

世界大赛青岛取得 金奖数量“双第一”

2024年世界职业院校技能大赛青岛金奖数位列计划单列市第一、全省第一

促创”,提升了教师们的教学水平,也为学校的教育教学改革提供了新的思路。“参加本次世界职业院校技能大赛,能够激励教师不断探索新的教学方法和理念,推动学校的教育教学质量不断提升,也让学生们深入行业,体会职业责任感与自豪感,从而有更坚定的学习信心和更清晰的职业规划。”段亚飞说。

烹饪学子带着创意 赛场“炫技”

2024年世界职业院校技能大赛总决赛争夺赛中职旅游赛道中式烹饪小组赛项于10月30日至11月1日在武汉举办。来自青岛烹饪职业学校的学生尹继鑫、陶帅琪、杨心茹、王翔代表学校参赛,凭借独具匠心的四人商务套餐脱颖而出夺得金奖。四位学子在传统胶东菜基础之上,以山海交融的自然景观为灵感,展现精湛的技艺和创新的理念,完美诠释烹饪艺术的魅力与无限可能。

在这次大赛中,青岛烹饪职业学校的参赛学生在1小时内完成了菜品制作与创意讲解。“学生们不仅展示了精湛的烹饪技艺,还向评委详细介绍每道菜品的技术难点与创新之处,以及这些成果在产学研结合过程中的实践与应用。”指导教师顾欢表示,此次大赛不仅考验学生的专业技能,更是对他们表达能力和综合素养的一次全面考验。指导教师王峻和刘晓亮老师则特别强调了团队在技术创新方面的努力,例如学生们巧妙地将中国传统文化元素融入其中,通过创意拼摆呈现出独特的视觉效果,既美观又富有文化内涵。而在热菜的准备过程中,学生们采用精巧的刀工技术,不仅提升菜品的观赏性,还确保味道的完美呈现。此外,团队还注重选用的食材,助力乡村振兴,传达积极的社会价值观,这些努力充分展现学生们在技术与创新上的卓越追求。

记者了解到,青岛烹饪职业学校今年与16家企业签订了《现代学徒制试点项目校企合作协议书》,这也是学校开展学徒制工作的第9个年头。9年来,烹饪职校与企业携手,扎实做好“学徒制”培养的各项工作,推进校企一体化育人,共同搭建人才培养的“直通车”,为社会经济发展培养了一批批合格的餐饮技术技能人才。在现代学徒制框架下,学校与合作企业共同制定详细的人才培养方案,包括课程设置、实习实训、技能考核等多个环节。学生在校期间不仅能接受系统的理论知识学习,还能通过定期的企业实习,亲身体验真实的工作环境,掌握最新的行业动态和技术要求。

此外,学校还通过企业拜师、邀请行业专家来校授课等多种特色教学方式,进一步拓宽学生的视野,增强他们的实践能力。“此次大赛取得的优异成绩是对学校教学质量与成果的肯定,充分展示了学生们扎实的专业技能和创新能力,同时也体现了学校在培养高素质技能人才方面的不懈努力与显著成效。这次大赛的成功,不仅提升学生的自信心和团队协作能力,也为学校今后的教学改革和发展提供了宝贵的经验和明确的方向。”青岛烹饪职业学校校长于越说。

观海新闻/青岛早报记者 王彤 学校供图



青岛卫校学生精神饱满地参加大赛。



青岛卫校学生在赛前进行训练。



青岛烹饪职校学生在赛场拍照留念。

近日,2024年世界职业院校技能大赛(原全国职业院校技能大赛)在各赛区落下帷幕。大赛共设42个赛道,其中,中职组设27个赛道、46个比赛项目。青岛市代表队由21所中职学校的168名选手组成,参加了45个中职组项目的比赛,共获得金奖11个,银奖20个和铜奖10个,金奖数量位居计划单列市第一、全省第一,在全国37个省级及计划单列市代表队中列第六名。“双冠王”的取得非一日之功,本次大赛的获奖情况展示出青岛现代职教体系建设的“久久为功”。青岛的职业教育,正在用匠心与创新的笔触,描绘着充满无限可能的明天。

