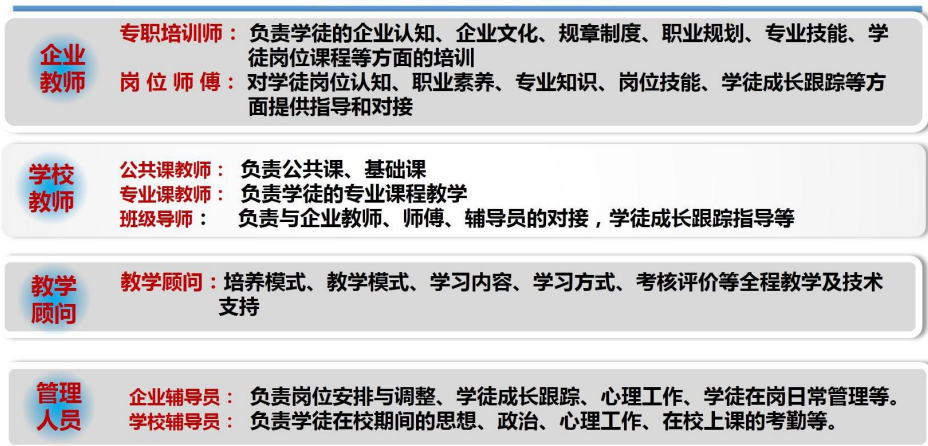


图 3-18 连锁经营管理专业现代学徒制校企双导师职责

从构建校企“双主体”育人机制，完善联合招生招工方式、制定并实施现代学徒制人才培养制度和标准、打造校企互聘共用的专业教师队伍、制定并执行体现现代学徒制特点的管理制度、制定并实施奖惩考核机制等六个方面，共同完成了校企合作事业部委派班主任负责制度、自主招生招工、学徒制教学内容与教学形式、学院专业指导教师与企业合作导师的聘任、学徒前置培训、日常管理、培训晋升管理、淘汰与退出等管理制度的制定及其实施。该模式在人才培养质量方面得到了极大的提升。百果园现代学徒制班的 2020 届毕业生梁凤敏从门店店长到青岛分公司人力资源经理；2020 届实习生整体企业满意率 99%，多位实习生已通过考试晋升门店储备店长。

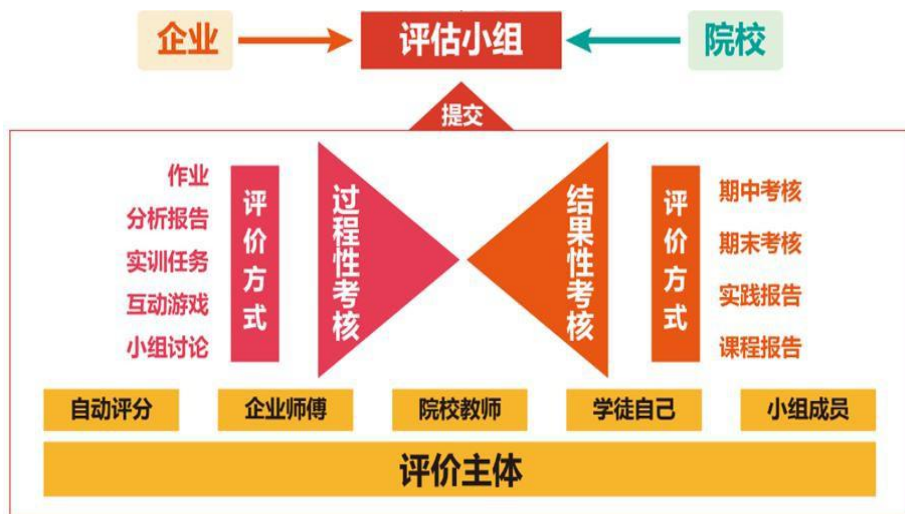


图 3-19 连锁经营管理现代学徒制质量评价体系

八 教学诊改

构建系统的、科学的、有效的教学质量监控体系，实施教学质量的全面管理，进行内部质量保证体系诊断与改进工作，有力的促进和保证了教学质量的不断提高。2020年，根据加快推进诊改工作需要，对工作领导小组进行了进一步调整、完善，加强诊改工作组织领导。学院建立常态化的内部质量保证体系，全面深化学院内部改革，切实履行人才培养工作质量保证主体的责任，不断提高人才培养质量。

一、完善制度体系，形成保障链

以学院《章程》为引领，重新梳理了学院规章制度，完善各项管理制度汇编，建设质量管理平台，优化工作流程，建立学院内控制度，完善教职工绩效考核办法和指标体系。建立质量保证组织体系，规范制度运行管理，确保各项工作都在制度框架内运行。同时，依据目标链，建立部门和岗位工作标准、考核标准、专业建设标准体系、课程建设标准体系、师资队伍建设标准体系、学生全面发展标准等各层面的质量标准，形成与各层面目标衔接贯通的标准链，支撑学院各级发展目标的实现。

二、搭建数据监控平台，形成质量改进螺旋

依据学院目标体系和标准体系，抓住“事前、事中、事后”三个环节推进各项工作，在学院、专业、课程、教师、学生五个层面建立“8字形”质量改进螺旋，形成事前有目标和标准、事中有监测和预警、事后有诊断与改进，做好各层面的诊改。在工作过程中，通过数字校园数据共享监控平台，逐步实施“过程采集”和“实时采集”，实时分析数据、发布预警、诊断问题、及时改进，向更高的目标发展，形成循环提升的质量改进螺旋。

三、运行内部质量保证体系机制，建立现代质量文化

通过内部质量保证体系建设，并运行诊断与改进工作体系机制，建立常态化的自主保证人才培养质量机制，提升教职工立足本位、创新发展的责任意识，营造服务需求、与时俱进的现代质量文化，不断提高全体师生员工满意度和获得感，进一步提升学院的办学水平和人才培养质量。

四、做好校本诊改数据平台建设

建立基于人才培养状态数据分析的质量监控、分析、反馈机制。建设满足常规

监控要求，具有分析与预警功能数据采集与管理的内部质量保证体系诊断与改进数据平台，进行日常管理和教学质量监控，实现数据平台动态化管理。以《高等职业教育质量年度报告》以及平台信息为基础，定期数据分析，找出薄弱环节、规范行为，推进各项建设工作，为人才培养质量评价提供依据。

案例 17 课程建设引领教学模式改革助推教育教学质量提升

学院课程建设围绕立德树人的根本任务，本着“创新、开放、共享”的发展理念，以人才培养个性化，多样化需求为导向，以精品资源共享课程建设为抓手，促进优质课程资源开发与应用，采用信息化教学模式，引领教学模式改革，助推教育教学质量提升。

以会计学院为例：

1.课程设计系统化，课程整体结构化，课程内容前沿化。课程设计注重坚持工学结合、知行合一，结合会计人员岗位技能的要求、助理会计师考试要求、职业技能竞赛要求选取教学内容，突出能力培养主线，实现“课岗证赛”融合。

2.信息化手段助推课程建设，引领教学模式改革。采用信息化教学模式，实现“课上”与“课下”、“线上”与“线下”的结合。依托“清华在线教育平台”和会计专业实践教学平台两大平台，将传统教学和网络教学融合，积极开展混合式教学改革试点，实现课堂翻转。

3.深耕课程建设，建设成效显著。截止 2020 年 8 月，会计学院已申报立项省级精品资源共享课 5 门，院级精品资源共享课 8 门，建成院级信息化课程十余门，多门课程进行混合式教学改革。其中，《纳税申报实务》课程建设与税务机合作共建，学院被青岛市李沧区国税局授予“税收普法教育基地”。

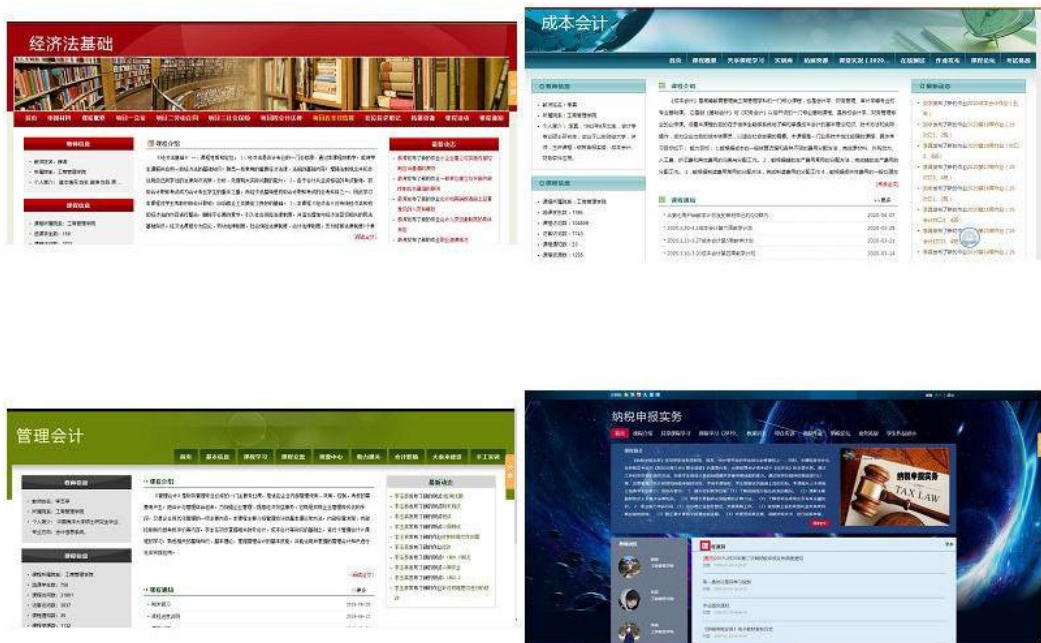


图 3-20 部分精品资源共享课程平台展示

附表：教育教学表

学院 2020 年生师比有所下降，专任教师总数有所增加，学院师资队伍建设的不断加强。

表 3-9 学院教育教学表

序号	指标	单位	2019 年		2020 年	
1	教员工额定编制数	人	1027		1027	
	在岗教员工总数	人	539		563	
	其中：专任教师总数	人	352		387	
2	生师比	—	15.17		15.15	
3	双师素质专任教师比例	%	79.20		78.81	
4	高级专业技术职务专任教师比例	%	35.50		29.46	
5	企业兼职教师年课时总量	课时	36988		35702	
	年支付企业兼职教师课酬	元	1664441.00		1606590.00	
	其中：财政专项补贴	元	—		—	
6	教学计划内课程总数	门	749		818	
	其中：线上开设课程数	门	548		417	
	线上课程课均学生数	人	32		25	
7	教学满意度					
			一年	二年	一年	二年
			级	级	级	级

