



四川省商务学校 2021 年度  
质量报告

2021 年 12 月 1 日



## 目 录

一、学校情况.....	3
(一) 学校概况.....	3
(二) 学生情况.....	3
(三) 教师队伍.....	4
(四) 设施设备.....	4
二、学生发展.....	4
(一) 学生素质.....	4
(二) 在校体验.....	5
(三) 资助情况.....	5
(四) 就业质量.....	5
(五) 升学情况.....	6
(六) 职业发展.....	6
三、教学改革.....	7
(一) 教育教学改革.....	7
(二) 专业动态调整.....	8
(三) 教师培养.....	9
四、质量保障措施.....	9
(一) 规范管理情况.....	9
(二) 德育工作情况.....	10
(三) 党建情况.....	10
五、校企合作.....	11
(一) 校企合作开展情况和效果.....	11
(二) 学生实习情况.....	11
(三) 集团化办学情况.....	11
六、国际交流合作.....	12
七、社会贡献.....	12
(一) 技术技能人才培养.....	12
(二) 社会服务.....	13
(三) 对口支援.....	13
八、举办者履责.....	14
(一) 经费.....	14
(二) 政策措施.....	14
九、特色创新.....	15
十、面临挑战和改进措施.....	16
(一) 主要问题.....	16
(二) 改进措施.....	16



## 一、学校情况

### (一) 学校概况

四川省商务学校于 1965 年建校，至今已有 56 年的办学历史，是一所全日制国家公办普通中等专业学校隶属于四川省商务厅，学校占地近 200 亩，在校生近 3000 人，教职工近 300 人，2018 年被教育部批准为国家中等职业教育改革发展示范学校，是国家重点中等职业学校、首批省部级重点中专，教育部首批七所“全国烹饪示范专业学校”之一（西南片区唯一一所学校）。2019 年被省人社厅批准为四川省高技能人才培训基地（建设期两年），2020 年 4 月省教育厅将中餐烹饪专业批准为省级示范（特色）专业。目前，学校形成了“以中餐烹饪为龙头，电子商务、酒店管理、财会金融、计算机应用等专业为骨干，西餐烹饪、高星级饭店管理与运营、康养服务、计算机平面设计、会计、汽车运用与维修等专业相配套的专业集群。

### (二) 学生情况

学校目前在校生人数 2410 人，其中今年新入学学生 893 人，毕业生 774 人，目前学生生源结构主要以四川省内学生为主，学生巩固率达 90%以上、学生体质测评合格率 95.68%、学生文化基础课合格率 96.5%，与 2020 年相比的学生整体生源数量较上年有所下滑，但其他数据都在稳步提升。



### （三）教师队伍

学校师资力量雄厚，职员工总数 259 人，教职员工额定编制数 300 人，生师比为 1:16，现有专任教师 159 人，正高级讲师 1 人，副高级讲师 43 人，思想政治课专任教师 15 人，德育管理人员 58 名，体育课专任教师 10 人，美育课专任教师数 4 人，本科以上学历达 95%，专任教师硕士以上学历比例 16.35%。同时还拥有一支结构合理、素质高、技能强、教学经验丰富的“双师型”队伍，“双师型”教师达 57.27%。教师队伍整体结构较之前进一步优化，教师职业素养进一步提升。

### （四）设施设备

学校设施设备完善，生均校园占地面积 51.54 平方米，生均校舍建筑面积 24.78 平方米，纸质图书数 106886 册、电子图书数 180000 册、校园网主干最大带宽 190Mbps，为学生提供了良好的学习生活条件。校内还建有 50 余个实训室，实训设备总值 2130.37 万元，生均设备 0.84 万元，学校被教育部确定为首批全国烹饪实训基地，2018 年以来共承办了 3 次省级技能大赛，为学生提供了良好的实习实训环境。

## 二、学生发展

### （一）学生素质

学校注重学生思政教育，配有思想政治课专任教师 15 人，积极推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材、



