

《解码台州中高职特色专业“热捧”背后》系列报道

从“无人问津”到“相当抢手”

椒江区职业中专精细化工专业群积极对接当地产业



本报记者谷尚辉

有机合成、检测分析、化学分析设备、DCS控制……这些都是椒江区职业中专专业学校医药化工、药品生产技术等专业的日常实训教学场景。

“这些专业培养的都是当地亟需的精细化工应用人才。”椒江区职业中专专业学校校长郭文彬说,医药化工产业是台州七大千亿产业之一,有国之“药谷”之称。该校依托地方雄厚的产业基础,经过多年的校企合作,与产业形成共生共长的办学优势。

该校精细化工专业群也入选台州市职业院校高水平专业群建设名单,是台州市骨干专业、化工实训基地及高水平专业群。

专业受热捧,报名当天就满额

这段时间,柯宇航一直在准备考博。

他初中时成绩并不理想,导致中考失利,进入职业学校。

当时大家对职业学校的普遍印象,依旧停留在成绩好的学生上高中,成绩差的学生读职校。但是柯宇航在椒江区职业中专专业学校的求学经历让他受益良多,甚至让他从中考失利中摆脱,逐渐走上理想之路。

“跟普高不同,中职学习有课本知识,还有实操,这让我们对专业的理解更深。”柯宇航说,他至今仍受益于中职学校的教学理念和实训课程,做实验时,他的手法总是最规范的,这也让他逐渐在同学中脱颖而出。

其实,椒江区职业中专专业学校的化工相关专业差点被取消。郭文彬说,以前大家对化工的认识主要就是污染重,都不愿意自家孩子去医化企业工作,更不用说学这个专业。“那时候为了保住专业,我们只能放低学生要求,招生能招过来就很满足。”

“那时候,学校设置的专业叫绿色食品生产和检测。”蒋亚妮跟柯宇航同班,毕业后,她进入了海正集团从事化工检测类的工作。她说,虽然当年学的专业不叫医

药化工,但是所学课程没离开过化工。

近年来,椒江经济逐渐转型升级,医化行业也一样,从原料药向制剂转型。郭文彬说,学校也认真分析了产业,要想做大做强,必须要加强师资加大投入。“既然当地有医化行业优势,我们就应该联系得更加紧密。”

“人们对医化行业的固有印象也在改变,结合当地产业,医药化工类专业逐渐变得抢手。”郭文彬说,原本报不满的专业,现在报名当天就满了,分数要求大幅提高。今年开学的时候,因为报名人数多,部分学生还被调剂到了其他专业。

加深产教融合,“输出”知识型人才

如何满足企业的用工要求,提高就业率,这是中职教育一直在探索的问题,椒江区职业中专也在专业设置上“动脑筋”。

“我们的医化专业群要建成具有世界影响力的产业群,必然需要大量的复合型技能人才。”郭文彬说,这就为这个专业的可持续发展带来了机遇,也对如何构建符合产业发展需求的复合型人才培养模式、教师团队等都提出了挑战。

专业设置更细,未来学生的就业方向

更明确,对口就业率就更高。郭文彬“嗅”到了精细化工专业新的需求,他决定融合相关专业,构建精细化工专业群:在专业结构上进行调整,根据当地产业开设更精细、更专业的课程设置。

椒江区职业中专专业学校实习就业处主任林鹏说,他们加强校企合作,让学生到企业实习,“拜师”学艺,设置“订单班”。课程设置按照企业的需求进行测试,毕业之后,就可以和企业无缝对接,一毕业就能独立上岗。“现在我们还跟高职院校一起对接同一家企业,三方育人,人才培养的针对性更强。”

该学校依据生产线实训室,广泛运用“车间实景式课堂”教学方法,实现实训与课堂、车间与课堂的融合,建立“公共基础+专业基础+能力方向”的课程体系,还编写了课程与工作岗位对接的专业核心技能的校本教材。

目前,椒江区职业中专专业学校精细化工专业年招生160多人,学生就业对口率95%以上,用人单位满意度超95%。学生技能竞赛国家级奖项3项,省级奖项16项。

“自身能力过硬,肯吃苦。”在郭文彬眼中,这样的毕业生最抢手。他觉得,如今医化行业的发展带来了学校教学的变革创新,学生就是受益者。

周说气象

新年第一场雨即将上线

郑红

2022年的第一天,阳光放假去了,阴到多云的开场曲,唱得并不十分尽如人意,虽然气温有所回升,但没有阳光的白天,还是带着些许冷感。

好在小长假的第二天,天况转好,白天有了阳光加持,气温回升的势头强劲,最高气温超过15℃,午后户外体感舒适,温暖如阳春三月。只是晴好天气里没了云层的保温作用,昼夜温差较大,早晚凉意还是比较明显的。