序号	指标	单位		2019 年		2020 年	
(1)	思想政治课	调研课次	课次	156.00	—	268.00	260.00
		满意度	%	97.80	—	97.90	96.98
(2)	公共基础课（不含思想政治课）	调研课次	课次	272.00	—	268.00	260.00
		满意度	%	97.40	—	97.22	97.55
(3)	专业课教学	调研课次	课次	875.00	1268	536.00	520.00
		满意度	%	99.50	98.80	99.78	98.85

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

第四章 服务贡献

一 本地技能人才输送

学院 2020 届毕业生在山东省就业的比例为 78.3%。

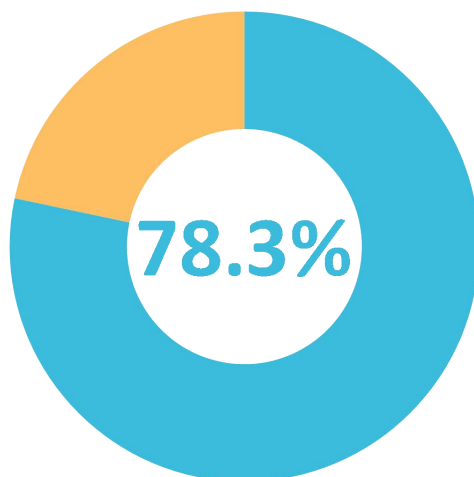


图 4-1 学院毕业生在本省就业的比例

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

二 服务地方产业发展

1. 对主要职业的人才贡献

学院 2020 届毕业生就业比例较高的职业类为财务/审计/税务/统计（18.14%）、餐饮/娱乐（11.04%）、销售（8.55%）。

表 4-1 学院毕业生从事的主要职业

职业类名称	2020 届 (%)
财务/审计/税务/统计	18.14
餐饮/娱乐	11.04
销售	8.55
酒店/旅游/会展	6.83
保险	6.67
行政/后勤	6.06
金融（银行/基金/证券/期货/理财）	5.56
互联网开发及应用	3.68
房地产经营	2.84

职业类名称	2020 届 (%)
建筑工程	2.65

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

2. 对主要行业的人才贡献

学院 2020 届毕业生就业比例较高的行业类为住宿和餐饮业（13.9%）、金融业（13.5%）。

表 4-2 学院毕业生就业的主要行业

行业类名称	2020 届 (%)
住宿和餐饮业	13.90
金融业	13.50
零售业	6.87
教育业	6.59

各类专业设计与咨询服务业

6.07

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

3. 就业企业类型

学院 2020 届毕业生主要就业的用人单位类型为民营企业/个体（71.82%）。

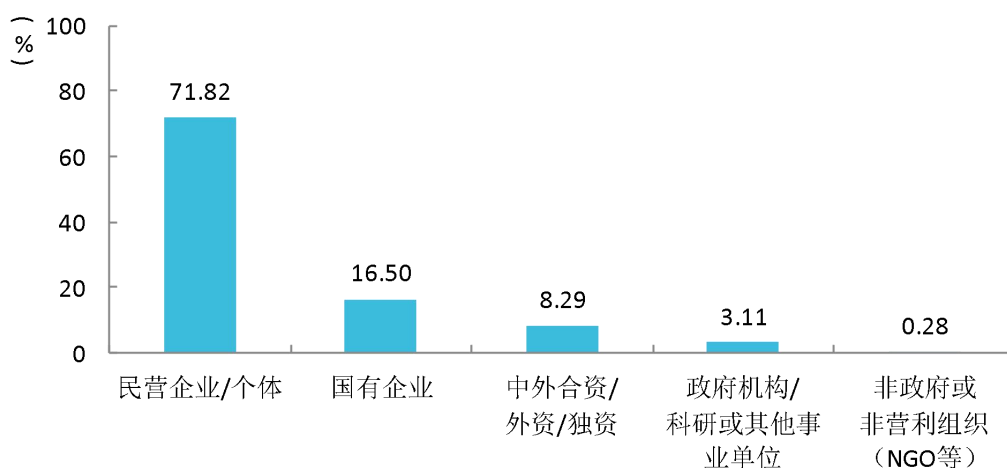


图 4-2 学院毕业生就业的企业类型

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

4. 与本地企业共同开发课程数

学院与本地企业共同开发课程 55 门，共同开发教材 25 种。

5. 为本地企业共建研发中心

学院与青岛市文化和旅游局共建了青岛市旅游大数据中心。

表 4-3 学院为本地企业共建研发中心列表

序号	研发中心名称	共建单位	重点任务
1	青岛市旅游大数据中心	青岛市文化和旅游局	1. 建设青岛市旅游大数据统计体系 2. 组建青岛市旅游大数据分析团队 3. 建设青岛旅游数据库 4. 打造青岛旅游信息发布平台

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

案例 18 共建山东省研学旅行研究院，服务区域行业转型升级

学院联合青岛市旅游协会研学旅行分会、行业龙头企业共同建设了具有混合所有制特征的特色机构——山东省研学旅行研究院。研究院的设立探索了旅游类职业院校“小混合”办学途径，形成“人财物融通、产学研一体、师徒生互动”的新型二级学院实体。今年，研究院与青岛市文化和旅游局合作完成了“青岛市研学旅游体系构建”项目，荣获第四届山东省文化创新奖。该项目创新性提出了“强化顶层设计、坚持产教联动，突出示范引领、培育产业链条”的思路，实现了研学旅游产业的观念理念、体制机制、方法手段三大创新，打造了“时尚青岛·活力研学”的研学旅游品牌，协助政府解决了行业共性问题、发展瓶颈问题，充分发挥了学院服务地方、助力产业的引领作用。



图 4-3 山东省研学旅行研究院签约揭牌仪式

三 服务中小微企业

中小微企业是学院毕业生就业的主要单位。为更好地服务中小微企业，学院结合自身实际情况，积极为中小微企业搭建各类平台，提供切实有效的服务。

1. 为本地中小企业提供稳定的高素质技能型人才

高职教育作为与地方经济结合最密切的一种教育类型，主要任务是为地方经济建设和社会发展需要培养生产、建设、管理、服务一线的高端技能复合型人才。由于青岛地理位置的优越性和经济的发达程度，青岛本市高职院校的毕业生大多数有意愿留在青岛就业，学院为青岛当地中小企业输送大量高素质技能型人才。

2. 依托优质师资及教学资源，为本地中小企业提供各类员工培训

秉承“终身教育、全民教育”的理念，学院打造“互联网+继续教育”网络教育云平台，实现教学资源和智力资源的共享与传播，推动优质教育资源共享。打造高质量的线上培训师队伍，邀请教学能手、行业领军人才、企业技术能手等共同设计开发共享资源课程，为提供优质互联网教育资源提供有力保障，为青岛当地中小企业量身打造特色培训内容。有针对性的设计不同培训课程板块，围绕企业提升人力资源技能水平的需要，制定职业教育培训套餐，开发智能财税类培训、人员转岗

类培训等项目，贴合行业发展前沿和企业实际需要；同时上线一部分高端社会培训类课程，为中小企业提供定制化的培训服务，满足已经取得初级、中级资格证书的个人追求更高层次学习和培训的需要。

3. 中小微企业人才贡献

学院 2020 届毕业生服务中小微企业(300 人及以下规模企业)的比例为 64.35%。

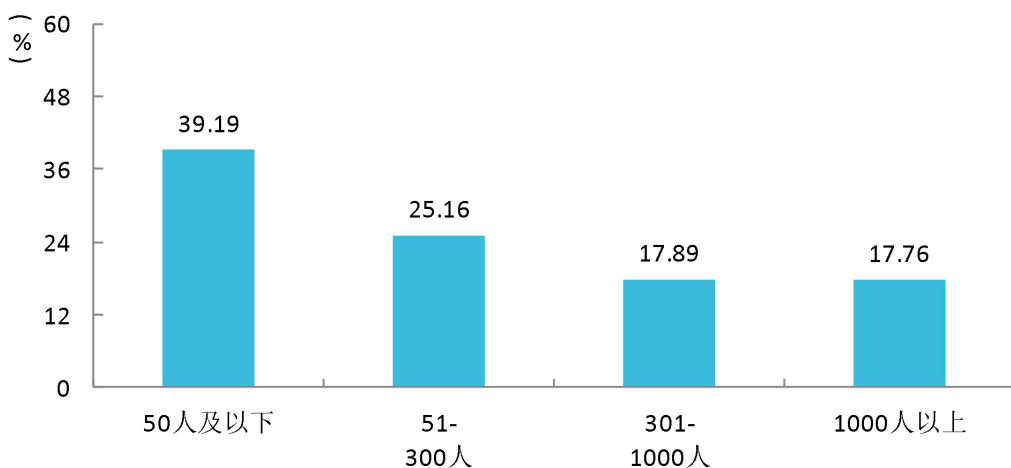


图 4-4 学院毕业生就业的用人单位规模

数据来源：麦可思-青岛酒店管理职业技术学院 2020 届毕业生培养质量评价数据。

四 服务新型城镇化

学院积极服务地方发展，为本地区提供了一系列发展建议。信息工程学院组建“海法援”普法宣传队，走进李沧区 11 个街道 20 个社区进行民法典普及宣讲活动，在社区居民和学生团体中掀起学习民法典的热潮；酒店管理学院组建崂山区乡村民宿管理现状调研队，深入了解当地民宿管理与发展现状，为乡村民宿发展提出可行性建议；烹饪学院对 45 个地区 123 家农家宴进行走访，充分调研农家宴使用野生动物情况，用科学有效的数据助力疫情防控；工商管理学院组建潍坊杨家埠年画发展现状调研队，通过线上线下相结合的方式，探究杨家埠年画发展的真实现状和存在问题，为非物质文化遗产传承做出积极贡献；酒店工程学院走进莱西市马连庄镇进行调研，探索出了“打造红色教育基地，注重绿色生态发展，引进适宜产业项目”的“红+绿+N”的发展模式；文旅学院对山东省内居民及外来务工、求学人员进行幸福感调查，了解民生疾苦，倾听百姓心声，为打造“幸福中国”提出八条调研意见；

