

职业教育助力国运 技能出彩人生

编者按 为弘扬尊师重教的良好风尚,营造教书育人的浓厚氛围,不断推进我市职业教育高质量发展,

为全社会培养更多的专业技术人才,在教师节来临之际,本报对安康职业技术学院4位优秀教师的先

进事迹予以摘登,展现教师风采,彰显育人情怀,以此致敬奋战在一线的职教工作者。

安康美食的“领军人”

能大赛金奖、中华金厨奖、注册中国烹饪大师、陕西省高技能先进工作者、省级技工院校优秀教师、安康市优秀教师、技术状元等多项荣誉称号。是国家级技能大师工作室(中式烹调师)带头人,安康市第二批有突出贡献专家。

毛朝军从事烹饪教学和菜品研发20多年来,扎根烹饪教学一线,刻苦钻研、不断进取,勤奋好学,致力创新,为安康美食乃至陕菜品牌的培育,做出了突出贡献。

在职业教育培训工作中,毛朝军立足本职、踏实肯干、开拓创新,培养了一批又一批烹饪行业技能人才。先后累计培训中式烹饪专业学员2万余人,其中高级技师3人,技师38人,300余人在全国各地各大知名酒店担任行政主厨或厨师长。近2万名优秀烹饪专业师傅在自己的工作岗位发挥优势。

2012年,毛朝军参与策划汉阴县申报陕菜之乡,并顺利通过。起草汉阴县十大名菜、八大名小吃标准。参与评

审镇坪盐道美食标准,并通过安康市质监局审定发布,在陕西餐饮业率先走出菜品标准化第一步,为陕菜振兴,做出了突出贡献。

毛朝军整合安康民间土菜,形成系统完整的安康菜系,为安康经济发展做出自己应有的贡献。毛朝军的工作室自2017年起每季度开展两次菜品研发和专家讲座,工作室成员及企业骨干共同参与交流和研发,近年来已创新研发菜品73道。

毛朝军还在安康菜系的基础上深入研究开发地方菜系,带领团队研发陕南药膳、陕南富硒菜肴,结合地方特色创新菜品40余道,将安康八大件、紫阳蒸盆子、白河三点水和岚皋吊罐肉、辣子鸡等特色菜品推向莲花餐饮、睿智餐饮、金洲美食、四季餐饮等安康龙头餐饮企业,受到市场认可和客人的好评,为安康旅游经济发展做出了自己应有的贡献。



刘庭明,从事医学教育工作29年,长期承担班主任工作、预防医学教研室主任、青年教师培养导师、临床医学专业带头人和专业建设项目负责人,学院学术委员会委员和行业指导专家,做过教育部高等学校青年骨干教师国内访问学者,现主持省厅专业建设项目3项,省级教改课题1项。

作为一名专业教师,他注重学科新

进展,及时向学生传授新知识、新观点,积极承担教学任务,开展教学教研活动。能胜任临床医学、检验、药学、护理、公共卫生管理专业的预防医学等课程教学和实践指导工作。注重理论与实践结合,注重传统教育与现代教育教学手段结合,积极开展PBL教学应用探讨,坚持以病例案例为引导,注重职业能力培养。紧扣临床执业助理医师资格大纲,修订课程标准,编制教学手册,确保教学效果。掌握了蓝墨云班课功能开发,建中心试题库和资源库,实现考查课无纸化考核和考试课过程考核。2015年荣获第九届陕西省高等学校教学名师。

他积极开展教学改革,在实施目标教学的基础上,开展PBL教学,提出和运行“五早两评一主线”的教改新模式,组织推行对接助理医师资格标准的10门主干课课程标准修订、跟岗实习前的全员临床技能培训考核评价,把流行病学研究方法融入临床预防教学实践,把科研写作和健康教育宣教纳入专业

育人初心终不改

课出科考核,重视学生社区服务能力培养。主持完成预防医学精品资源共享课建设。在临床医学专业新开发《社区医学》课程1门,组织编写课程标准、院本教材22万字。两届毕业生实施后取得了良好的效果。《社区医学》教学实施三年来中,坚持课题研究小组、社区调查研究、论文成果展示、课程评价考核为主线,指导完成学生论文108篇,课程开发的效果在院校双方及师生得到好的反响。在人才培养方案修订中,把社区医学纳入选修课,在实习环节安排2至4周社区实践。重视学生实践技能理念和操作水平的提高,使他们自觉树立在教学实践中强化专业技能的理念。

