



重庆商务职业学院
CHONGQING BUSINESS VOCATIONAL COLLEGE

高等职业教育质量年度报告 (2024 年度)



内容真实性责任声明

学校对（重庆商务职业学院）中国职业教育质量报告（2024 年度）及相关附件的真实性、完整性和准确性负责。
特此声明。

单位名称（盖章）
法定代表人（签名） 陈忠飞

2024 年 12 月 30 日

前言

重庆商务职业学院始建于 1962 年，是由重庆市政府举办、市商务委与市教委共建的全日制公办普通高等院校，是重庆市优质高职院校和重庆市高水平高职学校；是世界技能大赛烘焙和西餐项目中国集训基地、国家级高技能人才培训基地、国家级数字媒体技术生产性实训基地、国家级电子商务“双师型”教师培养培训基地、全国示范性职工教育实训基地、重庆商贸人才培训基地、重庆餐饮高技能人才培训基地、重庆印刷包装职业教育实训基地、重庆国际引领服务人才培训基地。

学校对接国家战略和重庆市支柱产业、战略性新兴产业，顺应成渝地区双城经济圈、西部（重庆）科学城、内陆开放高地、国际消费中心城市建设和地方经济社会发展对商务类高素质技术技能人才需求开设专业 46 个，形成以电子商务、烹饪工艺与营养为代表的重庆市高水平专业群和新一代信息技术、财会金融、工商管理、出版传媒等为代表的校级专业群。建有重庆商务研究院、中科重庆大数据技术应用研究院、重庆市渝菜烹饪研究院、重庆现代服务业研究中心等科技创新研究平台，重庆火锅学院、重庆小面学院、重庆江湖菜学院、重庆老字号文化研究院、重庆烹饪技术科普基地等技术应用推广平台。牵头组建成立了重庆市食品及农产品加工业产教联合体、中国服务（数字文旅）产教融合共同体、

重庆市现代商务职教集团，与行业头部企业成立京东重庆电子商务现代产业学院、东软人工智能产业学院、西部食品及农产品加工业产教融合实践中心、中国（重庆）区域特色烹饪产教融合实践中心等产教融合平台，共建开放性技能实训基地 100 余个。

近三年，师生获国家级奖项（成果）100 余项、省（部）级奖项（成果）400 余项；学校录取分数线、新生报到率、毕业生去向落实率等关键指标均位列重庆市高职院校前列，毕业生用人单位满意度、毕业生对学校满意度均达 96% 以上。学校新生报到率和毕业生毕业去向落实率居全市高职高专前列，具有良好的社会影响力和美誉度。

职业教育质量年报制度是推动职业教育质量评价改革的关键杠杆，是职业教育彰显责任担当、确立质量发展理念、展示发展成果、接受社会各界监督的重要平台，是职业学校深化内涵建设、持续自我诊断与改进、全面提升人才培养质量的有力举措。本报告结合相关平台数据和调研数据编写而成。报告着重于学生、家长、企业、政府与其他社会人士对学校的关切，立足于在人才培养、服务贡献、文化传承、国际合作、产教融合、发展保障等方面进行总结汇报，向社会全面展示 2024 年度学校教育改革发展的新态势、新举措、新成效。

目录

1.学校概况	1
1.1 基本情况	1
1.2 办学条件	1
1.3 学生规模	1
1.4 师资队伍	4
2.人才培养	5
2.1 党建引领	7
2.2 立德树人	13
2.3 专业建设	19
2.4 课程建设	22
2.5 “三教”改革	26
2.6 信息化建设	31
2.7 毕业去向落实	32
2.8 学生发展	40
2.9 学生在校体验	44
3.服务贡献	52
3.1 服务行业企业	53
3.2 服务地方发展	56
3.3 服务乡村振兴	57
3.4 服务地方社区	60
3.5 具有地域特色的服务	62
3.6 具有本校特色的服务	63
4.文化传承	66
4.1 校园文化	66
4.2 红色文化	71
4.3 地方特色文化	76
4.4 非遗文化	81
5.国际合作	85
5.1 留学生培养质量	86

5.2 合作办法质量	87
5.3 开发职业标准	89
5.4 国（境）外独立办学质量	90
5.5 助力“一带一路”建设质量	92
5.6 提升学生国际化素养质量	93
6.产教融合	94
6.1 实习实训	94
6.2 校企合作	96
6.3 现代学徒制试点	99
6.4 集团化办学	101
7.发展保障	103
7.1 落实政策	104
7.2 学校治理	107
7.3 质量保证体系建设	110
7.4 经费投入	111
8.面临挑战	112
8.1 面临挑战	112
8.2 未来展望	113
表 1 人才培养质量计分卡	114
表 3 教学资源表	114
表 4 国际影响表	114
表 5 服务贡献表	114
表 6 落实政策表	114

表目录

表 1-1	2024 年学校计划招生数、实际录取数及报到率·····	2
表 1-2	2024 年学校不同招生口径的计划招生数和实际录取数·····	2
表 1-3	2024 年学校各省（市、自治区）新生录取报到情况表·····	3
表 1-4	2024 年各类考试最低录取分数情况表·····	3
表 2-1	人才培养质量计分卡·····	5
表 2-2	满意度调查表·····	5
表 2-3	教学资源表·····	6
表 2-4	2024 年招生专业一览表 ·····	19
表 2-5	各专业大类设置情况及产业结构匹配情况一览表·····	20
表 2-6	专业集群构造体系一览表·····	21
表 2-7	国、市（省）级精品课程一览表·····	22
表 2-8	校级教材项目立项表·····	28
表 2-9	2024 届毕业生毕业去向落实率及毕业去向分布·····	32
表 2-10	2024 届各专业毕业生毕业去向落实率·····	33
表 2-11	2024 届主要专业毕业生就业与专业对口度·····	34
表 2-12	2024 年师生挑战杯及互联网+创新创业大赛获奖情况·····	38
表 3	服务贡献表·····	49
表 5	国际影响表·····	86
表 6	学校牵头现代职教体系建设改革任务情况（校企合作部分）·····	103
表 7	落实政策表·····	105

图目录

图 2-1 开展学习贯彻党的二十届三中全会精神宣讲会·····	7
图 2-2 学校监察专员、纪委书记杨梅带队开展联学联建暨中华好家风“清风大讲 堂”活动·····	8
图 2-3 中国共产党重庆商务职业学院第一代代表大会·····	9
图 2-4 学校举办第二届基层党组织书记基本功大赛·····	9
图 2-5 支部结合专业特色优势积极推进产教融合·····	10
图 2-6 “重商大讲堂”重庆市商务委党组书记、主任章勇武同志作首讲辅导报 告·····	11
图 2-7 学校举办 2024 年党组织书记暨党务干部学习贯彻党的二十届三中全会精 神专题培训班·····	12
图 2-8 第 62 届中国高等教育博览会学校党委书记江涛接受了 CCTV 央视记者 的专访·····	13
图 2-9 学校马克思主义学院行走的思政课·····	14
图 2-10 学校获奖优秀网络作品·····	15
图 2-11 “我与国旗合影”主题活动·····	16
图 2-12 学校举办“牢记殷殷嘱托 强国复兴有我”——第六届“思政大课堂” 展演活动·····	17
图 2-13 学校“两委”班子参加“思政大课堂”展演·····	17
图 2-14 获批 2024 年革命文物“大思政课”优质资源项目·····	18
图 2-15 《守望》荣获第七届“我心中的思政课”全国高校大学生微电影展示活 动一等奖·····	19
图 2-16 职业教育国家在线精品课程证书·····	24
图 2-17 《高等数学》课程整体设计框架·····	25
图 2-18 社区管理教研室教师李丹丹代表重庆市参赛全国巾帼家政服务职业技 能大赛·····	31
图 2-19 重庆市 2025 届普通高校毕业生重点行业双选活动（现代服务业专 场）·····	33
图 2-20 2024 届毕业生就业与专业对口度·····	36
图 2-21 在第十四届全国大学生电子商务“创新、创意及创业”挑战赛获佳绩	39

图 2-22 2024 国际服务业技能大赛现场·····	40
图 2-23 世界职业院校技能大赛总决赛“旅游赛道——研学旅行组”赛项获银 奖·····	42
图 2-24 世界职业院校技能大赛总决赛“应用软件系统开发”赛项获银奖·····	42
图 2-25 第二届“一带一路”国际技能大赛糖艺/西点赛项现场·····	43
图 2-26 承办一带一路暨金砖国家技能发展与技术创新大赛移动跨平台开发赛 项·····	43
图 2-27 120 名学生参加“跨越山海 奔赴未来”西部陆海新通道 2024 重庆歌乐 山越野赛志愿服务活动·····	45
图 2-28 赴城口开展“谊路同行 护航童心”心理送教下乡·····	46
图 2-29 5 月心理健康月启智润心赋能成长活动图片·····	47
图 2-30 学校第二届大学生艺术节“民族舞艺 璀璨风华”民族舞大赛·····	48
图 2-31 学校第十三届田径运动会·····	49
图 2-32 赴城口开展“谊路同行 护航童心”心理送教下乡系列志愿服务活动	50
图 2-33 学生参与“共建山乡”志愿宣讲活动·····	51
图 3-1 首届两岸服务业大会暨第十三届两岸暨港澳服务业论坛·····	55
图 3-2 “重庆火锅师傅”劳务品牌试点仪式·····	56
图 3-3 学校党委书记江涛率队赴城口县开展乡村振兴调研·····	59
图 3-4 海棠红 党建廉风 基层党建时间示范点创建活动·····	62
图 3-5 “火锅料理师”职业工种国家标准·····	64
图 3-6 第 47 届世界技能大赛中国组委会秘书处向学校发来感谢信·····	64
图 3-7 国家队专家、教练和选手在学校基地合影·····	65
图 3-8 泡菜非遗传承人宋彬大师开展烹饪技艺科普活动·····	65
图 3-9 基地科普专员在中学开展美食职业体验活动·····	66
图 4-1 部分学校文化景观·····	68
图 4-2 师生参加第 22 届全国大学生田径锦标赛·····	69
图 4-3 学校部分文化墙·····	70
图 4-4 网络文化宣传·····	71
图 4-5 全国高校网络教育优秀作品·····	71
图 4-6 红色经典诵读比赛·····	72
图 4-7 开展“光影耀重庆 奋进新征程”庆祝新中国成立 75 周年观影活动·····	74

图 4-8 前往红岩烈士陵园开展纪念“11·27”烈士殉难 75 周年活动·····	75
图 4-9 “思政大课堂”展演暨“七一”表彰活动·····	76
图 4-10 组织开展读书节经典诵读比赛·····	76
图 4-11 北山社区开展“红石榴”系列活动《红岩》赠书仪式·····	77
图 4-12 “青言青语”理论普及宣讲团成员前往巫溪县彭咏梧烈士纪念园开展了 专项主题分享活动·····	77
图 4-13 市级首席技能大师工作室在学校授课·····	78
图 4-14 西班牙渝菜烹饪技术人才培训班成员合影·····	79
图 4-15 “烹小厨”乡村振兴实践团赴武隆区·····	80
图 4-16 重庆乡村菜品研究院“渝味乡村菜品实操培训班”合影·····	81
图 4-17 中国传统节日写春联、投壶活动·····	83
图 4-18 中国烹饪大师及非遗传承人走进校校园·····	84
图 4-19 大思政课堂的非遗技艺·····	85
图 4-20 “黄葛树下故事会”活动·····	86
图 5-1 货币的艺术之旅”汉语桥线上团组项目成员合影·····	87
图 5-2 哈萨克斯坦官员到学校来访洽谈合作办学事宜·····	89
图 5-3 学校访团与雷克瑟姆大学会谈·····	89
图 5-4 供应与材料管理 6 级标准获联合国教科文组织职业教育中心南亚中心、 斯里兰卡高等教育和职业教育委员会双认证·····	91
图 5-5 西班牙“巴渝工坊”活动现场·····	92
图 5-6 火锅工坊实习实训基地在西班牙挂牌·····	93
图 6-1 学校党委书记带队开展访企拓岗促就业行动活动·····	96
图 6-2 烹饪与食品学院前往重庆蒲公英食品科技有限公司访企拓岗·····	96
图 6-3 参加成渝地区双城经济圈产教融合助企出海研讨会·····	98
图 6-4 赴西部食谷产业园区实践教学·····	99
图 6-5 金融专业举行党建共建暨学徒制试点班·····	100
图 6-6 企业导师在门店指导连锁经营与管理专业学徒操作技能·····	101
图 6-7 “一带一路”电子商务产教融合共同体在 2024 国际产学研用合作会议(重 庆)开幕式上发布·····	104

案例目录

案例 1 创新“135”党建模式 赋能高质量发展·····	10
案例 2 搭建“1534”工作机制 提升党建管理水平·····	12
案例 3 四个强化”深入推进新时代网络思政工作·····	14
案例 4《互联网金融》课程入选职业教育国家在线精品课程·····	23
案例 5《高等数学》课程思政润物细无声·····	24
案例 6 “三化”赋能课程建设见成效·····	27
案例 7 赛育互动“常循环” 技能大赛“展实力”·····	39
案例 8 学校田径竞赛高质量发展·····	47
案例 9 “三张清单”推动“一站式”学生社区育人见效·····	48
案例 10 启动 2024 年“重庆火锅师傅”劳务品牌试点建设效·····	51
案例 11 烹饪工艺与营养专业依托平台提升服务水平·····	53
案例 12 学校与海新街社区“校街共建实践基地”·····	57
案例 13 发挥专业特色 助力乡村振兴·····	62
案例 14 课赛结合传承中华优秀传统文化·····	69
案例 15 聚焦“中文+职业技能”，助力中西文化交流·····	75
案例 16 聚合资源 构建“三全育人”实践园地·····	84
案例 17 汉语桥项目促人文交流走深走实·····	87
案例 18 “引进来”境外优质教育资源·····	89
案例 19 助力重庆火锅“杨帆出海”·····	92
案例 20 开发国际化教育资源，服务“一带一路”倡议·····	94
案例 21 校企合作注入实习新动力 双元赋能促成长·····	97
案例 22 发挥市级产教联合体作用 促校企同育人·····	99
案例 23 校企携手双轨并进育英才·····	101
案例 24 深化“两翼”建设 贡献“重商样板”·····	102
案例 25 一带一路电子商务产教融合共同体·····	104
案例 26 坚持党建统领提升治理水平·····	110
案例 27 创新督导工作体系 筑牢教学质量生命线·····	112

1.学校概况

1.1 基本情况

重庆商务职业学院始建于 1962 年，是由重庆市政府举办、市商务委与市教委共建的全日制公办普通高等院校，是重庆市优质高职院校和重庆市高水平高职学校；是世界技能大赛烘焙和西餐项目中国集训基地、国家级高技能人才培训基地、国家级数字媒体技术生产性实训基地、国家级电子商务“双师型”教师培养培训基地、全国示范性职工教育实训基地、重庆商贸人才培训基地、重庆餐饮高技能人才培训基地、重庆印刷包装职业教育培训基地、重庆国际引领服务人才培训基地。

1.2 办学条件

学校现有大学城和南岸两个校区，占地面积 700 余亩。教学科研及辅助用房面积 12.16 万平方米，行政用房面积 1.96 万平方米，纸质图书和数字资源折合共 118.4 万册，固定资产总值 79979.11 万元，教学科研仪器设备资产总值 8494.86 万元。

1.3 学生规模

学校对接国家战略和重庆市支柱产业、战略性新兴产业，顺应成渝地区双城经济圈、西部（重庆）科学城、内陆开放高地、国际消费中心城市建设和地方经济社会发展对商务类高素质技术技能人才需求开设专业 46 个，形成以电子商务、烹饪工艺与营养为代表的重庆市高水平专业群和新一代信

息技术、财会金融、工商管理、出版传媒等为代表的校级专业群。在校生规模 14371 人。

1.3.1 招生专业

学校积极适应重庆及成渝地区双城经济圈经济社会和产业发展，专业设置紧贴重庆市战略性新兴产业、先进制造业和现代服务业等重点发展领域；形成了专业设置动态调整和预警机制，2024 年招生专业 46 个。

1.3.2 招生规模

2024 年，重庆市教委下达学校招生计划 5260 名（不含中职直升 133 名），其中市内投放 4660 名、市外投放 600 名。2024 年共录取新生 5392 名（含中职直升 133 名），报到 5050 名，报到率 93.66%。其中，市内新生录取 4793 名，报到 4471 名，报到率 93.32%；市外新生录取 599 名，报到 577 名，报到率 96.33%。

表 1-1 2024 年学校计划招生数、实际录取数及报到率

区域	招生计划数（人）	实际录取数（人）	报到数（人）	报到率（%）
全校	5260	5392	5050	93.66

表 1-2 2024 年学校不同招生口径的计划招生数和实际录取数

招生口径	招生计划数（人）	实际录取数（人）	各类招生口径所占比例（%）
重庆分类考试专本贯通	115	115	100%
专科普通批	2123	2078	97.88%
对口高职类	1046	1046	100%
中职直升（三二分段+五年制）	133	133	100%
重庆普招专科物理类	616	616	100%
重庆普招专科历史类	750	750	100%

重庆普招专科艺术类	55	55	100%
秋季高考市外	407	406	99.75%
综合改革类	15	15	100%
合计	5392	5050	99.98%

1.3.3 生源分布及质量

学校人才培养在满足重庆市教育需求的基础上，逐步扩大市外招生计划。2024 年共录取新生 5392 名，市内录取 4793 名，市外录取 536 名。

表 1-3 2024 年学校各省（市、自治区）新生录取报到情况表

省（市、自治区）	录取人数（人）	报到人数（人）	报到率（%）
重庆市	4793	4471	93.28%
四川省	270	262	97.04%
贵州省	148	143	96.62%
云南省	50	49	98.00%
新疆维吾尔自治区	59	55	93.22%
安徽省	15	15	100.00%
海南省	15	14	93.33%
广西壮族自治区	10	10	100.00%
甘肃省	10	10	100.00%
山西省	12	12	100.00%
内蒙古自治区	10	10	100.00%
合计	5209	4903	93.66%

学校生源质量持续向好，各类考试最低录取分数线稳中有升。

表 1-4 2024 年各类考试最低录取分数线情况表

层次	科类		录取人数	省级控制线	最低分数	线差
重庆分类考试	专本贯通		115	522	555	23
	专科普通批		2078	150	176	16
	对口高职类	会计类	262	160	232	72
		电子技术类	80	160	496	336
		计算机类	240	160	581	421
		土建类	50	160	467	307
		旅游类	150	160	548	388
		机械加工类	35	160	413	253

层次		科类	录取人数	省级控制线	最低分数	线差
		电子商务类	50	160	557	397
		教育类	40	180	545	365
		艺术类	15	60	208	148
		其他类	124	60	464	404
		中职直升	133	60		
秋季 高考 重庆	普招 专科	物理类	750	180	364	184
		历史类	616	180	355	175
	艺术类	美术	55	185	255	70
秋季 高考 市外	四川省	文史	170	150	429	279
		理工	100	150	441	291
	贵州省	历史	58	180	344	164
		物理	90	180	266	86
	云南省	文史	25	200	452	252
		理工	25	200	397	197
	新疆	文史	30	140	140	0
		理工	29	140	220	80
	安徽省	文科	7	200	412	212
		理科	8	200	421	221
	广西	文科	5	200	385	185
		理科	5	200	335	135
	甘肃省	文科	5	160	379	219
		理科	5	160	342	182
	山西省	文科	7	180	381	201
		理科	5	200	357	157
	内蒙	文科	5	160	235	75
		理科	5	160	313	153
	海南省	综合改革	15	255	481	226
合计			5392			

1.4 师资队伍

教职工 740 余人，专任教师高级职称占 20%、硕士博士研究生占 77.78%、“双师素质”占 82.22%、海外留学经历占 17%，有省（部）级以上技能大师工作室 5 个，省（部）级以上劳动模范、教书育人楷模、教学名师、行业领军人物、行业技能大师等 70 余名，国务院政府特殊津贴获得者 2 人，

引进“万人计划”、院士等国家高端领军人才 3 名。有内设机构 31 个，其中党政管理机构 15 个、教学科研机构 13 个，群团组织 3 个。

2.人才培养

表 2-1 人才培养质量计分卡

序号	指标	单位	2023 年	2024 年
1	毕业生人数*	人	4662	4899
2	毕业去向落实人数	人	4592	4626
	其中：毕业生升学人数	人	1463	1413
	升入本科人数	人	1451	1413
3	毕业生本省去向落实率	%	77.4	76.34
4	月收入	元	3445	3632
5	毕业生面向三次产业就业人数	人	2771	2853
	其中：面向第一产业	人	44	44
	面向第二产业	人	963	245
	面向第三产业	人	1764	2564
6	自主创业率	%	1.32	1.25
7	毕业三年晋升比例	%	62.79	62.88

