

# 株洲请劳模工匠进教室登讲台,聘名师进企业带徒弟,让理论、实践无缝衔接—— 设在校园车间的“大师”“名师”工作室

本报记者 方大丰  
本报通讯员 向冠勇

“谢老师,这个零件安装位置和书上标注的不一樣”“谢老师,这么多线,怎么才能找到有故障的那根”……  
冬日的湖南铁道职业技术学院,课堂里依然十分热闹,一间教室里,学生们刚学完机车自动机中一个原理的图解,就立刻围在机车电器柜旁开始动手实践。  
不断被学生提及的谢老师,是中车株机铁路机车电器检修工谢光明,全国五一劳动奖章获得者,享受国务院特殊津贴。2018年,他受邀成为湖南铁道职业

技术学院讲授机车电器电机课程的老师,同时也将自己领衔的“谢光明大师工作室”搬到教室里。  
“眼下正在开展第二批‘大师工作室’和‘名师工作室’评审工作。”株洲市总工会党组书记、副主席谭鑫华告诉记者,最初,工会组织劳模创新工作室负责人到株洲各大职业院校演讲,为充分发挥劳模示范带头作用,自2018年起,株洲市总工会、市教育局和人社局联合组织,发动劳模技能大师将工作室搬到职业院校,同时也鼓励职业院校的名师将工作室搬进企业。  
中国航发南方工业公司加工中心的邓元山是全国技术能手、湖南省劳模。他把工作室搬到湖南工贸技师学院后,学院数控中心教师罗海就成了这里的常客。“过去,我常常

通过电话向邓大师请教问题。现在,大师把工作室搬到我办公室隔壁,我当然‘近水楼台先得月’!”罗海说。  
在2018年的一次数控备赛中,竞赛要求用四轴车床,这可难坏了一直使用三轴车床的老人们,罗海立刻想到了邓元山。  
“就没有他不知道的数控机床型号。”罗海回忆,在有限时间里,邓元山先是带着老师一起设计、制作比赛需要的夹具、工装,然后演示、讲解四轴机床的操作、程序设计。在最后的比赛里,工贸技师学院的师生取得了好成绩。“没有‘大师工作室’,这根本不可能实现。”罗海表示。  
经常出入学校,邓元山也有意外收获。前不久,通过他穿针引线,工贸技师学院的贺红妮老师准备将“名师工作室”搬到邓元山所

在的加工中心。“有了贺老师的帮助,加工中心的年轻人在参加技师、高级技师理论考试时,通过率肯定会大大提高。年轻人把理论知识与生产实践相结合,技能水平也会更上一层楼。”  
在2018年9月的开学季,谢光明、邓元山等一批劳模工匠登上阶梯教室的大讲台为学生们讲述自己的成长故事。“不少学生还现场加了他们的微信,要把大师课堂从线下延伸到线上。”株洲市人大常委副主任、市总工会主席王建之说,劳模工匠以工作室的方式融入学校师生中,让劳模工匠的触角得到有效延伸,社会、经济效益双丰收,到2022年,株洲市将力争建成百个“大师工作室”和“名师工作室”。

## “新中国70年最具影响力班组”发布

本报北京12月30日电(记者罗娟)70个浓缩新中国工业发展历史的优秀班组代表今天汇聚北京,并在“新中国70年最具影响力班组”发布暨第一届新时代班组高峰论坛上向全国班组职工发出倡议,争做新时代的最美奋斗者。  
发布仪式上,马恒昌小组、王进喜1205钻井队、赵梦桃小组等10个班组入选“新中国70年十大经典班组”,邓建军科研组、马景来班组、王涛班等10个班组入选“新时代最具影响力班组”,王海班、大庆油田刘丽工作室、徐州市排水管网养护管理处下水道四班等50个班组入选“新时代特色品牌班组”。班组长马兵、王建清、马静做了现场分享,他们讲述的艰苦奋斗、继承传统、创新发展、忠诚报国的班组故事感动全场。  
据介绍,“新中国70年最具影响力班组”发布活动自今年7月启动以后,社会反响热烈,经过各级工会推荐和企业推荐,共有近千个班组踊跃报名,经过初评、复评和终评,最终确定70个人选班组。  
高峰论坛上,王辉班组长王辉代表70个优秀班组发出倡议,号召全国班组职工争做新时代的最美奋斗者,争做知识型、技能型、创新型新时代劳动者,在报效祖国、服务社会的精彩人生中有作为。  
本次活动由中国工人出版社、中国工人报社主办,中国工人杂志社和班组天地杂志社承办,旨在讲好中国班组故事,讲好中国工人故事,打造优秀班组品牌。

