

中职教育的“大餐”

2024年宁波市中职“三新” 教学观摩研讨活动顺利举行

11月12日,2024年宁波市中职“三新”教学观摩研讨活动在宁波市古林职业高级中学拉开帷幕,来自四川大凉山、宁波、嘉兴、嘉善、平湖、舟山等地的职教同仁和第七批“浙派名校长班”成员共聚一堂,探索“新课程、新课堂、新技能”。活动设7个分会场,包括1场专家主旨报告、7个专题论坛、81堂课堂教学观摩、27场学科(专业)课改研讨,堪称中职教育的“大餐”。

□现代金报|甬派 记者 樊莹 通讯员 田荣华 辛艳凌 虞杰

本届“三新”活动由宁波市教育局指导,宁波市职业与成人教育学院主办,宁波市古林职业高级中学等7所市直属学校承办。

开幕式上,宁波市委教育工委委员、宁波市教育局副局长、党委委员王飞解读了《教育强国建设规划纲要(2024—2035年)》,并对宁波的职教工作者提出了三点要求:一是要坚定发展职业教育的信心,增强做强职业教育的使命感、责任感和紧迫感;二是加强职业教育类型研究;三是老师应当具备面向未来的能力,点燃学生对未来的向往,加强学生职业选择的坚定性。

今年是宁波中职“三新”教改

第21年,也是职业教育深度转型变革的关键一年。“基于这样的背景,我们将今年的教研主题定为‘弘扬教育家精神 锻造职教金师金课’,目的是以‘三教’改革为抓手,深入推进‘双师型’教师队伍建设,以课堂为阵地,不断深化改革,推动一线教师打造‘金课’开发‘金教材’,培育学生更多‘金技能’的同时,努力让自己成长为‘金师’。”主办方宁波市职业与成人教育学院书记、院长陈曙东说。

开幕式上还还为宁波市古林职业高级中学的省级“高水平专业产教融合基地”进行授牌,南苑饭店、万豪酒店、新芝宾馆等16家宁波

市知名酒店餐饮企业将与学校深化合作,共同打造高技能人才培养的“金基地”。

现场还举办了宁波职教成果宣传展,包括宁波教师发展优秀案例、宁波市入选“十四五”规划教材展示和宁波市古林职业高级中学办学成果展。中高职思政一体化、有组织教研、名优骨干教师成长教学改革典型案例、技术援凉故事、世赛争夺赛作品分享等6个分论坛同时展开。江苏省苏州干部学院钱东东教授受邀作了题为《牢记殷切期望,扛起历史使命——以教育家精神赋能职教关键教学要素改革创新》的主旨报告。



开幕式上颁发了全国职业院校班主任能力大赛一等奖。

新技能

“甬凉职教故事会”开讲 他在宁波三年 找到了自己的未来

本报讯(现代金报|甬派 记者 樊莹 通讯员 戴潜挺)“在甬求学的三年,我习得一技之长,还在这里找到一份稳定且有成长空间的工作。我对自己的未来充满信心。”来自四川省凉山州甘洛县的甲拉子达一番饱含真情的发言,引来台下一片掌声。11月12日,在2024年宁波市中等职业教育“三新”教学观摩研讨系列活动召开之际,以东西部协作和定点帮扶为背景的“甬凉职教故事会”主题论坛也拉开帷幕。

本次活动旨在通过故事分享的形式展现甬凉职业教育协作的丰硕成果和甬凉职教人的协作风采。现场,凉山州教育科学研究所职教室主任徐建国、盐源县职业技术学校副校长杨明富、越西县职业技术学校支教教师徐娜、奉化区职业教育中心学校凉山籍毕业生代表甲拉子达、宁波行知职业中等学校财贸系主任王曼娜等分别发言。

支教老师徐娜分享说:“身为一线教师,我们的职责不仅是上好课,更要积极参与学校的各类教学、德育活动,做好教师的标杆。”她说,有的孩子基础知识薄弱,支教老师们就在课堂上多一点耐心,多一点细心,多一点关心。支教老师们还组织经验分享会、教研会议等,帮助学校教师团队不断突破。

