

工会周刊



责任编辑：王维砚
E-mail: ghxwghzk@126.com

追梦·一线职工风采录

与钢筋水泥“过招”



赵春青 绘

本报记者 邹明强 本报通讯员 朱雅婧

“37摄氏度，可以进行安装。”在缕缕朝阳里，王雄站在铺满焊接构件的屋面，对打胶区铝单板进行测温，随后他一边检查施工情况，一边在笔记本上记录QC课题所需数据。

28岁的王雄是中国一冶荆州市中医医院项目的施工经理，从施工员成长为施工经理，他只用了4年时间。

合理安排当天施工内容，协调解决施工难点，是王雄每天的主要工作。他介绍说，项目正在进行悬挑铝单板幕墙安装，由于高空作业，加上幕墙龙骨结构复杂，施工存在很大难度。为确保工程质量，王雄带头对悬挑铝单板幕墙安装中存在的问题展开技术攻关，与项目团队一起给建筑穿好、穿牢“外衣”。眼下，荆州市中医医院项目的“外衣”已经穿上了40%，预计2023年5月交付使用。

“工地是个磨炼人的地方。”他坦言，刚到这个高强度、快节奏的工作环境，很不适应，枯燥而忙碌的工地生活一度让他感到迷茫。不过，在工地摸爬滚打了几年后，王雄渐渐爱上了这份工作。

和他一样在工地上忙碌的还有不少年轻面孔。笑起来有点腼腆，一进工地就开启“唠叨模式”的廖小伟，体格壮硕，每天在工地上“暴走”的刘澄，带着黑框眼镜，一头扎在工地学艺的王淘。这群与钢筋水泥为伴的90后肤色黝黑、体格健硕，用技术和创新为工地注入活力，将图纸变成现实。

“年轻人吃点苦没什么。”今年是王淘参加工作的第3年，他得空就跑到老师傅身边学艺，“工程每天都有进展，每天都有新东西需要学习。”

看图纸、泡现场、抓施工，挤出时间搞创新，王淘已经参与完成了60多项专利，成了公司里的发明能手。

从起初的略显青涩到现在的游刃有余，项目负责人张洪涛亲眼见证了这些年轻人的蜕变，“建筑一天天长高，这群年轻人也一天天在成长。”

这个28人的项目团队，平均年龄31岁。除了QC课题攻关，他们还在进行3项技术研发项目和12项专利申报。

云彩的机台“操作经”

本报通讯员 黄晓辉 余益玲

深秋，湖南长沙。晨光中，45岁的云彩迈着轻快的步子走向熟悉的车间，一头乌黑长发扎成利落的小辫轻轻摆动。1994年大学毕业后进入长沙卷烟厂，28年来，她把机台当作自己的舞台，不断成长，成为企业第一个女操作技师、行业内首批操作技师，并获得长沙市劳动模范等荣誉。

当天，云彩要开始职业生涯的一段新旅程——从54号进口超高速设备“转战”32号国产超高速设备。

接班工作开始，她按下清空按钮，靠近防护罩，透过玻璃俯身观察设备运行情况，然后是一系列行云流水般的精细保养操作。“磨刀不误砍柴工。”云彩一直十分注重设备的保养，她把机台当作自己的伙伴，精心呵护。

下午，4点30分，云彩将32号机台的当天产量报给核算员：“435件。”

核算员有些惊讶，“54号机台的数据是434件，居然比32号机台还少了一件，操作明显果然不一般。”