12月30日,中铁上海局集团六公司工作人员在给农民工送节日慰问品。该公司在昆明市一项目工地上开展“寒冬送温暖 关爱农民工”活动,为农民工送上节日祝福。  
新华社记者 胡超摄

### 新闻特写

## 集体过生日

本报记者 王伟  
本报通讯员 范翔

“生日快乐!工会邀请您下午3:30前往职工餐厅参加我院的集体生日会,请您提前安排好工作,准时前往。”江苏省镇江市中医院肾内科护士小解的手机上一日前弹出的这条短信,让正在忙碌的她露出了开心的笑容。  
同时收到短信的,还有该院第四季度过生日的百余名医护人员。当天下午,大家准时来到职工餐厅,一个有足足4张餐桌大小的特大生日蛋糕,让大家惊喜万分。医院工会组织现场参加集体生日的医护人员们聚在一起唱生日歌、许愿、吹蜡烛、分享蛋糕,场面非常温馨。  
镇江市总工会副主席徐炳辉见证了这一温暖时刻。“大家洋溢着喜悦的笑容,让我也感受到了这个和谐大家庭的温暖,这是属于你们的‘家’,充满欢乐、温馨。市总祝福过生日的兄弟姐妹们:生日快乐!”徐炳辉动情地说。  
当天恰好是医院护理部副主任李琨42岁的生日。她告诉记者,上次看到同事参加集体生日就很羡慕,盼望到自己生日的时候也能参加。“我们平时太忙了,一般在家匆匆吃碗面条就算过生日了,今天可以和同事一起参加集体生日,氛围真的很不一样!我切实感受到医院对我们职工的关怀,感受到集体的凝聚力,医院这个家很温暖!”  
医院工会为当天恰逢值班无法参加集体生日会的在岗职工送上了小份的生日蛋糕,让辛勤奋战在一线的医护人员同样感受到温暖。“医院的职工们尤其是一线医护人员,工作繁忙,经常顾不上自己的生日。从今年开始,工会每个季度都组织一场这样的活动,为在此期间过生日的职工集体庆生。近年来我院精心打造‘家文化’,就是要真正把职工当家人对待。”医院工会副主席金翟说。

## 送温情 送关怀 送健康 送文化 送爱心 北京市总5项举措温暖职工

本报讯(记者郭强)12月27日,记者从北京市总工会召开的“2020年‘两节’送温暖”新闻发布会上获悉,北京市总2020年“两节”送温暖活动将于2020年1月1日启动,持续到2020年春节,推出“送温情、送关怀、送健康、送文化、送爱心”5项举措,慰问对象突出困难职工、一线职工、劳模先进等3个群体。  
送温情,围绕重点人物、重点对象广泛开展走访慰问帮扶活动。对冬奥场馆、北京城市副中心等国家重点工程和重大项目建设者,环卫、绿化、快递等节日期间坚守岗位职工,以及劳模工匠、先进个人等进行走访慰问;节日期间,北京市总将向现有在档低保、低收入类别困难职工家庭每户发放4000元节日慰问金,每户发放600元生活补贴。  
送关怀,为职工送去工会组织的温暖。在职工结婚生育、到龄退休、生病住院等情况下,将工会组织的关怀和慰问送到职工身边。通过温暖问候、上门慰问等方式,把送温暖贯穿到日常工作中。全市各级工会可根据

