

浩天装饰集团

谱写校企合作新篇章



本报讯 (记者 杨旭) 11月2日, O2O模式“健康家”装饰装修生产性实训基地授牌仪式在浩天装饰集团举行。仪式上, 漯河职业技术学院就专业人才培养、实训基地建设等方面向浩天装饰集团表达谢意。双方表示将继续加强合作, 实现校企共赢。

据了解, 自2015年漯河职业技术学院与浩天装饰集团校企合作签约以来, 双方一直践行“5+5现代学徒制”的人才培养模式, 坚持校企双主体育人、学校教师和企业师傅双导师教学, 形成校企联合培

养、一体化育人的长效机制。2017级建筑装饰工程技术专业(现代学徒制班)学生孔祥飞、贾树芽、程高杰在实习期间得到浩天设计师的精心指导。凭借扎实的绘图基本功, 三人在2019高职院校职业技能大赛建筑装饰技术应用赛项荣获河南省一等奖、全国二等奖。

随着双方合作不断加深, 2016年“校中厂”(漯河院浩天研发中心)和“厂中校”(浩天商学院)成立, 实现校企合作、工学结合、优势互补、资源共享。尤其是在《高

等职业教育创新发展行动计划(2015~2018年)》实施过程中, 漯河职业技术学院申报的O2O模式“健康家”装饰装修生产性实训基地项目, 在浩天装饰集团的人才、场地、设备等资源的大力支持下, 2019年被认定为教育部“校企共建的生产性实训基地”。

情感交流是校企合作的动力之一。采访中, 漯河职业技术学院党委委员、副校长王变奇称:“浩天总经理张兵带领团队成员多次到学校进行人才培养方案修订、课程体系构建和校企合作课程开发等工作, 为近百名学生提供实习和就业岗位, 并为优秀学生提供奖助学金。他的真诚感染了很多。”建筑工程学院赵冬梅院长则说:“学生能在浩天这么好的工作环境中成长, 我们很放心。”

不仅有学生获益, 合作之后, 浩天装饰集团的重要岗位也增添了不少人才。对此, 浩天装饰集团总经理张兵表示甚感欣慰。“衡量一个企业是否成功, 除了看经济效益, 还要看社会效益。帮助更多学生成才, 这体现了浩天集团的价值所在。”张兵说。

南方水果北方种 采摘园里真热闹

□文/图 本报记者 王培

11月3日, 正值周末, 在位于市城乡一体化示范区黑龙潭镇的盛龙园种植专业合作社的采摘园中, 不少市民和家人一起前来采摘游玩。

在火龙果种植大棚里, 火龙果果树整齐地排列着, 树上挂着一颗颗紫红色的火龙果, 犹如一个个小灯笼, 很是喜人。“听说这里有个采摘园, 里面种的有火龙果, 我们就带着孩子过来看看, 没想到这种南方的水果也能在我们这里种植。”带着妻儿前来采摘的陈先生表示, “来这里不仅可以吃到好吃的果子, 还能享受到采摘的乐趣, 一家人来游玩, 呼吸新鲜空气, 一举两得。”

据合作社一位负责人介绍, 火龙果是经考察精选的“台湾软枝大红”, 甜度高、水分足, 成熟采摘期从每年的6月至年底, 自从开园以来就很受欢迎, 吸引不少市民带孩子前来采摘。

盛龙园种植专业合作社种植有火龙果、猕猴桃、桃子、甘蔗。目前,

除了火龙果, 秋桃和甘蔗也仍在采摘期。桃园里, 一个个桃子在绿叶掩映下, 沉甸甸的挂在枝头, 散发着诱人的香味, 摘一颗咬上一口, 让人垂涎欲滴。而在甘蔗园内, 密密麻麻的甘蔗吸引了不少游客前来挑选, 相中哪棵砍哪棵。有的游客削皮后直接吃起来。整个采摘园里, 交谈声、欢笑声、孩子们追逐打闹的声音……一片热闹的景象。

“我们这里离城区近, 开车来十分方便。进入采摘期后, 吸引了很多市民前来采摘, 尤其是周末和节假日, 游客不断。”该负责人表示, “园内的水果都是自然成熟的, 大家在这里既能买到新鲜美味的水果, 又能享受到采摘的乐趣, 欢迎大家前来游玩采摘。”



古早蛋糕 每一口都有儿时的记忆

□文/图 本报记者 姚晓晓

古早蛋糕是一道非常适合老人和孩子的甜点。它用到的也只是简单的食材, 但口感绵软细腻, 吃起来每一口都带着小时候的记忆。家住黄山路李女士很喜欢制作这道甜点, 10月27日上午, 记者采访了她。