表 2-2 满意度调查表

序号	指标	单位	2023年	2024	备注
1	在校生满意度	%	76.64	填报	引用
	其中：课堂育人满意度	%	74.97	填报	引用
	课外育人满意度	%	74.16	填报	引用
	思想政治课教学满意度	%	83.72	填报	引用
	公共基础课（不含思想政治课）教学满意度	%	81.64	填报	引用
	专业课教学满意度	%	81.69	填报	引用
2	毕业生满意度	%	96.87	96.92	填报
	其中：应届毕业生满意度	%	96.16	96.24	填报
	毕业三年内毕业生满意度	%	97.58	97.65	填报
3	教职工满意度	%	98.36	引用	填报
4	用人单位满意度	%	98.98	98.99	填报
5	家长满意度	%	96.88	97.01	填报

表 2-3 教学资源表

序号	指标	单位	2023年	2024年
1	生师比*	——	17.83	17.21
2	“双师型”教师比例	%	53	82.22
	其中：高级“双师型”教师比例	%	18	19.49
3	高级专业技术职务专任教师比例*	%	20.06	20
4	专业群数量*1	个	6	4
	专业数量*	个	46	46
5	教学计划内课程总数*	门	1364	1298
		学时	108165	108919
	其中：课证融通课程数*	门	178	394
		学时	12919	26811
	网络教学课程数*	门	63	33
		学时	2904	2153
	校企合作课程数	门	161	715
		学时	12640	49686
6	专业教学资源库数	个	10	10
	其中：国家级数量*	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
	省级数量	个	5	3
	接入国家智慧教育平台数*	个	1	2
	校级数量	个	5	5
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
7	在线精品课程数*	门	74	93
		学时	6246	8323
	在线精品课程课均学生数*	人/门	105	183
	其中：国家级数量*	门	1	1
	接入国家智慧教育平台数*	门	1	1
	省级数量	门	15	16
	接入国家智慧教育平台数*	门	5	5
	校级数量	门	60	60
	接入国家智慧教育平台数*	门	0	0
8	虚拟仿真实训基地数	个	8	8
	其中：国家级数量*	个	-	8
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
	省级数量	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
	校级数量	个	8	8
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
9	编写教材数	本	43	48
	其中：国家规划教材数*	本	6	6
	校企合作编写教材数	本	12	26

序号	指标	单位	2023年	2024年
	新形态教材数	本	20	14
	接入国家智慧教育平台数*	本	0	2
10	互联网出口带宽*	Mbps	20700	20700
11	校园网主干最大带宽*	Mbps	40000	40000
12	生均校内实践教学工位数*	个/生	0.38	0.36
13	生均教学科研仪器设备值*	元/生	5048.00	4923.85

2.1 党建引领

2.1.1 学校坚持把党的政治建设摆在首位。铸牢政治忠诚，坚决拥护“两个确立”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，不断提高政治判断力、政治领悟力、政治执行力，始终同以习近平同志为核心的党中央保持高度一致。认真学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想、习近平总书记视察重庆重要讲话、关于组织建设的重要论述、关于人才的重要指示批示精神，深入贯彻党的二十大及二十届历次全会精神，开展学习贯彻党的二十届三中全会精神宣讲会，全面转化对接“885”机制，确保党对学校事业发展的全面领导。



图 2-1 开展学习贯彻党的二十届三中全会精神宣讲会

2.1.2 扎实推动党纪学习教育走深走实。印发党纪学习教育实施方案，制定学校党委、基层党组织、工作专班 3 张任务清单和 1 张负面清单，分层分类细化工作举措。建立“周提醒、月清单”和日常了解、分析研判、定向反馈工作机制。强化基层党组织学习“主战场”作用，各基层党组织开展主题党日活动 204 次、研讨交流 153 场，党组织书记讲纪律党课 53 堂。

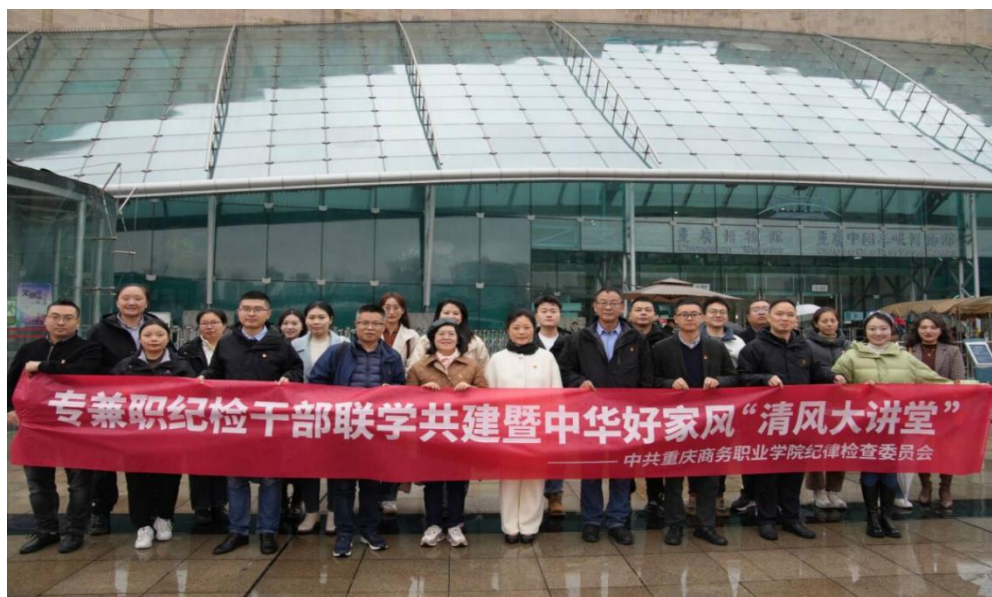


图 2-2 学校监察专员、纪委书记杨梅带队开展联学联建暨中华好家风“清风大讲堂”活动

2.1.3 持续提升各级基层党组织组织力。夯实基层党组织提质增效。学校召开第一次党代会，按组织程序高质量选举出学校第一届党委班子 10 人、纪委班子 7 人。持续开展党建“双创”培育和新时代“红岩先锋”变革型组织试点，完成市级第二批党建“双创”中期验收 2 个，校内第二批党建“双创”立项培育中期验收 18 个，组织立项校级第三批党建“双创”培育单位 8 个、新时代“红岩先锋”变革型组织

首批试点单位 11 个，入围重庆市“双带头人”教师党支部书记“强国行”专项行动团队 2 个。开展“党课开讲啦”活动，打造党员电视片 1 个，向市委组织部推荐优秀党课 2 个。



图 2-3 中国共产党重庆商务职业学院第一代代表大会

开展校内基层党组织书记基本功大赛，形成党建工作创新案例 13 个，党课案例 13 个，在全市高职院校二级学院党组织书记基本功大赛中获三等奖 1 名。组织评选年度党建案例、党建新闻各 10 个，向上级推荐党建案例、党建新闻 4 个。



图 2-4 学校举办第二届基层党组织书记基本功大赛

案例 1 创新“135”党建模式 赋能高质量发展

市场营销教研室党支部创新“1 个品牌、3 种维度、5 项工程”的“135”党建工作模式，助专业发展，促师生成长。即打造 1 个“经贸兴农”党建品牌，结合产教融合推动乡村电商发展，设立“公益扶贫党员志愿服务工作室”，党员教师深入贫困地区开展电商培训和农产品直播带货，帮助巫山、城口等地农产品销售，培训电商人才超 500 人次，实现党建与社会服务的深度融合，带动区域经济发展；从“课程思政、行为思政、网络思政”3 种维度，引导党员教师创新教学方法和党课形式，带头开设思政示范课，强化思政教育与职业技能的深度融合，提升师生综合素质；实施党建红岩资源挖掘、党建引领全面育人、党建引领科研教研、党建引领职教出海、党建助力社会服务等 5 大“党建+”工程，促进师资和专业双发展，数字商务教师团队入选“重庆市黄大年式教师团队”，指导学生参加技能竞赛获国家级、省部级奖项 50 余项，建设国际化精品课程 3 门，向“一带一路”国家输出职业标准和课程标准 10 余项，主持国家级、省部级课题 40 余项，实施“1+N”困难学生帮扶计划，培育 30 多个创新创业项目。



图 2-5 支部结合专业特色优势积极推进产教融合

2.1.4 全面提高干部现代化建设能力。举办“学习贯彻习近平总书记视察重庆重要讲话重要指示精神专题培训班”

“学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想和党的二十届三中全会精神专题培训班”“重庆市职业院校教师素质提高计划培训”等。选派干部参加市委组织部中青班、市教委高校中青班、全国职业院校领导班子办学能力提升专题研修班、高校组织部部长培训、高校优秀青年领导干部能力提升研修班、重庆学习论坛等，不断提升干部“八项本领”“七种能力”。



图 2-6 “重商大讲堂”重庆市商务委党组书记、主任章勇武同志作首讲辅导报告



图 2-7 学校举办 2024 年党组织书记暨党务干部学习贯彻党的二十届三中全会精神专题培训

案例 2 搭建“1534”工作机制 提升党建管理水平

围绕 1 个目标：党建引领学院高质量发展的目标；聚焦 5 个到位：党组织领导运行机制到位、政治把关作用到位、思想政治工作到位、组织制度执行到位、党建工作与事业发展融合到位；实施 3 个工程：党建领航工程、三全育人工程、服务赋能工程；打造 4 个党建品牌：党总支打造“商德、商数、商技、商创、商美”的“五商育人”党建品牌，3 个支部开展“一总支一品牌，一支部一特色”创建活动，确保工作高效推进。学院党总支以“1534”党建工作机制为抓手，坚持突出学校党委的领导作用、学院党总支战斗堡垒作用这一根本，围绕“党建工作制度化、党组织建设标准化、党建活动项目化、党建考核表单化、工作记录台账化”五个维度，探索出了一套成熟有效的党建工作方法，党建管理水平不断提升。

2.2 立德树人

学校坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻“立德树人”根本任务，通过扎实的德育工作，促进学生品德修养、行为规范和综合素质的全面提升。

2.2.1 强化思想引领，点亮师生前进“指路灯”。一是理论学习走深走实。理论学习自上率下，分类推进，全校师生学习研讨、热议习近平总书记视察重庆重要讲话重要指示精神、党的二十届三中全会精神等，收集心得体会 400 余篇，在《中国教育报》《重庆日报》等权威报刊刊发《着力构建红岩文化育人体系》《党建多维赋能 迸发国际化办学强动力》等理论文章 10 余篇，持续推进党的创新理论走深走心。二是理论宣讲润心入脑。



图 2-8 第 62 届中国高等教育博览会学校党委书记江涛接受了 CCTV 央视记者的专访

面向基层党员干部师生群众开展“分众化”“引领式”理论宣讲活动，开展习近平总书记视察重庆重要讲话重要指示精神和市委六届五次全会精神微宣讲活动 21 场，参与学

生 5000 余人；开展党的二十届三中全会精神宣讲活动共计 252 场，参与师生 10569 人；荣获 2024 年重庆高校“牢记殷殷嘱托 强国复兴有我”主题知识竞赛暨微宣讲比赛晋级赛二等奖。



图 2-9 学校马克思主义学院行走的思政课

案例 3 “四个强化”深入推进新时代网络思政工作

一是强化党建“一核”引领，成立思想政治工作领导小组，负责全面协调和指导学校网络思想政治教育工作，将网络意识形态工作责任制作意识形态责任的关键环节予以落实，通过高校思想政治工作质量提升综合改革与精品建设项目孵化、大师工作室、创新创业工作室等选拔和培养出一批精通网络治理的“精英”、擅长网络育人的“名师”以及网络宣传的“先锋”。

二是强化舆论“主流”引导，制作理论微宣讲视频蝉联 2022、2023 年全市优秀理论宣讲微视频，连续两年入选市委宣传部 16 部优秀作品，学校系全市高校唯一获奖单位；创作 3 部党员教育片分获市委组织部举办的全市党员教育电视片观摩交流一、二等奖和入围奖，获奖

等次和数量居全市高校之首；拍摄微视频《非遗正青春》《“味·道”中国》、微党课《莲心·廉行》、公益片《双赢》、微电影《初心》等系列作品数十部,组织参加大学生网络文化节、优秀网络作品展播、中国大赛、优秀网评作品评选等,获“我心中的思政课”——第三届全国高校大学生微电影展示活动一等奖,荣获教育部奖项 5 项、市级奖项 10 余项。



图 2-10 学校获奖优秀网络作品

三是强化媒体“矩阵”融合,推动“报网台端微屏栏”同频共振,以中央和地方权威新闻网站、理论平台为网络育人的主要信息来源,充分微信、微博、贴吧论坛、抖音、小红书、B 站等社交媒体平台,持续构建、完善和丰富网络思政教育的资源和平台,有力促进线上线下的思政教育深度融合。

四是强化数字“指航”未来,强化互联网思维,积极引领思政工作队伍深入网络空间,强化数字平台的构建、运维与服务质量,加速实现思政资源的数字化整合、平台的网络化拓展及手段的智能化升级,利用互联网技术打破思政工作的边界限制,有效地解决思政工作在实施过程中的“最后一公里”问题。

2.2.2 聚焦关键领域，筑牢德育活动“主阵地”。持提质思政教育活动。组织开展“牢记殷殷嘱托 强国复兴有我”——第六届“思政大课堂”展演活动，以“艺术味”“青春味”“时代味”为基调，展现传承中华优秀传统文化、弘扬红岩精神、讴歌伟大时代。结合重要时间节点，做好节气宣传新样态，弘扬传统节气文化；开展“开学第一课”、毕业大思政、庆祝中华人民共和国成立 75 周年、“我和国旗合张影”等专项宣传教育活动，推动爱国主义宣传教育活动走深走实。擦亮思政育人品牌。



图 2-11 “我与国旗合影”主题活动

组织参加全国大学生网络文化节和全国高校网络教育优秀作品推选展示活动等，荣获教育部奖项 5 项。培育“石榴籽”系列活动，通过各民族同学之间的学习和交流，增强了师生对民族文化的认同感；组织师生参加重庆市征文、演

讲、书画等德育类比赛，荣获各类奖项 13 项。



图 2-12 学校举办“牢记殷殷嘱托 强国复兴有我”——第六届“思政大课堂”展演活动



图 2-13 学校“两委”班子参加“思政大课堂”展演

2.2.3 坚持守正创新，夯实思政课堂“主渠道”。一是守教学内容之正。开好“习近平新时代中国特色社会主义思想概论”课，将课程思政有机融入各学科教学，完善思政课必修课和选修课课程体系。举办“国史讲坛”，推动党的创新

理论入脑入心。选树思想政治教育身边典型人物，入选“高校思想政治理论课教师年度人物”“思政课教师择优资助”各1人。同时，在重庆市文物局和重庆市教委联合公布的2024年革命文物“大思政课”优质资源项目名单中，学校选送的“生命诠释英雄气概 烈火铸就精神丰碑”作品成功入选，成为全市30项优质资源之一（高职院校仅7项入选）。市级“大思政课”优质资源建设评选属于重庆市新时代学校思政课建设2024年重点任务之一。

重庆市文物局 重庆市教育委员会 关于公布以革命文物为主题的“大思政课” 优质资源项目名单的通知				
各区县（自治县）文物局、教委（教育局、公共服务局），各高校，有关单位： 为深入学习贯彻党的二十大和二十届三中全会精神，全面贯彻习近平文化思想和习近平总书记关于革命文物工作、“大思政课”建设的重要指示批示精神，保护好利用好革命文物，弘扬红				
— 1 —				
9	合川区陶行知先生纪念馆	重庆对外经贸学院等	现场教学类	行知课堂里的思政课
10	重庆商务职业学院	邱少云烈士纪念馆	现场教学类	生命诠释英雄气概 烈火铸就精神丰碑
11	重庆巴渝民俗博物馆	渝北区实验中学	现场教学类	“红色路·心之旅”红色研学路线

图2-14 获批2024年革命文物“大思政课”优质资源项目

二是创教学形式之新。以“大思政课”建设为牵引，以

数媒赋能、数智搭台，创新思政课育人路径。向《重庆日报》—《理响青年》栏目推送 5 部作品被学习强国和中央网信办理论稿池使用。作品《守望》荣获第七届“我心中的思政课”全国高校大学生微电影展示活动一等奖，《弘扬革命英雄精神反对历史虚无主义——邱少云纪念馆里的思政课》在“第七届全国大学生讲思政课”比赛中获“高职组特等奖”。



图 2-15 《守望》荣获第七届“我心中的思政课”全国高校大学生微电影展示活动一等奖

2.3 专业建设

2.3.1 专业设置。学校积极适应成渝地区双城经济圈社会经济发展和重庆“一区两群”区域产业变化，聚焦重庆

“33618”，瞄准食品及农产品加工业、现代服务业、新一代电子信息技术制造业等组建高水平专业群，实现高水平专业群与产业链的耦合，构建高水平技术技能人才培养体系，打造技术技能创新服务平台，经过专业布局优化调整，2024 年招生专业 46 个，其中有数字媒体技术、旅游管理等 2 个

中外合作办学专业，电子商务、烹饪工艺与营养、大数据与会计等 3 个中高职衔接专业，计算机网络技术、国际经济与贸易和食食品检验检测技术等 3 个专本贯通专业。

表 2-4 2024 年招生专业一览表

序号	专业名称	序号	专业名称	序号	专业名称
1	大数据与财务管理	16	软件技术	31	连锁经营与管理
2	大数据与会计	17	数字媒体技术	32	商务管理
3	大数据与审计	18	大数据技术	33	市场营销
4	建筑设计	19	云计算技术应用	34	商务英语
5	建筑室内设计	20	嵌入式技术应用	35	包装策划与设计
6	建筑消防技术	21	食品检验检测技术	36	商务管理
7	工程造价	22	烹饪工艺与营养	37	广告艺术设计
8	资产评估与管理	23	中西面点工艺	38	数字图文信息处理技术
9	金融服务与管理	24	西式烹饪工艺	39	网络新闻与传播
10	金融科技应用	25	电子商务	40	融媒体技术与运营
11	财富管理	26	网络营销与直播电商	41	旅游管理
12	统计与会计核算	27	现代物流管理	42	酒店管理与数字化运营
13	物联网应用技术	28	智能物流技术	43	智慧景区开发与管理
14	智能产品开发与应用	29	国际经济与贸易	44	学前教育
15	计算机网络技术	30	国际商务	45	社区管理与服务
46	现代家政服务与管理				

学校围绕社会主义现代化新重庆建设，聚焦产业升级和技术变革趋势，打造紧密对接产业链、创新链的专业体系，进一步完善专业设置、认证、质量（绩效）评价、预警调控等机制，完善专业（群）建设保障机制，在全校专业总量控制基础上 2024 年新增专业 2 个，招生专业 46 个，覆盖 10 个专业大类。推动专业建设和教学改革，切实发挥专业带头人（负责人）示范引领作用，新增教研室 3 个，调整和增补

专业带头人（负责人）13 人、教研室主任 11 人。

表 2-5 各专业大类设置情况及产业结构匹配情况一览表

序号	专业大类代码	专业大类名称	设置专业数量	面向行业/产业
1	44	土木建筑	4	建筑、工程管理
2	48	轻工纺织	2	包装印刷
3	49	食品 药品与粮食	3	食品营养与检测
4	51	电子与信息	7	计算机技术、云计算技术应用、物联网应用技术、大数据技术、软件技术
5	53	财经商贸	16	工商管理、市场营销、财政金融等
6	54	旅游	6	旅游管理、酒店管理、景区、餐饮
7	55	文化艺术	1	广告设计
8	56	新闻传播	3	新闻出版、广播影视、融媒体
9	59	公共管理与服务	2	社区管理、康养等
10	57	教育与体育大类	2	教育、培训等
合计			46	

2.3.2 强化产业需求，优化专业群布局。学校围绕成渝地区双城经济圈建设和重庆加快建设现代化产业体系，主动适应经济结构调整、信息技术革命和产业变革，推动专业群对接产业链，不断发挥专业群集聚效应和提升服务能力，提高学校专业群布局与区域产业集群发展的契合度，强化“六业联动”协同推进，建立专业群建设动态调整、可持续发展等机制，建成“商务人才培养有特色，餐饮烹饪行业有引领，国际消费中心城市建设有支撑”的“2+2”市校两级专业群格局。烹饪工艺与营养专业群核心专业排名 17 位（全国 188 所），西部第一；现代家政服务与管理专业群核心专业重庆仅、一所高职院校招生；带动其他专业群提档升级，旅游

大类综合排名 32 位(全国 918 所), 数字媒体技术等 4 个专业排名全国前 5%。

表 2-6 专业集群构造体系一览表

学校战略	专业群名称	组群专业构成	建设目标
优先发展	烹调工艺与营养专业群	1.烹饪工艺与营养 2.中西面点工艺 3.西式烹饪工艺 4.电子商务 5.酒店管理与数字化运营	国内一流
	现代家政服务与管理专业群	1.现代家政服务与管理 2.学前教育 3.社区管理与服务 4.酒店管理与数字化 5.大数据技术	国内一流
重点建设	智能产品开发与应用专业群	1.智能产品开发与应用 2.物联网应用技术 3.云计算技术与应用 4.数字媒体技术 5.软件技术	市内领先
重点支持	大数据与财务管理专业群	1.大数据与财务管理 2.大数据技术 3.大数据与会计 4.大数据与审计 5.金融科技应用	市内领先

