

技能比赛出成绩没有捷径 “磨”出真功夫

■通讯员詹玉丹

近日,2022年绍兴市职业院校技能大赛工业机器人技术应用赛项、机电一体化设备组装与调试赛项在诸暨技师学院顺利闭幕。由该校机电系宋海军和郑凯两位老师指导,孟硕、秦源锋和周昂余、冯余柯4位同学组成的两支代表队,分获两个赛项的第一名,顺利晋级省赛,成功开启新一轮的赛程。

“这次比赛的目标就是第一名”,工业机器人技术应用赛项的参赛队员孟硕坦言,“只有第一名才能参加省赛,这样才有机会弥补上一次的国赛遗憾。”

就在今年8月8日,孟硕和搭档何浩辰勇夺全国职业院校技能大赛中职组工业机器人技术应用赛项团体二等奖,与金牌的失之交臂,让孟硕一直憋着这口气,在指导老师的帮助下,平时的训练增加了难度,更加注重速度和精度,时刻准备着再次出征。

“整个暑假,他们大概休息了10天,此后每天在学校就是按照我们教学日的正常作息进行训练打磨。技能比赛要出成绩,没有捷径,只能靠一个字——‘磨’,磨的是知识,磨的是技能,磨的是工匠精神。”金牌教练宋海军说,“‘天下大事,必作于细’,精益求精才能

获得成功。工业机器人如何组装得又快又好,需要不断打磨,如何编程才能正确到位,又是需要不断打磨的过程。特别是如今知识技能更新快,要做到好、快、省,只有不断学习,不断尝试,才能不断进步。”

而就是这个“磨”字,让诸暨技师学院机电系的竞赛团队成员在过去5年的全国职业院校技能大赛中,获得了2金4银1铜的好成绩,这支团队俨然已经成为诸暨技师学院名副其实的“梦之队”。

值得一提的是工业机器人专业是诸暨技师学院在2017年才开设的一个新兴专业。“那时很多学校还没有,我们抢了一点先机,主要就是想带动工业机器人比赛,以赛促学。”专业开设后,学校实施开放教学,机电专业对此有兴趣的学生,也都可来听来学。就这样不到两年时间,工业机器人专业开始在各级各类赛事中崭露头角。直至2020年11月陈品之和冯俊杰获得工业机器人技术应用赛项全国一等奖。

而就在工业机器人项一举拿下金牌的同时,团队中另两名小将——陈航杰、陈葆堃也获得了电气安装与维修赛项的金牌。面对这个“双黄蛋”,相比激动,宋海军心中更多的是责任和压力。

“因为知识在不断更新,每年的比赛要求都有所不同,跟在后面走太被动了,我们必须选择主动出击,走在知识的前沿。”宋海军说,“躺在功劳簿上是不可能成功的,只有脚踏实地地摸索,才能摘取枝头最鲜的果实。”

确实,脚踏实地,勤恳磨炼成了团队摘得金牌的垫脚石。每年赛前集训的几个月,指导教师眼中没有双休日,没有假期,把所有的精力和时间都放在了指导学生的技能竞赛上。

时隔两年,回想起当时比赛中出现的小插曲,金牌选手陈品之还是很感慨:“当时我们的设备遇到了故障问题,找到技术员无法解决,最后只能自己解决。可我们没有慌乱。现在回想,宋老师对我们的磨炼功不可没,在赛前最后阶段,宋老师带着我们省内、省外疯狂拉练,这不仅把我们的漏洞补了一圈又一圈,而且还磨出了我们很好的心理素质、临场应变能力。所以在突发状况下,我们仍能保持平和的心态,再加上和搭档彼此信任,最终我们赢了。”

“那次获奖让我突然明白了,学校能真的能改变自己,甚至改变命运。”谈起那场比赛,陈品之的搭档冯俊杰很有感触。当问及取得金牌的关键因素时,

冯俊杰思考了片刻,憨憨地笑道:“大概是因为我们很会‘磨’吧!”

据两位学生介绍,每天早上6点10分,宋海军老师就带着他们跑操,以加强体能训练;7点准时到实训室,晚上11点左右回到宿舍。因为不能按时作息,他们从一开始受宿管大叔的“训斥”,到后来成为了宿舍的“深夜VIP”;中途吃饭争分夺秒;放弃节假日加班加点是生活的日常。

宋海军始终认为,一名职校学生要想成为一名合格技师,掌握基本技能是关键,但要更进一步,就必须依靠平时的千锤百炼的“锻打”。为此,从学生入学的第一天开始,宋海军就着力向学生灌输他的“反常态训练”思想,让学生在平时学习中保持高强度的训练意识。

“学校让技能竞赛培训常态化、梯队化,这样能够让所有的学生有机会提升自己的技能水平和学习能力,对于接受能力较弱的学生,老师和组长们开展专门培训,让学生们的整体实力提升。”分管副校长寿祖平说,“获得国赛一等奖不是我们的终极目标,我们的终极目标是把学生培养好,把学生送出去,把学校的招牌打出去,以昂扬的态度迎接‘中国制造2025’,助力‘中国智能制造’。”