职工实际需求,创新送温暖形式,做到送温暖工作精准化、多样化。  
送健康,开展医疗专项帮扶。开展困难职工专项医疗救助,对2018年第四季度至2019年前三季度医药费经基本医疗保险报销和在职工医疗互助保障计划补助后,个人自付部分仍然较高的困难职工及其家庭成员,给予一定比例的救助。同时,北京市温暖基金会也将开展“应急送温暖”活动。  
送文化,开展职工喜闻乐见的文化活动。“两节”期间,开展“暖在京城”新春音乐会、免费逛庙会、文体冰雪嘉年华等职工喜闻乐见、富有节日特色的服务项目。今年,北京市总将对每个生态涵养区给予10万元支持开展职工服务。  
送爱心,开展“暖·2020爱心互助行动”。北京市总、市温暖基金会将发动、汇聚工会系统和公益资源,发起“暖·2020爱心互助行动”,开展“温暖义卖·爱心送福活动”“爱心送福”“公益班车”项目等多种形式的互助行动,营造温暖氛围。



## 云南省总补助职工创新项目

视贡献分别给予最高30万、20万、10万元补助

## 中国工人历史与现状研究会召开会议

本报讯(记者吴明福)12月28日,中国中共党史学会中国工人历史与现状研究会在中国劳动关系学院召开第二届理事会第一次会议。中共党史学会副会长李志忠、全总和中国劳动关系学院有关领导出席会议。来自中共中央党校、中国社会科学院、北京大学、中国人民大学、北京师范大学等高校和有关单位负责人、工会主席、专家学者以及理事会员共80余人与会。  
会议强调,研究并解决新时代工会工作和劳动关系领域面临的新情况、新问题,需要广大工会干部认真学习党史,正确认识中国工人的历史与现状,在不断学习提升

理论素养,增强工作能力,承担工会在新时代的历史使命。  
会议选举产生了第二届理事会理事、常务理事和领导机构成员,研究讨论了新一届理事会工作方案与构想。  
中共党史学会中国工人历史与现状研究会成立于2005年,是在中共中央党史和文献研究院领导下独立开展中国工人历史与现状研究工作的社会团体。研究会成立以来,编写出版了《中国工人运动史料全书》《中国工会读本》《新编中国工人运动史》等著作,指导并参与建设长辛店二七斗争展览馆,指导建设郑州“二七”纪念馆。

本报讯(记者陈昌云)云南省总工会日前推出职工创新项目补助资金管理办法,旨在充分发挥工会组织在促进企(事)业单位发展科技进步的作用,鼓励和支持一线职工技术创新活动,确保职工创新项目补助资金科学管理、规范实施、取得实效。据悉,办法以贡献的“重大、较大、一定”3个档次,给予相关创新项目一定金额的补助。  
办法明确,职工创新项目补助金额依据项目的创新难度、技术含量、经济效益和社会效益、技术技能人才培养贡献度等确定,分为3个档次:在技术上有重大创新,促进科技进步有重大作用和影响,预期取得重大的经济

和社会效益,技术技能人才培养有重大贡献的项目补助20万元~30万元;在技术上有较大创新,促进科技进步有较大作用和影响,预期取得较大的经济效益和社会效益,技术技能人才培养有较大贡献的项目补助10万元~20万元;在技术上有一定创新,促进科技进步有一定作用和影响,预期取得一定的经济效益和社会效益,技术技能人才培养有一定贡献的项目补助5万元~10万元。补助资金从云南省总专项经费列支。  
办法规定,这项资金重点是扶持省级劳模创新工作室、云岭工匠创新工作室、职工创新工作室和职工技师工作站开展的技