2.4 课程建设

2.4.1 精品课程建设。学校持续推动信息技术与教育教学深度融合，聚焦职业岗位和技术领域能力要求、优化课程建设机制，探索更多元化的教学模式，推动课堂教学变革。学校教师邓亚昊团队建设的《互联网金融》课程成功入选 2023 年职业教育国家在线精品课程。《网络客户服务与管理》等 6 门课程立项为高等职业学校第二批专创融合“金课”建设项目。《C4D 影视基础》等 23 门课程立项为 2024 年校级在线精品课程开展建设。完成了《产品设计方法论》等 18 门校级精品（一流）课程结项评审工作。推荐了人工智能学院

《基于大模型的〈Java 面向对象程序设计〉课程智能辅助教学应用案例》参评人工智能赋能技能人才培养应用案例评选。

《互联网金融》课程获批国家在线精品课程，是学校数字化课程资源建设的新突破，是“五金”建设中“金课”标志性成果新突破。

表 2-7 国、市（省）级精品课程一览表

序号	课程名称	课程负责人	类别
1	餐饮服务与管理	梁海兰	国家级职业教育精品在线开放课程
2	互联网金融	邓亚昊	国家级精品在线开放课程
3	计算机应用基础	王超	市（省）级精品课程
4	财务会计	周丽	市（省）级精品在线开放课程
5	税收实务	桂仕燕	市（省）级精品在线开放课程
6	物流仓储与配送实务	赵连明	市（省）级精品在线开放课程
7	管理能力与素质提升	徐乔梅	市（省）级精品在线开放课程
8	管理会计	蒋敏	市（省）级精品在线开放课程
9	大学生职业生涯规划	张智慧	市（省）级精品在线开放课程
10	投资与理财	谢沂芹	市（省）级一流课程
11	中华优秀传统文化	邓龙建	市（省）级精品在线开放课程
12	网店经营与管理	黄杨程	市（省）级一流课程（线下）
13	电子商务实务	颜颖	市（省）级一流课程
14	商务数据分析	张莹	市（省）级精品在线开放课程
15	互联网金融	邓亚昊	市（省）级精品在线开放课程
16	网页设计与制作	王芳	市（省）级精品在线开放课程
17	数字摄影摄像技术	胡威	市（省）级精品在线开放课程
18	酒店服务礼仪	颜钰堯	市（省）级精品在线开放课程
19	营销能力与素质培养	徐蓁	市（省）级精品在线开放课程
20	客户关系管理与服务技巧	时坤	市（省）级精品在线开放课程
21	经济数学	岳斯伟	市（省）级精品在线开放课程
22	餐饮服务与管理	梁海兰	市（省）级一流课程（线下）

案例 4 《互联网金融》课程入选职业教育国家在线精品课程

组建团队,争创一流。将课程建设作为提高教学质量的核心要素,组建课程团队,零起点起步,高标准建设《互联网金融》在线课程,校企合作开发共建互联网金融数字资源,积极探索“岗课赛证”综合育人机制。改革创新,建设金课。课程团队以重庆市高校精品在线课程为新起点,以 2021 年教育部职业教育专业目录修订为新契机,增加课程难度,拓展课程深度,开展中英泰三语课程改革,结构化设计教学内容,开发教学视频动画等数字资源,创新“三学六步双支撑”模式,将《互联网金融》建设为高阶金课,将课程统一接入国家职业教育智慧教育平台,动态更新教学资源,持续加强在线精品课程的建设与应用,创新“AI+教育”教学模式改革,助力学校高质量发展。



图 2-16 职业教育国家在线精品课程证书

2.4.2 课程思政建设。深化思政课课程改革,推动构建“大思政课”工作格局,本年度共开展课程思政公开课 230 堂,课程思政示范课 68 堂;突出示范引领效应,积极开展课程思

政示范课程遴选工作，进行分级遴选，形成从院级到校级推选路径，本年度立项了《建筑室内手绘表现技法》等 9 门课程思政示范课程，组织完成了 2023 年立项的 29 门校级课程思政示范课程结题工作。

案例 5 《高等数学》课程思政润物细无声

高等数学教研室打破传统的教学方式，将《高等数学》这门课程进行改革创新。基于数学文化，将课程思政有机融入教学目标、教学内容以及教学评价。一方面，课程思政+数学文化，强化立德树人。注重数学的科学价值、人文价值、思维价值，将数学文化渗透到教学中，实现“课程思政”在数学课堂中的“软着陆”，达到课程思政“润物细无声”之效，落实立德树人的根本任务。结合学生的学情与专业需求，重构或优化教学内容，挖掘教学内容的“课程思政”元素，构建“通用知识+专业对接+能力提升”的模块化、递进式知识体系，实现“理实一体化”教学。

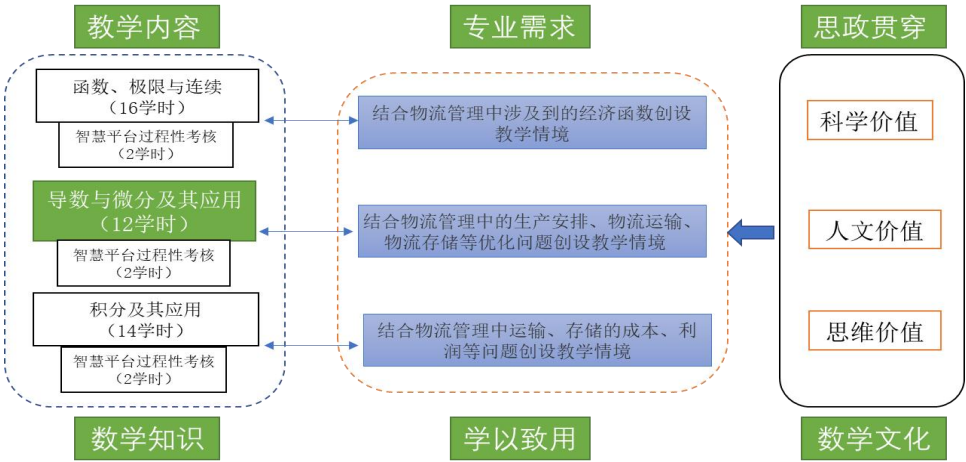


图 2-17 《高等数学》课程整体设计框架

基于数学文化，将课程思政贯穿到高职数学教育的课堂内外，实现“知识讲授与价值引领”有机统一，把思政教育与高职数学课程教学有机融合，形成协同效应，让学生体会到数学知识背后的人文价值、思维价值，强化学生逻辑思维能力，从而使得学生的数学素养得到提

升。本案例获评 2023 年重庆市职业教育“课堂革命”典型案例；此改革创新被应用于 2024 年的重庆市职业院校技能大赛教学能力中，团队获重庆市三等奖。

2.5“三教”改革

2.5.1 教学方法改革。一是开展职业教育教学改革研究，立项 1 项市级重大教改项目。2024 年立项了《于成果导向理念的“web 前端框架设计”课程建设与探究》等 38 个项目校级教改研究项目；结项了《“双高计划”视域下新商科创新创业人才培养模式改革研究》等 13 个市级教改和《课程思政融入〈网络客户服务与管理〉课程的教学实践探讨》等 38 个校级教改项目。积极申报市级教改项目，共获批 15 个（1 个重大、1 个重点、13 个一般）重庆市职业教育教学改革研究项目立项，其中《职院校“督评导”一体化教学质量监测体系的构建与实践》立项为市级教改重大项目。《“双高计划”背景下高职电子商务专业群人才培养模式改革与实践研究》等 2 个市级教学研究改革重点项目和《平台赋能，专创互融：“五双五融”高职电商“双创”人才培养体系探索与实践》等 11 个市级教学改革研究一般项目顺利结项。

二是革新教学手段，优化教学模式，提升教学成果。《数智赋能：高职院校学生关键能力增值性评价创新实践》立项为重庆市职业教育教学成果培育项目；《“一体交融、双链协同、三地服务”烹饪专业集群工匠人才培养研究与实践》等 5 个项目通过中期检查；《平台强基 数字赋能 品牌增效

—高职院校思想政治理论课“一体化”实践教学育人模式》等3个项目立项为2024年高水平教学成果奖培育项目开展建设。

《思想政治教育数字化转型的内涵要义、驱动因素与实践进路》《提升高等教育服务乡村振兴战略水平的路径研究》分别获第四届重庆市高等教育研究与教学改革优秀论文一、二等奖；《重庆市“一区两群”高职教育区域协调发展研究》获“高质量职业教育服务中国式现代化建设”论文二等奖；《“一带一路”背景下高职院校助推中华语言文化国际传播的路径探析》获得第三届重庆市语言文字论文三等奖。

案例6 “三化”赋能课程建设见成效

会计金融学院聚焦专业核心课程，围绕“信息化、技术化、数字化”等三个方面，重点打造《互联网金融》、《会计数据分析与处理-基于SQL》、《经管基础》、《会计实务》等4门专业课程建设，其中《互联网金融》获评2023年职业教育国家在线精品课程。

一是信息化赋能课堂，基于技术情境，通过课程建设主体、教学形式、评价方式等多元化课堂教学方式，以信息化方式加强教学场景、课程标准、数字化资源、教材、教师团队等类型的资源建设，通过新技术的融入将课程目标、课程内容付诸实践，打造智慧课堂。二是技术化赋能课程，基于岗位职责、工作内容将4门课程内容切实对接新产业、新业态、新模式、新职业，融入新方法、新工艺、新技术、新标准，紧贴专业相关技术领域职业岗位的能力要求，有效地重塑课程目标、课程内容。三是数字化赋能教学，对接行业标准、岗位需求、技能竞赛和X证书要求，重构教学内容，通过以知识点为单元，设计“积木式”课程资源模块，开发微课、案例、动画、虚拟仿真、多人

VR 等，灵活组成教学、竞赛、培训等数字化教学资源，提升会计金融人才培养质量。三是强化媒体“矩阵”融合，推动“报网台端微屏栏”同频共振，以中央和地方权威新闻网站、理论平台为网络育人的主要信息来源，充分微信、微博、贴吧论坛、抖音、小红书、B 站等社交媒体平台，持续构建、完善和丰富网络思政教育的资源和平台，有力促进线上线下的思政教育深度融合。

2.5.2 教材建设质量。与科大讯飞股份有限公司、京邦达物流有限公司和重庆刘一手餐饮管理有限公司等企业合作，开展新型活页式、工作手册式教材建设，《数智投资与理财》、《市场调研与数据分析》和《用户界面设计》等 9 本教材立项为 2024 年校级教材建设项目。《Java 面向对象程序设计》等 6 本教材通过中期检查，《餐饮服务与管理》和《电子商务实务》2 本教材顺利通过结题验收。

表 2-8 校级教材项目立项表

序号	教材名称	教材类型	第一主编
1	数智投资与理财	新型活页式教材	谢沂芹
2	市场调研与数据分析	活页式教材	刘豪
3	用户界面设计	新型活页式	周吉
4	C 语言程序设计	新型活页式	程伟
5	智慧经管实务	新型活页式、工作手册式	邓亚昊
6	数智会计基础	工作手册式	王婧
7	融合媒体传播与运营	活页式	廖彩霞
8	物流成本与绩效管理	活页式教材	姜大立

9	火锅制作技术	工作手册	冯勇
10	数智投资与理财	新型活页式教材	谢沂芹

2.5.3 师资建设。一是加强顶层设计,健全人才培养蓝图。起草《关于弘扬和践行教育家精神进一步加强新时代高素质高水平专业化人才队伍建设的实施意见》初稿,谋划教师发展和教师队伍建设蓝图。成立党委教师工作委员会,全面统筹推进教师党建、思想政治、成长发展和师德师风建设工作。印发《贯彻落实〈普通高等学校教师党建和思想政治工作质量标准(试行)〉实施方案》《关于进一步压实师德师风建设主体责任的实施办法》,进一步加强党对教师工作的领导,压实师德师风建设主体责任,完善教师思想政治和师德师风建设工作体制机制,促进教师思想政治素质和职业道德水平全面提升。

二是革新培养引进模式,推动教师层级结构快速构建。一是积极引进教授、博士、技能大师等高层次人才,依托市级招聘平台,开展人才招聘,通过校内外引才活动,招聘教职工 29 人,其中硕士研究生 18 人、博士研究生 3 人。对接急需紧缺专业,意向引进柔性引进人才 6 人。二是印发《顶岗锻炼管理办法(试行)》,通过优秀年轻干部和教师顶岗锻炼,丰富年轻人才工作经历,优化年轻干部成长路径,提升教师能力水平。今年有 18 名教师进行校内顶岗锻炼,8 名教师到市级部门跟岗学习。三是出台《干部及教职工培训实

施办法（试行）》，进一步优化人才培养机制，持续开展青年骨干教师培养、暑期（管理人员、思政教师、辅导员）专项研修、岗前培训、新入职教职工培训、国家暑期教师研修等培训项目，累计 1000 余人次参培。**四是**印发《“重商大讲台”实施办法（试行）》，邀请国内外知名学者、党政部门管理人员、业界精英、大国工匠等来校开展演讲，与广大师生面对面进行思维碰撞，发挥专家学者引领带动作用。目前，“重商大讲台”已开讲 2 期。

三是推动教师团队壮大，持续点燃教师内在驱动力。一是印发《人才和团队项目培育实施办法》，将其分为个人项目和团队项目 2 种培育方式，从校—市—国家级 3 级开展分层次有计划培育工作，并给予定量奖励政策、经费支持、教学成果奖励、后续保障。**二是**强化团队建设，立项市级技能大师工作室 1 人、校级黄大年式教师团队 8 个，结项校级技能大师工作室 8 个。**三是**开展博士后工作站建设，与国家级工作站和市级流动站达成合作意向，联合招收培养博士后 1 名；**四是**鼓励教师提升学历，目前在职读博共计 38 人。

四是完善评估激励机制，激活人才创新潜能。持续完善新一轮职称评审改革方案，以实绩评价机制为准绳，分为综合类、科研类、教学类、思政类等类别，结合学校“双高”建设需求，实施高质量成果替换，鼓励教师将科研与社会需求结合。深化用人制度改革，印发《项目制人员聘用管理办

法（试行）》、《外聘兼职教师管理办法（修订）》，努力造就一支“师德高尚、业务精湛、相对稳定、充满活力”的高素质专业化外聘教师队伍。加强教职工兼职管理，印发《教职工校外兼职管理办法（试行）》，建立教职工校外兼职审批流程，进一步规范教职工兼职行为。不断加强人才队伍信息化建设，完成教师队伍数据采集。



图 2-18 社区管理教研室教师李丹丹代表重庆市参赛全国巾帼家政服务职业技能大赛

2.6 信息化建设

2.6.1 打造数字校园新基建，校园网络全面升级改造。教育部信息化标杆校建设项目取得阶段性成果，在教育部教育管理信息中心最新公布的“职业院校智慧校园建设成熟度报告”中，2023-2024 学年春季学期智慧校园建设的成熟度总体评价为 A 等（位列全国职业院校标杆校建设单位前 30%）。

学校实现两个校区主要楼栋室内、校园 Wi-Fi 6 无线网络全覆盖，有线全光网办公教学区万兆入室、千兆到桌面，学生宿舍千兆入寝室，为全校师生的日常教学办公、线上学习等提供便捷、可靠的网络环境，支持有线、无线、5G、物联网四网融合的一体化校园网络。

2.6.2 数字化赋能，师生信息技术素养、水平全面提升。充分发挥流程管理平台功能，将流程管理运用于学校治理，提升学校教育信息化水平，促进信息技术与教育教学的深度融合。开展新入职教师的信息化培训，指导学生参加信息素养比赛，培养学生的信息素养能力。与图书馆、人工智能学院联合指导师生参加大学生信息素养大赛，荣获市级团体二等奖、三等奖，国家级个人赛三等奖。

2.7 毕业去向落实

2.7.1 就业质量。一是毕业去向落实率高。学校 2024 届毕业生总人数 4899 人，落实初次毕业生去向 4496 人，落实率 91.77%；年终毕业去向落实率 95.88%，基本实现充分就业。其中嵌入式技术应用、印刷媒体技术等 5 个专业的毕业去向落实率达到 100.00%。“签就业协议形式就业”、“境内升学”为毕业生主要去向选择，占比依次为 50.07%、28.86%。

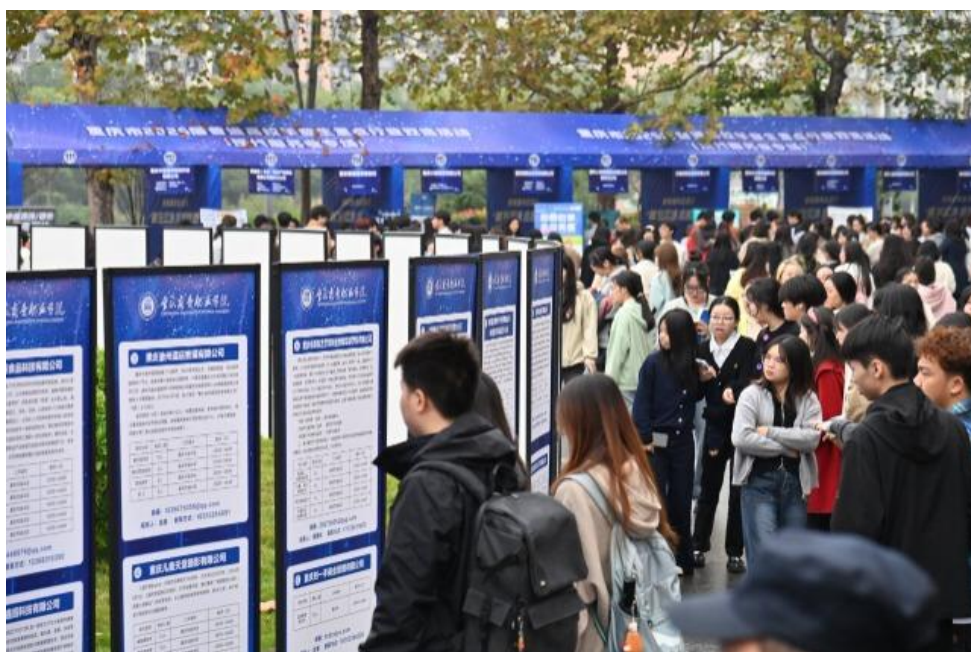


图 2-19 重庆市 2025 届普通高校毕业生重点行业双选活动（现代服务业专场）

表 2-9 2024 届毕业生毕业去向落实率及毕业去向分布

毕业去向	人数	比例
签就业协议形式就业	2453	50.07%
境内升学	1414	28.86%
待就业	395	8.06%
自由职业	234	4.78%
签劳动合同形式就业	201	4.10%
应征义务兵	77	1.57%
自主创业	61	1.25%
其他录用形式就业	55	1.12%
其他暂不就业	8	0.16%
国家基层项目	1	0.02%
毕业去向落实率	4496	91.77%

表 2-10 2024 届各专业毕业生毕业去向落实率

专业	毕业人数	就业人数
嵌入式技术应用	20	20
印刷媒体技术	36	36
广告艺术设计	54	54
酒店管理与数字化运营（烹饪学院）	11	11
烹调工艺与营养	3	3
国际商务	48	47
包装策划与设计	48	47
网络新闻与传播	180	176
智慧景区开发与管 理	43	42
工程造价	148	143
建筑室内设计	100	96
计算机网络技术	268	256
软件技术	88	84
财富管理	58	55
数字图文信息处理 技术	73	69
物联网应用技术	158	148
智能物流技术	30	28
数字媒体技术	218	203
大数据与财务管理	179	166
商务管理	106	98
大数据技术	145	134
数字媒体技术(中外 合作办学)	52	48
统计与会计核算	78	72
金融服务与管理	90	83
云计算技术应用	128	118
市场营销	193	177
酒店管理与数字化 运营（文化旅游学 院）	151	138

专业	毕业人数	就业人数
嵌入式技术应用	20	20
金融科技应用	69	63
烹饪工艺与营养	240	219
连锁经营与管理	43	39
旅游管理	161	146
智能产品开发与应用	85	77
资产评估与管理	42	38
食品检验检测技术	44	39
大数据与会计	605	536
国际经济与贸易	60	53
现代物流管理	171	151
现代家政服务与管理	25	22

二是总体专业对口度高。2024 届毕业生跟踪调查显示，

就就业岗位与所学专业对口度为 84.15%，毕业生所学专业知识与实际工作的契合度较高，实现了学以致用。其中，对口度位列前三的专业为现代家政服务与管理、酒店管理与数字化运营、 中西面点工艺，对口度依次为 100%、100%、97.22%。

