

拼技艺 赛脑力 比匠心

贵州省职业院校技能大赛高职组比赛精彩纷呈

本报记者 肖知瀚

4月18日，一场“接地气、有科技、显匠心”的技能比拼正在贵州农业职业学院火热进行。由贵州省教育厅、贵州省人力资源和社会保障厅主办，贵州农业职业学院承办的2026年贵州省职业院校技能大赛高职组现代农业赛道，贵州农业职业学院、贵州食品工程职业学院承办的高职组食品与粮食赛道火热开赛，来自全省的53支高职院校代表队齐聚一堂，以赛促学、以赛促练，同台竞技、切磋技艺，充分展现了贵州学子扎实的专业技能和积极向上的精神风貌。

现代农业赛道：技能狂飙，创意起飞

在贵州农业职业学院兴农馆内气氛紧张热烈，2026年贵州省职业院校技能大赛高职组现代农业赛道正式开赛，来自全省的28支高职院校代表队齐聚一堂，以赛促学、以赛促练，同台竞技、切磋技艺，充分展现了贵州学子扎实的专业技能和积极向上的精神风貌。

赛场上，各参赛队伍聚焦农业生产技术、农产品加工与质量控制、农业机械与设备、农业经营与管理、休闲农业与旅游、绿色与智慧农业等内容，立足产业实际，将课堂所学知识转化为实操本领，在一个小时的限时比拼中，选手们有序完成项目展示、技艺实操、成果展示等环节，赛事全程录音录像，流程规范严谨，亮点纷呈，看点十足。

第一次参加现代农业赛道比赛的安顺职业技术学院参赛队以“小锅茶技艺赋能贵州茶产业”为主题，将贵州的非遗传制茶技艺与现代数字化技术巧妙结合，打通传统制茶与现代茶产业的衔接通道。

“老师傅制茶要练三年才会有手感，但贵州的茶产业等不了那么久，它急需人才。”安顺职业技术学院参赛队队长徐诗雨介绍了她们团队参赛项目的初心。

比赛现场，徐诗雨和队友们不仅展示了贵州非遗传统制茶技艺，更引入了一项关键创新——将老师傅的“手感经验”转化为可量化、可复制的技术参数，对接贵州茶产业实际需求，通过数字化技术，提升传统制茶技艺效能。

“从文稿打磨到反复实操演练，团队备赛过程中大家快速成长。”赛后，徐诗雨说自己这趟比赛收获颇丰。

“贵州农业职业学院从场地保障、赛事接待等方面都提供了非常有力的支持，为参赛队伍安心竞技保驾护航。我们虽然是第一次参赛，但抱着学习的心态，向其他优秀队伍和有国赛经验的队伍取经，收获非常大。”安顺职业技术学院参赛队指导老师张敏感慨道。



贵州农业职业学院参赛队。

第二组的比赛现场，贵州农业职业学院参赛队以“醇玉壮苗 智测护航”为主题，带来了一套绿色农业综合方案。

竞赛流程环环相扣：项目介绍、酵素制作、农产品安全检测、作物生长数据监测、无人机飞防二次稀释配置、无人机飞防视频展示，将专业知识、实操技术、智能农机应用融为一体。

赛后，贵州农业职业学院参赛队学生田雨桐、王浩兴奋地说：“赛场的历练让书本上原本抽象的专业知识变得鲜活具象，自己对所学专业对应的行业发展方向更加清晰明朗，更确定了今后的职业发展与奋斗方向。”

贵州农业职业学院参赛队指导老师尹琼表示，项目的灵感来自日常教学工作。“通过比赛，学生们将所学知识与实践紧密结合，不再觉得空洞抽象，这对他们未来的职业发展意义重大。”

“本次赛事裁判工作严格对标国赛评判标准。”现代农业赛道裁判长李利博介绍，评分从技能水平、职业素养、应用价值、团队合作、创新意识五个维度综合考核选手，重点选拔适配贵州现代农业发展的复合型高技能人才，真正以赛事引导职业教育紧贴产业、服务地方。



参赛队伍赛前准备。

食品与粮食赛道：拼手上功夫，赛脑力创意

加工生产显功底，质量检测守底线，研发创新拼智慧。2026年贵州省职业院校技能大赛高职组食品与粮食赛道在贵州农业职业学院火热开赛。来自全省的25支代表队齐聚一堂，既拼手上功夫，也赛脑力创意，一场场紧扣食品与粮食主题的技能秀精彩上演。

赛场上，各参赛队伍各展所长、各具特色，将专业知识与实操技能完美融合，展开了一场场精彩的技能比拼。

紧扣贵州特色酸汤产业发展需求，黔东南民族职业技术学院参赛队用一场别开生面的“小剧场”，通过演绎食品质检员到企业开展产品质量检，发现并解决问题的场景，自然引出项目痛点及解决方案，生动又直观。

“参赛过程中，我们不仅加强了专业技能知识的学习，更提升了表达能力，还学习写了软件代码呢。”赛后，黔东南民族职业技术学院参赛队队长潘逸仙、潘芳芳兴奋地表示，这次比赛真是收获满满。