会计学院组建“点亮青春·地摊小分队”，对后疫情时代地摊经济发展现状做了调研，为地摊经济助力国民经济复苏提出了合理化整改建议；艺术学院为新泰市天宝镇黄花岭村进行了墙体彩绘，用画笔为美丽乡村建设增添了一抹靓丽的色彩。

五 培训服务开展

（一）开展高质量职业培训

学院积极融入区域经济发展，密切政校企合作，大力开展高质量职业培训，全面提升社会服务能力。目前，学院整合资源，建设形成了“实训+培训+鉴定+技术服务+技术开发”的高质量职业培训体系。

2020 年学院非学历培训服务为 5891 人日，非学历培训到款额为 33.6 万元，较 2019 年有较大降幅，主要是受疫情影响，培训市场复工复产较晚，国培与省培项目也未能正常实施等是主要原因。

序号	指标	单位	2019 年	2020 年	备注
4	非学历培训服务	人日	48110	5891	
	技术技能培训服务	人日	16710	3311	
	其中 新型职业农民培训服务	人日	2644	460	
	退役军人培训服务	人日	112	210	
	基层社会服务人员培训服务	人日	28644	1910	
	非学历培训到款额	万元	634	33.6	

1. 高度重视培训工作，完善职业培训体系

按照《国家职业教育改革实施方案》部署要求，全面落实职业院校育训并举的法定职责，学院成立了学院培训工作领导小组，建立开展高质量职业培训的组织架构，先后制定了一系列文件，规范了高质量职业培训工作的组织与协调机制。在实施过程中，把高质量培训任务指标与“双高计划”建设、提质培优行动计划、职业教育创新发展高地建设等重点工作紧密结合，把职业培训融入学院教育教学各个环节，形成全院开展高质量职业培训的工作合力。

2. 深入挖掘办学特色和师资优势，加大职业培训资源开发力度。

依托酒店管理、旅游管理、烹饪工艺与营养、会展管理等“双高专业群”专业打造特色职业培训项目，学院建立适应高质量职业培训要求的“双岗型”讲师库、模块化培训课程库、培训资源包等一系列高水平职业培训资源。现已开发酒店管理

师资培训课程、旅游管理师资培训课程、工业互联网职业技能提升培训课程、快递业企业新录入人员培训课程、烹饪技能培训课程、酒店专业技能培训课程、学习家社区教育系列课程、学历教育线上学习课程等职业培训资源。

3. 积极对接政府、企业培训需求，着力培养技术技能人才。

根据区域经济社会发展需要，学院积极对接政府主管部门对接，申报相关培训资质，开展政府紧缺职业（工种）和补贴性培训，为提高酒店业产业竞争力和汇聚发展新动能提供人才支持和智力支撑。学院在项目申报、培训招生、课程开发、组织流程等方面大胆探索，积极做好政策宣传和培训发动工作，将政府补贴培训政策送进校企合作单位，协助企业申请政府补贴。围绕企业生产实际和复工复产要求，面向企业开发定制化课程，采取送培训到企业、线上线下双结合、以工代训等形式，在不耽误生产和保证培训质量的情况下，方便企业员工多途径提升。

4. 持续开展“高校资源进社区”，提高社区居民生活品质。

学院着力打造社区教育品牌活动，开发设计了社区教育“学习家”系列课程，由“食、饮、美、文、学、游、健”等七大模块、百余门课程组成，每年由社区征集社区居民课程需求，学院协调师资和设施设备，制定社区课表，定期在居民家门口开展常态化培训，打通社区教育“最后一公里”。

5. 完善体制机制，做好职业培训保障工作。

学院每年把高质量职业培训工作纳入学院整体工作部署之中，继续教育学院作为培训项目的具体执行部门，在项目运行、质量管控、财务管理、资产管理等方面都建立起配套制度和保障体系，为高质量职业培训工作的有序开展提供了强有力的体制机制保障。

（二）培训学生、企业情况

1. 共建校企人才培养基地，校企合作成果丰硕。

学院先后建设了全国国际商务人才培养基地、山东省乡村旅游培训基地、青岛市国际邮轮职业培训基地、青岛市现代服务业职业培训基地等项目，以高校资源搭建企业人才培养教育平台。基地专家主动走进洲际酒店管理集团、海景花园酒店等大型企业以及餐饮酒店、民宿旅游、工业互联网、商贸物流等重点领域为企业“把

脉问诊”，评估企业职工培训需求，开展专项员工培训。

2. 广泛开展职业技能培训鉴定，培养高技能人才。

学院作为山东省技师高级技师人才培养基地，是青岛市人社局就业技能培训承接机构、青岛市退役军人就业创业培训机构、青岛市专业技术人员继续教育基地，积极承担国家职业技能提升行动计划任务，面向企业员工和在校学生开展补贴性职业培训。学院建有青岛市国家职业技能鉴定九所，为青岛市餐饮行业开展职业技能鉴定服务。

3. 积极开展“1+X”证书试点，促进学生综合发展。

学院积极参与国家“1+X”证书试点工作，面向校内学生开展 26 个证书的高质量“1+X”证书培训，培养具有“双证”的高素质人才。

4. 探索“互联网+”培训，扩大培训覆盖面。

学院借助信息化建设方面的优势，依托学院线上培训课程的优质资源，探索推行“互联网+培训”发展模式，通过智慧课堂、线上线下相结合等服务方式，开展碎片化、实时化培训，增强培训灵活性，扩大培训覆盖面。

六 技术研发

序号	指标	单位	2019 年	2020 年	备注
	技术服务到款额	万元	172.91	185.98	
1	技术服务产生的经济效益	万元	425.82	55.43	提供产生经济效益的企业出具的证明，并盖财务章。
2	纵向科研经费到款额	万元	150.30	5.70	
3	技术交易到款额	万元	32.40	0.00	

2020 年，学院技术服务到款额达 185.98 万元，较 2019 年增长了 7.56%。纵向科研经费到款额为 5.7 万元，较 2019 年有大幅下降。

信息工程技术学院先后承接多项校内外技术服务工作，具体如下：

1. 积极对接学院工作需求，助力学院相关工作提质增效。

承担 2020 年全国职业院校技能大赛改革试点赛高职组“餐厅服务”赛项抽签系统开发任务，助力办赛机制完善及信息化水平提升。承担总务处餐厅进出货系统设计开发工作，提升餐厅进出货相关工作效率，降低管理出错风险。承担学生工作处（部）宿舍管理及疫情防控系统研发工作，立足宿舍管理业务流程，辅助学生管理的科学决策和制度创新。继续完善信息工程技术学院实习生管理系统（海斯曼信息毕业生）功能，在疫情防控期间有力支撑及时有效掌握实习学生分布、健康状况、行程轨迹等工作。

2. 积极承担社会服务责任，技术赋能区域法治综合治理。

2020 年，李沧区人大常委会会同学院共同举办“学法典，爱生活”系列活动，其中知识竞赛线上活动于 8 月份举行。受主办方委托，信息工程技术学院充分发挥智力及技术优势，借鉴学习强国“挑战答题”模式开发答题小程序，围绕民法典编制贴近居民的试题，广泛发动辖区居民参与，持续 4 周共 2400 余人次参加，完整覆盖李沧辖区 11 个街道。为进一步提升学院社会知名度，助力弘扬法治精神、推进国家治理体系和治理能力现代化提供有力保障。

案例 19 立足区域战略发展，搭建智库研究平台

学院与中国旅游研究院、青岛市文化和旅游局等部门合作，成立了青岛市旅游大数据中心。重点针对山东省和青岛市旅游创新发展、旅游转型升级、旅游品牌打造、乡村旅游发展等重大战略问题开展深入研究，打造青岛旅游数据库和信息发布平台，立足山东开展研学旅行方面的学术研究。今年，学院教师依托智库研究平台，围绕山东省新旧动能转换重大工程、区域经济社会发展的重点问题展开研究，承接了《青岛市旅游智库建设项目》《青岛市旅游产品资源库升级项目技术开发》《山东省美术家协会青岛美术馆研学小镇设计规划》《荣成市荫子美丽田园样板片区规划》等横向课题研究 12 项，为行业企业发展和区域产业转型升级贡献了智慧和力量。



图 4-5 与青岛市文化和旅游局战略合作签约仪式

七 服务“一带一路”建设

学院贯彻落实教育部《推进共建“一带一路”教育行动》，秉持“坚定文化自信、打造职教命运共同体”工作方针，以实际行动践行服务“一带一路”教育使命。

2019 年，学院与柬埔寨暹粒地区综合理工学院签订合作备忘录，双方在学生培养、教师交流和专业共建等方面达成共识。同年 10 月，柬埔寨暹粒地区综合理工学院的 2 名学生开启来华学习之旅，学院安排了汉语基础和中国文化体验等课程，为切实保障“一带一路”沿线国家留学生接受教育的权益，学院统筹谋划、精准施策，为“一带一路”项目建设务实合作做出典范。



图 4-6 学院“青助暹优”项目入选第三批“中国-东盟高职院校特色合作项目”

八 服务“中国制造 2025”建设

学院紧密对接建筑业信息化升级转型，以建筑信息化、数字建筑和智慧建造为主线，整合建筑工程造价、建筑工程技术、建筑设备工程技术、物业管理、新能源装备技术五大专业，对应建设工程全生命周期、全专业领域所需的相应职业技能岗位要求，搭建建筑工程项目全生命周期多个典型岗位的人才培养平台，打造优质建筑信息化人才培养高地，培养建筑领域紧缺信息技术服务技能人才，服务“中国制造 2025”，贡献青岛国家中心城市建设和蓝色经济区发展。

与海尔卡奥斯签约共研共建工业互联网+酒店业资源库，资源库主要包含课程开发、课件教学、视频微课、案例展示等多种形式，内容涵盖工业互联网概述，网络互联与数据互通共享、工业互联网平台、工业互联网安全、行业实施案例等五大模块的模式创新与技术创新。学院紧密对接新基建、新技术、新产业和新业态的发展，深入推进产教融合，发挥酒店管理双高专业群优势，不断深化双高专业群建设内涵，助力青岛打造世界工业互联网之都。