进课堂、进头脑，形成“三全育人”新格局，实现理想信念教育师生全覆盖，“四史”和爱国主义、集体主义、社会主义教育入脑入心。学生文化课合格率 96.5%，专业技能合格率 98.6%，体质测评合格率 95.68%、毕业率为 97.67%，职业技能等级证书（含职业资格证书）获取人数 581 人，获取证书比例为 75.06%。

### （二）在校体验

学校积极推进学校文化育人、活动育人、实践育人的办学理念，通过开展各项活动丰富学生课余生活，如：迎新晚会、迎新篮球赛、拔河比赛等。还组建各类社团，指派教师负责管理社团，为学生的兴趣爱好营造了一个施展的舞台。校园文化与社团活动满意度、生活满意度、校园安全满意度、毕业生对学校满意度明显提升。

### （三）资助情况

学校对全日制中等职业教育学生实行学费全免政策，同时从 2012 年秋季开始，全面落实助学金政策，所有专业 20% 的全日制正式学籍在校贫困生就读期间享受 2000 元/年的助学金。

### （四）就业质量

学校毕业生推荐就业率一直保持在 90% 以上，符合学校以现代服务业为核心的办学特色。就业单位包括北京人民大会堂、国家商务部、中央统战部、锦江宾馆、大连万达集团、



移动通信公司等机关、企事业单位，实现了高品质就业。2018届毕业生就业（含升学）人数 756 人，现代服务业相关专业就业比例达到 95%，其他专业就业率也达到 80% 以上，对口就业率 78.48%。学生初次就业起薪平均达 2100 元左右，在规模以上企业就业人数 485 人，在中小微企业就业人数 224 人，就业单位对毕业生职业素养的满意度 82%，就业单位对毕业生职业技能的满意度 80%。学生的就业质量显著提升，学生表现出的职业素养和专业技能得到了企业的充分肯定。

#### （五）升学情况

学校为有志于进入高等教育阶段学习的学生提供了广阔平台。充分利用中高职衔接,与四川商务职业学院、四川省职业技术学院、四川财经职业技术学院、成都师范学院、成都职业技术学院合作办学、对口办学，为学生升入高职院校学习搭建了平台。2021 年通过职教高考升学人数 12 人，通过对口单独招生升学人数 158 人，通过中高贯通升学人数 262 人，通过技能拔尖人才免试升学人数 2 人，升入高职院校人数 434 人。

#### （六）职业发展

为贯彻落实党的十八届三中全会提出的“要加快现代职业教育体系建设，深化产教融合、校企合作，培养高素质劳动者和技能型人才”的精神，进一步增强职业学校学生的创新创效、就业创业和职业转换能力，提升职业学校学生创



新理念、创效意识和就业创业能力，促进形成“崇尚一技之长、不唯学历凭能力”的追求氛围，开展了“创新创业创效”系列活动：如开展了“挑战青春·彩虹人生”创新创业比赛；开展了“融创+”创业专题辅导活动；开展了“创青春”走进创业孵化器活动；参加了成都市第十届青年创业大赛；“蔬菜家”、“快吃”两项创业计划项目，代表四川省参加了全国第二届“挑战杯——彩虹人生”职业院校创新创业大赛。

### 三、教学改革

#### （一）教育教学改革

秉承“道德高尚、技艺精湛”的校训，在专业建设委员会和校企合作委员会的指导下，通过广泛的市场调研、职业岗位分析，以校企共育、工学结合的“双主体、双结合，分段能力递进”为总体框架，完成了中餐烹饪专业“132 校企合作、工学结合的三段式”人才培养模式、酒店服务与管理专业“‘1+1+1’的‘认知+实训+实习’三阶段”、计算机应用专业“双主体双结合”“444”培养模式、电子商务专业“三阶段、三结合”的人才培养模式的构建。同时，遵循“行动导向、校企共建、动态更新”的原则，对接职业岗位，强化素养，坚持课程对接岗位，打破原有的学科课程体系，构建以职业能力为核心、工作过程为导向的模块化综合课程体系，凸显学生“职业素养+核心技能”培养，使学生的职业认知、