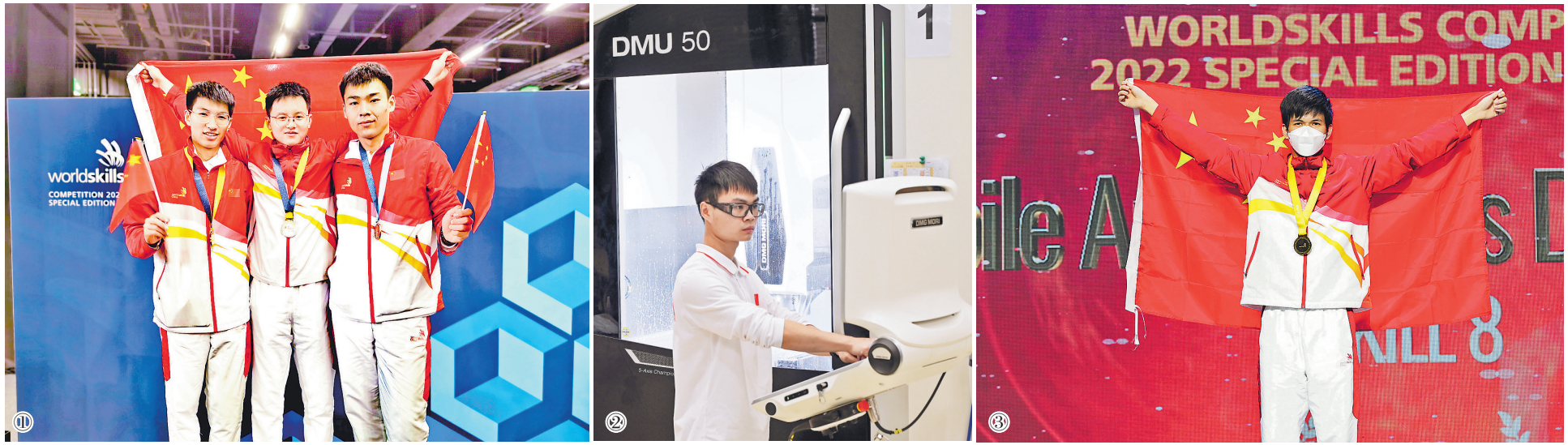
要知道，操作新设备之前，云彩参加培训学习、研究设备操作，可谓做足了功课。在新岗位上，她把自已当作一张白纸，重新开始。

日常工作中，云彩创新创效的金点子总是层出不穷。工友们清晰地记得，历时一星期、试验近百余次的超高速机“条烟输送堵烟报警”工艺改进，就是在云彩的主动要求与坚持下完成的。

生产中，云彩观察到超高速设备堵烟后，不仅操作难度增大，停机、剔除残次品的次数也会增多。于是她带着问题找到电气技术室技术员苏文艺，主动要求在自己的54号机台上进行试验，寻找解决方案。

一次调试不成功，她马上整理机台，配合技术员重新调试，在近百次的试验后，终于取得突破性进展，有效解决了堵烟故障难题。这一技改项目也获得了车间技术改进二等奖。

针对高速机条包侧面缺陷检测存在盲区的问题，她积极参与技术改进，提出实施高速机侧面成像检测的改进方案。她撰写的技术论文对解决机台小盒喷胶嘴喷胶不畅、乳胶过滤杯清洁等问题都产生了助力。云彩还深度参与了车间国产超高速设备的课题研究，在助力车间精细化生产的过程中，也为自己的职业生涯增添了色彩。



00后闪亮世界技能之巅

——2022年世界技能大赛特别赛冠军掠影

本报记者 王维砚

最近一段时间，一群00后“刷屏”了。这群凭借高超技能攀上世界技能之巅的年轻人，成为全球追逐的焦点，被世界“看见”。

9月中旬至11月下旬，2022年世界技能大赛特别赛作为2022年上海第46届世界技能大赛替代活动，在15个国家分散举办，共设62个比赛项目。我国派出36名参赛选手赴瑞士、德国、法国、芬兰、韩国、日本、奥地利等7个国家，参加34个项目的比赛。

世界技能大赛被称作“世界技能奥林匹克”，是全球规模最大、影响力最广的职业技能竞赛，其竞技水平代表了各领域职业技能发展的世界先进水平。

这群平均年龄22岁的技能小匠表现出色，在已经完赛的27个项目上，共斩获15金3银3铜和5个优胜奖。

邵茹鹏、李德鑫、顾俊杰、吴鸿宇、周楚杰、杨书明、罗凯、陈新源、李小松、陈智勇、侯坤鹏、唐高远、马宏达、刘泽龙、王佩、董青……这些闪亮名字，闪耀世界技能之巅。他们的冠军之路，也让人们看到了技能青年向上的力量。

“小木匠”出彩“大时代”

