

抓学生技能,促教学质量;创精品专业,办特色学校。洛阳市第一职业中专—— 从改革到发展 从“制器”到育人

学校名片

招生代码:801
中原特色学校
河南省重点专业学校
河南省职业教育先进单位
河南省全国技能大赛先进单位
河南省全国技能大赛优秀组织单位
洛阳市职业教育先进单位
洛阳市招生就业校企合作先进单位

□记者 焦琳

有这样一所学校,虽然只有计算机、烹饪两个专业,却多次在国家、省、市级竞赛中获得一等奖。

有这样一所学校,占地面积不足7亩,却连年有学生代表河南省参加全国技能大赛并拔取头筹,共获得6枚国赛金牌、10枚银牌、11枚铜牌,获得金牌数位居全省第一,成为河南省唯一一所连续4年获得国赛金牌的学校。

有这样一所学校,连年对口升学上线率超过90%,学生考取天津大学、西北农林科技大学等名校。

这就是河南省职业教育先进单位、四星级(洛阳市职业学校办学质量最高星级)职业学校——洛阳市第一职业中专(以下简称“一职专”)。



白文娟同学考入天津大学



学生制作精美蛋糕

(本版图片均由学校提供)



老师教授食品雕刻技艺

1 课堂:课程设置接地气 多元育人有底气

在很多人的观念中,职业学校就是一个传授职业技能的地方,培养出来的不过是掌握了专业技能的“工具人”而已。随着现代职业教育体系的构建和不断完善,职业学校的文化育人功能得到了充分发挥。

“长期以来,学校始终坚持‘三个发展’的办学目标,即:学生得到发展、教师得到发展、学校得到发展。”一职专校长李守刚说,“学生的发展是立校之本,学校始终把提高学生综合素质、培养学生职业能力作为提高学校办学质量的核心,并结合职业学校学生特点,提出了‘两个一、三达标、两习惯’的‘232’培养目标。”

“两个一”是指说一口流利的普通话、写一手规范的钢笔字;“三达标”是指文化素质达标、专业素

质达标、身心素质达标;“两习惯”是指养成良好的学习习惯和良好的职业习惯。

课堂是教育的主阵地。除了明确的人才培养目标,一职专在教学改革上也进行了有力探索。近年,全校师生积极参与教学改革,“多元动态”教学方案日臻完善。

比如,计算机专业的模拟项目工程公司和烹饪专业的模拟厨房,把课堂延伸到课外,让课堂走向一线、面向市场,让学生亲临岗位、体验岗位、适应岗位。这样学生既能增强专业技能,又能培养职业习惯、增强职业能力。

经过多年探索与实践,“多元动态”教学方案被省教育厅确定为河南省优秀重点教学改革项目,并荣获了河南省优秀教学成果一等奖。

2 教学:紧抓教育教学 筑牢人才培养“生命线”

“活动育人是我们培养人才、发现人才的重要途径。”李守刚说,为了帮助学生认识自己、肯定自己,进而积极乐观地学习、生活,学校开展了形式多样的学科竞赛活动,开创了班班有竞赛、人人都参赛的局面。

针对文化基础课,学校开展了写作、诵读、演讲、校园情景剧、软硬笔书法、趣味数学比赛等活动,让学生爱上文化课,进而提高文化素养。针对体、音、美课程,学校开展了各种体育竞赛、歌咏比赛、美术作品展、文化艺术节等,增强了学生的审美和鉴赏能力,培养了团队精神,陶冶了情操。

学校还开设了专业课“第二课堂”,挖掘学生潜力,培养学生兴趣,使学生由一般到优秀,由优秀到高超。

丰富的比赛和社团活动,不仅让学生学到了知识和技能,还让他们了解了各种美德,提升了综合素

养。这种以文化育人的教育方法,对于职业学校尤为重要,它能帮助学校有效摆脱“制器”的观念,从而在育人上得到质的飞跃,最终实现“素质为本,技能优先”的育人目的。

招生是基础,就业是关键,教学质量是生命线。

教师的发展是学生发展的基础,学校在抓教师专业能力、提高教师队伍水平上,坚持做好“五项工程”。学校要求计算机专业教师每学期学习与自己所教课程相关的2个至3个专业新技术,烹饪专业教师每学期做1个至2个创新菜,专业教师每学期培养10名尖子生。

学校烹饪专业教师刻苦钻研,开展洛阳传统名馐的研究,他们深入市区及各县区,收集洛阳地方传统小吃,编写了《洛阳传统名馐荟萃》校本教材。《洛阳传统名馐荟萃》填补了我市乃至我省在地方小吃研究方面的空白。

3 荣誉:在技能大赛中屡获奖 打造学校的“活名片”

据不完全统计,自2004年以来,该校学生在国家、省、市级技能大赛中共获得国家、省、市团体奖45项次,个人奖350余人次。为省、市、校争了光。该校的计算机、烹饪两大专业的技能竞赛已成为该校两大专业的名片,该校的计算机、烹饪两大专业在全国有很高的知名度,这两个专业的毕业生入学即就业。

该校的对口升学成绩也非常不错。该校每年参加对口升学考试的学生人数占市区学校信息技术类专业总人数的70%以上,已有近千名学生升入理想大学,升学率达100%,在全市同类专业、同类学校中名列第一。一大批优秀学生分别考入天津大学、西北农林科技大学等全国重点院校。

■招生方式

学校所有专业均招收初中毕业生。

对口升学宏志班招收中招成绩在320分以上且有明确升学目标、强烈升学愿望的学生。

烹饪专业学生参加由学校与合作酒店共同组织的面试,并进行体检,时间暂定为7月26日全天,7月30日公布录取结果。

参加中招考试的学生填报一职专志愿(代码801),或扫描该校二维码,可享受加10分及其他奖励优惠政策。

■收费标准

所有学生一律享受学费全免。

7月31日前,中招成绩在420分以上的学生报名,每学期可获奖学金。

在校品学兼优的学生每学期可获得奖学金,进步大的学生每学期可获得奖学金。

国家级贫困县及特困家庭学生在校期间享受2000元/年助学金。

升入本科院校和在国家、省级技能大赛中取得优异成绩的学生可获得专项奖励。

■温馨提示

据悉,由于该校招生人数有限,2015年学校烹饪专业于7月18日招满,7月28日全校招生结束。

根据往年招生情况,考生若有报考该校,请尽早咨询报名。

学校地址:瀍河回族区新街
(原南新安街)46号
招生电话:18337971232
63951005
13937977826