

校内开企业专班,校外进企业实践

济南信息工程学校做活校企合作

本报记者 李飞
实习生 潘世金联想专班
提前走进就业第一现场

身处联想客户服务站,化身精干的职场达人,在完全按照联想公司3C客户服务站要求设计建造的接待区、上课区、维修区与备件分库穿梭……这是济南信息工程学校打造的“联想专班”。

近日,在联想专班的授课现场,记者看到学生正在分组进行苹果手机和安卓手机的拆机训练。据了解,大部分学生可以在3到5分钟内完成手机的拆机训练。

据联想驻场班主任吴锦亮介绍,本届联想专班以2013级大专班学生为主,今年2月份开班,授课采取技能课和技术课相结合的方式。技能方面以礼仪规范、面试技巧、自我分析为主,技术方面以实际操作为主,主要讲解台式机、笔记本、手机的拆装和维修,通过技能和技术的结合全方面提高学生能力。

“过去都是在传统课堂上上课,是以老师为主的课堂,动手能力有所欠缺。而在联想班,每一位同学都进步飞快。”2013级微机一班计算机应用专业的学生郭鑫斐说。此外,授课以小组形式进行,

校内开设联想专班、数字工厂专班,校外进企业封闭实践……作为一所中职学校,近年来,济南信息工程学校不断拓展与企业合作渠道,通过学生赴知名企业顶岗实习、企业行业专家进校园等形式,有效促进了学校专业建设和教学改革,也给学生提供了更为优秀和广阔的实习就业平台。



学生在学校的数字工厂专班上课。 本报记者 李飞 摄

开班前半个月先进行小组“破冰训练”,让小组成员更好地融合在一起。“这段时间,我不仅提高了能力,也收获了友谊。”郭鑫斐说。

学校相关负责人表示,学生走出传统课堂,走进专业实训中心,也提前走进了就业的“第一现场”,6月份顺利结业就可以获得LCSE工程师认证。其中,部分学生会进入联想工作,还有部分学生进入与联想有合作的企业去工作。

数字工厂专班
开创全新校企合作模式

今年3月份,济南信息工程学校第一届“数字工厂”专班正式开课。校长刘光泉表示,“数字工厂”专班是借助企业的技术优势、市场优势和学校的人才优势,加强企业的开发实力,提高学校的办学水平。

6月5日上午,在数字工厂专班的教室里,记者看到,计算

机应用专业的学生正在制作以环境污染为主题的动画。据了解,很多学生一开始只具备基本的软件基础,通过两个月的学习就能独立创作作品。

合作方济南智赢动画设计有限公司相关负责人表示,专班的师资队伍由经验丰富的影视设计总监、导演、动画师组成,教学内容涉及各类优秀作品和成功案例。从基础的软件掌握到创作理念的理解开始,最终帮助学员熟练应用目前最前沿的3D、4D、动画制作、图像处理等软件,创作出能够被市场认可的成品。

“让学生接触真正的项目,培养他们的实战能力。此外,我们采取企业化管理模式,要求学生统一着装,打卡上课,完全按照企业的制度和理念培养学生。”公司派驻的指导老师李蕊说。

校长刘光泉表示,“数字工厂”专班的成立开创了全新的校企合作模式,通过课堂教学与真实项目运作的有机结合,一定程度上实现了学习与实习的有机结合,让学生快速掌握专业技能的同时,了解了市场对专业的需求和标准,是校企合作的进一步延续与深化,真正实现企业、学生、学校、社会的共赢。

进企业封闭实践
接触真实职业岗位

为了拓宽学生的视野,拓展专业前沿知识,接触真实职业岗位,济南信息工程学校与山东新视觉数码有限公司校企合作,为学生提供进企业专业实践的机会。5月下旬第一批2015级数媒班的39名同学已在企业进行了为期一周的全封闭企业化专业实践。

实践内容有平面广告设计、UI界面设计和影视视觉设计三大方向,学生表示收获很大。讲解、实战、演练,环环相扣的安排让他们每天的实践生活既紧张又充实。企业老师与在校老师不同的知识传授方式激发了他们的学习兴趣,最重要的是企业老师将丰富的一线实战经验和技巧传授给他们,不但拓展了他们的知识面,还设计出了自己都难以相信的作品,专业技能有了很大的提高。

“老师给我们布置过这样一篇作业,让小组每人设计一个标志,并将6个标志拼在一起,最终形成一个完整的作品。经过这次作业练习,让我知道了团队之间要分工合作,要学会综合利用每个人的优势,这样才能让集体更优秀。”数字媒体专业的王吉辰说,小组制的学习形式培养了他们的团队协作意识。