职业道德和职业技能在从模拟到真实的逐级递进过程中逐步提高。新的人才培养模式和课程体系在运用实施中，教学成效逐步显现。特别是每年学校与企业共同举办的烹饪艺术节、酒店文化体验节、电子商务专业的购物节为特色的课改，让学生对职业学习的兴趣和技能明显提高。

在提升学生职业技能的同时也关注学生的全方位成长，严格按照国家教育部要求开足公共基础课，提高学生的综合素养。加大信息化投入，学校先后投入信息化教学设备资金600余万元，采购教学一体机60余台，信息化智慧教学软件20套，主编、参编教材2本，完成12门课程教学资源 and 试题库建设，增加多媒体课件150多个、音频资料80多个，增加资源学习网站1个。学校建设多种类型数字化教学资源达1.8T，教学资源库不断扩充，教师队伍得到了提升。

## （二）专业动态调整

中等职业教育已进入快速发展阶段，专业动态调整是推动中等职业教育高质量发展，更好服务国家新发展格局的应有之义。学校根据社会需求及行业发展需要，建立了校级层面的专业动态调整机制，对无法适应社会发展需要的弱小专业果断实施了裁撤或转型，重点扶植发展前景较好，社会用工需求量大的专业，使专业设置不断优化升级，更好的服务国家发展的新格局。



### （三）教师培养

学校坚持以“专业带头人为主导，骨干教师为主体，双师型教师为重点，专兼结合、优势互补为特色”的培养原则，建立“夯实基础、渐近提升”的师资队伍成长的长效机制，按照“途径多元化、职业标准化、培养一线化、互聘制度化”的四化标准，实施“职业教育能力提升工程、名师工程、双师工程、蓝青工程”四大工程，重点打造职业教育理论与实践、专业理论与实践的“双理论、双实践”的两双专兼结合，“产、教、研”相融合的全能型教师团队。本年度专任教师参加校级培训 159 人次，国家级培训 11 人次，省级培训 11 人次，区县级培训 4 人次，新增 1 个省级职业院校教师教学创新团队。

## 四、质量保障措施

### （一）规范管理情况

学校治理管理模式新颖。学校夯实基础苦练内功，管理队伍初见成效，培养了“三支队伍”（德才兼备、干净担当、廉洁高效的管理队伍；结构合理、师德高尚、业务精湛的教师队伍；高素质、具有科学管理方法的德育工作队伍）。学校积极进行内部管理机制改革创新，制定了一系列规章制度、管理条例和考核办法，实行校长负责制、部门岗位目标责任制，坚持民主集中，形成了“统一领导、分级管理、分工负责、有序高效”的管理运行机制。



## （二）德育工作情况

根据《教育部关于全面深化课程改革落实立德树人根本任务的意见》（教基〔2014〕4号）和《教育部关于加强和改进新时代中等职业学校德育工作的意见》（教职成厅〔2019〕7号）文件精神，我校德育工作以立德树人为根本任务，遵循教育规律和学生成长规律，多措并举推进“三全育人”综合改革，开展理想信念教育，推动习近平新时代中国特色社会主义思想进教材、进课堂、进头脑。深化思政课程和课程思政建设，开齐开足开好思政课程，从思政课程到课程思政，推进各类学科专业与思政课程同向同行。深化风清气正校园文化建设，打造我校传统商务与特色烹饪结合的精神文化体系，从制度、环境、精神和活动四个方面形成风清气正的育人环境。统筹开展德育系列主题教育活动，每月定期开展“青春心向党，建功新时代”等主题团课、主题班会和“迎国庆，展青春”等主题板报评比。强化高素质团学组织队伍建设，发扬“党有号召，团有行动”的优良传统，从严治团，加强班级团支部建设，实现学生会部门自治管理作用，服务同学。

## （三）党建情况

在省商务厅机关党委的领导和指导下，我校党总支按照上级方针政策认真开展党建工作，保质保量完成各项工作任务。学校各党支部围绕学校中心工作，加强党的组织建设、作风建设和党风廉政建设，加强全体党员干部政治思想教育，