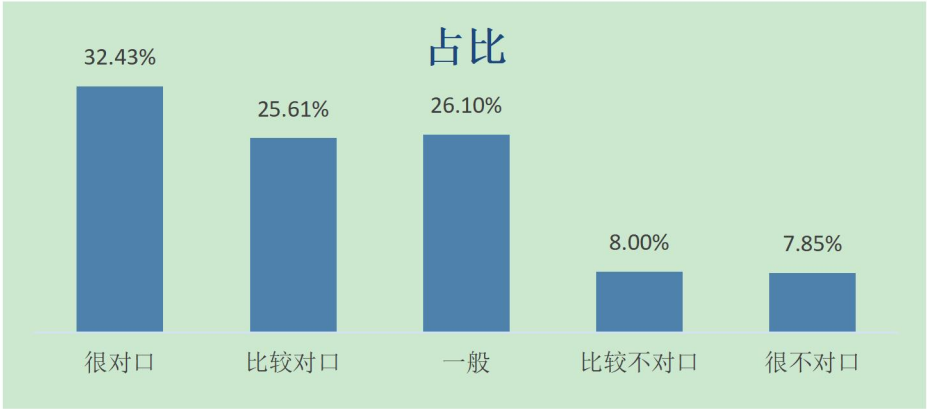


图 2-20 2024 届毕业生就业与专业对口度

表 2-11 2024 届主要专业毕业生就业与专业对口度

专业名称	很对口	比较对口	一般	比较不对口	很不对口	对口度
现代家政服务与管理	30.00%	30.00%	40.00%	0.00%	0.00%	100.00%
酒店管理与数字化运营 (烹饪学院)	45.45%	45.45%	9.09%	0.00%	0.00%	100.00%
酒店管理与数字化运营 (文化旅游学院)	61.70%	29.79%	8.51%	0.00%	0.00%	100.00%
中西面点工艺	50.00%	25.00%	22.22%	0.00%	2.78%	97.22%
烹饪工艺与营养	50.37%	31.85%	14.07%	0.74%	2.96%	96.30%
连锁经营与管理	60.87%	21.74%	13.04%	4.35%	0.00%	95.65%
市场营销	54.46%	21.43%	19.64%	4.46%	0.00%	95.54%
智慧景区开发与管理	35.29%	23.53%	35.29%	0.00%	5.88%	94.12%
旅游管理	41.90%	30.48%	20.00%	4.76%	2.86%	92.38%
商务管理	44.44%	22.22%	25.00%	5.56%	2.78%	91.67%
财富管理	29.03%	19.35%	41.94%	9.68%	0.00%	90.32%
国际商务	53.57%	7.14%	28.57%	7.14%	3.57%	89.29%
电子商务	28.27%	36.13%	24.61%	6.28%	4.71%	89.01%
数字媒体技术 (中外合作办学)	23.53%	23.53%	41.18%	5.88%	5.88%	88.24%
统计与会计核算	17.07%	24.39%	46.34%	7.32%	4.88%	87.80%
大数据与审计	35.48%	22.58%	29.03%	3.23%	9.68%	87.10%
广告艺术设计	39.13%	30.43%	17.39%	13.04%	0.00%	86.96%
包装策划与设计	36.11%	27.78%	22.22%	8.33%	5.56%	86.11%
食品检验检测技术	55.00%	20.00%	10.00%	5.00%	10.00%	85.00%
社区管理与服务	33.33%	29.17%	20.83%	12.50%	4.17%	83.33%
现代物流管理	24.72%	19.10%	39.33%	7.87%	8.99%	83.15%
大数据与会计	28.57%	26.62%	27.27%	10.39%	7.14%	82.47%
数字媒体技术	20.25%	29.11%	32.91%	8.86%	8.86%	82.28%
网络新闻与传播	13.64%	25.00%	43.18%	9.09%	9.09%	81.82%
大数据与财务管理	25.93%	25.93%	29.63%	8.64%	9.88%	81.48%
智能产品开发与应用	44.44%	14.81%	22.22%	11.11%	7.41%	81.48%

专业名称	很对口	比较对口	一般	比较不对口	很不对口	对口度
金融服务与管理	19.23%	25.00%	36.54%	5.77%	13.46%	80.77%
国际经济与贸易	40.91%	27.27%	9.09%	9.09%	13.64%	77.27%
物联网应用技术	30.00%	21.43%	25.71%	12.86%	10.00%	77.14%
建筑室内设计	35.71%	21.43%	17.86%	16.07%	8.93%	75.00%
计算机网络技术	16.67%	21.79%	34.62%	15.38%	11.54%	73.08%
大数据技术	24.14%	27.59%	20.69%	6.90%	20.69%	72.41%
软件技术	24.00%	16.00%	32.00%	20.00%	8.00%	72.00%
工程造价	23.33%	27.78%	20.00%	10.00%	18.89%	71.11%
印刷媒体技术	15.15%	15.15%	39.39%	3.03%	27.27%	69.70%
金融科技应用	26.19%	9.52%	33.33%	9.52%	21.43%	69.05%
数字图文信息处理技术	12.50%	43.75%	12.50%	25.00%	6.25%	68.75%
云计算技术应用	6.25%	21.88%	40.63%	15.63%	15.63%	68.75%
嵌入式技术应用	0.00%	16.67%	50.00%	16.67%	16.67%	66.67%
资产评估与管理	30.77%	0.00%	30.77%	15.38%	23.08%	61.54%
智能物流技术	13.04%	30.43%	17.39%	17.39%	21.74%	60.87%
烹调工艺与营养	*33.33%	*33.33%	*0.00%	*33.33%	*0.00%	*66.67%

三是留渝就业比例高。86.83%的 2024 届毕业生选择在市内就业，服务地方经济发展，在市内就业的 2024 届毕业生主要流向了渝北区、合川区和沙坪坝区，占市内就业毕业生人数的比例依次为 13.94%、12.49%和 12.16%。届毕业生招聘季活动方案》等，以制度建设提升就业工作规范性。

2.7.2 创新创业。积极开展创新创业政策宣讲。全年组织开展创新创业政策宣讲会 2 场，及时为毕业生解读宣讲与之密切相关的创新创业新政策。构建“双创”导师团。面向全

校遴选 16 名导师成为学校双创导师团成员。开展双创导师团专题培训 1 场；组织 27 名老师参加 2024 年企业导师高校行暨中国国际大学生创新大赛重庆赛区项目培育活动。大力开展创新创业活动。开展双创导师团校园巡讲 8 场，让创业导师深入到各个学院开展讲座并对学生关心的创业问题进行指导。举办创新创业沙龙 2 场，通过案例分析、小组讨论等形式锻炼学生的创新能力。与大创慧谷联合开展“导师赋能”创业指导 1 场。开展中国国际大学生创新大赛重点培育项目问诊活动 2 场等。以上活动的开展，切实提升毕业生创新创业意识，积极营造校园创新创业氛围。推动创业资金扶持。组织开展“筑梦计划 创业之星”评选活动，烹饪学院杨健同学获得家庭经济困难学生创业资助 1000 元。对创业成功的 63 名毕业生发放创业资金共计 68900 元。为学校双创园孵化的“微影”项目提供创业资金扶持 2000 元。



图 2-21 在第十四届全国大学生电子商务“创新、创意及创业”挑战赛获佳绩

创新创业项目打造，通过市级大赛平台提升团队能力。2024 年学生已获市级以上创新创业大赛 29 项。在中国国际大学生创新大赛中，共组织 4812 个项目参赛，报名人数达 12000 余人，经过层层选拔、多次打磨，获得市赛 2 银 8 铜的好成绩。参加第十四届全国大学生电子商务“创新、创意及创业”挑战赛重庆赛区比赛，获一等奖 1 项、二等奖 2 项，2 名老师被评为最佳指导教师。参加重庆市第八届“渝创渝新”中华职教社创新创业大赛，获得一等奖 1 项，二等奖 1 项。参加第十二届中国 TRIZ 杯大学生创新方法大赛，获得全国一等奖 1 项。在第四届重庆大学生乡村振兴创意大赛中，获二等奖 5 项，三等奖 8 项。



图 2-22 2024 国际服务业技能大赛现场

表 2-12 2024 年师生挑战杯及互联网+创新创业大赛获奖情况

序号	大赛名称	级别	一等奖	二等奖	三等奖	小计
1	中国国际大学生创新大赛（2024）重庆赛区选拔赛	省（市）级		2	8	10
2	第十四届全国大学生电子商务“创新、创意及创业”挑战赛重庆赛区比赛	省（市）级	1	2		3
3	重庆市第八届“渝创渝新”中华职教社创新创业大赛	省（市）级	1	1		2
4	第十二届中国 TRIZ 杯大学生创新方法大赛	国家级	1			1
5	第四届重庆大学生乡村振兴创意大赛	省（市）级		5	8	13
合计（项）						29

2.8 学生发展

2.8.1 学生学习。抓好毕业生专升本工作。持续打通专升本“立交桥”，做好专升本考试的宣传、组织报名、考试等工作，2024 届毕业生中报名专升本 1996 人，录取 1440 人（实际就读人数 1414 人），录取率 72.14%。通过专本贯通培养升学人数 41 人。

2.8.2 承办技能大赛及获奖情况。始终坚持“以赛促教、以赛促学、以赛促研、以赛促改、以赛促建”的总体思路，以师生技能竞赛为抓手，推动“三教”改革和育训结合，今年，师生在各级各类大赛中共取得了高水平标志性成果 166 项（国家级 34 项、市级 132 项），承办各类赛事 10 余项，其中，世界职业院校技能大赛中荣获 2 银 1 铜、第二届全国乡村振兴职业技能大赛中斩获 1 银 1 铜 2 优胜奖、2024 年重庆

市职业院校技能大赛教学能力比赛中获得 1 个二等奖 1 个三等奖、第二届“成渝地区双城经济圈”微课比赛获得 1 个二等奖。



图 2- 23 世界职业院校技能大赛总决赛“旅游赛道——研学旅行组”赛项获银奖



图 2- 24 世界职业院校技能大赛总决赛“应用软件开发”赛项获银奖

承办高水平职业技能赛事，提升学校影响力。承办第二届“一带一路”国际技能大赛糖艺/西点赛项、2024 国际服务业技能大赛酒店服务赛项国内总决赛&国际交流赛、中华人民共和国第三届职业技能大赛重庆市选拔赛的 4 个世赛项目（烘焙、烹饪（西餐）、餐厅服务、酒店接待）及 2 个国赛精选项目（餐厅服务、中式面点）、第二届全国乡村振兴职业技能大赛 2 个项目（餐厅服务、中式面点）的重庆市参赛集训、2024“一带一路”暨金砖国家技能发展与技术创新大赛移动跨平台开发赛项决赛等赛事。



图 2-25 第二届“一带一路”国际技能大赛糖艺/西点赛项现场



图 2-26 承办一带一路暨金砖国家技能发展与技术创新大赛移动跨平台开发赛项

案例 7 赛育互动“常循环” 技能大赛“展实力”

学校始终坚持“以赛促教、以赛促学、以赛促研、以赛促改、以赛促建”的总思路，以师生技能竞赛为抓手，推动“三教”改革和育训结合，持续推进人才培养质量提升和“双师型”教师队伍建设，构建教学质量持续提升的良好生态。一是承办高水平职业技能赛事，成功举办了第二届“一带一路”国际技能大赛糖艺/西点赛项、2024 国际服务业技能大赛酒店服务赛项国内总决赛&国际交流赛、中华人民共和国第三届职业技能大赛重庆市选拔赛 6 个项目、第二届全国乡村振兴职业技能大赛 2 个项目的重庆市参赛集训等 10 余项赛事。二是以赛促进学校“三教”改革，从专业、师资、课程、教材、基地 5 个维度出发，紧密整合教育链、产业链、人才链以及创新链，多措并举推动竞赛资源的成果转化，将大赛场地变为教学场地，将大赛标准转化成教学标准，将大赛内容转化为教学资源，实现竞赛成果有效转化。三是大赛引领推动人才培养质效提升，学校师生 2024 年在各级各类大赛中共取得了高水平标志性成果 166 项（国家级 34 项、市级 132 项），其中世界职业院校技能大赛中荣获了 2 银 1 铜、第二届全国乡村振兴

职业技能大赛中斩获 1 银 1 铜 2 优胜奖、2024 年重庆市职业院校技能大赛教学能力比赛中获得 1 个二等奖 1 个三等奖、第二届“成渝地区双城经济圈”微课比赛获得 1 个二等奖。

2.9 学生在校体验

2.9.1 劳动教育。顶层设计，构建劳动教育全链条协同育人体系。把劳动教育纳入人才培养全过程，贯通学生各年级，贯穿家庭、学校、社会各方面，学校多部门分工、职责明确、全员协同参与的体系。发挥教师队伍、管理队伍、后勤队伍、学生骨干队伍、社团在劳动实践教育中的作用，形成合力，共同做好劳动实践教育。做到劳动实践教育成果宣传和展示，总结经验和规律，形成重商品牌。



图 2-27 120 名学生参加“跨越山海 奔赴未来”西部陆海新通道 2024 重庆歌乐山越野赛志愿服务活动

科学考核与评价，培养学生劳动兴趣，引导学生换位思考、尊重劳动、热爱劳动，崇尚劳动，培养面向未来、德智

体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。强化劳动教育在立德树人、全面育人的重要地位和作用，开设劳动教育必修课。制定《重庆商务职业学院劳动实践教育实施方案》，成立学校劳动教育工作领导小组，建立劳动实践项目清单，开展劳动实践教育 18 次。

2.9.2 用心服务，筑牢心理健康防线。举办“启智润心 赋能成长”525 大学生心理健康月、“呵护心灵珍爱自我”珍爱生命活动月系列活动，累计举办主题宣教活动 101 场，覆盖学生 2.59 万人次，评选十佳项目 20 项，优秀指导教师 40 名，先进个人 50 名；利用校园媒体、网络平台等多渠道进行心理健康科普宣传，累计推送网络心理推文 48 篇，累计阅读量 13625 人次。成功立项重庆市第八届“青年爱不艾”防艾宣教项目，组织开展 6 场主题活动，累计 1.82 万人次参与，组织开展女性、营养健康等专题讲座 2 场。

夯实心理危机干预工作。建立全校学生心理健康档案库，春季 15448 人次、秋季 14504 人次心理健康普查工作，完成谈心谈话帮扶 2681 人次，摸排存在学业困难、家庭问题等 277 名学生，并建立一对一工作台账；对突发心理危机事件快速响应，重点干预 768 人次，有效处置危机个案 23 人次；常规咨询服务 96 人次；持续增强队伍心理健康工作能力提升。

开展辅导员能力提升专题培训，心理学生骨干队伍培训。

获重庆市 2024 年高校心育共建共享优质资源征集活动典型案例类一等奖、暖心贴士特等奖。获重庆市心理健康教育案例评选中荣获 13 个奖项，其中一等奖 1 个，二等奖 6 个，三等奖 6 个。获重庆市第八届高校社团参与艾滋病防治活动路演优秀项目 1 个，优秀指导教师 1 人，荣获重庆市第二届“甜甜虎”心理健康教育推选活动中“未成年人心理健康服务优秀工作者”1 人。



图 2-28 赴城口开展“谊路同行 护航童心”心理送教下乡



图 2-29 5 月心理健康月启智润心赋能成长活动图片

2.9.3 学生参加文艺展演获奖情况、学生参与志愿服务等社会实践。优化学生社团工作机制，常态化组织学生社团规范化管理，创新社团活动内容，大力发展学术科研型学生社团，开展跨领域活动，在实践中提高学生思想觉悟和理论素养。组织开展 2024 年学生社团招新活动，为学生社团发展注入新活力；开展科技艺术展、社团嘉年华、草坪音乐节、“行者无疆”摄影大赛等社团活动 1132 次，累计 13580 人次参与。



图 2-30 学校第二届大学生艺术节“民族舞艺 璀璨风华”民族舞大赛

获得重庆市商务委系统五四红旗团支部称号 18 个，14 人被评为优秀共青团干部，59 人被评为优秀共青团员，1 人被评为 2023 年度重庆市优秀共青团干部；获得第 43 届“动感地带”川渝“校园之春”文化艺术体育活动大学生辩论大

赛（高职高专组）季军、歌王争霸赛荣获市级二等奖、合唱大赛获市级三等奖；第十四届“挑战杯”中国大学生创业计划竞赛重庆市竞赛中，荣获金奖1项，银奖2项，铜奖11项，5人获得“优秀指导教师”称号；2023年重庆市大中专学生志愿者暑期文化科技卫生“三下乡”“返家乡”社会实践活动获得优秀团队奖4项，4人获得优秀个人，1人被评为“先进工作者”；2024年重庆市大中专学生志愿者暑期文化科技卫生“三下乡”“返家乡”社会实践活动中荣获“优秀单位”称号，3人获得“优秀指导老师”称号，18支队伍获得“优秀团队”称号，20人获得“先进工作者”称号，95人获得“优秀个人”称号；第七届大学生艺术展演活动庆市第七届大学生艺术节并获得一等奖3项，二等奖6项，三等奖7项，5人被授予“先进个人”称号。



图 2-31 学校第十三届田径运动会

打造志愿服务项目品牌，拓展志愿服务领域。参与第二

届“一带一路”国际技能大赛、西部陆海新通道 2024 重庆歌乐山越野赛、巴渝工匠杯居民服务业大赛、沙区妇联“三八节”主题活动等志愿者 345 人次；组织培训 180 名同学参加重庆市 2025 届普通高校毕业生双选活动志愿服务；组织开展 2024 年迎新、校园环境护卫、校园除草、AB 级考试和专升本考试、无偿献血等校内外志愿服务活动志愿者达 4238 人次；共推选 4 个优秀志愿服务项目参与第 43 届“校园之春”活动“公益青春”大学生志愿服务项目大赛志愿服务项目大赛。心理服务团队赴城口县北屏乡中心小学、咸宜镇中心小学等乡村小学开展“谊路同行 护航童心”心理送教下乡志愿服务活动。



图 2-32 赴城口开展“谊路同行 护航童心”心理送教下乡系列志愿服务活动



图 2-32 学生参与“共建山乡”志愿宣讲活动

注重社会实践育人功能，促进学用融合发展。持续做好社会实践品牌，共组建 90 支社会实践团队，1300 名学生参与暑期“三下乡”和“返家乡”社会实践活动；组织参加“一起云支教”专项活动，累计对接中小學生 251 人次，志愿服务时长达 5840 小时；积极推进西部计划工作，2024 年西部志愿者报名 85 人，最终通过录取 2 人。第二届“一带一路”国际技能大赛中 20 人获得市级志愿服务证书，且 4 人被评为优秀青年志愿者；“一起云支教”活动中 15 人获得“优秀志愿者”称号。

案例 8 学校田径竞赛高质量发展

2020 年以前，学校体育竞赛在市级以上比赛中成绩平平，奖牌寥寥，在区域赛场上毫无竞争力，学生参与度不高、运动水平提升缓慢，社会关注度低。痛定思痛，学校紧扣“以赛代练，以赛促改、以赛促教学、以赛促建”理念，一方面训练个性化，分析比赛成绩册，

确定“跨栏 + 长投 + 女子跳高”为突破口，以学生和项目特点制定计划，实施“周训练计划”“月考核制度”，定期评估调整。另一方面赛事组织优化：发挥教练员优势，因材施教，争取学院支持优化场地设施，创造良好竞赛环境。通过双管齐下全力推动体育竞赛高质量发展，此后，各项赛事在重庆市体育竞赛中崭露头角、脱颖而出。近三年体育赛成绩亮眼，田径项目尤为突出，多次在市级比赛中取得优异成绩，团体总分和单项名次成绩逐年提升，登上全国赛场。

2.9.4“改革创新，开展“一站式”学生社区综合模式试点。一是推进阵地建设，构筑社区育人新场域。投入 170 多万元，建设社区综合服务大厅等，推进物理场域的建设和文化阵地建设。二是强化党建引领，拓展社区育人新阵地。设置 3 个社区功能型党支部，每个社区配有社区书记 1 名，支部委员 2 名，积极谋划新形势下党建引领的学生一站式社区有效路径。三是健全制度措施，探索社区育人新模式。出台《“一站式”学生社区管理办法》等制度，构建实体化网格管理模式，完善楼长、楼层长、宿舍长三级管理体系。四是打造社区名片，激发社区育人新活力。结合学生专业特点，推出“星星点灯”夜市活动和北山市集，培养学生的创新精神和实践能力，累计参与师生达 10000 多人次，活动情况被中国教育报登载。

