



## 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。

实踪互联网+ 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



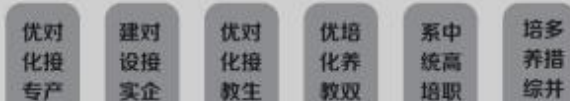
五星标识





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。



#### 四、中心职能 Function





• 《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。



### 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、**赛项装备**与**教学设备**、**赛项任务**与**教学项目**、**赛项工艺**与**课程标准**、**赛项装备**与**课程内容**、**赛项评测**与**教学评价**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、师资队伍、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

• 《“大赛 - 职教改革试验区 - 人才培养”互动模式的系统设计与实践》

• 《职业学校技能大赛促进专业技能教学体系改革的研究与实践》

#### 二等奖

• 《抓点铺面, 激活技能大赛拉动效应之“潍坊模式”》

扫码关注

二维码



地址: 天津市津南区海河教育园区雅观路19号

邮政编码: 300350

联系电话: 022-58715608

网站地址: [www.cncv.com.cn/zt/zt1101.html](http://www.cncv.com.cn/zt/zt1101.html)



## 五、成果展示 Achievement



一等奖	二等奖	三等奖	优秀奖	优胜奖	入围奖
10%	20%	30%	40%	50%	60%

# 全国职业院校技能大赛 成果转化中心



2019-2020 年度职业技能大赛获奖名单

- 一等奖：10%
- 二等奖：20%
- 三等奖：30%
- 优秀奖：40%
- 优胜奖：50%
- 入围奖：60%

