

近日,第十八届山东省职业院校技能大赛(中职组)落下帷幕。青岛市22所中等职业学校、65支代表队、246名选手参加了27个赛道的比赛。最终斩获17个金奖、18个银奖和20个铜奖,金牌数量连续三年位居全省第一。这其中,更有两所院校以“双金”高光收官,不仅让青春的梦想在赛场上熠熠生辉,更让青岛职业教育的旗帜在省级舞台上高高飘扬。“双金”之誉,非一日之功。近年来,青岛市为技能人才培养注入源源不断的活力,绘就了一幅“城校共生、产教共荣”的壮美画卷。

省赛连夺“双金” 技能点亮青春

从财经商贸到餐饮烹饪,课堂直通赛场,看这些“未来工匠”的硬核实力

青岛华夏职业学校 双品牌专业锻造夺冠劲旅

本次省赛中职组的比拼中,青岛华夏职业学校于财经赛道中与来自全省的31支参赛队伍激烈角逐,最终参赛选手在指导教师李瑞祥、尹彬的带领下,凭借扎实的专业技能、精准的数据分析能力及出色的临场应变水平,斩获金牌。继财经赛道夺金之后,学校在与潍坊机械工业学校协作承办的商贸赛道比赛中再下一城,由指导教师丛雅男、于娟领航,实现本届大赛“连夺两金”的赛前目标。



青岛华夏职业学校师生赛场留念。

大赛与教学息息相关

“我们设计的作品主题围绕着实际的企业应用展开。创意主要结合了当前财税领域数字化转型的行业趋势,与特色产业的实际需求,提炼出了主要想法。创新点在于灵活整合了多种形式,让我们的方案能够更贴合实际、应用的场景更真实、呈现得更加全面和直观。”青岛华夏职业学校财经赛道指导教师丛雅男说道,“跟上一年度的省赛相比,今年的赛制内容有很大变化,对标了世界职业院校技能大赛的比赛形式,更注重实战,需要模拟企业的真实工作场景,也更加考验学生的应急处理问题的能力。这些变化都更加贴合财会行业对复合型技能人才的需求。”

“对学生而言,参加这样高规格的大赛,一方面可以锤炼专业技能,让学生不仅拥有课堂知识储备,也拥有解决实际问题的能力。另一方面,让学生更好地拓宽职业视野,与全省的优秀人才同台竞技,学生就能更加直观地感受到行业前沿的技术水平和人才需求的标准,更加明确自身的职业发展方向,同时能辐射到学校里更多的学生身上。这样既能增强学生的职业自信,又帮助他们在未来升学时更有竞争力。”丛雅男进一步介绍道。

“大赛内容和我们平时的教学内容是相互融合的。比如大赛涉及到的

工具操作和业务处理等核心内容,我们通过项目式教学的方式,让学生在课堂上就能接触到。日常教学当中经典的实训案例和项目,也可以直接转化为备赛的素材。而学生掌握的财税相关的理论知识和实训内容,也构成了我们参赛方案的雏形。”丛雅男说。

融多种创意脱颖而出

“商贸赛道旨在考验参赛者在商贸活动中的实际操作、方案设计与创新能力。青岛华夏职业学校参赛团队聚焦一线真实场景自主设计方案,紧密对接现代商贸行业发展趋势,面对核心需求,参赛选手在规定时间内完成方案策划、实操运营、现场答辩等多个环节,全面展现专业能力与创新水平。参赛团队的专业技能熟练度、市场研判能力、团队协作水平及创新应变素养都得到裁判的一致好评。”青岛华夏职业学校商贸赛道指导教师李瑞祥告诉记者,“围绕中国5个革命圣地,延安、西柏坡、瑞金、井冈山、遵义,我们进行了红色研学路线的集中展示,前期做好市场调研、规划路线方案,最后进行现场直播推介,还加入了当地场景的VR展示。这其中包含了很多工作,比如美工设计、营销方案的撰写、红色研学智能体的开发,最终用方言数字人直播和双主播真实直播推荐的形式,来宣传红色文化,这是我们本次参赛项目的主体内容。”李瑞祥说。