今天是2022年的第一个工作日,依旧是晴好天气,早起阳光出门,心情应该不错。不过,这样连晴的天气格局即将被打破,周三暖湿气流开始活跃,多云到阴,白天最高气温上扬的至20℃,下午新一轮降水上线,并逐步开展来。周三夜里至周六冷空气主体及后续补充影响,云系较多,有分散性小雨,气温小幅下降。另外,周三夜里至周四、周六下午至周日沿海海面有8—9级偏北大风。

湿冷的冬雨并不讨喜,好在这次的降雨过程雨量不算大,小雨为主,也不会一直下,有降雨间歇。缓解干燥、净化空气的同时,又点到为止,既不太过于湿冷也不拖拖拉拉,这样看来,算不算得上是一场“好雨”?

台州市区具体天气预报如下:周二晴转多云,6—16℃;周三多云到阴,下午转阴有时有小雨,10—19℃;周四阴局部小雨,9—13℃;周五阴局部小雨,8—11℃;周六多云到阴局部小雨,7—12℃;周日多云,7—13℃。

椒江生态环境日益改善

优良水质指示生物“三巨头”遍现各水域



本报讯(记者谷尚辉)椒江拥有大陈岛省级森林公园等山地森林资源,水系发达,有大小河道345条,孕育了生物多样性。近年来,该区在加速推进城市现代化

建设的同时,始终坚持把生态文明建设摆在突出位置,与生物和谐共处。

为系统掌握全区物种多样性、特有种及珍稀濒危物种状况,评估物种保护成效和保护空缺,去年10月,市生态环保局椒江分局启动生物多样性调查工作,目前已完成首轮野外调查工作。

本季调查按照《县域生物多样性调查与评估技术规范》要求开展相关工作。对陆生维管植物、苔藓、大型真菌、鸟类、两栖类、爬行类和昆虫调查分别设置样线,共记录鸟类842只,采集苔藓标本300多份,两栖爬行类

标本13只,昆虫标本约600个,鱼类标本650个,大型无脊椎底栖动物标本678个,后续物种鉴定工作仍在进行中。

本次调查发现的南方红豆杉等5种国家一级重点保护植物,以及七子花等22种国家级重点保护植物均得到就地保护。

鸟类调查中,记录到红隼、凤头鹰、雀鹰等7种国家二级重点保护野生动物,棕背伯劳、红尾伯劳、绿头鸭、斑嘴鸭等4种浙江省重点保护陆生野生动物,同时发现浙江省鸟类新成员靴瓣鹭,该物种系在浙江首次发现。

在椒江水域,还普遍发现国际上公认的优良水质指示生物的“三巨头”——蜉蝣、石蝇、石蛾昆虫,表明椒江区在城市快速发展的同时,在生态环境质量改善和生物多样性保护方面同样卓有成效。

“持续开展生物多样性本底调查,可以全面摸清生物多样性本底现状。”台州市生态环境局椒江分局相关负责人表示,通过深入探索经济发展、城市建设与生物多样性保护协调发展的新途径和新举措,将推动我们的城市形成人与自然和谐共生新格局。



日前,路桥法院共享法庭运维中心与金融共享法庭连线,在线审理了一起台州银行为原告的信用卡纠纷案件,在现场观摩的代表委员等社会各界人士,对共享法庭的功能有了更为直观的了解。

本报通讯员马静 陈敏摄

疫情防控 人人有责

快递防疫不松懈

本报记者张梦祥

消费者与快递的直接接触很是常见。在当前疫情防控形势下,做好运输工具、包裹以及快递员的防疫工作,非常重要。近日,记者走访椒江多个菜鸟驿站,了解疫情防控工作落实情况。

上月30日下午,在菜鸟驿站米兰花园店,入口处拉了一道隔离线,有两位市民正在门口等候取件。在告知取件码后,工作人员将快递交给市民。

“前段时间有通知,我们就拉了隔离线,取件的顾客若要进店必须佩戴口罩,扫码登记。不过,白天取件的人不多,大多集中在下班后。”值班的徐女士说,自从拉了隔离线后,进店的顾客比较少,大多都倾向于等在店门口,取完就走。