他多次参与研究省市院级课题,主要发表论文有《基于“工学结合”理念实现高职预防医学教学改革》、《农村心血管病高危个体体检出率及影响因素分析》、《中国北方农村成年人群心血管病高危个体简易检出方法评价》、《高职医学生参与健康教育实践状况分析》等。

“梅”绽枝头香自来

证、执业护士资格证。

工作期间,包龙梅先后承担3门护理专业核心课程《外科护理学》、《护理学导论》、《社区护理》的教学任务,年均教学工作量超过288学时,学生评教满意率90%以上,课程及格率90%以上。主持护理专业国家校企共建生产性实训基地1项,主持教育部首批1+X老年照护试点项目,主要参与护理专业国家骨干专业、省级一流专业建设及省级助产资源库建设。主持申报老年保健与管理专业,主持《外科护理学》院级精品课程建设等工作。组织护理专业护理、养老服务技能大赛,护理技能大赛2019年获省二等奖1项、三等奖2项,养老服务技能大赛获2019年省赛二等奖3项,三等奖1项。

包龙梅主持及主要参与(前三)省市级教科研课题3项;主要参与(前三)《国家基本公共卫生服务规范》实施背景下基层卫生人才培养模式研究与实践被陕西省人民政府授予2017年陕西省教学名师、护理学教授,护理专业带头人,双师型教师,取得高校教师资格

《社区护理》被省教育厅评选为2018年陕西省普通高等学校优秀教材奖二等奖;主持的《一种护理用医药箱》获实用新型专利授权。此外,包龙梅担任全国职业院校护理技能大赛国赛裁判、全国外科学教研会理事、陕西省外科学教研会常务理事、安康市专业技术人员继续教育主讲教师、安康市科研课题评审专家库成员,在行业内具有一定影响力,为行业发展做出一定贡献。

2019年牵头组建省级教学名师包龙梅工作室,申报教育部首批1+X老年照护试点院校获得批准,目前已组织120名学生参加培训并通过了1+X老年照护初级和中级证书考核。教学团队在加强省级护理一流专业建设、教育教学模式改革创新、推进人才培养质量持续提升发挥重要作用,构建护理行业职业标准的课程体系,组织校企团队教师集体备课、协同教研,规范教案编写,严格教学秩序,带领团队做好课程总体设计和教学组织实施,推动课堂教学革命。



赵小燕,近些年,先后被全国工商联和全国总工会授予全国“热爱企业优秀员工”称号,被国家人力资源和社会保障部授予第十三届“全国技术能手”称号。2018年11月,以人才引进方式来安康职业技术学院技师学院工作。作为中国科学技术协会第九次全国代表大会代表,出席2016年中国科技三会。日前,在陕西省委办公厅、省政府办公

厅下发的《陕西省“三秦工匠计划”实施办法》中,赵小燕入选陕西省首席技师。

1996年底,为了减轻父母的负担,才17岁的赵小燕,放弃学业,远赴北京打工。最开始,她在工厂做清洁工,之后在她多次积极主动争取下,跟着总工程师开始学焊接。一干就是整整12年,她从一个扫地的农村小姑娘,变成了有头有脸的焊接技术骨干。2011年,赵小燕被中国医药装备领域的龙头企业——楚天科技,作为高级技术人才引进。

赵小燕参加工作22年来,在焊接领域刻苦钻研,成功实现了多种对焊接有高要求的设备焊接,并创造了多项焊接方面的使用新型国家专利,成功完成了多种设备的焊接工作,比如0.2mm至40mm大型制药用真空冷冻干燥机及用于生物制品生产的带SIP和CIP功能的冷冻干燥机,洗涤过滤干燥机。

在冻干机管道的焊接中,采用了4mm(含4mm)不开坡口的单面焊,双面成型(材料有:304、304L、316、316L),采用手工氩弧焊,内充氩气进行(全位

最美不过“工匠花”