案例 20 服务“中国制造 2025”，打造赋能发展的智慧建造专业群

紧密对接建筑业信息化升级转型，以建筑信息化、数字建筑和智慧建造为主线，整合建筑工程造价、建筑工程技术（建筑信息化方向）、建筑设备工程技术、物业

管理、新能源装备技术五大专业，对应建设工程全生命周期（立项、规划、设计、建设、运维）、全专业领域（建筑、安装、智能化、物管）所需的建安工程设计、施工、管理、BIM 建模、造价、运维、节能等相应职业技能岗位要求，搭建建筑工程项目全生命周期的 BIM 建模、BIM 运维、造价员、施工员、监理员、测量员、房屋设备维修员、物业管家、智慧运维、绿色节能专员等多个典型岗位的人才培养平台，打造优质建筑信息化人才培养高地，培养一班建筑工程、装配式建筑、绿色建筑、被动式建筑领域紧缺信息技术服务技能人才。推动建筑类职业教育改革，贡献青岛国家中心城市建设和蓝色经济区发展。



图 4-7 建筑工程数字化内涵



图 4-8 专业群服务产业链条

九 服务全面建成小康社会

学院积极响应国家号召，并以积极服务全面建成小康社会为宗旨，实施了一系列举措如下：

1. 人力支撑，让人才切实发挥作用。

人才是经济社会发展的第一资源，人才战略事关全局。学院立足青岛，特色鲜明，开设有酒店管理、旅游管理、烹调工艺与营养等 35 个专业，全日制在校生 14000 人，与李沧区人民政府签署了全面战略合作框架协议，助力区域经济社会发展。2020 年，学院为社会输送了 5030 名毕业生，整体就业率达到 95%，用人单位对学生的满意度超过了 98%，为地方经济发展提供智力支持和人力支撑。

2. 技能培训，充分发挥大学的社会服务功能。

学院积极承办青岛市首批工业互联网职业技能提升培训、青岛市中职院校旅游服务专业技能培训、中式烹调技能培训、快递企业新录用人员岗位技能培训等国培省培工作 10 余项，培训学员 800 余人，培训满意率达到 98% 以上。学院面向社区居民开展 7 大板块 32 项社区课程，培训居民达到 2000 余人次，学院与青岛市李沧区教育和体育局联合申报的“高校资源进社区”社区教育项目入选 2020 年山东省“终身学习品牌项目”，取得了良好的社会效益，提高了学院的美誉度和影响力。

3. 科研助力，科研成果经济社会发展。

学院科研能力显著增强，牵头成立山东省职业院校“三教”改革联盟，立项山东社科基金项目、山东省哲学社会科学规划项目、国家旅游局专项等国家、省市级科研课题 179 项。2020 年，学院 3 项成果荣获山东省高等学院优秀科研成果奖，学院共有 14 项课题获批青岛市“双百调研工程”立项，获得 4 项山东省职业技术教育学会科研课题，课题内容涵盖职业院校服务区域经济社会发展的实践研究、经济一体化研究、加快发展人力资源服务业等内容。学院积极督导，严格各项研究程序，科研成果转化率较高，为地方经济发展作出了应有的贡献。

案例 21 发挥社会服务功能，助力全面小康社会建设

学院积极发挥社会服务功能，通过高校资源进社区活动，让驻地百姓享受专业的教学知识和技能，不断提升群众的获得感、幸福感。该学院开发设计了社区教育“学习家”系列课程，由“食、饮、美、文、学、游、健”等七大模块、百余门课程组成，先后组织 50 余名老师走进李沧的大小社区，丰富社区教育资源，扩展李沧居民的学习空间，将李沧区社区教育和终身学习延伸至基层社区、送到千家万户家门口，受众达到 5 万余人，得到了广大社区居民的广泛参与和政府部门的充分肯定，青岛电视台、《青岛日报》等媒体也对“高校资源进社区”活动进行了专题报道。



图 4-9 “高校资源进社区”活动



图 4-10 学院老师走进基层社区

十 投身抗击疫情

为认真做好疫情防控工作，根据教育部、省委省政府、省商业集团有限公司和省教育厅关于疫情防控工作的要求，学院党委高度重视疫情防控工作，学院积极研究部署新型冠状病毒感染肺炎疫情防控工作，及时制定疫情防控工作方案，各部门联合行动，从严细化防控措施，抓好责任落实，齐心协力，共克时艰，坚决打赢疫情阻击战。

案例 22 与人民并肩作战，在打赢疫情防控阻击战中展现青年智慧、贡献青春力量

新型冠状病毒肺炎疫情发生以来，青岛酒店管理职业技术学院迅速响应，动员广大团员青年积极投身疫情防控一线，与所在社区干部群众并肩作战，共同担负起疫情防控的艰巨任务。80 余名团员青年积极向所在社区（村）报到，主动申请加入到疫情防控志愿者队伍中，以实际行动亮身份、树形象，听从指挥，发挥作用，在做好自身安全防护的前提下，依法科学有序参与疫情联防联控。他们或投入便民服务，或开展秩序维护，为广大人民群众提供了疫情防护宣传、政策措施解读、稳定社会情绪等方面的志愿服务，为打赢新型冠状病毒肺炎疫情防控阻击战贡献了青春力量，彰显了团员青年的精神面貌和责任担当，获得广泛好评。



图 4-11 共青团员积极投入抗疫一线

附表：科研与社会服务表

学院 2020 年技术服务到款额较去年有所增加。

表 4-4 学院科研与社会服务表

序号	指标	单位	2019 年	2020 年	备注
1	技术服务到款额	万元	172.91	185.98	提供产生经济效益的企业出具的证明，并盖财务章。
	技术服务产生的经济效益	万元	425.82	55.43	
2	纵向科研经费到款额	万元	150.30	5.70	
3	技术交易到款额	万元	32.40	0.00	
4	非学历培训服务	人日	48110.00	5891.00	
	其中 技术技能培训服务	人日	16710.00	3311.00	
	新型职业农民培训服务	人日	2644.00	460.00	
	退役军人培训服务	人日	112.00	210.00	
	基层社会服务人员培训服务	人日	28644.00	1910.00	
	非学历培训到款额	万元	634.00	33.60	

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

第五章 国际合作

一 留学生培养

1. 全日制留学生规模、结构

学院 2019 年 9 月 1 日至 2020 年 8 月 31 日期间,学院有全日制留学生 4 人。其中,按国籍划分:韩国 2 人,柬埔寨 2 人。按性别划分:男生 2 人,女生 2 人。

2020 年 1 月毕业韩国籍留学生 1 人。目前 1 名韩国留学生入读艺术学院广告设计与制作专业,1 名柬埔寨学生入读酒店工程学院物业管理专业,1 名柬埔寨学生入读会计学院会计专业。

表 5-1 全日制留学生规模、结构

国籍	人数(人)
韩国	2
柬埔寨	2
合计	4

数据来源:青岛酒店管理职业技术学院数据。

2. 重点或特色留学生项目

学院发挥专业特色优势,坚持文化自信,通过饮食文化搭建交流平台,扩大朋友圈,拓展交流可持续发展能力。学院与韩国慧田大学开展中国烹饪学期制交流项目已达 12 年,培养掌握中国烹饪技术技能,了解中国文化,通晓中国语言韩国烹饪专业留学生达到 350 余人次。

在 12 年的交流学习中,学院建立起一支有国际交流、教学和管理经验的烹饪教师团队,建立起一套适合“学中做、做中学”的中国特色的烹饪课程,完善的课程体系、教学内容和评价体系,融合文化、技能和语言的以中国传统鲁菜为主的烹饪课程,成为韩国学生来华学习烹饪技能和文化的的首选交流院校。

3. 人才培养目标修订

随着学院国际交流工作的日益深入,国际学生交流交换规模也呈现了质与量的提升。学院依照教育部有关规定,完成了《青岛酒店管理职业技术学院招收和培养

《国际学生管理办法》，进一步明确了留学生招生管理、教学管理、校内日常管理等内容，明确了留学生人才培养目标，留学生与中国大陆学生趋同化管理。留学生人才培养目标进一步突出了，以学院特色为切入点，通过“中文+技能”的方式，及提升学生的知识技能素养，又培养知华友华爱华的情结。

4. 开发国（境）外认可的行业或专业教学标准数

学院 2020 年有 1 项开发并被国（境）外采用的专业教学标准，开发中餐烹饪专业标准被韩国彗田大学、加拿大卡纳多学院、法国佩里格酒店管理学院采用；

学院 2020 年有 4 项开发并被国（境）外采用的课程标准数，鲁菜课程、中国面点课程、烹饪汉语、汉语基础课程被韩国彗田大学、加拿大卡纳多学院、法国佩里格酒店管理学院采用。

5. 国（境）外技能大赛获奖数量

来华留学生金男泰在 2019 年烹饪（西餐）国际组赛项，获大赛一等奖，西餐工艺专业学生韩昊参加烹饪（西餐）国内组赛项，获得大赛二等奖。教师刘立新担任总教练、江云涛任教练在 2020 世界奥林匹克在德国斯图加特举行的烹饪大赛中，学院西餐工艺专业学生于广川参加团体赛获得一枚银牌一枚铜牌，韩昊参加个人赛项目“烹饪艺术”获得一枚银牌。

表 5-2 国（境）外技能大赛获奖数量

奖项名称	获奖学生	专业
2019 年烹饪（西餐）国际组赛项一等奖	金男泰	来华留学生
2019 年烹饪（西餐）国内组赛项二等奖	韩昊	西餐工艺
2020 世界奥林匹克烹饪大赛团体赛银牌、铜牌	于广川	西餐工艺
2020 世界奥林匹克烹饪大赛个人赛“烹饪艺术”银牌	韩昊	西餐工艺

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

二 技术交流与培训

（一）国（境）外人员培训量

学院 2020 年国（境）外人员培训量为 78 人/2306 天，学院采用线上、线下两种授课模式，为韩国、柬埔寨、泰国等国家学生进行汉语语言及鲁菜课程、中国面点课程培训。

专任教师赴国（境）外指导和开展培训时间 5 人/536 天，学院采用线上授课模式，选拔专任教师为疫情期间无法入境学习的韩国、柬埔寨、泰国等国家学生进行线上汉语语言及鲁菜课程培训。

案例 23 世界奥林匹克烹饪大赛获佳绩，助力中国烹饪文化“走出去”