案例 9 “三张清单”推动“一站式”学生社区育人见效

学校于 2022 年 3 月启动“一站式”学生社区建设项目，成为重庆

市首批“一站式”学生社区自主建设试点学校，目前已建成缙云、北山和三河3个学生社区，以“三张清单”全面提升学生服务水平。一是以服务项目清单促便捷服务，设立3个服务大厅，理清服务内容清单30余项，协调教务、学工、后勤等7家职能部门常态入驻，设综合窗口10个一站集成业务，实现各类事务“一站式办理”“最多跑一次”。二是以学生诉求清单促学生成长，各类诉求办理以“一站式”学生社区为枢纽，串联起多单位、多人员，覆盖全校区、全领域、全时段，24小时全天候接收学生咨询、投诉和建议，形成“学生反映—集中转办—限期反馈—跟踪问效”工作闭环。三是特殊学生群体清单促精准帮扶，实施社区书记—社区辅导员—楼长—层长—宿舍长五级网格化管理，精准建立心理异常、家庭经济困难、学业困难、身体障碍、行踪异常等学生群体清单，做到底数清、情况明，日走访、月覆盖，精准落实帮扶举措。近两年，学生社区未发生矛盾纠纷事件，满意度超98%，违纪率同比下降12.5%，晚归人数同比下降52.8%。学生社会责任和担当意识大幅增强，近千名学生参与中国国际智能产业博览会等志愿服务活动，20名学生获“优秀青年志愿者”，“守望天使”学生公益团队获“全国百佳体育公益社团”等20余项荣誉，学生社区“星星点灯”育人品牌被中国教育报、学习强国等媒体报道转载，多个上级部门来校调研指导、市内外兄弟院校来校学习交流。

3.服务贡献

表 3 服务贡献表

序号	指标	单位	2023年	2024
1	毕业生初次就业人数*	人	2991	3213
	其中：A类：留在当地就业*	人	2696	2327
	B类：到西部和东北地区就业*	人	2832	2535
	C类：到中小微企业等基层就业*	人	2778	2739
	D类：到大型企业就业*	人	81	114
2	横向技术服务到款额	万元	298.56	247.95

	横向技术服务产生的经济效益	万元	1031.73	1000.00
3	纵向科研经费到账额*	万元	134.00	142.0
4	技术产权交易收入*	万元	0	10
5	知识产权项目数*	项	12	39
	其中：专利授权数量*	项	11	29
	发明专利授权数量*	项	1	3
	专利转让数量	项	7	4
	专利成果转化到账额	万元	120	10
6	非学历培训项目数*	项	50	182
	非学历培训学时*	个	234739	9142
	公益项目培训学时*	个	925	1728
7	非学历培训到账经费	万元	486.71	1204.57

3.1 服务行业企业

学校深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想 and 党的二十大精神，深化产教融合、科教融汇。对接行业协会和餐饮相关企业，努力提升服务能力，通过开展社会培训和评价，承办各类职业技能比赛，开发行业标准及规范、培训教材等工作，为本地行业企业实现更好发展提供了支持。全年累计完成技术服务项目 500 余项，技术服务产生的经济效益 1300 余万元。授权国家发明专利 1 项，实用新型 9 项，专利成果转化金额 120 万。



图 3-1 首届两岸服务业大会暨第十三届两岸暨港澳服务业论坛

技术赋能行业企业，提供职业标准开发和技术技能培训服务。社会培训服务工作方面，完成企业新型学徒制、职工技能提升、职业技能竞赛选拔赛培训、社区培训和公益培训、考评员培训、来渝务工经商少数民族群众国家通用语言文字、职业技能培训和“六类”人群就业培训等培训服务。主要培训工种包括中式烹调师、中式面点师、西式面点师、西式烹调师、食品安全师、重庆小面、烧烤、新疆菜、地方特色菜、餐厅服务员、公共营养师、前厅服务员、茶艺师、客房服务员等，目前已培训服务共计 30033 人天，收入约 4675635.1 元，社会培训收入同比 2023 年增长 6%。



图 3-2 “重庆火锅师傅”劳务品牌试点仪式

案例 10 启动 2024 年“重庆火锅师傅”劳务品牌试点建设

10 月 10 日,学校正式启动 2024 年“重庆火锅师傅”劳务品牌试点建设。市农业农村委、南岸区农业农村委、市火锅产业协会、重庆友成乡村振兴劳务品牌促进中心,重庆火天下科技有限公司、重庆知行数联数字乡村科技有限公司及“重庆火锅师傅”劳务人员培训教师和 165 名学员参加启动仪式。学校与重庆市火锅产业协会、重庆火天下科技有限公司、重庆知行数联数字乡村科技有限公司现场签约,就“重庆火锅师傅”劳务品牌建设工作展开深度合作。

“重庆火锅师傅”劳务品牌培训作为全市 7 个试点的创建品牌之一,为重庆火锅行业、重庆经济社会高质量发展和乡村振兴提供强大助力。随着重庆火锅行业的发展,规模壮大、人员增多,规范行业发展和建立行业从业劳务人员包含素质、服务、技能三个维度的品牌标准至关重要;“重庆火锅师傅”劳务品牌的建设,给予了火锅从业人员“身份证”,也为普通劳动者提供了一个转化为职业技能人才的新通道,极大地拓宽了职业发展道路;学员通过培训,在就业中向被服务者展示高素质、强技能、优服务,同时带动更多的周边的志同道合的同志加入“重庆火锅师傅”品牌中来,通过努力劳动、品牌支撑、组织支持赚取更为丰厚的报酬,带动更多同志共同富裕。

3.2 服务地方发展

聚焦国家和重庆重大战略突出商务研究智库作用。围绕重庆打造新时代西部大开发重要战略支点、内陆开放综合枢纽“两大定位”，成立研究专班，分领域开展深入调研，形成相关研究报告 3 篇。承接重点领域商务经济研究。参与全国首个绿色商务发展规划《推动美丽重庆建设促进绿色商务发展规划（2024—2030 年）》编制，承接《对接国际高标准经贸规则重庆先行先试研究》课题研究、重庆国际消费中心城市建设试点成效监测评估工作、《重庆市全面小康志（1978-2021）》完成对外贸易、电子商务、商贸流通等 11 个章节编撰。组织编撰《RCEP 协议下重庆重点进出口商品优惠税率参考指南》，形成研究报告 1 篇；对重庆商务领域发展中的全局性、系统性、战略性问题以及热点难点问题开展深入研究、提供咨政建言，报送决策建议 3 篇；出版《商务经济研究》内刊 10 期。

着重“三院”建设，抓“教育强市区县行”工作。大力推进重庆商务研究院、中科重庆大数据技术应用研究院、重庆市渝菜烹饪研究院建设，进一步理顺管理机制，强化专项服务推进工作，提高研究院工作实效。进教育强市区县行工作。充分发挥研究院平台以服务区域高质量发展为目标，打造服务区县专家团队、助力区县产业发展、强化成果转化，增强商院服务区域建设的能力和水平。学校博士后博士后科研工作站协议落地，推进导师和博士进站研究。落地发明专

利和实用新型专利受理书 18 项等，并且完成上阶段合作项目验收工作，有序推进新合作实施。

案例 11 烹饪工艺与营养专业依托平台提升服务水平

烹饪工艺与营养专业依托重庆市渝菜烹饪研究、川渝烹饪产教联盟等专业平台，通过系统集成、产教融合，并充分发挥学生专业社团功能，提升专业内涵发展，服务行业企业发展。

依托重庆市渝菜烹饪研究院成功召开 2023 年首届、2024 年第二届川渝地区餐饮产业与美食文化发展研讨会。汇聚川渝及毗邻地区专家学者 100 余人，围绕成渝地区双城经济圈战略发展，川渝美食产业与饮食文化发展开展学术交流。其形成的重要会议成果《关于推动我市火锅产业集群品牌发展的建议》得到重庆市政协采用。参与制定火锅料理师国家职业标准 1 项，主持制定重庆市地方标准 2 项、团体标准 3 项。主持重庆市社科联“两基”优秀成果项目 1 项、沙坪区社科联社会科学普及项目 2 项，发表核心论文 5 篇，一般性论文 160 余篇。成果积极应用到重庆国际美食名城和消费中心城市建设。

依托川渝烹饪产教联盟平台，成功召开 2023、2024 年会及两届川渝地区烹饪教育发展论坛。汇聚川渝地区烹饪教育专家、教师 100 余人，收到教育教学论文 60 余篇，共同探讨川渝烹饪教育发展大计、分享烹饪专业成果经验，成为川渝烹饪教育研究成果重要发布平台，在全国产生积极重要影响。

3.3 服务乡村振兴

3.3.1 积极落实政策支持和资金帮扶。学校坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的二十大精神 and 习近平总书记关于“三农”工作的重要论述，认真

落实市发改委、市教委、市商务委帮扶集团关于乡村振兴的有关安排，发挥办学优势，从人才支援、资金支持、消费帮扶、技术指导等方面，助力城口县和万州区全面推进乡村振兴。投入经费 130 余万元，帮扶工作成效显著。



图 3-3 学校党委书记江涛率队赴城口县开展乡村振兴调研

3.3.2 建强阵地，筑牢乡村振兴“桥头堡”。一是拓展消费帮扶。组织开展消费帮扶聚力行动，到北萍乡等开展主题党日、工会活动，大力宣传和推介城口特色产品，通过线上线下采购完成消费帮扶 40 万余元。二是深度直播助农。发挥电子商务和市场营销专业优势，借助学校抖音平台，利用“小平台”对接“大市场”，免费为城口农户直播带货，销售腊肉等农特产品 11.8 万元。三是加强宣传引导。发挥数字媒体艺术专业优势，做深做实产品宣传，主动对接商户和农户，

开展宣传指导 30 余人次，指导制作宣传视频 7 个，帮助脱贫农户就业 5 人。

3.3.3 技术支持助力产业发展。建立脱贫群众职业教育和技能培训需求清单，利用学校师资组织开展电商、烹饪、旅游等实用技能培训。二是提档特色民宿。立足城口县民宿产业实际，组织专家到咸宜镇实地调研，提档升级旅游民宿 3 家。三是研发特色菜品。发挥烹饪工艺与营养专业优势，提升城口菜品竞争力，研发特色菜品 3 道，开展品鉴活动 1 场。

3.3.4 厚植基础，激活乡村振兴“动力源”。一是建优旅游村镇。发挥旅游管理专业优势，立足旅游特色资源，向广度深度进军，配合启动北屏生态康养旅游民宿村项目规划。二是开展技能培训。建立脱贫群众职业教育和技能培训需求清单，利用学校师资组织开展电商、烹饪、旅游等实用技能培训，培训 100 余人次。三是提档旅游民宿。发挥酒店管理与数字化运营专业优势，制定咸宜镇民宿产业规划，提档升级旅游民宿 3 家。四是研发特色菜品。发挥烹饪工艺与营养专业优势，提升城口菜品竞争力，研发特色菜品 3 道，开展品鉴活动 1 场。

3.3.5 多元共建，构建乡村振兴“新格局”。一是开展主题教育。深刻领悟脱贫攻坚精神，牢牢把握乡村振兴历史使命，组织在校师生深入学习习近平总书记关于乡村振兴重要讲话和指示精神，直接受教育师生 1.4 万余人。二是关爱留

守儿童。发挥学前教育专业优势，组建 20 人师生团队，到北屏乡和咸宜镇中心小学开展“谊路同行 护航童心”心理健康送教下乡活动，受益师生 1000 余人。三是全面落实资助。建城口籍家庭困难学生“一生一档”，全面及时掌握困难学生家庭情况，优先给予困难学生勤工助学等资助，推荐就业岗位 182 个，实现城口籍在校困难大学生精准资助率达 100%、毕业去向落实率达 100%。

3.4 服务地方社区

3.4.1 开展社区教育。大力开展社区服务，依托社区学院、老年大学烹饪共建基地、乡村振兴专业人才培养基地等，深入了解社区需求，不断丰富服务内容，开展“为民、便民、安民”服务。通过社会培训和评价等工作，开展社区教育及社会培训。完成企业新型学徒制、职工技能提升、职业技能竞赛选拔赛培训、社区培训和公益培训、考评员培训、来渝务工经商少数民族群众国家通用语言文字、职业技能培训和“六



图 3-4 海棠红 党建廉风 基层党建时间示范点创建活动

类”人群就业培训等培训服务。主要培训工种包括中式烹调师、中式面点师、西式面点师、西式烹调师、食品安全师、重庆小面、烧烤、新疆菜、地方特色菜、餐厅服务员、公共营养师、前厅服务员、茶艺师、客房服务员等，目前已培训服务共计 30033 人天，收入约 4675635.1 元，社会培训收入同比 2023 年增长 6%。

案例 12 学校与海新街社区“校街共建实践基地”

5 月 22 日，为实现资源共享、优势互补，打造具有地方特色的职业教育品牌，提升社区居民职业技能水平，促进地方经济社会发展，学校与海棠溪街道在海新街社区举行仪式，挂牌成立“校街共建实践基地”。依托实践基地组织学员入驻社区养老服务站、参与社区文化沙龙活动，开展志愿服务，提升学员的社会实践能力，同时面向街道辖区失业人口、党员群众开展多个工种的公益和非公益职业技能培训。

3.4.2 技能等级评价工作。技能等级评价工作方面，本年度在 12 个区县新增评价考点 19 个。其中在渝北、綦江、永川、大足、万盛、垫江 6 个区县新增智能化技能评价考点 8 个，在开州、黔江、彭水、垫江 4 个区县设立了重庆市乡村振兴劳务品牌“重庆火锅师傅”评价考点 5 个。还新增了渝北职业教育中心、渝中艾琳艾美形象设计职业培训学校、垫江鼎汇职业培训学校等 11 家技能评价合作单位。目前，共

有 46 家培训学校和企业与学校开展技能评价合作，形成了覆盖市内 17 个区县、28 个考点的职业技能等级评价范围。开展技能评价 112 个批次，共计 4309 人，社会评价服务收入 1042335 元。目前，社会评价正在有序开展中，力争全年技能评价实现 5000 人以上。

3.5 具有地域特色的服务

参与制定“火锅料理师”职业工种国家标准；编制完成了《重庆火锅美食街区地方标准》《刨猪汤宴席及菜品制作技术规范》《重庆养生火锅料理制作技术规范》《江津区四面山镇酸笋鱼团体标准及酸笋鱼技术标准》《2023 年度餐饮业运行监测服务》等；编制了《重庆市火锅产业高质量发展规划服务（2024—2030）》《寻味万盛》美食丛书、《“重庆火锅师傅”劳务品牌培训教材》和《“巴渝大嫂”劳务品牌培训教材》（共三本教材）。



图 3-5 “火锅料理师”职业工种国家标准

3.6 具有本校特色的服务

学校作为第 47 届世界技能大赛烹饪（西餐）项目中国基地，秉持着高度的责任感与使命感，认真履行职责，切实做好世界技能大赛集训基地建设管理和集训服务保障工作。学校和烹饪与食品学院领导高度重视，多次现场观摩指导并提出宝贵意见，烹饪与食品学院组建专门的专家团队、教练团队和后勤服务团队。

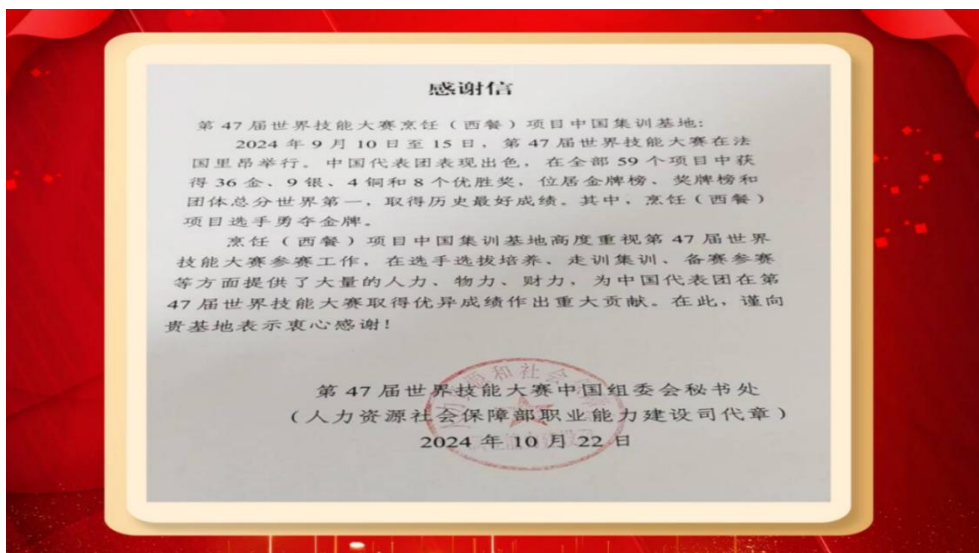


图 3-6 第 47 届世界技能大赛中国组委会秘书处向学校发来感谢信



图 3-7 国家队专家、教练和选手在学校基地合影

重庆市级科普基地有序推进烹饪技术科普相关工作。通过多种形式开展科普活动，极大地丰富了基地的多元化发展。烹饪技术科普基地开展了“用心烹煮幸福餐、用爱传承家国味”主题活动，以“懂烹技、晓调味、聚营养、颂美德”科普服务宗旨，向师生和市民开启了“做到科学烹饪，享受美食乐趣；体验食礼中华，践行终生学习”的科普活动。



图 3-8 泡菜非遗传承人宋彬大师开展烹饪技艺科普活动

重庆市民厨协会会长、老宋家传统泡菜非遗传承人宋彬大师开展烹饪技艺科普讲座——“科学烹饪，非遗赋能重庆经典菜肴技艺”。全国技术能手、高级工程师王旒开展烘焙工匠职业发展科普讲座。重庆市民厨协会会长、老宋家传统泡菜非遗传承人宋彬大师开展烹饪技艺科普讲座——“科学烹饪，非遗赋能重庆经典菜肴技艺”。基地科普专员前往重庆南渝中学开展美食职业体验活动——“匠心筑梦，技创未来”。

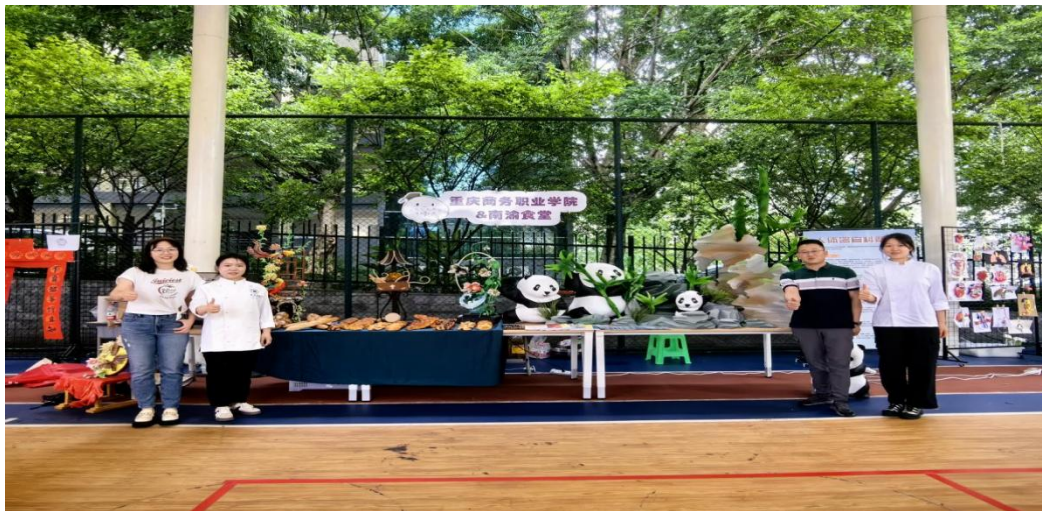


图 3-9 基地科普专员在中学开展美食职业体验活动

案例 13 发挥专业特色 助力乡村振兴

城口县地处大巴山南麓，辖 2 个街道、10 镇、13 乡、173 个行政村、31 个社区居委会。常住人口 19.65 万人，其中农村常住人口 11.25 万人，农村居民人均可支配收入 13359 元。2021 年以来，学校始终稳扎稳打，全力绘就城口县乡村全面振兴的美好蓝图，2023 年帮扶地区农村居民人均可支配收入增长超过 7%，脱贫群众认可度达 100%。

一是挖掘特色基础。组织开展消费帮扶聚力行动，到北萍乡等开展主题党日、工会活动，大力宣传和推介城口特色产品，通过线上线下采购完成消费帮扶 40 万余元。借助学校抖音平台，开展电子商务和市场营销推介，利用“小平台”对接“大市场”，免费为城口农户直播带货，销售腊肉等农特产品 11.8 万元。做深做实产品宣传，主动对接商户和农户，开展宣传指导百余人次，指导制作宣传视频 7 个，帮助脱贫农户就业 5 人。

二是发挥专业优势。发挥旅游管理专业优势，立足旅游特色资源，向广度深度进军，配合启动北屏生态康养旅游民宿村项目规划，建优

旅游村镇。建立脱贫群众职业教育和技能培训需求清单，利用学校师资组织开展电商、烹饪、旅游等实用技能培训，培训数万人次。发挥酒店管理与数字化运营专业优势，制定咸宜镇民宿产业规划，提档升级旅游民宿 3 家。发挥烹饪工艺与营养专业优势，提升城口菜品竞争力，研发特色菜品 3 道，开展品鉴活动 1 场。

三是促进多元共建。深刻领悟脱贫攻坚精神，牢牢把握乡村振兴历史使命，组织在校师生深度开展教育 1.4 万余人。关爱留守儿童，组建学前教育 20 人师生团队，到北屏乡和咸宜镇中心小学开展“谊路同行 护航童心”心理健康送教下乡活动，受益 1000 余人。全面落实资助，建城口籍家庭困难学生“一生一档”，推荐就业岗位 182 个，实现城口籍在校困难大学生精准资助率、毕业去向落实率 100%。

