



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，需要进一步

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，大赛不断创新发展的。

红、黄、蓝、绿、橙的五星象征既





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

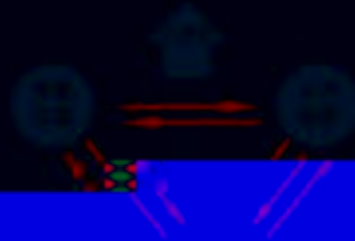
建对
设接
实企

优对
化接
教生

优培
化养
教双

系中
统高
招职

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》

• 《“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)

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、**竞赛资源**与**人才培养**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。

项目资源
成果转化

工程实践

赛项资源

转化

赛项筹备

赛项建设
竞赛资源

赛项开发

赛项建设
竞赛资源

赛项推广

赛项建设
竞赛资源

赛项推广

赛项建设
竞赛资源

赛项推广

赛项建设
竞赛资源

大赛资源五转化路径



项目资源
成果转化
工程实践
赛项资源



赛项推广
赛项建设
竞赛资源



五、成果展示 Achievement

3. 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