学院重视烹饪教育教学建设和人才培养，深入开展烹饪国际交流与合作、推进提质培优、输出文化和标准，“走出去”成果丰硕。学院鼓励学生“走出去”参加国际赛事，营造以赛促学良好局面，学生在 2020 年 2 月世界奥林匹克烹饪大赛中喜获 2 银 1 铜佳绩，用优异成绩展示了中国的文化与魅力。



图 5-1 学院师生在 2020 世界奥林匹克烹饪大赛中喜获佳绩

（二）国际交流与合作

学院以建设国内一流、国际知名的酒店业全科型职业教育品牌为目标，加强对外开放，提升学院国际影响力。加强顶层设计，发挥专业优势，建立起以中外合作办学项目为载体，以中国文化和烹饪技能为平台，以教师和学生交流为核心，以专业认证为目标，以服务“一带一路”和服务国际产能为宗旨的对外开放新局面。

学院与南澳职业技术学院共同举办酒店管理合作办学项目，引进澳大利亚酒店管理专业 5 级证书课程，中澳教师共同备课，实施，互学互鉴，提升办学质量；与法国、加拿大魁北克、韩国的院校开展中国烹饪技能文化交流，以“美食文化”广交世界知名的烹饪院校，引进西餐、韩餐等原汁原味的专业标准，输出中国标准的中国餐饮技术技能和文化，实现双向交流与合作。加强教师国际化培养，通过省政府项目、校际间交流和培训等项目，加强英语交流交往能力培养，对标国际标准，培养持有国际职业资格证书的国际化教师，目前有 22 名教师持有澳洲 TAE40116 证书；积极搭建学生交流平台，通过学期交换，海外专升本、短期文化交流等多种形式，为学生提供境外学习交流机会，提升可持续发展能力和创新创业能力。以项目为载体，对标国际标准，提升办学质量和内涵建设。引进德国院校治理能力认证项目，德国职业素养项目和德国工匠之师培训项目等，形成管理与实施国际标准对接，提升整体治理能力，具备可持续发展能力。与东盟院校建立合作关系，通过中文+技能的模式，“一带一路”沿线国家培养知华、友华、爱华的国际学生。开展短期来华文化体验项目，通过文化体验和技能交流，加深对中国的理解，传播中国方案和中国智慧，提升中国职业教育国际影响力。

（三）港澳台交流与合作

一直以来，学院高度重视与港澳台的交流与合作，通过承接台湾师生交流团组，澳门高校学生会骨干国情考察团，开展丰富特色的交流活动，不断深化交流领域，加深同胞情谊。此外，学院积极申报面向台湾地区招生资质，并于 2020 年 7 月向教育部申报面向台湾地区招收专科学历学生资质，为实现与台湾地区学生双向交流做准备。2020 年 11 月获批教育部备案，准予 2021 年起面向台湾地区招收专科学历学生。此次成功申报，使学院成为近年来山东省首批具备面向台湾地区招生资质的专科院校。

附表：国际交流表

学院 2020 年国（境）外人员培训量较 2019 年明显增加，学院与国际技术交流、培训落实情况良好。

表 5-3 学院国际交流表

序号	指标	单位	2019 年	2020 年	备注
1	国（境）外人员培训量	人日	45228.00	179868.00	学院采用线上、线下两种授课模式，为韩国、柬埔寨、泰国等国家学生进行汉语语言及鲁菜课程、中国面点课程培训。
2	专任教师赴国（境）外指导和开展培训时间	人日	3658.00	2680.00	学院采用线上授课模式，选拔专任教师为疫情期间无法入境学习的韩国、柬埔寨、泰国等国家学生进行线上汉语语言及鲁菜课程培训。
3	开发并被国（境）外采用的专业教学标准数	个	3	1	开发中餐烹饪专业教学标准被韩国慧田大学、加拿大卡纳多学院、法国佩里格酒店管理学院采用。
	开发并被国（境）外采用的课程标准数	个	19	4	开发鲁菜课程标准被韩国慧田大学、加拿大卡纳多学院、法国佩里格酒店管理学院采用； 开发中国面点课程标准被韩国慧田大学、加拿大卡纳多学院、法国佩里格酒店管理学院采用； 开发烹饪汉语课程标准被韩国慧田大学、加拿大卡纳多学院、法国佩里格酒店管理学院采用； 开发汉语基础课程标准被韩国慧田大学、加拿大卡纳多学院、法国佩里格酒店管理学院采用。
4	国（境）外技能大赛获奖数量	项	22	2	来华留学生金男泰在 2019 年烹饪（西餐）国际组赛项，获大赛一等奖，西餐工艺专业学生韩昊参加烹饪（西餐）国内组赛项，获得大赛二等奖； 教师刘立新担任总教练、江云涛任教练在 2020 世界奥林匹克在德国斯图加特举行的烹饪大赛中，学院西餐工艺专业学生于广川参加团体赛获得一枚银牌、一枚铜牌，韩昊参加个人赛项目“烹饪艺术”获得一枚银牌。
5	国（境）外办学点数量	个	4	0	——

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

第六章 政策保障

一 思想引领与政策引导

近年来国家高度重视职业教育发展，先后出台专门政策文件，召开各类专项推动会议，为职业教育办学发展指明了方向。随着《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》、《国家职业教育改革实施方案》、《职业教育提质培优行动计划（2020—2023年）》出台，为创新职业院校人才培养模式、构建现代职业教育体系提供了强有力的政策支持。

学院深入贯彻落实习近平总书记关于教育的重要论述和全国教育大会精神，面向全院干部师生，开展了多形式、分层次、全覆盖的学习宣传，引领广大教职工把总书记的要求融入教书育人工作的各个环节，立足育人岗位，切实吃透精神、领会内涵、务求实效，把学习宣传贯彻落实工作不断引向深入。

开展系统学习，提高思想认识。通过党委中心组集中学习、党委读书会、主题党日、教职工政治理论学习、专题讲座、线下线上自学等方式，分专题、全方位组织广大干部师生认真学习习近平总书记关于教育的重要论述和全国教育大会精神，提升广大干部师生的思想认识。

组织研讨交流，促进学用结合。各级党组织、各部门分别通过研讨会、调研会、座谈会等形式，组织师生结合实际工作和学习情况，交流学习心得和体会，深刻领会习近平总书记关于教育的重要论述和全国教育大会精神的核心要义、精神实质，准确把握蕴含其中的思想方法和工作方法，切实提高教书育人本领和实践水平。

加强宣传引导，营造良好氛围。通过学院官网、新媒体、广播台、宣传栏等媒体平台，在全院范围营造了良好的学习氛围和舆论环境，及时梳理、报道学院学习贯彻习近平总书记关于教育的重要论述和全国教育大会精神的举措和成效。将《深入学习习近平关于教育的重要论述》《习近平总书记教育重要论述讲义》纳入学院读书竞赛活动必读书目，在传统文化书屋设置专门区域摆放学习和解读资料，方便师生学习领会。

二 专项实施

学院针对各项上级政策要求，制定各项专项实施方案和开展专项活动，为落实上级文件精神与政策要求提供切实可行的落地举措，充分发挥政策引导、驱动作用。重点有以下几个方面：

（一）落实《国家职业教育改革实施方案》

2020年1月，学院本着“以群建院、校企共建”原则对二级院部进行了布局调整，设置酒店管理学院、文旅学院、烹饪学院等10个二级院部。同时依托双高计划，学院明确“聚焦酒店业办专业”的办学思路，以酒店业产业链条的人才需求为根本，提出建设国内一流、国际知名的酒店业全科型职业教育品牌的战略目标，致力于将学院打造为中国酒店业职业化人才的摇篮。

分层分类分级制定教师教育教学培养培训体系，申报双高计划引领下“双师型”教师建设工程实施方案，立项建设酒店管理专业教师实践流动站；深化教学教材改革，加强书证融通创新，立项建设6本十三五国家规划教材，26个1+X试点证书，17个考核站点，探索课证完全融通、部分融通、单独培训三种1+X培训模式；打通社区教育“最后一公里”，加强社区教育与终生学习服务，建立教育资源高度共享机制，成功获评青岛市李沧区“高校资源进社区”终身学习品牌项目；不断完善高层次应用型人才培养体系，建立学院高层次人才引进制度，成功引进泰山学者孙百才教授、全国技术能手李培雨、泰山产业领军人才黑伟钰受聘学院客座教授；加快高职与本科教育的有机衔接，打造高本一体化培养，申报建设4个本科层次的职业教育试点专业；以标助学，以学建标，持续强化专业、课程教学标准的开发与修订，牵头完成教育部职业院校餐饮类专业目录动态调整论证，牵头开发山东省商务管理专业教学目录，牵头完成了山东省第四批三年制高等职业教育营养配餐专业教学指导方案的开发工作，参与全国职业院校旅游类专业目录修订等工作；加快混合式教学改革，引标进课，开发建设94门混合式教学课程；坚持以培促教，以培提资，承办职业教育教学教学研究能力提升国培培训班，全面提升教学教学质量；以“三教”改革为平台，以产教融合企业为支撑，联合近10家龙头企业共同签订校企共建协议，成立山东文旅、顺丰、舜和等产业学院，持续提升人才培养质量。

（二）落实高职扩招任务

学院响应党中央、国务院高职扩招的决策部署,为稳定和扩大就业,扎实做好毕业生、退役军人、农民等重点群体就业工作,根据教育部等六部门印发《高职扩招专项工作实施方案》的文件精神,自 2019 年起主动承担高职扩招任务,2020 年高职扩招工作举措如下:

1.进一步扩大招生规模。2020 年,根据国家继续推进高职扩招工作的有关要求,学院进一步增加了招生规模,招生计划在 2019 年基础上增加 400 人,实际计划为 4600 人,计划增幅比例为 15%。

根据山东省教育厅 2020 年高职扩招有关政策规定,退役军人和技术技能类考生不再组织其他形式考试,考生需统一参加招生院校的单独招生考试。基于以上情况,学院 2020 年单列单独招生计划 1000 人,其中 950 人的普通类计划生源范围涵盖技术技能类考生,另设退役军人类招生计划 50 人。得益于学院近几年办学质量和人才培养水平的不断提升,单独招生报名工作中考生报考积极踊跃,学院经山东省教育厅审批同意后适度追加单独计划,实际录取考生 1304 人。

