

中国国际大学生创新大赛(2025)全国总决赛落幕 贵州建院《匠心铸梦》项目获金奖

本报讯(记者 郑青 特约通讯员 冯梅)近日,中国国际大学生创新大赛(2025)全国总决赛在河南郑州大学落下帷幕。来自贵州建设职业技术学院的《匠心铸梦》项目凭借出色表现斩获国赛金奖,不仅为学校赢得了荣誉,更实现了该校在该项国家级赛事中金牌“零的突破”,为贵州职业教育双创领域再添亮眼成绩。

作为我国高校双创领域规模最大、覆盖面最广的国家级赛事,中国国际大学生创新大赛始终是检验高校双创教育成果的重要平台。本届大赛由教育部等11个部门联合主办,以“我敢闯,我会创”为主题,吸引力遍布全球。据统计,共有来自国内外161个国家与地区、5673所高校的619万个项目报名参赛,参赛人次高达2443万,赛事热度与影响力再创新高。经过层层筛选,全国总决赛最终入围4720个项目,涵盖高教主赛道、“青年红色筑梦之旅”赛道、职教赛道、产业赛道和萌芽赛道五大

类别,竞争异常激烈。

在此次备赛过程中,贵州建设职业技术学院积极响应省教育厅“百万师生共创新”的号召,将双创教育融入人才培养全过程。学校广泛动员学生参与赛事,组建专业教师指导团队,从项目选题、方案优化到路演打磨,提供全方位支持。历经校内选拔、省级比拼等多轮考验,该校共有25个项目入围省赛初赛,9个项目成功晋级省赛决赛,并最终斩获省赛4金5银16铜的优异成绩,为冲击国赛奠定了坚实基础。

进入国赛阶段,学校3支队伍脱颖而出入围国赛网评。其中,由刘桂足、王兴莎等同学参与,田艳、刘元海、杜小红等教师指导的《匠心铸梦》项目,凭借创新的理念、扎实的技术支撑和良好的实践应用前景,在众多优秀项目中脱颖而出,成功摘得国赛金奖。此外,杨家钰、罗玲等同学参与,冯梅、李证吉等教师指导的《智涂先锋》项目,以及王萌、杨

雯晰等同学参与,李允奇、姜佩文等教师指导的《匠绘新村》项目也表现出色,双双荣获国赛铜奖。这一系列成绩的取得,标志着贵州建设职业技术学院在大学生双创教育领域迈出了关键一步,实现此项赛事国奖“零的突破”。

“此次获奖是全院师生共同努力的结果,更是学校推动双创工作提质升级的重要契机。”贵州建设职业技术学院相关负责人表示,接下来,学校将紧密对接贵州“打造双创教育升级版”的相关部署,进一步加大双创教育力度。一方面,统筹推进大学生双创训练计划,同步开展教师双创能力提升训练营,切实夯实“学”“教”两端的双创基础,提升师生的创新能力与实践水平;另一方面,持续选拔储备优秀种子项目,强化重点项目的孵化培育工作,通过精准指导、资源倾斜以及专业化师资队伍建设,为提升学校双创育人质量、服务地方经济社会发展注入更强动能。



从“教得好”变“用得上”

遵义职院机械制造技术课程改革为高质量育才注入新动能

本报记者 周朝义 特约通讯员 黄宁霞 姚其凤

在遵义职业技术学院的实训车间里,数控机床的运转声此起彼伏,学生们正专注地调试设备、测量零件。这些看似平常的教学场景,背后却是一条紧密对接地方产业需求、精准服务企业技术升级的育人之路。

近年来,该院《机械制造技术》课程主动融入区域发展大局,以教学改革为抓手,以产教融合为路径,实现了从“教得好”到“用得上”的转变,成为高职教育服务地方产业的生动实践。



课程围着产业转 内容跟着需求走

“我们不再只是闭门造车。”课程负责人杨莹坦言。为了精准把握企业需求,教学团队定期走进本地机械加工车间、汽车零部件生产线和高端装备制造厂房,与企业技术骨干面对面交流,跟踪毕业生成长轨迹。

