

# 办国赛 获金牌 职教如此耀眼

## 岛城职校承办2023全国职业院校技能大赛赛项 频获金牌屡迎高光时刻

把全国大赛“搬进”校园是一种什么体验？在今夏岛城的职校校园里，就可以找到答案。7月25日至27日，2023年全国职业院校技能大赛（中职组）西式烹饪赛项在青岛烹饪职业学校鸣锣开赛，来自全国各省、自治区、直辖市、计划单列市的55支参赛队伍各展技艺，在料理台前上演“厨王争霸”，身为东道主的青岛烹饪职业学校的选手们稳定发挥，最终夺得金牌。

无独有偶，7月17日至20日，2023年全国职业院校技能大赛（中职组）美术造型赛项在青岛经济职业学校成功举办，共有68支代表队参赛，经过激烈角逐，青岛经济职业学校同样摘得一枚金牌。既能办国赛，又能拿金牌，岛城职校的实力逐渐在全国大舞台上彰显，青岛职教这张含金量满满的名片愈发耀眼。



烹饪职校大赛选手和指导老师。



烹饪职校学子参赛时的作品。



### “动静搭档” 出色完成比赛流程

2023年全国职业院校技能大赛（中职组）西式烹饪赛项于7月25日至27日在青岛烹饪职业学校举行，这是该赛项“空窗”6年后举行的第一次比赛，来自全国各省、自治区、直辖市、计划单列市的55支参赛队伍在这场“技能大考”中奋力展现各自的烹饪水平，本次比赛形式为团体赛，由理论知识竞赛和技能操作竞赛两个模块组成。参赛队根据西式烹饪赛项规程要求进行西餐基本功、开胃菜、汤、主菜、甜品的制作。28日举行的闭幕式上宣布了比赛成绩，青岛烹饪职业学校学生孙启坤、李宇然荣获金牌，薄明珍、曲蓓两位老师被评为优秀指导教师。

“我在比赛中负责头盘和主菜的制作，搭档李宇然则负责甜品和汤的制作，磨合、训练了这么久，我们已经十分默契了，比赛当天一点也没有慌乱，竭尽所能把所学展示了出来。”青岛烹饪职业学校2020级学生孙启坤告诉记者，作为一名高三学生，他已经参加过无数大大小小的赛事，参赛经验丰富，用指导老师的话说，“手底下功夫稳得很”。与孙启坤搭档的2021级学生李宇然，是一位性格严谨的小女生。“两位学生各有特点、各有所长，都很有韧性和临场应变的能力。孙启坤能力十分全面，能处理一些突发情况，而李宇然心思十分细腻，对流程把控精准到位，两个人很好地形成互补，能流畅且精细地完成比赛项目的制作”，指导老师薄明珍说道，“本次比赛的一大难点是大赛规程十分复杂，要求高且严，需要指导老师吃透、研究明白之

后，再去详细地指导学生。例如大赛规定5分钟出3个菜，对成人来说尚有难度，对于中职学生来说则是一个严峻挑战。”

“两位学生在比赛前身体都有不适，凭借顽强的毅力和一股子冲劲出色完成了比赛，作为指导老师，我们十分欣慰。从选拔到备赛、比赛，团队的力量不可忽视，从学校到教育局，我们的背后有坚强的后盾，所以能‘一往无前’。”指导老师曲蓓说道。在比赛过程中，两位选手仔细处理食材，小火慢慢烹饪，精心搭配摆盘，利落地收拾操作台，将潜心学习的技能完美地融合到作品中。“为了这次大赛，我们准备了近三个月，本次最终呈现的作品之所以能获得青睐，是因为我们运用了多种烹调方式，又合理使用酱汁、制作难度较高的装饰品，最终呈现出风格融合、独具特色的菜品。其实在备赛过程中，我们也多次遇到瓶颈期，有时候会很迷茫，不知道从哪里能提升，在老师的指导下，我们两个人互相鼓励，多看、多学国际大赛中的优秀作品，逐渐摸索到属于我们的风格。”李宇然向记者介绍。