2.优化、扩大高职扩招专业设置。2019 年学院高职扩招专业数量为 3 个,包括烹调工艺与营养、建筑设备工程技术、物业管理。2020 年为更好的服务地方经济发展需要,满足考生提升专业技能多样化学习需求,学院进一步扩大了技术技能类和退役军人类考生报考专业覆盖面,单独招生专业中有 25 个面向技术技能类考生招生,7 个专业面向退役军人类考生招生。

3.加大高职扩招宣传发动。学院积极通过各种渠道广泛宣传高招扩招政策,积极与有关地市、有关部门、有关生源学院、有关企业进行多方联动,统筹发挥各类媒体作用,尤其在疫情形势下,进一步突出了线上渠道的宣传效果,注重发挥微信、微博、网络等新媒体作用,进行了全方位、多角度、立体式宣传,高职扩招宣传工作的精准度、有效性得到了很好的提高。

（三）职业教育扩容提质培优行动计划

制定实施“三个层面六种方式”,全面推进高校资源进社区工作。学院与李沧区教体局、山东外贸职业学院、试点街道办事处达成社区教育合作协议,在继续教

育学院授牌李沧区社区教育学院分院，在定点社区授牌高校资源进社区示范点，建立社区服务站，将学院的优质教育资源在社区落地。积极开展“走进高校、体验学习”活动，在学院建立李沧市民游学课程和教学实践基地；开展“走进社区、志愿送教”活动，组织开展全区性主题活动，开发社区教育课程，建立高校社区教育示范点和服务站，加强市民就业技能培训、自主性学习团队培训，推进社区教育课程开发和教材编写，深化社科课题和实验项目合作。通过开发“菜单式”社区教育资源，保证培训资源有效供给，培养一批社区教育名师，发挥社区教育名师传帮带作用，建设社区教育“金课”，保障社区课程质量等一大批成熟措施，学院成功获得“高校资源进社区”活动终身学习品牌。

（四）1+X 证书制度试点

学院高度重视 1+X 证书制度试点工作并为此建立了一系列机制及培养办法。

1.建立健全 1+X 证书制度试点专项工作机制。学院高度重视 1+X 证书制度的试点工作，制定“学院领导+项目负责人+业务管理员”三级管理工作机制，成立证书遴选与考试安排协调工作小组，指定专门的负责人统筹负责学院证书试点工作，每个证书成立三名及以上教师组成的证书团队，负责每个证书的具体运营工作，从证书的宣传、师资培训、课程融合、机构对接、培训工作、证书考核等各个方面进行了详细的安排和规划。现已召开 1+X 证书试点研讨会近 60 场次，圆满完成 18 个证书考核工作。截止目前，学院获批 1+X 试点证书 26 个（首批 3 个，第二批 3 个，第三批 20 个），考核站点 17 个，累计培训参与试点学生 2200 名（2019 年 850 名，2020 年 1350 名），校内师资培训 326 人次，学生考核 797 人，获得试点考评员 74 名，开展各试点证书专业研讨活动近 60 余场。

2.强化职业技能等级证书和专业人才培养融合。完善 1+X 制度建设，优化人才培养方案，学院领导和专业负责人及教师团队深入研究 1+X 证书制度试点工作的相关文件以及证书的培养方向，对知识与技能要求进行分解，将培训内容及考核要求融入专业人才培养方案，为证书培训和考核工作的开展提供有力支持。财务管理、金融管理、电子商务、物流管理、国际商务等多个专业均将试点证书考核标准深度融合人才培养方案改革工作，积极统筹专业资源，做好专业教学标准和职业技能等

级标准的对接。按照职业技能等级标准和专业教学标准要求，对各试点专业的职业面向、培养目标、培养规格、毕业要求等专业人才培养关键要素进行全面梳理、科学定位，重构“1”与“X”深度融合的专业人才培养方案。

深化课程融通，重构课程体系，增设与 X 证书相关的方向类课程和实训类课程，Web 前端开发证书，依据证书标准优化专业 WEB 应用开发方向的模块课程，将 HTML5、JavaScript 程序设计、PHP 技术、数据库基础等课程进行优化提升，更加有效的对接证书标准和市场需求；《邮轮餐饮服务与管理》将证书考核内容纳入课堂讲授版块和期末测试必考项目；建筑工程识图证书，在 2020 级人才培养方案中设置“BIM 土建建模”课程，并直接设置“1+X BIM 中级结构”课程。

加强相关制度配套建设，积极对接学分银行。学院作为山东省首批学分制试点单位，组织计算机类专业群作为首个学分制试点专业群，专业群在学分制试点建设期间制定了相关的学分认定制度，以 1+X 证书试点为契机，积极完善相关学分制度，纳入学分银行体系，以便学生更加灵活、弹性的选择自身的技能培养路径。

3.加强试点工作推进三教改革。加强师资培训，推动教师改革。学院对 1+X 教师培训进行统筹管理，每个证书团队教师全部参与相关机构线上线下培训，同时，遴选优质教师作为团队后备梯队，保证专业教师从理论到实践均具备证书培训师资的素质及能力，有的放矢，提升教师培训证书覆盖面，推动教师积极学习，完善自身教学能力。打造一支高素质的教师团队，使他们充分认识到教育方法和技能对提升职教质量的重要性，鼓励他们钻研教学教法、丰富教学手段、挖掘教材要素，使其成为深化改革的生力军，增强课堂的实效性。

增强校企合力，推动教材改革。教材是资源补给的支撑和依据，1+X 证书制度试点工作加快了教材的改革与创新，增强校企合作，认真落实“放管服”政策，既冲高地又补短板，既抓创新又打基础，既开创未来又兼顾过往，努力把新时代职业教育的新技术、新含量融入到校企合力开发教材中。5 个专业 8 位教师参与评价组织混合式教材的编写工作，其中《Navisworks 建筑虚拟仿真技术应用》被评为国家十三五规划教材。

加快课证融通，推动教学模块化改革。紧密结合各试点证书体系要求，充分实现学院三类融通模式改革，着力实现“课”与“证”之间的有效融合，推动“课堂”

与“职场”的无缝对接，加大企业专家和导师走进课堂力度，校企资源共享共建。优化教学设计，推进课程结构模块化，推行 5 个试点专业将专业课程按照一定的标准分为若干类，每一个类别之内又包含相对独立的模块，所有模块可以按照一定的比例、内容和形式组合成一个相对完整的课程体系，使之更加符合教学规律和模块建设，更加适用于学生教学。

4.实施高质量职业培训。加强软硬件资源建设，不断提升培训质量。各试点专业紧密结合职业技能等级证书培训要求改善实训条件,升级现有教学软件和平台 6 个，开发线上线下 X 培训教育教学资源包 5 个，并纳入学院专业建设年度重点任务，除大数据财务分析因硬件条件不足购买网络学习账户，其他各项实训条件基本达标，现已申报考核站点 17 个，开展学生培训 2000 人次，为校外人员培训 400 余人次，完成证书考核 18 个，扩建实训室 4 个，新建 1+X 综合实训室 1 个，可同时满足近百人考核需求。其中，物流管理专业教师不仅为学生提供培训，也参与了由青岛市邮政管理局所举办的快递企业新员工培训；电子商务专业刘焱老师先后赴河南、黄岛为来自全国各地的教师培训商务数据分析的内容；杨娟娟老师作为培训讲师，完成建筑工程信息化（BIM）中级证书师资培训一期。学院开展 70 人次的 EEPM 师资培训班；同时，以 WEB 前端职业技能等级证书为依托申请了山东省 2020 年 1+X 证书制度试点职业院校教师培训项目。



图 6-1 EEPM 师资培训

5.加强教师参与 1+X 师资培训。以试点为契机，积极组织教师首先考取该项目的高级资格证书，同时围绕证书考核内容积极开展教师教学能力设计大赛、信息化课程改革等方面工作。积极组织教师进企业、进外校进行社会的职业技能培训，拓展教师的职业空间。学院第三批试点证书共计 75 位专任教师参加国培、省培及第三

方评价组织相关培训，74 位教师获得培训资格证书，其中中高级占 70%，参培教师数占各试点证书相关专业教师比例接近 90%。本着每个试点证书至少组建一个教学团队的原则，现已按照试点证书组建 3-5 人的教学团队 20 个，遴选考评员 29 人，组织考评员培训 20 次，为学生培训、证书考核做了充分准备。

6.建立试点工作教师激励制度。学院以二级学院为主体，教务处为管理部门，按照试点证书培训内容与基础课程相关度，制定三类课证融通模式，制定学院 1+X 试点证书管理办法，明确课时量与绩效工资挂钩，试点证书通过率与绩效工资挂钩，针对有额外工作量的教师以学期为单位统筹计算课时量，并按照职称发放课时费。

7.深化职业教育国家“学分银行”建设。加强相关制度配套建设，积极对接学分银行。学院作为山东省首批学分制试点单位，组织计算机类专业群作为首个学分制试点专业群，专业群在学分制试点建设期间制定了相关的学分认定制度，以 1+X 证书试点为契机，积极完善相关学分制度，尝试建立学习成果的认定、积累与转换，纳入学分银行体系，可按规定兑换学分，免修相应课程或模块，促进学历证书与职业技能等级证书互通，以便学生更加灵活、弹性的选择自身的技能培养路径。

案例 24 推动校企多元联合育人，共建“1+X”产业学院

学院充分整合内部资源，加强产教融合、校企合作，联合资深企业共建、共享“1+X”建设成果，共同参与职业等级证书标准的开发，任课老师亲身参与标准制定，亲身参与企业实践，深入学习 X 职业等级证书的多元化，推动课程知识理论的输出，促进实践操作经验的引进，实现融合发展，共建全国邮轮服务中级考评基地，同时建立中船产教融合学院，合力打造具有可复制性、可借鉴性的“1+X”教学经验。



图 6-2 中船集团科教中心夏海滨一行来访参与邮轮服务证书制度试点工作推进会

案例 25 实施分类分层，统筹管理，全面深化双高建设项目化管理模式

学院按照分类分层思路，统筹管理，将 1 加强 4 打造 5 提升 2 特色的双高整体建设任务分解为时间任务主线、绩效目标主线、资金使用主线，从而实现明确目标，清晰任务，规范资金的效果，从点到面细化任务点分解，明确责任人，实现项目管理化。融合国家级、省级、院级专业群建设任务，将子项目细化分级为一级、二级、三级、四级任务，每一级任务都有相应责任人，按照子项目任务和责任人 2 个主方向可充分深化建设目标，以建设目标为方向合力设计绩效目标考核，从而形成责任人带动任务，任务产出绩效目标，绩效目标考核反馈责任人任务建设成效的闭环。该举措切实保障项目建设进度，提升建设质量。