增强组织的凝聚力、战斗力和创造力，充分发挥全体党员在新形势下的先锋模范作用，不断提高服务师生的能力和水平，全面推进学校建设和推进学校发展。

## 五、校企合作

### （一）校企合作开展情况和效果

学校坚持“合作双赢、资源共享”的合作理念，精准对接区域人才需求，聚焦产业发展，共建特色优势专业。先后与北京人民大会堂、澳洲水井坊餐饮集团等国内外 100 多家企业建立稳定的合作关系。先后与美国、德国、日本等烹饪大学互访和互派学生，近年来，陆续有英国、美国、巴西和东欧国家的学员与餐饮界人士到我校学习和交流。近年来，我校师生参加国际国内技能大赛获 50 多枚金牌，毕业生遍及世界 40 多个国家和地区，数百名学生在人民大会堂、国家商务部、川办驻京办等工作、实习。

### （二）学生实习情况

学校培养了大批的高素质的技能型人才，主要分布省内、首都和沿海城市，在培养质量上基本满足社会发展的需求。学校 2020 届毕业生选择就业的学生中，合作企业接收学生实习比例达 91%，生均企业实习经费补贴 2600 元。

### （三）集团化办学情况

由于学校办学突出，烹饪专业特色鲜明，教育教学成绩喜人。2015 年，由四川省商务学校（原四川省商业服务学校）、



广州市旅游商务职业学校、扬州市旅游商贸职业学校、青岛市烹饪职业学校等四家发起单位（川、粤、淮扬、鲁四大菜系代表学校）成立全国中职烹饪专业教学学校际联盟。截至2019年全国已发展联盟成员学校20余个（其中包括四川富顺县职业技术学校、凉山州甘洛县职业技术学校2所省内职业学校），联盟活动成果丰富，充分发挥“引领示范、共建共享”作用。

## 六、国际交流合作

搭建师生国际交流平台，配合国家“一带一路”战略，为培养具有国际视野、知晓国际规则的高素质技术技能人才提供平台，2020年11月，学校作为唯一中职学校受邀参加首届成都国际川菜厨师节峰会圆桌对话，2021年6月，参与四川省人民政府主办的第六届四川华侨华人社团大会“中华川菜·世界品味”主展台设计制作及现场技能展示，受到了四川省省委、统战部、商务厅等领导和现场嘉宾的充分肯定。每年定期举办国际烹饪文化艺术节，邀请行业企业共同参与，举办法国、意大利、亚洲菜美食周，拓展师生的国际视野。

## 七、社会贡献

### （一）技术技能人才培养

目前与我校签订实习就业协议的企业有100余家，合作以来用人单位对我校的实习就业推荐制度和学生管理工作，给予相当高的评价。企业纷纷表示“学校教师在实习与就业



工作中认真负责、主动积极与企业沟通了解企业的需求，学生面试到入职再到适应工作岗位全程跟踪，这样既增强了学生的实习稳定性和连续性，也提高了学生的实习质量，方便企业适才而用，这种实习就业推荐制度对企业、学校和学生三方都是“共赢的”。有效的工作模式能从根本上切实提高学生的实操技能，使其能尽早地投入到社会实际工作中去。让学生能全心全意地在岗位上好好工作。

## （二）社会服务

近三年，学校将学历教育和短期培训结合，为“4+6”现代服务业培养管理者和一线劳动者近1万人。为进一步落实国家“一带一路”政策，四川省中国旅行社欧洲部与学校合作，常年组织欧洲、美洲、澳洲等国家前来学习体验川菜技艺，2015-2019年，先后有德国、荷兰、法国等国家20期400余名学员到校学习体验川菜，为川菜的国际化传播，做出了重要贡献。