随后记者来到菜鸟驿站前高桥

店,门口也拉了一道隔离线,并张贴着“请佩戴口罩、扫码取件”的提示牌。叶先生是该网点的一名快递员,正忙着往快递车上装货。

他说,网点区域内稍远些的快递都由他们派送到指定地点,只有店附近的居民会到店取件,基本上都会自觉戴好口罩、扫码登记。

对于货品消毒方面,叶先生则表示,货品首先是从中转点分拨下来,在分拨的时候已经全面消毒,市民可以放心取件。他说,从该网点寄出的货物,也会对物品外包装进行消毒。

在对人员自身防控方面,叶先生则表示,职工每天上班前都要测量体温,做好信息登记,对每一份快递及每一位客户负责。

此外,记者从台州市邮政局了解到,自上月22日起,因防疫需要,陕西省西安市已在全市范围

采取封闭管控措施,来自陕西省的邮件处理和投递都将严重受限。目前,我市各地邮政暂停收寄寄往陕西省全境的快递包裹(含标准箱)及生鲜类特快专递邮件,特快邮件还可收寄,但发往陕西省的特快专递邮件在防疫期间时限将受到一定影响,短期内可能有滞留。

专家提醒,取件期间应尽量做到无接触并避免人员聚集。无论签收或排队时,都应与他人保持一米以上安全距离。取件时最好戴一次性手套,避免直接用手接触包裹,取件期间也最好不要用手触摸口鼻。另外,取件后建议直接在户外拆开,做好手部消毒后再取出物品,尽量不要将快递包装带回室内。如有必要将外包装带回室内,应提前在户外对外包装消毒。



文明健康 有你有我
“讲文明 树新风” 公益广告

社会主义核心价值观

富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善



台州市文明办 台州市创建办

广州一女子食用剩饭后高烧42℃引热议

剩饭剩菜也有“保质期”

本报记者张梦祥

现实生活中,不少人会将没有吃完的饭菜放在冰箱中,等下一顿时热热继续吃。近日,广州一女子因食用隔夜炒鸡饭导致高烧42℃的新闻,引起市民热议。

那么,隔夜的剩饭剩菜还能不能吃?记者就此采访了台州医院消化内科主治医师顾彬彬。

“科学地说,放置超过8小时以上的菜,都属于隔夜菜范围。”顾彬彬说,剩饭剩菜如果保存不当的话,食用后容易导致肠道类疾病,甚至食物中毒。每年因食用剩饭菜前来就诊的患者不在少数,轻者出现腹痛、腹泻,重则感染脓毒症或感染性休克。

顾彬彬解释,食物久放后会产生致癌物,剩饭在放置时也容易受到外来细菌的二次污染。

“尤其像孕妇、婴儿、老年人

以及免疫功能低下的人群,最好避免食用剩饭剩菜,以免病从口入。”顾彬彬说,此前曾有一名肿瘤患者因食用剩饭出现感染性腹泻,一天腹泻几十次,整个人都十分虚弱。

不少人以为将剩饭放入冰箱,便可以万事大吉,其实不然。“不同菌种的存活温度不一样,有些细菌在4—6℃的环境中依然可以存活繁殖。”顾彬彬说,无论是哪种食物,在室温下放得越久,上面的微生物就繁殖得越多,越不安全。所以,及时密封冷藏很重要。

那吃不完的饭菜要全部倒掉吗?“隔夜饭菜并非绝对吃不得,不过隔夜的蔬菜尤其是绿叶蔬菜、鱼类海鲜则建议不要吃。”顾彬彬解释,因为蔬菜的主要功能之一是提供维生素,而维生素(特别是维生素C等水溶性维生素)很

容易在空气中氧化,或随着烹调过程等流失。而隔夜蔬菜存放了一夜,经过再次加热,会丢失更多的维生素。另外,隔夜蔬菜还会产生致病的亚硝酸盐,亚硝酸盐可在人体产生致癌物质,加热也不能去除。

关于鱼类海鲜,顾彬彬则指出,隔夜海鲜易产生蛋白质降解物,这些物质会损伤肝、肾功能,也不建议吃。

“剩菜可以吃,但前提是一定要彻底加热。”她说,所谓彻底加热,就是把菜加热到100℃,保持沸腾3分钟以上。如果肉块比较大,一定要煮久一些,或者把肉块切碎,再重新加热。

关于剩菜剩饭,顾彬彬建议,千万不要因为怕浪费而强迫自己全都吃下去,对于放置时间过长的,该倒掉的还是要坚决倒掉,健康毕竟是第一位。