10月15日，瑞士巴塞爾，历时4天，近22个小时，来自江西环境工程职业学院的李德鑫终于站上世界冠军领奖台。

李德鑫在家具制作项目中夺得的金牌，也是我国自参加世界技能大赛以来，在家具制作项目获得的首金。

为了这一刻的荣光，李德鑫付出了近4年的努力。

2018年底，李德鑫开始接触世界技能大赛。2019年，他入选校队开始进行系统备赛，此后经历省赛、行业赛、国赛，国家队10进5淘汰赛，“突出重围”的李德鑫得以代表国家出征。

备赛期间，他几乎每天8时就开始训练，除了吃饭和午休时间，一直到21时才结束训练。在特定的冲刺期，他还会加练。“家具制作需要保持手感，形成肌肉记忆，一天不练就会感到生疏。”10月24日，李德鑫在电话里对记者说。

跟机器、刀具打交道，起水泡、擦伤、割伤在所难免。高强度的训练让李德鑫的左手磨出了两排茧子，右手磨出了三排茧子。

此次家具制作比赛，要求所有选手各自制作一个同样式的立式柜，主要模块包括柜体、腿架、门板、抽屉、贴皮等，选手还要完

成打磨修整、五金安装等操作，尺寸公差均不能超过0.5毫米。比赛时，选手可以利用机械辅助加工，但抽屜的燕尾榫必须纯手工制作。选手要靠“手上功夫”让榫卯配合丝滑，没有阻尼感。

虽然经历了艰苦的训练，真正站上世界赛场，李德鑫还是感到紧张，手不自觉地发抖，“第一天状态并不好，进度明显落后了”。好在经过调整，第二天，李德鑫就渐入佳境，到了第3天，他感觉自己已经在享受比赛。

最终，李德鑫后来居上，在约140个评分点的综合评选中，以超高精度获得冠军。

“敢于天马行空地想，更要脚踏实地地做。”李德鑫说，“很庆幸，自己赶上了技能人才‘黄金时代’。”

李德鑫的家乡在江西省赣州市南康县，这里素有“中国家具之乡”之称，他的身边有不少亲友从事家具行业。

曾经，他的梦想就是学好技术，在家门口找到一份好工作。如今，这位“小木匠”有了更大的梦想，他打算留校任教，同时也继续读书深造，为世界第一家具制造大国培养更多“大国工匠”。

人物点评：“小木匠”李德鑫的走红，正如他在采访中抛出的金句——“赶上了技能人才的‘黄金时代’”。侃侃而谈的李德鑫，代表着新一代青年工匠的新形象——青春洋溢，性格阳光。他的荣耀和成长，也见证着技能人才社会地位的不断提升。成功不止一种模板，练好一技之长，同样能走上人生巅峰。

成长的“代码”永不言弃

当地时间10月17日，韩国京畿道高阳市，杨书明身披国旗激动地与其他获奖选手拥抱，站上冠军领奖台的那一刻，他心潮澎湃，“7年的努力，终于圆梦。”

移动应用开发项目是世界技能大赛的新增项目，杨书明也成为这一新增赛项的首个金牌获得者。

2015年初中毕业后，杨书明入读广州市工贸技师学院，出于对打游戏的兴趣，他选择了与电脑相关的网站开发与维护专业，随后进入竞赛班学习。

2016年起，他开始征战第44届和第45届世界技能大赛的网站设计与开发项目，不过两次都遗憾止步，未能代表国家参赛。

即使经历了失败的“至暗时刻”，他也没有想过放弃。“世界冠军身披国旗登上领奖

台的画面对我一直是一种鼓励。”10月21日，杨书明对记者说。

不惧山重水复，终将柳暗花明。在与第45届世赛同期举办的2019喀山未来技能大赛移动应用开发项目比赛中，杨书明摘得银牌，这让他有了新目标。

此后，杨书明转换赛道，专心备赛移动应用开发项目，并在2020年获得第一届全国技能大赛移动应用开发项目冠军，最终代表国家出战。

移动应用开发项目共有4个模块，难点在于选手要在有限资料和较短时间内完成APP的相关功能开发。“本次参赛任务是以世界技能大赛为主题，制作展示性APP，引导用户更深入地了解世赛。”虽然，杨书明第一天的题目并没有全部完成，但是他扛住压力，在后续比赛中稳定发挥，技高一筹。

回顾漫长的夺冠之旅，杨书明庆幸，自己一直刻苦训练，没有轻言放弃。

这也是一段他用汗水和努力敲下的成长“代码”。备赛期间，他每周训练6天，每天12个小时，8时准时出现在训练场地。“不要把结果看得太重，要更注重从训练和竞赛中学到东西。”杨书明总是这样对自己说。

