

南网工匠大学在广州供电局清河培训基地挂牌成立 汇聚工匠秘籍 培育技能“蒲公英”



▲出席活动领导为南网工匠大学挂牌黄细英/摄

本报讯(全媒体记者黄细英 通讯员张伟雄 李悦)5月21日上午,中央企业第一家“工匠大学”——南网工匠大学在广州供电局清河培训基地挂牌成立。中国能源化学地质工会主席、分党组书记张波,南方电网公司董事、党组副书记史正江,省总工会副主席(兼)、广州市人大常委会副主任、市总工会主席唐航浩,省工业工会副主席傅培德,以及电力、煤炭、石油、医药等行业代表,大庆铁人学院、全国能源化学地质劳模博物馆的代表,大庆铁人学院、全国能源化学地质劳模博物馆代表出席了大会。与会领导为23名南网工匠大学讲师颁发聘书。

会上,南网工匠大学、大庆铁人学院、全国能源化学地质劳模博物馆签署了《中国能源化学地质工会战略联盟协议书》。三家签约单位将搭建学习培训、对标交流、联建互助的平台,形成“全国一盘棋,三地连成面”的工作局面,在全国起到示范引领的作用;不断挖掘先进经验并提供优质的学习课程及相关服务,每年制定交流学习计划,定期输送优秀人才到联盟单位跨行业学习。

据介绍,南网工匠大学定位是大力弘扬“专注、创新、卓越、奉献”的南网工匠精神,紧紧围绕“来自现场、服务现场、解决生产现场实际问题”的原则开展实操培训,不断提高员工技能水平,努力打造全国能源化学地质系统

工匠人才培养示范基地。

据了解,南网工匠大学将选取现有的大国工匠、劳模为示范,开发“一个工匠、一篇自传、一本秘籍、一套课程、一部(微)电影”的“5个1”标准化的工匠课程,建立“选学菜单”“送课上门”的机制,将标准化的课程送到全网各个需求单位。

南方电网有关负责人表示,南网工匠大学将把工匠多年积累的心得和经验,通过口诀记忆、活页教材、微课制作多种方式总结提炼,形成每个工匠的专属“武功秘籍”,最终汇聚各个专业的秘籍,形成南网“工匠秘籍库”。从南网工匠大学走出来的优秀学员,将成为技能知识的“蒲公英”。他们把培训内容、方法和成效带到所在单位,成立相应培训“工作坊”,培育影响更多学员,实现培训效果更大范围的推广应用,推进工匠技术和文化的内部传承。

值得一提的是,南网工匠大学将定期组织开展公司系统内各专业先进技术、创新成果的交流工作,每年举办工匠大学高端分享会,邀请专家学者、大国工匠交流研讨,研究明确攻关重点,打造全网前沿技术技能交流中心。此外,还将加强与外部知名培训机构交流合作,把外部优秀师资请进来,把内部好师资送出去,推动南网工匠技术和文化输出。

珠海香洲区开展“世界家庭医生日”活动

本报讯(全媒体记者蓝娟 通讯员珠卫健局)5月19日是“世界家庭医生日”。珠海香洲区开展了一系列宣传培训活动。

5月10日-18日,珠海香洲区74家社区卫生服务机构深入小区、广场开展以“携手家庭医生,共筑健康生活”为主题的宣传义诊、咨询签约活动。

活动中,工作人员发放家庭医生服务小知识宣传资料,通过电子显示屏等方式,宣传家庭医生的服务性质和理念。据统计,共开展宣传义诊活动30场次,接待咨询居民大约4.8万人,发放宣传资料约3万份。同时,各医疗机构开展现场签约活动,优先为行动不便的慢性病、长期卧床的病患体验上门医疗指导等服务。本次活动新签约758人,上门为居民开展家庭医生服务超过130人/次。

5月18日,第九届“5·19世界家庭医生日”系列培训活动在珠海举行,来自珠海基层医疗机构负责人、基层全科医师和基层护士等200多人参加。首都医科大学全科医学顾媛教授建议,通过广泛搭建家庭医生服务平台、建立完善家庭医生签约服务团队、实施新型支付与考核激励制度、整合以健康需求为导向的多学科实用适宜技术和引进IT/AI技术提供有力支持等方面入手,构建家庭医生新体系建设,把家庭医生在全科医学模式指导下的常见病诊治、慢病管理和健康管理的优势发挥到最大化。

