

## H 海南新职教·故事

黄利清：电气自动化安装与维修专业  
好钻研 强技能

18岁的黄利清是海口技师学院2016级电气自动化安装与维修高级班的学生，虽然皮肤黝黑、个子瘦小，但即便是初次见面也能感受到他的与众不同——有股从骨子里透出的自信。“我想将这三年所学的技能发挥在工作上。”采访中，黄利清数次这样谈及自己的奋斗目标。

从懵懂少年，到如今找到人生的追求，黄利清其实花了很多时间。“读书有用吗？”“要不早点退学打工养家吧”……刚入学时，这样的想法依旧在他的脑海徘徊。

让他犹豫的还有身边朋友的变化。那时，黄利清一位要好的初中同学已经在菜市场里开起了一个猪肉档。因为有家里的支持、人又勤快，没过半年，这位同学已经开了第二个档口，收入最高时一天能赚2000元。

“说实话，当时我特别羡慕他。”同学的经历让他对自己的未来更加忐忑，他开始思考“我能做什么”“我该怎么做”。经过一番挣扎，他找到了自己的班主任王龙庆。他原以为老师会因为他平日不认真学习、调皮捣蛋而将他拒之门外，但结果并没有。

“王老师没有跟我讲那些大道理，而是结合我的实际，帮助我分析自己的情况。”黄利清说，他印象最深的是王龙庆对他说过的一句话：要想过上自己想要的生活，就必须有一项强技能。黄利清想到了自己的专业，“可自己已经‘荒废’了那么久，还能做好吗？”

他带着疑问上路。在努力扎实自己专业技能的同时，他还在老师的帮助下刻意地培养良好的习惯。“比如早睡早起，比如严格约束自己每天的着装。”每天晚自习，黄利清都将上课习得的知识用自己的语言重新梳理。课余时间他还会按照王龙庆给他的建议，参加各种各样的社团活动结交新朋友。向优秀的学生学习的同时，他也一点点地清晰了自己的人生目标。

“他这两年的改变，真的就像换了一个人。”如同看着自己的孩子一步步成长，王龙庆见证了黄利清蜕变的每一步。

再过两周，黄利清就要踏上职场，他将在日立电梯公司见习，靠自己辛勤的双手开始奋斗。“我是学电气的，我热爱这门学科，我愿意努力专研提高技术，成为一名优秀的电气工程师，将来为更多人服务。”黄利清说。



海南省农业学校老师劳振兴（右二）在给学生上烹饪课。海南日报记者 张茂 摄

职业教育是国民教育体系和人力资源开发的重要组成部分，也是国家培养多样化人才、传承技术技能、促进就业创业的重要途径。经过近年来的精心培育，海南涌现出一批优秀的职业院校学生。海南日报记者近日采访了3名优秀的职业院校学子，聆听他们在职业学校的学习生活故事。

## 职校打开新大门

文海南日报记者 叶媛媛

符兰数：高尔夫球运动与管理专业  
从当球童开始学起

高尔夫专业学什么？海口职业技术学院2017级高尔夫球运动与管理专业的符兰数，起初也并不清楚。她选择这个专业的原因很简单——“上高中时听别人说这个专业发展好”。可步入高职课堂的第一天，专业课老师的一番话就着实吓到了她。

“老师说，每个高尔夫专业的同学都要从球童开始学起。”“球童？就是帮别人捡球的人吗？”和不少人一样，符兰数也曾这么认为。她甚至有点怀疑，自己是不是选错了专业。可随着深入的学习，她逐渐发现了高尔夫的魅力。

令她最难忘的是自己学习击球的经历。“学习击球，每个人都需要用全身的力量去控制自己的肌肉，将动作做对，才能打出一击漂亮的球。那是我第一次体会到，这样一个看似简单的动作其实并不简单。”

她隐隐约约中意识到，“球童根本不是一个简单的‘捡球人’，如果能够提升自己的水平，更了解高尔夫这项运动，对球员的心理有更深刻的体会，球童还能在赛场上成为帮助到球员的人。”