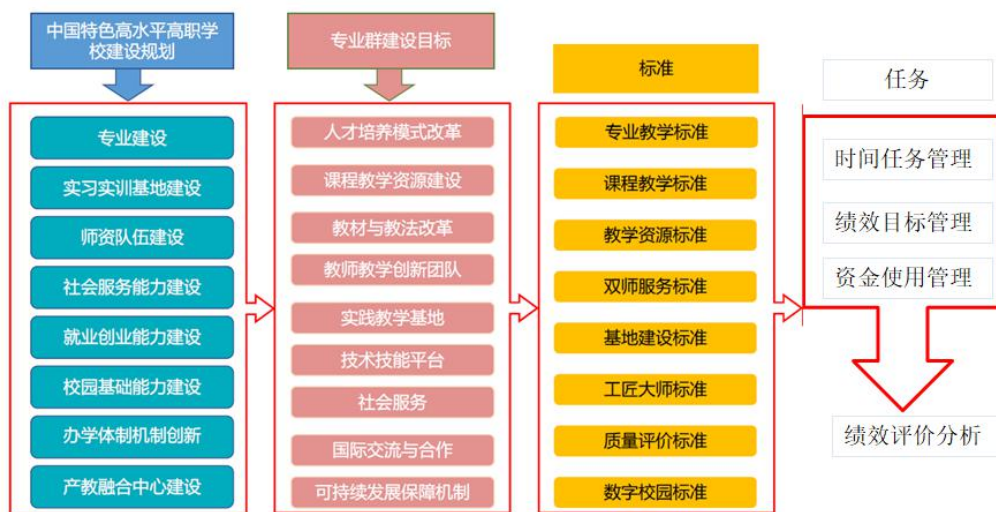


图 6-3 分层分类，理实一体化架构

三 质量监测与评价

学院以提高人才培养质量及利益相关方对人才培养工作的满意度为目标，按照“成果导向，持续改进”的工作方针，从不同维度分析人才培养方案、教学大纲、教学考核、教材建设、教学行为规范等问题，查找根源、制定解决方案、提出改进措施。逐步完善制度体系、目标链、标准链，加快构建全要素网络化、具有预警功能和激励作用的学院内部质量保证体系，建立常态化自我保证质量的诊断与改进机制和激励机制，有效地促进人才培养质量和社会服务能力的提升。

（一）质量监测的具体举措

1. 强化质量意识，在全院范围内形成“人人重质量、人人抓质量、人人享质量”的氛围。学院各部门、各二级院部加大教学质量管理工作重要性的宣传教育，保障相应的工作经费，号召各个部门的全体教职员工都重视、参与、积极配合质量管理，按照全面质量管理的要求建立了一套科学规范的质量控制体系，进一步规范高职院校人才培养活动的过程，对人才培养结果进行考核和评价，采取切实有效的措施全面贯彻质量生存意识。

2. 建立健全组织保障系统，实现全面、全员、全过程质量监控。学院进一步明确质量管理的指导思想、理念，创造优良的环境和氛围，不断建立健全组织保障系统。2020年，成立了质量控制与绩效考核办公室，管理重心持续下移，推进全面、

全员、全过程质量监控体系的建立。

3.明确教学质量监控与评价标准，让监控更精准、更科学、更有效。在制定各个教学环节、各个方面的评价标准时，学院坚持按照不同教学活动的性质、目的等制定不同的评价标准，如人才培养方案、课程体系、教材建设、理论教学、校内实训、顶岗实习、毕业设计等教学关键环节都根据其不同特点制定相应的教学质量评价标准。在评价对象上，除教学各个环节外，与教学有关的方面也应纳入评价范围，如教师队伍评价标准、管理制度标准、以及教学基础设施评价标准等。

4.坚持评价主体多元化，形成多层次、多类别的质量监控评价体系。学院结合校企合作、工学结合的相关要求，持续加大开放力度，吸收行业、企业、教育行政主管部门参与，形成学院与社会有机结合的教学质量评价系统。校外评价主要包括企业单位对学生实习实训的检查、评价，第三方机构对毕业生跟踪调研评价等。同时，改变教师和学生被动接受监督、评价的状况，通过发布随堂评价等措施，让教师与学生成为质量保障实施和评价的主体，从而体现质量管理主体动态、多元的特点。

5.建立闭环的教学质量监控体系，重在推进教学过程、教学环节的持续改进。学院教学质量监控体系的建设以目标为导向，对教学计划、课堂教学、实践教学、课程考核等实施全面的过程监控，诊断与评价相结合，对于发现的问题逐级分项有针对性予以解决和反馈，以此推进教学过程、教学环节的持续改进。

（二）质量保障的落实与成效

学院建立常态化的内部质量保证体系和可持续的诊断与改进工作机制，全面深化学院内部改革，切实履行人才培养工作质量保证主体责任，不断提高人才培养质量。

1.强化组织领导。加强学院质量组织领导，构建起“党委统一领导、诊改工作领导小组统筹协调、学术委员会参与、部门负责”的工作组织保障机制。学院党委把教学诊改作为重点工作来抓，听取教学诊改方案、计划、考核的汇报，督促各部门将质量保证体系建设列入年度工作计划，并作为中层干部年度述职内容进行评议，对诊改工作实施统一协调、指导、监督。

2.完善制度保障。进一步完善绩效考核方案，将质量保证工作纳入各岗位工作

职责，确保《青岛酒店管理职业技术学院内部质量保证体系建设与运行方案》得到全面的贯彻实施。完善经费管理和监督制度，建立以质量为导向的奖惩制度，实施目标管理，加强过程控制，强化绩效考核，确保诊改工作取得实效。

3.优先资源配置。学院围绕质量保障，统一调配“人、财、物”等资源，安排专项经费为质量保障工作的全面实施提供必要的条件支持。对专业诊改中发现教学条件欠缺的项目优先安排资金建设，对专业办学紧缺的教师优先安排进入。

4.加强宣传教育。网站设立诊改工作专题栏目，集中发布诊改的相关政策和信息，加大对诊改工作的宣传，建立诊改工作信息公告制度，及时公布工作开展情况，为诊改提供信息支撑。

案例 26 线上教学保质量，强化督导“不掉线”

2019-2020 学年第二学期，突如其来的新冠肺炎疫情给教学工作带来了前所未有的挑战，学院积极响应“停课不停教、停课不停学”的号召，开启“线上”教学模式。教学质量监测积极适应新变化、创新质量监测新模式，保障线上教学教师教有质量，学生学有收获。

一、示范引领，助力教师线上教学能力提升。学院教务处、质量控制与绩效考核办公室以及教育信息中心等部门组织线上教学培训会议 8 次，进一步提升了教师的信息化素养和线上教学水平。二级学院领导和教学业务骨干积极发挥示范带动作用，一方面认真做好自身教学，为老师们提供可借鉴的经验，另一方面积极与授课教师沟通，提出合理的改进意见，助力教师线上教学水平不断提升。

二、创新模式，“四级三全”质量监控机制保障与线下教学实质等效。教学督导组加强对线上教学质量实时监控，形成了“四级三全”（“课程全覆盖”、“过程全驻留”、“结果全反馈”）的线上教学质量监控机制，确保线上教学运行平稳，实现与线下教学质量的实质等效。一是对新老教师、专业课、公共课、选修课听课全覆盖；二是采用“嵌入式”的线上教学督导模式，深入课堂，对教学环节实施全过程、全方位了解和评价，实现课堂过程全驻留；三是建立了“被听课教师即时反馈、二级院部月反馈、教学质量简报分析反馈”的结果反馈机制，真正做到以督促改，以督促教。

三、以督促导，动态提升线上教育教学质量。建立线上教学质量简报发布机制，依据线上督导反馈情况，分析教学中存在的问题，提出合理的意见建议。优质课堂在简报中进行集中展示，给全体教师提供学习借鉴的范本，促进线上教育教学质量全面、及时、动态改进。

四 经费投入

（一）财政专项经费落实成效

学院学年生均财政拨款水平 10000 元，其中年生均财政专项经费 1646.37 元，生均企业实习责任保险补贴 138720.00。

（二）办学经费收入与支出

学院 2020 年度办学经费总收入为 24004.82 万元，其中学费收入 8566.69 万元（35.69%），财政经常性补助收入 11696.00 万元（48.72%），中央、地方财政专项投入 2299.65 万元（9.58%），其他收入 1442.48 万元（6.01%）。

学院 2020 年度办学经费总支出为 22835.57 万元，其中基础设施建设 4450.40 万元（19.49%），设备采购 967.52 万元（4.24%），教学改革及研究 441.35 万元（1.93%），师资建设 281.84 万元（1.23%），图书购置费 75.01 万元（0.33%），日常教学经费 2728.43 万元（11.95%），其他支出 13891.02 万元（60.83%）。

学院年度收入支出比率为 1.05:1。

表 6-1 学院收入与支出

经费收入			经费支出		
项目	金额 (万元)	所占比例 (%)	项目	金额 (万元)	所占比例 (%)
学费收入	8566.69	35.69	基础设施建设	4450.40	19.49
财政经常性补助收入	11696.00	48.72	设备采购	967.52	4.24
中央、地方财政专项投入	2299.65	9.58	教学改革及研究	441.35	1.93
其他收入总额	1442.48	6.01	师资建设	281.84	1.23
			图书购置费	75.01	0.33
			日常教学经费	2728.43	11.95

经费收入			经费支出		
项目	金额 (万元)	所占比例 (%)	项目	金额 (万元)	所占比例 (%)
			其他支出	13891.02	60.83
总收入	24004.82	100.00	总支出	22835.57	100.00

收支比率

1.05:1

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

第七章 面临挑战

一 问题与挑战

2020年学院在专业特色、办学实力、治理水平、服务能力和育人质量等方面成果丰硕,总体办学水平和综合实力显著提升,实现了学院与区域经济社会的相互促进与协同发展。与此同时,仍面临着一些问题和挑战。