据介绍,济南信息工程学校网站建设等多个班级的学生将会陆续进驻企业,进行专业实践。

舌尖上的东方康明

生态农场“走进”了学生餐盘

文/片 本报记者 尹明亮

咖喱鸡好吃
背后有绝招

6月9日上午,在东方康明配餐中心,厨师们换上整洁的工装、口罩,经过脚踏消毒池和风淋室,进入食品操作区,等待他们烹饪的是一早从东方康明绿色生态农场配送过来的新鲜蔬菜和肉类。高考、中考季的菜单比较特殊,这是赵国忠从专门针对学生研发的132道菜品中搭配出来的中高考专用菜单。其中有一道咖喱土豆鸡,看似普通的搭配却让人垂涎欲滴。

“看似普通,配方和口味却是经过无数次调整,不仅适合学生的口味,更重要的是保证了它的营养与健康!尤其是两个最常见的主材,在市场上怕是难以买到。”不经提醒,旁人很难发现这道备受学生欢迎的菜肴的精髓,“土豆是来自东方康明绿色生态农场的无公害土豆,鸡肉是来自东方康明绿色生态农场养殖基地的琅琊鸡,生长期在半年以上。”赵国忠介绍。

在这个标准化的配餐中心管理异常规范,有内部编写的食品安全生产管理手册、微生物化验制度、餐具消毒制度等二十几种保证食品安全的规章制度。这里拥有

济南中考如火如荼进行中,“去油炸、要清淡,洋葱能缓解紧张情绪、香蕉可提神……”一份崭新的菜谱呈现在就餐的学生面前,这里是济南东方康明学生之家专属的配餐中心——济南东方康明餐饮服务有限公司,济南唯一一家专注学生配餐的餐饮企业。公司负责人赵国忠带领厨师们精挑食材、细雕菜品,他是国家一级营养师,专注学生健康饮食已有十余年。



在东方康明配餐中心,工作人员正在分餐。

十几人的专业厨师团队,根据中小学生的成长过程中所需的营养进行菜品的研发和调配,这是赵国忠和他的团队的重要工作,做每一道菜都追求精益求精,正如11年前,他从30多个应聘厨师中被层层选拔为东方康明学生之家主厨一样。

从1200个品种里
挑选地道番茄

忙完上午的配餐,9日下午,赵国忠根据第二天的菜谱给位于长清平安街道的生态农场拟定了所需的蔬菜品种和数量,“早上5点农场按时采摘,将

新鲜蔬菜准时送到配餐中心,配餐中心不留一棵菜过夜。”

在餐桌上,几乎所有的蔬菜都来自东方康明绿色生态农场,这个占地200亩的农场被权威部门认定为山东省第一批无公害蔬菜产地。10日上午,赵国忠专门来到农场了解各种蔬菜的长势,为下一步的菜单调整做准备。“从源头上保证每份菜品的安全,要保证所有的食材来源都是自家农场。”

土豆、西蓝花、豆角、黄瓜……这个农场里几乎种满了所有时令蔬菜。“为保证口味,很多蔬菜专门种的老品种。”赵国忠来到西红柿大棚,在东方康明的菜谱中,西红柿是用得最多的蔬菜之一,对于西红柿的种植,农场下的工夫也最深,六个塑料大棚里种着1200多个品种,都是用于品种培育的,“要培育出口感最好的西红柿供应给配餐中心,做菜用的大西红柿和水果番茄都是经过农场自己改良过的品种。”赵国忠说。

初中毕业的孩子
高中还要在这吃三年

用一份份精工细做的营养套餐,送走一批在东方康明学生之家午休的学生后,赵国忠和他的团队又开始为参加中考的学生做准备了,东方康明学生之家在济南市有四个校区,1000多名学生,配餐中心所

指定的菜谱中每一道菜都要考虑适合每个孩子的口味。在东方康明学生之家的家长微信群里,不断有高考完的学生家长感谢着东方康明这支优秀的管理团队,“因你们的敬业与用心,我的孩子在东方康明三年的时间不仅吃得好,休息得好,更重要的是身体健康,才有了更好的成绩,感谢东方康明!我们会把你们的这份爱心传播出去”……另外一位即将初中毕业的孩子家长则提前打电话预订了高中三年的午休午餐,“如果顺利考上省实验高中,还要继续选择东方康明!”

“因为这份严谨和精益求精,东方康明配餐中心如今也受到不少公立学校和培训机构的青睐。”赵国忠介绍,如今加上为学校 and 培训机构的配餐,东方康明每天为2000多名学生供应着健康、安全的午餐。

实验中学校区:

电话:86152599

18678875343

省实验中学高三校区:

电话:86905163

18206412799

山师附中校区:

电话:86023299

18660191052

育英中学初三校区:

电话:86152599

18678875343

配餐中心:

电话:86465899

18560199825