

“双金”频出 岛城职校实力不俗

省赛中青岛职校频现“花开两处”“以赛促学、以赛促教”效果显著



青岛旅游学校师生赛场留念。



一枚，两枚……省职业院校技能大赛中岛城职校喜报频传，职业教育体系建设的硕果不言而喻。参赛师生凭借卓越的专业技能和昂扬的团队精神捧回一枚枚金牌，展现了岛城职校以技能大赛为引领，促进良好教风、学风的形成，以求培养出更多具有实践能力和创新精神的优秀技能人才。



青岛烹饪职业学校师生赛场留念。

“旅”屡夺金 “适合教育”育英才

青岛旅游学校以赛促学夯实学生职业发展基础

实力夺金人才频出

2024年11月27日，2024年第十七届山东省职业院校技能大赛中职组航空服务赛项在日照开赛。青岛旅游学校由指导教师张娅雯、冷卫卫、周伟东和参赛选手吕怡、蔡艳琦、姚佳彤组成的航空服务团队经过三天的激烈角逐，从来自全省22支队伍中脱颖而出，喜获金牌。这也是第十七届山东省职业院校技能大赛青岛首金。无独有偶，12月13日下午，由青岛旅游学校承办的第十七届山东省职业院校技能大赛（中职组）酒店服务赛项在黄海饭店闭赛。青岛旅游学校代表队与来自全省的30支参赛队伍同场竞技，最终指导教师翟洪宇、王好丹带领参赛选手马智慧、俞霁航以第一名的优异成绩获得一等奖。酒店服务赛项包括前厅服务、客房服务和餐饮服务等考核项目，通过赛事展现酒店职业所需要的高度的技术技能，提高社会对酒店职业的认同感。

“国赛过后，我们就带领同学们开始紧张地备战省赛。参赛学生马智慧、俞霁航都是从高一起就加入了学校的技能队，学校的相关课程如中餐宴会摆台、客房操作、前厅服务与管理都是优质专业，所以孩子们的技能水平一直比较过硬，更多的是需要熟练度和标准程度。”青岛旅游学校指导教师翟洪宇告诉记者，在她的眼中，马智慧的性格比较开朗活泼，而俞霁航则比较文静稳重，两个人刚好形成互补。“备赛的过程也是很枯燥和辛苦的，但是学生们耐得住寂寞，还主动加练，老师们都非常感动。”经过了备赛、比赛，原本性格偏内向的俞霁航更敢表达自己了，也更自信了，翟洪宇看在眼里，喜在心里。青岛旅游学校高度重视学生的职业技能培养，以职业技能大赛等平台为载体，致力夯实学生的未来职业发展基础，为青岛市旅游酒店行业培养了众多高素质技术技能人才。

历届学生放光彩

苏航是青岛旅游学校2018级航空服务专业毕业生，2020年在全国职业院校技能大赛改革试点赛（中职组）酒店服务赛中获得团体组金牌，作为技能拔尖人才顺利考上本科，进入山东青年政治

学院学习。高二上学期，学校的大赛技能训练队开始从旅游、酒店和航空服务专业中选拔参赛的同学，苏航因专业成绩突出被训练队选中，她认为这是个很好的锻炼和证明自己的机会。苏航跟着老师从折花、中式铺床等最基础的技能开始训练，每天老师还会带着背题，巩固专业知识，苏航乐此不疲。她说要做就做到最好，只要肯努力，一定会有收获。高二下学期开始，她相继参加了2019年青岛市酒店服务大赛、2020年山东省职业院校技能大赛以及2020年全国职业院校技能大赛，取得了优异成绩。尤其是在全国职业院校技能大赛改革试点赛（中职组）酒店服务赛中，她拿下了团体组金牌。

“高三面临毕业和升学，我也有过迷茫，是直接就业，还是继续考本科？考虑到拥有国赛金牌就可以免去专业课考试，而且自己还有很多机会没有去尝试，我想继续挑战，于是选择了春考。”最终苏航以优异的成绩考入山东青年政治学院，选了葡萄酒品鉴专业。现在的苏航已经读大四了，对于未来，她有两种打算，要么当空乘，要么就选酒店服务行业，这些都是她非常喜欢的行业。“起点会影响结果，但不会决定终点，职校给了我更大的舞台，我的人生还有无限可能。”苏航说。

对青岛旅游学校2018届毕业生徐战来说，高中三年的学习经历弥足珍贵。“高二暑假，在班主任刘春华老师的引荐下，我有幸成为了技能大赛学员中的一员。这期间，经过老师的全力指导，我的专业素养不断提高。优雅的体态，自信的笑容，良好的应变能力，为我的艺考面试奠定了基础。”学校培养内容涵盖了形体、自我介绍、形象设计、化妆、盘发等，对徐战有潜移默化的影响。时光不负有心者，徐战以优异的成绩考入中国民航大学，成为大家口中的一匹“黑马”。

