

洛阳市第一职业中专 理念先进创品牌 开拓创新办特色



市一职专

学校名片

河南省职业教育先进单位
全省20家质量优秀学校
河南省全国技能大赛先进单位
河南省全国技能大赛烹饪专业实训基地
河南省重点专业学校
洛阳市示范性特色专业学校
洛阳市特色办学先进单位

□记者 杨寒冰

洛阳市第一职业中专(以下简称一职专)是河南省创办最早的职业学校之一,多年来在该校校长李守刚的带领下,办学成绩不断上台阶、年年创新高,在同类学校(专业)中创造了四个第一:竞赛成绩第一、对口升学第一、对口安置第一、质量评优第一。

科学定位有方向 两大专业双特色

一职专占地不足7亩,只设计算机和烹饪两个专业,是个“小”学校。“小”学校如何有“大”发展?李守刚给学校的定位是:小而精、小而强,办特色、创品牌。

已在一职专校长岗位上工作20余年的李守刚经常告诫自己和老师,招生是基础,就业是关键,教学质量是生命线。学校长期坚持“学生得到发展,教师得到发展,学校得到发展”的办学理念和“升学就业并存,质量育人并重”的办学模式,以教学改革为突破口,以对口升学和培养学生专业技能为核心,打造质量过硬的职教名校。

对学生实施精准的专业定位:计算机专业的学生采取文化课与专业课同步、理论学习与专业技能并重的培养目标;烹饪专业的学生通过爱专业、练技能,校内“模拟厨房”、校外顶岗实习等,为学生高水平对口就业,进入高等级酒店就业打下坚实的基础。

走进一职专,你可以感受到,校园的每一个地方,都充分体现了信息化教学的氛围,现代化的录播室、实训室、演示室等,都为学生提供了现代化的学习环境。

校长有思想,学校有方向。清晰的办学目标,科学完善接地的顶层设计,使一职专成了精品学校、特色学校,并拥有了双拳头特色专业,深受社会各界好评,多次受到省、市教育行政部门的嘉奖。



食品雕刻 (本版图片均为资料图片)



烹饪技艺表演队

四心四全定位准 多元动态育英才

为使学生健康和谐发展,一职专提出了两个一、三达标、两习惯的“232”培养目标。培养学生具备“四心”:热爱专业的恒心、做事认真的责任心、不断进取的上进心和良好心态的平常心。坚持“质量为本、技能优先”的育人理念,实施全员、全程、全方位和全面素质的“四全”育人环节,把学生素质培养、文化知识教育与专业技能教育融为一体。按照“规范行为—养成习惯—不断提升—创新提高”的循序渐进的过程培

养学生。

学校完善多元动态教学改革方案,使之更适应职业教育的发展,适应学生的发展需求,适应各学科的教学特点。这一创新的教学模式荣获了省优秀教学成果一等奖,被省教育厅确定为省优秀重点教学改革项目。

学校开展了形式多样的学科竞赛活动,构架了独具特色的校园竞赛文化,充分体现了“以赛促教、以赛促学、以赛促训、以赛创新”的综合培养目标。

能讲能做双师型 专业成长展新篇

教师的成长影响教育的未来。为增强教师的专业能力,一职专把每月一次的教研活动定为教研创新日,并坚持做好“五项工程”,即:青年教师培养工程、教师基本功与课堂教学展示工程、教师专业知识与技能提升工程、名师与“双师型”教师工程、教师企业实践锻炼工程。教师要做到“五个一”:每学年上一次优质课、写一篇创新论文、制作一个优秀课件、写一篇教学案例、进行一次系统的教学反思。为了更加全面增强专业教师的专业能力,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至3个专业新技术,烹饪专业教师每学期做1至2个创新菜,专业教师

每学期培养10名尖子生。

为了弘扬工匠精神,传承河洛文化,学校烹饪专业教师历时两年,挖掘研究了109种洛阳传统小吃编写成校本教材——《洛阳传统名饌荟萃》,该项目获得了省优秀重点课题一等奖,填补了我省在地方小吃研究方面的空白。

2016年学校双师型教师已达91%以上,赵子设、尚彬分别被中国烹饪协会授予“中国烹饪大师”“中国烹饪名师”称号;在河南省首届教师技能大赛中,8名教师参赛全部进入各项目前三名,7名教师获得“河南省技能标兵”称号;倪爽、姜银霞、肖冲等分别获得全国“创新杯”说课比赛一、二、三等奖……

4 师生共创兴校路 连年国赛夺金奖

一职专是我省唯一连续4年获得全国技能大赛金奖的单位,自2009年以来,学生在国家、省、市级技能大赛中共获得国家、省、市团体奖60余次,个人奖500余人次。学校连续多年被评为省全国技能大赛先进单位、省全国技能大赛优秀组织单位,连年荣获省、市职业学校技能大赛计算机、烹饪专业团体一等奖,综合素质类一等奖等,综合排名全市第一。2016年全国技能大赛,学校获得1金、6银、1铜,在省、市技能大赛中,共有40余人获得一等奖,各项成绩在全市排名第一。

学校开设全市唯一对口升学宏志班,升学率100%,每年升学人数占市区学校计算机专业总人数的70%以上,一大批优秀学生分别考入天津大学、西北农林科技大学等高等院校。2016年学校提前超额完成招生任务,实现了计算机专业限分数,烹饪专业须面试的招生态势,优化了生源质量,提高了教学水平。

入学信息快速预览

- 招生代码:801 招收初中毕业生,入学须有中招成绩。
- 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。
- 烹饪专业学生须参加由学校与合作企业组织的面试,并进行体检。
- 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、进步显著的学生每学期可获得奖学金;升入本科院校或在国家、省级技能大赛中取得优异成绩的学生可获得专项奖励。
- 国家级贫困县及特困家庭学生在校期间享受2000元/年的助学金。
- 地址:瀍河区新街46号(洛阳东站南100米)。
- 咨询电话:0379-61129863 13937977826

**2016年全国职业院校技能大赛
计算机检测维修与数据恢复**

主办单位:教育部 天津市人民政府 科学技术部 工业和信息化部 国家民族事务委员会 人力资源和社会保障部 国土资源部 环境保护部 住房和城乡建设部 交通运输部 农业部 商务部 文化部 国务院国有资产监督管理委员会 国家旅游局 国家中医药管理局 国务院扶贫开发领导小组办公室 中华全国总工会 共青团中央 中国职业技术教育学会 中华全国供销合作总社 中国机械工业联合会 中国石油和化学工业联合会 中国轻工业联合会 中国纺织工业联合会

承办单位:教育部职业教育与成人教育司 天津市教育委员会 天津市工业和信息化委员会 天津市东丽区人民政府 天津市东丽区人力资源和社会保障局

协办单位:中国职业技术教育学会教学工作部 教育部职业技术教育中心研究所

楚瑞涛:我市首枚国赛(计算机)金奖获得者