带着这份信心，两年来，她非常努力地学习专业知识，研究打球策略，学习球会运营管理，提升高尔夫英语水平、培养高尔夫礼仪……海南职业技术学院高尔夫专业的课程系统且全面，在更深入的学习中，符兰数对高尔夫的体会也越来越深刻。老师的手把手教学和指引，让她加倍感受到高尔夫球的魅力和价值。

得益于学校和老师帮助，今年二年级的她，已经获得过不少实习机会，实地学习球会的运营和服务。对她而言，在实习中的收获除了更加了解社会，更宝贵的是学习用心做人、用心做事。“现在我才知道，学校带给我们的机会是如此珍贵。”符兰数说。

党中央决定支持海南全岛建设自由贸易试验区，支持海南逐步探索、稳步推进中国特色自由贸易港建设，这也给符兰数带来了更大的希望。“海南有着良好的高尔夫旅游发展前景，作为未来高尔夫行业的从业者，我也想用自己的努力，为自己的家乡的建设献一份力。”符兰数说。

劳振兴：烹饪专业  
做事如做人

直到今天，劳振兴还记得专业课老师纪宽宏在课堂上说的一句话，“做事先做人”。从小时候在家随着父亲炒菜，到拿到2014年全国第七

届烹饪技能大赛海南赛区金奖，他说：“进入职校学习，是自己人生中最重要的转折点。”

劳振兴与烹饪的故事得从9年前说起。

因为打小喜欢炒菜，刚上完初中的他，决定到海南省农业学校学习，三年后他考上了海南职业技术学院。在学烹饪之前，他从没想过，烹饪是一门如此博大精深且有趣的技艺。

“原以为学习烹饪只需要学会如何将菜品搭配和控制火候，没想到完成一桌宴席需要下那么大的功夫。”以自己一次准备烹饪比赛的经历为例，劳振兴和队友前后足足花了2个月时间。从整体主题、菜品的确定，到如何烹饪、如何装饰、如何最大化控制食材成本，甚至是一份雕刻作品的神韵，每一个细节都需要注意。

成功的路上不会一帆风顺。他至今还记得，2015年参加全国高级职业院校技能大赛时，自己与一等奖仅差0.3分的经历。劳振兴坦言，原本自信满满的他，以为自己在这场比赛中能稳获第一，但这次打击给了他一次深刻的教训。

“其实到了全国赛，大家的技能水平都差不多，能走到最后的一定是在细节中把握最好的人。”劳振兴想起了纪宽宏老师课堂上曾对他们说过的那句话“做事如做人”。“如果我想在这个行业中做到顶尖，就必须得像老师说的那样，沉下心来，用匠人的精神去提升自己的能力。”

在烹饪专业中，劳振兴对冷盘雕刻最感兴趣。他记得多少次，自己为了完成一份满意的雕刻作品熬夜，费尽了心思。他的双手至今还能清晰地看到三四十道刀痕，其中最严重的一道是在左手食指和中指。“刀口很深，我甚至都能看到自己的骨头。”即便如此，为了不打断自己的创作灵感，当时的他也只是用一捆纸团和透明胶简单包扎后，又立刻投入雕刻。

劳振兴说，6年的职校生活，他收获的不仅是系统的烹饪知识，还有严谨的态度和对职业无止境的追求。尽管毕业三年了，他依旧会要求自己每周完成一份满意的雕刻作品，每年到企业里学习1到2次。

努力的人总会被看到。由于拿过许多国赛、省赛的大奖，毕业时，他曾有机会到餐饮企业获得高薪的工作，但他最终选择留在海南省农业学校担任烹饪专业老师。他说，这就像是一种传承，他希望自己能将老师传授给他的那份对烹饪的热爱和敬畏，一直传递下去。■



黄利清在安装调试设备。（学校供图）



符兰数在高尔夫球场练习击球。（采访对象供图）