青岛烹饪职业学校 餐饮“双金”培育行业新星

青岛烹饪职业学校作为国家级重点职业学校、山东省烹饪专业龙头学校,积极承办此次比赛,充分彰显学校在主动服务区域职业教育发展、努力搭建技能交流平台的责任担当和在餐饮专业建设、办学实力中的突出优势。学校为学子量身定制个性化训练方案,特别是在食材处理、技艺打磨、礼仪规范、应急应变等方面开展全流程、精细化辅导,以匠心育匠才,用坚守助成长。最终,青岛烹饪职业学校参赛团队在全省27支参赛队伍中脱颖而出,获得两个小组第一,斩获两枚金牌,续写山东省品牌专业、青岛市“双高名牌专业”辉煌。



青岛烹饪职业学校师生赛场留念。

智能刀工系统赋能训练

“我们1队参赛的作品是‘乡味承古韵 侨宴启新章’,以‘守正为魂、创新为翼’,为归侨打造味觉归家之旅。‘乡味承古韵’深挖当地饮食百年根脉,溯源华侨30年前离家风味,选街巷老味作菜品基底,用古法复刻烟火气,采本土食材,筑牢味觉根基。‘侨宴启新章’从健康、创意、意境创新,顺应轻食潮流革新菜式,融合技法打造创意菜,以家乡地标打造宴席美学。此宴让华侨重溯童年记忆、感受家乡变迁,成为连接过往与当下、传统与创新的文化纽带,续写家乡饮食文化新篇章。”青岛烹饪职业学校指导教师向艳介绍道。

“备赛过程中,学校为选手们提供了全方位的支持,比如刀工训练方面,学校拥有一套智能刀工实训系统的专利,能让刀工评价更精准。如果以老师的肉眼去评价,可能无法辨别切片3毫米和2毫米的区别,但是这套智能刀工实训系统就能精准测量出结果。所以学生在进行刀工基本功练习的时候,先利用智能刀工系统形成肌肉记忆,再用真实原料去实践,训练效果十分显著。”向艳说。

菜品设计富含文化隐喻

青岛烹饪职业学校2队参赛作品的主题是“青屿法艺·森境寻味”法式传统套餐展台。“展台设计以‘中西融合、文化共情’为核心理念,以法式套餐传统结构为框架,深度融合中华文

化意境与自然美学,营造沉浸式、场景化的餐饮体验。围绕‘青屿法艺’主题,将每一道菜品化为一段旅程,引导食客在方寸餐桌间漫步‘青屿’,品味中西合璧的匠心之美。展台布局结构遵循法式套餐流程,划分为法韵式餐前酒会、法式正餐套餐、法甜餐后小食三个部分。通过器物、纹理与味觉的对话,表达文化融合之美。器物选用融合中式陶瓷的温润与法式器皿的精致。纹理设计包括墨鱼卷的雕版印刷纹、牛肉卷的大理石纹、脆片的花窗镂空,均取材中国传统工艺,赋予菜品视觉叙事。”青岛烹饪职业学校指导教师薄明珍介绍道。

“我们设计的每道菜品都蕴含文化寓意,如开胃菜的‘五味调和’、主菜的‘中和之美’,将中华饮食哲学融入法式技艺。展台通过食材、技法、美学的多维融合,诠释‘以法式为形,以中式为魂’的创作理念。以菜品为笔、文化为墨,在有限空间内绘制出一幅‘中西共生、自然相融’的味觉画卷,邀请食客在品尝的过程中,寻味、寻艺、寻心。”薄明珍说。

“双金”成绩的取得,也印证了近年来青岛烹饪职业学校以创新人才培养模式为抓手,开发以中西餐烹饪、面点等专业为支撑,辐射咖啡、调酒等培养方向的餐饮专业群;在校内设立烹饪大师工作室和创新创业孵化基地,推行面向企业真实工作项目的教学模式改革;与100余家餐饮企业建立紧密型合作关系,形成“633分段轮岗生产评价”人才培养模式等系列教改措施取得显著成效。

青岛早报/观海新闻记者 王彤 学校供图