李女士先在烤盘内铺好油纸。“即使是不粘模也要铺油纸, 这是为了方便蛋糕出炉后从烤盘中提出来散热。”李女士说。

然后取5个鸡蛋, 将蛋白和蛋黄分离, 分别放入无水无油的容器内。李女士把装蛋白的打蛋盆先放入冰箱冷冻, 然后把低粉和玉米淀粉过筛到另一个打蛋盆里。之后把60克玉米油放入锅中加热到70度(可以用厨房专用温度计测量油温)。

将加热好的玉米油倒入加

了低粉和玉米淀粉的打蛋盆中, 用手轻柔搅拌至无粉状态, 然后加入牛奶搅拌均匀, 再分两次加入蛋黄搅拌(搅拌均匀即可, 不可过度搅拌)。

取出冰箱里冷冻的蛋白, 滴入几滴柠檬汁, 用打蛋器打发至湿性发泡。“打发的过程要分三次加入细砂糖, 前两次中高速打发, 第三次加糖后转中低速打发, 这样蛋白霜会很细腻。”李女士说着, 又取出三分之一的蛋白霜到蛋黄糊中翻拌匀, 剩下的蛋白霜分两次倒入蛋黄糊中翻拌均匀。再将面糊从较高处倒入模具中, 用刮板刮平表面, 将模具放入烤盘上。

为了不让蛋糕开裂, 李女士又在烤盘上倒入模具一半高度的温水, 然后150度高温烘烤30分钟, 就可品尝到美味的古早蛋糕啦。



我家私房菜

侃出你的菜: 15139550001

健康饮食

秋天吃梨 蒸煮后更好

秋冬季节适合吃梨。《本草纲目》记载过, 梨具有润肺止咳、滋阴清热的功效, 能降火化痰和润肺, 对于秋冬季节流行的呼吸道疾病造成的咽喉疼痛、干燥、干咳、口渴等阴虚症状, 有一定缓解功效。

但梨性寒, 脾胃虚寒的人或因风寒感冒都不宜生吃。这时把梨炖煮成汤或者隔水蒸熟后食用, 梨的寒性就有所下降, 但同样有清热止咳、润肺化痰的功效。如在蒸煮时加入其他药食两用之材效果更好。

梨与乌梅同煮。加入乌梅、甘草10克, 跟梨一起煮, 煮好后吃梨喝汤, 对于干咳时间较长,

或咳得比较严重的患者更适宜。乌梅味道酸, 而甘草味甘, 跟梨一起煮, 养阴润肺止咳的作用就更明显。此外, 还可防治口腔、鼻、喉和皮肤干燥。

葱姜与梨同煮。冬季还可以煮梨水喝, 在锅里加上两三片生姜、五六根大葱, 煮个五六分钟再喝, 一天一到两次, 可以起到祛除寒邪的作用。

川贝蒸梨。把梨底部三分之一处切下当作盖, 梨心挖掉。然后将川贝母细粉(约3克左右加一个梨)和冰糖放入梨中, 然后将梨放在蒸笼上, 大火蒸约20分钟就可吃了。不仅润肺, 还有止咳化痰的功效。 晚综

2019年“乡村旅游暨美丽乡村”评选活动启动

为深入贯彻落实国家发改委、国家旅游局等7部委《关于实施乡村旅游富民工程, 推进旅游扶贫工作的通知》和《河南省旅游产业转型升级行动方案》(2017-2020)精神, 挖掘一批在新农村建设、乡村旅游发展中有典型示范作用的代表, 全面展示新农村建设中的新思路、新经验、新成果,

促进乡村旅游扶贫、乡村旅游富民工程的发展, 调动全市群众热爱、建设和发展乡村旅游的积极性、主动性和创造性, 加快推进我市城乡文明建设和新农村建设, 市文化广电和旅游局决定在全市范围内组织开展2019年漯河市“乡村旅游暨美丽乡村”评选活动。

本次评选首先由各县区推

荐所辖区域美丽乡村、乡村旅游示范休闲农庄, 然后通漯河小城生活微信公众号和报纸投票等形式集中投票, 最后组织考评组考评验收。评选活动结束后, 将在全市范围内命名一批2019年“漯河市乡村旅游暨美丽乡村”和“漯河市乡村旅游示范休闲农庄”。

本报记者 王平丽

图片新闻



11月1日, 漯河日报社创业联盟“阳光部落”的负责人孙晓阳, 和该部落核心会员一起, 到位于经济技术开发区的河南恒辉电力装备有限公司进行走访学习。 本报记者 王培 摄