青岛职校创 金牌数量“双第一”

2024年世界职业院校技能大赛,我市代表队分别在新材料智能生产与产品检验、产品数字化设计与开发、康复技术、电子商务运营、美术造型、动漫制作、婴幼儿保育、母婴照护、中式烹饪等赛项中获得金奖,共获得金奖11个,数量位居计划单列市第一、全省第一。其中,西海岸新区职业中等专业学校获3金;青岛华夏职业学校获2金;青岛经济职业学校、青岛烹饪职业学校、青岛幼儿师范学校、山东省青岛卫生学校、西海岸新区高级职业技术学校、西海岸新区中德应用技术学校6所学校在各自的专业比赛中各获1金。另外,青岛经济职业学校、西海岸新区中德应用技术学校的项目获得本赛道项目全国第一,挺进世界职业院校技能大赛第二轮比赛,将参加天津的排位赛。

世界职业院校技能大赛,是专业覆盖面最广、参赛选手最多、社会影响最大、联合主办部门最全的国家级职业院校技能赛事。2024年世界职业院校技能大赛发生了很大变化:一是比赛方案有变化,由原来的全国职业院校技能大赛校赛、省赛、国赛三级赛制,升级为世界职业院校技能大赛的校级初赛、省级复赛、总决赛三级赛制;二是比赛规程有

变化,所有赛项须在1小时之内完成设计与展示,更加突出以赛促教,以赛促学;三是比赛形式有变化,立足技能创新,体现产教融合,优化人才培养模式,提高社会化服务能力。

下一步,青岛市教育局将继续从抓培养、抓参赛、抓质量入手,继续做好市赛、省赛、国赛的统筹、研究和复盘工作,将技能大赛充分融入职业教育的课堂、专业、师资、管理,推动大赛成果转化,进一步彰显技能大赛“树旗、导航、定标、催化”作用,不断增强职业教育适应性。

将创新活动和专利 融入大赛

2024年世界职业院校技能大赛总决赛争夺赛医药卫生赛道四康复技术赛项于10月29日至11月1日在黑龙江举行,全国共58支队伍参赛,山东省青岛卫生学校徐筱潇、段亚飞老师指导的于贤康、吕依帆、初一婵同学获得了金奖。

“学校的备赛工作其实很早就开始了,对比赛的准备精细到了每一个细节,选手们的技能水平也日益提高。今年升级后世界职业院校技能大赛竞赛流程评分标准与往年相比有了重大改变,要求各个参赛团队自主选择项目主题和包含的内容、自主选择比赛设备。团队立即行动,重新解读大赛标准和流程,挖掘创

新,找亮点,好在选手们的技能功底都很扎实,足以应对改变。”山东省青岛卫生学校徐筱潇告诉记者,这枚沉甸甸的金牌背后,是卫校人的一贯之的坚守和奋斗。

“我们确定了脑卒中患者康复的主题,因为康复科百分之八十的患者以脑卒中为主。我们设计了涵盖从患者发病到治疗康复到回家整个过程的项目,全面而系统,这也是我们能够得高分的一个方面。我们考虑到了患者的病程发展全过程,进行了完整的展示。”徐筱潇告诉记者,康复治疗分为作业疗法、运动疗法、言语疗法、临床康复等。“我们在作业疗法中有一个创新点,就是通过主题为‘美丽中国’的手工制作活动达到康复治疗效果。”徐筱潇介绍道,在这个过程中,患者在治疗师的引导下,尝试用树叶制作中国地图环保画,用卡纸制作鞭炮,用豆子拼福字等,用太空泥捏饺子等,既达到了治疗效果,又产生了精美的作品,赢得了大赛评委的一致认可。“在运动疗法中,我们通过一款VR游戏,让患者跟随视频演示完成各种动作,很好地达成训练目标。”徐筱潇说。

“除此之外,我们还将取得的专利技术应用到比赛中,一款多功能助行器的亮相也惊艳了评委。”山东省青岛卫生学校指导教师段亚飞说道,在他看来,大赛真正体现了“以赛促教,以赛促学,以赛