(一) “双师型”教师培养与新技术、新业态动态契合性不足

随经济社会快速发展,一大批新技术新产品不断涌现,行业发展的潜力与活力被充分激发,出现了品质升级与市场下沉并存、拓展服务领域与优化运营成本并举等管理创新,职教人才需求出现巨大变化。学院在“双师型”教师比例与实践性、仿真性教学的理念已有长足进步,但教师按照市场调查、市场分析、行业分析、职业及职业岗位群分析,调整培养目标、教学内容、教学方法、教学手段,改进对学生行业、职业知识的传授和实践技能的培养,进行专业开发和改造等一系列能力还是存在显著滞后性。

(二) 产教深度融合、校企合作办学体制机制仍需进一步深化

因宏观制度、法律法规所限,学院在混合所有制办学方面的探索仍不够深入,对社会力量的吸纳不够充分,致使现有混合所有制办学项目、校企合作项目混合方式较为单一,程度不高,多元办学主体的利益诉求无法得到充分满足,对校企合作的内在活力有所削弱。

(三) 体现职业教育特色的“三全育人”综合改革不够深入

“三全育人”教育教学模式未能完全发掘职业教育的特色,导致思想政治教育的方式方法稍显单一,职业特色未在教学实践中得以全面展现。学院要创新创业群人才培养模式,专业群课程体系,加快构建“三全育人”体系。

二 对策与展望

针对发展中存在的问题,学院将继续明确问题导向,积极与行业新业态、产业新动能、未来新发展接轨,破解难题,突破局限,守正创新。

(一) 打造适应经济社会发展的“旅游+”“双师型”教师培训项目

以新旧动能转换、疫情防控、产业升级等宏观要素为主要依据,强化培训项目

顶层设计，发挥专业既有优势，结合酒店管理专业群面向的关联产业，根据酒店住宿业、餐饮业、研学旅行业、零售业、建筑工程业等行业的业态变化，设立紧密契合行业发展与人才需求变化的培训项目，从产品研发、标准制定、服务培训、实践能力提升、营销模式创新等方面开展系统培训，针对性提升教师实践教学能力。

（二）探索专业群融合机制，真正实现教师、课程和资源的融合

以一流专业群建设、高水平师资队伍建设和技术技能积累与社会服务为重点，以体制机制创新、信息化建设与应用、国际合作与交流、特色文化建设为推动，以质量管理与保证体系建设为保障，以专业建设和教学改革项目建设为抓手，全面深化教育教学改革，持续深化教育教学改革，深入推进产教融合，切实提升研发创新服务能力，切实延续、扩大优质校建设成果的辐射面，增强可持续性。

（三）深化产教融合、校企合作，找准共赢点，真正破解产业学院共建、混合所有制改革等机制难点

进一步完善校企合作激励机制，通过吸纳资源、横向科研、社会服务等渠道进一步加强与政府层面、院校层面和企业层面的沟通协调，加快激励机制建设，尤其将进一步创新完善混合所有制办学激励机制，切实保障各办学参与方的实际利益，充分激发多元办学主体的积极性，以现有混合制办学项目为中心，结合自身的办学特色，持续优化建设目标，进一步更新新时期、新背景下的高职办学理念，加速推进人才培养模式、教育教学、实训基地、校企合作、国际交流、社会服务等方面的改革。

（四）推进专业群内涵建设，以教师发展为重点，以 1+X 证书制度为载体，真正抓实教师、教材、教法协同联动改革

以国家级高水平专业群建设为依托，进一步发挥项目引领作用，强化顶层设计，统一思想，协调推进产教融合、多元办学、“三教”改革、“1+X 证书”、高职扩招、创新团队、实训基地建设等工作，做到步调一致、缺一不可。进一步强化质量意识，明确、巩固、夯实学历证书的基础性地位，促进学生可持续发展，指导性鼓励学生取得职业技能证书，通过人才培养方案修订、课程改革、课程体系重构等方式把好证书的质量关，细化证书的考核，跟踪调研证书毕业后的实效性与实践性，真正将“1+X”证书制度的教育实效性落到实处。建立激励为主，激励与约束相结合

的双高建设绩效考核模式，凝心聚力，真正助力学院治理体系建设，实现学院十四五更好更快发展。

（五）创新创业群人才培养模式，专业群课程体系，加快构建“三全育人”体系

依托学院党建品牌建设、特色文化品牌建设、“三全育人”思政工作体系建设、实训课程改革等工作，继续推进职业教育领域“三全育人”综合改革试点工作，重点打造实训课程与思想政治理论课同向同行的教学机制，努力实现职业技能和职业精神培养高度融合。

附件一：学生发展表

附表 1 学院学生发展表

序号	指标	单位	2019 年	2020 年
1	毕业生人数	人	4946	5153
	其中：就业人数	人	4897	4959
	毕业生就业去向：	—	—	—
2	A 类：留在当地就业人数	人	3487	4187
	B 类：到西部地区和东北地区就业人数	人	124	141
	C 类：到中小微企业等基层服务人数	人	3526	3237
	D 类：到 500 强企业就业人数	人	479	463
3	初次就业率	%	99.01	96.24
4	理工农医类专业相关度	%	83.47	65.70
5	月收入	元	2717.38	4207.02
6	自主创业比例	%	0.31	2.36
7	雇主满意度	%	100.00	100.00
8	毕业三年职位晋升比例	%	85.95	81.32
9	母校满意度	%	95.88	95.82

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

附件二：办学条件表

附表 2 学院办学条件表

序号	指标	单位	2019 年	2020 年
1	生均教学科研仪器设备值	元/生	8445.41	6571.67
2	生均教学及辅助、行政办公用房面积	m ² /生	14.50	9.55
3	生均校内实践教学工位数	个/生	0.50	0.47
4	年生均财政拨款水平	元	10116.85	10000.00
	其中：年生均财政专项经费	元	1662.30	1646.37
5	企业提供的校内实践教学设备值	万元	230.00	509.69
6	年生均校外实训基地实习时间	人时	1337.00	890.87
7	生均企业实习经费补贴	元	—	—
	其中：生均财政专项补贴	元	—	—
8	生均企业实习责任保险补贴	元	30.00	30.00
	其中：生均财政专项补贴	元	—	—
9	主要办学经费来源（单选）：			
	省级（ <input checked="" type="checkbox"/> ） 地市级（ <input type="checkbox"/> ） 行业或企业（ <input type="checkbox"/> ） 其他（ <input type="checkbox"/> ）			

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

附件三：教育教学表

附表3 学院教育教学表

序号	指标	单位	2019年		2020年		
1	教教职工额定编制数	人	1027		1027		
	在岗教教职工总数	人	539		563		
	其中：专任教师总数	人	352		387		
2	生师比	—	15.17		15.15		
3	双师素质专任教师比例	%	79.20		78.81		
4	高级专业技术职务专任教师比例	%	35.50		29.46		
5	企业兼职教师年课时总量	课时	36988		35702		
	年支付企业兼职教师课酬	元	1664441.00		1606590.00		
	其中：财政专项补贴	元	—		—		
6	教学计划内课程总数	门	749		818		
	其中：线上开设课程数	门	548		417		
	线上课程课均学生数	人	32		25		
7	教学满意度			一年级	二年级	一年级	二年级
	(1) 思想政治课	调研课次	课次	156.00	—	268.00	260.00
		满意度	%	97.80	—	97.90	96.98
	(2) 公共基础课（不含思想政治课）	调研课次	课次	272.00	—	268.00	260.00
		满意度	%	97.40	—	97.22	97.55
	(3) 专业课教学	调研课次	课次	875.00	1268	536.00	520.00
		满意度	%	99.50	98.80	99.78	98.85

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

附件四：科研与社会服务表

附表 4 学院科研与社会服务表

序号	指标	单位	2019 年	2020 年	备注
1	技术服务到款额	万元	172.91	185.98	提供产生经济效益的企业出具的证明，并盖财务章。
	技术服务产生的经济效益	万元	425.82	55.43	
2	纵向科研经费到款额	万元	150.30	5.70	
3	技术交易到款额	万元	32.40	0.00	
4	非学历培训服务	人日	48110.00	5891.00	
	其中 技术技能培训服务	人日	16710.00	3311.00	
	新型职业农民培训服务	人日	2644.00	460.00	
	退役军人培训服务	人日	112.00	210.00	
	基层社会服务人员培训服务	人日	28644.00	1910.00	
	非学历培训到款额	万元	634.00	33.60	

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。

附件五：国际交流表

附表 5 学院国际交流表

序号	指标	单位	2019 年	2020 年	备注
1	国（境）外人员培训量	人日	45228.00	179868.00	学院采用线上、线下两种授课模式，为韩国、柬埔寨、泰国等国家学生进行汉语语言及鲁菜课程、中国面点课程培训。
2	专任教师赴国（境）外指导和开展培训时间	人日	3658.00	2680.00	学院采用线上授课模式，选拔专任教师为疫情期间无法入境学习的韩国、柬埔寨、泰国等国家学生进行线上汉语语言及鲁菜课程培训。
3	开发并被国（境）外采用的专业教学标准数	个	3	1	开发中餐烹饪专业教学标准被韩国慧田大学、加拿大卡纳多学院、法国佩里格酒店管理学院采用。
	开发并被国（境）外采用的课程标准数	个	19	4	开发鲁菜课程标准被韩国慧田大学、加拿大卡纳多学院、法国佩里格酒店管理学院采用； 开发中国面点课程标准被韩国慧田大学、加拿大卡纳多学院、法国佩里格酒店管理学院采用； 开发烹饪汉语课程标准被韩国慧田大学、加拿大卡纳多学院、法国佩里格酒店管理学院采用； 开发汉语基础课程标准被韩国慧田大学、加拿大卡纳多学院、法国佩里格酒店管理学院采用。
4	国（境）外技能大赛获奖数量	项	22	2	来华留学生金男泰在 2019 年烹饪（西餐）国际组赛项，获大赛一等奖，西餐工艺专业学生韩昊参加烹饪（西餐）国内组赛项，获得大赛二等奖； 教师刘立新担任总教练、江云涛任教练在 2020 世界奥林匹克在德国斯图加特举行的烹饪大赛中，学院西餐工艺专业学生于广川参加团体赛获得一枚银牌、一枚铜牌，韩昊参加个人赛项目“烹饪艺术”获得一枚银牌。
5	国（境）外办学点数量	个	4	0	——

数据来源：青岛酒店管理职业技术学院数据。