### 职教学生因赛出彩 走好人生第一步

记者在采访中了解到，全国职业院校技能大赛（中职组）西式烹饪赛项围绕现代餐饮业发展对职业教育的新要求，

以西餐行业所需的高素质技术技能人才全面发展为目标，进一步强化职业院校本专业学生职业技能训练和职业能力的综合运用，检验中职选手在西餐生产工作过程中的专业知识掌握情况；检验选手基于西餐生产工作流程中核心的操作技能的规范性、熟练度，现场分析与处理问题的能力，检验选手的现场烹饪能力、节约意识、卫生安全操作意识、心理素质及匠心精神；全面客观反映国家中等职业教育西餐烹饪教学水平，引导中职校关注西餐新业态、国内技能大赛、世界技能大赛以及行业对西餐人才培养的新需求。

不仅仅以东道主身份获奖，7月31日，在武汉举行的2023年全国职业院校技能大赛（中职组）中式烹饪赛项中，青岛代表队青岛烹饪职业学校的吴杜娟、霍龙、李强师生三人凭借扎实精湛的技艺和沉着稳定的发挥，从全国70支队伍中脱颖而出，再次拿下一枚金牌。“许多学生因大赛而出彩，走出了创造美好人生的第一步；许多学校因大赛而发展，以赛促教不断提升技术技能人才的质量；许多企业因大赛而收获，不仅吸纳到更多高素质技术技能人才，还看到了校企合作的未来……更重要的是‘国赛’在一定程度上促进了青岛职业教育整体向前发展，激活更多的改革创新之力，让越来越多的技能人才点亮城市高质量发展之路。”青岛烹饪职业学校校长于越这样认为。

### 多枚金牌背后 是职业教育的高速发展

除了烹饪职业学校承办了国赛，7月20日，2023年全国职业院校技能大赛（中职组）美术造型赛项在青岛经济职业学校圆满落幕。青岛经济职业学校学生张曦凭借扎实的技能水平和稳定的发挥，以全国第一名的成绩，从全国各省、自治区、直辖市、计划单列市的68支代表队中脱颖而出，荣获金牌。承办国赛是职业学校办学实力的证明，也是青岛职教高地建设的成果展现。

“近期，两个全国职业学校技能大赛赛项由青岛学校承办，反映了学校的专业技能水平和总体办学实力，是对学校也是对青岛市职业教育的一次大检阅。同时为技术技能人才互学互鉴搭建了高层级平台，助推现代职业教育高质量发展。”青岛市教育科学研究院副院长李一告诉记者，1952年7月26日，新中国第一台解放型蒸汽机车徐徐驶出青岛四方机厂南大门，揭开了中国机车工业史上新的一页。71年后，这一天被赋予新的含义，青岛市人大常委会会议表决通过，自2023年起将每年的7月26日设立为“青岛工匠日”。“所以，近期承办的国赛、获得的奖项对青岛、对青岛的职业教育意义非凡。充分展示职业教育改革发展的丰硕成果，集中展现职业院校师生的风采，促进职业院校与行业企业的产教结合，更好地为中国经济建设和社会发展服务。”李一说。

在此三枚金牌之前，7月7日至12日，2023年全国职业院校技能大赛（中职组）声乐、器乐表演赛项在山东青州举行，66支代表队、近400名学生参赛，青岛艺术学校获得金牌；青岛西海岸新区高级职业技术学校教师李艳、学生牛同超代表青岛市出战2023年全国职业院校技能大赛（中职组）数字产品检测与维护项目比赛，最终斩获该赛项一等奖，为青岛捧回2023年全国职业院校技能大赛（中职组）的第一枚金牌。

观海新闻/青岛早报记者 王彤 摄影报道