4. 文化传承

4.1 校园文化

4.1.1 精神文化建设。坚持“扬儒商文化，育商务精英”的办学理念，遵循“立足重庆、服务全国、走向国际、注重内涵、强化特色、跻身一流”的基本发展理念，践行“厚德、博学、笃行、创新”的校训，倡导师生具备品行高尚、学识渊博、践行务实、大胆创新的能力品质。



图 4-1 部分学校文化景观

4.1.2 制度文化建设。通过制度文化建设推动管理工作的人性化、制度化、规范化、科学化，从制度上确保学校重大决策的科学高效。坚持依法治校，遵照《中华人民共和国高等教育法》的规定，建立自主办学、科学决策、民主管理的工作机制和现代高校管理制度，切实加强党风廉政建设，加强教代会和工会建设，坚持校务、院务公开制度，充分发挥民主党派和无党派人士的作用，支持他们为学校建设发展献计献策，自觉接受他们的监督。将全校各方面的规章制度汇编为《重庆商务职业学院规章制度汇编》，作为处理校内各项工作的依据。

4.1.3 活动文化建设。把开展生动活泼、健康向上的主题文化活动作为促进优良校风、学风形成的有效手段和途径。组织开展庆祝中华人民共和国成立 75 周年持续开展“强国复

兴有我”群众性主题宣传教育活动、开展“牢记殷殷嘱托 强国复兴有我”——第六届“思政大课堂”展演活动。加强学生生活区域的文化环境建设，开展“文明食堂”建设、“文明寝室竞赛”“文明宿舍”“文明班级”“推优入党”“三好学生”和“学生标兵”等评比，提升学生的文明素养；“一站式社区”因时制宜地开展多种寓思想性、政治性、知识性、趣味性为一体的文化活动；按照“立足校园、面向社会”的志愿服务活动原则，鼓励在校学生人人争做注册志愿者，保障每位注册志愿者每年不少于 48 小时的志愿服务活动；将竞技体育与群众性体育活动相结合，办好田径运动会和各类体育单项比赛，在经常性的锻炼和各种比赛中提高身心素质，增强对学院的认同感和集体荣誉感；开展丰富多彩的教职工文体活动，促进教职工的身心健康和集体荣誉感、归属感。



图 4-2 师生参加第 22 届全国大学生田径锦标赛

4.1.4 环境文化建设。按照“绿色、高雅、理性、开放、

和谐”的原则建设优良的环境文化。建立完善重庆商务职业学院品牌形象识别系统，在各种交流、仪式、庆典活动中推广形象识别系统建设成果；加强对校园广告、横幅、标语、宣传橱窗和张贴栏的管理和清理，保持校园环境整洁；建成了学工文化墙、国防教育文化墙、团学文化墙、教学文化墙、党风廉政文化墙、宣传思想文化墙、工会之家、党建工作室（11个）、文化墙（10个）、马克思主义学院文化展厅、“一站式”学生社区文化室、北山文化公园、滨河公园、梧桐大道、党旗墙、转盘励志牌、我爱重商打卡地、文化石等。



图 4-3 学校部分文化墙

4.1.5 网络文化建设。充分发挥网络媒体在大学文化建设中的强势作用，把校园网络建设成为展示学校风貌、加强对外交流、开展宣传教育、引导和活跃文化生活、融艺术性、信息性、思想性、知识性、趣味性、服务性于一体的重要载

体，不断规范校园网络文化建设，提升校园网络服务的品位和水平。



图 4-4 网络文化宣传



图 4-5 全国高校网络教育优秀作品

在教育部思想政治工作司、中央网信办网络社会工作局举办的第七届全国大学生网络文化节和全国高校网络教育优秀作品推选展示活动中，重庆商务职业学院荣获一二三等奖各一项、优秀奖二项。分别是：一等奖：优秀推广作微课《莲心·廉行》），二等奖：优秀展播作品新媒体《非遗正

青春》，三等奖：优秀推荐作品新媒体《青莲说》，优秀奖：优秀入围作品网文《相续追寻开山人 下庄精神木成林》和优秀新媒体《“味·道”中国》。

4.2 红色文化

4.2.1 融入思政课程。打造红色文化教育思政课程体系，将爱国主义教育 and 红色文化纳入课程体系，通过课堂教学、主题班会、实践教学、校园宣讲、文化生活、课外活动、课外阅读等多种途径，开展“红色经典诵读比赛”“高校师生暑期红色之旅”“三下乡”等实践活动。



图 4-6 红色经典诵读比赛

组织学生积极开展 2024 年“青言青语”理论普及宣讲团活动，宣讲团在彭咏梧烈士纪念园进行了专项主题分享活动；每年国庆节，校团委组织学生开展爱国主义教育主题升旗仪式。把红色教育纳入学生入党培训、“开学第一课”思政教育，深入学习红色文化和革命精神，培养爱国主义情怀。

4.2.2 积极开展红色文化活动。充分利用重庆红色教育资

源，常态化开展红色文化教育活动，深入了解了重庆的抗战文化和革命先烈的伟大情怀。组织大学生艺术团、青年志愿者协会、各二级学院学生社团等，充分利用重大历史事件、中华历史名人纪念活动、七一建党节、“11·27”烈士殉难75周年纪念日、庆祝新中国75周岁华诞等，组织师生参观红岩魂陈列馆、渣滓洞、张自忠烈士陵园等地，深入开展红色文化教育活动。每学期开展红色文化活动10余次，辐射人数超过5000人，取得良好的反响。

案例 14 课赛结合传承中华优秀传统文化

学校始终坚持服务教育强国、文化强国建设，加大国家通用语言文字推广力度，传承发展中华优秀传统文化，落实全国青少年读书行动，深化“典耀中华”主题读书行动，每年举办中华优秀传统文化经典诵读展演活动。近5年来，学校经典诵读团队参赛师生队伍不断壮大，获奖等次越来越高，2019年，大学语文教研室汪婷老师获得重庆市“中华经典诵写讲”大赛（诵读类）教师组二等奖；2022年，汪婷老师、杨薇老师组队，获得重庆市“中华经典诵写讲”大赛（诵读类）教师组三等奖；2023年，白净老师独诵作品获得重庆市“中华经典诵写讲”大赛（诵读类）教师组二等奖；2024年，北山社区、马克思主义学院联合大学语文教研室、博雅文学社共同举办了中华优秀传统文化经典诵读展演活动，白净老师独诵作品《母亲》被推送参加国赛。系列活动体现了学校对中华优秀传统文化的传承与发扬，为师生们创造出良好的文化氛围。

4.2.3 融入阵地建设。成立“3+X”为基础的红色文化阵地。“3”即以3个“一站式”社区为支撑，依托红色学习室、红色电影院、红岩小剧场等学习阵地，组织社区师生开

展红色文化教育活动。依托一站式社区中建立的“红石榴民族团结及统战工作室”，会计学院与社区定期联合开展“共结石榴情 领略新重庆”主题活动、观看爱国主义电影，增强少数民族学生的国家认同感和民族团结意识；“X”即各机关支部、二级学院党总支充分利用“党建之家”，打造红色党建文化墙，将红色文化融入党组织生活。



图 4-7 开展“光影耀重庆 奋进新征程”庆祝新中国成立 75 周年观影活动

4.2.4 融入宣传教育。扩大宣传引导覆盖面，充分发挥校内外媒体联动，把爱国主义教育和红色文化贯穿到宣传之中，不断巩固壮大积极健康向上的主流思想舆论。运用学校新媒体联盟，全方位、多形式传播红色文化，大力倡导社会主义核心价值观。紧密结合师生身边事例和优秀传统活动，在生动活泼的宣传报道中引导广大师生传红色文化。充分利用七

一建党节、国庆节、“11·27”烈士殉难 75 周年纪念日等重要节日和重要历史人物纪念日，开展主题教育宣传。依托“重商思政”微电影、微视频资源库，重商新媒体矩阵联盟、夏德林劳模创新工作室、会计学院“计忆青春”工作室等，推动学校广大师生积极创作体现时代精神，创作校园微视频作品，弘扬红岩精神。



图 4-8 前往红岩烈士陵园开展纪念“11·27”烈士殉难 75 周年活动

4.2.5 融入校园文化建设。引入红岩革命故事展演、红色文化进校园等特色品牌活动，每年 6 月组织全校师生开展第六届“思政大课堂”展演暨“七一”表彰活动，将红色基因根植师生心底。开发学校视觉形象识别系统、培育重商文化作品传播中心，充分利用“初心宣讲团”、红色学习室、红色电影院、红岩小剧场打造红色文化品牌。组织学院师生积极开展“中华烹饪技艺与食礼中华”科普行动、烹饪艺术交

流文化节等主题活动，让红色文化与商务特色文化高度融合，互促互进。



图 4-9 “思政大课堂”展演暨“七一”表彰活动



图 4-10 组织开展读书节经典诵读比赛



图 4-11 北山社区开展“红石榴”系列活动《红岩》赠书仪式



图 4-12 “青言青语”理论普及宣讲团成员前往巫溪县彭咏梧烈士纪念馆开展了专项主题分享活动

4.3 地方特色文化

重庆地处巴渝核心地带，兼具悠久的历史积淀与鲜明的地域特色。学校始终以“传承巴渝文化，服务区域发展”为使命，深度融入地方文化生态，围绕课程开发、技能培养、产业服务等多维度，探索地方文化与职业教育的深度融合模

式，形成了“文化融入课程、服务乡村振兴、赋能产业发展”的鲜明特色。

4.3.1 课程赋能文化传承与创新。学校聚焦巴渝文化，系统构建“地方文化+职业教育”课程体系，探索多样化人才培养模式。**地方食材创新**，以市级首席技能大师工作室为平台，开发沧沟大鲢汤锅、双河番茄鲜切牛肉汤锅等地方特色菜品，通过课程实践传承并创新地方特色美食。



图 4-13 市级首席技能大师工作室在学校授课

国际化课程推广，承办“西班牙渝菜烹饪技术人才培训班”，为来自共建“一带一路”国家的学员开设“渝菜+中文”课程，将重庆美食文化推向国际舞台。

案例 15 聚焦“中文+职业技能”，助力中西文化交流

2024 年 10 月 22 日，学校承办的 2024 年重庆市人民政府外国留

学生市长奖学金丝路项目——西班牙渝菜烹饪技术人才培训班正式开班，培训为期3个月，采取“线下理论+实操”的方式，为来自西班牙的30名学员培训中文和烹饪职业技能。自2019年以来，学校已连续5年承担丝路项目，本年获批立项的西班牙渝菜烹饪技术人才培训班奖学金项目，学校聚焦“中文+烹饪职业技能”，发挥专业优势，邀请校内外专家、名厨大师等师资，精心设置课程内容和教学实践活动，构建起“素质培训、专业理论培训、实操培训”+“拓展项目”培训体系，除开展中文和烹饪技能培训外，还带领学员走进重庆红岩景区、演艺和非遗场所，深度领略重庆美景美食和特色文化，致力于培养既懂中文，又能掌握中式烹饪技艺的技能技术人才，提升烹饪教育国际影响力，促进中西文化交流。



图 4-14 西班牙渝菜烹饪技术人才培训班成员合影

4.3.2 校地协同促进乡村振兴。学校以“专业服务地方”为抓手，聚焦乡村文化和产业振兴，深入乡村一线，推动校地合作落地见效。

乡村菜品优化：烹饪学院“烹小厨”乡村振兴实践团赴武隆区沧沟乡、双河镇实地走访农户，优化当地特色菜品，

提出“建大鲵科普馆、唱响大鲵之乡”等建议，助力地方特色美食文化赋能乡村旅游产业。



图 4-15 “烹小厨”乡村振兴实践团赴武隆区

厨师技能培训： 为沧沟乡 10 余名乡村厨师开展菜品设计、食品安全与操作规范培训，帮助乡村餐饮业提档升级。

菜品创新培训： 联合乡村旅游协会举办“渝味乡村创新菜品实操培训”，培训全市 50 余名农家乐经营者，推动乡村餐饮从传统走向现代化、标准化。



图 4-16 重庆乡村菜品研究院“渝味乡村菜品实操培训班”合影

4.3.3 火锅文化品牌建设。火锅是重庆的文化名片，巴渝美食的重要代表。学校依托渝菜烹饪研究院和火锅学院，推动火锅文化品牌化、标准化发展：

火锅国家职业标准：学校作为第二排名单位参与制定《中式烹调师（火锅料理师）国家职业标准》，填补了火锅行业技能人才培养的标准空白。

劳务品牌推广：联合市火锅产业协会打造“重庆火锅师傅”劳务品牌，编写《重庆火锅师傅理论知识》《重庆火锅师傅技能操作》《重庆火锅师傅服务培训》和《重庆火锅师傅经营与管理》等教材，培养 1000 名以上火锅行业高技能人才。

火锅大赛平台：承办“巴渝工匠杯”火锅烹饪大赛，

搭建技能竞赛与文化推广平台，推动重庆火锅文化走向全国。

4.3.4 地方文化国际传播。学校积极参与“一带一路”职业教育合作，利用政府丝路项目将巴渝文化传播到国际。通过西班牙渝菜烹饪技术人才培训班，让海外学员学习经典渝菜制作技艺，感受中国文化魅力，为中西文化交流搭建桥梁。学校持续推进“火锅文化国际化”项目，与国外高校和企业合作，打造“火锅工坊”，进一步提升重庆地方文化的国际影响力。

4.4 非遗文化

非物质文化遗产是跨越时光的“活”文化，是亘古亘今、历久弥新的匠心结晶与智慧文明，更是中华优秀传统文化的重要组成部分。习近平总书记强调：“要加强非物质文化遗产保护和传承，积极培养传承人，让非物质文化遗产绽放出更加迷人的光彩。”学校积极响应习近平总书记的号召，持续推送非物质文化进校园活动，培养师生对传统文化、民族文化的传承与创新能力，增强师生的文化自信与民族认同感。

4.4.1 节日节气融非遗，共赏民俗文化之韵。制作并发布二十四节气图与传统节日头图。围绕“喜迎新年”“追忆端午”“共话中秋”“礼赞祖国”等十大传统节日，通过组织非遗文化体验活动，让师生亲手制作与节气、节日相关的手工艺品，如春节的剪纸、对联，端午的香囊，中秋的月饼等，开展投壶、猜灯谜等小游戏，既增强了学生的动手能力，又加深了他们对非遗文化的理解与认同。此外，注重非遗技

艺的活化与创新，鼓励学生将传统工艺与现代设计理念相结合，创作出具有时代特色的作品，如将二十四节气元素融入现代设计，让传统文化焕发新生。



图 4-17 中国传统节日写春联、投壶活动

4.4.2 行业匠人进校园，共传非遗美食技艺。开设非遗技艺传承班，邀请非遗传承人亲自授课，让学生在实践中近距离接触并感受传统文化的精髓。邀请了刘湮兵、黄荣胜、邓正波、周洪兴、周朝勇等多位中国烹饪大师及非遗传承人走进校园，为师生们带来了一场场精彩的美食盛宴。从陈氏毛血旺到肖鸭子卤水调制技艺，从意境菜“江山固本幸福鲍（抱）”到大千菜，再到非遗美食尧坝周姚黄粑，大师们不仅展示了精湛的烹饪技艺，还分享了各自从厨历程和创业经历。这些活动激发师生们对中华美食的热爱与追求，促进了产教融合和非遗文化的传承与发展。



图 4-18 中国烹饪大师及非遗传承人走进校校园

4.4.3 文艺舞台展非遗，共扬文化独特魅力。组织“思政大课堂”展演暨“七一”表彰活动，以“艺术味”“青春味”“时代味”为基调，表演唱《川江号子——船到码头把酒喝》不仅保留了川江号子原汁原味的传统韵味，还巧妙地融入了现代舞台艺术元素，使得古老的号子声焕发出新的生机与活力。拍摄的短片《非遗正青春》在教育部举办的第七届全国大学生网络文化节和全国高校网络教育优秀作品推选展示活动中获新媒体优秀展播作品（全国共 33 个），展现蜀绣、长嘴壶茶艺等传统非遗技艺；《翻出新“视”界》微宣讲视频将“纸翻花”为代表的非遗文化巧妙融入思想政治教育之中，在重庆市大中小学思想政治教育一体化微宣讲

短视频比赛中获得一等奖。



图 4-19 大思政课堂的非遗技艺

学校致力于将非遗文化巧妙融入职业教育的每一个环节，让学生在日常学习中就能感受到传统文化的魅力，同时利用互联网世界，将非遗文化搬上新媒体平台传播，让更多人看见优秀的传统文化作品，在培养一批既懂技术又懂文化的复合型人才助力传承非遗文化的同时，也为社会经济发展贡献学校的力量。

案例 16 聚合资源 构建“三全育人”实践园地

一是深化部门协同，推动全方位育人。学校印发工作要点，建立工作台账，明确组织人事、学工、教务、后勤等职能部门在“三全育人”建设方面的牵头职责和具体任务，压实二级学院一线责任，形成全方位育人格局。二是推动队伍下沉，落实全员育人。学校推进领导带头进社区，二级学院推进党政负责人常态进社区与学生开展面对面交流活动；学生工作部推进全体专职辅导员入驻社区与学生同吃、同住、同生活，有效实现辅导员与社区学生同场域、同频率、同成长。落实学生心理健康教育服务，开展一对一深度辅导等服务，开展心理育人活动 99 场，开展资助育人活动 3 场；组织部推动社区功能型党

支部有序开展工作，并配备社区辅导员 7 名入驻社区;马克思主义学院推进思政理论课教师进社区开展理论宣讲;后勤处落实后勤服务进社区;教务处明确学业导师队伍进学生社区开展“四个一”驻楼活动;团委落实学生骨干队伍进社区，组建学生自我管理服务、志愿服务团队 6 支，开展劳动实践活动、公益志愿活动 190 次。三是加强文化浸润，落实全过程育人。开展“北导讲坛”、“北山新秀”、“学长学姐有话说”、“红石榴”民族团结品牌、“舞动青春”、“星星点灯”、“北山市集”、“黄葛树下故事会”等社区文化活动 400 余次，吸引学生参与数千人次。



图 4-20 “黄葛树下故事会”活动

5.国际合作

表 5 国际影响表

序号	指标	单位	2023 年	2024 年
1	开发并被国外采用的职业教育标准、资源、装备数量	个	26	40
	其中：标准数量	个	18	26
	专业标准数量	个	10	10
	课程标准数量	个	8	16
	资源数量	个	—	14
	装备数量	个	—	0
2	在国外开办学校数	所	3	3

	其中：专业数量	个	2	3
	在校生数	人	142	0
3	接收国外留学生专业数	个	2	2
4	接收国外留学生人数	人	142	0
5	接收国外访学教师人数	人	3	6
6	中外合作办学专业数	个	2	2
	其中：在校生数	人	174	170
7	专任教师赴国外指导和开展培训时间	人日	345	360
8	在国外组织担任职务的专任教师人数	人	2	2

5.1 留学生培养质量

重庆市市长奖学金丝路项目渝菜烹饪技术研修班共计招收西班牙学员 30 人到校进行为期 3 个月的学习，顺利结项。申报的 2024 年市长奖学金丝路项目获批立项，29 名西班牙学员于 10 月到校开始学习，项目顺利开班。完成“货币的艺术之旅”汉语桥线上团组 68 名秘鲁学生教学任务，“巴渝美食之美”汉语桥外国学生来华团组项目获教育部中外语言合作交流中心正式立项。



图 5-1 “货币的艺术之旅”汉语桥线上团组项目成员合影

案例 17 汉语桥项目促人文交流走深走实

文明因多样而交流，因交流而互鉴，因互鉴而发展。学校“货币的艺术之美”汉语桥线上团组交流项目顺利举办，借网络云端之力，带领 68 名秘鲁学员云游重庆，了解中国货币文化，回顾中国货币发展历史，回看今朝中国先进的支付方式，感受中华传统与现代文明之间的文化火花。本次汉语桥项目课程围绕“中文+职业技能”开设，主要有《基础汉语》《中国货币与文字》《货币与古代诗歌》《购买与支付》等 10 门直播课程，《外圆内方》《货币上的美》《人民币上的山水风景》《压岁钱》等 12 门录播课程，构建起集语言培训、专业学习、文化传播于一体的特色人文交流体系，受到秘鲁学员的喜爱与支持。汉语桥项目不仅为中秘文化交流搭建了平台，还进一步促进了国际中文教育发展与中外文明互学互鉴。

5.2 合作办法质量

积极引进国外优质的教育资源，引入外籍师资 7 人次，有序推进与英国雷克瑟姆大学合作举办数字媒体应用技术专业高等专科教育项目、与西班牙卡斯蒂利亚拉曼却大学合作举办旅游管理专业高等专科教育项目，组织项目管理委员会年会及数次项目教学协调会，筑牢管理及教学保障。2024 年数字媒体技术中外合作办学项目招生 48 人，截止目前招生 4 届，现有在校生 147 人；旅游管理中合作办学项目 2024 年招生 40 人，现有在校生 60 人。