东西山海情 共庆彝族年



“谢谢老师让我们过了一个这么开心的彝族年,比在家里过年还开心!”11月19日,象山港高级技工学校为四川凉山雷波学子举行彝族年联欢活动。此次活动在象山亚帆中心举行,近60名师生一起参加了此次活动。彝族年是四川省凉山彝族自治州民俗节日,也是国家级非物质文化遗产之一,在象山这北纬30°最美海岸线共同欢庆彝族年,有着非同寻常的意义。

据了解,自宁波象山与凉山雷波东西部协作工作开展以来,象山港高级技工学校目前已接收30名雷波学子。

通讯员葛婷婷、林江南 摄

用最简的材料 创作最具震撼力的作品

浙江省工艺美术协会副会长周小瓯
浙纺服院红帮大讲堂开讲

本报讯 通讯员王国海报道 “我们今天处在工业文明的环境中,触目是钢筋混凝土构建的环境,是坚硬的、冷峻的、理性的世界。而软材料纤维艺术的柔和温暖,使人有着一种心灵的慰藉,它以材料天生的亲和力,给人温馨和亲切,让人在心理上休息和放松。纤维艺术家在创造中给予这种材料以新的生命让其充满温情和淳朴。”

11月21日,浙江纺织服装职业技术学院举行的“成长·成才·成功”红帮大讲堂第41讲上,200余名师生凝神屏气,深深陶醉于民族传统手工艺的极致精美,身心愉快地跨越经纬,完成了一次纤维艺术的审美之旅。

此场题为《跨越经纬——当代纤维艺术欣赏》的当代纺织及纤维艺术讲座,由浙江省工艺美术协会副会长、杭州师范大学美术学院周小瓯教授主讲。

周小瓯以纺织布料中的经线和纬线为切入点,将自己的艺术创作心得娓娓道来,之后又拿出自己收藏的多件当代纤维艺术珍品,与观众共赏。

“我一直追求用最简的材料去创作最具震撼力的艺术作品,”讲座中,周小瓯在展示了自己的《蜕》和《劳保》系列获奖作品后,这样诠释自己的创作理念,并且毫无保留地分享了他的制作工艺,让在场的师生们大呼过瘾。

助力高质量 建功共富路

以食为媒, 助力乡村振兴

浙江商业职业技术学院
为推进共同富裕贡献职教力量

通讯员朱小峰报道 浙江商业职业技术学院积极响应国家乡村振兴战略,充分激活烹饪专业省级“双高”专业群及国家烹饪教学资源库的社会服务能力,以食为媒,盘活地方特产美食资源,培养地方乡村技能人才,助力乡村振兴,为推进共同富裕贡献职业教育力量。

赛展合力,弘扬乡村饮食文化

浙商职院依托强大的烹饪教学资源,在美食的内容开发、辐射推广上下功夫。2012年到2020年,学校共承办了5次浙江省特色农家菜大赛,以大赛平台,融入营养健康、民俗风情、乡愁情怀等元素,充分挖掘农家菜故事,丰富乡村饮食文化,并且广泛交流宣传农家菜产业化开发典型经验,不断扩大农家菜影响,为我省乡村产业发展增添新动力。

学校与浙江省侨联联合举办了3期海外中餐烹饪技能培训班,烹饪专业教师团队与参加学习的近300名海外华侨和行业500多名厨师分享了玉环东海之宴、萧山十碗头、安吉“两山”百笋宴等典型“百县千碗”案例,以食为媒,展现当地特色文化,带动当地文化旅游产业发展,为乡村振兴助力。

大师入驻,振兴地方美食经济

浙商职院王丰烹饪大师工作室与千岛湖旅游集团、浙江沪杭甬高速公路股份有限公司等地方和企业建立多项合作协议,致力于开发地方特色菜品。

以工作室为载体,学校还与龙游县合作,进行技术研发,共创“龙游畚乡十大碗”菜品,为当地乡村农家增收;为磐安县开发“磐五味·尖山十

八煲原乡菜”,并制作操作手册,并对成果进行推广;为淳安县开发推广道地小吃三十六道,助力千岛湖美食文化传播,带动当地文化旅游产业发展;同时,工作室为龙游、磐安、丽水等地的1000多名乡村厨师开展烹饪技能培训,提高他们的烹饪水平,为乡村经济发展提供有力的技能支撑。

结合嵊泗当地特色海产品贻贝资源,工作室为嵊泗贻贝烹饪增加养生内涵,推进菜品升级达到国宴标准,使其成为舟山海鲜的一张“名片”。通过工作室的牵线搭桥,嵊泗县政府与西子国宾馆签订贻贝正式供货协议,嵊泗贻贝走上了国宴菜单。