置)焊接,经检验合格率100%,对冻干机板层项目的成功焊接,使赵小燕获得了国家专利局批准的实用新型专利。赵小燕还成功实现了洗涤过滤干燥机设备中最不容易焊接的层状烧结网(七层烧结网,过滤5μm(微米)的药粉,要求不能有断丝)的手工氩弧焊焊接,取得了优良的焊缝质量。此外,赵小燕焊接船用深冷设备制造成功,取得国家专利局批准的专利,使中国深海渔船安装了自己生产的深冷设备,让外国人对中国制造刮目相看。

入职安康职业技术学院后,她将拓展业务与技能扶贫工作相结合,并为扶贫学院培训基地建设出方案(选设备、安装)并开展(理论、实操)培训工作,得到了扶贫学院及学员的一致好评。并在学院内开展首期焊工技能培训,让学员获得实在的技能,得到学员的认可。先后被聘请为安康市安全生产类专家库成员,被授予安康市五一巾帼标兵,焊接项目获批国家级高技能人才基地项目。

汉阴脱贫办开展“慈善扶贫一日捐”活动

本报讯(通讯员 吴静文)近日,汉阴县脱贫办开展“慈善扶贫一日捐”活动,干部现场捐得善款4620元,为即将到来的第7个“国家扶贫日”活动拉开了序幕。

据了解,此次捐赠活动分为线上线下

两种方式,所有善款汇于慈善协会专户统一管理和使用,接受社会监督和审计检查,主要用于贫困村,支持各类扶贫帮困项目。

“食物重要的是对食品口感的回归,我们就需要把最真实的口味用最简单的包装体现出来,既要方便使用,也要突出我们自己的特色。”石泉县熨斗镇各合作社在听取陕西般若宏道健康管理有限公司负责人实地调研建议后,分别设计特色鲜明、使用便捷、对方认可的产品外包装,“定制+”模式促使土特产顺利变身。

中河村黑猪肉5斤一盒,采取猪油包裹猪肉的方式,既保证了猪肉的新鲜口感,也便于储存,将特色猪肉和软化血管的猪油“一并呈上”,便捷了消费者;熨斗大白菜“连根拔起”,带着泥土直接发到会员手中,10颗一箱,保证了蔬菜的新鲜;土蜂蜜经过简单过滤,1斤1瓶,对方负责贴标出售;红薯粉条十斤装打包寄送,被陕西般若宏道健康管理有限公司的会员抢购一空.....

近年来,在脱贫攻坚战全面打响后,熨斗镇从长远谋划和布局,以“一村一品”为指引,引导村民革新观念,发展特色种养殖经济,构建长短结合、特色突出、产品丰富的产业大布局,并积极对接外围企业,邀请陕西般若宏道健康管理有限公司实地参观,品尝产品、推介产品,最终以“定制+”模式达成长期稳定的合作协议。

消费扶贫一头连着贫困户的钱袋子,一头连着城市的菜篮子、米袋子。为解决群众的后顾之忧,熨斗镇通过“合作社+农户+企业”的资源共享模式,积极开拓资源,制作图文并茂的农特产品宣传手册,引进外来企业开启深度合作,通过政府把关和推介让每个村、每个单品、每位群众都能共享到优质市场资源,进一步增加贫困户的收入,增强村集体经济带贫能力和益贫作用。

农产品要走得长远,就必须发挥群众和政府的监管作用,在追求规模和数量的同时,也要追求品味和质量,通过合作社“托管”、技术指导、股份合作等形式大力推进农产品标准化生产、规模化经营、集约化发展,从源头不断提升农产品质量和安全水平,努力打造具有地方特色的农产品标签和品牌。

该镇白菜、马铃薯、蜂蜜、大米等特色农产品均取得无公害农产品认证,同时熨斗白菜获得GAP认证,在农产品市场有了“话语权”,通过和本地商户、外地企业的战略合作,实现原生态优质农产品内销和输出。同时,各驻村工作队通过与帮扶单位的紧密联系,以稳定的产销帮扶联系建立深厚的帮扶友谊,激发贫困群众的发展动力,为取得脱贫攻坚全面胜利保驾护航。

现在,陕西般若宏道健康管理有限公司已通过“定制+”模式与镇内签订10个单品的购销协议,让巴山小镇的原生态产品翻过秦岭,走到各地会员的餐桌上,真正让土特产变成帮助熨斗群众发家致富的“金疙瘩”。

《安康市毛绒玩具文创产业100问》系列解读(十四)



66.安康市发展毛绒玩具文创产业的模式是什么?