图 5-2 哈萨克斯坦官员到学校来访洽谈合作办学事宜

畅通项目学生海外升学通道，与英国雷克瑟姆大学就学生海外升学奖学金、共同开设语言课程、提供语言测试等方面达成一致意见，与西班牙卡斯蒂利亚拉曼却大学就项目续办达成一致意见，推动项目可持续发展。接受市教委组织的2024年度专科层次数字媒体应用技术专业中外合作办学项目评估。



图 5-3 学校访团与雷克瑟姆大学会谈

案例 18 “引进来”境外优质教育资源

学校着眼引进境外优质教育资源，加强与国际高等学校合作，持续开展中外合作办学项目，推动专业国际化建设，提高国际化人才培养质量，服务地方经济发展。学校与雷克瑟姆大学合作举办的数字媒体技术高等专科教育项目引入英方课程资源 14 门。2024 年，项目经市教委批准、教育部备案可续办至 2029 年。与旅游管理专业全球排名前 150 的西班牙卡斯蒂利亚拉曼却大学合作举办旅游管理高等专科教育项目，引入外方课程 16 门。2 个中外合作办学项目人才培养方案均由项目合作双方共同商定，引入的外方课程由外方选派教师到校授课，在教学模式、课程、教材等方面与国际接轨，推动专业内涵式发展。目前，2 个中外合作办学项目运营良好，共有在校生 207 人。2024 年 11 月 28 日，学校组团访问英国雷克瑟姆大学，就“多样化的升学路径、奖学金制度、语言学习优化和课程共同开发”等内容洽谈数字媒体技术专业的洽谈合作。

5.3 开发职业标准

进一步推进已建设国际化教育资源在海外推广应用，牵头开发的货运清关与转运技术员 6 级等坦桑尼亚国家职业标准正式上线坦桑尼亚国家平台，牵头建设的第一批埃塞俄比亚国家职业标准开发项目消防安全与应急管理 IV 级等 3 个标准获埃塞俄比亚劳工与技能部认证，《电子商务数据分析》课程上线印度尼西亚国家慕课平台。立项印度尼西亚国家职业标准开发项目 3 项。



图 5-4 供应与材料管理 6 级标准获联合国教科文组织职业教育中心南亚中心、斯里兰卡高等教育和职业教育委员会双认证

5.4 国（境）外独立办学质量

与西班牙欧洲创新管理学院共同举办西班牙“巴渝工坊”，共招收 29 名学员，开展中文及烹饪领域的人才培养、文化交流和学术研讨等，传承中国烹饪技艺、传播中华美食文化，共同推进烹饪技术技能人才在欧洲本土化，服务中国“走出去”中餐企业。在西班牙“巴渝工坊”建设基础上，双方就在西班牙合作共建“火锅工坊”签署合作协议。以“火锅工坊”为依托，以火锅技能培训为重点突破口，以课程资源开发与认证为抓手，全面推进“巴渝工坊”海外办学平台实体化运行。与刘一

手集团国际管理有限公司就在西班牙共建“火锅工坊”实习实践基地，深化校企合作，联合培养国际火锅技能人才达成了合作协议。获批立项建设教育部人文交流中心“友谊学院”，重庆市内陆教育开放高地建设项目。新加入中国-乌兹别克斯坦职业教育联盟、重庆市教育国际交流协会。



图 5-5 西班牙“巴渝工坊”活动现场

案例 19 助力重庆火锅“扬帆出海”

学重庆火锅历史悠久、文化底蕴深厚，是重庆的一张重要美食名片。火锅产业连接一二三产业，产业链条长、带动能力强。发展火锅产业对重庆市培育建设国际消费中心城市，打造国际美食名城等具有重要意义。

为助力重庆火锅“扬帆出海”，学校与西班牙欧洲创新管理学院在前期合作共建西班牙“巴渝工坊”基础上，双方就合作共建“火锅工坊”签署合作协议。经重庆市商务委员会推荐，学校与在全球拥有1500 家门店的重庆刘一手火锅深入合作，就共建“火锅工坊”实习

实践基地，深化校企合作，联合培养国际火锅技能人才达成了合作协议。校企校三方将联动各有关方面，以“火锅工坊”为依托，以火锅技能培训为重点突破口，以课程资源开发与认证为抓手，全面推进“巴渝工坊”海外办学平台实体化运行，讲好重庆美食故事，传播中华美食文化，共同推进烹饪技术技能人才在欧洲本土化，服务中国“走出去”中餐企业，助力重庆火锅“全球行”。



图 5-6 火锅工坊实习实训基地在西班牙挂牌

5.5 助力“一带一路”建设质量

全年为“一带一路”国家培养本土人才 127 人。开发的国际化教育资源为坦桑尼亚、埃塞俄比亚、泰国、印度尼西亚、乍得等国家采用，服务当地近万人次。承办第二届“一带一路”国际技能大赛（糖艺/西点）项目，来自安哥拉、塞尔维亚、俄罗斯、乌干达以及中国香港等 10 个不同的国家和地区的选手参加了糖艺/西点项目的比赛。携手京东集团、重庆邮电大学，牵头成立“一带一路”电子商务产教融合共同体，现已汇集了包括中科院、中国商业联合会在内的全国及海外 70

余家科研机构、企业、行业协会以及院校。共同体通过组建教学资源开发、技术创新等五个工作委员会多维度服务于产教融合新生态，紧扣职业教育“新基建”，打造低空应急物流和 AI 绿意电商特色，实现技术创新体系与人才创新体系协同发展，辐射带动跨区域建设，推动“职教出海”，服务国家“一带一路”战略。

案例 20 开发国际化教育资源，服务“一带一路”倡议

学校牵头积极建设坦桑尼亚、埃塞俄比亚、斯里兰卡等电子商务行业岗位职业标准，货运清关和转运技术员 6 级、网络直播技术员 6 级等 3 个行业岗位职业标准已通过坦桑尼亚教育部国家职业教育委员会注册认证，已正式上线坦桑尼亚国家系统平台进行推广使用；供应与材料管理 6 级等 2 个职业标准通过斯里兰卡国家高等教育和职业教育委员会、联合国教科文组织职业教育中心南亚中心认证；合作社市场营销技术员/工程师等 3 个职业标准获埃塞俄比亚劳工与技能部认证。

依托中泰职教联盟等合作交流平台，开发《中文+物流工程技术》课程标准并通过重庆市教育评估院鉴定；建成《电子商务数据分析》等 7 门国际化课程，在“学堂在线”“重庆高校在线开放课程平台”“中泰职教联盟在线课程开放平台”上推广使用，《跨境电子商务英语》等 8 个课程标准、2 个专业标准通过泰国职教委认证，并在泰国推广应用，其中《电子商务数据分析》等课程点击量过万；《国际货物仓储管理》等 2 门课程资源及课程标准通过坦桑尼亚国家职业教育委员会认证。

5.6 提升学生国际化素养质量

商务部援外项目“发展中国家汽车运用及维修技术培训班”来校交流学习，接待来自澳大利亚、瑞士、萨尔瓦多、新

加坡、马来西亚等国外宾来访交流 184 人次。外籍教师 7 人到校担任教学任务，6 位教师参加国际化师资培训，1 名教师赴英国孔子学院任教。选派 5 名干部赴西班牙、英国开展国际职业教育交流与项目合作洽谈，挂牌“西班牙火锅工坊”、“西班牙火锅工坊实习实践基地”。受邀参加中国-东盟教育周、2024 国际职业教育大会、第二届餐饮烹饪教育高质量发展国际论坛等 5 次、签订合作协议 6 个，获批重庆市来华留学生烹饪科学技术教育实践基地。

6.产教融合

6.1 实习实训

学校投入 2778.89 万元，新建电商实战运营中心、无人机飞服中心、全媒体融合实训中心、智能产品开发实训室、印刷包装实训基地、食品检测实训基地等实训场所 40 余处（间）。与京东、印通天下等国内外知名企业合作共建高水平产教融合实训基地 4000 余平方米，其中企业投入 1182.76 万元。修订完善学校实训室建设项目论证管理办法、仪器设备采购及管理办法。

有序推进学生实习工作，完成了 2022 级（含 2023 级两年制、五年制）岗位实习和毕业设计师生的动员、培训、安排等管理工作，保障了岗位实习工作的顺利推进。积极拓展学生实习（训）渠道，组织完成了人民大会堂赴渝选招实习生的报名及面试工作，学校有 13 人通过面试，为学生提供了多元实习机会。



图 6-1 学校党委书记带队开展访企拓岗促就业行动活动



图 6-2 烹饪与食品学院前往重庆蒲公英食品科技有限公司访企拓岗

案例 21 校企合作注入实习新动力 双元赋能促成长

2024 年，重庆商务职业学院与世界 500 强新华人寿保险开展党

建联建共建，签订现代学徒制试点班校企合作协议，就金融专业人才培养、学生实习、就业和教师企业实践等方面开展全面合作。校企双方共同制定科学合理的教学计划、精心开发与与时俱进的课程内容和考核评价方式，紧密贴合公司“优增人才计划”战略以及工作岗位的实际需求，公司选派经验丰富的7名优秀导师，与学院教师携手共同指导教育学生。学生通过试点班学习掌握当前数字金融专业技能，了解企业的实际工作流程和管理模式，全方位提升学生的职业素养和就业竞争力。共同培养具有实践能力和创新精神的高素质数字金融专业人才，为西部金融中心和“智融惠畅”工程建设助力人才保障和智力支撑。试点班47名学员成功结业，6名学员获得优秀学员称号，20名同学成功考取金融大数据分析1+X证书，11名同学在各项职业技能比赛和职业规划大赛中获奖，5名学生顶岗实习期间直接进入新华人寿保险股份有限公司实习。基于试点班合作，校企共同开发《数智投资与理财》教材和金课打造，共建《保险实务》精品课程，党建与教学双向赋能，促进产教融合走深走实。

6.2 校企合作

围绕重庆市“33618”现代制造业集群体系产业发展需要，以深化产教融合、校企合作为动力，以市域产教联合体和行业产教融合共同体为主平台，以创新技术技能人才培养机制为重点，以项目建设为载体，扎实推进学校产教融合、校企合作高质量发展，被市教委授予重庆市职业教育产教融合先进单位，《拓展“5个中心”做强“2个平台”促进产教联合体走深走实》入选重庆市职业教育产教融合、校企合作典型案例。



图 6-3 参加成渝地区双城经济圈产教融合助企出海研讨会

目前，学校牵头筹备及组建了重庆市食品及农产品加工业产教联合体等 2 个、中国服务（数字文旅）产教融合共同体等 2 个，其中，重庆市食品及农产品加工业产教联合体被重庆市教委、市经信委认定为市级产教联合体。依托重庆市食品及农产品加工业产教联合体立项了重庆市产教联合体揭榜挂帅项目“产教融合供需平台”，现已经完成前期平台开发，积极推进上线运行。积极拓展合作企业，今年新增校企合作企业 14 家，截止目前共有 143 家合作企业。



图 6-4 赴西部食谷产业园区实践教学

案例 22 发挥市级产教联合体作用 促校企同育人

重庆市食品及农产品加工业产教联合体是重庆市级 2023 年度产业园区牵头产教联合体，以食品及农产品加工业为主导，以江津工业园区为基础，汇聚 350 余家单位组建，重庆商务职业学院作为牵头院校，深化产教融合、校企合作，探索将企业真实生产项目及典型生产案例引入教学过程，校企共同制定实训方案、开发教学资源，将课堂搬到生产车间，共同选派专业教师、企业技术人员，按照企业真实生产对职业岗位的要求组织实训教学，学生在课堂中就可以体验工作场景，一边教学、一边在企业完成作业，企业组织技术骨干对学校精心指导，帮助学生完成课题。提升了学生到企业员工的转换效率，降低了企业招工培训成本，让学生对专业有了更加深入地了解，让师生零距离接触了企业真实生产，不断提升师生的实践技能。

2024 年，全校共组织电子商务学院、经济贸易学院和烹饪学院的 7 个专业、20 个教学班级、878 名学生，分 5 批次到西部食谷开展综合实训，共涉及 16 门课程、1952 个课时，开展创新创业讲座 36 次，走访调研企业 38 家，完成课题任务 18 项。如食品检测检验专业学生在重庆国科食品检测有限公司学习食品检验体系中的标准操作规程、实验记录表的规范填写以及新技术新方法等前沿技能，电子商务专业学生在西部食谷（重庆）精酿啤酒有限公司进行了啤酒街营销课题设计。

6.3 现代学徒制试点

与多家知名企业签订战略合作协议，共同推进现代学徒制试点工作。通过校企合作、双导师制等创新模式，实现产教深度融合，提升学生职业素养和实践能力，塑造职场新生态。烹饪学院与么麻子食品股份有限公司、东莞市永宜食品有限公司、重庆刘一手餐饮管理有限公司签订战略合作协议，合作现代学徒制试点工作。开展科学研究、人才培养、科技成果转化等多层次、全方位合作达成共识，谋求产学“双赢”。经济贸易学院连锁经营与管理专业与重庆海印餐饮（麦当劳）、沃尔玛（重庆）进行深度校企合作，实行两届学生的现代学徒制实践。校企联合实施培养，形成渐进式实岗育人模式。校企联合管理班级、增强学生企业员工角色意识。现代学徒制建班以来，实行校企双导师制。



图 6-5 金融专业举行党建共建暨学徒制试点班

建筑室内设计专业与重庆港宏装饰设计工程有限公司

创新开展现代学徒制试点人才培养实践。“双主体”协同，创新人才培养模式。形成“校中有企，企中有校”的教学模式，创新现代学徒制人才培养模式，实现产教深度融合。“双导师”携手，激发校企共育活力。“双身份”切换，打造职业学习情境。现代学徒制学生双重身份，既是学生又是员工，学生有工作待遇和晋升鼓励政策，因此学生积极性比之前在校高。“双文化”培育，塑造职场新生态。

案例 23 校企携手双轨并进育英才

连锁经营与管理专业深化产教融合，携手麦当劳，以现代学徒制为笔，创新“双轨并进”，企业进校，门店店长与企业 HR 每月走进校园，传授企业文化与运营管理精髓；学徒进企，将理论知识转化为岗位技能。双轨并进模式下，93%的学徒一年内精通 14 个门店岗位核心技能，通过严格考核，彰显培训成效。企业留存满意跃升，学徒制课程后，22%学生选择继续服务麦当劳，企业人才粘性显著增强。满意度调查显示，学徒对课程满意度高达 98%，企业对学生评价亦达 95%，双方满意度均创历史新高。10 名优秀学徒晋升为门店见习经理岗，9 名学徒在“2024 年麦当劳全明星比赛”中大放异彩，荣获重庆赛区全项冠军。



图 6-6 企业导师在门店指导连锁经营与管理专业学徒操作技能

6.4 集团化办学

学校层面牵头组建西部食品及农产品加工业产教联合体、中国服务（数字文旅）产教融合共同体、重庆市食品及农产品加工业产教融合实践中心、中国（重庆）区域特色烹饪产教融合实践中心。依托重庆市食品及农产品加工业产教联合体，积极探索将行业新技术、新工艺、新规范以及企业真实生产项目或典型生产案例引入实践教学过程，开展了为期五批的实践教学改革。本次实践教学，主要涉及电子商务学院、经济贸易学院和烹饪学院的 7 个专业、20 个教学班级、878 名学生分三批轮流到西部食谷开展综合实训，共涉及 16 门课程，1952 个课时，开出讲座 36 次。

案例 24 深化“两翼”建设 贡献“重商样板”

一是打造“两翼”主平台，学校牵头筹备及组建了重庆市食品及农产品加工业产教联合体等 2 个、中国服务（数字文旅）产教融合共同体等 2 个，其中，重庆市食品及农产品加工业产教联合体被重庆市教委、市经信委认定为市级产教联合体。坚持以实体化运作方式推动“两翼”建设，以项目为载体推动各项建设任务落地落实，推动各类主体深度参与学校教育教学，服务于企业项目研发、技术革新、成果转化等，进而提升服务行业企业和区域经济社会发展的能力。二是打造市域产教联合体，依托重庆市食品及农产品加工业产教联合体立项了重庆市产教联合体揭榜挂帅项目“产教融合供需平台”，赋能产教联合体数字化治理；以“校中园”“园中校”的方式，校企共建“西部食品及农产品加工业产教融合实践中心”，服务于学生实习实训、企业员工培训等，现已累计接收学校电子商务、食品检验检测技术等专业 800 余名学生实训教学。三是打造行业产教融合共同体，依托中

国服务（数字文旅）产教融合共同体，承办了2024年国际服务业技能大赛（酒店服务赛项），搭建中国服务（数字文旅）行业技术创新平台，推动创办《中国服务》期刊，持续开展《国际规范中国服务标准》建设及认证工作，通过“思、专、赛、研、产”的“五创”融合方式，推动形成“新格局、新生态、新特色、新高度、新路径”的“五新”局面。学校被市教委授予重庆市职业教育产教融合先进单位，校企合作、产教融合典型经验做法《拓展“5个中心”做强“2个平台”促进产教联合体走深走实》入选重庆市职业教育产教融合、校企合作典型案例。

食品检测检验专业学生在重庆国科食品检测有限公司实习过程中，巩固专业知识，学习品检验体系中的标准操作规程、实验记录表的规范填写以及新技术新方法等前沿技能；电子商务专业学生，在西部食谷（重庆）精酿啤酒有限公司进行啤酒街营销课题设计，身在企业中充分了解精酿啤酒的生产过程，在设计全媒体营销中更为具体、到位、更有特色。

表6 学校牵头现代职教体系建设改革任务情况（校企合作部分）

序号	项目类别	项目名称	备注
1	行业产教融合共同体	中国服务（数字文旅）产教融合共同体	牵头单位
2	市域产教联合体	重庆市食品及农产品加工业产教联合体	牵头单位
3	产教融合实践中心	重庆市食品及农产品加工业产教融合实践中心	牵头单位
4	产教融合实践中心	中国（重庆）区域特色烹饪产教融合实践中心	牵头单位
5	职业教育校企合作典型生产实践项目	校企合作产教融合双元育人——基于智能印刷的个性化书刊设计与制作	市级认定

案例 25 一带一路电子商务产教融合共同体

一带一路电子商务产教融合共同体由高水平高等学校、职业学校和企业共同组成。一是构建产教融合平台，通过整合各方资源，建立了一个集教学、实训、实战、培训、运营、创业于一体的多功能平台。

该平台以企业实际需求为导向，以学生职业能力成长为核心，实施内生合作动力、资源共建共享、人员互聘、制度保障的四轴联动机制。二是实施链式对接，共同体按照“以产业发展趋势为指引、以行业人才需求为导向、以学生职业能力成长为核心”的思路，实施链式对接，将企业的技术、商业模式、培训队伍等要素与学校的教育、科研、实训等资源进行有效对接，构建外部资源链式对接产教协同育人模式。三是营造双向融合生态，融合校园生态和产业生态，打造物流和商流相融合的产教融合实践场，建设以学生闭环为特色的智慧供应链校园生态，搭建智慧供应链人才培养立交桥，协力推动区域产地产业带智慧供应链一体化人才培养。



图 6-7 “一带一路”电子商务产教融合共同体在 2024 国际产学研用合作会议（重庆）开幕式上发布

7.发展保障

表 7 落实政策表

序号	指标	单位	2023年	2024 年
1	全日制在校生人数*	人	14524	14371
2	年生均财政拨款水平	元	11811.24	10964.48
3	年财政专项拨款	万元	5440.11	6810.99
4	教职员工额定编制数	人	552	552
	教职工总数	人	780	782
	其中：专任教师总数	人	718	720
	思政课教师数*	人	41	41

	体育课专任教师数	人	17	23
	辅导员人数*	人	77	79
5	参加国家学生体质健康标准测试人数	人	13413	13950
	其中：学生体质测评合格率	%	90.05	90
6	职业技能等级证书（含职业资格证书）获取人数	人	2601	6429
7	企业提供的校内实践教学设备值	万元	1182.76	1418.8
8	与企业共建开放型区域产教融合实践中心	个	47	42
9	聘请行业导师人数*	人	78	142
	其中：聘请大国工匠、劳动模范人数	人	17	20
	行业导师年课时总量*	课时	14496	9781
	年支付行业导师课酬	万元	129.74	72.29
10	年实习专项经费	万元	118.23	79.07
	其中：年实习责任保险经费	万元	11.12	13.10

7.1 落实政策

7.1.1 落实国家政策。学校深学笃用习近平新时代中国特色社会主义思想，深入学习贯彻党的二十届三中全会精神，制定印发《中共重庆商务职业学院委员会关于组织开展党的二十届三中全会精神研究阐释工作的通知》《中共重庆商务职业学院转发教育部办公厅关于教育部哲学社会科学研究专项（党的二十届三中全会精神研究）申报工作的通知》等文件，全覆盖开展党的二十届三中全会精神学习宣传和研究阐释。通过举办专题培训班、开展主题党日活动、组织知识竞赛等多种形式激发师生学习动力，扎实推进党的二十届三中全会精神进校园、进教材、进课堂、进网络、进头脑，引导全校党员干部和师生员工充分认识学习宣传贯彻党的二十届三中全会精神的重大意义，切实将党的二十届三中全会精神转化为指导实践、推动学校各项工作的强大力量。