## （三）对口支援

学校高度重视扶贫工作，认真完成商务厅安排的精准扶贫任务：一是积极组织扶贫捐款，学校计划在今后五年捐款100万元帮助邻水县发展教育事业。二是抽调优秀干部到贫困地区工作，学校先后抽调了八位优秀教师下派到对口扶贫点广元观音村、甘孜黑水县贫困地区担任住村干部。三是结合实际对口帮扶，学校相关领导多次到扶贫点进行调研，组



织相关教师利用暑假到黑水开展技术扶贫，培训了近 100 名村民，受到大家的欢迎。民主与法制网，四川新闻也对学校的精准扶贫培训进行了报道。学校还接收了一名贫困学生在校免费学习并提供该生在校期间全部日常生活费。

## 八、举办者职责

### （一）经费

政府和主管部门十分重视、支持学校的发展，有稳定的财政投入和专项拨款，生均教育经费为 16700 元，企业每年也向学校投入经费。近年来学校自筹资金的能力不断增强，每年通过教育教学，技术培训的收益都在 1000 万元以上，目前学校没有任何贷款和债务。经费严格按照“总体规划、分年实施、统一管理、专款专用”的原则，确保使用科学合理。

### （二）政策措施

编制《机构设置和管理办法》，完善学校机构设置，扩大专业系（部）管理自主权，制定《专业系（部）管理实施办法》，将党建工作、教育教学、队伍建设、学生管理等权力下放，给予专业系部充分自主权，专业可在系部范围内自主确定工作计划、进行人事调配、安排教学任务、分配教师奖励、开展系部改革等，实现师资队伍建设、人才培养、专业建设、德育管理等重心下移。建立校级中餐烹饪、电子商务等 11 个专业建设委员会和中餐烹饪、电子商务等 11 个教材



选用委员会，充分发挥学术委员会在教学工作中的主体地位和主导作用，指导和推进专业建设和教学改革。

## 九、特色创新

案例一：积极开展对外培训，服务地方经济发展。学校先后完成了电子科技大学、四川农大等 8 所高校后勤集团的厨师培训、四川省机关事业单位工人工资升级考试、校内中高级营养师培训、计算机专业大学生动漫游戏等培训，培训量达 987 人次，突出的培训业绩，使得我校被授予成都市人社局六大培训基地之一，是唯一一所三产服务类高级技能人才培养基地，并拨付发展基金 100 万元。罗恒老师为电子科大开展的《知味》课程培训，深受教育部关注，人民日报、新华社-新华视点、新浪网-头条新闻、凤凰网-凤凰视频、南方日报、四川电视台等多家媒体进行了相关报道。烹饪专业先后开展培训德国、荷兰等外国学员 400 余名，为川菜走向世界做出了突出贡献。

案例二：加强自身内涵建设，引领示范专业发展。计算机应用专业牵头的全国中职首批慕课《计算机组装与维护》在中国大学 MOOC 平台成功上线，同时为高等教育出版社研发的“职业院校课程智能学习与过程性评价管理信息系统”和“电工技术基础与技能自适应仿真教学系统”在全国推广使用。



## 十、面临挑战和改进措施

### (一) 主要问题

1.新的人才培养模式和课程体系得以实施，但是课程对接就业岗位变化还存在滞后性，人才培养质量还有待进一步提高。

2.师资队伍规模、质量和结构趋于合理，但教师的课改、科研能力有待进一步提升，尤其是对现代职业教育的新理念认识不足。

3.校企合作、工学交替的长效机制建设受企业合作深度、广度的影响，还不能广泛实施，一部分企业与学校合作处于浅层化，对于合作运行管理机制等还需要进一步深入研究与实践。

### (二) 改进措施

1.深入开展课改，加大教师企业实践力度，把握现代就业岗位变化方向，进而充实现代职业课程，提高人才培养质量。

2.通过各种师资培训途径提高教师的教学科研能力，更新教师现代职业教育理念，提高教师实时学习意识，进而提高自身综合能力。

3.深入行业考查，遴选信誉高，实力强，能够促进“学校—企业”双赢的企业深度合作，拓宽合作途径，真正实现学校与企业互助共赢局面。