

# 全国职业院校技能大赛上海蝉联第一

## 大字新闻

最近,教育部在官方网站公示2012年度国家中等职业教育改革发展示范学校名单,上海市有6所中职校“上榜”,分别是:上海市医药学校、上海市交通学校、上海市贸易学校、上海市建筑工程学校、上海市奉贤中等专业学校和上海市现代职业技术学校。

据悉,自2010年教育部推出国家中职示范校建设项目以来,上海共有18所学校入选。

本报讯/记者 吴燕

今年6月举行的2012年全国职业院校技能大赛,上海中职代表队再度凯旋,共获得一等奖29个、二等奖36个、三等奖36个。而在同期举行的2012年全国职业院校学生技能作品展洽会活动中,又收获了11个一等奖,一等奖与团体奖牌总数蝉联全国第一。

近日,上海市教委发布通知,决定对在2012年全国职业院校技能大赛中取得优异成绩的学生、指导教师和作出突出贡献的单位进行表彰。根据通知,上海市建筑工程学校的刘天一等35名同学获得“2012年上海市中等职业学校技能标兵”的称号,上海市信息技术学校茹兰等9名教师被授予“金牌指导教

师”的称号,上海市中华职业学校钱雷等29名教师被授予“2012年度优秀指导教师”的称号。与此同时,上海市医药学校等22所学校被授予“优秀组织奖”,上海市商业学校等9所学校被授予“突出贡献奖”。

一年一度的全国职业院校技能大赛,是中华人民共和国教育部发起,联合国务院

有关部门、行业和地方共同举办的一项全国性职业教育学生竞赛活动,如今已成为中国职教界的年度盛会。通知要求,各受表扬的学校要以此为契机,狠抓教学质量,进一步加强实践教学,为培养更多优秀的技能型人才作出更大贡献。受表扬的个人再接再厉,戒骄戒躁,为上海职业教育改革与发展再立新功。

天生我才

## “包子美眉”有一套

包子,我们早餐餐桌上的一道最普通不过的点心。可你知道吗?要想做出色香味俱全的包子,可不是这么简单的。一个小女生,凭借自己坚持不懈的努力和刻苦的钻研,在短短几年里便把自己的包子功夫练得“炉火纯青”,她就是我们今天的主角——“包子美眉”邱媛媛。

文/记者 吴燕

三年前,邱媛媛考进了上海市杨浦职业技术学校烹饪专业,从此便和包子“较上了劲”。

做包子是学习中点制作基础中的基础,看似简单,要想做好却不易。据媛媛介绍,做包子面要揉得光滑,需要用到巧劲,光用蛮力可不行。之后,摘剂子、擀皮子等也有技巧,既要保证质量,还要兼顾速度。包包子的时候,褶子要多又均匀。据说,全国大赛的参赛标准是18个褶子,而媛媛能做到40余个。“不过为了包子的美观,我一般只做30个左右。”包子包好了,蒸包子也有讲究,笼屉的材质、火的大小,时间的长短等都直接影响到包子出笼时的质量。“训练时,曾经有一段时间我遇到过各种各样的问题,比如包子蒸出来不是立体的而是‘瘪塔塔’的。每到这个时候,就要凭借自己的经验从各个步骤中查找原

因。好在经过近三年的训练,我已经积累了丰富的实战经验,基本上一看便知道问题出在哪儿了。”别以为邱媛媛这是在自卖自夸,这些年,经她手的面粉不下数百斤,她做出的包子没有上万也有好几千,难怪有同学和她开玩笑:“你这辈子算是和包子较上劲了!”

或许是因为邱媛媛学技能快,又特别肯吃苦,进校才几个月,邱媛媛便被专业老师相中,参与备战第二年举行的上海市第四届“星光计划”烹饪项目的比赛。遗憾的是,和同专业的师哥师姐刻苦练习了近半年,却因为随机抽签的选拔方式,使得媛媛与“星光”大赛“擦肩而过”。“当时,我的心情真的特别特别失落,觉得自己运气糟透了。我常常幻想,如果当时能让我有机会站到赛场上,我的表现一定不会让大家失望。”

(下转第2版)

## 看点

燕帽相授,生命相托

>>>2版



勇敢跨过这道“坎”

>>>3版

你也能创造奇迹

>>>5版