

职教高考，我们来了！

山东省2025年职教高考技能测试明起举行 岛城学子苦练技能信心足

包花边饺、鉴别中药材、中餐零点服务、液体药剂的制备……这些专业度极高的项目将出现在山东省2025年职教高考技能测试考场上。职教高考作为职校学生的“主赛道”之一，体现了职业教育特色，符合职业教育教学规律，为职校学生的人生出彩提供了更宽阔的舞台。3月8日，本年度的职教高考技能测试即将拉开帷幕，岛城各职校的师生正在积极备考，全力提高技能水平，为走上考场做足准备。昨天，青岛早报记者走进岛城多所职校，探访考生们备考情况与考试宣言。

同心协力包花边饺

“一定要对照模具一次次地去感受这个大小，在练习中做到一步到位，考场上的准确率才会更高。”在青岛烹饪职业学校的实训教室里，烹饪一组教研组长顾欢正在指导学生技能测试的要点。顾欢向记者介绍，在即将开始的技能测试中，学生将应对两类内容的测试，一是“烹饪原料的形成——段”的考核，需要把黄瓜切成指定规格的细段；二是“温水面团的调制、擀制以及花边饺的制作”，学生需要把面团搓条并揪出12个均匀的剂子，将其中4个剂子擀成直径为8厘米厚薄一致的圆皮，4个剂子摆放在圆盘中，将剩余的4个剂子两个做皮、两个做馅，制成两个花边饺。“这其中还是有很多难点的，比如面团是否揉制良好？剂子大小是否均匀？擀皮如何能控制8厘米的大小？花边褶的推捏手法也很重要，关系到褶皱是否均匀美观。”顾欢告诉记者，学生们从高二起就投入技能的学习与训练中，技能掌握一直在不断进步中，今年的技能测试内容正式公布是在一周前，学生们也由此进入了集训模式，每日以技能训练为主。老师们除了讲授要点外，还会根据每位学生的具体情况进行一对一指导。“考前这段时间，我的感觉是同学们更加团结了，每天的训练时间里都会互相帮助、互相监督，大家非常有向心力。”青岛烹饪职业学校2022级5班的梁潇月告诉记者，“在这样的氛围里，大家都在默默提高自己的水平，对即将到来的考试非常有信心。”梁潇月说。

“组团”行动鉴别中药材

“这是地黄，这是延胡索，这是巴戟天，这是牛膝，这是太子参，这是桑白皮，这是香加皮……”在青岛经济职业学校的实训室里，学生们正在一一辨认药材，这正是他们在今年职教高考技能测试中需要完成的内容之一。“考生要从现场提供的A、B、C三组中



青岛经济职业学校学生鉴别中药材。

药材中随机抽取1组共15味药材进行鉴定，将药材名称写在对应编号位置，而考试包含的中药材及饮片足有160味。”青岛经济职业学校药剂教研室主任贾情情告诉记者，这将严格考核考生的职业素养，学生们也是“严阵以待”。记者在探访中看到，在一间实训室里，学生们大多在成组行动，互相提问并彼此纠错；另一间实训室里，师生正在进行模拟考试，大家神情认真，动作谨慎，力求达到良好的模拟效果，找出薄弱环节改进补强。“学生们都非常重视这次测试，在最后一个周里铆足了劲练习，技能水平稳步提升，相信他们能在测试中取得优异的成绩。”贾情情向记者介绍，除了中药性状鉴定外，另一门考核内容为溶液型液体药剂的制备，考生须用合适的量筒量取指定体积的样品溶液，置量杯中，稀释至100毫升备用。“这是对学生们长久以来技能学习成果的一次大检验，平日里的知识积累和好的操作习惯将助力他们更自如地面对考核。”贾情情告诉记者，“青岛经济职业学校作为山东省中医药文化进校园试点学校，平日里也会通过开设中医药文化课程、组织中医药文化讲座、开展中医药诊疗体验、建设中医药红色文化墙等多种方式提升学生的技能水平、专业素养和职业理解，相信学生们能在技能测试中有好的发挥。”贾情情说。

心理疏导同样重要

在青岛旅游学校，备战酒店管理专业技能测试的学生正在模拟中餐零点服务项目的内容，学生们认真地摆放骨碟、餐具、杯具，制作餐巾折花，提供酒水服务……“技能测试题目发布后，我们就开启了全天备战模式。备考期间，我的心态还算平稳。起初，心里难免有些忐忑，毕竟这是我人生中重要的转折点。不过随着不断地练习，我也逐渐找到了自己的备考节奏。”青岛旅游学校2022级4班学生高鑫告诉记者，“首先，我在老师的讲授中熟悉了考试大纲，明确考试内容和评分标准，对考试要求了然于心。其



青岛经济职业学校老师指导学生完成艺术设计。



青岛旅游学校学生进行模拟考试。

次，对我而言，每次练习的重点就是攻克‘托盘平稳、餐碟定位、三杯一线’等问题。操作结束后，专业课老师都会认真检查我们所摆的台面，精准指出我们的问题。同时，同学之间也会互相观摩、交流，共同进步。每天晚上，我都会针对这一天的训练进行复盘，避免第二天犯同样的错误。学校还组织多次模拟考试，提高了我们的应变能力，增强了我们的考试信心。所以我现在信心十足，期待技能测试的到来，争取一个好成绩。”高鑫说。而在青岛旅游学校酒店管理专业指导教师郭爱顺和陈春苗眼中，考前和考试中的心态同样重要。“考前我不断叮嘱学生们放松心态，将压力变成动力，正确对待这场技能测试。”陈春苗说。郭爱顺则建议同学们“与自己对话”，“除了专业技能上的一对一辅导，我们在这个时期给学生提供了充足的情绪依靠，同时也希望学生们能够自我疏导，在紧张时转移注意力，脑海中回想一些轻松愉快的画面，及时调整情绪。”郭爱顺说。

下图：青岛烹饪职业学校学生练习制作面点。



链接

青岛技能拔尖人才连续3年居山东榜首

近日，根据山东省教育招生考试院要求，青岛市招生考试院对2025年职教高考技能拔尖人才进行了公示，94位考生被认定为技能拔尖人才。他们中有18位考生曾荣获世界（或全国）职业院校技能大赛金奖、36位考生获银奖、15位考生获铜奖，25位考生曾荣获山东省职业院校技能大赛一等奖。根据山东省教育招生考试院规定，我省在全国职业院校技能大赛中获得三等奖及以上奖项或在全省职业院校技能大赛中获一等奖的中等职业教育应届毕业生具备申报职教高考技能拔尖人才资格。被认定为技能拔尖人才的考生，技能考试免试，成绩满分（200分+230分），文化课总分只要达到150分以上，就有希望就读本科高校。

记者了解到，2023年我市中职技能拔尖人才总人数为39人，2024年为47人，本年度公示人数超前两年总和，连续3年稳居全省首位。在今年的94位技能拔尖人才中，45人来自西海岸新区，其中西海岸新区职业中等专业学校26人、西海岸新区高级职业技术学校14人、西海岸新区中德应用职业技术学校5人；24人来自青岛市教育局直属中等职业学校，其中青岛财经职业学校5人、青岛烹饪职业学校5人、青岛华夏职业学校4人、青岛城市管理职业学校4人、青岛经济职业学校3人、青岛外事服务职业学校2人、青岛旅游学校1人。技能拔尖人才数量逐年大幅攀升，得益于我市已建立起将技能大赛作为引领中等职业教育实践教学改革的，促进工匠精神落地落实的育人机制。