

教育质量年度报告

湖南省商业职业中等专业学校
(2023 年度)

2023 年 12 月

目 录

一、人才培养	1
二、服务贡献	2
三、文化传承	7
四、国际合作	8
五、产教融合	8
六、发展保障	8
七、面临挑战	10

一、人才培养

（一）开创“思政”新模式，启智润心强基础

一是打造思政必修“金课”。抓好第一课堂主阵地，依托“思政课+信息技术”模式推进信息化教学，推动习近平新时代中国特色社会主义思想入脑入心。《职业道德与法治》课程上线“学银在线”平台，并获评为“省级一流”课程。二是丰富校本选修“特色课”。充实第二课堂资源库，创新挖掘红色文化、优秀传统文化等各类资源，开展“追寻红色足迹 传承革命精神”等主题系列青骄讲堂活动18次，“坚持人民至上 方能行稳致远”政治学习进课堂活动4次，红色情景剧本沙盘体验活动1次。三是构建全员育人“大课堂”。思政教师与专业教师结对，在机械设备装配与自动控制、烹饪（中式烹调）、电子商务等工学一体化重点建设专业核心课程中开展课程思政，深挖专业课程思政元素，使各类课程与思政课同向同行。

（二）凝聚“思政”新力量，团队建设出实效

一是省级荣誉实现新突破。牢牢抓住教师关键队伍，提升班主任育人能力、发挥行政人员育人作用、增进专任教师育人成效，建强思政教育“主力军”切实提升思政教育质量和效果。学院获省级“楚怡”思政教学创新团队1个、省楚怡名班主任工作室1个、省共青团名师工作室1个及“株洲市青年文明号”荣誉。二是育人质量稳步提升。学生参加市级及以上竞赛取得国家级奖项7个、省级奖项15个、市级奖项116个；1个班级获省级先进班集体、10名学生获评国家奖学金、1名学生被授予“全国技术能手”荣誉称号、1名学生获湖南省“三好学生”称号、22名学生获株洲市“三

好学生”“优秀学生干部”称号。三是人才培养取得显著成效。烹饪专业学生在第三届中非经贸博览会上展演技艺技能；3名学生参加“制造名城 幸福株洲”系列活动之走进北京大学活动，表演中华厨艺绝技绝活，得到北大师生及参会人员的高度评价；7名学生被国家重要后勤单位录用；26名学生赴北京湖南大厦服务2023年全国“两会”，毕业生品质得到了用人单位的充分肯定，就业率达98.9%，就业满意率达97.4%。

（三）开展“思政”新活动，知行合一提质量

一是拓展思政资源，创新思政实践活动。与韶山毛泽东同志纪念馆、韶山宾馆、北汽株洲分公司共建思政教育实践基地，与株洲市荷塘区人民法院合作共建法治教育基地，拓展思政资源，提升铸魂育人实效。二是坚持党建带团建，持续推进“三色青春工程”，开展“走进习近平的青年时代”等“红青春”活动22次，“劳动最崇高 青春展风采”等“绿青春”活动14次，“弘扬工匠精神 实现技能报国”专题讲座等“蓝青春”活动13次，发挥青年优势。

二、服务贡献

（一）社会培训

学校获评2023年度株洲市高技能人才培训基地、获批电子商务师（网商）知识技能型职业技能等级认定定点考点，完成技能提升培训2474人次，创业培训465人次，技能认定培训1118人次。

（二）技能竞赛执裁

2023年学校烹调工艺与营养、旅游与酒店教研室、中西点教研室共计19人次参与国家级、省级、市级执裁。



中华人民共和国第二届职业技能大赛执裁



何彬



王萌

湘西自治州职业技能大赛执裁



何彬

湖南习家兄弟厨房2023年度夏季厨艺大赛裁判长



王飞

首届石亭味道文化节暨乡村厨师大赛评委

株洲市人力资源和社会保障局

关于请求支持益阳市第二届职业技能大赛裁判工作的函

湖南省商业技师学院：

益阳市第二届职业技能大赛于2023年11月14日至16日在益阳市举行。为确保本次竞赛公平、公正、顺利进行，根据竞赛需要和贵单位的师资、技术优势，经研究，拟请贵单位肖默担任茶艺师赛项的裁判长，易娜、谭丁香等同志担任本次茶艺师赛项裁判员，杨继荣担任本次竞赛总分裁判，执裁时间自2023年11月14日至16日。