术攻关、技术革新、发明创造等活动。同时,由省总机关纪委组成“省职工创新项目评审工作监督组”,负责对项目补助评审工作的监督。  
据了解,作为推动职工创新工作的一个重要组成部分,云南省总此前还启动建立“云南省总工会劳模创新工作室联盟”,首批11家劳模创新工作室加盟。云南省总发出成立劳模创新工作室联盟的征集后,截至2019年7月底,共有33个劳模创新工作室报名,云南省总以类别作为划分标准成立联盟,分成工业制造、农业科技、冶金化工、医药卫生、电力5个类别。

## 何谿均:舌尖功夫铸就新时代工匠精神



人物核心提示:  
何谿均,燕京啤酒(玉林)有限公司技术质量部主办品评员、国家一级品酒师、三级酿酒师。在2010年~2017年,获评全国酿酒行业技术能手、玉林首席技师、玉林工匠。从业14年来,他技艺卓群,以纯熟的啤酒品评能力,把关生产工艺的每个环节,为新品研发、工艺改进“添砖加瓦”;他匠心如一,不断搭建“人才摇篮”,累计培训品评技术人才达2000人次以上,为公司生产一线岗位培训了大批在感官质量把关工作人员,用行动传承新时代的工匠精神。

匠心金句:以严谨负责的态度去完成工作,在追求产品感官质量改良的道路上,要做到精益求精、尽善尽美。

说起品酒师这一职业,很多人都认为他们每天的工作就是与美酒打交道,让馥郁醇厚的酒香在舌尖绽放,让凛冽甘甜的酒水在身体里绽放,其幸福感无以言表。然而,在何谿均看来,品酒师的工作绝不是简单的喝酒,而是要专注地跟酒交流。为此,他对品评啤酒“情有独钟”,从业14年来,一直在品评啤酒,改进啤酒口感质量的道路上追求创新。

新一轮品评工作。“给我5分钟,也许用不到5分钟就能完成!”  
开始计时后,何谿均依次端起每一杯样品啤酒观察啤酒的颜色,然后用手轻轻摇动酒杯并送到鼻尖仔细嗅闻,再用舌头去充分接触杯中酒样,然后饮下……一套操作下来,果不到5分钟,何谿均就成功将每杯酒样按浓度从高到低排列好,对不同样品间浓度的细微差别准确地辨别出来。  
原来,这就是何谿均的“观、闻、品”品酒三绝技。何谿均说,他能够通过敏感的味觉对基本味物质进行极低浓度的识别,比如酸味的识别,即便在1升清水中添加1滴普通的白醋,浓度大约为0.001g/L,都能成功辨识出来。

勤学苦练,终于练就过硬的品评技艺  
都说“台上一分钟,台下十年功。”何谿均能够如此迅速、准确地完成品评工作,与他的不怕艰辛、吃苦耐劳、精益求精的精神是分不开的。  
“要当好一名品酒师,得从最基础的风物练习开始。因为品酒师需要靠感官去认知和辨别酒体的各种风味与口感,指导和改良酿酒工艺,最终产出让消费者满意的产品。”何谿均说,啤酒中常见的风味物质多达数百种,学习的过程需将每一种风味物质一次次地添加到啤酒中进行认识练习,熟悉并掌握它的风味特点之后,再通过不断降低浓度挑战自己的识别极限,以提

升感官的敏感性和稳定性,每一种味道的熟练掌握均要经过超过100次的训练。  
“2007年公司设立专职品评员岗位,我主动报名选拔品酒师,在考试选拔中荣获第一名,进入品酒师的岗位,并从无到有地建立起了玉林公司专业品评团队。”何谿均对于10年前刚刚“人行”的情景记忆犹新。  
当时为了学会品酒,何谿均曾跟随漓漓泉口感组的师傅们认真学习品酒。上班时,他拿着笔记,随时记录品酒工作需要注意的重点,下班后,他利用一切可以利用的时间反复练习品酒技艺。  
经过多年磨练,与多个师傅、同行高手加强交流,终于练就了过硬的品评技艺,成为了一名优秀的品酒师。这些年来,何谿均曾担任2010届及2015届国家级啤酒评委,两次获得“全国酿酒行业技术能手”称号,并且在2015年获得玉林首届“首席技师”、2017年获得“玉林工匠”荣誉称号。

