



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，大赛不断创新发展的。

红、黄、蓝、绿、橙的五星象征





• 《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、以赛促建一车工精品专业建设探索与实践》

• 《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》

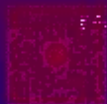
5. 工程实践创新项目 (EPIP)

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

国际输出的范例价值。

世界技能大赛中国研究中心、职业院校参加世界技能

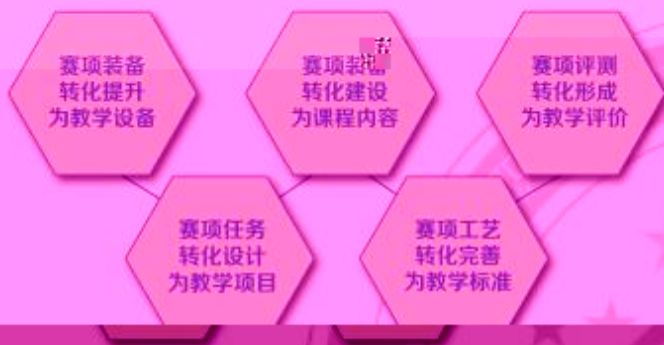
大赛培训基地。



《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》

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、**赛项竞赛内容**与**工学交替**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**、**专业建设人才培养模式**、**课程体系**、**课程资源**、**校企合作**、**工学结合**等方面为职业院校提供引导。



4. 国家教学成果奖

特等奖

• 《开发技能赛项与教学资源 推进高职机电类专业综合实训教学的改革与实践》

一等奖

• 《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、以赛促建一车工精品专业建设探索与实践》

• 《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



| | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | | | | |
| 一等奖 1项 | 二等奖 2项 | 三等奖 3项 | 优秀奖 4项 | 优胜奖 5项 | 入围奖 6项 |

全国职业院校技能大赛 成果转化中心



2023年职业院校技能大赛获奖名单

- 一等奖：1项
- 二等奖：2项
- 三等奖：3项
- 优秀奖：4项
- 优胜奖：5项
- 入围奖：6项

地址：北京市海淀区中关村大街100号