特此专函，请予支持！



易娜、谭丁香-益阳市第二届职业技能大赛茶艺师裁判

(三) 技术应用

(1) 学校广泛参与社会服务，本着资源共享、相互协助、共同发展的原则，充分发挥学校服务社会的功能，从而促进自身的不断调整与完善，实现学校与社会的共同发展、共生繁荣。



第一党支部、学生-为学府华庭小区居民提供志愿服务



烹饪科技学院学生为北京湖南大厦提供两会服务工作



月饼制作教授的志愿者服务现场



“浓浓情暖中秋节，圆圆幸福月饼味”

“幸福领里节 粽香飘小区”



中西点教研室为湖南省民盟职教论坛制作茶歇

(2) 技能展演：学校共计参与 2 次大型技能展演活动，有效的促进了湖南省职业教育的宣传。



第三届中非经贸博览会中非职业教育合作研讨会



“制造名城 幸福株洲”走进北大—职业教育成果展示

(四) 服务乡村振兴

学校积极响应省机关事务管理局定点开展乡村振兴工作要求，派遣教师与局机关工作人员组成工作队，持续驻村帮助株洲市炎陵县沔渡镇上馆村实现乡村振兴。

一是扎实做好防返贫监测和帮扶工作。积极落实防止返贫监测帮扶集中排查工作有关要求，做好集中排查入户走访，“一户一画像”工作；组织“七一”慰问老党员和生活困难党员活动；对监测户、脱贫户进行走访慰问。同时协助支村支两委做好对脱贫群众公益性岗位补助、一次性交通补助、公共服务岗位补助、雨露计划补助等到户到人补助发放落实，稳定消除风险，切实巩固提升脱贫成效。

二是持续巩固“两不愁三保障及饮水安全”成果。根据

上级文件精神，驻村工作队和村支两委多次深入村民家中，对照“两不愁三保障及饮水安全”等核心指标开展排查，了解村民生活保障及用水实情。同时坚持常态化入户走访，了解农户生产生活，住房，饮水安全，收入变化等情况。结合实际，对困难家庭学生进行资助，制定安全饮水项目建设工程，将全面排查“两不愁三保障”和饮水安全作为为民办实事实践活动的具体行动，真正将好事办好、实事办实。

三是完成农村户厕问题摸排工作交叉督查。围绕户厕7个方面问题交叉督查工作，配合苍背村督查本村148户户厕，工作队督查苍背村171户户厕，做到重点检查和记录，确保户厕全面覆盖，问题逐一核准。

三、**文化传承**

一是持续打造品牌，发挥大师引领作用。先后邀请国务院特殊津贴获得者湘菜大师石定桂、兄弟厨房行政总厨帅宇峰、长沙市旅游行业协会会长黄武来校开展《大国工匠进校园》活动3期，拉近了师生与行业大师的距离，促进了学生对专业和湘菜文化的热爱。**二是强化平台支撑，发挥平台赋能作用。**发布“多彩湖湘|舌尖上的非遗美食”推文，搭建了指尖学习资源。并加强与省文化和旅游厅的联系、沟通、合作，经学院非遗中心申请，省文旅厅同意在学院设立省级湘菜非物质文化遗产传承教育实践基地。**三是提升内涵建设，发挥以研促建作用。**着力教材开发，实时跟进《湘菜美学概论》《湘点一体化教程》教材的编写工作。申报饮食文化相关省级课题1项，饮食文化相关论文获校级奖项5项。依托非遗中心建设总结凝练而成的案例“‘润心 立德 精技’打

造香菜铸魂强能育人标杆”，荣获株洲市思想政治工作优秀案例。

四、国际合作

学校积极与日本、德国、加拿大等国家，北京、台湾等地区开展职业教育合作交流，签订合作协议，创新探索国际国内交流与合作的机制、形式和渠道，鼓励教师参加国际国内合作项目研究参与相关国际国内会议，推进教育教学交流与合作逐步走向国际化。

五、产教融合

学校现有校企合作优质企业 125 家，为合作企业职工岗前培训、技能提升培训提供技术和教学资源支持，开展企业技术服务项目，其中株洲大碗先生餐饮管理有限公司在学校的深度帮扶下，由株洲市区 10 家门店发展到遍布长株潭 80 余家门店的湘菜餐饮头部企业。学校对接经济转型升级和产业升级要求，与湖南兴元科技股份有限公司合作共建智慧零售产业学院；《智慧零售产业学院实践项目》评定为省职业教育校企合作典型生产实践项目；“构建湘菜产教协同育人体系”的典型经验在《湖南日报》进行了专题报道。