成为新晋冠军后，杨书明的电话一直很“热”，他接受了10多家媒体的采访。有3个问题几乎每次必问：如何备赛？站在领奖台上有什么感受？对于未来如何规划？这些问题也代表着人们对于技能世界冠军的好奇，想了解他的过去、现在和未来。

杨书明告诉记者，备赛过程中发现理论基础还需要提升，希望有机会继续深造。

人物点评：七年磨一剑，杨书明的成长故事在技能成才路上颇具典型性，技能水平的提升没有捷径，只有靠时光的打磨和经验的积累。杨书明的拼搏，也代表着新一代技能工匠的坚韧与顽强——不断挑战自我，仿佛内心有座誓要征服的“珠峰”。他的故事也将激励更多青年人在技能路上永不言弃，一往无前。

把零件做得漂漂亮亮

站上冠军领奖台的那一刻，来自广东省机械技师学院的周楚杰放声呐喊。几年间备赛的艰辛和压力，都在这一瞬间得到释放。

10月10日~15日，2022年世界技能大赛特别赛数控铣项目比赛在德国巴符州莱茵贝格举行，吸引了来自20余个国家和地区的选手参赛。在6天的比赛时间里，周楚杰稳

定发挥，顺利完成赛程，最终斩获金牌，助力我国在这一优势项目上成功实现“四连冠”。

据了解，数控铣项目考察的是选手对零件的工艺安排和尺寸精度的控制。需要通过电脑软件编程加工刀具，再操作数控机床，利用数控铣刀切削铝合金和45号钢，同时要根据图纸要求控制工件尺寸精度，公差范围不能超过0.02~0.03毫米。

这是一场速度、精度和脑力的较量，赛场上给出的全新图纸，十分考验选手的临场发挥水平。顶尖高手过招，差距就在毫厘之间，需要精准把握材料切削量和测量尺寸，同时也要对工艺进行精准编程。

“把零件做得漂漂亮亮，很有成就感。”10月25日，周楚杰在电话里告诉记者，数控铣项目入门有难度，想要实现突破更是难上加难，只能靠量的积累，才能换来质的突破。

为了这“台上一分钟”，周楚杰从2016年暑假就开始进入数控铣项目竞赛小组，自此开始了与数控设备为伴的日与夜。

每天8时到22时，除去午休和吃饭时间，周楚杰都会一直开启训练模式。有时，完成一个模块需要5个小时，中间不能间断，他常常会错过饭时。

这一项目对体力、脑力的消耗很大，集训期间，周楚杰还坚持进行体能训练和心理训练，以保持稳定的心态。

此次世界技能大赛特别赛将比赛时间从17个小时压缩到了15个小时，时间十分紧张，但凭借此前扎实的基本功训练，周楚杰提前10分钟就完成了比赛。

“希望自己的夺冠能够让更多人了解数控行业，带动更多年轻人学习这门技术，从而提升行业的技能水平。”谈及未来，周楚杰告诉记者，他打算投身技能教育，用自己的成长故事鼓励更多年轻人走上技能成才之路。

人物点评：周楚杰所操作的五轴数控加工机床，与我国制造业的生产密切相关，和生产环境贴得很近。期待更多像周楚杰这样的新工匠，能够走进制造企业，走进车间，用世赛标准引领行业标准、企业标准，在我国制造业的转型升级中贡献力量。

①2022年世界技能大赛特别赛精细木工项目冠军邵茹鹏(左)，家具制作项目冠军李德鑫(中)，木工项目优胜奖获得者王纵横(右)。

②2022年世界技能大赛特别赛数控铣项目冠军周楚杰在比赛中。

③2022年世界技能大赛特别赛移动应用开发项目冠军杨书明。

受访者供图

朱蕾不仅能精准识别啤酒中的100余种风味物质，还能“品”出酿造用水、生产用气、瓶盖内垫等辅料的优劣——

职场品“百味”

本报记者 张婧 本报实习生 刘振宣

产品隐去标签信息静待“盲评”，各种生产原辅料被逐一采样列入品评样本……9月6日下午3点，全国技术能手、青岛啤酒股份有限公司品酒师朱蕾和同事们一起步入品评室，大家静心端坐，准备逐一品鉴。

