

省劳模工匠进万企暨工信人才赋智行动启动

本报讯(全媒体记者黄细英 通讯员王贯军)10月28日,广东省劳模工匠进万企暨工信人才赋智行动在广州数控设备有限公司启动。本次活动由省总工会、省工业和信息化厅联合举办。省总工会一级巡视员张振彪,省工业和信息化厅二级巡视员张振祥,省中小企业服务中心党委书记、主任全在勤等出席活动。

在启动仪式上,张振彪表示,开展“广东省劳模工匠进万企暨工信人才赋智”行动,是省总工会、省工业和信息化厅全面落实全国总工会、工业和信息化部“劳模工匠助企行”部署的重要举措,也是立足广东坚持实体经济为本、制造业当家,推动产业与工匠人才深度融合的生动实践。要聚焦广东现代化产业体系建设,组织劳模工匠和工信人才深入企业生产一线,帮助企业破解技术瓶颈、攻克发展难题,推动更多“广东制造”向“广东智造”“广东创造”跃升。要加强合力,搭建更多赋能平台,丰富活动载体,创新服务模式,精准对接企业需求与劳模工匠人才供给,共同为广东在推进中国式现代化建设中走在前列贡献智慧和力量。

张振祥表示,此次赋智行动,聚焦企业实际需求,精准诊断企业面临的技术难题,为企业发展提供专业、有效的解决方案意见和建议。希望专家能够继续发扬敬业奉



■劳模工匠和工信人才专家团队走进广州数控设备有限公司展厅和车间一线,实地考察企业的生产状况。全媒体记者刀缘圆/摄

献、精益求精的工匠精神,为企业精准把脉、集智攻关、赋能增效。

活动现场,省劳动模范、广电计量检测集团股份有限公司总经理助理、技术研究院院长赵可伦作为劳模工匠服务队代表发言,表示将深入企业一线,精准对接企业的实际需求,为企业纾困解难。

启动仪式结束后,劳模工匠和工信人才专家团队分别走进广州数控设备有限公司和广电运通新一代AI智能设备产业基地,

详细了解企业在发展过程中遇到的技术难题。随后,围绕如何赋能企业技术升级与转型等议题,与企业技术团队展开座谈交流。

下一步,广东工会将同工信部门加强协作,不断健全完善劳模工匠进万企暨工信人才赋智行动的工作机制和保障措施,积极推动劳模工匠和工信人才入企开展现场指导、技术辅导、技能培训,助力企业高质量发展,推动广东加快构建以先进制造业为骨干的现代化产业体系。

1月至9月中国城镇新增就业1057万人

据中新网消息 10月29日,人社部举行2025年三季度新闻发布会,介绍今年以来人力资源和社会保障工作进展情况。中国人力资源和社会保障部政策研究司司长、新闻发言人崔鹏程表示,中国就业形势保持总体稳定,9月份中国城镇调查失业率5.2%,比上月下降0.1个百分点。今年1月至9月全国城镇新增就业1057万人,完成全年目标任务的88%。

崔鹏程说,就业支持政策持续加码。前三季度,阶段性降低失业保险费率政策为企业减少用工成本1384亿元(人民币,下同),发放稳岗返还资金196亿元,支持培训等促就业支出166亿元。

他表示,重点群体就业精准施策。实施就业服务攻坚行动,为离校后未就业毕业生提供“1131”实名服务。各地招募“三支一扶”人员4.25万名,比中央财政支持招募计划扩招8000余人。强化输入地、输出地劳务对接,稳定农民工特别是脱贫人口务工规模。

据了解,“1131”服务是指,至少1次政策宣介、1次职业指导、3次岗位推介、1次技能培训或就业见习的机会。

此外,就业服务活动接续开展。百日千万专项招聘活动期间,共组织线上线下招聘会5.6万场,发布岗位近1700万人次。聚焦外贸企业用工需求和高校毕业生求职需要,创新开展“小而美”“专而精”专项招聘。组织就业政策宣传月活动,发布政策服务清单,推动“政策找人”。

粤港澳大湾区第五届职业技能大赛两赛项在中山举行 构景比艺“养眼” 烹鲜比香“解馋”

本报讯(全媒体记者杨璇)蒸焗煎,粤味十足;细琢花木,雅韵天成。10月28日,粤港澳大湾区第五届职业技能大赛中山赛区开赛,花木技能竞赛、中式烹饪师竞赛两个项目分别在中山市横栏镇、古镇镇拉开帷幕,这也是港澳地区选手首次参赛。

