

# 我市终身教育技能大赛精彩开幕 今年新增乡村振兴项目策划比赛

12月10日，宁波市终身教育技能大赛在奉化区职业教育中心学校举行，来自12个地区的成人学校、社区学院组成的代表队，共计155位教师、学员同台竞技，一展所长。值得一提的是，今年新增乡村振兴项目策划比赛，通过方案撰写、陈述答辩两方面，以赛促学，以赛促教，有力提升了教师的综合素养和业务能力。

□现代金报 | 甬上教育  
记者 钟婷婷  
通讯员 田荣华 杨波

## A 以大赛为支点 搭建平台营造氛围

开幕式在江口成校选送的女子舞龙和奉化职教中心选送的诗朗诵中徐徐展开。据悉，本次大赛由宁波市教育局主办，宁波市职业与成人教育学院、宁波市奉化区教育局承办，奉化区职业教育中心学校协办。

宁波市教育局党委委员、副局长王飞在开幕式致辞中表示，面对新时代、新战略、新任务，宁波终身教育必须要不断精准发力与改革创新，全面提升内涵软实力，实现终身教育的品质化、创新化、特色化发展，为服务乡村振兴与共同富裕示范区建设打造宁波样板。每年举行隆重的开幕仪式，正是要释放以大赛为支点，搭建技能技艺展示大平台，营造终身学习浓厚氛围，推进学习型城市建设的强烈信号。

此次大赛包含成教教师和培训学员两大类合计6个项目，其中，教师项目有主题式演讲、新闻稿撰写与编辑、乡村振兴项目活动策划3个项目，学员项目有艺术插花、西式面点(烘焙)和急救救护3个项目。

宁海县西店成校培训学员谈美静这次参加了急救救护项目，她说：“我和其他参赛选手一样，都是经过成校的精心培训、努力训练，通过严格选拔来到这个赛场。成校给我们提供了很多教育资源，让我学习到了茶艺、插花、急救救护等多项技能，培养我们成为一名对社会有用的多技能人才，让我们终身受益。”

据了解，急救救护比赛是去年开设以来参赛人数较多的热门项目，今年的急救救护主要考察成人心肺复苏术(含AED使用)和创伤救护操作能力。该项技能培训已在我市各地学校、社区、企业广泛开展。



急救救护比赛现场。照片由通讯员提供

## B 新增乡村振兴项目策划 提升教师专业化能力

在乡村振兴项目策划比赛现场，选手们正根据现场提供的背景素材在电脑上进行紧张的策划，主要包括项目摘要、项目介绍、背景意义、条件分析、措施安排、预期效果等方面，方案提交后，专家现场打分，总参赛人数的60%进入第二阶段的答辩环节。

谈到为何会新增这个项目时，宁波市教育局终身教育与民办教育处处长章敏杰说：“服务国家战略，服务区域发展，是宁波终身教育的使命。一年前，我们创造性地启动‘职成协同服务乡村振兴试点工程’，成功助推4个村成为当地乡村发展的样板，如何培养造就一支师德高尚、业务精湛、结构合理、充满活力的高素质专业化终身教育教师队伍，提升他们服务乡村振兴、服务宁波共同富裕示范先行的能力是我们新增这个赛项的初衷。”

参加本次比赛的奉化溪口成校魏

健勇在接受采访时说：“其实，在平常工作中我们也经常做项目策划，但报名这项比赛之后，我查阅了全国各地不少成人教育助力乡村振兴的案例，收获不少。这次比赛既给我们提供了一次展示的舞台，也让我们看到了全市终身教育系统对服务乡村振兴工作的重视。”

这种重视也能在主题式演讲比赛项目上看到。鄞州姜山成校赖欧萍在演讲中说：“我们成教人虽然做不了轰轰烈烈的大事，但是为了乡亲们能通过教育培训增收致富，再苦再累，我们的心始终是甜的。”

记者发现，不少教师的演讲主题都与乡村振兴有关。比如江北社区学院杨椒红的《两代人，一个橙》、慈溪观海卫成校胡叔宏的《共富共美梦想照进现实》、宁海长街成校林芳芳的《甜瓜香里说丰年》等。

## 打造产教融合职教新样板

# 这场“未来厨星”校企挑战赛有看头

12月8日，宁波市古林职业高级中学“未来厨星”校企挑战赛暨五年贯通班企业课堂成果汇报展举行。各参赛团队由一个企业导师带着3-4名五年贯通班学生组成，根据比赛规则，他们要在规定时间内完成一桌(五菜一汤一点心)的宴席制作及摆台。来自东福园、南苑环球、开元名都、九龙湖度假酒店等宁波知名餐饮酒店厨师齐聚一堂。比赛现场亮点频现，高潮迭起。

□现代金报 | 甬上教育  
记者 樊莹  
通讯员 马芝娟



活动现场。

通讯员供图

畜类、鱼类、虾类、贝类、豆制品类……看似很平常的食材，参赛队伍要用擅长的烹饪方式来设计与制作。这样的挑战赛对于五年贯通班学生来说，既是烹饪技巧的较量，又是团队精神的体现。

现场，由宁波南苑环球酒店中餐行政总厨莫陈凯师傅领衔、2名19级学生和2名20级学生组成的参赛队，赛场表现让人惊艳。他们一口气端上来七道创意菜品，营养美味又精致。

莫陈凯师傅骄傲地说：“这些作品都是学徒们独立完成的，如19级五年贯通班沈军同学制作的粤菜经典菜肴

——私房香酥鸭，他从进入南苑环球实习的第一天就跟着广东师傅学做烧腊，如今已有1年多了，已经能够独当一面，厨艺达到酒店骨干员工的水准。20级李佳敏同学虽然只在酒店实习了几个月，但已练成了了不起的刀工，他完成的文思豆腐，细如发丝、香嫩清醇。还有钟爱面点的20级傅佳薇现场制作的油酥点心——天鹅酥，造型别致、口感酥脆，表现也是可圈可点。”最后，评委们给这个团队打了全场最高分。

一道形似榴莲造型的“猫山王土豆榴莲”菜品，引得评委驻足夸赞。这道菜品是由开元名都酒店中餐厨师长谢琦

师傅专门为此次比赛研发，别看食材单一，但对刀工和烘烤的火候有较高要求。选手童恩同学凭借着超常的发挥，助力团队拿下第二名的好成绩。

由19级五年贯通班陈银、夏嘉涛、徐江涛组成的东福园参赛队，是比赛现场唯一一支师傅不在现场指导的参赛队伍，“我们三人在东福园不同的门店实习，平时很少能碰到，但为了这次比赛，我们利用休息时间聚在一起备赛，最后定下以‘荷塘’为主题的养生健康宴席。”陈银同学说。

陈银师从黄孝林快两年了，目前已是东部店后厨的副灶，未来希望在东福园做好“老底子”菜肴的传承，进一步尝试融入其他元素，做好新菜品的研发和创新。

宁波名厨委员会秘书长李阳辉先生作为主评委，对每个参赛队的学生选手在灶台前的表现给予充分肯定。“一桌宴席的组合艺术非常关键，包括荤素搭配、色彩搭配、烹调方式搭配、口味搭配、餐盘器皿搭配。本次挑战赛，最年轻的选手还在读高二，但在展台布置上已经达到一定水准。”

“宁波市古林职业高级中学长期开展学徒制培养，让企业、行业与学校三方共同培养，扎根于当地经济，为企业提供服务，输送人才。”宁波市职业与成人教育学院院长李剑波建议，希望今后学校继续做好企业人才的蓄水池、各项科研的策源地，探索人才培养新路径。