在谈到学校教师队伍近年来的变化,盐源县职业技术学校副校长杨明富感触很深。“‘甬盐1+3双师双擎师徒结对培养’工程的实施,促成宁波‘名特优’教师、宁波职业与成人教育学院专家共计31位校际师傅与学校骨干教师结对,结对骨干教师再与校内的青年教师结对。同时,学校管理团队、骨干教师赴宁波合作企业、对口帮扶学校进行考察调研、培训,促东西部校际教师大融合,打造‘带不走’的教师队伍。”杨明富举例道。

论坛现场,还出现了一个年轻面孔。甲拉子达是奉化区职业教育中心学校凉山籍毕业生,他说,在宁波的三年,自己不仅学到汽修等相关知识和技能,也打开视野,经历许多难忘的“第一次”,如拿到第17届宁波市中等职业学校技能大赛汽车车身涂装项目比赛一等奖、“PPG杯”全国职业学校车身涂装技能大赛二等奖,还获得中等职业教育国家奖学金等。毕业后,他很快被奉化一家4s店聘用,目前处在试用期。“以前的我懵懵懂懂,没有想过未来。但现在,我对未来的规划就是好好干,积累工作经验,将来回到家乡贡献自己的力量。”甲拉子达说。

在随后的圆桌交流中,5位发言嘉宾还进行了互动发言。据悉,在甬凉职教联合教研室的统一组织下,在两地职业教育工作者的共同努力下,两地协作的领域将更加广泛,协作内容将更加丰富。

新课堂



杨璐老师上课



奶油芝士焗土豆配香煎牛眼肉

劳模、世赛冠军、酒店大厨纷纷亮相 “三课堂”联动玩转土豆

美味土豆泥、土豆丸子、土豆与牛肉的中西碰撞……11月13日,在2024年宁波市中等职业教育“新课程·新课堂·新技能”教学观摩研讨系列活动上,基于课堂教学与课改研讨的分场地活动陆续举行。来自宁波市各校烹饪专业的30多名骨干教师齐聚宁波市古林职业高级中学世界技能大赛烹饪项目中国集训基地,参加了三节别开生面的“三新”课。

□现代金报|甬派 记者 樊莹 通讯员 李静珠 仇杏梅

小小土豆,世界技能大赛的必考食材,2分钟完成1公斤土豆的削皮,1分钟完成3个橄榄形土豆泥的制作,3小时制作42份土豆丸子……如何在体现“三新课堂”内涵发展的同时,融入世界顶级技能?为此,导师团队和专业教师一起设计,巧妙地将看似独立的教学内容串联成一个整体,从劳模课堂之“美味土豆泥”到世界冠军“玩转土豆”再到校企双师共导的“土豆与牛肉的中西碰撞”,创新“三课堂”联动新模式。

在劳模课堂上,宁波市劳模洪晓勇老师指导余姚技师学院青年教师杨璐开设“美味土豆泥”这节课。首先,杨璐给学生讲了“三

农”劳模申纪兰节约粮食的故事,引导学生在接下来制作美食的过程中要养成节俭意识。接着,学生跟着视频尝试自己制作三面橄榄型土豆泥,并在老师的示范下掌握橄榄型土豆泥的“一压二扣三挖”制作技巧,深刻体会熟能生巧的道理。

在冠军课堂上,第47届世界技能大赛西餐项目冠军康邦成老师带来了《“玩转”土豆》的世赛课堂。康邦成以“技能”为核心,教师为主导,进行西餐专业技能展示。他以世界技能大赛中“土豆”实际任务为载体,将土豆基本功和土豆丸子进行错时融合教学,让学生在观看土豆丸子菜肴制作过程中,和教师

PK,体验土豆快速去皮、雕刻橄榄,培养精益求精的技能学习精神。

最后,古林职高西餐教师何纪文与天港喜悦大酒店西餐行政总厨王威共同授课,采用本土出产的土豆,完成“奶油芝士焗土豆配香煎牛眼肉”这道美食,实现中西滋味“碰撞”。

“尽管今年宁波市烹饪‘三新’课,仍以土豆作为主要食材,但和去年相比,又有了质的不同。”浙江省教育科学研究院中职烹饪教研员张建国进行了点评,“今年最大的亮点是向内延伸提升内涵,真正体现课程来源新,课堂组织新,技能展示新,让新时代烹饪有新作为、新视野。这个成果值得深入培育。”