### 严把酿造关,缔造业界高质量“名片”

何谿均不仅对品评技艺精益求精,而且在酿酒工艺上也十分注重细节。这些年来,他一直坚持“啤酒感官质量的好坏直接决定消费者对啤酒的喜爱程度,而原材料的质量好坏直接影响到啤酒感官质量”的理念,严格把控每一道酿造工序。  
“从原材料水、麦芽、酒花到半成品麦汁、发酵液等直到成品啤酒,每批产品的每个生产环节都要实施感官质量品评把关,这也是

保证啤酒口感质量稳定的关键。”何谿均说,他将公司使用的原材料,生产出来的半成品直至成品酒的风味特征通过电脑数字雷达图绘制成标准感官图谱,对每批感官评价数据生成的一一对,识别感官偏差,并要求品评团队对酿造水处理用的石英砂和清洗生产设备后的最后一道残水都进行严格的感官质量把控。这在一定程度上保证了和提升了燕京啤酒(玉林)有限公司啤酒的感官品质。  
2017年,燕京啤酒(玉林)有限公司经过一系列严格把关后,正式生产漓漓泉1998系列产品。产品一经推出,很快就深受消费者的喜爱与追捧,如今更是驰名区内外。  
“漓漓泉1998系列产品自主研发之初,也是依靠品评团队对各种不同原辅材料进行无数次感官风味品评筛选之下最终确定品种及配方比例,才造就了今天这款有着最佳感官体验的产品。”何谿均说,多年来,自己和团队成员经过无数次品尝各种类型、各种风格特色啤酒,不断地对口感风味进行精细雕琢式的工艺改良,并通过自身品评与客观标准之间的差距,建立起了对各种啤酒的感官品评标准体系。  
据介绍,2016年他着手建立起以公司核心品评员、公司领导、公司主管生产、质量、技术等人员组成的公司品评委员会运行机制和在公司四大车间八大生产岗位建立起了稳定的在线感官品评体系,并顺利融入了公司的百纳模式体系运行,让玉林公司漓漓泉1998系列产品年产量达到

26万吨,每年为公司创造了2000多万元的

经济效益。

以师带徒,通过技能培训传递“匠心”

“要使产品感官质量持续完善,先要解决质量把关人员的问题。毕竟人才基础做铺垫,企业才能更好的发展,酿酒工艺才能更好的传承下去。”何谿均说。  
为此,从2016年起,何谿均就带领品评团队对公司各车间生产岗位的员工、班长、技术员的口感品评理论和技能进行“扫盲式普及”培训,并定期进行学习效果测试验证。3年来,他把自己在感官品评领域的所学所会,毫无保留地传授给了公司员工,帮助他们不断提升产品感官质量控制意识和品评技能。截至目前,他通过开展品评技能培训总计不少于2000人次,总计培养兼职品评人员超过140名。  
此外,为了响应公司“培养更多具有国家级水准的专业品评员”的工作要求,何谿均和团队从2016年至2019年在公司内一共组织了4次公司级的专业品评技能大赛,选拔出了许多具有优秀品评潜力的徒弟,为公司挖掘品评人才,壮大公司感官质量把关队伍。  
黄德伟就是通过培训选拔成为何谿均徒弟的。“每次培训,师傅都会把全部的品评技巧分享出来,可是刚开始我并不明白,只能一杯一杯地喝。喝着喝着,就掌握品评技巧了。”黄德伟说,目前自己已获得国家二级品评员称号,成长为感官品评把关团队的核心成员。  
“酿酒工艺随着科技发展不断在革新,我们只有不断学习和积累,才能让自身的专业技能更加纯熟。”何谿均说,自己会一直追求酿酒工艺、品评技能的创新,不断提升自己的专业才干和技能水平,不断发扬新时代工匠精神。(广西壮族自治区总工会供图)