全国教育大会召开后，学校第一时间组织学习习近平总书记在全国教育大会上的重要讲话精神，积极学习贯彻落实习近平总书记关于职业教育工作的重要指示批示精神，紧紧围绕教育强国建设战略任务，锚定教育领域综合改革与“新双高”关键举措，紧扣学校高质量发展战略目标和第一次党代会确定的各项任务，全面贯彻《中华人民共和国职业教育法》《关于推动现代职业教育高质量发展的意见》《学生资助资金管理办法》《中国教育现代化 2035》等政策法规精神，重点开展办学能力提质培优、产教融合协同创新、教师队伍素质提升、立德树人培根铸魂、服务能力整体跃升、国际交流提级赋能、内部治理体系规范、校园文化启智润心、服务保障优质增效等“九大行动”，坚持实施政治铸魂、党建统领、思想领航、组织强基、优选精储、清廉学校建设等“六大工程”。紧密结合现代职业教育制度性发展需求，学校谋篇布局，有计划、有步骤地研定多项实施方案与管理办法，重点制定了《就业创业导师管理办法（试行）》《干部及教职工培训实施办法（试行）》《科研工作考核与成果资助管理办法》《“双师型”教师认定及管理办法（修订）》《“技能成才 强国有我”系列教育活动实施方案》《实训室“8S”管理办法实施方案（试行）》《“重商大讲堂”实施办法（试行）》《2025 届毕业生就业工作方案》《毕业生就业工作激励奖励办法（试行）》等实施方案和管理办法，积极构建并完善职业教育配套政策制度体系，稳步推进学校内涵式发展

进程，切实提升职业教育适应性与吸引力，以高等职业教育现代化进程为中国式现代化建设添砖加瓦、贡献力量。

7.1.2 落实地方政策。学习贯彻好全市教育大会精神是学校当前和今后一个时期的重要任务。全校上下坚持将落实全市教育大会精神与学习贯彻全国教育大会精神融会贯通，与学习贯彻习近平总书记视察重庆重要讲话重要指示精神有机结合，与推进学校中心工作有机融通，对标市委市政府重大决策部署和工作要求，认真思考谋划学校工作。认真贯彻落实《重庆市职业教育事业发展“十四五”规划（2021—2025年）》《教育部重庆市人民政府关于推动重庆职业教育高质量发展促进技能型社会建设的意见》《重庆市推动现代职业教育高质量发展措施》等文件精神，深入剖析国家、行业与区域经济发展为学校带来的新挑战与新机遇，立足重庆新时代西部大开发战略支点、内陆开放综合枢纽这“两大定位”和重庆市“416”科技创新战略布局、“33618”现代制造业群体体系构建需求，制定印发了学校《助力构建现代职业教育体系任务分解方案（2024-2025）》《“教育强市区县行”工作方案》，全力培育契合新形势与新要求的现代商务服务高技能人才，为加快建设教育强市、奋力谱写中国式现代化重庆篇章贡献“重商”智慧与力量。

7.1.3 落实教育部《关于加快推进现代职业教育体系建设改革重点任务的通知》。学校牵头积极组建产教联合体、行业产教融合共同体、产教融合实践中心，持续延伸教育链、

服务产业链、支撑供应链、打造价值链、提升人才链，不断拓展学校产教融合、校企合作的广度和深度，构建校企命运共同体，积极培育商务职教品牌，打造成渝地区人才培养高地。积极落实 11 项深化现代职业教育体系建设改革的重点任务项目的申报工作，学校共申报 68 个项目，其中国家级职业教育在线精品课程 2 个、国家级规划教材 4 个、“卓越技术人才实验班”11 个、优质课程和新形态教材 12 个、专业教学资源库 3 个、虚拟仿真实训基地 1 个、“双师型”教师培养培训基地 2 个、教师教学创新团队 2 个、教师企业实践基地 2 个、老年教育示范基地 1 个、高职本科“3+2”等贯通人才培养 4 个、现场工程师培养项目 2 个、行业产教融合共同体 5 个、市域产教融合联合体 2 个、乡村振兴学院、“新农学校”和“田间学院”5 个、科教协同育人示范平台 2 个、具有国际影响的职业教育标准 4 个、国际影响力学校 2 个，高水平专业群 2 个。

7.2 学校治理

一是始终坚持党对学校的全面领导。严格落实《中国共产党普通高等学校基层组织工作条例》，完善党管办学方向、党管干部、党管人才、党管意识形态和党领导改革发展的制度体系，充分发挥党委把方向、管大局、作决策、抓班子、带队伍、保落实作用，把党的领导落实到办学治校全过程各方面。二是始终坚持党委领导下的校长负责制。严格执行党委会、校长办公会议事规则和“三重一大”集体决策制度实

施办法，完善二级学院党总支会议、党政联席会议议事规则，健全学术委员会、教学工作委员会、专业建设指导委员会、教材建设委员会等议事机构，构建党委统一领导、党政分工协作、协调高效运行的体制机制。三是持续推进内设机构改革。聚焦推进学校治理体系和治理能力现代化，服务保障学校高质量发展，开展新一轮机构改革，印发《内设机构调整方案》，新成立2个职能部门、1个二级学院，撤销2个职能部门，调整更名4个二级学院，科级机构从79个减少至60个，进一步理顺职能职责，内部治理结构不断完善，治理能力和治理水平不断提高。聚焦实干担当，锻造过硬干部队伍，同步开展干部大轮岗大交流，干部轮岗交流119名。四是不断深化民主治理。召开学校教代会暨工代会会议，审议了5个工作报告，讨论了10余项提案，形成了7个决议，进一步提升教代会、工代会运行效能，不断推动民主管理提质增效。进一步加强工会工作，慰问酷暑在岗职工及工勤人员200余人次，持续做好集体公租房办理、教职工慰问等民生实事，开展会员互助保障活动。积极发挥“五老”传帮带作用，推动学校关工委关心下一代工作落细落实，全面助推青年教职工、青年学子立业成才。

案例 26 坚持党建统领提升治理水平

自市委六届二次全会以来，学校坚持以党建为统领，抓牢抓实“八

张问题清单”“八张报表”“五项机制”三项重点任务对接转化，坚持以“一统六化”为引领着力完善党建统领工作体制机制，推动党建和事业发展在各领域各环节各层级的深度融合，推动学校治理能力和治理水平进一步提升，提升学校整体运行质量和效率。

一是构建党建统领整体智治体系。印发《落实党建统领“三项重点任务”工作方案》，明确“八张问题清单”“八张报表”“五项机制”三项重点任务责任分工。以系统性重塑为基础，以“一统六化”为路径，切实创建具有红岩味道、重商特色的“五型组织”，构建政治统领、组织建设、从严治党、依法治校、群团建设、安全稳定等整体智治体系，以系统效度牵引高质量建设、高效率运行。

二是构建“八张问题清单”闭环落实体系。根据市委印发的《“八张问题清单”及应用系统建设方案》要求，结合学校工作实际，转化对接形成学校八张问题清单，制定印发《“八张问题清单”运行管理实施方案》，形成学校巡视、审计、督查、生态环保督察、安全生产和自然灾害、网络舆情、群众信访、平安稳定八张问题清单，实施“问题收集、问题研判、整改跟踪、办结销号，清单验收”全流程闭环管理。完善问题发现、整改、跟踪、销号、评估、复盘全周期量化闭环机制。

三是构建“八张报表”量化指标体系。根据市委《“八张报表”工作机制方案》，结合学校工作实际，转化对接形成学校八张报表，制定印发《关于转化对接市委“八张报表”的通知》。建立健全学校绩效考核标准，树牢正确的政绩观导向，以党建、教学、学工、创新、平安和生态、改革、文化、民生八张报表抓纲带目，建立可量化、可比较、可评价的指标体系，健全完善目标体系、工作体系、政策体系、评价体系，推动重大政策落地、重大任务完成、重大风险防控，进一步推动学校教育事业发展。

四是构建“五项机制”协同联动体系。根据市委印发的《常态化“三

服务”机制工作方案》等“五项机制”工作方案要求，结合学校工作实际，转化对接形成学校五项机制，制定印发《“五项机制”对接转化实施方案》，形成常态化调研、民生实事、基层联系“三服务”机制，一把手例会机制，最佳实践激励推广案例和典型问题复盘机制，领导班子运行评估和群众口碑评价机制，构建突出结果导向、凝练经验做法、发挥典型示范的协同联动体系，形成争先创优、比学赶帮的良好氛围，通过理顺学校整体运行机制，提升治理水平。

7.3 质量保证体系建设

一是数智赋能学生关键素养增值性评价改革。聚焦当前职业院校普遍“重学生技能素养轻通用关键素养，以第五代教育评价理论为支撑，以评价育人理念为引领，创新建构学生关键素养增值性评价模型，探索形成智能化评价模式。“数智赋能高职院校学生关键素养增值性评价创新实践”被立项为重庆市教学成果奖培育项目和教育教改项目。二是数字化赋能教师教学评价改革。数字化赋能教师教学评价，通过构建教师教学评价“数字驾驶舱”，实现评价方式的创新与发展，突出标准引领、精准诊断、正向激励等功能，促进教师成长。撰写“数智赋能教师教学质量评价改革创新实践”典型案例 1 个。三是树立全面质量管理的理念，尤其对主要教学环节全过程的监控和全员参与质量建设。强化对人才培养方案、教学计划、课程标准、课堂教学、课程考核、督导评课、学生评教、教学巡查、考试试卷等方面质量与管理质量进行全面检查与评价。撰写的论文《重庆市职业教育外部质量保障组

织体系建设探索与实践》获得 2023 年重庆市第五届教育督导论文一等奖。

案例 27 创新督导工作体系 筑牢教学质量生命线

近年来，重庆商务职业学院聚焦教学质量“生命线”，创新立体督导工作体系，提出了系统性评价改革举措，取得了显著的改革成效。一是健全职业教育质量保障机制，完善教学督导工作体系。学校单独设立质量管理处，实现了教学质量“管办评”分离改革。质量管理处牵头，推动建立校级教学督导团，聘请校外专家担任专职督导、择优选拔校内高级教师担任兼职督导，二级学院建立二级督导组，校院两级督导对教学质量提升形成了有力的保障机制。二是突出课堂学生中心地位，构建多角度的质量评价标准。坚持以学生为中心，实施“教学督导、学生、领导、同行、校外第三方”五维度评价，出台教师教学质量测评、听课评课管理等 9 个规范性文件，整体推进“专业、课程、课堂、教师、学生”五层面发展。进一步构建起“一中心、五维度、九规范、五发展”的教学督导工作体系。三是体系化实施七大评价制度，生成课堂教学质量评价闭环。学校实施听课评课频次量化与反馈制度、线上线下“双巡课”频次量化与通报制度、学生信息员质量监控制度、师生座谈会制度、教学质量检查制度、每月督导通报制度、学生评教制度，注重建立起包括教师、学生、二级学院等多元主体反馈机制，通过做强评价结果反馈来增强评价闭环功能。学校质量评价工作经验被中国教育报宣传报道，获评重庆市第三批深化新时代教育评价改革典型案例。

7.4 经费投入

2024 年学校经费收入 36455.59 万元，比 2023 年增加 2008.33 万元，2024 年学校经费支出 36006.94 万元。为夯实办学基础，支出 1370 万元用于专业实训室建设。支出 3524

万元，用于 9#学生宿舍工程项目、南岸产教融合大楼、大学城校区 1#运动场地改建等项目支出，有力地改善办学条件，完善校园基础设施。校企合作、教学研究与改革、技能竞赛、市域产教联合体、中外合作办学项目支出 750 万元，专项用于教学改革研究，提升校企合作水平，加强内涵建设，提升人才培养质量。

8. 面临挑战

8.1 面临挑战

一是党建和业务深度融合的有效机制尚不健全。学校深入贯彻落实市委党建统领“三项重点任务”工作要求，围绕学校高质量发展首要任务，聚焦中心工作，已建立“885”对接转化机制，在推进各项机制落地见效上以及构建党建统领整体智治新格局上还需持续发力。二是办学治校综合实力还不适应学校新阶段高质量发展的要求。近年来学校虽然取得了一些发展成果，但对标新时代职教本科建设新形势、新一轮“双高”建设新要求，以改革推进人才培养质量提高、高水平科研成果、教职工可持续发展、服务国家重大战略和地方经济社会发展等还有差距。三是领军人才不足、高水平创新平台缺位制约学校发展。在高层次人才队伍建设、高水平科研成果产出等方面相对薄弱，在人才引进、科研团队打造的投入还不够多，科研与人才培养的互促互联作用还没有充分发挥，在关键技术突破、创新性转化等方面尚未取得标

志性成果。**四是办学条件还需进一步改善。**随着学校发展迈入新阶段，在办学空间、基础设施设备、数字化校园建设等方面面临新的挑战，需要持续优化提升两个校区办学资源质量和保障能力，做优办学条件增量，在办学空间拓展、办学资源增容等方面持续发力，有效保障学校高质量发展。

8.2 未来展望

一是全面加强党的建设。坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大和二十届三中全会精神，深入贯彻落实习近平总书记视察重庆重要讲话重要指示精神、对教育的重要论述和对职业教育的重要指示批示精神。大力推进新时代“红岩先锋”变革型组织建设，全面推进党建统领“八张问题清单”“八张报表”“五项机制”三项重点任务，以高质量党建统领各项事业高质量发展。**二是持续提升人才培养质量。**坚持以新一轮“双高”建设为抓手，持续优化专业群布局，围绕国家、西部特别是重庆现代化产业体系建设，努力打造2-3个优势突出、示范引领，在全国有影响力的高水平专业群，形成一批重庆领先、国内知名的特色专业。深化人才培养改革，推进“岗课赛证”综合育人，加强课程建设，丰富教学资源，健全常态化的教学质量评价考核体系，大力培养以“良好思想品德和健康身心素质为根本”，“现代商务能力和通用信息素养”为底色，以“扎实职业核心能力和过硬技术技能”为底色的高素质技能人才，为区域产业转型升级和积极社会发展提供强有力的技

术支撑、智力支持和人才保障。三是提升内部治理能力现代化水平。严格落实管党治党、办学治校主体责任，持续完善两级管理体制，构建学校统筹规划、二级学院具体落实的高效管理机制，着力提升二级学院自主管理与自我发展效能。同时，不断健全依法办学的治理体系，以学校章程为核心，完善职业教育制度体系，打造决策、执行、监督相互协调的现代化治理格局。四是切实改善办学条件。持续优化校区功能配套，坚持实事求是、系统谋划，对照本科层次职业院校建设标准，整体性推进大学城校区功能完善、实训设备更新、南岸校区整体改造等重点项目，着力改善基础办学条件。进一步提升数字校园建设水平，巩固拓展重庆市智慧校园示范建设和职业院校数字校园试点院校建设成效，加强统筹数字资源，打通数据孤岛，实现整体智治。

附表

表 1 人才培养质量计分卡

表 3 教学资源表

表 4 国际影响表

表 5 服务贡献表

表 6 落实政策表

表1 人才培养质量计分卡

名称：重庆商务职业学院(14246)

序号	指标	单位	2023年	2024年
1	毕业生人数*	人	4662	4899
2	毕业去向落实人数	人	4592	4626
	其中：升学人数	人	1463	1413
	升入本科人数	人	1451	1413
3	毕业生本省去向落实率	%	77.40	76.34
4	月收入	元	3445	3632.00
5	毕业生面向三次产业就业人数	人	2771	2853
	其中：面向第一产业就业人数	人	44	44
	面向第二产业就业人数	人	963	245
	面向第三产业就业人数	人	1764	2564
6	自主创业率	%	1.32	1.25
7	毕业三年晋升比例	%	62.79	62.88

表3 教学资源表

名称：重庆商务职业学院(14246)

序号	指标	单位	2023年	2024年
1	师生比*	:	17.86	17.21
2	“双师型”教师比例	%	53.00	82.22
	其中：高级“双师型”教师比例	%	18.00	19.49
3	高级专业技术职务专任教师比例*	%	20.06	20.00
4	专业群数量*	个	6	4
	专业数量*	个	46	48
5	教学计划内课程总数*	门	1364	1298
		学时	108165.00	108919.00
	其中：课证融通课程数*	门	178	394
		学时	12919.00	26811.00
	网络教学课程数*	门	63	33
		学时	2904.00	2153.00
	校企合作课程数	门	161	715
		学时	12640	49686
6	专业教学资源库数	个	10	10
	其中：国家级数量	个	0	0
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
	省级数量	个	5	3
	接入国家智慧教育平台数*	个	1	2
	校级数量	个	5	5
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
7	在线精品课程数*	门	74	93
		学时	6246.00	8323.00
	在线精品课程课均学生数*	人/门	105.24	183
	其中：国家级数量	门	1	2
	接入国家智慧教育平台数*	门	1	1
	省级数量	门	15	16
	接入国家智慧教育平台数*	门	5	5
	校级数量	门	60	60
	接入国家智慧教育平台数*	门	0	0
8	虚拟仿真实训基地数	个	8	8
	其中：国家级数量	个	-	0
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
	省级数量	个	-	0
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
	校级数量	个	8	8
	接入国家智慧教育平台数*	个	0	0
9	编写教材数	本	43	48
	其中：国家规划教材数	本	6	6
	校企合作编写教材数	本	12	26
	新形态教材数	本	20	14
	接入国家智慧教育平台数	本	-	2
10	互联网出口带宽*	Mbps	20700.00	20700
11	校园网主干最大带宽*	Mbps	40000.00	40000
12	生均校内实践教学工位数*	个/生	0.38	0.36
13	生均教学科研仪器设备值*	元/生	5048.00	4923.85

表4 服务贡献表

名称：重庆商务职业学院(14246)

序号	指标	单位	2023年	2024年
1	毕业生初次就业人数*	人	2991	3213
	其中：A类：留在当地就业人数*	人	2696	2327
	B类：到西部和东北地区就业人数*	人	2832	2535
	C类：到中小微企业就业人数*	人	2778	2739
	D类：到大型企业就业人数*	人	81	114
2	横向技术服务到款额	万元	298.56	247.95
	横向技术服务产生的经济效益	万元	1031.73	1000.00
3	纵向科研经费到款额*	万元	134.00	142.00
4	技术产权交易收入*	万元	0.00	10.00
5	知识产权项目数量	项	12	39
	其中：专利授权数量	项	11	20
	发明专利授权数量	项	1	3
6	专利转让数量	项	7	4
7	专利成果转化到款额	万元	120	10.00
8	非学历培训项目数*	项	50	182
	非学历培训学时*	学时	234739.00	9142.00
	公益项目培训学时*	学时	925.00	1728.00
9	非学历培训到账经费	万元	486.71	1204.57

表5 国际影响表

名称：重庆商务职业学院(14246)

序号	指标	单位	2023年	2024年
1	开发并被国外采用的职业教育标准、资源、装备数量	个	26	40
	其中：标准数量	个	18	26
	专业标准数量	个	10	10
	课程标准数量	个	8	16
	资源数量	个	-	14
	装备数量	个	-	0
2	在国外开办学校数	所	3	3
	其中：专业数量	个	2	3
	在校生数	人	142	0
3	接收国外留学生专业数	个	2	2
4	接收国外留学生人数	人	142	0
5	接收国外访学教师人数	人	3	6
6	中外合作办学专业数	个	2	2
	其中：在校生数	人	174	170
7	专任教师赴国外指导和开展培训时间	人日	345	360
8	在国外组织担任职务的专任教师人数	人	2	2
9	国际技能大赛获奖数量	项	5	5

表6 落实政策表

名称：重庆商务职业学院(14246)

序号	指标	单位	2023年	2024年
1	全日制在校生人数*	人	14524.00	14371.00
2	年生均财政拨款水平	元	8132.00	10964.48
3	年财政专项经费	万元	5440.11	6810.99
4	教職員工額定編制數*	人	552	552
	教職工總數*	人	780	782
	其中：專任教師總數*	人	718	720
	思政課教師數*	人	41	41
	體育課專任教師數	人	17	23
	輔導員人數*	人	77	79
5	參加國家學生體質健康標準測試人數	人	13413	13950
	其中：學生體質測評合格率	%	90.05	90.00
6	職業技能等級證書（含職業資格證書）獲取人數	人	2601	6429
7	企業提供的校內實踐教學設備值*	萬元	1182.76	1418.80
8	與企業共建開放型區域產教融合實踐中心數量	個	47	42
9	聘請行業導師人數*	人	78	142
	其中：聘請大國工匠、勞動模範人數	人	4	20
	行業導師年課時總量*	課時	14496.00	9781
	年支付行業導師課酬	萬元	129.74	80.07
10	年實習專項經費*	萬元	118.23	79.07
	其中：年實習責任保險經費*	萬元	11.12	13.10