从菜品、店面、VI设计到品牌推广,工作室还为嵊泗海鲜量身打造的“百年渔场”海鲜面馆,并于今年10月入驻萧山机场,受到广大乘客的好评。

技术研发提升农产品价值

技术研发能有效提升农产品的价值。学校烹饪教师团队陈琳博士将生物科技与传统烹饪技术结合,筛选出浙江特有的作物——西湖莼菜和黄栀子两种植物农产品,突破提取工艺及动物实验等技术瓶颈,提升农产品价值,申请并获得国外专利授权。

学校烹饪教师团队重点攻关了丽水畲族特色柳叶腊梅农产品产业化应用,成功研发柳叶腊梅产品三项,并在丽水老艺生物科技有限公司30家门店成功推广,显著地提高零售门店10%~20%生产效率。其中,黑金酥等产品在线上天猫销售,达到300多万元的销售额,有力助推了浙江及我国基于植物农产品资源的营养健康食品产业发展,助推了丽水畲族地区经济发展。

打造浙江蓝领

当合格船员,需要这些本领

本报讯 通讯员刘生国摄影报道 近日,舟山市普陀区六横运输总公司专门邀请浙江国际海运职业技术学院老师孙波为首批40多名船员授课,学习船务应用理论知识和实际技术操作等,规定考试合格才能继续留在原岗位上工作。

六横运输总公司共有20多艘岛际高速客轮、车客轮渡、常规客轮等交通船舶,船员216名,是舟山市海上岛际交通客轮和船员最多的一个公司。但海船船员中存在着年龄大小不一,文化程度差距较大等实际情况。为了让全体船员更好地学习和掌握数字年代的海上交通客运船舶的相关知识技能,公司在不影响交通船舶正常运营的情况下,组织216名船员分批进行为期17天的专业理论知识和技能培训,规定船员务必掌握这些规定的专业本领。

这次培训班重点学习怎样正确穿着救生衣、救生服和保温用具,在穿着救生衣后怎样正确跳水,以及掌握船上灭火的基本知识、机舱灭火、火场救助与安全,进入高倍泡沫和有烟气舱室时的正确行动知识及方式方法。同时每个船员必须精通救生艇筏和救助艇,以及快速救助艇的知识和技术方法。

通过对救生筏的降放操作、静水压力释放器的种类及正确使用、怎样正确使用救生筏的各种设备,怎样正确扶正倾覆的救生筏等的学习和实际操作,还有高级消防的学习培训,使参训船员对交通运输船舶的专业理论知识



图为老师正在指导船员怎样正确穿着救生衣和正确使用救生用具等。

和技能有了更深层次的理解。

一位快到退休年龄的刘姓船员说,“原本想还有几年时间这样混混下

去就算了,没有想到这次学习培训我收获很大,有的知识和技能过去根本没有学到过,现在学到的知识和技能

我一辈子都能用得着。今后退休了如果在船上或陆地遇到突发情况,学到的知识和技能就可以派上大用场了。”

不一样的职校 不一样的魅力

杭州市塘栖职业高级中学:

寝室管理小世界,校园学风大文章

■吴家宏、石平

“这周我们又是优秀寝室!”“冲冲冲!期末我们就可以参评示范寝室了!”

在杭州市塘栖职业高级中学(以下简称“塘栖职高”)的寝室“六T”管理信息公告栏前,经常可以听到这样的学生对话。而学生公寓楼一楼的寝室“六T”文化展示厅也成为了新晋校园“网红”景点。

为进一步提升校园文明水平,培养学生良好的学习、生活习惯,营造更加干净、整洁、舒适、文明、和谐的学习生活环境,今年8月,塘栖职高发布了《寝室“六T”规范化管理评比细则》,全面推行寝室“六T”管理模式,以寝室管理工作标准化、生活化、人性化,做好校园学风大文章。

汇编规范“手册”,实现寝室管理标准化

任何管理都离不开精细、合理、全面的标准。为将寝室“六T”规范化管理模式形成制式,让每一位住宿生都知晓寝室管理的标准,塘栖职高在“六T”规

开展内务“赛训”,推动寝室管理生活化

推开塘栖职高任何一间学生寝室的大门,最令人震撼的是一床床棱角分明、整齐划一的被子。

事实上,学生被子能够堪比兵哥哥

们的“豆腐块”并非一日之功。多年来,学校一直坚持把寝室内务整理作为学校军事训练营的重要内容。为此,每学年初,教官的培训都是从被子叠放开始,包含床铺整理、物品摆放、宿舍地面卫生打扫及公共区域卫生处理等方面。

“这是为了让学生寝室内务从手册标准成为生活常态。”刘海坦承,“六T”规范化管理的基因传承自学校“行则至、做则成”的活动德育理念,重体验、重实践,营造良好学风。为了给学生们树立标杆,刘海更是带头练习叠被子,带头组织、参加新生叠被子比赛。

为了更好实现寝室管理的生活化,将“六T”规范化管理内化为学生的自觉行为,学校还注重对教师队伍的“赛训”。如开展生活老师“六T”工作流程学习会等等,让寝室管理标准明确到每一位生活老师(宿管员),每一位班主任,乃至每一位中层干部。

升级关爱服务,助力寝室管理人性化

干净整洁的寝室卫生环境与和谐