世界计量日活动在穗举行

本报讯(全媒体记者林婷玉 通讯员黎颖仪 蔡朝晨)5月20日上午,由广州市市场监督管理局主办,南方电网广州供电局承办,以“5·20世界计量日——国际单位制根本性飞跃”为主题的活动举行。其中“电力点亮美好生活”主题展让前来参观的市民一同经历广州电表的百年变迁,体验智能电表检定的全过程,探索智慧计量“黑科技”的奥秘。

活动展示了6只从20世纪初以来不同时期的代表性电表,从最初的进口电表到广州供电公司自制的“广州牌”电表,由老一代的感应式电表到如今可实现远程数据采集的电子式费控智能电表。随着智能电网的建设,电能表不再仅仅作为单一的计费电表,而是向智能化、系统化、模块化和多元化发展。

目前,智能电表已在广州实现全覆盖。广州供电局计量中心的电表专家表示,电表在正式“上岗”前必须经过包括雨淋测试、防尘测试、极性高低温测试等等6大类71项抽检流程和19项全性能检测,以及误差测试、潜动试验等141项试验,确保电表的精准运行。

粤菜师傅国际交流培训基地揭牌

本报讯(全媒体记者黄细英 通讯员粤仁宣)5月17日,“打造岭南饮食文化品牌,促进粤菜师傅国际交流合作”论坛在广州举行。论坛期间,由粤港两地与欧洲国际美食家协会联合共建的粤菜师傅国际交流培训基地正式揭牌,为“粤菜师傅”国际化发展开辟了一条新的渠道。

本次论坛广东省职业培训和技工教育协会主办,参会者有来自国内的业界大咖、专家学者、企业代表、技工院校校长及专业带头人,以及欧美和亚洲多国行业协会代表。与会者就“粤菜师傅”人才培养与国际标准接轨,推动与“一带一路”沿线国家的饮食文化合作,服务粤港澳大湾区等一系列主题展开交流和研讨。

论坛期间,粤菜师傅国际交流培训基地揭牌,意味着“粤菜师傅”国际化又多了一条新渠道。该基地由香港稻香控股集团、省职业培训和技工教育协会以及来自欧洲的国际美食家协会联合共建。三方力争将该基地建集成

国际学术交流、国际标准培训、国际考核评定、向“一带一路”沿线国家输送厨师人才于一体的高端培训机构,助力广东技工院校厨艺专业教学标准与国际接轨,搭建优秀毕业生境外就业渠道,引领粤菜师傅及岭南饮食文化品牌走向世界。

省人社厅副厅长杨红山称,广东实施“粤菜师傅”工程一年来,结合广府菜、潮州菜、客家菜三大菜系的特色,初步建立“粤菜师傅”职业资格评价、职业技能等级认定、专项职业能力考核等多层次评价体系;该省全面构建“粤菜师傅”培训体系,目前已有147所技工院校、职业院校开设粤菜相关专业,建成3个粤菜烹饪类省级重点和特色专业,在校生达5.6万人。

省职业培训和技工教育协会相关负责人称,该会将积极构建粤菜师傅国际人才交流培训合作平台,携手粤港澳大湾区餐饮文化资源,使粤菜师傅培养与国际接轨,推动与“一带一路”沿线国家的饮食文化合作,创新打造粤菜师傅文化品牌,提升岭南饮食文化海内外影响力。

广东移动启动首批5G体验官招募

本报讯(全媒体记者林婷玉 通讯员雷少波)5月17日是世界电信和信息社会日,广东移动在广州率先启动首批5G体验官招募。

记者了解到,只要是广州移动全球通用户,5月17日至5月24日可以通过广州移动微信公众号在线报名参加5G体验官招募。凡报名成功的市民,不仅有机会获得5GB流量包,还有机会畅享5G手机半年体验服务。

目前,全省21个地市均已建成移动5G基站。今年4月,广东移动在广州完成了多个品牌的5G终端测试,涵盖了中国移动自主品牌、华为、中兴、OPPO、vivo、小米、三星等各主流品牌。