花木技能赛项设置了“一米花境”和

“组合花箱”两个项目,均要求选手在120分钟内围绕“同心聚力·技领湾区”主题创作。“一米花境”要在长1米、宽0.5米的空间立体呈现花艺;“组合花箱”每个作品由3—4个花箱组成,在平均2平方米的区域上构筑出景观。

中式烹饪师赛项要求28名选手在

150分钟内独立烹制三款热菜粤菜,包含指定创新菜肴、规定菜肴、自选创新菜肴,考察选手对刀工、火候、调味技巧的掌握,以及选材合理性、菜品创意与呈现等能力。

据悉,粤港澳大湾区第五届职业技能大赛所有赛项将于11月完赛,届时将统一公布奖项。

第十一批国家组织药品集采开标 纳入55种药品

本报讯 10月28日,第十一批国家组织药品集中带量采购公布中选结果。此次集采共纳入55种药品,覆盖抗感染、抗过敏、抗肿瘤、降血糖、降血压、降血脂等领域常用药品,总体实现了“稳临床、保质量、反内卷、防围标”预期目标。

本次集采中选产品与医疗机构需求更加匹配,强化“稳临床”。医疗机构既可以按通用名报量,也可以按厂牌报量,从中选结果看,医疗机构要求采购产品报量的75%得到满足。

本次集采提高了投标企业资质门槛,要求投标企业具有同类型药品生产经验,同时要求投标药品所在生产线2年内不存在违反药品生产质量管理规范等情况,后期药监部门将对中选产品开展全覆盖监督检查。

本次集采竞争激烈程度远高于前十批集采,但通过1亿元以下规模产品不集采、设置“锚点价”防止极端低价冲击、引入复活机制等措施,保持了较高中选率,中选产品平均价差较此前批次明显缩小。

本次集采全链条规范投标行为,坚持“防围标”。将存在股权关联、委托生产、批件转让等关联关系的企业视同为1家,防范合谋报价。全国共4.6万家医药机构参加报量,445家企业的794个产品参与投标,其中272家企业的453个产品获得拟中选资格。拟中选结果公示后将正式发布,预计全国患者将于2026年2月用上新一批质优价宜的中选药。

(文永毅 龙晓勤)

现场



■花艺师选手制作“组合花箱”。全媒体记者杨璇/摄



■中式烹饪师选手为菜肴摆盘。全媒体记者杨璇/摄

花艺师的“巧”

10月28日,晨光微熹,30名花艺师选手在风景如画的中山市横栏镇西江花洲公园开展技能比拼。

记者看到,选手们顺应蓝花丹、绣球花、蝴蝶兰等多样植物的特点和自然长势,在有限空间里架起“亭台楼阁”。除了赛场提供的基础材料,选手还可自备辅助材料及5种植物。

其中,有许多作品反映出大湾区主题的巧思。来自惠州市维尔亚文化传播有限公司的选手朱丽选用

了形似船帆的可可叶,她解释道,这是契合粤港澳大湾区作为海上丝路起点的历史背景。

“本次竞赛既考察审美眼光,又考验设计巧思,还考验动手能力,要求选手心手一致。”裁判长、广东省花卉协会常务副会长关辉介绍,他们从设计、色彩、技术、主题表达等多维度进行评分。他认为,赛场高手云集,作品兼具创意与功底,充分展现了大湾区花艺人才的综合实力与匠心风采。

烹饪师的“味”

同一时间,6公里外的中山市古镇镇正上演一场色香味俱全的“盛宴”。

中山石岐乳鸽闻名遐迩,是指定创新菜肴的主要食材,选手们选用卤煮、烤、焖等烹饪方式,保留乳鸽肉的鲜、香、嫩。而规定菜肴是菜心炒生鱼球,“这是一道经典粤菜菜式,很能反映选手的基本功,鱼球炒得白意味着口感嫩,而菜心青则能保留其清甜。”裁判长、中山市三溪酒楼有限公司董事长郑耀荣介绍。

自选创新菜肴的制作更显个人特色。香港工联会选手、游园餐饮的韩迪做了一道法式煎焗鱼腩配银丝鱼卷:“我用香港常用的法式煎焗手法处理当地脆肉鲩,希望能呈现与众不同的滋味。”澳门工联会选手、新濠锋餐饮的龚达富则选用纯粹传统的粤式烹饪法,他表示,第一次和大湾区厨艺高手同台比拼很兴奋,和其他选手交流过程中,他更深信“用心做菜”的意义。