



一、中心简介 Introduction

举办全国职业院校技能大赛是贯彻落实党中央、国务院大力发展现代职业教育方针的重要举措，是中国教育工作中的一项重大制度设计与创新，是培养选拔技术技能人才的一个重要平台，也是对我国深化职业教育改革、加快职业教育发展的重要成果检验。大赛是职业教育实施产教融合、校企合作，服务经济社会、改善民生的推进器、风向标。自 2008 年以来，大赛始终坚持“以赛促学、以赛促教、以赛促改、以赛促建”，取得了丰硕的成果。

10 届大赛的积累沉淀的竞赛资源、教学设备、技训标准、制度设计、选拔评价、产教融合机制等，需要进行



二、中心标识 Identification

中心的标识包含五星、书籍（双手）、齿轮（数字化 e）等要素。



标识中齿轮书籍围合、双手书籍对合，寓意德技双育、理实一体、产教融合、工学结合、国际对接。

齿轮（数字化 e）的双型一体，象征工业化与信息化结合。

实际互联网+ 职业教育的大赛成果转化，也代表职业教育与时俱进，大赛不断创新发展。

红、黄、蓝、绿、橙的五星象征



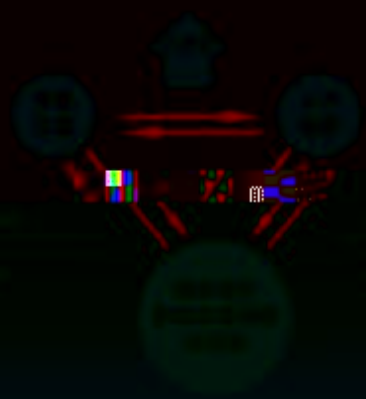


造类)、天津中德应用技术大学(国际合作类)、天津职业技术师范大学(世赛类)、天津机电职业技术学院(中西部地区)、天津市职业技术教育中心(制度机制类)。

整、“双师型”教师和综合实训基地建设导向分析;建立课程、培养规格与职业标准高效对接机制,研制开发技能大赛教学资源平台和教学仪器设备,引领和服务日常教学;创新技能人才培养选拔与教师的综合评价机制,探索学生综合职业能力培养模式;研究国赛与世界技能大赛的对接机制,引导现代教学组织方式、教学方法的广泛应用;充分发挥大赛博物馆的作用,加快大赛成果的转化,不断提高全国职业院校技能大赛的受益面。



- 优对
化接
专产
- 建对
设接
实企
- 优对
化接
教生
- 优培
化养
教双
- 系中
统高
培职
- 培多
养措
综并





- 《对接产业、以赛促学、面向全体——区域性职业技能大赛模式的创新与实践》
- 《行业指导下的石化类职业院校学生技能大赛赛项开发与实践》
- 《校企融合、以赛促建——车工精品专业建设探索与实践》

3. 建立大赛资源“五转化”路径

将现代生产工艺流程、技术标准、**职业技能规范**引入教学过程，将学校教学过程和企业生产过程相结合，成功探索了一条大赛资源五转化路径。引领专业教学改革和专业建设，在专业建设、人才培养模式、课程体系、校企合作、工学结合等方面为职业院校提供引导。

5. 工程实践创新项目 (EPIP)

工程实践创新项目 (EPIP) 以实际工程项目为主线贯穿，以实践应用为主体基础，以创新能力培养为主题，以项目实践为主要承载的应用型技术技能型人才培养新途径，体现解决产教深度融合的**工具价值**，探索教学模式改革的**创新价值**，实现创新能力培养的**实践价值**，开创**输出范例价值**。



职业技能大赛获奖成果

特等奖

- 《开发技能赛项与教学资源 推进机电类专业综合实训教学的改革与实践》

一等奖

- 《“赛证结合、以赛促教”——中餐烹饪专业教学改革与实践》

- 《“全员参与、赛证结合、以赛促教”——中餐烹饪专业教学改革与实践》

- 《“全员参与、赛证结合、以赛促教”——中餐烹饪专业教学改革与实践》

- 《“全员参与、赛证结合、以赛促教”——中餐烹饪专业教学改革与实践》

- 《“全员参与、赛证结合、以赛促教”——中餐烹饪专业教学改革与实践》

- 《“全员参与、赛证结合、以赛促教”——中餐烹饪专业教学改革与实践》

- 《“全员参与、赛证结合、以赛促教”——中餐烹饪专业教学改革与实践》

- 《“全员参与、赛证结合、以赛促教”——中餐烹饪专业教学改革与实践》

- 《“全员参与、赛证结合、以赛促教”——中餐烹饪专业教学改革与实践》

- 《“全员参与、赛证结合、以赛促教”——中餐烹饪专业教学改革与实践》

- 《“全员参与、赛证结合、以赛促教”——中餐烹饪专业教学改革与实践》

- 《“全员参与、赛证结合、以赛促教”——中餐烹饪专业教学改革与实践》



五、成果展示 Achievement

第六阶段：四位一体的赛项开发模式

按照“社会需求调研 - 实际应用分析 - 提炼专业技术和工艺 - 研发竞赛实训装备 - 开展竞赛资源建设 - 举办全国性技能赛项”的赛项开发六步骤，首创了技能赛项设计、赛事国际对接、技术文化体验、教学资源转化为一体的系统化赛项设计开发模式。



社会需求分析



实际应用分析



技术工艺提炼



竞赛设备研发



赛项资源建设



技能赛项举办



全国职业院校技能大赛成果转化中心