朱蕾没有一句言语，目光始终没有离开手中的啤酒，仿佛在与啤酒进行着“秘密对话”，感受着啤酒的生命力。近20年来，几乎每天，朱蕾都在进行着这样的“对话”。

舌尖探索“百味芳香”

2002年，“青岛大嫂”朱蕾成为青岛啤酒的一员，起初她的工作并不是品酒师，而是包装车间的一名工艺员。

“公司每季度都会在员工中选拔品酒师，朱蕾在初选时就展现出过人的天赋，对啤酒

风味物质的识别能力远超一般人。”朱蕾的师傅王海霞回忆说。

学习品酒不仅要有天赋，还要有坚持的毅力。

初学品酒时，朱蕾的鼻子和舌头每天都要和各种风味物质“打交道”，时间久了感官就会麻木，只能等到恢复灵敏度后再继续练习。对此，朱蕾打趣说，当时感觉连吃白米饭都有啤酒味。

品酒师不仅要学会精准识别啤酒中的100余种风味物质，还要会感知醇、酸、酯类等风味物质的味道。这其中，硫化物因为挥发性强，味道转瞬即逝，非常难识别。

“许多品酒师都会选择放弃识别这个味道，但朱蕾身上有股不服输的劲头，一有空闲就来练评室训练，还摸索出了一套准确识别硫化物的方法。”王海霞说。

在坚持不懈的努力下，2010年，26岁的朱蕾代表青岛啤酒参加了国家啤酒评酒委员选拔考试，经过33轮比拼，一举夺魁，成为当时全国最年轻的国家级啤酒品酒师。

和啤酒相关的物质都要“品”

在记者跟随朱蕾深入了解啤酒品鉴工作

后，对品酒师这一职业产生了完全不同的认知。

朱蕾介绍说，除了品酒，任何和啤酒相关的物质他们都要“品”，比如麦芽、啤酒花等原料，比如啤酒生产过程接触的酿造用水、生产用气、瓶盖内垫等辅料，甚至是刷洗酿酒设备用的冲罐水都需要品酒师一一品鉴后才可以饮用。

采访过程中，记者了解到，品评需要调动感官对产品风味的协调性进行品味。为了让产品更具可口性，品酒师需要不断琢磨，在哪个生产环节进行哪项工艺改进，以便让一款酒的一项具体指标更加协调。

“一名懂品酒师不仅要会尝酒、闻酒和看酒，还要懂工艺、包材等知识，这样才能帮助研发和生产团队开发新品和应对各种问题。”朱蕾说。

在一次例行品鉴中，朱蕾和团队发现某一款啤酒使用的瓶盖内垫有细微的异味，可能会影响啤酒口感。通过对从生产到运输的各个环节逐一排查，最终发现是供应商为了增加内垫延展性添加了大豆油而导致的。

朱蕾说，品酒师的工具就是自己的眼睛、鼻子和舌头等感觉器官。“味道看不见、摸不着，品酒师是连接啤酒和消费者味蕾的重要桥梁，要学会与啤酒‘对话’。”

味觉的传承

成为国家级品酒师后，朱蕾接过了传承的接力棒，和其他品酒师一道不断优化啤酒的品评体系，建立和推广了全过程品评把关体系等一系列品评标准。

为了授之以渔，朱蕾也当起了师傅。在五年一次的全国大赛备赛中，她结合自身参加第三届全国大赛夺冠的经验，对参赛选手进行针对性指导，还帮助徒弟尹静在“2022年全国行业职业技能竞赛——‘臻麦’杯第四届全国啤酒品酒职业技能竞赛”中夺冠。

“朱蕾为了让选手能更好地感知不同风味的啤酒差别，通过各种渠道搜集了国内外60余款啤酒，连当时比赛的评委都对此感到惊讶。”王海霞说。

今年开学季，朱蕾的身影出现在了齐鲁工业大学生物工程学部的新生报到处，她又多了一个新身份——生物技术与工程专业硕士生导师。

朱蕾说，希望把这些年积累的从业经验和理论知识结合起来，不断拓宽自己的职业视野，“我会继续坚守在啤酒制造一线，为消费者把好口味的第一关”。