



三百六十行，行行出状元。在呼和浩特的职业院校中不仅可以学习文化知识，还能学习各种技能，只要付出努力勤加练习，一样可以在自己擅长的领域内闪闪发光。近日，记者走进了多所职业院校，看一看身怀绝技的学生们大展风采。



同台拼技艺 大赛秀绝活

□文/图 本报记者 王璐

土豆切丝 豆腐切丝 学生自信满满亮绝活儿

近日，呼和浩特市商贸旅游职业学校举办了职业活动教育周暨现代烹饪行业产教融合共同体成立仪式活动。活动现场，学生们不仅精心排演了文艺节目，还在校园里大展身手，烹饪、计算机、旅游、艺术设计、机电自动化、财经商贸六大专业师生的教学成果、作品展示和技能现场表演更是吸引了所有人的目光，各专业师生纷纷展技能、秀绝活。

记者注意到，有一道菜是将软糯的豆腐切成细如发丝状，泡在水里宛若一朵盛开的菊花，让人赞叹不已。据呼和浩特市商贸旅游职业学校烹饪专业的学生贾圣龙介绍：“菊花豆腐是一道有名的淮扬菜，修料、压型，横竖各切80刀，切够6400根，豆腐就成了根根穿针的细丝。”活动现场，师生们还展示了刀上绝活，不仅能蒙着眼将土豆切成丝，还能在软乎乎的气球上切丝，足见平日的练习是多么的认真。

日前，由呼和浩特市教育局主办，呼和浩特市教育研究中心、呼和浩特市现代信息技术学校等12家单位承办的2024年呼和浩特市中等职业学校师生技能大赛，在呼和浩特市现代信息技术学校隆重开幕。为期4天的比赛，设置在呼和浩特市商贸旅游职业学校、呼和浩特市文化艺术职业学校、呼和浩特市食品与医药卫生学校、呼和浩特市智能技术应用学校等学校的11个赛点同时开赛，共有来自呼和浩特市22所职业学校共1115名师生参加了涵盖交通运输、设备制造、旅游服务、信息技术、土木建筑等共14个专业大类49个赛项的角逐。参赛选手沉着冷静，展示着各自的专业技能，那一股子认真劲儿极具感染力。



学生的烹饪作品像艺术品一样精美



作品展示

提质培优 产教融合 多举措促进职业教育高质量发展

截至目前，呼和浩特市已多次成功举办过类似的职业技能大赛，这是促进职业教育发展、提高办学质量的有力举措。几所职业学校的老师纷纷表示，大赛能够激发学生学习专业技能的兴趣，在学生中形成比学习、比技能的良好氛围，达到“以赛促学，以赛促教，以赛促改”的目的。同时，技能大赛也是职业学校学生展现风采的广阔舞台。

记者从呼和浩特市教育局了解到，呼和浩特市现有市属职业院校35所，高职1所，在校生15197人，教职工1122人；中职34所，在校生24069人，教职工2638人，立项建设1所高水平高职学校以及2个高水平专业、3所优质中职学校以及12个优质专业。为促进职业教育的高质量发展，呼和浩特市印发了《呼和浩特市职业教育高质量发展实施方案》，严格落实中央、自治区财政性职业教育投入，进一步激发职业学校办学活力。同时，优化整合职教资源，在呼和浩特市66所中等职业学校整合为35所的基础上，持续推进“提质培优”。

此外，科学设置专业布点，新增设人工智能技术与应用、新能源装备运行与维护等10个紧缺专业。截至目前，呼和浩特市共备案拟招生专业布点350个，其中中职290个、高职60个，服务首府“六大产业集群”和现代服务业开设326个专业布

点，专业覆盖率达到93%。持续深化产教融合，聚力高技能人才培养，与国网蒙东、新特硅、弘远新材料、内蒙古大厦等300多家企业实质性运行校企合作产教融合项目52项。组建赛罕区“五万产业工人留呼工程”政校企产教融合共同体，努力实现产业和人才“双向奔赴”。还积极举办各类赛事，为实现职业教育提升自主人才培养、促进地区经济可持续发展、赋能地区新质生产力创新注入新的动能活力。



大赛上，学生沉着冷静地操作相关专业设备。



学生作品吸引全场目光