六、发展保障

（一）党建引领

2023 年是全面贯彻落实党的二十大精神开局之年，学校在省机关事务管理局党组和中共株洲市委的正确领导下，坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，围绕学校中心工作，坚定不移加强党的全面领导，不断提高党的建设质量和水平，为奋力谱写学校高质量发展新篇章提供坚强的政治保证。

（二）制度体系

一是完善党委工作制度。出台《党委（党组）贯彻执行民主集中制的基本规则》（试行）、《学院“三重一大”工作实施细则》《建立党委领导的校长负责制实施方案》等制度，建立健全学校党委统一领导、党政分工合作、协调运行的工作机制。

二是完善师德师风制度。出台《教职工思想政治工作和师德师风建设实施办法》、《师德师风考核制度》（修订稿）、《师德失范行为处理办法》等制度，形成师德师风制度闭环。

三是完善学生思想政治教育制度。出台《学生思想动态分析研判工作制度》《学生思想政治教育保障制度》，引导学生学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，自觉践行社会主义核心价值观，培养学生正确的世界观、人生观、价值观。

四是完善安全管理制度。出台《校园网络安全管理制度》（试行）、《学院债务管理办法》《2023年按次按距离报销公务交通费用实施细则》《学院采购管理办法》《基建招标投标管理制度》《投资项目概算控制管理办法》《关于运用监督执纪四种形态的实施办法》等，覆盖网络安全、资金安全、项目建设等，绷紧廉洁这根弦，涵养风清气正的政治生态。

（三）硬件保障

学院位于株洲市九郎山职教科技园，占地面积 307.61 亩，建筑面积 96691.26 平方米，现有资产总值 4 亿余元，全日制在校生 7000 余人。建有实训室 103 间，实训场地建筑面积 25095.54 平方米，实习实训仪器设备资产值为 3339.95 万元。现有馆藏图书 193562 册，生均 39.25 册，其

中纸质图书 163241 册，电子图书 35056 册，并建有诺图图书集群管理系统。

七、面临挑战

（一）招生问题

1. 生源数逐渐减少。
2. 中高职融通力度不足。

（二）资金短缺

近年来，学校一直在高质量发展的前进道路上，在上级各部门大力支持下，在学校各级领导的努力下，财政收入逐年增加，但学校发展需要大量资金保障，如：产教融合实训基地项目、购置土地项目等，学校存在资金紧张局面。

表 1 人才培养质量计分卡

名称：

序号	指标	单位	2022 年	2023 年	备注
1	毕业生人数*	人	440	1256	
2	毕业去向落实人数	人	440	1251	
	其中：毕业生升学人数	人	204	298	
	升入本科人数	人	0	0	
3	毕业生本省去向落实率	%	95.68%	89.88%	
4	月收入	元	3200	3500	
5	毕业生面向三次产业就业人数	人	235	953	其余毕业生升学
	其中：面向第一产业	人	0	0	
	面向第二产业	人	0	323	
	面向第三产业	人	235	630	
6	自主创业率	%	0	0.16%	
7	毕业三年晋升比例	%	0.31%	0.32%	

表 2 满意度调查表

名称：

序号	指标	单位	2022 年	2023 年	调查人次	调查方式
1	在校生满意度	%	99%	99%		网上调查
	其中：课堂育人满意度	%	91%	96%	5719	网上调查
	课外育人满意度	%	91%	92%	5719	网上调查
	思想政治课教学满意度	%	91%	96%	2020	网上调查
	公共基础课(不含思想政治课)教学满意度	%	91%	96%	2020	网上调查
	专业课教学满意度	%	91%	94%	2020	网上调查
2	毕业生满意度		97.46%	97.02%	404	网上调查
	其中：应届毕业生满意度	%	97.87%	96.99%	266	网上调查
	毕业三年内毕业生满意度	%	96.67%	97.1%	138	网上调查
3	教职工满意度	%	100%	100%	236	
4	用人单位满意度	%	97.60%	97.4%	62	网上调查
5	家长满意度	%	99.2%	97.15%	1156	网上调查

表 3 教学资源表

名称:

序号	指标	单位	2022 年	2023 年
1	生师比*	:	17.76:1	17.98:1
2	双师素质专任教师比例*	%	48.7%	47.8%
3	高级专业技术职务专任教师比例*	%	20.3%	20.75%
4	专业群数量*	个	4	4
	专业数量*	个	17	21
5	教学计划内课程总数*	门	400	400
		学时	600	600
	其中：课证融通课程数*	门	93	93
		学时	240	240
	网络教学课程数	门	10	11
		学时	720	792
6	专业教学资源库数	个	10	11
	其中：国家级数量*	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	0
	省级数量	个	10	11
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	0
	校级数量	个	10	11
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	0
7	在线精品课程数*	门	5	5
		学时	360	360
	在线精品课程课均学生数*	人	5719	5719
	其中：国家级数量*	门	0	0
	接入国家智慧教育平台数量*	门	0	0
	省级数量	门	5	5
	接入国家智慧教育平台数量*	门	0	0
	校级数量	门	5	5
	接入国家智慧教育平台数量*	门	0	0

序号	指标	单位	2022年	2023年
8	虚拟仿真实训基地数	个	5	5
	其中：国家级数量*	个	0	1
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	0
	省级数量	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	0
	校级数量	个	5	4
	接入国家智慧教育平台数量*	个	0	0
9	编写教材数	本	13	3
	其中：国家规划教材数量*	本	0	0
	校企合作编写教材数量	本	2	2
	新形态教材数量	本	0	0
	接入国家智慧教育平台数量*	本	0	0
10	互联网出口带宽*	Mbps	2G	2G
11	校园网主干最大带宽*	Mbps	千兆	千兆
12	生均校内实践教学工位数*	个/生	个/生	0.73
13	生均教学科研仪器设备值*	元/生	元/生	5664

说明：请逐一列出学校专业群及核心专业，并选择对接产业链

	专业群名称	核心专业	选择对接产业链
1	烹饪食品专业群	中餐烹饪、高星级酒店运营与管理	烹饪食品
2	旅游管理专业群	旅游服务与管理	旅游
3	国际商务专业群	会计、电子商务	商贸
4	智能制造专业群	电子技术应用，计算机应用	制造

表 4 服务贡献表

名称:

序号	指标	单位	2022 年	2023 年
1	毕业生初次就业人数*	人	440	958
	其中：A类：留在当地就业*	人	93	861
	B类：到西部和东北地区就业*	人	0	1
	C类：到中小微企业等基层就业*	人	85	857
	D类：到大型企业就业*	人	2	96
2	横向技术服务到款额	万元	0	0
	横向技术服务产生的经济效益	万元	0	0
3	纵向科研经费到款额*	万元	1	3
4	技术产权交易收入*	万元	0	0
5	知识产权项目数*	项	7	12
	其中：专利授权数量*	项	7	12
	发明专利授权数量*	项	0	0
	专利转让数量	项	0	0
	专利成果转化到款额	万元	7	12
6	非学历培训项目数*	项	4 项	8 项
	非学历培训学时*	个	1274 个	1258 个
	公益项目培训学时*	个	0	8 个
7	非学历培训到账经费	万元	财务处	财务处

表 5 国际影响表

名称:

序号	指标	单位	2022 年	2023 年
1	接收国外留学生专业数	个		
	接收国外留学生人数	人		
	接收国外访学教师人数	人		
2	开发并被国外采用的职业教育标准数量	个		
	其中：专业标准	个		
	课程标准	个		
	开发并被国外采用的职业教育资源数量	个		
	开发并被国外采用的职业教育装备数量	个		
3	中外合作办学专业数	个		
	其中：在校生数	人		
4	专任教师赴国外指导和开展培训时间	人日		
5	在国外组织担任职务的专任教师数	人		
6	国外技能大赛获奖数量	项		

表 6 落实政策表

名称:

序号	指标	单位	2022 年	2023 年
1	全日制在校生人数*	人	7045	7288
2	年生均财政拨款水平	元	10636	11103
3	年财政专项拨款	万元	7493	8091
4	教职员工额定编制数	人	264	264
	教职工总数	人	410	409
	其中：专任教师总数	人	310	318
	思政课教师数*	人	15	15
	体育课专任教师数	人	17	17
	美育课专任教师	人	0	0
	班主任人数	人	118	116
5	参加国家学生体质健康标准测试人数	人	4545	4847
	其中：学生体质测评合格率	%	95%	95.9%
6	职业技能等级证书（含职业资格证书）获取人数	人	6073	2395
7	企业提供的校内实践教学设备值	万元	0	0
8	与企业共建开放型区域产教融合实践中心	个	1	2
9	聘请行业导师人数*	人	10	10
	其中：聘请大国工匠、劳动模范人数	人	0	0
	行业导师年课时总量*	课时	380	420
	年支付行业导师课酬	万元	43.05	47.77
10	年实习专项经费	万元	4.12	4.25
	其中：年实习责任保险经费	万元	4.12	4.25