“2019年10月15日，中央广播电视台以‘奋斗新时代’为主题，向北京大兴国际机场的建设者、运营者和民航广大干部职工献上了一场精彩绝伦的演出，我有幸成为了其中一员。当聚光灯打在我身上的那一刻，我感受到了肩上的责任，我知道我代表的不仅仅是我自己，也是中国民航大学的形象，更是旅校学子的形象。”徐战感慨道。“相信旅校学子在‘适合的才是最好的’理念下都会找到自己奋斗的目标，书写无愧于自己的青春。”徐战说。

烹饪实力匠心并存

青岛烹饪职业学校以赛促教匠心培养高技能学子

省赛捧回耀眼“双金”

2024年12月14日至16日，第十七届山东省职业院校技能大赛中职组“中式烹饪”赛项在济南旅游学校落幕。来自全省27支代表队的81名师生同台竞技。由青岛烹饪职业学校教师王峻和学生姚桂昊、孙欣冉组成的团队斩获一等奖。由一名教师和两名学生组成竞赛团队。竞赛内容包括理论知识、中餐热菜制作、中式面点制作、冷拼与雕刻制作四个模块。理论知识模块3名选手均需参加，其余三个模块由3名参赛选手各自独立完成1个，总成绩由四个模块成绩之和组成。

“作为青年教师，参与此次山东省职业院校技能大赛中职组中式烹饪赛项是我个人成长的重要机会。在备赛过程中，我与学生一起，深入钻研烹饪技艺，不断挑战自我，力求在专业技能上有所突破。遇到重点难点，我也积极向资深教师请教，学习他们的教学经验和教学方法，不断提升自己的备赛指导水平。”青岛烹饪职业学校指导教师王峻说。参赛选手姚桂昊告诉记者：“参加本次大赛，我们获得了宝贵的学习与成长的机会。备赛中，大家全身心投入烹饪技艺的学习与实践，力求把细节做到极致。大赛打开了我们将传统技艺与现代创意有机融合的思路，让我们体会到技能提升需要不懈努力与持续实践。同时，这次经历也让我们更加珍视团队力量，学会如何与他人协作达成目标。”

12月18日至19日，第17届山东省职业技能大赛（中职组）“西式烹饪”比赛在青岛烹饪职业学校举行，由教师李天钟辅导的学生张家宁、陈曦发挥出色，凭借精湛的技艺和默契的团队配合，荣获团体一等奖第一名，为学校捧回了第二枚金牌。两枚金牌的取得，离不开学校独特的育人模式和扎实的专业教育。将比赛内容融入日常教学“以赛促学、以赛促教”始终是青岛烹饪职业学校的育人理念。

名师培养出“认同感”

2024年世界职业院校技能大赛总决赛争夺赛中职旅游赛道中式烹饪小组赛于10月30日至11月1日在武汉举办。来自青岛烹饪职业学校的学生尹继鑫、陶帅琪、杨心茹、王翔代表学校参赛，凭借独具匠心的四人商务套餐脱颖而出夺得金奖。在这次大赛中，学校参赛学生在1小时内完成了菜品制作与创意讲解。“学生们不仅展示了精湛的烹饪技艺，还向评委详细介绍每道菜品的技术难点与创新之处，以及这些成果在产学研结合过程中的实践与应用。”指导教师顾欢表示，此次大赛不仅考验学生的专业技能，更是对他们的表达能力和综合素质的一次全面考验。指导教师王峻和刘晓亮老师则特别强调团队在技术创新方面的努力，例如学生们巧妙地将中国传统元素融入其中，通过创意拼摆呈现出独特的视觉效果，既美观又富有文化内涵。而在热菜的准备过程中，学生们采用精巧的刀工技术，不仅提升菜品的观赏性，还确保味道的完美呈现。

金奖的取得离不开经验丰富的带队教师的口授身传。指导教师顾欢出生于1983年，2005年毕业后就来到了青岛烹饪职业学校工作。“学校的各级技能大赛对学生来说是非常难得的锻炼和提升的平台。从市赛、省赛到国赛，参赛选手统一封闭训练，每天的训练从早7点到晚8点，艰苦单调的训练考验了学生的意志品质，同时也是在考验辅导老师。”顾欢坦言道。看到学生站在领奖台的那一刻，曾经的苦和累都随风而去了。顾欢2014年辅导学生参加全国技能大赛获二等奖；2015年辅导学生参加山东省技能大赛获金奖，并获山东省优秀指导教师称号；2016年、2024年辅导学生参加全国技能大赛获金奖……

“俗话说，‘要给学生一杯水，教师必须有一桶水’。要使学生学到高水平技能，在参赛时绽放风采，指导教师自身必须具备更高水平的技能。我利用假期和课余时间钻研面点制作技术，遇到问题不断尝试和改进，力求提高自己的技能水平。”顾欢说。