抢抓东南沿海地区劳动密集型产业向中西部转移和生态友好型产业发展的机遇,按照政府引导、市场引领、就业优先、厂社结合、协同推进工作思路。针对毛绒玩具文创产业的特点,按照“市域统筹、县区主战、社区承载、协同联动”的发展思路,确定了“园区总部+新社区工厂+家庭工坊”的发展模式,开创安康特色的毛绒玩具文创产业发展之路。

67.安康市发展毛绒玩具文创产业的产业布局是什么?

依托国家“一带一路”倡议和陕西省“十三五”发展规划,抓紧东部地区产业转移机遇,围绕打造“中国毛绒玩具文创产业新都”的战略部署,以突出安康特色为导向,以发展绿色经济为原则,以统筹县区协作为保障,以打造产业聚

为重点,形成“多点、两带、一核”的产业空间发展格局,大力开拓安康市毛绒玩具文创产业。

68.何谓“多点”?

以安康市下辖10个区县为节点,结合当地的所处区位、自然环境、发展战略和人口密度等实际因素,酌情建设毛绒玩具及其面料、辅料加工制造的“家庭工坊”“新社区工厂”“标准化厂房”或者“工业园区”,实现毛绒玩具文创产业在安康市全境之

内的多点开花。

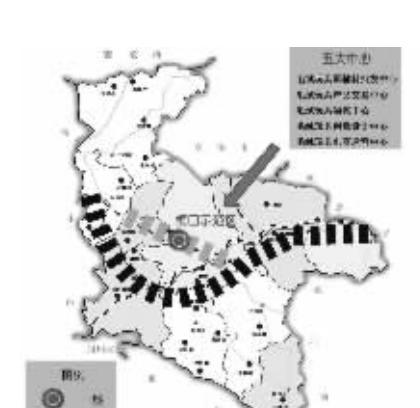


69.何谓“两带”?

根据《安康市城市总体规划(2017—2035)》,以恒口示范区为毛绒玩具文创产业发展核心,构建月河川道经济聚集带和沿江经济带,并向周围县区辐射。

月河川道毛绒玩具文创产业经济聚集带。泛指石泉、汉阴、汉滨区等县区。充分利用包茂高速、十天高速、316国道、西康铁路、汉康铁路和西渝高铁等交通物流优势,在经济聚集带的各个县区布局毛绒玩具及辅料生产企业,建设毛绒玩具产业园区,实现安康市毛绒玩具生产模式。

沿江毛绒玩具文创产业经济带。借助沿江交通优势,根据《汉江生态经济带发展规划》指导思想,整合石泉、汉阴、紫阳、汉滨区、旬阳、白河等县区优势资源,加快产业结构优化升级,将毛绒玩具文创产业与旅游产业结合,着力发展毛绒玩具文创产业,积极培育现代物流业。引导毛绒玩具生产企业因地制宜,采用最经济的物流方式运输产品和原辅料。



70.何谓“一核”?

“一核”指安康市恒口示范区。恒口示范区是安康市政府直管的改革实验区,也是安康市创建“中国毛绒玩具文创产业新都”的核心承接区。汇集国内外大型毛绒玩具生产加工文创企业,构建毛绒玩具文创产业完整产业链,开拓毛绒玩具文创设计、产品加工、产品集散、物流服务等领域,重点发展总部经济、园区经济,打造恒口示范区毛绒玩具文创产业园。根据市政府统筹规划,在恒口示范区毛绒玩具文创产业园内建设和发展毛绒玩具创意设计中心、毛绒玩具产品交易中心、毛绒玩具电商运营中心、毛绒玩具物流中心和毛绒玩具原料批发中心。



安康毛绒玩具文创产业空间布局示意图

(未完待续)