黔东南民族职业技术学院参赛队。

贵州农业职业学院参赛队则聚焦山羊乳的源头、生产加工和市场三个方面的检测展开。团队三人分工明确，从背景介绍到实操展示，有条不紊，将课堂上学到的知识一步步转化为看得见的实操成果。

谈及参赛感受，贵州农业职业学院参赛队队长钟绪鑫感慨道：“刚开始备赛时感觉困难重重，但越参与越有收获。现在，我们不仅学会了如何开展研究，更清晰地了解了专业在实际中的应用和发展方向，也让我更坚定了今后的专业学习和就业方向。”

贵州农业职业学院参赛队指导老师桂荣娟也对学生们的表现充满期待，认为赛事让学生实现了理论与实践的深度融合。

赛场的火热背后，是严谨的评判标尺。食品与粮食赛道副裁判长陈昀介绍，本次比赛严格对标国赛标准，秉持“公平、公正、公开”原则，从技能水平、职业素养、应用价值、团队合作、创新意识五个维度综合考核选手。

其中，技能水平考核操作规范、熟练度、任务难度、技术先进性与现场讲解；职业素养突出职业道德、工匠精神与安全规范；应用价值侧重解决一线实际问题，兼顾实用、经济与可持续性；团队合作检验分工协作与高效沟通；创新意识鼓励技术与工艺创新，助力产业提质增效，促进提高职业教育人才培养质量。

“通过全面考核选手综合能力，培养更多高素质技术技能人才。”陈昀说。

校企联动共育新人

贵州水职院把“思政课”搬进企业一线



思政教师郑欢现场授课。

本报讯（记者 郑青 特约通讯员 郑欢 谢朝刚）日前，贵州水利水电职业技术学院组织酒店管理与数字化运营专业学生，走进学院深度合作企业贵州能辉酒店管理有限公司旗下的大成精舍酒店，将思政课堂延伸至企业一线，在浓厚的中华优秀传统文化场景中推动思政教育、专业实践与产教融合真正落地。

活动现场，大成精舍酒店工作人员带领同学们前往酒店主要功能区域进行实地参观。详细介绍了酒店的空间布局、岗位设置及工作流程，结合服务行业特点，强调吃苦耐劳的敬业精神与精益求精的服务品质，引导学生树立正确的职业观、价值观。贵州能辉酒店管理有限公司总经理彭敏对产教融合成果给予高度评价，充分肯定贵州水利水电职业技术学院学生在工作中态度认真、求知欲强、专业素养扎实的良好表现。

思政教师郑欢开展现场教学，以酒店行业从传统招待所向现代高端文化酒店的转型

发展为例，生动阐释高质量发展的实践内涵，师生共同感受酒店建筑汉唐风格与贵州地域元素交融的特色，体验灯笼、座椅、茶具、古籍等营造出的浓厚文化氛围，使学生在沉浸式场景中理解酒店行业的文化内涵与时代价值，推动理论学习与行业实践有机结合。

在互动交流中，学院酒店管理专业优秀毕业生、现就职于贵州能辉酒店市场部的黄长懿分享了个人成长经历。她回顾在校期间的专业学习、订单班培养以及入职后的实践感悟，鼓励学弟学妹珍惜学习机会，扎实锤炼技能，坚守职业初心。

近年来，贵州水利水电职业技术学院持续推进“行走的思政课”走深走实，将理论教学、实践教学与文化浸润融为一体，让学生在一线场景中感悟时代脉搏，增强职业认同与责任担当，实现“思政铸魂、技能赋能、文化润心”的育人目标，为学院持续推进产教融合、提升人才培养质量注入新动能。

228名设计新锐决战清镇 贵州职教掀艺术设计竞技热潮



本报讯（记者 任伟 特约通讯员 吴帆）4月15日，2026年贵州省职业院校技能大赛暨世界职业院校技能大赛贵州省选拔赛艺术设计赛道（高职组）在贵阳清镇拉开帷幕。来自全省37所职业院校的60支代表队、228名选手同台集结，围绕艺术设计专业技能与创新思维展开激烈角逐。

本次大赛由贵州省教育厅、省人力资源和社会保障厅主办，贵州电子商务职业技术学院承办。赛事紧扣“以赛促学、以赛促教、以赛促改、以赛促建”宗旨，旨在为省内艺术设计学子搭建高规格实践展示平台，推动职业教育与行业需求同频共振，激发青年潜能，选拔并培育我省优质艺术设计人才。

“本次大赛不仅是我省职

业院校艺术设计领域的一次高水平竞技，更是我省学子通往世界技能舞台的关键一步。”贵州电商职院党委副书记、院长王志亮在开幕式致辞中寄语选手。他表示，期待通过省赛的激烈比拼，让更多贵州学子脱颖而出，代表贵州站上世界舞台，与全国乃至国际技能菁英切磋交流，展示多彩贵州的文化魅力与新时代黔匠风采。

开幕式现场，裁判员宣读了比赛规则，裁判员代表与参赛选手代表依次庄严宣誓，确保赛事公平、公正、公开。据悉，每支参赛队伍的竞赛时长不超过1小时，选手可根据任务需要自主把握关键环节的技能操作，并辅以适当讲解。比赛全过程将进行全方位录音录像，以最严谨的标准记录选手的真实水平与临场发挥。