这些来自一线的反馈,成为课程内容更新的“指挥棒”。课程团队动态调整教学模块,及时引入新材料、新工艺的教学内容,确保学生所学与企业所需无缝对接,甚至适度超前。

把车间搬进校园 让学生走进企业

在学院机械制造实训中心,从传统车铣刨磨到五轴联动加工中心,从三坐标测量机到数字化设计

平台,一应俱全。“这里就是一个小型工厂。”正在操作数控机床的学生说,“老师会带着我们完成真实零件的加工全过程。”

与此同时,学院与多家龙头企业共建实训基地,推行现代学徒制。企业工程师走进课堂传授实战经验,学生走进车间参与真实生产,“工学交替”让理论学习与技能训练深度融合。不少毕业生反馈:“这种培养模式让我们快速适应岗位,有的同学实习期间就能独立操作关键设备。”

从课堂走向社会 技术服务显担当

课程的社会价值在不断延伸。教师团队不仅培养学生,更将服务触角延伸至企业一线。

在贵州航天天马公司,课程团队量身定制的培训课程帮助员工提升技能水平;在贵州贵福春

茶业有限公司,黄泽界、杨莹等教师带领团队研发的茶叶揉捻机、杀青机,解决了生产中的实际问题,合作成果已转化为实实在在的生产效益。

不仅如此,学院还面向中小企业开放先进实训设备,参与建设公共技术服务平台,成为区域制造业发展的重要支撑。

“职业教育必须扎根产业沃土。”机电与信息工程系党总支书记陈勇表示,“未来我们将继续紧跟技术前沿,把课程建设成为企业信赖的人才培养高地和技术创新伙伴,为制造业的高端化、智能化发展贡献更多职教力量。”

在这片深耕产教融合的试验田里,遵义职院正用实践诠释着职业教育服务区域发展的责任与担当,让教育真正成为推动产业升级的强劲引擎。

贵州生态能源职院 为何要办烹饪专业

答案就在这场特殊的授帽礼里

本报讯(记者 任伟 特约通讯员 朱晓婉 胡容)10月14日,贵州生态能源职业学院为首届烹饪工艺与营养专业的270余名新生举行了一场庄重而热烈的“授帽礼”。贵州省烹饪饭店行业协会会长秦立学、副会长陈龙,中国烹饪大师、正高级讲师钱鹰等十多位行业专家为学生们戴上厨师帽,这场仪式标志着新生们烹饪生涯的正式启航,更透露学院对烹饪人才培养的独特思考。

作为全国首家以“生态能源”为特色的职业院校,为何把目光投向烹饪专业?“这绝非简单的锅碗瓢盆教学!”学院党委副书记、院长李正平道出了开设烹饪专业的深层考量。

从贯彻“大食物观”、推动“绿水青山”转化为“金山银山”的国家战略,到赋能贵州林下经济与生态旅游的地方发展,再到实现产品从“枝头到舌尖”的价值跃升,这个专业的设立

承载着多重使命。对学生而言,这更是一条通往预制菜研发、餐饮数字化运营、美食IP孵化等新兴领域的职业新赛道。

当前,中国餐饮业正经历深刻变革:健康需求重构产业逻辑,药膳、低GI膳食年增长率达25%;科技革命重塑厨房生态,智能炒菜机器人渗透率突破60%;文化觉醒催生价值蓝海,酸汤鱼、丝娃娃等黔菜IP全网走红。面对这一变革,贵州凭借“中国辣椒之乡”和“苗药之乡”的独特优势,正着力打造“药膳+文旅”“非遗+科技”的产业新模式。

值得一提的是,学院已与万豪集团签署了战略合作协议,共建“订单班”,引入企业技术标准与岗位能力要求,为学生铺就校园直通龙头企业的职业快车

道。仪式上,万豪集团代表黄晰表示,将通过共同设计课程、行业专家授课、提供实习机会等方式,帮助学生在校园阶段就能接触行业实际。

活动现场,李正平向新生赠送了三顶“精神之帽”:传承之帽要守护黔味文化的“根”,创新之帽要让传统滋味“潮”起来,担当之帽则期待学生在标准制定、乡村振兴、国际赛事中展现风采。“头顶的厨师帽,既是匠人精神的象征,更是贵州餐饮走向世界的风帆!”这句寄语道出了新时代厨师的使命与担当。

据悉,本次活动以“薪火烹新·味启未来”为主题,参加“授帽礼”的还有学院党委书记夏忠胜、副院长黄小柱,以及旅游康养系全体教师及辅导员等。



仪式现场。